

KASSATLY CHTAURA

UN VIAJE A TRAVÉS DE LA HISTORIA ENTRE LAS SINGULARES BELLEZAS NATURALES DEL BOSQUE DE CEDROS -DECLARADO PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO Y SÍMBOLO DE ESTE PAÍS- PERO, SOBRE TODO, UN VIAJE DE LOS SENTIDOS, DONDE LA COMIDA Y LA BEBIDA TIENEN UN PAPEL PROTAGONISTA. ESTAMOS EN EL LÍBANO, UN PAÍS MAGNÍFICO Y LLENO DE VIDA, DONDE LOS AMANTES DE LAS RECETAS DE ORIENTE MEDIO PODRÁN DISFRUTAR DE UNA GRAN Y EXQUISITA VARIEDAD GASTRONÓMICA Y DELEITARSE CON LOS SABORES DE ESTA MISTERIOSA TIERRA, QUE HA INCORPORADO LOS MEJORES INGREDIENTES DE LA COCINA TURCA Y ÁRABE, AÑADIENDO UN REFINADO TOQUE FRANCÉS. EL RESULTADO DE ESTA MEZCLA SE APRECIA EN SUS EXQUISITOS PLATOS, ELABORADOS A MENUDO CON CORDERO, FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, PISTACHOS Y AVELLANAS), VERDURAS Y PESCADO. TODO SAZONADO CON ZUMO DE LIMÓN Y ACOMPAÑADO DE BEBIDAS REFRESCANTES.

➔ **SECTOR BEBIDAS**

KASSATLY CHTAURA SAL
Nahr El Mott, Beirut, Líbano
kassatlychtaura.com

➔ Sistema integrado ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV



GEO LOCATION

UN VIAJE DE LOS SENTIDOS CON EL SABOR DEL "JALLAB"

Una de las bebidas más famosas del Líbano es el zumo de "jallab", elaborado con algarroba, sirope de fruta, dátiles, melaza y agua de rosas. Y cuando hablamos de "jallab" es inevitable hablar de Kassatly Chtaura porque, en 1977, Kassatly fue la primera empresa en

embotellar este jarabe, en sus modernas plantas de producción, que ha ido ampliando y actualizando constantemente a lo largo de los años. Para hacer frente a la gran demanda de este producto, la empresa ha invertido recientemente en nueva maquinaria, automatizando por completo el proceso de embotellado



gracias a un sistema integrado de la serie ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV de SMI, que combina, en una sola máquina, las funciones de estirado-soplado, llenado y taponado de botellas PET de 1 litro y 2,65 litros a una velocidad máxima de 3.200 botellas por hora.

→ EL DULCE AROMA DEL "JALLAB"

Originario de Oriente Medio, Turquía e Irán, el "jallab" es un sirope hecho con algarroba, dátiles, melaza de uva y agua de rosas, todo ahumado con incienso. Se sirve diluido en agua, con hielo, pasas y piñones, sin los cuales no sería un auténtico "jallab"; esta deliciosa bebida refrescante, que también se usa para acompañar las comidas, tiene una dulzura aromática única y se sirve especialmente en verano.



UN BANQUETE DIGNO DE LAS MIL Y UNA NOCHES

La cocina libanesa cautiva la vista y el paladar. Colores intensos, aromas embriagadores, contrastes de texturas y sabores, exaltados por un hábil uso de las especias. A pesar de estos rasgos distintivos, es realmente difícil resumir las características de la cocina libanesa; es una cocina que sorprende —más conocida que otras cocinas de Oriente Medio— y merece ser descubierta porque no sólo es rica en platos con nombres misteriosos y fascinantes, sino que además fusiona culturas y tradiciones ancestrales. Se dice que la cocina libanesa es una gastronomía de la vista, que primero entra por el ojo y

luego satisface el paladar. Es imposible permanecer indiferentes a la riqueza de las mesas donde están los "mezzé", pequeños aperitivos que siempre se sirven en múltiples de seis. El banquete es la forma más importante de expresión de la cocina libanesa, un pretexto para la celebración y la convivencia, y fue muy apreciado por los sultanes que importaron esta tradición a la cocina turca. ¡Y a la vanidad de los sultanes, debemos la presencia de muchos platos de consistencia cremosa, como el "baba ganoush" o el "hummus", en los "mezzé": los sultanes no querían afejar su sonrisa comiendo, así que preferían platos que no tuvieran que masticarse mucho!



ENTRE TRADICIÓN Y SOFISTICACIÓN

La cocina libanesa es una de las más refinadas y ricas de Oriente Medio. Está muy influenciada por la tradición árabe, reinterpretada con un toque francés, como demuestra la presencia de numerosas especialidades con cordero y el uso abundante de frutos secos y especias. Para dar más sabor a las comidas hay condimentos elaborados con productos típicos del país, como el ajo, el aceite de oliva, el limón y hierbas aromáticas como la hierbabuena, que se utiliza para dar frescura a muchos platos, desde carnes hasta ensaladas o bocadillos. Los "mezzé", o entrantes, que preceden al plato principal son un verdadero ritual de

la cocina libanesa: uno de los más típicos es el "fattoush", un plato pobre que nació para reciclar los restos de comida, una especie de ensalada con muchas verduras y pan árabe frito, todo condimentado con limón, melaza de granada y zumaque, es decir, tres ingredientes de muchos platos libaneses que dan al "fattoush" un toque de acidez pronunciado, pero agradable y equilibrado. Entre los platos más famosos se encuentran también el "hummus bi-tahini" (puré de garbanzos y pasta de semillas de sésamo), el "baba ghanouj" (puré de berenjena asada), el "falafel" (albóndigas de habas secas) y las alitas de pollo marinadas en aceite, limón y mucho ajo. Las menestras son ligeras, enriquecidas con lentejas y condimentadas con canela; las verduras como los calabacines, las calabazas o las berenjenas rellenas de ingredientes vegetales, o de carne y arroz, o de carne y piñones, que también se utilizan mucho. Los "kabees" (encurtidos) se encuentran comúnmente en las mesas, junto con ensaladas y mucha fruta de temporada. Entre las bebidas más populares cabe destacar el café árabe, el "jallab" (a base de pasas servida con piñones), el "ayran" (a base de yogur), el "arak" (licor tradicional) y el vino.



KASSATLY CHTAURA

Las raíces de esta empresa libanesa se remontan a 1974, cuando el actual CEO Akram Kassatly fundó una pequeña empresa artesanal para la producción de vino, siguiendo los pasos de su padre Nicolás, que trabajaba en este sector desde 1919; hoy, después de más de cuarenta años de actividad, el nombre Kassatly Chtaura es sinónimo de productos de calidad, apreciados por los consumidores de todo Oriente Medio. La gama de producción actual es muy amplia e incluye licores, bebidas alcohólicas y sin alcohol (comercializadas bajo las marcas

Buzz y Freez), cerveza de la marca Beirut Beer, lanzada en 2015 y envasada con una empaquetadora SMI SK 400 F y, por supuesto, siropes, como el de "jallab". La empresa libanesa ha experimentado un crecimiento constante desde sus inicios, lo que le ha permitido alcanzar en pocos años importantes objetivos a nivel nacional y en el extranjero. Kassatly Chataura, que trabaja con SMI desde 1997, dispone actualmente de más de diez empaquetadoras SMI de las series WP, SK y MP, que se utilizan para el embalaje secundario en una amplia gama de cajas wraparound, paquetes termorretráctiles y

fajas envolventoras de cartón. La empresa está muy atenta a las necesidades del mercado e invierte constantemente en maquinaria de última generación para automatizar los procesos de embotellado y empaquetado, como el sistema integrado de la serie ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV recientemente instalado para la producción de temporada del sirope de jallab.

ABAJO, DE IZQUIERDA A DERECHA: PIERRE ANID, GENERAL MANAGER DE NOVADIM FOOD TECHNOLOGY; NAYEF KASSATLY, MANAGING PARTNER DE KASSATLY CHTAURA Y MAURICE RASSI, TECHNICAL MANAGER DE KASSATLY CHTAURA.



EL PERSONAL DE NOVADIM FOOD TECHNOLOGY

AL LADO, DE IZQUIERDA A DERECHA: PIERRE ANID, GENERAL MANAGER; CHARBEL YOUNES, AREA SALES MANAGER; WASSIM MANSOUR, AREA SALES MANAGER Y RENÉE FARES, SERVICE E SALES COORDINATOR.

ABAJO, EMPEZANDO POR LA DERECHA: JESSICA YOUNES, SPARE PARTS COORDINATOR Y RAWAD SALIBA, ENGINEERING AND LAYOUT.



Novadim food technology

La profesionalidad y la experiencia, adquiridas en 25 años de actividad en las maquinarias industriales para el sector de los alimentos y las bebidas son, sin duda, la clave del éxito de la empresa Novadim Food Technology, que desde hace muchos años representa a SMI en el Líbano y garantiza un servicio de soporte local rápido y eficaz a muchos clientes de la zona. Novadim Food Technology cuenta con una plantilla de 9 personas, que se esfuerzan por dar servicio comercial y asistencia técnica a las más de 200 máquinas SMI instaladas en los territorios de Líbano, Siria, Kuwait, Bahrein, Qatar, Emiratos Árabes Unidos, Omán, Yemen, Etiopía, Sudán, Uganda y parte de África Oriental. En relación con el proyecto llevado a cabo recientemente en Kassatly Chtaura, Pierre Anid, Director General de Novadim Food Technology, afirmó: "estamos orgullosos de haber contribuido a la instalación del innovador ECOBLOC® ERGON K en Kassatly Chtaura, porque este nuevo sistema compacto garantiza una mayor competitividad económica para la empresa y ha permitido a nuestro cliente automatizar la producción para satisfacer de forma más eficiente las necesidades de los consumidores". El personal de Novadim, con sede en Beirut, ha sabido ganarse la confianza de las principales empresas embotelladoras que operan en el Líbano, como son Salassato Chtaura, Société Moderne Libanaise pour le Commerce (PepsiCo), National Beverage Company (Coca-Cola), y de muchos otros clientes del extranjero, que requieren una intervención rápida en caso de necesidad y una asistencia técnica y comercial adecuada.



EL CONSUMO DE "JALLAB" DURANTE EL RAMADAN

La bebida de "jallab" se consume con más frecuencia durante el período del Ramadán, porque los musulmanes no pueden ni comer ni beber durante el día ya que ayunan para conmemorar la primera revelación del Corán a Mahoma y, al final del día, interrumpen el ayuno con dátiles y zumo de jallab. La palabra Ramadán (a veces traducida como "Ramazan", "Ramadhan" o "Ramathan") proviene de la raíz árabe "ramida" o "al-ramad", con el significado de "calor abrasador" o "sequedad". El Ramadán comienza con el "hílal", que en árabe significa "luna nueva", el noveno mes de cada año y dura 29 o 30 días dependiendo de la observación de la luna creciente. Dado que el calendario islámico se compone de 354 o 355 días (10 u 11 días menos que el año solar según el calendario gregoriano), el mes del Ramadán cae cada año en una época diferente del año solar y va retrocediendo gradualmente hasta caer en otra estación del año; por lo tanto, cada cierto tiempo coincide con el verano, cuando los días son más largos y calurosos y el ayuno es más difícil. El zumo de "jallab" que se bebe al final del día de ayuno es, por lo tanto, una auténtica panacea para recuperar las energías e hidratarse. Esta tradición conlleva un aumento de las ventas de esta bebida durante esta fiesta religiosa tan importante para los musulmanes. Para hacer frente a esta demanda, Kassatly Chtaura decidió automatizar el proceso de embotellado del "jallab" (antes realizado a mano), con el fin de poder variar fácilmente los ciclos de producción en función de las demandas del mercado.

LAS EXTRAORDINARIAS PROPIEDADES DE UNA FRUTA ANCESTRAL

El dátil es uno de los ingredientes principales del zumo de "jallab". Crece en grandes racimos suspendidos bajo las hojas de la palmera datilera (Phoenix Dactylifera). Se compone de una parte externa carnosa rodeada de una cáscara dura con una semilla en su interior y es rico en azúcares, que a menudo se cristalizan en la parte externa de la piel. La "Phoenix Dactylifera" crece sobre todo en las Islas Canarias, en todo el norte y sur de África, Oriente Medio, Extremo Sur de Europa y Asia. Las palmeras datileras son árboles muy preciados para algunas poblaciones, puesto que aprovechan todas sus partes. Por ejemplo, en el campo homeopático se obtiene la tintura madre de la corteza de las

ramas, que parece ser muy útil para aliviar los dolores menstruales; en la construcción, se realizan construcciones con el tronco y algunas variedades de palmeras se utilizan con fines ornamentales. El dátil es uno de los principales ingredientes del jallab, el popular sirope de Oriente Medio que también contiene melaza de uva y agua de rosas, y se utiliza fresco como edulcorante para el té negro; seco se utiliza para hacer la harina que, mezclada con harina de cebada, se utiliza para hacer el famoso pan de dátiles. Los dátiles frescos tienen una pulpa muy digestible y contienen azúcares simples como la fructosa y la dextrosa, por lo que se consideran una fruta revitalizante. Esta fruta contiene flavonoides antioxidantes y polifenólicos como los taninos, conocidos

por sus propiedades antiinfecciosas, antiinflamatorias y antihemorrágicas, y es rica en vitamina A, preciosa para la piel, y betacaroteno, así como una excelente fuente de hierro y potasio y minerales como el calcio, manganeso, cobre y magnesio.



➤ CURIOSIDADES SOBRE LOS DÁTILES

Su nombre proviene del griego "daktilos" (dedo), por su forma que recuerda a la falange de un dedo. Las primeras citas del dátil están escritas en persa, bereber, árabe y egipcio. Entre los antiguos egipcios y asirios tenía un significado místico: en la cultura egipcia la palmera datilera era un símbolo de fertilidad, mientras que los griegos decoraban sus trofeos con dibujos que ilustraban la planta. Los romanos usaban los dátiles para aromatizar el vino y lo consideraban el símbolo de la victoria y el honor, porque la palmera, aunque estuviera cargada con sus frutos, no se doblaba, siempre trataba desesperadamente de levantarse hacia el cielo. En la tradición cristiana, las hojas son un símbolo de paz y recuerdan la entrada de Jesús en Jerusalén. Parece que al emperador Augusto le gustaban mucho estos frutos y que la primera palmera cultivada en Roma provenía de una semilla procedente de la mesa del emperador.

LAS SOLUCIONES SMI PARA KASSATLY CHTAURA

Para automatizar el proceso de embotellado del sirope de jarabe de jallab, que la empresa libanesa lleva años embotellando a mano, comprando botellas PET vacías fabricadas por terceros, Kassatly Chtaura ha recurrido a la experiencia de SMI, con la que colabora desde hace más de 20 años y que le ha suministrado el sistema ultracompacto ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV compuesto por máquina de estirado-soplado rotativa de la serie EBS K ERGON, una llenadora EV y una taponadora. El nuevo sistema integrado compacto de la serie ECOBLOC® ERGON K EV se ha añadido a la línea existente para automatizar las operaciones de soplado, llenado y taponado de las nuevas botellas PET, mientras que el resto de las operaciones, como la fase de etiquetado, se siguen realizando manualmente; El proceso de producción no requiere embalaje secundario ni terciario, ya que las botellas se venden sueltas. El diseño de la botella PET soplada y llenada por ECOBLOC® ERGON K EV, es el mismo que el que se utilizaba en el pasado para la producción manual. Se pidió a los diseñadores de SMI que crearan una botella más ligera que la anterior y el objetivo se consiguió optimizando el material de las preformas y trabajando en las características mecánicas del nuevo envase. Gracias a una mejor distribución del material, a la forma especial de las nervaduras de la botella y a la presencia de algunos elementos geométricos, ha sido posible crear una botella más ligera, con ventajas desde el punto de vista económico y ecosostenible.



➤ SISTEMA INTEGRADO ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV

Funciones: estirado-soplado, llenado y taponado de botellas PET de 1 litro y 2,65 litros, con una capacidad de producción de hasta 3.200 botellas por hora (1 L).

Principales ventajas:

- la serie ECOBLOC® ERGON K es el resultado de un proyecto innovador que utiliza soluciones tecnológicas avanzadas inspiradas en los principios de la Industria 4.0 y el Internet de las cosas (IoT)
- sistema de estirado-soplado rotativo de alta eficiencia equipado con varillas de estirado motorizadas (comúnmente utilizadas en la producción de alta velocidad), que ofrece considerables ventajas con respecto a las máquinas de soplado lineal
- sistema ultracompacto, que agrupa en un solo bloque las operaciones de estirado-soplado, llenado y taponado de las botellas de PET y no requiere enjuagadora ni transportadores de aire entre la sopladora y la llenadora
- proceso de llenado y taponado rápido y de precisión, gracias al sistema de control electrónico del funcionamiento y al uso de válvulas de alta eficiencia controladas por caudalímetros
- menor consumo energético de la sopladora gracias al módulo de calentamiento de las preformas, que monta lámparas de rayos IR de alta eficiencia energética, y al módulo de estirado-soplado dotado de un sistema de recuperación del aire en dos etapas, que permite reducir los costes energéticos relacionados con la producción de aire comprimido a alta presión.
- nuevo diseño con bastidor modular, sin soldaduras, equipado con puertas de protección de vidrio templado, muy resistente y duradero
- solución económica que permite gestionar flujos para producciones estacionales o personalizadas.

➤ ORIENTADOR DE TAPONES EASY-CAP

Funciones: orientador de tapones gravitacional, que recoge los tapones de una tolva y los orienta adecuadamente hasta llevarlos a la línea de embotellado.

Principales ventajas:

- estructura muy compacta, de acero AISI 304, apto para cualquier tipo de configuración
- funcionamiento fluido y lineal, que permite transportar sólo los tapones orientados correctamente; los tapones con la parte hueca apoyada en la cinta caen en la tolva por efecto de la gravedad
- sistema adecuado para diferentes tipos de tapones de plástico
- interfaz del operador fácil de usar, que permite al operador utilizar la máquina con facilidad y de manera eficiente.