

UN VIAGGIO NELLA STORIA, TRA LE BELLEZZE NATURALI UNICHE DELLA FORESTA DI CEDRI - PATRIMONIO MONDIALE DELL'UNESCO E SIMBOLO DELLA NAZIONE – MA, SOPRATTUTTO, UN VIAGGIO DEI SENSI DOVE IL CIBO E LE BEVANDE GIOCANO UN RUOLO DA PROTAGONISTI. SIAMO IN LIBANO, UN PAESE SPLENDO E VIVACE, DOVE GLI AMANTI DELLE RICETTE MEDIORIENTALI TROVANO UNA GRANDE E SQUISITA VARIETÀ DI CIBI E VENGONO CONQUISTATI DAI SAPORI DI QUESTA TERRA MISTERIOSA, CHE HA ASSORBITO I MIGLIORI INGREDIENTI DELLE CUCINE TURCA E ARABA, CON L'AGGIUNTA DI UN RAFFINATO TOCCO FRANCESE. IL RISULTATO DI QUESTO MIX SI ASSAPORA IN PIATTI SQUISITI, SPESSO PREPARATI CON CARNE D'AGNELLO, CON FRUTTA SECCA (MANDORLE, PISTACCHI E NOCCIOLE), CON VERDURE E PESCE. IL TUTTO CONDITO CON SUCCO DI LIMONE E ACCOMPAGNATO DA BEVANDE DISSETANTI.

KASSATLY CHTAURA

➤ SETTORE BIBITE

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

➤ Sistema integrato ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV



GEO LOCATION

UN VIAGGIO DEI SENSI AL GUSTO DI “JALLAB”

Tra le bevande più conosciute in Libano spicca il succo di “jallab”, realizzato con carruba, sciroppo di frutta, datteri, melassa e acqua di rose. E quando si parla di jallab è inevitabile parlare di Kassatly Chtaura, perché nel 1977 Kassatly è stata la prima azienda ad

imbottigliare questo sciroppo in moderni impianti di produzione, che, nel corso degli anni, sono stati costantemente ampliati ed ammodernati; l'investimento più recente, resosi necessario per far fronte alla forte domanda del mercato per questa bevanda, ha permesso all'azienda libanese di automatizzare completamente il processo

di imbottigliamento grazie ad un sistema integrato della serie ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV fornito da SMI, che, in un'unica macchina, raggruppa le funzioni di stiro-soffiaggio, riempimento e tappatura di bottiglie PET da 1 litro e 2,65 litri alla massima velocità di 3.200 bottiglie/ora.

➤ IL DOLCE AROMA DEL JALLAB

Originario del Medio Oriente, della Turchia e dell'Iran, il jallab è uno sciroppo a base di carrube, datteri, melassa d'uva e acqua di rose, il tutto affumicato nell'incenso. Si serve diluito in acqua, con ghiaccio, zibibbo e pinoli, senza i quali non sarebbe un'autentica bevanda di jallab; questa deliziosa bevanda rinfrescante, che si può ordinare anche per accompagnare i pasti, ha una dolcezza aromatica unica e viene servita soprattutto in estate.



UN BANCHETTO DA MILLE E UNA NOTTE

La cucina libanese incanta l'occhio e il palato. Colori intensi, profumi inebrianti, contrasti di consistenze e di sapori, il tutto combinato con un sapiente uso delle spezie. Nonostante questi tratti distintivi, è veramente difficile sintetizzare le caratteristiche della cucina libanese; è una cucina che sorprende, più nota rispetto ad altre del Medio Oriente, merita di essere scoperta perché non solo è ricca di piatti dai nomi misteriosi e affascinanti, ma sintetizza culture e tradizioni antichissime. Si dice che quella libanese sia una gastronomia dell'occhio, che appaga prima la vista e poi il palato; è impossibile

restare indifferenti di fronte alla ricchezza delle tavole su cui troneggiano i "mezzé", piccoli antipasti serviti sempre in numeri multipli di sei. Il banchetto è la forma di espressione più importante della cucina libanese, pretesto di festa e di convivialità, molto apprezzato dai sultani che ne importarono la tradizione nella cucina turca. E alla vanità dei sultani si deve la presenza tra i mezzé di molte pietanze dalla consistenza cremosa, come il "baba ganoush" o l'"hommos" (o "hummus"): i sultani, infatti, non volevano rovinarsi il sorriso masticando, quindi prediligevano piatti che non richiedessero una lunga masticazione!



TRA TRADIZIONE E RAFFINATEZZA

La cucina libanese è una delle più raffinate e ricche tra quelle mediorientali; essa è particolarmente influenzata dalla tradizione araba interpretata con un tocco francese, come si nota dalla presenza di molte specialità con carne d'agnello e dall'utilizzo abbondante di frutta secca e spezie. A dare ulteriore sapore ai piatti ci sono i condimenti realizzati sempre con prodotti tipici del Paese, come aglio, olio d'oliva, limone ed erbe aromatiche come la menta, che viene usata per dare freschezza a tante portate, dalla carne alle insalate e persino ai panini. Gli antipasti "mezzé", che precedono la portata principale, sono un vero e proprio rito della cucina libanese;

tra di essi uno dei più tipici è il "fattoush", un piatto povero che nasce per recuperare gli ingredienti avanzati in cucina, simile ad una panzanella con tante verdure e pane arabo fritto, il tutto condito con limone, melassa di melograno e sumac, cioè tre ingredienti presenti in molti altri piatti libanesi che donano al fattoush una spiccata, ma piacevole ed equilibrata, acidità. Fra i piatti più noti ci sono anche l'"hummus bi-tahini" (purè di ceci e pasta di semi di sesamo), il "baba ghannouj" (purè di melanzane arrostiti), il "falafel" (polpettine di fave secche) e le ali di pollo marinate in olio, limone e tanto aglio. Le minestre sono leggere, arricchite da lenticchie e speziate con cannella; molto diffuse le verdure come zucchine, zucche o melanzane ripiene di ingredienti vegetali, o di carne e riso, o di carne e pinoli. Si trovano comunemente sulle tavole i "kabees" (sottaceti), ma anche insalate e tantissima frutta di stagione. Tra le bevande è molto diffuso il caffè arabo, il "jallab" (base di uva passa servita con pinoli), l'ayran (a base di yogurt), l'arak (tradizionale liquore dal caratteristico aroma di anice) e naturalmente il vino.



KASSATLY CHTAURA

Le radici di quest'azienda libanese risalgono al 1974, quando l'attuale CEO Akram Kassatly fondò una piccola impresa artigianale per la produzione di vino, seguendo le orme del padre Nicolas che operava in questo settore sin dal 1919; oggi, dopo oltre quarant'anni di attività, il nome Kassatly Chataura è sinonimo di prodotti di qualità, apprezzati dai consumatori di tutta l'area del Medio Oriente. L'attuale gamma di produzione è molto ampia e comprende liquori, bevande alcoliche ed analcoliche (commercializzati con i marchi Buzz e Freez), la birra a marchio

Beirut Beer, lanciata sul mercato nel 2015 e confezionata con una fardellatrice SMI modello SK 400 F, e naturalmente gli sciroppi, come quello di jallab. La crescita dell'azienda libanese è stata costante sin dall'inizio, tanto da consentirle di raggiungere in pochi anni traguardi importanti sia sul mercato nazionale sia su quello estero. Kassatly Chataura, che collabora con SMI dal 1997, dispone attualmente di oltre dieci confezionatrici SMI delle serie WP, SK e MP, utilizzate per il confezionamento secondario in una vasta gamma di scatole wrap-around, fardelli termoretratti e fascette di cartoncino

avvolgente. L'azienda è molto attenta alle esigenze del mercato ed investe costantemente nell'acquisto di macchinari di ultima generazione per automatizzare i processi di imbottigliamento e confezionamento, come il sistema integrato della serie ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV recentemente installato per la produzione stagionale dello sciroppo di jallab.

IN BASSO DA SINISTRA: PIERRE ANID, GENERAL MANAGER DI NOVADIM FOOD TECHNOLOGY; NAYEF KASSATLY, MANAGING PARTNER DI KASSATLY CHTAURA E MAURICE RASSI, TECHNICAL MANAGER DI KASSATLY CHTAURA.



LO STAFF DI NOVADIM FOOD TECHNOLOGY

A LATO DA SINISTRA: PIERRE ANID, GENERAL MANAGER; CHARBEL YOUNES, AREA SALES MANAGER; WASSIM MANSOUR, AREA SALES MANAGER E RENÉE FARES, SERVICE E SALES COORDINATOR.

SOTTO DA DESTRA: JESSICA YOUNES, SPARE PARTS COORDINATOR E RAWAD SALIBA, ENGINEERING AND LAYOUT.



Novadim food technology

Professionalità ed esperienza, maturate in 25 anni di attività nel settore degli impianti per l'industria "food & beverages", sono senza alcun dubbio la chiave vincente della società Novadim Food Technology, che da molti anni rappresenta SMI in Libano ed assicura localmente un supporto rapido ed efficiente ai numerosi clienti della zona. Novadim Food Technology dispone di un organico di 9 persone, impegnate a fornire un servizio sia commerciale, sia di assistenza tecnica alle oltre 200 macchine SMI installate nei territori di Libano, Siria, Kuwait, Bahrein, Qatar, Emirati Arabi Uniti, Oman, Yemen, Etiopia, Sudan, Uganda e in parte dell'Africa Orientale. Relativamente al recente progetto realizzato presso Kassatly Chataura, Pierre Anid, Direttore Generale di Novadim Food Technology, ha dichiarato: "Siamo orgogliosi di aver contribuito all'installazione dell'innovativo ECOBLOC® ERGON K presso Kassatly Chataura, perché questo nuovo sistema compatto garantisce una maggiore competitività economica all'azienda ed ha permesso al nostro cliente di automatizzare la produzione per poter soddisfare in modo più efficiente le esigenze dei consumatori". Lo staff della società Novadim, che ha sede a Beirut, ha saputo conquistare la fiducia delle principali aziende di imbottigliamento operanti in Libano, come Salassato Chataura, Société Moderne Libanaise pour le Commerce (PepsiCo), National Beverage Company (Coca-Cola) e di molti altri clienti anche al di fuori dei confini nazionali, che richiedono interventi tempestivi in caso di necessità e un'adeguata assistenza commerciale e tecnica post-vendita.



IL CONSUMO DI JALLAB DURANTE IL RAMADAN

La bevanda di jallab si consuma più frequentemente durante il periodo di Ramadan, perché nelle ore del giorno i musulmani non solo non devono mangiare, ma nemmeno bere, praticando il digiuno in commemorazione della prima rivelazione del Corano a Maometto; alla fine della giornata è d'abitudine interrompere il digiuno con i datteri e il succo di jallab. La parola Ramadan (talora resa come "Ramazan", "Ramadhan" o "Ramathan") deriva dalla radice araba "ramida" o "al-ramad", con il significato di 'calore rovente' o 'aridità'. Il Ramadan comincia con "l'hilal", che in arabo vuol dire "luna nuova", il nono mese di ogni anno e ha una durata di 29 o 30 giorni in base all'osservazione della luna crescente; poiché il calendario islamico è composto da 354 o 355 giorni (10 o 11 giorni in meno dell'anno solare secondo il calendario gregoriano), il mese di Ramadan ogni anno cade in un momento differente dell'anno solare e quindi man mano retrocede, fino a cadere in una stagione diversa; ciclicamente cade, quindi, in piena estate, quando le giornate sono più lunghe e più calde e il digiuno risulta più duro. Il succo di jallab bevuto alla fine della giornata di digiuno è pertanto un toccasana per reintegrare le energie ed idratarsi. Questa tradizione porta ad un aumento delle vendite della bevanda durante questa importante festività religiosa dei musulmani, per far fronte al quale Kassatly Chtaura ha deciso di automatizzare il processo di imbottigliamento del jallab (prima svolto manualmente), al fine di poter facilmente variare i cicli di produzione in base alle richieste del mercato.

LE STRAORDINARIE PROPRIETÀ DI UN FRUTTO ANTICO

Il dattero è tra gli ingredienti principali del succo di jallab e cresce in grappoli pesanti sospesi sotto le foglie della palma da dattero (Phoenix Dactylifera). E' composto da una parte esterna carnosa circondata da un guscio duro con al suo interno un seme ed è ricco di zuccheri, che spesso cristallizzano sulla parte esterna della pelle. La "Phoenix Dactylifera" cresce soprattutto nelle Isole Canarie, in tutta l'Africa settentrionale e meridionale, nel Medio Oriente, estremo Sud Europa e Asia. Le palme da dattero sono alberi davvero preziosi per alcune popolazioni, che ne usano tutte le parti; ad esempio, in ambito omeopatico, dalla corteccia dei rami si ricava la tintura madre che pare essere

molto utile per alleviare i dolori mestruali, in edilizia con il tronco si realizzano costruzioni e alcune varietà di palme sono usate a fine ornamentali. Il dattero è uno degli ingredienti fondamentali del jallab, il popolare sciroppo del Medio Oriente composto anche da melassa d'uva e acqua di rose, ed è usato come dolcificante immerso fresco nel tè nero; essiccato permette di ottenere la farina, che, mischiata a quella d'orzo, serve per preparare il famoso pane di datteri. I datteri freschi hanno una polpa facilmente digeribile e contengono zuccheri semplici come fruttosio e destrosio, e per questo sono considerati un frutto rivitalizzante. Questo frutto contiene flavonoidi antiossidanti e poli-fenolici come i tannini,

noti per le loro proprietà anti-infettive, anti-infiammatorie e anti-emorragiche, ed è ricco di vitamina A, preziosa per la pelle e di beta-carotene, nonché fonte eccellente di ferro e potassio e di minerali come calcio, manganese, rame e magnesio.



➤ CURIOSITÀ SUL DATTERO

Il suo nome proviene dal greco "daktilos" (dito), per la sua forma che ricorda una falange. Le prime citazioni sul dattero sono in lingua persiana, berbera, araba ed egiziana. Tra gli antichi Egizi e Assiri aveva un significato mistico: nella cultura egiziana la palma da dattero era simbolo di fertilità, mentre i Greci decoravano i loro trofei con disegni che illustravano la pianta. I Romani usavano il dattero per aromatizzare il vino e lo consideravano il simbolo della vittoria e dell'onore, perché la palma, anche se appesantita dai suoi frutti, non si piegava, anzi cercava disperatamente di sollevarsi verso il cielo. Nella tradizione cristiana le foglie sono simbolo di pace e ricordano l'entrata di Gesù in Gerusalemme. Pare che l'imperatore Augusto amasse molto questi frutti e che la prima palma cresciuta a Roma sia stata originata da un seme gettato dalla mensa dell'imperatore.

LE SOLUZIONI SMI PER KASSATLY CHTAURA

Per automatizzare il processo di imbottigliamento dello sciroppo di jallab, che da anni l'azienda libanese imbottigliava a mano acquistando sul mercato bottiglie PET vuote prodotte da terzi, Kassatly Chtaura si è rivolta all'esperienza di SMI, con la quale collabora da oltre 20 anni, che ha fornito il sistema ultra-compatto ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV composto da una stiro-soffiatrice rotativa dalla serie EBS K ERGON, da una riempitrice EV e un tappatore. Il nuovo sistema integrato compatto della serie ECOBLOC® ERGON K EV è stato inserito all'interno della linea esistente per automatizzare le operazioni di soffiaggio, riempimento e tappatura delle nuove bottiglie PET, mentre il resto delle operazioni, come la fase di etichettatura, sono ancora eseguite manualmente; il processo di produzione non richiede l'imballaggio secondario e terziario, in quanto le bottiglie sono vendute sfuse. Il disegno della bottiglia PET soffiata e riempita dall'ECOBLOC® ERGON K EV è il medesimo di quello utilizzato in passato per la produzione manuale. Ai progettisti SMI è stato chiesto di realizzare una bottiglia più leggera di quella precedente e l'obiettivo è stato raggiunto ottimizzando il materiale delle preforme e lavorando sulle caratteristiche meccaniche del nuovo contenitore. Grazie ad una migliore distribuzione del materiale, alla particolare forma delle nervature della bottiglia ed alla presenza di alcuni elementi geometrici, è stato così possibile realizzare una bottiglia più leggera, con vantaggi dal punto di vista economico ed ecosostenibile.



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

Funzioni: stiro-soffiaggio, riempimento e tappatura di bottiglie PET da 1 litro e 2,65 litri, con capacità produttiva fino a 3.200 bottiglie/ora (1 L).

Vantaggi principali:

- la serie ECOBLOC® ERGON K è il frutto di un progetto innovativo che impiega avanzate soluzioni tecnologiche ispirate ai principi di Industry 4.0 e Internet of Things (IoT)
- sistema di stiro-soffiaggio di tipo rotativo ad alta efficienza dotato di aste di stiro motorizzate (comunemente impiegato in produzioni ad alta velocità), che presenta notevoli vantaggi rispetto alle soffiatrici lineari
- impianto ultra-compatto, che raggruppa in un unico blocco le operazioni di stiro-soffiaggio, riempimento e tappatura di bottiglie PET e non richiede la sciacquatrice ed i nastri ad aria tra la soffiatrice e la riempitrice
- processo di riempimento e tappatura preciso e veloce, grazie al sistema di controllo elettronico delle operazioni e all'impiego di valvole ad alta efficienza comandate da flussimetri
- ridotti consumi energetici della soffiatrice, grazie al modulo di riscaldamento preforme dotato di lampade a raggi IR ad alta efficienza energetica, e al modulo di stiro-soffiaggio dotato di un sistema di recupero d'aria a doppio stadio, che consente di ridurre i costi energetici legati alla produzione di aria compressa ad alta pressione
- nuovo design con telaio modulare, senza saldature, provvisto di portelle di protezione realizzate in vetro temprato, molto resistente e durevole nel tempo
- soluzione economica che permette di gestire flussi per produzioni stagionali o personalizzate.

➤ ORIENTATORE TAPPI EASY-CAP

Funzioni: orientatore tappi gravitazionale, che preleva i tappi da una tramoggia e li orienta correttamente fino a portarli alla linea di imbottigliamento.

Vantaggi principali:

- struttura molto compatta, realizzata in acciaio AISI 304, adatta a qualsiasi soluzione di layout
- funzionamento fluido e lineare, per trasportare solo i tappi orientati correttamente; quelli con la parte cava appoggiata sul nastro ricadono nella tramoggia per gravità
- sistema adatto a diversi tipi di tappi in plastica
- interfaccia operatore "user-friendly", che consente un facile ed efficiente utilizzo della macchina da parte dell'operatore.