

VISITA AL MUSEO LAVAZZA

La visita al Museo Lavazza è una immersione nella storia di un'azienda italiana che ha contribuito a costruire l'immagine del gusto del nostro paese nel mondo. Una leggenda fa risalire le origini del caffè allo spirito di osservazione di un pastore di capre in Etiopia, che notò i suoi animali divenire molto più vivaci dopo che avevano assunto una bacca di colore rosso: in seguito portò a conoscenza della sua scoperta i locali monaci, che si industriarono ad estrarre una bevanda che permetteva loro di combattere il sonno e pregare più a lungo. Il caffè apparso in Europa nel XVII secolo, e Venezia fu la prima ad aprire la prima caffetteria: fu il botanico e medico veneziano Prospero Alpini ad importarlo dall'Egitto. Da qui iniziò la storia tutta italiana del caffè, scandita da locali famosi come il Caffè Florian, fondato a Venezia nel 1720, ritrovo di artisti ed intellettuali, e da innovazioni tecnologiche fondamentali quali la macchina espresso, brevettata da Angelo Moriondo nel 1884. L'espresso, con la sua velocità di produzione, contribuì a diffondere il caffè non solo in pochi rinomati locali, ma a farlo diventare una bevanda di consumo, da gustare al banco. La caffettiera Moka, semplice e dai bassi costi, brevettata da Bialetti e De Ponti nel 1933 consentì alle singole famiglie il consumo quotidiano di caffè estendendone ancora di più la diffusione. L'innovazione italiana portò a perfezionare ulteriormente la produzione di caffè, grazie ad Achille Gaggia il quale, nel 1948, realizzò una macchina ad alta pressione, esaltandone il gusto e formando la famosa crema di cui godiamo ancora oggi. L'Italia costruisce attorno all'espresso la sua maniera di gustare il caffè, permettendo ad aziende di crescere ed affermarsi a livello internazionale.

Lavazza è un simbolo di come l'idea del caffè italiano si sia affermata e consolidata con l'ausilio non solo di continue innovazioni di prodotto e di processo, ma anche di tecniche di marketing decisamente azzeccate che l'ha fatto divenire una protagonista dei caroselli italiani.

Luigi Lavazza, il capostipite, nacque a Murisengo da una famiglia contadina nel 1859. A seguito di una disastrosa grandinata, ottenne un prestito dalla locale società di mutuo soccorso, e si trasferì a Torino, dove frequentò la scuola operaia, la scuola serale di commercio, e per 2 anni l'istituto di chimica Cavour. Sposatosi nel 1894, si concentrò sulle attività commerciali rilevando una drogheria tra via San Tommaso e Via Barbaroux, specializzandosi nella tostatura del caffè. L'attività si sviluppò progressivamente grazie all'idea di miscelazione del caffè, che aiutò a renderne la qualità stabile ed indipendente dagli andamenti stagionali. L'azienda sopravvisse alla carenza di materia prima nel corso della Prima guerra mondiale, ed in seguito si focalizzò principalmente sulla produzione di caffè, diventando nel 1923 la prima azienda italiana nel settore. Il trasferimento in una nuova sede, l'investimento in macchinari ed in innovative tecniche di confezionamento, e cambiamenti nell'approccio commerciale con l'adozione del metodo della tentata vendita al posto della copia commissione, determinarono uno sviluppo costante dell'azienda. Nel 1933 Luigi trasferì le azioni ai figli e nel 1936 si ritirò a Murisengo. Le guerre coloniali ed il successivo conflitto mondiale determinarono una intensa crisi nelle forniture di materia prima, arrivando al blocco completo tra il 1940 ed il 1945. Il dopoguerra fu caratterizzato da una intensa crescita dei consumi, che determinò contrasti societari tra gli eredi di Luigi, risolta nella fuoriuscita di Mario, favorevole ad un approccio più

cauto, e nella creazione di un patto societario tra gli altri due, Giuseppe e Pericle, più propensi ad un piano di sviluppo più aggressivo. Nel 1957 viene attivato lo stabilimento di corso Novara, con un processo produttivo innovativo a caduta, che si avvale delle nuove tecniche di confezionamento con lattine sottovuoto. Al contempo, viene lanciata una aggressiva campagna marketing con la collaborazione dello studio Testa, con il lancio del caffè macinato Paulista e gli iconici spots pubblicitari con protagonisti Caballero e Carmencita, che campeggiano all'entrata del museo.



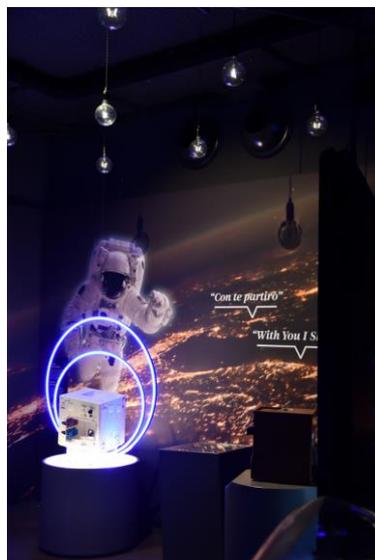
Nel 1965 Lavazza inaugura il nuovo stabilimento di Settimo, arrivando nel 1979 a superare 260000 quintali di prodotto. Da allora Lavazza è sempre stata un attore di assoluto rilievo nella scena internazionale, consolidando il suo sviluppo su tre cardini fondamentali:

- Elevata qualità del prodotto, ottenuta da un'oculata scelta delle materie prime, da un raffinato processo produttivo, e da un confezionamento che ne mantiene inalterato nel tempo il gusto
- Costante rinnovamento dell'offerta, per assecondare le nuove richieste del mercato (ad esempio, le cialde, le compresse, e l'evoluzione costante delle macchine di erogazione)
- Efficacia ed intensità del messaggio pubblicitario, non solo attraverso azzeccati spots televisivi, ma anche programmi di sponsorizzazione di eventi, società ed individui di rilievo nell'ambito sportivo, ed un costante rinnovamento dell'immagine attraverso cambi di marchio

Lavazza ha sposato l'impegno per la sostenibilità ambientale:

- cooperando con i produttori ed i principali commercianti di caffè per preservare la biodiversità degli ecosistemi e per lottare contro la deforestazione
- limitando l'impatto ambientale dei rifiuti industriali e degli imballaggi
- producendo macchine erogatrici a bassi consumi ed a basso impatto ambientale

Il museo aziendale interpreta la storia dell'azienda Lavazza raccontandone lo sviluppo dalle origini sino ai nostri giorni: racconta la storia del modo di vivere italiano e dell'essere italiano: una storia di qualità, innovazione, imprenditorialità, di genialità, di resilienza, tutta orgogliosamente piemontese, che tramite il museo è possibile rivivere in prima persona.



La visita è stata facilitata dalla guida a noi dedicata, che ci ha illustrato la storia dell'azienda attraverso l'oggettistica preservata dalle origini, le caratteristiche della pianta del caffè, le sue varietà, le modalità di coltivazione e raccolta, i processi di torrefazione e di confezionamento, sino ad arrivare ad una gustosa degustazione a base di una bevanda a base di caffè, succo di amarena e di limone.



Testo e fotografie di Michele Verdi, vicepresidente CDT

Sorgenti:

- Sito WEB Lavazza
- Sito WEB Bialetti
- Treccani Luigi Lavazza Dizionario Bibliografico