

6-Anno 2°
Giugno 1959

Notiziario mensile riservato al Personale della Società Lavazza

21 GIUGNO - SAN LUIGI



Il 21 Giugno scorso è stato celebrato presso la nostra Sede il Centenario della nascita del Comm. LUIGI LAVAZZA Fondatore della Società.

Nella ricorrenza, fatta coincidere con la festa di San Luigi, è stato scoperto un busto bronzeo, opera dello



scultore Prof. Ettore Tinto ch     stato collocato nell'atrio dello Stabilimento.

Con viva commozione da parte degli intervenuti alla cerimonia, alla caduta del drappo ci si   trovati di fronte alle care e volitive sembianze dello Scomparso la cui rassomiglianza   stata pazientemente ottenuta dall'Artista attraverso poche documentazioni fotografiche.

Ma l'opera pi  che nel sembiante ha valore come simbolo, a cui, come disse il dott. Pericle Lavazza "quasi d'istinto ci si aggrappa per alimentare l'incrollabile fiducia nel luminoso traguardo che ci eravamo prefissi".

Una corona d'alloro   stata offerta dal Personale che aveva con Lui mosso i primi passi dell'ascesa industriale della nostra Azienda, di quel vasto rivolgimento che   stato poi volitiva opera dei Suoi continuatori, che da Lui hanno tratto i pi  validi ammaestramenti che hanno come motto comune: la tenacia nelle imprese e l'onest  dell'intento.

---o°o---



AUGURI STAGIONALI

La città si prepara al disarmo estivo: i primi caldi hanno riportato, come argomento di attualità, la villeggiatura tra il refrigerio di una bibita ghiacciata ed il fresco del Negozio dove il nostro abituale Cliente, stordito dal caldo e dalla costante visita dei soliti rappresentanti, boccheggia e desidera essere lasciato in pace.

Di caffè se ne parla un po' in sordina: anche noi produttori di città o di zone particolarmente senza sfoghi estivi, entriamo in cantiere.

Ci ripresenteremo a settembre riveduti e corretti, tutti tirati a nuovo.

Lasciamo ai nostri colleghi delle zone di villeggiatura, marine od alpine, la parte del leone.

Sappiamo infatti che sono ormai tutti allineati sotto lo striscione di partenza, terminati i giri di prova, pronti per iniziare la solita, massacrante kermesse estiva.

Si prospettano quattro mesi di attività convulsa, affannata, priva di orario tra le difficoltà di un traffico stradale ingigantito e caotico.

Raccomandiamo a tutti prudenza: le strade, anche se il nuovo codice andrà in vigore tra poco, sono sempre pericolose.

Formuliamo auguri vivissimi a tutte le squadre "alpine": ai concessionari Veneti delle sone più privilegiate, ai nostri produttori Lombardi e Piemontesi che ormai ogni anno ribadiscono il successo del nostro Nome nelle verdi conche delle nostre montagne, un sincero buon lavoro.

Più accanita la competizione nelle varie Repubbliche Marinare.



Sicura del successo l'equipe adriatica al comando di Gasparini, dominatore lo scorso anno del "61".

Il ritmo di allenamento che Preda ha imposto tra Ravenna e S. Benedetto trova i vari componenti (l'ottimo e volitivo Genga, la matricola ditta Capobianchi di Ancona, l'affezionata ditta De Santis di Macerata, il nuovo Rappresentante con Deposito Rossi di S. Benedetto) ottimamente in forma.

Dal versante mediterraneo e più particolarmente dall'oltre Bracco e fino all'Isola d'Elba giunge la sfida dei "giovani leoni" Biscaldi e Fabbri, l'uno coadiuvato da Tavernelli e Chiesa e l'altro da una organizzazione capillare creata da lui stesso.

La squadra Ligure raccoglierà la sfida?

Certamente Costantini non si lascerà prendere alla sprovista.

Rafforzata Genova con la matricola Mura, la squadra composta da Fallabrino, Sguassardo, Formaggia è sotto allenamento con Garlandi; buone speranze si hanno per un buon piazzamento di Doria ormai sufficientemente rodato e non minori possibilità spettando alla coppia Marini-Barberis a Savona, mentre l'Alberto entra in pausa estiva.

Ferraris e Semeria a San Remo chiudono la rassegna degli aspiranti alla vittoria.

Vi seguiremo con attenzione ed entusiasmo, colleghi "estivi" anche se siamo un po' troppo interessati.

Infatti attraverso il vostro lavoro avremo la possibilità che migliaia e migliaia di consumatori possano avere un contatto con la nostra Marca e che al loro ritorno in città si siano trasformati in affezionati Clienti delle nostre Miscele.

Buona caccia a tutti !



LA SITUAZIONE DEL CAFFÈ

BRASILE: è all'inizio del raccolto 59/60 deciso ormai ad affrontare con ogni mezzo la lotta contro i caffè ROBUSTA ed in particolare il CONGO. Vedi il Deposito a TRIESTE che sarà dotato con caffè correnti. Questi tipi influenzeranno anche il mercato dei caffè VITTORIA assai impiegati in Italia meridionale, a meno che anche questi si adeguino nei prezzi.

Il raccolto si annuncia abbondante ma di scarso crivello.

HONDURAS - PERU' - ECUADOR: possiamo idealmente collegare tali caffè al Brasile e più precisamente al Santos. Caffè indicati per miscele medie si disputeranno la preferenza del consumatore. Però ed Ecuador inizieranno tra breve gli imbarchi. In posizione privilegiata Honduras che, avendo quasi esaurito le giacenze del raccolto in corso può guardare serenamente l'avvenire sostenendo le quotazioni.

HAITI, SALVADOR, GUATEMALE, COSTARICA, PORTORICO, COLUMBIA ad eccezione del Columbia, e non per breve tempo si trovano al di fuori e al di sopra della mischia avendo esaurito ogni disponibilità. Le offerte spontanee da parte degli stessi Caricatori per imbarchi lontani (ottobre/gennaio) suscitano giustificate perplessità.

CONGO: in pieno raccolto e perciò con ottime possibilità di manovra. Attende l'offensiva del Brasile per adeguare immediatamente i suoi prezzi a quelli che saranno proposti dall'avversario, in particolare a quelli che saranno i prezzi del Deposito di Trieste.



INDONESIA, CAMERUN - COSTA d'AVORIO, UGANDA, altri ROBUSTAS: queste origini strettamente legate al Congo, ne seguiranno le mosse e la sorte.

Indubbiamente i prezzi oggi correnti possono essere ampiamente riveduti per poter affiancare il CONGO nella lotta contro il BRASILE.

MOCHA, HARRAR, DJIMMA: provenienze che, per essere assai apprezzate in U.S.A. dove hanno un forte mercato, non si preoccupano eccessivamente di quanto accade altrove. Qualche cedenza si è riscontrata per il DJIMMA, in considerazione dell'affluenza del raccolto ai porti. Non sono però da perdere di vista poichè sensibilissimi alle reazioni del mercato mondiale segnaleranno tempestivamente attraverso le oscillazioni dei loro prezzi la tendenza generale.

Furono in passato degli autentici campanelli d'allarme.

(da "AGENZIE GENERALI CAFFE'")

VENDERE NON E' SOLO UN MESTIERE: E' UN'ARTE !

NOTIZIE ESPRESSO

- da Milano: ogni giorno puntualmente giungono sul tavolo del sig. Emilio le relazioni di Monti, Colombani, Cornaggia e Feneri che operano sotto l'ottima regia di Valagussa. Credevamo di avere solo dei buoni venditori e così invece abbiamo scoperto anche degli autorevoli scrittori. Molto bene, ragazzi, è davvero molto utile per la Direzione potervi stare accanto ad ogni ora della vostra fatica quotidiana. Mancava alla nostra Organizzazione questo scambio giornaliero di informazioni, opinioni, situazioni e documentazioni. Il controllo di un mercato lo si può ottenere solo se chi deve prendere delle decisioni è sempre ben documentato. Quindi tutto quello che può costituire prova o testimonianza deve essere inviato alla Sede. Avrà tutta la nostra attenzione e potremo arrivare in tempo per aiutarvi.
- da Brescia: il terribile Franco Frittoli di Chiari sta mettendo a ferro e fuoco la provincia: lo abbiamo visto dalle sue relazioni. Stesso entusiasmo nel fratello: è quindi una bella malattia di famiglia !
- da Padova: Carretta e Presciutti seguono la stessa via dei colleghi milanesi, mentre
- da Verona: ci informano che Bartolucci non è da meno. Speriamo di potere facilitare la difficile e dura via di introduzione sulla vostra piazza. Secondo quanto ci dite è allo studio la lattina da 125 gr. macinato, sappiate che sarà possibile svolgere questo programma solo

all'arrivo di un gruppo Svizzero per la confezione automatica.

A Bossi intanto vadano gli auguri di continuare su questa via nella ricorrenza del 2° compleanno del Deposito di Padova. Grazie a Manfrin per le preziose informazioni sul suo lavoro: siamo certi che a lui, che è un combattente di trincee di prima linea, sarà di vero aiuto l'appoggio che la Casa gli può dare.

- da Firenze: Vaccarossa ci comunica il passaggio a rappresentanti con deposito di Pinzuti di Arezzo e Notari di Perugia. Questa nuova organizzazione che si sta delineando darà certo buoni frutti tanto che
- da Bergamo: ci giungono buone notizie sullo sviluppo del nuovo Deposito e
- da Ferrara: veniamo a sapere che per merito di Vitali e Graziani, che combattono fianco a fianco, le speranze sono più che buone.
- da Bologna: ove sta sorgendo l'Ufficio Statistico si aspettano grandi cose. Già maturate sono invece le nuove prospettive
- da Cremona e Mantova: dove l'organizzazione diretta è subentrata alla precedente.
- da Voghera: il cambio della guardia tra l'uscente Colombi ed il nuovo Cappello è avvenuto nel migliore dei modi e
- da Alessandria ci informano che la recluta Ottazzi ce la mette tutta per dimostrare che può benissimo riuscire. Intanto



da Asti ci scrivono che Bergamini con il nuovo aiuto di Castaldo ha deciso di portare guerra a tutti e alzare le sue vendite di Lavazza.

Su tutto il resto del fronte Lavazza regna la calma.

Ci rimane un ultimo desiderio da esprimere: abbiamo bisogno che il nostro gabinetto chimico lavori un poco di più.

Non ci sarebbe qualcuno che con invii mensili di qualità di caffè dei concorrenti tenga un poco desta la nostra speranza di non essere gli unici in Italia a vendere del buon Caffè ?

ACCELTATE I BUONI CONSIGLI E RAMMENTATELI - VI SONO UOMINI
CHE PERDONO LA BUONA OCCASIONE PERCHE' NON FANNO TESORO DI
UNA RACCOMANDAZIONE DI UN CONSIGLIO DATO LORO ANCHE CASUAL
MENTE.

IL NOSTRO CAFFÈ DECAFFEINATO

L'uso del caffè privato del suo alcaloide più importante e più discusso non è senza dubbio di data recente: ma la divulgazione che si è fatto di esso risale a non molti anni fa, sostenuta e promossa da una campagna pubblicitaria che non sempre è stata corretta e veritiera. Le innegabili virtù di una buona tazza di caffè possono senza altro superare le rare e precise contro-indicazioni del suo impiego. Come in tutte le cose il vero limite a cui è consigliabile arrivare sta nel non abusare: è tale limite varia molto da individuo a individuo.

Il caffè decaffeinato non offre queste incertezze: il processo a cui è sottoposto, oltre a privarlo della caffeina, elimina anche certe cere e buona parte dei grassi contenuti nel chicco verde: non è certo grande l'effetto dannoso di questi componenti sul nostro organismo, ma è pur sempre qualche cosa e ben si sa con quanta attenzione molti seguono questi consigli, talvolta ... esagerando nel commentarne l'effetto! Ma c'è sempre un "ma" e questo è dovuto al sistema usato per allontanare la caffeina dal chicco. I soliti processi normalmente usati comportano il sottoporre il caffè crudo a corrente di vapor d'acqua per dilatare il chicco, indi al passaggio ripetuto di un solvente appropriato che toglie l'alcaloide. Il solvente verrà poi recuperato per distillazione ritornando in ciclo ed il caffè umido è poi opportunamente essiccato per essere sottoposto infine al normale sistema di torrefazione.

La caffeina contenuta in media intorno all'1% nel caffè normale scende per effetto del trattamento descritto a valori intorno allo 0,1% cioè dieci volte inferiore al tasso precedente e le norme dell'Alto Commissariato di Igiene e Sanità prescrivono il massimo contenuto dello 0,15% su sostanza secca cioè su caffè che non contenga più umidità in quanto essa ne varierebbe leggermente la percentuale.

Queste precise norme fanno sì che il prodotto che si ottiene è catalogato fra le sostanze medicamentose con tutte le responsabilità che ne derivano, mentre è pur sempre affidato al gusto del produttore lo scegliere le migliori qualità e, ben inteso, non rovinare le aromatiche caratteristiche della bevanda con un processo sbagliato o che lascia ancora traccia di solvente nel caffè. Qui sta il vero segreto della lavorazione che deve garantire la completa o quasi decaffeinizzazione e non lasciare nel prodotto sostanze estranee a volte più dannose della caffeina stessa. Tutto questo la nostra Casa ha provveduto ad assicurarsi applicando ad un processo da lunghi anni garantito all'estero (processo che oltre a speciali accorgimenti per conservare il buon gusto della bevanda esclude in modo assoluto l'uso di solventi chimici così difficile da eliminare completamente a scanso di alterazioni negli aromi caratteristici del caffè).

Il nostro caffè senza caffeina che chiamiamo "DEC" dalla iniziale della parola decaffeinato, verrà confezionato in grani nelle lattine da gr. 125 e 250 "sottovuoto" per garantirne la conservazione, ed in bustine di macinato da gr. 6,50 adatte per il pronto uso nei bar o con le piccole macchine espresso. Non ultimo pregio del nostro DEC sarà il prezzo talmente ridotto da favorire il consumatore, che essendo obbligato a fare questo particolare acquisto, vedeva nell'alto costo un ostacolo al soddisfacimento di un ben comprensibile desiderio: gustare una buona tazza di caffè senza doverla troppo rimpiangere.