

A HOST IL MONDO DELLE ERBE OFFICINALI INCONTRA IL MONDO DEL CAFFÈ

DALL' ANTICA CULTURA ERBORISTICA
ALLA RICERCA SCIENTIFICA DI CIALDE,
CAPSULE E FILTRI IN SISTEMI COMPATIBILI



Dottor Giuseppe Maria Ricchiuto - farmacista erborista

Sandemetrio è un'azienda di eccellenza nella **coltivazione e lavorazione delle erbe officinali**, un traguardo a cui è arrivata coniugando da sempre passato e futuro, tradizione e novità, avvalendosi dell'esperienza erboristica del titolare, il **dr. Giuseppe Maria Ricchiuto**.

Già presente sul mercato con una vasta gamma di bevande salutari a base di erbe officinali, l'azienda espone a **HOST 2021** con una grande novità: **introdurrà nel mondo della torrefazione una valenza salutistica nel consumo di caffè con le erbe**.

Ce ne parla in anteprima il dott. Ricchiuto, presidente della Sandemetrio srl.

In base a quali ragionamenti ha deciso di approcciare il mondo del caffè?

Un po' sulla base di alcune valutazioni e un po' per istinto, Dopo 50 anni in cui mi sono occupato di erbe officinali, concentrando la mia attenzione principalmente sulla cura della salute secondo la medicina naturale, ho voluto confrontarmi con l'universo delle torrefazioni, del tutto nuovo per me, con l'ambizioso obiettivo di

arricchirlo sotto l'aspetto salutistico. Mi ritrovo oggi ad applicare la mia cultura erboristica al caffè, all'orzo, alla camomilla, al ginseng, ovvero ad alimenti propri del comparto del Beverage, cercando di trovare tra essi il giusto equilibrio. È una sfida molto entusiasmante!

Ma è anche la possibilità di ampliare il business entrando in un nuovo canale. Mi sbaglio?

*Tutt'altro, la nostra ambizione non è tanto quella di crescere come azienda dal punto di vista dei risultati economici, quanto piuttosto dal punto di vista delle dimensioni, ovvero per la capacità di **ampliare gli ettari di terreni da coltivare** e, di conseguenza, di **impiegare un maggior numero di collaboratori**. Affrontare nuove sfide, come quella di cui stiamo parlando, significa anche questo, ovvero rafforzarsi come struttura interna e riorganizzare gli spazi che coltiviamo. Ho già acquistato una **nuova struttura di 5.000 mq coperti**, che stiamo allestendo per essere pronti entro la fine dell'anno. La scelta di uno spazio così grande non è stata casuale, ma studiata in base agli ambiziosi obiettivi che mi sono*





posto, ovvero di **puntare anche al mercato internazionale**. Per me, infatti, il mondo del caffè ha una valenza salutistica molto importante e portare le erbe nei luoghi in cui si consuma ogni giorno, come il bar o l'ufficio, significa **far conoscere al consumatore finale una realtà ancora di nicchia, qual è quella delle erbe medicinali**. Faccio un esempio semplice. Tutto è cominciato col ginseng, molto diffuso, molto amato ma poco conosciuto come pianta. Ecco, l'obiettivo è di spiegarne le origini, la storia, le caratteristiche, come viene estratto il principio attivo che poi viene abbinato al caffè. Questo discorso vale per tutte le altre piante ed è un lavoro molto entusiasmante, perché significa **fare cultura**, trasferire ai consumatori la conoscenza di questo mondo straordinariamente interessante.

Questo vi porterà ad ampliare la produzione inserendo ulteriori erbe?

Al momento, **nel nostro orto botanico abbiamo circa 2000 specie di erbe officinali** frutto di una quarantennale esperienza erboristica. Ogni anno, con l'impegno del nostro reparto ricerca e sviluppo, selezioniamo nuove piante che possano rispondere alle necessità funzionali e di benessere dei consumatori. Questo potrà accadere anche portando le nostre erbe nel mondo delle bevande, prima fra tutte il caffè.

Oggi abbiamo importanti novità da portare nel mondo del Beverage come **miglioramento della categoria nella direzione del salutistico**. Prendiamo ad esempio proprio il caffè: non tutti lo digeriscono, può portare bruciori di stomaco, problemi intestinali ecc., ma con delle correzioni come **la menta o la melissa si possono mitigare questi effetti e dare un valore aggiunto al caffè**, sia dal punto di vista salutistico che per quanto riguarda il gusto. Altro esempio è l'orzo, che non ha un gran sapore - diciamo la verità - e viene assunto soprattutto perché fa bene, contiene mucillagine ed è un ottimo alleato per un buon funzionamento dell'intestino. Abbiamo pensato di aggiungere all'orzo nuove piante per migliorarne il gusto, come la menta che gli conferisce una fragranza sicuramente molto più gradevole.

Quali sono i principi che guidano le vostre scelte?

Sicuramente fare cultura affinché queste bevande non diventino una moda ma restino nel tempo e, prima anco-

ra di questo, **la qualità delle materie prime, sulla quale il futuro deve puntare**. Sappiamo tutti che la qualità del caffè in Italia non sempre è eccellente, un fattore che incide anche sulla salute. Sandemetrio punta a portare l'eccellenza delle sue erbe officinali nella torrefazione di qualità, migliorandone la categoria.

Avete iniziato già delle collaborazioni?

Sì, stiamo lavorando con alcuni torrefattori che, come noi, lavorano sulla qualità e che, per il futuro, intendono migliorare ancora di più questo aspetto, puntando al salutistico, a bevande che fanno bene, oltre che dare piacere. **Ci sono nuovi orizzonti qualitativi da raggiungere** e Sandemetrio si rivolge ai partner del mondo del caffè che condividono questo obiettivo.

Tutto questo significa per voi un grande investimento in risorse umane e finanziarie. Crede che il mercato sappia riconoscere questo sforzo?

Senz'altro! Stiamo ampliando le aree coltivabili e le strutture per la lavorazione delle erbe, abbiamo acquistato nuovi impianti, con **un investimento di circa 2 milioni di euro**, tra cui **macchine confezionatrici e capsulatrici compatibili con i marchi Nespresso, Dolce Gusto e Ammodo mio**. Tutto questo sforzo è finalizzato a portare avanti la nostra missione, che è dare cultura, servizi e qualità del prodotto. E i consumatori, oggi più di ieri, sono perfettamente in grado di riconoscere i prodotti e le aziende che offrono la miglior qualità e il miglior servizio sul mercato. Siamo di fronte ad una generazione di consumatori che non si limita acriticamente a consumare la sua bevanda, ma vuole sapere cosa contiene, come è fatta. In buona sostanza, vuole cultura e noi abbiamo il dovere di rispondere a questa esigenza.

HOST 2021, rappresenta il grande ritorno delle fiere internazionali. Cosa ne pensa?

Le fiere sono un arricchimento di conoscenze e di idee, **momenti importantissimi di confronto** con i colleghi attraverso i quali migliorarsi, così come trovo interessanti i convegni, da cui trarre insegnamenti che aiutino a migliorare la qualità del lavoro e del prodotto.

Se ne è sentita una grande mancanza in questi lunghi mesi di pandemia, dove si è cercato di sopperire con fiere e convegni digitali. Ma non è la stessa cosa di una



A HOST 2021 presenteremo per la prima volta la Sandemetrio al settore dell'Ospitalità e del Fuori Casa internazionale all'interno di un contesto storico, che vede una grande rivalutazione della tradizione popolare della medicina naturale e, quindi, di tutto quello che la nostra madre terra ci dà.

Sandemetrio, che raccoglie questa tradizione ma con rigore scientifico, utilizzando tecnologie avanzate, è protagonista di questo cambiamento, valorizzando il prodotto naturale e facendone cultura.

fiera in presenza, dove ci si guarda negli occhi, ci si confronta a tu per tu, si incontrano colleghi, amici, clienti, fornitori e anche voi della stampa, che avete il compito di far conoscere e promuovere le novità.

A HOST ci presentiamo con uno stand espositivo di grande impatto visivo, che sintetizza a pieno i punti fondamentali della nostra azienda: innovazione, sostenibilità, tecnologia e sicurezza.



Equipment, Coffee and Food
42nd International Hospitality Exhibition
October 22-26, 2021 fieramilano

**SANDEMETRIO ESPONE A HOST 2021
MILANO - DAL 22 AL 26 OTTOBRE
PER PRESENTARE TUTTE LE NOVITÀ.
PADIGLIONE 13 - STAND G10**