

QV IL GIORNO 2018VOTA QUESTA PAGINA
E SCOPRI
CONTENUTI SPECIALI
SUL NOSTRO SITO
CAMPIONATODIGIORNALISMO.IT**CRONISTI in CLASSE**

Con il Patronato di



In collaborazione con



Scuola e lavoro più vicini

Gli alunni entrano in azienda per capirne il funzionamento

VISITA alla Cimbali, un'azienda che produce macchine per il caffè dal 1912, quando fu fondata da Giuseppe Cimbali.

Un'uscita didattica per far conoscere agli alunni realtà produttiva del territorio, avvicinandoli al mondo del lavoro reale.

ACCOMPAGNATI da Roberto – un esperto tecnico addetto al controllo della qualità- i ragazzi hanno potuto accedere dapprima all'ufficio progettazione ed in seguito all'officina di montaggio ed imballaggio delle macchine del caffè. In questo reparto - vero e proprio cuore pulsante della produzione- gli alunni hanno visto «nascere» una macchina Cimbali. La guida ha spiegato che l'azienda è diventata leader nella produzione di macchine per il caffè grazie a prodotti di elevatissima qualità, da tempo apprezzati e commercializzati in tutto il mondo. Ma qual è il segreto di questo successo?



«È molto semplice – racconta Roberto – la Cimbali ha superato il vecchio concetto di fabbrica in cui le varie fasi di produzione sono distaccate l'una dall'altra. Anche la cosiddetta “catena di mon-

taggio” in cui ogni lavoratore doveva ripetere meccanicamente le stesse singole operazioni a ogni passaggio di ciascuna macchina, appartengono ormai al passato. Oggi si preferisce definire la Cim-

bali come un'unità produttiva, dove gli ingegneri della progettazione lavorano a stretto contatto con gli operai e i tecnici del controllo della qualità. Ogni fase è caratterizzata da un continuo scambio di

informazioni e conoscenze che ha portato alla formazione di personale altamente specializzato, in grado di raggiungere gli elevati standard di qualità che contraddistinguono le nostre macchine per il caffè».

Con la recente acquisizione della Faema, questa azienda ha conquistato nuove fette di mercato, sia in Italia che all'estero, diventando uno dei principali produttori mondiali. La Cimbali-Faema group, oltre che a Binasco, produce anche negli stabilimenti di Cremona e Bergamo e conta oggi più di 700 dipendenti, con filiali, concessionari e centri di assistenza tecnica sparsi in tutto il mondo. A noi ragazzi è piaciuto molto visitare questa fabbrica perché abbiamo visto nascere una macchina per il caffè. Siamo rimasti un po' stupiti nel vedere come da un semplice tubo di rame si possa arrivare ad una caldaia da inserire nelle macchine.

FOCUS UN MUSEO ORIGINALE

Macchine del caffè in mostra al Mumac

TERMINATA la visita agli impianti, i ragazzi sono stati accompagnati all'adiacente museo Mumac, dove hanno potuto osservare l'esposizione di numerosi modelli storici di macchine per il caffè, a partire dalla «Rapida» del 1912, la prima macchina ideata e prodotta da Giuseppe Cimbali.

Il Mumac è nato per volontà della famiglia Cimbali che, nel 2012, in occasione del centenario della fondazione dell'azienda, ha trasformato un vecchio magazzino in un museo dove esporre tutte le macchine d'epoca che consentono di ripercorrere la storia di questa fabbrica. Parallelamente a questa esposizione è stato sviluppato un percorso che fa conoscere la materia prima e cioè il caffè.

QUI SI TROVANO i vari tipi di caffè prodotti nel mondo, vengono spiegati i diversi metodi di coltivazione, la raccolta e l'essiccazione di chicchi e si impara come avviene una corretta tostatura che permetta di ottenere

una bevanda di ottima qualità, dall'aroma tipico e dal delizioso profumo che contraddistinguono un buon caffè.

OGGI il Mumac non è più solo un museo, ma un vero e proprio centro culturale dove si tengono conferenze, concerti e anche corsi per baristi, con insegnanti che spiegano come utilizzare al meglio le macchine Cimbali per creare ottimi caffè e cappuccini decorati artisticamente: i ragazzi infatti hanno potuto vedere all'opera due giovani baristi che riescono a disegnare con la schiuma del latte forme straordinarie di coniglietti, cigni, spighe e cuoricini: caffè e cappuccini come opere d'arte!

COSÌ, non potendo ancora consumare questa bevanda - e il caffè è uno stimolante non adatto ai ragazzini, abbiamo almeno apprezzato e “gustato” con gli occhi la dimostrazione e l'arte di preparare un buon caffè, in cui del resto gli italiani sono dei veri maestri.

LA REDAZIONE

Istituto Comprensivo Statale
Scuola Primaria «Anna Frank»
Binasco -MI

CLASSE 5^A

ALUNNI:Stefano Barbella, Mattia Bellettato, Emma Campana, Simona Chiodini, Andrea Ciceri, Eleonora Contini, Giorgia Cosentino, Li-

sa Daniliuc, Gaia Dellolio, Agnese Di Santo, Farah Farchahi, Aurora Gentile, Cristian Greco Francesco Grossi, Alessandro Guariento, Loubna Lamdireb, Lorenzo Lombardi, Vincenzo Manzo, Riccardo Miletta, Giuseppe Montani, Linda Nazari, Manuel Sica, Filippo Tornaghi Tommaso Trezzi

DOCENTI: Flavio Bondesan, Carla De Giovanni, Emanuela Gerocarni

