

Aertecno: “Senti l’aria che tira”

Pubblicato: Giovedì 30 Aprile 2015



L'Impresa delle Meraviglie



La **Aertecno di Caronno Varesino** progetta, produce e installa impianti per l’aspirazione, il trattamento e il condizionamento dell’aria per il settore turistico e alberghiero. Un’azienda che rappresenta al meglio il saper fare artigiano e che **ha da poco concluso una grossa commessa nel padiglione del principato di Monaco a Expo 2015**. Una realtà imprenditoriale che, grazie alla sua dedizione al lavoro, alla precisione e alla qualità dei suoi prodotti, rappresenta a pieno titolo l’eccellenza del Made in Italy.

Signora Michaela Meroni, partiamo da Expo. Com’è stato lavorare nel cantiere dell’esposizione universale?

«Noi non abbiamo avuto alcun problema. La parte di nostra pertinenza è stata ben progettata e realizzata entro i tempi previsti dall’affidamento dell’incarico, in febbraio. L’unica pecca forse è stata la mancanza di coordinamento con impianti accessori ai nostri. Comunque abbiamo risolto tutto entro la giornata dell’istallazione».

I vostri impianti per l’aspirazione e il trattamento dell’aria sono scelti da alcuni dei ristoranti migliori d’Italia, come il Marchesino di Milano o l’Enoteca Pinchiorri di Firenze, perché?

«Forse per la filosofia che applichiamo al lavoro. Mi spiego, rispetto a colleghi che in apparenza sembrano più economici, noi offriamo un servizio diverso. Fin dalla richiesta di preventivo, alla realizzazione dell’impianto che nove volte su dieci effettuiamo di persona, seguiamo il cliente in ogni sua richiesta».

La interrompo subito, mi scusi. Quindi non esiste un prodotto Aertecno identico all’altro?

«Praticamente no, facciamo tutto su misura. Già dalla richiesta di preventivo studiamo la planimetria del locale, progettiamo la soluzione migliore e applichiamo le nostre tecnologie al caso specifico. Aggiungo che, un intero reparto produttivo, all’interno del quale operano due dipendenti, è dedicato alla realizzazione delle sole canalizzazioni, poiché anche queste, normalmente installate “a vista” devono avere determinate caratteristiche funzionali ed estetiche».

Parla di tecnologia, come avviene la ricerca e lo sviluppo dei vostri impianti?

«Il trattamento dell’aria comprende concetti quali l’estrazione, la ventilazione, la compensazione di aria di reintegro, il trattamento termico e soprattutto la diffusione dell’aria in ambiente. Noi non “vediamo” né siamo in grado di “toccare” l’aria, ma, di fatto, ne viviamo “immersi”: rispettare le regole fisiche che ne governano il trattamento, è fondamentale e imprescindibile per ottenere i risultati migliori. Ecco la ricerca e sviluppo di Aertecno si è sempre concentrata su un’analisi di queste problematiche».

Intende fin dalla sua fondazione, nel 1980?

«Esatto. Mio padre, il vero “Archimede” di questa azienda, ha dato un approccio tecnologico a un’azienda che prima si limitava a produrre cappe industriali e componenti. Partendo da una

preparazione tecnica ottenuta con l'esperienza e con il duro lavoro, ha voluto costruire un'azienda che realizzasse prodotti altamente efficienti, pensati e realizzati su misura dei clienti e soprattutto rispettosi del lavoro dell'uomo e del suo benessere». 

Mi scusi, ho perso il filo. Suo padre è un filantropo?

«Mi spiego. Negli anni '80 le cucine di ristoranti, alberghi e mense, erano ambienti malsani, dove nel migliore dei casi una cappa con un buco nella parte superiore aspirava l'aria, i grassi sprigionati durante la cottura dei cibi e il vapore. In una cucina del genere le temperature arrivano anche a 45 gradi. Un ambiente massacrante e insalubre. Mio padre, grazie all'osservazione e all'esperienza in questi ambienti, ha iniziato a lavorare sul miglioramento degli impianti e delle condizioni di lavoro delle grandi cucine».

Molto affascinante.

«In un certo senso lo è. Nel nostro lavoro comprendere la fisica dell'aria è fondamentale, perché di questo si tratta. Prima di Giancarlo (Giancarlo Meroni, fondatore di Aertecno e padre di Michaela Meroni ndr.) nelle cucine si tendeva a ritenere necessaria unicamente la cappa, mio padre ha introdotto il concetto di "impianti di aspirazione a flussi compensati. Mio padre è stato tra i primi a proporre impianti di trattamento aria con sistema di recupero di calore. Ciò permette all'utente di risparmiare fino al 50 per cento di gas combustibile, perché l'altro 50 è fornito dal calore recuperato dall'aria estratta dalla cucina stessa».

Senta, oggi quanti dei vostri impianti trovano la via dell'estero?

«In proporzione il 40 per cento del nostro fatturato è dato dall'export. Abbiamo realizzato impianti in Cina, in Russia, in India... Pensi che a Hong Kong abbiamo realizzato un impianto per la mensa di una casa di riposo gestita da monaci tibetani. Risultati che per un'azienda di tredici persone motivano a continuare su questa strada per fare sempre meglio».

So che parteciperete a Expo-rt, l'iniziativa promossa da Confartigianato e Ice per far incontrare direttamente a Milano, durante Expo 2015, buyers provenienti da tutto il mondo e aziende artigiane italiane. Perché questa scelta?

«Be' perché è un'ottima opportunità. Con costi pari a zero possiamo ottenere una visibilità che diversamente faremmo fatica a ottenere. Questo progetto si inserisce all'interno del contesto di Expo, che è una vetrina importante per tutte le aziende italiane. È un peccato che noi italiani siamo percepiti all'estero con sufficienza, perché in realtà siamo davvero capaci di realizzare cose incredibili».

L'IMPRESA DELLE MERAVIGLIE

CONFARTIGIANATO IMPRESE VARESE

Scheda dell'azienda

Aertecno Srl

Via Piave 113

21040 Caronno Varesino (VA)

tel: 0331980390

fax: 0331980840

www.aertecno.com

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

