

Antonio Zerilli: brevetti e innovazione. Si può fare impresa profittevole anche in Sicilia

La macchina che fa gli aperitivi

Miscela da sola 16 ingredienti. Esportata in 30 Paesi

DI CARLO VALENTINI

«**F**are impresa in Sicilia può essere sia una sfida che un'opportunità. La regione ha un grande potenziale economico e culturale, ma è anche caratterizzata da storiche sfide strutturali di vario genere. Ciò nonostante, ci sono numerosi esempi di imprenditori che hanno avuto successo in Sicilia, dimostrando che è possibile superare queste sfide»: **Antonio Zerilli**, terza generazione, è a capo dell'azienda di famiglia, Zerica, fondata nel 1931 a Termini Imerese, che esporta in 30 paesi sistemi per l'erogazione di acqua, refrigeratori, dispenser che possono essere monitorati anche da remoto col computer e lo smarphone, una macchina che compone, da sola, 400 diversi aperitivi.

«Il ciclo produttivo - dice Zerilli - si svolge interamente all'interno della sede di Termini Imerese, e comprende la progettazione e il design del prodotto, la prototipazione, il collaudo e il test, oltre al controllo di qualità in ogni fase».

Domanda. Il vostro fiore all'occhiello sono i brevetti.

Risposta. Sì, i brevetti sono molteplici e spaziano su tantissimi settori sempre inerenti alla refrigerazione e l'erogazione non solo di acqua ma anche di bevande alcoliche e analcoliche. Abbiamo realizzato un sistema, l'unico in commercio, che raffredda le bevande in 3 minuti, con un notevole risparmio di energia. Inoltre i *touchscreen* montati sulle macchine derivano dalla tecnologia aerospaziale.

Siamo sempre attenti alle esigenze di mercato e cerchiamo di cogliere o anticiparne i trend. La tendenza oggi è avere sistemi di erogazione, a casa o in un locale pubblico, con bassi consumi, elevate prestazioni, dimensioni compatte. In generale il *plastic free* spinge a cambiare abitudini per ottenere bevande, senza ricorrere alla plastica e ai trasporti inquinanti delle bottiglie. Secondo un'indagine di Greenpeace, in Italia consumiamo ogni anno circa 11 miliardi di bottiglie PET, delle quali circa 7 miliardi,

Gli Zerilli hanno realizzato un sistema, unico in commercio, che raffredda le bevande in 3 minuti, con un notevole risparmio di energia. I touchscreen montati sulle macchine derivano dalla tecnologia aerospaziale

il 60% del totale, non vengono riciclate, mettendo in serio pericolo la salute dell'ambiente e dei mari

D. Anche al ristorante è meglio l'acqua erogata di quella in bottiglia?

R. Utilizzare acqua filtrata nei ristoranti rappresenta plurimi vantaggi per il ristoratore: nessun magazzinaggio e movimentazione di bottiglie, né di quelle piene né dei vuoti a rendere, una semplificazione gestionale che si unisce ad un vantaggio economico non trascurabile soprattutto in una fase in cui i trasporti sono incerti e costosi. C'è da aggiungere che vi è pure un risvolto educativo verso i clienti-consumatori. Poi c'è il fatto che l'acqua è un bene prezioso ma viene sprecata. Il

60% degli acquedotti ha oltre 30 anni e il 25% più di mezzo secolo. Occorre mettere in campo misure per risparmiare acqua, che non è un bene infinito.

D. Dall'acqua alle bevande alcoliche: arriva l'aperitivo fai-da-te.

R. La macchina contiene fino a 16 tipi di bevande e lo schermo del menù propone 400 cocktail tra i quali scegliere quello desiderato. Fa tutto la macchina: un dosaggio rapido e di precisione, senza errori o sprechi. La selezione dei cocktail si aggiorna automaticamente in base alla disponibilità degli ingredienti.

D. È difficile riuscire a miscelare in automatico le bevande?

R. Senza una tecnologia adeguata sì. Oltre alla macchina per gli aperitivi, i nostri brevetti riguardano la miscelazione per il settore professionale che possono erogare acqua fredda e frizzante e

tre succhi di frutta da concentrato con acqua precedentemente privata del cloro, esente da continue sanificazioni e rischi di contaminazione.

D. Cosa ne pensa della politica green dell'Europa?

R. La svolta green dell'Europa rappresenta un passo significativo verso la lotta contro il cambiamento climatico e la promozione della sostenibilità ambientale. Le iniziative volte a ridurre le emissioni di gas serra, promuovere le energie rinnovabili, migliorare l'efficienza energetica e proteggere la biodiversità sono cruciali per affrontare le sfide ambientali ma è necessario agire strategicamente e lavorare sulle maggiori criticità, non con slogan.



Antonio Zerilli

D. Anche un'impresa a conduzione familiare può crescere e innovare? Sarebbe utile la quotazione a Piazza Affari?

R. La quotazione in borsa può essere un'opzione per alcune imprese, molte altre possono continuare a crescere e innovare con successo rimanendo a conduzione familiare, dipende dalle circostanze specifiche dell'impresa e dalle sue aspirazioni a lungo termine. Nel nostro caso possiamo ancora svilupparci senza ricorrere a Piazza Affari però manteniamo un atteggiamento aperto al dialogo e alla considerazione di nuove opportunità, compresa la possibilità di quotarci in borsa qualora si presenti un contesto favorevole e coerente con gli obiettivi aziendali a lungo termine.

D. Quant'è il costo degli impianti?

R. Le macchine sono assai differenziate a seconda dell'uso e dell'esigenza del cliente. Comunque il range di prezzo va da 200 euro fino al top di gamma che supera i 4000 euro. La manutenzione base è semplice e non supera i 100-150 euro an-

nuali.

D. In che modo sarà sviluppato l'export?

R. Siamo soddisfatti di una presenza piuttosto capillare in 30 Paesi. Stiamo studiando dossier per ampliare ulteriormente l'internazionalizzazione ma non vogliamo essere commercialmente aggressivi, piuttosto preferiamo affidare la gamma a partner che ne comprendano i vantaggi e si prendano cura del marchio e della sua filosofia. Anche nel nostro settore il made in Italy è vincente se punta sulla qualità e sull'innovazione, non ci interessa gareggiare sul prezzo a scapito della qualità.

D. In che cosa consiste e perché è importante la telemetria per la gestione remota dell'acqua?

R. Perché permette di verificare e controllare gli erogatori nelle case e nei condomini in modo bidirezionale. Questo ci consente di tenere sotto controllo il perfetto funzionamento e garantire un elevato standard qualitativo dell'acqua erogata con una tracciabilità completa di tutte le scadenze e manutenzioni. Inoltre siamo in grado di offrire un servizio in abbonamento riservato ai gestori che in questo modo riescono ad abbattere drasticamente i costi poiché molti interventi sono effettuabili da remoto.

D. In che modo l'intelligenza artificiale cambierà il settore?

R. Non è ancora possibile prevedere gli sviluppi dell'IA, certamente favorirà l'attività di ricerca e sviluppo. L'auspicio è che vi siano giuste e precise normative, in ambito sovranazionale, che rendano chiari i parametri del suo utilizzo.

© Riproduzione riservata

LA NUOVA ATTRAZIONE DEBUTTERÀ NELL'APRILE DEL 2025 A BORDO DELL'AMMIRAGLIA WORLD AMERICA

La giostra di Msc sospesa a 50 metri sul mare

Sollevata da bracci motorizzati che portano le sedute oltre il bordo della nave

DI FILIPPO MERLI

Si chiama *Cliffhanger*. Ed è la prima e unica giostra sospesa sul mare. Msc Crociere, la terza compagnia crocieristica al mondo fondata da **Gianluigi Aponte** e leader di mercato in Europa, America del Sud, Medio Oriente e Africa meridionale con una presenza forte e in crescita in Nord America e nell'estremo Oriente, ha svelato una delle attrazioni di punta di *Msc World America*, la 23esima unità della flotta che entrerà in servizio nell'aprile del 2025.

L'altalena si ergerà a 50 metri d'altezza sopra il ponte superiore della nuova ammiraglia, incastonata nel cuore di una delle sette aree tematiche, la *Family Aventura*: l'attrazione perfetta per gli amanti del brivido che sono al-

la ricerca di un'emozione forte.

Dalla posizione statica, vicina al ponte, *Cliffhanger* viene sollevato da bracci motorizzati che portano le sedute oltre il bordo esterno della nave. Lì i passeggeri vengono spinti avanti e indietro a 50 metri sopra il mare. «Questa attrazione», ha spiegato Msc, «regalerà un brivido unico nel suo genere e farà sentire agli ospiti il vento tra i capelli mentre sono sospesi con l'acqua sottostante e il cielo sopra le proprie teste».

Msc World America salperà da Miami con itinerari di 7 notti verso alcune delle destinazioni più ambite dei Caraibi orientali e occidentali, tutti con tappe a *Ocean Cay Msc Marine Reserve*, l'isola privata nelle Bahamas riservata agli ospiti di Msc Crociere. «Avrà una silhouette accattivante, la sintesi perfetta tra comfort americano

e design europeo per un'esperienza di crociera ideale per chi cerca una fuga tropicale rilassante o una vacanza piena d'azione».

La caratteristica prua a piombo della nuova nave della World Class si ergerà verticalmente dalla linea di galleggiamento e la sua poppa a forma di *epsilon* si aprirà sulla promenade all'aperto.

Nel complesso la nave si estenderà su 22 ponti, misurerà più di 47 metri di larghezza, includerà 2.614 cabine, conterrà oltre 40 mila metri quadrati di spazio pubblico e offrirà funzionalità e strutture all'avanguardia.

«**Msc World America è frutto** della partnership tra Msc Crociere e Chantiers de l'Atlantique, con cui abbiamo progettato ben cinque differenti prototipi innovativi, l'ultimo dei qua-

li è rappresentato proprio dalla World Class», ha sottolineato il presidente esecutivo di Msc Cruises, **Pierfrancesco Vago**. «Con ogni nave ci impegniamo a migliorare non solo la tecnologia ambientale, ma anche le nuove peculiarità che arricchiscono l'esperienza per gli ospiti per una vacanza futuristica».

Nel frattempo, con la cerimonia del taglio della prima lamiera, hanno ufficialmente preso il via i lavori per la costruzione della terza nave della World Class (la cui consegna è prevista nel 2026) che prenderà il nome di *Msc World Asia*. La denominazione segue la tradizione delle navi della World Class che rendono omaggio ai diversi continenti, simboleggiando la natura globale della compagnia.

© Riproduzione riservata