



SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 2 - MARZO 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

PRIMO PIANO

Partnership all'insegna della comunicazione

Esseoquattro e Supermercati Piccolo:
una collaborazione che dura da otto anni.
E ora abbraccia anche le nuove tecnologie.
Grazie al QRCode.

A pagina III

SCHEDE PRODOTTO

Le principali novità
proposte dalle aziende.

alle pagine VI e VII

FIERE & MANIFESTAZIONI

a pagina IV

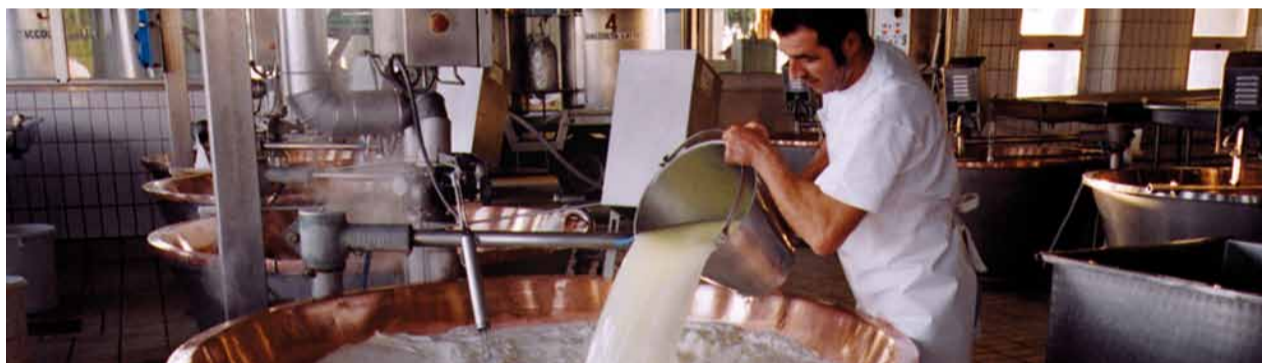


Verso Cibus Tec - Food Pack 2014

Ricco il calendario di eventi in vista della kermesse organizzata da Fiere di Parma e Ucima. Vetrina internazionale del processing e packaging alimentare. In scena dal 28 al 31 ottobre.

L'AZIENDA

a pagina II



Macchine per il taglio dal 1950

L'assortimento di Caseartecnica Bartoli di Parma.
Dedicato a produttori e confezionatori di formaggi duri
da grattuggia Dop e non Dop. Senza dimenticare il retail.

sps ipc drives
ITALIA

Tecnologie per l'Automazione Elettrica
Sistemi e Componenti
Fiera e Congresso
Parma, 20-22 maggio 2014

Tel +39 02 880 778.1
visitatori@spsitalia.it
www.spsitalia.it

Automazione Industriale, l'ingrediente che fa
la differenza in termini di efficienza e produttività



L'automazione per l'industria alimentare.
Il packaging multifunzionale: non solo imballo.

Tavola Rotonda, Mercoledì 21 maggio 2014 - ore 10.00
Fiere di Parma - Padiglione 2 - Sala Grande

In collaborazione con



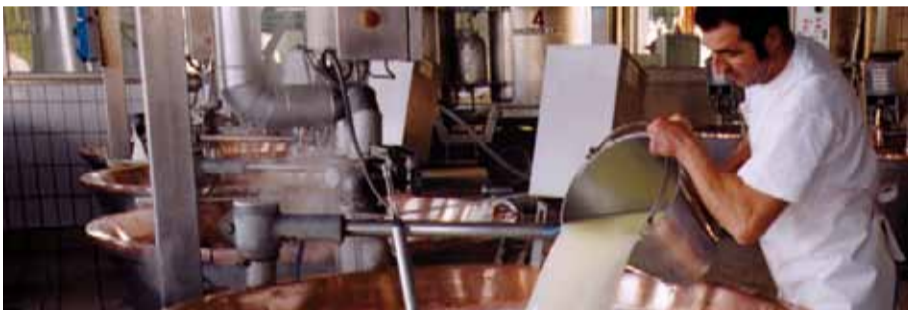
Registrati online per l'accesso gratuito in fiera su www.spsitalia.it

messe frankfurt

Macchine per il taglio dal 1950

L'assortimento di Caseartecnica Bartoli di Parma. Dedicato a produttori e confezionatori di formaggi duri da grattuggia Dop e non Dop. Senza dimenticare il retail.

Grana padano e parmigiano reggiano: due eccellenze Dop del settore caseario e due prodotti che richiedono grande attenzione anche sotto l'aspetto del confezionamento. Sia rispetto ai rigidi disciplinari che lo regolamentano, sia per l'ampia e caratteristica varietà di pack e formati richiesti dal mercato. Un tema su cui Caseartecnica Bartoli, sin dal 1950, lavora in maniera specifica, fornendo le proprie attrezzature a moltissimi caseifici produttori di parmigiano reggiano e grana padano. Inoltre, da alcuni anni, Caseartecnica Bartoli ha aggiunto alla propria gamma di attrezzature anche le innovative macchine per il taglio di piccole, medie e grandi quantità di formaggio, dedicate ai confezionatori di grana e alla media e Grande distribuzione, parmigiano e formaggi duri e semiduri quali: asiago, montasio, fontina, etc. Ecco una carrellata di alcune delle principali macchine prodotte dall'azienda, che ha sede a Parma, proprio nel cuore della Food Valley.



LE PORZIONATRICI



ROCK18

Porzionatrice da banco, ideale per tagliare a 'roccia', in modo del tutto simile a quello manuale, porzioni di parmigiano reggiano e grana padano. Facile da posizionare su qualsiasi tipo di banco. Utilizzando lame idonee è in grado di tagliare ogni tipo di formaggio a pasta dura e semi-dura.



ROCK20

Porzionatrice a roccia semi-automatica, permette di tagliare a 'roccia', come in manuale, circa 15 forme/ora in 32mi. Con l'uso di lame lisce può tagliare ogni tipo di formaggio a pasta dura e semidura.



ROCK22

Porzionatrice automatica con diversi tipi di taglio programmabili elettronicamente: 1/2; 1/4; 1/8; 1/16; 1/32. Produzione oraria in 32mi, di circa 35 forme. Per porzionature diverse immediata sostituzione del piatto di taglio con riconoscimento automatico da parte del Plc.



ROCK23

Porzionatrice automatica a peso fisso, ideale per tagliare le forme di formaggio in pezzi prefissati. Tra le caratteristiche principali, le dimensioni ridotte, la lavorazione sia di fette, sia di mezza forme, la pesatura automatica integrata.

I SEZIONATORI



ROCK13

Sezionatore a 'roccia' orizzontale, consente di tagliare in modo simile al taglio manuale la forma in due parti uguali. Dotato di fresa circolare orizzontale.



ROCK16

Tavolo sezionatore elettrico, consente di tagliare la forma in due parti uguali. Dotato di fresa circolare motorizzata. Svolgimento elettrico del filo, disponibile anche con svolgimento manuale.



ROCK19

Sezionatore da banco, taglia a filo, sia orizzontalmente che verticalmente, la forma in quattro parti uguali.



ROCK21

Discatrice automatica. Consente l'estrazione del cuore del formaggio e la divisione automatica della forma in due metà. Centatura automatica orizzontale e verticale. Fresatura della circonferenza della crosta per la preparazione al taglio, attraverso una rotazione motorizzata. Taglio automatico a filo, orizzontale del formaggio in due mezza forme, oppure in un numero di dischi prefissato elettronicamente.

Partnership all'insegna della comunicazione

Essequattro e Supermercati Piccolo: una collaborazione che dura da otto anni. E ora abbraccia anche le nuove tecnologie. Grazie al QrCode.

Quando un cliente storico decide di seguirti nella strada che hai intrapreso per stare al passo con i tempi, è un segnale che stai lavorando bene.

E' il caso dei Supermercati Piccolo, che, da otto anni clienti fedeli di Essequattro, hanno scelto di sfruttare al massimo le possibilità che questo sacchetto dà in termini di comunicazione, e di inserire un codice Q-R che parli, direttamente al consumatore più attento, del supermercato e dei suoi valori. Ma andiamo con ordine. Raffaele Piccolo ci racconta che, in questi anni, il consumatore si è fatto più attento anche al "vestito" dei prodotti che acquista. "Fino a un anno e mezzo fa" - spiega Piccolo - "davamo ai nostri clienti la possibilità di scegliere tra la vaschetta in polistirolo e il sacchetto Ideabrill. Oggi i clienti scelgono esclusivamente il sacchetto, perchè ormai hanno percepito i suoi vantaggi: sanno bene dove buttare il sacchetto e la pellicola interna di alluminio (il polistirolo dove si butta?); inoltre, il sacchetto contiene un foglio elegante che può servire da vassoio in tavola; infine, per rimettere in frigorifero ciò che non si è consumato in tavola, la



vaschetta dev'essere riavvolta con altra pellicola, il sacchetto invece continua ad assolvere la sua funzione di conservazione dell'alimento così com'è. E allora, visto che Ideabrill è penetrato così tanto nelle abitudini dei miei clienti, quale miglior veicolo per comunicare il nostro supermercato, l'attenzione che diamo ai prodotti di nostra produzione (pane, dolci e piatti pronti), l'alta qualità dei prodotti selezionati, e la stessa sicurezza del confezionamento? Circa sette mesi fa, Silvia Ortolani, direttore commerciale di Essequattro, ci ha presentato

la PromolnVideo che, collaborando con la nostra agenzia (la Palumbo&Partners Adv), ha girato uno spot che collegheremo al codice Q-R stampato sul sacchetto. Oggi, infatti, la tecnologia Q-R è utilizzata quasi esclusivamente come link al sito aziendale e non si sfruttano appieno tutte le possibilità che ha: noi vogliamo stare al passo con i tempi".

In effetti, in certi paesi esteri questo modo di comunicare si è evoluto, diventando un'interfaccia con il cliente tecnologicamente più avanzato, attraverso il quale si possono proporre non solo il semplice collegamento al sito dell'azienda, ma anche video-spot su server dedicati e quindi sempre rinnovabili, concorsi a premi, notizie, inviti, sondaggi... La PromolnVideo, azienda nata nel 2010 a Bassano del Grappa e successivamente entrata a far parte del gruppo Essequattro, ha deciso di percorrere questa strada con decisione e oggi può fornire ai suoi clienti un'assistenza a tutto campo per quanto riguarda la creazione del codice e la sua gestione attraverso un server proprietario, realizzazione dei video-spot e di tutte le altre attività ad esso collegate.



PROBLEMI DI TAGLIO? Cad Project Risolve!



Porzionatrice automatica a dischi per Grana Padano, Parmigiano Reggiano



Porzionatrici semi-automatiche



Linea automatica di porzionatura a peso fisso, taglio a ultrasuoni e inserimento in vaschetta per Gorgonzola e formaggi simili



Linea automatica di porzionatura a peso fisso per Grana Padano e Parmigiano Reggiano

**progettazione - realizzazione
installazione - assistenza**

Cad Project Srl
Via Leopardi n° 19/E 28060 S. P. Mosezzo - NOVARA
Tel. +39 0321-468288 Fax +39 0321-458863
<http://www.cadproject.it> e-mail: info@cadproject.it

Verso Cibus Tec - Food Pack 2014

Ricco il calendario di eventi in vista della kermesse organizzata da Fiere di Parma e Ucima. Vetrina internazionale del processing e packaging alimentare. In scena dal 28 al 31 ottobre.



Comincia a delinearsi l'agenda tematica di Cibus Tec - Food Pack, la joint venture espositiva dedicata alle tecnologie per il confezionamento e l'imballaggio alimentare realizzata da Fiere di Parma e Ucima, che si terrà dal 28 al 31 ottobre 2014 nella città emiliana. Non solo un'esposizione fieristica, ma una piattaforma completa al servizio degli operatori del settore che, per quattro giorni, offrirà un calendario ricco di eventi e appuntamenti tematici. Gli incontri saranno organizzati in collaborazione con partner internazionali e associazioni che vantano un'ampia esperienza nei mercati di riferimento, in particolare nei comparti "chiave" da cui è partita la programmazione: pomodoro, carni, lavorazione del latte e IV gamma. Saranno invece sostenibilità ambientale nei processi e materiali di confezionamento, food safety, contributo strategico dell'automazione nel food processing&packaging e internazionalizzazione i temi guida della manifestazione.

A confermare da subito il ruolo di Parma come polo internazionale per le tecnologie del settore agroalimentare ci sarà il "Tomato Day". Il meeting, organizzato in collaborazione con l'Association méditerranéenne internationale de la tomate (Amitom), seguirà il "World processing tomato congress", in programma dall'8 all'11 giugno 2014 sul Lago di Garda.

Food safety e sanitizzazione alimentare saranno invece il contributo tematico portato dal prestigioso congresso internazionale dell'European hygienic engineering & design group (Ehedg), un consorzio di produttori di apparecchiature, aziende alimentari, istituti di ricerca e autorità per la sanità pubblica con lo scopo di pro-



muovere l'igiene durante la lavorazione e l'imballaggio dei prodotti alimentari.

A rappresentare la filiera, poi, ci saranno alcune delle associazioni più rappresentative del settore. A cominciare da Aiipa, l'Associazione italiana industrie prodotti alimentari, che porterà all'interno della manifestazione un articolato approfondimento sui prodotti di quarta gamma. Assocarni, l'Associazione nazionale industria e commercio carni e bestiame, punta tutto sulle prospettive nazionali ed europee della filiera dei preparati a base di carne. E oltre a un'analisi del comparto suinicolo, bovino e ovino in termini di criticità e opportunità, nel convegno "Meat Day" raccoglierà le esperienze oltreconfine e le novità di un quadro normativo italiano ed europeo in continua evoluzione.

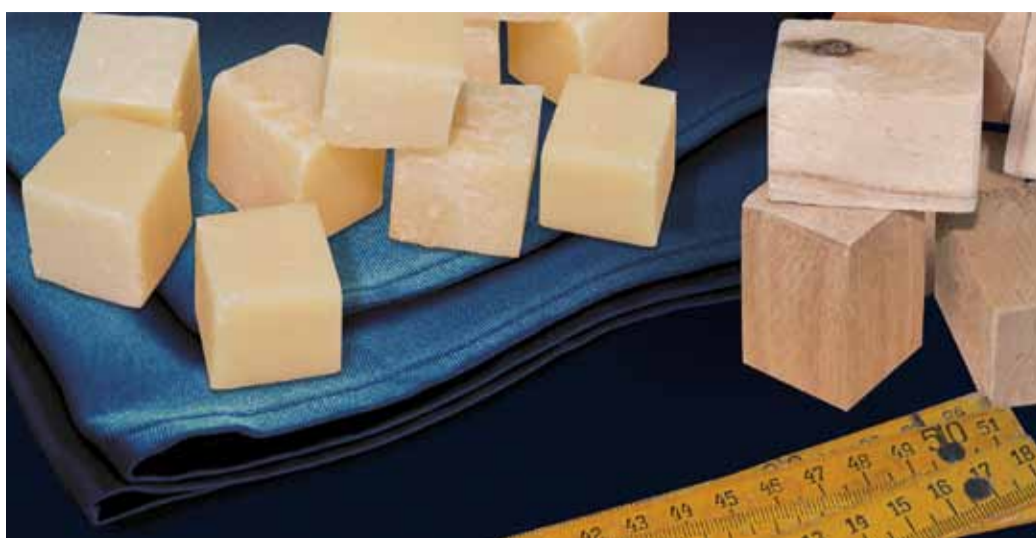
Focus di Assolatte, consolidato partner e presenza storica del salone espositivo, sarà il tema del packaging dei prodotti caseari sviluppato in occasione del "Milk Day". Strategie di marketing, comunicazione con il consumatore, informazioni in etichetta, sicurezza, razionalizzazione dei costi di produzione e sostenibilità ambientale le tematiche sviluppate con un occhio di riguardo ai nuovi prodotti a base latte.

Un'ulteriore opportunità di formazione per la filiera è infine proposta da "Logisticamente on food", il convegno organizzato da logicamente.it in collaborazione con Ailog, l'Associazione italiana di logistica, e con l'Unione parmense degli industriali.

Confermato, anche per l'edizione 2014, il fil rouge "food&beverage". L'appuntamento nato dalla collaborazione di Fiere di Parma con Messe Frankfurt Italia con l'obiettivo di favorire sinergie tra l'industria dell'automazione e gli end users dell'industria alimentare e delle bevande. La seconda tappa di un appuntamento che inizierà a maggio, nell'ambito di Sps Ipc Drives Italia, il salone dedicato alle tecnologie per l'automazione elettrica. Ultimo, ma non meno importante, "Tech Agrifood: Euromediterranean business meetings": un ricco programma di incontri e seminari tematici rivolti alle imprese della filiera ortofrutticola, vitivinicola, cerealicola ed olearia. Un'iniziativa alla quale si affiancheranno missioni di buyer internazionali selezionati, che porteranno a Parma oltre 600 operatori provenienti dai Paesi a più alto potenziale: Bricst, Next 11 e Mediterraneo.

Federica Bartesaghi





IL FUTURO NELLE PROFONDE RADICI

Gelmini fra tradizione e innovazione,
radicamento e apertura a nuove sfide di mercato.

Gelmini sta vivendo un momento importante, quello del passaggio tra passato e futuro. È un transito che avviene unendo le radici passate alle attuali novità, tenendo sempre presente lo spirito d'iniziativa e di attaccamento alle proprie origini di chi ha fondato l'azienda, Antonio Gelmini.

I clienti sono i veri protagonisti. A loro, e al loro lavoro, sono rivolte tutte le attenzioni per ragionare assieme, anticiparne le esigenze e far sì che siano pienamente soddisfatti, creando un pensiero comune che si possa concretizzare in un senso di fedeltà e rispetto reciproco. Questo è l'obiettivo da raggiungere giorno dopo giorno.

Coltivare le migliori pratiche non porta solo riconoscenza dal passato, ma conduce direttamente ad un futuro di opportunità che l'azienda incontra oggi davanti a sé.

I nuovi scenari di mercato stanno portando l'azienda a compiere un importante passo: l'ingresso sui mercati internazionali. Nella prospettiva di Gelmini, i mercati d'Europa rappresentano

un punto di arrivo e uno di partenza, egualmente significativi.

Da un lato rappresentano quel genere di sfida con se stessi che si identifica completamente nella volontà, nella costanza e nella forza riscontrabili all'interno del pensiero del fondatore, sempre supportati dal valore della fedeltà e della correttezza.

Dall'altro, invece, testimoniano l'alta attenzione che si pone verso un marchio che ha sempre operato all'interno del territorio nazionale. È la domanda estera che va incontro a Gelmini, quasi a significare come una solida tradizione di produzione possa raggiungere anche destinatari lontani.

La forza di una realtà territoriale che intende affermarsi non solo all'interno dei propri confini, ma anche su mercati lontani, deriva dall'energia trainante del proprio team.

Pensare e lavorare in squadra sono prerequisiti fondamentali per svolgere quotidianamente un lavoro di qualità, nonché il fattore decisivo sul quale si basa Gelmini per continuare il proprio percorso di sviluppo e innovazione.

www.gelminimacchine.com

L'ARTE DI PORZIONARE IL FORMAGGIO



www.gelminimacchine.com



CASEARTECNICA BARTOLI

www.caseartecnica.it

Nome della macchina

Serie sezionatori e porzionatrici taglio formaggio.

Tipologia latticini a cui è destinata l'attrezzatura

Parmigiano reggiano e grana padano, oltre a tutti i formaggi a pasta dura o semidura.

Punti di forza del prodotto

Versatilità ed efficienza, dal piccolo negozio al grande confezionatore.

Specifiche tecniche

Funzionamento elettro-pneumatico.



CAD PROJECT

www.cadproject.it

Nome della macchina

Tt02.

Tipologia latticini a cui è destinata l'attrezzatura

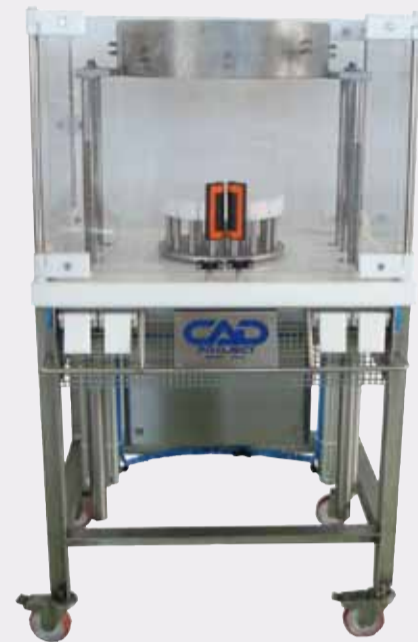
Porzionatrice semi automatica per il taglio a spicchi dei formaggi a pasta dura, ma di varie dimensioni.

Punti di forza del prodotto

E' una macchina di facile utilizzo in cui l'operatore carica la forma sul piatto, chiude le portelle di protezione e aziona due pulsanti contemporaneamente per avviare il ciclo di taglio. Si possono abbinare varie testate di taglio a seconda delle pezzature desiderate. Semplicità di sostituzione delle lame di taglio in acciaio inox.

Specifiche tecniche

Funzionamento pneumatico, dimensioni d'ingombro 800x650x1300h mm.



EUROGROUP

www.yotech.it

Nome della macchina

Yotech 65 K.

Tipologia latticini a cui è destinata l'attrezzatura

Fermentiera costruita interamente in acciaio inox e regolarmente certificata "Ce". E' in grado, tramite un software adeguato, di svolgere funzioni in modo del tutto autonomo senza alcun intervento manuale ad esclusione dell'inoculo dei fermenti. La temperatura di pastorizzazione può arrivare ad un massimo di 95° effettuando una sosta tecnica sino a 60 minuti, per poi discendere alla temperatura di fermentazione di 30°/45°; la conservazione può arrivare a +2°. Produce ottimo yogurt artigianale fresco di giornata, ricco di fermenti vivi, nel totale rispetto delle norme igieniche.

Punti di forza del prodotto

Massima resa della materia prima, il latte 100% per la produzione di yogurt. Ideale, inoltre, per la produzione di formaggi molli, ricotta e formaggio fuso.

Specifiche tecniche

Produzione per ciclo min/max 30/65 Kg; capacità vasca 72 litri; alimentazione elettrica 400V/50Hz/3; Kw 5,5; condensazione ad aria; refrigerante R 404°. Altezza 162 centimetri, larghezza 60 cm, profondità 80 cm; peso netto 160 chilogrammi. Optional: registrazioni temperatura; inoculatore automatico di fermenti.



MICHELANGELO PIETRIBIASI

www.pietribiasi.it

Nome della macchina

Zangola impastatrice.

Tipologia latticini a cui è destinata l'attrezzatura

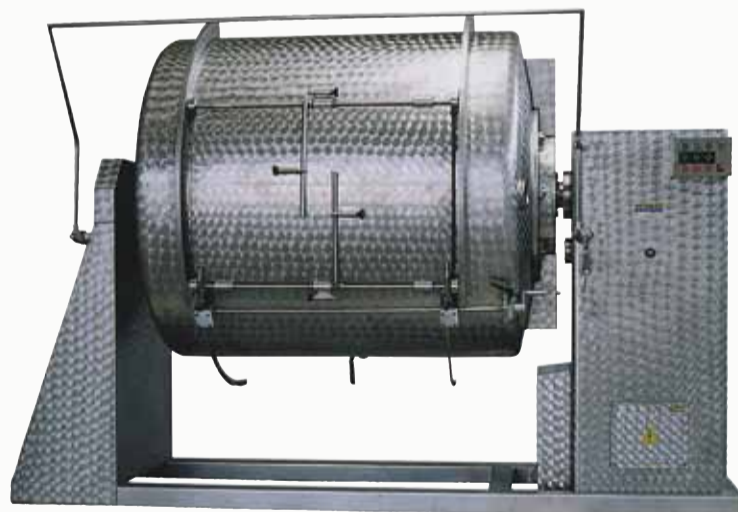
Produzione di burro da crema di latte.

Punti di forza del prodotto

Produzione burro con metodo tradizionale a sbattimento; grande affidabilità e durata nel tempo della macchina.

Specifiche tecniche

Zangole disponibili in svariati modelli da 35 a 500 litri in capacità di panna (da 100 a 1.500 litri in capacità botte); botte in acciaio inox, fornitura completa di box di sicurezza Ce.



MUOVIAMO IL TUO BUSINESS

Articoli tecnici per nastri trasportatori e macchine confezionatrici



MAPEC

VIA MONTE BIANCO 15/17
20833 GIUSSANO - MB

INFO@MAPEC.NET
WWW.MAPEC.NET
T 0362 311084
F 0362 311007

SULBANA

www.sulbana.com

Nome della macchina

Impianto dosaggio e mescolatura.

Tipologia latticini a cui è destinata l'attrezzatura

Formaggio grattugiato.

Punti di forza del prodotto

Perfezione di dosaggio dei diversi prodotti che formano il mix di formaggi grattugiati o di eventuali ulteriori ingredienti in polvere aggiuntivi, come sale, fecola di patate o altro. Miscelazione sicura e costante tramite apposito tamburo rotante completo di tramoggia di scarico per accoppiamento a sistema di trasporto o packaging.

Specifiche tecniche

Secondo necessità del cliente.



EUROCRYOR - GRUPPO EPTA

www.eurocryor.com

Nome della macchina

Banco frigo Bistrot.

Punti di forza del prodotto

Bistrot, concept caratterizzato da stile vintage e forme eleganti, deve il suo nome ai classici café francesi. Vetrina "square glass", l'omonima soluzione di Eurocryor, assicura un'elevata visibilità dei prodotti e, da oggi, è ancora più flessibile, grazie ai vetri frontali ad ante, che garantiscono un'apertura più agevole e un migliore accesso al piano d'esposizione, semplificando le attività di merchandising e di pulizia. Il vetro dritto, peculiarità di questo mobile, consente di offrire una visibilità a tutto campo dei prodotti. Inoltre, l'aspetto estetico di Bistrot è facilmente personalizzabile, grazie ad una vasta gamma di rivestimenti colorati o essenze in legno e accessori decorativi, per rispondere al meglio alla richiesta di aree "multi-prodotto", che sempre più spesso caratterizzano gli store moderni. Inoltre, grazie all'illuminazione a Led, Bistrot riesce ad ottimizzare l'esposizione e diminuire i consumi di energia. Il nuovo modello di Bistrot con vetri frontali ad ante, già installato nei primi punti vendita, ha raccolto riscontri positivi in merito a praticità ed efficacia nella presentazione dei prodotti.



FILIPPINI

www.filippinimacchineperformaggi.it

Nome della macchina

Spazzolatrice-rivoltatrice automatica per formaggi modello Tecnica/4.

Tipologia latticini a cui è destinata l'attrezzatura

Formaggi tipo grana padano e parmigiano reggiano (altri a richiesta).

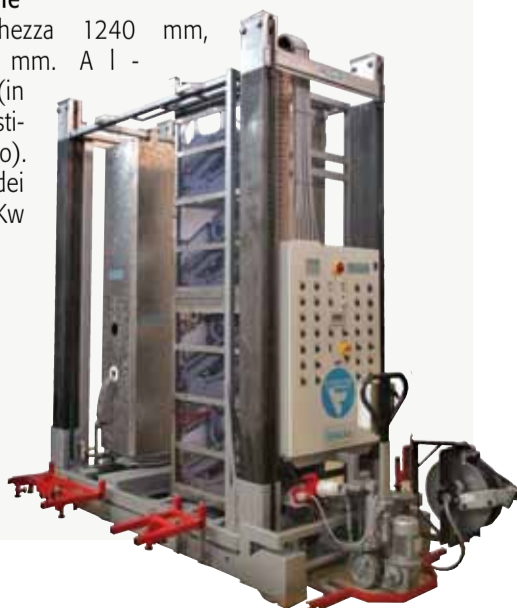
Punti di forza del prodotto

Unica spazzolatrice-rivoltatrice automatica in grado di lavorare contemporaneamente quattro forme di formaggio, consentendo notevoli risparmi nel costo di gestione del magazzino. L'eccezionale pulitura della forma, la grande affidabilità operativa e la semplicità di utilizzo sono altre caratteristiche vincenti di questo modello.

Dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalla normativa vigente. Macchina certificata Ce.

Specifiche tecniche

Dimensioni: larghezza 1240 mm, lunghezza 2900 mm. Altezza a richiesta (in base alle caratteristiche del magazzino). Potenza totale dei motori installati: Kw 25,07.



Fava Giorgio Axel progetta e realizza linee ed impianti per il confezionamento dei formaggi.

In particolare produce imbustatori automatici e semi-automatici, per diverse tipologie di formaggio, abbinabili alle macchine del vuoto Supervac, commercializzate in Italia da Fava Giorgio Axel.

Gli imbustatori possono confezionare prodotti interi, cilindrici, irregolari ed in tranci. Utilizzano sia sacchi termoretraibili che in alluminio ed ogni macchina è personalizzabile in base alle esigenze del cliente. Garantiscono elevate produttività e possono essere inseriti agevolmente in linee produttive esistenti.

Le macchine del vuoto Supervac sono estremamente robuste, affidabili, assicurano un'ottima resa e la miglior tenuta del vuoto. La loro struttura interna permette di raggiungere i 3 cicli al minuto indipendentemente dal tipo di prodotto da confezionare.

La gamma completa dei prodotti è visibile sul sito principale www.favagiorgioaxel.net e sul nuovo sito www.easyfoodindustry.it.

FAVA GIORGIO AXEL

Via Cerati 19/A 43126 Parma - tel. 0521 293734 - fax 0521 293968
info@favagiorgioaxel.com - www.favagiorgioaxel.net



Al via la quinta edizione di Formaggi & Consumi Awards, i premi dell'eccellenza assegnati dal retail. L'iniziativa, dopo il successo ottenuto nelle precedenti edizioni, intende valorizzare l'impegno delle aziende del settore, che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione, svolte nell'anno solare 2013.

LE CATEGORIE PER CUI LE AZIENDE SARANNO PREMIATE

MIGLIOR SPOT TV	MIGLIOR SPOT RADIO	MIGLIOR TELEPROMOZIONE	MIGLIOR CAMPAGNA AFFISSIONE	MIGLIOR CAMPAGNA STAMPA TRADE
MIGLIOR CAMPAGNA STAMPA CONSUMER	MIGLIOR CAMPAGNA NEW MEDIA	MIGLIOR CAMPAGNA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO TIPICO		MIGLIOR PROMOZIONE IN STORE
MIGLIOR PROMOZIONE AL CONSUMO	MIGLIOR MATERIALE POP		MIGLIOR INIZIATIVA CO-MARKETING	MIGLIOR INIZIATIVA CHARITY
MIGLIOR PACKAGING DEL PRODOTTO A LIBERO SERVIZIO	MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO		MIGLIOR INIZIATIVA DI PARTNERSHIP CON IL NORMAL TRADE	MIGLIOR INIZIATIVA A FAVORE DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La cerimonia di premiazione si svolgerà in occasione di CIBUS PARMA martedì 6 maggio 2014

Per maggiori informazioni: ambra.busato@tespi.net