



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FOCUS ON



Budello naturale: "Una scelta logica"

Marco Bartoli, uno dei titolari del Salumificio Bbs, racconta le scelte dell'azienda. Che, dal 1973, produce internamente salumi tradizionali reggiani. Facendo della semplicità il proprio punto di forza.

A pagina V

LA RICERCA

Alle pagine XII e XIII

LA CARNE È SOSTENIBILE?

Tra 'clessidra ambientale' e 'consumo reale', lo studio promosso da Assica, Assocarni e Unaltalia sembra riscattare questo alimento. Accusato da anni di essere il più impattante sull'ambiente.



turbo.

FOCUS ON

A pagina XIV

Stefy: sensori per la sicurezza degli alimenti

È in fase di sviluppo una tecnologia per i controlli rapidi in filiera. Un lettore facile da usare, portatile, rapido e multiparametrico.



REPORTAGE: CIBUS TEC FOOD-PACK

Da pagina VIII a pagina XI



TECNOLOGIE IN MOSTRA

Non delude la cinquantesima edizione di Cibus Tec Food-Pack. Che registra numeri in crescita. E vanta alleanze strategiche.

PRIMO PIANO

A pagina VI

Se la fiera "si fa in sei"

Presentata l'edizione 2015 di Ipack-Ima, evento leader in Italia per il processing e il packaging. In scena dal 19 al 23 maggio nei padiglioni di Fiera Milano. In contemporanea con l'Esposizione Universale.

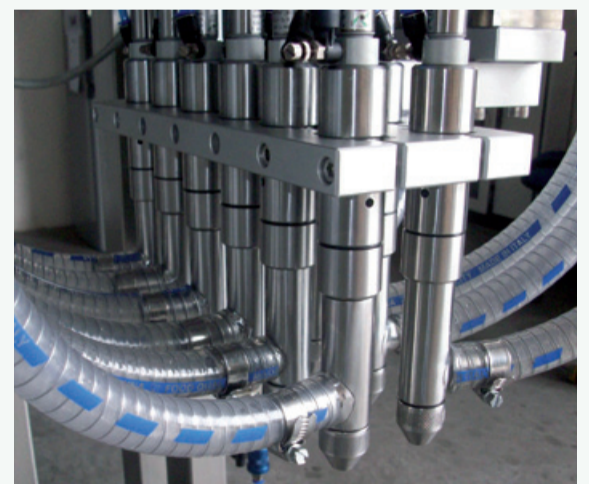
FOCUS ON

Il packaging che fa la differenza

Il salumificio Brugnolo si affida a Esseoquattro per confezionare il salame de Casa. Nasce un sacchetto su misura. Che rende il prodotto più competitivo.

A pagina VII

PRIMO PIANO



Ue: progetti a favore dell'innovazione

Le opportunità comunitarie per la crescita e lo sviluppo tecnologico nel settore agroalimentare.

A pagina IV

Gulfood Manufacturing: successo a Dubai



Si è tenuto dal 9 all'11 novembre, al Dubai World Trade Center, Gulfood Manufacturing. Evento di riferimento per il Medio Oriente, l'Africa e il sub-continento indiano dedicato all'industria del processo e confezionamento alimentare. Oltre mille fornitori di prim'ordine a livello mondiale hanno esposto novità e innovazioni, per soluzioni più veloci, economiche e sicure. Tre le sezioni: 'Ingredients Middle East', vetrina per gli ingredienti che possono migliorare il gusto, l'aroma, il colore, la consistenza, la produzione, la conservazione e la shelf life dei prodotti; 'ProPack Middle East', riguardante il confezionamento di tutti i settori di produzione alimentare (carne, pesce, prodotti lattiero-caseari, bevande, prodotti da forno, dolci e snack); 'Food Logistics Middle East', dedicato alla movimentazione dei materiali, ai veicoli commerciali e di trasporto, a It e tecnologie, ai depositi e ai fornitori di servizi.

Emballage e Manutention: i saloni parigini dedicati a packaging e logistica

Confezionamento, trasformazione, stampa e logistica: quattro professioni tutte rappresentate ai saloni internazionali Emballage e Manutention, in scena dal 17 al 20 novembre presso il quartiere fieristico di Parigi Nord Villepinte. L'evento riunisce circa 100mila operatori provenienti dal settore agro alimentare e delle bevande (33%), della cosmetica, del lusso, della salute, della farmacia, della distribuzione e dei beni di consumo. Circa 1.500, invece, gli espositori, che si occupano di materie prime, macchine per il processo, il confezionamento, l'identificazione, la tracciabilità, la marcatura e la codifica, di imballaggio secondario e di spedizione, oltre che di contenitori e di stampa d'imballaggi ed etichette.



Direttore
Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro
Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4/5/9
Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SpA
Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 -
Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI -
Periodico mensile
Supplemento a Salumi & Consumi
Anno VII - numero 11
novembre 2014
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA
L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati
personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati
per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di
informazioni commerciali. In base all'Art. 13
della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati
o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni
Turbo S.r.l.
Responsabile dati:
Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 7 novembre 2014

Rocol: lubrificanti per l'industria alimentare

Due le novità presentate, in occasione di Cibus Tec, da Rocol. Azienda inglese specializzata nella produzione di lubrificanti per l'industria alimentare. Purol, il primo grasso alimentare certificato Nsf-H1 e 3H, ideato per garantire la massima sicurezza, superare gli audit e ottimizzare la produzione e il massimo risparmio; Foodlube, innovativa gamma di lubrificanti indicata per qualsiasi industria in cui sono richiesti prodotti con specifici requisiti igienici. In particolare, i lubrificanti Foodlube, 100% sintetici, sono dotati dei pluripremiati cappucci in materiale plastico Detex, rilevabili dai metal detector. A completamento dell'offerta, il pacchetto RocolCare comprende sopralluogo e valutazione in azienda per assicurare il corretto lubrificante a ogni specifica applicazione, formazione e istruzioni sul metodo di applicazione e supporto tecnico.



Ceresana: crescita di mercato per il polietilene Ldpe

Nel mese di ottobre Ceresana, società internazionale di consulenza e ricerche di mercato, ha pubblicato uno studio relativo al polietilene Ldpe nel mondo. La plastica più utilizzata per la realizzazione di packaging. Un polimero che, nel 2013, ha generato ricavi globali che ammontano a quasi 33 miliardi di dollari, con prospettive di aumento che Ceresana stima dell'1,5% annuo fino al 2021. Principale applicazione per il polietilene è il film, per la produzione del quale viene utilizzato circa il 63% dell'Ldpe nel mondo e che viene destinato a imballaggi e sacchetti. Ma con lo stesso materiale vengono realizzati anche imballaggi rigidi. Principale mercato per questo materiale è l'Asia, dove si trasformano circa 7,1 milioni di tonnellate di resina (il 58% delle quali in Cina). Un importante fornitore di Ldpe, che grazie a nuovi complessi petrolchimici garantirà nei prossimi anni capacità produttive in crescita del 5% annuo, diventa il Medio Oriente. Mentre Europa Occidentale e Nord America, essendo mercati maturi, registreranno una crescita ridotta.

Da Tetra Pak, il primo brick 100% origine vegetale

Nel 2015 Tetra Pak lancerà sul mercato un brick in cartone interamente realizzato con materiali rinnovabili di origine vegetale. Tetra Rex Renewable, questo il nome del nuovo pack, è composto da strati di polietilene a bassa densità di origine vegetale e da un tappo di polietilene ad alta densità, entrambi derivati dalla canna da zucchero. In aggiunta si utilizza cartone certificato dal Forest Stewardship Council (Fsc). Sviluppato in collaborazione con Braskem, uno dei leader mondiali nella produzione di biopolimeri, il nuovo Tetra Rex permetterà di rimpiazzare il Tetra Rex standard da 1 lt con tappi TwistCap Oso 34. Senza ulteriori investimenti per le imprese né per l'adeguamento delle macchine di riempimento. "Insieme ai nostri fornitori, clienti e altri soggetti interessati, guidiamo il settore verso l'adozione di imballaggi rinnovabili al 100%", dichiara Charles Brand, vice presidente marketing e product management di Tetra Pak. "Crediamo che l'aumento della quota di materiali rinnovabili nelle confezioni non sia solo rispettoso per l'ambiente, ma offra anche ai nostri clienti un vantaggio competitivo in termini di profilo ambientale complessivo dei prodotti".



Nuove norme Raee: il supporto di Assofoodtec

Con un comunicato stampa Assofoodtec ha segnalato che dal 9 ottobre 2014 sono entrati in vigore gli obblighi del decreto legislativo 14 marzo 2014 n. 49, che disciplina la gestione dei Raee (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche). La violazione delle norme sarà punita con sanzioni di diversa entità. "L'obiettivo generale della normativa è quello di ridurre l'impatto ambientale dei Raee, attraverso l'introduzione di un sistema di raccolta differenziata che ne agevoli il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero", spiega Paolo Pipere, responsabile servizio ambiente ed ecosostenibilità camera di commercio di Milano. I produttori saranno inoltre tenuti a fornire ai consumatori e agli utilizzatori professionali le informazioni su come gestire il prodotto alla fine del suo ciclo di utilizzo. "Il new waste introduce la logica della responsabilità individuale", commenta Nicola Marzaro, presidente Assofoodtec e di Ecoatsa, Consorzio per la raccolta e lo smaltimento di macchine per il settore alimentare. "Le aziende sono incoraggiate a rivedere l'intero processo produttivo". Il momento della raccolta e smaltimento dei Raee è particolarmente problematico, conclude Marzaro: "In questo senso i 'Sistemi collettivi Raee', come Ecoatsa ed Ecocaffè (consorzi costituiti in ambito Assofoodtec) rappresentano un supporto notevole alle aziende per l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa".

Owens-Illinois: investiti 55 milioni per la produzione di vetro in Veneto

La Owens-Illinois, azienda leader mondiale nella produzione di packaging in vetro per bevande, ha inaugurato un nuovo forno nello stabilimento a San Polo di Piave, in provincia di Treviso, nel cuore della terra del Prosecco. Una struttura che dà lavoro a oltre 200 persone e che nei processi produttivi può utilizzare fino al 90% di vetro riciclato, offrendo contenitori più leggeri. Dal 2011 a oggi l'azienda ha investito 55 milioni di euro per incrementare la capacità produttiva in Italia. 40 milioni solo per il nuovo impianto, con quattro linee di produzione ad alta efficienza e macchine ispettive di ultima generazione. Questi interventi hanno permesso di ridurre del 50% le emissioni di Co2 e di generare 30 nuove assunzioni. Presente all'inaugurazione, il presidente della regione Veneto, Luca Zaia, ha dichiarato: "Purtroppo in Italia l'ufficio complicazione cose semplici della burocrazia romana è sempre aperto, ma chi vuole fare impresa qui da noi, in Veneto, sappia che troverà sempre la Regione al suo fianco, perché per agevolare l'economia e il lavoro, a maggior ragione in un momento di profonda crisi come questo, siamo pronti a usare il lanciafiamme".

Il gruppo Coca-Colapresenta le bottiglie a basso impatto ambientale

Il gruppo Coca-Cola si impegna, anche in Italia, nella produzione di un packaging ecologico che riduca l'impatto ambientale. Le prime bottiglie 'PlantBottle', realizzate con il 30% di resina di origine vegetale, saranno quelle da 1,5 litri e 2 litri dell'acqua minerale Lilia Giovane e Lilia Fonte Tavina. L'obiettivo è quello di arrivare entro il 2020 all'utilizzo di questa nuova bottiglia - che può essere riciclata negli impianti senza contaminare il Pet tradizionale - per tutti i prodotti imbottigliati in plastica del gruppo. Inoltre, la resina vegetale consente di ridurre il peso delle bottiglie e conseguentemente anche le emissioni di Co2 e l'impatto ambientale.

Corso 'Reach e packaging' a Milano

L'Istituto italiano imballaggio ha organizzato, per giovedì 4 dicembre 2014 presso la propria sede a Milano, il corso di approfondimento 'Reach e packaging'. L'obiettivo è quello di fare chiarezza sul Regolamento 1907/2006/Ce, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (Reach). La normativa interessa diverse filiere industriali, tra cui anche l'industria del packaging. L'incontro, con il consueto pragmatismo che contraddistingue gli eventi della 'packaging education' curati dall'Istituto, si pone l'obiettivo di chiarire concetti, adempimenti e sanzioni per la filiera del packaging previsti dal sistema Reach a carico dei produttori e utilizzatori di materiale da imballaggio, consentendo ampio spazio alle domande e ad un costruttivo dibattito tra docente e partecipanti.

Termina il progetto di ricerca Ue 'SuperCleanQ': riciclo Pet per uso alimentare

Nel mese di ottobre si è concluso il progetto triennale di ricerca SuperCleanQ. Finanziato dall'Ue con 1,9 milioni di euro nell'ambito del Seventh Framework Programme, con l'obiettivo di individuare processi innovativi per il riciclaggio dei rifiuti plastici in polietilene tereftalato (Pet) destinati agli imballaggi alimentari. L'attività ha coinvolto 12 enti (associazioni, centri di ricerca e aziende), di cui tre italiani: l'associazione nazionale Assocomplast, l'azienda cuneese Dentis e il gruppo Alplast di Treviso. Durante questi tre anni, oltre allo sviluppo di strumenti per il controllo qualità dei processi di riciclo delle materie plastiche per food contact, sono state definite specifiche tecniche Cen (European

Committee for Standardization) per il Pet riciclato destinato ad applicazioni a contatto con alimenti, che verranno pubblicate a inizio 2015. Queste indicazioni consentiranno alle autorità di controllo e alle aziende di determinare la purezza delle resine rigenerate in modo più efficace e meno costoso. Inoltre, è stato sviluppato un sistema per la decontaminazione di Pet post-consumo basato su un estrusore dotato di un nuovo blocco di degassaggio e filtraggio. Infine, i ricercatori hanno ideato un sistema per il monitoraggio in linea dei rifiuti plastici, che identifica, mediante spettroscopia Nir, materiali biodegradabili contaminanti nel flusso di Pet e Hdpe (polietilene ad alta densità) per uso alimentare.

Epta: i nuovi banchi verticali per il reparto surgelati

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale che in Italia ha sede a Milano, ha presentato i nuovi banchi verticali Elephant Up e combinati Cayman Up, a marchio Costan. Destinati a rivoluzionare l'esposizione di gelati confezionati e prodotti sottozero in supermercati, ipermercati e cash&carry. L'obiettivo è quello di soddisfare l'esigenza dei retailer di trasformare l'area surgelati da "final stop" a primaria destinazione del percorso di acquisto dei consumatori all'interno del punto vendita. In particolare la nuova gamma Frozen coniuga l'innovativo design - caratterizzato da ampie vetrate a tutt'altezza e assenza di cornice, studiato per enfatizzare l'appeal degli articoli all'efficienza energetica, potenziata dal nuovo sistema elettrico Bth, che calibra tutti gli elementi in funzione delle diverse condizioni, garantendo una riduzione dei consumi dal 30 al 50%. Una categoria, quella dei surgelati, che secondo l'ultima analisi di mercato pubblicata da Transparency Market Research (Global frozen food market) sta registrando un forte tasso di crescita delle vendite (+5,2% nel periodo tra il 2013 e il 2019), raggiungendo i 15,9 miliardi di dollari entro il 2019.

Ice: missione imprenditoriale in Kazakistan

Ice-Agenzia e Confindustria, con il ministero degli Affari esteri e quello dello Sviluppo economico, hanno organizzato, dal 9 al 12 novembre 2014, una missione imprenditoriale in Kazakistan. Un incontro rivelatosi utile per approfondire le opportunità di collaborazione offerte dal mercato kazako alle imprese italiane nei settori focus dell'iniziativa, tra cui anche quello dell'agroindustria. Il Kazakistan, infatti, ha registrato nei 20 anni successivi all'indipendenza un tasso di crescita tra i

più alti al mondo: in media circa l'8% (secondo soltanto a Cina e Qatar). Solo nel 2013 il Pil è cresciuto del 5,9% trainato in particolare dal consumo privato (+10%). In particolare il settore della meccanica alimentare è tra i prioritari dell'economia del Kazakistan. Cresce la richiesta di tecnologie avanzate per la trasformazione alimentare, in particolare per la lavorazione dei prodotti derivati dal grano (farina, pasta, industria dolciaria), del latte e dei prodotti caseari e della carne.

Meat-Tech: spazi prenotati all'80%

Segnali molto positivi per Meat-Tech, la nuova manifestazione internazionale dedicata alle tecnologie e ai prodotti per la lavorazione, conservazione, packaging e distribuzione delle carni, organizzata da Ipack-Ima, a Fieramilano, dal 19 al 23 maggio 2015. Più dell'80% delle superfici espositive, infatti, sono state prenotate dalle aziende, tra le quali figurano i principali player del settore. Rilevante il fatto che molti espositori abbiano investito in spazi importanti, a conferma del clima di vivacità rilevato nell'ultima indagine dell'Osservatorio Ipack-Ima. Meat-Tech conta inoltre su autorevoli patrocinatori: Assica (Associazione industriali delle carni e dei salumi) e Assofoodtec (Associazione italiana costruttori macchine, impianti, attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare). In contemporanea si svolgeranno anche Converflex e Intralogistica Italia, per una completezza espositiva che spazia nei settori del processing, packaging, converting, printing e logistica. Circa 2.500 gli espositori previsti e oltre 100mila i visitatori attesi.



Shopper: Unioncamere e Assobioplastiche fanno chiarezza sulla nuova norma

Unioncamere e Assobioplastiche insieme per fare chiarezza sulla nuova norma in materia di shopper. Che vieta la commercializzazione dei sacchetti monouso non compostabili e fissa criteri stringenti per quelli riutilizzabili. L'entrata in vigore del sistema sanzionatorio in Italia, infatti, ha generato scompiglio non solo tra gli operatori del settore, ma anche tra gli utilizzatori finali. Le due istituzioni hanno organizzato, per venerdì 21 novembre, un incontro formativo sul tema, presso la sede di Unioncamere in Piazza Sallustiana a Roma. Gli interventi saranno curati da esperti del settore e affronteranno tematiche legate alla nuova norma secondo punti di vista politici, economici, legislativi e gestionali.

Vi presentiamo la nostra qualità



FRIGOMECCANICA

Impianti Frigoriferi Industriali



CON OLTRE 50 ANNI DI ESPERIENZA, SISTEMI E SOLUZIONI SU MISURA PER SODDISFARE I NOSTRI CLIENTI CON RISULTATI STRAORDINARI NELLA QUALITÀ E NELLA SICUREZZA DEI PROPRI PRODOTTI

LA NOSTRA PRODUZIONE

CONDIZIONAMENTO LOCALI DI LAVORAZIONE, SALAGIONE, RIPOSO, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA, SCONGELAMENTO, CENTRALI FRIGORIFERE, CAMERE BIANCHE, AFFUMICATOI, CONTROLLORI DI PROCESSO, GESTIONE COMPUTERIZZATA, STUFE PER MORTADELLE.



FRIGOMECCANICA S.p.A. Via Provinciale 19
43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
Tel. +39 0521 835666 - Fax +39 0521 834070
www.frigomeccanica.it
www.frigomeccanicaatkt.com

Ue: progetti a favore dell'innovazione

Le opportunità comunitarie per la crescita e lo sviluppo tecnologico nel settore agroalimentare.

Il semestre di presidenza italiana dell'Unione europea prosegue il suo cammino istituzionale e si avvia alla naturale conclusione. Questi sei mesi (luglio/dicembre 2014), oltre a essere stati caratterizzati dalla nascita della nuova Commissione europea guidata dal lussemburghese Jean-Claude Juncker, hanno rappresentato un'occasione per rilanciare il nostro paese in ambito internazionale. Ma anche un'opportunità di crescita per il sistema produttivo italiano. Incalzato a guardare con fiducia alle numerose opportunità che il mondo comunitario offre. Soprattutto in termini di finanziamenti e contributi a favore di una sempre maggiore diffusione dell'innovazione tecnologica.

In particolare, bisogna segnalare il progetto Horizon 2020. Il nuovo programma di finanziamento e gestione diretta della Commissione europea per la ricerca e l'innovazione. Nei sei anni di operatività (dal gennaio 2014 al dicembre 2020), questa iniziativa comunitaria si prefigge lo scopo d'implementare tanto l'eccellenza scientifica quanto la leadership industriale dei paesi dell'Unione. Una scelta obbligata, soprattutto in tempi di crisi come quelli attuali, volta a rispondere proprio alle numerose nuove sfide imposte dalla società. Le quali, raggruppate, rappresentano proprio il terzo fondamentale pilastro del programma Horizon 2020. Ed è proprio nel settore delle 'societal challenges', come ben spiegato dall'Agenzia per la promozione della ricerca europea (apre.it), che il mondo agroalimentare italiano è chiamato a individuare le nuove opportunità di sostegno. Offerte dall'ambito comunitario a chi intende perseguire una politica aziendale d'innovazione tecnologica e avanguardia scientifica.

A tale scopo, nel luglio scorso è stato presentato, presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, il 'Piano strategico per l'innovazione e la ricerca nel settore agricolo, alimentare e forestale', consultabile sul sito politicheagricole.it. Tra le sei componenti d'intervento considerate prioritarie, i tecnici del ministero hanno evidenziato l'importanza dell'innovazione tecnologica per il settore agroalimentare e la necessità di apportare un sempre maggiore sostegno a favore del suo sviluppo e della sua diffusione. Nello specifico, è stato posto l'accento sulla necessità di una sempre più incisiva ottimizzazione dei processi produttivi, nonché sull'urgenza di perseguire obiettivi volti a implementare soluzioni tecnologiche per il miglioramento degli impianti e delle strutture aziendali, ad aumentare organizzazione ed efficacia dei processi di filiera e a prestare ancor più attenzione ai molteplici aspetti che caratterizzano tematiche di fondamentale importanza come food safety e food security.

Queste, dunque, alcune delle linee d'indirizzo che il ministero adotta come prioritarie, tanto a livello nazionale quanto comunitario, nella sua azione di selezione e sostegno di progetti scientifici innovativi destinati a partenariati tra enti di ricerca e imprese. Un'opportunità evidente per l'intero settore agroalimentare nazionale, da sfruttare al massimo soprattutto nella sua declinazione europea. Tenendo conto che il progetto Horizon 2020 stanziava per la sola sfida sociale 'Food security, sustainable agriculture and forestry, marine, maritime and inland water research and the bioeconomy' una cifra vicina ai 3,8 miliardi di euro.

Un'altra occasione di sviluppo, che potrebbe consentire una crescita per l'intero comparto, è rappresentata da Expo2015. Di particolare interesse, proprio in relazione a un approfondimento delle tematiche cardine sostenute anche dai programmi di finanziamento europei, un'iniziativa recentemente promossa dalla regione

Emilia Romagna, in vista dell'esposizione universale del prossimo anno. Il World food research and innovation forum. A detta dei suoi organizzatori, tale progetto strategico si configura come "un think tank internazionale consolidato, dedicato alle strategie di sviluppo del settore dell'alimentazione globale, focalizzato su sostenibilità e sicurezza" che intende affermarsi come "un punto di riferimento per gli stakeholder globali nella ricerca, nell'industria, nel governo e nella finanza, grazie al quale potersi confrontare e definire gli scenari di ricerca e sviluppo sostenibile" (worldfoodforum.eu).

Quattro sono stati gli eventi organizzati dal Forum emiliano nel corso dell'anno. Da segnalare in particolare le conferenze intitolate "Bioeconomia e sviluppo sostenibile: la strategia dell'Unione europea" e "Strategie globali per la sicurezza alimentare", occasioni di confronto in cui si è discusso d'innovazione tecnologica e di normative internazionali legate alla sicurezza alimentare. Non casualmente, l'iniziativa emiliana ha raccolto favorevoli consensi in ambito comunitario. Tanto che il referente Marco Baccanti, nel mese di ottobre, è stato invitato a Bruxelles per presentare il progetto alla rete europea 'Quattro motori per l'Europa', l'organizzazione che riunisce le quattro regioni economicamente trainanti per l'Unione (Lombardia, Baden-Württemberg, Catalunya e Rhône-Alpes).

Le linee guida illustrate da Marco Baccanti sono state condivise dalla rete europea, soprattutto in materia di competitività del sistema delle Pmi nel settore alimentare. L'auspicio è quello che la collaborazione internazionale possa contribuire sempre più a favorire lo sviluppo e la crescita dell'intero comparto.



Budello naturale: “Una scelta logica”

Marco Bartoli, uno dei titolari del Salumificio Bbs, racconta le scelte dell'azienda. Che, dal 1973, produce internamente salumi tradizionali reggiani. Facendo della semplicità il proprio punto di forza.

“Il consumatore finale è sempre più attento a ciò che mangia, per questo poniamo la massima cura per ogni ingrediente utilizzato nella produzione dei nostri salumi. Incluso il budello usato per insaccarli, che deve essere naturale”. Idee chiare e semplici quelle di Marco Bartoli, uno dei titolari del Salumificio Bbs. Azienda a conduzione familiare che dalla fondazione, nel 1973, tutela la tipicità del territorio producendo internamente salumi tradizionali reggiani, facendo della semplicità il proprio punto di forza: “Un salume per essere buono non deve essere troppo sofisticato”. Marco Bartoli parla di come l'attenzione per il particolare non si traduca necessariamente in sofisticazione del prodotto, che anzi deve rimanere naturale il più possibile per mantenere il gusto autentico della carne della zona. “La stagionatura della carne, l'utilizzo di pochi ingredienti di alta qualità, l'attenta selezione dei capi bestiame, sono credenziali indispensabili per ottenere un buon prodotto finale, che non menta nel palato del cliente. Per questo motivo abbiamo un nostro macello interno e usiamo conce tipiche del territorio reggiano. Uti-



lizziamo esclusivamente budello naturale e selezioniamo attentamente tutti gli ingredienti”. Coppe, pancette, salami e mortadelle, sono i prodotti che il Salumificio Bbs lascia

stagionare naturalmente in budella naturali, per consentire alla carne di mantenere un gusto autentico. “L'utilizzo del budello naturale è una scelta logica per chi sceglie di produrre un salume tradizionale. Il nostro salame stagiona 60 giorni nel budello gentile e la coppa ha la possibilità di stagionare per almeno 120 giorni. Questo arricchisce il gusto della carne che altrimenti, con il processo accelerato del budello artificiale, non avrebbe lo stesso sapore genuino”. Anche per la mortadella è preferito l'uso della vescica di manzo. L'importanza che il salumificio attribuisce ai propri prodotti non si ferma all'attenzione per il dettaglio. L'intento è quello di trasmettere questi valori al cliente, sempre alla ricerca di cibo di qualità: “Stiamo aspettando il nuovo regolamento nazionale sulle etichette dei salumi, che renda obbligatorio scrivere se si tratti di carne italiana oppure no. Per aziende come la nostra, che investono e danno importanza a questi aspetti, è fondamentale comunicare queste informazioni anche all'acquirente finale del prodotto, che vuole giustamente sapere che cosa mangia”.



RIGHT TEMPERATURE



RIGHT TIMING

Leader europeo della logistica e del trasporto dei prodotti agroalimentari a temperatura controllata

+39 0371 763 201 francesca.ceni@stef.com

Follow us :

STEF
 www.stef.com

Se la fiera “si fa in sei”

Presentata l'edizione 2015 di Ipack-Ima, evento leader in Italia per il processing e il packaging. In scena dal 19 al 23 maggio nei padiglioni di Fiera Milano. In contemporanea con l'Esposizione Universale.

Ha avuto luogo lo scorso 21 ottobre a Milano la conferenza stampa di presentazione di Ipack-Ima 2015, salone internazionale dedicato alle tecnologie del processing, packaging, converting e della logistica, che si terrà dal 19 al 23 maggio nei padiglioni di Fiera Milano, in concomitanza con l'Esposizione Universale. Un appuntamento unico nel suo genere, per completezza espositiva e appeal internazionale, che riunirà circa 2.500 espositori e 100mila visitatori grazie anche alla compresenza delle fiere verticali Meat Tech e Dairy Tech, dedicate alla filiera del fresco; Converflex e Intra Logistica Italia, rivolte rispettivamente alle apparecchiature per stampa e alla movimentazione industriale; e infine la nuovissima Fruit Innovation, dedicata ai servizi e alle tecnologie della filiera ortofrutticola. Presenti alla conferenza stampa per illustrare il programma della manifestazione e presentare i risultati della prima edizione di East Afripack, i vertici di Ipack-Ima: l'amministratore delegato Guido Corbella, il chief operating officer Lucia Lamonarca, l'exhibition manager Paolo Pizzocaro e il marketing & communication manager Maria Grazia Facchinetti.

“Ancora una volta, la congiuntura economica non è delle migliori per lanciare una manifestazione fieristica. Ma nonostante questo clima d'incertezza, la decisione di non partecipare è limitata a un 15% di aziende. Il che ci fa ben sperare nel raggiungimento del nostro target”, spiega Guido Corbella, ad di Ipack-Ima. “L'obiettivo della prossima edizione è di permettere al visitatore di accedere, con un unico biglietto d'ingresso e in un solo luogo, all'intera supply chain. Grazie alla compresenza di sei saloni dedicati ai principali settori di applicazione delle tecnologie per il processing, packaging, converting e la logistica”. Tema centrale di Ipack-Ima e delle sue fiere verticali sarà “Food processing & packaging innovation for a sustainable development”, in linea con il focus di Expo 2015. Una manifestazione che spazierà a 360° nel mondo del packaging e del processing e che è stata inclusa dal decreto Sblocca Italia tra le 15 fiere leader in Italia per la promozione del made in Italy. “Un riconoscimento che è frutto del know how acquisito nei nostri settori di riferimento e dal profilo altamente specializzato che ci caratterizza. Qualità che ci permettono di collaborare con organizzatori fieristici internazionali del calibro di Pmmi, Messe Dusseldorf, Deutsche Messe e Fiera Milano”.

Grande impulso è stato dato alle tecnologie per l'industria alimentare del fresco attraverso le tre mostre verticali Meat-Tech, Dairytech e Fruit Innovation. Le prime due ospiteranno rispettivamente le migliori tecnologie e i prodotti per lavorazione, conservazione, confezionamento e distribuzione delle carni e dei prodotti lattiero-caseari.



Un'immagine di Fiera Milano

Mentre Fruit Innovation, ultima nata in casa Ipack-Ima grazie alla collaborazione con Fiera Milano, punta a un'integrazione tra tecnologia e prodotto ortofrutticolo in un settore oltremodo strategico della nostra economia, che costituisce il secondo comparto con il più elevato tasso di esportazioni dopo quello vinicolo. Stretto anche il rapporto con la grande distribuzione, visto che presidente di Ipack-Ima 2015 sarà Marco Pedroni, presidente di Coop Italia. Illustrati, nel corso della conferenza stampa, anche i risultati della prima edizione di East Afripack 2014, in scena a Nairobi (Kenya) dal 9 al 12 settembre scorsi. “Questa regione rappresenta senza dubbio uno dei mercati emergenti più promettenti per i settori del packaging e del processing. Dove per sostenere lo sviluppo non è più sufficiente investire nella meccanizzazione agricola, che deve necessariamente abbinarsi alle tecnologie dell'imballaggio”, commenta Corbella. Con 135 espositori provenienti da 18 Paesi del mondo, di cui 60 italiani, la prima edizione della manifestazione si è rivelata un grande successo. “Un'esperienza di cui vado molto fiero, per il grado di difficoltà e d'innovazione che presentava. Siamo stati infatti i primi organizzatori europei ad aver scorto il potenziale di questo mercato, e ad averci investito”. Un evento reso possibile anche grazie alla collaborazione siglata con l'associazione di categoria statunitense, il Packaging machinery manufacturers institute (Pmmi), e alla partnership strategica con l'Unido, l'organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale.

“L'obiettivo delle aziende che hanno partecipato era prevalentemente quello di fare un'azione di scouting, per valutare le reali opportunità del mercato. In particolare, sono rimaste molto soddisfatte le aziende operanti nel packaging flessibile,

per i settori del tè, del caffè e della floricoltura. Tanto che il 50% dei partecipanti ha già riconfermato la propria presenza”, spiega Lucia Lamonarca, chief operating officer. A fare da cornice alla manifestazione, anche un calendario di conferenze dedicate ogni giorno a un argomento specifico, che rientrasse nel macro tema della sostenibilità e dello sviluppo. Predisposto anche un comitato di orientamento al business, per offrire consulenza ai visitatori. “Perché il nostro compito non si limita a vendere degli

spazi espositivi, ma anche a dare continuità al nostro lavoro”, sottolinea Corbella. “Il progetto di East Afripack, avviato nel 2012 dopo un sopralluogo a Nairobi, è sempre stato molto ambizioso. Dopotutto, dovevamo inventare un nuovo concept di fiera dal nulla - aggiunge Paolo Pizzocaro, exhibition manager -. Sono stati quattro giorni intensissimi, ma che ci hanno regalato grande soddisfazione. E l'evento è stato definito dalla community locale come la miglior fiera mai vista a Nairobi”.



Nella foto, da sinistra: Maria Grazia Facchinetti, Guido Corbella, Lucia Lamonarca e Paolo Pizzocaro

IPACK-IMA

I numeri della filiera

40 miliardi di euro
FATTURATO COMPLESSIVO

153 mila
ADDETTI

+2,6%
CRESCITA DELL'INDUSTRIA
NEL 2013

35%
QUOTA ESTERA
SUL FATTURATO



La manifestazione 2015

59% FOOD
41% NON FOOD

662
NUMERO ESPOSITORI

16%
NUOVI ESPOSITORI

26%
ESPOSITORI STRANIERI

Il packaging che fa la differenza

Il salumificio Brugnolo si affida a Esseoquattro per confezionare il salame de Casa. Nasce un sacchetto su misura. Che rende il prodotto più competitivo.

Gioco di squadra, spirito innovativo e costanza nella qualità dei prodotti. Con queste armi, il salumificio Mario Brugnolo sta affrontando la difficile congiuntura di mercato. "La problematica più grande", afferma il direttore commerciale, Filippo Marangon "è l'impossibilità di programmare l'attività a lungo termine, dovuta alle improvvise frenate dei consumi, conseguenza della crisi economica. In questo contesto, il nostro salumificio ha comunque messo a segno colpi importanti, investendo in diversi progetti: tra questi la scelta di un nuovo pack per il salame nostrano 'de Casa', a marchio Mario mastro salumiere dal 1951".

Un cambiamento dettato dall'esigenza di conservare le caratteristiche organolettiche del prodotto, proteggendolo dalle contaminazioni cui un salame intero può essere esposto in un supermercato della Grande distribuzione, come nel canale tradizionale: "Ho scelto un sacchetto particolare, prodotto su misura per noi dalla Esseoquattro". Le due aziende si sono incontrate per la prima volta durante la fiera Prodotti tipici del Delta, a Rosolina Mare, nel 2010: "Ma conosco da una vita Gianluca Paselli, agente

della Baroncini, il distributore di zona della Esseoquattro". Il packaging prescelto, costituito da un sacchetto caratterizzato da una finestra trasparente microforata, raggiunge quattro obiettivi. Estrema pulizia sul banco frigo, nessun contatto del prodotto con le mani, migliora la presentazione del prodotto stesso e lo conserva più a lungo nel frigorifero di casa. "Abbiamo reso questa confezione un valido argomento di vendita con i nostri clienti", prosegue Filippo Marangon, "un elemento di competitività che ci ha consentito di aprire nuovi canali e, in qualche caso, di completare la nostra gamma di referenze". Il sacchetto, infatti, è stato proposto con successo alla Grande distribuzione e sta riscuotendo anche l'interesse del Normal trade: "I nostri furgoni raggiungono ogni giorno i negozi, trasportando cartoni contenenti 14 salami ciascuno". Il riscontro è positivo, tanto che il salumificio pensa di abbinare il sacchetto anche ad alcune tra le novità di prodotto in cantiere per il prossimo anno: "Vogliamo che il 2015 sia per Brugnolo l'anno del salto di qualità. Abbiamo investito, e continueremo a farlo, perfezionando anche i nostri prodotti di punta".



VII

Sealed Air
Food Care

PUÒ LA SOSTENIBILITÀ ESSERE PROFITTEVOLE?

Sì, quando è alla base delle soluzioni di business! In Sealed Air Food Care, il nostro approccio radicato nell'industria Food and Beverage, guida la redditività attraverso soluzioni di packaging e di igiene sempre più innovative, in tutta la catena del valore. Dalla diminuzione della conta batterica ad una maggiore shelf life, all'ottimizzazione dell'uso di acqua ed energia, alla riduzione dei costi chimici e di confezionamento, offriamo all'industria opportunità sostenibili e redditizie ogni giorno.

CRYOVAC® Diversey

Scoprite perché siamo partner affidabili.

Visitate oggi sealedair.com/foodcare.



**SICUREZZA
ALIMENTARE**



**EFFICIENZA
OPERATIVA**



**ALLUNGAMENTO
SHELF-LIFE**



**COSTRUZIONE
DI MARCHI**



TECNOLOGIE IN MOSTRA

Non delude la cinquantesima edizione di Cibus Tec-Food Pack. Che registra numeri in crescita. E vanta alleanze strategiche.

La cinquantesima edizione di Cibus Tec - Food Pack, il salone internazionale per le tecnologie meccano-alimentari di Fiere di Parma, non ha deluso le aspettative. Tenutasi dal 28 al 31 ottobre, ha fatto registrare la cifra record di 30mila visitatori (+15% rispetto all'edizione del 2011). Una crescita confermata anche dal numero degli espositori, provenienti da quasi 30 paesi del mondo, divenuti un migliaio rispetto ai 700 del 2011. Sono stati 500, infine, i top buyer partecipanti, molti dei quali provenienti da mercati ad alto potenziale di crescita. Di forte appeal anche l'intenso programma convegnistico, ricco di eventi importanti a livello internazionale. "Un successo atteso e in qualche misura programmato, preparato con un lavoro di riposizionamento della manifestazione che ha saputo rispondere alle richieste della community internazionale, che chiedeva una fiera altamente verticale e specializzata", afferma Fabio Bettio, brand manager della manifestazione. "A sancirne il successo, un format che, grazie alla joint venture con Ucima e alle alleanze strategiche con Assocarni e Colonia, ha saputo offrire alle aziende presenti inedite sinergie e concrete opportunità di business". Nel 2016 la prossima edizione.

LE AZIENDE

GELMINI

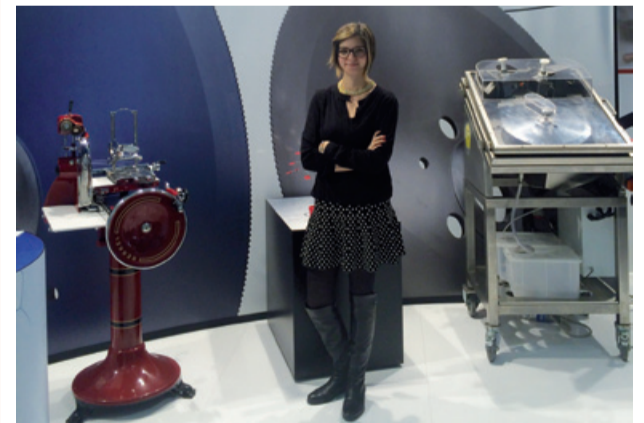
Elena Lanfranchi,
responsabile marketing



Nata a Langhirano, in provincia di Parma, Gelmini è specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e sistemi per l'automazione dell'industria alimentare: "Confezionamento e lavorazione di salumi e di formaggi a pasta dura", specifica Elena Lanfranchi, responsabile marketing dell'azienda. Forte di una costante richiesta da parte della clientela, interessata non solo ad aggiornamenti tecnologici, ma anche al rinnovo delle macchine, per il 2015 Gelmini ha in cantiere un paio di progetti per il settore dei salumi e una macchina per i formaggi semi duri, adatta per il mercato italiano, ma pensata soprattutto per l'estero. "La nostra quota export si aggira intorno al 10%, ma ci stiamo strutturando per crescere e garantire la qualità del nostro servizio anche all'estero".

SLAYER BLADES

Linda Scattolin,
responsabile commerciale



Sul mercato dal 1979, Slayer Blades ha sede a Casalbeltrame, in provincia di Novara. "Offriamo una gamma di prodotti molto vasta. Dalle lame a uso domestico e professionale fino alle lame per uso industriale e per tritatori; dalle affettatrici a volano, fino alle attrezzature per la cura e la manutenzione delle lame", racconta Linda Scattolin, responsabile commerciale dell'azienda. Fin dalla nascita l'azienda si è proiettata verso l'estero, raggiungendo i principali stati europei e paesi oltreoceano come gli Stati Uniti, il sud America e la Cina. "Quest'ultima ha sicuramente raggiunto un buon livello di produzione per il mercato interno, ma per esportare nel resto del mondo ha bisogno delle nostre lame, che hanno tutte le certificazioni necessarie.



CAVALLI

Linda Cavalli,
amministratrice



In foto da sinistra: Roberto Cavalli, ad; Linda Cavalli, amministratrice; Sara Agostini, collaboratrice

Un fatturato 2014 in linea con quello del 2013 e una quota export del 20%, realizzata prevalentemente in Europa. Cavalli, azienda di Felino, in provincia di Parma, produce impianti per la lavorazione dei salumi, la macellazione, trasformazione e confezionamento della carne, oltre a impianti frigoriferi e di movimentazione per pastifici e caseifici. "Per aumentare la competitività, ogni anno presentiamo una novità", spiega l'amministratrice, Linda Cavalli. "Quest'anno abbiamo proposto una nuova tecnologia per l'imbustamento automatico e confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari". L'azienda ha recentemente rinnovato il logo, inserendo i colori della bandiera italiana nella lettera 'C' che lo caratterizza: "Il made in Italy è da sempre sinonimo di esperienza, efficienza, durata e materie prime di qualità. Per questo i produttori continuano a investire nell'innovazione tecnologica, sia pure tramite richiesta di finanziamenti o leasing".

STANDARD TECH IMPIANTI

Ivano Zausa, titolare, e Gabriele Polese,
direttore commerciale

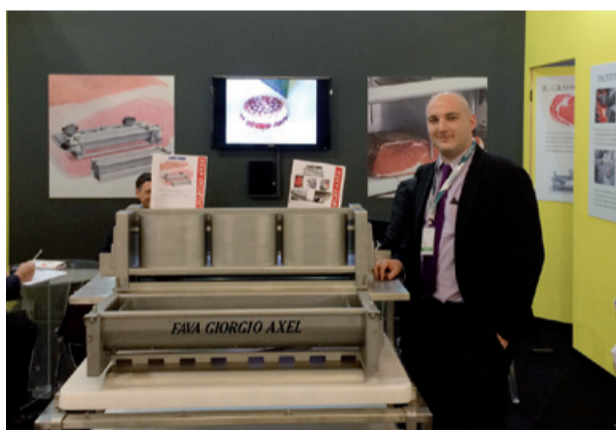


In foto da sinistra: Gabriele Polese, direttore commerciale; Irina Shvetsova, responsabile marketing; Ivano Zausa, titolare

La Standard Tech è specializzata, dal 1992, nella costruzione di impianti di condizionamento sanificabili per l'industria agro-alimentare, di camere bianche e di stagionatura per salumi, formaggi, prosciutti. "Il nostro punto di forza è sicuramente la produzione di sistemi taylor made", commenta Ivano Zausa, titolare dell'azienda. Che registra una quota export del 15%, realizzata soprattutto nell'est Europa (Romania, Croazia, Bosnia, Bulgaria), Francia, Germania ed Emirati Arabi. "Purtroppo la congiuntura economica non è delle migliori e i nostri clienti investono meno in innovazione rispetto al passato", racconta Gabriele Polese, direttore commerciale. "Il nostro fatturato, comunque, si mantiene stabile, forte dei progetti realizzati per i clienti in cerca di risparmio energetico". Un ambito per cui esistono agevolazioni statali, di cui spesso le aziende, secondo Polese, non sono a conoscenza.

FAVA GIORGIO AXEL

Marcello Fava,
titolare



"Nel 1976 l'azienda ha avviato la produzione di macchine per salumifici, fino a raggiungere oggi un'offerta differenziata per i diversi settori dell'alimentare. Da quello delle carni fresche, al caseario, dal dolciario, all'ortofruticolo", spiega Marcello Fava, titolare dell'omonima azienda con sede a Parma. L'andamento degli affari nel 2014 è stato caratterizzato da trend opposti: "La nostra quota export, maturata soprattutto nel mercato statunitense e cinese, è cresciuta notevolmente, fino a coprire quasi il 50% del fatturato. Mentre purtroppo il mercato italiano si è bloccato. Un freno che si nota soprattutto quando, rapportandoci con i clienti, diventa chiaro che la voglia di innovarsi c'è, ma è più forte la preoccupazione per la situazione economica e i problemi di liquidità".

LCS

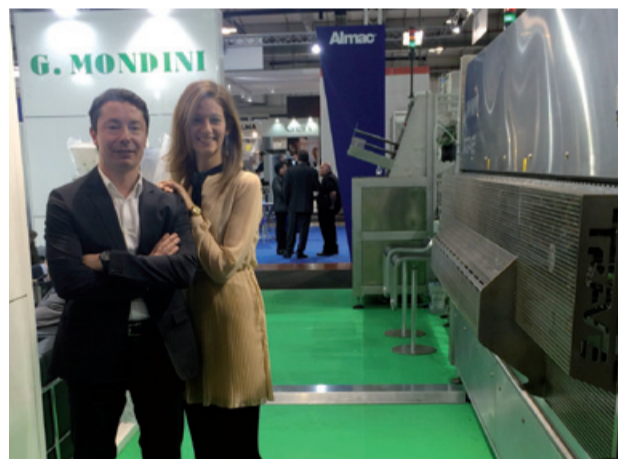
Gianfranco Silipigni,
titolare



Il gruppo Lcs è attivo dal 1989 come system integrator per la progettazione e la fornitura di sistemi di stoccaggio automatico, di material handling, automazione industriale, software e service, revamping. L'azienda, che si rivolge esclusivamente al mercato italiano e conta due sedi nel belpaese (in provincia di Monza e Brianza e di Torino), nel 2013 ha fatturato circa 12 milioni di euro. Un dato che nel 2014, secondo il titolare Gianfranco Silipigni, dovrebbe rimanere stabile o registrare una leggera flessione: "A causa della minore disponibilità finanziaria delle aziende, che si trovano costrette, a parte qualche raro caso, a ridurre gli investimenti destinati all'innovazione tecnologica".

G.MONDINI

Enzo Turla,
responsabile marketing



In foto: Enzo Turla, responsabile marketing e Silvia Maccalli, commerciale

Un fatturato maturato per il 95% in export e una crescita prevista per il 2014 di circa il 25%. G.Mondini, specializzata nella produzione di macchine termosaldatrici per l'industria alimentare, è presente in fiera con la nuova piattaforma, in grado di realizzare diversi tipi di confezionamento: sottovuoto, doppiostrato, barattoli. Garantendo performance ottimali e numerose possibilità di marketing. "I nostri macchinari", spiega il responsabile marketing, Enzo Turla, "fanno parte di un range medio-alto. L'investimento quindi è maggiore rispetto ad altre soluzioni, ma garantisce un servizio più evoluto".

L'ETICHETTA

CONVENIENZA SICUREZZA & QUALITÀ

etichette per sottovuoto • collari per prosciutti • fascette per salame • adesive

stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA

www.stoneline.it

ITASYSTEM

Giovanna Martinelli,
titolare



La bresciana Itasystem produce e distribuisce sigilli inviolabili per la tracciabilità e rintracciabilità alimentare. La titolare dell'azienda, Giovanna Martinelli, descrive l'offerta: "Oltre a Lillosgillo, il sigillo di plastica nostro prodotto di punta, stiamo promuovendo prodotti addizionali come le etichette autoadesive e in rotolo. Inoltre, da tre anni investiamo sul marchio Fsc, certificazione che attesta l'utilizzo di carta proveniente da una gestione responsabile delle foreste". Con un'ipotesi di fatturato 2014 in crescita rispetto all'anno precedente (3,5 milioni vs 3,2 nel 2013), l'azienda registra una quota export del 20%, realizzata soprattutto in Norvegia, Russia, Spagna e Bolivia. "Il nostro è un prodotto di nicchia, non abbiamo competitor all'estero. Questo ci rende più competitivi, in un mercato sempre più influenzato da piccoli dettagli di comunicazione".

RISCO

Paolo Righele,
general manager



Con una quota export sul fatturato che raggiunge l'88%, nel 2014 Risco, azienda vicentina che fornisce macchine e sistemi per l'industria alimentare, specializzata nella lavorazione della carne, ha registrato un incremento di fatturato di circa il 10%. Paolo Righele, general manager, racconta che il marchio è presente in tutti i continenti, fornendo assistenza tecnica diretta o tramite i propri rivenditori. "I mercati più importanti per noi sono il Brasile e l'Est Europa. Ma nel 2014 è cresciuta l'incidenza degli Usa e abbiamo avviato collaborazioni con paesi del sud est asiatico. Il valore aggiunto del made in Italy, ossia l'alto livello di innovazione e della qualità, ci consente di essere forti in tutto il mondo. Sbaragliando la concorrenza dei paesi emergenti, come ad esempio la Cina, che possono solo riproporre tecnologie già esistenti a un prezzo e una qualità più bassi".

GAMMA-PACK

Francesca Grossi,
titolare



Gamma-Pack, azienda di Langhirano (Parma), propone soluzioni diverse per tutti i problemi derivanti dal confezionamento di prodotti destinati al sottovuoto e all'atmosfera modificata. "Stiamo lanciando un prodotto nuovo. Un imballaggio flessibile della Dow che sostituisce i barattoli, per il quale abbiamo la distribuzione in esclusiva per Italia, Francia e Svizzera", racconta la titolare Francesca Grossi. Adatto a qualsiasi prodotto liquido o granulare con pezzature anche grandi, permette di alleggerire i costi di trasporto e di rendere più efficiente la palletizzazione. La quota export rappresenta il 15% del fatturato aziendale: "I mercati di riferimento sono la Spagna, la Tunisia e gli Stati Uniti, ma stiamo facendo ricerche di mercato anche in nord Africa e Russia".

Il Budello Naturale? Una questione di scelta!



Consorzio tutela
Budello Naturale

VISITA IL NOSTRO SITO : www.budellonaturale.it

GAP

Giovanni Stocchetti,
sales director



Azienda di Trecate, in provincia di Novara, Gap è specializzata nella produzione di film termoretraibili per il confezionamento alimentare (formaggi, carne fresca e salumi). "Per noi tecnologia e innovazione sono elementi strettamente legati alla creatività, su cui spendiamo gran parte delle nostre energie", racconta il titolare dell'azienda Giovanni Stocchetti. "Amiamo definirci i sarti dell'imballaggio, in quanto il taylor made è ciò che contraddistingue la nostra produzione rispetto ai competitor stranieri". L'azienda è infatti attiva in Russia, Austria e nella Penisola Balcanica, con una quota export che si attesta al 20% del fatturato. "Anche se chiuderemo l'anno in crescita rispetto al 2013, abbiamo notato un calo negli investimenti da parte dei nostri clienti".

CSB-SYSTEM

Andrè Muehlberger,
general manager Italia



In foto da sinistra: Guido Girardelli, commerciale
e Andrè Muehlberger, general manager Italia

In Italia, la holding svizzera Csb-System ha sede a Bussolengo, in provincia di Verona. Offre soluzioni complete IT specifiche per ogni settore, con lo scopo di ottimizzare i processi aziendali. "Abbiamo considerato la crisi come un'opportunità, intercettando la richiesta di prodotti sempre più specifici da parte delle aziende. Nell'alimentare, ad esempio, è forte la richiesta di un sistema unico, che consenta un fermo controllo dei costi. La necessità di ottemperare a obblighi di legge, infatti, spinge anche questo settore a gestioni sempre più informatizzate".

FRIGOMECCANICA

Stefano Remedi,
direttore commerciale



In foto da sinistra:
Stefano Remedi,
direttore
commerciale;
Alberto Maggiani,
presidente;
Andrea Zanlari, ad

Nonostante il 2014 sia stato un anno di alti e bassi, con un meteo estivo sfavorevole, Frigomeccanica – che produce impianti alimentari e tecnologie per mantenere inalterati i corretti valori di temperatura e umidità all'interno dei locali - ha chiuso l'anno con un risultato stabile rispetto al 2013, intorno ai 14 milioni di euro", riferisce il direttore commerciale dell'azienda parmense, Stefano Remedi. Un fatturato suddiviso per il 60% in Italia e il restante 40% all'estero: "Stiamo investendo molto sul dinamico mercato cinese, che oggi vale il 5% del fatturato, ma gli Usa rimangono il paese più importante". In Italia l'attività più frequente riguarda le ristrutturazioni: "Si tratta di interventi, anche importanti, volti a favorire il risparmio energetico. Provvedimenti necessari per le aziende, dati i costi elevati dell'energia in Italia".

COLIMATIC - COLIGROUP

Alessandra Pagani,
ufficio commerciale



Azienda di Chiari, in provincia di Brescia, Colimatic offre una gamma completa di soluzioni per il confezionamento: macchine sottovuoto a campana singola e multipla, sistemi flowpack combinati, macchine termosigillatrici e termoformatrici, oltre a optional quali sistemi di etichettatura, stampa, dosatori automatici e innovativi sistemi di caricamento con robot. Alessandra Pagani, dell'ufficio commerciale, descrive l'andamento nell'ultimo anno: "E' stato un 2014 particolarmente buono per l'estero (che rappresenta il 70% del nostro business) e stiamo chiudendo in linea con il 2013". L'azienda ha una clientela molto variegata: "I nostri clienti spaziano dalla bottega alla multinazionale e i maggiori investimenti in innovazione sono quelli delle aziende medie che vogliono fare il salto di qualità o dai big che hanno uffici di R&S e marketing particolarmente dinamici".

TOMRA

Gianluca Coloretti,
area sales manager



"Nel solo segmento del food, il fatturato 2013 è stato di 120 milioni. E per il 2014 prevediamo un aumento di circa il 15%", afferma Gianluca Coloretti, area sales manager di Tomra Sorting Solutions. La multinazionale norvegese fornisce selezionatori ottici, sistemi di pelatura e tecnologie di elaborazione per l'industria alimentare dei freschi o trattati. "Il vantaggio di essere una multinazionale, oltre alla possibilità di condividere il know how proveniente dai paesi di tutto il mondo, è quello di poter contare su continui investimenti nell'ambito della ricerca e sviluppo. Questo ci permette di essere sempre un passo avanti rispetto alla concorrenza. A dispetto della crisi economica, infatti, abbiamo notato che la nostra clientela è sempre più alla ricerca di soluzioni all'avanguardia. Chi investe in tecnologia è disposto a pagare per temi come la qualità e la sicurezza alimentare".

CRISTINA PACKAGING

Maurizio Galimberti,
direttore vendite e titolare



Packaging trasparenti in Pet, Pet-R e Polipropilene con le lavorazioni grafiche più moderne, questa l'offerta di Cristina Packaging, azienda con sede a Bodio Lomnago, in provincia di Varese. "Siamo in grado di produrre imballaggi destinati al confezionamento su linea automatica e che possono essere utilizzati a diretto contatto alimentare, grazie alla certificazione Brc-Iop". Il 70% della produzione aziendale è destinato a paesi europei (Francia, Germania, Inghilterra, Spagna) ed extraeuropei (tra cui Usa, Messico e Cina). Un business che nel 2013 ha prodotto un fatturato di oltre 10 milioni di euro.

SONCINI

Pier Luigi Caselli,
commerciale



In foto da sinistra: Pier Luigi Caselli, commerciale; Alberto Salvadori, commerciale export

Specializzata nella fabbricazione di macchine per la lavorazione dei prosciutti di suino crudi (e ora anche di salumi e trasporto aereo di alimenti di ogni genere), la Macchine Soncini Alberto ha sede a Langhirano, in provincia di Parma. "Nel 2014 il nostro fatturato ha subito una lieve flessione", dichiara Pier Luigi Caselli, da 35 anni commerciale dell'azienda. "Il settore alimentare, soprattutto quello dei crudi, sta soffrendo". L'apertura ai mercati esteri costituisce un punto di forza per l'azienda, che esporta in tutta l'America, in Svizzera, in Francia e in Belgio: "Grazie alla collaborazione con alcuni partner, stiamo iniziando a collaborare anche con alcuni paesi dell'Est". Un passo necessario, ma che espone il made in Italy al rischio dell'imitazione: "Per know how, qualità tecnologica ed efficienza, l'Italia è il primo paese al mondo. Ma non è impossibile che paesi emergenti nel settore, come Cina e Turchia, riescano presto a raggiungerci".

im
INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

LEADER MONDIALE
NELLA TECNOLOGIA PER LA PRODUZIONE DI SALUMI
DALLA SALAGIONE AL CONFEZIONAMENTO

Massaggiatrice Automatica Sottovuoto

Linea automatica per la formatura, l'insacco e la clippatura PIC99B

Clippatrice automatica per salami, cotti e arrostiti CLXP240

im
INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA s.r.l.
Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80
email: info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it

30°
1983-2013



La carne è sostenibile?

Tra 'clessidra ambientale' e 'consumo reale', lo studio promosso da Assica, Assocarni e Unaltalia sembra riscattare questo alimento. Accusato da anni di essere il più impattante sull'ambiente.

Mercoledì 22 ottobre, presso l'Expo Gate di Milano, la società di ricerca Life Cycle Engineering ha presentato un nuovo modo di considerare l'impatto ambientale della produzione di carne. Il rapporto s'intitola 'La sostenibilità delle carni in Italia' ed è promosso dalle principali associazioni di categoria delle filiere bovina, suina e avicola: Assica, Assocarni e Unaltalia. L'intento è quello di reagire ai numerosi dibattiti che negli ultimi anni si sono scatenati in merito agli aspetti nutrizionali e ambientali legati al consumo dell'alimento. All'incontro, moderato da Alessandro Cecchi Paone, hanno partecipato Massimo Marino, socio fondatore di Life Cycle Engineering; Ettore Capri, direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera - Uscs); Evelina Flachi, specialista in scienza dell'alimentazione; Stefano Zurrida, professore associato di chirurgia generale, Università degli studi di Milano. Con questo studio i produttori fanno conoscere il proprio punto di vista, fornendo una sintesi dei più recenti orientamenti tecnico scientifici relativi alla sostenibilità delle carni. Secondo diverse prospettive: nutrizionale, ambientale, economica e sociale. "I risultati di questo lavoro", si legge nell'introduzione della ricerca, "non vogliono rappresentare una posizione definitiva, ma un punto di partenza per un confronto costruttivo e trasparente, libero da preconcetti e da posizioni estreme, e mosso dalla volontà di analisi scientifica e oggettiva". Di seguito alcuni estratti della ricerca, reperibile integralmente sul sito carnisostenibili.it.

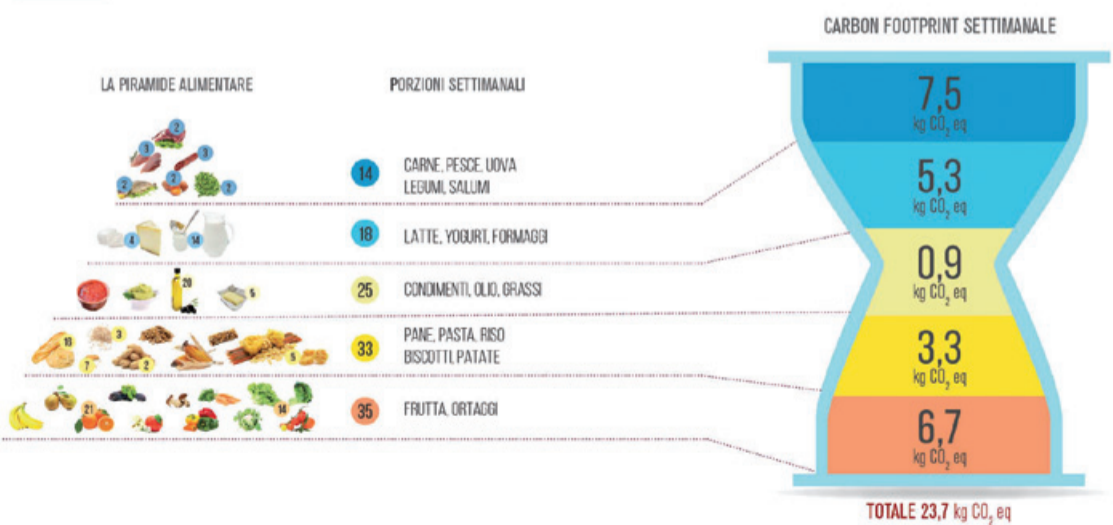
La clessidra ambientale

Finora il carbon footprint della filiera delle carni si è sempre misurato in termini assoluti: emissioni di Co2 per kg di carne. Il rapporto di Lce propone un nuovo approccio, che calcola l'impatto di un alimento sulla base del consumo reale nell'ambito di una dieta corretta ed equilibrata, secondo le quantità suggerite dai nutrizionisti. Infatti, le linee guida elaborate dal

Cra-Nut, Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (ex Inran), consigliano 14 porzioni proteiche settimanali (carne, pesce, uova, salumi, ma anche proteine vegetali come i legumi, con l'esclusione dei latticini) e 35 porzioni di frutta e ortaggi. Sulla base di queste indicazioni, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali

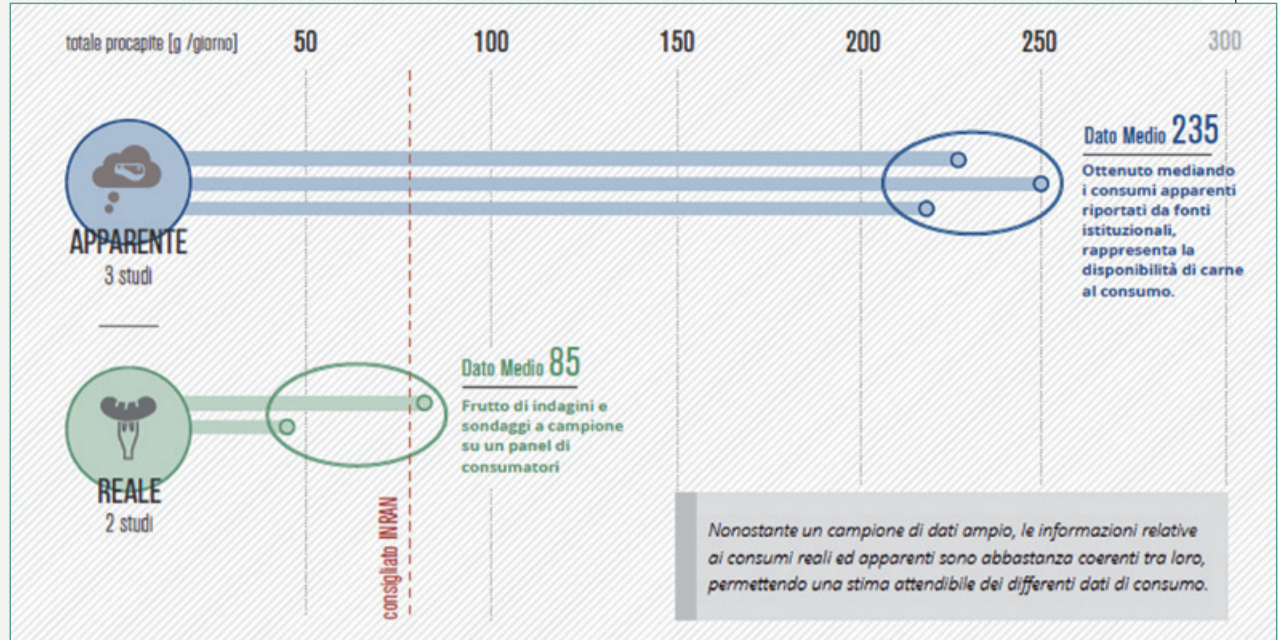
gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori. In particolare, la carbon footprint settimanale risulta di 7,5 Kg di Co2 per carni e legumi e di 6,7 Kg per frutta e ortaggi. Per rappresentare in modo immediato questi risultati, è stata elaborata un'infografica a forma di clessidra, che sintetizza le emissioni di Co2 delle diverse tipologie di alimenti.

LA CLESSIDRA AMBIENTALE



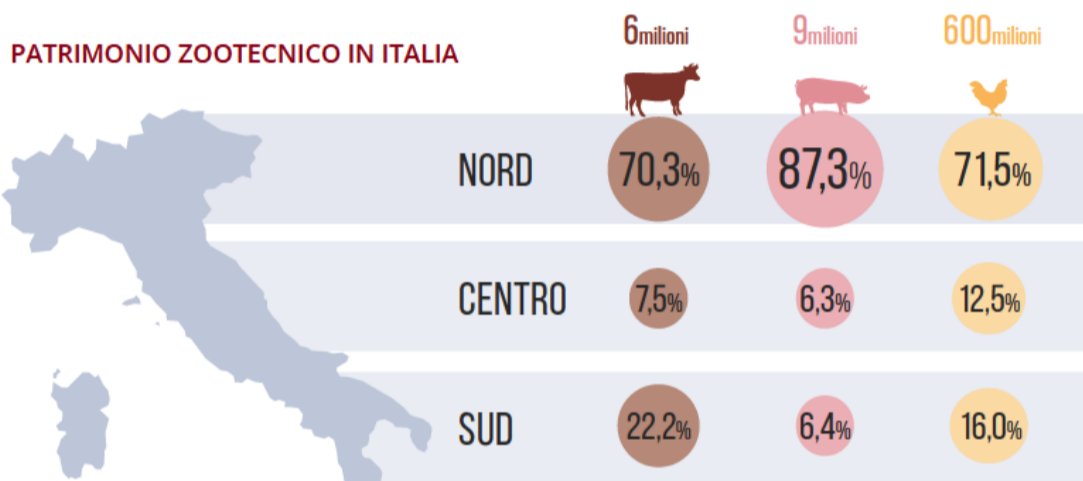
Valori nutritivi e consumi

Lo studio, in controtendenza con chi vede la carne nemica della salute, dimostra come invece questo alimento rappresenti un ingrediente imprescindibile per l'alimentazione umana. Fonte di proteine e soprattutto di micronutrienti difficili da trovare altrove (vitamina B12, zinco, selenio, B2, PP, ferro). Le analisi condotte in questo lavoro hanno permesso di osservare che un consumo di carne, nelle dosi suggerite per una dieta equilibrata, è in linea con l'obiettivo di tutelare la salute delle persone e non comporta impatti negativi né per l'ambiente né per il portafoglio del consumatore. Un ulteriore approfondimento riguarda la quantità di carne consumata, che sarebbe eccessiva. Qui entra in gioco la distinzione tra consumo apparente e reale. Quello apparente - riportato dalle maggiori fonti istituzionali, come Istat, Eurostat e Fao - indica la quantità di un alimento prodotto e include anche le parti non edibili (ossa, tendini). Il consumo reale, invece, è studiato con sondaggi e indagini a campione che coinvolgono i consumatori e indica il consumo netto di alimenti (i dati utilizzati derivano da lavori di Inran, Nielsen, Eurisko e studi scientifici).



I numeri della filiera delle carni in Italia

PATRIMONIO ZOOTECNICO IN ITALIA



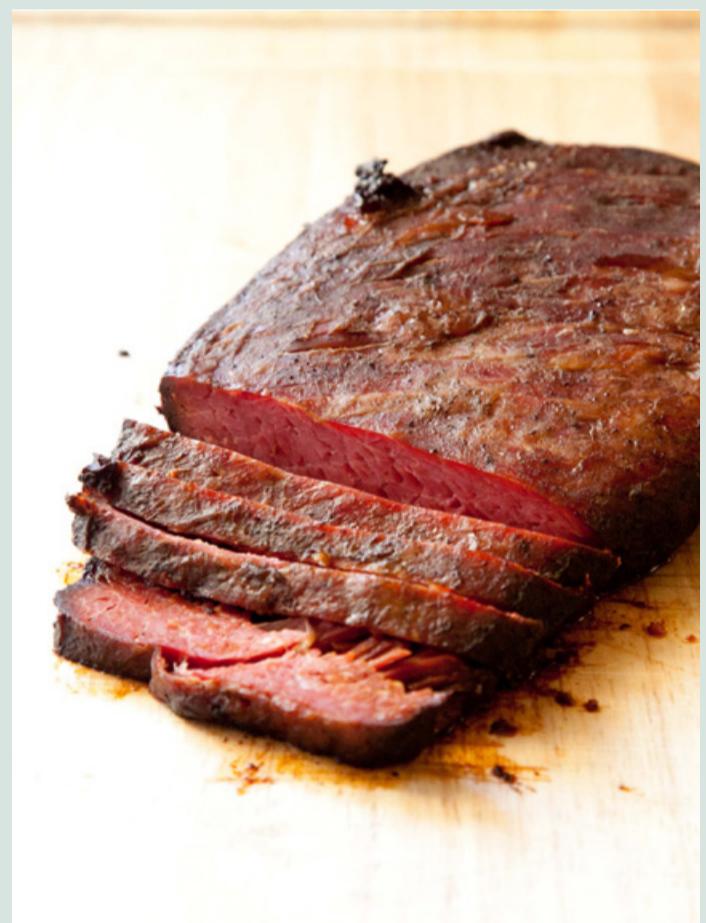
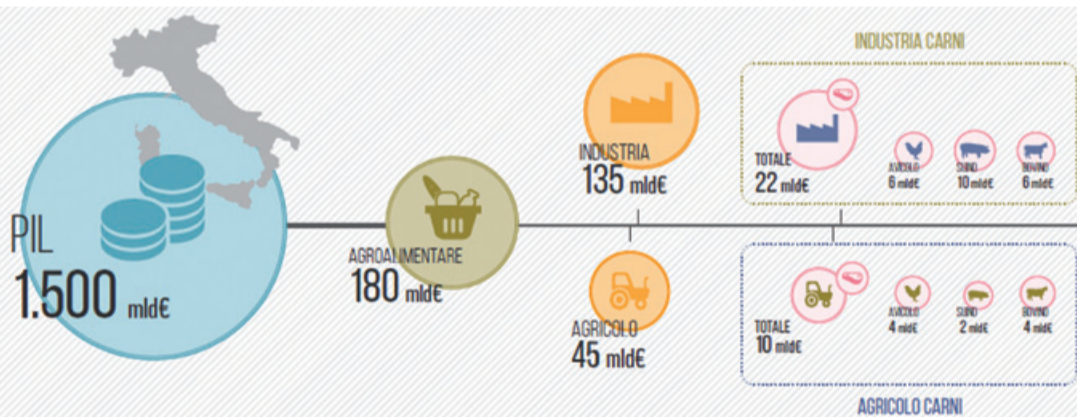
Censimento generale dell'Agricoltura anno 2010. (Tavole 3.19 e 3.20)

NUMERO DI ADDETTI IN ITALIA



IL SETTORE ECONOMICO DELLE CARNI

Il settore agroalimentare in Italia contribuisce a circa il 10-15% del prodotto interno lordo annuo, con un valore complessivo pari a circa 180 miliardi di euro. Di questi, circa 30 miliardi derivano dal settore delle carni (17%ca), includendo sia la parte agricola che quella industriale.



I.T.ALI.
Ingredienti e Tecnologie Alimentari

Da 10 anni siamo "dentro" al vostro successo

I.T.ALI. S.r.l.
Ingredienti e Tecnologie Alimentari
Via del Chionso 14/1
42122 Reggio Emilia
Tel +39 0522 512775
www.italisrl.com

Stefy: sensori per la sicurezza degli alimenti

È in fase di sviluppo una tecnologia per i controlli rapidi in filiera. Un lettore facile da usare, portatile, rapido e multiparametrico.

ProXentia, una giovane spin off dell'Università di Milano, intende realizzare una nuova generazione di strumenti in grado di rivoluzionare i controlli sulla sicurezza dei prodotti nel settore alimentare. L'intento non è sostituirsi alle certificazioni generalmente fornite da enti specializzati autonomi, ma fornire alle aziende delle filiere alimentari dispositivi rapidi e di facile utilizzo per il controllo della sicurezza e della qualità delle materie prime e dei prodotti.

La mission di ProXentia s'innesta sull'esigenza fondamentale di innalzare i livelli qualitativi delle produzioni agroalimentari. Il valore del mercato mondiale dei test in questo settore è stimato attualmente in più di due miliardi di dollari, con un tasso di crescita annuo intorno al 10%, spinto da una sempre maggiore attenzione dei consumatori per la qualità e la sicurezza alimentare e quindi da normative sempre più stringenti.

Lo strumento realizzato sarà basato su un lettore portatile e una serie di cartucce monouso, ognuna appositamente realizzata per uno specifico tipo di prodotto e in grado di dare più informazioni possibili sulla presenza di contaminanti o potenziali minacce. L'operatività sarà estremamente semplice e l'analisi potrà essere eseguita anche da personale non specializzato. Basterà infatti introdurre il campione nella cartuccia e inserirla nel lettore, il risultato dell'analisi sarà disponibile in pochi minuti.

Le cartucce monouso sono realizzate grazie a una tecnologia ottica innovativa, sviluppata e brevettata da alcuni ricercatori del team di ProXentia e dell'Università di Milano chiamata RPI (Reflective Phantom Interface). Punto di forza è la nella



possibilità di analizzare in singolo campione decine di parametri contemporaneamente. Inoltre, è in grado di operare in matrici opache, complesse e con del particolato in sospensione (come ad esempio latte, succhi di frutta o sfarinati risospesi). La tecnologia incorporata nel lettore è estremamente a basso costo: per dimostrare questa semplicità progettuale è stato infatti realizzato un prototipo basandosi sull'hardware di uno smartphone (foto). Queste caratteristiche garantiranno la possibilità di effettuare i test ad ampio spettro a un prezzo estremamente contenuto e fortemente concorrenziale con le tecnologie attualmente disponibili.

Lo sviluppo della giovane azienda è stato recentemente

supportato dalla Comunità Europea all'interno del programma di Horizon 2020, con uno strumento finanziario per lo sviluppo delle piccole e medie imprese. Il progetto chiamato Stefy (Sensor technology for food analysis) è uno dei 155 selezionati tra i 2.666 presentati in tutta Europa. Una importante validazione internazionale della capacità imprenditoriale italiana.

Attualmente la tecnologia è in un avanzato stadio di sviluppo e saranno presto disponibili i lettori e le prime cartucce in grado di determinare e quantificare la presenza di micotossine (ad esempio aflatoxina e ocratossine) e allergeni alimentari nel vino, nel latte e nei suoi derivati.

STEFY PER LE ANALISI DEGLI ALIMENTI

Caratteristiche chiave

Facile da usare

Rapido

Multiparametrico

Portatile

Alcune applicazioni

Micotossine



UNA PIATTAFORMA COMPLETA PER LE ANALISI ALIMENTARI

Hardware

Lettore universale portatile

Consumabili

"Cartuccia"

- Campione specifico (latte, vino, farina,...)
- Monouso

Software

Mobile App

- Interfaccia
- Analisi dati

Servizi Web-based

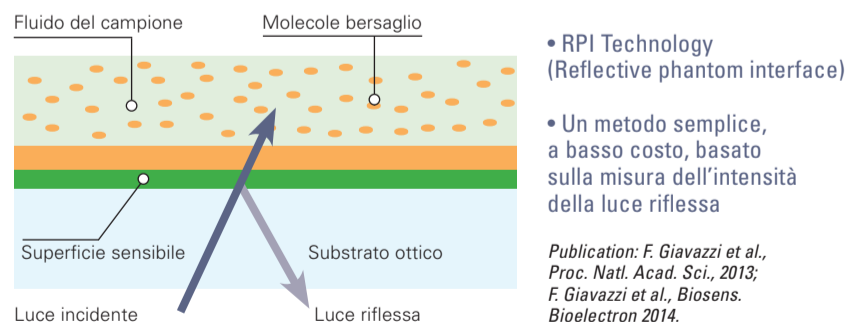
- Immagazzinamento dati
- Aggiornamenti

ProXentia
Label-free optical biosensors

MERCATO DELLE ANALISI ALIMENTARI

- 2 miliardi di \$ Globale
- 1,2 miliardi di \$ Europa
- 10% CAGR

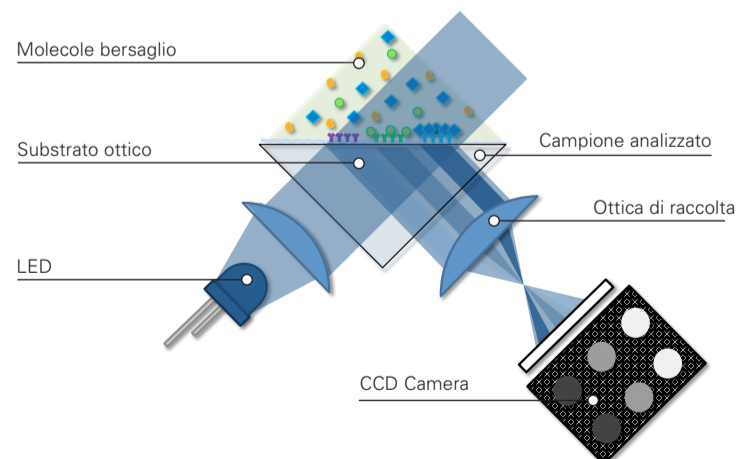
UNA SEMPLICE E INNOVATIVA TECNOLOGIA OTTICA



CONFRONTO CON LE TECNOLOGIE ESISTENTI

| Caratteristiche | Stefy | Test Strip | Elisa |
|-----------------|-------|------------|-------|
| Basso costo | ● | ● | |
| Multiparametria | ● | | |
| Sensibilità | ● | | ● |
| Facilità d'uso | ● | ● | |
| Quantitativo | ● | | ● |
| Rapidità | ● | ● | |

RILEVAZIONE MULTIPARAMETRICA A BASSO COSTO



Gli strumenti RPI sono realizzati con componenti ottici a basso costo. La superficie sensibile è realizzata immobilizzando molteplici "spot" di rilevazione, permettendo l'analisi in tempo reale e parallela di decine di diverse specie molecolari in un singolo campione.

APPLICAZIONI

Cartuccia per:

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Cereali, farine mangimi | Micotossine |
| Prodotti lattiero caseari | Antibiotici, tossine |
| Vino | Tossine, allergeni |
| Prodotti ittici | Antibiotici e tossine |

PULSAR INDUSTRY
www.pulsar-industry.it
Nome prodotto

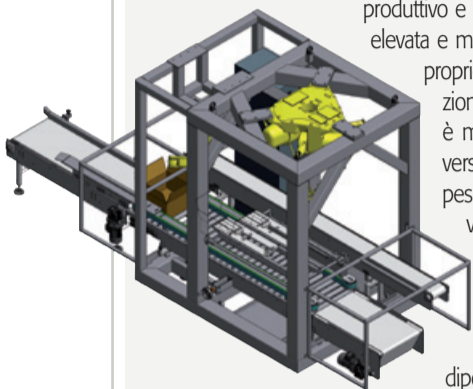
Isola robotizzata incartamento salumi e affettati in vaschetta

Tipologia di salume a cui è destinato

Tutti i tipi di salume, prosciutti affettati in vaschetta o busta.

Descrizione e punti di forza del prodotto

L'isola è concepita come integrazione delle soluzioni di fine linea robotizzate, installabile sia in impianti di produzione nuovi, sia in quelli già operativi. L'impianto consente ampia flessibilità e l'aumento di produttività, efficienza e livello qualitativo. L'isola è integrabile con i sistemi gestionali ed è in grado di rilevare i dati relativi al processo produttivo e di controllare gli indici di efficienza. Affidabilità elevata e manutenzione ridotta. Il sistema è dotato di un proprio software che assicura il controllo della produzione e la rintracciabilità. Il caricamento dei cartoni è manuale, ma su richiesta è possibile avere la versione automatica, così come il controllo del peso. L'impianto è in grado di movimentare 75 vaschette singole al minuto da max 250 g cad., con rotazione tra prelievo e deposito di +/- 90°. L'incremento dell'angolo di rotazione è possibile riducendo il numero di battute al minuto. Il numero di vaschette per pila dipende dalla stabilità, dalla forma e dal grado di riempimento della vaschetta. In condizioni standard di



lavoro, va da 10 a 18 vaschette per pila.

Specifiche tecniche

Unità di movimentazione confezioni: robot a cinematica parallela a quattro assi Fanuc Robotics completo di guida robot. Unità di movimentazione Pile: robot antropomorfo a sei assi Fanuc Robotics completo di pinza presa pile. Unità di trasporto confezioni: tappeti modulari Intralox con strutture in acciaio inox Aisi304 e motorizzazioni Sew Eurodrive con inverter. Utensile movimentazione confezioni e pile: pinza a ventosa in alluminio, con azionamento pneumatico. Scatole utilizzabili: la scatola potrà essere normale e/o tipo espositore e dovrà contenere un minimo di 12 confezioni singole. Le dimensioni delle scatole devono essere comprese tra 200 x 200 x 200 mm e 410 x 400 x 340 mm (BxAxP).

SAIMEC
www.saimec.it
Nome prodotto

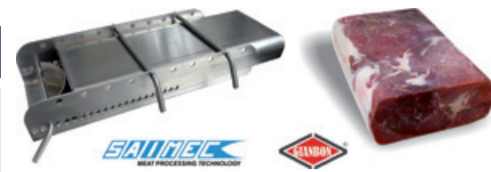
Sistema Conform

Tipologia di salume a cui è destinato

Tutti i tipi di salumi stagionati.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Il sistema permette una grande versatilità d'impiego, grazie allo stampo componibile e autoregolabile formato da due gusci sagomati, accoppiabili con perni per la tenuta in forma di salumi e carni da affettare. È ideale per mantenere una forma regolare del prodotto nella fase di raffreddamento dopo la pressatura. Questo sistema consente di ottenere la massima regolarità dimensionale delle carni, grazie alla molla che comprime le due teste ed elimina



lo scarto. Il procedimento di preparazione all'affettamento risulta pratico in movimentazione e sanificazione, inoltre permette una notevole precisione per la dimensione della mattonella. Il ciclo di raffreddamento si dimostra più rapido e omogeneo perché buste, cartoni o distanziatori non diventano un impedimento per gli stampi. Questi, grazie alla loro struttura, consentono la libera circolazione dell'aria anche se impilati. L'utilizzo del sistema Conform permette la massima autonomia di lavorazione senza alterare i criteri già in uso.

Specifiche tecniche

Ogni stampo è costruito in acciaio inox Aisi304. Peso totale: 6 Kg circa. Dimensioni: 200 x 100 x 400 mm.

TECNO BRIANZA BREVETTI
www.tecnobrianza.it
Nome prodotto

Legacciatori Tb-04-100

Tipologia di salume a cui è destinato

Qualunque prodotto fino a un diametro di 80 mm, utilizzando sia budello sintetico che naturale.

Descrizione e punti di forza del prodotto

La macchina è in grado di eseguire due diversi tipi di legatura con spago in continuo, dando la possibilità di lasciare o non lasciare lo spazio fra i due prodotti. È possibile decidere se costruire un'asola su ogni prodotto o su prodotti a numero programmabile da 1 a 99. È compatibile con qualsiasi insaccatrice, con o senza porzionatore. Completamente computerizzata, offre 10 diversi programmi di legatura a seconda delle esigenze di produzione. La sua particolarità è il nuovo sistema per chiudere prodotti prelegati facendo un'asola a un'estremità, eliminando quindi l'utilizzo della clip.

Specifiche tecniche

Struttura in acciaio inox 316/304Aisi. Motore brushless. Tipo di alimentazione 380 V. Sistema ad aria compressa: 6 bar. Dimensioni: 750 x 950 x 1.650 (h) mm.


**26TH INTERNATIONAL EXHIBITION
FOR THE MEAT CHAIN**
VERONA | 10 • 13 MAGGIO 2015
www.eurocarne.it


Organizzata da:


**ALL
about
MEAT**


Tutti corrono... noi garantiamo la nostra presenza!



Tecno Brianza si può riassumere in tre parole chiave: continuità, consulenza, affidabilità

Continuità

E' questa la parola d'ordine di Tecno Brianza per il prossimo futuro. Ma è anche il fil rouge che ha caratterizzato i primi 30 anni di storia dell'azienda lombarda. Nata come specialista nella produzione di legatrici e clippatrici, nel tempo ha affiancato a questi settori quello dei materiali di consumo e della automazioni.

Ma non solo. Tecno Brianza è leader di mercato nel settore delle legatrici. Ottime le performance anche nel comparto delle clippatrici. Il punto di forza di Tecnobrianza sta proprio nell'aver affiancato alle apparecchiature il relativo materiale di consumo, quali spaghi, reti e clips.

Consulenza

Tecno Brianza ha acquisito, ormai da alcuni anni, un know-how di consulenza tecnica per i processi produttivi della trasformazione di salumi e carni, sia grazie alla collaborazione con numerosi clienti che grazie all'esperienza di ben 35 anni maturata in oltre 600 sale di produzione.

Tutto ciò ha permesso di sviluppare una conoscenza tale da poter dare consigli sull'utilizzo dei giusti macchinari e relativi materiali di consumo, quali spaghi, clips, reti e affini, così da ottimizzare i tempi di produzione di qualsiasi tipo di prodotto da legare o da clippare.

Affidabilità

La vendita dei materiali di consumo è in continua crescita grazie anche alla garanzia di qualità che Tecno Brianza offre corredando ogni prodotto di relativa scheda tecnica e dichiarazione di alimentarietà; è inoltre in grado di fornire certificazioni BRC (Global Standard for Food Safety) ed è conforme al regolamento REACH dell'Unione Europea. Tecno Brianza si propone come partner in grado di offrire ai propri clienti un pacchetto completo, garantendo la presenza costante e un contatto diretto, con una rete di vendita che fornisce assistenza e consulenza ed affianca il cliente nelle scelte per ottimizzare le fasi produttive, evitando perdite di tempo che si ripercuotono sui tempi di produzione.

