

# FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI  
ANNO 8 - NUMERO 6 - GIUGNO 2015  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SPS IPC DRIVES

## Automazione innanzitutto

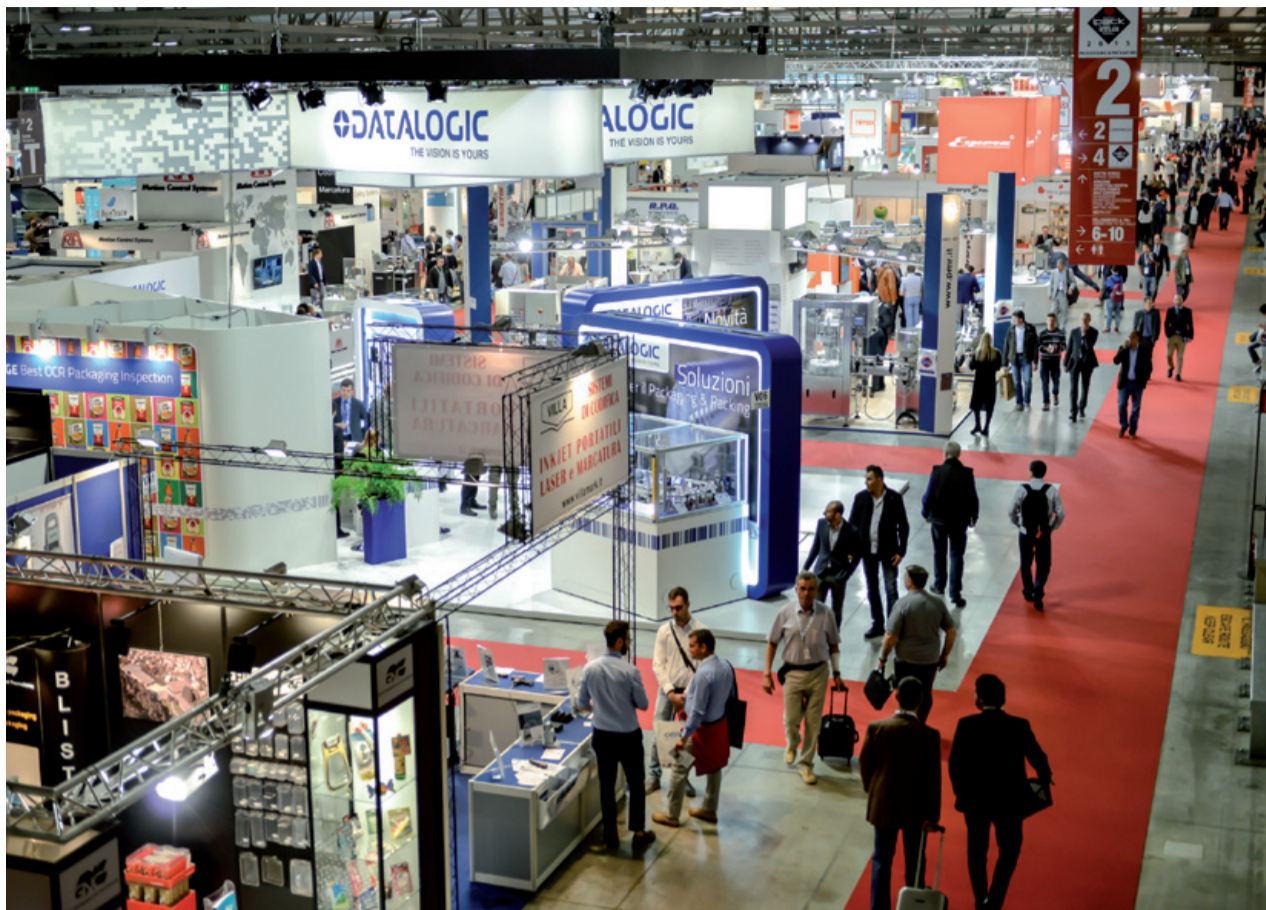


Per la manifestazione di Parma, un successo confermato dai numeri. 608 gli espositori, in aumento del 4% sull'anno precedente. E 23.454 i visitatori. In crescita dell'11%.

A pagina V

REPORTAGE

Alle pagine VI e VII



## IPACK-IMA: L'UNIONE FA LA FORZA

Una mostra di filiera. Composta da sei manifestazioni in grado di offrire completezza espositiva. Che cresce per numero di espositori. E chiude l'edizione 2015 con un +15% di visitatori.

FOCUS ON

A pagina IV

### Oscar dell'imballaggio 2015: annunciati i vincitori

SCHEDE PRODOTTO

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende

A pagina VIII

L'INIZIATIVA

A pagina IV

### Il Giro del Gusto con Essequattro

Un contest che unisce un evento popolare come il Giro d'Italia di ciclismo all'attività dei negozi specializzati in generi alimentari.

**STA**

**Società Trattamento Acque S.r.l.**  
**Soluzioni e tecnologie per l'ambiente**



Grazie all'eccellente know how scientifico e tecnologico, STA è un punto di riferimento sicuro per la depurazione, la potabilizzazione, il trattamento ed il riciclo delle acque civili e industriali. STA fornisce soluzioni integrate per il trattamento delle acque, utilizzando le più moderne tecnologie presenti sul mercato rapportate alle reali esigenze depurative, garantendo il raggiungimento dei risultati depurativi al minor costo

**Settori di Attività**

- > Gestione tecnico-analitica
- > Spurghi civili ed industriali
- > Smaltimento rifiuti liquidi
- > Progettazione e realizzazione impianti
- > Trattamento acque primarie e potabili
- > Trattamento acque meteoriche
- > Impianti modulari prefabbricati



Sistema di qualità STA certificato:

Accreditata SOA secondo il DPR 34/2000:

S.T.A. Società Trattamento Acque S.r.l. Via Giordano di Capi n. 28 46100 Mantova (MN) Tel. 0376 372604 - Fax. 0376 270180  
E-mail: info@stacque.com web: www.stacque.com



# Nutrire il pianeta: apriamo il dibattito

I dibattiti e gli incontri che si sono svolti nel corso delle ultime fiere di settore (Tuttofood, Eurocarne, Ipackima), oltre che a Expo 2015, hanno posto all'attenzione del pubblico e degli operatori del settore agroalimentare molte questioni irrisolte. Ecco allora che vale la pena richiamarle in ordine sparso. Con un nota bene: non vogliamo qui ipotizzare soluzioni o proposte, ma solamente fare una sorta di elenco della spesa. Per poi approfondire le tematiche sulle pagine dei nostri giornali.

La prima questione riguarda la nutrizione. Sul pianeta Terra vivono ora un po' più di 7 miliardi di persone. Nel 2050 saranno, secondo accreditate previsioni, 10 miliardi: un incremento senza precedenti del 36% in meno di quarant'anni. Come assicurare cibo di buona qualità in quantità adeguata e senza sconvolgere l'ecosistema del pianeta?

Occorre dunque sedersi a un tavolo per continuare a sedersi a tavola. Gli squilibri sono evidentissimi: 800 milioni di persone soffrono di malnutrizione; 1,6 miliardi sono in sovrappeso e di questi 535 milioni sono obesi. E in parallelo ai forti squilibri nutrizionali, emergono quelli ambientali. Alla fine del 2015 si supereranno probabilmente i 2 milioni di ettari di terra non più coltivabile, e arriveranno a 1,5 milioni gli ettari di foresta distrutta (anche, ma non solo, per recuperare aree coltivabili).

Allo stesso tempo l'attuale modello agroindustriale avanzato è direttamente correlato al consumo energetico globale. Negli Stati Uniti vengono usate circa dieci unità di energia fossile per produrre un'unità di energia alimentare: il 10% del consumo nazionale di energia viene assorbito dalla produzione alimentare.

Si può modificare questa situazione? Se sì, come? Ma se le popolazioni ricche sprecano energia, quelle povere sprecano alimenti, per assenza di tecnologie, packaging e logistica. Oggi il 30% della produzione agricola mondiale si disperde nel lungo viaggio dal campo alla tavola e anche in tavola. Esistono quindi grandi margini di miglioramento, sufficienti a debellare almeno la malnutrizione.

Altra tematica molto attuale riguarda il rispetto della tradizione. Un tema caro alla maggior parte delle popolazioni del mondo, in particolare agli italiani. Quindi, in che modo l'evoluzione necessaria delle filiere alimentari potrà condizionare processi, mercati e stili legati alla dieta mediterranea?

Un interessante contributo al dibattito generale è arrivato, nel corso di una conferenza a Ipackima, da Unido, l'organizzazione dell'Onu che si occupa dello sviluppo industriale. Il direttore generale della divisione di cooperazione tecnologica, Philippe Scholtès, ha illustrato il modello di integrazione del mondo frammentato dei piccoli coltivatori e allevatori con l'industria agroalimentare guidata dai grandi gruppi multinazionali (Sustainable food chains: connecting smallholder farmers in developing countries to agribusiness multinationals). E' una rivoluzione possibile? La sfida dei 10 miliardi di abitanti del pianeta incombe. Proprio la tecnologia può essere la chiave di volta per un futuro positivo, rispetto a uno scenario che si prospetta, a oggi, inquietante.

*angelo.frigerio@tespi.net*

# FILIPPINI

## NUOVA SERIE MACCHINE AUTOMATICHE PER MAGAZZINI STAGIONATURA FORMAGGI

DA OLTRE 40 ANNI PROGETTIAMO E COSTRUIAMO DIVERSI MODELLI DI MACCHINE PER AUTOMATIZZARE LE LAVORAZIONI NEI MAGAZZINI DI STAGIONATURA FORMAGGI.

LE NOSTRE MACCHINE AUTOMATICHE SONO CARATTERIZZATE DA UN ALTO RENDIMENTO PRODUTTIVO ASSOCIATO A RIDOTTI COSTI DI GESTIONE E MANUTENZIONE CON RISPARMI FINO AL 50%.

### ... LE INNOVAZIONI



### ... L'AVVIAMENTO E L'UTILIZZO



### ... ALTRE NOVITÀ BREVETTATE



## SCAFFALATURE ANTISISMICHE PER MAGAZZINI STAGIONATURA FORMAGGI

DA OLTRE 40 ANNI REALIZZIAMO SCAFFALATURE PER MAGAZZINI STAGIONATURA FORMAGGIO.

DA DIVERSI ANNI LE NOSTRE SCAFFALATURE SONO ANTISISMICHE E HANNO RISPOSTO SENZA DANNI AI VARI TERREMOTI.

LE NUOVE SCAFFALATURE SONO COSTRUITE SECONDO LE NORMATIVE EMANATE IN MATERIA DI ANTISISMICA.

LA STRUTTURA PORTANTE È IN TUBOLARE DI ACCIAIO STRUTTURALE DI FORTE SPESSORE, CHE OLTRE ALLA NOTEVOLE PORTATA HA IL VANTAGGIO DI NON TRATTENERE POLVERI E MUFFE, IMPORTANTE CARATTERISTICA IGIENICA DA NON SOTTOVALUTARE.

- 1 Magazzino stagionatura con macchina TECNICA/3
- 2 TECNICA/3 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 3 forme
- 3 TECNICA/2 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 2 forme
- 4 TECNICA/4 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 4 forme
- 5 TECNICA/1 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 1 forma
- 6 C/700 Carica - Scarica forme automatico
- 7 C/700-R Carica - Scarica forme automatico con rivoltatura
- 8 IVL/4S Ponte sviluppabile mobile semovente con tettuccio di protezione
- 9 Magazzino stagionatura con macchine TECNICA/3 (avviamento)
- 10 Pinza afferraggio forme con anelli
- 11 Grande magazzino stagionatura con scaffalature
- 12 Particolare Carica - Scarica forme C/700
- 13 TECNICA/1 SPECIALE versione INOX
- 14 LUXOR/2 Nuova macchina per pulitura tavole (brevettata)
- 15 EXPERT Nuova macchina sfiliforme automatica (brevettata)

**FILIPPINI di Filippini S. & C. S.r.l.**  
Via dell'Industria, 32 - 42025 Corte Tegge  
CAVRIAGO - Reggio Emilia (Italy)  
Tel. (+39) 0522 941154 (r.a.)  
Fax (+39) 0522 942446  
[www.filippinimacchineperformaggi.it](http://www.filippinimacchineperformaggi.it)  
[info@filippinimacchineperformaggi.it](mailto:info@filippinimacchineperformaggi.it)

# FILIPPINI

## MACCHINE PORZIONATRICI E GRATTUGIE PER FORMAGGI

DA OLTRE 40 ANNI LA DITTA FILIPPINI PROGETTA E PRODUCE MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEI FORMAGGI, OFFRENDO UNA AMPIA GAMMA DI SOLUZIONI PER I CENTRI DI TAGLIO, PORZIONATURA E PER LA PRODUZIONE DI GRATTUGIATO. LA VASTA GAMMA DI MACCHINE PROPOSTE RIESCE A SODDISFARE QUALSIASI ESIGENZA DI LAVORAZIONE, CONSENTENDO DI SVILUPPARE ALTI RENDIMENTI E RIDURRE I COSTI.

### ... PORZIONATRICI



### ... GRATTUGIE INDUSTRIALI



- 1 SYSTEM GRANA porzionatrice semiautomatica
- 2 TEKNE 16/P Porzionatrice automatica
- 3 TEKNE/16 Porzionatrice automatica (3/S)
- 4 GRAN-MATIC Linea di porzionatura automatica
- 5 BB/22 Porzionatrice bocconcino
- 6 GTA/200 Grattugia per formaggi
- 7 GTA 1200 Grattugia per formaggi
- 8 GTA/1500 - 2F Grattugia per formaggi (2 forme)
- 9 Linea di produzione grattugiato
- 10 2S/15 - INOX Scrostratrice automatica per piatto e scalzo
- 11 R/15 - INOX Raschiatrice per formaggi
- 12 BM/1 - INOX Tagliatrice a filo
- 13 BM/2 Tagliatrice a filo versione speciale (2 fili)

### ALTRE MACCHINE DI NOSTRA PRODUZIONE



**FILIPPINI di Filippini S. & C. S.r.l.**  
Via dell'Industria, 32 - 42025 Corte Tegge  
CAVRIAGO - Reggio Emilia (Italy)  
Tel. (+39) 0522 941154 (r.a.)  
Fax (+39) 0522 942446  
[www.filippinimacchineperformaggi.it](http://www.filippinimacchineperformaggi.it)  
[info@filippinimacchineperformaggi.it](mailto:info@filippinimacchineperformaggi.it)

## Il colosso Gea Group acquisisce la veneta Comas

Gea Group, multinazionale specialista nella progettazione e costruzione tailor-made di impianti per l'industria del food&beverage, ha firmato un accordo vincolante per l'integrazione di Comas, azienda specializzata nella produzione d'impianti per l'industria dolciaria con sede a Torrelvelino, in provincia di Vicenza. L'azienda veneta, che nel 2014 ha registrato un fatturato di quasi 50 milioni di euro, manterrà gli attuali proprietari, il management e la forza lavoro e si unirà alla divisione 'Solutions' nell'organizzazione Gea, costituendo il nuovo centro di applicazione 'Bakery'. L'acquisizione s'inscrive perfettamente nei piani di espansione di Gea che, al fine di incrementare la già importante offerta tecnologica di Comas, ha previsto importanti investimenti a livello di ricerca e di strutture. Comas avrà inoltre accesso alla rete globale di servizio post vendita e di produzione che Gea mette a disposizione a totale vantaggio dei clienti attuali e futuri.

## Presentata a Milano la 'Carta etica del packaging'

E' stata presentata venerdì 22 maggio, in occasione di Ipack-Ima, la 'Carta etica del packaging', documento redatto da esperti del settore, contenente i principi condivisi per progettare, produrre e utilizzare gli imballaggi in modo consapevole. Il progetto è rivolto a tutti gli interessati e coinvolge in prima persona progettisti, produttori e trasformatori. I firmatari s'impegnano ad agire secondo i dieci punti della Carta (responsabile, equilibrato, sicuro, accessibile, trasparente, informativo, contemporaneo, lungimirante, educativo, sostenibile), a darne opportuna diffusione e a proporre iniziative per promuoverne i contenuti. "Non si può rinunciare a sperare che il packaging, specchio di fatto della nostra way of life, ci restituisca la nostra immagine virtuosa, permettendo a noi cittadini di fare, nel momento dell'acquisto e del consumo dei prodotti, le nostre scelte in modo consapevole", ha dichiarato il promotore dell'iniziativa, Stefano Lavorini.

## Ue, riduzione dei sacchetti di plastica: il parlamento approva la direttiva

A inizio maggio il parlamento europeo, in sessione plenaria, ha approvato in via definitiva il testo della direttiva sugli obiettivi europei di riduzione dei sacchetti di plastica, che prevede di applicare in tutti gli Stati membri dell'Ue, entro il 31 dicembre 2018, il divieto di fornire gratuitamente buste di plastica in materiale leggero (cioè di spessore inferiore a 50 micron). La nuova direttiva prevede inoltre la possibilità di imporre strumenti economici o restrizioni alla commercializzazione per ridurre l'uso pro-capite di buste di plastica, per raggiungere l'obiettivo di 90 buste pro-capite entro il 2019 e di 40 buste entro il 2025.

L'Italia, attraverso la restrizione della commercializzazione, e il Portogallo, con il pricing delle buste, sono gli unici due stati membri che già applicano la direttiva.



## SMILESYS: il primo packaging Apri&Chiudi per stracchino vince l'Oscar dell'Imballaggio 2015



Nella foto, da sinistra: Alessandro Driussi (presidente di Venchiaredo), l'attrice comica Debora Villa, Ernesto Zanarella e Giancarlo Rossi, rispettivamente amministratore e presidente di SmileSYS.

Agli Oscar dell'Imballaggio 2015, il 20 maggio scorso a Ipack-Ima, è stata premiata la nuovissima soluzione studiata da SmileSYS, in collaborazione con Venchiaredo: il primo packaging al mondo per formaggi freschi con tecnologia richiudibile e brevetto EasyGrip. Grazie ad un'apposita etichetta autoadesiva, è possibile richiudere perfettamente la confezione dopo l'utilizzo, in modo da prevenire gli scambi con l'esterno e preservare più a lungo la freschezza e le qualità del prodotto. Questa invenzione non è stata premiata solamente per la sua funzionalità e praticità d'uso, ma anche in quanto "educativa" nell'ottica della riduzione dello spreco alimentare da parte del consumatore.

## I vertici di Assofoodtec: "Il comparto più produttivo d'Italia escluso da Expo"



Le tecnologie alimentari sono vere e proprie eccellenze del made in Italy e rivendicano la giusta attenzione. La conferenza stampa di Assofoodtec, tenutasi il 28 aprile a Milano, ha dimostrato, dati alla mano, l'importanza del comparto delle macchine per il food. Lamentando l'esclusione dall'Esposizione Universale che, oltretutto, tratta un tema per cui dovrebbe essere imprescindibile il collegamento con le attrezzature per la filiera alimentare. I presidenti e rappresentanti delle associazioni di categoria - Assofoodtec, Ahrca, Ucima, Comaca, Acomag, Ucima, Costruttori impianti frigoriferi e Costruttori affettatrici, tritacarne e affini - hanno illustrato i dati in crescita dei diversi comparti, con quote export più rilevanti di quelle dell'industria alimentare stessa. Una leadership che potrà essere riconfermata anche in futuro, se le imprese continueranno a investire su innovazione e qualità.

## Epta, Granarolo e Politecnico di Milano insieme per la 'Milk experience' a Expo

Una nuova modalità di esposizione prodotti, all'interno di speciali dispenser girevoli refrigerati, all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione. In questo consiste la vetrina 'Boutique' che Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, ha realizzato appositamente per l'itinerario esperienziale 'Milk Experience' di Granarolo a Expo. Nati dalla collaborazione tra l'Innovation Center di Epta, il dipartimento r&d di Granarolo e gli studenti del laboratorio Smart Packaging del Politecnico di Milano, i banchi refrigerati propongono l'esposizione e la vendita dei vasetti singoli di yogurt, posizionati orizzontalmente all'interno di speciali dispenser, personalizzabili nel colore e nelle dimensioni e in grado di presentare oltre 250 articoli contemporaneamente. Un sistema estremamente sostenibile, realizzato con materiale riciclato e studiato al fine di eliminare il tradizionale packaging di cartone, riducendo l'impatto ambientale e le tempistiche di stoccaggio e rifornimento. Inoltre, all'interno dell'arredo un tablet veicolerà contenuti legati alla filiera, alla qualità e al rispetto delle risorse. Una seconda soluzione è il banco che riunisce, nel medesimo spazio espositivo, la vendita di prodotti freschi e surgelati, consentendoli alla temperatura ottimale e consentendo al consumatore di scegliere tra un'ampia gamma di abbinamenti, dai piatti pronti a insalate e tramezzini, senza rinunciare a un gelato o a uno yogurt come fine pasto.

## Corepla: accordo per le bioplastiche

Siglato l'11 giugno, a Roma, un accordo tra Corepla, Conai, Assobioplastiche e Consorzio italiano compostatori (Cic) volto a favorire e promuovere la migliore gestione ambientale degli imballaggi in plastica biodegradabili e compostabili. Corepla (Consorzio nazionale per la raccolta, il riciclaggio e il recupero degli imballaggi in plastica) finanzia attività di comunicazione a favore del circuito delle bioplastiche, che a fine vita non vanno al riciclo meccanico come la plastica tradizionale, ma al compostaggio industriale. L'intesa nasce dopo che la filiera delle bioplastiche aveva criticato il fatto di dover contribuire con il Contributo ambientale a finanziare il sistema Corepla, senza ottenere nulla in cambio, tanto da ventilare l'ipotesi di costituire un consorzio separato, in seno a Conai (Consorzio nazionale imballaggi).

## Una tavola rotonda per introdurre il nuovo programma di finanziamento Horizon

"Horizon 2020: il nuovo programma di lavoro 2016-2017", questo il titolo della tavola rotonda organizzata dalla Rappresentanza permanente d'Italia presso l'Ue e l'Agenzia Ita (ex Ice) di Bruxelles, nell'ambito del programma "Made in Italy" promosso dal ministero dello Sviluppo economico. L'evento, che si tiene il 25 giugno a Bruxelles, vuole fornire agli stakeholder italiani (aziende, centri di ricerca, consulenti e università) un'anticipazione del nuovo piano Horizon 2020, lo strumento di finanziamento per ricerca e innovazione, allo scopo di orientarli in vista dei futuri bandi di gara. Tema centrale sarà quello della sicurezza, di interesse anche per il comparto alimentare. Per informazioni e adesioni clicca qui.

## Il Giro del Gusto con Esseoquattro

Ventuno tappe, ventuno negozi. E' il concetto molto semplice che sta alla base del contest Giro del Gusto, organizzato da Esseoquattro per unire un evento popolare come il Giro d'Italia di ciclismo all'attività dei negozi specializzati in generi alimentari. Gessica Pegorari, dell'ufficio commerciale dell'azienda, ci racconta in dettaglio l'idea che ha accompagnato per un mese l'attività di dettaglianti e clienti finali. "Tramite i distributori abbiamo selezionato ventuno punti vendita con caratteristiche particolari, come l'unicità dei prodotti, la particolarità di alcune linee o la tradizione familiare nella gestione dell'attività. Spesso si tratta di negozi che producono da sé gli alimenti da proporre ai clienti, o che comunque operano una scrupolosa selezione. Abbiamo scelto macellerie, gastronomie, pasticcerie, panetterie, cercando di comporre un quadro variegato, come lo è l'offerta del dettaglio tradizionale in Italia. Ovviamente sono tutti negozi che hanno scelto Ideabril, personalizzato o generico, come packaging: ad esempio, la Salumeria Giannoni di Lido di Camaiore, che è arrivata a noi perché acquista il prosciutto da Sant'Illario, nostro cliente storico". Ma come funziona il concorso? "Ad ogni

tappa era associato un punto vendita, presentato con un post sul nostro profilo Facebook. Una semplice applicazione ("Giro del Gusto") ha consentito ai consumatori di votare il loro negozio preferito con tre click. Voto che era possibile esprimere anche direttamente dal punto vendita, grazie ai QR Code presenti sulle locandine che abbiamo fornito apposta per il contest. Le votazioni si sono chiuse il 14 giugno, due settimane dopo la conclusione del Giro. In palio pubblicità gratuita del post, articoli su riviste di settore, merce omaggio. Il Giro è partito dalla Liguria



e per la prima tappa abbiamo scelto la Panetteria Selva di Alasio, specializzata in focacce, ma che vanta un'ampia offerta di prodotti dolci e salati". Prosegue Pegorari: "L'idea di marketing che ha ispirato l'iniziativa è quella di coinvolgere sempre di più i punti vendita, che non sono semplici utilizzatori di un prodotto come Ideabril, ma lo reinterpretano personalizzandolo e dandogli valore. I clienti che acquistano i nostri sacchetti, infatti, non hanno come primo criterio nella scelta delle loro forniture il prezzo: sposano una vera e propria filosofia, che è quella di dare ai prodotti speciali un abito speciale. I negozi sono molto contenti di quest'iniziativa: facendo leva su un evento molto sentito (anche da chi solitamente non si interessa di ciclismo), riescono a dare un messaggio preciso ai loro clienti: i miei prodotti sono unici, scelti per te, e li confeziono con qualcosa che per me non è solo un costo, ma un modo per coccolarti". Uno strumento, insomma, per rinforzare il rapporto di fiducia che si instaura tra negoziante e cliente, con quest'ultimo che cerca, e spesso trova, un professionista accorto che seleziona e consiglia i suoi acquisti.

# Sps Ipc Drives: automazione innanzitutto

Per la manifestazione di Parma, un successo confermato dai numeri. 608 gli espositori, in aumento del 4% sull'anno passato. E 23.454 i visitatori, in crescita dell'11%.



In cinque anni Sps Ipc Drives Italia, fiera di riferimento per fornitori e produttori di automazione industriale, è cresciuta dell'85%. L'ultima edizione, la quinta, tenutasi nel quartiere fieristico di Parma dal 12 al 14 di maggio, si è chiusa con numeri in aumento rispetto a quelli del 2014: +4% di espositori, divenuti complessivamente 608; +8% di superficie espositiva, per un totale di 51.800 metri quadrati; +11% di visitatori, quest'anno 23.454. Un incremento, quest'ultimo, che ha permesso agli espositori di dichiararsi soddisfatti fin dal primo giorno, sia per l'affluenza, sia per la qualità dei contatti raccolti. Significativo e senza precedenti anche l'incremento del numero di end user in visita.

Innovazione, automazione e Industria 4.0 sono stati gli ingredienti del successo dell'evento, organizzato da Messe Frankfurt Italia. La manifestazione è stata infatti l'occasione per presentare le ultime novità in termini di prodotti e soluzioni tecnologiche e in termini di case history applicative raccontate nelle tavole rotonde, nei convegni e nei numerosi workshop.

Durante la cerimonia di apertura, Giuliano Busetto, presidente di Anie Automazione, ha presentato l'Osservatorio tecnico-economico dell'Associazione, che testimonia l'andamento positivo del comparto: il fatturato delle aziende associate nel 2014 ha fatto registrare un incremento del 5%. Lo studio ha inoltre approfondito il tema del software industriale, che riveste un ruolo fondamentale per rispondere alle necessità di una sempre maggiore digitalizzazione d'impresa, nell'ottica di Industrie 4.0. Questo progetto, nato da un'iniziativa del governo tedesco a favore della digitalizzazione dell'industria manifatturiera, consiste in una nuova rivoluzione industriale, basata sulla cosiddetta Internet of Things (IoT). Un approccio, ormai divenuto realtà anche in Italia, che favorisce l'interazione fra macchina e macchina e rende possibile la manutenzione preventiva e una flessibilità totale nella realizzazione dei prodotti. Sps Ipc Drives Italia si conferma quindi incubatrice di innovazioni e, richiamando l'attenzione sul mondo dell'automazione – in grado di consentire una produzione sempre più efficiente, flessibile, innovativa e sostenibile – pone solide basi per la competitività, presente e futura, del made in Italy.

## MAURI SPA SCEGLIE TECNO PACK



Per confezionare i suoi formaggi di alta gamma, Mauri si è rivolta a Tecno Pack, la cui tecnologia ha permesso di dare l'avvio a un percorso di innovazione del packaging nel pieno rispetto del prodotto. Per preservare l'integrità del formaggio, la confezione flowpack deve essere particolarmente curata. E per proteggere, conservare e presentare i formaggi nel modo migliore, i macchinari usati devono essere versatili, veloci, integralmente automatici ed elettronicamente servoassistiti. Così come ha fatto per i maggiori brand dell'industria alimentare mondiale, Tecno Pack ha studiato con il cliente la soluzione più adatta e gli ha fornito la prima confezionatrice FP 027 inox. Ma è solo l'inizio di un lungo percorso fatto di servizio, evoluzione continua, soluzioni tecniche che daranno a Mauri la certezza di confezionare al meglio il frutto di generazioni di esperienze casearia. Dall'unione di queste due aziende un grande beneficio anche per il consumatore, che potrà acquistare un formaggio sempre fresco e intatto grazie al microclima interno di una confezione su misura e blindata, che preserva anche da agenti esterni quali urti e spostamenti. Grandi i vantaggi anche dal punto di vista della tracciabilità richiesta oggi dal mercato, grazie ai più evoluti sistemi di codifica del film stampabile e di etichettatura.

## Tecno Pack

PACKAGING MACHINES

### LA MIGLIORE TECNOLOGIA PER IL CONFEZIONAMENTO DEI FORMAGGI IN ATMOSFERA CONTROLLATA

L'attuale scenario dell'industria lattiero casearia propone prodotti estremamente diversi in relazione all'area geografica di produzione. Anche poca distanza può determinare sostanziali differenze peculiari del prodotto finale.

Tecno Pak S.p.A. mette a disposizione la propria tecnologia di vertice con FP 027 per creare un vestito su misura per ogni tipo di formaggio.



### FP 027

BOX MOTION MACHINES



### IL SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO FLOW PACK OTTENIBILE CON LE MACCHINE TECNO PACK ASSICURA:

**Shelf Life:** un lungo tempo di vita del prodotto mantenendo inalterate le qualità iniziali.

**Protezione:** una confezione blindata che preserva il prodotto anche dagli agenti esterni quali urti e spostamenti.

**Tracciabilità:** sistemi di codifica del film stampabile e di etichettatura assicurano sempre la correttezza e completezza dei dati sensibili quali peso, prezzo, codice a barre, scadenza, etc...

TECNO PACK SpA - Via Lago di Albano, 76 - 36015 Schio (Vi)  
Tel. 0445 575661 Fax 00445 575 672 - [www.tecnopackspa.it](http://www.tecnopackspa.it)

# Ipack-Ima: l'unione fa la forza

Una mostra di filiera. Composta da sei manifestazioni in grado di offrire completezza espositiva. Che cresce per numero di espositori. E chiude l'edizione 2015 con un +15% di visitatori.



Nella sua nuova veste di mostra di filiera, Ipack-Ima, fiera di riferimento per le tecnologie di processo e packaging per food e non food, ha chiuso l'edizione 2015 con bilancio positivo. Tenutosi presso i padiglioni di Fiera Milano, dal 19 al 23 maggio, il nuovo format affianca tre verticali dedicate al fresco: Meat-Tech per le carni, Dairy Tech per il latte e derivati, Fruit Innovation per l'ortofrutta. In contemporanea anche Intralogistica Italia (logistica interna) e Converflex (converting e stampa su imballaggio). Le sei manifestazioni hanno contato sulla presenza di oltre 2mila espositori, per un terzo esteri, e attirato il 15% in più di visitatori rispetto all'edizione della sola Ipack-Ima andata in scena nel 2012. "Questa formula originale, che ha offerto una panoramica completa della filiera, dalla lavorazione del prodotto al packaging, dalla logistica aziendale alla stampa, è stata particolarmente apprezzata dai visitatori che, con un solo viaggio, hanno potuto avere la visione globale dell'intera supply chain", ha dichiarato Guido Corbella, Ad di Ipack-Ima. Secondo i dati ufficiali, la manifestazione è stata promossa dagli operatori per qualità della proposta espositiva e clima d'affari vivace: "Così come l'elevato tasso d'internazionalità", ha concluso Corbella, "evidenziato non solo dalla presenza di molti espositori esteri ma anche dagli oltre 500 buyer, 270 dei quali ospitati grazie al programma di incoming finanziato dal Mise, che ha incluso Ipack-Ima tra le fiere B2B considerate piattaforme globali per il made in Italy".

La redazione di *Formaggi&Tecnologie* ha intervistato alcuni degli espositori di Dairy Tech e Ipack-Ima, per dare voce ai protagonisti e spazio alle novità di prodotto.

## TECNO PACK



**Andrea Motta**

"Nonostante la crisi, la nostra azienda, che vanta 12mila metri quadri di stabilimenti a Schio, in provincia di Vicenza, cresce a doppia cifra da ben 10 anni", dice soddisfatto l'area manager di Tecno Pack, Andrea Motta. "Con lo stand di Ipack-Ima abbiamo voluto riunire visivamente i diversi marchi del gruppo, che ci consentono di proporre un'offerta completa, integrata e customizzata, rivolta non solo a grandi aziende, ma anche a realtà più piccole". Come Tecno Pack l'azienda lancia in fiera il nuovo sistema traslante a lungo tempo di saldatura e altissima velocità. Con il marchio lfp, invece, presenta la nuova linea di macchine a saldatura continua per film termoretraibili. Infine, Gsp propone un esempio di linea per il confezionamento automatico.

## SOCIETA' COOPERATIVA BILANCI



Da sinistra: Enrico Valieri, Petra Kuhnla e Luca Turci

**Enrico Valieri**

Conosciuta per la propria offerta di macchine check weigher, adatte a tutti le industrie alimentari, la Società Cooperativa Bilanci è presente nel mondo con otto filiali dirette: Spagna, Portogallo, Francia, Germania, Olanda, Svizzera, Inghilterra e Stati Uniti. A oggi, la quota export supera il 30% del fatturato aziendale. "Ci aspettavamo un risultato migliore da Anuga FoodTec e anche questa edizione di Ipack-Ima è iniziata un po' in sordina", spiega Enrico Valieri, sales area manager. "Mentre nel 2014 sono state per noi fiere notevoli sia Interpack sia Cibutec". Dopo aver lanciato, a Colonia, Selecta (una macchina per il controllo del peso con un rendimento di 240 pezzi al minuto), l'azienda presenta la nuova selezionatrice ponderale combinata con metal detector.

## FACCHINETTI



In foto: Silvia e Teresiano Facchinetti

**Teresiano Facchinetti**

"Se il 2014 è stato un anno positivo, il 2015 lo è ancor di più", dice Teresiano Facchinetti, titolare dell'omonima azienda. "Certamente la svalutazione dell'euro ha risvegliato i mercati con valuta dollaro, ma in più, dal nostro punto di vista, l'embargo in Russia ha portato nuovi ordini, perché le aziende autoctone stanno acquistando da noi le tecnologie per potenziare la produzione interna". Facchinetti, infatti, esporta nei paesi europei, in Sud America, Australia e Russia, e realizza il 60% del proprio fatturato in export. La novità proposta in fiera è un nuovo impianto per tagliare spicchi a peso fisso, con doppia testa di taglio, con lama inox oppure a ultrasuoni, e con alimentazione diretta della linea di confezionamento.

## ZANOTTI



Da sinistra: Giuseppe Baron e Luigino Belloni

**Luigino Belloni**

"Nel 2014 siamo cresciuti del 7% rispetto al 2013 e anche l'avvio del 2015 è stato positivo, salvo rallentamenti dopo Pasqua", riferisce il direttore commerciale di Zanotti, Luigino Belloni. L'azienda, specializzata nella produzione d'impianti di refrigerazione per l'industria alimentare, esporta in 80 paesi, per un fatturato estero che rappresenta il 92% del business totale. "In fiera presentiamo le macchine a Co2 e con nuovi refrigeranti; le tecnologie con carica ridotta, ossia batterie con tubo di dimensioni inferiori per refrigeranti naturali a basso Gwp (potenziale di riscaldamento globale), come ammoniaca, Co2 e propano; la macchina con pannello solare abbinata a inverter e a batterie di accumulo di giorno e cessione di notte, da applicare a container e a celle non troppo grandi".

## CMT



**Paolo Tomatis**

"Per la Cmt il 2014 è stato un anno eccezionale, speriamo continui sempre così", si augura l'area sales manager, Paolo Tomatis. "Interessante è stato rilevare che, con il prezzo del latte che sta gradualmente diminuendo, i caseifici si sono fatti avanti con numerose richieste di progetti per sviluppare la produzione", continua. A Ipack-Ima l'azienda presenta Denver, un nuovo sistema di coagulazione (di cui la domanda di brevetto è già stata depositata) per qualsiasi tipo di cagliata: "Al momento è stato testato su paste filate, ma è ideale anche per gouda e cheddar", spiega Tomatis. Il respiro internazionale di Cmt traspare anche dal fatto che l'85% del fatturato viene realizzato all'estero, nei paesi europei, in Centro America, Sud Africa, Argentina e Australia.

LCZ



**Tobia Rossi**

Tobia Rossi, il responsabile di Lcz - azienda specializzata nella costruzione di generatori a vapore, apparecchi a pressione, centrali termiche e impianti industriali per tutte le industrie - non è stato molto soddisfatto del 2014. Mentre è certo che il 2015 andrà meglio: "A luglio raggiungeremo probabilmente il fatturato dell'anno passato". Fondamentale è il mercato estero, che incide per oltre il 40% del giro d'affari. "Siamo presenti in Nord Africa e Polonia, ma anche in Lituania e Slovacchia, mentre in Russia non siamo riusciti a chiudere accordi a causa del deprezzamento del rublo".

BFREE



**Graziano Sermi**

Da sei anni sul mercato, bFree progetta e realizza soluzioni applicative nel settore agroalimentare. "Si tratta di software per la tracciabilità e la rintracciabilità, che seguono e gestiscono la produzione", spiega Graziano Sermi. A Ipack-Ima, ad esempio, l'azienda presenta il programma bFree 2.0, che assiste il gestore di un'azienda in tutte le problematiche: controllo costi, campionamenti, risorse umane, parco automezzi, modulo crm per tracciare la comunicazione con database per ogni singolo contatto) e presenta anche un modulo per gli allevamenti.

GAP



**Spiridione Araci**

Gap, che da 10 anni progetta e realizza impianti di estrusione, nel 2014 ha avviato anche la produzione di imballaggi (sacchi termoretraibili per sottovuoto): "Il nostro ingresso in questo comparto ha contribuito ai risultati positivi registrati lo scorso anno, che continuano anche in questi primi mesi del 2015", afferma il sales manager, Spiridione Araci. In fiera, l'azienda presenta la sua produzione di sacchi termoretraibili in diversi spessori e per diverse applicazioni; i film top lead da 25 micron ad alta barriera e anti fog; i film per flowpack.

SISTEMI EDP



**Alessandro Minelli**

Società che fornisce alle imprese del comparto alimentare servizi informatici completi, flessibili e personalizzati su piattaforma Ibm, Sistemi Edp ha rilevato un interesse crescente verso la propria offerta, soprattutto in seguito all'estensione degli obblighi di tracciabilità, in particolare per il suino. "In fiera presentiamo la versione aggiornata di Sismac, la nostra soluzione informatica ancora più completa ed evoluta per quanto riguarda la definizione dei costi e il calcolo rese", spiega il responsabile marketing, Alessandro Minelli.

I.DEA PACK

**Leonardo De Robertis**



In foto: Chiara Lancini e Leonardo De Robertis

L'amministratore unico di I.Dea Pack, Leonardo De Robertis, non ha dubbi: "Quello scorso è stato un anno decisivo per l'azienda che, oltre ad aver fatto registrare un buon andamento, ha industrializzato i propri processi e completato la gamma prodotti, per proporsi come partner globale per il confezionamento". Oltre a proporre le termoformatrici per alte profondità e le vaschette con film tattile (con effetto legno), in fiera I.Dea Pack presenta la Scorpion 1200, termosigillatrice a pinze adatta ai grandi produttori alimentari.

VELOX BARCHITTA

**Carlantonio Butti**



"In fiera presentiamo la gamma di lava cassoni dall'ottimo rapporto qualità prezzo e il nuovo sistema di lavaggio stampi per prosciutto cotto", spiega Carlantonio Butti, amministratore delegato di Velox Barchitta, azienda specializzata nella costruzione di macchine per il lavaggio sia per l'industria alimentare che per quella chimica farmaceutica. "Il 2014 è stato un anno positivo, ma il 2015 va ancora meglio per noi, che realizziamo circa il 70% del fatturato all'estero, in paesi come Francia, Spagna, Polonia, Turchia e Israele".

PLASTITALIA

**Guido Manetti**



"Il 2015, per il gruppo Plastitalia, è fortunatamente affollato di ordini", esordisce l'amministratore, Guido Manetti. "Un andamento che ci fa sperare di chiudere anche quest'anno con un segno più e di crescere ulteriormente nei mercati esteri". In fiera l'azienda presenta, oltre alla gamma di macchine per la lavorazione del latte, la fuscillina per ricotta nella nuova pezzatura da 350 g; in attesa di lanciare ufficialmente il nuovo sistema di decorazione per contenitori alimentari: "Abbiamo infatti implementato nuove linee di decorazione con tecnologia Iml, oltre alla già consolidata tecnologia di decorazione con applicazione di etichette tubolari sleeve".

NUOVI BREVETTI

# DISCOVERY PLUS

- PRODUZIONE 500-6.000 KG/H
- REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ FINALE DEL PRODOTTO DAL 45% AL 65%

• FILATURA PASTA



VAPORE DIRETTO  
VAPORE - ACQUA

+ PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA FILATA

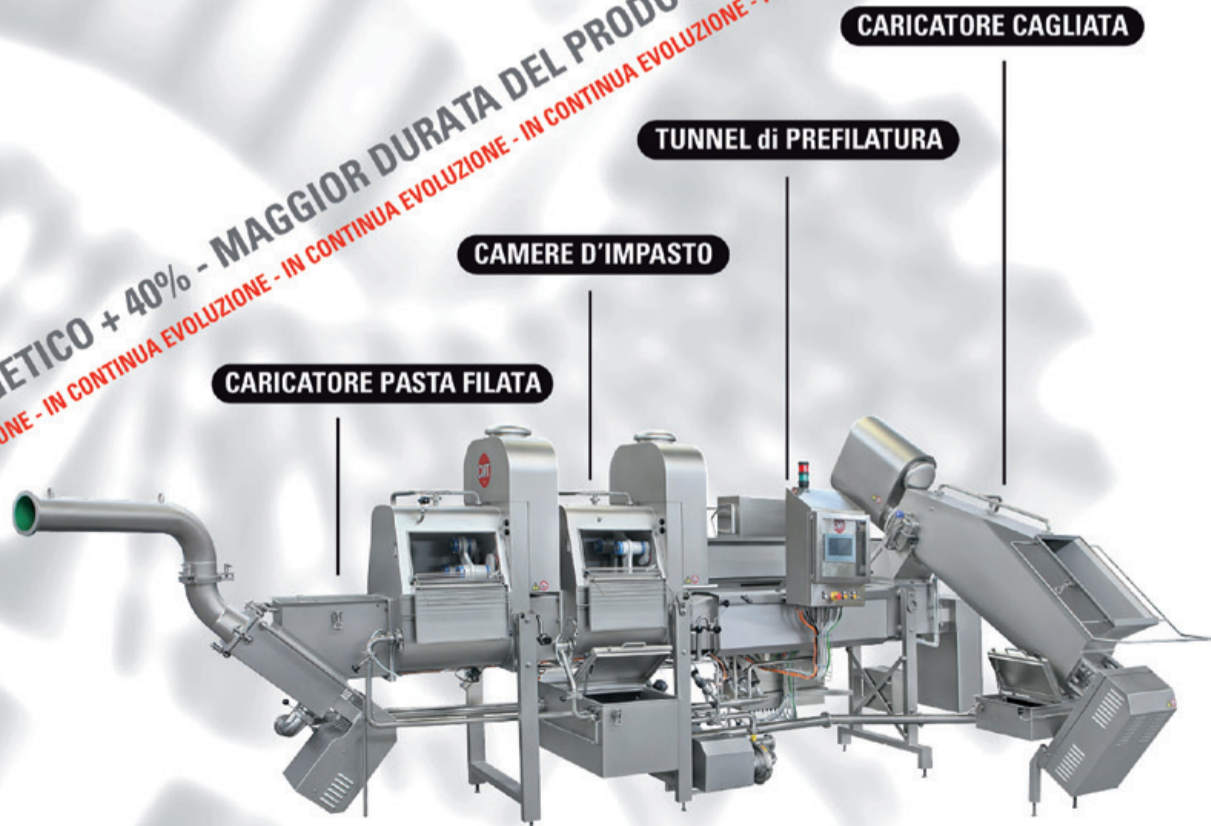
SUPERFICIE ALIMENTARE ADERENTE TRATTATA CON IL SISTEMA VULCAN

## IN CONTINUA EVOLUZIONE

FILATRICI CONTINUE A BRACCIA TUFFANTI PER FORMAGGI A PASTA FILATA



RESA PRODOTTO +0,5-3% - RISPARMIO ENERGETICO + 40% - MAGGIOR DURATA DEL PRODOTTO - NO TEFLON  
IN CONTINUA EVOLUZIONE - IN CONTINUA EVOLUZIONE - IN CONTINUA EVOLUZIONE - IN CONTINUA EVOLUZIONE



### COSTRUZIONI MECCANICHE E TECNOLOGIA

Via Cuneo, 130 - 12016 PEVERAGNO (CN) - ITALY  
Tel. +39 0171 339456 - Fax +39 0171 339771  
www.cmt-spa.com - info@cmt-spa.com



## CAD PROJECT

[www.cadproject.it](http://www.cadproject.it)

### Nome della macchina

It dx - porzionatrice a peso fisso e taglio a lama a ultrasuoni

### Tipologia formaggi a cui è destinata

Formaggi a pasta morbida e semi-dura.

### Punti di forza del prodotto

L'impianto è stato progettato e costruito per il taglio in automatico dei formaggi a pasta morbida e a pasta semi-dura. Tramite pannello operatore si impostano tutti i dati di produzione. Le forme, caricate sul nastro trasportatore, traslano fino alla postazione di centratura e pesatura: alcune fotocellule misurano le dimensioni del prodotto e inviano i dati al PLC. Un gruppo automatico di taglio a ultrasuoni provvede a porzionare la forma in pezzi a peso fisso o a peso variabile. Semplicità di utilizzo, sanificazione ed elevata produzione (60 porzioni al minuto) costituiscono il punto di forza dell'impianto.

### Specifiche tecniche

Materiale di costruzione: inox Aisi 304/316. Funzionamento: elettrico-pneumatico. Dimensioni d'ingombro: 3.500 x 1.300 x H 1.800 mm circa.



## SACCO

[www.saccosrl.it](http://www.saccosrl.it)



### Nome prodotto

Colture di protezione 4Protection

### Tipologia formaggi a cui è destinata

Fermenti e muffe bianche, impiegate in aggiunta alle materie prime o con trattamenti in superficie dei prodotti finiti, per la protezione contro i microrganismi inquinanti di yogurt, latticini fermentati, formaggi freschi, semiduri e duri, senza che questi interferiscano con le colture autoctone o comunque impiegate in produzione.

### Punti di forza del prodotto

Le colture della linea 4Protection aiutano a controllare e preservare il prodotto da alterazioni, migliorandone la shelf life, poiché contrastano in modo naturale i possibili contaminanti. Pertanto possono essere utilizzate tanto nei prodotti dichiarati "clean label", quanto nei prodotti che si intende valorizzare, poiché caratterizzati da una bioprotezione naturale. Molte delle microflorie impiegate sono state scelte anche tra microrganismi probiotici di cui è stata studiata l'efficacia specifica contro i possibili inquinanti, dimostrata e supportata da studi, da controlli microbiologici e analisi sensoriali sul prodotto. I fermenti 4Protection selezionati non acidificano, né modificano le caratteristiche organolettiche del prodotto e si adattano facilmente anche alle temperature di refrigerazione. Le molteplici applicazioni sono studiate in funzione delle caratteristiche del prodotto, del processo tecnologico e delle prestazioni desiderate. La linea contribuisce a migliorare lo standard del prodotto, rendendolo meno sensibile alle variazioni di temperatura durante i lunghi trasporti.

### Specifiche tecniche

Ingredienti: fermenti lattici selezionati. Peso medio/pezzature: 5, 10, 20, 50 dosi. Shelf life: 18 mesi. Linea contro muffe e lieviti: Lyofast LPR A; Lyofast LR B; Lyofast BG 112; Lyofast FPR 2. Linea anti Listeria monocytogenes: Lyofast LP AL; Lyofast CNBAL. Linea anti Clostridia: Lyofast LC 4P1. Linea anti Mucor: Penicillium camemberti PCAM; Penicillium camemberti PC PSM 2.

## ALISTAR INFORMATICA

[www.alistar.it](http://www.alistar.it)

### Nome prodotto

Ali.web

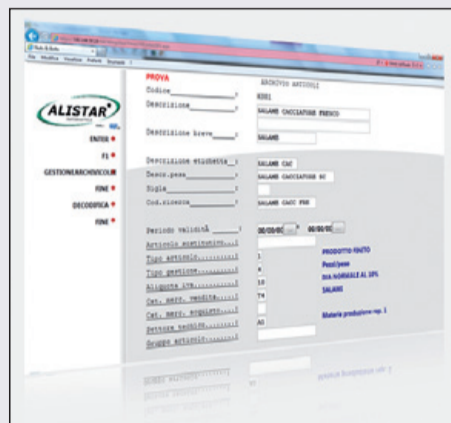
### Tipologia di prodotti a cui è destinato

Il gestionale Ali.web è stato ideato e realizzato appositamente per il settore agroalimentare.

### Descrizione e punti di forza del prodotto

Ali.web è un potente e moderno sistema Erp integrato

costruito in modo modulare per consentire la gestione delle diverse aree aziendali, studiato specificatamente per le industrie alimentari: prosciuttifici e salumifici, industrie di lavorazione e trasformazione carne, lavorazione pesce, e ortofruttili, pastifici, industrie conserviere, industrie casearie. Ideato per gestire acquisti, magazzino, produzione, vendita, amministrazione e contabilità. Permette un incremento del dialogo e una maggiore fluidità integrativa tra i reparti di amministrazione e quelli produttivi, oltre a un maggiore controllo dei costi. Per ogni programma sono previste ricerche alfabetiche dei dati codificati sia tabellari che anagrafici. Altro vantaggio è la gestione in toto, da parte di Alistar, di tutte le applicazioni, gestionali e di automazione, oltre alla fornitura della consulenza, maturata dall'esperienza in ambi-



to alimentare, che va ad accompagnare la fornitura del progetto completo (software e hardware specifico a corredo). L'adozione del sistema non richiede particolari conoscenze di tipo informatico.

### Specifiche tecniche

Verticale: il software gestionale, così come gli applicativi di fabbrica, sono studiati solo ed esclusivamente per il settore

agro-alimentare. Web-based: grazie all'interfaccia in pieno stile web, questo potente Erp è stato studiato per essere utilizzato attraverso il tradizionale browser che si usa per navigare su internet. Integrato: grazie all'utilizzo di un unico database, è possibile centralizzare tutti i dati, riducendo al minimo errori di trascrizione. Modulare: è possibile selezionare uno o più moduli d'interesse e integrarli successivamente con altri moduli; la maggior parte dei moduli Ali.web è studiata per essere combinata con altri sistemi

gestionali già presenti. Gestione in tutti i moduli della doppia unità di misura (es. pezzi e peso), con valori indipendenti tra loro. Personalizzazione articolo ed etichette su misura. Collegamento al mondo e-commerce. Collegamento a software di Business Intelligence.

## PLASTITALIA SISTEMI

[www.plastitalia.it](http://www.plastitalia.it)

### Nome della macchina

YZ-150 Cube 2.0 - macchina pastorizzante automatica da banco

### Tipologia formaggi a cui è destinata

Le macchine della serie YZ vengono utilizzate per la produzione di latte alimentare pastorizzato, yogurt artigianale fresco, creme, budini, formaggi, caciotte, creme di formaggio, mozzarelle, ricotta e tutte quelle produzioni che necessitano di alte temperature e refrigerazione. La YZ-150 Cube è una macchina completa e facile da usare, dal design particolarmente curato, sia dal punto di vista funzionale che estetico, e offre un'ottima prevenzione antinfortunistica.

### Punti di forza del prodotto

Semplicità di uso. Affidabilità. Costanza e qualità del prodotto finito. Capacità di mantenere il proprio valore nel tempo.

### Specifiche tecniche

Può trattare da un minimo di 5 litri a un massimo di 15 litri di latte. Dimensioni: (L) 600 x (P) 730 x (H) 710 mm. Capacità max: 15 litri. Potenza: 2,5 kW. Alimentazione 230 volts monofase 50 hz.



## ROBOPAC

[www.aetnagroup.com](http://www.aetnagroup.com)

### Nome prodotto

Rotoplat serie 8

### Tipologia di prodotti a cui è destinato

I modelli di tavole rotanti Rotoplat serie 8 sono utilizzate per l'imballo di qualsiasi prodotto posizionabile su pallet: scatole, sacchi, pannelli, contenitori di ogni forma e dimensione possono essere imballati con film estensibile o prestirato. La vasta gamma di carrelli disponibili consente il migliore fissaggio del prodotto al pallet, una protezione dello stesso dalla polvere e dall'acqua, ed è il modo più economico per stabilizzare il carico durante il trasporto.

### Descrizione e punti di forza del prodotto

Per rispondere alla domanda di customizzazione e ottimizzazione dell'imballo in relazione alle specifiche caratteristiche del prodotto, Robopac fornisce il Multilevel Control, innovativa soluzione hardware e software presente su tutti i modelli di Rotoplat Serie 8 (Rotoplat 108 Frd, 308 Fr, 508 Pds e 708 Pvs). Una funzione abilitabile in modo semplice e intuitivo su ognuno dei sei programmi memorizzabili. L'altezza del prodotto può essere scomposta in cinque diversi livelli, tutti regolabili in spessore, e per ognuno di questi è possibile regolare il tiro del film, il prestiro (solo su carrelli motorizzati), i giri di rinforzo, la velocità di rotazione del piatto, la velocità del carrello, il tipo di cordonatura del film e, se presente come optional, la presenza o meno del pressore di contenimento. Inoltre, ognuno dei cinque livelli può essere settato con valori dipendenti dalla direzione di movimento del carrello, ovvero anche diversi tra salita e discesa, questo nell'ottica del risparmio di film e della riduzione del tempo di ciclo, quindi con indubbi benefici a vantaggio della produttività. L'operatore può scegliere in fase di settaggio quali e quanti livelli saranno attivi durante il ciclo automatico di imballo. In questo modo ogni prodotto può essere imballato con un proprio ciclo dedicato, che permette quindi una protezione ottimale e un risparmio di film estensibile applicato.

