



SUPPLEMENTO A SALUMI & 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%.

Alle pagine VIII e IX

REPORTAGE

Da pagina X a pagina XIII



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.

L'AZIENDA



"I pionieri della legatura"

Un'esperienza di oltre 35 anni con un'offerta completa per i salumifici. E una forte impronta innovativa. I punti di forza di Tecno Brianza.

A pagina XIV

EUROCARNE

Quando la carne va in mostra



L'edizione 2015 chiude con 170 espositori e oltre 6mila visitatori. Il direttore generale di Veronafi, Giovanni Mantovani, annuncia che la manifestazione: "Torna nel 2017, per poi riprendere la tradizionale cadenza triennale".

Alle pagine VI e VII

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

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



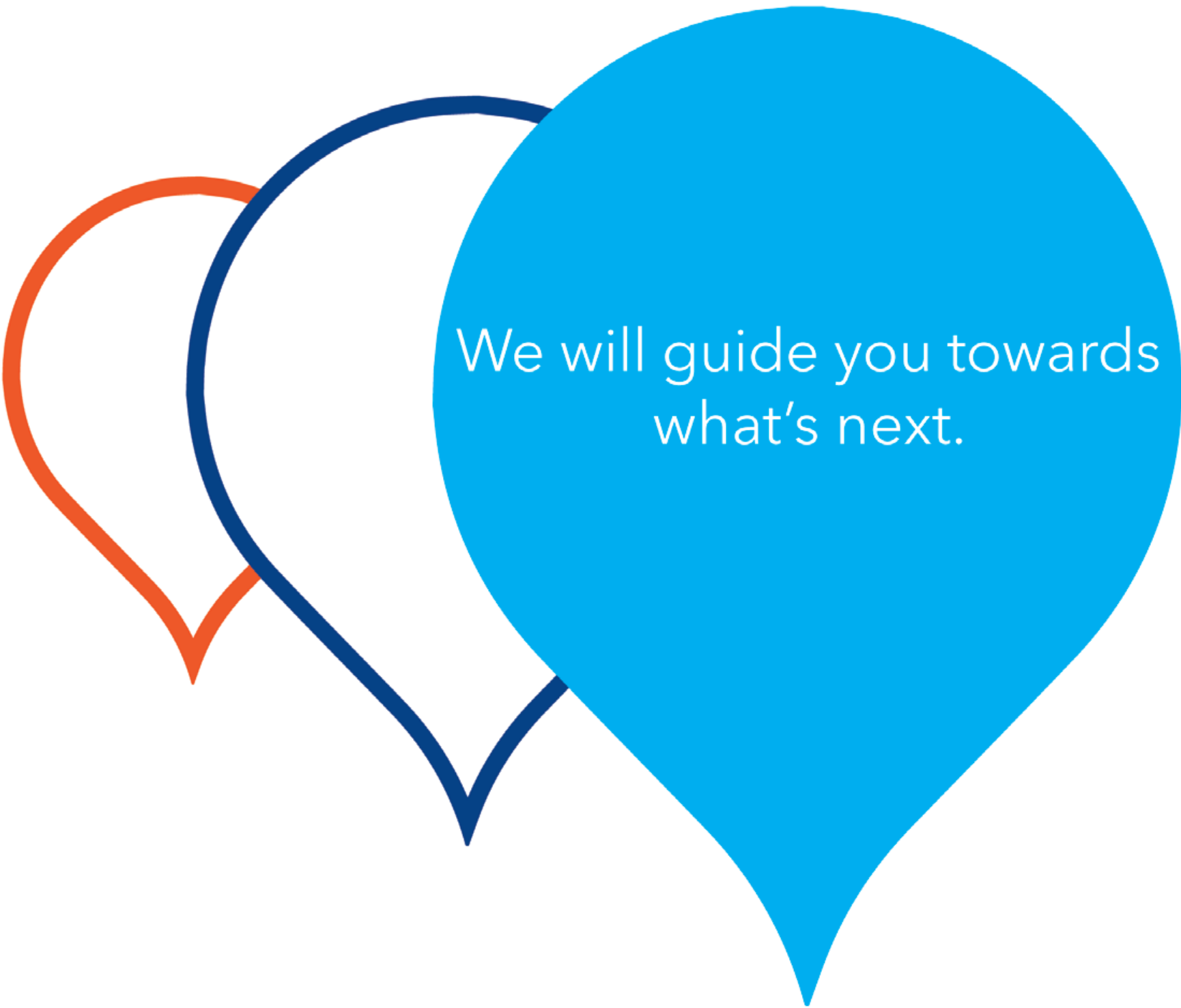
Direttore
Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

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 VIII - numero 6
giugno 2015

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 5 giugno 2015



We will guide you towards
what's next.

Growth Delivered



IRi

Growth delivered.

Non vogliamo essere solo fonte di informazioni ed insight per i nostri clienti. Vogliamo fare luce su come usarli per fare evolvere il business. Perché è così che il progresso prende forma. Contribuiamo al successo del vostro futuro: www.iriworldwide.it

Oscar dell'imballaggio 2015: annunciati i vincitori

Sono stati annunciati a Milano il 20 maggio, nel corso di Ipack-Ima, i vincitori dell'Oscar dell'Imballaggio 2015. Tra i premiati, scelti secondo i 10 requisiti della nuova 'Carta etica del packaging', si sono distinte per l'alto contenuto innovativo anche alcune aziende del food. **Equilibrato:** il packaging 'Selezione italiana in cartacrusca', realizzato per Barilla e Favini da Gpp Industrie Grafiche, è un mix di innovazione di materiale, sostenibilità, versatilità d'uso della confezione che funge da trasporto e présentoir, il tutto corredato da una grafica pulita e in linea con il messaggio del prodotto contenuto. **Sostenibile:** il contenitore per latte Tetra Rex di Tetra Pak, prodotto interamente con fonti rinnovabili (Ldpe da biomassa).



Educativo: lo 'Stracchino apri&chiudi' realizzato da Smilesys per Venchiaredo, un sistema che non solo rappresenta un servizio utile al consumatore, ma rientra anche in un'ottica di prevenzione dello spreco alimentare domestico.

Accessibile: il 'Sacco Cryovac Freshness Plus' di Sealed Air facilita l'utilizzo al consumatore e presenta innovazioni come la barriera antiodore e materiali che allungano la shelf life, oltre a ridurre del 10% lo spessore del materiale e comportare una misurabile riduzione dei costi energetici.

Sealed Air partner di Coop a Expo



Con Expo inizia anche l'avventura di Sealed Air come partner di Coop. Durante tutta la durata dell'Esposizione Universale, dal 1° maggio al 31 ottobre, Sealed Air sarà presente nello stand dedicato alle tendenze future del packaging alimentare per le proteine fresche, all'interno del "Supermercato del Futuro" di Coop. "Siamo lieti che Sealed Air sarà tra le aziende leader a livello mondiale a rispondere alla sfida di Expo", ha dichiarato Luca Cerani, vice president marketing & portfolio food Europe di Sealed Air Food Care. L'azienda presenterà soluzioni che contribuiscono a soddisfare le crescenti esigenze in materia di sicurezza alimentare, estensione della shelf life, sostenibilità e costruzione del marchio. Inoltre, condividerà idee e approfondimenti sulle ultime tendenze tecnologiche e settoriali con le aziende di trasformazione e distribuzione del settore alimentare, nel corso di eventi speciali organizzati presso il proprio centro europeo R&D a Passirana di Rho.

Lungimirante: GTea di Goglio, imballaggio attivo che prolunga la shelf life grazie all'estratto di the verde, sostanza naturale di basso costo e facile reperibilità.

Trasparente: con la stampa Uv direttamente su bottiglie in Pet, tecnologia Direct Object Printing di Plastipak Italia e Norda, si rafforza la trasparenza delle informazioni al consumatore, in quanto la stampa diretta non può subire danneggiamenti da agenti esterni e l'eliminazione dell'etichetta rappresenta un potenziale vantaggio nel riciclo del materiale. **Contemporanei (ex aequo):** grazie all'impiego di materiali innovativi, la bottiglia in Pet 'Devin' di Crystal Line, Pet Engineering e Novapet vanta un design adatto anche al canale Horeca, con una brillante

trasparenza e un decoro tridimensionale; contemporaneo anche il flacone di Decotype e Kronos, grazie alla resa grafica innovativa della stampa Uv diretta sul packaging, sia per forme che per superfici irregolari. **Responsabile:** il nuovo 'quarto di pallet' by Chep Italia, che permette un risparmio di tempo, materiale, spazio ed energia. **Sicuro:** il tubetto con bocchello in plastica e punta morbida del Tubettificio Favia garantisce sicurezza nella conservazione del contenuto e nelle modalità di applicazione.

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 terrà 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.

Le tecnologie alimentari italiane all'Africa's Big Seven di Johannesburg

Una collettiva di aziende italiane, attive nel comparto delle tecnologie alimentari, alla prossima edizione di Africa's Big Seven. L'evento, dedicato a prodotti, materie prime, tecnologie e forniture per l'industria alimentare, si terrà dal 21 al 23 giugno 2015 a Midrand-Johannesburg, in Sud Africa. Un progetto organizzato dalla filiale italiana di Koelnmesse e da Fiere di Parma, che consentirà alle società partecipanti di entrare in contatto con un mercato dalle enormi potenzialità, che coinvolge l'area della Southern Africa Development Community: 15 paesi in cui la circolazione delle merci è semplificata da una serie di accordi e collaborazioni. L'evento è giunto alla sua 12esima edizione e l'anno scorso ha richiamato 225 espositori da 35 paesi e poco meno di 9mila visitatori da 44 nazioni.

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.

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, Ucma, Ucimac, 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.

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.

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

Il sistema di marcatura laser di A.S.C.



Il sistema è ideale anche per i formaggi

Dal 1° aprile 2015 è entrata in vigore una nuova normativa dell'Unione Europea in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari. Per quanto riguarda i prosciutti, in particolare, è previsto l'obbligo di una marcatura indelebile di bolli e lotti completi di dati variabili, scritti in tempo reale, visibili fino alla vendita presso i canali distributivi. Il sistema tradizionale del marchio a fuoco, però, non è in grado di garantire questo requisito, in quanto tende a scomparire, soprattutto durante i processi di salatura e stagionatura. La tecnologia Laser-Mark dall'azienda modenese Automatic System Control (A.S.C.), invece, oltre a combattere la contraffazione, garantisce marcatura o bollatura laser indelebili per prosciutti freschi, cotti, stagionati e mezzene, ma anche per formaggi. Presentata nel 2012, ha già ottenuto il brevetto italiano ed europeo e assicura numerosi vantaggi. Anzitutto è adatta per scri-

vere, sia su cotenne fresche sia stagionate, senza mai toccare il prodotto, garantendo la massima sterilità e l'uniformità del marchio anche su superfici non piane (cosa impossibile da ottenere con il metodo tradizionale). Inoltre, il processo di scrittura non scalda il prodotto e produce solo alcuni fumi da eliminare tramite aspirazione, evitando agli operatori molti dei pericoli legati al metodo tradizionale: scottature dovute all'elevata temperatura dello stampo di metallo o intossicazioni dovute ai gas utilizzati per il riscaldamento dello stampo stesso. Non da ultimo, il laser non necessita della stessa impegnativa manutenzione richiesta dallo stampo tradizionale, che deve essere periodicamente pulito e sostituito, offrendo così anche un notevole risparmio in termini non solo di strumenti, ma anche di energia e di personale.

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 Torbelvicino, 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'inserisce 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.

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).

Come la buccia per la frutta...

il budello naturale conserva il buon salume!

Cerca l'etichetta!



Il Consorzio del Budello Naturale tutela e promuove la migliore qualità del Budello Naturale, da sempre l'involucro dei più prestigiosi salumi.



Consorzio Nazionale Tutela Budello Naturale
via Malavolti, 5 • 41100 Modena • tel. 059 252556 • fax 059 252632
info@budellonaturale.it • www.budellonaturale.it



Quando la carne va in mostra

L'edizione 2015 chiude con 170 espositori e oltre 6mila visitatori. Il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani, annuncia che la manifestazione: "Torna nel 2017, per poi riprendere la tradizionale cadenza triennale".

Non si mette in discussione l'organizzazione fieristica e nemmeno la qualità degli espositori o dei contenuti degli oltre 55 eventi a programma. Sta di fatto che da Eurocarne, la rassegna internazionale dedicata alla filiera delle carni, ci si aspettava qualcosa di più, in particolare per quanto riguarda il numero dei visitatori. La 26esima edizione della kermesse, tenutasi dal 10 al 13 maggio presso i padiglioni 11 e 12 di Veronafiere, ha chiamato a raccolta 170 espositori, oltre 6mila visitatori (per il 9% esteri) e delegazioni internazionali provenienti principalmente dai paesi di lingua tedesca, dall'area balcanica, Est Europa e Nord Africa. Oltre a buyer da Irlanda, Uk, Francia, Spagna, Argentina, Colombia e Australia. Numeri che però non sono bastati ad accontentare completamente tutti gli espositori, esclusa qualche felice eccezione che ha segnalato l'alta qualità dei contatti raccolti. E sarà forse per questo motivo che, dopo la prossima edizione già confermata per il 2017, Eurocarne riprenderà la tradizionale cadenza triennale. Come spiega Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere: "L'obiettivo resta il rafforzamento dei pilastri che hanno fondato il nuovo corso: centralità delle tecnologie industriali di lavorazione e conservazione, con l'allargamento al resto del comparto, dall'allevamento al banco di vendita, e una maggiore spinta sull'internazionalità della manifestazione. Senza dimenticare lo spazio riservato a degustazioni guidate, cooking show e convegnistica specializzata".

SIRMAN

Nereo Marzaro

Nonostante la crisi, anche nel 2014 Sirman è cresciuta di otto punti percentuali in Italia e sei all'estero: "Una crescita che", afferma il presidente Nereo Marzaro, "purtroppo non è legata a una ripresa del mercato, ma alla conquista da parte nostra di quote di mercato già esistenti, frutto di un buon lavoro, che parte dalla progettazione per arrivare alla produzione". Tra le novità, in fiera l'azienda presenta le nuove inteneritrici T-Rex e T-Rex Automec, la completa gamma di SoftCooker per la cottura a bassa temperatura e la gamma di cutter orizzontali Katana, realizzati non solo per permettere la produzione di wurstel artigianali, ma anche per sminuzzare le verdure senza provocare la perdita dei liquidi, oltre ad altre lavorazioni.

Da sinistra: Alberto e Nereo Marzaro



BORIN

Elena Borin

"Se nel 2014 Borin ha chiuso l'anno in linea col 2013, il 2015 sembra essere iniziato nel migliore dei modi", spiega la responsabile marketing, Elena Borin. "Grazie all'ottimizzazione del nostro sito e alla partecipazione a questa fiera abbiamo raggiunto clienti nuovi e di notevole importanza, non solo in Italia, ma anche all'estero". L'azienda si propone come possibile fornitore di tutti i prodotti destinati all'igienizzazione e alla sanificazione dei reparti per l'industria alimentare e farmaceutica in collaborazione con Hypred. "In fiera presentiamo i nuovi percorsi igienizzanti e impianti di lavaggio di nostra produzione, legati a un nuovo marchio made in Italy".

In foto: Elena ed Emanuele Borin



ARNEG

Tiziana Raiteri

"Siamo a Eurocarne per lanciare un messaggio", precisa Tiziana Raiteri, responsabile comunicazione e marketing di Arneg: "Non serviamo solo il canale della grande distribuzione, ma offriamo un servizio di allestimento completo anche per i negozi specializzati". Il gruppo conta 20 stabilimenti e 11 uffici commerciali in 25 paesi del mondo: "Con un volume d'affari superiore a 500 milioni di euro, Arneg vanta una gamma di prodotti completa che comprende mobili frigoriferi e non, centrali frigorifere (sistemi a compressore), casse, scaffalatura, celle frigorifere, porte e servizi correlati". Una completezza dovuta alle competenze riunite delle società Incold, Intrac, Oscartelle e Arneg.

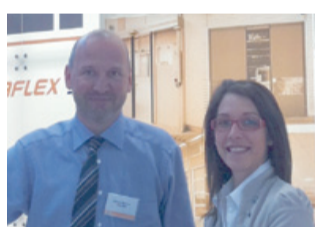


MULSER

Valentina Novelli

"In qualità di distributore e installatore di prodotti esclusivi, il 2014 è stato un anno complesso, che abbiamo affrontato lavorando sulla fidelizzazione del cliente e riuscendo così a mantenere una posizione stabile sul mercato", spiega la responsabile marketing Valentina Novelli, "ma l'andamento è comunque migliorato rispetto al 2013 e anche il 2015 è in crescita". L'azienda, in fiera, presenta il nuovo portone ermetico a marchio Eflex, capace di passare da -30° a +30° C in un'unica soluzione.

In foto: Klaus Mulser e Valentina Novelli



MANE

Marco Negrini

"Il 2014 è stato un anno importante per Mane, che ha visto l'acquisizione della divisione miscele funzionali di Cargill e l'ingresso definitivo del gruppo nel settore carni in Italia", spiega Marco Negrini, account manager meat. La multinazionale francese propone storicamente prodotti per l'intera industria alimentare e ora anche ingredienti per il settore salato, che la rendono partner ideale per produttori di carni, piatti pronti, pasta e salate. "Core business sono gli aromi, campo in cui si è puntato su naturalità e funzionalità, con prodotti specifici, ad esempio, per sostituire il glutammato, ridurre il sale, mascherare l'acidità e le off-notes delle proteine vegetali. A questi si affiancano una linea di estratti naturali di carne e pesce prodotti con processo enzimatico, una di brodi e condimenti concentrati e una gamma completa di ingredienti per l'industria delle carni, con marinature e miscele funzionali. In fiera presentiamo, tra l'altro, un arrosto di tacchino con il Sense Capture Salt che permette di ridurre il 25% di sale con dosaggio 1 a 1, senza utilizzo di potassio".



CMP

Massimiliano Balangero

"Il 2014 per la Cmp si è chiuso con un leggero aumento sull'anno precedente e così prosegue anche il 2015", spiega Massimiliano Balangero, commerciale dell'azienda. "In fiera presentiamo il nuovo contenitore isoterico, robusto e duraturo, ideale per la salagione, ma anche per la conservazione sotto ghiaccio del pesce". La società è attiva prevalentemente in Italia, ma esporta anche in Russia, Francia, Svizzera e Nord Africa.

Da sinistra: Igor Castellano e Massimiliano Balangero



VIGNOLI

Andrea Canini

"Sia il 2014 sia l'inizio del 2015 sono stati positivi per la nostra azienda", dice Andrea Canini, commerciale per Vignoli. "In occasione della fiera presentiamo sistemi di etichettatura e pesatura industriali con relativi materiali di consumo, come le etichette autoadesive, adatte soprattutto agli alimenti confezionati, ma anche per altri settori".



RATIONAL ITALIA

Enrico Ferri

"Per la ristorazione, il 2014 è stato un anno ricco di soddisfazioni", afferma Enrico Ferri, amministratore delegato della filiale italiana di Rational. "Il mercato, infatti, ha continuato a preferire la qualità di prodotti e servizi rispetto al prezzo. Un trend positivo che nel primo trimestre del 2015 ha fatto registrare una crescita a due cifre rispetto allo stesso periodo del 2014". Durante le giornate della fiera, l'azienda ha tenuto veri e propri show cooking per coinvolgere in maniera interattiva il pubblico: "In questo modo veniamo a conoscenza delle esigenze dei potenziali clienti e proponiamo, anzi dimostriamo, le nostre soluzioni. Come ad esempio la possibilità di ampliare, in un solo metro quadro, la gamma di prodotti offerti, dai ragù o conserve, ai bolliti, fino alla produzione in proprio di porchette, prosciutti e mortadelle".



A.S.C.

Silvano Gambuzzi

"Dopo un 2012 segnato dall'evento funesto del terremoto in Emilia Romagna, che ha causato ingenti danni economici e ci ha costretti a fermare l'attività per sei mesi, la Automatic System Control si è rimessa in piedi, con grande fatica, e nel 2014 ha fatto registrare una leggera ripresa", spiega Silvano Gambuzzi, titolare della A.S.C. di Medolla (Modena). L'azienda, che si occupa di progettazione e produzione di sistemi elettronici per macchine automatiche, è in fiera per comunicare che: "Nonostante la nostra sia una piccola realtà, siamo comunque in grado di servire anche i salumifici più grandi". La tecnologia Laser-Mark presentata da A.S.C., infatti, è di forte interesse per tutti. "Si tratta della marcatura o bollatura laser per prosciutti che, oltre a combattere la contraffazione, consente di assolvere alla normativa europea in vigore per una tracciabilità dei prodotti indelebile nel tempo".



LINEA FLESH

Danilo Pagani

Linea Flesh ha chiuso il 2014 a +12% e anche nei primi mesi del 2015 il business è in crescita. "In fiera presentiamo la nuova gamma di macchine made in Italy per il sottovuoto, in acciaio inox, a campana o a estrazione esterna, per tutte le aziende del settore alimentare e per la Gdo", dice Danilo Pagani, direttore commerciale dell'azienda, "oltre a nuovi lavascarpe/lavastivali". L'azienda è specializzata nella produzione di carrelli in acciaio inox ed è importatrice diretta di abbigliamento monouso e prodotti rilevabili al metal detector (abbigliamento, cancelleria e utensili vari).

In foto: Danilo e Giulia Pagani



TECNOALIMENTA

Matteo Manghi

"I primi mesi del 2015", afferma il titolare di Tecnoalimenta, Matteo Manghi, "sono stati ancora più positivi rispetto allo scorso anno, chiuso con un +5%". L'azienda, che esporta in Spagna, Inghilterra, Turchia, Marocco e Algeria, per una quota export del 15%, ha proposto, in fiera, diverse novità: "La gamma di attrezzature di piccole dimensioni per macelli e salumifici, le nuove referenze per l'abbigliamento di protezione e il braccio da camion in acciaio inox".





PERMAC RESINE

Gianluca Gaole

"In fiera presentiamo il nuovo pavimento in resina epossidica, con quarzi colorati, adatto a tutta l'industria alimentare perché antibatterico, chemioresistente e certificabile", spiega Gianluca Gaole dell'ufficio tecnico. L'azienda, che esporta prevalentemente nei paesi europei, ha chiuso in crescita il 2014, nonostante un inizio anno difficile: "Nei primi mesi del 2015, fortunatamente, continua il trend positivo".



COLDAR

Daniele Zandegù

"Siamo molto soddisfatti perché il 2015 è cominciato ancora meglio del 2014, anno in cui oltretutto abbiamo registrato buoni risultati", afferma Daniele Zandegù, uno dei titolari di Coldar. "A Eurocarne presentiamo Smart Q, una vetrina che massimizza l'esposizione del prodotto e Coldar Empire, un nuovo banco con esposizione rialzata del prodotto".



Da sinistra: Daniele e Davide Zandegù

PROCASE

Davide Contini

"Grazie all'export verso paesi come l'Australia, gli Stati Uniti, l'Egitto e alcune nazioni europee, tra cui Francia e Germania, abbiamo chiuso il 2014 a +24%", afferma Davide Contini, amministratore unico di Procasse. "E il 2015 prosegue con un trend positivo". A Eurocarne, l'azienda presenta la rete elastica continua per macchine automatiche, adatta a filoni, coppe, salame Milano e ungherese. "Ma teniamo a comunicare anche che siamo diventati distributori in esclusiva, per il settore delle carni, dei prodotti Dsm, un marchio olandese che produce colture starter e muffe".



Da sinistra: Davide e Francesco Contini

STAGIONARE

Paolo Minozzi

"Questa fiera ci sta procurando molti contatti, addirittura abbiamo già stilato alcuni preventivi", dice Paolo Minozzi, titolare di Stagionare, brand creato da Idealclima per proporre una produzione propria. "Mentre con Idealclima lavoravamo per conto terzi, oggi ci proponiamo come fornitori diretti di impianti di asciugatura e stagionatura, per strutture quali macellerie e salumifici di ogni dimensione".



NEW CLEAN

Alessandro Rizzato

"Il 2014 è stato, per la nostra azienda, un anno di cambiamenti interni", spiega il titolare di New Clean, Alessandro Rizzato. "Ma comunque siamo riusciti a mantenere i risultati del 2013. Quest'anno, invece, è iniziato meglio: abbiamo infatti notato una leggera ripresa del mercato". Tra le novità, in fiera sono proposte nuove macchine per la pulizia dei pavimenti e nuovi impianti di aspirazione e lavaggio, adatti alla pulizia di ogni ambiente, anche del settore alimentare".



Da sinistra: Alessandro Rizzato, Giovanni Borin, Andrea Rizzato

CRM

Paolo Frigerio

"Nel complesso abbiamo chiuso il 2014 a +15% e, anche se il 2015 è iniziato un po' più in sordina, stiamo comunque ottenendo buoni risultati", così Paolo Frigerio, titolare di Crm. L'azienda di Verderio Superiore, in provincia di Lecco, produce macchine per il taglio della carne, adatte non solo a privati e Normal trade, ma anche alla Grande distribuzione. "L'estero rappresenta oggi circa il 35% del nostro business. Esportiamo infatti nei paesi dell'Unione europea, negli Usa e in Australia".



ORVED

Simone Turchetto

"Siamo molto soddisfatti della crescita registrata lo scorso anno e anche dei risultati che stiamo ottenendo in questa prima parte del 2015", afferma Simone Turchetto, responsabile commerciale nord est Italia per Orved. "Eurocarne è occasione per presentare la nuova Orved Vgp-Skin, una confezionatrice per vaschette con sistema skin pack, molto più compatta rispetto a quelle in commercio e con funzioni aggiuntive, come il confezionamento in skin+gas, quello in sottovuoto e atmosfera protettiva e la sigillatura". Inoltre l'azienda propone Sv Thermo, linea di macchine per la cottura in sottovuoto, oltre a termosigillatrici per vaschette, confezionatrici sottovuoto a campana e a estrazione esterna e materiali di consumo, come buste per sottovuoto.



VALNOVA - MAURI

Raffaello Mauri

"Il 2014 poteva andare meglio, ma siamo comunque soddisfatti dei risultati", afferma Raffaello Mauri, fondatore e responsabile della linea Mauri. "Per quest'anno siamo più positivi e speranzosi, anche se purtroppo non sembra che il mercato si sia realmente sbloccato". Oltre alla tradizionale linea di produzione di banchi refrigerati e arredamenti su misura per il settore food, a Eurocarne l'azienda presenta "Himalaya". Si tratta di una vetrina per la frollatura delle carni con il sale himalayano, modello verticale, che si affianca alla vetrina orizzontale da parete e al tavolo take away per completare la linea di frollatura.



EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

VI SVELIAMO IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO, LA VOSTRA UNICITÀ.

In oltre 100 Anni di costante crescita, sviluppo ed innovazione nel Settore Alimentare, l'esperienza acquisita si è tradotta in un ampio ventaglio di prodotti specifici, che rispondono alle esigenze di una realtà dinamica ed in continua evoluzione.

Un ringraziamento particolare a tutti coloro che ci hanno fatto visita al Meat Tech.

Fratelli Pagani

www.fratellipagani.it

AUTOMAZIONE INNANZITUTTO

Per Sps Ipc Drives Italia, a Parma dal 12 al 14 maggio, 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

per il 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 digitalizzazio-

ne 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.



LE AZIENDE E LE NOVITA' DI PRODOTTO PER IL FOOD & BEVERAGE

ABB

Andrea Gattolin

"Abb propone una vasta gamma di prodotti", afferma Andrea Gattolin, business development per Mpt (Mechanical power transmission). L'offerta spazia, infatti, dalle apparecchiature di alta, media e bassa tensione ai convertitori di potenza, dai sistemi di controllo e protezione alla robotica, e molto altro. "Nel 2010 l'acquisto di Baldor-Dodge ha permesso ad Abb di introdurre sul mercato una serie di prodotti dedicati al food&beverage che rispettano gli standard di sicurezza alimentare Fda, Usda, Ehedg e idonei per applicazioni washdown". Si tratta di soluzioni tecniche dedicate al processo e al fine linea, quali sopporti, cuscinetti, motori, riduttori, motoriduttori.



B&R AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Nicoletta Ghironi

Un 2014 di successo per B&R. Non ha dubbi la responsabile marketing, Nicoletta Ghironi: "E' stato un anno positivo in Italia e nel mondo. Il fatturato ha superato il mezzo miliardo di euro, con plastica, packaging e automotive in cima alla lista delle performance". Oltre a pannelli, drive e IO con design per alti livelli di igiene e di protezione IP, l'azienda permette di personalizzare pannelli e controller, scegliendo il numero e il tipo di funzioni, ma anche i colori e i loghi aziendali per caratterizzare gli strumenti e renderli ben riconoscibili. "Ma il nostro punto di forza è ciò che noi chiamiamo 'Scalability+', ossia la possibilità di partire da configurazioni minime, installando ciò che serve inizialmente, per poi integrare e implementare ulteriori funzionalità e scalare in potenza e prestazioni, proteggendo gli investimenti già fatti in hardware e software".



COGNEX

Giuliano Collodel

"Nel 2014 Cognex ha superato il milione di spedizioni in tutto il mondo", spiega Giuliano Collodel, direttore commerciale Italia della multinazionale americana. "E continua nel 2015 il trend di crescita". L'azienda, conosciuta per l'offerta nel campo dei sistemi di visione e identificazione industriale, presenta diverse novità. "Per il settore del food, in particolare, proponiamo nuovi sistemi di visione anche a colori, per applicazioni di controllo, come ad esempio l'ispezione di etichette e/o controlli OCV/OCR, e nuovi sistemi dedicati alla tracciabilità, entrambi sicuri e ad alta precisione".



RITTAL

Edgardo Porta

Rittal Italia, filiale della multinazionale tedesca con casa madre a Herborn, ha chiuso in positivo il 2014: "Anche i primi mesi del 2015 stanno facendo registrare un +2,5% e prevediamo di chiudere l'anno con qualche punto percentuale in più", afferma il direttore marketing, Edgardo Porta. "Siamo specializzati nella produzione di Packaging per la quadristica", continua, "così come nel campo della climatizzazione. La nostra principale novità, infatti, si chiama 'Blue e+' : una nuova generazione di condizionatori che si distinguono per flessibilità, sicurezza e maneggevolezza". Questa unità permette inoltre risparmi energetici fino al 75% grazie a una tecnologia ibrida innovativa che, operando insieme a un condizionatore-compressore, abbinato a un heat-pipe (condotto termico), fornisce un sistema di raffreddamento passivo.

ROCKWELL AUTOMATION

Agostino Colombi e Francesco Nanni

"Nonostante il contesto di mercato, Rockwell Automation ha chiuso in crescita il 2014", dice l'account manager, Agostino Colombi, "e ci sono prospettive di miglioramento per la fine del 2015". L'azienda presenta la soluzione iTrak, che risulta particolarmente adatta al settore packaging: "Un sistema a carrelli indipendenti su circuito chiuso, basato sulla tecnologia dei motori lineari, permette di superare i vincoli fisici delle tradizionali cinghie o catene", spiega Francesco Nanni, field business leader integrated architecture. "Ci rivolgiamo oltre che al mercato degli Oem anche a quello degli End User. La nostra scelta di adottare il protocollo di rete IP, che è il punto di connessione tra le tecnologie di automazione e l'Internet of Things, crea una connettività aziendale senza soluzioni di continuità tra macchine e impianti e sistemi informativi aziendali, permettendo di disporre di un capitale di informazioni a supporto di una maggiore produttività, di un'ottimizzazione delle risorse e di un miglior processo decisionale".



Da sinistra: Agostino Colombi e Francesco Nanni

sps ipc drives

ITALIA

Tecnologie per l'Automazione Elettrica
Sistemi e Componenti
Fiera e Congresso

I numeri dell'evento

608
espositori
(+4% sul 2014)

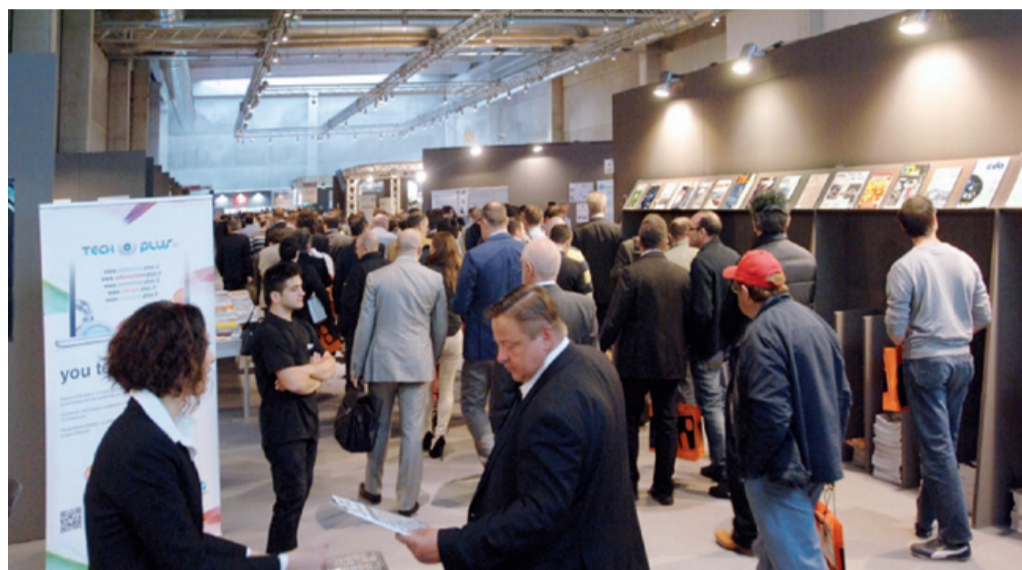
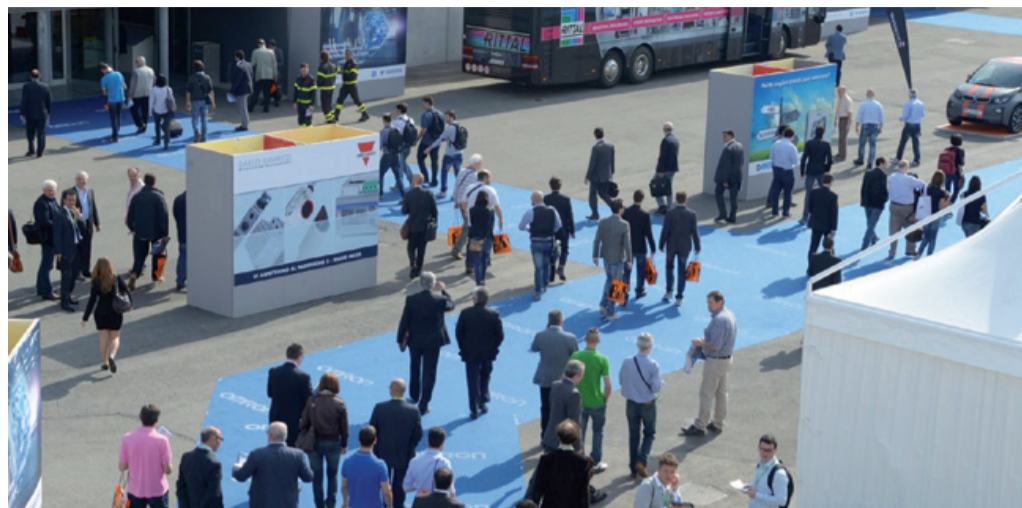
51.800
metri quadrati
(+8% sul 2014)

23.454
visitatori
(+11% sul 2014)

Prossima edizione:
24 - 25 - 26
maggio 2016



L'EVENTO



SICK

Quello del packaging machinery è uno dei settori principali per Sick, multinazionale tedesca presente con filiali in tutto il mondo. Tra le novità, in fiera l'azienda presenta Glare Sensor, appositamente progettato per risolvere i problemi derivanti dal rilevamento di superfici lucide, discriminandole da altre opache o diffuse. Il sensore, infatti, riconosce e rileva oggetti e superfici in base alla loro lucentezza sfruttando la tecnologia brevettata Delta-S Technology, capace di individuare tramite emissione Led la differenza tra sfondi differenti. Grazie alle diverse versioni disponibili, la famiglia Glare Sensor si adatta perfettamente a qualsiasi esigenza applicativa in qualunque settore industriale, dall'identificazione di pellicole trasparenti e materiali da imballo lucidi nell'industria delle bevande e di lacche nell'industria del legno, al rilevamento sigilli nell'industria farmaceutica.



KOLLMORGEN

Alberto Favalezza

La multinazionale americana Kollmorgen ha diverse sedi nel mondo, tra cui una a Bovisio Masciago in provincia di Monza e Brianza. "In fiera", spiega Alberto Favalezza, managing director Italy & Switzerland, "vogliamo presentare soluzioni volte a diminuire il consumo di energia, ridurre gli ingombri e ottimizzare l'efficienza legata alla sicurezza". In ognuna di esse ci sono specificità per il comparto del food: "Tra i vari prodotti per il settore alimentare", prosegue Favalezza, "proponiamo una serie di motori progettati appositamente per gli ambienti della food industry, con involucri in acciaio inox, senza ricettacoli per polveri e batteri e con targhette incise con stampanti laser per evitare qualsiasi contaminazione. Si tratta di prodotti che offrono maggior efficienza e risparmio energetico". L'azienda produce e commercializza anche servomotori e attuatori, oltre a sistemi di guida laser per carrelli elevatori (Agv).



PILZ

Marco Pelizzaro

Pilz Italia fornisce prodotti e servizi per l'automazione e la sicurezza per numerosi settori industriali. L'offerta include sensori, sistemi di controllo programmabili e sistemi per la movimentazione sicura. Il product manager, Marco Pelizzaro, descrive le novità presentate in fiera: "I nuovi transponder PSENcode slim, disponibili anche in versione con tenuta magnetica, permettono un miglior comportamento in presenza di vibrazioni, garantiscono i massimi livelli di sicurezza anche se collegati in serie tra di loro e offrono diversi vantaggi, tra cui quattro direzioni di intervento e tempi di reazione più veloci. I moduli di controllo velocità per il PNOZ multi 2 permettono di lavorare con i ripari aperti controllando che la velocità dell'asse non superi una certa soglia, garantendo così maggiore produttività e sicurezza dell'operatore. I moduli PDP67 possono essere collegati a diverse unità di controllo della famiglia PNOZmulti e permettono di remotizzare gli ingressi di sicurezza, semplificando il cablaggio e garantendo una maggiore protezione in ambienti con lavaggi frequenti".



In foto: Marco Pelizzaro e Antonella Rioso

SEW-EURODRIVE

Alessandro Orzi

Nel 2014 la filiale italiana di Sew-Eurodrive ha chiuso con un fatturato a +13% rispetto al 2013. "Il nostro pensiero aziendale", racconta Alessandro Orzi, strategic industry manager, "è 'think global, act local'. Un motto che si riflette nella struttura dell'azienda, che è una multinazionale, ma con filiali che seguono i diversi mercati da vicino, offrendo supporto tecnico in tutte le fasi: dalla pre-vendita, passando per l'installazione, fino al post-vendita". Sew-Eurodrive dispone anche di tecnici specializzati per ciascun settore (food&beverage, logistica e automotive). "In fiera presentiamo soluzioni complete per l'automazione in grado di integrarsi ai principi della Industry 4.0. Si parla di sistemi servo, con controllore Movi-Plc Sew e gestione safety, fino ai sistemi decentralizzati come il Movigear (IE4) in grado di garantire un notevole risparmio energetico degli impianti. Se ci riferiamo all'industria alimentare, il Movigear è particolarmente indicato, poiché grazie alla conformazione geometrica, ne consente una facile igienizzazione, inoltre, grazie all'inverter direttamente montato sul motore, permette una pulizia impiantistica particolarmente apprezzata in questo settore".



OMRON

Paolo Gallicani

Numerose le novità che Omron presenta a Parma, descritte dall'account manager food&beverage, Paolo Gallicani: "Per l'industria in genere proponiamo il sensore di prossimità wireless, che evita qualsiasi problematica legata ai cavi. Questa tecnologia è particolarmente adatta per macchine rotative dove è difficile cablare elettronica sulle parti in movimento (riempitrici, etichettatrici, tappatrici, etc.). Ulteriore novità è il Delta Robot per pick and place, costruito con materiali food grade (costruito in titanio e acciaio, non in carbonio)". Questo robot, completamente lavabile e a cui è concesso di entrare a diretto contatto con l'alimento, è dotato di un unico software che gestisce tutte le sue componenti: la motorizzazione del robot stesso, motorizzazioni di asservimento, il sistema di visione artificiale e le componenti di sicurezza. "Altra importante novità riguarda la nuova fotocellula per il rilevamento dei materiali trasparenti 'E3S-DB', che legge con assoluta precisione bottiglie e flaconi in vetro, bottiglie in Pet e film plastici, tutti con un unico strumento".



Ipacck-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, Ipacck-Ima, fiera di riferimento per le tecnologie di processo e packaging per food e non food, ha chiuso l'edizione 2015 con bilancio positivo.

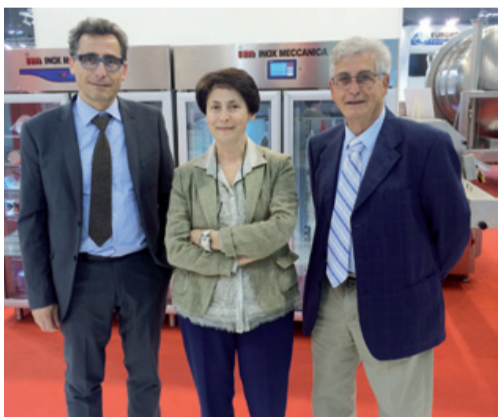
Tenutosi presso i padiglioni di Fiera Milano, dal 19 al 23 maggio, il nuovo format affianca tre verticali dedicate al fresco: Meat-Tech per le carni, Dairy Tech per il latte e derivati, Fruit Innovation per l'ortofrutta. In contemporanea anche Intralogistica Italia (logistica interna) e Converflex (converting 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 a rispetto all'edizione della sola Ipacck-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 Ipacck-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 Ipacck-Ima tra le fiere B2B considerate piattaforme globali per il made in Italy". La redazione di *Salumi&Tecnologie* ha intervistato alcuni degli espositori di Meat-Tech e Ipacck-Ima, per dare voce ai protagonisti e spazio alle novità di prodotto.

INOX MECCANICA

Giovanni Bolzacchini



Da sinistra: Giovanni, Maria Paola e Aldo Bolzacchini

"La nostra principale novità è una linea per la produzione di barre di prosciutto cotto di alta qualità da affettare", afferma Giovanni Bolzacchini, Ad di Inox Meccanica. "Un sistema altamente innovativo in alternativa alla tecnologia tradizionale in stampo e alla termoformatrice". Dopo un 2013 da record in termini di fatturato, nel 2014 l'azienda ha registrato un leggero calo: "Ma i primi mesi del 2015 hanno segnato un ottimo trend, con fatturato in forte aumento rispetto al 2014, in leggera crescita anche rispetto al 2013". Per Inox Meccanica la svalutazione dell'euro è stata un volano nel mercato degli Stati Uniti, ma un freno per la competitività sul mercato interno, essendo anche importatori di prodotti di consumo statunitensi.

RETIFICIO NASSI

Guido Brogi



"Oltre ad aver chiuso le vendite del 2014 a +4%", spiega il product manager del Retificio Nassi, Guido Brogi, "lo scorso anno l'azienda ha acquisito la Evotex, che produce reti elastiche per salumi, a calibro fisso, bielastiche ed elastiche. Perciò, nel 2015, prevediamo di incrementare il nostro fatturato". In fiera l'azienda presenta la Rem, la Rete elastica multiassiale costituita interamente da elastico completamente ricoperto che garantisce un tiraggio importante e uniforme in tutte le direzioni (anche diagonale).

SOCIETA' COOPERATIVA BILANCI AI

Enrico Valieri

Conosciuta per la propria offerta di macchine check weiger, adatte a tutti le industrie alimentari, la Società Cooperativa Bilanciai è presente nel mondo con otto filiali dirette in Europa e Stati Uniti. A oggi, la quota export supera il 30% del fatturato aziendale. "Dopo aver lanciato, a Colonia, Selecta, una macchina per il controllo del peso con un rendimento di 240 pezzi al minuto, lanciamo la nuova selezionatrice ponderale combinata con metal detector", spiega Enrico Valieri, sales area manager.



Da sinistra: Enrico Valieri, Petra Kuhnla e Luca Turci.

TECNO BRIANZA

Mario Pirola



"Il nostro principale mercato è, per scelta, l'Italia", specifica Mario Pirola, titolare di Tecno Brianza. "Un Paese che ci ha comunque consentito di chiudere il 2014 a +18% di fatturato". L'azienda presenta due nuovi impianti in fiera: "Una linea automatica di insacco per bresaole, coppe, pancette, etc. e una linea automatica orizzontale per la legatura degli stessi". Due sistemi che possono essere abbinati per svolgere tutto il processo produttivo, dall'insacco all'appendimento, semplificando la movimentazione del prodotto. "Inoltre, ottimizziamo i processi produttivi grazie all'utilizzo dei giusti materiali di consumo, quali budelli in collagene, spaghi, reti e clips per qualsiasi tipo di lavorazione".

Da sinistra: Mario e Armando Pirola

DROGHERIA E ALIMENTARI

Lorenzo Tesi

"L'acquisizione da parte di McCormick porterà un'importante integrazione di know how e prospettive molto interessanti anche per lo sviluppo commerciale sui mercati esteri", spiega Lorenzo Tesi, responsabile vendite Divisione industria di Drogheria e Alimentari. L'azienda fiorentina propone miscele complete di additivi/aromi per la salumeria made in Italy: "All'utilizzatore, nazionale ed estero, la nostra linea Complex porta due essenziali vantaggi: realizzare facilmente prodotti finiti conformi alle principali tipologie di salumi italiani, ma senza rinunciare alla possibilità di caratterizzarli secondo le esigenze della propria clientela".



TRAVAGLINI

Federica Travaglini



"Siamo entusiasti dell'andamento di questa fiera", dichiara Federica Travaglini, responsabile marketing della Travaglini, "il nostro stand è sempre stato affollato di operatori interessati ai nostri impianti di asciugamento, stagionatura e camere bianche per l'industria dei salumi". L'azienda, presente in oltre 50 paesi, realizza circa il 90% del fatturato all'estero. "Il 2015 è iniziato molto bene e sta proseguendo in questo trend positivo, anche grazie alle collaborazioni avviate a Colonia, in occasione di Anuga FoodTec".

RISCO

Rita dal Maso

"Dopo i buoni risultati che Risco ha registrato all'Anuga FoodTec di Colonia, anche Meat-Tech sta andando bene", afferma Rita dal Maso del marketing. "Pur essendo la prima edizione, l'evento porta diversi contatti, anche dall'estero. In particolare, abbiamo riscontrato un forte interesse per i sistemi Risco di produzione di salsiccia ad alta velocità e formatura per burger e polpette di carne o impasti vegetariani".



OMAS

Claudia Rabolli



"Il 2015 è iniziato meglio rispetto allo scorso anno", specifica Claudia Rabolli, responsabile marketing di Omas. A Ipacck-Ima l'azienda, che realizza l'85% del proprio fatturato all'estero, mostra la nuova gamma 'price-sensitive': "Si tratta di una macchina professionale, dal design moderno, che pone attenzione al costo e garantisce una facilità di pulizia estrema".

CAMPUS



“Partecipiamo alla fiera per consolidare la crescita che stiamo registrando fin dallo scorso anno”, spiegano dall'ufficio marketing di Campus. “In particolare, proponiamo il nostro rivoluzionario colore rosso stabile naturale per l'industria della carne: si tratta di estratti vegetali co-processati, ottenuti per estrazione 'non selettiva' e sottoposti a particolari trattamenti fisici e di stabilizzazione completamente naturali, in accordo con i Regolamenti e le linee guida Cee”.

CHIMAB

Riccardo Agostini



“Chimab ha anticipato i tempi, perché dal 2005 persegue il requisito della naturalità all'interno di un'ampia offerta di aromi e prodotti funzionali”, afferma l'export manager, Riccardo Agostini. “Gli spazi per un'offerta tradizionale sono saturi e per questo ci siamo distinti nella ricerca di soluzioni alternative, capaci di rispondere velocemente alle nuove esigenze”. Da qui sono nati i cosiddetti 'meat analogue', ossia prodotti che riproducono la carne partendo da materie prime vegetali, come hamburger, wurstel e spiedini”.

Da sinistra: Enrico Memo, Antonio Liotta, Riccardo Agostini



VELATI

Michele Riva



“In occasione di Meat-Tech”, spiega l'export sales manager di Velati, Michele Riva, “presentiamo una linea completa per la produzione di salumi, in grado di gestire il processo dalla materia prima fino al momento antecedente la stagionatura o la cottura”. Una proposta che consente all'azienda di avere meno concorrenza e di diventare più competitiva soprattutto sui mercati esteri, dove i progetti completi sono molto più richiesti delle singole macchine.

INTERNATIONAL CLIP

Mario Scotti



Numerose le novità della milanese International Clip: “Oltre al restyling della clippatrice automatica Ic 18/15, presentiamo la nuova versione Ic 15/12, indicata per prodotti più piccoli e una maggiore velocità”, descrive il responsabile qualità, Mario Scotti. “Infine, lanciamo due nuove macchine da banco completamente in acciaio inox e con un prezzo molto competitivo: la C700 e la C600”. L'azienda propone anche materiali di consumo, come clip, lacci, budelli plastici e collagenici (Fibran e Fabios).

OMET

Gionata Rossi



Una impastatrice, una legasalsicce, una pallinatrice per polpette e un tagliasalsicce sia per fresco che per stagionato, sia con filo che attorcigliato: queste le novità di Omet in fiera. “La nostra azienda esporta in paesi come la Russia, l'Australia e il Sud America”, specifica l'agente Gionata Rossi, “per una quota export del fatturato di circa il 35%”.

HPP ITALIA

Michele Morbarigazzi



“La nostra realtà è partita a settembre”, afferma il responsabile commerciale di Hpp Italia, Michele Morbarigazzi. “In Italia la tecnologia dell'alta pressione è ancora poco nota, ma le aziende che ne vengono a conoscenza comprendono subito le grandi potenzialità di questo processo di stabilizzazione a freddo dei prodotti alimentari, soprattutto se guardano all'estero e in particolare agli Usa, dove il requisito 'Listeria zero' è vincolante per il processo di importazione”. Per diffondere questa conoscenza l'azienda ritiene che il modo migliore sia dare la possibilità ai produttori di fare prove dirette.

VISCORET ELASTIC NETS

Diego Montini



Il direttore generale di Viscoret Elastic Nets, Diego Montini, spiega che il mercato, negli ultimi anni, è stato molto rallentato per il calo dei consumi: “La nostra è un'azienda di famiglia che produce reti elastiche su misura per il comparto alimentare, un settore che risente delle crisi. Nonostante ciò siamo riusciti a mantenere buoni risultati negli ultimi anni, forti anche dell'export, che rappresenta il 25% del fatturato”.

TILLMANN'S

Massimiliano Landini



“Se per quanto riguarda l'ingredientistica nel 2014 la Tillmann's ha rallentato l'andamento, il comparto relativo al confezionamento, invece, è andato decisamente bene”, spiega Massimiliano Landini, sales coordinator. “In fiera presentiamo il conservante Mirenat, recentemente autorizzato in Europa, per trattamenti superficiali o in massa di cotti, mortadelle e arrosti di tacchino, efficace su listeria e salmonella. I nuovi film estensibili in poliolefine (Pcv free) di Mitsubishi e altre novità a livello di budelli e tubolari”.

NUOVO SISTEMA PER LA PRODUZIONE DI
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'
 SINGOLO O IN BARRA, CON O SENZA STAMPO!!!

INEGUAGLIABILE

LA MIGLIORE TECNOLOGIA PER LINEE INTEGRATE DI PRODUZIONE SALUMI.



INOX MECCANICA
 TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

INOX MECCANICA srl 46044 Solarolo di Goito MN - Italy - Tel. +39 0376 608282 - Fax +39 0376 608180 - info@inoxmeccanica.it
 www.inoxmeccanica.it

I.DEA PACK

Leonardo De Robertis



"Nel 2014, oltre ad aver registrato un buon andamento, abbiamo industrializzato i processi e completato la gamma prodotti per proporci come partner globali nel confezionamento", spiega Leonardo De Robertis, amministratore unico di I.Dea Pack. In fiera l'azienda presenta la Scorpion 1200, termosigillatrice a pinze adatta ai grandi produttori alimentari.

In foto: Chiara Lancini e Leonardo De Robertis

BAILOCOM

Stefano Bailo



Bailocom commercializza un ampio assortimento di budella naturali e di collagene per l'insacco di tutti i tipi di salumi: "Da luglio 2013 siamo anche rivenditori per le budella collagene Fibran e le budella in collagene edibile Edicas", precisa il titolare, Stefano Bailo. L'export incide per circa il 15% sul fatturato aziendale, realizzato Spagna, Francia, Romania e Argentina.

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 sales manager, Spiridione Araci, descrive le novità: "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 flowback".

VVS

Francesca Maria Visconti



"Il comparto delle macchine per salumifici, finalmente, sta ricominciando a registrare segnali di ripresa", afferma la responsabile commerciale di Vvs, Francesca Maria Visconti. "In fiera presentiamo il nuovo tritacarne con bocca di macinatura in sottovuoto, per la produzione di tutti i tipi di salame a temperature positive, oltre a versioni evolute delle nostre tecnologie, perfezionate in base alle nuove esigenze di consumo legate al confezionamento".

In foto: Marco e Francesca Maria Visconti

BFREE

Graziano Sermi



"bFree progetta e realizza software per la tracciabilità e la rintracciabilità, che seguono e gestiscono la produzione", spiega Graziano Sermi. A lpack-lma 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 e presenta anche un modulo per gli allevamenti.

SEALED AIR

Roberta Ghezzi



"La fiera ci ha regalato grandi soddisfazioni", dichiara Roberta Ghezzi, marketing communications manager di Sealed Air. "Non solo per i numerosi contatti raccolti, interessati alle nostre soluzioni di confezionamento e igiene, ma anche perché il nostro Sacco Cryovac Freshness Plus ha vinto il premio 'Innovazione tecnica e tecnologica' all'Oscar dell'imballaggio 2015". Oltre a ridurre del 10% lo spessore del pack e a consentire la diminuzione dei costi energetici, il sacco è costituito da materiali che allungano la shelf life, presenta una barriera antidore e, grazie al sistema di apertura facilitata, semplifica l'utilizzo al consumatore.

ITASYSTEM

Giovanna Martinelli



"Il business di Itasystem si concentra prevalentemente in Italia, con una quota export sul fatturato di circa il 25%", afferma l'amministratore unico, Giovanna Martinelli. "In fiera presentiamo Dataprint: macchina per l'etichettatura della carne fresca, che consente di indicare, in modo veloce e semplice, l'origine delle carni, e la nuova macchina di Lillo sigillo Mod. QB 130 per la stampa dei dati variabili, come previsto dal Regolamento europeo, destinata ai prodotti insaccati".



ZANOTTI

Luigino Belloni



Zanotti è specializzata nella produzione d'impianti di refrigerazione per l'industria alimentare. "In fiera", afferma il direttore commerciale, Luigino Belloni, "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 ammoniac, Co2 e propano; la macchina con pannello solare abbinata a inverter e a batterie di accumulo di giorno e cessione di notte".

Da sinistra: Giuseppe Baron e Luigino Belloni

PLASTITALIA

Guido Manetti



"Il 2015, per il gruppo Plastitalia, è affollato di ordini", esordisce l'amministratore, Guido Manetti. In fiera l'azienda presenta, oltre alla gamma di macchine per la lavorazione del latte, la fuscina per ricotta nella nuova pezzatura da 350 g, in attesa di lanciare il nuovo sistema di decorazione per contenitori alimentari: "Abbiamo infatti implementato nuove linee di decorazione con tecnologia lml, oltre alla già consolidata tecnologia di decorazione con applicazione di etichette tubolari sleeve".

GRUPPO FABBRI VIGNOLA

Hendrik Jan Bartels



"Nel 2014 Fabbri Group ha fatto registrare un trend positivo sia per il comparto macchine che per i prodotti di consumo", esordisce il direttore commerciale, Hendrik Jan Bartels. L'azienda, presente anche in Francia, Germania, Spagna, Russia e Usa, fattura per il 55% all'estero. "Il mercato italiano è altrettanto importante e stiamo cercando di sollecitarlo utilizzando anche come leva la Nuova Sabatini". La novità della fiera è la Automac 95, una confezionatrice per l'industria avicola e ortofrutticola, che consente di superare le 90 confezioni al minuto.

FRATELLI PAGANI

Valentina Cardazzi

Giunta alla quinta generazione, la Fratelli Pagani è attiva da 105 anni nel campo dell'ingredienteistica. "Oltre a proporre marinature per carne, ingredienti funzionali per salami e aromi per prodotti cotti, sviluppati e perfezionati nel nostro laboratorio di R&D, offriamo un'efficiente assistenza tecnico-commerciale. L'azienda cresce con una media del +10% annuo ed è presente in 34 nazioni.

In foto: Marco e Valentina Cardazzi

GB BERNUCCI

Nicolò Bernucci



Il 2014, per GB Bernucci è stato un anno importante: "Il fatturato è cresciuto del 12%, grazie soprattutto a una domanda crescente dall'estero, supportata anche dalla svalutazione dell'euro e all'inserimento di nuova forza vendita, che ci ha consentito di avere una copertura totale del territorio", spiega l'Ad, Nicolò Bernucci. Per migliorare il servizio e l'assistenza, inoltre, l'azienda ha inserito un nuovo tecnico destinato allo sviluppo dei film flessibili. "Nel 2015, anno che vede nuovamente una crescita di fatturato, abbiamo investito in nuovi telai per la fabbricazione di reti elastiche, nostro core business". In fiera vengono presentati nuovi prodotti nella linea Processing e nella linea Packaging, più un nuovo catalogo che razionalizza, suddividendo per mercati di riferimento, l'offerta merceologica.

Da sinistra: Nicolò e Alberto Bernucci

SACCARDO

Walter Saccardo



"Nel 2014 la Saccardo ha registrato una forte apertura verso i mercati esteri", specifica il titolare, Walter Saccardo, "che ora rappresentano circa l'80% del nostro fatturato". Il 2015 sarà quindi un anno di consolidamento dei rapporti internazionali per l'azienda che, in fiera, presenta non solo novità nell'ambito delle macchine sottovuoto a nastro (core business), ma anche una nuova tecnologia per l'imbustamento.

Da sinistra: Pacifico Todesco, Walter e Flavio Saccardo

FRA PRODUCTION

Andrea Colombo



Un 2014 all'insegna degli investimenti per Fra Production. Infatti l'azienda, che produce reti per arrosti e insaccati, fili elastici e anelli elastici, a partire dalla prossima estate si trasferirà nel nuovo stabilimento di 40mila mq a Dusino San Michele (Asti). "Abbiamo investito in macchinari e impiantistica per aumentare la capacità produttiva ed essere ancora più competitivi", spiega l'amministratore delegato, Andrea Colombo, "e questo è solo l'inizio. Abbiamo in mente altri importanti investimenti per supportare la nostra crescita".

GHERRI MEAT TECHNOLOGY

Guido Gherri



"Dopo un 2014 difficile, finalmente rileviamo segnali di ripresa", così il sales manager di Gherrì Meat Technology, Guido Gherri. "In fiera l'azienda propone la nuova infarinatrice e panatrice dell'americana Jbt: "A differenza delle normali macchine lineari, questa lavora su più livelli, conferendo alla porzione di carne impanata un aspetto artigianale. Inoltre presentiamo la siringatrice per iniezione di salamoia della danese Fomaco, che vanta la capacità di impostare fino a cinque aree con differenti percentuali di salamoia e pressioni diverse".

FRIGO IMPIANTI

Giacomo Genovesi



"Oltre allo stand qui a Meat-Tech, ne abbiamo uno anche all'interno di Ipack-Ima", specifica il export manager di Frigo Impianti, Giacomo Genovesi. "Una doppia presenza che serve a mostrare le nostre due novità: il '3 day process' per l'industria della carne, che consente di realizzare salumi a fette in soli tre giorni; e il pastorizzatore compact per la pasta fresca e ripiena, che consente di realizzare grandi quantità in spazi ridotti".

Da sinistra: Claudio Baldassarri, Giacomo Genovesi e Paolo Guarino

VE.MA.C.

Uliano Malagoli



Ve.m.a.c. produce impianti per l'industria alimentare, dai nastri di trasporto ai robot per la disposizione del prodotto. "In fiera proponiamo versioni avanzate di alcune nostre tecnologie già esistenti, perfezionate secondo le diverse esigenze dei clienti", dichiara uno dei soci dell'azienda, Uliano Malagoli.

CHIORINO

Roberto Cavallo



"Realizziamo circa il 70% del nostro fatturato all'estero, dove abbiamo circa 20 filiali", spiega il sales manager di Chiorino, Roberto Cavallo. "In fiera presentiamo i nuovi nastri in poliuretano compatti ad avanzamento sincrono Hp Compact Drive per la lavorazione della carne, che garantiscono igiene assoluta e un enorme risparmio di acqua per i lavaggi".

In foto: Luisa Colombo e Roberto Cavallo

SISTEMI EDP

Alessandro Minelli



Società che fornisce alle imprese del comparto alimentare servizi informatici completi, flessibili e personalizzati, Sistemi Edp presenta Sismac. "Si tratta di una soluzione informatica ancora più dettagliata ed evoluta per quanto riguarda la definizione dei costi e il calcolo rese", spiega il responsabile marketing, Alessandro Minelli.

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.

ANTONIO BORGIO

Stefano Borgo



"Di produzione Antonio Borgo, in fiera proponiamo la nuova As100: una legatrice di salumi per piccolo calibro, ma versatile perché raggiunge il calibro 80", descrive il titolare, Stefano Borgo. "In abbinamento alla nostra produzione interna, importiamo in Italia i prodotti per l'insacco di Rex Technologie e i tritacarne e cutter di K+G Wetter".

LCZ

Tobia Rossi



"Lcz è un'azienda specializzata nella costruzione di generatori a vapore, apparecchi a pressione, centrali termiche e impianti industriali per tutte le industrie", specifica il responsabile, Tobia Rossi. 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".

EUROPRODOTTI

Marco Volturmo



"In fiera presentiamo un prodotto funzionale, certificato Halal, per sostituire le sostanze allergeniche e gli zuccheri nei cotti, nei tacchini e nel manzo", spiega il Ceo di Europrodotti, Marco Volturmo. "Ma stiamo sviluppando anche altre referenze simili che ci consentiranno di proporre una linea completa".

fine

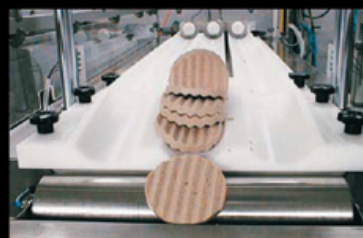
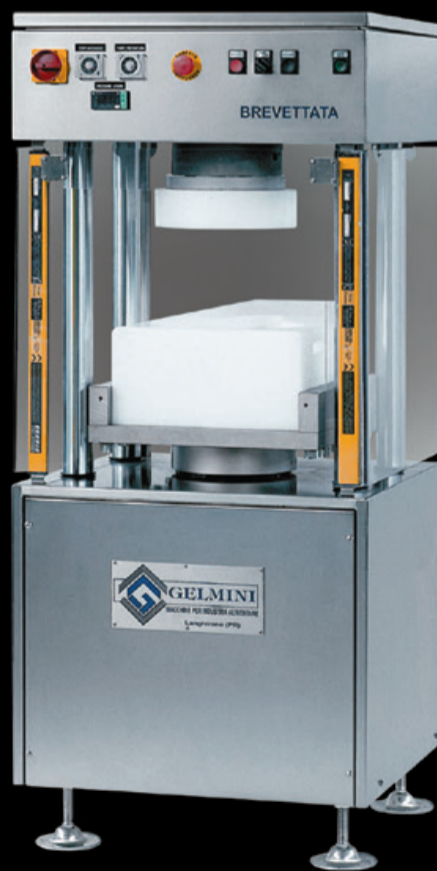
XIII

MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



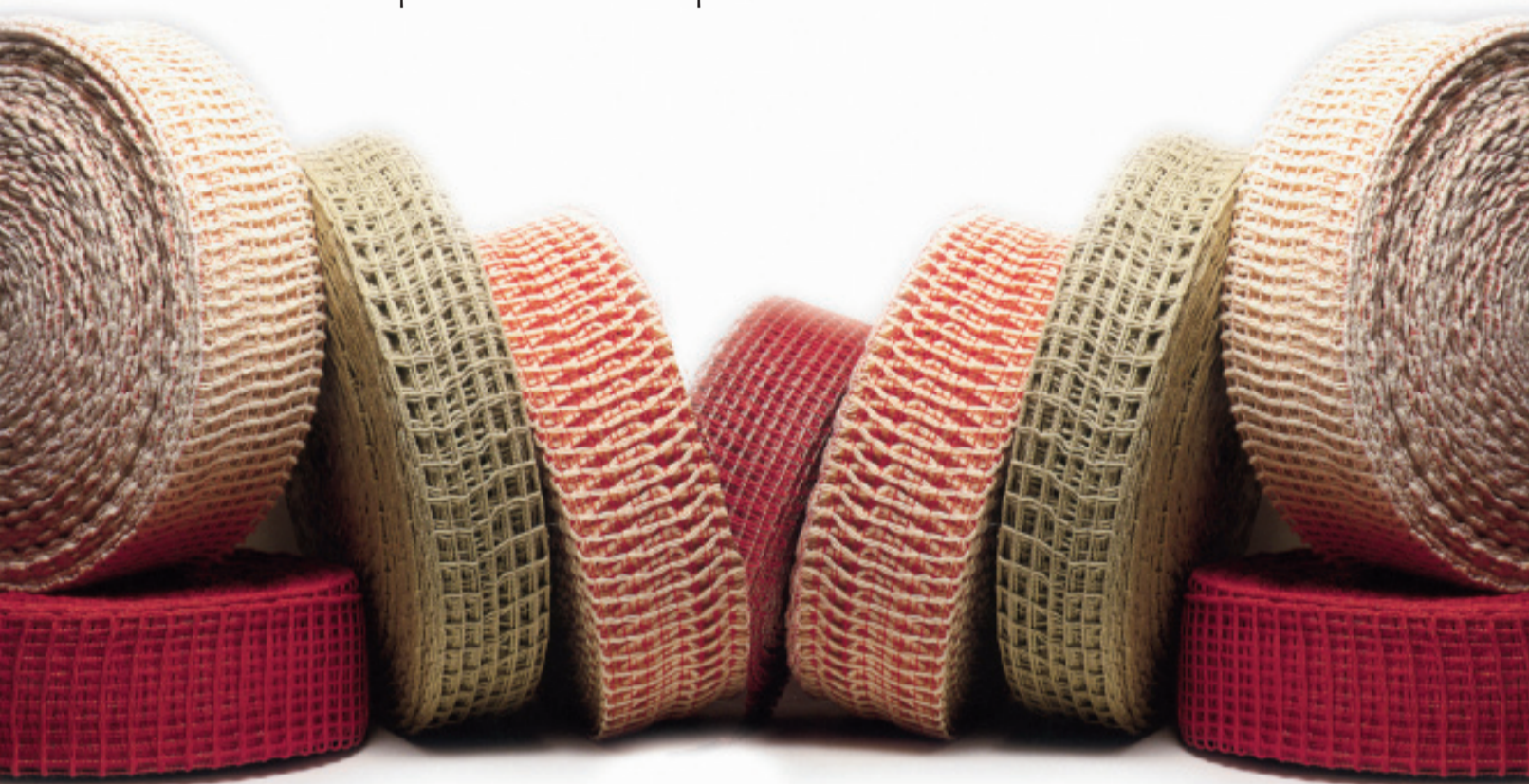
GELMINI
S.r.l.

NOI I SALUMI
LI PREPARIAMO COSÌ



“I pionieri della legatura”

Un'esperienza di oltre 35 anni con un'offerta completa per i salumifici. E una forte impronta innovativa. I punti di forza di Tecno Brianza.



Un proverbio italiano recita: “Fare di necessità virtù”. Ed è proprio da una necessità reale che è nata Tecno Brianza, azienda che progetta e commercializza macchine per la legatura e la clippatura di salumi e prodotti alimentari, oltre a impianti per la trasformazione delle carni.

“E' il 1979 quando nostro padre, Ernesto Pirola, allora tecnico in un'azienda di trecciatrici e cordatrici, realizza un piccolo prototipo di legatrice per rispondere alla richiesta di un amico macellaio, stanco di legare a mano i salumi”, raccontano Mario e Armando Pirola, titolari dell'azienda con sede a Carate, in provincia di Monza e Brianza. “Per questo diciamo che siamo i pionieri della legatura. In ogni caso, il successo di quel sistema spinge nostro padre a realizzare una macchina più grande, che in poco tempo suscita l'interesse di numerosi e importanti salumifici italiani. Sono queste stesse aziende che chiedono di poter acquistare la legatrice, ma lui ammette di non avere le possibilità per avviare una produzione”. Avviene allora qualcosa di inaspettato: sono i futuri clienti a finanziare la produzione delle macchine legatrici, proprio come avviene oggi con la pratica del crowdfunding. “Sono stati i nostri clienti a farci nascere e crescere”, continuano i titolari. “Per questo nella nostra comunicazione ci piace sottolineare un concetto fondamentale: ‘L'entusiasmo di crescere insieme’, uno dei nostri pay off pubblicitari”.

L'azienda è attiva dal 1981, ma in quanto a esperienza nella legatura, seppur in comparti diversi, la famiglia è ormai giunta alla terza generazione: “Anche mio nonno aveva competenze nel campo, essendo responsabile tecnico in una grossa impresa tessile”, spiega Mario Pirola. Un bagaglio di esperienze che i titolari dell'azienda cercano di trasmettere ai figli, che si stanno già integrando in azienda. “Il cambio generazionale è un passaggio fondamentale in un'azienda come la nostra, che vuole garantire continuità e progresso al

tempo stesso”. Due elementi che apparentemente sembrano contrastanti, ma che in realtà costituiscono l'essenza stessa di Tecno Brianza. “La nostra missione è quella di garantire la produzione di prodotti tradizionali, servendosi di tecnologie sempre più innovative ed evolute. E' necessario quindi saper coniugare correttamente la cultura accumulata nel tempo con le spinte innovative che solo i giovani possono dare”.

L'ingrediente chiave del successo dell'azienda brianzola è, infatti, la grande esperienza nel settore della lavorazione di carni e salumi. Non a caso, Tecno Brianza si pone come prossimo obiettivo quello di far diventare core business il servizio di consulenza. “C'è un vero e proprio buco generazionale tra i passaggi produttivi di una volta, legati alla manualità, e i nuovi processi tecnologici. Noi sia-



La sede dell'azienda

Il pentologo di Tecno Brianza

- **Obiettivi per il futuro: fa' i daneè (soldi in dialetto)**
- **Consolidare gli ultimi partner**
- **Avere un'azienda che possa garantire continuità**
- **Crescere senza fare i passi più lunghi della gamba**
- **Investire rimanendo con i piedi per terra**

mo in grado di colmare questo vuoto proprio grazie alle nostre competenze”, sottolineano i Pirola. “Abbiamo costituito internamente una piccola holding, in cui ci occupiamo degli aspetti commerciali e del servizio tecnico. Per quanto riguarda la produzione, invece, abbiamo fornitori che assemblano circa il 70-80% delle macchine, che poi arrivano in sede per il completamento finale. Questo ci consente di sfruttare al meglio i punti di forza di ogni fornitore con cui collaboriamo e di contare su un supporto costante, con priorità assoluta”.

Una realtà in continua crescita dunque. Che si rivolge oggi non più solo a salumifici e industria della carne, ma anche alla distribuzione e a nuovi comparti dell'industria alimentare. Con un focus privilegiato, però, sul mercato italiano: “Anche se realizziamo annualmente circa un 15% di fatturato in export, principalmente verso paesi limitrofi, il nostro obiettivo è quello di crescere in Italia, con i nostri clienti italiani. Per difendere le nostre tradizioni e preservare le tecnologie made in Italy dalle imitazioni”. Una scelta coraggiosa dal momento che, in tempi di crisi, molte aziende vedono l'esportazione come un salvagente per restare a galla: “Non bisogna andare lontano a cercare le soluzioni, quando le hai vicino a casa. Anche in un mercato saturo e affaticato da congiunture economiche sfavorevoli come il nostro, è possibile distinguersi. Basta investire e innovare. E noi di Tecno Brianza ci impegniamo in questo: tutti i progetti che realizziamo si plasmano attraverso uno scambio di idee e spunti con clienti e collaboratori. Ciò permette un avanzamento tecnologico continuo, ottimizzando sotto ogni punto di vista i processi produttivi, perfezionando i sistemi per renderli il più possibile al passo con i tempi, sempre più veloci, sempre più performanti. Tenendo a mente che gli obiettivi dei nostri clienti sono quelli di rendere sempre più meccanico il lavoro manuale e ridurre i costi di produzione. Per diminuire i prezzi del prodotto o avere una marginalità più alta”.

L'offerta

Core business di Tecno Brianza è il processo di legatura. Ma negli anni l'azienda, crescendo, si è strutturata per integrare anche macchine per la clippatura e la lavorazione della carne. In seguito la proposta si è estesa anche a tutti i materiali di consumo che si utilizzano con le macchine durante il ciclo produttivo fino all'appendimento: filati, reti, spaghi, clips, ma anche, da quest'anno, budelli in collagene ed edibili. Non da ultimo, Tecno Brianza offre un servizio di consulenza completo volto all'ottimizzazione dei processi lavorativi, sia per quanto riguarda i macchinari sia i materiali di consumo. Un aspetto sul quale l'azienda sta puntando molto. Anche in prospettiva di uno sviluppo futuro.



La macchina Legacacciatori TB-04-100



La sede dell'azienda

Meno sodio, stesso gusto

Il consumatore fa sempre più attenzione all'etichetta. E sul mercato s'impongono nuovi trend salutistici. Frutarom affianca i produttori con soluzioni innovative. Che aiutano a soddisfare il palato e a salvaguardare la salute.

Il trend odierno nei consumi guarda sempre più verso orizzonti salutistici. I tempi cambiano, come i consumatori e gli stili di vita. Ricerche e statistiche lo confermano, chi acquista è oggi sempre più attento a quel che l'etichetta di un prodotto dice. Gli ingredienti sono passati al vaglio, uno a uno. E il consumatore, sempre più, va alla ricerca di particolari benefit. Non solo: in funzione di questo, è anche disposto a riconoscere un maggiore valore al prodotto. Un sondaggio effettuato su scala continentale ha sancito che il 34% dei consumatori nell'area Ue predilige referenze senza o con uso limitato di sale (fonte: Euromonitor International Consumer Trends Survey 2013). Un orientamento ben preciso, che nasce da una considerazione di carattere pratico: si è sempre più portati alla ricerca di soluzioni che favoriscano la riduzione nell'assunzione giornaliera di sodio. Alti livelli di questo elemento, pur essenziale all'interno della nostra alimentazione, hanno, infatti, effetti negativi sulla salute: conducono a ipertensione o a malattie cardiovascolari e renali. In media, ciascuno di noi consuma quotidianamente 10 grammi di sale, a fronte di un'indicazione generale consigliata di 6 (fonte: Organizzazione mondiale della sanità e Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione). A livello europeo, le cifre sono anche più alte: tra i 7,5 e i 12 grammi al giorno. Un grammo del comune sale da cucina (NaCl) ne contiene circa 0,4 di sodio. E l'organismo umano necessita di reintegrare giornalmente, attraverso una corretta alimentazione, tra i 0,1 e i 0,6 grammi di questo elemento.

È, dunque, necessario individuare il giusto compromesso tra soddisfazione del palato e salvaguardia della salute. Le referenze che contengono almeno il 25%



in meno di sodio, sia rispetto al proprio standard produttivo sia ai prodotti di riferimento sul mercato della stessa categoria merceologica diventano quindi molto importanti in questo contesto.

I prodotti classici a base di carne sono il risultato di un processo complesso e gli ingredienti che li compongono hanno, ciascuno, un ruolo ben specifico. È necessario tener conto, nell'apportare cambiamenti alla ricetta, dell'aspetto funzionale e di quello tecnologico. Quando si sostituiscono questo tipo di elementi, occorre, infatti, individuare soluzioni che possano compensare l'inevitabile perdita di alcune

caratteristiche, come componente visiva, succosità, consistenza o conservabilità. Riducendo il contenuto di sale di più del 30%, le referenze di Frutarom permettono un approccio di processo prossimo a quello convenzionale. E i test di accettabilità sono ottimi, anche a fronte di soluzioni vicine a diminuzioni del 50%. Dal prossimo anno, sarà obbligatorio inserire le tabelle nutrizionali in etichetta. Dunque, curare questi aspetti del prodotto diventerà fondamentale. Frutarom, riferimento a livello globale nella realizzazione di soluzioni aromatiche di alta qualità per il food e il beverage, d'ingredienti funzionali ad alto valore

aggiunto e di biotecnologie per l'industria alimentare, possiede una gamma di soluzioni classiche a base di cloruro di potassio (KCl). Un elemento che va a sostituire il tradizionale cloruro di sodio (NaCl), ma senza lasciare la caratteristica nota amaro-gnola, grazie all'utilizzo, da parte di Frutarom, di particolari tecnologie che agiscono in maniera positiva su questo aspetto. Le principali soluzioni dell'azienda a disposizione dei produttori sono Iposodic 98 (KCl al 90%), Hamtec Replace (KCl al 45%), Hamtec Replace Plus (KCl al 45%, con fonti naturali NO₃ e aggiunta di Origanox) e Composto Ipo 98 (KCl al 30%, per prodotti con iniezione non superiore al 30%). A questa gamma tradizionale, si aggiungeranno presto altre referenze innovative: senza KCl, ma che renderanno possibile l'ottenimento di prodotti con ridotto contenuto in sodio in maniera del tutto naturale. Si tratta di Hamtech100 (per siringature medio-alte), Hamtech100 Plus (per prodotti con siringature non superiori al 30%) e Hamtech100 Plus Tec (con fonti di NO₃ e antiossidanti, entrambi naturali). In particolare, quest'ultima referenza, in combinazione con la coltura microbiologica C2, dà vita a un sistema altamente innovativo e unico sul mercato. Esso è, infatti, in grado di offrire una via del tutto naturale per ottenere alimenti a ridotto contenuto in sodio, con ottima formazione e stabilizzazione del colore e della componente aromatica tipica dei prodotti tradizionali. Il prodotto finito è, quindi, caratterizzato da un'etichetta essenziale, che riflette la semplicità e naturalità della composizione ingredientistica impiegata. Questa gamma rappresenta la soluzione ideale per ottenere prodotti moderni, conformi ai nuovi trend di mercato, utilizzando come ingredienti solo ciò che la natura, generosamente, ci offre.

L'ETICHETTA
CONVENIENZA SICUREZZA & QUALITÀ

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

stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA

www.stoneline.it

NUOVA
NORMATIVA
ETICHETTATURA
Reg. EU 1169/2011



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

GROW YOUR OWN BUSINESS

GRAZIE

2.838 ESPOSITORI

DI CUI 433 ESPOSITORI ESTERI

78.493 VISITATORI

DI CUI 21.444 VISITATORI ESTERI

**CHE HANNO PROCLAMATO TUTTOFOOD
LA FIERA N. 1 DEL FOOD IN ITALIA**

SEE YOU 8 - 11 MAGGIO 2017



Seguici su:      
www.tuttofood.it - info@tuttofood.it



Official Partner



in collaborazione con



ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane