

F

ORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 9 - NUMERO 6 - GIUGNO 2016
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SCHEDE PRODOTTO



Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

Alle pagine VIII e IX

ATTUALITÀ

Economia circolare

A pagina III

FOCUS ON

Alle pagine VI e VII



I prodotti invenduti? Una risorsa!

La catena americana Stop & Shop ha inaugurato il Green Energy Facility. Una struttura che permette di convertire gli alimenti non più commestibili in energia pulita.

FIERE & DINTORNI

A pagina V

Nel segno dell'automazione



La sesta edizione di Sps Italia si è chiusa con un numero di visitatori in crescita del 22% sul 2015. Alto il livello dell'offerta formativa.



IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE TRATTAMENTO ACQUE PRIMARIE E POTABILIZZAZIONE



- PROGETTAZIONE
- COSTRUZIONE
- AMPLIAMENTI
- MANUTENZIONE
- GESTIONE
- ANALISI
- SMALTIMENTI
- CONSULENZA AUTORIZZATIVA



S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L. SEDE LEGALE ED UFFICI VIA GIORDANO DI CAPI, 28-30 Z.I. VALDARO 46100 MANTOVA
WWW.STACQUE.COM TEL. +39 0376 372604 FAX. +39 0376 270180 INFO@STACQUE.COM

Economia circolare come modello imprenditoriale

Estrazione, produzione, consumo, smaltimento. Si tratta, nell'ordine, dei processi che caratterizzano l'economia lineare a cui siamo sempre stati abituati. Ma che nel tempo hanno causato gravi conseguenze soprattutto a livello ambientale.

Negli ultimi anni, però, qualcosa sta cambiando e, sia in ambiente pubblico sia privato, si comincia a riservare grande attenzione alle problematiche generate da consumo di massa, inquinamento e spreco. Inizia a diffondersi l'idea di un'economia circolare, ossia l'insieme di procedimenti economici e sociali che cercano di preservare la Terra da uno sfruttamento insostenibile e puntano al recupero delle risorse. A titolo esemplificativo, secondo un saggio pubblicato sull'*Harvard Business Review*, nonostante i progressi nelle tecniche di coltivazione, l'incremento della produttività di cereali ha subito una diminuzione del 66% dagli anni Settanta a oggi e le percentuali medie dei metalli estratti sono in netta diminuzione; per non parlare delle infinite discariche, distribuite su tutto il pianeta con tutte le conseguenze che ne derivano.

A questo proposito, dal 30 maggio al 3 giugno si è tenuta la Green week 2016, la settimana verde europea, un'occasione per discutere di politica ambientale. Per l'edizione di quest'anno è stato scelto il tema 'Investing for a greener future' (investire per un futuro più verde), in cui il termine investire non riguarda solo i soldi, ma comprende tutti gli sforzi per migliorare l'utilizzo delle materie prime, ridurre i rifiuti e l'inquinamento, creare nuovi posti di lavoro e molto altro. Durante la settimana, in tutta Europa si sono susseguiti eventi, ogni giorno con un focus diverso: la città, la campagna, la ricerca di finanziamenti, gli oceani e le generazioni future. Il primo giugno, invece, si è tenuta un'importante conferenza a Bruxelles. Da qualche anno, infatti, la Commissione europea si interessa al tema ambientale, lavorando dal 2014 a misure per facilitare la crescita dei fenomeni dell'economia circolare. Si intende, in particolar modo, rivedere e aggiornare le esistenti direttive sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio e da apparecchiature elettriche ed elettroniche, oltre che risistemare la complessa normativa sulle discariche. La nuova economia circolare, però, prevede che ci s'impegni anche a far durare i prodotti (materiali e tecnici, così come biologici e alimentari) quanto più possibile, sostituendoli solo in caso di reale necessità, riparandoli invece di rimpiazzarli, cercando di arrivare allo scarto zero. Si tratta quindi di intervenire non più solo alla fine della filiera, con una migliore gestione dei rifiuti, ma fin dall'inizio, dalla progettazione, inventando prodotti che durino il più a lungo possibile, siano facilmente riparabili e riutilizzabili interamente o in parti, guidando anche i consumatori a un consumo maggiormente consapevole. Un circolo virtuoso – che richiede una riorganizzazione culturale, oltre che di infrastrutture e logistica - in cui i prodotti biologici, come gli alimenti, potrebbero servire come concimazione o essere riutilizzati in altro modo (biocarburanti, usi alternativi in edilizia e settore tessile).

Iniziative in questa direzione sono già state prese non solo oltreconfine, ma anche in Italia. In questo numero della rivista, infatti, analizzeremo il caso della catena americana Stop & Shop, che riutilizza gli scarti dei suoi punti vendita per generare energia pulita da impiegare nel proprio centro di distribuzione e vedremo come, in Danimarca, sia stato aperto un supermercato che vende prodotti ancora commestibili ma scaduti. In Italia, un esempio viene dall'azienda Pedon, che recupera gli scarti della lavorazione di lenticchie e fagioli per produrre packaging alimentare, ma anche dall'insegna Conad, che ha recentemente firmato un accordo con Legambiente onlus a favore di una filiera sempre più sostenibile.

Per facilitare la nascita di iniziative di questo genere, l'Ue sta finanziando progetti innovativi, ad esempio attraverso i fondi strutturali e d'investimento europei (Sie); il fondo (oltre 650 milioni di euro) di 'Industria 2020 nell'economia circolare', interno al programma Horizon 2020; la Banca europea per gli investimenti (Bei) e il Fondo europeo per gli investimenti strategici (Feis). Possibilità concrete per le aziende di ottenere risorse destinate a iniziative di grande interesse.

Secondo quanto si legge su *L'Ambiente per gli Europei*, la rivista della Direzione generale dell'ambiente della Commissione europea, quest'ultima ritiene che gli investimenti effettuati oggi nell'economia circolare daranno i loro frutti negli anni a venire, creando nuova crescita e nuove opportunità lavorative. Alcuni studi, infatti, affermano che - affidandosi alla progettazione ecocompatibile, alla prevenzione dei rifiuti e al riutilizzo - le imprese europee potrebbero ottenere un risparmio pari a circa 600 miliardi di euro all'anno, riducendo contemporaneamente le emissioni annuali di gas a effetto serra e le spese di smaltimento. Così come è stato stimato che altre misure volte ad aumentare la produttività delle risorse del 30% entro il 2030 potrebbero tradursi in un aumento del Pil di circa l'1% e nella creazione di 2 milioni di posti di lavoro in più.

In Italia, il ministero dell'Ambiente ha istituito un Gruppo interdirezionale informale che lavora sull'economia circolare e l'uso efficiente e sostenibile delle risorse, allo scopo di promuovere l'uso efficiente e sostenibile delle risorse. Un approccio che privilegia l'intervento nei settori energia e rifiuti, non coinvolgendo i sistemi di agricoltura, industria e servizi. Sembra però che il consiglio dei ministri sia prossimo a convocare un gruppo di esperti per condividere esperienze di economia circolare e capire come il Governo possa agevolarne lo sviluppo. Un modello che addirittura Papa Francesco ha sostenuto, un anno fa, all'interno dell'enciclica *Laudato si'*, in cui afferma: "Non si è ancora riusciti ad adottare un modello circolare di produzione che assicuri risorse per tutti e per le generazioni future, e che richiede di limitare al massimo l'uso delle risorse non rinnovabili, moderare il consumo, massimizzare l'efficienza dello sfruttamento, riutilizzare e riciclare". Lo scarto è tale solo perché lo si vuole, per calcolo finanziario o per ignoranza, prosegue il Pontefice, ma nella realtà può divenire risorsa.

"In tutto il mondo, la popolazione è in continuo aumento e la domanda dei consumatori cresce di conseguenza, ma le risorse naturali sono sempre più scarse e costose", si legge su *L'Ambiente per gli Europei*, "per questo l'economia circolare si pone come il modello imprenditoriale del futuro". Un messaggio sul quale faremmo bene a ragionare, soprattutto se, a beneficiarne, potrebbero essere anche le nostre tasche.

Irene Galimberti



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. 68 del 1° febbraio 2005
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 9 - numero 6 - Giugno 2016
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 l'8 giugno 2016

ECONOMIA CIRCOLARE

WeFood: il supermercato del cibo scaduto

È stato inaugurato in febbraio, a Copenaghen, WeFood. Il primo supermercato al mondo in cui viene venduto cibo che ha da poco superato la data di scadenza, oppure la cui confezione è danneggiata o non integra (e comunque in condizioni che ne ridurrebbero il normale valore commerciale), ma ancora commestibile e in regola con gli obblighi sanitari. L'iniziativa risponde al tema tanto dibattuto dello spreco alimentare. Come funziona? La raccolta quotidiana del cibo in scadenza presso gli esercizi che aderiscono all'iniziativa è a carico dei volontari dell'associazione no profit Folkekirkens Nødhjælp. La merce recuperata viene rivenduta da WeFood con sconti variabili fino al 50%, al fine di agevolare la spesa delle famiglie e dei singoli con redditi bassi e allo stesso tempo ridurre lo smaltimento degli scarti e i relativi costi. I proventi delle vendite vanno all'ente benefico DanChurchAid per sostenere programmi alimentari nei paesi poveri.

Pedon: gli scarti danno vita al packaging

Dopo Crush Fagiolo, la prima carta per il packaging alimentare nata dagli scarti della lavorazione dei fagioli recentemente premiata all'Oscar dell'imballaggio, nasce anche Crush Lenticchia. Pedon, big player del settore di cereali, legumi e semi, prosegue il proprio progetto per il riutilizzo degli scarti di lavorazione delle materie prime e presenta, sempre in collaborazione con la cartiera italiana Favini, Crush Lenticchia. Una nuova carta 100% riciclabile e biodegradabile – frutto, questa volta, del recupero degli scarti delle lenticchie – che azzerà gli sprechi, consentendo un risparmio del 15% di cellulosa proveniente da albero e una diminuzione del 20% di emissioni di gas effetto serra. Il risultato è una carta dalla colorazione bianca naturale, leggermente porosa al tatto e con i residui del legume ben visibili in superficie. Adatta non solo all'impiego nel packaging alimentare, si presta anche a ogni tipo di lavorazione cartotecnica e di stampa.

Conad e Legambiente per filiere sostenibili

Un protocollo d'intesa a favore dell'agricoltura sostenibile sottoscritto, lo scorso 27 maggio, fra Conad e Legambiente onlus. Per quanto riguarda la marca Conad, l'insegna collaborerà con Legambiente su indirizzi produttivi, responsabilità sociale e lotta ai cambiamenti climatici. Le aree di lavoro condivise riguardano l'utilizzo di energia verde e dell'acqua nelle coltivazioni, l'autonomia energetica, l'ottimizzazione degli imballaggi e l'uso di materiali a basso impatto ambientale. Negli allevamenti: il rispetto delle normative, il benessere animale, il divieto dell'uso di ormoni, la certificazione del processo produttivo e il sostegno alle filiere ad alto valore, ad esempio i prodotti di Conad Percorso Qualità e Saporì&Dintorni. Anche nei punti vendita sarà migliorata l'efficienza energetica, si organizzeranno sessioni di formazione sulla direttiva Etichetta Energetica, si ragionerà su come rendere sostenibile la mobilità dei clienti verso i punti vendita e su come valorizzare l'uso di bio-shopper e shopper di plastica riciclata e l'uso sostenibile degli altri materiali di consumo. Inoltre, si organizzeranno eventi di valorizzazione delle produzioni locali di qualità, tra cui Ambasciatori del territorio e Orti in festa.

Un Piano integrato per logistica e mercati alimentari all'ingrosso

"Anche i mercati alimentari all'ingrosso devono rientrare nel Piano nazionale della logistica". È quanto dichiarato dal capo dipartimento delle Politiche competitive e qualità del Mipaaf, Luca Bianchi, al convegno organizzato il 12 maggio a Roma da Fedagromercati e Confcommercio. Bianchi ha invitato i presenti a non discutere solo di un eventuale passaggio degli orari, per i centri agroalimentari, dalla notte al giorno, ma a "fare un ragionamento più strategico, coinvolgendo tutti gli attori della filiera. Si tratta", ha proseguito, "di una richiesta che il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, ha espresso al ministro delle Infrastrutture e trasporti, Graziano Delrio, per promuovere l'export made in Italy e raggiungere l'obiettivo fissato dei 50 miliardi di euro in export per il comparto agroalimentare". Secondo quanto anticipato, verrà proposto un Piano integrato che possa mettere insieme porti, aeroporti, interporti con le arterie stradali e ferroviarie, e godere di molti investimenti.

Ucima: Enrico Aureli designato alla presidenza

Enrico Aureli (foto), dal 2011 Ad di Aetna Group, è stato proposto alla presidenza di Ucima per il prossimo mandato (quadriennio 2016-2020), al termine delle consultazioni con le aziende associate e la relativa Commissione di designazione. Il Consiglio direttivo ha espresso parere favorevole alla presentazione della candidatura all'Assemblea generale in programma il 22 giugno, quando potrebbe essere confermata la nomina del successore di Giuseppe Lesce. Enrico Aureli, 42 anni, laureato in ingegneria al Politecnico di Milano, ha iniziato nel 2001 la sua attività in Aetna Group, azienda specializzata in soluzioni di fine linea, per poi diventare prima presidente di Aetna Group Usa Inc (2005-2009) e poi Ceo. Dal 2008 è anche membro del Consiglio di amministrazione di Scm, azienda nel settore macchine per la lavorazione del legno e altri materiali. Infine, Aureli è membro del Consiglio direttivo di Ucima dal 2013 e del Consiglio di amministrazione di Ipack Ima dal 2015.



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

ORDINATE IL
VOSTRO PASS
D'INGRESSO SU
WWW.SIALPARIS.COM

LOOK DEEPER

Parigi

La più grande fiera mondiale delle innovazioni alimentari

16-20 OTTOBRE 2016
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIGI

Oltre 7.000 espositori provenienti da 104 paesi

Il 100% della distribuzione mondiale presente

Oltre 2.000 prodotti innovativi presentati

WWW.SIALPARIS.COM

Ritrovateci su

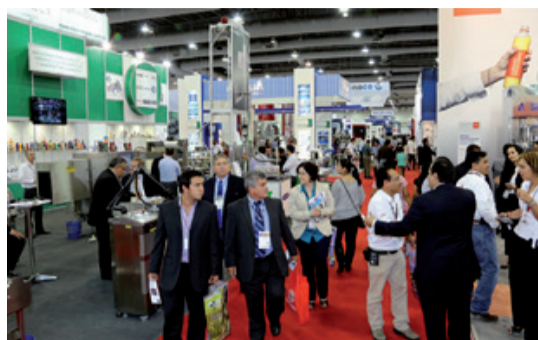
© Image by 18887 www.stockfood.com Conception: bug

an event by
comexposium
The place to be

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Per ulteriori informazioni :
Saloni Internazionali Francesi S.r.l.
Tel.: 02/43 43 53 27 Fax : 02/46 99 745
Email : adelpriori@salonifrancesi.it

Il successo di Expo Pack Mexico



10 le aziende italiane che hanno costituito il 'Punto Italia', organizzato da Ice con il supporto di Ucima all'Expo Pack Mexico: Camozzi, Goglio, Ilpra, Imeta, Laminazione Sottile, Officina Bocedi, Pkt, Reda, Rejeves, Rotomac. La fiera, svoltasi nella capitale dal 17 al 20 maggio, è il principale appuntamento messicano per le tecnologie di confezionamento e imballaggio, che quest'anno ha fatto registrare una crescita del 7% sulla scorsa edizione, con quasi mille espositori distribuiti su 19.300 metri quadrati e un'affluenza di circa 23mila visitatori. Un mercato, quello messicano, in cui l'Italia si posiziona al secondo posto tra i maggiori esportatori di macchine packaging, con quote del 18,2% sull'import totale. Qui, lo scorso anno, le vendite di macchinari italiani hanno raggiunto un valore complessivo di 120,5 milioni di euro. Inoltre, lo studio di Ucima "Il cubo", prevede che entro il 2018 il valore del mercato delle macchine per il packaging in Messico crescerà del 5,3%. I settori clienti più performanti saranno quello cosmetico (+6,2%), oltre a food e chimico (entrambi +6,1%).

Sealed Air: il nuovo sistema di apertura facilitata Grip&Tear Small Tab



Maggiore praticità, sicurezza e freschezza. Questi i vantaggi che si ottengono dalla nuova apertura facilitata Grip&Tear Small Tab che Sealed Air ha applicato alla gamma di sacchi sottovuoto Cryovac. Un sistema dotato di una linguetta laterale che consente la facile apertura della confezione con un unico rapido gesto, senza l'utilizzo di coltelli o forbici. Adatto a prodotti di varie forme (pollame, carne rossa fresca, carne affumicata e lavorata, prodotti caseari), questo sacco sottovuoto garantisce alta conservabilità degli alimenti grazie alla sua robustezza e contribuisce a ridurre i materiali fino al 20% rispetto ad altri sacchi con apertura facilitata. La perfetta termoretrazione, che riduce la presenza di pieghe e zone di saldatura eccessive, e la trasparenza del sacco sottovuoto garantiscono un'eccezionale visibilità del prodotto. Il sistema può essere integrato facilmente negli impianti di confezionamento sottovuoto esistenti. La linguetta è compatibile con tutti gli impianti semiautomatici e automatici di caricamento sacchi Cryovac e con le linee sottovuoto Cryovac VR e VS.

Best ideas & projects: l'ingresso di Carlo Mearelli, presidente di Assologistica

Carlo Mearelli (foto), presidente di Assologistica, entra nel board del comitato tecnico scientifico della Bip, Best ideas & projects. L'associazione scientifica - trait d'union tra società, impresa e mondo della ricerca - si propone di promuovere, mediante un approccio olistico e interdisciplinare, il principio dello sviluppo sostenibile nelle sue tre componenti fondamentali: ambientale, economico e sociale. "Questa importante carica non ha un merito puramente personale, ma dimostra quanto la logistica sia un elemento strategico e un alleato necessario per chi, come la Bip, intende essere centro di incubazione di idee, fornitore di soluzioni e team di management progettuale", ha commentato il presidente.



A giugno il quinto Congresso scientifico nazionale Food Contact Expert

E' prevista per il 22 e il 23 giugno, presso il Palace Hotel di Desenzano (Brescia), la quinta edizione del Congresso scientifico nazionale Food Contact Expert. Evento organizzato per conto di Aibo (Associazione italiana business operator - foodcontactexpert), nell'ambito del programma formativo 'Packaging Education' messo a punto dall'Istituto Italiano Imballaggio. Si tratta di un momento di comunicazione tecnico scientifica in tema di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, che prevede uno spazio per i contatti tra gli operatori del settore e un ricco programma di interventi su tematiche varie selezionate da un Comitato scientifico. I partecipanti, ossia laboratori di analisi, enti di certificazione, studi e società di consulenza, produttori e distributori di strumenti e tecnologie analitiche e di materie prime per il packaging, possono partecipare attivamente con i propri contributi.

Cibus Tec sempre più internazionale

Da Fiere di Parma, novità per Cibus Tec, il salone delle tecnologie per l'industria alimentare. L'amministratore delegato dell'ente parmense, Antonio Cellie, ha infatti annunciato una più stretta alleanza con Koelnmesse, che ha rilevato il 50% della neo costituita Koeln Parma Exhibitions (110mila euro di capitale sociale). Cellie guiderà la nuova società in qualità di Ad, mentre Thomas Rosolia, Ceo di Koelnmesse Italia, sarà il presidente, anche se le cariche dovrebbero alternarsi. La partnership intende creare una community fra Cibus, CibusTec, Anuga e AnugaFoodTec che costituisca una piattaforma di business unica al mondo, riportando l'Italia al centro del comparto meccano-alimentare nel mondo. "Fiera Colonia ha acquisito asset nelle tecnologie alimentari in India, Brasile, a Bogotà e Chicago", ha spiegato Rosolia, "e ora nelle manifestazioni di questi paesi organizzeremo la presenza delle imprese italiane tramite la partnership con Fiere di Parma". CibusTec è in calendario a Parma dal 25 al 28 ottobre 2016.

Assologistica sul tema del trasporto su gomma

Si è tenuta il 10 maggio, nella sede milanese di Assologistica Cultura e Formazione, una giornata di approfondimento dal titolo "Gestione trasporti", rivolta a imprese, manager, professionisti e studenti. Diversi i temi affrontati. Dal quadro normativo di riferimento con le prescrizioni da seguire nel trasporto su gomma, alle crescenti responsabilità in capo al committente del trasporto e al proprietario della merce. Dal ruolo di collegamento fra i vari stadi delle filiere logistiche, con notevole impatto sull'efficacia e l'efficienza della catena e con effetto significativo sulle scorte, fino all'analisi delle componenti di costo del trasporto. Dalle diverse tipologie di trasporto su gomma e di mezzi; fino alla descrizione del caso best practice Barilla, focalizzato sulla selezione dei fornitori e sul monitoraggio delle loro performance.

Le associate Ucima scelgono Ipack Ima

Una partecipazione attiva, quella annunciata da alcune aziende di Ucima, alla prossima edizione di Ipack Ima. Dopo l'ingresso dell'Associazione di costruttori di macchine per il packaging quale azionista di maggioranza nella società organizzatrice di Ipack Ima e Meat Tech, nel corso dell'ultimo consiglio direttivo le principali aziende hanno confermato la propria adesione all'edizione 2018 e il supporto agli organizzatori per rafforzare l'internazionalità della fiera. In particolare, hanno già assicurato la loro partecipazione Ima, Coesia, Aetna, Cavanna, Goglio, Gruppo Fabbri, Sacmi e Arol, che stanno offrendo il loro contributo allo sviluppo delle linee strategiche per la manifestazione. "Dopo anni di assenza, le grandi aziende italiane del settore torneranno a esporre in Italia soltanto in Ipack Ima", ha dichiarato Giuseppe Lesce, presidente uscente di Ucima; mentre Enrico Aureli, neopresidente designato, ha aggiunto: "Dal 2018 non saremo più solamente ospiti presso fiere all'estero, ma potremo mostrare con orgoglio le nostre tecnologie made in Italy a casa nostra, ospitando anche i nostri competitor internazionali".

ARIOLI AFRO
SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960

PIATTAFORMA PER MAGAZZINI DI FORMAGGIO

IDRO 4 COLONNE P12

- PORTATA 1200 KG**
Comprese 3 persone
- ELEVAZIONE FINO A 6,5 METRI**
- AVANZAMENTO IN QUOTA**
- PIANO E STRUTTURA PIANO IN ACCIAIO INOX**

IDRO 4 COLONNE P12 CON MONTACARICO CARICA - SCARICA FORME
(idoneo alla movimentazione di formaggio Grana Padano e Parmigiano Reggiano)

- PORTATA 200 KG**
Comprese 2 persone
- ELEVAZIONE FINO A 6,5 METRI**
- AVANZAMENTO IN QUOTA**
- PIANO E GABBIA DI SCORRIMENTO FORME IN ACCIAIO INOX**

Arioli Afro Srl unico socio
Viale Europa, 13 - 46019 Viadana (MN) - Italy - Tel/Fax +39 0375 781624 - info@arioliafro.it - www.arioliafro.it



Nel segno dell'automazione

La sesta edizione di Sps Italia si è chiusa con un numero di visitatori in crescita del 22% sul 2015. Alto il livello dell'offerta formativa.

Un'offerta espositiva completa, in grado di coinvolgere l'intera filiera, e approfondimenti tematici sui temi d'interesse più attuali per gli operatori del settore che riguardano il futuro dell'industria manifatturiera. Sps Ipc Drives Italia, fiera italiana di riferimento per l'automazione elettrica, sistemi e componenti, cresce al ritmo di nuove tecnologie e Industria 4.0.

Donald Wich, amministratore delegato di Messe Frankfurt Italia ha così commentato le cifre record della tre giorni: "L'aumento dei visitatori è stato costante e globale perché Sps Italia coinvolge tutti gli attori della filiera: Oem, costruttori di macchine, utilizzatori e clienti finali, partner della distribuzione, system integrator, stampa specializzata, economica e locale, università e tutti coloro che operano in un contesto ampio, legato alla ripresa, allo sviluppo e alla spinta dell'industria manifatturiera, oggi fondamentale nell'ambito dell'economia nazionale. Non potremmo essere più soddisfatti". La crescita fatta segnare dalla kermesse, tenutasi in tre padiglioni di Fiere di Parma dal 24 al 26 maggio, ha infatti superato previsioni e aspettative. Con un incremento di espositori, 674 in totale, dell'11% sul 2015 e del 22% dei visitatori, che sono stati 28.614.

Un successo che non ha investito solo la fiera in quanto tale, ma anche tutta l'offerta formativa. A cominciare dalla mostra Know how 4.0, un'area dimostrativa incentrata sul tema Industry 4.0, allestita nel padiglione d'ingresso e curata da Giambattista Gruosso, professore del Politecnico di Milano. "Si sente spesso parlare di Industria 4.0 e Smart factory", ha specificato Gruosso, "perciò abbiamo voluto offrire al visitatore di Sps Italia un panorama delle applicazioni più promettenti. Prima fra tutte l'integrazione dell'automazione con la robotica, passando attraverso la connettività, l'Internet of things e le potenzialità che tutto questo può rappresentare in termi-

ni di manutenzione predittiva, efficienza e servizi abilitati da queste tecnologie. Con una parte riservata alla realtà aumentata e al software industriale, abbiamo completato il panorama del Know how 4.0 e il risultato è stato un filo di Arianna che ha guidato il visitatore lungo il percorso".

Importanti anche i contenuti apportati dagli espositori e partner della kermesse. Il primo giorno, ad esempio, si è tenuto il convegno "IoE Talks. La fabbrica in digitale", organizzato da Cisco in collaborazione con Intel per esplorare le opportunità della trasformazione digitale nel nostro paese. Relatori provenienti dal mondo dell'impresa, della ricerca e delle istituzioni hanno risposto, raccontando esperienze personali e professionali, a domande quali: come tradurre ed esaltare l'eccellenza manifatturiera italiana nel nuovo linguaggio della digitalizzazione? Quali sono i grandi scenari entro cui si sta realizzando quella che molti definiscono la quarta rivoluzione industriale? Quali sono i nostri punti di forza e cosa possiamo imparare dall'esperienza di chi per primo, nel nostro paese, ha ripensato il proprio modo di fare industria in ottica digitale? Un incontro che ha convinto i numerosi partecipanti che hanno riempito la sala, grazie a storie e percorsi che possono effettivamente ispirare una nuova generazione di imprenditori e lavoratori 'Digitaliani' nel settore manifatturiero. Agostino Santoni, amministratore delegato di Cisco Italia, ha spiegato: "Per la terza edizione del nostro evento IoE Talks abbiamo scelto Parma e la collaborazione con Sps Italia, riferimento per l'automazione, perché, coerentemente con la nostra storia e il nostro futuro, crediamo che l'utilizzo di Internet possa dare uno straordinario contributo alla digitalizzazione delle industrie manifatturiere. Le persone sono e saranno al centro del cambiamento; utilizzando in modi innovativi macchine sempre più intelligenti e connesse alla

rete creeremo opportunità di crescita, ricavi e occupazione nel nostro Paese".

'Automazione e manifattura, il binomio del 4.0 in Italia' è invece il titolo dell'incontro tenuto il 25 maggio da Giuliano Busetto, presidente di Anie Automazione. Occasione annuale, per l'associazione di categoria, di presentare i risultati dell'Osservatorio dell'industria italiana dell'automazione 2016: "E' una tradizione ormai presentare i nostri dati a Parma, in occasione della fiera", ha esordito il presidente. "Il comparto, in Italia, è cresciuto mediamente del 5% annuo dal 2012 a oggi e il fatturato totale generato nel mercato dell'automazione manifatturiera nel 2015 è cresciuto del 7,3% raggiungendo i 4,2 miliardi di euro".

Nell'ambito della tavola rotonda Automotive, la società di consulenza tedesca Roland Berger ha presentato l'Osservatorio Industry 4.0: la nuova frontiera della competitività industriale, con focus sui settori automotive, cyber security, elettromeccanica, food e pharma&beauty. Paolo Massardi, senior partner Roland Berger Italia, ha presentato i risultati della ricerca svolta su 250 aziende, dalla quale emerge che, nel nostro Paese, la fabbrica del futuro non è ancora stata creata, ma quasi tutte le imprese ne riconoscono il ruolo chiave per innovare. Alcuni player hanno avviato iniziative pilota con conclusioni confortanti: l'Industria 4.0 può essere il mezzo per rilanciare la competitività del Paese, rivitalizzare le industrie nazionali, creare nuovi posti di lavoro e trovare modelli di produzione aziendale più efficienti.

Ma la ricchezza di Sps Ipc Drives non si ferma qui. Durante il corso dell'anno verranno organizzati momenti di approfondimento e tappe di avvicinamento all'insegna del 4.0, in attesa del prossimo appuntamento con la fiera, che si terrà, sempre a Parma, dal 23 al 25 maggio 2017.

Irene Galimberti

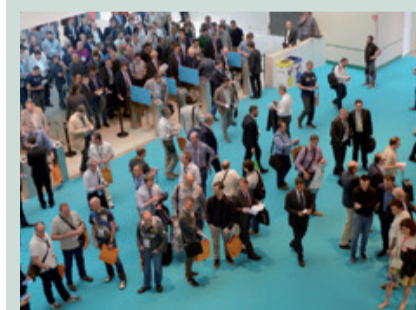
I NUMERI DELLA SESTA EDIZIONE

28.614
visitatori

22%
incremento visitatori
sul 2015

674
espositori

11%
incremento espositori
sul 2015



I prodotti invenduti? Una risorsa!

La catena americana Stop & Shop ha inaugurato il Green Energy Facility. Una struttura che permette di convertire gli alimenti non più commestibili in energia pulita.

Circa il 13% degli sprechi alimentari avviene in fase di distribuzione. Questo secondo le ultime stime rese note dalla Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Un problema per il quale si cercano da tempo soluzioni efficaci.

In Francia, ad esempio, dal febbraio di quest'anno è in vigore una legge che vieta ai grandi supermercati di gettare o distruggere il cibo invenduto ancora consumabile, costringendo i commercianti a donare gli avanzi a enti di beneficenza e banche del cibo. A Copenaghen, invece, il 22 febbraio è stato inaugurato WeFood, il primo supermercato al mondo che vende, con sconti variabili fino al 50%, cibo che ha da poco superato la data di scadenza (oppure la cui confezione è danneggiata), ma ancora commestibile e in regola con gli obblighi sanitari.

Negli Stati Uniti, invece, e più precisamente nella cittadina di Freetown, in Massachusetts, la catena americana Stop & Shop Supermarket Company (vedi box), del gruppo Ahold Usa, si serve del Green Energy Facility. Un impianto all'avanguardia che permette di convertire i prodotti alimentari non più commestibili in energia pulita.

L'inaugurazione

La struttura è stata inaugurata, il 15 aprile, giusto in tempo per l'Earth Day 2016. Alla cerimonia ha preso parte anche Mark McGowan, presidente di Stop & Shop New England, che ha commentato: "In qualità di retailer responsabile, una delle nostre priorità è ridurre il nostro impatto ambientale, in particolare attraverso la conversione del cibo che, non potendo più neanche essere donato, andrebbe gettato in discarica. Questi scarti, grazie

alla nuova struttura, diventeranno ora una risorsa". Marissa Nelson, vice presidente e responsabile per il retail di Ahold Usa, ha aggiunto: "Ahold e la sua insegna Stop & Shop sono impegnati nello sforzo di raggiungere livelli sempre maggiori di efficienza energetica e tutela ambientale, con l'intento di divenire una società 'a spreco zero' entro il 2020. Il Green Energy Facility è un perfetto esempio dei nostri sforzi per divenire più green in ogni nostra attività".

Il Green Energy Facility

Per la realizzazione del Green Energy Facility, il Massachusetts Clean Energy Center - agenzia finanziata con fondi pubblici, volta ad accelerare il successo delle tecnologie per la Clean Energy - ha stanziato un fondo da 400mila dollari (quasi 360mila euro).

La struttura, di oltre 3.600 metri quadrati, è stata costruita ed è gestita da Divert, società tecnologica del Massachusetts che si dedica alla creazione di un'industria distributiva a zero sprechi. Qui confluiscono gli alimenti di tutti gli store della regione New England (ben 212), che non possono più essere venduti o donati a banche alimentari o aziende agricole locali, ma che vengono invece trasformati in energia per alimentare il centro di distribuzione Stop & Shop a Freetown, che si sviluppa su oltre 300mila metri quadri.

L'impianto ospita un digestore anaerobico che ricrea il naturale processo biologico per mezzo del quale, in assenza di ossigeno, il carbonio nei materiali organici viene trasformato in biogas, utilizzato come fonte di energia per alimentare un generatore che, a sua volta, produce elettricità. Questi passaggi avvengono in un'area isolata e priva di ossigeno, che



non emette alcun odore.

La società ha stimato che il Green Energy Facility processa una media di 95 tonnellate di alimenti invendibili al giorno, pari a oltre 34mila tonnellate l'anno, fornendo fino al 40% del fabbisogno energetico del centro di distribuzione, una potenza sufficiente per alimentare la struttura per quattro mesi. Una volta a regime, questa tecnologia produrrà circa 1,25 megawatt di elettricità pulita.

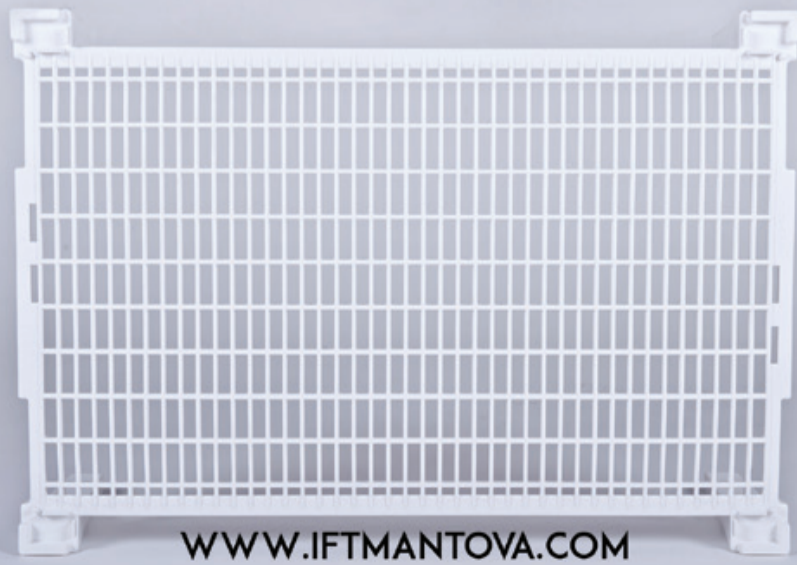
I passaggi della trasformazione

"I nostri camion lasciano tutti i giorni il centro di distribuzione di Freetown per

rifornire i punti vendita. Ora, invece di tornare vuoti, porteranno il cibo immangiabile", spiega Philip Tracey, portavoce di Stop & Shop, allo staff del quotidiano *Herald News*.

Le casse piene di rifiuti vengono scaricate e trasferite dagli operatori, tramite carrelli elevatori, per poi essere rovesciati dentro una tramoggia. Gli scarti arrivano, attraverso un trasportatore, a un trituratore che sminuzza il cibo in piccoli pezzi, poi una seconda macchina può separarli dalle confezioni in plastica e dai laccetti in fil di ferro. A questo punto i rifiuti vengono lavorati ulteriormente e trasformati

IFT SRL VIA A.MERLI, 7 46037 RONCOFERRARO (MN) TEL. +39 0376 663667 FAX. +39 0376 664408



WWW.IFTMANTOVA.COM



INFO@IFTMANTOVA.COM



Mark McGowan



in poltiglia, oltre che spremuti e liberati dall'acqua. Il risultato di questi passaggi finisce nel digestore anaerobico, in cui gli scarti si decompongono in un composto estremamente ricco, rilasciando gas metano. Questo gas viene catturato per alimentare il generatore, che, lavorando, produce calore che contribuisce ad accelerare il processo di compostaggio. I solidi che rimangono a fine processo vengono venduti ad aziende di giardinaggio per realizzare compost da giardino.

In merito a carta, cartoni e buste di plastica, Stop & Shop pratica da tempo il riciclaggio.

I vantaggi

Diversi i vantaggi, tra cui: riduzione dell'impatto ambientale, della produzione di rifiuti e conseguentemente delle relative perdite di fatturato, con la contemporanea produzione di energia pulita al posto della tradizionale energia a pagamento.

Irene Galimberti

LA CATENA

Stop & Shop Supermarket Company, società di Ahold (gruppo di retail internazionale con base in Olanda), è una catena di supermercati che opera con 419 punti vendita negli Stati Uniti (Massachusetts, Connecticut, Rhode Island, New York e New Jersey). L'azienda impiega oltre 61 mila collaboratori ed è particolarmente attiva dal punto di vista della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale. Contribuisce, infatti, a sostenere le comunità locali con progetti contro la fame e il cancro infantile, promuovendo salute e benessere, con particolare attenzione ai programmi educativi e di supporto per bambini. E' membro dell'Us Green Building Council e del programma SmartWay dell'Epa, che ha riconosciuto alla catena una corretta gestione energetica.



ALTRE INIZIATIVE STOP & SHOP PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



Il Green Energy Facility non è l'unico progetto di Stop & Shop a favore della sostenibilità ambientale. La catena, infatti, primeggia nel mondo della distribuzione per diverse iniziative.

- Dirotta l'88% dei rifiuti in posti diversi dalle discariche, ricorrendo alle donazioni, al riciclaggio, al compostaggio e, ora, anche al Green Energy Facility.
- Ricicla quantità di cartone per cui si riescono a risparmiare oltre 1,8 milioni di alberi all'anno.
- I miglioramenti sulle shopper Stop & Shop hanno evitato l'utilizzo di un quantitativo di sacchetti sufficiente per fare tre volte il giro della Terra.
- Tutti i negozi offrono più di 200 prodotti ittici sostenibili.
- Stop & Shop collabora con l'Epa (agenzia statunitense per la protezione dell'am-

biente) e altre organizzazioni per aumentare l'efficienza energetica e ridurre i gas serra e l'inquinamento atmosferico. I sistemi di trasporto della catena, ad esempio, limitano l'uso del carburante e le emissioni di anidride carbonica.

- I nuovi negozi sono dotati di sistemi di illuminazione ad alta efficienza energetica, lampade fluorescenti T5 e sistemi di refrigerazione dotati di motori di ventilazione ad alta efficienza. Gli store utilizzano sensori di presenza automatici, tetti riflettenti che riducono l'assorbimento di calore durante i mesi caldi e sistemi che regolano l'energia elettrica durante i periodi di picco nella domanda.
- Nel 2015, Stop & Shop ha donato alle banche alimentari del New England prodotti e soldi per un valore complessivo di oltre 12 milioni di dollari (circa 10,7milioni di euro).

www.lazzariequipment.com

www.lazzaripackaging.com



L'unica cubettatrice al mondo capace di produrre cubetti, stick, shred, petali, julienne o forme di fantasia partendo da forme intere di Grana, Mozzarella, Edamer, Emmenthal, Provolone, Gorgonzola senza alcun pretaglio. Con un'unica macchina.

Con holac tutto questo è possibile!



www.lazzariequipment.com

Via Volta, 12/C | 37026 Settimo di Pescantina | Verona IT | T +39 045 8350877 | F +39 045 8350872

ROTOPACK

www.rotopacksrl.com

Nome prodotto

Termosigillatrice per contenitori in terracotta

Settore di applicazione

Industria casearia, industria alimentare.

Descrizione e punti di forza

Anche con una piccola macchina è possibile confezionare yogurt (o altri prodotti alimentari) in contenitori di terracotta, vetro o alluminio. RotoPack offre la possibilità di sigillare dischetti di alluminio pretagliati o ricavati da bobina anche utilizzando soluzioni semiautomatiche. Con il modello Rpx 5 è possibile riempire il prodotto grazie al dosatore volumetrico di cui è dotato e sigillare dischetti di alluminio pretagliati. Con le dovute modifiche, la macchina può essere adattata per lavorare con contenitori non impilabili e in materiali differenti. La struttura comprende: dosatore volumetrico pneumatico regolabile fino a 500 cc; tramoggia conica (capacità 25 Lt) con coperchio; saldatore; slitta porta alveolo completa di leva di estrazione; quadro elettrico.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 105 X 50 X 100 cm. Peso: 115 Kg. Tensione: 230 V. – 50/60 HZ – P+N+PE. Potenza assorbita: 1 Kw. Aria compressa: 50 Lt/min. Produttività max: 300 pz/h.



IFT – ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

www.iftmantova.com

Nome prodotto

Griglia impilabile in polipropilene per alimenti

Settore di applicazione

Industria casearia.

Descrizione e punti di forza

La griglia impilabile in polipropilene per alimenti è utilizzabile per la stagionatura, l'asciugatura e la stagionatura dei formaggi. Consigliata soprattutto per pecorino toscano, pecorino sardo, caprini, caciotte, gouda, tomini, muffettati, cascaval. La grigliatura superficiale apporta numerosi vantaggi, garantendo alla forma una notevole aerazione e consentendo minori rivoltamenti e minor formazione di muffa. La misura euro pallettizzabile consente una facile e comoda manovrabilità all'interno delle celle-magazzini di stagionatura. Tutte le griglie e tavole in polipropilene alimentare sono rigorosamente realizzate con materie prime certificate e sono idonee al contatto con gli alimenti; in conformità ai regolamenti e direttive Ce e al decreto ministeriale nazionale: regolamento Ce 10/2011, regolamento Ce 1935/2004, regolamento Ce 2023/2006, direttiva Ce 19/2007, direttiva Ce 2002/1972, decreto ministeriale nazionale del 21/03/1973. Si consiglia di lavare gli articoli in PP con soluzioni basiche clorinate all'1/2%, oppure soluzioni acide sempre all'1/2%. Si consiglia inoltre di non utilizzare soluzioni con acido nitrico, in quanto nel tempo deteriora la qualità del materiale plastico.

Specifiche tecniche

Dimensioni: 760 x 580 x 210-180-150-130 mm. Metodologia di produzione: stampaggio a iniezione.



SEALED AIR

www.sealedair.com

Nome prodotto

Confezionatrice sottovuoto Cryovac VS2X

Settore di applicazione

Carni fresche, salumeria e prodotti caseari.

Descrizione e punti di forza

La nuova macchina Cryovac (marchio registrato) VS2X è stata realizzata specificamente per aziende medio-piccole che realizzano prodotti da confezionare in sacchi termoretraibili. E' controllata da un sistema Plc che monitora le sequenze operative attraverso un pannello di controllo touch screen e un software operativo con sei diversi programmi per il confezionamento personalizzato. Un variatore di velocità (Vsd) controlla il trasportatore motorizzato, mentre il nastro è servo-azionato elettricamente. La sincronizzazione consente di ottenere risultati eccellenti in termini di posizionamento del prodotto (+/- 5 mm). La macchina include inoltre la nuova tecnologia PakFormance Insight, che consente di visualizzare e creare report sulla performance della macchina, con accesso remoto per la manutenzione e la risoluzione dei problemi. Benefici: l'efficienza operativa aumenta grazie all'implementazione del sistema di trasporto con nastro sincronizzato per un accurato posizionamento del prodotto. Il trasferimento del prodotto dal buffer al nastro trasportatore nella campana è facilitato dalla guida sacco. Lo scarico automatico del prodotto garantisce il minimo intervento manuale. È necessario un solo operatore per una capacità massima di produzione fino



a 2,5 cicli al minuto. I costi operativi vengono ridotti grazie a un innovativo sistema di carico automatico e di tenuta delle saldature UltraSeal che consente il raffreddamento della barra saldante senza acqua. La pompa esterna per il vuoto può essere attivata e disattivata da remoto tramite un'interfaccia elettrica, riducendo i tempi di avvio. Un sistema automatico di risparmio energetico spegne la macchina quando non è in uso. Il sistema di taglio eccedenza sacco rimuove il materiale in eccesso, evitando lo spreco di prodotto.

Specifiche tecniche

La confezionatrice Cryovac VS2X contribuisce ad aumentare la sicurezza alimentare e la durata di conservazione dei prodotti, evitando il rischio di contaminazione degli alimenti. Il design della nuova macchina permette un accesso facilitato per la pulizia ed è conforme alle normative europee su sicurezza e igiene. Inoltre, grazie alle tre diverse barre saldanti con altezza di 20/40/65 mm, è possibile ottenere una presentazione ottimale del prodotto, così da potenziare la promozione del proprio brand.

MULTIVAC

www.multivac.com

Nome prodotto

Macchina a campana a nastro Multivac B 325

Settore di applicazione

Grazie alle dimensioni della campana, questa macchina è adatta per il confezionamento di carne fresca, salumi o formaggi.

Descrizione e punti di forza

La nuova macchina coniuga in poco spazio tutti i vantaggi della tecnologia che caratterizza le macchine a campana a nastro Multivac ed è, con un rendimento che può raggiungere i tre cicli al minuto, una delle macchine più veloci della sua classe. La campana (dimensioni: 1.000 mm larg. x 630 mm prof. x 180 mm alt.) è dotata davanti e dietro di due barre di saldatura lunghe 1.000 mm e può essere caricata da entrambi i lati. Per prodotti particolarmente alti, il modello è disponibile opzionalmente con una campana alta 250 mm. La B 325 si contraddistingue per la sua struttura igienica conforme al Multivac Hygienic Design. La posizione assunta dal coperchio durante le fasi di pulizia semplifica l'accesso alla campana per la pulizia e la manutenzione.

Specifiche tecniche

La B 325 è equipaggiata di serie di una doppia linea di saldatura superiore. In alternativa, la macchina può essere dotata di un dispositivo di saldatura semplice superiore e inferiore per il confezionamento in sacchetti di alluminio o sacchetti



particolarmente spessi. Per semplificare la manutenzione, le barre saldanti sono rimovibili senza attrezzi. La B 325 può inoltre essere equipaggiata con un dispositivo di perforazione che consente la rimozione manuale dell'eccedenza del sacchetto; in alternativa, è possibile dotare la macchina dell'unità di taglio che taglia e aspira automaticamente gli sfridi dei sacchetti. Soddisfa i requisiti della classe di protezione IP65 e può essere ampliata in linea con i dispositivi di termoretrazione e di asciugatura Multivac. In base alla capacità desiderata, la B 325 può essere equipaggiata con diverse combinazioni di pompe. La macchina offre inoltre dispositivi opzionali, come ad esempio le barre di arresto sul nastro di trasporto per il confezionamento di prodotti cilindrici.

ESSEOQUATTRO

www.esseoquattro.it

Nome prodotto

Scoprigusto Ideabrill banda laterale

Settore di applicazione

Confezionamento di formaggi venduti sia al banco assistito sia al libero servizio.

Descrizione e punti di forza

Lo Scoprigusto Ideabrill, a marchio registrato, grazie alla sua banda laterale trasparente presenta il prodotto in maniera ottimale e, con la sua speciale formulazione, ne mantiene più a lungo sapore e aroma. Può essere termosaldato in meno di un secondo, garantendo la massima igiene. Dopo l'uso basta un semplice gesto per separare le sue componenti, carta e film, per la raccolta differenziata. Rispetto a vaschette e vassoi solitamente usati nel libero servizio, riduce fortemente gli ingombri lungo la filiera e permette al consumatore di riutilizzare il packaging dopo la prima apertura, per conservare il



formaggio rimasto. Al banco assistito aiuta il banconiere perché velocizza il confezionamento e, grazie alla presentazione curata e originale, facilita le vendite.

Specifiche tecniche

Disponibile in due formati: 13+3x32 e 17+3x27 cm. Tre diversi supporti: kraft bianco, avana o nero.

FRIGOJOLINOX
www.frigojollinox.com

Nome prodotto

Casaro Top 300-600-1000

Settore di applicazione

Industria casearia.

Descrizione e punti di forza

Impianto automatico e computerizzato per la pastorizzazione e la caseificazione del latte all in one. Sistema di automazione tramite Plc e display grafico touch screen da 10". Sistema di riscaldamento automatico, con intercapedine a bagno d'acqua, per mezzo di resistenze elettriche o bruciatore a gas integrato. Sistema automatico di agitazione con spino rompiciagliata a pale controrotanti. Riciclo dell'acqua di riscaldamento con recupero termico. Sistema di raffreddamento automatico ad acqua potabile o di pozzo. Isolamento termico rinforzato. Pedana alta antiscivolo per facilitare le operazioni durante la lavorazione.

Tutti i sistemi Frigojollinox sono creati grazie alla collaborazione con università e ingegneri specializzati. Permettono di non stressare il latte e di avere un controllo molto preciso nella fase di



lavorazione, in modo da poter ottenere un prodotto nettamente superiore in termini di qualità e gusto, tutto questo mantenendo una velocità di riscaldamento superiore a 1° C/min. Impianto indicato per la produzione di ricotta di altissima qualità, la bassa differenza di temperatura tra il siero e l'acqua dell'intercapedine garantisce la massima delicatezza durante la flocculazione delle sieroproteine, di conseguenza si riesce ad avere un perfetto controllo della compattezza della ricotta che si desidera produrre. Bassi consumi e altissima qualità del prodotto finale.

Specifiche tecniche

Volume della vasca: 330, 660, 1.100 litri. Alimentazione: Gpl, metano, elettrica 380 V trifase.

CIP

www.cip-antimuffe.it

Nome prodotto

Parafluid

Settore di applicazione

Industria casearia e salumifici.

Descrizione e punti di forza

Parafluid è una dispersione acquosa polimerica, con eventuali possibili aggiunte di sostanze coloranti e conservanti. Applicato sulla superficie dei formaggi dà origine, previa asciugatura, a una pellicola residuale che, a seconda del formulato utilizzato, può essere più o meno spessa, trasparente o colorata, opaca o lucida, più o meno permeabile, caratteristica che, oltre a condizionare la traspirazione e il calo peso, funge da barriera nei confronti di agenti esterni contaminanti. La protezione può essere rafforzata disperdendo nel Parafluid i conservanti ammessi per il trattamento superficiale (crosta), contribuendo così al miglioramento dei formaggi sotto l'aspetto estetico, sanitario e merceologico. Parafluid viene formulato anche a uso colla per etichettare i formaggi e alimenti in genere. Le superfici trattate con Parafluid sono da considerarsi non edibili e il suo impiego rientra nella normativa degli imballaggi alimentari. Il trattamento può avvenire manualmente o avvalendosi di apposite macchine. A seconda del tipo di trattamento viene formulato il prodotto idoneo.

Specifiche tecniche

Imballo e stoccaggio: fusti da 10 - 30 - 60 Kg; cisternette da 1.000 Kg.



GLOBALTE
www.globalte.it

Nome prodotto

Tray

Settore di applicazione

Laboratori alimentari e punti vendita.

Descrizione e punti di forza

Vassoi made in Italy per alimenti, realizzati con materiale plastico ultra resistente.

Garantiscono un'ottima presa, una pulizia perfetta e un alto grado di resistenza agli urti. Sono venduti singolarmente o in kit con elementi componibili che facilitano gli operatori nell'utilizzo degli spazi o nella disposizione sui banconi. Design e funzionalità si sommano alla resistenza dei materiali. Le guide rinforzate sul fondo dei vassoi, infatti, forniscono una maggiore robustezza e aiutano anche la corretta circolazione dell'aria per un'asciugatura più rapida, evitando che i prodotti restino a diretto contatto con la superficie frigo.

Specifiche tecniche

I vassoi sono disponibili in otto colori e cinque formati con altezze diverse. I materiali utilizzati sono: Ps, Vedril, Metacrilato (per la raccolta differenziata, nell'ordine: Rc, Abs, Pmma).



COOP BILANCI
www.coopbilanciai.it

Nome prodotto

Selecta - selezionatrice ponderale

Settore di applicazione

Adatta a tutti i tipi di alimenti preconfezionati a peso fisso.

Descrizione e punti di forza

Selecta, nuova linea di selezionatrici ponderali ad alta velocità e precisione, è dotata di omologazione Mid (Measuring instruments directive). Particolarmente indicata per il controllo peso dei preconfezionati affettati, sia per il rispetto delle leggi in vigore sia per controllare e migliorare i processi produttivi riducendo difettosità e scarti. La struttura meccanica è in acciaio Inox, dotata di motorizzazione brushless e display a colori touch screen. Selecta permette una connettività semplice (ethernet, wi-fi, usb), trasmette report in formato pdf, esporta dati in formato Csv, fornisce feedback per impianti di confezionamento a monte ed è integrabile con i sistemi di ispezione per contaminanti (metal detector - xray).

Specifiche tecniche

Tensione di rete: 230 Vac - 50 Hz (115 Vac su richiesta) 1.000 Vac max. Temperatura di funzionamento: +5°/40° C. Umidità: da 20 a 85% non condensate. Aria compressa: da 400 a 600 kPa.



PRASMATIC

www.prasmatic.com

Nome prodotto

Tc 300

Settore di applicazione

Industria lattiero casearia.

Descrizione e punti di forza

La Tc 300 fa parte della serie Tc, nuova gamma di fardellatrici automatiche e incartonatrici wrap around che rappresenta l'insieme delle soluzioni Prasmatic, una società del gruppo Aetna, per produzioni di media e alta velocità nel confezionamento di fine linea. Struttura in acciaio inox, totalmente lavabile, dimensioni compatte, consente molteplici soluzioni d'imballaggio e innovative soluzioni ergonomiche per favorire il lavoro dell'operatore.

Specifiche tecniche

Velocità 30 ppm.

Peso 3.500 Kg.

Lunghezza: 7 m.

Altezza: 2,5 m.

Larghezza: 2 m.

Potenza installata: 20 KW.



PRODOTTI DETECTABLE

CARRELLI ACCIAIO INOX

ABBIGLIAMENTO MONOUSO

**PRODOTTI PROFESSIONALI
PER L'IMPIEGO NEL SETTORE ALIMENTARE**

LINEA FLESH S.R.L.
VIA DELLA CONCIA, 8 - 36071 ARZIGNANO (VI)
TEL. 0444 672544 - FAX 0444 672657
WWW.LINEAFLESH.COM
COMMERCIALE@LINEAFLESH.COM

SPAZZOLE-SCOPE H.A.C.C.P.

Latte di Bufala Filiera Controllata Giordano



Caseificio Giordano in collaborazione con "Alma Mater Studiorum" - Università di Bologna, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, ha messo a punto la **Filiera Controllata Giordano** per il Latte di Bufala.

Il Dipartimento verifica:

- > Controllo della contaminazione ambientale dei territori dove sono situate le stalle, attraverso la ricerca sul latte di inquinanti ambientali
- > La protezione ed il rispetto degli animali
- > La provenienza degli animali
- > La tracciabilità dei farmaci utilizzati per la loro cura
- > La tracciabilità degli alimenti zootecnici
- > La tracciabilità del latte e dei prodotti commercializzati

Le stalle selezionate e coinvolte nella Filiera sono attualmente 4, situate in Piemonte e Lombardia. Tutti i prodotti del **Caseificio Giordano**, a base di latte di bufala, riportano sulle confezioni il marchio della **Filiera Controllata Giordano**.

