



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 9 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2016
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

PRIMO PIANO

Varato il piano Industria 4.0

Quattro le colonne portanti: iperammortamento al 250%, credito d'imposta per gli investimenti in R&S, rafforzamento dello scambio salario-produttività e 900 milioni per il fondo centrale di garanzia.

a pagina V

RICERCA & SVILUPPO

Scarti, che ricchezza

L'attenzione pubblica, per i temi etici e ambientali, spinge gli attori della filiera a ricercare nuovi modi per prevenire o recuperare le eccedenze.

alle pagine VI e VII

REPORTAGE

Cibus Tec 2016 NUMERI RECORD



Bilancio più che positivo per la manifestazione andata in scena alle Fiere di Parma dal 25 al 28 ottobre. Raddoppiano gli operatori esteri e vince la partnership con Colonia per il food processing & packaging made in Italy. Per il comparto delle macchine dell'industria alimentare, il 2016 chiuderà con un giro d'affari di 5,26 miliardi con esportazioni in continuo rialzo.

da pagina IX a pagina XVII

L'AZIENDA

Maestri della refrigerazione dal 1992



Flessibilità, assistenza h24 e un servizio 'chiavi in mano' sono le ragioni del successo di Standard Tech Impianti. Che presenta l'innovativo sistema di camere bianche Steril-Tech.

a pagina IV

L'INTERVISTA

"Tecnologie alimentari, il nostro pane quotidiano"



Diversificazione dell'offerta, prodotti sempre più custom-made e alta qualità del servizio. Passato, presente e futuro di Frigomeccanica, partner d'eccellenza per l'industria di trasformazione.

a pagina VIII

Un Etichettificio... Un Partner

*Etichettificio
Veneto*

- ETICHETTE AUTOADESIVE PER IL SETTORE ALIMENTARE
- ETICHETTE SOTTO BUSTA CON CERTIFICAZIONI DI ALIMENTARIETA'
- FASCETTE E COLLARINI
- ETICHETTE AUTOADESIVE MULTIPAGINA

Via Irpinia 51/53 Saonara (PD) Tel. 049/8790566 e-mail. etveneto@tin.it www.etichettificioveneto.com

L'industria del futuro e l'ottusità di Bruxelles

Non si tratterà di misure sufficienti, ma certamente neppure si può fare finta che nulla sia stato preso in esame con il pacchetto Industria 4.0. Il dispositivo presentato dal governo italiano - e inserito nella prossima Legge di Stabilità per il 2017 - mette in gioco risorse per 13 miliardi di euro, ancorché da spalmare nei prossimi sette anni. Insomma, qualcosa si muove (si veda servizio a pagina V). Poi, come sempre, la prova del nove sarà quella del campo. Tuttavia, la vera incognita resta legata a tecnicismi e riflessioni che arriveranno dalla Commissione Europea. Fin dalle ore successive la presentazione del premier Renzi, i falchi hanno preso posizione e dal loro becco sono usciti i primi rilievi. Vedremo come saranno esplicitati concretamente, anche se qualcuno sostiene che la vera battaglia verrà procrastinata dopo la tornata referendaria del 4 dicembre. L'oggetto del contendere, tanto per cambiare, è il cosiddetto tema del fiscal compact, ossia del rapporto tra deficit e Pil che secondo la manovra italiana registrerebbe una risalita al 2,3% che non piace alle altre sfere Ue.

Fatta salva l'importanza di tenere sotto controllo il debito, è però ormai acclarato un dato non meno importante: in una fase di straordinarietà come quella che stiamo vivendo - ormai da anni - l'austerità imbracciata dai burocrati di Bruxelles (opportunamente pilotati dalle cancellerie pesanti) si sta dimostrando a dir poco sciagurata. Continuando a gravare sulle economie dell'Unione Europea in maniera tangibile. E' il vero laccio che imbriglia lo sviluppo e la ripresa: la cosiddetta 'Eurozona' cresce a fatica, con tassi bassi e non sufficienti a un rilancio del sistema nel suo insieme. Le politiche restrittive imposte dall'alto si stanno dimostrando inadeguate (per dirla con un delicato eufemismo) per risolvere una crisi ormai perdurante. E non ci vuole il Mago Otelma per capire che serve un'inversione di rotta, per generare quell'auspicato cambio di passo. Basterebbe dare un'occhiata a quanto è accaduto negli Stati Uniti (che non hanno perso il sonno nel creare debito per far ripartire l'economia) per rendersi conto che, in presenza di una domanda già bassa la cosa peggiore sia quella di deprimerla ancora di più. Il resto sono frottole, pispole e ammuine. Il business mondiale viaggia a una velocità spedita, non solo sulle ali del digitale. Il mondo industriale e manifatturiero - una riprova è arrivata anche dall'edizione 2016 di CibusTec, come testimonia l'ampio reportage confezionato e pubblicato da pagina IX a pagina XVII - è proiettato in una costante accelerazione. Continuare a mettere briglie, lacci e freni non serve a nessuno.

A volte si ha la certezza, più che la sensazione, di vivere in mondi paralleli. Quello reale e quello dei burocrati ottusi. Che adottano soluzioni aritmetiche e numeriche inappropriate. Studiando tabelline e compilando incomprensibili fogli excel con una diligenza stucchevole. E questo nel momento cruciale, quando cioè ci sarebbe bisogno di impeto e soprattutto di aderenza e conoscenza della realtà. Mi viene in mente una battuta del mitico giornalista sportivo Beppe Viola. Era riferita a un pugile che, ampiamente suonato dall'avversario sul ring, a fine ripresa va all'angolo e chiede al suo coach: "Come sto andando?". Risposta: "Se lo ammazzi fai pari".

Riccardo Colletti



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 IX - numero 11
novembre 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 il 7 novembre 2016

Stef: fatturato consolidato nel terzo trimestre



Stef, tra i maggiori player europei nel comparto della logistica del freddo, ha chiuso il terzo trimestre 2016 con un fatturato di 727 milioni di euro, in leggero calo rispetto allo stesso periodo del 2015 (-0,2%), nonostante i risultati positivi conseguiti dalle attività internazionali e dal settore marittimo. Tuttavia, escludendo le vendite realizzate per conto terzi (clienti del settore della ristorazione fuori casa presenti in Francia, Spagna e Belgio), le attività sono in crescita del 2,3%. Al 30 settembre 2016 il fatturato totale del Gruppo ammonta a 2.086,4 milioni di euro rispetto ai 2.089,2 milioni di fine settembre 2015.

Anima: il 25 novembre un convegno dedicato al futuro dell'export

Anima (Federazione delle associazioni nazionali dell'Industria meccanica varia e affine) organizza per il prossimo 25 novembre presso la sede de *Il Sole 24 Ore* 'Quale export per il 2017'. L'evento è dedicato ai temi più attuali relativi all'export e all'internazionalizzazione, dovuti alle rapide evoluzioni dei mercati internazionali, tra Brexit, Ttip, crisi in Medio Oriente, sanzioni in Russia. L'appuntamento è dedicato alle aziende che vogliono fornirsi degli strumenti e delle strategie più idonee allo sviluppo del proprio business. Il programma si articola in due tavole rotonde: nella prima, imprese d'eccellenza presenteranno le proprie storie di export, nella seconda si confronteranno importanti esperti di supporto all'internazionalizzazione. Tra i vari relatori, è atteso il ministro dello Sviluppo economico Carlo Calenda.

Sace: stanziato finanziamento da 5 milioni di euro per Dopla

Il Gruppo cassa depositi e prestiti Sace annuncia un doppio intervento a sostegno della crescita internazionale di Dopla, azienda trevigiana attiva dal 1964 nella produzione e commercializzazione di stoviglie in plastica e contenitori monouso per alimenti. Nel dettaglio, si tratterebbe di due finanziamenti da 2,5 milioni, erogati da BNL Gruppo BNP Paribas e Unicredit, destinati a sostenere l'acquisizione del 50% della spagnola Nupik International, leader nel settore dei contenitori monouso sul mercato iberico. Con questa acquisizione – che segue quelle di Isap Packaging in Italia, Bender nel Regno Unito ed Eurovending in Spagna – Dopla prosegue nel percorso di crescita estera avviato negli ultimi anni, ampliando la propria presenza sul mercato europeo e divenendo uno dei principali gruppi nel settore del packaging alimentare.

Costan festeggia 70 anni di attività e inaugura il reparto vetreria



Costan, marchio di Epta, il gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, celebra 70 anni di attività. L'azienda, nata nel 1946 come laboratorio artigianale per la produzione di ghiacciaie e armadi frigoriferi, è oggi un punto di riferimento internazionale nel settore della refrigerazione commerciale. In occasione dell'anniversario, Costan inaugura il nuovo reparto vetreria dello stabilimento di Limana (Bl): un piano strategico da circa 10 milioni di euro che ha permesso al gruppo di dotarsi delle tecnologie e delle competenze necessarie per realizzare fino a 250mila vetri monolitici e vetrocamere/annui. L'apertura della vetreria, che copre un'area di 4.800 mq, ha portato a un ampliamento del sito, che vanta attualmente una superficie coperta totale pari a 70mila mq.

Sick presenta 'package analytics', il software dedicato alla logistica



La filiale italiana di Sick AG, azienda tedesca specializzata nella produzione di sensori, fotocellule e soluzioni dedicate all'automazione industriale e di processo, presenta il nuovo software 'package analytics' per l'acquisizione e l'elaborazione dei dati, che consente il monitoraggio e l'ottimizzazione delle prestazioni nelle operazioni di smistamento e movimentazione nei centri di distribuzione a piccola, media e alta capacità. Oltre a migliorare la qualità, la precisione e l'efficienza di tutti i processi grazie alla diagnostica in real time, 'package analytics' rende sempre disponibili dati di trend, immagini ad alta risoluzione, video per la verifica e informazioni di track & trace al fine di ridurre gli errori nel processo di lavorazione. Grazie alla piattaforma client-server a elevate prestazioni sono inoltre possibili diverse modalità di collegamento, dalla possibilità di analizzare più impianti installati nello stesso sito produttivo fino a collegamenti diretti con svariati siti produttivi.

Saica acquisisce Americk Packaging e cresce nell'imballaggio flessibile

Prosegue il piano di espansione degli spagnoli di Saica, grazie all'acquisizione del 100% del gruppo irlandese Americk Packaging, specializzato in prodotti per l'imballaggio flessibile, etichette e imballaggi di cartoncino teso. Una mossa che arriva a pochi mesi dall'acquisizione di un altro grosso player del comparto, l'italiana Centroplast (235 dipendenti e un volume d'affari di circa 67 milioni di euro nel 2015). Americk Packaging, che ha chiuso il 2015 con un fatturato di 128 milioni di euro, ha sei stabilimenti tra il Regno Unito e l'Irlanda e conta 691 dipendenti. La multinazionale spagnola è presente in Italia anche nel settore del packaging ondulato, con gli stabilimenti di Badia (Bz) e Santa Maria Hoe (Lc), per un volume d'affari di circa 60 milioni di euro.

CLEAN ROOMS

Steril-Tech®



www.standard-tech.it








Maestri della refrigerazione dal 1992

Flessibilità, assistenza h24 e un servizio 'chiavi in mano' sono le ragioni del successo di Standard Tech Impianti. Che presenta l'innovativo sistema di camere bianche Steril-Tech.



Nel 1991 l'imprenditorialità di Ivano Zausa lo porta a riunire un team di tecnici con pluriennale esperienza nel comparto impiantistico e avviare un importante piano di progettazione di soluzioni ad alta tecnologia per il settore civile e industriale, con il nome di Standard Tech Studio. L'anno successivo, questa solida base progettuale porta alla fondazione della Standard Tech Impianti, specializzata nella costruzione di impianti frigoriferi ad alta tecnologia per l'industria agroalimentare e per tutti i settori sensibili alla contaminazione dell'aria. Mercato in cui oggi l'azienda è leader, grazie anche a importanti progetti avviati a livello nazionale e internazionale e a un consistente portfolio di clienti fidelizzati.

Un risultato reso possibile, prima di tutto, dalla sua capacità di offrire soluzioni customizzate e 'chiavi in mano': "Dalla progettazione di impianti al 100% personalizzabili in base alle esigenze dei clienti all'installazione con il nostro personale specializzato, dal collaudo e dalla formazione a un'assistenza 24 ore su 24 e un monitoraggio continuo degli impianti in telegestione, che assicura un controllo completo dei parametri di funzionamento e la gestione in real time degli allarmi. Sono queste le peculiarità che, nel corso degli anni, hanno reso Standard Tech Impianti un partner di indiscussa qualità nel suo settore", sottolinea il titolare, Ivano Zausa.

Presente alla 51esima edizione di Cibus Tec a Parma, l'azienda ha presentato a clienti e operatori del mercato le nuove camere bianche Steril-Tech: "Una soluzione molto semplice e al tempo stesso rivoluzionaria", spiega ancora Ivano Zausa. "Perché grazie alla presenza di ampie vetrate sulle nuove unità di



trattamento aria Unigen-Plus sanificabili, viene permesso agli operatori di seguire visivamente ciò che avviene all'interno della macchina in ogni momento, senza il bisogno di aprirla. Un concetto semplice solo a parole, perché molto complesso dal punto di vista tecnico, ma estremamente innovativo, perché aiuta a prevenire la contaminazione con agenti esterni e quindi garantisce un grado maggiore di sicurezza e igiene. Oltre a essere molto bella esteticamente".

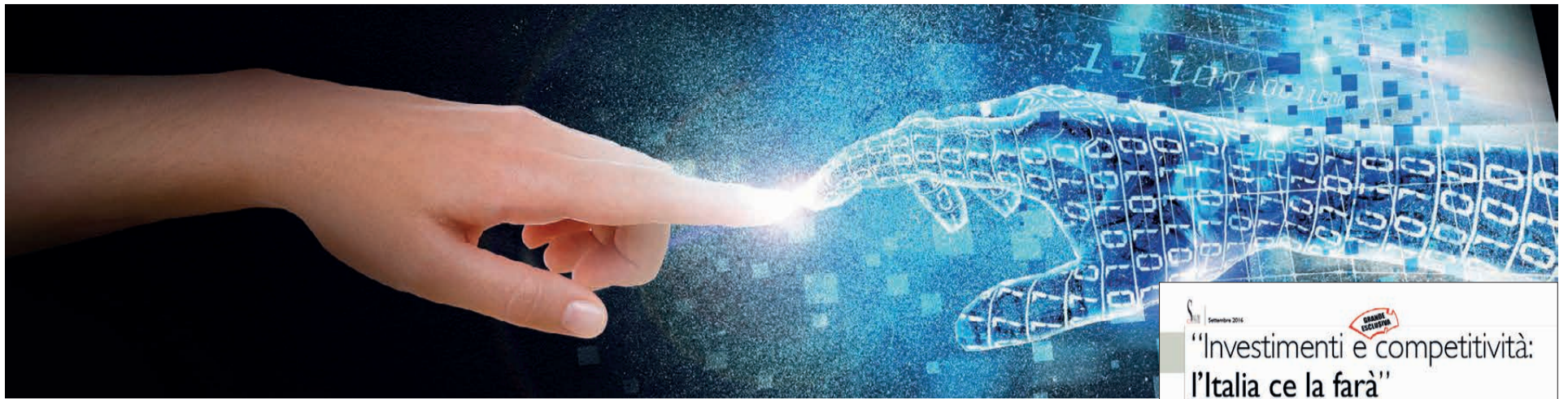
Partner ideale per qualsiasi industria agroalimentare, Standard Tech Impianti è certificata ISO 9001-2008 e PED 97/23/CE e vanta un'annale

esperienza nel settore caseario e nella salumeria, comparti che incidono complessivamente sul 60% del business aziendale. La gamma di soluzioni offerte è estremamente ampia e diversificata e include porte e pannelli frigoriferi, celle di conservazione e strutture refrigerate, camere bianche Steril-Tech e impianti di climatizzazione sanificabili, impianti brevettati Technoflux Sytem per la stagionatura di formaggi e salumi, sistemi di raffreddamento continuo a spirale verticale CryoRapid, ma anche soluzioni di risparmio energetico come le vasche di acqua gelida Vertice.

"Oltre a essere ampiamente rico-

nosciuti a livello nazionale, da diversi anni siamo presenti anche sui mercati internazionali, la cui incidenza sul nostro business si attesta oggi al 30%", aggiunge Zausa. "In particolare, abbiamo consolidati clienti nei Paesi dell'Est Europa come Bosnia, Slovenia e Croazia, ma anche Ungheria, Bulgaria e Romania. Inoltre, stiamo rapidamente crescendo negli Stati Uniti e negli Emirati Arabi, mercati estremamente dinamici che puntiamo a presidiare in modo ancora più capillare negli anni a venire anche partecipando a fiere di settore dedicate".

Federica Bartesaghi



Varato il piano Industria 4.0



Nella foto l'intervista al ministro Carlo Calenda apparsa sul numero di settembre di Salumi&Consumi in cui si annunciava il varo del piano industria 4.0

Quattro le colonne portanti, identificate dal governo: iperammortamento fino al 250%, credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte R&S, rafforzamento dello scambio salario-produttività e 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia.

Lo aveva annunciato anche sulle colonne del nostro giornale *Salumi&Consumi* a settembre il ministro dello Sviluppo Economico, Carlo Calenda. Ora il governo ha svelato le carte relative al piano per l'industria 4.0 inserito nella prossima Legge di Stabilità, destinata a passare al vaglio dell'Europa. Al di là delle critiche mosse da Bruxelles – la situazione è fluida, c'è chi prevede ritocchi da fare alla manovra complessiva – il dato per ora resta. E soltanto dopo il passaggio referendario del 4 dicembre, dicono nei palazzi, potrebbero esserci i "ritocchini necessari". Dunque, per ora il quadro è il seguente: il piano per l'industria 4.0 consta di un valore 13 miliardi di euro, ma da spalmare nei prossimi 7 anni (dal 2017 al 2024) che, secondo i calcoli del Governo, sbloccheranno oltre 23 miliardi di euro di investimenti privati.

Il ministro per lo Sviluppo Economico, Carlo Calenda, ha spiegato che il piano supera il meccanismo degli incentivi a bando passando a incentivi fiscali orizzontali, "scegliendo gli strumenti che negli ultimi anni hanno funzionato".

Le misure principali sono sostanzialmente quattro.

La prima: si supera il superammortamento del 140% con l'introduzione dell'iperammortamento fino al 250% sugli investimenti in tecnologie, agrifood e impianti realizzati per migliorare i consumi energetici. Prevista, anche, l'estensione dei termini per la consegna dei beni acquistati fino al 30 giugno del 2018, a

fronte di un ordine con acconto versato superiore al 20% entro il mese di dicembre 2017.

La seconda iniziativa riguarda, invece, il credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte della ricerca e sviluppo con aliquota raddoppiata dal 25% al 50%. Massimale per ogni singolo beneficiario in crescita da 5 a 20 milioni.

La terza si riferisce al rafforzamento dello scambio salario-produttività tramite la crescita dei tetti attuali per la detassazione.

La quarta, infine, contempla altri 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia finalizzati a coprire gli investimenti.

A queste misure si aggiunge un corollario di politiche che vanno dal miglioramento della banda ultralarga a un maggior supporto per le piccole e medie imprese del made in Italy, all'erogazione di finanziamenti personalizzati con priorità per i progetti dell'industria 4.0.

Con questo bouquet di misure l'esecutivo punta ad aumentare gli investimenti privati di 10 miliardi annui, passando da 80 a 90 miliardi, già nel 2017, mentre – secondo le stime annunciate – sul medio termine tra il 2017 e il 2020, la spesa privata dovrebbe partecipare con altri 23 miliardi di euro.

Fin qui i numeri, le intenzioni, le aspettative identificate dal governo di Matteo Renzi. Ebbene: se i quattro pilastri saranno confermati è evidente che ci sono buone premesse per restituire impulso e linfa al settore industriale.

MIGLIORARE SEMPRE, NON FERMARSI MAI, LAVORARE SOLO PER LA QUALITÀ

soncini
A FORM OF EXCELLENCE

Via Roma 68
43013 Langhirano
Parma | Italy
Tel. +39 0521 861197
info@soncini.it
www.soncini.it

MSV92
massaggiatrice spremivena

PS131
presalatrice salatrice

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE NELLA LAVORAZIONE DEI PROSCIUTTI CRUDI
BREVETTI PROPRI

CONFORMI ALLE NORME IGIENICO SANITARIE COMUNITARIE E USDA

LLS143
Nuovo gruppo di lavaggio per prosciutto crudo
COSTITUITO DA UNA SPAZZOLATRICE A SECCO DI NUOVA CONCEZIONE E DA UNA LAVAPROSCIUTTI DI GRANDE EFFICIENZA, CHE RAPPRESENTA UN SIGNIFICATIVO PASSO AVANTI SULLA STRADA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

DOPO IL LAVAGGIO

Scarti, che ricchezza

L'attenzione pubblica per i temi etici e ambientali, incoraggiata dalla recente approvazione della Legge Gadda contro gli sprechi alimentari, spinge gli attori della filiera a ricercare nuovi modi per prevenire o recuperare le eccedenze. Dalle etichette agli imballaggi, la cooperazione tra aziende di trasformazione, fornitori di tecnologie e insegne della Gdo diventa sempre più fondamentale.

A cura di Federica Bartesaghi

LA PLASTICA DIVENTA SEMPRE PIÙ 'BIO'

NOVAMONT INAUGURA UNO STABILIMENTO PER LA PRODUZIONE SU SCALA INDUSTRIALE DI UNA NUOVA GENERAZIONE DI BIOPLASTICHE REALIZZATE CON BUTANDIOLO COMPOSTABILE.



È localizzato a Bottrighe, in provincia di Rovigo, il nuovo stabilimento produttivo di Mater-Biotech, società del Gruppo Novamont, realizzato grazie a un investimento di oltre 100 milioni di euro. Si tratta del primo impianto su scala industriale per la produzione di 1,4 butandiolo direttamente da materie prime rinnovabili, ovvero zuccheri, attraverso un processo a basso impatto i cui sottoprodotti verranno riutilizzati per il fabbisogno energetico dell'impianto stesso, che avrà una produzione di 30mila tonnellate l'anno.

Composto chimico derivato dal butano e finora ottenuto da fonti fossili, il butandiolo è molto usato sia come solvente sia per la produzione di plastiche, fibre elastiche e poliure-

tani. Il valore complessivo del mercato del butandiolo nel mondo è stimato intorno alle 1,5 milioni di tonnellate, per circa 3,5 miliardi di euro all'anno, e si pensa raggiungerà le 2,7 milioni di tonnellate con un valore di oltre 6,5 miliardi di euro nel 2020.

Il butandiolo da fonte rinnovabile verrà utilizzato per la produzione della quarta generazione delle bioplastiche Mater-Bi, che si contraddistinguono per un contenuto ancora più elevato di materie prime rinnovabili e per una riduzione delle emissioni di gas serra. Sostituendo il butandiolo fossile con quello bio nella bioplastica compostabile, Mater-Bi fa aumentare il contenuto rinnovabile dal 36% al 61% con una riduzione del 10-15% dell'impronta di carbonio.



L'IMBALLAGGIO 'ATTIVO' CHE CI SALVERÀ DALLO SPRECO

PRODOTTO DA BESTACK IL PACKAGING DI CARTONE ONDULATO CHE PROMETTE DI RIVOLUZIONARE LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI GRAZIE ALL'USO DI OLI ESSENZIALI NATURALI.

Un brevetto innovativo, nato dalla collaborazione tra il consorzio dei produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta (Bestack), l'Università di Bologna e Comieco, il Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica, potrebbe 'salvare' ogni anno dallo spreco ben 115mila tonnellate di fragole, albicocche e nettarine, per un risparmio stimato in oltre 190 milioni di euro. Come? Con una confezione in cartone ondulato che, grazie all'aggiunta di una soluzione concentrata di oli essen-

ziali naturali, è in grado di contrastare la deperibilità del prodotto.

Il calcolo, ottenuto rapportando gli esiti delle ricerche sviluppate dall'Università di Bologna sull'utilizzo degli imballaggi innovativi per ortofrutta, con il totale di quanto è stato destinato al consumo fresco in Italia nel 2015, è solo un primo risultato. Per tutta l'ortofrutta italiana si prevede infatti che il nuovo cartone Bestack possa ridurre ulteriormente lo scarto, risparmiando un miliardo di euro per circa 850mila tonnellate di prodotto: il 10% della frutta e

della verdura consumata in Italia in un anno.

Il percorso di ricerca, iniziato cinque anni fa, ha evidenziato in un primo step che l'utilizzo di confezioni in cartone ondulato consente un maggior grado di igiene e pulizia e una minore migrazione microbiologica su frutta e verdura aumentando la shelf life da due a tre giorni. La seconda fase di studio ha quindi rilevato che se l'imballaggio in cartone è 'attivo', la shelf life si prolunga ulteriormente, guadagnando altre 24-36 ore.

GRAZIE AI MAIALI

ANCHE L'ASFALTO DIVENTA 'SOSTENIBILE'

UN TEAM DI RICERCATORI USA BREVETTA UN COLLANTE RICAVATO DAGLI EScrementI DEI SUINI CHE POTREBBE SOSTITUIRE IL PETROLIO NELLA REALIZZAZIONE DEI MANTI STRADALI.

È stato brevettato negli Stati Uniti un nuovo collante per la produzione di asfalto ricavato dagli escrementi dei suini. Inadatto alla conversione in carburante, il letame ha infatti superato una serie di test che l'hanno indicato idoneo a essere utilizzato come sostituto del petrolio nella composizione di materiali bituminosi come l'asfalto, a un costo

irrisorio di poco meno di 15 centesimi di dollaro a litro. Uno dei maggiori problemi degli allevamenti intensivi dei maiali è infatti presentato dallo smaltimento di una gran quantità di letame, stimato il 160 miliardi di litri l'anno. Partendo da questo dato, un gruppo ricercatori americani della North Carolina Agricultural and Technical State Uni-

versity, guidato dall'ingegnere civile Ellie Fini, ha deciso di analizzare i possibili impieghi di questo materiale organico, ricco di componenti oleose simili proprio a quelle del petrolio.

Ora che il brevetto è stato depositato, grazie anche al sostegno della National Science Foundation, il gruppo di ricerca ha costituito la Bio-



Adhesive Alliance, la società che si occuperà della produzione. "Stiamo cercando di migliorare la sua resistenza affinché non risenta troppo delle condizioni climatiche che possono renderlo instabile, e

di fornire un più dettagliato quadro dei costi, perché sia davvero conveniente pensarlo come sostituto del petrolio", spiega Ellie Fini. È proprio vero il detto: "Del maiale non si butta via niente".

L'ETICHETTA TECNOLOGICA CHE 'RIMPIAZZA' LA DATA DI SCADENZA

ELABORATO DALLA START-UP PADOVANA FOOD SENSE UN NUOVO STRUMENTO PER STABILIRE, IN MODO SCIENTIFICO, IL GRADO DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

I consumatori si dividono prevalentemente in due categorie: quelli che una volta passata la data di scadenza buttano il prodotto senza pensarci due volte; e quelli che, pur di non buttare via niente, consumano ciò che hanno acquistato senza badare troppo alla data indicata in etichetta. Quest'ultima categoria di persone si affida infatti all'opinione comune che la data di scadenza sia indicativa, più che tassativa. Da oggi, però, grazie a un'etichetta 'intelligente', che stabilisce in modo scientifico l'esatto stato di conservazione di un alimento, sarà possibile mettere tutti d'accordo.

L'idea è venuta a Giulio Rosati, Alessandro Ordan e Leonardo Dri, fondatori della start-up padovana Food Sense, che hanno creato un'etichetta tecnologica capace di monito-

rare lo stato di conservazione degli alimenti sostituendo la 'tradizionale' data di scadenza.

Facilmente applicabile ai tradizionali processi di packaging, l'etichetta contiene un enorme quantitativo di informazioni grazie alle quali comunica lo stato di conservazione di un cibo confezionato alle aziende di produzione e distribuzione, tramite sistemi integrati, e ai consumatori finali, tramite un'app per smartphone. Un progetto indirizzato allo sviluppo tecnologico a supporto del business delle aziende, ma in chiave sociale e ambientalista. Food Sense mira infatti a risolvere gli sprechi lungo tutta la filiera del cibo. Il progetto di ricerca è stato avviato in primavera e l'etichetta sarà lanciata ufficialmente sul mercato nei prossimi mesi.

ARRIVA DA SINGAPORE IL FILM MULTISTRATO "INTELLIGENTE"

MESSO A PUNTO DA UN PANEL DI SCIENZIATI IL PACKAGING PLASTICO CAPACE DI PROLUNGARE LA SHELF LIFE E AVVERTIRE IL CONSUMATORE QUANDO IL PRODOTTO SI STA DETERIORANDO.

La AStar Packaging di Singapore, agenzia nazionale di ricerca e sviluppo specializzata nella realizzazione di film multistrato destinati al packaging alimentare, ha creato un nuovo film in plastica resistente a elevate temperature e capace di allungare la shelf life dei prodotti, contribuendo così alla riduzione degli scarti. Ma non è tutto, il film è anche in grado di segnalare quando il cibo si deteriora, aiutando a prevenire eventuali intossicazioni alimentari. Il principio che permette all'Advanced Polymer Composites Food Packaging – questo il nome del prodotto – di allungare la vita degli alimenti è un sistema di assorbimento dei gas che ne accelerano la decomposizione. D'altro canto, sono



le stesse emissioni gassose a colorare la confezione, segnalando quando il cibo non è più commestibile. Il film, inoltre, è stato concepito come un'alta barriera che tenga fuori l'ossigeno, l'umidità e i raggi ultravioletti,

sostanze che contribuiscono ad accelerare la decomposizione degli alimenti. Il tasso di ossigeno che passa attraverso la confezione è meno di un quarto rispetto ai film plastici attualmente in commercio.



GLF
Ingredienti Alimentari

"La soddisfazione del cliente è il nostro maggiore profitto"

Produzione di semilavorati funzionali personalizzati da applicare nel settore alimentare

GLF Ingredienti alimentari S.r.l.
Via Francesco Pescatori, 4/A - Loc. Roncopascolo - 43126 Parma
Tel. +39 0521 647739 - Fax +39 0521 674040
www.glfingredientialimentari.com - servizioclienti@glfingredientialimentari.com








“Tecnologie alimentari, il nostro pane quotidiano”

Diversificazione dell'offerta, prodotti sempre più custom-made e alta qualità del servizio. Passato, presente e futuro di Frigomeccanica, partner d'eccellenza per l'industria di trasformazione.



Nel cuore pulsante della Food Valley c'è un'azienda che, da oltre 50 anni, ha fatto dello sviluppo di tecnologie di ultima generazione al servizio dell'industria alimentare la propria missione. Parliamo della Frigomeccanica di Sala Baganza, in provincia di Parma, impresa che progetta e costruisce impianti e attrezzature per la refrigerazione, la stagionatura, lo scongelamento, l'asciugatura, il condizionamento dell'aria per la lavorazione e il confezionamento di salumi, formaggi, prodotti ittici, ortofrutta, pasta e piatti pronti. Dopo essersi affermata sul mercato come 'specialista' nel comparto della salumeria, nel corso degli anni Frigomeccanica ha saputo diversificare la propria offerta e diventare il partner ideale per qualsiasi azienda attiva nel settore alimentare. Le proprie competenze le hanno permesso di affermarsi con successo anche sui mercati internazionali, che oggi costituiscono quasi la metà del fatturato aziendale. "Amiamo profondamente il settore alimentare e siamo fieri di essere un punto di riferimento per l'industria di trasformazione a livello nazionale e, sempre di più, anche mondiale", spiega Alberto Maggiani, presidente di Frigomeccanica.

Iniziamo dal passato. Quando nasce Frigomeccanica?

La storia della nostra azienda, legata a doppio filo al territorio a cui appartiene, ha in verità radici liguri: mio padre e mio zio, originari di La Spezia e trasferiti a Parma a cavallo degli anni sessanta, grazie all'ampio bagaglio di competenze acquisite e alla voglia di studiare e migliorarsi, nel 1962 fondarono Frigomeccanica per servire le centinaia di aziende agroalimentari della zona, prevalentemente salumifici.

Quanto incide, oggi, la fornitura di impianti destinati al comparto della salumeria sul business aziendale?

Percentualmente, prosciuttifici e salumifici incidono per il 70% circa sul fatturato. Il restante 30% proviene dagli altri comparti alimentari. Una percentuale, quest'ultima, in decisa crescita, grazie all'intensa attività di ricerca e sviluppo riguardante il trattamento dell'aria e il controllo di temperatura e umidità applicati alla stagionatura dei formaggi, alle linee di asciugatura per il pesce e per la pasta, alle camere bianche, al raffreddamento e alla conservazione in atmosfera modificata per l'ortofrutta e i piatti pronti. Il settore della salumeria, ad ogni modo, continua a rivestire un'importanza indiscussa. Basti pensare che 2/3 dei prosciutti presenti sul mercato italiano sono realizzati con tecnologie Frigomeccanica. Se facciamo un rapido calcolo, questo significa che annualmente circa 20 milioni di cosce diventano prosciutti attraverso i nostri impianti. Una bella soddisfazione, e una grande responsabilità.

Sul fronte estero, invece, quali sono i vostri mercati di riferimento?

Lavoriamo in tutto il mondo, ma i nostri principali mercati esteri sono l'Europa, il Nord e Sud America, la Cina. Il mercato italiano, tuttavia, resta fondamentale per il business aziendale: nella sola provincia di Parma, ci sono oltre 200 salumifici. Più che in tutti gli Stati Uniti d'America. (impossibile, per il nostro interlocutore, trattenere un sorriso, ndr)

Partecipate a molte fiere di settore, sia in Italia sia all'estero?

Per presidiare tutti questi mercati e aprirne di nuovi, partecipiamo annualmente a un fitto calendario di fiere di settore. Iffa, che si tiene a Francoforte in maggio ogni tre anni è da decenni un appuntamento imperdibile, quest'anno inoltre abbiamo partecipato a Tecnofidta a Buenos Aires in settembre e ad Agroprodmas a Mosca in ottobre. Saremo presenti alla prossima edizione di Cibus Tec a Parma, poi in novembre a Dubai a Gulfood Manufacturing e a Ho Chi Minh City a Food Expo. Inoltre, negli ultimi anni abbiamo partecipato con successo ad altre importanti manifestazioni come Tecnoalimentaria a Barcellona, Food Process Expo a Chicago, Anuga FoodTec a Colonia e Meat Expo a Shang-

hai. Rassegne molto diverse fra loro, come diversificata è anche la nostra offerta.

Quali sono i principali driver di mercato con i quali vi state confrontando oggi?

Sia in Italia che all'estero, il panorama è dominato da alcuni macro trend: prima di tutto, c'è un'attenzione crescente verso tutto ciò che riguarda la sanità degli ambienti di lavoro, che include la filtrazione e il trattamento dell'aria, al fine di evitare qualsiasi contaminazione in fase di produzione o di confezionamento. In secondo luogo, la sensibilità verso le tematiche ambientali da un lato e il risparmio economico dall'altro fanno sì che non si possa più prescindere dallo sviluppo di tecnologie che garantiscano allo stesso tempo il maggior risparmio energetico possibile combinato al minor impatto ambientale. Ma quello che forse rappresenta il vero comune denominatore, sia in Italia sia all'estero, è la richiesta di un servizio pre e post vendita di alta qualità. E tra le caratteristiche principali di Frigomeccanica c'è proprio un'assistenza al cliente a 360 gradi.

In che modo?

Per prima cosa analizziamo con molta attenzione le necessità e le richieste dei nostri clienti, studiando la soluzione d'impianto più adeguata ai loro bisogni. È infatti compito dei progettisti suggerire le soluzioni più all'avanguardia e idonee al caso specifico. Terminata la fase di progettazione installiamo e collaudiamo gli impianti avvalendoci del nostro personale, in qualsiasi parte del mondo. I nostri tecnici sono inoltre pronti ad intervenire 24 ore su 24 sia supportando i nostri clienti da remoto attraverso i sistemi di controllo customizzati, sia viaggiando per intervenire direttamente sugli impianti. Uno dei migliori complimenti che ci sono giunti da Oltreoceano è di essere 'informali ma professionali'. Quello di poter offrire un servizio capillare, rapido e professionale in ogni Paese in cui operiamo è senza dubbio una delle chiavi del nostro successo, anche per questa ragione, importanti centri di ricerca e sviluppo in Cina e in Corea ci hanno scelti per la realizzazione di impianti pilota di ultima generazione.

Un'ultima domanda: come immagina Frigomeccanica fra 10 anni?

Intenta a conquistare nuovi mercati puntando sulla diversificazione dell'offerta, offrendo impianti 'chiavi in mano' sempre più customizzati e concentrando la nostra attività di ricerca e sviluppo nello studio di soluzioni innovative per il controllo della temperatura e dell'umidità. Vogliamo diventare sempre più un punto di riferimento per l'industria agroalimentare. Perché la soddisfazione di assaggiare un prosciutto, un salame o un formaggio stagionati negli impianti Frigomeccanica, non ha paragoni.

I controller di nuova generazione firmati Frigomeccanica

Il nuovo FT50, strumento che adotta microprocessori di ultimissima generazione, è dotato di uno schermo Touch Screen da 10", uscite USB, RS485/422, Ethernet e fibra ottica. Programmabile nella lingua del cliente, può gestire più di un locale di processo contemporaneamente. È dotato di manuale di istruzioni interattivo, grafici per il controllo puntuale dei parametri di funzionamento, storico degli allarmi, cruscotti personalizzati che il cliente può impostare autonomamente, sinottici e schemi semplificativi e molto altro ancora.

Il sw di Supervisione Opencom raccoglie e gestisce tutti i singoli microprocessori da remoto, dando la possibilità di avere l'azienda sotto controllo intervenendo in tempo reale tramite PC, tablet o smartphone. Semplicità per l'utente, massima personalizzazione e predisposizione per potersi interfacciare con altri sw residenti presso gli stabilimenti produttivi dei clienti, come per esempio la tracciabilità, fanno di Opencom uno strumento di grande utilità per la produzione, la manutenzione e il controllo qualità.



CIBUS TEC 2016, NUMERI RECORD

Bilancio più che positivo per la manifestazione andata in scena alle Fiere di Parma dal 25 al 28 ottobre. Raddoppiano gli operatori esteri e vince la partnership con Colonia per il food processing & packaging made in Italy. Per il comparto delle macchine dell'industria alimentare, il 2016 chiuderà con un giro d'affari di 5,26 miliardi con esportazioni in continuo rialzo.

Dai nostri inviati a Parma, Federica Bartesaghi e Riccardo Colletti

CibusTec 2016 da incorniciare. La cinquantunesima edizione del salone delle tecnologie alimentari (in scena a Parma dal 25 al 28 ottobre) va in archivio con numeri record: 1.200 espositori (in rialzo del 30% sulla precedente kermesse) di cui un terzo stranieri provenienti da 25 Paesi (con la Germania al primo posto). E ancora: 35mila operatori (40% stranieri) che hanno fatto balzare in avanti del 20% le presenze rispetto alla scorsa edizione. E, soprattutto, 3mila top buyer provenienti da 75 Paesi e cinque continenti.

L'eccellenza italiana del food rispecchia quella del settore mecano-alimentare che continua a incrementare le sue quote di mercato a livello globale. Una tendenza espressa anche dalle previsioni dell'ufficio studi Anima-Confindustria. Nel 2015 la produzione di macchine per l'industria alimentare ha realizzato un giro d'affari di 5,18 miliardi di euro mentre le previsioni per l'anno in corso parlano di 5,26 miliardi di euro. Le esportazioni hanno raggiunto i 3,44 miliardi di euro e quest'anno dovrebbero crescere ancora a quota 3,51 miliardi di euro.

"In questi anni all'interno di Fiere di Parma abbiamo costruito un centro di competenza altamente specializzato, composto da un gruppo di giovani motivatissimi, che collabora con i protagonisti italiani del mecano-alimentare", ha affermato soddisfatto Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma. "Questo nucleo di esperienze e

competenze si sta integrando rapidamente con il network mondiale di Fiere di Colonia mettendo a disposizione dei nostri espositori opportunità uniche in tutto il mondo anche grazie alla relazione privilegiata che le nostre Fiere hanno con l'industria alimentare attraverso Cibus e Anuga". Questa è stata, infatti, la prima edizione del nuovo Cibus Tec firmato "Koeln Parma Exhibitions" (Kpe) la nuova società al 50% di Fiere di Parma e Fiere di Colonia, polo fieristico dall'indiscussa leadership con appuntamenti quali Anuga e Anuga FoodTec, per creare la più grande piattaforma al mondo per il food & food technologies. Già in occasione di Cibus, la grande esposizione dell'alimentare che si è svolta lo scorso maggio, sono state presentate oltre mille novità di prodotto. Questo grazie non solo all'eccellenza delle materie prime e alla fantasia delle aziende, ma anche ai costruttori del mecano alimentare che, con capacità "sartoriale", forniscono le migliori soluzioni per produrre, conservare e confezionare su larga scala tutto ciò che per l'industria committente fa tendenza. "Un modello di artigianalità del tutto italiano che è un esempio di innovazione, qualità e design. A Parma lo rappresentiamo dal 1939, motivo per cui i tedeschi ci hanno scelto per conquistare i nuovi mercati", ha concluso Antonio Cellie. "Per vincere le sfide nei Paesi emergenti puntiamo sul made in Italy. Il primo banco di prova per Kpe,

ossia Cibus Tec 2016, è stato superato con successo. Ci attende ProFoodtec a Chicago il prossimo aprile cui seguiranno altri progetti in Sud America e India", ha invece sottolineato Thomas Rosolia, ceo di Koelnmesse Italia. Il ruolo delle tecnologie, supportate da ricerca e innovazione, si rivelerà fondamentale per accompagnare, a detta degli esperti presenti nella quattro-giorni a Cibus Tec, la

crescita delle imprese dell'agroalimentare, in particolare appunto in India dove il food processing è tra i 25 settori interessati al progetto "Make in India" lanciato due anni fa dal governo indiano con l'obiettivo di innalzare il contributo del settore manifatturiero dall'attuale 16% al 25% nel 2025.

L'appuntamento con Cibus Tec è rinnovato, sempre alle Fiere di Parma, per il 2019, dal 22 al 25

ottobre. Nel frattempo, l'alleanza tra Colonia e Parma guarda al mondo e porta il made in Italy in tournée. Questo permetterà alle imprese italiane di essere supportate nella promozione all'export delle proprie tecnologie da Fiere di Parma e Koelnmesse (Fiere di Colonia), operatori fieristici qualificati con competenze e piattaforme consolidate in ambito food & foodtec.



tecsal®

Tecnology in motion



Tecsal nasce nel 1982 e da diversi anni è leader mondiale nella progettazione e realizzazione di impianti di guidovia aerea per la movimentazione e lo stoccaggio dei salumi nell'industria di trasformazione e lavorazione della carne.



TECSAL S.p.A.

Via Pattigna Snc 43014 Felegara (PR) - Italy

Tel. +39 0525 400.171 - Fax +39 0525 400.224

E-mail: info@tecsal.com

www.tecsal.com



SACCARDO ARTURO FIGLI
Walter Saccardo


Da sinistra: Nicola Munarini e Walter Saccardo

“Torniamo a partecipare a Cibus Tec dopo tre edizioni e siamo soddisfatti di come sta andando la fiera. Qui presentiamo il nostro prodotto top di gamma: la confezionatrice sottovuoto automatica a nastro AS38, che presenta un’elevatissima qualità dei dettagli e il massimo livello di personalizzazione. Molte altre novità sono già in fase di sviluppo e saranno rivelate nei prossimi mesi. Oggi le esportazioni hanno un’importante incidenza sul fatturato aziendale, e l’obiettivo è quello di consolidare ulteriormente il nostro brand nel mercato internazionale”.

TREIF MASCHINENBAU
Nicoletta Tarasconi


Sorin Banu e Nicoletta Tarasconi

“L’apertura di una filiale italiana, con sede a Bologna, è per noi un grande passo avanti che consoliderà ulteriormente la presenza di Treif in un mercato già molto significativo. Da sempre, Treif Maschinenbau presenta e costruisce macchinari innovativi, linee di produzione e taglio in porzioni, fette o cubetti di svariate tipologie di prodotti alimentari. Una gamma di tecnologie estremamente ampia e diversificata che sarà nuovamente in mostra il prossimo maggio a Düsseldorf nel corso di Interpack”.

SLAYER BLADES
Linda Scattolin


“Il focus di Slayer Blades è oggi rivolto principalmente ad accrescere la nostra presenza sui mercati internazionali, che incidono già per il 55% circa sul fatturato aziendale. A Cibus Tec presentiamo una serie di lame brevettate in acciaio inox che avevamo lanciato nel corso dell’ultima edizione di Iffa, a Francoforte, e che sono bimetalliche, caratterizzate da un’elevata resistenza e flessibilità e dalla presenza di un profilo ancora più duro. Grazie alle sue tre divisioni - ricambi per l’industria, lame ed elettronica - oggi Slayer Blades è un partner d’eccellenza per il settore agroalimentare, un comparto che riveste oltre il 60% del fatturato aziendale”.

MACCHINE SONCINI ALBERTO


Da oltre 50 anni l’azienda è specializzata nella fabbricazione di macchine e attrezzature per la lavorazione dei prosciutti di suino crudi, grazie a una gamma completa di macchine per la salagione, la selezione/timbratura, il lavaggio e la disossatura. La continua ricerca e l’esperienza conseguita in una pluriennale presenza sul mercato hanno permesso all’azienda di trasformarsi in un brand riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Oltre a essere completamente personalizzabili, le macchine sono progettate e costruite nel rispetto delle più esigenti normative igienico-sanitarie e di sicurezza sul lavoro.

FAVA GIORGIO AXEL
Marcello Fava


“Questa edizione di Cibus Tec è stata senza dubbio molto positiva, grazie anche alla presenza di molti buyer stranieri. L’export incide oggi per il 20% circa del fatturato aziendale, realizzato prevalentemente in Europa - in primis Francia e Germania - Stati Uniti, Cina e da poco anche Israele. In fiera presentiamo una nuova tecnologia per il carico automatico su carrelli, telai e bilancelle dei salumi destinati alla stagionatura. I prossimi appuntamenti fieristici in cui saremo presenti a livello internazionale sono Anuga Food Tec a Colonia, nel 2018, e Iffa Francoforte, nel 2019, ma non escludiamo di partecipare ad altre fiere nei paesi di maggior interesse”.

RISCO
Rita Dal Maso


Andrea Canale e Rita Dal Maso

“Nel corso del 2016 l’azienda ha confermato il trend positivo registrato negli ultimi anni, grazie anche ai molti sforzi realizzati per aprire nuovi mercati. Oggi, infatti, l’export incide per il 90% sul fatturato aziendale, coprendo più di 70 Paesi. Il principale mercato del 2016 risulta essere quello europeo. Molte le novità presentate in fiera, come il nuovo sistema per la produzione di prodotto attorcigliato in budello naturale, collagene e cellulosico a peso e lunghezza fissa e una nuova gamma di insaccatrici per le piccole e medie aziende. Ottima l’impressione sulla fiera, che riflette un appeal sempre più internazionale”.

TECNO PACK
Andrea Motta


“Tre diversi brand: IFP, GSP e Tecno Pack, attivi in altrettanti settori, fanno capo alla casa madre Tecno Pack, specializzata nella creazione di macchine confezionatrici in atmosfera modificata e linee complete. Il settore bakery è senza dubbio il nostro core business, ma siamo attivi anche negli altri rami del comparto alimentare. Dal 2008 l’azienda registra tassi di crescita annuali a doppia cifra e oggi l’export incide per quasi il 90% sul fatturato aziendale. In fiera presentiamo la FP 026, una confezionatrice orizzontale in atmosfera modificata che permette di trattare oltre 100 formati diversi di formaggio: dalle forme intere fino agli spicchi”.

G. MONDINI


Leader nella progettazione e costruzione di macchine confezionatrici e dosatrici, la G. Mondini di Cologne, in provincia di Brescia, è partner d’eccellenza di molte fra le più grandi aziende alimentari internazionali. Un successo reso possibile anche dall’intenso lavoro di ricerca e sviluppo portato avanti dall’azienda in 40 anni di esperienza, così come da un servizio di assistenza post-vendita altamente qualificato. Dai salumi ai prodotti caseari, dai piatti pronti ai freschi, gli impianti G. Mondini sono realizzati per rispondere alle esigenze di ogni comparto agroalimentare.

STANDARD TECH IMPIANTI
Ivano Zausa


“In fiera presentiamo le nostre nuove camere bianche Steril-Tech. Ciò che le caratterizza maggiormente è la presenza di vetrate che permettono all’operatore di controllare in ogni momento ciò che succede all’interno. Una tecnologia che si presta a un’assoluta personalizzazione, proprio come tutti gli altri prodotti della nostra gamma. Un servizio ‘chiavi in mano’ che parte dalla progettazione, passa dalla realizzazione e termina con un’assistenza del cliente a 360 gradi”.

HPP ITALIA

Michele Morbarigazzi



"Nata nel 2014, HPP Italia è stata la prima realtà imprenditoriale del nostro Paese a offrire, in modo specialistico e dedicato, il servizio per conto terzi di trattamento degli alimenti con il metodo delle alte pressioni. Uno strumento innovativo rivolto a ogni comparto del food & beverage che presenta un enorme potenziale e innumerevoli vantaggi, tra cui una maggior sicurezza alimentare, una miglior conservazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti e una maggiore shelf life. Caratteristiche che la rendono, a tutti gli effetti, la tecnologia del futuro".

LINEA FLESH

Giulia Pagani



"Due le principali novità che presentiamo in fiera: il distributore di copriscarpe automatico e il dispenser multifunzione in acciaio per gli utensili monouso. Ottimi risultati, nel corso dell'anno, per il carrello in acciaio inox Concorde, il nostro 'prodotto bandiera', utilizzato per il rifiuto secco di qualsiasi settore alimentare. Oltre, ovviamente, all'intera gamma di utensili per la pulizia dei siti aziendali, che include scope, spazzole, raschietti e spingiacqua. Oggi Linea Flesh realizza la maggior parte del suo fatturato in Italia, ma stiamo lavorando per sviluppare un sito per la vendita diretta anche all'estero".

ULMA PACKAGING

Maurizio Zioni



"Per il terzo anno consecutivo Ulma stima di registrare un trend di crescita importante del fatturato, un risultato reso possibile dal fatto che siamo forse l'unica azienda al mondo a trattare il confezionamento in modo organico. Realizziamo infatti tecnologie destinate a tutti i comparti agroalimentari, con una specializzazione nei settori ortofrutticolo, ittico surgelato, caseario e delle carni. Le macchine più vendute dell'ultimo anno sono senza dubbio quelle per il confezionamento in flow pack, mentre le novità che abbiamo presentato in primavera a Iffa e che mostriamo anche a Cibus Tec sono le macchine imbustatrici verticali continue, caratterizzate da cambio di bobina automatico e cambio facilitato del formato".

FRIGOMECCANICA

Alberto Maggiani



"Siamo soddisfatti dell'andamento conseguito nel corso del 2016, dal momento che abbiamo registrato performance in crescita grazie alla diversificazione dei mercati e dei prodotti. Questo ci dà soddisfazione per il lavoro svolto e sicurezze per il futuro. L'Italia è sempre il nostro mercato strategico, ma continueremo con il nostro impegno a potenziare e sviluppare i mercati internazionali con un'offerta sempre più diversificata e capace di rispondere alle esigenze di tutti gli attori della filiera alimentare. Cibus Tec 2016, una bella edizione, ci ha dato l'opportunità di incontrare importanti clienti esteri e ci auguriamo sia possibile concretizzare in maniera proficua i contatti attivati".

STA - SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE

Francesca Bartoli



"La STA è oggi un partner strategico sia nel settore pubblico, dove vantiamo impianti nelle reti idriche comunali di tutta Italia, sia in quello privato. In quest'ultimo comparto affianchiamo le aziende del food & beverage con i nostri servizi per il trattamento e la depurazione delle acque reflue. In particolare, presentiamo in fiera un nuovo impianto di depurazione monoblocco ideale per le aziende medio piccole in quanto caratterizzato da un minor ingombro. Nello specifico del settore vitivinicolo, inoltre, siamo partner ufficiali dell'Unione italiana vini".

BIZERBA

Guido Melone



"Quest'anno Bizerba festeggia il suo 150esimo anniversario e la nostra presenza a Cibus Tec ha anche un valore celebrativo di questa importante ricorrenza. Molte le novità che presentiamo in fiera, a cominciare dalle macchine per l'ispezione attraverso la visione artificiale Luceo; un ampliamento della gamma di selezionatrici ponderali; un nuovo macchinario per il taglio integrato, frutto di una partnership italo-tedesca; la piattaforma di software Brain2 e una nuova linea per il controllo professionale e intelligente dei sistemi di prezzatura ed etichettatura attraverso il sistema 'Plug-In-Label', ispirato ai principi dell'industria 4.0".



LAE®

**Il nuovo conservante attivo.
Un'innovazione tecnologica.
Un composto sicuro.**




I.T.ALI s.r.l. - Ingredienti e Tecnologie Alimentari - www.italisrl.com - info@italisrl.com

ITECH


Specializzata nella fornitura di soluzioni complete, sistemi di pesatura, confezionatrici, controlli peso, sistemi di ispezione a raggi x, termosigillatrici, sistemi di controllo tenuta saldatura e soluzioni su misura per il fine line, Itech è distributore ufficiale in Italia in Svizzera del brand Ishida. L'azienda fornisce ai propri clienti nel settore dei freschi, secchi e surgelati un servizio di supporto tecnico, revisioni, riparazioni, fornitura di pezzi di ricambio, servizi dopo-vendita, formazione, servizi di consegna express e assistenza 24 ore su 24.

ITASYSTEM
Gianluca Veraldi


Giovanna Martinelli

"Ci apprestiamo a chiudere il 2016 con risultati molto positivi, che mostrano una crescita del fatturato tra il 12 e il 20%. Con un'incidenza delle esportazioni che si attesta oggi al 25% circa. In fiera presentiamo Lillo sigillo con macchina qb130, un nuovo sistema di tracciabilità versatile ed economico, che permette la massima personalizzazione delle etichette in totale autonomia - dati, ingredienti, date, tabelle nutrizionali ecc. - azzerando gli sprechi e garantendo quindi un notevole risparmio. Un sistema estremamente semplice e intuitivo, che permette un'immediata identificazione e codifica del prodotto".

SEYDELMANN
Michele Wrobel

"Cibus Tec rappresenta un'importante occasione fieristica per incontrare i nostri partner più fidelizzati, ma anche nuovi clienti e i nostri rappresentanti in loco. In fiera abbiamo presentato la AMR 1800, una macchina a elevate prestazioni per la produzione di carne macinata e pensata in modo specifico per i produttori italiani di salami, mortadelle e salsicce. Con grande soddisfazione, possiamo affermare che il 2016 si appresta a diventare il miglior anno di sempre nella storia della nostra azienda".

CSB SYSTEM
André Muehlberger


"Oggi le aziende di processing, in ogni settore merceologico, sono alla ricerca di elevata qualità associata a un controllo dei costi. CSB System, attivo nel settore alimentare, chimico, farmaceutico e del commercio, fa parte di un gruppo attivo da oltre 35 anni e che vanta il supporto di più di 25 filiali in tutto il mondo. Qui in fiera presentiamo l'ultima tecnologia sviluppata per il comparto food: un sistema di rintracciabilità totale, applicabile anche alle singole forme di formaggio, e capace di fornire ogni genere di dati e informazioni sul prodotto e sulla materia prima".

B-PACK


Da oltre 20 anni B-Pack è uno dei maggiori player europei nel settore dei film barriera coestrusi flessibili multistrato per il settore alimentare e farmaceutico, diventando una realtà di riferimento internazionale per la progettazione e la produzione di strutture con presenza di EVOH. Con una capacità produttiva di 15mila tonnellate, le esportazioni incidono per oltre il 70% del business aziendale.

TOMRA
Gianluca Coloretti


"In fiera presentiamo la nuova Tomra 5B, un'innovativa macchina selezionatrice progettata per incrementare le rendite e la qualità dei prodotti garantendo, allo stesso tempo, il minor spreco possibile. Tre i punti di forza che caratterizzano questa nuova tecnologia: una performance ottimale, una maggiore facilità d'uso e un'attenzione ancora maggiore sul fronte della sicurezza alimentare. Ci apprestiamo a chiudere il 2016 con un fatturato in crescita, grazie anche ai molti investimenti fatti nell'area ricerca e sviluppo. Molti anche gli appuntamenti fieristici che ci vedranno protagonisti a livello internazionale, a partire da Anuga Food Tec e Iffa".

LAZZARI EQUIPMENT - PACKAGING
Andrea Lazzari


Da sinistra: Andrea e Silvio Lazzari

"Nonostante il 2016 non si sia ancora concluso, si prospetta un incremento di fatturato superiore del 20% rispetto al 2015. Per quanto riguarda Lazzari Equipment presentiamo in fiera Holac Cubixx 100LP, la cubettatrice automatica più piccola disponibile sul mercato, che può essere utilizzata per il taglio di carni, salumi e formaggi a cubetti, strisce, francobolli, stick, rapè e julienne; presentiamo inoltre Portio 3 di Marelec, porzionatrice a peso fisso per carni fresche e pesce. Con Lazzari Packaging proponiamo invece il packaging Micvac per cottura e pastorizzazione a microonde, composto da film, vaschetta e valvola brevettata. La confezione è disponibile anche in busta autoportante e in film flessibile per termoformatrice".

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

DANSENSOR

Simona Colli



"Nel 2016 Dansensor ha ottenuto ottimi risultati in Italia, nostro mercato di riferimento, registriamo trend di crescita anche all'estero, grazie ai nostri partner costruttori di macchine. I prodotti di punta dell'azienda sono i sistemi di controllo qualità, strumenti necessari per verificare lo spazio di testa nelle confezioni in atmosfera, e i sistemi di miscelazione e monitoraggio in linea dei gas. In fiera abbiamo presentato un nuovo sistema di rilevamento microperdite in linea".

FRIGOR BOX INTERNATIONAL

Maurizio Fantini



"Nel 2016 il mercato ha dato evidenti segnali di ripresa e questo si è tradotto per noi in una crescita del fatturato. In fiera presentiamo una nuova cella frigo con spessore di 10 centimetri a tenuta termica, che garantisce un notevole risparmio energetico e che si monta in soli 15 minuti, grazie anche all'assenza di profili interni. Presentiamo anche dei pannelli in vetro resina lisci dedicati alle camere bianche, un prodotto che dura letteralmente in eterno".

COLIGROUP

Giulia Antonelli



"Il settore alimentare, in particolare il comparto delle carni e dei formaggi, incide per il 70% sul fatturato aziendale. Il restante 30% dipende dal settore medicale. Il 2016 è stato complessivamente un anno positivo grazie anche all'acquisizione di nuovi clienti e a importanti progetti sviluppati negli Stati Uniti. In fiera presentiamo la termoformatrice THERA650 per il confezionamento skin che è un top di gamma nella sua categoria".

VEMA

Luca Bonfanti



"Stiamo assistendo a un andamento generalmente positivo, grazie anche al cambio generazionale degli impianti che oggi vengono sostituiti con nuove tecnologie. Ad oggi, la nostra azienda lavora per il 25% sul mercato estero, ma l'obiettivo è quello di alzare la percentuale export per equilibrare il mercato vendite. In occasione di Cibus Tec abbiamo presentato Calidus 110/4, un piccolo ma utilissimo sistema con solo 4 lt' di acqua calda, riscaldata tramite resistenza, pensata per le gastronomie e tutte le piccole sale di lavorazioni prive di pozzetti di scarico".

MULTIVAC

Alessandro Puppo



"Il giudizio su questa edizione di Cibus Tec è ottimo, vista la grande affluenza registrata rispetto all'edizione precedente. La novità che presentiamo è la tecnologia per cottura sottovuoto MylarCook, che grazie allo speciale film brevettato permette di cuocere il prodotto fresco o congelato direttamente nel forno tradizionale fino a 220°C o microonde. Grandi soddisfazioni anche per l'interesse suscitato dalle nostre termoformatrici compatte, sia tradizionali che per confezioni skin".

BORIN

Emanuele Borin



Da sinistra: Matteo, Emanuele ed Elena Borin

"Da due anni stiamo registrando una crescita del fatturato a doppia cifra. E da quest'anno abbiamo iniziato a presidiare anche i mercati esteri grazie alla partecipazione, in primavera, all'Iffa di Francoforte. La nostra forza è senza dubbio l'elevatissima componente di personalizzazione delle soluzioni offerte, oltre al fatto di fornire una gamma pressoché completa di tecnologie per il lavaggio e la sanificazione delle industrie alimentari".



FIDATI DEL MADE IN ITALY

Una linea di affettatrici professionali tra le più complete e affidabili presenti sul mercato perché storicamente legata ad un marchio ed un distretto riconosciuto per la particolare competenza costruttiva di queste macchine. La Minerva, con l'acquisizione del marchio Omega, ha mantenuto localizzato nel territorio di origine la produzione di queste affettatrici con la precisa volontà di mantenere lo stesso livello qualitativo di prodotto e servizio riconosciuto nel mondo.

La nuova gamma comprende affettatrici per ogni esigenza professionale: a gravità, verticali e automatiche di ultima generazione, ideali per il taglio di salumi o carni nei negozi al dettaglio e nei supermercati.

E proprio per la Grande Distribuzione, impegnata nell'ottimizzare e ridurre drasticamente i tempi di attesa dei clienti, è nata la linea di affettatrici con il sistema di pesatura integrato (non fiscale). Il vantaggio della soluzione consiste nell'effettuare una serie di tagli più precisi durante il turno di lavoro senza obbligarne l'operatore a frequenti passaggi dall'affettatrice alla bilancia: minor numero di spostamenti, ottimizzazione dei tempi e delle energie spese, operatori più rapidi, meno affaticati, più precisi, maggior numero di clienti serviti.

Macchine conformi alle norme CE.



Tutte le macchine Minerva Omega Group possono essere "intelligenti", grazie all'esclusivo sistema di monitoraggio centralizzato **NEMOSY** (NEXUS MONITORING SYSTEM), utilizzato per la gestione e il controllo da remoto del parco macchine. Dedicato ai responsabili della sicurezza (**SAFE**) e della manutenzione (**TECH**), l'**IoT** (Internet delle cose) per le nostre macchine è già una realtà.



www.minervaomegagroup.com
laminerva@laminerva.it

CA.VE.CO
Francesca Vellutini


"Stimiamo di chiudere il 2016 con una crescita del fatturato del 40% circa, realizzato per il 70% sul mercato italiano e per il restante 30% in Europa e Stati Uniti. A Cibus Tec presentiamo Magic, una macchina attualmente in fase di brevetto capace di riconoscere contemporaneamente, e in maniera autonoma, formati diversi".

DEPUR PADANA ACQUE
Giovanni Pio


Da sinistra: Giovanni Pio e Marco Griguolo

"Da 40 anni siamo specialisti nella depurazione delle acque reflue e da qualche anno siamo anche attivi nel servire svariate aziende del settore agroalimentare: un comparto che oggi rappresenta ben il 50% del fatturato aziendale. A Cibus Tec presentiamo Eco Block, un impianto biologico e monoblocco pronto all'uso, che grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per le medie e piccole aziende alimentari".

ITALIAN PACK
Andrea Monti


Da sinistra: Andrea Monti e Tommaso Petrini

"Siamo veramente contenti di come sta andando il 2016, anno in cui abbiamo riscontrato una crescita del 45% del nostro fatturato. La quota export incide circa il 70% sul business aziendale grazie anche a un'ampia rete di distributori di cui ci avvaliamo in tutto il mondo. Presentiamo qui in fiera la nuova linea di confezionatrici Oceania, indicata per il confezionamento in vaschetta di prodotti alimentari in sottovuoto e atmosfera protettiva".

INOVA FOOD
Alessandro Menozzi


"Inova Food nasce solo tre anni fa e sono molto contento del buonissimo andamento di quest'anno dovuto a collaborazioni con aziende produttrici molto importanti come Vegam e TVI. Proprio di quest'ultima presentiamo la linea di produzione di vaschette a peso fisso. Questa linea permette il confezionamento in vassoi di prodotti a base di carne con peso e spessore esatti e costanti e con il minimo scarto; il più alto grado di automazione che permette una manodopera minima e un'elevata flessibilità".

MENOZZI LUIGI & CO.
Antonia Menozzi


Fondata nel 1957 dalla lungimiranza imprenditoriale di Luigi Menozzi, oggi la Menozzi Food Technology è un punto di riferimento in Italia e all'estero per moltissimi brand alimentari. Grazie al suo dinamismo e alla grande flessibilità, l'azienda è il partner perfetto anche per le piccole realtà produttrici di prosciutti e salumi a cui fornisce una gamma completa di sistemi per la movimentazione, massaggiatrici, stampi e presse, forni di cottura, linee di lavorazione e impianti di miscelazione, stoccaggio, raffreddamento e distribuzione della salamoia in automatico.

FIREX
Eva Centa


"Il core business di Firex è la produzione di macchine per la cottura rivolte alle piccole e medie industrie alimentari, prevalentemente attive nella preparazione di piatti pronti, ma anche al settore della ristorazione collettiva. All'interno della nostra ampia gamma, il prodotto bandiera è senza dubbio il cuocitore con mescolatore dotato di coperchio a pressione".

GRASELLI
Fabio De Bernardi


"Siamo molto soddisfatti di essere cresciuti in un contesto economico tutto sommato stabile. La quota di mercato Italia incide oggi per il 15% sul fatturato totale dell'azienda. Il nostro prodotto di punta è senza dubbio la linea tagliafettine orizzontale KSL, che permette di produrre fettine perfettamente parallele grazie al sistema taglio multilama Grasselli".

MINIPACK TORRE
Andrea Piffari


"Il 2016 si conferma un anno in cui le aziende alimentari hanno voglia di investire in tecnologie e macchinari all'avanguardia. In questo contesto stiamo registrando una crescita del fatturato che si aggira sul 10% rispetto all'anno precedente. A Cibus Tec presentiamo una nuova linea di fardellatrici Gramegna. Sono fardellatrici automatiche e semiautomatiche a barra saldante, in grado di confezionare, grazie alle loro varie tecnologie, una vasta gamma di prodotti".

ANTONIO BORGIO & C.
Stefano Borgo


"Il 2016 è stato complessivamente un anno positivo, in cui abbiamo registrato un aumento degli investimenti da parte dei nostri clienti. A livello nazionale operiamo prevalentemente nel Centro Nord mentre la quota di export si attesta all'incirca attorno al 30%. In fiera presentiamo le nuove versioni delle nostre Legatrici AS 100 e AB 55 per la lavorazione della carne o prodotti similari già presenti nella nostra gamma".

DE NORA

Presso lo stand De Nora è stato possibile vedere la gamma di prodotti messi a punto dall'azienda, soluzioni a basso impatto per sanificare ed estendere la shelf life. L'azienda presenta, infatti, per il settore food & beverage, la linea di 'ozonizzatori De Nora Next': grazie all'utilizzo dell'ozono, gli impianti garantiscono elevata efficacia contro batteri, virus e funghi, acari, riduce l'uso di composti chimici e purificano aria e acqua.

TECAL


Da oltre 20 anni specializzata nell'ambito della carne, offre soluzioni di vario tipo: dai tavoli alle linee di confezionamento, dai pastorizzatori e raffreddatori per prodotti cotti, fino a incartonamento e imballaggio.

BAYER

In fiera la multinazionale tedesca presenta il Food Chain Partnership, un progetto di sostenibilità ambientale, sociale ed economica rivolto a tutti gli attori della filiera food & beverage. Un progetto rivolto ai professionisti della disinfestazione (pest control), che mira a garantire alimenti sicuri dal campo alla tavola grazie a prodotti e protocolli in grado di ridurre al minimo l'impatto e i potenziali danni che gli infestanti producono alle derrate.

SIREC
Antonella Bianchino


"Nel 2016 Cibus Tec è stata una grande fiera, ancor più internazionale, e siamo particolarmente soddisfatti dei numerosi visitatori che hanno affollato il nostro stand. La novità che abbiamo presentato è una gamma completa di pavimenti, pensati in modo specifico per l'industria alimentare, sia in resina sia in klinker. Nel complesso siamo soddisfatti di questi ultimi 12 mesi, anche perché abbiamo molte aziende prestigiose tra la nostra fidelizzata clientela".

VERIPACK

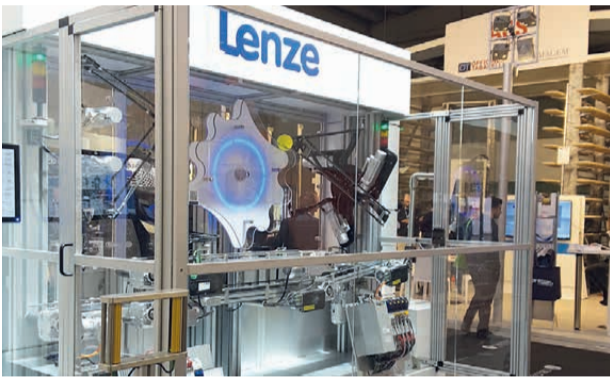

La gamma di macchine per il confezionamento firmate Veripack, che include termoformatrici e termosigillatrici in acciaio inox ideali per il packaging alimentare e medicale di piccole, medie e grandi aziende, vanta una storia e un'esperienza che risale al 1927. Leader mondiale nel proprio comparto, l'azienda conta sulla forza di un reparto ricerca e sviluppo che lavora quotidianamente per offrire macchine tecnologicamente sempre più avanzate e soluzioni per il packaging all'avanguardia.

ITALCHIMICA - SANITEC



L'azienda si avvale di tecnologie all'avanguardia per la produzione di detersivi e sgrassanti per l'utilizzo in tutti i settori dell'industria alimentare. È certificata ISO 9001 e 9004 e segue lo standard BRC. Nel 2015 la linea Piatti gel concentrato con disperes è stata eletta Prodotto dell'anno.

LENZE



Multinazionale specializzata nelle tecnologie di Motion Centric Automation, Lenze offre prodotti, soluzioni di azionamento e sistemi di automazione completi, oltre a servizi e tool di engineering. A Cibus Tec l'azienda ha presentato il nuovo controller Lenze che mantiene sempre il 'sangue freddo' all'interno del quadro elettrico. Garantendo tempi di progettazione ridotti e maggiore flessibilità grazie ai concetti modulari.

SOTEMAPACK

Gabriele De Martis



"Realizziamo macchine per imballaggio in termoretraibile e cartone. Il nostro cavallo di battaglia è il Wrap Around disponibile in varie versioni e con grandi performance. Abbiamo anche presentato la macchina Rotor che permette di ottenere interfalde per la pallettizzazione da bobina assicurando grande stabilità e flessibilità".

JARVIS



Fondata nel 1992, Jarvis è da sempre uno dei maggiori player internazionali nella costruzione di macchine e attrezzature per l'industria della macellazione di suini, bovini, ovini, equini e avicoli. La filiale italiana, presente dal 2002, si occupa della promozione e assistenza per i prodotti Jarvis oltre a distribuire i brand Maja, Longwood e Hennessy.

PC PROJECT

Paolo Casiraghi



"Abbiamo presentato un sistema di supervisione DCS applicabile a tutte le realtà industriali, mirato a ottenere efficienza, tracciabilità e ottimizzazione dei consumi. Nel 2016 abbiamo festeggiato 20 anni di attività e stiamo registrando un trend molto positivo".

STOMPPY

Marija Belicheva



Raffaele Piccinini e Marija Belicheva

Stomppy nasce nel 2000 per progettare e realizzare dispositivi di sicurezza paracolpi. Già dai primi anni, si afferma come leader tecnologico nel settore, proponendo due soluzioni innovative: il materiale Tecklene e il sistema di fissaggio Fixa Blocak System. L'elevato grado di affidabilità e qualità dei prodotti, i valori di resistenza certificati, l'aspetto igienico-sanitario e il rapporto costo/beneficio delle installazioni rappresentano le caratteristiche più apprezzate dal mercato nazionale ed internazionale.

KUKA

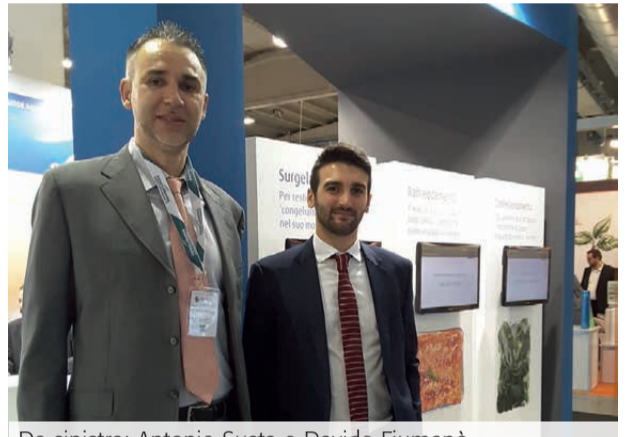


Da sinistra: Paolo Vaniglia, Inga Akulauskaite, Marco Taramino, Myriam De Vicenzi

Pioniere nel campo della robotica e dell'automazione, l'azienda offre un vasto assortimento di robot industriali per coprire tutti i range di portata e le varie tipologie. Dispone inoltre di sistemi di controllo e pacchetti software adatti alle più svariate applicazioni.

LINDE

Daive Fiumanò



Da sinistra: Antonio Susta e Daive Fiumanò

"A Cibus Tec abbiamo presentato Cryoline, il tunnel di surgelamento di piccoli pezzi di alimenti che ha la particolarità di non farli attaccare tra di loro. I nostri surgelatori coprono una vasta gamma di esigenze produttive che vanno dai prodotti da forno, carni e ittici, a pasta, vegetali e piatti pronti".



Alte pressioni: la tecnologia del futuro

In occasione di Cibus Tec, un convegno organizzato da HPP Italia sottolinea potenzialità e benefici di questo innovativo trattamento.



Prima realtà del nostro Paese a offrire in modo specializzato e dedicato il servizio per conto terzi di trattamento degli alimenti con il metodo delle alte pressioni, oggi HPP Italia è la più importante azienda in grado di effettuare il trattamento gestendo la temperatura nella catena del freddo. E dispone del maggior impianto del suo genere a livello europeo. Tra le maggiori 'conquiste' ottenute dall'azienda nei suoi primi due anni di attività, c'è senza dubbio

l'aver reso possibile l'export negli Usa di salami a breve stagionatura. Il metodo HPP sottopone infatti gli alimenti a pressioni migliaia di volte superiori a quelle dell'ambiente, con l'obiettivo di stabilizzare i prodotti dal punto di vista microbiologico. Con grandi benefici: una maggiore sicurezza alimentare, la capacità di preservare inalterate le qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e, non meno importante, un'estensione significativa della shelf life.

PANNELLI TERMICI



Presente dal 1974 nel settore della prefabbricazione industriale, l'azienda vanta una pluriennale esperienza in materia di isolamento termico e realizza un sistema di pannelli isolanti dedicati agli ambienti a temperatura controllata e sicurezza di pulizia.

CAVECCHI ENZO

Giacomo Cavecchi e la moglie Roberta



"Dal 1920 la nostra azienda produce macchine al servizio dell'industria casearia: grattugie, sminuziatrici, pulitrici e tagliatrici. Prodotti realizzati con materiali e componenti della migliore qualità, costruiti per durare nel tempo".

VERCOS FRIGO



Dal 1979 l'azienda opera nel settore della prefabbricazione civile per la conservazione del freddo. Con un'ampia gamma di pannelli, serramenti, celle e porte frigorifere destinati a ogni comparto dell'industria alimentare.

BIOCHEM

Rodrigo Malomo



La Biochem è da oltre 30 anni specializzata nella produzione e commercializzazione di starter culture, caglio, enzimi e coadiuvanti tecnologici per il settore dairy e delle carni. Tra i prodotti offerti: colture autoctone selezionate per inoculo diretto, i fermenti lattici Lactofem, i coadiuvanti tecnologici e il Vivilact rennet, l'enzima lactase in polvere Lactafree e gli starter culture Meat ferm.

CARLO MIGLIAVACCA

Andrea Migliavacca



"Siamo specializzati nella progettazione di macchine dosatrici e riempitrici per l'industria alimentare. In fiera presentiamo il restyling di alcuni macchinari, ora dotati di pannello touch screen da 9", una riduzione del 50% dei tempi di cambio formato e l'inserimento di nuove sonde di livello".

C.I.A.



L'azienda vicentina festeggia il trentesimo anniversario presentando a Cibustec il nuovo gruppo per il confezionamento sottovuoto composto da pompa per vuoto e barre saldanti per sigillare sacchetti pre-formati.

PFM PACKAGING MACHINERY



Il Gruppo PFM soddisfa le esigenze del packaging flessibile in tutte le industrie alimentari e non. L'azienda, con sede a Torbelvicino, in provincia di Vicenza, progetta, costruisce e commercializza confezionatrici flowrap e form fill & seal e sistemi automatici di confezionamento.

CAVALLI MEAT PROCESSING MACHINERY



Specialista della lavorazione del prosciutto dagli anni '79, oggi l'azienda propone una serie completa di macchine e attrezzature per la trasformazione, l'affettatura, il confezionamento e l'imballaggio dei salumi.

GIARETTA ITALIA



Dal 1985 l'azienda è specializzata nella fornitura di pavimentazioni e rivestimenti in klinker anticidico destinati agli ambienti dell'industria agro-alimentare che richiedono garanzie di sicurezza, igiene, rispetto delle normative e, soprattutto, qualità e durata.

EUROADHESIV



Tra le realtà leader nella produzione di etichette, Euroadhesiv è da sempre un'azienda stampatrice di packaging per aziende del settore alimentare, cosmetico, dell'igiene della casa e industriale, grazie anche all'uso della tecnologia di stampa Offset Digitale e HD Flexo.

KLIMAGEM

Gianni Lafelli



L'azienda opera nel campo della refrigerazione, del condizionamento e della climatizzazione industriale in vari settori: salumi e formaggi, frutta e verdura, cereali, pane, prodotti surgelati e congelati.

EXONDER



L'azienda che collabora con grandi realtà europee come Liag, Sevinoc e Definox. Durante Cibustec presenta il sistema Pigging, che permette lo svuotamento integrale di una linea di produzione con recupero completo del prodotto.

I.DEA PACK

L'azienda bresciana produce termoformatrici e termochiudiatrici automatiche e semi-automatiche capaci di saldare anche con atmosfera modificata (map) skin ogni tipo di vaschetta, oltre a linee complete per qualunque tipo di prodotto e di confezionamento richiesto.

FRIGOJOLINOX

Maurizio Pattini



"Progettiamo e realizziamo impianti destinati all'industria agroalimentare e cosmetica, con una specializzazione nel settore lattiero caseario. Il nostro prodotto più venduto è senza dubbio il banco multifunzione per la concentrazione in vuoto, la cottura e la sterilizzazione fino a 135°C".

MINGAZZINI



Dagli anni '30 questa storica azienda del parmense produce generatori di vapore, acqua surriscaldata, acqua calda e calore studiati nei minimi dettagli e progettati su misura per le specifiche esigenze industriali: dalle singole unità alle più complete centrali termiche fornite chiavi in mano.

GEROSA GROUP

Fondata nel 1935 a Inverigo, in provincia di Como, come azienda specializzata nella stampa e converting d'imballaggi flessibili, il Gruppo Gerosa è oggi una realtà internazionale nel settore del packaging alimentare con cinque siti produttivi in Italia, Spagna e Romania.

MAV

Davide Meroni



Progetta e produce 20 tipologie differenti per la lavorazione della carne e la trasformazione dei prodotti alimentari. I macchinari sono caratterizzati da un'elevata tecnologia a totale gestione digitale e sistema di controllo qualità computerizzato.

CORNO PALLETS

Alessandro Andreose



L'azienda, importatore esclusivo per il mercato italiano dei prodotti Inka Pallet, punta molto sulla linea di pallet per esportazione. Composti in truciolato di legno pressato a caldo, evitano costi di trattamento, marchiatura obbligatoria e qualsiasi problema in dogana.

COLKIM



Propone soluzioni naturali ed efficaci per la lotta ai parassiti nelle derrate alimentari adatte a ogni segmento del mercato, non tossiche, ad ampio spettro e a basso costo.

ILPRA



Dal 1955 Ilpra opera nell'ambito del packaging e di tutte le sue componenti. Nel settore food è un partner strategico per qualsiasi tipologia di industria alimentare. Con una gamma completa di termosaldatrici, riempitrici, termoformatrici, seal box e applicazioni per il packaging.

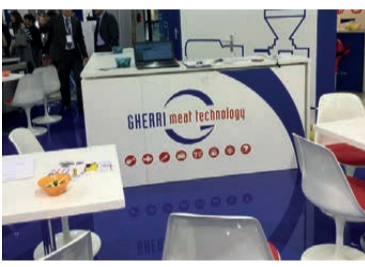
DEPURA

Roberto Fele



"Siamo specialisti nella progettazione di impianti di trattamento delle acque primarie, di processo e delle acque reflue civili e industriali, così come nel trattamento dell'aria e nel recupero energetico. La novità che presentiamo in fiera è un impianto di dissabbiatura brevettato".

GHERRI MEAT TECHNOLOGY



L'esperienza e il know-how acquisiti in 60 anni di attività dalla famiglia Cherri - attiva nel settore della meccanica specializzata per salumifici e macelli - sono ora patrimonio della Gherri Meat Technology, che rappresenta in Italia primarie aziende nordeuropee costruttrici di tecnologie per l'industria alimentare.

ALCOS FOOD PLANTS



Fondata nel 1981, Alcos è nata come costola della nota Comaco, storico player italiano nel settore del confezionamento. Sfruttando questo importante know-how, oggi l'azienda è presente in più di 30 Paesi con le sue macchine per il food packaging, in hot filling e asettico.

ARCA

Roberto Fabbro



"Arca progetta e produce macchine etichettatrici ed etichette autoadesive e sleeves. A Cibustec presenta Striped Linerless: un'etichetta senza supporto in plastica che può essere anche stampata sul retro, dando maggiore visibilità e versatilità".

MOMBRINI



Improntata maggiormente sul mercato italiano, la Mombri progetta, fornisce e posa pavimentazioni in piastrelle per l'intero settore alimentare.

MAPEI



Fondata nel 1937 a Milano, Mapei oggi è tra i maggiori produttori mondiali di adesivi e prodotti chimici per l'edilizia. Attualmente il gruppo è composto da 81 aziende consociate con 70 stabilimenti produttivi operanti nei cinque continenti in 32 nazioni.

NIMAX



I sistemi di ispezione a raggi X offerti da Nimax sono l'ideale completamento per soddisfare i requisiti in fatto di sicurezza alimentare, ad adempimenti normativi e controllo di qualità.

GAB TAMAGNINI



Da oltre trentacinque anni l'azienda è leader nella distribuzione di soluzioni e servizi per il retail, l'HoReCa e l'industria. La divisione Food Technology, in particolare, si occupa della progettazione, dell'arredamento e delle attrezzature specifiche per il mondo della ristorazione, delle gelaterie, delle pasticcerie e dei laboratori.

BERTOZZI

Diego Ferrari



Ajsia, marchio nato nel 2011 dalla Bertozzi, racchiude molteplici gamme di prodotti monouso destinate a differenti divisioni di utilizzo. L'azienda, con l'edizione del terzo catalogo, rinnova le gamme prodotto ampliando quelle già esistenti.

MULTI IMPORT

Mario Cosattini



Da oltre 50 anni opera nel settore del packaging nel campo delle fascettatrici e dei sistemi automatici di fascettatura. A Cibustec ha presentato la fascettatrice Multipack Pick CB.



ESPERA



In foto: Nadina Krauss e Andrea Bertoli

Svilupa e produce macchine completamente automatiche per la pesatura e l'etichettatura dei prodotti ad alte prestazioni e di grande precisione per ottimizzare il processo di produzione.

CLABER



Il core business dell'azienda è la progettazione e realizzazione di impianti per la depurazione delle acque reflue nel settore alimentare: pomodoro e derivati, frutta e vegetali, pesce, caseario, carni.

PANINI



Sul mercato da 40 anni con autoclavi per la pastorizzazione e sterilizzazione utilizzate nell'industria conserviera.

LATIK



Dal 1994 offre soluzioni per l'adeguamento delle aziende alimentari alle normative igienico sanitarie Haccp: stazioni di igiene, controllo accessi con tornello elettrico per igienizzazione mani e disinfezione suole, lavastivali.

ZUDEK



Zudek fa del risparmio energetico, dell'uso di materiali ecologici e dell'attenzione alle nuove generazioni la propria filosofia aziendale creando dal 1990 soluzioni per la refrigerazione.

IBT GROUP

Cinzia Iacono



"Specialisti nello sviluppo di soluzioni per la generazione energetica ad alta efficienza, dal 2001 siamo partner esclusivi per il mercato italiano di Capstone Turbine Corporation, unico produttore al mondo di sistemi energetici con turbine a gas a tecnologia oil-free, che consentono di ottenere impianti di cogenerazione per la produzione combinata di energia elettrica e termica".

API



Da sinistra: Nicola Marazzi, Erika Doddi, Stefano Tomadini

Azienda italiana fondata nel 1987 specializzata nella produzione di componenti pneumatici con 100 tipologie differenti di prodotto: cilindri, valvole, gruppi trattamento aria, componenti in acciaio inox.

FORBO



L'azienda è uno dei leader mondiali nella produzione di rivestimenti per pavimenti e adesivi per l'edilizia, nonché nella tecnologia dell'azionamento e sistemi di nastri per il trasporto leggero.

PULSAR INDUSTRY



Massimo Venturi

Pulsar Industry produce e commercializza una serie di soluzioni innovative destinate ai reparti di produzione e confezionamento. Tra le realizzazioni più recenti troviamo i sistemi automatici di stoccaggio interamente in acciaio inox.

SAVE THE DATE

Il giro del mondo in otto fiere

Presentato, in occasione di Cibus Tec, il calendario 2017-2018 delle manifestazioni organizzate da Koelnmesse.

Thomas Rosolia



Lo scorso 26 ottobre, nel corso della 51esima edizione di Cibus Tec a Parma, Fiere di Colonia (secondo gruppo fieristico al mondo, che vanta un portfolio di ben 80 manifestazioni fieristiche internazionali) ha presentato ad aziende e operatori del comparto tecnologico il calendario fieristico 2017-2018. Si parte subito a gennaio 2017 con ProSweets Cologne (29/01-01/02), l'appuntamento rivolto al settore dei dolci e dei salati che gode della contemporaneità con il 'salone madre' Ism: un evento che richiama ogni anno a Colonia più di 7.500 operatori professionali.

Si prosegue a febbraio con l'India International Dairy Expo (16-18/02, 2017), che si svolge a Mumbai in contemporanea con la 45esima Dairy Industry Conference promossa dall'Indian Dairy Association e da Koelnmesse.

Dal 4 al 6 aprile, invece, assisteremo a una 'new entry' del panorama fieristico tecnologico dell'ente fiera tedesco, che si appresta a lanciare appunto ProFood Tech a Chicago. La kermesse, rivolta al più grande mercato mondiale delle tecnologie - il food processing Usa vale 7,3 miliardi di euro con una quota import pari al 20% - coprirà in modo trasversale tutti i comparti alimentari.

Altri due importanti eventi internazionali si terranno ad agosto: dal 7 al 9 si vola oltreoceano per Anutec Brazil; mentre dal 21 al 23 si torna in India, più precisamente a Nuova Delhi, per Anutec - International FoodTec India. Un anno di manifestazioni che vedrà la sua simbolica chiusura sempre nel continente americano, con la 14esima edizione di Andina Pack a Bogotà, dal 7 al 10 novembre.

Mentre la macchina per l'edizione 2018 del più grande salone internazionale dedicato alle tecnologie alimentari, Anuga FoodTec (20-23 marzo), si è già messa in moto. Le iscrizioni saranno ufficialmente aperte dal prossimo giugno. E già si preannuncia un'edizione record.

Ingredienti e Prodotti per Salumifici e Industrie Alimentari | Food Ingredients



saini SRL

TECNOLOGIE ALIMENTARI

MISCELE PERSONALIZZATE

L'ESPERIENZA AL VOSTRO SERVIZIO

LA NOSTRA AZIENDA IMPORTA, CONFEZIONA E DISTRIBUISCE SOLO I PRODOTTI MIGLIORI

INGREDIENTI FUNZIONALI

**FIBRE ALIMENTARI
ADDITIVI E COLORANTI
PRODOTTI BIOLOGICI**

MISCELE PERSONALIZZATE

**CONSERVANTI
SPEZIE E AROMI
COLTURE STARTER**

PRODOTTI AUSILIARI PER IL PROCESSO DI PRODUZIONE

www.sainisrl.it
saini@sainisrl.it



SAINI SRL Via Grandi, 70 (Polo Ind.le Vega) 20862 Arcore (MB) - Italy
Tel. (+39) 039.6012352 - Fax (+39) 039.6014272

Sirha

L'APPUNTAMENTO MONDIALE
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

21>25
GENNAIO 2017
EUREXPO
LIONE FRANCIA



Registrazione Imprese: 380.552.976 - Documento non contraddittorio - Crediti fotografici: Gilles Delaix - Montaggio Studio des Fleurs / Touche Particulière - Abiti: Nicolas Fafotte - S.E.I.M.G.



3 045
espositori
e marchi

725
novità

189 028
operatori professionali
da **138** paesi

11
settori su
130 000 m²

(Fonte : Sirha 2015)

Salone riservato ai professionisti del settore

SIRHA APP.



#Sirha



IL VOSTRO PASS D'INGRESSO
GRATUITO CON IL CODICE INVITO
PPSFC SU **WWW.SIRHA.COM**

MACCHINE SONCINI ALBERTO

www.soncini.it



Nome prodotto

Pressa Polivalente PLM/S

Settore di applicazione

Prosciuttifici, salumifici e disossatura prosciutti.

Descrizione e punti di forza

Nuova pressa automatica realizzata per la pressatura di prosciutti crudi disossati, speck, culatelli, bresaole e prodotti similari da formare sia come 'calibrati' tipo mattonelle (con sezione della fetta costante, indipendentemente dal peso del prodotto) sia come tipo tradizionale 'sagomato'. La pressa è dotata di stampi speciali multiformato che consentono di lavorare, pure contemporaneamente, anche prodotti con due tipologie di sagomature diverse tra loro: una parallelepipeda (con altezza e larghezza costanti e la lunghezza variabile per pesi

differenti) e una con prodotti di conformazione tradizionale.

Il cambio dei formati viene eseguito in modo rapido senza richiedere nessuna competenza tecnica specifica. La pressatura viene effettuata per conferire forma, compattezza e omogeneità al prodotto mediante un ciclo di massaggi (impostabile da tastiera operativa touch-screen) che favorisce la fuoriuscita dell'aria presente. La macchina con il formato calibrato consente di ottenere, senza alcun tipo di sfrido da taglio, un prodotto a sezione costante indipendentemente dal peso dello stesso, particolarmente adatto per essere inserito in linee di affettato altamente automatizzate. Gli stampi speciali sono personalizzabili secondo le esigenze del cliente, permettendo di seguire i gusti di un mercato in rapida evoluzione.



IOZZELLI

www.iozzelli.it

Nome prodotto

Tritacarne in linea TCS 150-180 K Compat

Settore di applicazione

Ogni qualvolta ci sia la necessità di una performance di tritatura accurata e netta per prodotti come salumi, hamburger, ripieni di pasta fresca.

Descrizione e punti di forza

I tritacarne in linea della serie TCS Compat Iozzelli rappresentano la soluzione ottimale per una tritatura di alta qualità grazie alla speciale conformazione della zona di accesso della carne alla coclea di macinazione, che permette di evitare il danneggiamento o la lacerazione del prodotto. La tramoggia di alimentazione da 300 o 350 litri è dotata di un braccio alimentatore ausiliario che facilita l'afflusso del prodotto alla zona di tritatura. La macchina è disponibile in diverse esecuzioni: testate da Ø 150 e Ø 180 mm per sistemi di taglio 'Excelsior' o 'Enterprise', motori da 18, 22, 30 o 37 kw per soddisfare un'ampia gamma di esigenze produttive.

Specifiche tecniche

Tutte le macchine montano sistemi di tritatura 'Sterminio', dotato di un albero folle lungo, passante la coclea di macinatura, che permette di far ruotare i coltelli due volte più velocemente rispetto alla coclea stessa.

Su richiesta possono essere allestiti caricatori per vagonetti da 200 litri, testate per sistemi di taglio Unger (da 160 o 200 mm), giri variabili dell'albero coltelli mediante inverter, dispositivi cavanervi.



OMAS

www.omasfoodmachinery.com



Nome prodotto

Heritage

Settore di applicazione

Gastronomie, horeca, retail, Gdo per taglio salumi pregiati e crudi.

Descrizione e punti di forza

Facilità di pulizia senza paragoni per garantire igiene totale rapidamente e senza sforzo: sovrapiatto, pettine pressamerce e piano posafette asportabili, in acciaio inox, lavabili, ampio spazio di pulizia tra la lama e il corpo dell'affettatrice. Sicurezze e protezioni per l'operatore studiate e collaudate con cura maniacale. Anello copertura 360°, unico sul mercato, facilmente spostabile tramite una leva. Taglio incredibilmente perfetto con una lama diametro 319 mm, capacità di taglio 215mmx280mm / Ø 215 mm. Affilatoio automatico professionale a singolo movimento per sbavatura e affilatura. Movimento del volano extra fluido. Orologio apertura massima 4 mm passo 0,3 mm. Solidità e robustezza "come si faceva una volta". Estetica che regala emozioni e trasmette una sensazione confortante di tradizione.

Specifiche tecniche

- affettatrice a volano.
- peso: 53 kg
- dimensioni: altezza max 56 cm - larghezza max 67 cm - piedino/piedino 41,5 cm - lunghezza max 83 cm - piedino/piedino 47,5 cm

IFT - ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

www.iftmantova.com



Nome prodotto

Griglia impilabile in polipropilene per alimenti

Settore di applicazione

Salumifici, settore macellazione carne, congelamento speck.

Descrizione e punti di forza

Ottimizzazione degli spazi, facilità di igienizzazione, materiale plastico a norme CE. La misura euro palletizzabile consente una facile e comoda manovrabilità all'interno delle celle-magazzini di stagionatura. Gli articoli in PP si consiglia di lavarli 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. 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 e s.m.

Specifiche tecniche

- codice articolo: GRPE76-58/21-18-15-13
- dimensioni: mm. 760x580x 210 o 180 o 150 o 130
- metodologia di produzione: stampaggio a iniezione

JARVIS PRODUCTS CORPORATION

www.jarvisitalia.it

Nome prodotto

Cesoia per quarti 50CL

Settore di applicazione

Tutti i macelli bovini.

Descrizione e punti di forza

La Jarvis Products Corporation, con la sua filiale italiana Jarvis Italia, presenta sul mercato italiano la cesoia per quarti Jarvis 50CL.

Grazie all'esclusivo sistema di guida che evita torsioni delle lame durante l'operazione di taglio, viene garantito il miglior risultato in termini di efficacia, velocità e durata dell'utensile. Altro vantaggio è la semplicità delle operazioni di manutenzione.

Tutte le cesoie sono realizzate interamente con acciai inossidabili di prima qualità e con altissimi standard di lavorazione. Jarvis Products Corporation è presente in 18 Paesi di tutto il mondo con filiali proprie; il personale rimane a disposizione per ogni informazione tecnico commerciale e dimostrazioni delle tecnologie Jarvis. Consulenze e professionalità, fornito magazzino ricambi e accessori, un efficiente centro di assistenza tecnica hanno reso Jarvis Italia un riferimento per gli operatori della macellazione.

Specifiche tecniche

- potenza: 44 kN
- tempo per ciclo: 1.6 sec
- apertura lame: 297 mm
- peso: 38 Kg



SAINI

www.sainisrl.it



Nome prodotto

Rodogen Pro

Settore di applicazione

Salumifici.

Descrizione e punti di forza

Il Rodogen Pro, semilavorato a base di ingredienti e additivi per uso industriale, stabilizza il colore, accelera l'asciugamento, omogeneizza il pH ed evita il formarsi di sapori aspri nei salumi da stagionare, oltre a riequilibrare l'apporto proteico. Ingredienti: zuccheri (destrosio monoidrato 50% e saccarosio), aromi e aroma di affumicatura, conservante: sale, correttivo: E331, antiossidanti: E 301, conservanti: E 252 (1,5%) e E250 (1%).

Specifiche tecniche

- caratteristiche organolettiche: aspetto: polvere; colore: bianco-marroncino; odore: inodore
- caratteristiche microbiologiche: conta batterica totale 1000/g max; patogeni - assente; tossine - assente
- imballaggio: sacchetto accoppiato alluminio-politene da 5 Kg
- durata del prodotto: 2 anni dalla data di produzione
- dosaggio d'impiego: per salame crudo - Kg. 1 per 100 Kg. di carne da mescolare al sale; per salagione di coppe, bresaole e pancette attenersi alle disposizioni di legge vigenti
- il prodotto è Non Ogm, non contiene glutine e non è fonte di glutine

A close-up, angled view of a smartphone screen. The screen displays a dark blue interface with the text 'MobileWallet' in white. Below it is a white shopping cart icon with a red circle containing the number '3' next to it. At the bottom of the screen is a white button with the text 'Buy Now' in black. The background of the entire image is a blurred, warm-toned gradient.

LA RIVOLUZIONE DEI COMPORAMENTI DI ACQUISTO: UN'OPPORTUNITA' DI CRESCITA

Aiutiamo Industria e Distribuzione a stare al passo col cambiamento e a trarre vantaggio dall'evoluzione dello scenario dei consumi.

IRI è l'unica azienda in grado di offrire informazioni, modelli previsionali e tecnologia necessari a comprendere i fenomeni di mercato e a prendere decisioni di successo.

Scopri come possiamo far crescere la tua azienda:
www.iriworldwide.com



IRi
Growth delivered.