

FOCUS ON

Il paradosso del packaging



Da male inevitabile a strumento indispensabile nella lotta allo spreco. Il futuro del comparto al centro di un convegno promosso dalla Camera di Commercio di Pavia, lo scorso 5 dicembre.

Alle pagine IV e V

SCHEDE PRODOTTO



Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

Alle pagine X e XI

ATTUALITÀ

Macchine per il packaging: il giro d'affari dovrebbe superare i 6,3 milioni di euro nel 2016

A pagina III

IL CONVEGNO

A pagina VI



Storie di automazione e cultura 4.0

La quarta rivoluzione industriale al centro del dibattito promosso da Messe Frankfurt lo scorso 2 dicembre a Milano. In attesa della settima edizione di Sps Ipc Drives, a Parma da 23 al 25 maggio.

LO STUDIO

Alle pagine VII e VIII



Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia 2016

Presentata, a Milano, la seconda edizione dello studio realizzato dal Politecnico di Milano. Che analizza i risultati del distretto produttivo di Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia.

LA CASE HISTORY

A pagina IX

Gorgonzola confezionato ad arte

L'azienda Igor di Novara sceglie Busch Pompe e Sistemi per Vuoto come partner tecnologico per il confezionamento in atmosfera protettiva dei suoi formaggi.





Pronti a ripartire senza indugi

Come sarà questo 2017? Sarà possibile imboccare con decisione la strada della ripresa economica, sostenuta e omogenea, nella cosiddetta Eurozona? O invece (a partire dall'Italia) l'andamento continuerà a essere altalenante e poco incisivo? Il tema ricorre inevitabilmente all'inizio di una nuova stagione del business e, come spesso accade, stilare previsioni è un esercizio davvero complicato.

In generale, i prossimi mesi sullo scacchiere continentale non si annunciano facili, dal momento che ci sono le principali cancellerie da rinnovare: infatti, Italia (a quanto pare), Francia (ad aprile il primo turno) e Germania (tra fine estate e inizio autunno) andranno alle urne. Per quanto sia noto che quando si entra nella fase elettorale l'incertezza comincia a fare capolino, appare sterile rifugiarsi soltanto in questo ragionamento per cercare alibi. E' meglio, piuttosto, restare sui dati che contano e ripartire dalle cose buone e importanti incasellate recentemente.

L'industria italiana del meccano alimentare – intesa nella sua accezione più ampia – ha dimostrato di avere capacità e risorse per imporsi sempre più sulla scena internazionale. Ed è proprio qui – per quanto il nostro mercato interno abbia sempre peso e rilevanza e dove l'indicatore della fiducia dei consumatori è dato in rialzo per il 2017 – che si gioca la vera partita. Una sfida cominciata ormai da tempo e che ha visto, anche sul versante tecnologico, i portabandiera del 'made in Italy' dimostrare di saper giocare e vincere. In tal senso, è fondamentale, ad esempio, valorizzare le opportunità che si schiudono grazie al piano Industria 4.0 varato dal governo e fortemente voluto dal ministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda. Un chiaro impulso ai progetti di ricerca e sviluppo che costituiscono la chiave per competere in maniera qualificata nel mercato globalizzato. I processi, i sistemi, le apparecchiature, gli impianti firmati dall'industria italiana – come certificato sia all'Iffa di Francoforte, sia a Cibus Tec di Parma nel 2016 – godono di ottima nomea. E nel 2017 ci sarà modo di ribadirlo grazie – in particolare – a due importanti rassegne fieristiche che emergono in un panorama sempre più articolato.

Il primo snodo strategico per l'industria del packaging alimentare è rappresentato da Interpack, che andrà in scena a Düsseldorf dal 4 al 10 maggio, un evento che costituisce il punto di riferimento e torna sulla ribalta dopo il successo di tre anni fa, quando ha chiamato a raccolta (in un quartiere fieristico totalmente esaurito nei suoi 19 padiglioni) circa 2.700 espositori e 175mila visitatori. Non solo. La nuova manifestazione 'Components for processing and packaging' – dopo il debutto del 2014 - troverà proseguimento con un concetto rielaborato e una posizione centrale. Ed è anche in previsione la riproposta dell'Innovationparc Packaging accentrato sul tema Save Food.

Una conferma arriverà poi da Gulfood Manufacturing, in agenda a Dubai dal 31 ottobre al 2 novembre, reduce dall'edizione 2016 che ha registrato la presenza di quasi 30mila visitatori provenienti da 158 Paesi, a fronte di oltre 1.400 espositori dislocati su una superficie di 60mila metri quadrati.

Intorno a questi due pilastri del sistema fieristico, che rappresentano le vetrine ideali, ruota un mondo che cambia velocemente. E che non può permettersi di rallentare. Chiede soltanto di ripartire senza indugi e con una sana dose di ottimismo.

Riccardo Colletti

Macchine per il packaging: il giro d'affari dovrebbe superare i 6,3 miliardi di euro nel 2016

Secondo i dati pre-consuntivi raccolti dal Centro studi Ucima, l'Associazione nazionale dei costruttori di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio, nel 2016 il giro d'affari del comparto dovrebbe superare i 6.300 milioni di euro, contro i 6.197 milioni di fine 2015, in crescita del 2% circa, fa sapere l'associazione in un comunicato.

Determinanti, per il conseguimento di questo risultato, le ottime performance sul mercato italiano, che ha fatto registrare una crescita del +10,4%, a 1.194 milioni di euro. Nei 12 mesi passati si è pertanto rafforzato il trend positivo in corso dal 2015, quando il fatturato realizzato sul mercato domestico era cresciuto del 2%. "Siamo molto soddisfatti dell'andamento del mercato italiano, che rimane per tutte le aziende un'importante palestra per testare le più avanzate tecnologie sviluppate", dichiara il presidente di Ucima, Enrico Aureli. "Siamo inoltre fiduciosi che questo trend positivo possa continuare anche il prossimo anno grazie alle agevolazioni previste nel Piano Industry 4.0 varato dal governo e dal ministro Calenda che ha

confermato, ancora una volta, la sua attenzione verso il vero manifatturiero italiano". Meno brillanti i risultati delle vendite oltreoceano, che restano stabili (-0,1% sul 2015), a 4.997 milioni di euro. A incidere negativamente, i rallentamenti in atto in tre importanti regioni: Medio Oriente, Asia ed Est Europa. Secondo gli ultimi dati disaggregati disponibili e relativi ai primi nove mesi dell'anno, infatti, la macro regione Medio Oriente e Asia ha fatto registrare un calo del -7,6% mentre in Est Europa la contrazione è stata del -4,5%. In particolare, tali risultati sono attribuibili alle crisi socio-economiche in atto in alcuni importanti mercati di sbocco: Turchia (-19,6%), Cina (-47,2%), Algeria (-18,3%), Arabia Saudita (-11,5%). Ancora in stallo anche il mercato brasiliano, che crolla di un ulteriore -38,5%. Positivo, al contrario, l'andamento in altri importanti mercati che sembrano aver superato il difficile momento congiunturale: le performance migliori spettano a Indonesia (+23,8%) ed Egitto (+15,2%). Da record anche l'andamento del Messico: +35% sui primi nove mesi del 2015.

Il Gruppo svizzero SGS rileva quota di maggioranza in C-Labs



Il Gruppo ginevrino SGS (Société Générale de Surveillance), leader mondiale nel campo delle ispezioni, verifiche, analisi e certificazioni, ha comunicato lo scorso 19 dicembre di aver assunto una partecipazione di maggioranza nella C-Labs di Chiasso. Fondata nel 2016, la start-up è specializzata nell'industria 4.0, vale a dire le nuove tecnologie applicate al settore industriale. In particolare la C-Labs, con il sostegno dell'Istituto Dalle Molle di studi sull'intelligenza artificiale, ha sviluppato nuove tecnologie per favorire l'apprendimento da parte delle macchine che vengono impiegate nei controlli sui prodotti alimentari.

CSB-System eletto 'Sistema Erp dell'anno' dagli esperti del Center for enterprise research

Lo scorso 5 ottobre, il comitato di esperti del Center for enterprise research (Cer) dell'università di Potsdam ha eletto il software di settore del gruppo CSB-System vincitore del premio 'Sistema Erp dell'anno 2016' nella categoria 'cibo e nutrizione'. "Con le sue soluzioni, CSB-System assume il ruolo di pioniere nel settore dell'Industria 4.0 e mostra come apparirà il futuro digitale nella lavorazione degli alimenti", commenta Norbert Gronau, presidente della giuria. "Il premio garantisce la nostra competenza quasi quarantennale nel settore alimentare", sottolinea Peter Schmitzek, presidente della CSB-System. "Mostra inoltre che con le nostre innovazioni relative alla Smart food factory, come ad esempio l'offerta Cloud, le soluzioni per l'automazione e il riconoscimento automatico delle immagini, stiamo



percorrendo la giusta strada". Per la CSB-System, questo riconoscimento rappresenta il secondo premio vinto nel 2016: in maggio l'azienda ha infatti ricevuto il 'Fleischerei Technik Award' nella categoria automazione per CSB-Vision, la sua soluzione per il riconoscimento automatico delle immagini.

Ucimu: attesa crescita per il 2017. Bene produttività e consumi

Produzione in crescita del 4%, consumo a +6,9%, consegne sul mercato interno a +7,5% e sul mercato estero a +1,7% rispetto all'anno che si sta per concludere. Sono queste le stime di crescita per il 2017 comunicate da Massimo Carboniero, presidente di Ucimu, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot, automazione e di prodotti ausiliari. Previsioni che, in sede di consuntivo, a dicembre 2017, l'associazione di categoria spera di vedere in ulteriore rialzo. Complice l'implementazione del piano Industria 4.0 inserito nella Legge di Stabilità 2017, che metterà in campo una serie di incentivi volti proprio a sostenere lo sviluppo del comparto. Una sfida che coinvolgerà in primis le aziende costruttrici di macchine utensili che, secondo Carboniero, "dovranno attivarsi per interpretare al meglio le nuove esigenze dei clienti prevedendo un upgrade delle tecnologie fornite per assicurare l'interconnessione".

Da 40 anni di esperienza...

FACCHINETTI

IMPIANTI CASEARI

LINEA SEMI-AUTOMATICA
DI TAGLIO PORZIONE A PESO FISSO

LPR_02

PR_01
PORZIONATRICE ROTATIVA

SGA_01
SPAZZOLATRICE AUTOMATICA

TXF_02
IMPIANTO AUTOMATICO PER TAGLIO BLOCCHI

Italy - 28100 Novara - Torrion Quartara
Via Case Sparse, 14 - Cascina Cortenuova
Phone +39 0321 45.51.92 Fax +39 0321 49.16.51

...40 anni di soluzioni

Il paradosso del packaging

Da male inevitabile a strumento indispensabile nella lotta allo spreco. Il futuro del comparto al centro di un convegno promosso dalla Camera di Commercio di Pavia, lo scorso 5 dicembre.

Negli ultimi anni, il mercato mondiale degli imballaggi ha sperimentato ritmi di crescita record, fino a trasformarsi in uno dei comparti industriali più dinamici, anche nel nostro Paese. Nel 2016, gli scambi internazionali di prodotti d'imballaggio hanno confermato questo trend positivo, per un volume d'affari complessivo di oltre 92 miliardi di euro, in crescita del 40% nell'ultimo quinquennio, pari a circa 41 milioni di tonnellate (+19%). L'immaginario collettivo, più che un'opportunità, vede nel packaging una fonte di sprechi e di immondizia. Un'idea suggerita da una serie di 'falsi miti' che per anni hanno alimentato questa disinformazione. La verità è invece che il packaging rappresenta la prima arma al servizio dell'uomo per assicurare un consumo sostenibile e ottimizzato dei cibi, limitandone lo spreco. L'intensa attività di ricerca e sviluppo condotta dalle aziende del comparto ha infatti portato alla creazione di nuove tecnologie capaci di perfezionare ulteriormente questa classe di prodotti, rendendoli sempre più eco-compatibili e smart. Per raggiungere il triplice obiettivo "riduci, riutilizza, ricicla".

Di questo e molto altro si è parlato lo scorso 5 dicembre a Pavia, nella splendida cornice di Palazzo Vistarino, nel corso di 'Food, loss and waste: innovazione del packaging per un futuro sostenibile', convegno organizzato dalla Camera di Commercio nell'ambito del progetto Pavia 2020, promosso da Confindustria. Ad analizzare problematiche e opportunità del settore, un panel di esperti che si sono confrontati su questioni etiche e sociali, internet of packaging, imballaggi intelligenti, innovazione dei processi produttivi, trend emergenti e mercati internazionali. "Stiamo entrando in un'era dove l'imballaggio non è più un 'male inevitabile'", spiega Stefano Denicolai, professore di management dell'innovazione all'Università degli Studi di Pavia e direttore scientifico del convegno. "La vera rivoluzione è che l'innovazione non è più un'alternativa alla sostenibilità in questo ambito, piuttosto queste due dimensioni diventano complementari. Per esempio avremo imballaggi che diventano biocompatibili e al tempo stesso intelligenti, ossia che segnalano lo stato d'integrità dei cibi, se sono conservati bene o male, che scambiano dati con l'ambiente circostante".

Federica Bartesaghi

MARIO MAGGIANI, ASSOCOMPLAST

Imballaggi in plastica: le sfide per il futuro

"Circa il 50% degli imballaggi sono in plastica. Tuttavia, solo il 17% dei rifiuti da imballaggio è in plastica". Con questo dato si apre l'intervento di Mario Maggiani, direttore di Assocomplast, l'associazione nazionale costruttori di macchine e stampi per materie plastiche e gomma. "Inoltre, il consumo di petrolio destinato alla produzione di materie plastiche si attesta al 4-5%, una percentuale molto più bassa di quanto solitamente le persone immaginano". Il direttore sottolinea anche come gli imballaggi in plastica contribuiscano quotidianamente ad aumentare la shelf life dei

prodotti: "È dimostrato", spiega ancora Maggiani, "che un pezzo di grana imballato si conserva più di 50 giorni, contro i 20 giorni di quello privo di protezioni. Inoltre, l'utilizzo della plastica consente di ridurre il peso e il volume dell'imballaggio: il packaging medio per 1 kg di prodotto pesa infatti 22 grammi in plastica e 88 grammi in materiali alternativi. Ciò significa che usando imballaggi in plastica si riduce il carico di un camion in media di 800 kg, si risparmiano due litri di gasolio ogni 100 km e si riduce di 5 kg l'emissione di CO2 ogni 100 km".

Gli imballaggi in plastica contribuiscono ad aumentare la

shelf life

Il grana
imballato
dura più di
50 giorni

contro i 20 di quello
senza protezione



STA
Società Trattamento Acque

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE
PER IL SETTORE LATTIERO CASEARIO

- STUDIO PRELIMINARE E DI FATTIBILITÀ
- PROGETTAZIONE
- COSTRUZIONE CHIAVI IN MANO
- RISTRUTTURAZIONE E /O AMPLIAMENTI
- REVAMPING
- AGGIORNAMENTI NORMATIVI
- GESTIONE TECNICO ANALITICA
- SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI
- SERVIZI AMBIENTALI
- SERVIZI CHIAVI IN MANO ED OUTSOURCING

S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L. TEL. +39 0376 372604
INFO@STACQUE.COM WWW.STACQUE.COM



MICHELE GUALA, GIFLEX

Imballaggio flessibile, alleato importante per combattere lo spreco alimentare

Negli ultimi cinque anni, il fatturato e i volumi produttivi delle aziende Giflex sono cresciuti costantemente raggiungendo, nel 2015, il massimo storico. L'associazione, che raggruppa i produttori di imballaggi flessibili, conta oggi 87 membri per un fatturato complessivo che supera i 2 miliardi di euro, equivalente a una produzione annua di 320mila tonnellate di imballaggi. Il 55% destinato ai mercati esteri. "Un settore che non conosce crisi e cresce dell'1,5% ogni anno", commenta Michele Guava, presidente Giflex. "L'opinione pubblica ha ragione a dire che quando l'imballaggio termina la sua vita utile diventa uno scarto, ma dobbiamo tenere a mente che circa il 60% degli imballaggi viene poi riciclato. Inoltre, è dimostrato che il consumo europeo di alimenti e bevande è responsabile del 20-30% dell'impatto ambientale totale, mentre il food packaging ne rappresenta solo l'1-10%. Infine, gli scarti domestici rappresentano circa il 10% del totale dei rifiuti, il food packaging meno del 3%". Il presidente spiega anche che quando viene progettato un nuovo imballaggio, il miglior scenario ambientale possibile è quello per cui la confezione presenta l'utilizzo più efficiente delle risorse e allo stesso tempo fornisce la soluzione migliore per ridurre lo spreco alimentare. Tuttavia, se ciò non è possibile, lo scenario migliore è rappresentato dallo sviluppo di un imballaggio che minimizza lo spreco di cibo anche se la confezione ha impatto ambientale un po' più elevato. "L'imballaggio è uno degli strumenti fondamentali nella lotta allo spreco alimentare, grazie alla sua funzione di contenimento e di preservazione della qualità e sicurezza degli alimenti. Spesso, tuttavia, i consumatori sono più sensibili al tema della gestione dei rifiuti e, in particolare, dell'impatto ambientale correlato allo smaltimento degli imballaggi, rispetto a quello dello spreco alimentare. Come dimostrano numerosi studi scientifici basati sull'approccio Lca (Life cycle assessment - analisi del ciclo di vita), l'impatto ambientale del packaging, indipendentemente dalla sua riciclabilità, è inferiore rispetto a quello provocato dalla produzione dell'alimento contenuto. Il packaging, quindi, grazie alla sua funzione 'anti-spreco', permette di risparmiare molte più risorse rispetto a quante ne consumi, con conseguenti emissioni di gas serra evitate".

Il caso delle monoporzioni di formaggio nelle mense scolastiche francesi

Le conclusioni di uno studio condotto nel 2015 in Francia, nelle mense di 33 scuole, dimostrano che l'utilizzo di confezioni mono-porzione di formaggio riducono del 60% lo spreco alimentare rispetto alle fette tagliate al momento da una forma intera. Lo scarto medio misurato per le mono-porzioni è del 6%, che viene lasciato nel piatto, contro il 15% che costituisce lo scarto medio per le fette di formaggio tagliate da una forma intera. Nel dettaglio, il 3% viene perso durante la preparazione, il 9% viene lasciato nel piatto e il 3% rappresenta il surplus preparato e sprecato a fine servizio. Emerge quindi che nella maggior parte dei casi l'impatto ambientale del packaging è nettamente inferiore rispetto a quello dello spreco alimentare.

Protezione effettiva di un imballaggio flessibile

Estensione della shelf life (giorni)

Zucchine	1	→	5
Fagiolini	7	→	19
Banane	15	→	36
Uva da tavola	7	→	70
Ciliegie	14	→	28
Pere	7	→	15
Broccoli	6	→	20
Peperoni	4	→	20
Mango	20	→	40
Carne trita	3	→	20
Carne di manzo	14	→	23
Pollo intero	7	→	20
Tacchino a fette	14	→	21
Costolette d'agnello	8	→	13
Provolone	190	→	260
Pesce spada fresco	7	→	12



Fonte: Laurel McEwen, McEwen Associates and Sealed Air Corporation 2014 Study on grocery shoppers and foods waste in the Usa

DARIO DAINELLI, UNIONPLAST

L'innovazione del packaging a supporto della sostenibilità

"Secondo le stime della Fao, nel 2050 il nostro pianeta sarà popolato da 9 miliardi di persone. Per sfamarle, serviranno 200 milioni di tonnellate di proteine animali e un miliardo di tonnellate di cereali in più rispetto a quanto produciamo oggi. Che equivale a un incremento del 70% della produzione alimentare", spiega Dario Dainelli, chairman Gruppo Moca di Unionplast e direttore area normativa di Cryovac (Sealed Air). "In compenso, nel 2011 sono stati sprecati 89 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, che equivalgono a circa il 2% di tutti i prodotti commercializzati nell'Unione Europea". Ma in quale fase, dalla produzione al consumo, avviene il maggiore spreco? "È dimostrato che il 53% degli sprechi avviene dentro alle mura domestiche. Soprattutto in fase di lavorazione, dove circa il 10% del prodotto viene letteralmente scartato. Eventualità che non si verifica nel caso dei piatti pronti, visto che la fase di lavorazione avviene a livello industriale e gli scarti ottenuti possono essere riutilizzati, ad esempio, come mangimi". Fondamentale, secondo Dainelli, il ruolo che il food packaging può svolgere per rimediare a questo enorme spreco di risorse: "Il packaging rappresenta prima di tutto una barriera efficace contro la luce, l'ossigeno, la temperatura, l'acqua e ogni tipo di contaminazione microbiologica. Tutti agenti che causano un deterioramento precoce dei cibi. Ma non solo, gli imballi permettono di conservare gli alimenti più a lungo e assorbono i cosiddetti 'confinement odours', preservando quindi le caratteristiche sensoriali dei cibi fino al momento in cui la confezione viene aperta. Quello che le aziende devono ricercare è il cosiddetto 'perfect fit', ovvero una protezione totale dell'alimento utilizzando il minor quantitativo possibile di imballo. La cui ottimizzazione consente infatti notevoli risparmi sul fronte logistico: una riduzione del volume delle confezioni del 30% determina il 20% di carbon footprint in meno".

Il caso delle confezioni di prosciutto nei supermercati

È dimostrato che in alcuni casi l'utilizzo di un volume di packaging leggermente superiore permette di salvare dallo spreco una quantità decisamente maggiore di alimenti. È accaduto che una catena di supermercati ha dovuto buttare 18mila confezioni di prosciutto perché la presenza dell'osso ha causato un perforamento nell'imballo. In seguito, si è calcolato che utilizzando il 25% di materiale d'imballaggio in più sarebbe stato possibile ridurre del 73% la perdita di prodotto.



**MACCHINE PER LA
LAVORAZIONE E IL
TAGLIO
DEL FORMAGGIO**

**Macchine automatiche,
semi-automatiche, e
semi-manuali per tagliare
piccole, medie e grandi
quantità di formaggio.**



Caseartecnica Bartoli S.r.l. - www.caseartecnica.it - info@caseartecnica.it
Via Quintino Sella, 21A - PARMA (IT) | Tel. +39 0521 982381 | Fax +39 0521 994866

Storie di automazione e cultura 4.0

La quarta rivoluzione industriale al centro del dibattito promosso da Messe Frankfurt lo scorso 2 dicembre a Milano. In attesa della settima edizione di Sps Ipc Drives, a Parma da 23 al 25 maggio.

Ha avuto luogo lo scorso 2 dicembre a Milano, presso la Fondazione Corriere della Sera, il convegno organizzato da Messe Frankfurt Italia e intitolato 'Cultura 4.0 - Storie di automazione e non solo'. Il primo di una serie di momenti di confronto volti a promuovere la diffusione di una cultura 4.0 su tutto il territorio nazionale. Nonché l'occasione, per l'ente fiera, di presentare gli eventi in programma per il 2017. Primo fra tutti Sps Ipc Drives, manifestazione di riferimento per il settore dell'automazione industriale, la cui settima edizione andrà in scena alle Fiere di Parma dal 23 al 25 maggio.

Il convegno ha rappresentato un importante momento di confronto su alcuni dei temi più attuali nel campo dell'automazione industriale. A cominciare dalla tanto chiacchierata industria 4.0: opportunità e sfida al tempo stesso per le PMI italiane, che a partire dal 2017, grazie ai nuovi strumenti messi in campo dal ministero dello Sviluppo economico con il Piano Industria 4.0, potranno dotarsi di macchine 'intelligenti' e capaci di annullare ogni rigida distinzione tra comparti produttivi. Una grande occasione per tutte le piccole e medie imprese che costituiscono il tessuto industriale del Bel Paese, e che potranno così sperare di accrescere la propria competitività nei confronti dei competitor internazionali.

Tutto pronto per Sps Ipc Drives 2017

"Per il nostro gruppo il 2016 è stato un anno molto positivo che giunge dopo anni di risultati record, confermando la nostra leadership nel panorama fieristico mondiale", sottolinea Donald Wich, amministratore delegato di Messe Frankfurt Italia. "Una crescita evidente soprattutto nel settore dell'automazione industriale, e in particolar modo qui in Italia, grazie al Sps Ipc Drives, che promette di confermarsi il nostro evento di punta anche nell'edizione 2017". Lo scorso anno, infatti, il numero di visitatori che hanno preso parte alla manifestazione è cresciuto di ben il 22% e quello degli espositori dell'11%.

Nel corso della conferenza stampa il quartiere fieristico e i nuovi padiglioni espositivi sono stati presentati da Francesca Selva, vice presidente marketing & events per l'ente fiera: "In linea con il trend di crescita del comparto dell'automazione e dell'interesse da parte dell'industria manifatturiera per l'evento, l'edizione 2017 si presenterà con un nuovo layout espositivo su quattro padiglioni espositivi. La nuova organizzazione consentirà di rendere più coinvolgente la fruizione dell'esposi-



Donald Wich



Francesca Selva

zione, garantendo ai visitatori due accessi al quartiere fieristico e bilanciando i flussi di visite agli stand fin dalle prime ore delle giornate di visita".

Confermato il progetto 'Know how 4.0' che metterà in mostra le demo funzionanti di applicazioni 4.0 delle aziende che aderiscono al progetto. Nella stessa area, i Digital innovation hub (Dih) - iniziativa sostenuta dalla Commissione Europea per portare innovazione nelle aziende e supportare le PMI nella digitalizzazione dei processi operativi - potranno fare mentoring e coaching gratuito alle aziende desiderose di conoscere le ultime novità in campo tecnologico e digitale.

I partner 4.0

A portare la propria testimonianza, nel corso del convegno, sono stati alcuni esperti del settore e partner di Messe

Frankfurt, a cominciare da Marco Vecchio, segretario generale di Anie Automazione, Giuliano Busetto, neopresidente di Anie Federazione, Domenico di Monte, presidente Assofluid, Roberto Zappa, presidente Assoascensori, Giambattista Groosso del Politecnico di Milano, Gabriele Carcagno di PwC e il comitato scientifico Sps Italia rappresentato per l'occasione da Maurizio Mangiarotti di Johnson&Johnson.

"La collaborazione tra Anie Automazione e Messe Frankfurt Italia, iniziata sette anni fa con la Fiera Sps di Parma, si è poi evoluta e strutturata con la gestione condivisa dei due eventi principali di Anie Automazione ovvero il Forum Telecontrollo e il Forum Meccatronica", commenta Giuliano Busetto, neoeletto presidente di Anie Federazione. "Entrambe le manifestazioni stanno crescendo in maniera significativa grazie al supporto qualificato delle aziende associate ma anche grazie alla competenza organizzativa di Messe Frankfurt. Gli appuntamenti del 2017 saranno entrambi ispirati alla convergenza digitale e saranno i due momenti più significativi, assieme alla fiera, dove i soci di Anie Automazione potranno mostrare le loro innovazioni tecnologiche".

Quest'anno Sps Italia ha scelto tra i suoi Partner PwC, brand leader al mondo nel campo dei servizi professionali di revisione e consulenza. "Se guardiamo cosa sta accadendo nel mondo e, in particolare, in Germania, spesso è impossibile distinguere cosa debba essere classificato come Industry 4.0 e cosa possa ancora essere parte del modello operativo tradizionale", afferma Gabriele Carcagno, partner PwC. "L'elemento che per noi caratterizza maggiormente il concetto di industria 4.0 è il cosiddetto 'Internet of Things', ovvero un'interconnessione completa tra oggetti, macchine e persone che permette di generare un'incredibile quantità di dati. Che a loro volta consentono di fare previsioni accurate e un monitoraggio costante sul funzionamento delle macchine e sulla qualità dei prodotti. Tecnologie che sono sempre più accessibili e che consentono agli imprenditori di avere una visione strategica del mercato".

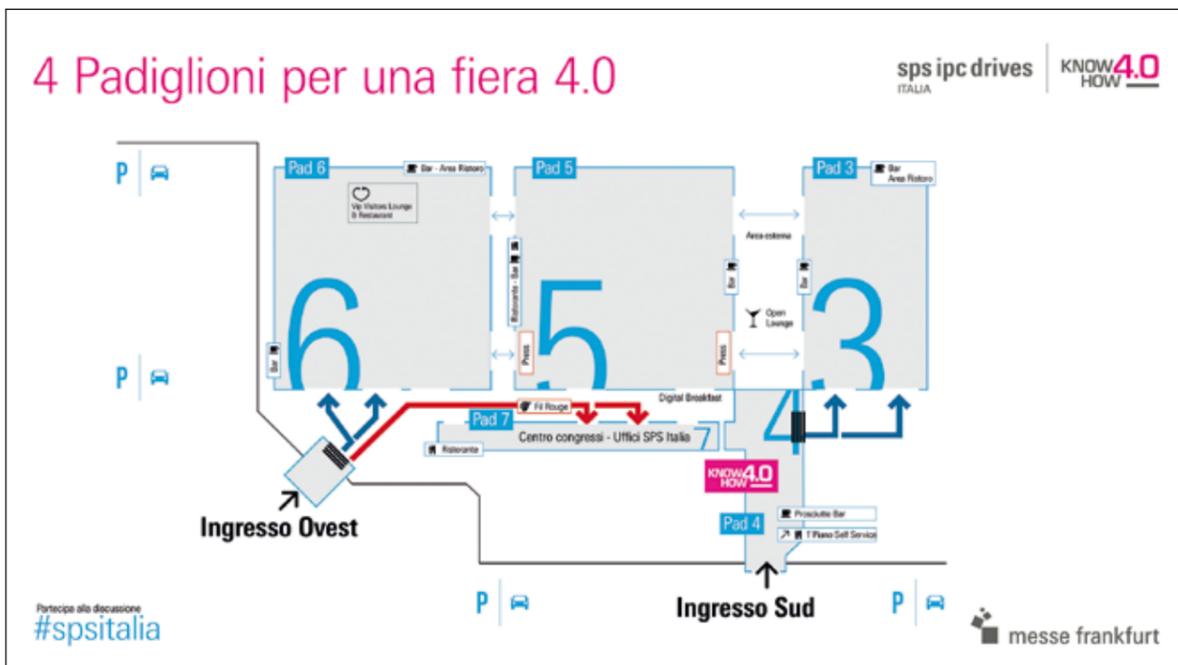
SAVE THE DATE

SPS IPC DRIVES
(Parma, 23-25 maggio)

E2FORUM
(Milano, giugno)

FORUM MECCATRONICA
(Ancona, 28 settembre)

FORUM TELECONTROLLO
(Verona, ottobre)



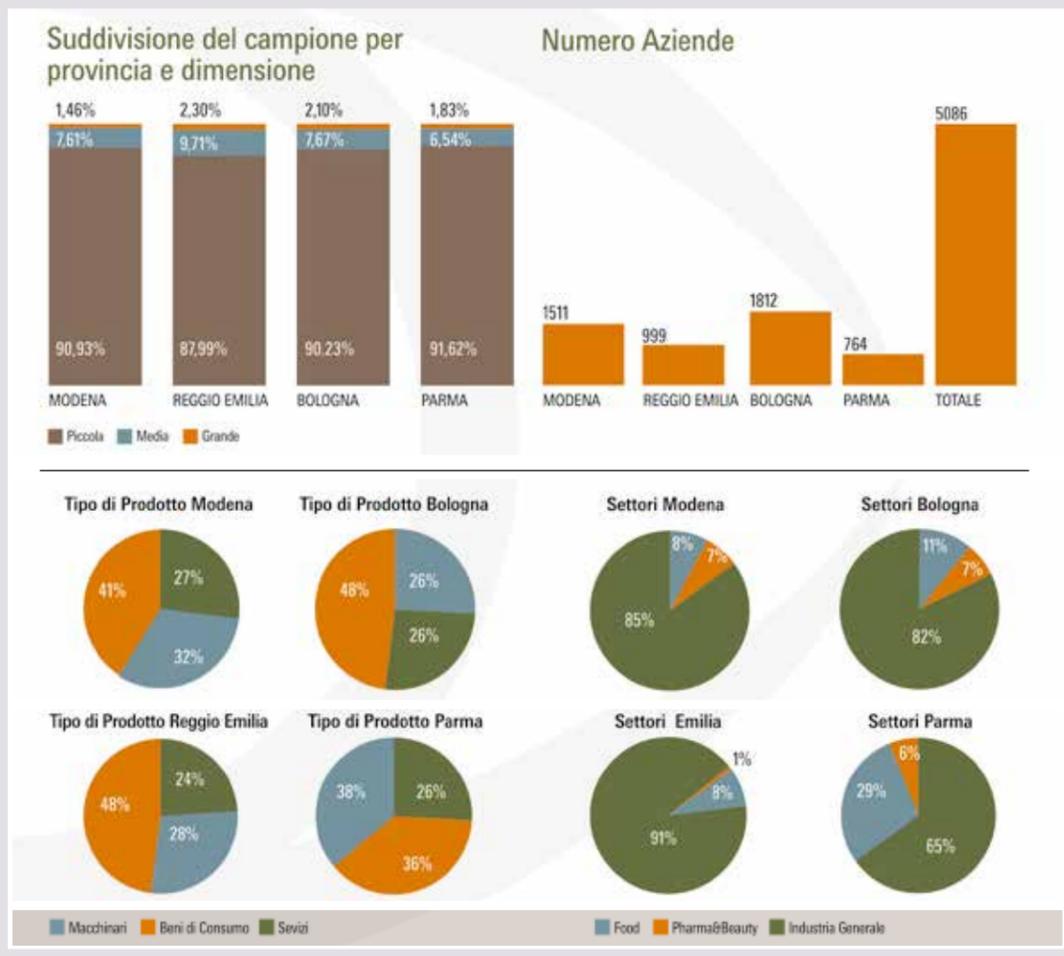
Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia 2016

Presentata, a Milano, la seconda edizione dello studio realizzato dal Politecnico di Milano. Che analizza i risultati del distretto produttivo di Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia.

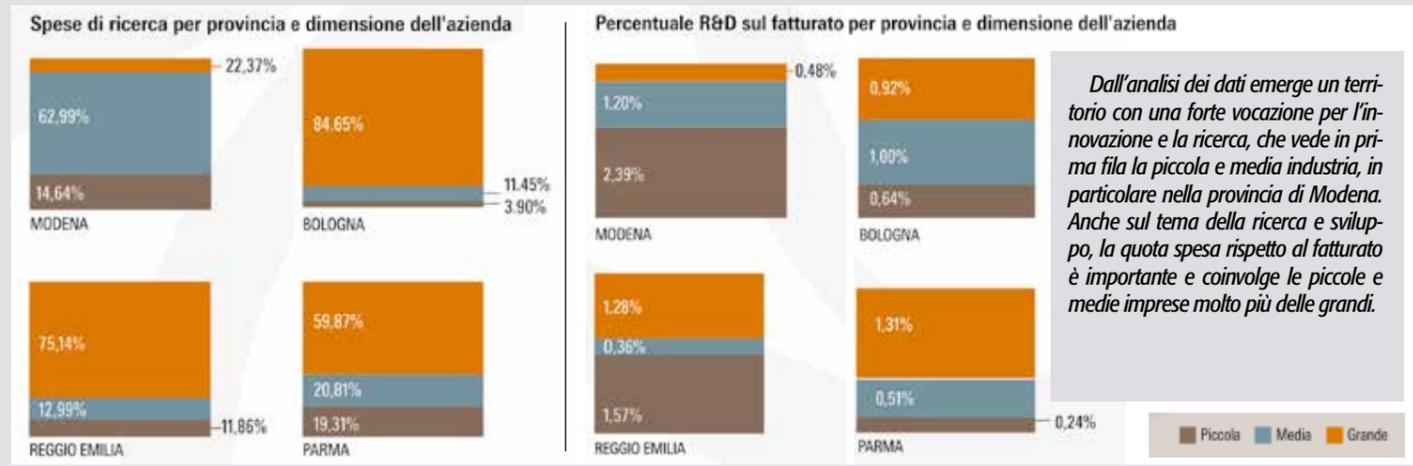
Di seguito presentiamo un estratto della seconda edizione della 'Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia', realizzata dal Politecnico di Milano in collaborazione con Messe Frankfurt e Anie Automazione. Lo studio, presentato lo scorso 2 dicembre a Milano nel corso del convegno 'Cultura 4.0 - storie di automazione e non solo', tratteggia lo stato dell'arte di un particolare comparto manifatturiero del Bel Paese, quello dell'industria meccatronica e dell'automazione. L'obiettivo è analizzare l'andamento del settore dal punto di vista delle tecnologie abilitanti con lo sguardo rivolto all'innovazione delle aziende in ottica di industria 4.0 e smart factory. Quest'anno il focus è stato posto sulle aziende situate nella cosiddetta 'packaging valley' emiliana, ovvero nelle provincie di Modena, Parma, Reggio Emilia e Bologna. "Quello che emerge è una maggiore consapevolezza, da parte delle realtà produttive, di quali sono le potenzialità dell'industria 4.0", commenta Giambattista Grusso, professore del Politecnico di Milano. "I risultati mostrano un'equa ripartizione dei settori produttivi del campione di aziende in macchine, beni di consumo e servizi, con una prevalenza di pmi rispetto alla grande impresa", spiega ancora Grusso. "Le aziende del territorio, nei settori considerati, sono

altamente competitive con una spesa media dell'1% del fatturato in R&D. Numeri che, guardati rispetto al piano Calenda su Industria 4.0, indicano queste provincie come fortemente lanciate nella direzione giusta". E aggiunge: "Ora, però, le aziende hanno bisogno di capire con rapidità e chiarezza quali sono gli strumenti e i vantaggi pratici che tali investimenti possono portare alle loro aziende". L'inchiesta sottolinea infatti come i maggiori ostacoli indicati dalle aziende alla diffusione dell'industria 4.0 siano riassumibili in quattro macro temi: i rischi legati alla sicurezza dei dati, la scarsa conoscenza delle nuove tecnologie, l'assenza di liquidità per sostenere i costi d'investimento e una generale confusione circa i vantaggi che ne possono derivare.

DATI DI CONTESTO



UN TERRITORIO 4.0



IFT SRL VIA CHIASSI 20, 46100 MANTOVA (MN) TEL. +39 0376 663667

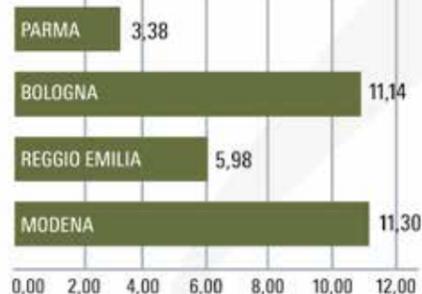
PROGETTIAMO SOLUZIONI PER LA STAGIONATURA DA PIÙ DI 20 ANNI...

WWW.IFTMANTOVA.COM INFO@IFTMANTOVA.COM



FATTURATO PER PROVINCIA

Fatturato per provincia (miliardi €)

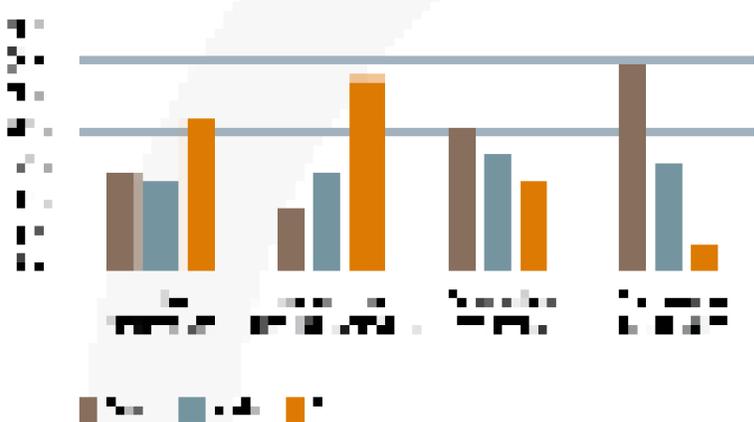


Il territorio analizzato è in forte crescita economica con la grande impresa che traina, seguita dalla media impresa. Con due eccezioni: Parma, dove la piccola impresa è cresciuta rispetto alla media e grande impresa che hanno subito un calo; e Reggio Emilia, dove i fatturati sono rimasti costanti negli ultimi anni.

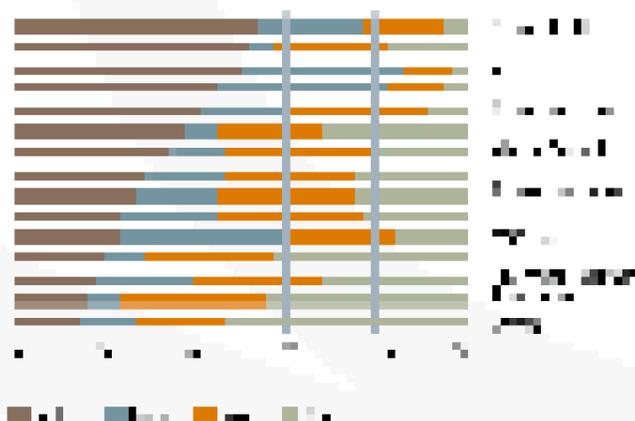
L'INCHIESTA

La conoscenza e l'implementazione della meccanica è sempre più diffusa nelle aziende. Settori nuovi stanno prendendo piede, come la robotica, il Plm (Product life management) e gli smart sensor, abbinati allo storage dei dati e all'Internet of Things.

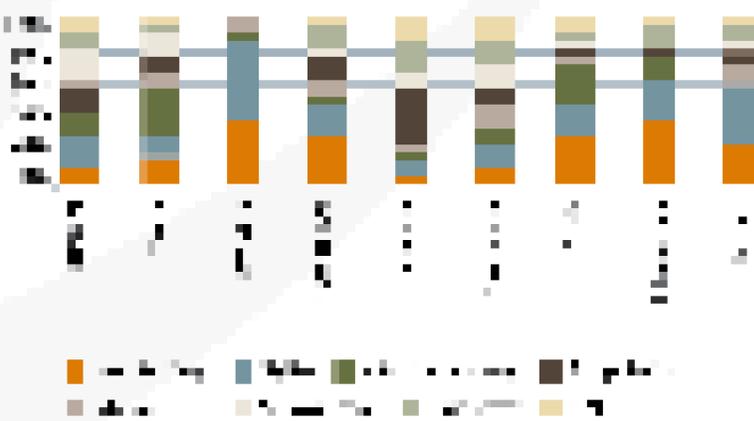
La conoscenza e l'implementazione della meccanica



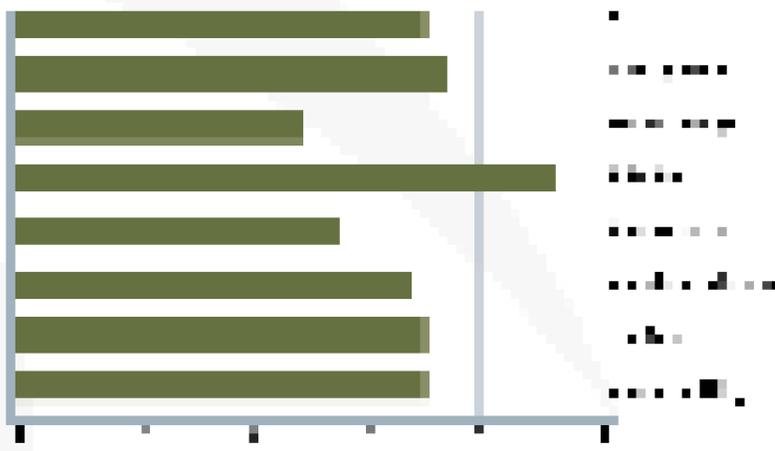
Quali sono le tecnologie dell'automazione elettrica e qual è il loro peso



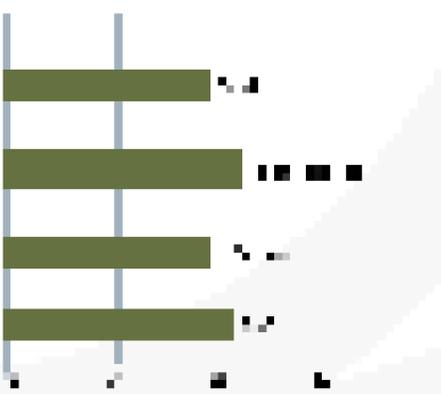
La conoscenza e l'implementazione delle tecnologie di automazione



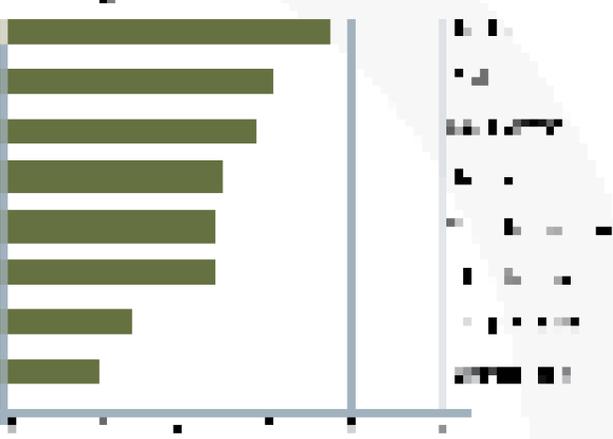
La conoscenza e l'implementazione delle tecnologie di automazione



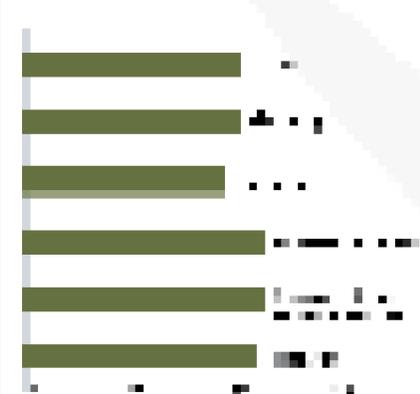
La conoscenza e l'implementazione delle tecnologie di automazione



La conoscenza e l'implementazione delle tecnologie di automazione



La conoscenza e l'implementazione delle tecnologie di automazione



Gorgonzola confezionato ad arte

L'azienda Igor di Novara sceglie Busch Pompe e Sistemi per Vuoto come partner tecnologico per il confezionamento in atmosfera protettiva dei suoi formaggi.

La tradizione casearia della famiglia Leonardi, titolare dell'azienda Igor di Novara, in Piemonte, si esprime da tre generazioni nella produzione di un'ampia selezione di gorgonzola Dop. Nello stabilimento di Cameri, inaugurato nel 1996, la modernità degli impianti produttivi va a braccetto con i metodi di produzione tradizionali. Qui, tutti i prodotti a base di gorgonzola vengono confezionati in atmosfera protettiva. E anche per l'evacuazione dei vassoi prima dell'immissione dei gas, Igor si affida alla moderna tecnologia di un sistema per vuoto centralizzato di Busch, che alimenta il vuoto a tutte le sigillatrici di vassoi.

1- Il connubio perfetto tra innovazione e tradizione

Dal 1935 la famiglia Leonardi è specializzata nella produzione di gorgonzola. Una tradizione tramandata ormai da tre generazioni, ovvero da quando nel piccolo paese di Mezzomerico, in provincia di Novara, Natale Leonardi produceva artigianalmente questo tipico formaggio erborinato del Nord Italia e lo portava con il calesse ai ristoranti degli hotel del Lago Maggiore per rivenderlo.

Benché la produzione e gli ingredienti di questo formaggio a pasta molle siano rimasti invariati nel tempo, Igor è riuscita a sviluppare tecniche che consentono di produrre due milioni di forme di gorgonzola all'anno, raggiungendo così una quota di mercato pari al 45%. E i numerosi riconoscimenti qualitativi assegnati ai diversi prodotti dell'azienda testimoniano la qualità superiore di Igor anche nella produzione industriale.

Nel 1996, un nuovo grande impianto produttivo, dalla superficie di 15mila metri quadrati, è stato inaugurato a Cameri, nei pressi di Novara. Dopo numerosi ampliamenti e interventi di modernizzazione, la struttura ha raggiunto i 35mila metri quadrati e nel 2017 verrà nuovamente allargata fino a un totale di 50mila metri quadrati. Sviluppi che consentono di far fronte ai volumi di produzione in costante crescita e a una gamma sempre più ampia. Garantendo, anche in futuro, la possibilità di soddisfare attraverso ulteriori investimenti in termini di tecnologia produttiva tutti i requisiti qualitativi e igienici. Una caratteristica indispensabile per un'azienda che esporta oltre la metà della propria produzione in tutto il mondo, distribuita attraverso supermercati, discount e negozi di alimentari.



Maurizio Leonardi con una fetta di gorgonzola appena confezionata

2 - Il confezionamento in atmosfera protettiva

I pezzi porzionati di gorgonzola vengono confezionati in atmosfera protettiva con CO₂ su un totale di 25 linee di confezionamento che, a seconda della stagione, vengono messe in funzione per 12 ore in media al giorno. La maggior parte delle linee di confezionamento è completamente automatizzata. Le forme di gorgonzola, dal peso di 12 kg ciascuna, vengono automaticamente tagliate, porzionate e adagiate nei vassoi. Questi ultimi sono condotti alla camera di confezionamento dove, una volta chiusa, si effettua l'evacuazione a un livello di vuoto di 4-5 mbar. Successivamente viene aggiunta la CO₂, i vassoi vengono sigillati con la pellicola, la camera per vuoto si apre e le confezioni così preparate vengono trasportate su un nastro direttamente in un locale attiguo dove vengono imballate e predisposte per il commisionamento.



Una delle 25 sigillatrici utilizzate per confezionare in atmosfera controllata le porzioni di gorgonzola



4 - Un sistema altamente performante, che facilita la manutenzione

Fin dalla sua messa in funzione, il sistema centralizzato ha funzionato in modo del tutto affidabile senza malfunzionamenti e guasti. Le pompe per vuoto rotative a palette R 5 di Busch si sono dimostrate estremamente robuste nel servizio continuo. Anche le pompe per vuoto rotative a palette R 5, che ormai hanno 20 anni, alimentano lo stesso livello di vuoto e garantiscono la stessa capacità di aspirazione di quando sono state installate la prima volta. Gli interventi di manutenzione vengono eseguiti direttamente dai tecnici interni di Igor, che utilizzano i ricambi originali di Busch e generalmente anche solo gli oli

3 - La costruzione dell'impianto per vuoto centralizzato

Il vuoto necessario per il confezionamento viene generato per tutte le linee da un sistema per vuoto centralizzato di Busch. Già in occasione del trasferimento degli impianti nel 1996, fu pensato di spostare le pompe per vuoto in un locale separato, al di fuori dell'area di confezionamento. L'intenzione era quella di evitare che il calore disperso dalle pompe si diffondesse nei locali produttivi, raffreddati a 6 °C, aumentando la potenza richiesta all'impianto di climatizzazione. E anche di ridurre l'inquinamento acustico sul posto di lavoro. Nel 2004, in vista di un'ulteriore espansione, l'azienda si è interrogata sull'alimentazione del vuoto centralizzato, in un'ottica di uso efficiente di materiali ed energia.

In collaborazione con Busch Pompe e Sistemi per Vuoto, è stato quindi progettato e realizzato un impianto per vuoto centralizzato in cui fosse possibile integrare le pompe per vuoto già esistenti. Le singole sigillatrici delle linee di confezionamento sono collegate al sistema centralizzato tramite una linea circolare di 100 metri totali. L'impianto è composto in tutto da sette pompe per vuoto rotative a palette R 5 di Busch.

In base all'impiego delle pompe per vuoto usate finora, sono state installate pompe di diverse dimensioni con varie capacità di aspirazione, integrando anche le pompe per vuoto rotative a palette R 5 già acquistate nel 1996. L'impianto è concepito in modo tale che le pompe per vuoto collegate alla linea circolare garantiscano un livello di vuoto compreso tra 4 e 5 mbar, mantenuto costante indipendentemente dal fabbisogno. Nel caso in cui non tutte le macchine confezionatrici vengano utilizzate a piena capacità, con cicli più rapidi e unità di confezionamento più grandi, vengono azionate solo le pompe per vuoto effettivamente necessarie. La linea circolare per vuoto funge contemporaneamente da 'ammortizzatore del vuoto', in cui viene mantenuto sempre costante il livello di vuoto necessario. In questo modo i cicli di confezionamento risultano più rapidi, poiché il vuoto necessario viene alimentato subito dopo la chiusura della camera per vuoto e l'aria viene aspirata velocemente. Garantendo notevoli risparmi energetici.



Vista parziale del sistema per vuoto centralizzato di Busch

per vuoto di Busch, studiati appositamente per le pompe per vuoto rotative a palette R 5 e in grado di garantire un elevato livello di vuoto. Questi oli consentono inoltre di aspirare determinate quantità di vapore acqueo senza perdite di condensa e senza riduzioni del livello di vuoto. Un ulteriore vantaggio dato dall'alimentazione del vuoto centralizzata riguarda la manutenzione: i tecnici addetti all'assistenza non devono accedere ai locali produttivi per eseguire questo tipo di interventi, che possono essere effettuati completamente nel locale tecnico in cui è installato il sistema per vuoto.

IFT – ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

www.iftmantova.com

Nome prodotto

Griglia impilabile in polipropilene per alimenti

Settore di applicazione

Industria casearia.

Descrizione e punti di forza

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

Specifiche tecniche

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



ESSEOQUATTRO

www.esseoquattro.it

Nome prodotto

Scoprigusto Ideabrill banda laterale

Settore di applicazione

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

Descrizione e punti di forza

Lo Scoprigusto Ideabrill, a marchio registrato, grazie alla sua banda laterale trasparente presenta il prodotto in maniera ottimale e, con la sua speciale formulazione, ne mantiene più a lungo sapore e aroma. Può essere termosaldato in meno di un secondo, garantendo la massima igiene. Dopo l'uso basta un semplice gesto per separare le sue componenti, carta e film, per la raccolta differenziata. Rispetto a vaschette e vassoi solitamente usati nel



libero servizio, riduce fortemente gli ingombri lungo la filiera e permette al consumatore di riutilizzare il packaging dopo la prima apertura, per conservare il formaggio rimasto. Al banco assistito aiuta il banconiere perché velocizza il confezionamento e, grazie alla presentazione curata e originale, facilita le vendite.

Specifiche tecniche

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

CAPSTONE TURBINE CORPORATION

www.ibtgroup.at

Nome prodotto

Turbina a gas oil-free

Settore di applicazione

Industrie alimentari e delle bevande che hanno bisogno di vettori termici pregiati, quali il vapore saturo, acqua surriscaldata e acqua glicolata a temperatura sotto zero, aria calda, per il loro processo produttivo.

Descrizione e punti di forza

Le turbine Capstone consentono di realizzare impianti di cogenerazione e trigenerazione che garantiscono una sensibile riduzione della bolletta energetica, bassa manutenzione e zero emissioni con punte di efficienza totale oltre l'85% con applicazioni specifiche per l'industria alimentare.

Specifiche tecniche

La tecnologia "oil free", di derivazione aerospaziale, è frutto di oltre 10 anni di ricerca Capstone. Il brevetto, unico al mondo, fa riferimento alla completa assenza di olio lubrificante all'interno delle turbine grazie all'impiego di cuscinetti ad aria in grado di sostenere l'albero della turbina in rotazione senza contatto meccanico. Capstone offre sei taglie modulari di potenza elettrica prodotta, da 30 kW a 1MW, che possono funzionare con combustibili sia fossili che rinnovabili.



GELMINI

MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Non esistono macchine o computer, per quanto sofisticati, in grado di sostituire il pensiero progettuale.

PORZIONARE **Packing**



CONFEZIONARE

SOLUZIONI PROFESSIONALI STUDIATE SU MISURA
assistenza costante ai prodotti e ai processi produttivi



STOMMPY

www.stommpy.it



Nome prodotto

OPA system (Sistema ottico di ausilio al parcheggio)

Settore di applicazione

Tutte le area industriali, logistica in particolare.

Descrizione e punti di forza

- versatilità del prodotto in tutti i settori industriali;
- eliminazione dei costi di riparazione dei danni nelle baie di carico;
- efficienza e sicurezza durante le operazioni di carico/scarico merci.

Specifiche tecniche

- le intrinseche caratteristiche del Tecklene (polimero tecnico di alta efficienza) conferiscono alla barra portasensori ottime proprietà di resistenza agli agenti atmosferici e durabilità nel tempo, che evitano frequenti operazioni di manutenzione;
- utilizzo di sensori ottici capaci di distinguere e intercettare con la massima precisione il bordo posteriore del mezzo al suo passaggio;
- la luminosità del semaforo nelle tre variazioni verde, giallo e rosso assistono l'autista e rendono sicura la manovra di avvicinamento alla bocca di carico;
- quadro elettrico cablato con possibilità di segnalare all'autista il termine delle operazioni di carico/scarico tramite la pressione di un pulsante e successivo reset temporizzato.

COLIGROUP (COLIMATIC)

www.colimatic.it

Nome prodotto

Macchine termosigillatrici Colimatic serie Tdf

Settore di applicazione

Le macchine confezionatrici a marchio Colimatic sono adatte al confezionamento di qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, in particolare nel settore caseario, di tipo fresco o stagionato, in liquido di governo, affettato, grattugiato, a spicchi, in scaglie o a cubetti.

Descrizione

Basamento realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304L con lamiere ricavate da taglio laser ed elementi portanti elettrosaldati. Gestione dei movimenti macchina tramite servomotori Brushless in modo da permettere un'interconnessione tra i vari elementi in movimento tramite camme elettroniche. Regolazione indipendente e interconnessione dei vari componenti macchina tramite camme elettroniche. Sistema di recupero dell'energia generata dai motori macchina in fase di frenata per azionamento degli altri motori installati nel sistema. Possibilità di utilizzo di vaschette in plastica, alluminio, cartone politenato, con film plastico di coperchio, alluminio o cartoni politenati pretagliati. Funzionamento su pista singola o doppia, in innumerevoli combinazioni di configurazioni. Nuova interfaccia grafica per gestione e controllo di tutti i componenti del sistema. Nastri in ingresso azionati da servomotore, per il posizionamento e distanziamento delle vaschette secondo lo schema di presa degli spin-



gitori. Rulli di traino film con servomotore, per regolazione svolgimento secondo la tipologia e lo spessore del materiale. Cambio formato rapido. Alto livello di igienicità, con realizzazione di piani inclinati e sistema di smontaggio dei nastri. Possibilità di integrazione con sistemi di carico automatico prodotto, dispositivi in fine linea, sistemi di stampa automatica dei dati variabili. Facilità di gestione. Possibilità di confezionamento in Atm e con processo Skin

Specifiche tecniche

Pulsaneria e comandi: 24 Volts. Voltaggio: 400 Volts + N + 50/60 Hz. Assorbimento elettrico: 5,5 Kw. circa. Aria compressa richiesta: 6/8 bar. Aria necessaria: 65 NL/ciclo. Peso macchina: 3.000 Kg circa (in relazione al modello). Dimensioni macchina: 5.500X1.300XH1.500 mm (in relazione al modello).

MINERVA OMEGA GROUP

www.minervaomegagroup.com

Nome prodotto

FIM 1500-3000

Settore di applicazione

Industria conserviera ittica, supermercati, settore sanitario, trasporto derrate alimentari.

Descrizione e punti di forza

Sottoraffreddato a -7°C, produce un ghiaccio in scaglie tipicamente "asciutto", con grande superficie di contatto. Il colore è bianco, pulito, ha una grande capacità di raffreddamento rapido degli alimenti ed è particolarmente drenante. L'evaporatore è costituito da un cilindro verticale fisso, sulla cui superficie l'acqua si ghiaccia istantaneamente. La crosta di ghiaccio viene, poi, rimossa da un raschiatore.

Specifiche tecniche

- da 1.500 a 3.000 Kg/24 h di ghiaccio prodotto (in funzione del modello)
- costruzione in acciaio inox e materiali idonei al contatto con gli alimenti
- condensazione (A) aria
- versioni Compact e Split
- voltaggi speciali, su richiesta
- macchine rispondenti alle normative di igiene e di sicurezza in vigore
- condizioni di lavoro standard: temperatura acqua 15°C temperatura ambiente 20°C
- cilindro evaporatore fisso verticale a elevato scambio termico
- pannello Lcd completo per comando macchina (solo FIM 3000)
- comandi on-off a bordo macchina (solo FIM 1500)



ARIOLI AFRO

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960



L'esperienza maturata in decenni di attività, unita alla dotazione delle più moderne tecnologie per la lavorazione meccanica, consentono all'Arioli Afro srl di essere un interlocutore esperto ed affidabile al servizio delle industrie alimentari.



Grazie ad una conoscenza approfondita dei processi produttivi, l'azienda ha sviluppato un'ampia gamma di macchine ed attrezzature progettate in particolare per il settore caseario e per le aziende di lavorazione della carne.



La competenza tecnica e la flessibilità produttiva permettono all'Arioli Afro srl di progettare e realizzare anche prodotti su misura in grado di soddisfare le molteplici e mutevoli esigenze dei clienti.

www.arioliafro.it

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



Operazione valida dal 01/10/2017 al 31/12/2017.

DAL 22 GENNAIO L'ABC DELLA MERENDA TORNA IN TV!

L'ABC della merenda torna in comunicazione con una forte campagna integrata su TV e web. Lo spot, con anche una nuova versione dedicata ai bambini, presenterà l'intera gamma delle quattro referenze e l'in-pack promotion delle esclusive gomme dei Topolini Parmareggio.

Preparati a vedere i nostri spot su Rai, Mediaset, le principali reti satellitari e su tutti i canali dedicati ai bambini.

