



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 11 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2018  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

## L'AZIENDA

a pagina 79



## L'ECO PACKAGING CHE PIACE

Il successo del Paperflex System. E il lancio di un innovativo brevetto, il Paper Tray. Intervista a Paola Cerri di Sacchital Group, specialista italiano dell'imballaggio flessibile.

### SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.  
a pagina 83

### FOCUS ON

a pagina 82



## AI CHE RIVOLUZIONE!



Un report firmato McKinsey Global Institute valuta l'impatto dell'intelligenza artificiale sull'economia globale. Che si stima genererà una crescita di 13mila miliardi di dollari del Pil globale. Oltre ad ampliare il gap digitale tra aziende, paesi e lavoratori.

### INNOVAZIONI



#### IL PACKAGING ALLEATO DEL CONVENIENCE FOOD DI QUALITÀ PREMIUM

La collaborazione tra Sealed Air e la svizzera Bina Bischofszell Food per il confezionamento di referenze fresche altamente appealing, perfettamente protette e dall'aspetto home-made.

a pagina 78

### DATI & MERCATI

alle pagine 80 e 81

## LA COLOMBIA 'VOLA'

Trend e prospettive per i produttori italiani di attrezzature e tecnologie che vogliono esportare nel paese sudamericano. Parla Riccardo Zucconi, direttore dell'ufficio Ice di Bogotà.



## Packaging: fusione tra Bluepack e Internova

Il gruppo BPK annuncia la fusione tra Bluepack, specializzata nella produzione di imballaggi flessibili, e Internova, produttrice di imballaggi rigidi a iniezione Iml. Entrambe attive nei mercati food e industrial. La nuova società, denominata BPK Packaging, si presenta sul mercato come il primo "one-stop-shop" dedicato al packaging. Avrà sede a Padova e due stabilimenti produttivi in Veneto. "La logica fondamentale che ha portato a concludere questa operazione e i benefici finanziari sono molto convincenti sia per gli investitori che per il mercato. Sono convinto che per entrambe le società sia il momento giusto per beneficiare di un'opportunità unica e creare ancora più valore per mercato e stakeholders. Abbiamo identificato negli imballaggi flessibili e rigidi una concreta priorità di crescita e questa operazione conferma la strada intrapresa", spiega Maurizio Geremia, presidente del gruppo BPK, che opera con sei divisioni (flexibles, rigids/iml, thermoforming, labels, bags e premedia) e nove stabilimenti produttivi in Italia e all'estero, con una forza lavoro di 197 addetti. La chiusura dell'operazione è prevista entro dicembre.

## Nuova sede per Raytec Vision nel 2019

È fissata per il 21 ottobre 2019 l'inaugurazione della nuova sede di Raytec Vision (Cft Group), produttore di macchine per il controllo alimentare in linea, nella zona industriale Spip di Parma. Per un investimento che, come riporta la *Gazzetta di Parma*, si aggirerà sugli 11 milioni di euro. Fondata nel 2001, Raytec è passata dai 7,5 milioni di euro di fatturato del 2014 ai 27 milioni con cui si avvia a chiudere il 2018. "Negli ultimi due anni", spiega l'ad della società, Raffaele Pezoli, "siamo passati da 70 a 200 macchine, assemblate esternamente. Con la crescita della nostra attività si è presentato inevitabilmente un problema di spazi e di logistica. Da qui la necessità di cambiare, riportando tutto il processo al nostro interno". Attesa anche una crescita dell'organico, che passerà dai 36 dipendenti attuali (erano 15 nel 2016) a circa 70 nel prossimo biennio. Non casuale la scelta della data: il giorno prima dell'inaugurazione di Cibus Tec 2019, salone leader in Italia per le food technologies, a Parma dal 22 al 25 ottobre.

## Ue: stop alla plastica usa e getta sempre più vicino

Approvata con 571 voti a favore dal Parlamento europeo, riunito in sessione plenaria a Strasburgo lo scorso 25 ottobre, la proposta di vietare la commercializzazione di alcuni prodotti di plastica usa e getta (come posate, piatti, cannucce), che figurano tra le principali cause di inquinamento di mari e oceani. La direttiva passerà ora al vaglio del Consiglio Ue: se non ci saranno opposizioni, la proposta dovrebbe essere approvata definitivamente entro marzo 2019, mentre i divieti veri e propri entreranno in vigore non prima del 2021. Ogni anno finiscono in mare tra le 5 e le 13 milioni di tonnellate di rifiuti di plastica. L'Europa, da sola, produce circa 26 milioni di tonnellate di rifiuti di plastica all'anno - di cui solo il 30% al momento è riciclabile - e di questi finiscono nel mare tra le 150mila e le 500mila tonnellate.

## IL PACKAGING ALLEATO DEL CONVENIENCE FOOD DI QUALITÀ PREMIUM

La collaborazione tra Sealed Air e la svizzera Bina Bischofszell Food per il confezionamento di referenze fresche altamente appealing, perfettamente protette e dall'aspetto home-made.

Il lancio di una linea di piatti pronti monoporzione di alta qualità a marchio Anna's Best, prodotti dalla svizzera Bina Bischofszell Food, sancisce ancora una volta il già comprovato sodalizio tra packaging e prodotto. Protagonista della sfida, il know-how della divisione Food Care di Sealed Air, specialista mondiale del packaging, che dopo un'attenta considerazione degli obiettivi del cliente ha identificato il film termoretraibile Cryovac BDF come la migliore soluzione di confezionamento per esaltare l'aspetto fresco e sano degli alimenti.

"Una sfida cruciale era quella di non utilizzare trattamenti termici per allungare la durata del prodotto. Poiché il pasto è freschissimo, il prodotto non può essere trattato a caldo prima di essere consumato", spiega Patrick Giessler, packaging development specialist di Bina Bischofszell Food. Le elevate proprietà barriera e la saldatura ermetica di Cryovac BDF offrono la massima protezione e preservano la freschezza dei pasti più a lungo, con una durata di conservazione fino a cinque giorni. Dal momento in cui Bina ha deciso di utilizzare il film termoretraibile Cryovac BDF di Sealed Air, il prodotto era



pronto per i lineari dei punti vendita in sole sei settimane. "La praticità è parte integrante delle soluzioni di packaging di Sealed Air. Cryovac BDF aiuta ad aumentare la soddisfazione dei clienti offrendo un prodotto di altissima qualità", commenta Norbert Berglas, di Sealed Air Food Care. "Il supporto completo del team di Sealed Air durante l'intero processo, dallo sviluppo del prodotto all'installazione, fino alla formazione e all'assistenza continua, hanno consentito a Bina di raggiungere i suoi obiettivi commerciali". Il film Cryovac BDF, con eccellente trasparenza e nitidezza, for-

nisce inoltre la massima resa visiva del prodotto esposto nel punto vendita. "Il progetto è stato portato avanti pensando anche alla sostenibilità. Abbiamo infatti scelto il vassoio di legno non solo perché fa risaltare il prodotto sui lineari, ma anche perché le confezioni con materiali rinnovabili sono importanti per realizzare la nostra visione", spiega Patrick Giessler. "Uno dei valori aggiunti rispetto ai pasti pronti standard in vassoi con coperchio è che abbiamo il vantaggio di un prodotto fresco che sembra preparato a casa".

## Aldi lancia il progetto 'Missione im-ballo'

L'insegna della Gdo tedesca presenta la sua nuova strategia per la riduzione e il riutilizzo dei rifiuti da imballaggio, denominata: 'Aldi, Missione im-ballo! Ridurre. Riutilizzare. Riciclare'. Il piano vede il brand impegnato in una serie di iniziative che coinvolgono anche fornitori, produttori e lo stesso cliente finale, per ridurre i materiali di imballaggio, riutilizzare tutti i tipi di pack e massimizzare la riciclabilità di ogni materiale, nel rispetto degli obiettivi 2030 del pacchetto di misure sull'economia circolare adottato dalla Commissione Ue. Tre le direttrici su cui si articola il progetto. Obiettivo uno: entro il 31 dicembre 2025 il peso totale degli imballaggi di articoli a Mdd dovrà essere ridotto, rispetto al 2018, del 25% in relazione al fatturato. Obiettivo due: entro il 2022 riciclabilità verificata per tutte le tipologie di pack in private label. Obiettivo tre: entro il 31 dicembre 2019 Aldi sostituirà tutti i prodotti in plastica usa e getta con soluzioni più sostenibili.

## È attivo il nuovo shop online di Linea Flesh

L'azienda vicentina, specializzata da 30 anni nella realizzazione di prodotti per l'igiene professionale per il settore alimentare, fa sapere che è attivo il nuovo shop online, ricco di contenuti, promozioni e nuovi prodotti: [www.lineaflesh.com](http://www.lineaflesh.com). Dagli articoli di produzione in acciaio inox - come dispenser, carelli, lavandini - all'abbigliamento monouso, dalle attrezzature in codice-colore agli articoli rilevabili al metal detector e ai raggi X, all'interno del nuovo portale si trova tutto l'indispensabile per garantire la sicurezza e il rispetto dell'Haccp in azienda. "Puoi acquistare i tuoi prodotti con semplicità e comodità e, grazie alla chat, saremo sempre presenti per aiutarti nella scelta e darti le informazioni di cui hai bisogno", spiega l'azienda. "I prodotti Linea Flesh rispondono alle esigenze e alle aspettative dei clienti grazie alla promettente qualità dei materiali e alla cura nella costruzione, senza dimenticare di dare un occhio al prezzo".



## NEL 2019 TORNA L'APPUNTAMENTO CON IFFA: MEETING PLACE GLOBALE PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE

Un nuovo padiglione (il 12), layout del quartiere fieristico ottimizzato, più spazio espositivo e tutte le aziende leader del comparto figurano già tra gli espositori. Non è ancora cominciata ma l'edizione 2019 di Iffa, fiera triennale dedicata all'intera filiera della carne, dalle produzioni manifatturiere alle soluzioni high-tech, si preannuncia come di consueto un grande successo. L'appuntamento è dal 4 al 9 maggio, presso il polo fieristico di Francoforte, all'insegna del nuovo motto: 'Meet the Best'. "La prima edizione si è svolta nel 1949 nell'ambito dei convegni della Deutscher Fleischerverband (Associazione dei macellai tedeschi) sul nostro quartiere fieristico", ricorda Wolfgang Marzin, presidente del comitato direttivo di Messe Frankfurt. "Siamo molto orgogliosi, insieme ai nostri partner del settore, di

aver trasformato Iffa nel corso dei decenni in un appuntamento irrinunciabile per l'industria della carne". Su una superficie espositiva di circa 119mila metri quadrati lordi, pari a un incremento dell'8% rispetto alla passata edizione, i produttori presenteranno tecnologie innovative, nuove tendenze e soluzioni all'avanguardia per tutte le fasi del processo di lavorazione della carne: dalla macellazione e trinciatura alla lavorazione e trasformazione, fino al confezionamento e alla vendita. I temi centrali dell'offerta merceologica e del confronto professionale saranno: 'Ottimizzazione della produzione', 'Efficienza delle risorse', 'Food safety', 'Soluzioni digitali' e 'Food trends'. L'ente fiera prevede la partecipazione di oltre 1.000 espositori da circa 50 Paesi e 60mila visitatori da 140 Paesi.



# L'ECO PACKAGING CHE PIACE



Il successo del Paperflex System. E il lancio di un innovativo brevetto, il Paper Tray. Intervista a Paola Cerri di Sacchital Group, specialista italiano dell'imballaggio flessibile.

Pioniera nel campo degli imballi in carta per alimenti con il lancio dell'innovativo Paperflex System, oggi Sacchital Group brevetta il nuovo Paper Tray. Una vaschetta preformata in carta, proveniente da filiera Fsc, barrierata e pelabile, che può essere utilizzata per alimenti freschi in atmosfera modificata e vacuum/skin. Novità e trend del comparto al centro di un'intervista a Paola Cerri, sales & marketing manager di Sacchital Group. Che da oltre 70 anni lavora al fianco delle aziende del largo consumo alimentare, per ideare soluzioni di confezionamento totalmente personalizzate e capaci di coniugare un'estetica appagante alla funzionalità, l'allungamento della shelf life alla semplicità di smaltimento dell'imballo.

**Oggi che l'attenzione verso la sostenibilità ambientale è molto aumentata tra i consumatori, avete notato una maggiore attenzione anche da parte dei produttori per soluzioni di confezionamento in linea con questa tematica?**

Certamente il progressivo inasprimento delle normative in tema di riciclabilità degli imballi ha innalzato il tasso di sensibilità dei produttori verso queste tematiche. Sacchital Group, in questo, è stata pioniera. Presentando già cinque anni fa una linea di imballi composta all'80% da carta: Paperflex System. Si tratta di vaschette che associano un top in carta finestrato e barrierato a un bottom di carta termoformabile riciclabile e anch'essa barrierata. Ovviamente la dimensione e le forme di questa vaschetta sono del tutto personalizzabili a seconda del contenuto. La vaschetta può accogliere qualunque tipologia di prodotto, tra cui salumi e formaggi in taglio fresco. La carta che utilizziamo è certificata Fsc (Forest stewardship council) - fonti certificate rinnovabili, rispettose dei fattori ambientali, sociali ed economici - e, secondo la normativa Aticelca e il protocollo Cerec, in Italia e in Francia è riciclabile come carta. È anche un imballo salvaspazio, perchè può essere sminuzzato e gettato nella differenziata senza generare le problematiche di ingombro delle tradizionali vaschette di plastica. Una soluzione inedita per il mercato, che ha suscitato l'interesse di molti produttori.

**Qual è il bilancio del Paperflex System, a cinque anni di distanza dal lancio?**

Benché i nostri clienti apprezzino giustamente una certa riservatezza, possiamo dire che Sacchital Group fornisce alcuni fra i brand più prestigiosi della salumeria italiana e internazionale. Taglio fresco, salsicce, hamburger e molto altro... Sacchital Group 'avvolge' in modalità eco tutte le tipologie di prodotti e arriva sulla tavola di milioni di persone sommando qualità alla qualità.

**Quali plus gli vengono riconosciuti?**

I clienti possono personalizzare la confezione in ogni dettaglio, sia sul fronte sia sul retro: colori, stampe speciali, effetti di ogni tipo, personalizzazione con

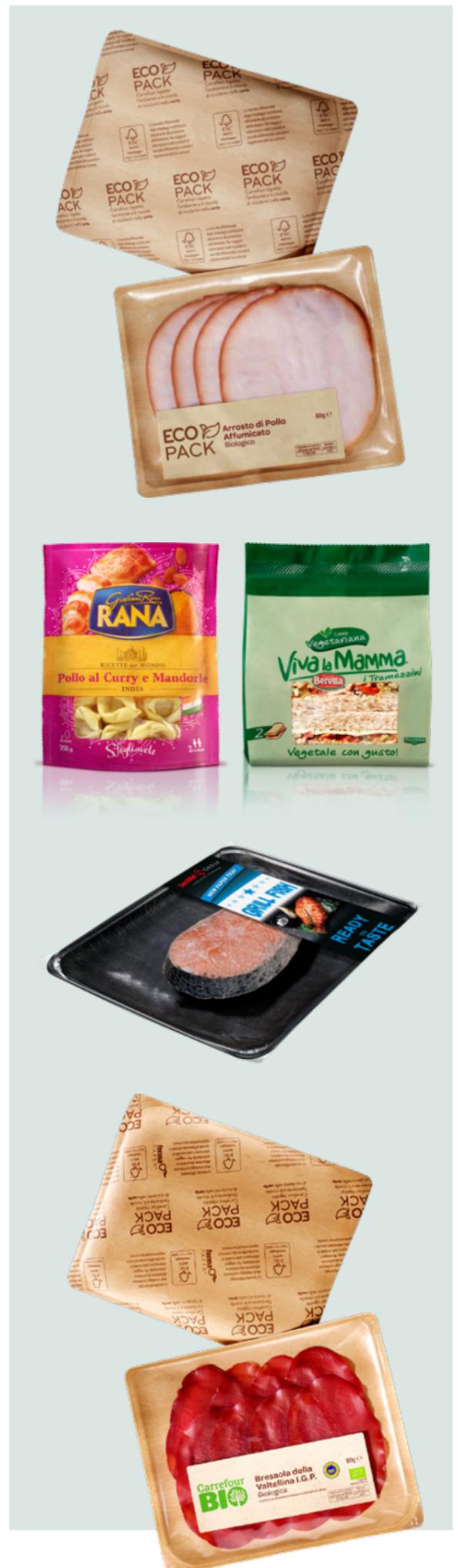
bar code dinamici e così via. La carta, inoltre, è un materiale molto amato dai consumatori perché piacevole al tatto. Senza tralasciare la sensazione di genuinità che trasmette: i nostri clienti hanno sperimentato ormai a lungo il favore suscitato da questa tipologia di imballi. La tecnologia che abbiamo sviluppato in questi anni consente di accoppiare alla carta dei film plastici sottilissimi, per cui le vaschette possono essere portate in tavola come se fossero dei taglieri. Grazie alla nostra lunga esperienza di stampatori, infatti, la grafica stampata su carta può simulare con assoluta fedeltà le venature del legno, oppure il decoro di un vassoio.

**Quali sono le principali richieste che vi provengono dall'industria salumeria?**

Oggi è molto sentita l'esigenza di combinare alcuni fattori fondamentali: la funzionalità del pack, l'impatto sullo scaffale (che ovviamente favorisce il sell out), la shelf life più lunga possibile e la semplicità nello smaltimento finale dell'imballo. Un packaging che sappia comunicare al tempo stesso bontà, semplicità e praticità incide significativamente sulle decisioni d'acquisto. Scegliere Paperflex System significa sposare una filosofia che guarda al rispetto della natura a 360° e proporsi sul punto vendita con un poker di vantaggi immediatamente percepiti dal consumatore che, davanti allo scaffale, opera la scelta finale tra una marca e l'altra.

**Stare lavorando a qualche novità di prodotto, sempre in ottica 'green' e sostenibile?**

È di questi giorni in casa Sacchital Group il deposito di un nuovo brevetto, che va ad allargare la famiglia Paperflex System. Si tratta di Paper Tray, una vaschetta preformata - e quindi consegnata non in bobina ma già termoformata, pronta per il riempimento - realizzata anch'essa in carta e proveniente da filiera Fsc, barrierata e pelabile, che può essere utilizzata per il settore del fresco in atmosfera modificata e vacuum/skin. A seconda della richiesta del cliente, può anche essere microondabile. È perfetta per la gastronomia: come ad esempio arrosti, tranci di formaggio, pesce, hamburger, tartare, tagli di carne di varie dimensioni e molto altro. La nostra tecnologia, oltre a garantire un eccellente equilibrio fra i materiali (carta e film plastico) e rispettando quindi le normative in tema di smaltimento rifiuti, ci consente di produrre la vaschetta con qualsiasi forma, dimensione e profondità, quindi di adattarla davvero a tutti i tipi di contenuto. Per mettere in maggiore evidenza il prodotto è possibile 'chiudere' la vaschetta con un top skin termoformato a effetto 3D, che aderisce e mette in evidenza la forma, il taglio e la freschezza degli alimenti. Un'arma di marketing particolarmente affilata, oltre che una soluzione in grado di assicurare al prodotto la freschezza più a lungo.



# LA COLOMBIA 'VOILA'

Trend e prospettive per i produttori italiani di attrezzature e tecnologie che vogliono esportare nel paese sudamericano.

Parla Riccardo Zucconi,  
direttore dell'ufficio Ice di Bogotá.

Calano leggermente, nel 2017, le importazioni colombiane di macchine e attrezzature per il food processing, dal mondo (-2%) e dall'Italia (-17,30%).

Mentre crescono di un significativo 73,3% le importazioni di attrezzature per il packaging 'made in Italy', a fronte di un incremento complessivo dell'11,3% su scala mondiale. Particolarmente dinamici, nel comparto food processing, i settori lattiero caseario e dolciario, già 'zoccolo duro' dell'industria agroalimentare locale. Opportunità e consigli per i produttori italiani in un'intervista a Riccardo Zucconi, direttore dell'ufficio Ice di Bogotá e responsabile, oltre che per la Colombia, anche per le relazioni commerciali con Venezuela, Ecuador e Panama.

**La Colombia è prevalentemente un produttore o un importatore di tecnologie e macchine per il food & beverage?**

La Colombia, così come il Sudamerica, è un paese prevalentemente importatore di macchinari e tecnologie per il settore agroalimentare.

**Quanto vale l'export italiano in Colombia di macchinari per il food processing?**

Nel 2017, l'import totale di macchinari per food processing nel paese è stato pari a circa 81 milioni di dollari Usa. Le macchine per pasticceria, panetteria, cacao e pasta si posizionano al primo posto con circa il 17% di quota di mercato, in crescita di quasi 10 punti percentuali rispetto al 2016. In questo comparto, l'export italiano in Colombia riguarda per lo più macchinari appartenenti alla categoria della lavorazione dolciaria e della pasta, che rappresenta oltre il 30% delle esportazioni del settore food processing dall'Italia verso la Colombia.

**E per quanto riguarda le attrezzature per il food packaging?**

Per ciò che riguarda il confezio-

namento, nel 2017 la Colombia ha importato macchinari per un totale di circa 90 milioni di dollari Usa. I principali paesi fornitori sono gli Stati Uniti, la Germania, l'Italia e la Cina. In questa specifica categoria di prodotti, l'Italia ha contribuito con circa il 30% della quota totale con una crescita, rispetto al 2016, dell'11%. Senza dubbio, quello del food packaging è un settore trainante e in crescita per l'export italiano in Colombia.

**Nel complesso, qual è la quota dell'Italia sulle importazioni del comparto?**

Nel settore del food processing, nel 2017 l'Italia ha avuto una quota di mercato pari al 10,87% delle importazioni colombiane, con un calo di circa il 15% rispetto all'anno precedente. In controtendenza, il settore del food packaging ha riscontrato un significativo aumento dell'export italiano verso la Colombia, con una crescita della quota di mercato del 55,71% rispetto al 2016, al 30,74%.

**Quali sono oggi i settori dell'agroalimentare che si stanno sviluppando maggiormente e che, di conseguenza, realizzano gli investimenti maggiori in attrezzature e tecnologie per la trasformazione alimentare?**

Il settore agricolo colombiano rappresenta circa il 13% del Pil e i suoi prodotti costituiscono la seconda voce di esportazione, subito dopo quelli del settore minerario-energetico. È un settore di importanza strategica e, secondo le stime della Fao, nel 2018 la Colombia sarà il settimo paese al mondo per crescita agricola. Alla luce della sua posizione e conformazione, la Colombia detiene tutte le tipologie di aree climatiche che consentono di seminare, durante tutto l'arco dell'anno, la quasi totalità delle produzioni agricole: dai cereali all'ortofrutta, dal cacao al caffè, dal caucciù al legname oltre che all'allevamento e all'acquacoltura. Un capitolo a parte è invece



quello del settore lattiero caseario. **Ovvero?**

In America Latina, la Colombia si posiziona tra i primi quattro produttori di latte - nonché 15esima a livello mondiale -, superata nella regione solo da Brasile, Messico e Argentina. In Colombia il consumo di latte annuo è di 143 litri per capita, nettamente superiore rispetto a quello italiano, che nel quinquennio 2012-2017 ha mostrato una flessione del 7% e si aggira intorno ai 44 litri per capita. Esistono approssimativamente 95 aziende in Colombia attive nel settore caseario, di cui la maggior parte si trova nelle regioni di Cundinamarca e di Antioquia, dove si trovano le due città più grandi del paese, Bogotá e Medellín. Alcune delle aziende più grandi del settore sono Alpina, Colanta, Algarra, ma sono presenti nel Paese anche molte multinazionali straniere del calibro di Nestlé, Danone e Parmalat.

**Quali sono i prodotti più richiesti?**

I derivati del latte sono molto diffusi, soprattutto yogurt e bevande. Per quanto riguarda i formaggi, invece, c'è molta meno varietà. Il consumatore colombiano preferisce formaggi freschi e di origine colombiana. La produzione nazionale di formaggi maturi è irrilevante, mentre quelli di importazione sono poco conosciuti. Fra i pochi formaggi importati, quelli che hanno una maggior presa sul mercato sono il Gouda, il Cheddar e il Parmigiano.

**Quali, invece, i settori che mostrano il maggior potenziale di crescita?**

Il governo colombiano, a seguito del progetto Colombia Siembra, che punta a incentivare l'aumento delle superfici agricole coltivate, ha varato alcuni progetti volti al miglioramento della qualità dei prodotti agricoli, della relativa trasformazione ed esportazione. In virtù di tutto questo, i settori con maggiori potenzialità di sviluppo sono probabilmente quelli relativi alla produzione lattiero casearia, senza tralasciare l'industria del caffè, del cacao, della lavorazione delle carni, dei dolci e della pasta. A valle dei processi di trasformazione è da evidenziare, inoltre, il notevole aumento della richiesta di macchinari per il packaging e la stampa, soprattutto dall'Italia.

**Esistono, in Colombia, delle limitazioni di carattere monetario o di altra natura all'import di macchine e tecnologie per la produzione agroalimentare?**

Non esistono particolari limitazioni per l'import di beni strumentali. Per effetto dell'entrata in vigore, dal 1° agosto del 2013, dell'accordo commerciale Ue-Colombia-Perù, le esportazioni italiane sono aumentate anche in virtù dell'abbattimento dei precedenti dazi doganali in vigore.

**Il mercato locale presenta delle specificità che gli operatori europei dovrebbero tenere in considerazione prima di iniziare a intraprendere qualche collaborazione?**



Un'immagine di Bogotá



Riccardo Zucconi

### Food packaging

| ANNO | Importazioni Colombia MONDO (USD CIF) | % Var   | Importazioni Colombia dall'ITALIA (USD CIF) | % Var   | % MERCATO ITALIA | % Var  |
|------|---------------------------------------|---------|---|---------|------------------|--------|
| 2015 | 94.900.072,65                         |         | 20.510.718,80                               |         | 21,61%           |        |
| 2016 | 81.339.252,13                         | -14,29% | 16.057.304,30                               | -21,71% | 19,74%           | -8,66% |
| 2017 | 90.536.614,04                         | 11,31%  | 27.829.352,11                               | 73,31%  | 30,74%           | 55,71% |

### Food processing

| ANNO | Importazioni Colombia MONDO (USD CIF) | % Var  | Importazioni Colombia dall'ITALIA (USD CIF) | % Var   | % MERCATO ITALIA | % Var   |
|------|---------------------------------------|--------|---|---------|------------------|---------|
| 2015 | 83.210.070,28                         |        | 10.289.412,88                               |         | 12,37%           |         |
| 2016 | 82.686.967,49                         | -0,63% | 10.649.388,65                               | 3,50%   | 12,88%           | 4,15%   |
| 2017 | 81.021.023,41                         | -2,01% | 8.806.937,99                                | -17,30% | 10,87%           | -15,60% |

Fonte: Ice Bogotá

Per il mercato colombiano è sempre consigliabile prendere le giuste e abituali precauzioni che si adottano quando si entra in un nuovo mercato. È importante informarsi circa l'affidabilità della controparte locale e, all'atto della stipula di contratti di vendita o di rappresentanza, farsi assistere da esperti che possano mettere in luce eventuali normative e clausole contrattuali che mettano a rischio gli interessi commerciali dell'azienda italiana. Per l'importazione di alcuni tipi di macchinari, soprattutto per quelli legati alla trasformazione alimentare di prodotti destinati al consumo umano, potrebbero essere necessarie alcune registrazioni sanitarie e verifiche tecniche in loco. Alla luce di ciò, per evitare eventuali conte-

stazioni e costose controversie a distanza, è auspicabile che, prima di stipulare qualsiasi contratto di vendita in Colombia, le aziende fornitrici verifichino la rispondenza dei requisiti tecnici e sanitari dei propri macchinari alle normative locali.

**Che iniziative avete in programma, per i prossimi mesi, a sostegno delle aziende italiane del comparto?**

Attualmente è in corso di organizzazione una missione di importatori colombiani alla fiera Sigep di Rimini (19-23 gennaio 2019). Dal 2014 a oggi sono state organizzate missioni di imprenditori colombiani a tutte le edizioni di alcune delle più importanti fiere italiane di settore: Cibus Tec, Plast, Ipack-Ima e Vinitaly.

Federica Bartesaghi

### GLI EVENTI FIERISTICI PIÙ IMPORTANTI DEL PAESE



**I.T.ALI.**  
Ingredienti e Tecnologie Alimentari

semilavorati funzionali altamente personalizzati

**La nostra esperienza al vostro servizio**

I.T.ALI. srl – Via F. Casorati 12/1, Z.I. Mancasale, Reggio Emilia – Tel. 0522/512775 – email: info@italisrl.com - www.italisrl.com



# AI CHE RIVOLUZIONE!

Un report firmato McKinsey Global Institute valuta l'impatto dell'intelligenza artificiale sull'economia globale. Che si stima genererà una crescita di 13mila miliardi di dollari del Pil globale. Oltre ad ampliare il gap digitale tra aziende, paesi e lavoratori.

Il potenziale offerto dagli strumenti di intelligenza artificiale, se messi al servizio delle aziende e dell'economia globale, è un tema di stretta attualità. Si stima infatti che, entro il 2030, l'adozione diffusa delle tecnologie basate sull'AI contribuirà a una crescita di 13mila miliardi di dollari del prodotto interno lordo su scala globale, per un incremento medio annuo valutato nell'1,2% circa. È quanto emerge dal report 'Notes from the frontier: modeling the impact of AI on the world economy' realizzato da McKinsey Global Institute che, nel dettaglio, ha preso in considerazione cinque macro cluster tecnologici: computer vision, linguaggio naturale, assistenti virtuali, processi robotizzati e machine learning avanzato.

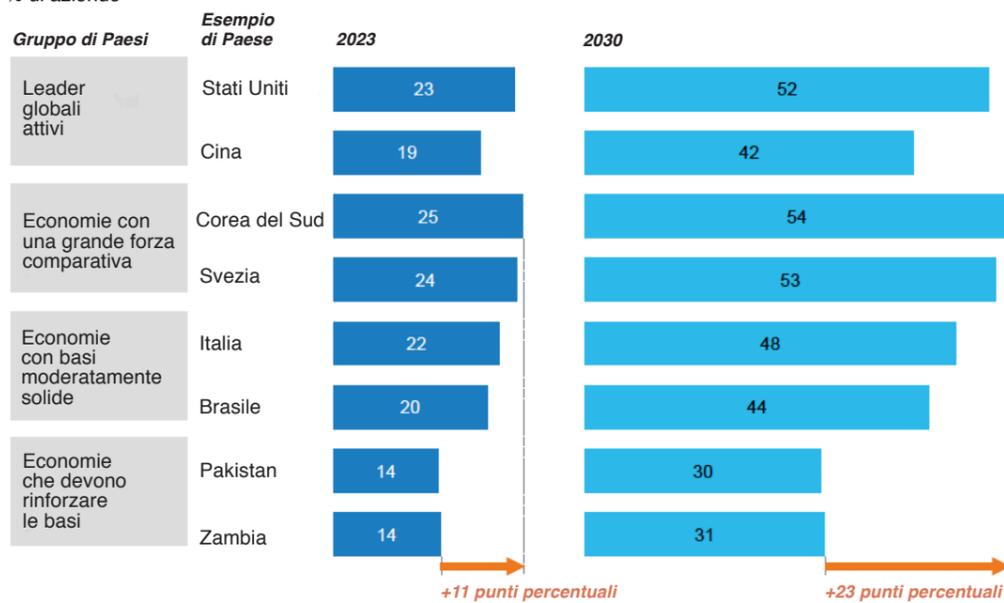
Sempre secondo lo studio, l'adozione dell'intelligenza artificiale da parte delle aziende potrebbe essere inizialmente lenta, soprattutto a causa dei costi di transizione e implementazione, per poi subire un'accelerazione a partire dal 2025. Nel 2030, il contributo dell'AI alla crescita potrebbe infatti essere addirittura di tre volte superiore a quello degli anni precedenti al 2025.

Un altro studio pubblicato nelle scorse settimane, questa volta dalla società di ricerca IDC, evidenzia che la spesa aziendale in sistemi AI, cognitivi e machine learning raggiungerà i 77,6 miliardi di dollari nel 2022, più di tre volte il valore di mercato previsto per il 2018: 24 miliardi. In Europa occidentale IDC prevede che gli investimenti da parte delle imprese ammonteranno a 3 miliardi di dollari entro la fine di quest'anno, in crescita del 43% sul 2017. Nel 2022, il mercato varrà 10,8 miliardi di dollari (Cagr +39%). Simili percentuali di crescita si registreranno anche in Italia, dove

## I GAP FRA I LIVELLI DI ASSORBIMENTO DELL'AI POTREBBERO AUMENTARE NEL TEMPO

Simulazione dei livelli di assorbimento per gruppi di Paesi

% di aziende



Nota bene: si tratta di simulazioni per dare una prospettiva direzionale più che di previsioni

Fonte: McKinsey Global Institute analysis

la spesa aziendale in intelligenza artificiale si assesterà, nel 2018, intorno ai 17 milioni di euro (+31% sul 2017) e poco sotto i 25 milioni (+44%) nel 2019.

L'AI ha quindi tutte le carte in regola per essere paragonato, un domani, alle grandi rivoluzioni tecnologiche che hanno cambiato il corso della storia. Il report di McKinsey ricorda infatti di come l'introduzione del motore a vapore, nell'800, ha incrementato la produttività mondiale dello 0,3% annuo circa. Similmente, l'avvento dei robot nel secolo scorso ha aumentato la produttività dello 0,4%, mentre l'arrivo dell'IT negli anni 2000 dello 0,6%.

**L'AI può contribuire ad aumentare il 'gap' digitale tra i paesi...**

L'intelligenza artificiale è destinata a diffondersi con più rapidità nei Paesi che hanno un'economia avanzata, dove

secondo il report la crescita economica aggiuntiva potrebbe essere del 20-25%. Valori praticamente dimezzati nel caso delle economie emergenti, sebbene molti paesi, come la Cina, abbiano già adottato importanti strategie di crescita nazionali per diventare leader nel campo dell'AI, realizzando grossi investimenti. Tornando ai paesi avanzati, la scelta di investire nell'AI rischia invece di rappresentare più una necessità che un desiderio, al fine di traghettare la produttività fuori da una prolungata fase di stallo. "Ciononostante, i paesi leader devono avere da fin subito un approccio aperto verso queste tecnologie, se mirano a raggiungere simili benefici", evidenzia il report. "I paesi in via di sviluppo, dal canto loro, possono invece cercare di cogliere questo potenziale economico se si impegnano fin da subito nell'adozione dei fattori abilitanti dell'IA, come investi-

menti nel digitale, innovazione, capitale umano e connessione".

### ...e tra le aziende

Quanto alla predisposizione delle aziende verso questa classe di tecnologie, il 70% del campione analizzato nello studio McKinsey potrebbe adottare almeno una delle cinque tecnologie di AI esaminate entro il 2030. Meno della metà delle grandi aziende, invece, assorbirà tutte e cinque le tecnologie AI entro quello stesso anno.

Secondo McKinsey, chi sarà in grado di adottare in toto le tecnologie AI nei prossimi cinque anni - i cosiddetti 'front-runner' - potrebbe potenzialmente raddoppiare il proprio flusso di cassa entro il 2030. Si tratterebbe di imprese che partono già da una solida base digitale, una maggiore propensione agli investimenti in tecnologie e una generale inclina-

zione all'uso dell'AI. Chi invece rimarrà nelle retrovie - 'slow adopters' - potrebbe subire un calo vicino al 20% del flusso di cassa rispetto ai livelli attuali.

Lo studio di IDC evidenzia come in Europa occidentale il settore bancario sarà quello che investirà di più in intelligenza artificiale nel 2018, seguito dal retail e dal discrete manufacturing. Già nel 2022, però, sarà il settore retail a guidare la crescita.

### Cambiano le skills dei lavoratori

"Entro il 2030, alcuni tipologie di lavori e lavoratori saranno meno richieste mentre di ne nasceranno di nuove. E il bilancio tra ciò che andrà perso e ciò che si guadagnerà risulterà pressoché neutro", sottolinea McKinsey. "La sfida principale sarà gestire questo 'skill shift'. La quota dei lavori non ripetitivi e che richiedono competenze digitali elevate potrebbe passare dal 40 a oltre il 50% del totale dei posti di lavoro. I lavori caratterizzati da ripetitività e attività che richiedono competenze digitali ridotte, invece, potrebbero diminuire dal 40 al 30%. Inoltre, circa il 13% della massa salariale totale potrebbe passare a coloro che svolgono compiti che richiedono abilità digitali non ripetitive e di alto livello, mentre i lavoratori che svolgono attività ripetitive e a bassa digitalizzazione potrebbero sperimentare una stagnazione delle retribuzioni. Diretta conseguenza di questo profondo gap tra le mansioni sarebbe una 'guerra' per accaparrarsi i lavoratori più formati nell'utilizzo e nello sviluppo di strumenti di AI. E si verificerebbe, al contempo, un eccesso di offerta di personale con competenze digitali insufficienti a lavorare con le macchine.

Federica Bartesaghi

**UNIMAC-GHERRI**
[www.unimac-gherri.com/it](http://www.unimac-gherri.com/it)
**Nome prodotto**

Monoblocco RC-5000

**Settore di applicazione**

Prodotti alimentari densi e semidensi (salse a base di carne o di verdure, omogeneizzati, paté, confettura, marmellata, concentrato di pomodoro, ketchup).

**Descrizione e punti di forza**

Questo nuovo monoblocco lineare di riempimento e chiusura può gestire una grande varietà di prodotti alimentari garantendo il massimo della flessibilità. Totalmente in acciaio inox, è la riempitrice più compatta della gamma Unimac-Gherri: W 2000 mm x L 5000 mm x H 3500 mm (esclusi i trasportatori).

**Specifiche tecniche**

- adatto a riempire di prodotti densi e semi densi contenitori in vetro con capsule twist-off con una capacità da 20 a 1100 gr; fino a 5000 gr massimi con un pompaggio ripetuto
- velocità di riempimento con prodotti come salse e passata di pomodoro a 90°C: da 5000 cph con una dimensione di 250 cc a 3300 cph con una dimensione di 1000 cc


**DELFIN**
[www.delfin.it](http://www.delfin.it)
**Nome prodotto**

Confezionatrice mod. Dorado 500

**Settore di applicazione**

Confezionamento settore food e non-food, farmaceutico.

**Descrizione e punti di forza**

Confezionatrice mod. Dorado 500 per confezionamento di prodotti ad una alta velocità (fino a 500 battute/minuto).

**Specifiche tecniche**

Completamente elettronica con cinque motori Brushless e pannello comandi a colori da 10".


**IOZZELLI MACCHINE  
PER SALUMIFICI E INDUSTRIE ALIMENTARI**
[www.iozzelli.it](http://www.iozzelli.it)
**Nome prodotto**

Nuovi cutter KC 50, K 80, K 80, K 120 e K 200

**Settore di applicazione**

Macchine concepite per l'ambito delle carni, trovano applicazione in svariati settori dell'industria alimentare: preparazione di ripieni per pasta fresca, piatti pronti, gastronomie, lavorazione di verdure.

**Descrizione e punti di forza**

Macchine con fondo chiuso, dal design ergonomico e stonato, facilmente utilizzabili grazie all'interfaccia touch screen con schermo da 7" che permette di gestire la macchina con numerose funzioni: controllo dei giri variabili dell'asse coltelli (da 1000 a 4000), numero dei giri del catino, timer, temperatura. Dotate della velocità lenta di mescola in entrambe le direzioni e sollevamento elettronico del coperchio coltelli. I modelli K 80, K 120 e K 200 prevedono di serie anche un'automazione essenziale, che permette d'impostare l'arresto della macchina per tempo, numero dei giri del catino e la temperatura raggiunta dal prodotto. Il K 200 può inoltre essere dotato di un caricatore idraulico per vagonetti da 200 litri.

**Specifiche tecniche**

- dimensioni del catino: 50, 80, 120, 200 litri
- motorizzazioni dell'asse coltelli: KC 50, 17 kW; K 80, 25 kW; K 120, 33 kW; K 200, 60 kW


**INOX MECCANICA**
[www.inoxmeccanica.it](http://www.inoxmeccanica.it)
**Nome prodotto**

Legatrice Automatica TM200 V

**Settori di applicazione**

Prodotti composti da uno o più salumi o pezzi di carne arrotolati o sovrapposti tra loro come arrosti, porchette, etc.

**Descrizione e punti di forza**

Se impostato in modalità di legatura continua, questo nuovo modello di legatrice permette di triplicare la produttività rispetto alla legatura a singolo nodo. Il sistema di caricamento del prodotto a nastri inclinati crea una culla in grado di trasportare senza problemi qualsiasi taglio di carne o tipo di salume. Una sola macchina esegue automaticamente due tipi di legatura: continua a spire regolabili; singole legature a più giri di corda. Oltre al nuovo modello TM200 V l'azienda modello TM200 S per la legatura di salumi già insaccati in budello come mortadelle, coppe, pancette, filoni, etc.

**Specifiche tecniche**

- la legatrice può legare prodotti da un diametro minimo di 60 mm fino a un diametro max. di 200 mm circa, non vi sono limiti per quanto riguarda la lunghezza
- è possibile fornire una versione speciale su richiesta per poter legare prodotti con diametro max. di 400 mm
- si possono utilizzare diverse tipologie di spago elastico
- il carico e lo scarico del prodotto avvengono in modo automatico
- la macchina può essere interconnessa con sistemi di supervisione aziendale come previsto da Industria 4.0


**PULSAR INDUSTRY**
[www.pulsar-industry.it](http://www.pulsar-industry.it)
**Nome prodotto**

Appendimento e stagionatura di salami e insaccati

**Settore di applicazione**

Salumifici.

**Descrizione e punti di forza**

Per la stagionatura di salami e insaccati Pulsar Industry presenta una soluzione modulare che permette di realizzare una linea di insacco, appendimento e formazione unità di carico con il giusto grado di automazione 'su misura' per le esigenze del cliente.

Il sistema comprende la gestione di tutti i parametri di controllo delle celle e la movimentazione finale, assistita da navette in acciaio inox a guida automatica e robot antropomorfi o trasloelevatori, verso le linee di confezionamento o affettamento. Consente di monitorare il calo peso giornaliero in tutte le celle grazie alla capacità delle navette di pesare automaticamente ogni singola unità di carico, fornendo in questo modo il più completo controllo dei livelli di stagionatura e di qualità del prodotto. È possibile inoltre svolgere analisi integrate del consumo di mano d'opera, energia e altri costi industriali, dei fermi macchina per ciascun ciclo di lavoro e dell'efficienza produttiva basata sul calcolo dell'Oee (Overall equipment effectiveness).


**FAVA GIORGIO AXEL**
[www.favagiorgioaxel.net](http://www.favagiorgioaxel.net)
**Nome prodotto**

TFRC sistema di carico e movimentazione

**Settore di applicazione**

Carico e movimentazione di salami, speck, prosciutti, bresaole, coppe, pancette, ecc.

**Descrizione e punti di forza**

Il sistema TFRC e i caricatori automatici MB sono protetti da brevetti internazionali e offrono molteplici vantaggi: estrema compattezza e robustezza; modularità costruttiva; limitatissimi impedimenti al suolo; limitate oscillazioni che riducono i contatti tra i prodotti e le forche di sollevamento e introduzione; dimensionamenti generosi che assicurano una lunghissima vita dei componenti; costi di manutenzione bassissimi; soluzioni impiantistiche di nuova generazione che hanno permesso di realizzare collegamenti in campo esenti da disturbi elettromagnetici.

**Specifiche tecniche**

I caricatori MB e i sistemi di movimentazione TFRC sono la soluzione che più di ogni altra è inseribile in spazi limitati, sia in planimetria che in sviluppo verticale, e si adatta alle attrezzature già esistenti, con evidente vantaggio economico. I caricatori MB e i sistemi di movimentazione TFRC sono controllabili da remoto e dialogano con le macchine ed i sistemi di trasporto connessi.





**VOLPI,  
TAILOR-MADE PROJECT.**

Voi scegliete  
il tessuto,  
*pardon* il prodotto,  
il taglio,  
la confezione,  
l'etichetta  
e le consegne.

Noi, con esperienza,  
precisione e  
classe da vendere,  
realizziamo per Voi  
- *su misura* -

**il Vostro progetto  
Private Label.**

**VOLPI** SALUMI D'ITALIA  
**SUPERMARKETING ORIENTED**

salumificiovolpi.it

