

GUIDA BUYER



Speciale ingredienti

Innovazione, personalizzazione e ricerca: i trend del comparto aromi e ingredienti nel 2019. Parola alle principali aziende italiane del settore, che presentano le proprie novità per il mercato.

A pagina X



SALUMI & TECNOLOGIE
ANNO 12 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

NOVITÀ



Una macchina che si fa in... tre

La ricerca di una maggiore flessibilità produttiva ha spinto Minerva Omega Group a progettare l'hamburgatrice-polpettatrice C/E HF. Un modello unico nel suo genere, tanto pratico quanto preciso nel funzionamento.

A pagina XI

REPORTAGE

CIBUS TEC HA FATTO GOAL

L'APPROFONDIMENTO

“Plastic tax: un inaccettabile sopruso”

Intervista a Paolo Clot, sales manager di Roboplast. Che in una missiva indirizzata al presidente del Consiglio chiede di scongiurare l'introduzione di una tassa che definisce ingiusta per le aziende e inutile nella lotta all'inquinamento.

Termina con numeri record la 52esima edizione della kermesse dedicata alle tecnologie per il food & beverage. Frutto della joint venture tra Koelnmesse e Fiere di Parma, attraverso la società KPE Koeln Parma Exhibitions. Quattro giorni (22-25 ottobre) ricchi di business e all'insegna dell'innovazione in un comparto - quello delle tecnologie applicate al processo alimentare - in cui l'Italia primeggia su scala globale. Confermate le 40mila presenze attese, di cui il 25% proveniente dall'estero, che hanno fatto visita a una platea di 1.300 espositori. Di seguito, i commenti sull'anno che sta per concludersi, sulle novità di prodotto e sui progetti per il futuro delle aziende incontrate in fiera da Salumi&Tecnologie.

Da pagina II a pagina IX

Food packaging: fatturato mondiale in crescita nel prossimo triennio

Crescerà a un tasso del 2,9%, nel prossimo triennio, il fatturato globale dei produttori di macchine per packaging destinate al mondo alimentare. Lo evidenziano le previsioni elaborate dall'Osservatorio Ipack Ima in collaborazione con il Centro Studi Ucima, l'Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio. Tra i paesi più performanti nel periodo 2019-2021 figurano: Algeria (Cagr a +5%) ed Egitto (+4,3%), in Nord Africa. Ma anche Kenya (+8,9%) e, spostandosi in Medio Oriente, Arabia Saudita (+7,1%) ed Emirati Arabi (+5,1%) mostrano tassi di crescita molto superiori alla media. Bene alcuni Paesi dell'Est Europa, con



la Polonia a +5,8%, la Bulgaria a +4,9%, la Rep. Ceca a +3,7%. Tornando all'Italia, il Bel Paese viaggia al doppio della media mondiale con un Cagr che dovrebbe attestarsi, nel prossimo triennio, a +5,6%.

Raytec inaugura il nuovo headquarter



Inaugurata a Parma la nuova sede di Raytec Vision (Gruppo Cft), specialista nel controllo qualità per il settore alimentare, che festeggia quest'anno il suo 18esimo anniversario. La superficie coperta passa da 2mila a circa 10mila metri quadrati mentre la capacità produttiva cresce da 170 a circa 1.500 impianti l'anno. Come spiega l'ad Raffaele Pezzoli, l'investimento – pari a 11 milioni di euro per la parte immobiliare e 2,5 milioni per attrezzature e impiantistica – è stato finanziato interamente con mezzi propri.

Plastic tax: a pagare il conto più salato saranno Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna

162mila occupati, per un totale di circa 10mila imprese attive che fatturano quasi 32 miliardi di euro. Sono questi i numeri dell'industria italiana della plastica, come evidenzia un report del Centro studi Unioncamere Emilia-Romagna. Tra le regioni italiane, la più colpita dalla nuova tassa - attualmente in fase di rimodulazione - sarà la Lombardia, dove si trovano un terzo delle imprese del settore (e un occupato su tre su scala nazionale), seguita dal Veneto (15%) e dall'Emilia Romagna (10%). Insieme, le tre regioni vantano quasi il 60% dell'industria nazionale della trasformazione di plastica. Se si aggiunge il Piemonte ci si avvicina al 70%. Il costo della nuova tassa rischia quindi di gravare quasi del tutto sulle quattro regioni industriali più forti del Paese.



Altopack rileva il 100% di GammaPack

Lo specialista del confezionamento Altopack acquisisce la totalità delle quote di GammaPack, azienda romagnola specializzata nella produzione di macchine astucciatrici verticali e orizzontali. Attraverso questa operazione, che si concretizza dopo una collaborazione di diversi anni, Altopack amplia il range di settori a cui rivolgere la propria offerta. Questo, unito alla complementarietà delle soluzioni di confezionamento proposte dalle due aziende, avrebbe già determinato importanti successi per entrambe: GammaPack si appresta a chiudere l'anno con un incremento del fatturato del 50%, consentendo così ad Altopack di puntare a 20 milioni di euro di ricavi a fine anno.

Ceduto a Orienta il 100% di Virosac

Orienta Partners, società specializzata negli investimenti in Pmi italiane con la struttura del Club Deal, ha annunciato di aver acquistato dal fondo di private equity Alto Capital III e da Dvr Capital il 100% di Virosac, azienda leader in Italia nella produzione di sacchetti per i rifiuti e per la conservazione degli alimenti. Cesare Casagrande, amministratore delegato di Virosac, commenta con soddisfazione l'operazione: "Si apre oggi, con l'ingresso di Orienta Partners, un nuovo positivo e solido percorso di crescita e sviluppo. Questa operazione consentirà alla nostra azienda di rafforzare la propria posizione sul mercato italiano, di confermare gli ambiziosi investimenti per la crescita futura e di espandere la propria presenza nei mercati esteri, anche attraverso possibili acquisizioni".

Conserve Italia: nuovo impianto da 7 milioni di euro per il brik

Si trova nello stabilimento produttivo di Ravarino, in provincia di Modena, la nuova e ultra moderna linea produttiva avviata da Conserve Italia grazie a un investimento di 7 milioni di euro. Con una capacità di 55 milioni di pezzi l'anno, l'impianto occupa un'area di 3mila metri quadri ed è dedicato a polpe e passate di pomodoro in Tetra Recart. Presentata ufficialmente in questi giorni, ma operativa dall'estate, la linea ha già prodotto 10 milioni di brik, come riporta Il Resto del Carlino. "Con questa nuova linea puntiamo ad accrescere la nostra presenza nei prodotti a base pomodoro ad elevato valore aggiunto, a partire dalle polpe sempre più richieste nei mercati internazionali", commenta il presidente di Conserve Italia, Maurizio Gardini, che ha sottolineato anche l'attenzione riservata, in fase progettuale, al ridotto impatto ambientale dell'impianto.



PLASTIC TAX

Francesco Pugliese (Conad): "Troppo semplicistico tassare"

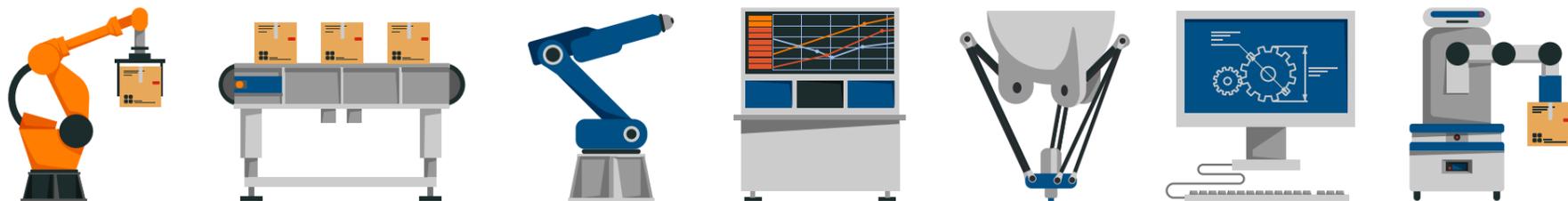


"Ogni volta che si interviene in questa macrofiliera si deve avere l'accortezza di farlo guardando all'insieme della stessa. Mi spiego. Rispetto alla manovra, detto che non credo che esista nessuno in Italia, né giovane né anziano, che non pensi che la plastica è qualcosa che dovremo ridurre, il tema è come inserire in questo ambito delle politiche che producano l'effetto voluto. Se queste coincidono con la tassazione, io francamente lo ritengo qualcosa di troppo semplicistico. Soprattutto considerando che laddove si dovesse intervenire in termini di costo maggiore per i cittadini, perché di questo parliamo, vorremmo capire meglio dove andranno a finire quei soldi e in che modo stimoleranno l'uso più consapevole della plastica". Francesco Pugliese (nella foto), amministratore delegato di Conad, si esprime sul tema della plastic tax e lo fa dal palco della conferenza stampa che si è tenuta il 4 novembre a Roma, nel corso della quale The European House - Ambrosetti ha presentato il rapporto 'La creazione del valore lungo la filiera agroalimentare estesa in Italia'. "Se si decide di intervenire nell'ambito di una filiera così complessa - prosegue l'ad - com'è quella dell'alimentare, che vede nella plastica uno degli elementi che consentono la conservabilità del prodotto, dobbiamo comprendere come si produrranno degli investimenti per finanziare la ricerca su packaging più sostenibili. Tutto questo io non l'ho visto. Quel che vedo è solo la ricerca di un po' di soldi per far quadrare i conti".

Ilpra sigla accordo con la bengalese Bombay Sweets

Veripack, controllata del Gruppo Ilpra, specialista del confezionamento, ha siglato un accordo triennale con Bombay Sweets & Co. Ltd., il più grande produttore di snack del Bangladesh, per la fornitura di macchine termoformatrici per il settore alimentare. L'accordo prevede una reciproca esclusiva di compravendita su tutto il territorio del Bangladesh. Contestualmente è stato sottoscritto un primo contratto del valore di 406mila euro per la vendita, da parte di Veripack, di una macchina termoformatrice. "L'accordo con Bombay Sweets & Co. Ltd permette al Gruppo Ilpra di entrare in un nuovo e interessante mercato e di condividere una importante partnership con il maggior player del settore in una zona in forte espansione", sottolinea Maurizio Bertocco, presidente e amministratore delegato di Ilpra.

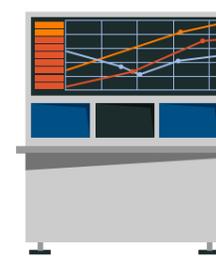
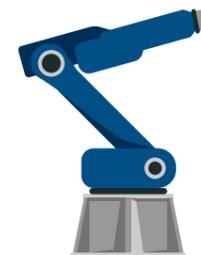
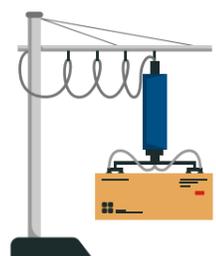
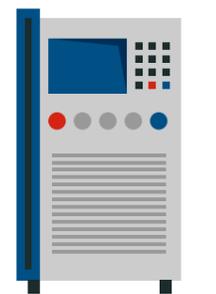
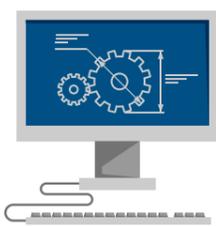




CIBUS TEC HA FATTO GOAL



Termina con numeri record la 52esima edizione della kermesse dedicata alle tecnologie per il food & beverage. Frutto della joint venture tra Koelnmesse e Fiere di Parma, attraverso la società KPE Koeln Parma Exhibitions. Quattro giorni (22-25 ottobre) ricchi di business e all'insegna dell'innovazione in un comparto - quello delle tecnologie applicate al processo alimentare - in cui l'Italia primeggia su scala globale. Confermate le 40mila presenze attese, di cui il 25% proveniente dall'estero, che hanno fatto visita a una platea di 1.300 espositori. Di seguito, i commenti sull'anno che sta per concludersi, sulle novità di prodotto e sui progetti per il futuro delle aziende incontrate in fiera da Salumi&Tecnologie.



RISCO



Da sinistra: Andrea Peretti, Rita Dal Maso, Andrea Canale

"I produttori del settore alimentare sono interessati a diversificare e testare nuove tecnologie, come le nostre macchine per la produzione di prodotti formati quali hamburger e polpette o sistemi per la preparazione di piatti pronti. È così che il 2019 è stato un anno di crescita per la nostra azienda, con trend positivi per quanto riguarda fatturato e mercati. A Cibus Tec abbiamo deciso di presentare in anteprima la nuova insaccatrice RS200M per la mortadella e altri prodotti emulsionati, che è l'evoluzione di un modello esistente ed è dotata di una tramoggia apribile, divisa in due metà, per facilitare le operazioni di pulizia e di una serie di migliorie per agevolare l'operatore nel suo utilizzo quotidiano", conclude Rita Dal Maso.

LAZZARI EQUIPMENT E LAZZARI PACKAGING



Da sinistra: Andrea, Franco e Silvio Lazzari e Matteo Vincenzi

"Nel 2019 abbiamo avuto un'ottima crescita nel mondo packaging, soprattutto per quanto riguarda l'industria dei salumi e il settore lattiero caseario. Un risultato che conferma il trend positivo registrato negli ultimi anni", spiegano Silvio e Andrea Lazzari. "Buono anche il giudizio anche per il comparto processing, dopo un 2018 che è stato un anno record per gli investimenti industriali. In questo caso, a trainare il business sono il settore lattiero caseario, il mondo gastronomia/piatti pronti e la ristorazione collettiva. Sul fronte delle novità di prodotto, a Cibus Tec abbiamo presentato il brand Scansteel Foodtech e il tritacarne industriale che macina blocchi di carne congelata in un solo passaggio alla granulometria desiderata".

ILPRA



Tommaso Coscia e Velka Martelli

"Assolutamente positivo il giudizio su questa edizione di Cibus Tec, grazie anche a un importante flusso di visitatori provenienti da tutto il mondo", commenta Velka Martelli. "Per quanto riguarda Ilpra, abbiamo riscontrato grande attenzione per le soluzioni a basso impatto ambientale e attente al riciclo dei materiali. Proprio in quest'ottica vanno alcune delle novità presentate in fiera, come l'applicazione Fitpack: realizzata con la termoformatrice Ilpra modello FO e-mec, permette il confezionamento sottovuoto e personalizzato di qualsiasi prodotto con forma e dimensioni costanti. Il supporto saldante è costituito da un cartoncino stampato che, una volta separato dal layer plastico, diventa riciclabile al 100%. Presentata in fiera anche la riempitrice/saldatrice a tavola rotante modello Fill Seal R 12".

G.MONDINI



Enzo Turla e Mariella Nicoli

"Il giudizio sulle performance registrate nel 2019 è molto buono, con incremento probabilmente realizzabile. A consentire il raggiungimento di questo risultato, una tecnologia sempre all'avanguardia che resta fedele ai criteri che da sempre ci contraddistinguono", sottolinea Enzo Turla. "L'export, realizzato prevalentemente tra Europa, Usa e Australia, si conferma motore della nostra crescita con un'incidenza sul fatturato dell'80%. Tra le novità presentate in fiera vale la pena segnalare il recentissimo Paperseal, idoneo anche al confezionamento di affettati".

FERRARI SISTEMI


Da sinistra: Ramon Diego, Licia Segadelli, Mario Ferrari, Giorgio Careghino

"Il 2019 si è rivelato per l'azienda un anno più che positivo, sia per quanto riguarda il fatturato che per le previsioni sull'anno prossimo. Infatti possiamo dire che il 2019 farà da traino per il 2020, avendo noi realizzato impianti per importanti multinazionali. Al momento, l'80% del nostro mercato è all'estero, dove vendiamo principalmente macchine create su misura in base alle necessità del cliente. A Cibus Tec esponiamo una nuova macchina per la porzionatura del parmigiano reggiano: la TR 140, che è stata migliorata rispetto alla versione precedente, tanto che può tagliare il doppio delle forme rispetto alla macchina meno recente", conclude Licia Segadelli.

MAKRO LABELLING


"Siamo soddisfatti dell'andamento dell'azienda, che è in costante crescita e quest'anno celebra il decimo anniversario dalla sua fondazione. Nel 2019, siamo arrivati ad avere 95 dipendenti, ma siamo ancora in fase di espansione. Il nostro mercato di riferimento è quello del beverage, siamo molto forti in Europa, ma siamo comunque presenti in tutto il mondo", racconta Silvia Ghizzi. "A Cibus Tec esponiamo una macchina rotativa con quattro stazioni di etichettaggio ed una macchina adesiva lineare per basse velocità di produzione. Porteremo invece delle novità a Simef, che è la fiera italiana di riferimento per noi. Puntiamo comunque all'espansione del settore food in Italia e nel mondo."

TREIF


Lo staff

"Siamo soddisfatti dell'andamento della filiale italiana fino ad oggi. Oltre al consolidamento dei settori industriali tradizionali per Treif come la carne e i salumi, stiamo ampliando la penetrazione del mercato italiano in settori come la gastronomia e i piatti pronti, il settore ittico e caseario. Abbiamo presentato a Cibus Tec le nostre cubettatrici e taglia porzioni, oltre ad aver introdotto la nuova affettatrice Divider startup, caratterizzata da mobilità e dimensioni contenute per l'uso in spazi ridotti o per la combinazione con linee esistenti in caso di confezionamento multi-prodotto", conclude Elena Di Costanzo.

GIARETTA


Arianna Giaretta

"Il settore agroalimentare è un mercato in costante crescita. L'attenzione sempre maggiore per gli aspetti igienico-sanitari richiede prodotti e tecnologie innovativi, in grado di mantenere un livello notevolmente elevato di sicurezza alimentare. La nostra azienda ha un'esperienza pluridecennale nelle pavimentazioni industriali e negli ultimi anni, per rispondere alle stringenti normative europee, si è specializzata in pavimentazioni e sistemi di drenaggio igienici. Così nasce Giaretta Italia Hygienic System, la soluzione chiavi in mano con il maggior numero di componenti certificati Haccp".

S.T.A.


Francesca Bartoli

"Siamo molto felici dell'andamento dell'azienda nel 2019. Il nostro fatturato è quasi raddoppiato rispetto all'anno precedente e abbiamo vissuto un'intensa fase di cambiamenti. Siamo passati dal progettare numerosi impianti civili alla creazione di impianti industriali per privati, ad esempio per macelli e caseifici. Non solo. Tra i nostri clienti annoveriamo anche Barilla e aziende del settore biofarmaceutico. Siamo presenti a Cibus Tec con dei simulatori dei nostri impianti per la depurazione di acque reflue per il settore agroalimentare. Si tratta di sistemi biologici a membrana Mbr e reattori a ciclo discontinuo Sbr: l'acqua pulita viene spinta verso l'alto e viene quindi trasportata attraverso un sistema di pompe verso le fognie. Altrimenti viene riutilizzata".

VERIPACK


Ciro Semeraro e Angela Coppola

"Il 2019 è stato un anno molto positivo per Veripack, che ha svolto la propria attività in perfetta sinergia con l'associata Ilpra. Grazie alla sua capillare rete commerciale nel mondo, quest'ultima ha dato notevole spinta in molti mercati dove Veripack non era presente: Brasile, Colombia, Perù. In fiera, in una delle tre aree dimostrative, abbiamo presentato una delle linee termoformatrici serie VKF70, che è stata attrezzata a macchinare un laminato inferiore dello spessore di 800my in polipropilene mono componente 100% riciclabile. Questi progetti aiutati nella commercializzazione dalla nostra diretta filiale indiana Veripack Solution India Ltd. ci stanno aprendo molti mercati in India e in Bangladesh", dichiara Ciro Semeraro.

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY


Francesco Grandi

"Stiamo crescendo enormemente, infatti quest'anno il nostro fatturato è aumentato di circa il 20%, in linea con l'andamento degli scorsi tre anni. Ci siamo certificati Brc e abbiamo iniziato a lavorare con aziende di livello più alto. Abbiamo inoltre investito online e stiamo ampliando il nostro magazzino. Siamo presenti in fiera con numerosi prodotti. Innanzitutto il vassoio per la frutta, un prodotto richiesto soprattutto all'estero, dove realizziamo il 60% del nostro fatturato (Canada, Usa, Balcani, Francia, Russia, Spagna e Africa). Presentiamo inoltre il telaio per la pasta, la tavola forata modello Tafo, la tavola grigliata modello Tgra e il vassoio grigliato modello VSG6060".

STALAM


Da sinistra: Michele Bicego, Ugo Nicoletti, Roberto Cian Seren

"L'alimentare rappresenta il nostro core business e siamo molto soddisfatti dell'andamento dell'azienda nel 2019. Esportiamo in tutto il mondo, in particolare modo in Australia, Cile, Nord America, Europa e Asia. A Cibus Tec presentiamo la nostra linea per la pastorizzazione di granaglie solide, che permette di raggiungere molto velocemente la temperatura di 80-100 gradi e di garantire la mortalità al 100% anche delle specie di parassiti più resistenti al calore. Esponiamo inoltre la linea per lo scongelamento".

ARCA ETICHETTE


Antonio Bianchi

"Stiamo vivendo un 2019 altalenante, caratterizzato da un ottimo avvio, ma seguito da una fase centrale calante. Negli ultimi mesi si è evidenziata una ripresa e siamo fiduciosi che l'anno finirà con una crescita. Arca ha due divisioni, una si occupa della produzione di etichette autoadesive in bobina, l'altra della produzione di sistemi di etichettatura e marcatura. Le etichette sono destinate soprattutto al mercato italiano, mentre le macchine hanno un'importante diffusione sui mercati esteri. A Cibus Tec abbiamo in esposizione alcune macchine destinate al settore food, settore che ci piacerebbe incrementare. Confidiamo nella fiera, l'edizione sembra molto positiva".

LAWER


Filippo Lanaro

"Il settore alimentare rappresenta una piccola percentuale del nostro fatturato, pari a circa il 20% del totale, ma puntiamo a crescere in maniera significativa nel comparto, infatti il food ha grandi potenzialità: è l'unico settore ad avere caratteristiche comuni al tessile, ambito in cui Lawer opera dal 1970. L'andamento della nostra azienda nel 2019 conferma le buone prospettive offerte dall'alimentare, siamo infatti cresciuti tanto in Italia, dove siamo presenti soprattutto nei salumifici, quanto all'estero. Per questo motivo, a Cibus Tec presentiamo la nostra macchina dosatrice per microingredienti in polvere, che garantisce la massima precisione nel dosaggio e la tracciabilità di processo".

TECNO PACK


Da sinistra: Andrea Motta e Claudio Bicego

"Con il 2019 stiamo vivendo un anno entusiasmante: abbiamo raccolto più ordini rispetto all'anno scorso. Il dairy non è il nostro core business, ma stiamo realizzando impianti sempre più importanti anche in questo settore e non temiamo il confronto con i competitor. Noi siamo leader nel comparto bakery ed i mercati ci stanno premiando: le nostre linee complesse su misura vengono apprezzate in tutto il mondo, grazie al lavoro dei 53 ingegneri e 23 softwareisti del nostro ufficio tecnico. A Cibus Tec abbiamo scelto di esporre la Fp 025, una confezionatrice orizzontale con film termoretraibile per il confezionamento in atmosfera modificata e controllata", dichiara Andrea Motta.

COLIMATIC


Giulia Antonelli

"Possiamo dirci soddisfatti dell'andamento dell'azienda nel 2019. Il trend positivo degli ultimi anni è stato confermato, più dettagliatamente l'export, che rappresenta il 60% del nostro fatturato, è cresciuto, soprattutto in Europa orientale (Polonia e Romania) e negli Stati Uniti, dove abbiamo la nostra filiale; e anche la nostra posizione sul mercato italiano si è consolidata. Quest'anno, a Cibus Tec, siamo presenti con una soluzione mai utilizzata prima: un cartoncino ad alta barriera per il confezionamento skin realizzato partendo da bobina, che permette di eliminare i costi di gestione dei prefustellati alleggerendo il peso dell'ecosostenibilità per il cliente finale".

DEPURA



Roberto Fele

"Il 2019 si sta rivelando un anno molto positivo, che ci ha visto crescere su tutto il territorio nazionale", spiega Roberto Fele. "Siamo un'azienda specializzata nella progettazione, costruzione e conduzione di impianti di trattamento delle acque, con una forte specializzazione nel mettere a punto soluzioni dedicate all'industria alimentare. Siamo specializzati anche nel trattamento dell'aria e nel recupero energetico, offrendo soluzioni a maggiore produttività ed efficienza a bassi costi di gestione".

STANDARD TECH



Da sinistra: Gabriele Polese, Sara Bortolami, Katia Pretto

"Abbiamo constatato che quest'anno il mercato dell'eurozona ha subito una contrazione, che ha interessato, dunque, anche l'Italia. Diversamente, la situazione in Nord America e Russia sembra più florida. Proprio il Nord America, oltre all'Asia, è tra le regioni di destinazione del nostro export, che rappresenta il 50% del fatturato, che quest'anno è cresciuto del 10% rispetto al 2018. Possiamo quindi ritenerci soddisfatti delle nostre performance, così come siamo felici dell'andamento della fiera, dove siamo presenti con le nostre tecnologie per la stagionatura a basso impatto ambientale", spiega Gabriele Polese.

MINERVA OMEGA GROUP



Da sinistra: Stefano Colizzi e Marco Vicenzi

"Le performance registrate nel 2019 sono caratterizzate da una netta crescita rispetto al fatturato dell'anno precedente. Ciò è un chiaro indicatore della fedeltà dei nostri clienti e della qualità dei prodotti che offriamo. Hanno contribuito a questo risultato la tecnologizzazione e modernizzazione in ogni reparto della nostra azienda, così come la recente penetrazione in alcuni nuovi mercati e lo sviluppo di macchine e soluzioni innovative", sottolinea Davide Puppini. "Questa fiera per noi è stata una vetrina importante, tramite la quale abbiamo avuto occasione di presentare numerose novità. Tra queste la nuova Hamburgatrice-polpettatrice C/E HF; il nuovo tagliaformaggio CCM52; le affettatrici automatiche G5A e G7A; il Cutter Orizzontale CTE 6 e il nuovo segaossi C/E 249P, un mix di scorrevolezza, precisione, ergonomia, sicurezza, praticità di pulizia e regolazioni".

UNIMAC-GHERRI



Serena Bisacca e Federico Zannier

"Benché a tratti altalenante, l'anno che sta per concludersi si è rivelato nel complesso positivo, in particolare grazie al buon livello di ordini registrati dal comparto delle macchine per il packaging e delle capsulatrici. Una crescita che, nelle previsioni, proseguirà anche nella prima parte del 2020", spiega Federico Zannier. "Oggi il nostro business è realizzato prevalentemente all'estero, che ha un'incidenza del 70% circa sul fatturato, e che sta crescendo significativamente nell'area dell'Est europeo. In fiera presentiamo la gamma di riempitrici volumetriche lineari PF6L per il dosaggio di prodotti densi e semidensi in contenitori di vetro, Pet, Hdpe con riempimento elettronico a pistoni".

DEPUR PADANA ACQUE



"Il 2019 per noi è un anno che segue l'andamento dei precedenti, con il settore food che fa da traino: collaboriamo con cantine vinicole, industrie casearie, pasticci e anche produttori dolciari. Qui presentiamo una macchina che disidrata dal fango, la tecnologia MBR (Membran Bio Recato) e un filtro autopulente. Il 98% dei nostri clienti è sul territorio italiano, abbiamo poi qualche collaborazione in Europa centrale, ma sono marginali. La fiera sembra comunque portare buoni contatti, per cui speriamo di migliorare già per la fine dell'anno", dichiara Marco Criguolo.

MULTIVAC



Luciana Galli e Alessandro Puppo

"Nel 2019, il settore del packaging ha subito un'importante flessione e sta attraversando un momento di grande incertezza, che sarà sicuramente aggravato dalla futura "Plastic tax" e dall'introduzione dei dazi Usa su diversi prodotti made in Italy. Per questo motivo temiamo un ulteriore rallentamento nel futuro prossimo. Le performance della nostra filiale italiana però sono state migliori delle aspettative. Chiuderemo comunque con risultati simili al 2018, con una leggera flessione pari al 5% del fatturato. La novità che presentiamo quest'anno a Cibus Tec è l'affettatrice S 800, che offre ottimi risultati di affettatura e si contraddistingue per un utilizzo particolarmente ergonomico, sicuro ed affidabile. All'interno dello stand è affiancata da una linea costituita dal sistema di porzionatura per carni fresche GMS 520 e dalla termosaldatrice T 800. La termoformatrice compatta R 105 MF, ottimizzata per l'utilizzo di materiali di confezionamento completamente riciclabili come "Multivac PaperBoard", completa l'innovativa gamma di macchinari esposti", dichiara Luciana Galli.

F.LLI CUOMO



Stefania e Vincenzo Cuomo

"Con un'incidenza sul fatturato aziendale che si attesta al 90%, l'Italia rappresenta senza dubbio il mercato di riferimento per F.Lli Cuomo, specializzata nella progettazione e realizzazione di macchinari per l'industria conserviera, dell'imballaggio metallico e per le capsule tipo twist-off", sottolinea Stefania Cuomo. "Una delle nostre soluzioni di punta per il mondo conserviero è l'aggraffatrice a scatola rotante a testa regolabile, progettata esclusivamente per la chiusura di scatole cilindriche di materiale metallico".

ELLER



Da sinistra: Oswald Eller, Fabrizio Rebecchi, Mauro Echer

"Anche quest'anno abbiamo partecipato a diverse fiere internazionali, che ci hanno confermato l'interesse verso i nostri macchinari e soluzioni innovative. Siamo presenti a CibusTec con diverse macchine tra cui l'impastatrice/marinatrice/zangola Combimix, che come tutti i nostri prodotti presenta le caratteristiche previste da Industria 4.0. Continua inoltre il successo dei nostri forni di cottura e delle zangole, dove soprattutto la Vacomat Plus, caratterizzata dalle pale interne a spirale raffreddate per garantire ai nostri clienti maggiore qualità del prodotto, riduzione dei tempi di lavorazione e conseguente resa e produttività migliori. Siamo inoltre presentando le siringatrici, prodotti di alta tecnologia che consentono di svolgere le operazioni in tempi ridotti e con il grande vantaggio di una pulizia semplice e veloce, per garantire la massima igiene", dichiara Oswald Eller.

HPP



"Hpp sta vivendo una fase di netta crescita, con un fatturato che aumenta in doppia cifra (+20/25%) anno su anno. Le prospettive future sono altrettanto positive, perché sono ancora molti gli ambiti della produzione alimentare che non sono a conoscenza dei risultati che l'hpp (high pressure processing) può garantire", spiega Michele Morbarigazzi. "Ad oggi, il settore in cui abbiamo raggiunto una maggiore penetrazione è quello della salumeria - in particolare per garantire alti livelli di sicurezza a scopo export (soprattutto verso Usa, Canada, Giappone) - immediatamente affiancato dagli estratti freschi di frutta e verdura, per i quali si ottengono risultati sorprendenti sia in termini di caratteristiche organolettiche e nutrizionali, sia di estensione della shelf life".

BORIN



Lo staff

"Il giudizio sull'andamento registrato nel 2019 è molto positivo, grazie anche alle tante novità presentate al mercato. In particolare, abbiamo ampliato la gamma di articoli per arredamenti e abbiamo presentato una linea compatta per la sanificazione", commenta Elena Borin. "Bene anche sul fronte estero, con esportazioni che incidono oggi per il 10% circa sul fatturato aziendale, anche se il nostro core business rimane il mercato italiano. In occasione di Cibus Tec presentiamo la nuova linea di percorsi igienizzanti e la nuova lavagrembiuli".

SACCARDO



Walter Saccardo

"Siamo contenti dell'anno che sta per terminare, perciò il giudizio sul 2019 è sicuramente positivo, sia per il mercato nazionale e, soprattutto, per il mercato internazionale", commenta Walter Saccardo. "La nostra azienda è in continuo sviluppo tecnico e progettuale, molta attenzione viene data alle nuove tecnologie in grado di automatizzare completamente i processi produttivi ottimizzando tempi ed energie. In fiera, un'intera area dello stand è stata dedicata all'esposizione di un impianto completamente automatico di confezionamento che prevede l'imbustamento, la manipolazione e la sigillatura in sottovuoto senza l'ausilio di manodopera".

LINEA FLESH



Da sinistra: Davide Dalla Valeria e Matteo Castegnaro

"Il nostro business è in continua crescita: nel 2019 abbiamo introdotto lo shop-online per essere raggiungibili da più utenti possibili e per essere al passo con i tempi. Linea Flesh è sempre alla ricerca di nuovi prodotti per rispondere alle esigenze del settore", spiega Giulia Pagani. "In particolare, abbiamo avuto un ottimo riscontro per l'arredamento in acciaio inox personalizzato. A Cibus Tec abbiamo presentato i carrelli e dispenser in acciaio che sono in continua evoluzione per garantire la massima funzionalità, oltre che i nostri articoli della gamma di abbigliamento monouso, articoli rilevabili al metal detector e ai raggi X, scope e spazzole codice-colore e molto altro".

MACCHINE SONCINI ALBERTO

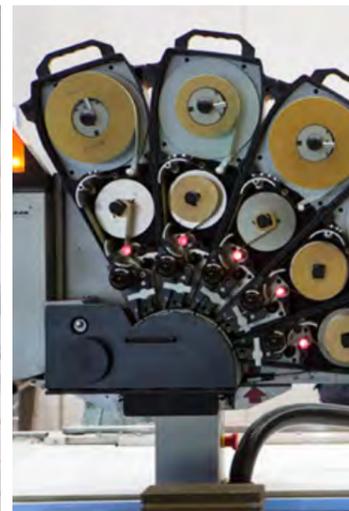
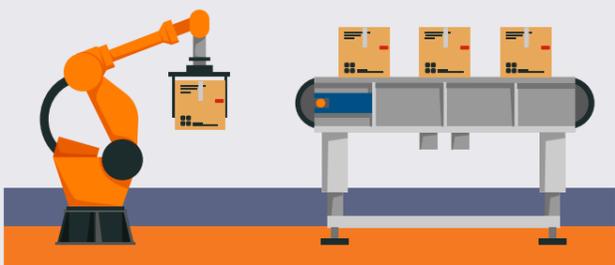

Lo staff

"Nel complesso, le performance registrate nel 2019 sono state in linea con quelle del 2018, nonostante il mercato del prosciutto stagionato - nostro core business - non stia vivendo il suo periodo migliore. Sicuramente gli incentivi per Industria 4.0 hanno spinto gli investimenti, agevolando un mercato che richiede macchinari meccanicamente più performanti, in particolare per il segmento del pre-affettato", racconta Alberto Salvadori. "Per la nostra azienda l'export ha un'incidenza sempre maggiore, coinvolgendo oggi il 30-40% della produzione. A Cibus Tec presentiamo una nuova Sgorbiatrice automatica per il disosso del femore del prosciutto, una nuova Spazzolatrice a secco per l'asportazione della sugna, atta a ridurre l'inquinamento ambientale, e la nuova Pressa bivalente per lavorare sia i prosciutti tradizionali sia le mattonelle per l'affettato".

SACCO


Lo staff

"Il 2019 si è rivelato un anno positivo per Sacco, grazie anche all'incremento del numero di clienti e delle vendite, in particolare per quanto riguarda il pacchetto 'food safety' dedicato al settore agroalimentare", spiega Paolo Fasola. "Sul fronte del business internazionale, le esportazioni hanno per Sacco un'incidenza del 56% sul fatturato. Dato che si attesta al 4% per la divisione Labware. Molte le novità presentate in occasione della fiera: MDS: sistema 3M validato Afnor per la rilevazione di patogeni negli alimenti in due passaggi; nuove apparecchiature NIR (Mira) di Bruker; Symmetric: kit rapidi per la rilevazione di aflatoxine, micotossine e istamina; nuovi prodotti per la rilevazione del biofilm; nuove testate termostatiche Huber; nuovi strumenti per la determinazione dell'aw; e nuovi kit per l'analisi chimica dei grassi".


Cartoline dalla fiera

FENCO
Lo staff

GHERRI MEAT
Guido Gherrì

CSB - SYSTEM

 Da sinistra: André Muehlberger,
Attilio Zorzi, Guido Girardelli

"Quest'anno siamo presenti in fiera con i nostri software. In particolare presentiamo quello per l'elaborazione delle immagini, utilizzato anche per il riconoscimento dei suini, che l'anno scorso ci è valso il premio per l'innovazione tecnologica. Presentiamo inoltre i sistemi per Industria 4.0 e per l'Internet of Things. Cibus Tec ha dato segnali positivi per quanto riguarda il mercato: c'è interesse da parte dei visitatori. Quindi l'andamento della fiera e i numeri di quest'anno, che stiamo chiudendo con risultati superiori alle aspettative, ci fanno ben sperare per il 2020", dichiara André Muehlberger.


GOGLIO
Sara Bianchi e Carlo Barbaglia

GORRERI
Chiara Lombardi

JARVIS ITALIA

MENOZZI
Antonia e Filippo Menozzi

STAUBLI ITALIA


"Il 2019 è stato un anno di consolidamento: con i primi mesi in crescita, ha subito un lieve rallentamento nei mesi centrali per poi riprendersi nei mesi che porteranno alla chiusura dell'anno. Cibus Tec è il punto d'incontro chiave per il principali player del panorama italiano del food e Staubli si presenta con la propria gamma di robot specificatamente studiati per l'utilizzo nel settore. Il marchio Staubli è leader nella produzione di robot che operano in condizioni estreme, dall'ambiente del food primario (prodotto fresco a diretto contatto) al confezionamento, dall'asettico allo sterile, dalla camera bianca fino ad arrivare ad ambienti in cui sia presente polvere o liquidi, quali i sistemi di lavaggio", spiega Paolo Trivellato.


MINGAZZINI
Umberto Orlandini

MINIPACK TORRE
Fabio Torre

REEPACK
Da sinistra: Emilio Guarnera
e Vincenzo Fragomeni

SLAYER BLADES

ULMA

URSCHEL
Da sinistra: Marco Cortese
e Hans-Peter Bruendler

CAVECO
Da sinistra: Valter e Franco Vellutini

CFT



COLUSSI ERMES



Lo staff

"Il 2019 è un anno estremamente positivo, come del resto possiamo dire degli ultimi sei anni, dove l'azienda è cresciuta oltre ogni aspettativa. Fornire sistemi di lavaggio sempre più efficaci con i minori consumi e i minimi ingombri è ciò su cui continuiamo a lavorare sviluppando sempre nuove tecnologie. Ma anche l'asciugatura e la creazione di un nuovo sistema a centrifuga, sempre più performante, richiede continuamente la nostra attenzione", sottolinea Daniela Gerasi. "Le esportazioni incidono per circa l'80% e i paesi in cui esportiamo maggiormente sono la Germania, la Spagna, il Nord America e l'Australia. A Cibus Tec abbiamo presentato una lava formaggi con un sistema tecnologicamente avanzato per la movimentazione automatica delle forme, e l'asciuga cassette a centrifuga, campionessa nel risparmio di tempi, consumi e spazio".

ROBOPLAST



Paolo Clot

"La novità che presentiamo in anteprima a Cibus tec è un mono-materiale, con proprietà di barriera ai gas al livello dei laminati con EVOH, ma mono-polimero, in r-pet, che è realizzato dal 90% al 100% con materiali riciclati ed è a sua volta riciclabile al 100%. Un materiale davvero innovativo, che a richiesta possiamo anche offrire resistente al calore e microndabile e quindi perfetto per ogni applicazione in ambito alimentare", sottolinea Paolo Clot. "Fino alla fine dell'estate il 2019 si è dimostrato un anno molto positivo per la nostra azienda. Ora invece, a causa della paura generata dal Governo con l'introduzione della plastic tax, abbiamo assistito a un significativo ridimensionamento degli ordini perché tanto le aziende alimentari quanto i player della Gd non sanno cosa accadrà l'indomani".

ITASYSTEM



Gianluca Veraldi

"Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti nel 2019, con una crescita che si attesta tra l'8 e il 12%. Un trend positivo che prosegue ormai già da diversi anni, grazie ad alcune importanti acquisizioni e allo sviluppo di nuovi prodotti altamente innovativi e di nicchia", spiega Gianluca Veraldi. "Ne sono un esempio i sigilli, le etichette e i tag per la tracciabilità di carni, salumi, formaggi e prodotti ittici che presentiamo qui a Cibus tec. Da segnalare anche tutto il mondo dei rotoli, applicabili sia all'interno sia all'esterno delle confezioni".

FRIGOMECCANICA



Stefano Remedi

"I risultati positivi che abbiamo conseguito quest'anno sono senza dubbio attribuibili all'ampliamento dei mercati a cui indirizzare le nostre soluzioni, grazie al know-how sviluppato nel corso degli anni nel mondo della carne e dei salumi. Mi riferisco in particolare ai produttori di pasta fresca e prodotti lattiero caseari, dove c'è grande richiesta di tecnologie capaci di garantire rispettivamente una perfetta asciugatura e stagionatura del prodotto", racconta Stefano Remedi. "Bene anche il business estero, con le esportazioni che generano il 50% del nostro volume d'affari. Tra i paesi più performanti dell'ultimo periodo vale di sicuro la pena menzionare la Spagna, dove siamo tornati a crescere in modo importante, e la Croazia. Senza dimenticare Cina e Usa".

FAC

FAC SRL macchine affettatrici industriali e familiari
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA) Tel. +39 0331 212252 - Fax. +39 0331 216443
www.slicers.it

Linea Curvy

Nuovo design arrotondato e particolari in acciaio inox

BILANCIAM CAMPOGALLIANO


Luca Grasselli

"Il 2019 è un anno caratterizzato da cicli, con un boom iniziale e poi un andamento altalenante. Dovremmo chiudere l'anno comunque con segno positivo. Il problema al momento per noi è anche la Brexit, perché abbiamo una consociata nel Regno Unito ed è difficile decifrare la situazione: l'export è pari al 45% del nostro business, quindi gli scenari internazionali sono per noi condizionanti. Qui in fiera presentiamo una pesoprezziatrice per prodotti a peso fisso o a peso variabile. La nuova Galaxi risponde perfettamente alla richiesta di avere strumenti facilmente programmabili, flessibili ed in grado di connettersi in modo semplice ed affidabile agli host aziendali per integrarsi nei processi produttivi. Galaxi ha già suscitato molto interesse tra i visitatori".

HAFLIGER


"La nostra azienda è specializzata nella produzione di film tecnici multistrato destinati principalmente al settore alimentare. Nel corso del 2019 Hafliger Films ha realizzato importanti investimenti che hanno potenziato principalmente le attività di stampa e laminazione. E da gennaio appartiene alla Lietpak: attiva in oltre 50 Paesi nel mondo, insieme costituiscono un gruppo da oltre 200 milioni di euro di fatturato", spiega Patrizia Pegella. A Cibus Tec, quest'anno, siamo presenti con la linea Solopak, film in monomateriale a base polietilene riciclabile. Sono disponibili tre diversi prodotti, anche nella versione barrierata: Solotop per applicazioni top e flowpack, neutri o stampati in rotocalco o in flessografia, Soloform per il bottom e Solo-Gpeel, da utilizzare come top sul mono-Apet, neutro o stampato".

FLEXLINK + IPI


Da sinistra: Kestutis Sliuzas e Guido Bisi

"La scelta di partecipare a Cibus Tec promuovendo una sinergia tra le nostre aziende nasce dal desiderio di offrire ai nostri clienti un'offerta tecnologica completa: dal materiale scelto per il confezionamento alle tecnologie per il packaging e il fine linea. Un'alleanza già testata con successo in un gran numero di installazioni", sottolineano Kestutis Sliuzas e Guido Bisi. "Per Flexlink il 2019 è stato un anno di consolidamento del business, che ha visto crescere in modo significativo le nostre attività ambito food, un comparto che oggi genera una quota rilevante del fatturato aziendale. Per Ipi la crescita registrata quest'anno è stata addirittura a doppia cifra, grazie al consenso riscontrato sul mercato da alcune originali soluzioni di confezionamento, in particolare per quanto riguarda le mono porzioni".

IOZZELLI


Tommaso Iozzelli

"Il 2019 è un anno intenso, con molti ordini ed alti volumi. Siamo davvero al massimo delle nostre forze, ma vorremmo crescere, soprattutto nell'export, che al momento vale il 35%. Siamo venuti qui a Parma anche a questo scopo ed è la nostra prima edizione, che per adesso sta andando positivamente, essendo già riusciti a concludere anche alcune vendite. Presentiamo alcuni dei nostri pezzi forti: un'insaccatrice con un nuovo pannello elettromeccanico e un cutter con touchscreen, velocità variabile ed arresti impostabili in modalità automatica", dichiara Tommaso Iozzelli.

FRIGOJOLINOX


Carmen Cerri

"Il 2019 per Frigojollinox è un anno positivo e di crescita, l'azienda segue il trend del settore. Noi ci occupiamo della costruzione di impianti agroalimentari e linee complete per la produzione di conserve alimentari. Qui a Cibus Tec portiamo evoluzioni di nostri macchinari, rinnovati nei software e nei sistemi di controllo remoto e di interfaccia, adesso mediante touch screen. Una delle nostre macchine di punta è lo Stery2000, un'autoclave per sterilizzazione da 370 l, con una caldaia a vapore interna che riduce nettamente i consumi elettrici e idrici".

ITALIANPACK


Da sinistra: Klaus Vignati, Ashley Russo, Tomaso Petri

"Il 2019 sta andando bene per tutti e anche per noi, che abbiamo registrato +7% rispetto al 2018. Lavoriamo in tutto il mondo, con un fatturato derivante al 70% dai mercati esteri, sui quali siamo presenti con macchinari che si adattano ad ogni tipo di alimento. A Cibus Tec presentiamo Argo, una macchina in linea che sta suscitando grande interesse: la fiera è viva e i contatti avviati ci fanno sperare in riscontri positivi", racconta Tomaso Petri.

GB BERNUCCI


"La nostra azienda è focalizzata nella creazione di soluzioni innovative di packaging in carta e R-Pet. La "Plastic tax" rappresenta per noi una nuova sfida e le sinergie con G. Mondini e Faerch si riveleranno importanti per la creazione di nuove soluzioni. Con G.Mondini, in particolare modo, abbiamo realizzato un vaso soio per applicazione skin o atmosfera modificata, costituito al 90% da carta certificata FSC. Il nuovo packaging è riciclabile nella carta secondo il metodo Aticelca 501-2019 livello B e prodotto con carta vergine per garantire l'assenza di migrazioni della confezione e il rispetto della shelf life dell'alimento contenuto", dichiara Nicolò Bernucci.

SIREC


Da sinistra: Jessica Bolzoni, Andrea Cesari, Luca Bolzoni, Alessio Rossi, Matteo Bolzoni

"Possiamo considerarci soddisfatti dell'andamento dell'azienda nel 2019, che si è rivelato per noi un anno di crescita. In particolare, siamo felici per il numero di ordini già ricevuto per il 2020. C'è quindi movimento sul mercato, proprio come qui a Cibus Tec, dove abbiamo constatato una buona presenza sia di visitatori italiani sia stranieri. Per l'occasione, abbiamo scelto di presentare i nostri pavimenti e rivestimenti in resina e klinker, caratterizzati da robustezza e resistenza nel tempo, sono infatti in grado di resistere a tutte le sollecitazioni chimiche e meccaniche che si riscontrano nelle condizioni d'uso", dichiara Antonella Bianchino.





“PLASTIC TAX: UN INACCETTABILE SOPRUSO”

Intervista a Paolo Clot, sales manager di Roboplast. Che in una missiva indirizzata al presidente del Consiglio chiede di scongiurare l'introduzione di una tassa che definisce ingiusta per le aziende e inutile nella lotta all'inquinamento.

È il 17 ottobre e le informazioni che circolano sulla plastic tax sono ancora poche e confuse, ma fanno già paura. Si dice che nella Manovra 2020, il Governo Conte bis abbia deciso di introdurre una misura fiscale volta a punire i comportamenti dannosi verso l'ambiente, che si tradurrà in una tassa per le imprese produttrici di materie plastiche: 1 euro per ogni chilo di plastica prodotta e immessa sul mercato. La notizia vola e raggiunge anche la provincia di Cuneo, precisamente il comune di Vignolo dove sorge la Roboplast, azienda specializzata da 40 anni nella trasformazione di plastica (Pet) in imballaggi sostenibili e 100% riciclabili. Un lavoro che coinvolge 150 collaboratori diretti, generando un fatturato annuo di 38 milioni di euro. Il direttore vendite, Paolo Clot, non perde tempo e in una lettera indirizzata al presidente del Consiglio Giuseppe Conte sottolinea l'insensatezza di una simile imposta, che colpisce il prodotto ma non il comportamento, vero responsabile dell'inquinamento. Auspicando l'introduzione di misure che, al contrario, incentivino il riciclo.

Cos'ha pensato quando ha saputo della plastic tax?

Sono sincero, all'inizio pensavo fosse uno scherzo. Quando un collega è venuto nel mio ufficio e mi ha detto: "Hai sentito che metteranno una tassa di un euro al chilo sulla plastica?", non ci volevo quasi credere. Considerato poi che, con il contributo Conai, le aziende del nostro comparto già versano allo Stato 450 milioni di euro l'anno.

L'obiettivo dell'imposta, in base a quanto di-

chiarato, è ridurre l'inquinamento da plastica.

È vero che una parte della plastica inquina, se viene gettata per terra, nei fiumi o nei mari. Ma a inquinare non è la plastica di per sé, sono le persone con i loro comportamenti. La risposta al problema, a parer mio, non è smettere di produrre plastica, ma piuttosto educare le persone e fornire loro gli strumenti necessari a recuperarla in modo corretto. Perché la strada per ridurre l'inquinamento è una sola: il riciclo.

In che modo può essere fatto?

Per creare una filiera completa, in grado di recuperare la plastica e darle una seconda vita, ci sono diverse misure che possono essere attuate e che, in alcuni Paesi del mondo, hanno già dato grandi risultati. Un esempio è l'istituzione di un credito d'imposta per chi utilizza materiali riciclati; un altro è l'istituzione di un deposito cauzionale sugli imballaggi, che incentivi i consumatori a riconsegnare la plastica dopo l'utilizzo per essere riaccrediti della somma versata. Pensare invece di risolvere il problema dell'inquinamento ambientale facendo cassa sulle attività produttive è pura follia.

Sostituire gli imballaggi in plastica con altri materiali è possibile, al giorno d'oggi?

In alcuni casi sì e in altri casi no. Mi spiego: l'avvento della plastica ha rivoluzionato - in meglio - il mondo del confezionamento alimentare. La plastica ha permesso di triplicare la shelf life degli alimenti, garantendo anche l'invulnerabilità delle confezioni, determinando così una riduzione drastica degli scarti alimentari e una maggiore sicurezza alimentare. Nessun altro materiale, ad oggi, è in grado di garantire lo

stesso risultato. Ma anche nei casi in cui la plastica può essere sostituita con altri materiali, vedi il vetro o l'alluminio, la questione non cambia dal punto di vista ambientale. Se butto nel mare una bottiglia di vetro, invece che una di plastica, non sto inquinando?

E per quanto riguarda la carta, invece?

Molte aziende del comparto packaging stanno puntando proprio sulla carta, mettendo a punto soluzioni sempre più all'avanguardia grazie ai loro reparti di ricerca e sviluppo. La verità, però, è che ad oggi la carta non è in grado di sostituire la plastica perché non fornisce lo stesso effetto barriera agli alimenti. E purtroppo, sotto certi aspetti, inquina anche di più.

Come?

Il fatto è che si richiede al consumatore finale di effettuare un ulteriore passaggio prima di smaltire il rifiuto. Se acquistiamo una vaschetta realizzata interamente in Pet, una volta consumato il contenuto dobbiamo solo smaltire il contenitore nella raccolta differenziata della plastica. Se invece forniamo al consumatore una confezione in carta, ma dentro alla quale è presente anche solo un film in plastica, se lo smaltimento dei due diversi materiali non avviene in modo corretto il danno è fatto. E ad oggi, nel settore alimentare, tutti i contenitori in carta sono laminati. La modalità di smaltimento di questi rifiuti varia molto da paese a paese. Restando solo in Europa, in Germania per poter smaltire un rifiuto nella carta il contenuto di plastica non deve superare il 5%. In Francia, invece, si parla del 51%. Una bella ipocrisia.

Federica Bartesaghi

COME FUNZIONERÀ LA NUOVA TASSA*

Entrata in vigore: giugno 2020	Entità dell'imposta: 1 euro al kg	Entrate all'Erario: 2 miliardi di euro l'anno (a regime)	Prodotti interessati: imballaggi e contenitori monouso in plastica (esenti quelli in plastica riciclata)	Numero aziende coinvolte: oltre 11.600	Fatturato annuo generato dall'industria: 40 miliardi di euro	Sanzioni agli adempienti: multa da 2 a 10 volte il valore dell'imposta non versata (sanzione minima 500 euro)	Sanzioni ai ritardatari: multa pari al 30% dell'imposta (sanzione minima 250 euro)
--	---	--	--	--	--	---	--

* in base alle informazioni disponibili al 30/10/19



INGREDIENTI



Innovazione, personalizzazione e ricerca: i trend del comparto aromi e ingredienti nel 2019. Parola alle principali aziende italiane del settore, che presentano le proprie novità per il mercato.

EUROPRODOTTI www.europrodotti.it

Marco Volturno, amministratore unico

“L'anno non è ancora finito ma posso dire che il 2019 è stato molto positivo per Europrodotti. Mi ritengo dunque molto soddisfatto del lavoro svolto da tutto il nostro team di esperti e mi auguro che il 2020 abbia in serbo altri ottimi risultati. Frutto di 36 anni di esperienza e della costante ricerca e selezione di materie prime di qualità, la nostra vasta gamma di ingredienti funzionali e di aromi è sicuramente uno dei fattori principali a cui si deve il nostro successo. Quest'anno ci siamo focalizzati sulla realizzazione di diversi aromi liquidi, naturali e non, dal gusto e dal profumo intenso, che potessero esser di facile impiego per i nostri clienti. Abbiamo quindi presentato le seguenti novità: Euroaroma aglio liquido, Euroaroma arancia liquido, Euroaroma limone liquido, Euroaroma pepe nero liquido, Euroaroma tartufo liquido, Euroaroma fungo porcino liquido, Euroaroma brasato, Euroaroma gran bollito”.



La sede di Concorezzo (Mb)

LINEA DIACARE

Miscele costituite da ingredienti funzionali privi di zuccheri semplici, amidi e proteine di origine animale.

Caratteristiche e punti di forza

Punto di forza della linea è l'assenza delle comuni sostanze allergeniche, quali glutine, latte e derivati, soia e derivati, uova e derivati, frutta a guscio. Sono miscele molto versatili che possono esser utilizzate per prodotti a base di carne di varia origine.



SACCO www.saccosystem.com

Alessandro Pozzo, technical sales manager meat and other foods

“Il gruppo Sacco System, di cui Sacco è parte, ha fatturato lo scorso anno 108 milioni di euro: l'andamento si mantiene dunque costante. Flessibilità e customizzazione sono i nostri punti di forza. Oltre alle caratteristiche dei nostri prodotti, che sono tutti 100% naturali e frutto di una continua innovazione, grazie alla ricerca costante dei nostri tecnologi e del dipartimento R&D e alla collaborazione con le più prestigiose università in tutto il mondo. Al momento stiamo lavorando anche all'ampliamento della gamma di prodotti già esistenti nel nostro portfolio per la sicurezza alimentare, nello specifico per salumi freschi e cotti”.

LYOCARNI BMX-37

Miscela protettiva che aumenta la qualità e la sicurezza nel processo produttivo di prodotti freschi. I batteri sono in grado di crescere fino a + 2 °C, quindi sono attivi anche durante lo stoccaggio. I ceppi presenti nella miscela sono produttori di batteriocine attive contro *Listeria monocytogenes*, e inibiscono per competizione lo sviluppo di batteri indigeni indesiderati. Il prodotto infine favorisce la formazione di aroma e la stabilità del colore.

Caratteristiche e punti di forza

La coltura liofilizzata è confezionata in buste impermeabili all'aria e all'acqua. Il materiale d'imballaggio è idoneo al contatto con gli alimenti. Lyocarni BMX-37 è disponibile con un dosaggio minimo di 5g per 100 kg di carne. Sono disponibili confezioni personalizzate in funzione del batch di lavorazione.



FRATELLI PAGANI www.fratellipagani.it

Maria Vittoria Del Vecchio, marketing dpt.

“Da 110 anni creiamo l'emozione del made in Italy offrendo aromi e ingredienti esclusivi naturalmente sani, grazie all'impegno sinergico di tutti i reparti interni. E supportiamo i nostri clienti con soluzioni tailor-made con l'obiettivo di garantire risultati di alta qualità. Per questo motivo, l'azienda cresce notevolmente e puntiamo sempre più all'internazionalizzazione, strategia che sta dando ottimi risultati. Inoltre, investiamo molto in R&D e nello sviluppo di nuovi prodotti. Con il nuovo Laboratorio Aromi interno siamo in grado di offrire ai nostri clienti miscele personalizzate e sapori ad hoc”.

AROMA SMK NAT 44011

Aroma studiato per conferire ed esaltare le note tipiche dei prodotti affumicati. Riproduce

le caratteristiche organolettiche del fumo con note leggere di bacon dolce e legno. Il prodotto è disponibile in polvere.

Caratteristiche e punti di forza

Aroma naturale e senza allergeni che si applica a tutti i prodotti affumicati. Conferisce ed esalta le note del fumo.



SAINI www.sainisrl.it

RODOGEN

Gamma di prodotti in polvere con una forte concentrazione di componenti funzionali per la produzione di salumi stagionati di prima qualità. Sono una miscela bilanciata di ingredienti e additivi che stabilizzano il colore, accelerano l'asciugamento, omogeneizzano il pH ed evitano il formarsi di sapori aspri nei salumi da stagionare e riequilibrano l'apporto proteico.

Caratteristiche e punti di forza

Prodotto in polvere, inodore e caratterizzato da una colorazione che varia dal bianco al nocciola. Venduto in sacchetto accoppiato alluminio-politene da cinque chili, dura 24 mesi dalla data di produzione. La linea Rodogen non contiene fonti di glutine, derivati del latte, esaltatori di sapidità come il glutammato, si abbina con altri ingredienti e si scioglie in acqua. Non contiene materiale derivato da Ogm.

Una macchina che si fa in... tre

La ricerca di una maggiore flessibilità produttiva ha spinto Minerva Omega Group a progettare l'hamburgatrice-polpettatrice C/E HF. Un modello unico nel suo genere, tanto pratico quanto preciso nel funzionamento.

Una macchina capace di produrre indifferentemente hamburger o polpette con un rapido cambio di configurazione, facilmente eseguibile anche dalle mani meno esperte. Al punto che il nuovissimo modello C/E HF di Minerva Omega Group, specialista nella progettazione e creazione di macchinari dedicati alla lavorazione delle carni, ha già conquistato la curiosità del pubblico alle ultime fiere di settore, sia in Italia che all'estero. "L'importanza di essere primi è fondamentale per precorrere i tempi e restare in pole position", commentano i tecnici commerciali dell'azienda bolognese, le cui macchine sono oggi presenti nei laboratori dei principali super e ipermercati, nelle cucine di comunità, nelle mense, nei negozi al dettaglio e nelle aziende di trasformazione degli alimenti di ogni parte del mondo. "Stiamo per arrivare al nostro 75° anno di attività - affermano con soddisfazione - e siamo alla terza generazione aziendale. Lavoriamo oggi con lo stesso spirito del padre fondatore e con la stessa voglia di produrre con qualità senza badare alla concorrenza. Le nostre macchine si riconoscono per la loro durata nel tempo, per la precisione e per la sicurezza operativa. E, aspetto non trascurabile, ogni componente meccanico, ogni assemblaggio e collaudo è eseguito esclusivamente nei nostri stabilimenti ubicati in Italia in territori riconosciuti per la storica presenza di eccellenze tecniche".

L'hamburgatrice-polpettatrice C/E HF: una soluzione ad hoc per i nuovi trend alimentari

Ergonomica, sicura e facile da pulire, di grande flessibilità di utilizzo, tanto pratica quanto precisa nel funzionamento, la nuova CE HF può cambiare la sua configurazione da hamburgatrice a polpettatrice in pochi minuti e con semplici interventi. Una macchina che risponde alle nuove esigenze e stili di vita dei consumatori, che spingono gli addetti ai lavori a ricercare tecnologie produttive orientate alla massima flessibilità e al controllo totale. Macchine facili da utilizzare, ergonomiche e poco invasive, semplici da pulire e capaci di realizzare prodotti 'su misura' in tempi sempre più ristretti.

Le specifiche tecniche, anche nella configurazione base, la rendono una macchina davvero completa: utilizzo esclusivamente di acciaio inox, carrello integrato dotato di ruote con freno per dare la massima stabilità, stratificatore di hamburger integrato con dispositivo automatico di pulizia del filo di distacco, dispositivo interfogliatore, oliatore per polpette e doppio variatore di velocità (per hamburger e polpette). Dato l'elevato grado di innovazioni applicate a questa macchina la C/E HF è coperta da vari brevetti. Oltre a lavorare carni rosse, bianche o pesce, la macchina è indicata per la produzione di hamburger vegetali, polpette di soia o riso anche in combinazione con altri ingredienti come uova, spezie, pangrattato, verdure, formaggio, per soddisfare ogni esigenza o tendenza culinaria.

L'innovazione nell'innovazione: il telecontrollo

Le capacità di questa nuova macchina, in grado di produrre hamburger o polpette con diversi ingredienti, si spingono anche alle funzioni di controllo di tutti i parametri utili a una gestione quanto più centralizzata grazie all'applicazione di NeMoSy. Un esclusivo sistema in grado di trasformare una macchina in un dispositivo di nuova generazione 4.0, capace di dialogare e di essere controllata da remoto con un pc, un tablet, uno smartphone. "Con l'avvento di Internet e dei paradigmi basati sull'IoT, la tendenza sarà sempre più quella del telecontrollo", sottolineano dall'azienda, "e anche per queste applicazioni Minerva Omega Group ha saputo guardare avanti prima di tutti i suoi competitor, visto che per il sistema NeMoSy, la piattaforma che consente un dialogo bidirezionale con l'uomo, l'azienda ha ottenuto ben tre premi all'innovazione".



Una sola macchina automatica per tre diverse funzioni:

Produzione di hamburger singoli, circa 3000/h, con diametri fino a 135 mm e spessori variabili fino a 30 mm massimo

Produzione di hamburger stratificati, con dispositivo interfogliatore

Produzione di polpette, circa 6000/h in formato doppio e con diametri da un minimo di 25 fino a un massimo di 39 mm





OTEX

Antiossidante Naturale

*OTEX è un potente antiossidante naturale che garantisce un' **etichetta pulita** e prolunga la durata di conservazione dei prodotti alimentari.*

*La linea dei prodotti **OTEX** è ottenuta per estrazione acquosa ed è ricca in polifenoli che prevengono l'ossidazione lipidica.*

***OTEX** è disponibile nelle versioni:*

OTEX O – estratto dalle foglie di origano

OTEX T – estratto dalle foglie di tè verde e gelsomino

OTEX WS M – estratto dalle erbe mediterranee

OTEX OS M – estratto dalle erbe mediterranee (liquido)

**Saremo presenti al
Food Ingredients
di Parigi dal 3 al 5
Dicembre 2019
presso lo stand
Vedeqsa
Padiglione 6,
Stand Q121**

**LA LINEA DEI PRODOTTI OTEX E' DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA
DA I.T.ALI. SRL**