

## Speciale macchine per la lavorazione di carni e salumi

Da pagina VI a pagina XIII



# Personalizzazione, automazione e alta produttività

Sono queste le parole chiave del settore. Con i fornitori di tecnologia che archiviano un 2019 molto positivo, in primis all'estero. Spazio alle soluzioni energy-saving e ai servizi di assistenza h24 in tutto il mondo. Una panoramica delle principali novità del comparto.



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI  
ANNO 13 - NUMERO 1 - GENNAIO 2020  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

## Esteri

Da pagina XIV a pagina XV



# Plastica e Gdo: cosa succede nel Regno Unito?

Un report indaga le strategie adottate dai principali retailer d'Oltremarica. Al centro, le soluzioni alternative più utilizzate e il ruolo chiave della marca industriale. Waitrose, Tesco e Sainsbury's le più virtuose tra i 'big'.

## ALL'INTERNO

### Interpack 2020



È online il database degli espositori.

A pagina IV

### Plastic Tax



Imposta ridotta a 45 cent/kg. Entrata in vigore posticipata al 1° luglio 2020.

A pagina IV

## Eventi

A pagina V



# Il packaging non è mai stato così 'green'

La sostenibilità nel confezionamento al centro dell'evento organizzato da Ucima e Fondazione Fico. Appuntamento per tutta la filiera, a Bologna, il prossimo 20 e 21 febbraio.



# Anno ricco. Mi ci ficco

L'anno che inizia si prospetta ricco di sfide per i produttori di macchine, tecnologie e materiali per l'industria del food & beverage. Gli ultimi mesi del 2019 sono stati infatti caratterizzati da alcuni grandi dibattiti che, volente o nolente, determineranno profondi cambiamenti nel panorama nazionale. Il riferimento va, naturalmente, all'incubo plastic tax. Una "tassa etica", come l'ha definita il governo, che mira a ridurre l'utilizzo di plastica usa e getta facendo pagare il dazio ai suoi produttori. La levata di scudi, com'era prevedibile, è stata forte e unanime, al punto da costringere il governo a ridurre dell'85% il gettito della nuova imposta (da 1 miliardo a 140 milioni di euro), con il dimezzamento del contributo da 1 euro a 0,45 centesimi al chilo e lo slittamento dell'entrata in vigore dal 1° aprile al 1° luglio 2020.

La buona notizia, tuttavia, ha reso ancor più evidenti gli interessi meramente politici - e non certo ambientali - di chi legifera. Una proposta di modifica al testo originale voleva infatti che, oltre a bioplastiche e plastiche riciclate, venissero esentati dal pagare anche i produttori di multimateriali come il tetrapak (carta + plastica + alluminio). Sicuramente un bel favore per l'omonima multinazionale svedese, che in Italia ha il suo headquarter in Emilia Romagna, ma contrario a ogni principio ambientale. Nel corso dei numerosi dibattiti cui abbiamo assistito in questi mesi, che hanno visto i maggiori rappresentanti dell'industria delle materie plastiche, delle associazioni di categoria e degli enti di raccolta dei rifiuti (persone che, di materie plastiche, un po' ne masticano), c'è un punto su cui tutti concordano: i momomateriali (che siano solo carta, solo plastica e via dicendo) sono la soluzione più facile da riciclare e quindi anche la più sostenibile. Il perché è facilmente intuibile: i multimateriale, o poliaccoppiati che dir si voglia, proprio per il fatto di essere composti da diversi materiali che andrebbero smaltiti in modi differenti, sono più difficili da avviare al riciclo. Con il risultato che, una volta su due, finiscono nell'indifferenziata. L'industria si sta già muovendo in questo senso e i primi impianti di riciclo del tetrapak sono già una realtà, vedi il caso della piemontese Ecoplasteam. Per il momento, però, si tratta ancora di un business del futuro. Il testo che ha ricevuto il via libera del Senato ha poi fatto retromarcia sul tetrapak, che è nuovamente incluso tra i materiali che verranno tassati.

Altra grande novità per la filiera food-tech è la modifica, nella Manovra 2020, del Piano Industria 4.0. L'acquisto di nuovi macchinari, invece che con il superammortamento degli scorsi anni, sarà sostenuto con un credito d'imposta che, almeno sulla carta, dovrebbe avere come principale vantaggio il fatto di favorire una platea maggiore di aziende medio-piccole. Il nuovo credito d'imposta sarà così ripartito: 40% o 20% per investimenti in beni strumentali relativi a Industria 4.0, a seconda dell'importo; 15% per gli investimenti in servizi e software digitali; 6% per gli investimenti in altri beni e servizi (come i beni strumentali).

Insomma, il 2020 inizia con il piede sull'acceleratore e a noi non resta che allacciare le cinture. Il primo grande appuntamento per l'industria, che siamo certi rappresenterà un momento di incontro e dibattito fondamentale sui grandi temi del comparto, è fissato per il 20 e 21 febbraio al Fico di Bologna, dove andrà in scena 'Packaging speaks green', convegno internazionale sul packaging sostenibile promosso da Ucima (vedi articolo a pagina V). Buon 2020 a tutti.



Direttore Responsabile  
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo Srl  
Palazzo di Vetro  
Corso della Resistenza, 23  
20821 Meda (MB)  
Tel. +39 0362 600463/4  
Fax. +39 0362 600616  
e-mail: [info@tespi.net](mailto:info@tespi.net)  
Periodico mensile  
Registrazione al Tribunale  
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.  
Edizioni Turbo Srl  
n° iscrizione ROC11158  
del 21 aprile 2005  
Poste Italiane SPA  
Spedizione abbonamento postale  
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004  
Art. 1 Comma 1 - LO/MI  
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
Periodico mensile  
Anno 13 - numero 1 - gennaio 2020  
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
Una copia 1,00 euro -  
Poste Italiane SpA  
L'editore garantisce la massima  
riservatezza dei dati personali in suo pos-  
sesso. Tali dati saranno utilizzati  
per la gestione degli abbonamenti  
e per l'invio di informazioni commer-  
ciali. In base all'Art. 13 della Legge n°  
196/2003, i dati potranno essere rettificati  
o cancellati in qualsiasi momento  
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.  
Responsabile dati:  
Angelo Frigerio

Questo numero è stato chiuso  
in redazione il 7 gennaio 2020



**GLF**  
Ingredienti Alimentari

*Produzione di semilavorati funzionali  
personalizzati da applicare nel settore alimentare*

**GLF Ingredienti alimentari S.r.l.**

Via Francesco Pescatori, 4/A

Loc. Roncopascolo - 43126 Parma

Tel. +39 0521 647739

Fax +39 0521 674040

[www.glfingredientialimentari.com](http://www.glfingredientialimentari.com)

[servizioclienti@glfingredientialimentari.com](mailto:servizioclienti@glfingredientialimentari.com)



### Verso interpack 2020: è online il database degli espositori



Photo: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann



Interpack registra il tutto esaurito: 3mila espositori provenienti da 60 paesi sono attesi alla fiera di Düsseldorf, dal 7 al 13 maggio, per l'edizione 2020 della kermesse internazionale del packaging e dell'industria di processo affine. Al completo anche il padiglione 18, l'evento parallelo per l'industria fornitrice, ovvero 'components – special trade fair by interpack'. "Per avere un'idea dell'offerta esclusiva e delle aziende partecipanti, gli interessati potranno consultare da subito nel sito [www.interpack.com](http://www.interpack.com) la rubrica 'exhibitors and products', spiega la fiera in una nota. "Un accesso rapido è possibile tramite le otto icone di gruppi target su 'ricerca per settore': con un clic vengono elencati tutti gli espositori che hanno nel proprio portafoglio delle offerte per il settore in questione. Grazie a diverse opzioni di selezione i futuri visitatori potranno affinare ulteriormente la ricerca e salvare i risultati in un account personale con la funzione MyOrganizer".

### Poplast entra in Green Arrow Capital: nasce un polo del green packaging

Green Arrow Capital, per conto del Fondo Green Arrow Private Equity Fund 3, acquisisce la maggioranza della piacentina Poplast, detenuta dal fondo Eos Investment Management. Obiettivo dell'operazione, la costituzione di un polo industriale specializzato nel green packaging. Poplast, che in febbraio aveva rilevato la FM Plastic di Lamporecchio (Pt), ha chiuso l'esercizio 2018 con un giro d'affari di circa 63 milioni di euro e un Ebitda intorno a 10 milioni. "Le società del Gruppo, con sede produttiva in Italia a Castel San Giovanni (Piacenza) e a Lamporecchio (Pistoia), e con mercati di sbocco nazionali ed esteri, in particolare nell'industria alimentare, rappresentano un'eccellenza italiana in tutta la filiera produttiva", si legge in un comunicato, "dalle fasi di stampa, accoppiamento, laminazione, al taglio di film flessibile realizzato con materiale riciclabile, compostabile e di carta, che viene utilizzato nel confezionamento di prodotti alimentari, del tissue e del settore industriale". La partecipazione in Poplast sarà gestita attraverso la Green Pack Holding, che punta ad aggregare altre società attive nel converting di packaging flessibile, caratterizzate dall'utilizzo di materiali riciclabili, compostabili e innovativi.

### Macchine per il packaging: fatturato oltre 8 miliardi di euro

Secondo i primi pre-consuntivi del Centro Studi Ucima, l'associazione nazionale dei costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio, nel 2019 il settore mette a segno una crescita dell'1,8% rispetto all'anno precedente. Con il fatturato che supera la soglia record degli 8 miliardi di euro. In dettaglio, il mercato Italia cresce ancora del 3,2% a 1,713 miliardi di euro, mentre l'export – che rappresenta il 78,6% del fatturato complessivo – cresce dell'1,4%, raggiungendo il valore assoluto di 6,293 miliardi di euro. I dati disaggregati disponibili evidenziano le tre macro-aree di sbocco delle tecnologie made in Italy che hanno segnato le performance migliori: Asia (+12,7%), Europa (+6,5%) e Africa/Oceania (+3%). "Siamo soddisfatti e orgogliosi per questo ennesimo traguardo raggiunto", commenta Enrico Aureli (foto), presidente di Ucima. "Ma non dobbiamo adagiarsi sugli allori, perché le sfide che ci attendono sono complicate, i competitor sempre più agguerriti e gli scenari particolarmente instabili". Le previsioni per il 2020 restano quindi caute. "Secondo gli outlook macro-economici, rallenterà ulteriormente la crescita del Pil mondiale", aggiunge Aureli, "e a livello di settore la raccolta ordini è al momento meno positiva rispetto al passato. Riteniamo quindi che il 2020 potrebbe essere un anno di consolidamento, dopo la crescita costante e impetuosa degli ultimi anni. Ma rimaniamo ottimisti sull'ulteriore sviluppo del nostro settore nel medio-lungo termine".

### Tetra Pak presenta gli imballaggi realizzati con polimeri di origine vegetale



"Tetra Pak, insieme al suo fornitore Braskem, è diventata la prima azienda nel settore alimentare e delle bevande a produrre responsabilmente polimeri a base vegetale utilizzando gli standard Bonsucro per la canna da zucchero sostenibile". A comunicarlo è la stessa multinazionale del packaging, impegnata nella riduzione dell'impronta di carbonio dei suoi imballaggi, come annunciato di recente con l'iniziativa Planet Positive. "I nostri polimeri a base vegetale sono completamente tracciabili dalla loro origine di canna da zucchero", spiega Mario Abreu, vice president sustainability di Tetra Pak. "Consideriamo i materiali di origine vegetale una componente chiave nel raggiungimento di un'economia circolare a basse emissioni di carbonio. In futuro, tutti i polimeri che utilizzeremo saranno realizzati con materiali di origine vegetale". Obiettivo dell'azienda è anche ridurre le emissioni operative di gas a effetto serra del 42% entro il 2030 e del 58% entro il 2040, rispetto ai valori di riferimento del 2015. Le etichette certificate Bonsucro saranno disponibili dal primo trimestre 2020.

### Unilever inaugura un nuovo hub per l'innovazione

La multinazionale Unilever presenta 'Hive', un nuovo Food innovation centre situato a Wageningen, nei Paesi Bassi, per la cui realizzazione sono stati investiti oltre 90 milioni di dollari. Obiettivo del complesso: lo sviluppo di nuove tecnologie e ricette in ambito alimentare, così come la messa a punto soluzioni di confezionamento sostenibili. In particolare, Hive si concentrerà sullo sviluppo di prodotti plant-based alternativi alla carne, colture sostenibili e alimenti nutrizionalmente performanti. Attività che faranno riferimento, in particolare, ai brand The Vegetarian Butcher e Hellmann's. "Abbiamo bisogno di una trasformazione radicale del sistema alimentare se vogliamo dare da mangiare a più di nove miliardi di persone in modo sostenibile e nutriente", sottolinea Alan Jope, Ceo di Unilever. "La malnutrizione, l'obesità, i cambiamenti climatici e gli sprechi alimentari sono problematiche che possono essere affrontate solo se lavoriamo insieme per migliorare la tecnologia e l'innovazione. Il centro di ricerca e sviluppo globale di Wageningen ci consentirà di fare proprio questo".

### Berlin Packaging conclude l'acquisizione di Novio Packaging

Il produttore statunitense di imballaggi Berlin Packaging ha completato l'acquisizione di Novio Packaging Group B.V., fornitore di packaging in plastica con sede nei Paesi Bassi. L'operazione segue l'ingresso in Berlin Packaging di Bruni Glass, specialista nei contenitori speciali in vetro, Bruni Erben, fornitore nell'ambito delle chiusure, e altre quattro aziende acquisite nel 2019. Grazie a questa operazione, il gruppo chiuderà il 2019 con un fatturato annuo di oltre 1,5 miliardi di dollari, più di 130 tra punti vendita e magazzini in Nord America ed Europa e un portfolio di oltre 40mila contenitori e chiusure in vetro, plastica e metallo. Commenta Michael Grebe, presidente esecutivo del consiglio di amministrazione di Berlin Packaging: "questa acquisizione ci aiuta a raggiungere i nostri ambiziosi obiettivi di crescita e consolida la nostra posizione di principale fornitore di packaging rigido in due continenti in grado di vantare l'offerta più ampia e la maggiore attenzione al cliente".

### Epta acquisisce Linus Eco e cresce in Polonia

Epta annuncia l'acquisizione di Linus Eco in Polonia, storico partner del Gruppo attivo nella progettazione, installazione e assistenza post vendita di sistemi di refrigerazione – anche a refrigerante naturale Co2 – per il segmento food retail con sede a a Bosutów, nel distretto di Cracovia. L'operazione si configura come il passo successivo alla costituzione di Epta Polska, nata con l'acquisizione della società polacca Libre nell'agosto 2017, e mira a potenziarne il grado di penetrazione di mercato. "L'operazione è una conferma della volontà di Epta di rafforzare la propria presenza nell'Europa centro-orientale, dove l'azienda opera dal 2011 in Ungheria con il polo di coordinamento tecnico-commerciale Epta International e si è sviluppata ulteriormente con le acquisizioni di Libre nel 2017 in Polonia e Daas nel 2018 in Romania", sottolinea Marco Nocivelli, presidente e amministratore delegato di Epta. "Forte dell'expertise di Linus, Epta stima di consolidare ulteriormente la sua quota di mercato in queste aree dove sono previsti ampi margini di crescita".

### Plastic tax: imposta ridotta a 45 cent/Kg. Entrata in vigore posticipata al 1° luglio 2020



Slitta di tre mesi l'entrata in vigore della plastic tax, che rispetto a quanto ipotizzato inizialmente (1° aprile 2020) sarà applicata a partire dal 1° luglio 2020. Inoltre, l'imposta prevede un contributo pari a 0,45 centesimi al chilo (e non più 1 euro) per un gettito che, nel 2020, dovrebbe essere di circa 140 milioni di euro - pari a un decimo rispetto a quanto inizialmente ipotizzato. Sono di nuovo inclusi nell'imposta i multimateriali tipo tetrapak, che nei giorni precedenti l'approvazione della Legge di Bilancio 2020 da parte del Senato, avvenuta il 16 dicembre scorso, sembravano essere stati esentati dalla nuova tassa.

### Industria 4.0: si passa al credito d'imposta

Cambia il bonus Industria 4.0: dall'iper e superammortamento si passa infatti al credito d'imposta al 40% per beni tecnologici 4.0 fino a 2,5 milioni di euro e del 20% da 2,5 a 10 milioni di euro. Il credito d'imposta sarà invece del 15% per gli investimenti in servizi e software digitali (fino a 700mila euro); e del 6% per gli investimenti in beni strumentali 'semplici', nel limite dei costi dei 2 milioni di euro. Il riferimento va agli acquisti effettuati dal 1° gennaio 2020 al 31 dicembre 2020, ovvero entro il 30 giugno 2021 a condizione che entro la data del 31 dicembre 2020 il relativo ordine risulti accettato dal venditore e sia avvenuto il pagamento di un acconto di almeno il 20%. Sommando tutte le risorse messe in campo, il nuovo pacchetto di incentivi costerà all'Erario circa 6,7 miliardi di euro.



## Il packaging non è mai stato così 'green'

La sostenibilità nel confezionamento al centro dell'evento organizzato da Ucima e Fondazione Fico. Appuntamento per tutta la filiera, a Bologna, il prossimo 20 e 21 febbraio.

Si chiama 'Packaging Speaks Green' il nuovo forum organizzato da Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio) e Fondazione Fico, la cui prima edizione si svolgerà proprio nella cornice del mega food park bolognese, il prossimo 20 e 21 febbraio.

Obiettivo dichiarato e condiviso è lo sviluppo di una cultura della sostenibilità e dell'economia circolare nel settore dell'imballaggio a livello mondiale, grazie anche al contributo di un nutrito parterre di ospiti internazionali che arricchiranno il dibattito con dati e case history di rilievo.

"Una due giorni che si preannuncia ricca di stimoli e che intende fornire nuovi strumenti e metodi per la progettazione di un packaging sostenibile", sottolineano gli organizzatori, "identificandone le barriere allo sviluppo, fornendo strategie per raggiungere il cambiamento e sfatando alcuni dei falsi miti che ruotano attorno al mondo della sostenibilità".

### Di cosa si parlerà a Fico-Eataly World

Rivolto unicamente agli operatori del settore, il forum si focalizzerà su tre grandi chiavi di lettura che corrisponderanno ad altrettanti panel tematici: legislazione e società, retailers & brand owners; materiali e tecnologie.

Ad aprire le danze saranno i keynote speech di



Silvia Zucconi, market intelligence manager di Nomisma, che presenterà l'Osservatorio packaging del largo consumo sulla sostenibilità nelle scelte di acquisto; insieme a lei ci saranno anche Nicola De Carne di Nielsen, Andrew Manly di Aipia (Active & intelligent packaging industry association); e Johannes Bergmair della World packaging association.

Nella sezione dedicata a 'legislazione e società' - con cui si intendono gli sviluppi legislativi dei singoli mercati in tema green e la percezione del consumatore -, il quadro normativo e di consumo di ogni singola area territoriale sarà analizzato grazie al contributo di rappresentanti istituzionali

europei, indiani, americani, cinesi e australiani. In dettaglio, hanno già confermato la loro presenza Nerida Kelton dell'Australian institute of packaging; Sanjay Kr. Chattopadhyay dell'Indian institute of packaging; e Cui Lin della China food and packaging machinery industry association. Ad arricchire ulteriormente il dibattito, anche Sudhir Mishra di Trust legal advocates & consultants, tra i maggiori esperti di sostenibilità per l'area asiatica.

Produttori e distributori saranno protagonisti della seconda sezione del forum, che vedrà prendere la parola alcuni tra i principali retailer (Coop, Amazon, Alibaba, Albertsons) e aziende di beni di largo consumo mondiali (Procter&Gamble, Ferrero, Coca Cola, Kraft Heinz). Insieme, illustreranno esempi concreti di best-practice nella gestione del packaging nei differenti settori merceologici.

Interessanti stimoli arriveranno anche dal panel dedicato all'innovazione tecnologica e ai materiali compostabili e riciclabili. Paola Fabbri, dell'Università di Bologna, introdurrà la sezione partendo dai 'falsi miti' per poi dare spazio a un panel che coinvolge Marco Versari di Novamont; Carlos Trubacz di Amcor; Håkan Pettersson di BillerudKorsnäs; Mariagiovanna Vetere di NatureWorks; Marco Jansen di Braskem Netherlands BV; e Laure Cucuron di TerraCycle.

[www.packagingspeaksgreen.com](http://www.packagingspeaksgreen.com)

# ITALI SM 1035

## una soluzione naturale ai problemi microbiologici

Da una ricerca pluriennale e dalla nostra esperienza è nato ITALI SM 1035, il primo **AROMA NATURALE** che sfrutta le capacità antimicrobiche delle spezie.

La selezione e la giusta combinazione di estratti di spezie, studiata in collaborazione con istituzioni accademiche, ha permesso di mettere a punto un aroma naturale che, senza incidere sulle caratteristiche dell'alimento, permette una migliore conservazione dei prodotti di o a base di carne, pasta ripiena, elaborati a base di pese, salse e condimenti freschi.



I.T.ALI. Srl – Ingredienti e Tecnologie Alimentari  
Via F. Casorati 12/1 – Z.I. Mancasale – 42124 Reggio Emilia  
Tel. 0522/512775 – email [info@italisrl.com](mailto:info@italisrl.com) – [www.italisrl.com](http://www.italisrl.com)





# Personalizzazione, automazione e alta produttività

Sono queste le parole chiave del settore. Con i fornitori di tecnologia che archiviano un 2019 molto positivo, in primis all'estero. Spazio alle soluzioni energy-saving e ai servizi di assistenza h24 in tutto il mondo. Una panoramica delle principali novità del comparto.

**ELLER**  
www.eller.biz

Risparmio energetico, conformità alle normative di Industria 4.0 e adattamento degli impianti alle esigenze produttive sono alcune delle principali richieste espresse dai clienti di Eller, azienda del Sudtirolo specializzata dal 1960 nella realizzazione di macchine per l'industria alimentare. "Punti che già da anni manteniamo e continuiamo a migliorare, spesso in collaborazione con clienti o istituti di ricerca", spiega il titolare, Oswald Eller. "Offriamo impianti come forni/affumicatori, zangole, siringatrici, stagionature/asciugature, vasche di cottura, generatori di fumo, presse per carni ma anche la progettazione di complesse linee di produzione, con particolare attenzione all'efficienza produttiva e al contenimento dei costi di produzione". Oggi l'azienda esporta l'80-85% della produzione in svariati Paesi del mondo, tra cui Danimarca, Germania, Spagna, Russia, Egitto, Paesi Arabi e Giappone. Positivo il giudizio sul 2019, "grazie anche alla partecipazione a diverse fiere internazionali, come Iffa a Francoforte o Cibus Tec a Parma".

## VACOMAT E VACOMAT PLUS

Per il massaggio e/o la marinatura di vari prodotti in modo molto spinto o molto delicato: la geometria delle pale interne genera un rotolamento del prodotto all'interno della botte evitando di danneggiarlo. Questo consente di lavorare anche materie prime con osso o di marinare alimenti delicati, come il pesce. La vasta gamma di zangole Eller si contraddistingue per l'ampia versatilità e la semplicità di programmazione. Oltre che per la facilità d'installazione: fino al modello 750 lt. della serie Vacomat si tratta di macchine 'plug and play', che richiedono unicamente una presa di corrente. La Vacomat è disponibile in versione con camicia raffreddata e nella versione Plus con pala elicoidale raffreddata. Le pale elicoidali del modello Vacomat Plus consentono di ottenere un massaggio più delicato, esaltando la qualità del prodotto e incrementando la velocità di lavorazione.



### Specifiche tecniche

- Touch Screen TFT da 10,4"
- fino a 99 programmi personalizzabili con 20 passi/ciascuno
- Industry 4.0 ready: ogni zangola della famiglia Vacomat è pronta per la connessione ai sistemi di controllo aziendale
- Unità frigo integrate fino al modello 750 lt.
- Sistema di inclinazione botte automatico (dalla versione 1000 lt.)
- Versione Plus con pale elicoidali raffreddate (dalla versione 2000 lt.)

**IOZZELLI MACCHINE PER SALUMIFICI E INDUSTRIE ALIMENTARI**  
www.iozzelli.it

"Dal 1945 ci occupiamo della progettazione, costruzione, vendita e assistenza di macchinari per la lavorazione delle carni finalizzati alla produzione di salumi, prevalentemente insaccati", spiega l'amministratore delegato Stefano Iozzelli. "In particolare, forniamo tecnologie per triturazione, macinazione, taglio, mescola, impasto, insacco e dosatura". L'export ha un'incidenza del 35% circa ed è realizzato prevalentemente in Francia, Australia, Stati Uniti e alcuni paesi del Sudamerica. "In Italia notiamo una certa esigenza di personalizzazione e automazione in conseguenza del piano Industria 4.0. All'estero, invece, rileviamo una maggiore uniformità in termini di standard", sottolinea l'amministratore delegato, che esprime soddisfazione per i risultati conseguiti nel 2019: "C'è stato un volume intenso di richieste, offerte e ordinativi, che ha portato l'azienda a uno sforzo produttivo costante nel corso di tutto l'anno".

## TRITACARNE AUTOMATICO SERIE COMPAT

I tritacarne automatici della serie Compat Iozzelli rappresentano la soluzione ottimale per una triturazione di alta qualità, grazie alla speciale conformazione della zona di accesso della carne alla coclea di macinazione, che permette di evitare il danneggiamento o la lacerazione del prodotto. La macchina è disponibile in diverse esecuzioni: testate da Ø 150 e Ø 180 mm per sistemi di taglio Excelsior o Enterprise; motori da 18, 22, 30 o 37 kw. Le versioni TCS montano il sistema di triturazione 'Sterminio', che permette di far ruotare i coltelli due volte più velocemente rispetto alla coclea stessa. La versione TCN, con bocca per piastre da 200 mm, monta una potente motorizzazione da 45 kw e un riduttore meccanico rinforzato al fine di poter lavorare sia la carne fresca che quella congelata (previamente frantumata da una spezzatrice).



### Specifiche tecniche

- Tramoggia di alimentazione da 300 o 350 lt. dotata di un braccio alimentare ausiliario che facilita l'afflusso del prodotto alla zona di triturazione
- Su richiesta possono essere allestiti caricatori per vagonetti da 200 lt., giri variabili dell'albero coltelli mediante inverter, dispositivo cavanervi



**TREIF ITALIA**  
www.treif.com/it

Treif ha da poco presentato sul mercato italiano la nuova affettatrice Divider startup, "che unisce la semplicità di utilizzo all'affidabile tecnologia di taglio Treif, sempre con la massima attenzione all'igiene", spiega Fabio Anselmi, sales presso l'azienda specialista nelle tecnologie di taglio per l'alimentare. "Dotata di struttura di ingombro minimo, con telaio su ruote e impugnatura sul corpo macchina, consente di essere spostata agevolmente. Le dimensioni compatte la rendono perfetta per laboratori e reparti produttivi con spazi limitati, nonché in ambito industriale per essere abbinata a linee esistenti per confezionamento multiprodotto".

**DIVIDER STARTUP**

L'ampia camera di carico consente di affettare più prodotti, anche diversi, nello stesso ciclo, come ad esempio formaggi e salumi. Durante la produzione i tempi di fermo macchina vengono ridotti al minimo grazie al nuovo sistema scorrevole di protezione lama, che permette di accedere alla camera di carico senza interrompere il movimento della lama. Grazie al design semplice e compatto, Divider startup è completamente apribile e consente operazioni di pulizia e sanificazione facili e veloci.



**FRIGOMECCANICA**  
www.frigomeccanica.it

"L'attenzione della nostra clientela è rivolta a elevati standard produttivi e precisione di uniformità dei prodotti finiti. Chiaramente il riguardo a soluzioni a basso impatto energetico-ambientale è molto alto a fronte della nostra serietà professionale. In questo senso Frigomeccanica ha sviluppato differenti soluzioni", spiega Cesare Strada, sales area manager del colosso parmense, che fornisce locali tecnologici per la trasformazione e conservazione di prodotti alimentari, quali salumi, formaggi, pesce, verdure e altro. L'azienda si dice molto soddisfatta dei risultati raggiunti nel 2019, "con l'export che rappresenta il 50% della produzione complessiva ed è orientato soprattutto verso Stati Uniti, Russia, Cina, Europa e Sud America".

**IMPIANTO BIFLUSSO**

Sistema di distribuzione e condizionamento dell'aria con sistema bi direzionale. Circolazione verticale dell'aria con movimenti alternati dal pavimento al soffitto e dal soffitto al pavimento, con contemporanea variazione della portata, per uniformare la distribuzione orizzontale.



**TVI**  
www.tvi-gmbh.de

Specializzata nella produzione di sistemi di porzionatura per carni, TVI fornisce sia singoli componenti che linee di produzione complete. La gamma spazia dalle attrezzature per il congelamento e l'abbattimento della temperatura delle carni alle macchine per la porzionatura e il carico automatico delle porzioni nelle confezioni. "Le macchine innovative di TVI aumentano la produttività, il rendimento e la capacità offrendo il massimo grado di flessibilità e integrazione in linee di confezionamento complete, assicurando elevati livelli di efficienza e disponibilità delle macchine", spiega l'azienda. "La straordinaria capacità d'innovazione di TVI è testimoniata dal continuo lancio di nuove generazioni di macchine all'avanguardia".

**GMS 520 SINGLECUT**

Sistema di porzionatura multifunzionale e altamente flessibile, caratterizzato da una struttura compatta. Qualità di affettatura superiore (con e senza osso), grazie all'efficace 'taglio forbice'. Flessibilità di applicazione: cubetti, straccetti, taglio a farfalla. Guide di taglio parallele e piastra di fine corsa (regolarità nello spessore).



**Specifiche tecniche**

- Spessore delle fette da 2 a 50 mm
- Porzionatura a peso precisa e ottimizzazione degli scarti
- Formatura e taglio in un unico processo
- Resa elevata
- Rapido cambio di prodotto senza attrezzi
- Semplice operatività grazie alla guida menù intuitiva
- Compatibilità di linea (collegamento con soluzioni modulari TVI)

**TECSAL**  
www.tecsal.com

"Al mercato proponiamo la nostra soluzione per movimentare e stoccare automaticamente il prodotto attraverso le varie fasi di lavorazione dei salumi", spiega Francesco Soncini, export manager per Tecsal, specialista parmense della movimentazione in ambito food. "Grazie a questi sistemi, si ha una riduzione della mano d'opera richiesta alla movimentazione - essendo la gestione del personale un tema sempre più complicato - oltre che una riduzione di contaminazione dovuta alla manipolazione stessa". Positivo il feedback del mercato nazionale, ma è l'estero a trainare il business aziendale: "Specialmente nell'ultimo anno, in cui abbiamo avuto la totalità delle installazioni automatiche all'estero", commenta Soncini. "Per quanto riguarda il comparto automazione nella movimentazione, abbiamo avuto sicuramente un aumento graduale già dal 2015/2014, che in questo ultimo anno 2019 ha raggiunto il massimo a livello d'installazione e di commesse acquisite, e il prospetto per gli anni a venire è sicuramente in aumento".



**SISTEMA MACH**

Facile programmazione, sicurezza nelle movimentazioni, aumento del welfare (evitando agli operai la movimentazione di pesanti telai carichi di prodotto).

segue

**IL 70% DELL'ACQUA UTILIZZATA SUL PIANETA È CONSUMATO DALLA ZOOTECNIA E DALL'AGRICOLTURA. PIÙ LA TECNOLOGIA È ALL'AVANGUARDIA MENO È LA NECESSITÀ DI ACQUA.**

**MADE WITH WATER**  
*l'acqua non è scontata!*

**STA**

Società Trattamento Acque

L'acqua per passione...

S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L.

VIA GIORDANO DI CAPI, 28/30 Z.I. VALDARO - MANTOVA

STACQUE.COM

BLOG.STACQUE.COM





	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>GENNAIO</b>	Mer 1	Gio 2	Ven 3	Sab 4	Dom 5	Lun 6	Mar 7	Mer 8	Gio 9	Ven 10	Sab 11	Dom 12	Lun 13	Mar 14	Mer 15	
										FOOD & WINE EXPO (GOLD COAST - QUEENSLAND) foodandwineexpo.com.au		WINE PROFESSIONAL (AMSTERDAM) www.wine-professional.nl		AFP A	SAH	
													BELLAVITA EXPO (AMSTERDAM) http://web.bellavita.com		MAR	
<b>FEBBRAIO</b>	Sab 1	Dom 2	Lun 3	Mar 4	Mer 5	Gio 6	Ven 7	Sab 8	Dom 9	Lun 10	Mar 11	Mer 12	Gio 13	Ven 14	Sab 15	
					FRUIT LOGISTICA (BERLINO) www.fruitlogistica.de					WINE EXPO PARIS (PARIGI) www.wineparis.com			BIOFACH (NORIMBERGA) www.biofach.de		FOO	
				SIRHA (BUDAPEST) www.sirha-budapest.com						PRODEXPO (MOSCA) www.prod-expo.ru/en						
		ISM (COLONIA) www.ism-cologne.com		PROSWEETS (COLONIA) www.prosweets.com												
<b>MARZO</b>	Dom 1	Lun 2	Mar 3	Mer 4	Gio 5	Ven 6	Sab 7	Dom 8	Lun 9	Mar 10	Mer 11	Gio 12	Ven 13	Sab 14	Dom 15	
		NATURAL PRODUCTS EXPO WEST (ANAHEIM) www.naturalproducts.com							ANUFOOD BRAZIL (SAN PAOLO) www.anufoodbrazil.com						AFR	
			FHA HORECA (SINGAPORE) www.fhahoreca.com					FOOD EXPO GRECIA (ATENE) www.foodexpo.gr		FOODEX JAPAN (CHIBA) www.jma.or.jp/foodex/en						
		VINEXPO (NEW YORK) www.vinexpo.com			FY LA COSA GIUSTA (MILANO) www.fylacosagiusta.it				CFIA (RENNES) www.cfiaexpo.com						PRO	
<b>APRILE</b>	Mer 1	Gio 2	Ven 3	Sab 4	Dom 5	Lun 6	Mar 7	Mer 8	Gio 9	Ven 10	Sab 11	Dom 12	Lun 13	Mar 14	Mer 15	
	B/OPEX (VERONA) www.bopen.it					DJAZAGRO (ALGERI) www.djazagro.com									WINE	
		STOCCOLMA www.gastronord.se		GUADALAJARA www.expomtd.net											ANU	
<b>MAGGIO</b>	Ven 1	Sab 2	Dom 3	Lun 4	Mar 5	Mer 6	Gio 7	Ven 8	Sab 9	Dom 10	Lun 11	Mar 12	Mer 13	Gio 14	Ven 15	
							INTERPACK (DÜSSELDORF) www.interpack.com								SIAL	
					MACFRUT (RIMINI) www.macfrut.com								SIAL CHINA (SHANGHAI) www.sialchina.com		www.sial	
							SUPERWINE (SHANGHAI) www.superwinechina.com				CIBUS (PARMA) www.cibus.it					BIO
																BIO
<b>GIUGNO</b>	Lun 1	Mar 2	Mer 3	Gio 4	Ven 5	Sab 6	Dom 7	Lun 8	Mar 9	Mer 10	Gio 11	Ven 12	Sab 13	Dom 14	Lun 15	
		EXPO PACK MEXICO (CITTÀ DEL MESSICO) www.expopackmexico.com.mx														
			IFE CHINA (GUANGZHOU) www.ifechina.com										EXPRESS FOOD & HOSPITALITY (BENGALURU) https://expo.foodhospitality.in			
			ORGANIC FOOD IBERIA (MADRID) www.organicfoodiberia.com													
<b>LUGLIO</b>	Mer 1	Gio 2	Ven 3	Sab 4	Dom 5	Lun 6	Mar 7	Mer 8	Gio 9	Ven 10	Sab 11	Dom 12	Lun 13	Mar 14	Mer 15	
<b>AGOSTO</b>	Sab 1	Dom 2	Lun 3	Mar 4	Mer 5	Gio 6	Ven 7	Sab 8	Dom 9	Lun 10	Mar 11	Mer 12	Gio 13	Ven 14	Sab 15	
					WOFEX WORLD FOOD EXPO (MANILA) www.wofex.com											
<b>SETTEMBRE</b>	Mar 1	Mer 2	Gio 3	Ven 4	Sab 5	Dom 6	Lun 7	Mar 8	Mer 9	Gio 10	Ven 11	Sab 12	Dom 13	Lun 14	Mar 15	
						SPECIALITY FINE FOOD FAIR (LONDRA) www.specialityandfinefoodfairs.co.uk										
											SANA (BOLOGNA) www.sana.it					
		WORLD FOOD ISTANBUL (ISTANBUL) www.worldfood-istanbul.com				FINE FOOD AUSTRALIA (SIDNEY) www.finefoodaustralia.com.au										
<b>OTTOBRE</b>	Gio 1	Ven 2	Sab 3	Dom 4	Lun 5	Mar 6	Mer 7	Gio 8	Ven 9	Sab 10	Dom 11	Lun 12	Mar 13	Mer 14	Gio 15	
					AGROPRODMASH (MOSCA) www.agroprodmash-expo.ru/en											
				FLAVOR (FIRENZE) www.flavorfirenze.com												
<b>NOVEMBRE</b>	Dom 1	Lun 2	Mar 3	Mer 4	Gio 5	Ven 6	Sab 7	Dom 8	Lun 9	Mar 10	Mer 11	Gio 12	Ven 13	Sab 14	Dom 15	
			YUMMEX (DUBAI) www.yummex-me.com			MERANO WINEFESTIVAL (MERANO) www.meranowinefestival.com			SIAL INTERFOOD (JAKARTA) www.sialinterfood.com						PLM	
			GULFOOD MANUFACTURING (DUBAI) www.gulfoodmanufacturing.com			COSMOFOOD (VICENZA) www.cosmofood.it			ANDINA PACK (BOGOTÀ) www.andinapack.com			NORDIC ORGANIC FOOD FAIR (MALMÖ/MASSA) www.nordicorganicfoodfair.com				
									FHC CHINA (SHANGHAI) www.fhcchina.com							
<b>DICEMBRE</b>	Mar 1	Mer 2	Gio 3	Ven 4	Sab 5	Dom 6	Lun 7	Mar 8	Mer 9	Gio 10	Ven 11	Sab 12	Dom 13	Lun 14	Mar 15	
		WORLD BULK WINE EXHIB. (AMSTERDAM)* www.worldbulkwine.com														
										SIAL MIDDLEEAST (ABU DHABI)* www.sialme.com						
										SHANGHAI PRIVATE LABEL FAIR (SHANGHAI)* www.plmainternational.com						

■ ALIMENTARE   
 ■ BIO   
 ■ VINO   
 ■ TECNOLOGIE  
 \* DATE DA CONFERMARE

**LA NOTA**  
 WWW.ALIMENTANDO.INFO  
 IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



# MONDO 2020

## EVENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

Sede legale: Via Pini, 57/a - 43126 Parma (PR) • tel. +39 0521 940053 - fax +39 0521 980599  
 Sede operativa: Via Nebulina, 43 - 28047 Oleggio (NO) • tel. +39 0321 93366 - fax. +39 0321 93356  
 Sermedia USA: 70W. Madison Street 3500 Three First National Plaza Chicago, Illinois - USA 60602

www.sermedia.com • info@sermedia.com



15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
15 ANFAS FOOD PRODUCT (ANTALYA) www.anfasfoodproduct.com	Gio 16 UP (BOLOGNA) www.winecity.com	Ven 17	Sab 18 SIGEP (RIMINI) www.sigep.it	Dom 19 WINTER FANCY FOOD SHOW (SAN FRANCISCO) www.specialtyfood.com/shows-wsfb	Lun 20	Mar 21	Mer 22 BIO-BEURS (ZWOLLE) www.bio-beurs.nl	Gio 23	Ven 24 EXPRESS FOOD HOSPITALITY (MUMBAI) https://expo.foodhospitality.in	Sab 25	Dom 26 MILLESIME BIO (MONTPELLIER) www.millesimebio.com	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30 IPPE (ATLANTA) www.ippeexpo.org	Ven 31
15 NOVA (RIMINI) www.foodnova.eu	Dom 16 GULFOOD (DUBAI) www.gulfood.com	Lun 17	Mar 18	Mer 19	Gio 20	Ven 21	Sab 22	Dom 23 GOLOSITALIA (BRESCIA) www.golositalia.it	Lun 24	Mar 25	Mer 26	Gio 27	Ven 28	Sab 29		
15 FOOD MANUFACTURING (IL CAIRO) www.africa-foodmanufacturing.com	Lun 16	Mar 17	Mer 18	Gio 19	Ven 20	Sab 21	Dom 22 FOODEXPO (HERNING) www.foodexpo.dk	Lun 23	Mar 24	Mer 25	Gio 26	Ven 27	Sab 28	Dom 29 HOTELX & FINEFOOD (SHANGHAI)	Lun 30	Mar 31 GASTRONORD
15 WEIN (DUSSELDORF) www.prowein.de	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19 VINITALY (VERONA) www.vinitaly.com	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26 SALON DU FROMAGE (PARIGI) www.salon-fromage.com	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	
15 GOURMET JAPAN (TOKYO) www.wineandgourmetjapan.com	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19 NATURAL & ORGANIC PRODUCTS EUROPE (LONDRA) www.naturalandorganic.com	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26 SIAF (GUANGZHOU) www.spsinchina.cn/messe/ranklurt.com/guangzhou/en	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	
15 FOOD CHINA (SHENZHEN) www.szfoodchina.com	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19 WORLDFOOD POLAND (VARSAVIA) www.worldfood.pl/home	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	
15 CANADA (MONTREAL) https://sialcanada.com	Sab 16	Dom 17 FOOD & WINE EXPO (BRISBANE) www.foodandwineexpo.com.au	Lun 18	Mar 19	Mer 20	Gio 21	Ven 22	Sab 23	Dom 24 ALIMENTARIA (BARCELLONA) www.alimentaria.com	Lun 25	Mar 26	Mer 27	Gio 28	Ven 29	Sab 30	Dom 31 EXPO ANTAD & ALIMENTARIA
15 LONDON WINE FAIR (LONDRA) www.londonwinefair.com	Sab 16	Dom 17	Lun 18	Mar 19	Mer 20	Gio 21	Ven 22	Sab 23	Dom 24	Lun 25	Mar 26	Mer 27	Gio 28	Ven 29	Sab 30	Dom 31 GOOD FOOD & WINE SHOW (MELBOURNE) www.goodfoodshow.com.au
15 PROPAC ASIA (BANGKOK) www.propackasia.com	Mar 16	Mer 17	Gio 18	Ven 19	Sab 20	Dom 21 AFRICA'S BIG SEVEN EXPO (JOHANNESBURG) www.africabig7.com	Lun 22	Mar 23	Mer 24	Gio 25	Ven 26	Sab 27	Dom 28 THAIFEX-WORLD OF FOOD ASIA (BANGKOK) www.thaifex-anuga.com	Lun 29	Mar 30	
15 GOOD FOOD & WINE SHOW (SYDNEY) www.goodfoodshow.com.au	Mar 16	Mer 17	Gio 18	Ven 19	Sab 20	Dom 21	Lun 22	Mar 23	Mer 24	Gio 25	Ven 26	Sab 27	Dom 28 PLMA (AMSTERDAM) www.plmainternational.com	Lun 29	Mar 30	
15 MAFBEX (MANILA) https://mafbex.com	Mar 16	Mer 17	Gio 18	Ven 19	Sab 20	Dom 21	Lun 22	Mar 23	Mer 24	Gio 25	Ven 26	Sab 27	Dom 28 WBWE ASIA (YANTAI) www.wbweasia.com	Lun 29	Mar 30	
15 AFRICA'S BIG SEVEN EXPO (JOHANNESBURG) www.africabig7.com	Mar 16	Mer 17	Gio 18	Ven 19	Sab 20	Dom 21	Lun 22	Mar 23	Mer 24	Gio 25	Ven 26	Sab 27	Dom 28 SUMMER FANCY FOOD SHOW (NEW YORK) www.specialtyfood.com/shows	Lun 29	Mar 30	
15 FOOD & WINE EXPO (CANBERRA) http://foodandwineexpo.com.au/shows/canberra	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 MYFOODTECH (KUALA LAMPUR) https://mifb.com.my/myfoodtech	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 MALAYSIAN INTERNATIONAL FOOD & BEVERAGE (KUALA LAMPUR) www.mifb.com.my	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 FHI - FOOD AND HOTEL INDONESIA (JAKARTA) www.foodhotellindonesia.com	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 IBWSS (SAN FRANCISCO) www.ibwsshow.com	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 EXPRESS FOOD & HOSPITALITY (GOA)	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 GOOD FOOD & WINE SHOW (PERTH) www.goodfoodshow.com.au	Gio 16	Ven 17	Sab 18	Dom 19	Lun 20	Mar 21	Mer 22	Gio 23	Ven 24	Sab 25	Dom 26	Lun 27	Mar 28	Mer 29	Gio 30	Ven 31
15 NATEXPO (LIONE) www.nateexpo.com	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	
15 BIOFACH AMERICA (PHILADELPHIA) www.biofachamerica.com	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	
15 B2CHEESE (BERGAMO) www.b2cheese.it	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	
15 ANNAPOORNA ANUFOOD INDIA (MUMBAI) www.annapoorna.com	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	
15 WORLDFOOD MOSCOW (MOSCA) www.world-food.ru	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	
15 SIAL (PARIGI) www.sialparis.com	Ven 16	Sab 17	Dom 18	Lun 19	Mar 20	Mer 21	Gio 22	Ven 23	Sab 24	Dom 25	Lun 26	Mar 27	Mer 28	Gio 29	Ven 30	Sab 31
15 GOOD FOOD & WINE SHOW (BRISBANE) www.goodfoodshow.com.au	Ven 16	Sab 17	Dom 18	Lun 19	Mar 20	Mer 21	Gio 22	Ven 23	Sab 24	Dom 25	Lun 26	Mar 27	Mer 28	Gio 29	Ven 30	Sab 31
15 PLMA (CHICAGO) www.plmainternational.com	Lun 16	Mar 17	Mer 18	Gio 19	Ven 20	Sab 21	Dom 22	Lun 23	Mar 24	Mer 25	Gio 26	Ven 27	Sab 28	Dom 29	Lun 30	
15 WINE2WINE (VERONA)* www.wine2wina.net	Lun 16	Mar 17	Mer 18	Gio 19	Ven 20	Sab 21	Dom 22	Lun 23	Mar 24	Mer 25	Gio 26	Ven 27	Sab 28	Dom 29	Lun 30	
15 PACPROCESS MEA (IL CAIRO) www.pacprocess-mea.com	Mer 16	Gio 17	Ven 18	Sab 19	Dom 20	Lun 21	Mar 22	Mer 23	Gio 24	Ven 25	Sab 26	Dom 27	Lun 28	Mar 29	Mer 30	Gio 31



ALLESTIMENTO DI SPAZI TEMPORANEI

## speciale macchine per la lavorazione di carni e salumi

Gennaio 2020

### MARELEC FOOD TECHNOLOGIES www.lazzariegquipment.com

Da sempre alla ricerca delle migliori tecnologie mondiali per la lavorazione degli alimenti, Lazzari Equipment propone per il mondo delle carni la porzionatrice per il taglio di carni fresche a peso fisso marelec Portio, "la più precisa taglierina quando si tratta di porzionare tagli pregiati di manzo a temperatura positiva", sottolinea il titolare, Andrea Lazzari. "Queste macchine vengono vendute in tutto il mondo, con una fortissima crescita nei mercati asiatici, dove la produzione di pollo porzionato a peso fisso vede da qualche anno aumenti incredibili", spiega ancora il titolare, che evidenzia alcuni tra i maggiori obiettivi perseguiti dai suoi clienti nell'ultimo periodo: "Garantire il range di peso fisso al cliente finale minimizzando il sovrappeso che non viene remunerato, il più automaticamente possibile e con scarto bassissimo".

#### PORTIO3

Porzionatrice per il taglio di carni fresche a peso fisso. La lama ha un profilo sottilissimo e si muove tramite servomotore ad alta velocità: questo permette alla lama di tagliare perfettamente e senza sbavature carni morbide, fresche e con copertina di grasso. Larghezza nastro sino a 400 mm per porzionare anche i tagli più importanti. Facilissima da programmare, veloce da smontare a mano a fine produzione per la sanificazione, è caratterizzata da CIP lavaggio nastro automatico incorporato e dimensioni contenute. Inoltre, è Industria 4.0 ready.



#### Specifiche tecniche

- Peso: 1200 Kg
- Potenza: 5 kw
- Tagli/secondo: sino a 17 tagli al secondo

### SAINI - FOOD INGREDIENTS AND TECHNOLOGIES www.sainisrl.it

"I nostri nuovi armadi di asciugatura e stagionatura dei salumi, così come quelli per la frollatura delle carni, vantano capienze fino a 100 o 200 kg", spiega l'azienda. "Salumifici, macellerie, industrie alimentari, aziende agricole, agriturismi, norcinerie, laboratori di ricerca e sperimentazione sono i principali acquirenti di queste nuove macchine ad alta tecnologia, completamente automatiche per la maturazione dei salumi, dedicate a piccole e medie produzioni". Grazie a un'expertise di 25 anni nel settore, Saini - divisione Strumenti tecnologici offre ai propri clienti servizi di vendita, installazione, assistenza e supporto post-vendita.

#### ARMADIO DI ASCIUGAMENTO / STAGIONATURA SALUMI SA100

Controllore digitale totalmente gestito da microprocessore che rende la macchina completamente automatica. Possibilità di gestione di 10 programmi (ricette) da 10 cicli ciascuno, funzionamento anche manuale. Display touch screen con indicatore della temperatura e dell'umidità relativa, gestione dei grafici dei parametri di funzionamento, storico degli allarmi, correzione sonde, gestione piaccameetro (opzionale). Porta Ethernet per supervisione e telecontrollo da computer remoto o smartphone. Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.



#### Specifiche tecniche

- Struttura monoscocca completamente in acciaio inox Aisi 304 (esterno/interno)
- Porte vetrate
- Sbrinatori a gas caldo automatici e manuali
- Comando di accensione luce interna, anche temporizzato
- Ruote in inox e gomma girevoli
- Capienza: da 40 a 200 Kg
- Potenza elettrica 1,3 kw; Tensione 230 V



### RISCO www.risco.it

"L'offerta di Risco per il settore è ampia e articolata. Questo permette di offrire soluzioni adeguate a ogni esigenza di produzione, sia in termini di prodotto che di capacità produttiva", spiega Rita Dal Maso, export dept. e marketing manager. "Partiamo da una serie di tritacarne e impastatrici per la preparazione della materia prima, una gamma completa di insaccatrici sottovuoto per la piccola, media e grande industria, abbinabili a una serie di accessori e linee per la produzione di salsiccia fresca o stagionata, salame, prosciutto cotto e mortadella nonché diverse tipologie di formatrici per la produzione di polpette e hamburger classici o del tipo gourmet". L'azienda realizza il 90% circa del fatturato all'estero, in 70 Paesi. "Anche per il 2019 il principale mercato rimane quello del Nord America, seguito dall'area Euro dove primeggia la Spagna, seguita da Inghilterra, Francia e Scandinavia", aggiunge Rita Dal Maso. "Negli ultimi anni il comparto sta seguendo un andamento cautamente positivo e incoraggiante e Risco chiude il 2019 con un trend di crescita positivo rispetto al 2018".

#### MACCHINA

##### PER TAGLIO SALSICCIA RS 280

La nuova macchina da taglio RS 280 è un'unità flessibile e compatta, adatta al taglio di salsiccia insaccata in budello naturale e artificiale. Adatta sia per la piccola che grande industria, può essere collegata e sincronizzata con i sistemi di attorcigliatura di nuova generazione Risco oppure può funzionare in modo indipendente per la produzione di piccoli lotti o per salsicce cotte. Il modello RS 280 è dotato di motore servo e due nastri di alimentazione con velocità regolabile per guidare e trainare le salsicce durante il taglio. Tutti i parametri e le funzioni di lavoro sono memorizzati tramite HMI.



#### Specifiche tecniche

- Taglio programmabile (individuale o multiplo) di budelli naturali, di collagene o artificiali
- Velocità di produzione: fino a 1200 tagli / minuto
- Diametro budello: 16-42 mm
- Lunghezza porzione: da 45 mm in su



**MINERVA OMEGA GROUP**  
www.minervaomegagroup.com

“Minerva Omega Group è riconosciuto come uno dei principali costruttori mondiali di macchine per la lavorazione degli alimenti, con una gamma tra le più complete per modelli e dimensioni”, evidenzia Davide Puppini, junior area manager. “Per il mondo delle carni e dei salumi, l’offerta include trita-carne tradizionali o refrigerati, mescolatori, insaccatrici, hamburgatrici-polpettrici automatiche e affettatrici professionali”. Un 2019 in crescita per l’azienda, “chiaro indicatore della fedeltà dei nostri clienti e della qualità dei prodotti che offriamo, tra cui costruzione rigorosamente made in Italy e assistenza post vendita sempre attiva”, aggiunge Puppini. L’azienda è presente sui principali mercati globali, con un’incidenza molto significativa dell’export sul fatturato. “Oggi i clienti chiedono macchine flessibili, sicure, facili da pulire e veloci da regolare, sempre funzionanti anche in condizione di lavoro intenso, durature e a basso consumo energetico. Ma anche monitorabili, o per lo meno predisposte a un collegamento in rete”. A questo proposito Minerva ha sviluppato Nemosy, un sistema IoT che consente di connettere e rendere monitorabile l’intero parco macchine da remoto. “Grazie a questo sistema, l’azienda ha ottenuto ben tre premi all’innovazione”.

**HAMBURGATRICE/  
POLPETTRICE CE HF**

Costruita interamente in acciaio inox e dotata di un carrello con ruote autofrenanti, integra tre funzioni differenti in una macchina unica: produzione di hamburger, stratificazione di hamburger, produzione di polpette. Massima ergonomia e funzionalità per l’operatore, ingombri ridotti ma alta produttività per la preparazione di hamburger o polpette di carne, pesce, verdure anche mescolate con altri ingredienti.



**Specifiche tecniche**

- vasca da 40 litri
- produttività max hamburger: ~ 3000 pcs/h (formato singolo)
- produttività max polpette: ~ 6000 pcs/h (formato doppio)
- dimensioni hamburger: diametro max 135 mm
- dimensioni polpette: diametro variabile da 25 a 39 mm
- spessore max hamburger: 30 mm

**STANDARD TECH IMPIANTI**  
www.standard-tech.it

“Nel 2019, le installazioni sono pressoché raddoppiate rispetto al 2018, segno di un crescente interesse espresso dai nostri clienti”, sottolinea il direttore commerciale, Gabriele Polese. “In particolare, Standard Tech ha presentato al mercato le nuove camere bianche chiavi in mano Steril Tech, conformi alla normativa Iso 14644, realizzabili dalla classe 100.000 (Iso 8) alla classe 100 (Iso 5)”. Sul totale installato, le esportazioni rappresentano più del 50% per l’azienda, dirette soprattutto nell’Est Europa, in Russia e America del Nord. “Da parte dei nostri clienti, fonte di interesse principale per tali realizzazioni è l’incremento della shelf life dei prodotti e la forte diminuzione dei rischi derivanti dalle contaminazioni ambientali”.



**CAMERE BIANCHE STERIL TECH**

Le camere sono composte da: pannellature completamente lavabili con giunto nascosto per evitare interposizione di sigillanti; porte con accessi semaforici; impianti di trattamento aria con unità completamente lavabili in grado di controllare, oltre che la temperatura e la filtrazione, l’umidità relativa, la velocità e la sterilizzazione dell’aria nonché il controllo dinamico della sovrappressione. A seconda delle esigenze di produzione, i flussi d’aria interni alle stanze possono essere di due tipi: a flusso unidirezionale verticale, in cui i filtri assoluti in dotazione sono alloggiati su una cappa per direzionare il flusso d’aria pulita in uscita mentre le griglie di ripresa sono poste sulle parti basse del locale; o a flusso turbolento, dove l’area di lavoro sanificata è l’intero reparto produttivo.

segue

## L'ETICHETTA CHE COMUNICA IL VALORE DEL TUO PRODOTTO nel rispetto della normativa

**stoneline**  
INDUSTRIA  
GRAFICA  
PUBBLICITARIA

30  
anni  
1989-2019

AZIENDA  
ITALIANA

STUDIO  
GRAFICO  
DEDICATO

Vigarano Mainarda (FERRARA)  
Tel. 0532 43107 / 0532 436791  
www.stoneline.it info@stoneline.it

## speciale macchine per la lavorazione di carni e salumi

Gennaio 2020

**STALAM**  
[www.stalam.com](http://www.stalam.com)

“Stalam ha realizzato uno scongelatore in continuo che permette di ottenere un temperaggio o uno scongelamento parziale in pochi minuti piuttosto che ore o giorni, anche per prodotti in blocchi di notevoli dimensioni e, se necessario, all'interno delle confezioni imballate. Senza perdite di liquidi e nutrienti. Tutto ciò è reso possibile dalla tecnologia a radiofrequenza, che permette di trasferire rapidamente energia direttamente al cuore del prodotto in maniera uniforme e controllata”, spiega Ugo Nicoletti, sales manager dell'azienda vicentina, per la quale l'export ha un'incidenza sulle vendite superiore al 95%: “Abbiamo venduto più di 2.300 macchine in oltre 60 Paesi. E grazie alla nostra vasta rete distributiva, siamo in grado di offrire pronta assistenza in loco nel giro di 12-48 ore”, spiega Nicoletti. “Nell'ultimo anno, grandi marchi si sono affidati alla tecnologia e all'esperienza di Stalam per l'ottimizzazione dei propri processi produttivi, con enormi ritorni sull'investimento in brevissimo tempo”.

**SCONGELATORE RAPIDO IN LINEA**

Scongela in pochi minuti, evita le perdite di liquido e di peso, migliora la resa. Livello di protezione all'acqua e alle polveri IP65. Nastro di trasporto largo fino a 180 cm di tipo modulare in polipropilene, o con superficie chiusa in poliestere ad alta tenacità, entrambi adatti all'industria alimentare. Le macchine sono disponibili in moduli da 3 kW a 105 kW (valori di potenza a radiofrequenza in uscita) combinabili tra loro e la loro capacità produttiva dipende dal tipo di prodotto trattato e dalle temperature finali desiderate.


**Specifiche tecniche**

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304/316 con trattamenti di pallinatura superficiale
- Dispositivi per il lavaggio del nastro e del tunnel; portelli laterali per le operazioni di manutenzione e pulizia del tunnel
- Gestione ricette multiple grazie al Plc
- Costruzione modulare

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

Un'offerta a 360° quella della parmense Fava Giorgio Axel, come spiega l'amministratore delegato Antonio Fava: “Offriamo soluzioni intelligenti, semplici, pensate e costruite intorno ai bisogni dei nostri clienti. Abbiamo iniziato occupandoci del settore coppe e pancette per poi integrarlo con quello dei cotti, con il porzionamento e il confezionamento, sino alla movimentazione e all'automazione. Per tutti questi settori siamo in grado di fornire macchine e impianti all'avanguardia”. Positivo il giudizio sull'anno trascorso, grazie anche a una crescita sui mercati esteri, che oggi incidono per il 20% circa sul fatturato. Tra le maggiori esigenze espresse dalla clientela, figurano “l'automazione, l'igiene, la personalizzazione e il risparmio energetico”. Esigenze a cui “cerchiamo di rispondere continuando a sviluppare e perfezionare le nostre macchine e i nostri impianti - aggiunge il titolare - per garantire sempre il miglior rapporto qualità prezzo”.

**PORZIONATRICE PORTMP  
PER PRODOTTI COTTI E CRUDI,  
SENZ'OSSO**

È in grado di effettuare il taglio secondo una o due direzioni (lama a T per la separazione in due parti della fetta tagliata, a Pi greco per fette separate in due, con o senza rifilatura laterale, e a M per fette intere, con o senza rifilatura laterale, dipendentemente dalla larghezza del prodotto), longitudinale o trasversale. La macchina garantisce prestazioni elevate, massima sicurezza ed è completamente sanificabile. Possibile inserimento in linea, per rendere le operazioni di taglio e completamente automatiche, aumentando così la produttività, riducendo al minimo la manodopera necessaria ed evitando possibili contaminazioni.


**Specifiche tecniche**

- In acciaio inox
- Funzionamento elettropneumatico
- Controllata da Plc, con consolle di comando e tastierino
- Consente la memorizzazione di varie 'ricette'

**MACCHINE SONCINI ALBERTO**  
[www.soncini.it](http://www.soncini.it)

“Macchine Soncini Alberto offre sistemi e impianti meccanici automatici e semi-automatici per i processi inerenti la produzione del prosciutto e la pressatura degli affettati”, spiega Alberto Salvadori, project manager per l'azienda parmense. “Ieri come oggi, la nostra clientela è interessata soprattutto alla performance, all'affidabilità e all'automazione delle macchine. Il risparmio energetico è sicuramente un tema di grande attualità, così come la lotta all'inquinamento ambientale. Nel 2019 l'azienda ha goduto della spinta agli investimenti del Piano nazionale Industria 4.0, mentre sul fronte internazionale l'incidenza delle esportazioni sul fatturato si attesta al 40% circa. “Tra i mercati più interessanti ci sono sicuramente la Cina e gli Usa, senza dimenticare i paesi dell'Est Europa. Francia e Belgio sono invece mercati consolidati per noi”.

**LANP700/EL**

Legatrice automatica per il gambetto del prosciutto. Affidabile e performante, sostituisce meccanicamente l'operatore nell'annodare e tendere la corda al gambetto del prosciutto. A breve la macchina sarà completamente automatica.


**Specifiche tecniche**

- Macchina compatta a funzionamento oleodinamico (ad olio vegetale alimentare)
- Raggiunge facilmente la produzione di 600 pezzi/h.
- Barriere fotoelettriche per la protezione dell'operatore (che deve alimentarla)
- Dim.: 1400 x 900 x 1800 mm.

**JARVIS PRODUCTS CORPORATION**  
[www.jarvisitalia.it](http://www.jarvisitalia.it)

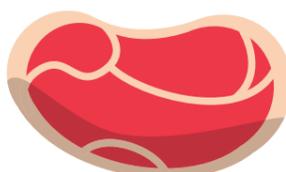
“Jarvis è da sempre sinonimo di tecnologie per l'industria della carne e il nostro nome è universalmente conosciuto in quanto la casa madre, Jarvis Corporation Usa, opera con filiali proprie in tutto il mondo”, spiega l'amministratore di Jarvis Italia, Fabrizio Foroni. “In Italia, in particolare, siamo i primi fornitori tecnici in tutti i più grandi impianti di macellazione industriali e artigianali. I nostri utensili sono infatti apprezzati per la loro robustezza e durata nel tempo”. Tra le priorità espresse dalla clientela, c'è un servizio di assistenza puntuale e veloce: “Le aziende di lavorazione della carne conoscono molto bene l'importanza di avere un fornitore tecnico qualificato e presente al bisogno. Caratteristica che ci contraddistingue e ci ha permesso, anche nel 2019, di conseguire importanti risultati”.

**SCOTENNATRICE MANUALE JHSL**

Rivolta a macelli, salumifici e prosciuttifici, è stata progettata per la rimozione manuale di pelle e membrane da tutti i tipi di carne: suina, bovina, avicola. Ottimale per la rifilatura di prosciutti e speck, anche stagionati. Rimozione di grasso, spellatura del pesce e petto di pollo, rimozione di membrane del tacchino e del bovino. Facile da usare, di semplice pulizia e manutenzione. Disponibile in tre differenti spessori per soddisfare tutti i tipi di lavorazione. Ideale per la scotennatura in economia di suini, scrofe e cinghiali.


**Specifiche tecniche**

- Alimentazione aria compressa (6 bar)
- Larghezza lama 95 mm
- Larghezza taglio 82.5 mm
- Spessore di taglio da 1,5 a 6 mm (vari modelli disponibili)
- Peso 1,8 kg





### STEFANO BORGIO & C. www.borgio.it

Con 40 anni di esperienza nel settore, l'azienda vicentina è specializzata nella progettazione e costruzione di macchine legatrici per salumi, complete di insacco, legatura e taglio. "Le performance registrate nel 2019 sono in crescita rispetto all'anno precedente", spiega l'azienda. "Le esportazioni hanno un'incidenza del 20% circa sul fatturato e sono dirette prevalentemente in America del Sud, Stati Uniti ed Europa dell'Est". Tra le varie esigenze espresse oggi giorno dalla clientela, una ha la precedenza su tutte: "L'automazione della legatura per la riduzione di costi e mancanza di personale".

#### LEGATRICE SINCRONIZZATA AS 100

Legatrice idonea alla legatura in budello continuo o singolo, di varie tipologie, come naturale o collagene. Il punto di forza è la Versatilità e la tecnologia applicata in termini di automazione.

#### Specifiche tecniche

- Si sincronizza a tutte le linee di insacco
- Forma l'asola per l'appendimento dei salumi
- Dispositivo di gestione budello
- Gestione misura dell'insaccato
- Collegamento alla rete tramite dispositivo wireless



### VELATI www.velati.com

"Velati offre da oltre 150 anni soluzioni e tecnologie per la trasformazione delle carni, dalla materia prima al prodotto finito. Forniamo macchinari e linee automatiche di produzione con differenti performance, a seconda delle esigenze specifiche di ogni cliente", spiega Michele Riva, sales director presso Velati. "Come Velati, esportiamo circa l'80% del fatturato fuori dall'Italia e negli ultimi anni siamo stabilmente presenti in tutta Europa, con grosse commesse in Usa, Russia e Sud America". Elevata personalizzazione e performance sono le principali richieste che provengono dal mercato dei macchinari industriali, secondo Velati: "Inoltre, la costante ricerca di ridurre la manodopera si tramuta in un grado di automazione, controllo, tracciabilità che deve essere parte integrante del pacchetto offerto alla clientela", aggiunge Michele Riva. "Oggi tutti parlano di Industria 4.0, scambio dati, tracciabilità dei processi, manutenzione predittiva, controllo remoto dei macchinari e via dicendo. Come Velati, siamo fieri di poter garantire ai nostri clienti tutte queste caratteristiche già da tempo".

#### TRITACARNE FRANTUMATORE THOR

Il tritacarne frantumatore Thor presenta due coclee poste una sopra l'altra secondo un asse verticale: la prima ha la funzione di sgrossatura, mentre la seconda di rifinitura, che permettono di passare da un blocco congelato a -20°C a una granulometria finale di 4 mm in un unico passaggio. Il sistema di taglio finale è il classico piastre/coltelli e in questa tipologia possono essere montate due coppia di piastre/coltelli con un diametro di bocca d'uscita pari a 300 mm. A seconda della granulometria desiderata, dalla temperatura di ingresso e dalla tipologia della materia prima la produttività può raggiungere le 10 ton/h.



### TRAVAGLINI www.travaglini.it

Specialista nella costruzione di impianti per l'asciugamento e la stagionatura dei salumi dal 1950, Travaglini può contare sull'esperienza maturata dalla collaborazione con i più importanti salumifici di tutto il mondo. "Le nostre tecnologie", spiega l'azienda "unite alle competenze dei nostri esperti, supportano il cliente nella risoluzione di tutti i problemi legati alla maturazione dei salumi, nelle applicazioni più specifiche".

#### IMPIANTI DI ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA SALUMI

Tra i vantaggi offerti dagli impianti firmati Travaglini c'è un miglior controllo delle fermentazioni attraverso l'eliminazione di una notevole quantità di acqua dal prodotto fin dalle prime ore di asciugamento, grazie alla combinazione della potenza frigorifera e termica installate. Inoltre il pericolo di incrostazione è scongiurato, poiché l'impianto è comandato dall'umidità che fuoriesce dal prodotto. Per far sì che la distribuzione dell'aria sia il più uniforme possibile, l'azienda ha progettato differenti modalità di distribuzione, a seconda dei sistemi di carico utilizzati: impianti "Turbo", impianti a canali circolari, o impianti con pareti soffianti. Per la regolazione dell'aria, Travaglini ha previsto un canale a forma di T in cui è installato un attuatore elettrico che consente il movimento di due serrande ad alette contrapposte, che offre il vantaggio di una modulazione dei flussi dell'aria in maniera graduale. Il sistema di gestione e di controllo computerizzato, oltre a monitorare la temperatura e l'umidità relativa, consente di impostare programmi predefiniti; controllare la temperatura dei fluidi ottimizzando il calo peso; registrare e visualizzare in un'unica schermata l'andamento grafico di più variabili; verificare il corretto svolgimento di tutto il ciclo di maturazione. L'azienda ha inoltre messo a punto diverse soluzioni per garantire il maggior risparmio energetico possibile.



### INOX MECCANICA www.inoxmeccanica.it

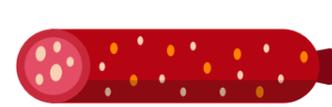
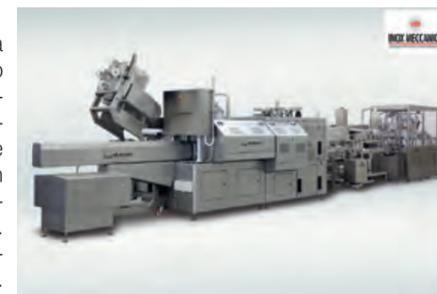
"Offriamo soluzioni innovative per la produzione di salumi stagionati che riguardano la salagione dei prodotti con zangole speciali a estrazione osmotica e linee di insacco per muscoli di suino e bovino da unire per formare barre da affettare. Inoltre, offriamo zangole per prodotti cotti, linee di insacco per muscoli interi siringati o clippatrici speciali anche per insaccare emulsioni o macinati o tacchino in film di carragenina (Nutrafilm) e rete elastica", spiega Federico Boratto, export manager dell'azienda mantovana. "Chi compra un macchinario Inox Meccanica cerca l'efficacia produttiva che permette di aumentare i volumi di produzione e ridurre la manodopera coinvolta nel processo, con benefici quali standardizzazione del prodotto e riduzione del costo totale per ogni chilo di prodotto". Positivo l'estero, che oggi incide per il 40% sulle vendite ed è in forte crescita: "In primis verso Stati Uniti, Canada e Russia - sottolinea Boratto -, dove i nostri macchinari trovano impiego su prodotti carni differenti ma con un unico target: alta qualità per il consumatore finale".

#### PIC 99 BAS

Per la produzione di prosciutto cotto alta qualità (sia a calo peso, sia senza calo peso), rispettando l'anatomia del muscolo intero. Migliora la resa produttiva, grazie all'omogeneità di insacco, e si ottengono barre più lunghe e uniformi, per un'elevata resa in affettato. Evita l'utilizzo di multistampi in acciaio inox per pressare e formare il prodotto. Consente di passare direttamente dalla cottura al tempering senza destampare le barre. Per evitare la pastorizzazione, la linea garantisce una totale sicurezza e il prodotto verrà sconfezionato solo in camera bianca.

#### Specifiche tecniche

- Evita il costo degli stampi in acciaio inox
- Riduce il materiale di consumo: rete, budello, corde, ecc.
- Riduce il personale impiegato grazie alle automazioni previste rispetto agli impianti tradizionali e una produzione possibile con due operatori della linea fino a quattro tonnellate/ora
- Risparmio energetico grazie al sistema di cottura e raffreddamento ad acqua nelle vasche di cottura



# Plastica e Gdo: cosa succede nel Regno Unito?

Un report firmato Greenpeace ed Environmental Investigation Agency (Eia) punta i riflettori sull'approccio che le più grandi insegne retail del Regno Unito hanno nei confronti della plastica. Evidenziando i progressi - e i peggioramenti - riscontrati nel corso dell'ultimo anno. Nel 2018, le due associazioni avevano infatti già svolto un'indagine tra le stesse catene, per capire quali strategie avessero messo in atto per promuovere la riduzione di plastica monouso all'interno dei loro punti vendita. Il dato emerso è significativo: non solo non si è verificata alcuna riduzione, al contrario, 7 catene su 10 hanno addirittura aumentato la propria plastic footprint nel corso dell'ultimo anno. E la quantità di plastica monouso immessa dalla Gdo sul mercato inglese è cresciuta di 20mila tonnellate. A incidere maggiormente, secondo il report, il packaging dei prodotti a marchio industriale.

Al centro dell'indagine, le 10 insegne retail più grandi del Paese e altri cinque retailer che, nel 2018, avevano più di 1.000 punti vendita in Uk: Bestway (2mila pv), Booker Group (5.556 pv), Costcutter (1.776 pv), McColl's (1.242 pv) e Spar UK (2.555 pv). Le sole catene ad aver performato leggermente meglio nel 2018 rispetto al 2017 sono Waitrose, Tesco e Sainsbury's.

Al di là del giudizio etico/morale sulle proprietà della plastica e sul suo ruolo nell'inquinamento ambientale, è interessante in questo caso capire qual è l'indirizzo intrapreso dal retail d'Oltremarica nei confronti di questa tipologia di confezionamento. Interessante soprattutto per l'industria alimentare di marca, che dall'oggi al domani rischia di non poter più vendere i propri prodotti nel Regno Unito a causa di un packaging non conforme.

## Plastica nei supermercati Uk

Cresce dalle 886mila tonnellate del 2017 alle 903mila tonnellate del 2018 l'utilizzo di packaging in plastica da parte delle maggiori insegne Gdo del Regno Unito. Di queste, 536mila tonnellate derivano dai prodotti a Mdd (erano 537mila l'anno precedente), mentre 367mila tonnellate (erano 349mila l'anno precedente) derivano dai prodotti a marca industriale. Responsabili, secondo lo studio, della creazione di 20mila tonnellate di plastica in più.

La classifica, stilata nel 2019, evidenzia i progressi realizzati nell'ultimo anno per ridurre l'uso di plastica usa e getta a favore di soluzioni packaging-free, riutilizzabili o bio-based. Il primo gradino del podio se lo aggiudica Waitrose, una delle poche insegne ad aver di fatto ridotto la propria plastic footprint. Occupano invece gli ultimi posti della classifica le insegne che hanno registrato il maggior incremento nell'uso di plastica: Aldi (8mila tonnellate in più, con vendite a +12,1%), Asda (5.300 tonnellate, vendite a +3,5%) e Lidl (3mila tonnellate, vendite a +8,1%). Con una market share del 27,1%, Tesco è il maggior responsabile della plastica usa e getta immessa sul mercato: 259mila tonnellate. Sainsbury's, con una market share del 14,5%, ha immesso 119mila tonnellate di plastica mentre Asda (13,7% market share) ne ha distribuite 135mila tonnellate.

## Le strategie delle insegne

Quasi tutte le catene stanno perseguendo degli specifici obiettivi per la riduzione della plastica monouso: per lo meno nella teoria, le iniziative in-

traprese a riguardo sono duplicate (da 5 a 10).

Benché la riciclabilità dei materiali sia tra gli obiettivi più perseguiti, la percentuale di confezioni in plastica a Marchio del distributore classificate come 'widely recycled' ('altamente riciclate' in base agli schemi di raccolta del Paese, ndr) è passata dal 64,7% del 2017 al 63,8% del 2018, se si considera il peso. Se si prende invece in considerazione il numero di articoli, "con molta probabilità - sottolinea il report - meno di due terzi dei prodotti a Mdd confezionati in plastica potrebbero essere classificati come 'altamente riciclati' a causa della presenza di più materiali plastici (ad esempio i film) anche se con un peso minore". Ad accomunare tutte le insegne, c'è la decisione di riduzione sensibilmente il peso delle confezioni e la sostituzione, ove possibile, della plastica con altri materiali. Ne è un esempio Morrisons, che ha eliminato 269 tonnellate di plastica sostituendola con buste in carta. O Tesco, che ha eliminato 114 tonnellate di plastica dal reparto ortofrutta sostituendo i vassoi delle mele con alternative a base di cellulosa. Iceland, dal canto suo, ha sostituito 100 milioni di vassoi per piatti pronti con confezioni in cartone. Infine Co-op ha sostituito 78,5 tonnellate di plastica, sempre per il confezionamento di piatti pronti, con vassoi in alluminio o a base cartone. Tutti i retailer hanno pianificato di ridurre la propria plastic footprint. Gli obiettivi più ambiziosi sono quelli di Iceland (rimozione del 100% delle confezioni usa e getta dai prodotti a Mdd entro il 2021), Sainsbury's (50% riduzione dell'uso di plastica sia dalle linee a Mdd sia dai prodotti a marchio entro il 2025), e Tesco (riduzione dell'uso di plastica del 20% nei prossimi due anni per le linee a Mdd, con l'eliminazione di un miliardo di articoli in plastica entro il 2020).

## Obiettivo riciclabilità

Tutte e 10 le catene hanno pianificato l'eliminazione delle confezioni non riciclabili: entro il 2021 per Waitrose, entro il 2022 per Aldi e M&S, entro il 2023 per Sainsbury's, Iceland e Coop, entro il 2025 per Asda, Lidl, Morrisons e Tesco. In molti casi si punta all'eliminazione delle vaschette in plastica nera (entro il 2020 per Co-Op) o colorata (entro il 2022 per Morrisons). Tutte le insegne intervistate (tranne Iceland), che hanno aderito su base volontaria al UK Plastic Pact, hanno approvato l'eliminazione delle confezioni in Pvc e delle plastiche oxo-degradabili entro il 2020. Azioni sono state intraprese anche nei confronti dei formati e dei polimeri più complessi, vedi Morrisons, che da gennaio 2019 ha avviato l'eliminazione delle etichette sulle confezioni in Pet rigido (bottiglie e vassoi), o Iceland che privilegia, dove possibile, i mono-materiali. Asda, Co-op, M&S, Morrisons, Sainsbury's e Tesco stanno esplorando vie alternative a tutti i film plastici che non possono essere riciclati. A questo proposito, sette insegne hanno fornito i dati relativi all'attuale livello di materiale riciclato usato per il confezionamento delle loro Mdd: Co-op (34%), Asda (28%), Sainsbury's (27%), M&S (20%), Morrisons (16%), Waitrose (15%) e Aldi (12%).

## Bio-plastiche e altre soluzioni

Spesso si sente parlare delle bio-plastiche o delle plastiche compostabili quali soluzioni alternative e più sostenibili alle plastiche convenzionali. La verità, come sottolinea anche il report, è che per la produzione di plastiche bio-based - realizzate



quindi a partire da materie prime di origine naturale - è necessario un enorme sfruttamento di terreno, quantificato, nel 2013, in 600mila ettari per la produzione di 1,6 milioni di tonnellate di bio-plastiche. Una frazione minima (meno dello 0,5%) della domanda registrata nel 2015. Facile intuire le conseguenze che potrebbe avere la produzione su larga scala di bio-plastiche, dalla perdita della biodiversità al consumo di suolo, con gravi ripercussioni climatiche.

Un dato conosciuto e condiviso anche dai retailer d'Oltremarica, che lamentano la presenza di poche infrastrutture capaci di processare questi materiali, l'inquinamento di altre filiere del riciclo e - non meno rilevante - la confusione che queste confezioni creano nei consumatori. Iceland, che aveva avviato una sperimentazione sulle bio-plastiche, ha infatti deciso di interromperla. Tesco ha addirittura inserito le bio-plastiche nella 'lista nera' dei materiali che i suoi fornitori non devono utilizzare. Aldi, Waitrose e Co-op utilizzano alcune soluzioni di packaging compostabile, ma solo nelle aree del Paese in cui la raccolta di questi materiali viene realizzata correttamente.

## Bag riutilizzabili o mono-uso?

L'introduzione nel Paese delle '5p carrier bags' (una tassa di 5 penny che i retailer fanno pagare ai consumatori per l'acquisto di sacchetti monouso in plastica) ha determinato un crollo dell'83% nel numero di sacchetti monouso in plastica venduti dalla



Un report indaga le strategie adottate dai principali retailer d'Oltremania. Al centro, le soluzioni alternative più utilizzate e il ruolo chiave della marca industriale. Waitrose, Tesco e Sainsbury's le più virtuose tra i 'big'.



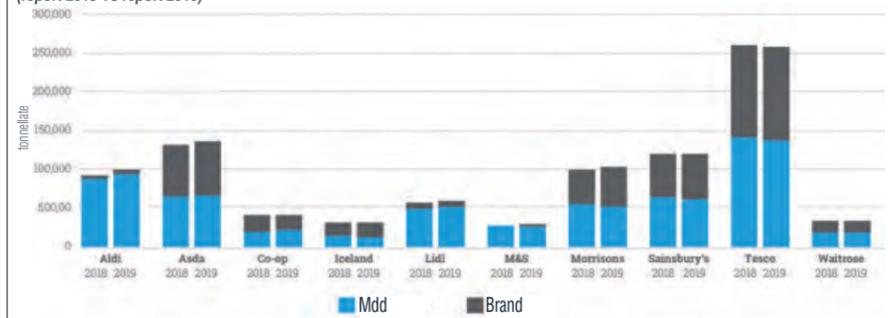
Gdo. E ha sancito l'ascesa delle 'bags for life', ossia i sacchetti riutilizzabili. Nel 2018 otto insegne, che rappresentano una market share del 75,3% del panorama retail inglese, hanno distribuito 959 milioni di sacchetti riutilizzabili (che equivale a 12,7 milioni per 1% di market share). Nel 2019, 10 insegne (94,4% market share) hanno venduto 1,5 miliardi di sacchetti riutilizzabili (ossia 16 milioni per 1% di market share). Un dato in crescita del 26% e che equivale a 54 sacchetti per nucleo familiare (senza contare l'apporto di tutti i retailer non inclusi nel sondaggio). L'impatto di questo cambiamento è importante, se si considera che le buste riutilizzabili contengono un quantitativo di plastica molto superiore rispetto all'equivalente monouso. Dal punto di vista della plastic footprint, un sacchetto riutilizzabile dovrebbe essere usato almeno quattro volte, se si tratta di polietilene a bassa densità (Ldpe), e 11 volte nel caso di polietilene ad alta densità (PP), per pareggiare con le soluzioni monouso. Per arginare il fenomeno 'bags for life' e incentivare i consumatori a ricordarsi di portare i sacchetti da casa, Morrisons ha aumentato il loro prezzo in 31 punti vendita, determinando un calo del 40% delle vendite.

#### Il ruolo dell'industria di marca

“Il nostro sondaggio lascia pochi dubbi sul fatto che i fornitori di marca siano di ostacolo a una significativa riduzione degli imballaggi monouso e al passaggio a soluzioni riutilizzabili”, sottolinea il report. “Tutti i supermercati, a eccezione di Lidl e Co-op, hanno registrato quest'anno un aumento della plastic footprint per quanto riguarda i prodotti di marca, passando dalle 349.022 tonnellate dichiarate lo scorso anno alle 366.937 tonnellate”. I prodotti di marca rappresentano mediamente tra il 40 e il 60% delle vendite nei supermercati inglesi (nel caso di Aldi e M&S meno del 10%). Aldi, per esempio, ha avviato un processo di ottimizzazione del packaging all'interno di ogni segmento in ambito alimentare, fornendo ai propri buyer specifiche raccomandazioni sull'eliminazione e sostituzione di tutte quelle confezioni che non rispettano la policy aziendale.

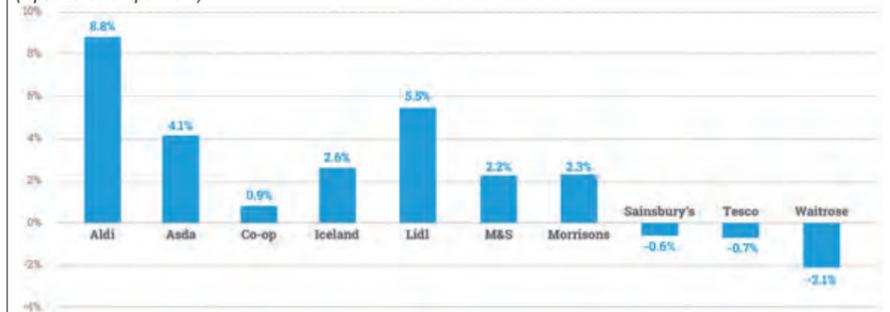
#### Packaging in plastica immesso sul mercato inglese da brand e Mdd

(report 2018 Vs report 2019)



#### Variazione della plastic footprint per brand e Mdd (tonnellate)

(report 2018 Vs report 2019)



#### Obiettivi di riduzione della plastica

Insegna	Obiettivo di riduzione	Tempistiche	Strategia aziendale
<b>ALDI</b>	<b>25%</b>	<b>2023 (inizio 2015)</b>	Riduzione del packaging in plastica del 25% entro la fine del 2023 (2015 base di rilevamento). Sta adottando obiettivi intermedi.
<b>ASDA</b>	<b>15%</b>	<b>2021 (inizio 2017)</b>	Riduzione del packaging primario in plastica nei prodotti a Mdd del 15% entro febbraio 2021, da calcolarsi a partire dall'anno fiscale 2017.
<b>CO-OP</b>	<b>6%</b>	<b>2020 (inizio 2018)</b>	Ridurre la plastic footprint dei prodotti a Mdd del 6% tra il 2019 e il 2020, sulla base dei dati 2018 (1,144 ton).
<b>ICELAND</b>	<b>100%</b>	<b>2023 (inizio 2018)</b>	Eliminare il packaging in plastica da tutti i prodotti a Mdd entro il 2023.
<b>LIDL</b>	<b>20%</b>	<b>2022 (inizio 2017)</b>	Entro il 2022, riduzione del 20% del packaging primario in plastica per le Mdd (sulla base del fatturato), con riferimento l'anno 2017 (riduzione annua del 4% dal 2018).
<b>M&amp;S</b>	<b>1000 ton</b>	<b>2020 (inizio 2019)</b>	Riduzione del peso della plastica di 1.000 ton nell'anno fiscale 2019-2020 sul packaging primario.
<b>MORRISONS</b>	<b>25%</b>	<b>2025 (inizio 2017)</b>	Riduzione a perimetro omogeneo del peso del packaging in plastica delle Mdd del 25% entro il 2025 (2017 base di riferimento). Ogni team commerciale ha degli obiettivi intermedi del 4,1% l'anno.
<b>SAINSBURY'S</b>	<b>50%</b>	<b>2025 (inizio 2018)</b>	Ridurre il packaging in plastica del 50% entro il 2025: vale per brand, Mdd e tutte le altre plastiche utilizzate.
<b>TESCO</b>	<b>20%</b>	<b>2019-2020 (inizio 2018)</b>	Ridurre del 20% il peso delle confezioni in plastica delle Mdd ed eliminare 1 miliardo di articoli in plastica nel 2020.
<b>WAITROSE</b>	<b>20%</b>	<b>2021 (inizio 2018)</b>	Ridurre del 20% la plastica monouso nei prodotti a Mdd entro il 2021 sulla base dei dati 2018.



# CIBUS

20° SALONE INTERNAZIONALE  
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA

11/14 MAGGIO 2020

WELCOME TO  
FOODLAND

[www.cibus.it](http://www.cibus.it) | [cibus@fiereparma.it](mailto:cibus@fiereparma.it) | Follow CIBUS on:   

