FORMAGGI
&TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO N.1 - FORMAGGI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

makia.it

GELMINI®
FOOD PROCESSING MACHINES

GLI SPECIALISTI DEL TAGLIO
DEL FORMAGGIO NEL MONDO

ITALIAN EXCELLENCE
SINCE 1990

prod&pack
6 HALL | A52.B51 STAND
21 - 23 NOV. 2023

ANUGA FOOD TEC
4.1 HALL | B060 STAND
19 - 22 MAR. 2024

www.gelminimacchine.com

GELMINI srl - Via G. Moruzzi, 3 - 43122 Parma (Italy) | Tel. +39 0521 861413 | info@gelminimacchine.com

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 - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005 - Poste Italiane SpA
Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

SEZIONATRICE MOD.

NEW ERA

- Elevata capacità produttiva
- Riduzione dello scarto di prodotto
- Industry 4.0 ready

www.gelminimacchine.com

prod&pack 6 HALL | A52.B51 STAND 21 - 23 NOV. 2023

FORMAGGI &TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO N.1 - FORMAGGI&CONSUMI | ANNO 16 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2023 | DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

REPORTAGE

Un Cibus Tec da incorniciare

Il giudizio degli oltre 100 espositori incontrati in fiera a Parma dal 24 al 27 ottobre è pressoché unanime: un'organizzazione eccellente, in un centro espositivo carente. Il nostro pagellone.

da pagina 6 a pagina 11

ZOOM

Il carrello della spesa? Potrebbe salvarci la vita

a pagina 5

L'INTERVISTA

"Competitor? Tanti. Ma come noi..."

alle pagine 12 e 13

RICERCA

È iniziata l'era della fermentazione di precisione

a pagina 14

EDIZIONI TURBO by tesi

IFP Packaging (Tecno Pack) presenta la nuova serie di confezionatrici per film termoretraibile SSI e SSIT

In occasione di Gulfood Manufacturing, a Dubai dal 7 al 9 novembre, IFP Packaging – brand del Gruppo Tecno Pack con sede a Schio (Vi) – ha presentato la nuova serie di macchine confezionatrici per film termoretraibile SSI 400 e 600 (senza tunnel di termoretrazione integrato) e SSIT 400 e 600 (con forno di termoretrazione integrato). Frutto di 40 anni di esperienza, "le confezionatrici di ultima generazione sono studiate per assicurare versatilità, affidabilità e ottime velocità operative", spiega l'azienda. "Concepite per avvolgere sia prodotti sottili che di maggiore spessore, solidi di piccole, medie e grandi dimensioni, vantano una robusta struttura che rende le confezionatrici ideali sia per usi artigianali che industriali ad alta produttività". Anche grazie all'integrale controllo di tutte le funzioni tramite touch screen (60 programmi lavoro preimpostati).

Dalla robusta struttura in acciaio verniciato (RAL 9007, grey), le nuove macchine confezionatrici sono posizionate su quattro piedi registrabili in altezza e funzionano in modalità intermittente. Dotate di nastro trasportatore in ingresso a motorizzazione indipendente, consentono lo svolgimento del film motorizzato con rulli gommati e ballerino per regolare automaticamente la velocità. Il modello SSIT 400, con forno di termoretrazione, dispone di un gruppo di saldatura trasversale fino a 400 mm con profilo intercambiabile; forno di regolazione elettronica della temperatura di saldatura; e gruppo di saldatura longitudinale regolabile in altezza in funzione del prodotto, sistemi di traino film, ruote calde di saldatura e taglio. Tra i punti di forza della macchina anche un software tridimensionale per la gestione delle parti di ricambio.

Modello SSIT 400

Regolamento Ue imballaggi, a rischio la filiera italiana del riciclo (3 mld nel 2022)

3 miliardi di euro. A tanto ammonta il valore generato dalla filiera italiana del riciclo nel 2022. Un valore messo a rischio dal nuovo regolamento europeo degli imballaggi, approvato a fine ottobre dalla commissione Ambiente Ue che, di fatto, favorisce il riuso anziché il riciclo. Un valore reso noto dal Conai e che cresce di anno in anno: ammontava a 1,5 mld nel 2010 e si aggirava attorno ai 2 miliardi nel 2020, per un totale che negli ultimi 25 anni supera i 38 mld di euro. Come evidenziato dal quotidiano di Confindustria, "il valore della materia recuperata grazie al riciclo è di 2 miliardi (667 milioni la quota realizzata da Conai, 1,4 miliardi dal libero mercato). Quello dell'energia prodotta dalla valorizzazione energetica dei rifiuti da imballaggio raggiunge i 20 milioni. Sono 11,8 milioni le tonnellate di materia vergine che si è evitato di estrarre e utilizzare grazie al riciclo degli imballaggi nel 2022, ed è stata evitata l'emissione di 10,2 milioni di CO2 lo scorso anno". "Siamo uno dei nove Stati membri che, lo scorso giugno, era sulla buona strada per raggiungere gli obiettivi di preparazione per il riutilizzo e riciclo, secondo la Commissione Europea", spiega Ignazio Capuano, presidente di Conai, al Sole 24 Ore. "Ora si attende il voto in Parlamento tra qualche settimana. Per fare un commento sul tema aspetterei la votazione in plenaria, prevista nella seconda parte di novembre, e l'esito del trilogo".

VISTI A CIBUS TEC (Parma, 24-27 ottobre)

Ferbox presenta il sistema Hqc (Hygenic quality corner) per gli ambienti alimentari

L'azienda con sede a Legnano (Mi), specializzata in pannelli e porte frigorifere per l'industria alimentare, porta a Cibus Tec il suo sistema Hqc (Hygenic Quality Corner), pensato per migliorare gli ambienti dedicati alla lavorazione e trasformazione dei prodotti alimentari. Questa nuova soluzione permette di dare continuità alle pareti raccordando anche i punti più critici, come quello tra parete e parete e quello tra parete e soffitto. Il sistema ha le stesse caratteristiche delle pareti realizzate in Glasbord con Surfaseal. Il Glasbord è un pannello in resina rinforzata con fibra di vetro certificato Haccp, che ha ottenuto la certificazione di prodotto ambientale GreenGuard con la menzione Gold. Da oltre 20 anni, Glasbord è dotata della superficie Surfaseal che garantisce una pulizia facile e veloce.

Esordio in fiera per le tecnologie low carbon e a zero emissioni di Gruppo Tesya

Cibus Tec 2023 è la vetrina scelta da Gruppo Tesya per presentare le sue soluzioni dedicate a favorire il percorso di transizione energetica dell'industria alimentare, distribuite sul mercato dalle due aziende del Gruppo: Xiber Energy Solutions e Cgt. "Grazie all'expertise sviluppata nel corso della nostra lunga storia e a un portfolio in continua evoluzione ci proponiamo oggi come partner multi-tecnologico per le imprese del mondo food and beverage", spiega Giovanni Longari, Ceo Xiber Energy Solutions, "a cui possiamo fornire un servizio davvero chiavi in mano, che va dalla consulenza strategica alla progettazione, fino all'installazione e al post-vendita per accompagnarle in un percorso di efficientamento energetico e decarbonizzazione".

Paper2Skin e Pulp Tray: le novità firmate GB Bernucci

GB Bernucci presenta in anteprima a Cibus Tec due novità assolute per il confezionamento alimentare. La prima è il sistema brevettato Paper2Skin pensato per il mondo ittico e i prodotti affettati, dalla pancetta al roast-beef, passando per la fontina. Un pack con bottom in cartoncino e top in materiale a base carta, quindi interamente riciclabile nella carta. Disponibile con certificazioni ambientali, senza limiti per formato e personalizzazione. Pulp Tray, invece, è la nuova frontiera dello sviluppo: un vassoio ottenuto da polpa di cellulosa compostabile, adatto a qualsiasi prodotto alimentare. Destinato a rivoluzionare il comparto nei prossimi anni, sia per confezionamento in atmosfera modificata che skin. Un prodotto sostenibile, con le stesse caratteristiche e la stessa resistenza di un vassoio in Pet.

Le celebrazioni per i 40 anni di Navatta Group, che presenta i suoi ultimi progetti

Lo specialista del food processing celebra i suoi primi 40 anni di attività. E lo fa promuovendo un nuovo programma di assistenza programmata delle macchine e predisponendo un Talent hub presso il suo stand per per la raccolta di Cv e candidature, al fine di inserire nuove figure professionali nell'organico. Fondata nel 1983 da Giuseppe Navatta, Navatta Group conta oggi 90 dipendenti e un fatturato che, nel 2023, supererà i 20 milioni di euro. Tra gli ultimi progetti del gruppo c'è appunto Happy Machines, un programma di ispezioni diagnostiche periodiche e test delle macchine on site, integrabile nel contratto d'acquisto, nato per di prevenire qualsiasi emergenza che rischia di interrompere la produzione. Nei prossimi mesi, l'azienda punta a costruire accanto alla sede odierna un nuovo polo produttivo da 10mila mq.

FORMAGGI &CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l. by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005
Poste Italiane SPA
Spedizione Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004
Art. I Comma I - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 16 - numero 11
Novembre 2023
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, HC HomeCare, MC Media Contents, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli,
www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,
www.hitechmagazine.info, www.tgtuttogiocattoli.it,
www.beauty2business.com, www.hchomecare.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione l'8 novembre 2023

di Aurora Erba

Il carrello della spesa? Potrebbe salvarci la vita

Un team di ricerca dell'Università di Liverpool ha ideato un'efficace soluzione per rilevare scompensi cardiaci senza alterare la routine dei pazienti. Le anomalie verrebbero registrate durante gli acquisti al supermercato. Tramite sensori speciali installati sulla maniglia delle 'quattro ruote'.

Oltre a essere un valido e necessario alleato per fare acquisti in serenità, il carrello della spesa potrebbe diventare, in futuro, un utile strumento diagnostico in grado di rilevare alterazioni cardiache. Forse siamo ancora lontani da quel momento, ma alcuni timidi passi sono già stati fatti in questa direzione.

Lo scorso giugno, infatti, nel corso del congresso scientifico della Società Europea di Cardiologia Acnap (Association of Cardiovascular Nursing and Allied Professions) svoltosi a Edimburgo (Scozia), è stata presentata la ricerca 'Shops-AF' condotta da un team di ricercatori dell'Università di Liverpool John Morres. Il professor Ian Jones, docente di Scienze Matematiche presso l'ateneo, ha guidato la squadra di scienziati che hanno partecipato al progetto di ricerca, sviluppato per testare un innovativo metodo di screening di massa che non alterasse la routine quotidiana dei partecipanti. Quale miglior luogo, allora, di un supermercato per condurre l'esperimento?

Prevenzione degli scompensi cardiaci

Il progetto di ricerca del professor Jones ruota attorno a una semplice intuizione, quella di dotare le maniglie dei carrelli del supermercato di sensori per l'elettrocardiogramma (Ecg). In questo modo, i dispositivi riuscirebbero a rilevare uno tra i più noti e diffusi disturbi cardiaci, la fibrillazione atriale. Questo tipo di aritmia, spiega il report, colpisce oltre 40 milioni di persone nel mondo e aumenta di cinque volte il rischio di avere un ictus.

Il grande vantaggio di un dispositivo diagnostico di questo genere sarebbe preventivo: la maggior parte delle persone scopre infatti di avere la fibrillazione atriale solo in seguito a un evento traumatico, come l'insorgenza di un ictus appunto. Screening simili riuscirebbero precocemente ad avvisare i pazienti nel caso in cui si registrassero alterazioni di tipo cardiaco. Il carrello, chiaramente, non sostituirebbe in alcun modo la figura di un professionista, ma semplicemente contribuirebbe a individuare per tempo le alterazioni cardiache, rimandando il paziente a una visita con un esperto.

La fase di sperimentazione

Per dimostrare l'efficacia dello studio, il team di scienziati dell'Università di Liverpool ha condotto un esperimento in quattro supermercati della città dotati di farmacia interna. Nell'arco di due mesi, oltre 2.100 persone hanno fatto la spesa utilizzando uno dei 10 carrelli su cui sono stati installati i sensori per l'Ecg. L'unica istruzione fornita ai partecipanti imponeva di tenere le mani ben salde sulla maniglia del carrello per almeno un minuto senza mai toglierle, così da rilevare la frequenza cardiaca. In caso di anomalie, la maniglia si illuminava di rosso e il paziente veniva mandato nella vicina farmacia per uno screening manuale delle pulsazioni. Quando invece il sensore non rilevava alcun genere di problematica, la maniglia si illuminava di verde.

I risultati della ricerca

Su un totale di circa 2mila partecipanti all'esperimento, sono 220 quelli che hanno visto illuminarsi di rosso la maniglia del carrello a causa di battito irregolare o presunta fibrillazione atriale. Dopo l'ispezione di un cardiologo, che ha visionato e controllato i test, è emerso che 115 partecipanti non avevano fibrillazione atriale, mentre altri 59 avevano effettivamente un disturbo del ritmo cardiaco: 20 persone già sapevano di soffrirne, le restanti 39 erano invece ignare della patologia. L'età media dei pazienti affetti da aritmia era di 74 anni, il 43% erano donne.

Propositi e conclusioni

Benché i risultati finali abbiamo dimostrato l'utilità della tecnologia, è lo stesso promotore della ricerca, il professor Jones, a sottolineare come siano ancora necessari diversi accorgimenti per perfezionare la strumentazione. "Bisognerebbe individuare, ad esempio, la posizione più indicata sulla maniglia del carrello dove apporre le mani senza che queste interferiscano con la lettura dell'elettrocardiogramma. Inoltre, un elettrocardiogramma ci mette solamente 30 secondi per rilevare la fibrillazione atriale, quindi vorremmo trovare un sensore che dimezzi il tempo di rilevazione", ha spiegato lo scienziato.

La tecnologia è ancora da migliorare, ma le premesse risultano comunque positive. È possibile, senza interferire con la normale routine dei pazienti, trovare efficaci metodi di screening che aiutino a prevenire gli ictus e, di conseguenza, a salvare vite. Anche durante una semplice e abitudinaria attività come quella di andare al supermercato.

a cura di Lucrezia Villa e Federica Bartesaghi

Un Cibus Tec da incorniciare

Il giudizio degli oltre 100 espositori incontrati in fiera a Parma dal 24 al 27 ottobre è pressoché unanime: un'organizzazione eccellente, in un centro espositivo carente. Il nostro pagellone. E gli highlight del convegno di apertura.

IL PAGELLONE

IL COMMENTO DEGLI ESPOSITORI — voto 9

Contenti, molto contenti, anzi contentissimi. Con questa edizione, Cibus Tec ha superato le più rosee aspettative incassando il plauso degli espositori, inclusi gli esordienti. Quattro giorni davvero intensi, con i padiglioni affollati dalle prime ore del primo giorno fino al tardo pomeriggio dell'ultimo. Promesse mantenute e superate.

I BUYER ITALIANI ED ESTERI — voto 8

Avvistati tra i corridoi e negli stand molti capitani d'impresa e manager dell'industria alimentare italiana, così come buyer da tutto il mondo. In questo senso gioca un ruolo strategico l'alleanza siglata tra Fiere di Parma e Koelnmesse - da cui nasce la Koeln Parma Exhibitions - che ha dato all'evento un potente boost di internazionalità. Una collaborazione riuscita che lascia ben presagire anche per l'edizione 2024 di Anuga FoodTec, a Colonia dal 19 al 22 marzo.

STRUTTURA, VIABILITÀ E AFFINI — voto 5

"La macchina Cibus funziona alla grande. È la location il vero problema". Il commento di un espositore ben riassume il pensiero di molti. Ottima l'organizzazione, ma gravi le carenze del centro fieristico, messe in particolare evidenza dal maltempo del primo giorno. Le code in ingresso e in uscita, la mancanza di collegamenti pubblici, l'acqua che filtrava dal tetto e andava a bagnare corridoi e stand, il mancato camminamento coperto tra il padiglione 5 e il 6 e da uno dei due ingressi, con evidenti disagi per espositori e pubblico… Nulla di nuovo sotto al sole (o alla pioggia), insomma. E gli stessi organizzatori, quando interpellati, alzano le mani sconsolati. Ma è possibile che un evento di tale portata, che tra alberghi e ristoranti porta un indotto importante, non goda neanche del supporto del suo comune e della sua provincia, che sono per giunta azionisti di Fiere di Parma? Un mistero a cui nessuno sembra saper dare una risposta.

L'ORGANIZZAZIONE — voto 9

I complimenti glieli abbiamo fatti di persona e li ribadiamo anche qui. Nei confronti degli organizzatori abbiamo sentito solo elogi, in particolare per il servizio di assistenza al cliente, definito rapido ed efficiente. Pareri positivi anche sulla piattaforma per il matching con i buyer, definita dai più molto semplice e intuitiva.

IL CIBUS TEC DAILY — SV

Questa edizione di Cibus Tec ha segnato anche l'esordio di un nuovo progetto editoriale lanciato da Tespi Mediagroup: il Cibus Tec Daily, il quotidiano della fiera. La distribuzione a tappeto alle prime ore del mattino ha dato a tutti la possibilità di aggiornarsi sulle novità della fiera e dei suoi espositori. La soddisfazione, in questo caso, è tutta nostra. Quindi il voto lo lasciamo a voi.

Toccare con mano il futuro del settore agroindustriale. Questo l'obiettivo degli oltre 40mila visitatori che si sono riuniti a Parma dal 24 al 27 ottobre scorsi in occasione della 53esima edizione di Cibus Tec. La manifestazione dedicata alle tecnologie per il food&beverage ha preso ufficialmente il via con il taglio del nastro a cui hanno presenziato Franco Mosconi, presidente Fiere di Parma, Thomas Rosolia, presidente Koeln Parma Exhibitions, e Gianluca Baldoni in rappresentanza della regione Emilia Romagna. Intervenuto nel corso dell'inaugurazione anche Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy (Mimit), ed Emanuele Di Faustino, responsabile Industria, retail e servizi di Nomisma, che ha presentato il primo Osservatorio Machinery Cibus Tec per il food & beverage.

Food tech italiano: una risorsa per il Paese

Un comparto strategico, quello delle tecnologie alimentari, che in base ai dati elaborati da Nomisma in Italia conta 2.107 imprese, per un totale di oltre 61mila addetti e un fatturato di circa 15,7 miliardi di euro, in crescita del +7,6% sul 2019. A sottolinearne l'importanza anche il ministro Adolfo Urso, intervenuto tramite videomessaggio alla conferenza. "Cibus Tec è un evento strategico per il settore agroindustriale, un comparto che si propone come perfetto connubio tra due pilastri del made in Italy, meccanica e agroindustria. La manifestazione non è solamente una fiera, ma una straordinaria vetrina dove viene mostrata l'innovazione del settore meccano-alimentare, sia a livello nazionale che internazionale".

L'Italia, secondo esportatore di macchinari per il f&b al mondo, deve il suo successo nel settore del food tech "all'impegno e alla ricerca di soluzioni innovative, sicure e sostenibili che caratterizzano le aziende del settore", continua Urso, "a cui il Governo assicura in modo incondizionato il proprio sostegno. Insieme al ministro Lollobrigida abbiamo infatti inaugurato un tavolo di dialogo permanente volto a identificare soluzioni condivise e strategie di sostegno in questo momento storico di transizione ecologica e digitale. A tal proposito vorrei segnalare la riapertura dello Sportello dei contratti di sviluppo per il settore della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, un'importante e significativa opportunità per le aziende del settore in cui siamo tutti chiamati a rispondere alle sfide imposte dalla transizione".

Cibus Tec: sempre più in grande

Anche quest'anno lo svolgimento di Cibus Tec è stato possibile grazie al lavoro congiunto tra Fiere di Parma e Koelnmesse. Una joint venture che, dal 2016 a oggi, ha portato a un incremento del +30% nel numero di espositori totali e a un aumento del +59% in termini di espositori internazionali, provenienti perlopiù da Usa, Olanda, Spagna, Germania, Turchia e Cina. Oggi, la manifestazione conta 1.200 espositori e 400 brand stranieri. "Abbiamo così creato una community tra Cibus e Cibus Tec, Anuga e Anuga FoodTec che costituisce una piattaforma di business unica al mondo", spiega Thomas Rosolia, presidente Koeln Parma Exhibitions. In aumento anche il numero di visitatori, che dal 2016 ha registrato un incremento totale del +32%. Considerando esclusivamente quelli internazionali, invece, il registro presenze sale del +24%, con affluenze in crescita da Usa, Messico, Brasile, Colombia, Francia e India.

Una forte vocazione internazionale

La meccanica per l'industria f&b rappresenta uno dei settori del made in Italy più vocato ai mercati internazionali grazie a un export di 8 miliardi di euro nel 2022 (+24,2% rispetto al 2012). Si evidenzia una performance molto positiva dell'export italiano di settore anche nei primi sei mesi del 2023 (+16,4% rispetto al primo semestre 2022), che potrebbe arrivare a circa 8,8 miliardi di euro entro la fine dell'anno. I Paesi dell'Ue da soli intercettano ben il 39% dell'export di settore. Segue il Nord America – con un ruolo di primissimo piano degli Usa (primo mercato di destinazione delle esportazioni italiane) – con un'incidenza del 16%. Altre importanti aree presidiate dalle imprese italiane sono l'America Latina (in primis Messico e Brasile), l'Europa non Ue (su tutti Regno Unito, Russia e Svizzera) e il Far East (Cina su tutti).

Quanto invece alle tipologie di macchinari maggiormente richieste sui mercati internazionali, la metà dell'export italiano riguarda macchinari e apparecchi dedicati al packaging, con un valore di 4 miliardi di euro nel 2022. Seguono le tecnologie dedicate al food processing (2,5 miliardi di export e peso del 31%) e le macchine per l'imbottigliamento (1,5 miliardi di export e un'incidenza del 19%). Sebbene performance positive abbiano interessato tutte le categorie, a trainare l'export di settore nell'ultimo decennio sono in primo luogo i macchinari dedicati al confezionamento (+22% tra il 2012 e il 2022) e quelli per la produzione di alimenti e bevande (+36%). Se ci focalizziamo invece sui trend del primo semestre 2023, le tendenze migliori le registrano i macchinari per il packaging e il bottling (rispettivamente +20% e +19% rispetto al primo semestre 2022).

Da Nomisma un focus sul mercato Usa

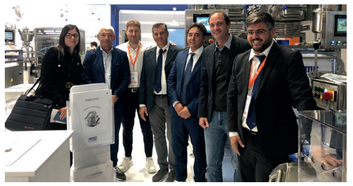
Gli Stati Uniti figurano in prima posizione nella classifica dei principali importatori di tecnologie agroindustriali, con importazioni superiori ai 7 miliardi di euro nel 2022. Un incremento che è proseguito anche nel primo semestre 2023, generando un valore di 3,6 miliardi di euro, in aumento del 10% sullo stesso periodo del 2022.

Guardando alle tipologie di macchinari più richieste negli Usa, continua l'Osservatorio di Nomisma, troviamo al primo posto quelle per il packaging (45%), seguite da quelle per il food processing (32%) e per il bottling (23%). Tra i trend in crescita che hanno caratterizzato il primo semestre 2023 spicca l'aumento del +161% nella domanda di macchine per il food processing. In particolare, il mercato italiano delle tecnologie per il food processing vede nella California il suo primo mercato di destinazione (35,6 milioni di euro nel 2022). Seguono Illinois (30,1 milioni di euro) e New York (28,1 milioni). Quanto alle tecnologie per il bottling, il podio vede primeggiare rispettivamente New York (32,9 milioni), Ohio (27,5 milioni) e New Jersey (27 milioni). Per quanto concerne i macchinari per il packaging, infine, è la Georgia a posizionarsi in cima alla classifica dei top importer (62,3 milioni di euro nel 2022). Alle sue spalle Ohio (52,4 milioni) e North Carolina insieme all'Illinois (entrambi a 50,6 milioni).

Confrontando 2022 e 2012 è possibile notare come l'import di macchinari italiani negli Usa sia cresciuto del +132% (il segno positivo riguarda quasi tutti gli Stati della Federazione, fanno eccezione Minnesota, Oklahoma, Virginia e Vermont) e anche nel primo semestre 2023 la domanda continua a crescere segnando un +18%.

Alce International
Il team

Aetna Group
Alfredo Aureli



Amc Packaging Solutions
Il team

Almac
Angelo Amara

Biometic
Il team

Brenntag
Nuria Nieto e Marco Negrini

Borin
Il team

Coligroup
Da sinistra: Giulia Antonelli e Alessandra Pagani

Caseartecnica Bartoli
Da sinistra: Davide Tosi e Pietro Bartoli

Comek
Massimiliano Piva

Etipack
Da sinistra: Fabio Casarotto e Davide Ermini

Corno Pallets
Da sinistra: Paolo Francese ed Emanuele Marras

Facchinetti
Il team

CSB-System
Da sinistra: Guido Girardelli e Andrè Muehlberger

Frau Group
Il team

F.lli Cuomo
Stefania Cuomo

Frigoimpianti
Da sinistra: Claudio Baldassari e Giuliano Bianchi

Faber
Il team

G. Mondini
Lo stand

Fenco
Alessandro Viglioli

Gelmini
Marco Mantovani e Silvia Bussi

Ferbox
Il team

Guido Parma e Soncini
Lo stand

Frigomeccanica
Da sinistra: Andrea e Monica Zanlari, Stefano Remedi, Alberto e Francesca Maggiani

Hedessent
Laura Barachetti

GB Bernucci
Da sinistra: Nicolò e Alberto Bernucci

Hpp Italia
Da sinistra: Silvia Santamaria e Chiara Cavazzini

Gruppo Tesya
Giovanni Longari

IFT
Da sinistra: Serena Martinelli e Giorgia Temporini

Ilip
Da sinistra: Andrea Teodori e Nicola Ballini

Linea Flesh
Il team

Lazzari
Da sinistra: Andrea e Silvio Lazzari

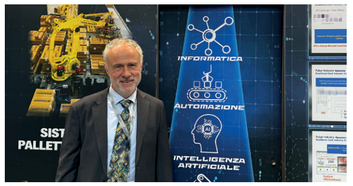
Itasystem
Giovanna Martinelli e Luca Veraldi

Italian Pack
Tomaso Petrini

Multivac
Il team

Navatta Group
Da sinistra: Riad Guesmi e Massimo Navatta

Nippon Gases
Ilaria Dal Ben



Pulsar Industry
Lorenzo Grandi

Niverplast
Da sinistra: Paolo Pasquinelli, Jeffrey Schapink e Matteo Minardi

Parmacontrols
Emilio Chiesi

P.e. Labellers
Cristiana Rondini

Remmers
Natascia Rossetto e Riccardo Binda

Risco
Rita Dal Maso

Roboplast
Il team

Sarp
Alessandra Salvalaggio

Sacco System
Il team

Sirec e Pannelli Termici
Da sinistra: Luca Bolzoni e Davide Maghin

Smart Packaging Hub
Il team

Socaf
Da sinistra: Matteo Franchini e Angelo D'Eri

STA
Il team

Società Cooperativa Bilanciai
Stefano Bonati

Xnext
Da sinistra: Matteo Frizzi Schiuma, Emanuele Rappa e Benedetta Arcaini

Stalam
Il team

Tecnolat
Da sinistra: Gaetano Ragone e Antonio Castaldo

Standard Tech
Eleonora Tognon e Fabio Berto

Tecnopool
Da sinistra: Stefano Grassetto e Gabriele Giannotti

Sysmec
Valentina Fontana

Tecnosistem
Da sinistra: Roberta Vavassori e Stefania Plebani

Techpartner e Fratelli Pagani
Marco Alessandro Weiss e Valentina Cardazzi

Travaglini
Il team

TecnoFerrari
Da sinistra: Stefano Ruffoni e Francesco Diemmi

Ulma Packaging
Giorgia Gnocchi

Velox Barchitta
Giulia Elettari

Unimac-Gherri
Il team

Wam Italia
Da sinistra: Lorenzo Baia e Luca Meschieri

Verinox
Il team

Zacmi
Da sinistra: Federica Ottini e Paola Benazzi

Veripack
Il team

Zudek
Da sinistra: Ivan Zudek, Jakob Tercon e Andrea Zotto

Italdibipack
Domenico Peralta

Milkita
Daniela Boscoscuro

di Federica Bartesaghi

"Competitor? Tanti. Ma come noi..."

Parte il conto alla rovescia verso Anuga FoodTec 2024, a Colonia il prossimo marzo. In un'intervista a Matthias Schlüter, direttore della manifestazione, le novità della fiera e le grandi sfide dell'industria mondiale. Con una parola d'ordine: responsabilità.

È Cibus Tec 2023 l'occasione per una chiacchierata a tu per tu con il direttore di Anuga FoodTec, Matthias Schlüter. La rassegna tedesca, uno dei maggiori appuntamenti mondiali per fornitori e utilizzatori di tecnologie alimentari, torna infatti nel 2024 a Colonia, dal 19 al 22 marzo. Dopo un'edizione 2022 sottotono a causa del perdurare dell'emergenza sanitaria mondiale, le prospettive degli organizzatori sono di un ritorno ai livelli pre-pandemia. Tante le novità in cantiere, a cominciare dalla nuova area dedicata alle tecnologie ambientali. Con la 'Responsabilità', intesa nella sua accezione più allargata, a fare da tema guida.

Iniziamo da Cibus Tec: come trova questa edizione?

Penso che Cibus Tec sia da tempo un appuntamento di grande valore per il comparto. Divenuto nelle ultime edizioni sempre più internazionale grazie a una crescita significativa sia di espositori sia di visitatori da tutto il mondo.

Un'impressione che ci stanno confermando tante aziende, che hanno con piacere notato la presenza di buyer da diverse aree del mondo.

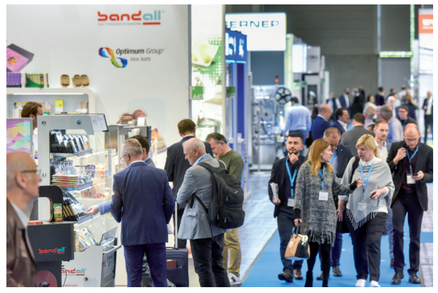
Da quando Cibus Tec è entrata a far parte del portfolio eventi di Anuga FoodTec abbiamo potuto presentare la fiera e la sua offerta in giro per il mondo. E i risultati sono sotto gli occhi di tutti. Se organizziamo una rassegna in India, o in Sudamerica, anche il brand Cibus Tec è lì insieme a noi. Di conseguenza, rispetto al passato la sua brand awareness ha fatto un deciso passo avanti. Per Anuga FoodTec, dal canto suo, è molto importante avere un partner forte in Italia, data la nutrita presenza di aziende italiane alla nostra rassegna di Colonia.

Qual è il suo giudizio sull'ultima edizione di Anuga FoodTec?

L'edizione 2022 si è tenuta in aprile, circa due settimane dopo l'annullamento delle restrizioni legate al Coronavirus in Germania. C'era quindi molta confusione circa la possibilità di viaggiare a Colonia, con evidenti conseguenze.

Quanti operatori avete accolto nel 2022 e nell'edizione pre-pandemia, quindi nel 2018?

Lara Marsilio (Koelnmesse Italia) e Matthias Schlüter



Circa 25mila visitatori e 1.034 espositori nel 2022, contro i 50mila visitatori e 1.657 espositori registrati nel 2018. Nel 2022 non abbiamo accolto operatori dalla Russia – e temo che ne vedremo pochi anche nel 2024 – inoltre abbiamo avuto solo sette visitatori dalla Cina, rispetto ai 450 del 2018. Guardando al mercato asiatico nel suo complesso, credo ci siano stati tra l'80 e il 90% di visitatori in meno. Una riduzione significativa. Ora, stiamo portando avanti una campagna di incoming internazionale molto importante. A breve si terrà una conferenza stampa per Cina e Giappone, mentre ai primi di ottobre abbiamo incontrato stampa e operatori ad AllPack in Indonesia, a settembre eravamo al Pack Expo di Las Vegas. Tutta la grande famiglia di Anuga FoodTec sta investendo grandi risorse in tal senso.

Come vede l'incoming dal Medio Oriente?

Per noi il flusso di visitatori è rimasto pressoché costante nelle ultime edizioni, nonostante Gulfood Manufacturing.

Per quale ragione, secondo lei?

A gennaio ho avuto un'interessante conversazione con uno dei nostri maggiori espositori dal Medio Oriente, a cui ho chiesto se, secondo loro, gli operatori dell'area sarebbero venuti a Colonia a marzo anche dopo aver partecipato a Gulfood Manufacturing, che si tiene ogni anno a novembre. "Che strana domanda", mi hanno risposto. "A Gulfood Manufacturing noi presentiamo una sola macchina, mentre ad Anuga FoodTec portiamo l'intera gamma, e questo interessa anche ai visitatori provenienti dal mondo arabo. Adorano venire ad Anuga FoodTec". Bene a sapersi, mi sono detto! *(sorride, ndr)*.

Guardando al calendario fieristico mondiale, qual è secondo lei il vostro maggiore competitor oggi?

Non credo ci sia un grande salone competitor, ma piuttosto una moltitudine di saloni. Se guardiamo al mondo packaging, è certamente Interpack la piattaforma mondiale, ma penso a FachPack per il mercato europeo. Nel settore delle carni c'è Iffa, mentre nel beverage Drinktec. Nell'ambito dell'automazione e della digitalizzazione penso a Sps, e la lista potrebbe continuare. Potenzialmente ogni settimana si svolge una fiera che potremmo definire concorrente, ma non vedo un vero grande competitor per Anuga FoodTec. O almeno uno che abbia lo stesso approccio che abbiamo noi. Per restare all'esempio di Gulfood Manufacturing, la fiera ha cadenza annuale, la superficie espositiva è contenuta e, di conseguenza, anche gli stand hanno una capacità ridotta. Credo dunque che il ruolo di Anuga FoodTec per l'industria mondiale del food & beverage resti strategico.

Nei confronti delle fiere gli espositori hanno due maggiori preoccupazioni. Una di queste è la durata. Le fiere di tecnologia possono durare anche sette giorni, senza contare i tempi di montaggio e smontaggio. Anuga FoodTec si svolge in quattro giorni. Perché questa decisione?

La valutazione da fare in questo caso si basa sul numero di visitatori che la struttura e gli stand possono ospitare in un determinato lasso di tempo. Considerati i circa 50mila visitatori di Anuga FoodTec in un arco di quattro giorni, parliamo di 12.500 operatori al giorno, che è un buon numero. Io ritengo preferibile, per gli espositori, avere quattro giorni impegnati piuttosto che sette più 'rilassati', per così dire. Inoltre prima si pensava che fosse necessario includere anche il fine settimana nella durata della fiera per accogliere i visitatori da Asia e Stati Uniti. Oggi non è più così.

La seconda preoccupazione è per i costi delle fiere, che negli anni sono lievitati…

Più che ai costi, credo sia giusto guardare al ritorno dell'investimento. Basta chiudere un buon affare per avere questo ritorno e solitamente ad Anuga FoodTec le aziende ne chiudono più d'uno. Rispetto alle aziende del mondo food, i nostri espositori non possono semplicemente caricare un macchinario in auto e portarlo a un appuntamento con i clienti. L'alternativa sarebbe invitare gli operatori in azienda, ma chi verrà? I clienti, certo, ma pochi potenziali nuovi clienti. Per questo le aziende del food-tech hanno bisogno di una grande piattaforma fieristica capace di ospitare operatori da tutto il mondo.

Parliamo più nel dettaglio di Anuga FoodTec 2024. Una nuova area sarà dedicata alle tecnologie ambientali ed energetiche. Perché questa scelta?

In passato la fiera era vista solo come il salone del processing e del packaging. E tuttavia, guardando al nostro portfolio di espositori, abbiamo visto che c'era molto di più. Abbiamo quindi creato aree dedicate all'automazione, alla sicurezza, alla digitalizzazione e all'intralogistica. Nell'ultima edizione esponevano circa 50 aziende attive nell'ambito delle tecnologie ambientali, ma nessuno ne era a conoscenza. Da qui l'idea di riunirle insieme in un'unica area, vista anche l'importanza strategica che queste tecnologie hanno per il mercato. Penso per esempio alle tecnologie per il trattamento delle acque. Fino a poco tempo fa il tema della gestione delle risorse idriche era visto come solo un problema dei paesi del Terzo mondo. Oggi, sappiamo che riguarda diverse nazioni tra cui l'Europa. Per questo è fondamentale che un'azienda, grazie ai giusti trattamenti, possa sfruttare l'acqua il più a lungo possibile e per diversi cicli produttivi.

Quali altri dei comparti ospitati in fiera hanno potenziale di sviluppo per lei?

Nell'ultimo decennio tutti i settori hanno sperimentato una forte crescita. In ambito processing ma anche packaging vediamo ancora un grande potenziale da esprimere. D'altronde, le recenti turbolenze del mercato ci hanno dimostrato ancora una volta come l'alimentare sia un settore anticiclico. La popolazione mondiale continua a crescere e di pari passo cresce anche la richiesta di alimenti sicuri. Vedo però anche una grande sfida per il mondo food: il settore è responsabile di circa il 20% del consumo energetico mondiale e del 20% del consumo di acqua. Di conseguenza, le azioni intraprese delle aziende di questo comparto hanno un impatto decisivo per molti. Questa è una delle ragioni per cui abbiamo scelto la 'Responsabilità' come tema guida dell'edizione 2024.

Come si tradurrà praticamente?

Non vogliamo giudicare ciò che le singole aziende stanno facendo, ma crediamo che il contributo di ognuno sia essenziale. Come community, abbiamo una grande responsabilità, sia ambientale sia sociale, nei confronti delle persone che contribuiamo a sfamare. Nel mondo circa 800 milioni di persone sono sovrappeso, mentre all'incirca lo stesso numero di persone soffre la fame ogni giorno. Come possono convivere questi due estremi? In fiera, gli espositori avranno l'occasione di presentare soluzioni innovative in grado di prolungare la shelf life degli alimenti, contribuendo a contrastare lo spreco alimentare. Stiamo inoltre chiedendo agli espositori di segnalarci tutte le soluzioni improntate alla sostenibilità che hanno sviluppato, e che noi raccoglieremo in un database a disposizione dei visitatori.

Avete già fatto delle stime numeriche per la prossima edizione?

Abbiamo certamente notato un fatto, ovvero che dopo l'esperienza del Coronavirus le aziende tendono a posticipare molto di più le decisioni rispetto al passato. Abbiamo però anche ricevuto, giusto pochi giorni fa, cinque nuove adesioni per stand con metrature superiori ai 100 metri quadrati. E anche questo è un fatto insolito. Il mondo è quindi certamente cambiato e credo sia presto per parlare di numeri ufficiali, ma con buona probabilità ospiteremo circa 1.600 espositori l'anno prossimo.

Possiamo quindi parlare di un ritorno ai livelli pre-pandemia?

Speriamo di sì!

di Federica Brtesaghi

È iniziata l'era della fermentazione di precisione

Questa nuova tecnologia ha tutte le carte in regola per rivoluzionare il mercato delle proteine alternative. Ma come funziona esattamente e come si differenzia da quella tradizionale o da biomassa?

La fermentazione di precisione è una delle nuove tecnologie più interessanti per le imprese del settore alimentare. Già largamente applicata in settori diversi, come la farmaceutica, permette di ricreare elementi essenziali - come proteine, enzimi e altre molecole - senza la necessità di passare per le tecniche agricole convenzionali. "In poche parole, è un metodo high-tech di produrre i 'mattoni' fondamentali dei nostri cibi preferiti senza dipendere da bovini, ovini o colture di alcun genere," spiega la piattaforma collaborativa Forward Fooding. "E tuttavia, benché la fermentazione di precisione abbia il potenziale per produrre ingredienti di alta qualità, non mira a sostituire le fonti proteiche tradizionali, come la carne o i latticini", spiega ancora. "Piuttosto, la fermentazione di precisione mira a produrre ingredienti che possono migliorare significativamente le alternative già esistenti sul mercato, vedi i plant-based, i plant-based 2.0 o i prodotti a base di micoproteine".

Il mercato globale della fermentazione di precisione è stato valutato in 1,9 miliardi di dollari nel 2022 e si prevede che supererà i 63,8 miliardi entro il 2032, con un tasso di crescita annuo composito del 41,89%. Oggi, il settore conta circa 50 aziende specializzate, 95 start-up e perfino una sua propria 'alleanza', la Precision Fermentation Alliance, tra i cui membri si annoverano le big company del comparto, come Change Foods, Tomorrow Farms, Perfect Day, Remilk, ImaginDairy e New Cultures.

Una tecnologia sostenibile?

Nel 2022, un articolo firmato da George Monbiot, colonnista del Guardian, affermava che la fermentazione di precisione "potrebbe essere la tecnologia più ambientalista mai sviluppata". L'articolo la descrive come "una forma raffinata di birrificazione", "un metodo per moltiplicare i microorganismi e creare prodotti specifici". Secondo Monbiot, lo sviluppo più interessante in ambito alimentare è proprio quello che la vede sostituire le materie prime agricole. "Uno studio stima che la fermentazione di precisione necessiti di 1.700 volte in meno di terra rispetto al metodo più efficiente per produrre proteine in agricoltura: la soia coltivata negli Stati Uniti. Di conseguenza potrebbe sfruttare, rispettivamente, tre le 138mila e le 157mila volte in meno di terra rispetto ai metodi meno efficienti, ossia la produzione di carne bovina e ovina. A seconda della fonte di elettricità e dei tassi di riciclaggio, può anche consentire riduzioni radicali nell'uso dell'acqua e delle emissioni di gas serra. Poiché il processo è confinato, poi, evita la dispersione di rifiuti e prodotti chimici nell'ambiente circostante."

E tuttavia, nonostante questo enorme potenziale applicativo, la scalabilità della fermentazione di precisione presenta ancora molte sfide. Una di queste è che - come solitamente avviene per le tecnologie più 'rivoluzionarie' - anche la fermentazione di precisione è circondata da molta disinformazione; un'altra sfida è invece legata al costo del processo stesso e, di conseguenza, dei prodotti risultanti. A questo proposito, New Culture, un'azienda che utilizza la fermentazione di precisione per produrre caseina animale, ha di recente affermato che punta alla parità di costi rispetto al formaggio tradizionale nel giro di tre anni. L'azienda intende lanciare sul mercato, nei primi mesi del 2024, la sua prima mozzarella vegana.

La fermentazione di precisione in breve

Scegliere il giusto microorganismo (batteri, lieviti, micro alghe o funghi) per produrre la molecola desiderata è il primissimo passo del processo. Ogni microorganismo presenta vantaggi e svantaggi. I batteri, per esempio, impiegano un tempo relativamente breve per crescere, mentre i lieviti e i funghi possono tollerare range più ampi di temperatura e così via. Il Dna del microorganismo viene quini modificato e 'istruito' a produrre una specifica proteina o molecola. È necessario selezionare una materia prima che 'nutra' il microorganismo durante il processo di fermentazione (può essere un sottoprodotto della produzione o persino uno scarto alimentare). A questo punto i microorganismi vengono posti in un bioreattore: un ambiente controllato che fornisce le condizioni ideali alla loro proliferazione. Da ultimo, è necessario separare accuratamente i microorganismi dalla materia prodotta, che può essere utilizzata nelle preparazioni alimentari.

LE PRINCIPALI APPLICAZIONI DELLA FERMENTAZIONE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

- **Fermentazione tradizionale:** i microorganismi vengono utilizzati per trasformare ingredienti in alimenti e bevande, come per il lievito che trasforma gli zuccheri in bevande alcoliche o le colture lattiche applicate alla produzione di formaggi.
- **Fermentazione da biomassa**: è uno dei metodi più efficienti per produrre grandi quantità di proteine, poiché i microorganismi utilizzati nella fermentazione (detti a crescita rapida) si riproducono molto in fretta, ossia in poche ore invece che in giorni.
- **Fermentazione di precisione:** si avvale della modifica del DNA di microorganismi selezionati per ricreare una particolare molecola che altrimenti non verrebbe naturalmente prodotta, ad esempio le proteine animali, gli enzimi e i grassi.

SPICCHIATRICE ULTRASUONI MOD.

ARPA II

- Taglio rapido, delicato, netto e regolare
- Completa automatizzazione e personalizzazione del ciclo di lavorazione

ANUGA FOOD TEC

4.1 HALL | B060 STAND

19 - 22 MAR. 2024

GELMINI® FOOD PROCESSING MACHINES

GELMINI®
FOOD PROCESSING MACHINES

www.gelminimacchine.com

FORMAGGIO

- TONDO
- IN BLOCCHI
- A SPICCHI

FORMAGGIO

- IN SNACK
- GRATTUGIATO

prod&pack
PROCESSING.PACKAGING.HANDLING
6 HALL | A52.B51 STAND
21 - 23 NOV. 2023

ITALIAN EXCELLENCE
SINCE 1990

ANUGA FOOD TEC
4.1 HALL | B060 STAND
19 - 22 MAR. 2024