SALUMI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 14 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2021
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Vetrina

Da pagina VI a pagina XI

RICOMINCIAMO DA MEAT-TECH

Un'anteprima delle ultime soluzioni messe a punto dall'industria italiana delle tecnologie alimentari. Alcune delle quali saranno presentate, a operatori italiani ed esteri, in occasione della rassegna milanese, dal 22 al 26 ottobre.

attualità

Non lasciare la luce accesa

Dal 1° ottobre le bollette di elettricità e gas segnano un aumento rispettivamente del 29,8% e del 14,4%. Gli interventi dello Stato hanno limitato i danni, ma in futuro bisognerà cercare di evitare la 'tempesta perfetta'.

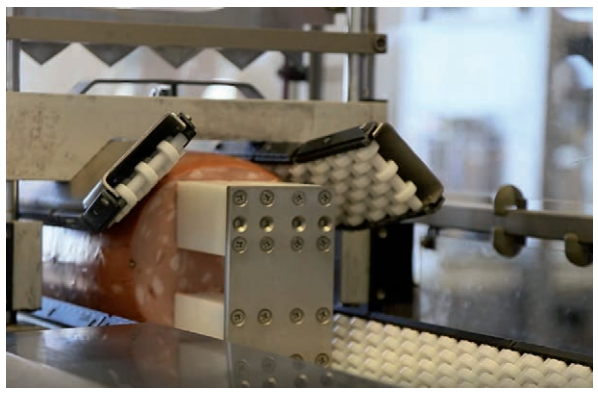
a pagina XV

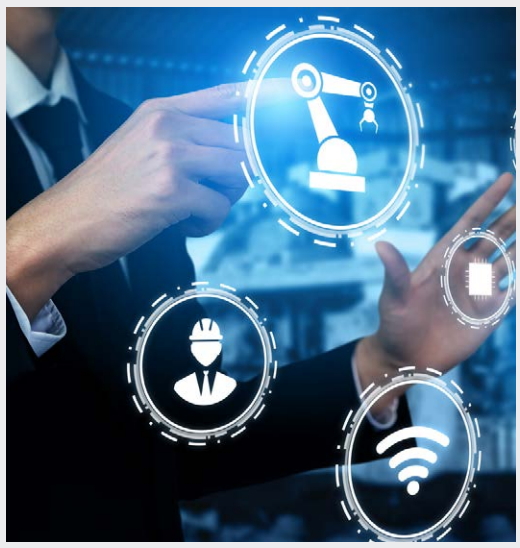
Focus on

A pagina XII

La mortadella secondo Gelmini

Il fornitore di tecnologie per l'agroalimentare presenta nuove soluzioni per i produttori di salumi. Caratterizzate da estrema flessibilità e automazione. E rivolte, in particolare, alla nota specialità della tradizione bolognese.





L'INCHIESTA

È iniziata la Tech-Revolution

A Cibus 2021 abbiamo avuto l'occasione di parlare faccia a faccia con decine di aziende produttrici di salumi e formaggi, pasta e farine, prodotti dolci e salati. E di chiedere loro quali investimenti hanno realizzato, o programmato, per modernizzare la produzione e migliorare il pack dei loro prodotti. Ecco quello che ci hanno risposto.

alle pagine IV e V

Frigo Impianti

"Il servizio è il nostro marchio di fabbrica"

Il business dell'azienda si fonda sull'attenzione al cliente e alle sue esigenze. Per fornire soluzioni di qualità 'artigianale', anche se dotate di tecnologie di ultima generazione. Intervista al sales manager, Giacomo Genovesi.

A pagina XIV

turbo by tesi mediagroup

Mobilità lavoratori: niente visto in Uk per chi effettua interventi sui macchinari

Nell'ultima linea guida (visit guidance) divulgata dal governo inglese lo scorso 6 ottobre (versione 11.0) vengono introdotti, tra gli 'standard visitors' – quelli che non necessitano di visto – anche "i lavoratori che si recano nel Regno Unito per servizi relativi al post-vendita, anche qualora gli stessi lavoratori appartengano a una società diversa da quella che ha stipulato il contratto di vendita del macchinario o del servizio", riporta una nota dell'Ice Agenzia. In particolare, il riferimento è "all'installazione o manutenzione di macchine, attrezzature, software o hardware", a patto che questo accordo risultasse chiaro nel contratto stipulato, direttamente o tramite una società terza. Prosegue la nota: "Le autorità di frontiera britanniche si aspettano che i lavoratori in entrata stiano in Uk per una durata inferiore a un mese al fine di portare a termine il lavoro richiesto. Qualora dovessero necessitare di più tempo, sarà effettuata un'indagine più approfondita. Per periodi superiori a 90 giorni, le autorità di frontiera chiederanno ulteriori ragguagli sulla veridicità' dell'operato e sulla effettiva posizione contrattuale dei lavoratori nel paese di provenienza".

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. 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
Periodico mensile
Anno 14 - numero 11 - Novembre 2021
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 1,55 euro -
arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 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, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 12 ottobre 2021

Lombardia: lanciato il terzo bando per lo sviluppo di progetti e prodotti 4.0

La Regione e Unioncamere Lombardia hanno pubblicato la terza edizione del bando 'SI4.0 2021' per favorire il rilancio dell'economia attraverso lo sviluppo delle tecnologie 4.0, come riporta una nota diffusa da Ucima, l'associazione di rappresentanza dell'industria del packaging e dell'imballaggio. Il bando, che conta su una dotazione che sfiora gli 1,8 milioni di euro, si rivolge a micro, piccole e medie imprese di tutti i settori economici (escluse le imprese agricole) aventi sede operativa e/o legale in Lombardia e che abbiano al loro interno competenze nello sviluppo di tecnologie digitali. Obiettivo della misura è infatti promuovere la sperimentazione e messa sul mercato di soluzioni, prodotti e servizi innovativi (4.0) – in particolare se favoriscono lo sviluppo di soluzioni digitali per la sicurezza sui luoghi di lavoro e se incentivano modelli di sviluppo produttivo sostenibili – nonché incentivare la collaborazione tra imprese e soggetti qualificati in tecnologie 4.0. Sono ammissibili progetti con importo complessivo di spese ammissibili non inferiore a 40mila euro. L'agevolazione è costituita da un contributo a fondo perduto che può arrivare fino al 50% delle spese ammissibili e un importo massimo di 50mila euro.

Illuminazione dei punti vendita: Imoon amplia la famiglia Maxi

Imoon, specialista dell'illuminotecnica per il settore del food & fashion retail, presenta l'ampliamento della famiglia Maxi, dedicata a Gdo e negozi. Nuove soluzioni pensate per il ripensamento del layout dei punti vendita in seguito alla pandemia, che ha modificato sensibilmente le abitudini d'acquisto in-store dei consumatori. La nuova famiglia Maxi – disponibile nelle versioni a incasso, sospensione, plafone e proiettore – permette svariate opzioni di personalizzazione e prevede l'utilizzo di diverse tipologie di lenti da 30°, 60°, 90°, asimmetriche e batwing, per una distribuzione di luce uniforme o d'accento in base alle necessità. Tutti i modelli permettono un setting della luce dalla più fredda a quella più calda. E i proiettori, se montati su binario, diventano ruotabili per una maggiore libertà di movimento. In dettaglio, la gamma Maxi P ha dato vita a due nuovi linee: Maxi Line, nei modelli orientabile e ruotabile e Maxi Slim, ideato in tre versioni (2×3, 1×6 e 1×3) con geometrie ed emissioni differenti. Tra i retailer che hanno già scelto le soluzioni Maxi figura la catena tedesca Edeka, che per il suo supermercato di Brema (in foto) ha scelto Maxi Slim 2×3.

L'Ue conferma l'introduzione di dazi sull'alluminio cinese. Ma a partire dal luglio 2022

La Commissione europea ha annunciato l'adozione di misure anti-dumping sulle importazioni di bobine di alluminio dalla Cina. Ma allo stesso tempo, ha sospeso la loro applicazione fino a luglio 2022, quindi per nove mesi, a causa dell'eccezionale situazione globale di reperimento delle materie prime e dei relativi elevati costi. La misura, annunciata a marzo, era stata preceduta da un'accurata analisi, portata avanti dalla Commissione Ue, dei prezzi a cui questi prodotti venivano venduti dalla Repubblica Popolare Cinese, ritenuti eccessivamente bassi e quindi causa di seri danni al mercato europeo, il cui valore è stimato in 700 milioni di euro. In data 11 ottobre, la Commissione ha quindi confermato l'introduzione di un dazio compreso tra il 14,3 e il 24,6% per un periodo di cinque anni, a partire dal prossimo luglio.

Refrigerazione commerciale: Epta present a Host le sue novità a marchio Eurocryor, Misa e Iarp

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, presenta in occasione di Host Milano (22-26 ottobre) alcune importanti novità a marchio Eurocryor, Misa e Iarp. Da segnalare, la vetrina Visualis Eurocryor per la carne (foto), dotata dello speciale Adaptive System che regola i parametri di esercizio del banco, con un adattamento continuo alle variazioni ambientali, per assicurare prestazioni ottimali in termini di stabilità della temperatura e mantenimento dell'umidità. A marchio Misa, invece, le celle per lo stoccaggio a temperatura positiva, negativa e a doppia temperatura. Ideali, ad esempio, per la realizzazione di grandi cucine. Mentre a marchio Iarp spicca la nuova gamma Coldistrict di distributori automatici per bibite fredde, snack e gelati e l'innovativa tecnologia digitale VIPay che trasforma l'arredo in una soluzione di smart vending, con pagamento tramite smartphone o carta di credito.

Anche Gian Marco Centinaio (Mipaaf) critica sugar e plastic tax

"Un'imposta antieconomica e antistorica". Su plastic e sugar tax non le manda a dire Gian Marco Centinaio, sottosegretario al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf). Che, nel suo intervento durante il convegno 'Il valore dell'italianità. Filiera, lavoro e sostenibilità', ha dichiarato: "Il sistema Italia non deve far scappare le aziende. Io penso che la tassazione sullo zucchero e sulla plastica in questo momento sia antieconomica e antistorica, mettendo in difficoltà attori internazionali e aziende italiane. Dobbiamo permettere alle aziende di continuare a investire e farci percepire come un Paese che vuole aiutare la crescita della nostra economia". E' solo l'ultima di una lunga serie di critiche avanzate, negli ultimi anni, dalle principali associazioni di categoria e da numerosi esponenti delle istituzioni nei confronti delle due imposte.

Smurfit Kappa Italia: via libera dell'Antitrust all'acquisizione della cartiera di Burgo

Pubblicata in data 28 settembre sul bollettino 38/2021 dell'Agcm la delibera dell'Antitrust all'acquisizione, da parte di Smurfit Kappa Italia – filiale della multinazionale irlandese Smurfit Kappa Group – di un ramo d'azienda consistente in uno stabilimento per la produzione di carta per ondulatori e uno relativo a un impianto termoelettrico di cogenerazione con sede a Verzuolo (Cuneo) e di proprietà di Burgo Group. L'operazione infatti, annunciata a fine luglio, secondo l'Autorità garante della concorrenza e del mercato, "non avrà effetti pregiudizievoli per la concorrenza" nei mercati di riferimento, non determinandone modifiche strutturali sostanziali". La cartiera di Verzuolo, la prima fondata da Luigi Burgo nel 1906, produce containerboard, cioè cartone da imballaggio. Smurfit Kappa Group ha chiuso il 2020 con un fatturato pari a 8,5 miliardi di euro.

Assobioplastiche e Federdistribuzione insieme per 'fare cultura' sui nuovi materiali

L'associazione che rappresenta l'industria italiana delle bioplastiche e dei materiali biodegradabili e compostabili e Federdistribuzione, che riunisce e rappresenta le aziende della distribuzione moderna, hanno siglato un protocollo di intesa che mira a coinvolgere il cittadino per renderlo "parte integrante nella transizione verso modelli di sostenibilità", si legge in una nota. In primis, diffondendo la cultura dell'economia circolare. "Le plastiche biodegradabili e compostabili, oggi impiegate in vari settori, rappresentano un prodotto 'circolare' ovvero capace di contribuire a garantire la qualità della raccolta differenziata dell'organico e ottenere compost di qualità", spiega il presidente di Assobioplastiche, Luca Bianconi. "Rendere concreto nella quotidianità il modello di economia circolare rappresenta la via maestra da percorrere, per garantire uno sviluppo realmente sostenibile per le nuove generazioni", aggiunge il presidente di Federdistribuzione, Alberto Frausin. "È importante che il legislatore italiano riconosca le plastiche biodegradabili e compostabili come alternativa sostenibile: occorre, quindi, coinvolgere e informare al meglio i consumatori". L'accordo prevede attività di comunicazione anche per la corretta gestione del fine vita, grazie al coinvolgimento del Consorzio compostatori italiani (Cic).

Da sempre abbiamo fornito e garantito
incarti perfetti, ecologici, pratici e funzionali

DA OGGI ANCHE PIÙ SICURI !

Incarti debatterizzati e sanificati per avvolgere
e proteggere gli alimenti in totale sicurezza

Il nostro impegno per la sicurezza alimentare

INCARTI SANIFICATI UV-C: l'attuale situazione ha portato una maggiore attenzione, non solo sui temi dell'igiene e della salvaguardia delle persone, ma anche sulla necessità di garantire soprattutto nel settore alimentare la salubrità dell'intera filiera. Siamo i primi ad aver realizzato un metodo di trattamento che consente di fornire incarti per alimenti debatterizzati e sanificati. Un trattamento che elimina batteri, virus, spore, muffe, acari ed ogni rischio di contaminazione su superfici di carta e plastica.

INCARTI CERTIFICATI E SICURI: da sempre il nostro impegno è quello di garantire incarti di qualità, certificati, sostenibili e sicuri. Sempre attenti al raggiungimento di elevati standard qualitativi e di nuove tecnologie garantiamo incarti perfetti per avvolgere e proteggere gli alimenti in totale sicurezza.

SICUREZZA ALIMENTARE: trasmettere al consumatore finale, in questo particolare momento, un'attenzione alla sicurezza alimentare anche attraverso l'incarto utilizzato, vedrebbe aumentare la fiducia del consumatore e migliorare la fidelizzazione della clientela nel punto vendita.

sergio pariscenti ADV

LACCHINELLI
CARTA
DAL 1956 CON VOI

Incarti per affettati "PLUS FACILE" e "MELISSA": Carta kraft di pura cellulosa certificata, idonea al contatto con gli alimenti che permette una migliore conservazione garantendo una shelf life superiore. Ecologici, veloci da utilizzare, pratici e funzionali... **da oggi anche più sicuri**

26010 - Bagnolo Cremasco (CR) | T. 0373 234716 - 234717 | e-mail: info@lacchinelli.it | www.lacchinelli.it

di Federica Bartesaghi

È iniziata la Tech-Revolution

A Cibus 2021 abbiamo avuto l'occasione di parlare faccia a faccia con decine di aziende produttrici di salumi e formaggi, pasta e farine, prodotti dolci e salati. E di chiedere loro quali investimenti hanno realizzato, o programmato, per modernizzare la produzione e migliorare il pack dei loro prodotti. Ecco quello che ci hanno risposto.

LA NUOVA VITA DEL PACK

Se c'è un settore che, nella della 'grande famiglia' delle tecnologie applicate al food, è oggi interessato da una vera rivoluzione, questo è il packaging. La crescente sensibilità ambientale del grande pubblico, il miglioramento dei sistemi di raccolta e recupero degli imballaggi, e una campagna di 'demonizzazione' - neanche troppo velata - nei confronti della plastica hanno infatti prodotto una moltitudine di nuove proposte di confezionamento. Con due macro direttrici: l'utilizzo di meno materiali (meno plastica, in primis); e la scelta, ove possibile, di soluzioni in mono-materiale che facilitino lo smaltimento del pack. E fra tutti, il materiale 'principe' di questa rivoluzione, nel mondo food ma non solo, è la carta. Ce lo raccontano i nuovi prodotti lanciati dalle grandi aziende, a cominciare da quelle del lattiero caseario.

Centrale del latte d'Italia ha presentato una nuova linea di yogurt confezionati in carta riciclata mentre Trentingrana, dal canto suo, ha lanciato un nuovo pack con carta compostabile e grafica rinnovata per il suo Burro Trentino. "Siamo orientati all'utilizzo di meno materiale possibile per le nostre confezioni", spiega poi Giovanni Alberto Ghilardelli di Valcolatte. "Al momento stiamo studiando pack compostabili ed ecologici per le nostre ricotte e mozzarelle. Il problema, però, è legato alla necessità di conservare il prodotto nella sua acqua. Per questo motivo, al momento, siamo ancora fortemente legati alla plastica: è il materiale che garantisce maggiore sicurezza. Occorre dunque spingere sul suo riutilizzo".

Un tema non secondario, quello del livello di protezione che la plastica è capace di garantire. E che solleva anche Daniele Bassi di Zanetti, altra big company del mondo caseario che, nel 2020, ha inaugurato a Verona un nuovo magazzino di stagionatura meccanizzato per il Grana Padano e ha anche attivato nuove linee di confezionamento nello stabilimento di Parma. "Stiamo al momento lavorando su imballi rispettosi dell'ambiente ma la grande sfida, su questo fronte, è legata alla mancanza di materiali che siano facilmente riciclabili e riutilizzabili e che garantiscano, allo stesso tempo, la sicurezza e la conservabilità del prodotto. Difficili da garantire con le tecnologie oggi a disposizione".

Ma il lattiero caseario non è il solo settore a vivere questi cambiamenti. Antico Pastificio Umbro ha introdotto un packaging interamente plastic free realizzato in carta di riso, mentre il produttore di pasta fresca surgelata Zini ha convertito l'intera gamma con un packaging compostabile. Pastificio Riscossa, dal canto suo, ha presentato una nuova gamma premium caratterizzata da un pack 100% riciclabile, proprio come le nuove farine per polenta lanciate da MartinoRossi. E simili interventi sono in cantiere anche nella provincia di Verona, dov'è la sede di Pastificio Avesani: "Le nostre confezioni saranno realizzate con il 70% di plastica riciclata", spiega il direttore commerciale Alessandro Chiarini. "E di recente abbiamo realizzato interventi sulle linee per garantire una maggiore shelf life del prodotto. Da un paio di anni, inoltre, le referenze sono sottoposte a un solo processo di pastorizzazione prima del confezionamento".

Guardando al mondo della salumeria, la calabrese San Vincenzo ha lavorato molto sulla riduzione della plastica (fino al 40%) nelle sue vaschette, tramite l'utilizzo di film più sottili. Il salumificio toscano Piacenti ha invece introdotto di recente una vaschetta 100% riciclabile (Pet-1) e realizzata al 90% con materia prima riciclata, con una riduzione della quantità di plastica del 30% rispetto alla soluzione precedente.

"A livello tecnologico investiamo sempre più sul packaging", fa sapere Maurizio Moscatelli di Gsi – Grandi Salumifici Italiani. "Ora le nostre merende sono confezionate in cartoncino. E una parte degli affettati sono passati a un bottom di carta. Sono inoltre in corso interventi strutturali sugli impianti in un'ottica di transizione energetica".

LE INFINITE DECLINAZIONI DELLA SOSTENIBILITÀ

"In futuro, una spiccata attenzione alla sostenibilità continuerà a essere un valore fondante per l'azienda che, dal 2019, ha lanciato risi da agricoltura sostenibile", sottolinea Nicoletta Gasperini di Riso Gallo che, negli scorsi mesi, ha messo in campo tanti progetti in chiave 'green', "come la Carta del Riso, per contribuire in modo pratico alla tutela e alla valorizzazione del territorio e dell'ambiente, e come il progetto di economia circolare Rice House". Questo ci introduce al terzo grande filone di investimenti tecnologici realizzati dalle aziende del food: la sostenibilità, di processo e di prodotto. Un tema centrale nelle strategie di un altro big brand quale Italpepe, come spiega il direttore commerciale Stefano Vitaletti: "La sostenibilità ambientale è un tema che ci è molto caro. Negli ultimi anni ci stiamo investendo molto: differenziamo tutti i nostri rifiuti, studiamo insieme ai nostri fornitori soluzioni che ci consentano di ridurre la quantità di plastica nei nostri imballaggi, acquistiamo energia elettrica da fonti 100% rinnovabili, stiamo ottimizzando e informatizzando i processi aziendali per ridurre l'uso di carta e abbiamo reso tutti i nostri prodotti completamente differenziabili (sia utilizzando materiali 100% riciclabili, sia rendendo possibile la separazione della plastica dal vetro nel caso dei flaconi). Nell'ultimo anno abbiamo investito due milioni di euro per un impianto che ci consentirà di abbandonare completamente la plastica dalle nostre confezioni".

Molino Rossetto, che già oggi si definisce un'azienda "zero carta" (tutti i cataloghi sono sfogliabili online), da 10 anni utilizza il fotovoltaico per essere autosufficiente in tutte le fasi di confezionamento. L'azienda ha inoltre adottato il Circuito Pallet Cep per risparmiare legno ed energia.

"Ogni anno il 3% del fatturato viene destinato al miglioramento tecnologico", aggiunge Michele Santilocchi di Colfiorito, produttore umbro di cereali e legumi, piatti pronti e zuppe. "Tra le ultime innovazioni c'è un sistema di disinfestazione che agisce sul prodotto senza l'uso di sostanze chimiche e il completamento della copertura di raggi X su tutte le linee di produzione".

LA PRODUZIONE CRESCE IN CHIAVE 4.0

Che l'universo packaging sia in fermento è un dato di fatto. Ma cosa accade in produzione? Anche qui, secondo quanto emerso a Cibus, gli investimenti – anche quelli di un certo spessore - non mancano. Presso lo stabilimento Santangiolina di Pandino, nel cremonese, è stato da poco introdotto un nuovo distributore di cagliata che ha aumentato la velocità di produzione e ha consentito di automatizzare alcuni passaggi chiave della produzione. Restando sempre nel lattiero caseario, grandi novità hanno interessato anche gli stabilimenti di Biraghi e Inalpi. Il primo ha infatti introdotto un magazzino automatizzato secondo i principi di Industria 4.0, mentre il secondo ha da poco inaugurato la seconda torre di sprayatura e un impianto di ultrafiltrazione e purificazione dell'acqua.

Non restano indietro le aziende degli altri segmenti. "Ad aprile 2020 abbiamo inaugurato la terza linea produttiva, che ci ha permesso di raggiungere una produttività massima di 2.000/2.800 Kg all'ora", sottolinea Alberto Bianco della trevisana Master, specializzata nella produzione di gnocchi di patate. "Stiamo inoltre ultimando il raddoppiamento del reparto di lavorazione delle patate, dove attualmente processiamo 18mila Kg di patate al giorno".

Ad agosto, Molino De Vita (Puglia) ha chiuso l'azienda per 18 giorni al fine di realizzare l'upgrade tecnologico del proprio parco macchine, tra cui la selezionatrice ottica di ultima generazione e i nuovi laminatoi che rispettano il loro sistema di lavorazione tradizionale a lenta macinazione. Grissitalia, dal canto suo, si appresta a inaugurare a fine anno uno stabilimento ad Alessandria con capacità produttiva di 5.200 kg/h. Mentre Biscottificio Verona ha aperto un secondo impianto dedicato alla produzione dei Savoiardi. Prodotto che, nel periodo pandemico, hanno registrato un boom di vendite.

I cambiamenti dettati dalla pandemia hanno generato una serie di investimenti mirati anche per i produttori di salumi. Un caso su tutti è quello del preaffettato. Segmento che, complice il Covid, ha registrato incrementi di vendite a doppia cifra nel 2020.

Non a caso proprio a Cibus Salumificio Pavoncelli ha presentato una novità assoluta nel segmento affettati: una vaschetta ecopack certificata come completamente riciclabile nella carta. Mentre Sara Bertacca, di Salumificio San Paolo, ha annunciato che a breve in azienda sarà installata una nuova linea di affettamento.

"A inizio 2021 abbiamo inaugurato un magazzino verticale da 1.100 posti pallet e una nuova camera bianca con due linee di affettamento", ci conferma Igor Furlotti di Parmafood Group. "Lo scorso anno infatti il gruppo ha registrato una crescita importante, trainata dagli affettati Terre Ducali a fetta mossa. Entro fine anno sarà inoltre in funzione la terza macchina dell'alta pressione per HPP".

Grandi novità anche per Leoncini, che a Langhirano ha ampliato il suo stabilimento per le lunghe stagionature e lavorato a nuovi processi di produzione nella sede di Lazise del Garda; e per Salumificio Benvenuti, che ha da poco terminato la ristrutturazione del vecchio corpo di fabbrica effettuando un ulteriore ampliamento che porta così la superficie coperta complessiva a oltre 3mila mq. Da segnalare anche la nuova sede produttiva di Simonini, con uno stabilimento da 32mila mq dotato delle più moderne tecnologie dedicate interamente alla produzione di prosciutto crudo stagionato e prosciutto di Parma nonché di vaschette di affettato.

STA
IL MIGLIORE IMPIANTO PER LA TUA AZIENDA
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ CON PERFORMANCES OTTIMALI,
RAZIONALIZZAZIONE DEI COSTI, RISPETTO DELLE NORMATIVE.

STA
L'ACQUA PER PASSIONE

T. +39 0376 37 26 04
STACQUE.COM

RICOMINCIAMO DA MEAT-TECH

A cura di Federica Bartesaghi

Un'anteprima delle ultime soluzioni messe a punto dall'industria italiana delle tecnologie alimentari. Che siamo macchine di processo o confezionamento, dei relativi materiali e attrezzature. Alcune saranno presentate, a operatori italiani ed esteri, in occasione della rassegna milanese (22-26 ottobre). L'evento, che per questa edizione godrà di una visibilità d'eccezione grazie alla contemporaneità con Tuttofood e Host, porrà l'accento sui più recenti sviluppi nel mondo delle carni e dei salumi, dei formaggi e dei piatti pronti.

BIZERBA
www.bizerba.com

AFFETTATRICE VERTICALE MANUALE VSP
Settore di applicazione
Particolarmente indicata nelle cucine e nei banchi di vendita assistita.
Descrizione e punti di forza
L'affettatrice verticale manuale offre un pacchetto esclusivo di prestazioni di fascia alta. Consente, per esempio, di semplificate i processi grazie al supporto intelligente SmarterSlicing: il display digitale segnala in automatico quando è il momento di eseguire sulla VSP operazioni di pulizia, affilatura o manutenzione. Tra i principali vantaggi che garantisce: elevata qualità dei prodotti, ottimizzazione dei processi e prestazioni sopra la media. Inoltre, grazie all'interfaccia FoodConnect e al software RetailControl, la funzione SmarterSlicing gestisce e registra i dati di processo centralmente. La tecnologia Eco Emotion (marchio registrato) e la bilancia integrata consentono invece un risparmio di tempo e costi. Peso e contafette sono visibili sul display.

COLIGROUP (COLIMATIC)
www.colimatic.com

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: C30

TERMOFORMATRICI COLIMATIC THERA WEBSKIN/WEBMAP
Settore di applicazione
Qualsiasi tipologia di prodotto alimentare fresco o stagionato, in liquido di governo, affettato, grattugiato, a spicchi, in scaglie o a cubetti.
Descrizione e punti di forza
Webskin/Webmap è la soluzione proposta da Colimatic per avere un packaging sostenibile ed ecologico senza compromettere il costo al consumatore. Il processo di confezionamento Webskin/Webmap unisce i vantaggi economici, produttivi e igienici della termoformatura in linea (termoformatrice) con l'aspetto gradevole della confezione realizzata utilizzando vaschette preformate (traysealer) e un limitatissimo uso di plastica. Colimatic Webskin/Webmap utilizza un fondo in cartoncino ad altissima qualità con una percentuale di plastica inferiore al 10% ed è quindi totalmente riciclabile nella carta. Il coperchio (top) è separabile e può seguire il circuito di riciclabilità e riutilizzo della plastica. Questa confezione, con grafica stampata e personalizzabile, è realizzata partendo da bobina, eliminando così i costi di stoccaggio e gestione dei prefustellati.
Specifiche tecniche
• produzione: fino a 15 cicli/minuto
• dimensioni macchina: personalizzate
• tecnologie disponibili: ATM, termoretraibile (Shrink), Skin, sottovuoto

TVI
www.tvi-gmbh.de

GMS 520 SINGLECUT
Descrizione e punti di forza
GMS 520 singlecut è un sistema di porzionatura multifunzionale e altamente flessibile, caratterizzato da una struttura compatta. Grazie all'efficace 'taglio forbice', garantisce una qualità di affettatura superiore, con e senza osso. Porzionatura a peso precisa e ottimizzazione degli scarti, formatura e taglio in un unico processo, resa elevata e rapido cambio di prodotto senza attrezzi sono alcuni dei suoi punti di forza.
Specifiche tecniche
• flessibilità di applicazione: cubetti, straccetti, taglio a farfalla
• guide di taglio parallele e piastra di fine corsa (regolarità nello spessore)
• spessore delle fette da 2 a 50 mm
• semplice operatività grazie alla guida menù intuitiva
• compatibilità di linea (collegamento con soluzioni modulari TVI e termosaldatrici Multivac per la realizzazione di linee di porzionatura e confezionamento complete)

COLUSSI ERMES – ADVANCED WASHING SYSTEMS
www.colussiermes.it

LAVA-SOFFIA-INFARINA SALUMI
Settore di applicazione
Lavaggio di tutti i tipi di salumi, di lunga e breve stagionatura.
Descrizione e punti di forza
Colussi Ermes progetta e realizza sistemi a cabina, passanti o in linea per il trattamento di salami e insaccati di breve o lunga stagionatura, appesi a carrelli o telai, introdotti manualmente o con sistemi di trasporto automatici. Le macchine di lavaggio, asciugatura, soffiatura delle muffe e infarinatura sono realizzate interamente in acciaio inox e materiali idonei all'uso alimentare, con spigoli arrotondati e prive di infossamenti, per assicurare la massima igiene. I programmi, appositamente sviluppati, consentono di eseguire varie tipologie di cicli in base al prodotto specifico da trattare e di soddisfare ogni esigenza produttiva. La gamma Colussi Ermes spazia dalle macchine di piccole dimensioni, che offrono cicli semplici ma affidabili, fino a complessi sistemi high-tech, per produzione su larga scala.

FRA PRODUCTION
www.fraproduction.it

RETI, ANELLI, SPAGHI ELASTICI
Settore di applicazione
Reti per insaccati e prodotti carnei, anelli per la legatura di pollame o per la preparazione di arrotolati e di spaghi elastici per la cottura e stagionatura di carni bianche e rosse.
Descrizione e punti di forza
I prodotti dell'azienda sono realizzati secondo i più moderni sistemi a garanzia di una qualità costante, tramite controlli a monte e a valle del processo produttivo grazie al laboratorio interno. In particolare, la produzione sfrutta una tecnologia proprietaria ed esclusiva delle macchine utilizzate, progettate e realizzate internamente.
Specifiche tecniche
• Reti: permettono di ridurre i tempi di cottura, disperdere gli umori e valorizzare i sapori. La loro struttura garantisce un caricamento comodo e veloce sul prodotto, ottenendo una maggiore facilità di affettatura oltre a fornire un'eccellente presentazione estetica.
• Spaghi: compatibili con tutte le macchine legatrici presenti sul mercato per il confezionamento di insaccati (pezzi interi come pancette, culatelli, bresaole).
• Anelli: primo produttore mondiale di anelli elastici, costituiti da uno o più fili in lattice naturale garantito per uso alimentare.

segue

TECNOSISTEM
www.tecnosistem.com

MACCHINE TERMOFORMATRICI PER CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E IN ATMOSFERA PROTETTIVA
Settore di applicazione
Alimentare.
Descrizione e punti di forza
La sinergia tra esperti progettisti e ingegneri di ricerca e sviluppo ha permesso a Tecnosistem di sviluppare un'innovativa generazione di termoformatrici concepite espressamente per la termoformatura di materiali sostenibili e a base carta, garantendo una riduzione dell'impatto ambientale grazie all'utilizzo del 70% di plastica in meno. Questa rivoluzionaria soluzione di packaging è adatta alla conservazione in atmosfera modificata, sottovuoto e skin e garantisce gli altissimi livelli di barriera e protezione delle tradizionali confezioni in plastica.
Specifiche tecniche
La termoformatrice Paper Thermoform è sviluppata con particolare attenzione alle zone di formatura e di saldatura con soluzioni tecnologiche concepite ad-hoc che permettono di termoformare e saldare laminati con minore attitudine alla deformazione e agli stiramenti e con caratteristiche tecniche differenti dalla plastica. Soluzione versatile e adatta a diverse applicazioni come carne e salumi, prodotti lattiero-caseari e pesce.

MACCHINE SONCINI ALBERTO
www.soncini.it

FORM 164
Settore di applicazione
Lavorazione di carni fresche e stagionate.
Descrizione e punti di forza
Macchina automatica di nuova concezione che provvede alla formatura dello speck, pancette e prodotti similari, in mattonelle dalle dimensioni predefinite. Studiata e costruita nel rispetto di tutti i requisiti di sicurezza e delle disposizioni igienico-sanitarie in vigore. L'alta produttività ne consente l'utilizzo in linea automatizzata.
Specifiche tecniche
- lunghezza con rulliere: 3.300 mm
- lunghezza senza rulliere: 1.600 mm
- larghezza: 1.300 mm
- altezza: 1.850 mm
- peso: 800 kg
- produzione: 500/600 pz/h
- potenza installata: 1.1 kW

TRAVAGLINI
www.travaglini.it

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: C06-C12

CAMERE BIANCHE
Settore di applicazione
Alimentare.
Descrizione e punti di forza
Dal 1950 Travaglini realizza, per il settore alimentare, impianti per il condizionamento, per il trattamento dell'aria e per le camere bianche. Grazie alla esperienza dei processi tecnologici e delle problematiche igieniche ad essi collegate, è in grado di progettare e realizzare impianti all'avanguardia, fornendo il know-how e l'assistenza necessari a rispondere con soluzioni adeguate a tutte le esigenze produttive. Le camere bianche, in particolare, sono realizzate in modo da minimizzare l'introduzione, la generazione e la ritenzione di particelle inquinanti al suo interno. Per ogni classe di impianto sono impiegati filtri con diversi gradi di efficacia. Sono inoltre possibili diverse modalità di distribuzione dell'aria all'interno di una camera bianca: a flusso unidirezionale verticale, a flusso unidirezionale orizzontale, a flusso non unidirezionale, a flusso misto. I parametri ambientali da tenere sotto controllo per la qualità del prodotto, per il confezionamento e gli scarti, per i consumi energetici, per la funzionalità delle macchine e, non ultimo, per l'agibilità del personale operante sono quattro: temperatura e umidità, pressioni differenziali, illuminazione, rumore e vibrazioni.

GELMINI
www.gelminimacchine.com

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT-A01 MT-B02

MANIPOLATORE MOD. DELTA
Settore di applicazione
Formaggio a pasta dura o semi-dura in spicchi, tranci di salume.
Descrizione e punti di forza
Manipolatore per il trasferimento di spicchi di formaggio o tranci di salume posto a valle delle macchine di taglio per il trasferimento del prodotto alle confezionatrici. Un sistema di visione con telecamera ad alta velocità ed elevata risoluzione comunica al robot la posizione e l'angolo di arrivo del prodotto. Il sistema è in grado di ispezionare la forma del prodotto e valutare il suo inserimento nell'opportuna sede. L'analisi delle immagini avviene a bordo di una scheda elettronica, che utilizza le più recenti tecnologie e garantisce le massime prestazioni.
Specifiche tecniche
- basamento in Aisi 304
- protezioni perimetrali in alluminio apribili per una facile accessibilità nella zona di lavoro
- robot Delta marca ABB per la movimentazione della pinza di presa
- pinza di presa munita di ventose in materiale alimentare certificato
- sistema di visione con telecamera ad alta risoluzione

MASCHINENFABRIK SEYDELMANN KG – GHERRI MEAT TECHNOLOGY
www.seydelmann.com/it

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: A 13

TRITACARNE AUTOMATICO CON SEPARATORE A TAMBURO
Settore di applicazione
Carne (fresca, congelata pretagliata, cotta), formaggi, pesce, vegetali, piatti pronti.
Descrizione e punti di forza
I tritacarne automatici Seydelmann sono macchine potenti e robuste, che soddisfano elevate esigenze di qualità del prodotto finale. Il separatore a tamburo di nuova concezione fa completamente a meno di coltelli e piastre forate. Non si tratta di un separatore meccanico ma di un sistema di taglio in uscita dal tritacarne che permette di macinare il prodotto, mantenendo intatte le sue caratteristiche, e di rimuovere le sostanze indesiderate (la carne in uscita non risulta sfibrata) per un prodotto finale di elevata qualità.
Specifiche tecniche
- 4 modelli: AE 130-3 – AG 160 – AU 200 – AV 250
- diametro della piastra forata: 130, 160, 200, 250 mm
- capacità della tramoggia: 400 litri (300 l per AE 130-3)
- produzione oraria: fino a 14.000 Kg/h
- azionamento coclea di lavoro: 2 velocità o 3 velocità (AE 130-3 a 2 velocità)

I.C.S.
www.icscond.com

AS100/TC
Settore di applicazione
Salumifici, macellerie, salumerie, ristorazione, aziende agricole.
Descrizione e punti di forza
AS100/TC è l'unico armadio di asciugatura e stagionatura salumi sul mercato funzionante con un impianto di deumidificazione e raffreddamento di tipo statico che riduce drasticamente il pericolo di incrostazioni ed eccessive disidratazioni dei prodotti. Questa tecnologia permette una grande versatilità di funzionamento, come l'asciugatura a freddo, per produrre salumi veramente al naturale, oppure l'asciugatura di tipo convenzionale, innovativa e sperimentale. Il grande display touch-screen a colori da 7" permette l'impostazione e il controllo di tutti i parametri di funzionamento e può essere controllato da remoto via PC o tablet. La porta USB permette di scaricare tutti i dati sul PC. Completano la dotazione 30 aste porta-salumi in acciaio inox.
Specifiche tecniche
- dimensioni mm. 1.420 x 820 x 2.130
- assorbimento kw 1,9 a V. 220
- capienza fino a 200 kg

ESSEDUE
www.essedueslicers.com

HOST 2021 PADIGLIONE: 3 STAND: R53-S52

ATC 350 - AFFETTATRICE TAGLIO COLTELLO
Settore di applicazione
Horeca.
Descrizione e punti di forza
Affettatrice verticale in alluminio anodizzato. Il rivoluzionario meccanismo brevettato di spostamento carrello/blocco salume permette una perfetta tenuta del prodotto durante il taglio, reso ottimale dalla lama per volano. Il prodotto tocca solo il filo della lama mantenendone intatte le proprietà organolettiche. Velocità della lama regolabile. Lama in acciaio 100CR6 dal diametro di 350 mm. Anello di protezione in acciaio inossidabile. Trasmissione a ingranaggi perfetta anche per il taglio di prodotti più duri.

FRATELLI PAGANI
www.fratellipagani.it

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT-C14

RESTYLING, NUOVI PRODOTTI E IL METODO SKYBRIDGE
Settore di applicazione
Aromi e ingredienti per l'alimentare.
Descrizione e punti di forza
Fratelli Pagani presenta a Meat-Tech la nuova immagine aziendale, dal layout moderno ed efficace, ottenuta grazie a un importante lavoro di aggiornamento e restyling che ha abbracciato tutti i canali di comunicazione online e offline. In fiera, l'azienda condurrà i visitatori attraverso un viaggio nel gusto e nei sapori, al fine di illustrare le novità di prodotto, i nuovi aromi e i progetti volti alla differenziazione e internazionalizzazione aziendale. Per l'occasione verrà poi riaffermata l'importanza di uno dei pilastri fondamentali che ha da sempre caratterizzato il modus operandi di Fratelli Pagani: il Metodo Skybridge. Un 'ponte' in cui competenza, conoscenza delle materie prime e tecnologie all'avanguardia lavorano insieme per offrire al cliente soluzioni su misura.

GB BERNUCCI
www.gbbernucci.com

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT- C11

CARTONCINO SLIMFRESH
Settore di applicazione
Mercato delle proteine.
Descrizione e punti di forza
Riciclo e sostenibilità sono le linee guida di questo nuovo packaging ecosostenibile: con un semplice gesto si rimuove la carta dal film garantendo un riciclo efficiente. La sua versatilità e immediata esposizione sono i punti di forza del nuovo packaging. La carta è inoltre completamente personalizzabile con stampa in quadricromia e offre la possibilità di confezionare forme irregolari per un migliore merchandising.
Specifiche tecniche
- Realizzato con una base in cartone laminato con un liner alimentare e rivestito con un top come una seconda pelle invisibile attorno al prodotto.
- Consente di prolungare la conservabilità degli alimenti, garantendo freschezza e durata nel tempo.

segue

MINERVA OMEGA GROUP
www.minervaomegagroup.com/it/

HOST PADIGLIONE: 1 STAND: L20 - L21

G5A – G7A AFFETTATRICI A GRAVITÀ IN VERSIONE AUTOMATICA

Settore di applicazione
Grande distribuzione, negozi al dettaglio, ristorazione collettiva.

Descrizione e punti di forza
Solidità costruttiva, sicurezza nell'utilizzo, precisione di taglio, durata nel tempo. Questo è ciò che chiedono gli operatori da un'affettatrice professionale. La tecnologia costruttiva delle affettatrici Minerva Omega Group, costruite esclusivamente negli stabilimenti aziendali, è il risultato di una lunghissima tradizione legata a un marchio storico, Omega, riconosciuto per la forte competenza legata a queste macchine.

Specifiche tecniche
- affilatoio incorporato
- pulsanti start/stop24 VDC
- 3 velocità per ogni corsa impostata
- contafette crescente/decrescente
- autospegnimento dopo 30" in caso di non utilizzo
- lama da Ø 350 o 370 mm
- corsa carrello 365 mm
- ampiezza taglio Ø 250 o Ø 265 mm
- spessore taglio regolabile da 0 a 24 mm
- motore carrello 0,20 kW/HP 0,25
- motore 0,38 kW/HP 0,5
- dispositivo di sicurezza N.V.R.

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

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT-B43

TRITACARNE AUTOMATICO ANGOLARE TCS/TCN 150 AN CON TRAMOGGIA DA 150, 280 E 400 LITRI

Settore di applicazione
Lavorazione carni destinata alla produzione di salumi insaccati, ripieni per pasta fresca, prodotti gastronomici.

Descrizione e punti di forza
Tritacarne automatici della serie Angolare, con coclea di alimentazione a doppia velocità posta a 90° rispetto all'elica di triturazione. Tale sistema permette un afflusso di prodotto costante verso il gruppo tagliente, rendendo quindi possibile un taglio netto e ben definito, senza lacerare la carne nelle fasi di alimentazione e macinatura. Macchine adatte alla lavorazione di carni fresche e refrigerate fino a -4°C.

Specifiche tecniche
- dotate di tramoggia di alimentazione lucidata a specchio da 150, 280 o 400 litri
- le versioni TCN sono caratterizzate dal sistema di triturazione normale, con lo stesso numero di giri dei coltelli e dell'elica di triturazione; le versioni TCS sono dotate del sistema 'sterminio', contraddistinte dalla doppia velocità delle lame rispetto alla coclea di macinazione
- potenza motore coltelli, a seconda delle versioni: da 7,5, 9 e 11 kW

SEALED AIR
www.sealedair.it

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT-C11

CRYOVAC (MARCHIO REGISTRATO) TM-PLY

Settore di applicazione
Le confezioni TM-Ply sono adatte per una vasta gamma di applicazioni di imballaggio sottovuoto o in atmosfera tra cui refrigerazione, congelamento, pastorizzazione e cottura.

Descrizione e punti di forza
Sealed Air ha ideato una gamma di confezioni termoformabili per alimenti pronte per il riciclo (recycle ready). I materiali top e bottom Cryovac TM-Ply sono realizzati con film flessibili in polietilene, compatibili con flussi di riciclo meccanico. Questo processo è frutto di rigorosi test di conformità con i protocolli stabiliti dall'Association of Plastics Recyclers (Apr) e da Plastic Recyclers Europe (Pre), che ha visto la classificazione RIC4 del materiale multistrato coestruso. I progressi dello stato 'recycle ready' del materiale TM-Ply sono stati raggiunti mantenendo elevate prestazioni barriera, ottima resistenza alla manipolazioene e un'eccellente formabilità ed ermeticità. La combinazione di queste proprietà con la riciclabilità del materiale crea una soluzione di imballaggio che aiuta a ridurre gli sprechi alimentari e a migliorare la sostenibilità.

Specifiche tecniche
I film sono disponibili da 65 a 400 micron di spessore e sono ampiamente utilizzati per proteggere carni affumicate, fresche e congelate, pollame, pesce e piatti pronti.

ULMA PACKAGING
www.ulmapackaging.it

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT - B24

TSA 680

Settore di applicazione
Confezionamento della carne.

Descrizione e punti di forza
Termosaldatrice automatica adatta a tutti i tipi di vaschette preconfezionate di materiali differenti. Questa macchina realizza confezioni con o senza atmosfera modificata, sottovuoto o Skin, in base alla tipologia di prodotto. Dotata di un design igienico, garantisce bassi costi di manutenzione, facilità di utilizzo, efficienza energetica e alte prestazioni produttive. Questa confezionatrice è stata disegnata per essere integrata alle linee di produzione a medio alta velocità o in processi che richiedono un controllo preciso nel movimento durante il trasporto delle vaschette. Il processo di saldatura si può realizzare a 1 fila (mono-linea) o a 2 file (doppia-linea) a seconda del formato della confezione.

Specifiche tecniche
- svolgimento film automatico
- superficie facilmente igienizzabile
- pannello comandi e controllo UPC10A-C

IMA ILAPAK
www.ilapak.com

VEGATRONIC 6400HD

Settore di applicazione
Carne e verdura surgelata, formaggio.

Descrizione e punti di forza
Il concept ultra-igienico della confezionatrice verticale continua Vegatronic 6400HD è la caratteristica principale di questa soluzione e la rende tra la più innovative nella sua gamma. Ideale per un elevato numero di applicazioni e prodotti freschi e surgelati quali carni, verdure e formaggi. L'elevata efficienza produttiva viene inoltre supportata da tempi di sanificazione decisamente ridotti rispetto agli standard.

Specifiche tecniche
- saldatura a ultrasuoni disponibile come optional
- ideale per confezioni di grandi dimensioni e peso
- velocità: 130 cpm
- può gestire sia film plastici tradizionali sia nuovi materiali sostenibili (carta, compostabile, ecc.)
- dimensioni confezione: W: da 90 a 380 mm, L: 600 mm

NIEDERWIESER - DIVISIONE FLEXIBLE FILMS CONVERTING
www.niederwiesergroup.com

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT-B28

NEXTFLEX - FILM E BUSTE SOTTOVUOTO RICICLABILI

Settore di applicazione
Food packaging.

Descrizione e punti di forza
NextFlex è la linea di film totalmente riciclabile per termoformatura e buste per sottovuoto, a base di Mono Poliolefine (MPO) in polietilene e polipropilene, con una minore percentuale di EVOH. Disponibile in versione coestrusa a 11 strati e laminata, per consentirne la personalizzazione, i prodotti NextFlex riducono la densità del film del 6% rispetto a strutture simili in poliammide. Massima flessibilità, elevate proprietà di barriera e un ridotto dispendio di energia per i processi di saldatura e formatura. La linea riciclabile di prodotti NextFlex include: film termoformabili riciclabili; buste per sottovuoto lisce, goffrate e rotolini goffrati riciclabili; film laminati stampabili riciclabili; buste laminate stampabili riciclabili.

Specifiche tecniche
- Buste/Film coestrusi neutri | NextFlex: MPOX (PP-EVOH-PE), MPOX-PP (monomateriale), MPOX-PE (monomateriale)
- Buste/Film stampati | Combiflex R: OPP/PE–EVOH–PE, OPP/PP-EVOH-PP, OPE/PE-EVOH-PE

PROCASE
www.procasesrl.com

MEAT-TECH PADIGLIONE: 15P STAND: MT-D18

SPAGO ELASTICO

Settore di applicazione
Industria alimentare.

Descrizione e punti di forza
100% made in italy, prodotto con impianti che rispettano industria 4.0, gestione dei macchinari completamente elettronica e versatile.

Specifiche tecniche
Spago elastico per tutti i tipi di macchine legatrici, filato spiralato per produzione rete elastica e chicken loops.

LA FELSINEA
www.felsinea.com

FOX AUTOMEC

Settore di applicazione
Lavorazione della carne.

Descrizione e punti di forza
Inteneritrice carne automatica, corpo e particolari in acciaio inox Aisi 304, gruppo lame estraibili rapidamente per una facile pulizia, lame sostituibili singolarmente, tagliere mobile tramite leva esterna alla protezione

Specifiche tecniche
- dimensioni del set lame: 213x80xh.62
- motorizzazione con robusto sistema meccanico a biella
- scorrimento su boccole in tecnopolimero

STANDARD TECH IMPIANTI
www.standard-tech.it

SISTEMA 'MICROAIRTECH' PER CARNE SALADA

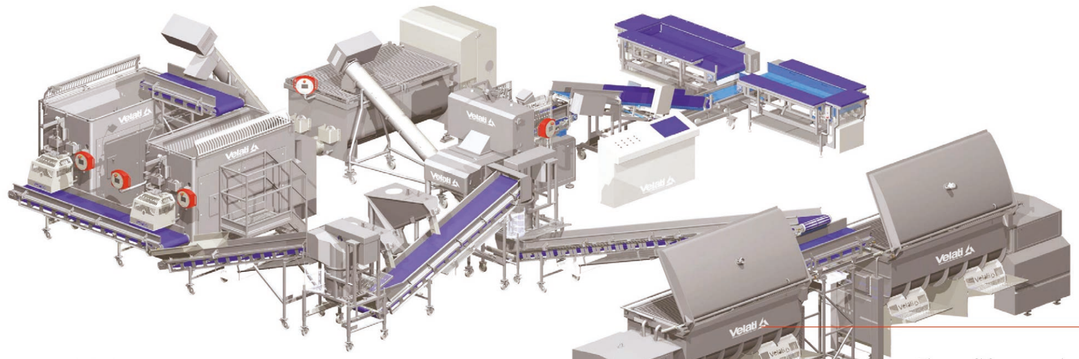
Settore di applicazione
Industria delle carni.

Descrizione e punti di forza
Salume tipico del Trentino, la carne salada si produce mediante il tradizionale processo di salagione per osmosi naturale che ha una durata dai 15 ai 30 gg. Questo innovativo sistema di raffreddamento delle sale di salagione progettato integralmente da Standard Tech con diffusione inversa dell'aria contribuisce in modo naturale allo sviluppo dei batteri lattici simili a quelli tipici dello yogurt che preservano la carne dall'attacco di qualsiasi batterio patogeno e la rendono naturalmente sana e integra.

fine

Velati
FOOD TECHNOLOGIES SINCE 1867

OLTRE 150 ANNI DI STORIA,
ESPERIENZA E INNOVAZIONE
GUARDANDO "SEMPRE AVANTI"



Linea di lavorarzione
dalla pesatura
delle materie prime
fino all'insacco
del prodotto elaborato.

Esperienza e affidabilità
Dal 1867 Velati è costruttrice di macchine per la lavorazione delle carni quali tagliacarne, tritacarne, impastatrici e insaccatrici.

Automazione e innovazione
Specializzata nella realizzazione di linee completamente automatizzate gestite da sistemi di pesatura e software per ricette con la possibilità di interfacciamento ai vari sistemi gestionali.

Presenza globale
La sua rete di agenti e clienti si diffonde in tutto il mondo soddisfacendo le esigenze più sofisticate.

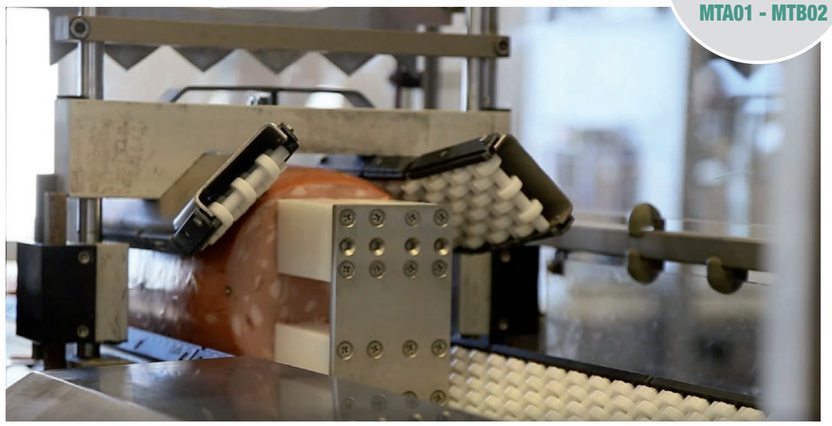
Velati S.r.l. via Trento, 2 - 20067 Tribiano (Mi) IT - Tel. +39 02 9064717 - Fax +39 02 90630808 - info@velati.com - **www.velati.com**

di Federica Bartesaghi

La mortadella secondo Gelmini

Il fornitore di tecnologie per l'agroalimentare presenta nuove soluzioni per i produttori di salumi. Caratterizzate da estrema flessibilità e automazione. E rivolte, in particolare, alla nota specialità della tradizione bolognese.

Vieni a trovarci a Meat-Tech Pad: 15P Stand: MTA01 - MTB02



Dopo essere diventato, in poco più di 30 anni, uno dei maggiori fornitori di tecnologie per il settore lattiero caseario, Gelmini Macchine presenta alcune interessanti novità per il mondo delle carni e dei salumi, settore in cui l'azienda affonda le sue radici. Erano infatti gli anni '80 quando Antonio Gelmini, profondo conoscitore delle diverse fasi della lavorazione del prosciutto, fondò la Gelmini Macchine. Con sede a Langhirano, nel cuore della food valley parmense, l'azienda forniva i propri macchinari ai maggiori produttori di salumi della zona. Specializzata quindi sin dalle origini nella strumentazione applicata alla lavorazione del prosciutto di Parma, nel corso degli anni Gelmini Macchine ha affinato la propria expertise tecnologica anche in altri settori fino a diventare un fornitore trasversale di macchine dedicateal trattamento, alla lavorazione e al confezionamento di molte eccellenze agroalimentari.

Per il settore delle carni e dei salumi, l'offerta di Gelmini si è arricchita nel tempo di sistemi di automazione per i processi di taglio e impacchettamento, anche dedicati al porzionamento della mortadella con carico automatico e termoformato. "Di recente, per i produttori di mortadella abbiamo presentato il Robot manipolatore modello Delta, che garantisce un elevatissimo livello di automazione e una relativa riduzione dei costi", spiega Marco Mantovani, amministratore delegato di Gelmini Macchine. "Si tratta di tecnologie che sono un vero top di gamma nella loro categoria e che si integrano con facilità in tutte le linee di taglio e di confezionamento. Con una capacità produttiva di 30-40 pezzi al minuto, si adattano perfettamente a diversi formati e sono inoltre pienamente rispondenti ai principi di Industria 4.0".

Nonostante le complessità della pandemia, Gelmini Macchine ha chiuso il 2020 registrando un fatturato in crescita del 5%. Per raggiungere i clienti malgrado le limitazioni, l'azienda ha infatti potenziato sensibilmente la teleassistenza da remoto e attivato due piattaforme digitali di web-marketing, oltre a una piattaforma per richieste di spare parts via e-commerce. Fondamentale è infatti, nell'attività aziendale, la componente di servizio al cliente, che è assistito passo passo in ogni fase del progetto: "Seguiamo il cliente in modo personalizzato anche dopo l'installazione e l'avvio degli impianti, con interventi di manutenzione programmata e assistenza tecnica in loco, la fornitura di parti di ricambio e di accessori, la proposta di upgrade e miglioramenti alle macchine in uso", sottolinea Marco Mantovani. "L'azienda dispone inoltre di un laboratorio adibito alla revisione e alla manutenzione delle macchine, di un magazzino parti di ricambio per rifornire tempestivamente i clienti su tutto il territorio nazionale e all'estero, di una squadra di tecnici specializzati che, oltre a essere operativa per interventi straordinari, effettua visite di routine e di manutenzione programmata. Oltre a un team dedicato alla formazione tecnica dei clienti".

Sebbene il mercato nazionale rimanga preponderante nelle attività aziendali, è in costante crescita la quota export che, ad oggi, genera circa il 25% del fatturato. Tra i mercati esteri più strategici per l'azienda ci sono quello russo, francese e svizzero.

Robot manipolatore Delta

Sezionatrice

di Federica Bartesaghi

“Il servizio è il nostro marchio di fabbrica”

Il business di Frigo Impianti si fonda sull’attenzione al cliente e alle sue esigenze. Per fornire soluzioni di qualità ‘artigianale’, anche se dotate di tecnologie di ultima generazione. Intervista al sales manager, Giacomo Genovesi.

Con sede a Bastia Umbria, in provincia di Perugia, Frigo Impianti fa da sempre del servizio ‘da 10 e lode’ il fiore all’occhiello della propria offerta. Sin dalla fondazione, negli anni 90’, l’azienda si è infatti proposta quale partner ‘su misura’ per le aziende della salumeria – grazie a una forte specializzazione nella refrigerazione industriale per il comparto – e in seguito anche per tutte le aziende dell’agroalimentare, grazie a una divisione specializzata nella progettazione e costruzione di tunnel automatici di ultima generazione per surgelazione, raffreddamento e pastorizzazione dei prodotti alimentari. Tecnologie create su misura in base alle specifiche del cliente, con l’attenzione per la qualità tipiche di un artigiano. Ne parliamo con Giacomo Genovesi, sales manager di Frigo Impianti.

Partiamo dall’inizio: quando nasce Frigo Impianti?

L’azienda nasce nel 1991 dall’idea di alcuni soci esperti nel settore alimentare e della refrigerazione industriale. L’obiettivo condiviso, da subito, era offrire ai produttori di salumi tecnologie all’avanguardia e affidabili, che durassero nel tempo, unitamente a un servizio di altissimo livello, in fatto di assistenza e supporto tecnico e tecnologico, sia nel pre che nel post-vendita.

Che specializzazione ha sviluppato l’azienda, nel corso degli anni?

Il nostro campo di specializzazione è il trattamento termico dei prodotti di salumeria, anche se nel tempo abbiamo ampliato il range di soluzioni anche al mondo ittico e dei formaggi. Una parte della società, invece, ha dedicato i propri sforzi di r&d a un settore totalmente nuovo, seppur attinente alla lavorazione industriale di alimenti: quello dei tunnel automatici.

Che è diventato un altro vostro core business, giusto?

Sì esatto. Surgelazione, raffreddamento e pastorizzazione dei prodotti alimentari sono oggi tra le lavorazioni più richieste e dove Frigo Impianti si è maggiormente specializzata, da ormai 27 anni.

Come avete affrontato l’emergenza pandemica e quali effetti ha avuto sull’attività?

Abbiamo da subito adottato le misure contenitive necessarie e abbiamo incentivato il lavoro agile per alcune figure interne all’azienda. Ci siamo dotati inoltre di strumenti più moderni ed efficienti per poter affrontare videoconferenze, soprattutto con i clienti esteri, che sono diventate ormai una prassi consolidata e utile per fornire un supporto continuativo. L’emergenza ci fatto scoprire nuove modalità di lavoro e quindi nuove opportunità, che ci hanno permesso di far sentire ai clienti la nostra vicinanza, anche in un momento per tutti terribile.

In tema di export, quanto incidono le esportazioni sul fatturato aziendale e dove sono dirette?

Negli anni abbiamo acquisito sempre più quote di mercato estero e oggi il business internazionale ha un’incidenza importante sul fatturato, che varia di anno in anno tra il 35 e il 40% del nostro volume d’affari. I mercati in cui operiamo maggiormente sono Argentina, Perù, Stati Uniti e Australia. Ma abbiamo la volontà di allargare il raggio d’azione anche ad altri Paesi. Per questo parteciperemo all’Agroprodmash di Mosca, a ottobre, e stiamo valutando altre fiere nel corso dei prossimi mesi, anche in base all’andamento della pandemia. Ma che si tratti di mercato domestico o estero, la nostra prima missione è sempre la stessa: fornire al cliente il miglior servizio possibile, che è il nostro marchio di fabbrica.

In che modo?

Abbiamo sviluppato una serie di servizi che vanno dallo studio di fattibilità dei progetti, alla progettazione preventiva totalmente gratuita, dal supporto tecnico da remoto - grazie alla possibilità di collegamento di tutti i nostri impianti con il nostro centro di controllo in sede - a un service rapido svolto da tecnici capaci. Per fare questo, all’estero, ci avvaliamo di collaboratori selezionati nel tempo che ci garantiscono standard di primo livello.

Avete rilevato un cambiamento nelle richieste della vostra clientela, nell’ultimo periodo?

Le richieste dei clienti sono di certo molto più specifiche e tecniche che mai. Il cliente oggi è informato, aggiornato sulle nuove tecnologie, sulle possibilità che alcuni macchinari offrono, sul buon nome delle aziende affermate, sul servizio erogato. Perciò, possiamo affermare che i clienti hanno maggiore consapevolezza e le loro richieste lo rispecchiano appieno. In particolare, c’è molta attenzione per la manutenzione dei macchinari, affinché durino nel tempo, ma anche alla sanificazione delle macchine e alla possibilità di gestirle da remoto.

Parlando di tecnologie, invece, quali sono le più richieste?

Indubbiamente i nostri impianti di asciugatura e stagionatura per salumi. Particolarmente richiesti in Paesi, come l’Italia, dove la salumeria è una tradizione che affascina anche i giovani. E dove le aziende si dotano di impianti all’avanguardia e affidabili. Per quanto riguarda i tunnel automatici, oltre ai tunnel a Spirale una menzione speciale va sicuramente al tunnel Biflusso. Questa particolare tecnologia è molto richiesta in quanto in pochissimo spazio si riesce a surgelare o indurire una vasta gamma di prodotti, il che offre al cliente molte opportunità in termini di varietà produttiva.

State lavorando in questo momento a qualche novità?

Stiamo terminando la progettazione di un nuovo tunnel, un ibrido che dovrebbe vedere la luce entro fine anno. Ma per ora è top secret!

Impianto di asciugatura per salumi

Tunnel Biflusso

Il Tunnel Biflusso Frigo Impianti è una macchina compatta e studiata per essere impiegata nelle produzioni in linea. Consente di raffreddare o surgelare, in brevissimo tempo, prodotti molto sottili che devono rimanere immobili sul nastro durante la lavorazione. La macchina è ideale anche per ‘l’indurimento superficiale’ di una vasta gamma di prodotti che hanno subito un processo di siringatura, o che devono essere affettati.

di Davide Grammatica

Non lasciare la luce accesa

Dal 1° ottobre le bollette di elettricità e gas segnano un aumento rispettivamente del 29,8% e del 14,4%. Gli interventi dello Stato hanno limitato i danni, ma in futuro bisognerà cercare di evitare la ‘tempesta perfetta’.

L’autorità di regolazione dell’energia Arera ha aggiornato le bollette di luce e gas per il quarto trimestre 2021. L’elettricità segna +29,8%, mentre il gas segue con il +14,4%. E poteva andare peggio. “La straordinaria dinamica dei prezzi delle materie prime verso i massimi storici e le alte quotazioni dei permessi di emissione di Co2, avrebbero portato ad un aumento superiore al 45% della bolletta dell’elettricità e di oltre il 30% di quella del gas”, ha spiegato Arera nel suo comunicato.

Il Governo italiano aveva già avvertito che, in questi tre mesi, le bollette dell’elettricità sarebbero potute aumentare del 40%. E, in generale, i governi di tutta Europa non hanno nascosto le loro preoccupazioni per l’aumento dei costi dell’energia. In tutto il Vecchio Continente, miliardi di euro in pacchetti di emergenza sono al vaglio delle legislature, e mirano a proteggere le famiglie e le piccole imprese che hanno faticato a rimanere a galla durante la pandemia. Mario Draghi è stato uno dei primi a toccare il tema, presentando, lo scorso 23 settembre, un pacchetto da 3 miliardi di euro per mitigare l’aumento dei prezzi dell’energia. Il piano è bloccare le bollette del gas e dell’elettricità per una platea di circa tre milioni di famiglie, mentre sono esentati gli oneri fissi per sei milioni di piccole imprese, riducendo dal 22% al 5%, per tutto il quarto trimestre 2021, l’aliquota dell’imposta sul valore aggiunto al gas naturale. Draghi ha inoltre affermato, presenziando davanti a Confindustria, che la mossa ha un “forte valore sociale”, e che è da valutarsi a fronte della pesa di un miliardo di euro già stanziato per intervenire direttamente nel mercato dell’energia, tagliando i prezzi del consumo. L’Italia è, tra l’altro, un paese più sensibile all’argomento rispetto al resto della Comunità europea, dato che soddisfa oltre i due terzi del proprio fabbisogno energetico con le importazioni, e il solo gas copre la metà del consumo energetico residenziale. In proporzione, quindi, l’aumento dei prezzi alimenterà le bollette in maniera più rilevante rispetto a Francia, Spagna e Germania.

Ad Agosto l’inflazione dei prezzi al consumo dell’energia è salita a un tasso annuo del 20%, il più veloce in quasi 40 anni, e più rapido del 15,4% rispetto alla zona euro. Conti alla mano, poi, gli alti costi dell’energia colpiscono in maniera rilevante anche le imprese, con i prezzi dei prodotti industriali che, sempre ad agosto, sono saliti a un tasso annuo del 12,3%, in forte aumento dal meno dell’1% di inizio anno.

C’è poi la questione sostenibilità. Il passaggio da un’economia alimentata dalle fonti fossili a una tutta elettrica non è un pranzo di gala. E anche questo tema ha un suo effetto collaterale in bolletta. Gli aumenti del gas dipendono sì dalla crescita dei prezzi della materia prima, ma per un 20% anche dai soli permessi rilasciati dalla Ue per le emissioni di Co2. E se si aggiunge che l’estate non è stata particolarmente ventosa, che le centrali elettriche alimentate dai fossili hanno dovuto supplire alla fermata dei grandi impianti eolici del mare del Nord e del Baltico, e che l’Asia ha fatto incetta di partite di gas naturale liquido senza badare al prezzo, ecco che si creano le condizioni di una crisi. Per le autorità europee però il percorso è chiaro. La transizione energetica non può fermarsi, ma anzi deve accelerare. “Se avessimo fatto il Green Deal cinque anni fa, ora non ci ritroveremmo in questa situazione”, ha affermato Frans Timmermans, vicepresidente della Commissione Ue.

Se poi non dovesse bastare, bisogna anche tenere conto delle speculazioni, finanziarie e internazionali. Un mondo globalizzato è aperto alle mosse dei trader, ma anche della geopolitica. L’Aie (Agenzia internazionale dell’energia), per esempio, ritiene che la Russia potrebbe fare di più per aumentare la disponibilità di gas e garantire che lo stoccaggio sia riempito a livelli adeguati in preparazione della prossima stagione. Ma i russi limitano le forniture a causa di inconvenienti tecnici, i quali, a loro volta, alimentano il sospetto che i prezzi siano mantenuti elevati arbitrariamente. Per quanto riguarda il petrolio, invece, l’Opec ha tutto l’interesse di contingentare le risorse, sia per la propria politica dei prezzi, sia per difendere i propri introiti.

I prezzi dell’energia, in Europa, saranno gestiti dalle misure adottate dai singoli paesi della Ue. Tuttavia, la Commissione europea, per voce di Ursula von der Leyen, ha indicato che proporrà un piano per fronteggiare il problema in un vertice dei capi di Stato nelle prossime settimane.

RED APPLE INTERNATIONAL

Fratelli Pagani® dal 1909 s.p.a.

FRATELLI PAGANI
IL SEGNO DEL CAMBIAMENTO

Progetti. Sfide. Cambiamenti. Qualsiasi cosa ci riservi l'anno, siamo pronti ad affrontarla con la giusta attitudine. Mese dopo mese, un percorso nel mondo e nei valori irrinunciabili che ogni giorno ci ispirano e ci fanno crescere... **insieme.**

A R O M I E I N G R E D I E N T I E S C L U S I V I

SOLUZIONI PER **CARNE**

SOLUZIONI PER **PESCE**

SOLUZIONI PER **PASTA & SAVOURY**

SOLUZIONI **BIOLOGICHE**

SOLUZIONI **VEGANE**

BLEND **PERSONALIZZATI**

MEAT TECH by Ipack Ima | TUTTOFOOD MILANO | host Milano

Vi aspettiamo

MEAT-TECH
22-26.10.2021 | Fiera Milano Rho
PAD. 15 | STAND MT - C14

fratellipagani.it