

Innovazione *allo stato puro*

Azienda storica nel settore dei macchinari per la pasta, Fava è dal 1937 un punto di riferimento per l'intero settore. Il segreto di questo lungo successo? Lo abbiamo chiesto a Enrico Fava, Presidente della società ferrarese

Tre generazioni di imprenditori, una vera e propria dinastia al servizio dei più grandi pastifici mondiali. Si perché Fava, con sede a Cento (FE) è considerata un punto di riferimento nella progettazione e costruzione di impianti per pastifici: il Presidente Enrico Fava e il figlio Luigi, Amministratore Delegato, sono alla guida di una società che conta 280 dipendenti, con un fatturato 2009 che sfiora gli 80 milioni di euro, oltre un terzo del mercato mondiale.

Mondiale nel vero senso della parola, perché l'azienda oltre a vantare circa l'85% sul totale delle linee di essiccazione installate nei numerosi pastifici italiani, esporta l'80% dei propri prodotti. Cifre da record



Linea pasta lunga

English TEXT

PURE INNOVATION

A historical manufacturer of equipment for pasta factories, since 1937 Fava has been a benchmark company for the whole sector. The secret of this longevity? We asked it to Enrico Fava, marketing manager of the Ferrara-based company

Three generations of entrepreneurs, a real dynasty working for the biggest world pasta factories. Fava, with its headquarters in Cento, Ferrara, is considered a benchmark company in the designing and development of pasta-making plants: The Chairman, Enrico Fava, and his son, Luigi, Managing Director, run the company which currently has 280 employees and a sales turnover for 2009 touching on 80 million euro, a third of the world's market share. A really worldwide company, because Fava, as a matter of fact, exports 80% of its machinery and has a vast fleet of pasta lines installed in Italian pasta plants, 85% of the total number of lines installed are Fava lines. These record figures have been reached thanks to the Fava family's entrepreneurial ingenious spirit, who has always relied on innovation and research. The company is Iso 9001 Vision 2000 certified and its mission is to design and manufacture state-of-the-art pasta production lines as well as providing and improving, on a continuous basis,

qualified technical assistance and technology in order to fully satisfy the Customer, operating efficiently, reducing costs and improving the overall image of the company.

The production range includes short-cut pasta, long-cut pasta, specialty pasta on trays and couscous lines: efficient solutions evolving with the times with the latest technology, which makes them a Group Leader in the world of pasta equipment and industrial plants. A fundamental step forward was taken in 1995 when Fava bought 50% of the company Storci, located in Collecchio, specialized in manufacturing presses and with whom they have manufactured some of the world's most impressive machines.

Eng. Fava, could you please describe your product range in a few lines?

The company's manufacturing policy concentrates on a wide range of drying lines for dry pasta and couscous. It's Fava's specialization in this core business which distinguishes it from the other. Its spirit of innovation, reliable service, know-how and capability in providing timely comprehensive answers to the clients' requests is another characterization. The production capacities of the lines range from 750 kg/h to 9000 kg/h, already installed and in operation in pasta factories all around the world.

Which is your machines' reference target?

The largest worldwide pasta producers are among our clients. distinguished by their advanced know-how and elevated level of quality. New businesses interested in

entering the world of pasta, looking for a trustworthy partner are also among our clients.

Today, in order to be the first, it is essential to develop unique products: this result can be achieved just by investing on numerous financial and human resources. Which is Fava's viewpoint?

Another fundamental point which distinguishes Fava is innovation and the field of Research and Development. From the very beginning, like being the pioneers of the automation for production, several patents have been deposited and Fava continues to invest huge resources in study of new solutions oriented to improve both the process and the product. Fava's research is currently concentrating on the development of products with alternative raw materials, on drying technologies and innovative mechanical solutions capable of increasing the efficiency of the lines. The results obtained so far are remarkable: Fava was the first company to manufacture the biggest lines ever and thanks to its flexible unique design, it continues to interpret and meet the requirements of an ever evolving industry.

From a technological point of view, which are your latest novelties?

The new models in the press range aim at simplifying the process, which would accompany the already successfully field-tested stabilization belt mixer, up-to-date and much appreciated for being so user friendly, with minimum power consumption and most of all for the positive effects it has on

raggiunte grazie allo spirito d'ingegnosità imprenditoriale della famiglia Fava, da sempre focalizzata su una precisa missione, investire in innovazione e ricerca.

L'azienda è certificata Iso 9001 Vision 2000 e il principale obiettivo è quello di progettare e costruire linee allo stato dell'arte per la produzione di pasta e fornire, negli anni, l'assistenza tecnica e tecnologica qualificata per la piena soddisfazione del cliente, operando con efficienza, riducendo i costi e migliorando, così, l'immagine complessiva dell'Azienda.

Linee per la produzione di pasta corta, di pasta lunga, ma anche di paste speciali su telai e linee per cous cous: soluzioni efficienti e sempre al passo con le ultime tecnologie, che fanno di Fava un Gruppo leader nel mondo nella produzione di macchine ed impianti industriali per i pastifici. Una tappa fondamentale nel 1995, quando Fava ha acquisito il 50% della Storci di Collecchio, azienda specializzata nel settore delle presse e con la quale ha realizzato le macchine più importanti del mondo.

pasta quality. As far as the dryers are concerned, the company has recently introduced two new lines for specialty pasta, one for precooked lasagna and the other for nests with a cup and belt technology, broadening our already wide range of equipment, truly complete and capable of satisfying the specific requirements of our clients. The long goods pasta lines on the other hand have benefitted from a new improved ventilation system and new stick profiles for bearing heavier stick weights. Moreover, thanks to the refined pasta treatment efficiency, pasta uniformity both in the predrying and drying phases has greatly improved. The long goods pasta line range also has a newcomer, the 5000 kg/h ITRG line, which joins the already consolidated 6000 kg/h.

While technological innovation is essential, it is true as well that 'sensing' the market enables to gain shares in niche sectors featuring good growth performances. Do you agree?

Knowing the market means above all understanding where it heads to, which are the products which to invest most on, as well as exploring the new trends in such a way to provide a technologically effective response. Let's consider cous-cous for example: this genuine and traditional food, specific to certain geographic areas, is becoming more and more popular in other parts of the world, for its quality and taste. It is for this reason that Fava has introduced, after extensive research, extremely innovative production processes which allow you to produce exceptional couscous with industrial plants.



Linea pasta corta

Ing. Fava, ci può riassumere la vostra produzione in poche righe?

La produzione di Fava si concentra in una gamma vastissima di linee per l'essiccazione della pasta secca e cous cous: si caratterizza per la specializzazione in questo unico business, nel quale cerca di distinguersi e di eccellere per spirito d'innovazione, affidabilità del servizio, conoscenza e capacità di dare risposta a qualsiasi esigenza venga posta dai clienti. La gamma produttiva va dalla piccole linee da 750 kg/h fino alle grandi capacità produttive da 9.000 kg/h, già installate ed in produzione presso i più importanti clienti nel mondo.

Qual'è il target di riferimento delle vostre macchine?

I più grandi pastifici al mondo sono i nostri clienti, caratterizzati da un avanzato know-how e da una elevata qualità, ma anche i nuovi imprenditori che vogliono entrare nell'impresa della produzione di pasta affiancati da partner di fiducia.

Oggi per essere primi è fondamentale saper sviluppare prodotti unici: un risultato, questo, che si raggiunge solo investendo numerose risorse, finanziarie ed umane. Qual'è il punto di vista di Fava?

È anzitutto fondamentale precisare come per un'azienda come Fava l'innovazione sia uno dei più importanti punti di forza. Il settore Ricerca e Sviluppo è uno dei nostri

pilastri: fin dall'esordio, come pionieri dell'automatizzazione della produzione, sono stati numerosissimi i brevetti depositati, ma ancora oggi investiamo importanti risorse nello studio di nuove soluzioni orientate a migliorare il processo e il prodotto. Attualmente la ricerca è concentrata sullo sviluppo di prodotti con materie prime alternative, sulle tecnologie di essiccazione e su soluzioni meccaniche capaci di aumentare l'efficienza delle linee. I risultati da cui si parte sono notevoli: Fava è stata la prima azienda a realizzare le macchine con la più alta capacità produttiva al mondo e, grazie ad una flessibilità progettuale unica, continua ad interpretare e rispondere alle esigenze di un settore sempre in evoluzione.

Dal punto di vista delle tecnologie, quali sono le vostre ultime novità?

I nuovi modelli nella gamma delle presse presentano soluzioni tese alla semplificazione del processo, che affiancano l'ormai collaudato sistema con nastro di stabilizzazione, tecnicamente aggiornato e particolarmente apprezzato per la facilità di gestione, per la ridottissima potenza applicata e soprattutto per gli effetti positivi sulla qualità della pasta.

Per quanto riguarda gli essiccatoi, l'Azienda ha recentemente introdotto due nuove linee per paste speciali, una per lasagne precotte e l'altra per nidi in contenitori e nastri, ampliando la gamma d'offerta che diventa



Linea
cous cous

veramente completa e tale da soddisfare qualsiasi esigenza del mercato. Per le linee di pasta lunga, invece, il sistema di ventilazione è stato migliorato e i nuovi profili per le canne sono capaci di sopportare maggiori

carichi. Inoltre, grazie alla migliorata efficienza del trattamento sulla pasta, si può ottenere una maggior uniformità dello stesso sia nella fase di incarto che di essiccazione. Anche per le linee per pasta lunga, la gamma si è

arricchita con l'introduzione della 5.000 kg/h con tecnologia ITRG, che si affianca alla consolidata 6.000 kg/h.

Se l'innovazione tecnologica è fondamentale, è altrettanto vero che avere il polso del mercato consente di guadagnare quote anche in settori di nicchia che presentano buone performance di crescita. Concorda?

Conoscere il mercato significa soprattutto capire in che direzione si muove, quali sono i prodotti sui quali investire maggiormente, nonché esplorare le nuove tendenze in maniera tale da fornire una risposta tecnologicamente efficace. Prendiamo come esempio il cous-cous: questo alimento originale e tradizionale di specifiche aree geografiche, si sta oggi diffondendo in numerose parti del mondo e la sua qualità e gusto sono molto apprezzati. Proprio per questo Fava ha introdotto, dopo una approfondita ricerca, metodi di produzione assolutamente innovativi che permettono di produrre a livello industriale un cous-cous di eccezionale qualità.