

Fava: l'innovazione è il punto di forza

Fondata nel 1937, Fava S.p.A., con sede a Cento in provincia di Ferrara, da sempre all'avanguardia nella progettazione e costruzione di impianti per pastifici, opera con successo nel settore da tre generazioni

Il Presidente Enrico Fava e il figlio Luigi Amministratore delegato sono alla guida della società che conta attualmente 280 dipendenti con un fatturato nel 2009 che sfiora gli 80 milioni di euro, oltre un terzo del mercato mondiale. Ma c'è di più. Infatti l'azienda esporta l'80% del prodotto e vanta un parco linee di essiccazione installate nei numerosi pastifici italiani intorno all'85% del totale. Cifre da record raggiunte grazie allo spirito d'ingegnosità imprenditoriale della famiglia Fava che ha sempre puntato su innovazione e ricerca. L'azienda è certificata Iso 9001 Vision 2000 e il principale obiettivo (**mission**) 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.

Fava fa dell'innovazione il punto di forza. I **nuovi modelli nella gamma delle presse**, per esempio, 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 veramente completa e tale da soddisfare qualsiasi esigenza del mercato. Per le **linee di pasta lunga**, il sistema di ventilazione è sta-

to 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.

Altra importante innovazione tecnologica è stata introdotta nella produzione del **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.

La produzione dell'azienda si concentra quindi 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, conoscen-



Linea pasta lunga ITRG 4000

za e capacità di dare risposta a qualsiasi esigenza venga posta dai clienti. La gamma produttiva va dalle piccole linee **da 750 kg/h fino alle grandi capacità produttive da 9000 kg/h**, già installate ed in produzione presso i più importanti clienti nel mondo. 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.

Un altro punto fondamentale che caratterizza l'azienda Fava è il **settore Ricerca e Sviluppo**. Fin dall'esordio, come pionieri dell'automatizzazione della produzione, sono stati numerosissimi i brevetti depositati, ma ancora oggi investiamo importanti risorse nell'innovazione di processo e di prodotto.

Attualmente la ricerca è concentrata sullo sviluppo di prodotti con materie prime alternative, sulle tecnologie di essiccazione e su soluzioni meccaniche innovative per 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.



Enrico e Luigi Fava

Ci sono macchine che hanno segnato un'epoca, per la loro tecnologia ed innovazione. Hanno percorso gli anni così come hanno attraversato il mondo, conquistando i più grandi produttori di pasta. Oggi, grazie alla passione per questo settore e alla ricerca più avanzata, progettiamo per il futuro...

... e, con voi, continuiamo a scrivere la storia della pasta



FAVA S.p.A.

Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (Fe) ITALY
Tel. +39 051 684.34.11 - Fax +39 051 683.57.40
info@fava.it - www.fava.it

FAVA
impianti per pastifici