

CONSUNTIVO E PROSPETTIVE POSITIVE PER FAVA

La ditta **Fava** ha definito come "molto gratificante" la propria partecipazione ad Ipack-Ima 2009, fiera che ha saputo superare le aspettative in quanto caratterizzata da una partecipazione molto attenta da parte degli operatori del settore di tutto il mondo. Nello stand aziendale – che copriva un'area di oltre 600 m², condiviso come la scorsa edizione con la consociata **Storci** – si sono alternati operatori di pastifici italiani ed internazionali, ognuno mostrando grande interesse: il dato rilevato è proprio la grande quantità di progetti concreti realizzati in questo momento nel ramo pastificio che confermano la buona salute del settore. "Le richieste non sono sta-

te solo nel ramo tradizionale della pasta secca di semola, ma si sono estese fortemente anche nel settore delle paste speciali di tutti i tipi e prodotte con diverse materie prime – hanno affermato i vertici della Fava –. Questo ci permette di fare continue esperienze utili anche allo sviluppo delle tecnologie per paste secche tradizionali o cous cous, prodotti trainanti per la nostra azienda".

Nell'area espositiva Fava è stata presentata una linea per pasta lunga da 4.300 kg/h, apprezzata per la qualità costruttiva, la geometria che permette una grande flessibilità nella gestione della produzione, e la tecnologia che garantisce di ottenere una pasta di



L'area di accoglienza dello stand Fava e Storci.

elevata qualità. La pressa era dotata del nastro di stabilizzazione che, assieme al Premix, rappresentano un punto fondamentale della tecnologia Fava. Oggi può essere proposta anche nella soluzione con vasche di impasto sottovuoto totale o di tipo tradizionale, a seconda dell'applicazione.

Oltre alla linea è stato esposto un gruppo di estrusione con vite ad alta efficienza per una produzione di 3.000 kg/h. L'evoluzione nel progetto delle viti permette oggi di ottenere, a parità di velocità, un aumento produttivo del 15%. Interessanti novità anche nell'ambito gestione e controllo: è stato introdotto M.E.S, un'applicazione software ideata appositamente per soddisfare le normative riguardanti la tracciabilità nel settore alimentare, la cui funzione principale è consentire l'archiviazione e la consultazione dei dati di lavoro delle linee. Nella parte espositiva Storci, invece, era possibile visionare un impianto per la produ-

zione di piatti pronti. È stata esposta anche una pressa Omnia per piccole produzioni semi-industriali, già ampiamente sperimentata con grande successo, ed una gamma di macchine particolari per specialità di pasta fresca. Per la gestione degli scarti freschi è stato proposto il sistema di recupero denominato REC, che permette la triturazione degli stessi e la reintroduzione nel ciclo produttivo, limitando perdite di prodotto e costi di smaltimento. Sempre nella parte Storci era in allestimento un impianto costruito totalmente in acciaio inossidabile formato da due presse, acquisito da un noto operatore americano che produce pasta per piatti pronti. Infine, durante tutto il periodo dell'esposizione, sono state organizzate delle visite presso un noto pastificio, dando la possibilità di osservare le linee per pasta lunga e corta in funzione e di affrontare tematiche direttamente sugli impianti in produzione.



La linea per pasta lunga esposta da Fava.

A conclusione dell'Ipack-Ima, sia la Fava che la Storci hanno sottolineato di aver ricevuto una serie di visite presso le rispettive sedi, durante le quali si sono ulteriormente approfonditi i temi discussi in fiera.

Fava si è impegnata per confermare la propria vocazione di azienda molto flessibile attenta alle necessità e alle richieste particolari degli operatori, accogliendole con un servizio di ingegneria capace di affrontare qualunque problematica e di approntare una linea produttiva ad hoc per ogni richiesta.

L'azienda costruttrice ha difatti riconosciuto il fermento che è in atto nel comparto, il quale si sta evolvendo guardando sia all'innovazione di prodotto che alla tecnologia di essiccazione. Per un settore maturo, come ad esempio quello italiano, la tendenza è quella di ricercare nella pasta un miglioramento che si basa sul legame alimentazione e salute. In quest'ottica gli studi sul ruolo positivo per la salute svolto dai composti bioattivi presenti nella cariosside di frumento, antiossidanti e fibra, hanno permesso di sviluppare concetti, quali il "whole grain", ed evolvono verso altri alimenti funzionali intesi come

fattore di benessere. "Per noi costruttori questo si traduce nel dover trattare materie prime miste, disomogenee – affermano alla Fava –. Per questo sarà sempre più importante la messa a punto di tecnologie innovative per la preparazione degli impasti, atte a favorire l'assorbimento uniforme dell'acqua in sostanze eterogenee e generare un impasto omogeneo adatto a produrre pasta di bell'aspetto e grande qualità. Nei Paesi dove la cultura della pasta non è radicata, dove spesso si produce un formato unico e le materie prime sono spesso a basso contenuto proteico, ciò che si rileva è la richiesta di ottenere una qualità migliore del prodotto. Per questi giochi un ruolo importantissimo la tecnologia utilizzata nella pastificazione ed essiccazione perché con questa è possibile, in parte, condizionare la qualità in cottura, l'aspetto estetico e la resistenza meccanica del prodotto. La tendenza è quella di continuare a trattare la pasta ad alta temperatura ed i cicli tecnologici e le geometrie delle macchine si evolvono per andare incontro a queste richieste". Infine, facendo un bilancio post-fiera, alla Fava si sono dichiarati positivi: "Dalla manifestazione abbiamo potuto trarre qualche indicazione sulla tendenza del nostro settore che si conferma sano, con una buona vivacità, sicuramente spinto anche dall'attuale congiuntura economica perché la pasta è un prodotto basilare da famiglia, è un prodotto che si presta per risparmiare sul fronte dell'alimentazione, ma non solo. Le politiche internazionali tendono, infatti, a favorire lo sviluppo del settore perché nella pasta viene oggi riconosciuto il ruolo di elemento base per una sana e corretta alimentazione, economico e di eccezionale conservabilità. Organizzazioni umanitarie, quale la FAO, o di sviluppo delle relazioni industriali fra Paesi in via di sviluppo, quale la UNIDO, ne sono consapevoli.



I macchinari presentati da Storci.

Infatti il problema alimentare nei Paesi in via di sviluppo è, ad esempio, legato alla produzione di grandi quantità di cibo con le caratteristiche di essere essenziale per la nutrizione e crescita, a basso costo e di facile conservazione. La pasta ed il cous cous ottenuti dalla trasformazione della semola soddisfano completamente questi tre requisiti e Fava si colloca in questo contesto essendo lea-

der, con 70 anni di esperienza, nella produzione di impianti e fabbriche chiavi in mano per la produzione di questi prodotti".

"Interessanti, in questo contesto, - conclude Fava - anche le iniziative svolte in occasione dell'evento fiera: un esempio per l'edizione 2009 è stata la conferenza internazionale 'Più Tecnologia, Sicurezza & Qualità, meno fame nel Mondo', di cui siamo stati tra gli sponsor".

LINEA DI CONFEZIONAMENTO PER FARINE CON CHIUSURA PINCH TOP

La **Umbra Packaging** ha presentato la UPD 2000 per farine, una linea che unisce tecnologia e design. L'impianto si compone di due bilance a peso netto per dosare la farina con alimentazione a turbina, scelta per motivi di minore ingombro e bassa contaminazione. Infatti, rispetto alle coclee, assicura la stessa velocità di produzione ma con ingombri molto più contenuti e non resta farina all'interno quando si cambia tipologia di prodotto. Le tramogge, sia di carico che di scarico, sono realizzate completamente in acciaio inox, così pure i cestelli; le parti in contatto con il prodotto sono in inox e solo la struttura delle stesse è realizzata in acciaio al carbonio verniciato con vernice per uso alimentare, a richiesta però anche questi particolari possono essere realizzati in acciaio inox.

Sotto le bilance la linea di confezionamento, molto innovativa e performante, si differenzia dalle altre macchine fino ad ora utilizzate per confezionare questo prodotto perché non utilizza il sistema a carosello, molto ingombrante e poco flessibile. La scelta di perseguire un'altra strada è data proprio dall'evolversi del packaging, che ora non è più richiesto



Linea di confezionamento UPD (Umbra Packaging).

nei formati sacco da 50 o 25 kg ma richiede la possibilità di lavorare qualsiasi formato da 5 a 25/30 e all'occorrenza anche 50 kg in sacchi a bocca aperta. Sfruttando il brevetto Umbra Packaging, viene offerta la possibilità di realizzare confezioni di qualsiasi formato e con differenti tipi di sacchi, a soffiato e a busta, in carta, PE o accoppiato.

Per garantire ampia flessibilità e un'alta produzione è stata realizzata una macchina con doppia bocca e trasferimento a passo: il pro-