

Il prestigioso riconoscimento a Enrico Fava dell'omonima azienda

Laurea "Honoris Causa" per impegno e capacità industriali

a cura della **Redazione**

An honorary degree for commitment and industrial skills

Nella sua "lectio doctoralis" il neo ingegnere ha ricordato che "l'essiccazione è sempre stata ed è molto complessa, come se la pasta non volesse cedere l'acqua che è servita per formarla".



Enrico Fava, Presidente della Fava SpA, è stata conferita, il 14 gennaio scorso, la laurea "Honoris Causa" in Ingegneria Meccanica dall'Università degli Studi di Ferrara.

Nel corso di una sentita e numerosa partecipazione presso l'Aula Magna dell'Ateneo di Ferrara, il neo laureato ha ripercorso le tappe fondamentali dello sviluppo della tecnologia nel settore degli impianti per la produzione della pasta e le sue personali.

In apertura di cerimonia, è stata illustrata la proposta di candidatura che

così descrive la figura di Enrico Fava: "La lungimiranza imprenditoriale, la capacità di comprendere in anticipo e di interpretare le richieste di un mercato ristretto ma competitivo e selettivo, la competenza tecnica per introdurre innovazione tecnologica, la vivida passione personale e la grande abnegazione associata alla carica umana, fanno di Enrico Fava un esempio per tutti i giovani che vogliono creare, utilizzando qualità personali, un'attività imprenditoriale generando benessere economico e crescita culturale e sociale".

Con determinazione e coraggio ne-



Il Magnifico Rettore Patrizio Bianchi con il neo ingegnere Enrico Fava (a destra)

gli anni '70 progetta e realizza gli essiccatoi di pasta lunga di più grande potenzialità mai costruita. Sviluppa studi sull'innovazione del processo di essiccazione della pasta evidenziandone il ruolo fondamentale sulla qualità del prodotto con l'utilizzo del diagramma di essiccazione ad alta temperatura.

Ha firmato significativi brevetti di cui i più recenti dedicati al trattamento degli impasti.

Le capacità tecniche continuamente aggiornate nell'arco di tutta la sua attività, associate alla tensione di vincere le sfide che il mercato propone, l'hanno portato per primo alla realizzazione delle linee più grandi del mondo ed afferma la Fava Impianti per Pastifici su tutti i mercati di produzione della pasta.

Le considerazioni svolte, unite al generale apprezzamento dell'ambiente industriale centese, dell'industria pastaria mondiale e del contributo che Enrico Fava ha portato all'innovazione tecnologica e alla diffusione della produzione della pasta nel mondo, hanno indotto il Consiglio di Corso di Laurea in Ingegneria Meccanica a deliberare all'unanimità e con orgoglio la proposta di conferirgli la Laurea "Honoris Causa" in Ingegneria Meccanica".

Successivamente il neo ingegnere ha svolto la "lectio doctoralis" sul ruolo della temperatura nel processo di essiccazione della pasta.

Ha impostato la sua relazione facendo una rapida storia dell'indu-



L'Ing. Enrico Fava durante l'esposizione della "lectio doctoralis"

stria pastaria per poi passare alla descrizione dei momenti più significativi sugli sviluppi della tecnologia.

Ha ricordato che "l'essiccazione è sempre stata ed è molto complessa, come se la pasta non volesse cedere

“Le prime esperienze in pastificio lo coinvolsero e appassionarono a tutte le problematiche del settore”

l'acqua che è servita per formarla”.

In seguito ha raccontato come il destino portò il padre Augusto ad occuparsi di questo settore e della genialità con la quale in pochi anni brevettò l'intera gamma di essicca-

toi continui, mediante i quali il settore della pastificazione passò dalla fase statica ed intermittente a quella continua ed automatica.

Poi ha ripercorso i momenti più significativi della sua esperienza professionale, partendo dal suo inserimento ancora giovanissimo con le prime esperienze in pastificio che lo coinvolsero e lo appassionarono a tutte le problematiche del settore.

Di qui nacquero i primi risultati tangibili, acquisendo proprio sul campo tutta l'esperienza necessaria per rispondere alla varie esigenze dei pastifici.

Ha poi ripercorso le tappe attraverso le quali, con un corretto utilizzo della temperatura, si è passati dall'accelerazione dell'essiccazione al miglioramento della

qualità, con particolare riferimento alla resistenza in cottura.

Protagonista di questa innovazione la linea ATR (Alta Temperatura e Raffreddamento) che per sei anni dominò il mercato quasi incontrastata, divenendo il simbolo di questa nuova tecnologia.

Ha ricordato, inoltre, come un rapporto sempre più stretto tra Università ed impresa possa dare un valido contributo alla ricerca che è un fattore determinante per il mantenimento della leadership.

Infine alcune toccanti parole per la famiglia, i tecnici e le maestranze che lo hanno affiancato, sostenuto e motivato in tanti anni di lavoro.