

# Molini *d'Italia*

RIVISTA ITALIANA PER L'INDUSTRIA MOLITORIA

**05**

Anno LXVIII  
Maggio 2017

Mensile  
Poste Italiane Spa  
Spedizione in abbonamento  
postale - 70% CN/BO  
D.L. 353/2003 (conv. L. 46/2004)  
art. 1 c. 1 DCB Bologna  
Aut. Trib. Bo n. 6129 del 31/7/1992

**80°**  
1937-2017

Il nostro lavoro che  
si tramanda nel tempo.

Passione  
oltre la tecnologia.

**Logistica:**  
le proposte  
di Italmopa  
per una rete  
infrastrutturale  
efficiente

Il ruolo del  
capo mugnaio  
nei molini di oggi

**FAVA**  
impianti per pastifici



Edizioni Avenue media®

# Fava, 80 anni di successi

**F**ava SpA, società leader mondiale nella costruzione di impianti per la produzione di pasta, oggi alla terza generazione sotto la direzione di Enrico Fava, presidente, e del figlio Luigi, amministratore delegato, compie 80 anni e li festeggia con grande entusiasmo e soddisfazione in quanto ha visto riconosciuti e premiati tutti i traguardi raggiunti in questo lungo periodo.

«La nostra azienda - racconta Enrico Fava - nel 1937 ha introdotto, da un'idea di mio padre Augusto, il fondatore, l'automazione nel nostro settore e nel 1952 l'intera gamma di linee brevettate, in grado di soddisfare le diverse esigenze produttive, era a disposizione della clientela mondiale».

In quel periodo la produzione massima di una linea era di 450 kg/h e solo alla fine degli anni '60 si arrivò a 1.000 kg/h.



«Il momento che rivoluzionerà completamente il modo di trattare la pasta, cioè l'eliminazione della collosità che da sempre tormentava i produttori - continua Enrico Fava - avverrà nel 1972, quando con l'introduzione sul mercato della linea di

pasta lunga ATR questo problema sarà eliminato».

L'altro aspetto che ha caratterizzato i maggiori sforzi dell'azienda è quello di incrementare la potenza produttiva delle linee, al fine di una migliore utilizzazione dell'energia e degli spa-



Linea pasta lunga





Linea pasta corta

zi disponibili nei pastifici. Il mercato troverà pertanto in Fava le risposte per tutte le esigenze, sia di tipo qualitativo che quantitativo. Così, di anno in anno, nasceranno dagli stabilimenti di Cento (Fe) linee sempre più avanzate ed affidabili, frutto della combinazione tra esperienza e ricerca, ovvero i punti di forza di questa impresa.

Nel 1996 un'originale innovazione, il Premix, viene applicata alla nuova generazione di presse Fast con una potenzialità compresa tra 1.000 e 4.000 kg/h. «Si tratta di un metodo di idratazione della semola capace di umidificarne con grande uniformità tutti i granelli, con sensibili vantaggi sulla qualità dell'impasto e del prodotto finale», chiarisce Enrico Fava. «Qualche anno dopo, grazie a questo metodo, verrà introdotto il sistema di impasto che, nella prima fase, prevede il nastro di stabilizzazione, che comporta ulteriori importanti benefici: migliora sensibilmente il colore, elimina la totalità di energia necessa-

ria al movimento degli alberi dell'impastatrice e rende pulizia e manutenzione molto agevoli».

Nel 1997 Fava decide di inserire nella propria offerta anche alcune linee per la produzione di couscous con potenzialità tra i 1.200-3.000 kg/h.

«Questo formato naturale - spiega Enrico Fava - legato ad una tradizione alimentare mediterranea, è molto coinvolgente e ha portato l'azienda a trasferire tutte le conoscenze tecniche e costruttive acquisite con la produzione di pasta anche in quella del couscous, con risultati da subito molto apprezzati».

Nel 2010, un'ulteriore innovazione tecnica e tecnologica permette a Fava di sperimentare nuove linee, supportate da una meccanica originale ed anch'essa brevettata, capaci di ridurre il tempo di essiccazione a circa 3 ore per la pasta lunga e a meno di 2 ore per la pasta corta. La qualità del prodotto ottenuto da questi impianti è superiore in tenuta in cottura, aspetto e resistenza rispetto alle

migliori paste presenti sul mercato. Questa tipologia di impianto è stato presentato a Ipack-Ima 2015 riscuotendo un notevole successo.

Anche per nidi e lasagne la qualità e la produzione hanno raggiunto livelli ragguardevoli, rispettivamente di 1.200 e 600 kg/h. Al contempo, gli studi e la ricerca hanno portato l'azienda a produrre le linee più grandi del mondo, che raggiungono i 6.000/6.500 kg/h di pasta lunga e 12.000 kg/h di pasta corta. La tecnologia di pastificazione e di essiccazione applicata garantisce la migliore qualità del prodotto finito con qualsiasi tipo di materia prima e soddisfa totalmente le esigenze dei più importanti produttori di pasta del mondo e anche dei nuovi imprenditori che vogliono avviare un pastificio affiancati da un partner di fiducia.

«Questa - conclude Enrico Fava - è in sintesi la storia che ha attraversato la nostra azienda in 80 anni di attività, una storia di cui siamo molto orgogliosi».



Nuova tecnologia per la massima valorizzazione della materia prima



**GPL 180**



[www.fava.it](http://www.fava.it)

**FAVA**  
impianti per pastifici

**80°**  
1937-2017