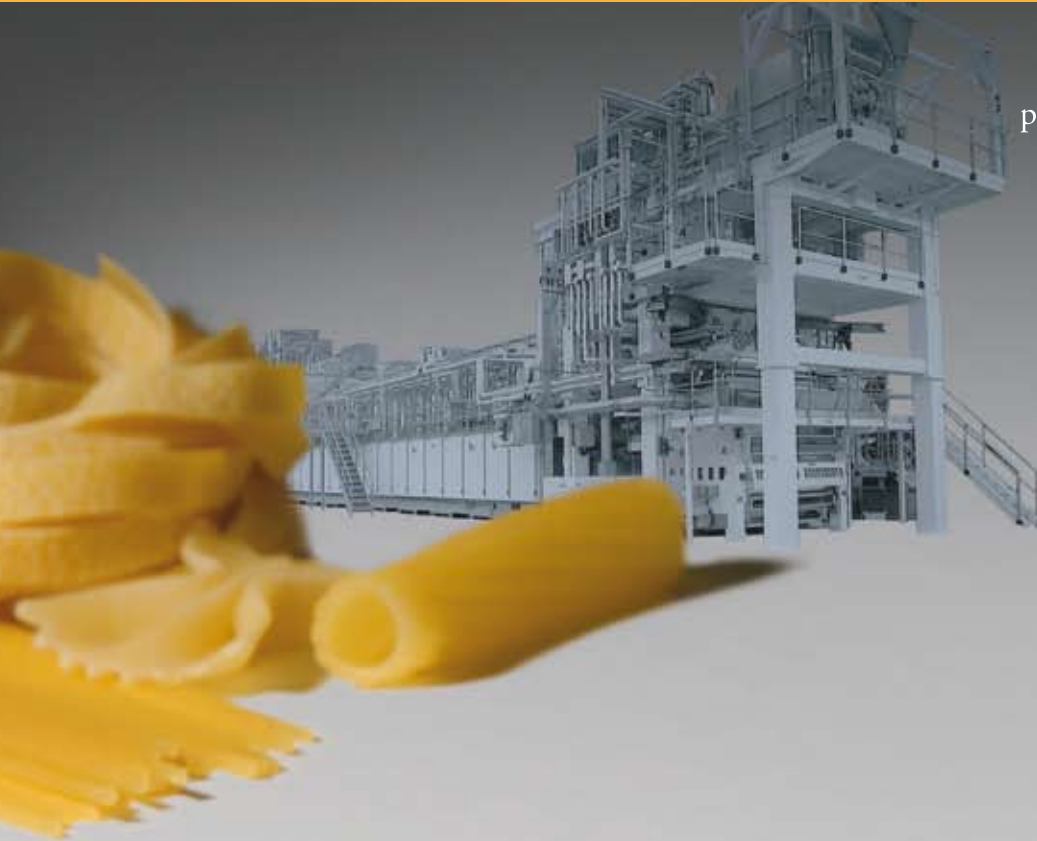


FEM

FOOD MACHINES

ITALIAN FOOD TECHNOLOGIES



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

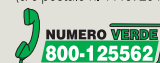
impianti per pastifici

www.fava.it

Sommario



Mensile: 6 numeri all'anno.
L'abbonamento decorre dal primo numero raggiungibile
Italia € 65,00 - Europa € 100,00 - Numeri arretrati (Italia) € 11,00
Per acquisti cumulativi contattare
Ufficio Abbonamenti: abbonamenti@bema.it
(c/c postale n. 11109204 o assegno bancario intestato BE-MA EDITRICE)



Costo produzione copia: € 3,00
Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in
conformità al Regolamento C.S.S.T.



Certificato n. 2009-1909 del 26/02/2010
Per il periodo 01/01/2009 - 31/12/2009
Tiratura media n. 5.030 copie
Diffusione media n. 4.448 copie

Impaginazione e pre stampa
Grafotitoli Bassoli srl (MI)

Stampa e confezione

A.G. Bellavite - Missaglia (LC)
Questa rivista è stata stampata secondo la filosofia GreenPrinting
volta alla salvaguardia dell'ambiente attraverso l'uso di materiali
(lastre, carta, inchiostri e imballi) a basso impatto ambientale,
oltre all'utilizzo di energia rinnovabile e automezzi a metano.

carta priva di cloro elementare

Produzione Tecnica
Margherita Sola (margherita.sola@bema.it)
Alessandro Villa

Area Marketing
Katia Pasquali (marketingprintpack@bema.it)

Customer Care
Loredana Lanfredi (customercare@bema.it)

Soggetti Pubblicitari
Liliana Feneri (materiali@bema.it)

Le "media pyramid" di BE-MA:

ARCHITETTURA-EDILIZIA

www.modulo.net, www.ediliziairete.it • Modulo, Specializzata, Latteneria,
Finiture&Colore, Inbeton, Contatto elettrico, La Rivendita, Progetto Energia

CONTRACT-HOTELLERIE

www.mysmartotel.net • Suite, Turismo d'Italia
BENESSERE-CONGRESSUALE-ALTA RISTORAZIONE
www.spachoice.net, www.miceonline.it, www.italiasquisita.net
• Suite Benessere, Guida al Benessere, MICE, MICE Guide, ItaliaSquisita

ARTI GRAFICHE-EDITORIA-COMUNICAZIONE

www.rintpub.net • Rassegna Grafica, Label World
SCUOLA-HOBBY-UFFICIO
www.incartweb.net • Incart

PROCESSO-IMBALLAGGIO-LOGISTICA-AMBIENTE

www.packagingspace.net, www.ecotechnology.com • Rassegna
dell'Imballaggio, Beverage Machine, Food Machine, La Rivista del Latte,
Enorama, Acqua&Aria

GIARDINAGGIO

www.giardinaggiinsieme.it • Giardinaggio

Tutti i diritti sono riservati - È vietata la riproduzione anche parziale senza
l'autorizzazione dell'Editore
All rights reserved - No part of this publications may be reproduced without
permission of the Publisher

© BE-MA EDITRICE - Milano
Via Teocrito 47 - 20128 Milano - Tel. +39 02252071 - Fax +39 0227000692
segreteria@bema.it

ANES

ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA
PERIODICA SPECIALIZZATA

Informativa Privacy ai sensi del D.lgs 196/03 per il trattamento dei dati. La informiamo che,
le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono
nell'assicurare l'aggiornamento dell'informazione tecnica a soggetti identificati per la loro
attività professionale mediante l'invio della presente rivista o di altre dello stesso editore
riguardanti la medesima sfera di attività. In qualsiasi momento, Lei potrà chiedere al Titolare
del Trattamento dei dati personali, BE-MA editrice Srl con sede in Milano, via Teocrito n.
50, la consultazione, la modifica, il blocco o la cancellazione dei Suoi dati secondo quanto
previsto dall'art.7 della stessa normativa, scrivendo a segreteria@bema.it

BE-MA EDITRICE

fondata nel 1975 da
Emanuele, Gaetano e Gisella Bertini Malgarini

Fatti e tendenze



12

Speciale mercato



18



28



54



64



78

Materiali e tecnologie

Foodpack & Log

Aziende e strategie

Tecnologie in dettaglio

- 12 L'industria alimentare all'evento mct Tecnologie**
The food industry at the Mct Technologies event
- 14 Certificazione igienica ed elettrica per le pompe di calore**
Hygiene and electric certification for heat pumps

- 18 Il mercato dell'arte bianca**
Bakery market
- 20 Il pane da forno... bontà assicurata**
Just baked bread... tastiness guaranteed
- 22 Supermercati, il rapporto tra DO e GD**
Supermarkets, the relationship between OD and Retail
- 26 Macchine per pane, pizza e linee per snack**
Bread-making, pizza-processing machines and snack lines
- 28 L'alimento del mese**

- 30 Massimo igiene nell'ambiente di produzione**
Top hygiene in the production environment

- 54 A ciascun alimento il suo contenitore**
Every food has its own packaging
- 56 L'automazione si fa 'dolce'**
Automation becomes 'sweet'
- 60 Calabria, i primi affettati DOP**
The first Pdo sliced meat from Calabria

- 64 Innovare per crescere**
Innovating to be growing
- 70 L'alta tecnologia per la produzione della pasta**
High technology for pasta production
- 72 Pavimentazioni funzionali, resistenti e all'avanguardia**
Functional, resistant and cutting-edge floors

- 76 Easy, di nome e di fatto**
Easy: a name and a fact

In copertina

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 fanno di Fava un Gruppo leader nel mondo della produzione di macchine ed impianti industriali per i pastifici. Fava, che opera con successo in questo settore da oltre 70 anni, si caratterizza per la specializzazione in questo unico business. Spirito di innovazione, affidabilità del servizio, conoscenza e capacità di dare risposta a qualsiasi esigenza venga posta dai clienti, sono altri importanti punti di forza dell'azienda. La gamma produttiva va dalle 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 pastifici nel mondo.

IV World Pasta Congress 2010
Rio de Janeiro, Brasil, 24-27 October 2010.
Fava parteciperà come Diamond Sponsor
al IV WORLD PASTA CONGRESS 2010.
<http://www.abima.com.br/wpc/default.asp>

