

MACCHINE PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI A PASTA MOLLE

# Soluzioni all'avanguardia in tutte le fasi del **processo**

Automatizzati, efficienti e altamente produttivi: queste le caratteristiche degli impianti di questo comparto, che sembra non risentire particolarmente della crisi economica, grazie anche agli ordinativi dall'estero

**P**er la loro bassa percentuale di scarto, il sapore dolce, poco pronunciato, la loro freschezza, i **formaggi a pasta molle** sono sempre più graditi ai palati dei consumatori e sono forse, oggi, i formaggi più diffusi nel mondo, soprattutto in Europa dove - per esempio in Francia - arrivano a rappresentare quasi la metà dei formaggi prodotti.

Nonostante, la congiuntura economica, il comparto lattiero caseario, nel suo complesso, sembra essere riuscito a limitare i

danni e questo si ripercuote su tutta la filiera, anche sulle aziende che forniscono sistemi di produzione e di confezionamento per i formaggi a pasta molle, che sembrano stare attraversando questa fase con una certa serenità. A differenza di altri comparti, infatti, in questo caso la situazione complessiva sembra essere abbastanza stabile, nonostante qualche lieve contrazione. Un valido supporto viene dagli ordinativi raccolti sui mercati esteri, che si confermano molto recettivi nei confronti degli impianti "made in Italy".

Ci siamo confrontati con alcuni operatori per conoscere "dall'interno" le dinamiche del settore.

## ALIPACK Macchine da imballaggio curate nel dettaglio

Alipack è l'azienda del **Gruppo Piber** specializzata nella progettazione e costruzione di macchine confezionatrici per l'industria alimentare. Per il comparto dei formaggi a pasta molle, l'offerta dell'azienda si basa su due modelli complementari. La prima è la gamma HM, mac-

chine senza aleveolo, particolarmente adatte ove sia necessario un cambio formato che si realizza in pochi minuti; la seconda è la serie L, dove è richiesta un'alta produzione oraria. "Le nostre macchine - spiega **Marco Bergaglio**, responsabile commerciale del Gruppo Piber - sono interamente realizzate in acciaio inox e sono quindi particolarmente adatte agli ambienti aggressivi dei caseifici". Questo garantisce quella robustezza e durata nel tempo che il mercato richiede, insieme alla semplicità di uso e di manutenzione: un aspetto importante, in quanto incide molto sul costo operativo della macchina.

L'azienda si rivolge al mercato europeo, in particolare Spagna e Francia. "Il mercato italiano - prosegue Bergaglio - si caratterizza per una frammentazione del settore più elevata di quello estero, e i nostri modelli HM sono particolarmente adatti a piccole-medi caseifici. Avendo una produzione artigianale e molto curata nei dettagli, non abbiamo risentito della congiuntura negativa, che ha forse colpito maggiormente le produzioni di grande serie. Parlando, invece, di innovazione, nel comparto i tassi di innovazione sono piuttosto lenti, in quanto la tecnologia di base è abbastanza consolidata. Le maggiori novità riguardano i sistemi di carico e dosaggio del prodotto".



Le nostre macchine sono particolarmente adatte agli ambienti aggressivi dei caseifici

Marco Bergaglio, resp. commerciale di Gruppo Piber

1