

"FLAVOUR MARK" Una sinergia imprenditoriale globale ha portato al brevetto

Il "genio" entra nella busta

E' una innovativa tecnologia asettica per gli alimenti

E' il frutto della collaborazione tra la CFT, la giapponese Orihiro, l'americana Sealed Air (Cryovac), la Columbus (del gruppo Mantua Surgelati della famiglia Freddi)

di Stefano Catellani

Barattoli metallici e vasetti di vetro addio. E' arrivato il packaging del terzo millennio, un contenitore flessibile in film plastico (riciclabile) che rivoluziona il sistema di confezionamento delle linee di prodotti alimentari dedicati al mondo del food service (le forniture alimentari per ristoranti, bar, cattede e collettività) garantendo grazie a una tecnologia 'in asettico' maggior qualità, conservabilità, conservazione del gusto e dei valori nutritivi. E' il biglietto da visita per "Flavour Mark" la nuova tecnologia brevettata che ieri ha fatto tornare Parma la 'capitale della food tech valley'. Un meeting mondiale ha portato nello stabilimento Columbus di Martorano un gran numero di buyer eccellenti (grandi aziende alimentari che nelle forniture al food service realizzano quote crescenti di fatturato). Globale

**Dieci
impianti nel
mondo nel
2008**

la clientela potenziale e globale la sinergia imprenditoriale che ha portato a brevettare "Flavour Mark"

"Il progetto è partito due anni fa spiega Roberto Catelli, presidente di CFT - e ha visto subito protagonisti

la giapponese Orihiro e l'americana Sealed Air (Cryovac). Insieme abbiamo messo a punto e realizzato con la Columbus (gruppo Mantua Surgelati della famiglia Freddi) il primo impianto che applica la tecnologia Flavour

Mark". "Si aprono orizzonti nuovi spiega Catelli - l'impianto grazie al ciclo completamente asettico è nato per il pomodoro ma può essere usato anche per tutti i prodotti alimentari liquidi e viscosi: dai latticini caseari alle uova liquide, dai sughi ai ragù e davvero non ci sono limiti nemmeno nei formati, con buste che vanno da 500 grammi a 10 chili".

Una macchina che arriva sul mer-



La presentazione del nuovo impianto

cato a circa 800mila euro e che è già stata acquistata anche da una grande azienda alimentare europea. Il terzo impianto sarà esposto a Cibus Tec alle Fiere di Parma (dal 17 al 20 ottobre 2007) ma "contiamo di produrne almeno 10 entro il 2008" hanno confermato i vertici di Cryovac (Jean Marie Demeautis, presidente Food Solutions Worldwide, William Hickey,

presidente Sealed Air worldwide affiancati da Luca Cerami e Cristiano Cella). E' veloce: fino a 100 litri trattati al minuto in formati differenti. Confeziona i prodotti in assenza d'aria, e garantisce una lunga shelf life (durata del prodotto). Tradotto: più qualità e meno costi. E per CFT (Catelli Food Technology) un altro passo avanti verso il futuro.