

“Nuovi spazi, Nuove performances”

Il nuovo volto di Italtast: nella tecnologia il rispetto delle tradizioni locali

Nel 1986 a Fidenza, nel cuore dell' Emilia, nasce la società Italtast, azienda specializzata nella progettazione e costruzione di macchine per pasta alimentare.

La tradizione, in questa parte d'Italia, si distingue nella produzione di specialità alimentari di alta qualità, ampiamente consacrati nell'immaginario gastronomico internazionale, ed in una tecnologia tanto avanzata che nel comparto “Pasta” è tra le più riconosciute al mondo.

Nel panorama industriale che gravita intorno alla produzione di pasta alimentare, Italtast celebra il ventesimo anno di attività nel segno della continuità e dell'evoluzione. L'azienda, con una svolta strutturale e tecnologica, ha ampliato il proprio raggio d'azione; partita infatti dalla produzione di macchine per laboratori e ristorazione è giunta oggi a progettare e costrui-



Da sinistra, Sig. Giuseppe Beani, Sig. Sergio Folli e Autorità locali.

re impianti e linee automatiche, rivolti alle sempre più esigenti richieste del mercato mondiale.

Tale svolta è stata suggellata lo scorso 5 novembre dall'inaugurazione dei nuovi uffici tecnici e commerciali, con lo slogan “Nuovi spazi, Nuove performances”, che prelude al rinnovamento, non solo di immagine, dell'azienda. I “nuovi spazi” possono essere intesi anche come aperture verso mercati sempre più interessati al prodotto pasta ed a impianti tecnici sempre più evoluti.

“La nostra specializzazione consiste nel fornire servizi con soluzioni tecnologicamente avanzate e personalizzate, quindi non ci limitiamo alla semplice vendita di macchine standard” ha dichiarato il Sig. Sergio Folli, Direttore Commerciale Italia, che abbiamo incontrato in occasione di questo even-





to, "... le esigenze del mercato italiano sono strettamente legate al valore del prodotto tipico dell'artigianato; questo è il nostro principale obiettivo che ci permette di realizzare diverse tipologie di impianti nel rispetto e nella valorizzazione della tradizione."

Gli impianti Italtast, caratterizzati da un elevato standard tecnologico e da un'ampia flessibilità, garantiscono il rispetto delle tradizioni alimentari, come risultato dell'unione tra esperienza e progettazione avanzata, al passo con i cambiamenti in atto nell'ambito alimentare.

All'alta qualità del prodotto finito, Italtast affianca la garanzia di una presenza costante accanto al cliente nelle varie fasi di vendita: informazione tecnica e tecnologica dettagliata del prodotto, presenza di tecnici durante la fase di collaudo ed installazione, il servizio di assistenza post-vendita.

L'attività tecnica è distinta in due diversi rami:

- impianti semi-automatici per la produzione di pasta secca speciale di tipo artigianale;
- linee e impianti per la produzione ed il trattamento delle paste fresche e precotte.

Impianti semi-automatici per la produzione di pasta secca speciale di tipo artigianale.

Questi impianti, destinati all'Italia e ad altri paesi europei in cui viene richiesta una produzione di nicchia, si inseriscono bene anche nei mercati africano e mediorientale, in quanto richiesti dalla giovane imprenditoria del settore.

Un discorso a sé merita l'esportazione in Ungheria: l'evoluzione economica degli ultimi anni nel settore alimentare ungherese ha contribuito a rendere autosufficiente il paese in rapporto al pro-

prio fabbisogno interno ed ha creato le condizioni per promuovere politiche di esportazione dei prodotti agro-alimentari. Gli imprenditori magiari, che hanno saputo orientare la loro produzione verso i mercati occidentali, sono riusciti a promuovere l'esportazione di tipi particolari di pasta, come i "cashá", i "ciga" e i "nokedli", fatti con farina di grano tenero e uova, parte della loro tradizione culinaria.

Italtast ha collaborato così con le piccole aziende ungheresi, individuando le loro specifiche esigenze per apportare le modifiche tecniche adeguate e progettare macchine e impianti "su misura".

Linee e impianti per la produzione ed il trattamento delle paste fresche e precotte.

Questi sono macchinari tecnologicamente molto più complessi rispetto a quelli sopra illustrati, e sono richiesti soprattutto in Europa e in Nord America, dove il rispetto delle normative igieniche e l'efficienza degli impianti sono regole fondamentali. In queste aree, Italtast è legata ad aziende leader del settore. La nostra azienda vanta la sua presenza anche in un mercato esclusivo come il Giappone, con la fornitura di linee per la produzione di spaghetti freschi che oggi si possono gustare in centinaia di ristoranti disseminati nelle varie metropoli nipponiche.

Il mercato internazionale, seguito con attenzione dal Direttore Commerciale Estero Sig. Massimo Gallicani, rappresenta l'obiettivo primario, essendo fonte di crescenti richieste di linee ed impianti completi. Per questo vengono proposte diversificazioni progettuali legate alle esigenze dei vari paesi e dei clienti.

Da sottolineare la competenza e la creatività con cui l'Ufficio Tecnico svolge quotidianamente il proprio lavoro supervisionato dal Direttore Generale Sig. Giuseppe Beani, che interviene nel risolvere tutte le possibili problematiche e nell'adattare ogni singolo progetto

alle specifiche richieste del cliente. E' lecito dunque affermare, allo stato attuale della struttura e della personalità dell'azienda, che Italtast da lungo tempo emerge tra le realtà industriali del nostro paese come simbolo di qualità e di alta tecnologia made in Italy per il settore della produzione di pasta nel mondo. 

