

FOSSANO, LA CAPACITÀ DELLO STABILIMENTO AUMENTA DEL 30%

# Automazione Maina Più prodotto e qualità

L'industria dolciaria ha investito 20 milioni in tecnologia

**ALBERTO PRIERI**  
FOSSANO

Dall'impasto alla confezione, panettoni e pandoro sono seguiti da una rete di computer che ne controlla ogni fase produttiva: è il nuovo sistema che la Maina di Fossano ha attivato nello stabilimento di Tagliata. Una soluzione di «Industria 4.0» con cui ha aumentato la capacità del 30%, per un potenziale produttivo superiore ai 27 milioni di dolci l'anno. «Abbiamo puntato sull'automazione con oltre 20 milioni di euro di investimenti – dice Marco Brandani, amministratore delegato Maina -. Così abbiamo ampliato la gamma, tanto da lavorare su più di 750 ricette di dolci tra Natale e Pasqua, e ottimizzato i processi produttivi, rafforzando la nostra presenza in Italia e all'estero, con l'export arrivato al 15,9% lo scorso anno».

## «Sala impasti»

Gli ultimi interventi in innovazione sono stati completati nella sala impasti e nel confe-



Un nastro trasportatore nel reparto ad alta automazione

zionamento. Inoltre, metal detector e macchine a raggi X testano l'ingegrità di ogni dolce. Secondo i responsabili di produzione, ciò garantisce impianti più efficienti, prodotti di migliore qualità e più sicurezza per i dipendenti, vista la riduzione delle lavorazioni manuali e usuranti.

«L'intervento esperto dell'operatore resta fondamentale perché ricerca e automazio-

ne non hanno intaccato il rispetto per la tradizione – sottolinea Brandani -. Qui il panettone richiede sempre le 60 ore che servivano cento anni fa in pasticceria: la tecnologia non serve ad accorciare i tempi, ma ad aumentare i volumi di produzione, arrivati a 120.000 pezzi al giorno, oltre a garantire qualità e sicurezza alimentare». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI