

TRENTO FRUTTA

MAGIA DI LUOGHI, PROFUMI E SAPORI

NON SIAMO IN UNA FAVOLA! UN POSTO COSÌ ESISTE IN NATURA: È IL TRENTO-ALTO ADIGE, LA REGIONE PIÙ SETTENTRIONALE D'ITALIA, CHE, INCORNICIATA DALLA SPLENDIDA CATENA MONTUOSA DELLE DOLOMITI E CIRCONDATA DA VALLATE GENEROSE DI FRUTTA, È FAMOSA PER LA PRODUZIONE DI MELE E, GRAZIE AL SUO CLIMA VARIEGATO, ANCHE DI KIWI, CILIEGIE, PRUGNE, NOCI, PICCOLI FRUTTI E VERDURE. ASSAPORARE I PRODOTTI DEL TRENTO VUOL DIRE FARE UN GUSTOSO VIAGGIO TRA UN'INFINITA VARIETÀ DI PROFUMI E SAPORI DI MONTAGNA: DAI FRUTTI DI BOSCO ALLE GRAPPE INVECCHiate, DAI FORMAGGI DI MALGA AI SALUMI ARTIGIANALI E A TANTI ALTRI PRODOTTI IN GRADO DI DELIZIARE ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI! TRA LE AZIENDE PIÙ RINOMATE DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE LOCALE SPICCA TRENTOFRUTTA, SOCIETÀ TRENTOINA CHE DA OLTRE 50 ANNI TRASFORMA, PRODUCE, CONFEZIONA E COMMERCIALIZZA GRANDI QUANTITÀ DI FRUTTA E VERDURA DI PRIMARIA QUALITÀ IMPIEGANDO IMPIANTI E TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA IN GRADO DI PRESERVARE INTATTI LE QUALITÀ E I SAPORI DEI PRODOTTI APPENA RACCOLTI.

- **SETTORE: ALIMENTARE**
TRENTOFRUTTA S.P.A.
Trento, Italia
www.trentofrutta.com
- Confezionatrici SK 802T e MP 300
- Divisore-incanalatore DV 500 e nastri trasportatori



VIDEO



GEO LOCATION

DALL'ALBERO ...AL VASETTO



Grazie all'impiego di moderne tecnologie di produzione, la frutta e la verdura lavorate da TrentoFrutta mantengono inalterate nel tempo la qualità e la gustosità per le quali sono così apprezzate dai consumatori. Tra gli impianti più innovativi dell'azienda trentina spiccano le macchine automatiche per il confezionamento secondario fornite da SMI, progettate per assicurare livelli

elevati di efficienza produttiva e un'ampia gamma di soluzioni di imballaggio rispondenti ai più rigorosi parametri di qualità e purezza. La modernissima linea di imbottigliamento e confezionamento di TrentoFrutta consente di riempire quasi 30.000 vasetti all'ora di alimenti per la prima infanzia immediatamente dopo la lavorazione della frutta, ottenendo così un processo produttivo sostenibile "dall'albero al vasetto".



PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ MERITANO UN "PACKAGING" ALLA LORO ALTEZZA

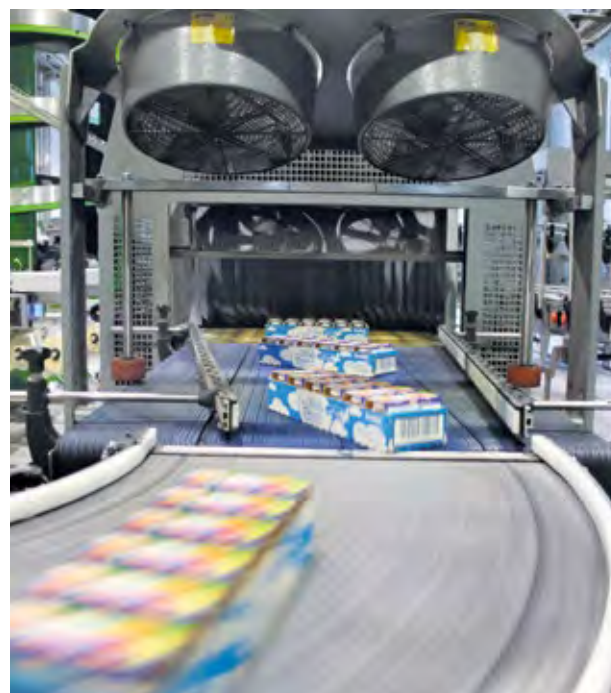
TrentoFrutta è uno dei principali produttori di semilavorati nel settore ortofrutticolo a livello italiano ed europeo. Dalla frutta e dalla verdura si ricavano molti trasformati che vengono venduti in tutto il mondo, o in alternativa confezionati direttamente, sotto forma di succhi, nettari, smoothies, bevande, o omogeneizzati di frutta e verdura destinati al consumo per la prima infanzia, tutto rigorosamente a marchio privato. Per soddisfare le molteplici esigenze dei consumatori, l'azienda di Trento confeziona i suoi prodotti in un'ampia gamma di contenitori ed imballi differenti:

- vasetti in vetro da 80 a 250 ml con tappo twist-off
- pouch - imballi flessibili da 70 a 500 ml
- bottiglie in vetro da 125 a 250 ml con tappo twist-off, etichetta in carta o sleeve per Linea Bar
- bottiglie in vetro da 500 ml ad 1 L con tappo twist-off

Oltre alla diverse tipologie di contenitori, l'impianto di produzione di TrentoFrutta consente di gestire in modo efficiente anche una gran varietà di formati di pacco e configurazioni di imballaggio differenti grazie alla flessibilità operativa e alla facilità di cambio formato delle confezionatrici automatiche SMI.



LE SOLUZIONI SMI PER TRENTOFRUTTA



Per automatizzare ed ottimizzare il processo di imballaggio secondario di fine linea TrentoFrutta si è rivolta a SMI, che in questo campo può vantare oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e costruzione di confezionatrici automatiche ad alta velocità dotate delle tecnologie più avanzate in termini di automazione dei processi e ampia flessibilità di impiego. Per lo stabilimento dell'azienda trentina, SMI ha studiato una soluzione logistica che valorizza i punti di forza delle macchine fornite integrandone le funzioni e la versatilità; da tale integrazione è nato un impianto per il confezionamento secondario di fine linea che consente a TrentoFrutta di sfruttare al meglio le potenzialità delle singole macchine SMI installate, modulandone la produzione in base alle esigenze di confezionamento in cartoncino avvolgente, film termoretraibile, vassoio + film e solo vassoio di contenitori sfusi o di pacchi già fatti per realizzare comode configurazioni "pack-in-pack".

➤ CONFEZIONATRICE MP 300 - produzione fino a 300 pacchi/minuto

Contenitori confezionati: vasetti di vetro da 80 g, 100 g, 125 g e 200 g.

Formati di pacco realizzati: confezioni in fustella di cartoncino con lembi sovrapposti sul fondo nei raggruppamenti 1x2, 1x4 e 2x2 con collo dentro (OTT).

Vantaggi: le confezionatrici della serie MP imballano un'ampia gamma di contenitori in un numero elevato di configurazioni differenti, in modo da rispondere efficacemente alle mutevoli esigenze presenti e future dei consumatori finali. Il sistema di confezionamento a ciclo continuo garantisce un processo di produzione fluido, senza movimenti a scatti, che preserva i contenitori da colpi e urti, garantendo integrità del prodotto, elevata qualità del pacco e ridotta usura meccanica dei componenti della macchina. Il sistema di chiusura del pacco sul fondo tramite colla a caldo assicura una chiusura precisa e duratura, con la possibilità di utilizzare diversi tipi di cartoncino. Le confezionatrici della serie MP di SMI sono la soluzione ideale per realizzare pacchi dall'aspetto grafico accattivante e dal forte impatto visivo in grado di attirare l'attenzione del consumatore; inoltre, le confezioni in fustelle di cartoncino sono molto resistenti agli urti e facili da maneggiare, aprire e immagazzinare.

➤ DIVISORE-INCANALATORE DV 500

Funzione: ripartisce su più file le confezioni 1x2, 1x4 e 2x2 in uscita dalla confezionatrice MP 300

Vantaggi: è un sistema compatto e flessibile per ripartire i pacchi su più file ed incanalarli verso la fardellatrice in doppia pista SK 802T. Il modello DV 500 è un divisore a movimento continuo, il cui regolare funzionamento è assicurato dal controllo della disponibilità del prodotto in ingresso macchina, che gestisce automaticamente la velocità di lavoro, e dal dispositivo d'arresto macchina. Le confezioni in uscita dalla confezionatrice in fustelle di cartoncino MP 300 sono accompagnate verso la macchina per il ri-confezionamento in vassoio+film o solo film, assicurando un processo di imballaggio fluido e costante.

➤ FARDELLATRICE SK 802T - produzione fino a 70+70 pacchi/minuto

Contenitori confezionati: vasetti di vetro di varie capacità, bottiglie di vetro da 0,2 L e confezioni 1x2 e 2x2 in fustella di cartoncino di vasetti di vetro provenienti dalla MP 300

Confezioni realizzate: molteplici formati di pacco in vassoio+film in singola e doppia pista e formati di pacco in solo vassoio in singola pista.

Vantaggi: confezionatrice automatica dotata di separatore elettronico, cambio formato automatico, carrello solleva bobine, dispositivo centratura stampa su film. Le macchine della serie SK sono la soluzione ideale per passare velocemente da un formato di pacco all'altro, alternando la produzione di confezioni in doppia o singola pista. La macchina è inoltre dotata del dispositivo opzionale "Easy-load", cioè un sistema automatico di caricamento fustelle di cartone composto da una serie di nastri trasportatori a tappeti motorizzati dedicati all'alimentazione del magazzino cartoni della confezionatrice. L'avanzamento dei cartoni sui nastri trasportatori e il loro caricamento nel magazzino della macchina sono gestiti dal sistema di automazione e controllo della stessa, in modo da ottimizzare l'efficienza di produzione. L'Easy-load è dunque la soluzione ideale per confezionare molteplici tipologie di contenitori in vari formati di pacco, passando velocemente da una configurazione all'altra. Inoltre, il design ergonomico dell'intero sistema consente all'operatore di caricare con estrema facilità le pile di fustelle sui nastri di alimentazione del magazzino cartoni posti esternamente alla macchina ad un'altezza di lavoro congeniale a tale operazione.

➤ NASTRI TRASPORTATORI

Funzione: movimentazione di prodotti sfusi e confezionati

Vantaggi: composizione modulare della soluzione di linea più idonea a soddisfare le esigenze del cliente in termini di rapidità e automazione delle operazioni di cambio formato; inoltre, per semplificare ulteriormente le regolazioni macchina necessarie alla gestione delle varie configurazioni di pacco, sulla confezionatrice SK 802T sono state montate una serie di sponde appositamente studiate per gestire il flusso dei prodotti nella zona di ingresso del nastro di affiancamento.

UN PARTNER FIDATO DAL 1961

L'azienda trentina nasce nel 1961 come Cremogen S.p.A. per volontà della famiglia Pizzinini. Nel 1966 l'impresa si trasforma in F.lli Pizzinini e nella compagine proprietaria entra anche l'azienda tedesca Peter Eckes, che man mano ne assume il controllo fino a diventarne nel 1971 l'unico azionista. Nell'ottobre 1988, dopo un'ambiziosa operazione di ristrutturazione aziendale durata diversi anni, quest'ultima cede la proprietà di Cremogen ad un gruppo di imprenditori tedeschi, che cambia il nome della neo-acquisita società in TrentoFrutta e dà inizio ad un sostanzioso piano di investimenti improntato allo sviluppo della lavorazione della frutta. L'azienda trentina trasforma molti tipi di frutta e verdura fresca e surgelata, proveniente


soprattutto dall'Italia, in semilavorati per l'industria destinati ai mercati di tutto il mondo; inoltre, confeziona per conto terzi un'ampia gamma di nettari, succhi e bevande a base di frutta, oltre a "smoothies" e omogeneizzati per la prima infanzia. La qualità delle materie prime è garantita da frequenti controlli sul campo effettuati da agronomi esperti durante tutte le fasi della coltivazione, che avviene secondo tecniche convenzionali, biologiche o controllate; inoltre, ogni prodotto è sempre rintracciabile lungo tutta a filiera di produzione e commercializzazione a partire dal campo di coltivazione. Oggi TrentoFrutta ha una capacità di stoccaggio totale di 25 milioni di litri e tra i propri clienti annovera le maggiori industrie alimentari mondiali, come Sunval, e alcune industrie farmaceutiche.





TRENTOFRUTTA S.P.A.

 **Anno di fondazione:** 1961

 **Sede di produzione:** Trento – Italia

 **Fatturato:** oltre 45 milioni di €

 **Dipendenti:** l'azienda impiega più di 150

 **Produzione:** TrentoFrutta è uno dei principali produttori di semilavorati nel settore ortofrutticolo a livello italiano ed europeo ed un partner affidabile e competente per il confezionamento in vetro e pouch di prodotti finiti a marchio terzi.



UNO SGUARDO SUL GRUPPO SUNVAL

In collaborazione con Sunval Nahrungsmittel GmbH e con TrentoFrutta SpA, Sunval offre alimenti biologici di alta qualità per la prima infanzia con certificazione biologica e Demeter (*). La gamma produttiva comprende omogeneizzati di frutta, verdura, carne e formaggio, latte (in polvere o liquido) e

molti altri alimenti per la prima infanzia. Al fine di offrire un assortimento completo di prodotti "baby-food", l'azienda italo-tedesca collabora con altri produttori di creme di cereali, pastine, biscotti, ecc., la cui attività è ispirata agli stessi principi e valori di Sunval: qualità, salute, ecologia, genuinità. Sunval è stata una delle prime aziende ad occuparsi, a partire dagli

anni '50, del confezionamento di alimenti per la prima infanzia; nel corso degli anni, in stretta collaborazione con nutrizionisti, pediatri e puericultrici, ha sviluppato un'ampia gamma di prodotti (quasi 400 ricette) ed oggi è nota in tutto il mondo come specialista in bio-alimenti a marchio privato.

→ (*) Demeter Associazione Italia è un'associazione privata di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimentari biodinamici, i cui soci, conducendo la propria azienda conformemente agli standard internazionali Demeter per la produzione, trasformazione ed etichettatura, hanno diritto di fregiare del marchio Demeter i loro prodotti.



SUNVAL

👑 **Gruppo:** Sunval Nahrungsmittel GmbH

🏢 **Sede commerciale:** Trento – Italia

📈 **Fatturato Gruppo:** oltre 60 milioni di €

👥 **Dipendenti:** circa 160 collaboratori qualificati che si occupano della lavorazione di materie prime esclusivamente di provenienza biologica destinate a clienti in tutto il mondo.

🚩 **Attività:** Commercializzazione prodotti dell'infanzia

Tra i clienti più importanti dell'azienda italo-tedesca si trovano imprese grandi e piccole, catene di negozi e rivenditori del settore alimentare operativi a livello nazionale e internazionale. Grazie ad un sistema di produzione su tre turni, dallo stabilimento Sunval escono ogni anno circa 70 milioni di vasetti di alimenti di alta qualità per la prima infanzia, ampiamente diversificati per ricetta, formato di pacco, preferenze stagionali o campagne promozionali.



SCOPRIAMO PERCHÉ I PRODOTTI DEL TRENTINO HANNO UN GUSTO UNICO!

Composto da un mosaico di vallate, percorso dal fiume Adige ed incorniciato dalle Dolomiti, il Trentino può essere considerato una zona di incontro tra i gusti delle cucine meridionale e settentrionale. A quanti scendono dal nord questa regione offre un primo assaggio degli influssi mediterranei, anticipando i

sapori della cucina tipica italiana; infatti a Trento si possono assaggiare alcuni piatti di origine latina, quali le frittelle di salvia o di mele o il formaggio fritto.

A chi invece sale dal sud ecco aprirsi il mondo della gastronomia nordica con piatti che si rifanno alla tradizione tedesca o austriaca come i "knödel" o "canederli" (piccole palle di pane rafferma impastato

con ingredienti che variano da zona a zona ma che solitamente includono speck, formaggio, un pizzico di erba cipollina,...), i "sauerkraut" (crauti saporitissimi e molto spesso serviti insieme ai canederli) e i "nockerln" (gnocchetti, dei quali è particolarmente conosciuta la variante alla ricotta affumicata).



La frutta rappresenta una componente importantissima del panorama gastronomico trentino. A parte le mele, che meritano un capitolo a sé, il Trentino è rinomato per la susina di Dro, le fragole e i lamponi, gli ortaggi biologici della Valle di Gresta, i broccoli di Torbole e il mais di Storo. Il Trentino è una miniera inesauribile di golosità per i patiti dei dolci, a partire dallo "Strudel" (involucro di pasta sfoglia con ripieno a base di mele, uvetta, pinoli, pangrattato rosolato nel burro e profumato di cannella), per proseguire con lo "Zelten" (tipico dolce natalizio composto da datteri, fichi secchi, uva sultanina, pinoli, noci, cannella, grappa e cognac mescolati in pasta di pane di segale) e poi con i "Krapfen" meranesi della Val Passiria (soffici bocconi alla marmellata, alla crema o ai semi di papavero), la torta tirolese di prugne...e molti altri.



“Una mela al
giorno toglie il
medico di turno”

E' un famoso detto popolare italiano per dimostrare che la mela è un frutto speciale, considerata un farmaco della natura, un rimedio per tantissimi problemi. Il famoso detto rivela infatti una verità scientifica, come sostenuto in uno studio presentato in occasione del congresso «Experimental Biology 2008» di San Diego, in California. I ricercatori hanno analizzato i dati del più grande database federale degli Stati Uniti su nutrizione e salute e hanno scoperto che coloro che consumano mele hanno il 27 per cento di probabilità in meno di ammalarsi della sindrome metabolica, una condizione legata a diverse patologie croniche come diabete e ipertensione. Gli adulti consumatori di mele hanno inoltre meno grasso addominale, una pressione più bassa del 30 per cento e il 21 per cento in meno di rischio obesità. Secondo i ricercatori le mele svolgono un ruolo da protagonista in un'alimentazione salutare, povera di grassi e zuccheri.



STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

Si tratta di un angolo del Trentino nord-occidentale particolarmente ricco di storia, cultura e tradizioni, che di recente si presenta con una nuova offerta gustosa e genuina, la cosiddetta "Strada della Mela e dei Sapori", che, collocata in mezzo alle Valli di Non e di Sole, è circondata da maestosi rilievi montuosi come le Maddalene, il Gruppo di Brenta e l'Ortles-Cevedale.

Questa "strada gastronomica" collega le due vallate, da secoli dominate dalla coltivazione delle mele e dai frutteti, dove, in un meraviglioso paesaggio ricco di laghi e torrenti, si produce l'unica mela DOP d'Italia. Nelle zone più elevate della Val di Non e della Val di Sole è diffuso invece l'allevamento di bovini; il latte che ne deriva è utilizzato per produrre diverse specialità lattiero-casearie molto apprezzate dai consumatori.

Ottimi sono anche i salumi del Trentino, tra i quali va ricordata la "mortandèla" affumicata e la piccola produzione di vino sulle sponde del lago di Santa Giustina. Vallate generose di frutta e di verdura dalle quali si ricavano molti prodotti biologici e naturali, mentre le numerose api, che favoriscono l'impollinazione degli alberi da frutto, regalano deliziosi mieli.



UNA STORIA GOLOSA

Sembra che i primi meli in Europa si siano sviluppati in Kazakistan, nell'Asia centrale. Le mele arrivarono successivamente in Grecia lungo la via della seta e raggiunsero l'Alto Adige al tempo delle conquiste romane. Nel Medio Evo la coltivazione di questa pianta da frutto avveniva per lo più ad opera dei monasteri, che erano i depositari delle conoscenze, anche se le famiglie contadine sfruttarono per diversi secoli la mela per la propria auto-sussistenza.

Già allora, la mela altoatesina veniva esportata a nord attraverso i passi alpini e successivamente attraverso la nuova linea ferroviaria che attraversava il Brennero; tra il 1880 e il 1890 i frutticoltori altoatesini conquistarono una certa quantità di terre per la coltivazione, grazie alla regolazione del corso dell'Adige e alla conseguente bonifica delle zone acquitrinose circostanti. Verso la fine del XIX secolo nacquero infine le prime cooperative di frutticoltori; da allora la coltivazione delle mele non si è più fermata.

