

La Toscana del bel vivere coniuga l'agroalimentare con le produzioni tecnologiche più innovative

Il forte legame fra impresa e territorio è il fattore X che da sempre caratterizza il modello di sviluppo economico della Toscana. Compatti produttivi innovativi ad alta specializzazione tecnologica e industriale si crociano in filiere fortemente ancorate alla tradizione dell'agroalimentare. Un connubio dal quale prendono vita prodotti unici e affidabili, ambasciatori di un brand regionale conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

PAPERLYNEN PAL CAPS SRL

Prodotti monouso per HO.RE.CA., industria e sanità



Simone Venturi

Grazie all'intuizione della famiglia Venturi, che tutt'oggi ne detiene la proprietà, nasce nel 1977 Paperlynen Pal Caps Srl. Ricerca, innovazione e affidabilità hanno permesso a questa azienda toscana, leader nella produzione e commercializzazione di prodotti monouso o ad uso limitato per l'industria, il settore Ho.Re.Ca. e il settore sanitario, di ricoprire un ruolo di primaria importanza nel mercato. Con quasi quarant'anni di esperienza Paperlynen è uno dei principali punti di riferimento per le più importanti industrie alimentari, farmaceutiche, chimico farmaceutiche e strutture sanitarie italiane ed europee. E più in generale per quella clientela che ricerca camici, guanti, grembiuli, cuffie... di alta qualità ad un prezzo competitivo. First mover nella commercializzazione di prodotti innovativi: stoviglie biodegradabili in polpa di cellulosa, cappelli da cuoco e bicchieri termici, ha ottenuto la fiducia di importanti operatori del settore Ho.Re.Ca. Negli ultimi anni ha rivolto la propria attenzione verso importanti tematiche ambientali, privilegiando la produzione in outsourcing e la commercializzazione di prodotti monouso realizzati in legno, in polpa di cellulosa, in cartoncino o in bioplastica. Paperlynen ha la sede principale a Barga, in Toscana, una filiale a Gilching (Monaco di Baviera), una alle Isole Canarie e un ufficio qualità a Taiwan.

www.paperlynen.com
info@paperlynen.com

VYTASOLE

Agricoltura 2.0

Verdure lavorate provenienti da filiera corta, anzi cortissima. Garantite da Vytasole, azienda agricola di Agliana che si occupa sia della coltivazione che della trasformazione dei prodotti. Avviata dai genitori e ripresa poi dal figlio, oggi Vytasole è un'azienda giovane, che Nicola Mangoni conduce con energia e idee innovative: "Nel 2008 abbiamo potuto aumentare la produzione e modernizzare le lavorazioni con la costruzione di un nuovo stabilimento. Ci siamo anche dotati di strumenti tecnologici ispirandoci all'idea di Web 2.0, la versione di internet che consente una maggiore interazione tra webmaster ed utente". Nasce così l'idea di agricoltura 2.0, che lavora nel rispetto della tradizione e sfrutta i moderni mezzi tecnologici per creare un dialogo costante



Nicola Mangoni

tra produttore e consumatore. Un sistema di lavoro che massimizza l'efficienza economica ed ambientale e crea un legame fiduciario tra produttore e cliente. Vytasole coltiva in terreni di proprietà e lavora direttamente i suoi prodotti: verdure fresche, lessate e destinate alla grande distribuzione. La qualità e l'accuratezza della lavorazione rappresentano un sicuro vantaggio per il consumatore, soprattutto se a queste si unisce la comodità di avvalersi di una ristorazione veloce, già pronta per il consumo e al 100% naturale.

www.vytasole.it

PARSEC SRL

Innovazione e tecnologia applicate alla tradizione vinicola



Giuseppe Florida, fondatore e CEO

Forse non tutti sanno che il punto di riferimento mondiale dei controlli in una cantina di produzione vinicola non si trova in Francia o in California. La società che ormai da 20 anni traccia il solco dell'innovazione le cui soluzioni hanno cambiato, a volte radicalmente, alcuni concetti operativi nelle cantine vinicole si trova in Italia e in particolare a Firenze. "Quando in giro per il mondo troviamo una cantina che si vanta della qualità delle proprie apparecchiature di controllo e della tecnologia nella propria cantina e chiediamo da chi sono state acquistate, quasi certamente la risposta sarà che si tratta di tecnologia Parsec. La spiegazione della nostra leadership internazionale è la perfetta fusione di ingredienti come competenza ed esperienza nei processi di produzione enologica, una grande capacità inventiva e poi, non ultimo, un grande coraggio" afferma Giuseppe Florida, fondatore e attuale CEO della Parsec. La parola "coraggio" non è fuori luogo: "Battere strade nuove e farle diventare i nuovi standard

della tecnologia in un settore "tradizionale" come l'enologia è un obiettivo complesso, richiede attenzione nel proporre soluzioni valide ed utili, capacità nel trovare nuove soluzioni tecniche ed operative e anche saper "guardare oltre" per essere sempre in continua evoluzione e procedere nella direzione giusta". Ideare soluzioni rivoluzionarie fondendo tecnologia, funzionalità e design è il fattore che permette a Parsec di essere l'avanguardia mondiale nei sistemi di controllo in cantina offrendo soluzioni uniche come il sistema SAEn5000, sempre in continua evoluzione, ove ogni funzionalità interagisce con tutte le altre: unico modo possibile per controllare correttamente il processo nella sua globalità.

Oltre alla micro-ossigenazione Parsec, al nuovo Air Mixing® a iniezione modulata recentemente brevettato, al sistema EVO1000, al nuovissimo sistema di controllo dei vini spumanti e a tanti altri prodotti, Parsec ha allargato il proprio orizzonte investendo su un altro importante tassello, la "Cantina Toscana": la cantina sperimentale più grande d'Europa in pieno Chianti classico. Centro di eccellenza dotato delle migliori attrezzature che offre servizi enologici per la vinificazione e per la ricerca applicata in enologia. Grazie alla tecnologia di cui è dotata ecco quindi una nuova rivoluzione, un nuovo concetto: la "vinificazione certificata" realizzata con i sistemi di controllo Parsec. Altro fiore all'occhiello che dimostra come sia possibile accorciare la grande distanza che a volte c'è tra "le parole" e i fatti.

www.parsecsrl.net

GHIDI METALLI

Preservare la qualità dei liquidi



Sede Ghidi Metalli

Ghidi Metalli, azienda specializzata nella lavorazione e saldatura della lamiera con tecnologie Laser, Tig, Mig, Mag, produce serbatoi in acciaio inox per vino, birra, olio, miele ma anche per succhi di frutta, acqua, settore chimico e industriale. Grazie all'innovazione continua ha ricevuto la menzione di merito alla Fiera Sime di Milano per il serbatoio "Onda", realizzato per la fermentazione, maturazione e affinamento di vini rossi e bianchi anche senza l'aggiunta di solfiti."

www.ghidimetalli.it

INPA SPA

Gastronomia italiana buona e genuina



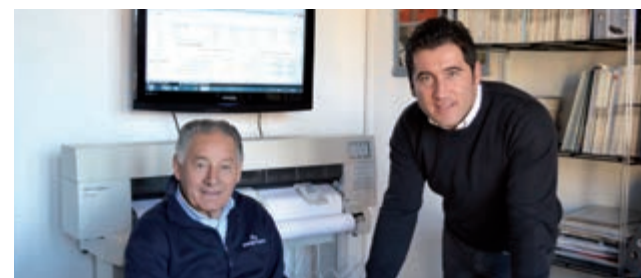
Simone Perzia

Impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari di origine tipicamente italiana e dell'area del Mediterraneo, INPA Spa si rivolge alla grande distribuzione italiana ed estera e alla ristorazione collettiva, che ne apprezzano la ricerca verso le esigenze dei consumatori, la tracciabilità e il rispetto delle normative a tutela della persona e dell'ambiente. Nel prossimo futuro, l'aumento dell'export verso il mercato americano e nord europeo.

www.inpa.it

ALDERIGHI IMPIANTI SRL

Soluzioni impiantistiche per l'industria e il terziario



Mauro Alderighi, fondatore e il figlio Leonardo

Fare bene quello che si fa non è scontato. Occorrono determinazione e impegno costante, e bisogna crederci fino in fondo per arrivare a vedere i risultati. Con questa filosofia sostenuta nel corso di cinquant'anni di attività la famiglia Alderighi con l'omonima società Alderighi Impianti è oggi posizionata come azienda leader nel settore dell'impiantistica tecnologica e dei servizi. Nata nel 1963 a Lastra a Signa come ditta individuale grazie a Mauro Alderighi, passata poi da trasformazioni societarie che hanno visto coinvolti altri componenti della famiglia, nel 2000 diventa srl con l'ingresso di Barbara e Leonardo, figli del fondatore. Con il nuovo corso l'azienda si sviluppa fino a diventare un punto di riferimento del settore, occupandosi una posizione di rilievo anche tramite partnership con importanti gruppi a livello nazionale. La realizzazione di importanti commesse principalmente nei settori dell'ingegneria impiantistica civile, industriale e manifatturiera contribuiscono a far diventare Alderighi impianti sinonimo di qualità e alta tecnologia. "Viene molto apprezzato il fatto che ci poniamo come interlocutori unici, la particolarità del nostro ciclo produttivo eseguito principalmente con risorse alle proprie dipendenze, ci consente infatti di fornire un servizio

completo: dall'analisi alla progettazione, dalla realizzazione all'assistenza, fino alla fornitura «chiavi in mano»" afferma Leonardo Alderighi. "Questo è possibile anche grazie alla collaborazione con i clienti, che consideriamo come partner supportandoli con risposte efficaci ed innovative e accompagnandoli nella ricerca delle soluzioni più adatte alle loro esigenze offrendo, oltre alle nuove realizzazioni, anche la gestione del post vendita. Avere a che fare con un unico interlocutore per tutte le opere specialistiche necessarie è per loro un'opportunità, fa sì che vengano ottimizzati i rapporti e si creino quelle sinergie che garantiscono la qualità del risultato". La qualità totale, intesa non solo come valore del servizio offerto al cliente, ma estesa all'organizzazione e alle capacità gestionali e produttive, rappresenta per la società un obiettivo fondamentale, che consegue con una struttura competente e flessibile composta da tecnici qualificati, responsabili di cantiere e manodopera specializzata costantemente formata, anche in ambiti rilevanti come quello della sicurezza. Aspetto quest'ultimo al quale Alderighi Impianti rivolge da sempre una costante attenzione.

www.alderighi.it
info@alderighi.it

AZIENDA AGRICOLA UCCELLIERA

A Montalcino fare un buon vino è un dovere



Cantina Azienda Agricola Uccelliera

L'avventura imprenditoriale dell'Azienda Agricola Uccelliera inizia nel 1986, quando Andrea Cortonesi decise di acquistare il casolare con il terreno cominciano la produzione di Brunello, con l'idea che solo l'autenticità garantisca la qualità del prodotto. Oggi i clienti arrivano da più parti del mondo, per condividere un percorso emozionale che inizia dal visitare la coltivazione dei vigneti e trova il suo apice in cantina con la degustazione del vino dalle botti.

www.uccelliera-montalcino.it

EDIL 84 SRL

Edilizia su misura per privati e aziende



Una realizzazione di Edil 84

Passione, qualità, affidabilità e cordialità sono i fattori su cui si fonda l'identità di Edil 84, che opera con successo nel settore dei rivestimenti per ambienti, pavimenti, arredo bagno e ristrutturazioni. Con esperienza consolidata e professionalità Edil 84 fornisce il miglior servizio "chiavi in mano" per privati e aziende, offrendo la soluzione su misura per ogni esigenza grazie anche a un'ampia gamma di prodotti garantiti da tutto il pregio e il design del made in Italy.

www.edil84srl.it