

FAVA compie 80 anni e racconta la propria storia

L'azienda Fava S.p.A., oggi alla terza generazione con la direzione di Enrico Fava Presidente e il figlio Luigi Amministratore Delegato, compie 80 anni e li festeggia con grande entusiasmo e soddisfazione perché vede riconosciuti e premiati tutti i traguardi raggiunti in questo lungo periodo.

«La nostra azienda – racconta l'Ing. Enrico Fava – ha introdotto nel 1937, da un'idea del fondatore Augusto, mio padre, l'automazione nel nostro settore e nel 1952 l'intera gamma di linee brevettate, capace di soddisfare le diverse esigenze di produzione, era a disposizione della clientela mondiale. In quel periodo la produzione massima di una linea era di 450 kg/h e alla fine degli anni '60 si raggiungeranno i 1.000 kg/h.

Il passo che rivoluzionerà completamente il modo di trattare la pasta per ottenere l'eliminazione della collosità, che da sempre tormentava i produttori, avverrà nel 1972 quando, con l'introduzione sul mercato della linea di pasta lunga ATR, sarà eliminato questo problema.

L'altro versante che ha caratterizzato gli sforzi più qualificanti dell'azienda è quello della ricerca dell'incremento della potenza produttiva delle linee per la migliore utilizzazione dell'energia e degli spazi disponibili nei pastifici. Il mercato troverà così in Fava tutte le risposte coerenti alle diverse esigenze legate sia alla qualità che alla quantità. Così, di anno in anno nasceranno dagli stabilimenti di Cento linee sempre più avanzate ed



Linea per pasta lunga ITRG (Fava).

affidabili, frutto della combinazione tra esperienza e ricerca, che sono i punti di forza di questa azienda.

Nel 1996 un'originale innovazione, il Premix, viene applicata alla nuova generazione di presse Fast con una potenzialità compresa tra i 1.000 e 4.000 kg/h. Si tratta di un metodo di idratazione della semola capace di umidificarne con grande uniformità tutti i granelli, con sensibili vantaggi sulla qualità dell'impasto e del prodotto finale. Qualche anno dopo, grazie a questo metodo verrà introdotto il sistema di impasto che prevede, nella prima fase, il nastro di stabilizzazione che rappresenta ulteriori vari vantaggi. Migliora sensibilmente il colore, elimina la totalità di energia necessaria al movimento degli



alberi dell'impastatrice e rende pulizia e manutenzione molto agevoli.

Nel 1997 l'azienda decide di inserire nella gamma prodotti anche le linee per la produzione di couscous, con quantità tra 1.200 e i 3.000 kg/ora. Questo formato naturale, legato ad una tradizione alimentare mediterranea, è molto coinvolgente e porta l'azienda a trasferire tutte le conoscenze tecniche e costruttive, acquisite con la produzione di pasta, anche in quella del couscous con risultati da subito molto apprezzati.

Nel 2010, un'ulteriore innovazione tecnica e tecnologica permette a Fava di sperimentare nuove linee, supportate da una meccanica originale ed anch'essa brevettata, capace di ridurre il tempo di essiccazione a circa 3 ore per la pasta lunga e meno di 2 ore per la pasta corta. La qualità del prodotto di questi impianti è superiore in tenuta in cottura, aspetto e resistenza, rispetto alle migliori paste presenti sul mercato. Questa tipologia

di impianto è stata presentata all'ultima edizione di Ipack-Ima riscuotendo molti consensi. Anche per i prodotti speciali, nidi e lasagne, le produzioni e la qualità hanno raggiunto livelli ragguardevoli, con rispettivamente 1.200 e 600 kg/h.

Contemporaneamente, gli studi e la ricerca hanno portato l'azienda a produrre le linee più grandi del mondo, fino a raggiungere i 6.000-6.500 kg/h di pasta lunga e 12.000 kg/h di pasta corta. La tecnologia di pastificazione e di essiccazione applicata garantisce la migliore qualità del prodotto finito, con qualsiasi tipo di materia prima. Una tecnologia che soddisfa in pieno le aspettative dei produttori di pasta leader nel mondo, ma anche di nuovi imprenditori che vogliono avviare un'impresa affiancati da un partner di fiducia.

Questa – conclude Enrico Fava – è in sintesi la storia che ha attraversato l'azienda Fava in questi 80 anni, di cui siamo orgogliosi».

