

INCONTRO CON MAURIZIO BERTOCCO, AD DI ILPRA

# IL PIACERE DI DIALOGARE CON UNA "MULTINAZIONALE TASCABILE"

SOCIETÀ ATTIVA DAL 1955 NEL SETTORE DEL PACKAGING CHE, AD OGGI, VANTA 16000 MACCHINARI VENDUTI (IL 75% ALL'ESTERO), OLTRE 200 DIPENDENTI E LA PRESENZA IN QUATTRO PAESI (ITALIA, REGNO UNITO, EMIRATI ARABI, HONG KONG), NEL FEBBRAIO DI QUEST'ANNO ILPRA HA PURE DEBUTTATO IN BORSA... SUL MERCATO ALTERNATIVO DEL CAPITALE AIM ITALIA

DI ANGELO GRASSI E RICCARDO AMPOLLINI

**P**er comprendere quanto il packaging conti nel nostro quotidiano, basta compiere una delle azioni più normali che ognuno di noi fa in casa: aprire il frigorifero. Ed ecco che subito si rinnova la consueta visione delle bottiglie del latte, dell'immane cartone delle uova... senza scordare il sacchetto della mozzarella, le buste di prosciutto, le vaschette di carne e - magari - anche gli yogurt più sfiziosi, confezionati sottovuoto in vasetti di ceramica o di vetro, con tanto di chiusura tramite film in polietilene modificato.

Ergo: il packaging alimentare è una forma familiare del benessere... ma non solo!

È pure un'ardita mescolanza tra scienza e business, capace di generare beni che attraversano le varie tappe della distribuzione: dai campi agri-

coli alle stive delle navi, dai laboratori alle fabbriche, dalle piattaforme di stoccaggio ai grossisti, dai punti vendita alle nostre abitazioni... magari con l'e-commerce. Bene sempre più complesso, ma effimero per definizione, quando il packaging ha esaurito il proprio compito viene gettato, diventando così un rifiuto che dovrebbe essere smaltito con coscienza.

## REGOLA INTRODUTTIVA "NUMERO UNO": TANTI CIBI... TANTI PACKAGING

È ora corretto - nonché doveroso - introdurre il concetto generale che "ogni prodotto vuole solo il suo imballaggio". Un'equazione, questa, che si fa ancora più stringente nel caso dei prodotti alimentari. Se, per esempio, il pane a cassetta, le torte o i panettoni perdono umidi-



Area dedicata all'assemblaggio delle macchine Ilpra

tà durante le varie tappe della distribuzione, diventano in breve tempo duri, raffermi; in buona sostanza, immangiabili. Viceversa, ci sono prodotti anch'essi definiti "da forno" - quali cracker, grissini o biscotti secchi - che, in presenza di vapore acqueo, perdono in fretta croccantezza e friabilità. Oppure, ancora... se frutta e verdura sono conservate in imballaggi troppo permeabili ai gas (e quindi all'ossigeno) si accelera la loro senescenza aerobica, ma - sempre per tali vegetali - l'uso di packaging con barriera eccessiva all'ossigeno può velocizzarne la senescenza anaerobica, facendo così deperire questi cibi freschi... per asfissia.

Per saperne di più proprio in materia di prodotti imballati e di macchinari per il packaging, lo scorso 20 maggio la redazione di MacPlas si è confrontata con Maurizio Bertocco, presidente e amministratore delegato di Ilpra, azienda con quartier generale a Mortara (Pavia) che, dal 1955, progetta e realizza linee per il confezionamento di prodotti alimentari, ma anche cosmetici e farmaceutici.

"È certamente corretto affermare che tra contenuto e contenitore si crea una simbiosi equilibrata che dà vita a un nuovo soggetto", ha esordito pragmaticamente Bertocco, "ma è d'obbligo ricordare che per raggiungere tale sintonia è necessario che il packaging svolga al meglio ben quattro funzioni: contenere il prodotto, proteggerlo da possibili traumi o alterazioni imputabili all'ambiente esterno, preservarne le caratteristiche ottimali e fornire informazioni fondamentali quali ingredienti, data di scadenza ecc. A queste funzioni basilari ne aggiungerei un'altra: essere accattivante ai fini del marketing".

Non male come esordio. Ma di cosa si occupa - nello specifico - e come agisce Ilpra Packaging Solutions?

## DA REALTÀ ARTIGIANALE A 'MULTINAZIONALE TASCABILE'

Si è già detto che dal 1955 Ilpra progetta, fabbrica e commercializza macchinari per confezionare prodotti alimentari, cosmetici e farmaceutici, ma va aggiunto che tali macchinari rientrano in tre categorie merceologicamente "cugine" tra loro - termosaldatrici, termoformatrici, riempitrici - e che sono il frutto di un sistematico piano d'investimenti in ricerca e sviluppo.

Fattore, quest'ultimo, non propriamente "di casa" nelle PMI italiane.

"Negli ultimi tre anni abbiamo dedicato qualcosa come 1,5 milioni di euro all'attività di R&D", ha puntualizzato Bertocco, "che ha partorito, giusto per citare solo l'ultimo degli obiettivi raggiunti, la tecnologia ProGas, in seguito brevettata e basata su un'originale ed esclusiva ciclica di lavoro che, da un lato, consente di ridurre l'uso e lo spre-

co di gas inerti usati per la conservazione dei prodotti e, dall'altro, aumenta la produttività dei macchinari stessi che eseguono l'imballaggio".

C'è poi da dire che, all'inizio del 2019, in virtù del suo debutto su AIM Italia, la società Ilpra è divenuta una "multinazionale tascabile". Proprio nei giorni della quotazione in Borsa, Barbara Lunghi, responsabile del Primary Market di Borsa Italiana, ha sagacemente ricordato che: "Il listino di Borsa Italiana dedicato alle PMI continua a crescere e a favorire la raccolta di capitali per finanziare i progetti di sviluppo delle eccellenze imprenditoriali italiane. Attraverso la sua quotazione, anche Ilpra potrà accelerare un percorso già intrapreso di crescita a livello internazionale, ma potrà pure investire ancor più in innovazione ed essere così sempre più vicina ai clienti".

Due brevi integrazioni alle parole di Lunghi. In primis per ricordare ai lettori che FTSE AIM Italia è un indice della Borsa di Milano. In secundis per sottolineare come, già in fase di collocamento del titolo, Ilpra abbia raccolto 5,3 milioni di euro, quindi un flottante del 18,34% e una capitalizzazione pari a 25,3 milioni di euro.

"La competizione globale non è un'opzione per le PMI italiane, bensì un obbligo, se si vuole continuare a fare profitti e... a proseguire nell'attività", ha chiosato Maurizio Bertocco, aggiungendo che: "In questa sfida il vecchio cliché del "piccolo è bello"... non vale più!".

Essendo poi che un'attività manifatturiera non vive di finalità astratte e/o meramente teoriche, ma di finalità concrete, il presidente e AD di Ilpra ha quindi dettagliatamente riferito, intanto, che il 30 aprile 2019 è stata perfezionata l'acquisizione da parte della già controllata Veripack di un ramo d'azienda della società FNC, che, di mestiere, fa macchine termoformatrici. E poi ancora... il 9 maggio 2019 è stata acquisita una quota pari al 51% di Eltec, società fondata nel 2015 a Gambolò (Pavia) e attiva negli impianti automatizzati di fine linea. Ergo: a tutti gli effetti Ilpra è davvero una "multinazionale tascabile" che, se da un lato conferma quanto l'Italia sia una "Repubblica fondata sulla piccola e media impresa", dall'altro è la "prova provata" che tra queste PMI ce ne sono alcune che non solo stanno conquistando nuovi mercati, ma anche innovando i propri processi produttivi. E sì, perché finora non si è detto che Ilpra - i suoi, di processi produttivi - se li fa praticamente tutti in casa!

Il tutto, però, con buon senso. "Oggi, internamente abbiamo la capacità di soddisfare più dell'80% delle necessità tecnico/produttive legate alle commesse in essere", spiega infatti Bertocco, "ma per i picchi ricorriamo pure noi all'indotto. E tale mix di strategie è vincente, perché ci dà la possibilità di concentrarci sui fisiolo-



La società Ilpra fornisce soluzioni ad hoc per tutte le aziende, individuabili sin dalla fase di progettazione



Collaudo macchina con confezionamento prodotto: olive Sinisi

gici "colli di bottiglia" insiti nel produrre macchinari su misura - che riguardano, cioè, la maggior parte delle commesse - mentre per le soluzioni relativamente di serie, abbiamo la tranquillità di un indotto ben rodato ed esente da turnover".

Passo successivo: anche la miglior strategia d'impresa è poca cosa... se non supportata dall'uomo.

## MACCHINARI E COLLABORATORI SEMPRE AL TOP

"Qui l'operatore di macchina è una persona abituata a lavorare sui computer", afferma Bertocco, "per cui sa anche programmare in autonomia i cicli di lavorazione dal pulpito di controllo del suo centro di lavoro. Peculiarità che torna utile se, ipoteticamente, un pezzo dovesse richiedere una - come dire? - "modifica in volata", perché è proprio grazie al coinvolgimento sapiente del nostro personale che, se necessario, si riesce ad aggirare l'iter del percorso CAD/CAM, a beneficio dei colleghi in montaggio".

Dopodiché... "porte aperte" all'esperienza.

"Non è inusuale che le nostre macchine finiscano per operare in contesti abbastanza aggressivi (basti pensare ai caseifici), per cui in talune commesse si devono mettere in conto più attenzioni procedurali ad hoc", ha proseguito Bertocco. "E qui il pensiero va, per esempio, alle zone dei telai deputate alle saldature, laddove inevitabilmente può affiorare ossido. Ed ecco che in quelle zone critiche eseguiamo intanto operazioni di decapaggio chimico, per rimuove-

re gli strati d'ossido superficiale, quindi operazioni di passivazione elettrochimica per rallentare e, se possibile, pure impedire l'insorgere della corrosione nel tempo".

Le strategie d'impresa citate da Bertocco, sommate agli evoluti sistemi produttivi, più ancora la passione e l'esperienza del personale Ilpra, tendono all'unisono a un solo obiettivo, ha spiegato sempre l'amministratore delegato: "Fare in modo che chi si occupa dell'approvvigionamento del magazzino prepari senz'intoppo i carrelli per le aree di montaggio con tutti, ma proprio tutti, i componenti elencati nella relativa distinta base della macchina cui sono destinati. A quel punto, il montatore deve solo pensare al suo lavoro d'assemblaggio".

Parrà forse banale quanto appena espresso da Bertocco, ma chi ha esperienza vera di linee per il montaggio di beni customizzati, sa bene quant'è ambizioso tale auspicio!

## IL PARADOSSO DI UN MERCATO SEMPRE UGUALE... MA SEMPRE DIVERSO

"Oggi, nel confezionamento alimentare si fanno sempre grandi numeri, ma in tante varianti", ha raccontato Bertocco. "Nel senso che, se un tempo il packaging era uno solo per 10 milioni di pezzi, oggi sulla medesima quantità ci sono almeno 15-20 diverse varianti... e qualcosa nelle macchine deve sempre cambiare: i filtri, i dispositivi di carico/scarico, le misure gastronomiche delle vaschette ecc.

Inoltre, non è più detto che il grande confezionatore voglia solo macchine di taglia importante: le macchine piccole, quelle da banco, si possono ancora trovare nei laboratori di gastronomia e/o dai produttori di pasta fresca, ma, spesso e volentieri, anche nella grande industria del packaging. Questo perché, oggi, anche la grande industria deve saper produrre piccoli numeri. Pensiamo, ad esempio, alle poche centinaia di pezzi necessari al lancio promozionale di un nuovo prodotto, ma anche ad articoli che, pur meno richiesti in certi periodi, è il caso che siano comunque sempre disponibili, in ossequio alle regole del marketing".

Di seguito, ora, riportiamo solo un piccolo saggio di quella che è la risposta Ilpra a una domanda di mercato che, come ricordava poc'anzi Bertocco, è sempre più variegata. Partendo appunto dalle "piccole" di gamma, si può trovare la **termosaldatrice FoodPack Basic**: una macchina semiautomatica di dimensioni ridotte, contraddistinta da un'estrema facilità d'uso, ideale per aziende con problemi di spazio, o per chi decide d'iniziare una nuova produzione con un investimento contenuto. Di fatto FoodPack Basic consente di lavorare in sola saldatura, sottovuoto e in atmosfera protettiva, con vaschette

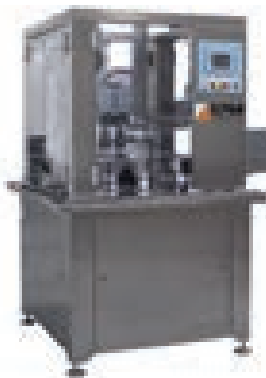
preformate in PS, PP, APET, CPET, alluminio e cartoncino accoppiato, trattando soprattutto prodotti alimentari, ma anche non alimentari e farmaceutici.



**Rotobasic** è un modello da banco con le stesse caratteristiche del Basic, ma dotato di tavola rotante manuale a due stazioni,

che consente di eseguire su una stazione le operazioni di carico/scarico delle vaschette, mentre nell'altra avvengono le operazioni di saldatura/taglio. In questo modo il tempo di esecuzione di un ciclo di lavoro completo si riduce notevolmente.

C'è poi una vasta gamma di modelli di **riempitrici-saldatrici, denominata Fill Seal**, che è stata studiata per il dosaggio di prodotti liquidi e pastosi in contenitori preformati di varie dimensioni e per la successiva sigillatura tramite dischetti prefustellati, o film. Adatte per il confezionamento di prodotti come yogurt, salse, zuppe, sughi pronti e simili, queste macchine Ilpra sono un po' la risposta per tutte le esigenze produttive: dalla piccola produzione fino a quella industriale su linee completamente automatiche. Personalizzabili secondo le esigenze dell'utilizzatore, le confezionatrici della linea Fill Seal possono essere equipaggiate con la già citata tecnologia ProGas e con soluzioni per atmosfera protettiva, così da prolungare la "shelf life" del prodotto.

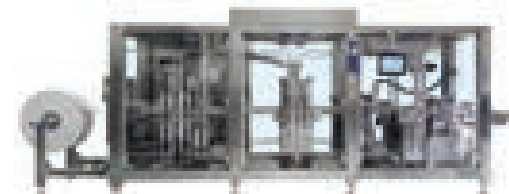


Salendo ancora di gamma troviamo le **termosaldatrici Foodpack**, che rappresentano la linea di punta della produzione Ilpra. Disponibili in varie configurazioni, tutti i modelli sono comunque indicati sia per piccole produzioni di tipo artigianale sia per produzioni su scala industriale. Oltre che per l'alimentare, le Foodpack sono utilizzate in altri settori quali il medicale, il cosmetico,

la componentistica e altri ancora. I tipi di confezionamento disponibili variano poi dalla sigillatura al sottovuoto, dall'atmosfera protettiva allo skin, dove il film protettivo è fatto aderire sul prodotto come fosse, appunto, una seconda pelle.



Le **termoformatrici riempitrici Form Fill Seal** sono invece macchine per termoformare, riempire e saldare confezioni anche di formati differenti; rappresentano la soluzione ideale per il packaging di una varietà di prodotti davvero grande: yogurt, succhi di frutta, acqua/bevande, ma anche gelatine di frutta, dessert, salse... senza scordare oli per condimenti, marmellate, burro, formaggi spalmabili. Come per le altre linee di questa gamma, Ilpra fornisce anche soluzioni complete di fine linea e/o di packaging secondario.



In particolare, poi, il modello Form Fill Seal MD (nella foto qui sopra) è stato perfezionato secondo la logica più moderna, che prevede:

- concept tecnologico basato sull'utilizzo di movimentazioni elettriche servoassistite;
- componentistica delle migliori case costruttrici;
- software evoluto, che consente la gestione semplice ed efficace di qualsiasi funzionalità della macchina;
- interfaccia utente (HMI) intuitiva e completa;
- soluzioni semplici ed efficaci, in grado di svelire e semplificare le varie operazioni.

In altre parole, su questo modello specifico l'obiettivo dei tecnologi Ilpra è stato quello di offrire ai clienti un macchinario in grado di garantire la massima efficienza produttiva, un'elevata precisione, una riduzione dei costi di gestione, ma anche più silenziosità, design più ergonomico e funzionale al fine di agevolare le operazioni di manutenzione e sanitizzazione... senza scordare la personalizzazione e gli upgrade, grazie a vari optional opportunamente industrializzati. ■