

Rustichella d'Abruzzo

## La tradizione artigianale sposa l'innovazione

**U**na fabbrica 4.0 per tenere sotto costante controllo tutte le fasi del processo produttivo, dall'arrivo della materia prima al confezionamento del prodotto finito, senza compromettere una storica tradizione artigianale. Rustichella d'Abruzzo, pastificio di Moscufo (Pescara), ha rivoluzionato la produzione nel secondo stabilimento realizzato a Pianella, sempre nel Pescara, con un investimento di 2 milioni di euro. Alla base del nuovo impianto, su una superficie di 2 mila metri quadrati, c'è

### PASTIFICIO 4.0

Nel nuovo stabilimento un sistema che consente di rilevare dall'umidità dell'impasto ai costi. Il presidente Peduzzi: «Il nostro obiettivo ora è quello di aumentare la produzione del 35%»

un sistema che consente di rilevare tutti i parametri produttivi, dall'umidità dell'impasto alle temperature di essiccazione per arrivare ai costi, pur preservando la lavorazione artigianale.

«Vogliamo garantire al consumatore una qualità costante tutto l'anno», spiega il presidente Gianluigi Peduzzi, ai vertici di un'azienda che ha una forte vocazione all'internazionalizzazione: con una cinquantina di dipendenti e un fatturato di 11 milioni di euro, esporta l'85% della produzione. «Siamo presenti in 70 Paesi - aggiunge Peduzzi - e in particolare negli Stati Uniti, in Canada, Ger-

mania e Australia, dove si è maggiormente radicata la cultura della pasta».

Il nuovo stabilimento sarà a regime da luglio, con due linee produttive, grazie alla partnership tecnologica con un'altra impresa abruzzese, Taiprora, che opera nel campo dell'automation engineering e dell'industria 4.0. Quest'ultima si è avvalsa a sua volta del gruppo tedesco Sick per la sensoristica IoTe dell'azienda giapponese Omron per la visione artificiale. Lungo le due linee di produzione sono infatti presenti anche "occhi elettronici" che permettono di rilevare il colore della pasta affinché sia sempre omogeneo.

Il controllo della produzione inizia con bilance elettroniche che danno informazioni per determinare i costi produttivi, calcolati a fine linea da contatori. Mentre una infrastruttura Plc (il partner in questo caso è Siemens) funziona come un cervello elettronico dove vengono convogliate tutte le informazioni sulla produzione per segnalare le eventuali anomalie. Nel caso in cui anche un solo valore vada oltre i parametri fissati scattano gli alert ai vari responsabili della produzione, mediante sms sugli smartphone. Le 22 fasi della lenta essiccazione della pasta poi vengono regolate grazie al costante controllo della temperatura e dell'umidità.

«Con le innovazioni introdotte - dice Peduzzi - abbiamo la possibilità di ottenere un risparmio di costi produttivi. Il nostro obiettivo ora è quello di aumentare la produzione del 35% mantenendo costante il livello qualitativo».

Na.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA