La Toscana del bel vivere coniuga l'agroalimentare

Il forte legame fra impresa e territorio è il fattore X che da sempre caratterizza il modello di su tecnologica e industriale si incrociano con filiere fortemente ancorate alla tradizione dell'agroal 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 aumentar 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 Floridia, 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 Floridia, 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 Tuscania": 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