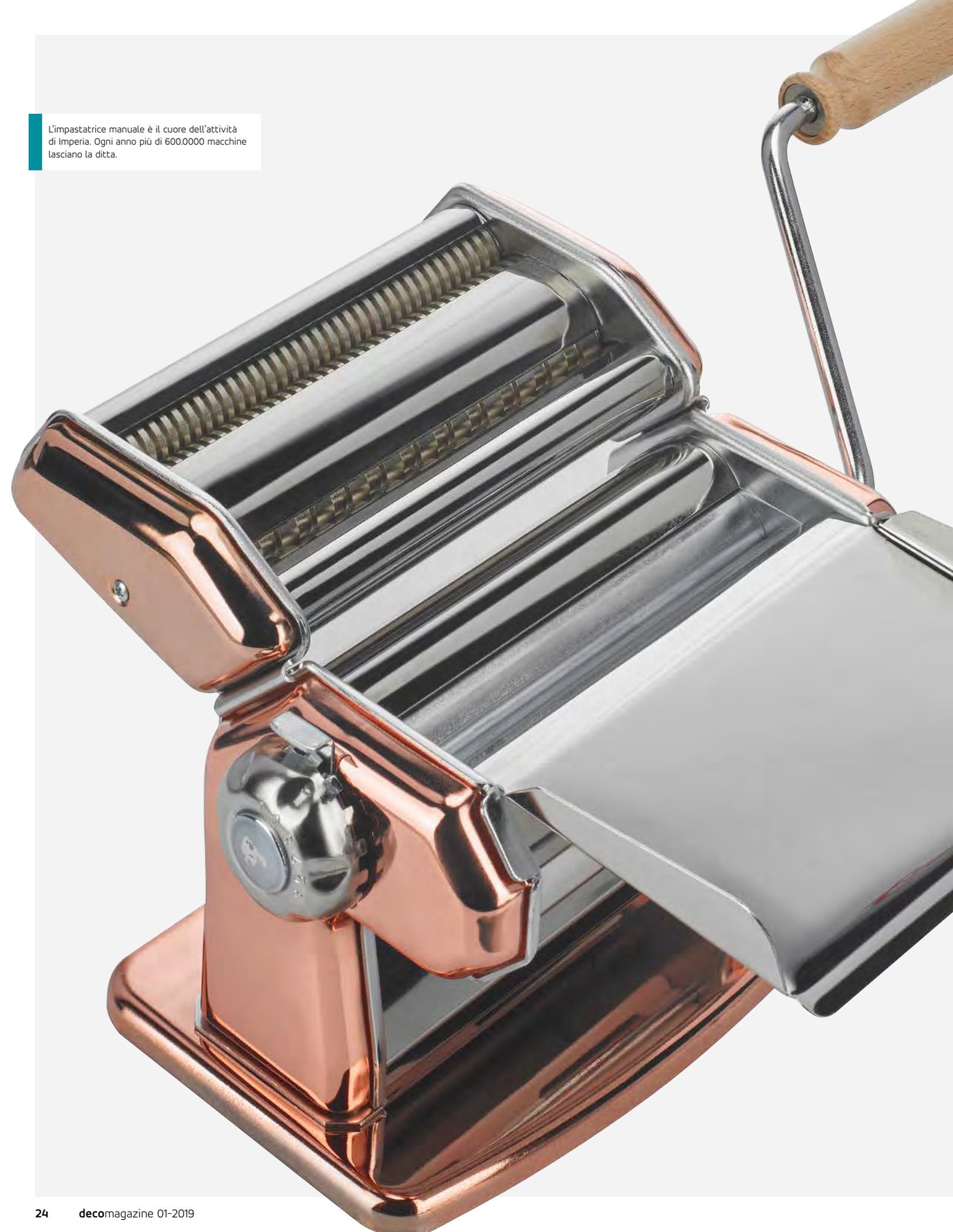


L'impastatrice manuale è il cuore dell'attività di Imperia. Ogni anno più di 600.000 macchine lasciano la ditta.



IMPERIA &amp; MONFERRINA:

# Un'icona

«made in Italy» si fida di Tornos  
per la sua produzione

Imperia & Monferrina, una ditta con sede a Torino e a Castell'Alfero in provincia di Asti, produce macchine per la pasta. Questo marchio emblematico e leader in Italia è conosciuto e rinomato per la qualità irreprensibile dei suoi prodotti e per il suo orientamento al cliente. Quando la ditta ha deciso di recente di modernizzare i suoi macchinari di produzione, si è rivolta a Tornos. L'Amministratore Delegato di Imperia & Monferrina, Enrico Ancona, ci racconta la storia dell'azienda durante una visita suggestiva della ditta.



**Imperia & Monferrina S.p.A**  
Via Vittime di Piazza Fontana, 48  
10024 Moncalieri TO  
Italia  
T +39 011 932 4311  
imperiamonferrina.com

## Un po' di storia

La pasta e la sua produzione sono strettamente legate all'Italia, perciò non ci sorprende di trovare in questo paese con una cultura gastronomica consolidata un produttore di macchine per pasta come Imperia & Monferrina. Imperia non è semplicemente un produttore. La ditta leader nel mercato è stata fondata nel 1932 e la maggior parte delle macchine per pasta prodotte da allora è ancora in funzione. Queste macchine sono di una qualità tale che non muoiono mai, secondo Ancona.

Quando nel 1981 Imperia è stata acquistata dai tre fratelli Ancona, la ditta aveva un fatturato di circa 2 milioni di euro. Oggi ha un fatturato che supera i 25 milioni di euro e dà lavoro a 75 persone. Lo sviluppo esponenziale è dovuto ad una squadra straordinaria e ad un lavoro rigoroso. La ditta deve il suo successo anche alla grande popolarità della pasta,

# «Spiega inoltre come la Tornos Swiss DT 26 si sia rivelata ideale in pochissimo tempo.»

**Enrico Ancona** CEO Imperia & Monferrina



che ha conquistato il mondo: La pasta è facile da produrre, è poco costosa e va di moda non solo in Italia ma in tutto il mondo. I prodotti di Imperia & Monferrina sono perciò importati in tutti i continenti e in più di 100 paesi nel mondo e con molto successo. La squadra di Imperia & Monferrina spiega con modestia che il successo della ditta è dovuto al successo mondiale della pasta e ai megatrend come l'aumento della popolazione mondiale e i grandi spostamenti di popolazioni.

## Due entità distinte

La ditta è suddivisa in due entità di marchio ben distinte: Monferrina produce prodotti per il mercato professionale, come i ristoranti e i negozi alimentari di pasta che vendono propria pasta artigianale. La ditta offre diverse macchine, a seconda della quantità di pasta da produrre. La varietà di dispositivi e di canali di produzione è qui veramente considerevole, e ciò obbliga la ditta ad adottare una gestione rigorosa del magazzino. Le forme della pasta da realizzare sono estremamente varie e complesse.

«Ci conformiamo a tutte le stravaganze del mercato, penso che le nostre macchine siano in grado di realizzare tutti i tipi di pasta e questo è un nostro punto di forza», ha spiegato Ancona.

La ditta distribuisce i suoi prodotti e garantisce la loro assistenza post-vendita nel mondo, si impegna a

soddisfare la visione dei clienti per quanto riguarda le forme della pasta da realizzare. Dal punto di vista di Ancona, è fondamentale rispondere al meglio ai bisogni dei clienti nel più breve tempo possibile.

«Manteniamo sempre una scorta adeguata dei nostri prodotti, per rispondere rapidamente alle richieste dei clienti. A questo scopo abbiamo creato un magazzino moderno vicino a Torino, per avere la possibilità di stoccare i nostri prodotti in condizioni ottimali e per essere preparati ad ogni eventualità», ha spiegato Ancona. «Quando un ristorante o uno dei nostri grossisti ha bisogno immediatamente di prodotti, non c'è tempo da perdere. La reattività è la chiave della nostra attività.»

Monferrina è in grado di riparare le sue macchine per la produzione di pasta molto rapidamente, sia in Nuova Zelanda, che in Sud America, a New York o in Italia e Tornos fa la stessa cosa per i suoi propri prodotti.

«Siamo stati molto contenti di vedere che il servizio offerto dalle filiali italiane di Tornos è semplicemente esemplare», ha aggiunto Ancona. «Questo è un punto molto importante per noi, in quanto ciò che i nostri clienti si aspettano da noi, lo esigiamo ugualmente dai nostri fornitori e Tornos ci soddisfa completamente.»

L'altra entità di marchio distinta della ditta è Imperia, che produce macchine per pasta manuali e tradizionali nella più pura tradizione italiana. Offre macchine per quasi tutti i tipi di pasta, compreso la pasta ripiena di qualsiasi forma. La ditta offre anche un'ampia gamma di soluzioni su questa base per la produzione di cookie o pancake, per esempio. Queste macchine sono progettate per un uso domestico, Imperia li commercializza con il proprio marchio e li produce anche per altre private label.

Imperia & Monferrina è anche fornitore di un grande protagonista nell'industria della pasta nel settore degli sbattitori.

«Questa ditta, di cui non riveliamo il nome, cercava un partner con buona conoscenza del mercato e dei suoi limiti, per sviluppare questa funzionalità su questi robot», ha aggiunto Ancona. «Questo produttore è stato impressionato positivamente dal nostro know-how e dal nostro tipo di servizio e siamo riusciti ad aggiudicarci il contratto offrendogli un prodotto di qualità superiore ad un prezzo equivalente.»



L'unità di produzione moderna e razionale nella ditta Imperia & Monferrina riflette la qualità eccezionale del prodotto finale.

Tale contratto ha anche portato Imperia & Monferrina a contattare Tornos e ad interessarsi delle macchine Tornos Swiss DT 26», ha raccontato.

«Non solo abbiamo dovuto aumentare la nostra capacità produttiva e trovare macchine più potenti, la nostra prima sfida è stata sostituire l'acciaio AVZ, tradizionalmente usato per i rulli delle nostre macchine, con acciaio inossidabile. Poiché le macchine per la microtornitura non erano abbastanza potenti, abbiamo perso troppo tempo a produrre rulli in acciaio inossidabile, perciò avevamo bisogno di una macchina semplice e potente, in grado di soddisfare la domanda. È naturale che ci siamo rivolti a Tornos e a Carlo Rolle per avere dei consigli.»

Il centro di tornitura a mandrino singolo Swiss DT 26 è dotato di un motore potente da 10,5 kW, che aziona i mandrini davanti e dietro, permettendo di raggiungere un livello di coppia considerevole su

tutto l'intervallo di velocità, da 0 a 100.000 giri/min. I mandrini molto potenti rendono la Swiss DT 26 l'unica macchina «di gamma base» in grado di conseguire una tale efficacia.

«Questo per noi è stato un punto fondamentale. La nostra attività è redditizia grazie al volume, quindi non abbiamo scelta: Dobbiamo crescere, ma in modo intelligente. Allo stesso modo, è stato comodo poter beneficiare del know-how di un partner competente. Le macchine sono state personalizzate in base ai nostri bisogni con un sistema per la rimozione di pezzi lunghi», ha affermato Ancona. Spiega inoltre come la Tornos Swiss DT 26 si sia rivelata ideale in pochissimo tempo.

«La macchina è tre volte più potente delle nostre macchine attuali. La base della macchina, inoltre, è ultra-rigida e ci permette di ottenere tempi di ciclo considerevoli sui nostri pezzi. Confidiamo nella nostra scelta e siamo sicuri di aver preso la decisione giusta nell'investire nelle quattro macchine. Ed è stata la scelta giusta», ha ribadito Ancona. «Veloci da regolare e molto efficienti, i nostri centri di tornitura Swiss DT 26 ci permettono di produrre efficacemente pezzi per i nostri clienti. Ora possiamo produrre un prodotto di migliore qualità grazie alle nostre macchine Tornos e alle loro eccezionali prestazioni!»

[imperiamonferrina.com](http://imperiamonferrina.com)

