**FOR IMMEDIATE RELEASE**

**Nimbus BSI di TOMRA Food: la selezione ottica perfetta per le nocciole e la frutta secca**

 *Una soluzione ideale per migliorare la produzione in un mercato in forte ascesa, in cui l’offerta fatica a tener dietro alla domanda. Una soluzione perfetta anche per il resto della frutta secca (mandorle, pistacchi, noci, ecc…).*

**XXX, XX March 2020 -** Come molti altri mercati anche quello delle nocciole, uno dei principali a livello nazionale e mondiale, pone sfide sempre crescenti. La domanda è in ascesa ma clima, carenza di manodopera, impianti obsoleti e instabilità politica della Turchia (che produce da sola il 70% delle nocciole di tutto il mondo) di fatto rendono problematica la produzione di un’offerta sufficiente.

La produzione italiana segue al secondo posto con 100.000 tonnellate l’anno e una superficie coltivata di circa 75.000 ettari divisi per lo più tra Piemonte, Campania, Lazio, Sicilia e Sardegna. Una materia prima nazionale di qualità molto elevata, ma che da sola non basta nemmeno a soddisfare la richiesta locale - molto alta per la presenza di importanti imprese nazionali che della nocciola hanno fatto un impero. Di qui, la necessità sia di importare la materia prima, sia di implementare moderne tecniche che migliorino i processi di coltivazione e di lavorazione post-raccolta per ottenere un prodotto finale di qualità. È qui che entra in gioco la tecnologia di Tomra Food.

*“In questo scenario mondiale, con un’offerta insufficiente per la domanda, le nuove tecnologie sono decisive per aumentare la resa, diminuire gli scarti ed avere un prodotto finale perfetto. Le selezionatrici ottiche di TOMRA Food giocano un ruolo decisivo in questa importante fase”* spiega Gianluca Coloretti, Area Sales Manager di TOMRA Food. L’impresa, la cui sede italiana è a Parma, è infatti leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine selezionatrici a sensori e soluzioni integrate post-raccolta per l'industria alimentare, con circa 8000 unità installate in tutto il mondo.

*"Abbiamo provato le selezionatrici ottiche durante una dimostrazione presso il centro clienti di TOMRA Food in Belgio, dove abbiamo portato un campione del nostro prodotto"*, racconta il direttore di uno degli stabilimenti di lavorazione di nocciole, parte di un primario gruppo alimentare italiano. *"In seguito al test, abbiamo acquistato le macchine. Avere una selezionatrice come la Nimbus BSI ci dà la possibilità di ottenere una qualità molto alta nelle nocciole lavorate, in quanto ci permette di eliminare difetti e corpi estranei in modo rapido ed efficiente”*.

**La soluzione per eliminare i corpi estranei nella frutta secca? La Nimbus BSI di TOMRA Food**

*"Il cliente aveva bisogno di una macchina che potesse rimuovere in modo sicuro i corpi estranei dalle nocciole sgusciate prima del confezionamento"*, spiega Coloretti, *"e il modello Nimbus BSI, oltre a selezionare i difetti, garantisce la massima efficacia nella rimozione dei gusci. La tecnologia BSI consente inoltre di individuare efficacemente difetti finora difficilmente rilevabili come il “raggrinzito” e il “cimiciato”. Producendo una quantità bassissima di falsi scarti, evitando successive rilavorazioni.”*

*“Lo stesso modello,” prosegue Coloretti, “si è rivelato perfetto anche per diverse aziende di lavorazione di mandorle e pistacchi, che presentano caratteristiche di lavorazione simili.”*

Afferma il direttore di uno stabilimento spagnolo che lavora e commercializza mandorle e frutta secca: *"L'introduzione della Nimbus BSI nella nostra linea di lavorazione si è tradotta in maggiori prestazioni, maggiore qualità del prodotto finale, aumento della resa dovuto alla riduzione del falso scarto e facilità di manutenzione; il tutto con la massima flessibilità di integrazione nella linea"*.

Conclude Coloretti: *“La tecnologia di selezione ottica delle macchine TOMRA Food consente di massimizzare la resa, riducendo gli sprechi e, in un’ottica green, permette di ridurre al minimo l’uso di energia, riducendo la necessità di ulteriori rilavorazioni, garantendo ai consumatori sicurezza alimentare e massima qualità.”*

**Informazioni su TOMRA Food**

TOMRA Food progetta e produce macchine selezionatrici a sensori e soluzioni integrate post-raccolta per l'industria alimentare, utilizzando le più avanzate tecnologie di classificazione, selezione, pelatura e analisi. Sono oltre 8.000 le macchine installate in tutto il mondo presso produttori, confezionatori e trasformatori di frutta, frutta secca, frutta disidratata, verdure, prodotti a base di patate, cereali, semi, carne e frutti di mare. La mission dell'azienda è quella di consentire ai clienti di migliorare le rese, aumentare l’efficienza operativa e garantire un approvvigionamento alimentare sicuro attraverso tecnologie intelligenti e utilizzabili. A tal fine, TOMRA Food dispone di centri di eccellenza, uffici regionali e siti produttivi negli Stati Uniti, in Europa, Sud America, Asia, Africa e Oceania.

TOMRA Food è membro del Gruppo TOMRA, fondato sull’innovazione e nato nel 1972 con la progettazione, la produzione e la vendita di macchine *reverse vending* (RVM) per la raccolta automatizzata di contenitori per bevande allo scopo di riciclo o riutilizzo. Oggi TOMRA fornisce soluzioni tecnologiche che consentono un'economia circolare con sistemi avanzati di selezione che ottimizzano il recupero delle risorse e riducono al minimo i rifiuti nell'industria alimentare, del riciclo e mineraria.

TOMRA ha circa 100.000 sistemi installati in oltre 80 mercati in tutto il mondo e nel 2018 ha registrato un fatturato totale di circa 860 milioni di Euro. Il Gruppo impiega ~4.000 dipendenti a livello globale ed è quotata alla Borsa di Oslo (OSE: TOM).

Ulteriori informazioni su [www.tomra.com](http://www.tomra.com)

**Contatti media:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Susanna Laino, Alarcon & Harris PR**Via Polidoro Virgili, 7**61033 Fermignano, Pesaro,Urbino**T: : 0722 33 1928; M: 389 474 6376* *E:* *susanna.laino@alarconyharris.com**W:* [*www.alarconyharris.com*](http://www.alarconyharris.com) | *Marijke Bellemans**Marketing Communication Manager TOMRA Food, Compac, and BBC Technologies**Research Park Haasrode 1622 – Romeinse straat 20* *3001 Leuven, Belgium**T: +32 (0)16 74 28 17 M: +32 (0)476 74 19 18**E:**marijke.bellemans@tomra.com**W:* [*www.tomra.com/food*](http://www.tomra.com/food) |