# La Giacovelli sceglie l’avanguardia elettronica di TOMRA Food e Icoel per le sue ciliegie premium

*L’azienda di Locorotondo, una delle principali in Italia per quanto riguarda le ciliegie, ha iniziato la stagione 2022 con un nuova calibratrice ottica Invision 2 di TOMRA Food, installata presso lo stabilimento di Turi (Bari). La macchina è connessa alla piattaforma digitale Total View Plus, in grado di individuare un’ampia gamma di difetti interni e esterni dei frutti e di monitorare i flussi di lavoro, per una qualità senza precedenti.*

**6 settembre 2022**- Quest’anno, la stagione delle ciliegie presso lo stabilimento di Turi (Bari) della Giacovelli Srl è partita con una marcia in più, grazie alla nuova calibratrice ottica SFS Invision 2 di TOMRA Food con Total View Plus, installata dal partner italiano Icoel.

Anna e Anna Rita Giacovelli sono la nuova generazione dell’azienda ortofrutticola di Locorotondo, attiva dal 1954. Figlia di Raffaele, che gestisce la Giacovelli con il fratello Piero, Anna è molto legata alla lunga storia aziendale: “Siamo partiti dai mercati rionali con degli stand in cui vendevamo direttamente al consumatore. Il primo prodotto che abbiamo commercializzato sono stati gli agrumi e piano piano abbiamo ne abbiamo aggiunti altri, tra cui le ciliegie, che adesso sono uno dei frutti più importanti per noi. Lavoriamo ogni anno diverse tonnellate per i mercati europei (centro nord Europa) e l’Italia. Proprio perché le ciliegie stanno diventando sempre più rilevanti, abbiamo deciso di investire nella tecnologia di TOMRA e Icoel”.

È la prima volta che l’impresa pugliese lavora con una calibratrice ottica. Fino al 2021 si era sempre affidata alle calibratrici meccaniche. Oggi, per poter affrontare al meglio la platea sempre più esigente della GDO e dei mercati all’ingrosso, ha deciso di optare per l’automazione. La differenza è saltata subito agli occhi. “Grazie alla nuova calibratrice abbiamo migliorato molto tutto quello che riguarda la selezione del diametro e qualità del prodotto in uscita: riusciamo ad ottenere un calibro più preciso. La macchina assieme a noi impara ogni giorno quali siano i problemi o magari anche i vantaggi di ogni varietà di ciliegie, rilevando difetti per un prodotto in uscita di altissima qualità,” spiega Anna.

La Invision 2 di TOMRA Food seleziona con accuratezza in base a dimensione, forma e colore le tonnellate di ciliegie lavorate ogni giorno presso l’impianto di Turi della Giacovelli. Inoltre, il modulo Total View Plus, grazie a 7 viste della ciliegia, indentifica con accuratezza una vasta gamma di difetti, senza dover compromettere la velocita’ di lavorazione e dunque la produttivita’ oraria.

# Una tecnologia che garantisce un prodotto finale pulito e omogeneo

Carlos Eyheralde, agronomo e quality control manager dell’azienda, ha una grande esperienza con macchinari di selezione e sistemi ottici di calibratura. A oltre un mese di utilizzo della Invision 2 di TOMRA Food presso lo stabilimento di confezionamento Giacovelli commenta: “Questo macchinario ha la particolarità di avvicinarsi molto a ottenere un prodotto finale omogeneo e pulito. Ho apprezzato molto la qualità dell'elettronica, dei sensori e la precisione delle telecamere ottiche che scartano sia i problemi esterni sia i problemi interni dei frutti. Anche l’ingresso delle ciliegie nella linea, tutto gestito meccanicamente ed elettronicamente avviene in maniera molto delicata.

Infatti, nonostante la velocità della produzione, i frutti non vengono colpiti o danneggiati e i trasferimenti avvengono tutti in acqua per garantire una buona singolarizzazione e una distribuzione omogenea della frutta nelle 30 uscite dell’impianto. Inoltre, la macchina può migliorare ancora, e sono sicuro che lo farà, nel rendere più accurata la selezione dei difetti.”

Prosegue Anna: “Quello che si vede a vista d’occhio è un’automazione della lavorazione per cui si

ottimizza e si specializza il ruolo del personale stesso.”

E conclude: “Siamo convinti che investire in tecnologia e in automazione sia un aspetto davvero fondamentale e l’impianto di TOMRA e Icoel è stato la ciliegina sulla torta quest’anno. Sicuramente automatizzare, innovare, snellire i processi, aiuta un po’ tutti, a livello commerciale e a livello di lavorazione”.

# Per TOMRA Food ogni ciliegia conta e così ogni impresa ortofrutticola

“Ogni risorsa conta” non è un semplice slogan per TOMRA Food, ma un impegno serio a ridurre al minimo lo spreco di cibo, all’interno di una vera e propria “rivoluzione” alimentare che coinvolge l’intera filiera. Una rivoluzione che fa leva sulla tecnologia di ultima generazione sviluppata a partire dalle esigenze reali dell’industria ortofrutticola.

Benedetta Ricci Iamino, Global Category Director Cherry, presso TOMRA Food, spiega l’approccio a questo particolare settore: “Negli ultimi 12 mesi, un team di nostri esperti si è recato nelle principali aree di produzione ciliegicola del mondo, lavorando a stretto contatto con i nostri clienti per capire come aiutarli a migliorare le rese, riducendo al minimo lo scarto, abbassando i costi di manodopera e trovando risposte alle sfide in corso, alle esigenze dei mercati futuri e ai maggiori requisiti di qualità”.

Un’attenzione al cliente che viene apprezzata: “È molto importante anche il lato umano, per qualsiasi necessità , il team è sempre pronto ad aiutarti a trovare soluzioni.”, commentano Anna e Carlos.

“L'Italia è sicuramente uno dei mercati più importanti per la categoria ciliegie di TOMRA Food e rimarrà il nostro obiettivo principale,” spiega Benedetta Ricci Iamino. “Grazie alla nostra forte partnership con Icoel, oltre il 50% dei sistemi di classificazione elettronica presenti nel Paese sono di TOMRA. Prevediamo di aumentare questo numero nei prossimi due anni, grazie al crescente interesse per le nostre tecnologie da parte dei clienti italiani, che sanno di poter contare su TOMRA e Icoel per prendersi cura delle loro ciliegie”.

Il video del customer testimonial è disponibile al seguente link: [TOMRA e Giacovelli](https://www.youtube.com/watch?v=_MVJ_WCq8zU)

# Informazioni su TOMRA Food

TOMRA Food progetta e produce selezionatrici a sensori e soluzioni integrate post-raccolta che trasformano l’industria alimentare mondiale per massimizzare la sicurezza alimentare e minimizzare lo spreco di cibo, perché Ogni Risorsa Conta. Queste soluzioni comprendono le più avanzate tecnologie di classificazione, selezione, pelatura e analisi per aiutare le aziende a migliorare i risultati, aumentare l’efficienza operativa e garantire la sicurezza alimentare.

Sono oltre 12.800 le macchine installate in tutto il mondo presso produttori, confezionatori e trasformatori di frutta, frutta secca, frutta a guscio, caramelle, verdure, patate, proteine, cereali e semi.

TOMRA Food dispone di centri di eccellenza, uffici regionali e siti produttivi negli Stati Uniti, in Europa, Sud America, Asia, Africa e Oceania.

Seguite TOMRA Food su Facebook [@TOMRA.Food,](https://www.facebook.com/TOMRA.Food/) Twitter [@TOMRAFood,](https://twitter.com/tomrafood) Instagram [@TOMRAFood](https://www.instagram.com/tomrafood/) e LinkedIn @[TOMRA Food.](https://www.linkedin.com/company/tomra-food/)

TOMRA Food è una divisione del Gruppo TOMRA. TOMRA venne fondata nel 1972 grazie a un’innovazione che iniziò con la progettazione, fabbricazione e vendita di macchine per la raccolta automatica dei contenitori usati delle bevande (reverse vending).

Oggi, TOMRA guida la rivoluzione delle risorse per trasformare il modo in cui queste vengono ottenute, usate e riutilizzate per un mondo senza rifiuti. Le altre divisioni del gruppo sono TOMRA Recycling, TOMRA Mining e TOMRA Collection.

TOMRA ha circa 100.000 installazioni in oltre 80 mercati e nel 2021 ha dichiarato un fatturato di 10,9 miliardi di NOK (1,1 miliardi di Euro). Il Gruppo dà lavoro a oltre 4.600 persone ed è quotato sulla Borsa di Oslo (Oslo Stock Exchange). La sede del Gruppo è ad Asker, in Norvegia.

Per maggiori informazioni su TOMRA, visitate [www.tomra.com](http://www.tomra.com/)

**Contatti media:** Susanna Laino Alarcon & Harris PR Via P. Virgili 7

Fermignano (Pesaro Urbino) Italy

T: +39 0722 331928

M:+39 389 474 6376

E: susanna.laino@alarconyharris.com W: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com/)

Marijke Bellemans

Director Brand and Communications Research Park Haasrode 1622 Romeinse straat 20

3001 Leuven Belgium

M: +32 (0)476 74 19 18

E: marijke.bellemans@tomra.com W: [www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)