

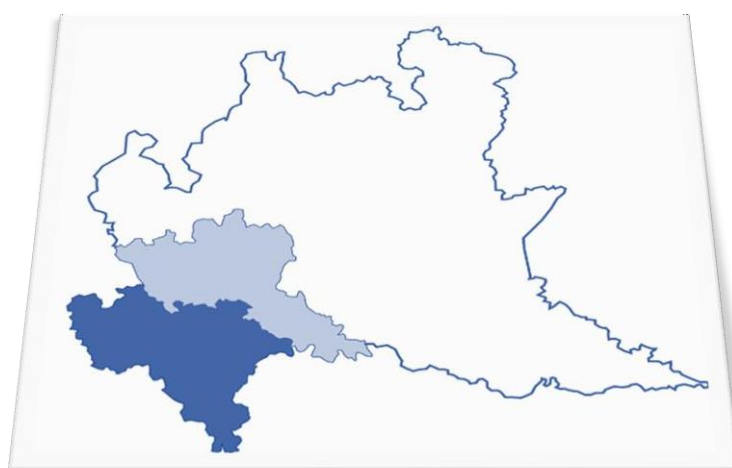


ASSOLOMBARDA

02 settembre 2020

RASSEGNA STAMPA

Focus: territorio della Provincia di Pavia e aziende locali



Sede di Pavia

Uffici di Pavia – Via Bernardino da Feltre 6 – Tel. 0382 37521 – Fax 0382 539008 – pavia@assolombarda.it
Ufficio di Vigevano – Giuseppe Mazzini 34 – Tel. 0381 697811 – Fax 0381 83904
Ufficio di Voghera – Via Emilia 166 – Tel. 0383 34311 – Fax 0383 343144



ASSOLOMBARDA

la Provincia
PAVESE

Si deve ancora decidere per l'ex direttore generale Cordone e un altro indagato Amministratori e funzionari sotto accusa per un "rosso" da 31,7 milioni di euro

S. Matteo, bilanci col buco a ottobre in 14 alla sbarra

PAVIA - Doveva partire a marzo, ma il lockdown ha fatto slittare i tempi. Il primo ottobre, però, il processo sul buco da 31,7 milioni di euro per presunti bilanci "truccati" all'ospedale San Matteo potrà cominciare: davanti ai giudici del tribunale di Pavia si presenteranno in 14, mentre per altri due indagati, coinvolti in un altro filone della stessa inchiesta ma per altre ipotesi di reato, la situazione resta sospesa dopo che il gip Carlo Pasta aveva respinto, a ottobre, la richiesta di archiviazione della procura e ordinato di formulare il capo di imputazione. Al centro del processo, per accuse che vanno dall'abuso d'ufficio al falso e alla truffa, ci sono i bilanci del San Matteo dai quali, per gli anni dal 2010 al 2012, erano scomparse alcune voci di costo. In sostanza i bilanci apparivano in pareggio mentre alla fine si scoprì che mancavano più di 31 milioni. gli imputatiA ottobre compariranno davanti al collegio giudicante Armando Santi, 56 anni (avvocati Francesco Arata e Carlo Tremolada), dirigente della struttura complessa economico finanziaria; Maurizio Panciroli (avvocato Fabrizio Gnocchi), 69 anni, dirigente della struttura complessa di gestione e acquisizione risorse e logistica; Olivia Piccinini (avvocato Marco Casali), funzionaria della stessa struttura e dal 2013 successore di Panciroli; Giacomo Giordano, titolare della Meridional (avvocato Valentina Montagna); Rodolfo Lodi (avvocati Giuseppe Veneroni e Riccardo Ricotti), coordinatore infermieristico; i sindaci Angela Affinito, Patrizia Carraro, Marco Ceolin, Giamberto Cuzzolin, Fabrizio Di Giampietro, Angela Martinotti e Annunziata Rosito. A processo anche Franco Marazza, 53 anni, (avvocato Orietta Stella) dirigente della struttura complessa servizi amministrativi di supporto alle attività di ricerca. Processo anche per Remigio Moratti, ex direttore sanitario, difeso dall'avvocato Angelo Giarda: la sua posizione era stata stralciata perché non era stato fatto l'interrogatorio nei termini previsti. Il procedimento a suo carico sarà dunque riunito il primo ottobre al filone principale. altre posizioni sospeseResta sospesa, invece, la posizione di Angelo Cordone, ex direttore generale del San Matteo, che era stato coinvolto in un secondo filone della stessa inchiesta insieme ad altri dieci imputati, tra cui il direttore amministrativo Marco Passaretta. Per questi la procura aveva chiesto l'archiviazione, accolta dal giudice Carlo Pasta solo per alcuni. Per Cordone (difeso dall'avvocato Salvatore Scuto) il gip ha deciso a ottobre di non accogliere la richiesta di archiviazione e di ordinare l'imputazione coatta. In altre parole, la procura dovrà chiedere il processo e si dovrà fare un'altra udienza preliminare. A complicare ulteriormente le cose c'è il ricorso in Cassazione contro la decisione del gip presentato dall'avvocato di Cordone: l'udienza è stata fissata per l'8 ottobre, qualche giorno dopo l'avvio del processo in tribunale a Pavia



ASSOLOMBARDA

la Provincia
PAVESE

accorpamento e caso bosì

Camera di Commercio vertice dei presidenti delle associazioni

PAVIA Una riunione con i presidenti delle associazioni di categoria per affrontare la fase che sta vivendo la Camera di commercio in vista degli accorpamenti. Ma domattina, giorno in cui la riunione è fissata, è probabile che si discuterà anche del caso dell'interdittiva antimafia che ha colpito l'azienda Industria Laterizi Vogherese del presidente della Camera, Franco Bosì. La prefetta Rosalba Scialla ha notificato un mese fa proprio a Bosì, socio e amministratore della società, il provvedimento. Che, intrecciandosi con la riforma delle Camere di Commercio e l'accorpamento di Pavia con Cremona e Mantova, rende ancora più incerto il destino dell'ente pavese. Domani insieme a Bosì si ritroveranno i presidenti delle varie associazioni di categoria, che esprimono i componenti della giunta: Ascom, Confindustria, Cna, Confartigianato e Coldiretti. Oltre alla riunione di domani è in programma, il 7 settembre, anche una riunione del Consiglio camerale, composto da 32 componenti che sono espressione delle diverse realtà produttive ed economiche sul territorio. In realtà il numero è sceso di quattro componenti dopo le dimissioni di Alberto Righini, dell'Ance, di Roberto Gallonetto e Loredana Coccino, espressione di Confartigianato Lomellina, e di Mario Spadini, delle associazioni dei consumatori. All'ordine del giorno del Consiglio non c'è, va detto, il "caso Bosì", che invece i consiglieri dimissionari avevano chiesto di discutere in tempi rapidi. Dopo l'interdittiva antimafia aveva invece ribadito la propria fiducia al presidente la giunta al completo. -

La società pavese che sviluppa tecnologie per l'industria farmaceutica ha acquisito per espandersi una start up milanese

Sfida intelligenza artificiale per il gruppo della Sea Vision

Pavia - Per una volta è Pavia a superare Milano. La società Sea Vision ha annunciato l'acquisizione della start up milanese Argo Vision specializzata nello sviluppo di soluzioni di intelligenza artificiale con un particolare focus sulla creazione dei modelli 3D.

Azienda in crescita Sea Vision, la cui sede a novembre si sposterà da via Folla di Sopra a quella più grande in costruzione in via Treves a pochi passi dal Pala Ravizza, figura fra i tre top leader mondiali del proprio mercato di riferimento e da 25 anni si occupa di sviluppare sistemi di visione industriale e software per l'industria farmaceutica, basando il proprio successo sull'eccellenza delle soluzioni tecnologiche fornite. Nata nel 1995 da un ambito prettamente universitario, l'azienda (partecipata al 48% dalla bolognese Marchesini Group) si è specializzata in visioni di intelligenza artificiale con un continuo investimento sulla ricerca e sviluppo per offrire tecnologie sempre più innovative in campo farmaceutico con più di 1.500 sistemi completi di tracciamento (Track&Trace) installati in tutto il mondo e 6.500 sistemi di visione. Una eccellenza pavese nata in una cascina dall'idea di due universitari, ora con diverse sedi in Spagna, Francia, Germania, Usa, Brasile e Argentina, che si occupa di assicurare la qualità dei farmaci collaborando con colossi del calibro della Glaxo e Savio attraverso strumenti che ad esempio possono individuare il principio attivo contenuto in due pastiglie a prima vista identiche o monitorare il corretto stoccaggio del farmaco.

L'operazione L'acquisizione di Argo, quindi, risponde ad una visione proiettata sull'intelligenza artificiale. La start up milanese, infatti, fondata nel 2016, oltre a portare in dotazione nuovi mercati e settori di applicazione, trae il proprio punto di forza dai software altrimenti detti "Suite", pacchetti basati sul tentativo di riprodurre su una macchina i meccanismi del cervello umano. Insomma, un'acquisizione di tutta eccellenza per Sea Vision al fine di immettere sul mercato nuovi prodotti potenziati dall'intelligenza artificiale di ultima generazione. Parliamo della cosiddetta tecnologia neurale, ovvero modelli matematici che si ispirano alle reti neurali biologiche, quelle del cervello, da utilizzare per risolvere problemi ingegneristici legati a diversi ambiti, soprattutto quello farmaceutico dove Sea Vision opera.

L'azienda «Siamo particolarmente soddisfatti di annunciare l'acquisizione di un'azienda innovativa che ripercorre per diversi aspetti la nostra storia - sottolinea Luigi Carrioli, presidente del gruppo Sea Vision -. Una realtà nella quale riconosciamo una esperienza consolidata in un segmento altamente innovativo come quello dell'intelligenza artificiale. Siamo certi di infondere un rinnovamento ai nostri sistemi di visione industriale». Il processo di crescita e rinnovamento non è casuale, dato che nel maggio 2019 la società pavese aveva annunciato l'acquisizione del 100% delle quote della Lixis, società argentina con oltre 17 anni di esperienza nel settore, diventando così il primo gruppo in America Latina per la specializzazione in ambito farmaceutico.



ASSOLOMBARDA

la Provincia
PAVESE

**Dopo la pausa estiva la fabbrica ha ripreso l'attività con tutti i 220 dipendenti
Ora si punta a un ammortizzatore sociale alternativo al contratto di solidarietà**

Moreschi, nuova richiesta di cassa integrazione Covid

VIGEVANO

La Moreschi ha riaperto i cancelli e ora si pensa di ricorrere ancora alla cassa integrazione Covid. Lunedì è ripartita l'attività del calzaturificio di via Cararola dopo la pausa estiva. «È stata una ripresa completa - conferma Maurizio Ferrari, segretario della Femca Cisl - con l'organico tutto operativo, ovvero oltre 220 dipendenti. È stata avviata la procedura per la richiesta di una seconda cassa integrazione Covid, ammortizzatore sociale che sostituirà gli attuali contratti di solidarietà. Siamo soddisfatti del fatto che i lavoratori abbiamo ricevuto l'intero stipendio ad agosto, come annunciato prima della pausa estiva. Adesso aspettiamo di fissare un nuovo incontro con la proprietà. Immagino che sarà nelle prossime settimane».

Anni difficili Gli ultimi due anni sono stati difficili per i dipendenti Moreschi: già da ottobre, in conseguenza alla riduzione degli ordini dai mercati nazionale ed estero, in azienda era scattato l'allarme rosso per il calo dei fatturati e, dopo un primo incontro con i sindacati, si era deciso di ricorrere al contratto di solidarietà, che ha portato a una forte riduzione dell'orario di lavoro, in una percentuale che dal 15% al 34%, e, di conseguenza, anche una riduzione del salario. Poi arrivò il Covid e la cassa integrazione legata all'emergenza sanitaria. Terminate le settimane stabilite dal governo, i dipendenti sono tornati a lavorare con contratti di solidarietà, che è appunto quella forma di ammortizzatore sociale in cui si riduce l'orario, e quindi il salario, fino ad un massimo del 70%, con l'obiettivo di far lavorare, se pur poco, tutti i dipendenti. La cassa integrazione, a differenza dei contratti di solidarietà, garantisce una quota di stipendio indipendentemente dalle ore lavorate, quindi sarebbe vantaggiosa per i lavoratori. Alla Moreschi però è stato un periodo di cambiamenti anche nell'assetto societario. La fine del lockdown determinò anche la fine della conduzione familiare del calzaturificio, dato che dall'11 marzo il socio di maggioranza (detiene il 50,37% delle azioni), è Guido Scalfi, proprietario del fondo di investimento Hurley Sa e non più la famiglia Moreschi. Sul piano degli ordini però il lavoro ha continuato la sua flessione e gli stipendi continuavano ad essere pagati solo attraverso acconti, così, a fine luglio, sono scattati i tre giorni di sciopero indetti dalla Filctem-Cgil, dalla Uiltec-Uil e appunto dalla Femca-Cisl.

LO SCIOPERO Dopo i tre giorni di presidio, l'azienda ha sciolto il vecchio consiglio di amministrazione e ne ha costituito uno nuovo, composto per ora solo dalla presidente Giada Ermolli e dal consigliere Paolo Cremonti, professionista che fino a qualche tempo fa aveva l'incarico dei rapporti con il personale. Nell'ultimo incontro con i sindacati, prima della pausa estiva, la proprietà aveva confermato di voler continuare a produrre a Vigevano e di aver già intrapreso azioni per l'acquisizione di nuove commesse. Ora si aspettano sviluppi, appunto, sia sul piano degli ammortizzatori sociali che nei rapporti dell'azienda con le banche: secondo le ultime dichiarazioni gli istituti di credito avrebbero detto sì alla sospensione della revoca dei fidi, ma il tutto è ancora da verificare.

INDUSTRIA INFORMA



Ugolini Spa

Ugolini lavora sia col freddo che... col caldo

Realizzata proprio di recente una nuova e unica sede a Torrevecchia Pia per l'azienda leader nel settore dei dispenser professionali di bevande

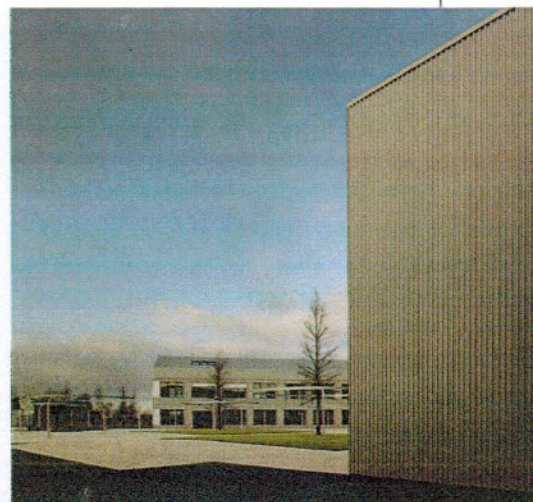
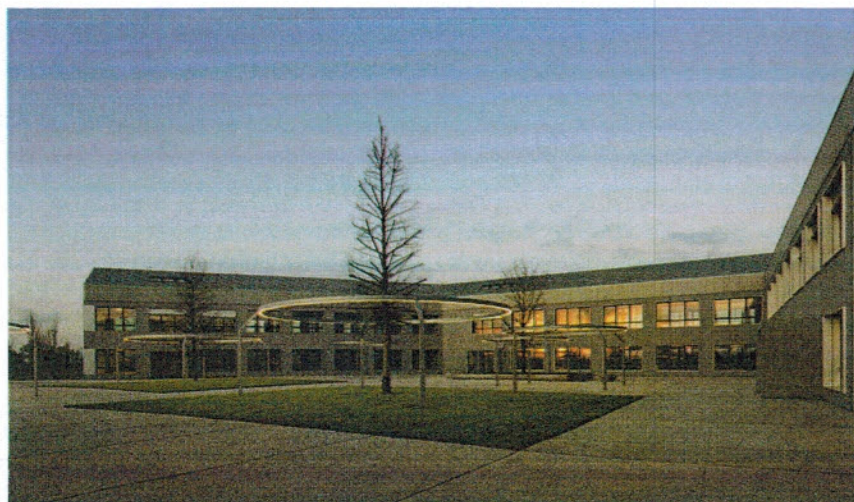
“**U**n certo entusiasmo, un costante amore per il lavoro, il rispetto per il valore umano, un impegno continuo nella produzione di qualità e, infine, una buona dose di inventiva e di estro: sono questi elementi cardine a costituire il vero patrimonio della nostra azienda che, ormai da oltre 70 anni, sa guardare in avanti trasformando le esigenze di mercato in prodotti di grande successo, che colpiscono per la semplicità nell'utilizzo e per l'estrema affidabilità.”

A descrivere con orgoglio, in estrema sintesi, le peculiari caratteristiche di **Ugolini** – società che ha sede a Torrevecchia Pia, una piccola località situata nel triangolo di campagna formato da Lodi, Piacenza e Pavia – è l'ingegner Marco Ugolini, nipote di Mario, fondatore di una realtà che oggi conta 150 dipendenti e vanta un fatturato annuo attorno ai 30 milioni di euro, di cui ben il 70% deriva dal mercato estero. “Nel corso degli anni” – aggiunge l'ingegnere – “l'azienda ha ampliato in modo considerevole la propria gamma

di prodotti: dai frigoriferi in grado di refrigerare le bibite, infatti, si è passati a quelli per sorbetti, granite e gelati. Senza dimenticare, in seguito, le macchine per la cioccolata e altri prodotti caldi liofilizzati.”

Ugolini è ormai guidata dalla terza generazione: oltre a Marco, responsabile tecnico-produttivo, a tenere ben saldo il timone dell'azienda ci sono anche i fratelli Alberto, responsabile della parte

Sotto:
la nuova sede dell'azienda



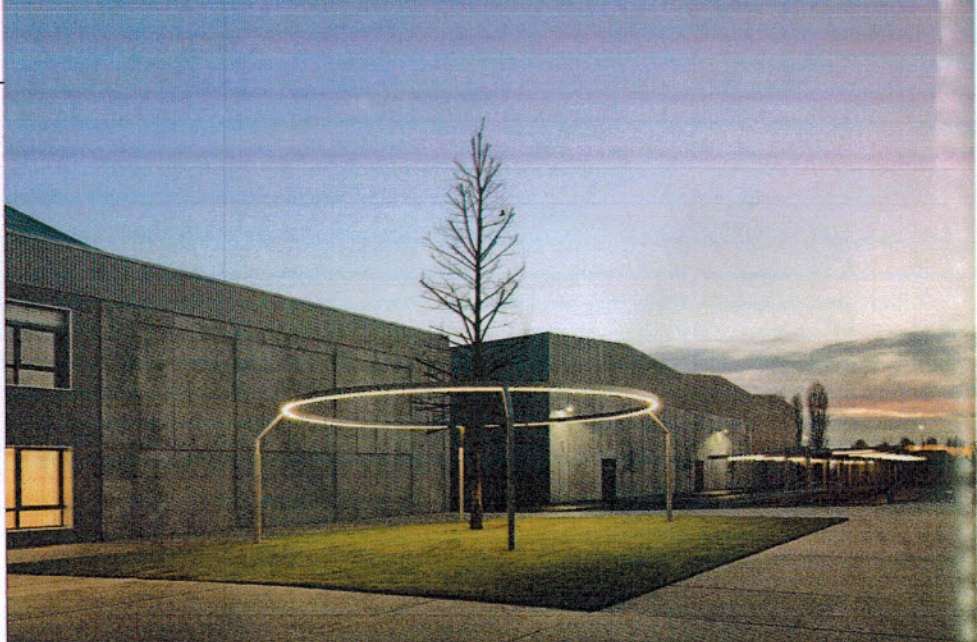


finanziaria e amministrativa, e Paolo, che si occupa in preminenza del commerciale; con loro collabora il cugino Gianfilippo.

“In sostanza” – ribadisce Alberto – “produciamo e commercializziamo dispenser professionali, quindi non per uso domestico, di bevande calde e fredde nonché gelati. Il settore per cui operiamo è quello della ristorazione. Nel tempo si è registrata, sì, una certa evoluzione della tipologia dei prodotti sulla base delle esigenze dei mercati; pur tuttavia, nello stesso tempo, la nostra azienda ha saputo assicurare ai prodotti stessi una linea di continuità, in grado di soddisfare sempre la clientela.”

“Per la verità” – aggiunge – “ogni nuova macchina costituisce una sorta di piccolo step, però mai nel segno della rivoluzione, ma di un costante miglioramento sotto ogni profilo.”

Sono circa 50 mila i pezzi che, ogni anno, fuoriescono dallo stabilimento



di Torvecchia Pia dove, proprio di recente, con un ragguardevole investimento, il management ha deciso di riunire, in un'unica struttura, produzione, magazzini, uffici tecnici, centro

ricerca e amministrazione: un insediamento di circa 15 mila metri quadri, che peraltro s'ispira evidentemente alla tradizionale cascina lombarda; un sito ideato dal prestigioso studio di archi-



La storia di Ugolini Spa

È il 1946 quando Mario Ugolini, estroso inventore e convinto autodidatta, inizia la sua attività imprenditoriale, applicandosi alla creazione di numerosi prototipi. Ricomincia da dove si era fermato, cioè in qualità di riparatore di frigoriferi domestici, con un'officina di assistenza per la Bosch.

Ben presto arrivano nuovi clienti: Fiat, Electrolux, Siemens e altri ancora.

Agli inizi degli anni '60, l'intraprendente Mario Ugolini non si accontenta più di riparare: in lui cresce il desiderio di iniziare una vera produzione industriale.

L'occasione giusta si presenta quando Fiat, che aveva cominciato a produrre per uso interno "fontanelle per la refrigerazione dell'acqua potabile", decide di affidare all'esterno questa produzione, ritenendola

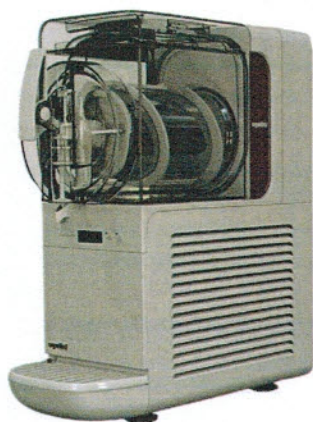
troppo distante dalla propria vocazione.

Amante dei viaggi, Mario Ugolini intuisce i vantaggi della realizzazione dei "refrigeratori di bibite", che ha avuto modo di osservare negli Stati Uniti; così, nel 1966, crea un prototipo e lo presenta, se pur non ancora definitivo, alla Fiera Campionaria di Milano: subito riceve un ordine per un centinaio di macchine. La chiave del successo: l'intuizione di ideare il refrigeratore più piccolo del mondo.

All'inizio degli anni '70, la vendita dei refrigeratori di bibite decolla in maniera definitiva: la produzione, da quasi artigianale, diventa industriale.

Nel 1974 inizia la fabbricazione della macchina per la produzione della granita.

A partire dalla seconda metà degli anni '70, l'azienda parte alla conquista dei mercati esteri. A seguito di una grande operazione di marketing, nel 1980, Ugolini è fornitore ufficiale delle Olimpiadi di Mosca. L'anno successivo, la macchina per la



tettura Barreca & La Varra.

“Siamo concentrati in un’ottica di miglioramento continuo” – sottolinea di nuovo Marco Ugolini, che poi precisa – “Il cambio della sede rappresenta un’occasione per raggiungere l’ottimizzazione delle risorse. Non è certo un caso se abbiamo voluto raggruppare tutto l’apparato aziendale, dagli operai agli impiegati, due anime dell’azienda che desideriamo tenere unite. Stiamo perfezionando l’intera organizzazione e la struttura produttiva. Entro un paio di mesi, introdurremo diversi cambiamenti che ci auguriamo possano contribuire a farci compiere un ulteriore passo in avanti, in direzione di una qualità assoluta.”

“In questi ultimi mesi, purtroppo, a causa dell’epidemia di coronavirus” – afferma a sua volta Alberto – “il comparto in cui lavoriamo è stato fortemente penalizzato. Ora sembra che la situazione generale, almeno in Italia,

stia migliorando, mentre in altri paesi turismo e ristorazione continuano a segnare il passo.”

“In ogni caso” – prosegue – “il nostro Ufficio Ricerca e Sviluppo, dove operano otto persone, continua a lavorare al fine di individuare soluzioni innovative. D’altronde, innovazione e qualità rappresentano gli elementi fondamentali affinché un prodotto riesca a distinguersi e ad emergere all’interno di un mercato sempre più competitivo. Crediamo che un prodotto di alto livello sia il risultato della convergenza di più professionalità: per questo motivo, le nostre macchine sono sviluppate all’interno dell’azienda da un team di progettisti attenti alle novità tecnologiche e alle esigenze dei clienti. La massima attenzione alla qualità, ai dettagli e alla funzionalità, unita all’utilizzo delle più moderne tecnologie progettuali, fanno sì che il marchio **Ugolini** sia apprezzato in tutto il mondo.”

Notevole importanza assume pure il design: secondo la filosofia dei responsabili dell’azienda di Torrevicchia Pia, infatti, il design non viene considerato solo come ricerca estetica, bensì lo sviluppo di un pensiero basato su scelte ben precise; la forma dei prodotti, inoltre, deve essere legata alle innovazioni tecnologiche nonché al gusto e alla cultura che li ha generati. Tant’è vero che **Ugolini** ha inserito nel proprio organico figure dedicate proprio al design e alla grafica così da stimolare una

evoluzione delle macchine, creando una contaminazione con settori particolarmente attenti a qualsiasi forma di innovazione. La volontà è stata quella di mettere a disposizione dei clienti addirittura un servizio di consulenza per eventuali personalizzazioni su misura. “Nel futuro prossimo” – sostengono i due manager all’unisono – “l’obiettivo più importante è quello di completare la fase di unificazione dell’attività in questo nuovo sito dove, finalmente, ci troviamo a lavorare in un ambiente davvero moderno e funzionale, anche sotto il profilo della sostenibilità ambientale, in virtù di un contenimento del fabbisogno energetico. Tra le altre priorità, non possiamo dimenticare, infine, la ricerca di sbocchi in nuovi mercati e il consolidamento di quelli già esistenti.”

Giorgio Macellari

granita viene presentata negli Stati Uniti, dove ottiene un indiscusso successo. Nello stesso anno, l’azienda di Torrevicchia Pia si presenta addirittura in Cina: la strada è ormai tracciata e, in breve tempo, **Ugolini** dimostra una spiccata predisposizione all’export, riuscendo a penetrare in 122 Paesi del mondo, grazie soprattutto all’impulso e all’impegno dei figli del fondatore: Giancarlo e Umberto.

Nel 1991, all’interno del sistema tecnico-produttivo dell’azienda, accade una piccola rivoluzione: viene introdotta, infatti, la linea di prodotti HT; accanto all’estetica rinnovata per i refrigeratori di bevande, si propone una macchina per la granita che rappresenta una novità assoluta per il settore.

Qualche anno dopo, interpretando al meglio le indicazioni provenienti dal mercato, **Ugolini** introduce il rivoluzionario sistema di macchina per granita a trasmissione magnetica: da allora, uno dei punti chia-

ve alla base del successo dell’azienda in questo specifico settore. E intanto, a cavallo del Duemila, nascono nuove linee di prodotti come, ad esempio, la “Delice”, con macchine per la cioccolata calda che si dimostrano all’avanguardia sotto il profilo della ricerca estetica e della funzionalità.

Nel 2004, la serie di distributori di bevande HT lascia il posto alla nuova famiglia ARCTIC con la quale, per l’ennesima volta, l’azienda propone numerose novità, tutte nel segno della funzionalità.

L’anno dopo, sull’onda del successo ottenuto dai modelli precedenti, la famiglia delle macchine per la granita cresce ancora: l’ultima nata è il modello MT Mini, con la quale **Ugolini** accetta e vince la sfida di realizzare la più piccola macchina per granite del mondo; un modello che, grazie a una incredibile versatilità, si adatta perfettamente al nascente mercato delle creme fredde.

Consolidata la propria posizione di leadership nel mercato dei distributori per prodotti freddi, nel 2007, l’azienda di Torrevicchia Pia rafforza la propria gamma di distributori per prodotti caldi.

Il nuovo modello di macchina per cioccolata Delice 3 si affianca al precedente così da rispondere nel migliore dei modi alle esigenze dei punti vendita con consumi medio-bassi, mentre la serie M rappresenta invece l’ingresso di **Ugolini** nel settore dei distributori per prodotti solubili.

Come sempre, accettata la sfida, l’azienda affronta l’impegno senza compromessi: alla ricerca estetica affianca un contenuto tecnologico all’avanguardia tanto che, per la prima volta, sarà possibile controllare un distributore a distanza tramite la rete telefonica GSM.

Il resto, con l’altra sfida rappresentata dalla serie Minigel, è storia di oggi.



A sinistra:
la sede dell'azienda
a San Martino Siccomario;
sotto:
Marco Bianchi, responsabile Marketing,
Sales & Communication

De Lama Spa

De Lama la regina della sterilizzazione

L'azienda di San Martino Siccomario opera soprattutto nel settore farmaceutico

Nel 2019 ha festeggiato i 70 anni dalla fondazione, che risale al 1949, nell'immediato dopoguerra, quando l'ingegner Franco De Lama ha un'intuizione che si rivelerà vincente: l'imprenditore, infatti, comprende che disporre di macchinari adatti a garantire la sterilizzazione nell'industria farmaceutica sarebbe diventata un'esigenza sempre più importante, anzi indispensabile, di lì in avanti, per ogni nazione.

4

De Lama Spa – che ha sede a San Martino Siccomario, all'interno di un complesso gestionale e produttivo ampliato proprio di recente – è oggi una delle più affermate e qualificate aziende costruttrici, per l'appunto, di impianti per la sterilizzazione.

Si tratta di una realtà importante: vanta solide radici familiari che partono dal fondatore Franco De Lama per poi proseguire con la moglie Olimpia e quindi continuare con il nipote Paolo Bianchi e con i suoi fi-

gli Marco e Matteo.

È lo stesso Marco Bianchi (responsabile Marketing, Sales & Communication) a illustrare con dovizia di particolari quest'azienda, fra le più brillanti del panorama imprenditoriale pavese: "Forniamo apparecchiature in tutto il mondo: la produzione è destinata principalmente all'industria farmaceutica, ma anche a quella microbiologica, alla chimica, alla cosmetica, alle aziende produttrici di dispositivi medici e pure all'alimentare. Le nostre sono lavorazioni di precisione e, comunque, eccellenti sotto il profilo della qualità: derivano da moderne, adeguate e funzionali attrezzature di produzione, gestite da personale tecnico specializzato che assicura una professionalità ai massimi livelli, necessaria per la realizzazione di impianti ad alto contenuto tecnologico."

De Lama Spa è, da sempre, un'impresa all'avanguardia, i cui successi sono collegati a un felice mix fra tradizione e innovazione; ne derivano risulta-

ti sempre più importanti sia sotto il profilo economico che occupazionale. Attualmente, i dipendenti sono 85 mentre il fatturato annuo oscilla verso i 20 milioni di euro: nonostante l'Italia continui ad essere il mercato più importante, il 90% del fatturato complessivo riguarda l'estero.

"Sin quasi dalle origini" – precisa il nostro interlocutore – "non ci limitiamo a produrre macchinari per la sterilizzazione, ma anche lavatrici industriali ed essiccatori sempre all'interno del settore farmaceutico che, come detto, per l'azienda risulta essere quello trainante, soprattutto a livello normativo e regolamentare."

"Infatti" – spiega – "questo comparto impone gli standard più elevati: proprio per questo, la ricerca interna è rivolta a una continua innovazione per il miglioramento della qualità, dell'efficienza e dell'affidabilità degli impianti nonché all'impiego di nuovi materiali e all'applicazione di sistemi e tecnologie avanzate. Riusciamo spesso ad anticipare addirittura i trend del mercato e le più specifiche ed evolute richieste."

"Non è certo un caso" – aggiunge inoltre – "se la costante attenzione nei riguardi delle esigenze qualitative da parte della clientela è comprovata da numerose certificazioni di qualità. D'altronde, lavoriamo in un settore in cui occorre essere inappuntabili; diversamente, si corre il rischio di procurare danni economici e rilevanti problemi di salute. L'esperienza accumulata nella produzione di autoclavi





A sinistra:
lo Staff De Lama Spa
nello stand fieristico
dell'azienda



e sterilizzatori fanno sì che, all'interno dell'unità produttiva, siano eseguite tutte le lavorazioni strategiche per la realizzazione del prodotto con una garanzia totale di qualità, secondo procedure stabilite e verificate.”

Negli anni, mentre il mercato si rivelava sempre più esigente, la parte software legata all'informatica ha assunto un'enorme rilevanza: ogni macchina prodotta deve integrarsi alla perfezione con l'intero processo informatico dell'azienda cliente, in modo tale da non diventare un corpo estraneo nell'intero sistema.

“Nella maggior parte dei casi” – assicura il manager – “siamo in grado di intervenire da remoto assicurando la manutenzione dei nostri macchinari

e magari anticipando, tramite l'analisi di alcuni parametri, possibili manchevolezze negli impianti. Insomma, un esempio concreto della cosiddetta Industria 4.0, nell'ambito di un mercato che si potrebbe definire progressivo: non ci sono rivoluzioni da un anno all'altro, poiché nel comparto farmaceutico tutto va testato, ponderato e normato; ma, nel contempo, è interessato da una continua evoluzione, che non si ferma mai.”

“Tutta la nostra produzione” – prosegue – “si contraddistingue per la versatilità nella progettazione, per l'alta qualità della costruzione, per la sicurezza del funzionamento delle macchine, per la facilità nella loro manutenzione e per la durata degli impianti

nel tempo.”

Nel periodo del cosiddetto *lockdown*, l'azienda di San Martino Siccomario non ha fermato la produzione, dovendo soddisfare alcune importanti commesse e assicurare manutenzione e assistenza alle numerose aziende farmaceutiche con le quali ha vincoli contrattuali.

Per quanto concerne gli ordinativi, si è registrata una maggior complessità delle trattative per le quali la tecnologia digitale (come i meeting via web) ha costituito un importante supporto alternativo e per fortuna, nelle ultime settimane, tutti i trend stanno riprendendo un'evoluzione verso il pieno regime.

“Nei mesi in cui è scoppiata l'emer-

La storia di De Lama Spa

1949 L'ingegner Franco De Lama fonda a Pavia un'azienda che porta il suo nome. L'intuizione è che, accanto alla ricrescita e al rilancio del paese per la ricostruzione post-bellica, si svilupperà la necessità di macchinari per l'industria farmaceutica. L'idea si rivela vincente.

De Lama spa, infatti, è la prima azienda italiana a produrre moderni sterilizzatori industriali. Lo sterilizzatore a vapore saturo diventa il modello di punta.

1952 L'azienda pavese introduce sul mercato la prima unità compatta per la sterilizzazione a vapore saturo. Il carico è effettuato dall'alto. Sono proprio le dimensioni compatte a rappresentare un grande vantaggio per i piccoli laboratori e per le start-up nate dopo la seconda guerra mondiale, riducendo gli investimenti iniziali e risparmiando spazio.

1954 Il marchio De Lama si espande e diventa sempre più importante.

De Lama spa partecipa alla Fiera Internazionale di Milano.

1955 Viene ampliata la gamma di sterilizzazioni includendo apparecchiature idonee per la sterilizzazione di vetreria vuota per farmaci orali solidi, utili anche per l'essiccazione dei prodotti.

1958 L'azienda lancia sul mercato una tecnologia innovativa per asciugare con efficacia polveri e granuli termolabili a bassissima temperatura.

1962 De Lama spa partecipa con successo e continuità alle più importanti fiere internazionali del settore, dalla Germania alla Spagna. Il marchio diventa sinonimo mondiale di sterilizzatori di qualità.

1964 L'azienda pavese diventa il primo produttore di autoclave a introdurre il concetto di “contropressione” per la sterilizzazione di contenitori riempiti di liquido.

1968 Viene introdotta la sterilizzazione a “bassa temperatura” con miscela di ossido di etilene per consentire il trattamento di prodotti termolabili.

1975 Allo scopo di soddisfare gli standard farmaceutici internazionali, la progettazio-

ne del forno è innovata per soddisfare la filtrazione più rigorosa di micro-particelle.

1980 Anche l'applicazione “Large Volume Parenteral and Small Volume Parenteral” (LVP e SVP) ottiene una soluzione ottimale dalla gamma di prodotti, grazie alla nuova sterilizzazione con acqua surriscaldata.

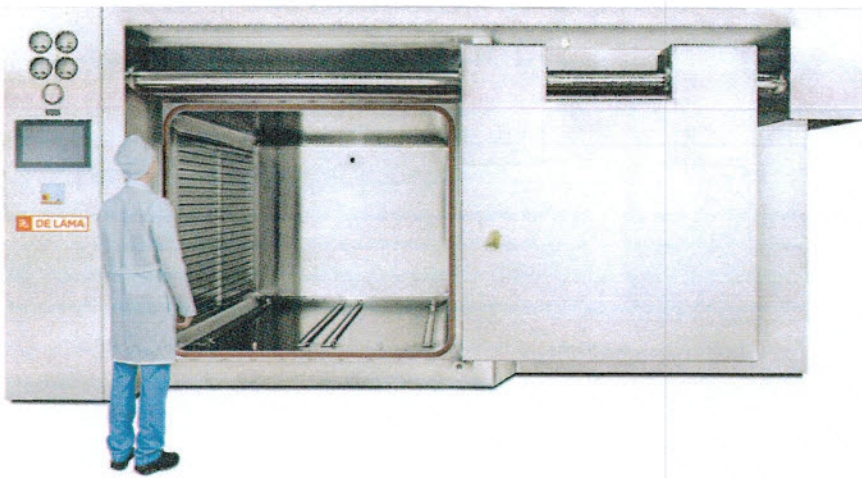
1984 La ripetibilità nella produzione farmaceutica è fondamentale.

De Lama spa, ancora una volta, promuove l'introduzione di tecnologie all'avanguardia.

1986 Il mix Aria/Vapore rappresenta la soluzione alternativa agli sterilizzatori ad acqua surriscaldata dedicata ai contenitori deformabili (come i Large Volume Parenteral) e alle siringhe pre-riempite.

1988 Si evolve in modo significativo l'automazione così da ottenere la completa tracciabilità dei dati e l'integrazione con un sistema di gestione dei dati di fabbrica più elevato.

1990 De Lama spa si distingue come punto di riferimento sui mercati internazionali, grazie a prodotti caratterizzati da



A sinistra:
un esempio della produzione
De Lama, che comprende
sterilizzatori, autoclavi
a bassa temperatura,
essiccati ed altri impianti

genza Covid-19” – spiega il dirigente – “è nato un pool di aziende; e, in collaborazione con l’Università di Pisa e con il Politecnico di Torino, si è sperimentato un nuovo macchinario che abbiamo donato all’Ospedale San Martino di Genova: si è così creato un protocollo per la decontaminazione e il riutilizzo delle mascherine usate. I test hanno avuto esiti positivi, in attesa però di una futura accettazione per quanto concerne la normativa in merito.”

Come detto, De Lama Spa non è presente solo nel settore farmaceutico, ma pure nell’alimentare, nel chimico e nel comparto relativo alla produzione di dispositivi medici, cioè degli oggetti utilizzati soprattutto negli ospedali: cateteri, bypass e kit chirurgici, giusto per fare un esempio.

In ogni caso, l’azienda pavese non si è solo concentrata sui processi acquisiti, ma ha destinato importanti risorse nella ricerca con l’obiettivo di innovare il mercato e di portare significativi vantaggi tecnologici nel settore della sterilizzazione.

Tra le innovazioni, riconosciute come vere pietre miliari nel settore, si segnalano: la prima autoclave ad acqua surriscaldata (1980), il primo sterilizzatore ad aria/vapore utile anche per uso patogeno (1986), la prima unità combinata di sterilizzazione e lavaggio (2006) fino alle innovazioni degli ultimi anni come la prima porta ad apertura magnetica e le unità di sterilizzazione e decontaminazione a perossido d’idrogeno con l’uso del vuoto spinto.

“La continua spinta all’innovazione”

– aggiunge il manager – “ci ha portato, proprio di recente, a presentare macchinari rivoluzionari, come quello della sterilizzazione a perossido di idrogeno sotto vuoto: una tecnologia che soltanto un’altra azienda al mondo (negli Usa), oltre alla nostra, è in grado di fornire. È questo continuo desiderio di migliorare e di rinnovarsi, unito a un’importante spinta di marketing, che continua a farci crescere.” “Oltre tutto” – conclude Marco Bianchi – “questa macchina a perossido d’idrogeno, sul mercato ormai da un paio d’anni, è veloce ed efficace; soprattutto, permette di sterilizzare a basse temperature. È un prodotto su cui la nostra azienda sta puntando con decisione. Così come, con altrettanta decisione e perseveranza, sta percorrendo la strada maestra della ricerca e della tecnologia, attenti anche a comunicare le nostre eccellenze nel migliore dei modi al fine di consolidare la presenza di De Lama Spa su tutti i vecchi e nuovi mercati.”

Giorgio Macellari

massima qualità e in virtù di una totale personalizzazione per il cliente. Paesi come Messico, Cuba, Venezuela, Brasile, Siria e Iran effettuano ordini significativi di impianti per la sterilizzazione.

1994 I materiali Bio-pericolosi (BSL3 e versioni successive) vengono trattati ora in un impianto dedicato.

1997 La gamma di prodotti dedicati all’industria farmaceutica si espande ulteriormente. Avviene la prima consegna di una lavatrice industriale riservata al settore farmaceutico.

2005 De Lama spa progetta e produce il primo “impianto combinato di lavaggio + sterilizzazione” per trattare in sequenza o individualmente i materiali in un’unica unità. Il vantaggio sono l’ottimizzazione dello spazio e del processo e un minor costo di investimento generale.

2008 La tecnologia di isolamento si espande nelle applicazioni farmaceutiche: l’azienda sviluppa la soluzione più adatta per integrare le proprie autoclavi con l’isolatore tramite una connessione diretta eliminando ogni rischio di conta-

minazione del prodotto durante il suo trasferimento nelle diverse fasi del processo.

2016 De Lama spa è il primo produttore al mondo a introdurre la porta a trascinamento magnetico su un’autoclave o un forno di deprogenazione per rendere il design ideale per la classe A e per la sanificazione con H₂O₂ (Perossido d’Idrogeno). Questa porta futuristica a movimento magnetico porta De Lama verso la totale integrazione con altri processi e un nuovo concetto di totale pulizia dell’equipment.

2017 De Lama spa è l’unico costruttore al mondo in grado di produrre un forno di sterilizzazione e deprogenazione con porta scorrevole a movimentazione magnetica. Questa caratteristica rende possibile l’integrazione del forno con gli isolatori.

2018 L’azienda lancia il nuovissimo DLVHP/ST, sterilizzatore al perossido di idrogeno sotto vuoto spinto. Questo impianto offre un processo di sterilizzazione a bassa temperatura, in grado di

offrire un’alternativa alla sterilizzazione ad ETO che lo rende estremamente interessante, ad esempio, per i produttori di protesi e dispositivi medici. DLVHP/ST offre anche la possibilità di una sterilizzazione finale di prodotti confezionati (come le siringhe) al di fuori di un’area classificata (A o B), offrendo una serie di importanti vantaggi all’industria farmaceutica.

Proprio per presentare tale prodotto, partecipa alla Fiera Achema di Francoforte dove mostra anche il nuovo futuristico Pass-box per la decontaminazione, sviluppato utilizzando sempre la tecnologia del perossido di idrogeno sotto vuoto. Questo impianto garantisce nuovi standard di decontaminazione introducendo sul mercato il processo più veloce e più efficace di sempre.

De Lama spa pianifica un’importante espansione della propria sede e dell’area produttiva per sostenere l’aumento della produzione e della ricerca nel prossimo futuro.



ASSOLOMBARDA

Link utili

Archivio rassegna stampa sede di Pavia

<https://www.assolombarda.it/governance/sede-di-pavia/dicono-di-noi>

Ultimi aggiornamenti

<https://www.assolombarda.it/ultimi-aggiornamenti>

