DICEMBRE 2016 N°9

torchianimagazine

MAGAZINE DI INFORMAZIONE TECNICA E AGGIORNAMENTO A CURA DI TORCHIANI SRL

04
monitor
LA CHIMICA È GIOVANE

06
scenari di settore
FOOD: UN PIATTO RICCO DI OPPORTUNITÀ

08
il prodotto in primo piano
LE ALGHE: BENESSERE NATURALE

10
dentro l'azienda
TORCHIANI PREMIATA PER IL SUO IMPEGNO "GREEN"

TORCHIANI SRL
CHIMICA E AMBIENTE DAL 1928

EDITORIALE

A CURA DI
ELISA TORCHIANI
A.D. Torchiani srl

GUARDIAMO AI GIOVANI SENZA DIMENTICARE LA NOSTRA ESPERIENZA

Dedichiamo ampio spazio di questo nostro magazine al rapporto fra giovani e professionalità nel settore chimico. Lo facciamo non solo volentieri, ma perché crediamo che solo attraverso l'ingresso di nuove risorse professionali nell'industria e nei servizi, persone preparate e motivate, l'economia italiana nel suo complesso possa ripartire e guardare avanti con maggiore fiducia. Proprio il termine "fiducia" è una parola chiave. L'imprenditore per sua stessa natura deve credere nei suoi progetti e in quello che fa. Innovare e progredire formano lo spirito base dell'imprenditoria. Una volontà di crescita che deve essere però pianificata con attenzione, soprattutto guardando all'evoluzione dei mercati e alle esigenze dei clienti. Proprio con questo atteggiamento l'azienda Torchiani intende crescere sempre più nel settore food. Anche di questo parliamo diffusamente nelle pagine successive. Guardiamo al food con nuove risorse che ci permettono di proporci allo specifico mercato con capacità collaborative ancora più mirate e competitive. L'obiettivo è intercettare e soddisfare le nuove richieste dell'industria, con quello spirito collaborativo che è da sempre nel nostro DNA. Così come è parte integrante del nostro lavoro avere un atteggiamento responsabile verso persone e ambiente. Il prestigioso riconoscimento che abbiamo recentemente ricevuto su questo tema, ci fa molto piacere e testimonia del nostro impegno. Anche questo risultato trova spazio in Torchiani News n.9.
Buona lettura!

L'OPINIONE

A CURA DI
SANDRO TORCHIANI
Presidente e
A.D. Torchiani srl

RINNOVIAMO IL NOSTRO IMPEGNO PER LA CULTURA D'IMPRESA

Con la presentazione del calendario Torchiani per l'anno 2017, dedicato all'interessante legame storico fra la chimica e l'antica sapienza della liuteria, evento di cui trovate spazio in questa News, abbiamo inteso ribadire come la cultura è un costante legame fra passato, presente e futuro. Ciò che siamo oggi, nel lavoro come nella vita, è il risultato di un progredire costante, guidato da intelligenza e passione. Come azienda impegnata a coadiuvare tanti settori e rami di attività, abbiamo inoltre voluto rendere omaggio ad una delle "eccellenze" italiane riconosciute come tali in tutto il mondo, vale a dire la sapienza nel passare dall'artigianato, dalla manifattura all'arte vera e propria. Sono convinto che promuovere iniziative come un concerto o un libro vanno ben oltre le cosiddette "relazioni pubbliche": permettono di ragionare sul fatto che il mondo del lavoro non può e non deve essere distaccato da tutto il resto che forma l'esistenza. Non si vive infatti a "compartimenti stagni". Per un'azienda fare da tutor ad iniziative culturali supera infatti il semplice ritorno di immagine, per comunicare valori che testimoniano attenzione per il proprio territorio e il proprio Paese. Con l'ingresso nell'anno 2017 diventa sempre più vicino per l'azienda Torchiani il traguardo dei suoi 90 anni di attività. Se siamo stati capaci di progredire, di essere un'azienda moderna e crescere mantenendoci fedeli ai valori in cui crediamo, lo dobbiamo anche al fatto di credere che la cultura deve essere parte integrante della volontà imprenditoriale.

Monitor

La chimica è giovane

Nonostante le difficoltà che in questi ultimi anni hanno investito l'economia e numerosi mercati, le professioni nel settore della chimica continuano a creare opportunità e posti di lavoro.

In mercato del lavoro ancora complesso, soprattutto per i giovani, le richieste di professioni che riguardano direttamente la chimica si mantengono in Italia positivamente attive. Chimica "green", sviluppi derivanti dall'internazionalizzazione, incarichi che provengono dall'amministrazione pubblica, gestione dei nuovi regolamenti europei sono tutti scenari che portano ad una buona vivacità del mercato del lavoro, dove per i giovani è possibile trovare sbocchi in diversi ambiti. Un settore particolarmente dinamico è quello del food, dove il chimico opera prevalentemente nel campo della sicurezza alimentare, ma l'offerta di lavoro per i giovani chimici si muove bene anche nell'agricoltura, nell'industria, fino alla distribuzione e alla ristorazione. Senza dimenticare poi la cosmesi, la farmaceutica e la fitoterapia. Si parlava dell'evoluzione delle normative: in Europa sono stati introdotti nuovi regolamenti che mirano ad assicurare maggiori protezioni sia della salute umana, sia dell'ambiente. Questo si traduce in nuove necessità sia a livello di controlli preventivi sia nell'aggiornamento delle etichettature. Ma non solo: è la ricerca stessa che ne viene sollecitata, sempre lungo il doppio binario, sinergico, fra benessere delle persone e sostenibilità ambientale. Il tema "green" è talmente ampio e coinvolgente da interessare direttamente gli organici stessi dei team di ricerca e di produzione. Linfa vitale per accogliere giovani di talento negli staff. Le imprese del settore sono chiamate ad utilizzare sempre più spesso materie prime e processi più efficienti nell'impiego delle risorse, con una riduzione sensibile dei consumi energetici, dell'immissione di CO_2 in atmosfera e di rifiuti. I giovani chimici si occupano sempre più spesso anche di progetti riguardanti bonifiche di aree dismesse, riconversione di impianti, smaltimento di rifiuti pericolosi. Molto interessante è poi la ricerca e sperimentazione di nuovi materiali biodegradabili, anche per ridurre quantità e pericolosità dei rifiuti già "alla fonte". Da questo punto di vista le imprese italiane sono spesso all'avanguardia e sviluppano nuovi brevetti, motivo per incentivare e promuovere l'internazionalizzazione. Le capacità dei giovani chimici si uniscono alla loro propensione a viaggiare e fare esperienze anche all'estero, con una gestione delle lingue più facile e un entusiasmo verso la crescita che è insita nella loro età. Non ultimo la gestione quasi spontanea per la nuova generazione dei sistemi IT e ICT, che sono di fatto parte integrante della loro formazione e diventano strumenti essenziali anche di lavoro quotidiano. I giovani chimici appaiono già pronti all'evoluzione della smart manufacturing e dell'industry 4.0, grazie anche ad un collegamento con le università che non si interrompe anche dopo il termine del periodo di studio. Questo non significa che per loro sia tutto "rose e fiori". L'impatto con il mondo del lavoro è infatti spesso estremamente impegnativo e richiede non pochi sacrifici. Ma questo, come si dice, "fa parte del gioco", ora più che mai. Determinante sarà come l'industria italiana, così come le multinazionali che operano anche nel nostro Paese, vorranno e sapranno investire su questa nuova generazione spontaneamente green e smart. Nell'interesse della loro imprenditorialità e della società nel suo complesso.

Food: un piatto ricco di opportunità

Con Alberto Solari, nuovo responsabile Torchiani per lo sviluppo del settore alimentare, facciamo il punto del mercato alla luce anche di quanto emerso in Expo Milano 2015.

ALBERTO SOLARI
responsabile settore food

Le molteplici attività e i tanti tavoli di confronto promossi da Expo 2015 hanno portato contributi interessanti sul tema del dove sta andando l'alimentazione moderna e quali saranno le sue prospettive future. "Nutrire il pianeta" è stato infatti l'argomento cardine di Expo, dal quale è emersa come centrale la necessità di fornire cibo ad una popolazione mondiale in costante aumento e allo stesso tempo orientare sempre più l'industria verso i principi del "sano, pulito e giusto", per riprendere il claim dell'associazione Terra Madre. E' altrettanto chiaro che l'industria alimentare, sia che operi per la nutrizione umana o per quella animale, ha un ruolo determinante e all'interno di essa la chimica è altrettanto strategica. Soprattutto nel garantire sicurezze che si traducono in benessere e contemporaneamente ottimizzano voci di costo.
Di tutto questo facciamo il punto con Alberto Solari, che da alcuni mesi in Torchiani è il responsabile del settore food.

Provengo da esperienze professionali di oltre un decennio nel settore – ci dice Solari – *e ho verificato in prima persona le evoluzioni che hanno caratterizzato l'industria del food che stanno coinvolgendo anche il mercato italiano, fino a qualche tempo fa legato molto alla tradizione culinaria locale e mediterranea in generale. Sicuramente si sta verificando un cambiamento delle abitudini alimentari che porteranno sulle nostre tavole alimenti provenienti da tutto il mondo, seguendo un po' l'andamento generale europeo dove questo è già in parte avvenuto. Bisogna avere a disposizione prodotti sempre più efficaci e funzionali, che permettano ad esempio di ridurre il numero stesso degli ingredienti in etichetta, oppure sostituire determinati ingredienti con altri più coerenti con un orientamento generale al benessere. Oggi i parametri essenziali per chi opera in questo settore iniziano dal rispettare severamente le disposizioni di legge per tutto quanto concerne coloranti, conservanti, aromatizzanti, dolcificanti, addensanti e così via. Per quanto riguarda specificatamente la Torchiani, vogliamo posizionarci nello specifico mercato con i valori che sono propri di questa azienda storica e autorevole, vale a dire serietà e qualità del servizio prima di tutto, affiancando una forte dinamicità d'offerta: gamma completa e novità frutto della collaborazione con aziende produttrici altamente selezionate, in tutto il mondo. Torchiani è partner della chimica per diversi settori industriali, ed anche nel food può farsi valere da subito in modo eccellente. Vogliamo intercettare e soddisfare le nuove richieste dell'industria, siano esse provenienti da imprese che operano nei prodotti da forno, come nella gelateria o nel beverage, diventando un interlocutore molto propositivo e di cui ci si può fidare. Un punto di forza importante l'abbiamo nel lavoro sul territorio della forza vendita, che copre in modo capillare e diretto tanti rami industriali, spesso collegati o paralleli al food. Da lì possiamo espandere la nostra azione ed essere competitivi. Già ora copriamo l'Italia fino alle regioni centrali e siamo particolarmente forti proprio in aree dove l'industria del food è prevalente. La nostra strategia è andare oltre il ruolo di fornitore, offrendo prima di tutto conoscenze costantemente aggiornate, La ricerca in campo alimentare è sicuramente fra le più dinamiche e siamo certi di poter essere un buon anello di scambio fra industria produttrice e industria trasformatrice. Logicamente per fare questo bisogna saper garantire anche magazzini e consegne adeguate. Ecco perché abbiamo realizzato una riconfigurazione dei nostri magazzini per accogliere sempre più prodotti in gamma, considerando che nel food l'esigenza di freschezza è un concetto preciso e normato. Siamo già a punto e decisamente competitivi: i nostri agenti hanno quindi nelle loro mani un patrimonio che ci piacerebbe fare conoscere sempre meglio ai clienti, quelli con i quali siamo già in contatto e quelli prospect.*

TORCHIANI PROPONE ALL'INDUSTRIA DEL FOOD:

AROMI + ESALTATORI DI SAPIDITÀ + COLORANTI + FOSFATI + IDROCOLLIDI + ADDENSANTI + STABILIZZANTI + DISIDRATATI + LIOFILIZZATI + ATOMIZZATI + FARINE + FIBRE + DERIVATI DEL LATTE + AGENTI LIEVITANTI + ACIDIFICANTI + CONSERVANTI + ANTIOSSIDANTI + EMULSIONANTI + UMETTANTI + AMIDI + ZUCCHERI + DOLCIFICANTI NATURALI + EDULCORANTI + AGENTI DI RIVESTIMENTO + LUCIDANTI

PER CONOSCERE L'INTERA GAMMA DEI PRODOTTI DISTRIBUITI DA TORCHIANI PER L'INDUSTRIA DEL FOOD O RICEVERE LA VISITA DI UN AGENTE SCRIVERE A ALBERTO.SOLARI@TORCHIANI.COM O CELL. ALBERTO SOLARI 338.7907477

Alghe: una cucchiaiat a di benessere naturale

L'azienda Torchiani sta guardando con interesse all'innovativo m ercato delle alghe, collaborando nel nord Europa con produttori di dive rse qualità di questo prodotto.

Oggi il mercato dell'alimentazione ci permette sempre più di porre l'attenzione su prodotti che non fanno parte della nostra tradizione culinaria e che spesso non vengono ancora considerati parte integrante della dieta quotidiana. In modo particolare ci stiamo riferendo alle alghe, che normalmente rientrano nell'alimentazione di vari popoli dell'estremo oriente (Cina, Giappone, Vietnam, etc.) e dei paesi del nord Europa (Irlanda, paesi scandinavi, Islanda), che ben conoscono le tante proprietà benefiche in esse contenute. Le alghe si possono considerare un prodotto che abbraccia l'alimentazione umana, animale e l'agricoltura per le differenti tipologie di varietà e proprietà che ognuna di loro ci può fornire. A tal proposito l'azienda Torchiani sta guardando con interesse questo "innovativo mercato", collaborando nel nord Europa con

produttori di diverse qualità di alghe. Questo permette oggi alla Torchiani di poter avere a disposizione alghe Nori, Wakame, Dulse, Laminaria per il settore alimentazione umana, alghe quali Ascophyllum, Lithotamnio, Nori per l'alimentazione animale, alghe Fucus, Laminaria, Ascophyllum ed estratti di alghe per il settore agro. Le alghe riescono ad essere un alimento trasversale in differenti settori in quanto sono ricche di minerali ed oligoelementi come iodio, magnesio, potassio, calcio, manganese, zolfo, rame etc.; di vitamine quali A,B,C D1, D2, K etc) ; di amminoacidi, grassi, carboidrati, clorofilla utili per la nostra salute e benessere. In molti casi servono a purificare il sangue ed il nostro organismo in generale. Nello specifico la Torchiani Srl sta proponendo nel mercato dell'alimentazione umana "Noribake", una miscela di alghe brune, rosse e verdi macinate ed essiccate 100% irlandesi, particolarmente adatta per prodotti da forno quali pane, biscotti, brioches, ma anche per pizza, pasta, formaggi, dolciumi, zuppe. Noribake viene aggiunto normalmente nei mix degli ingredienti senza che ne alteri le caratteristiche dell' impasto. Fra i benefit che le alghe noribake apportano spiccano: una migliore cottura con più sofficità nel prodotto finito quindi alveolatura e taglio migliori; riduzione del contenuto di sale e di zucchero; sostituzione del glutammato di sodio; esaltazione degli aromi e prolungamento della shelf life. Il prodotto è senza glutine e senza allergeni.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
GLORIA PAGNONI
GLORIA.PAGNONI@TORCHIANI.COM
TEL. UFF. 030.3511440

L'azienda Torchiani premiata per il suo imp egno "green"

La società Torchiani è fra le 40 imprese Italiane segnalate dal prestigioso Premio "Good Energy Award", un riconoscimento assegnato per l'impegno nel costante lavoro di ricerca, selezione e informazione di prodotti chimici sempre più "sostenibili" per le persone e per l'ambiente.

Lo scorso 26 settembre a Milano si è svolta la cerimonia di consegna dei riconoscimenti "Good Energy Award", premio ideato dalla società Bernoni Grant Thornton, in collaborazione con soggetti altrettanto autorevoli come BOSCH e il supporto scientifico del Ministero dell'Ambiente, Università degli Studi di Trento, Università degli Studi di Milano, Fiper (Federazione Italiana produttori di energia da fonti rinnovabili).
Un premio giunto alla settima edizione, ma che resta unico in Italia nella sua formula, visto che vuole premiare quelle aziende che hanno avuto il coraggio di investire in soluzioni innovative, in modo responsabile verso l'ambiente, l'economia e i propri territori.
Ancora una volta, grazie al premio è stato interessante scoprire che in Italia esistono realtà di eccellenza che concretamente si impegnano per la sostenibilità. Una di queste è Torchiani srl, che è entrata nella selezionata rosa dei riconoscimenti del premio per il costante impegno nel ricercare sul mercato e proporre ai propri clienti prodotti chimici sempre più "green", rispettosi delle persone e dell'ambiente.
Una decisione di responsabilità che entra in modo armonico nell'organizzazione Torchiani, un'azienda con oltre 85 di storia, ampiamente collaudata, che dalla sede di Brescia raggiunge direttamente oltre 3000 clienti di ogni dimensione in varie regioni. Un vero e proprio anello di collegamento fra l'industria chimica e il mercato degli utilizzatori. L'azienda è infatti costantemente impegnata a monitorare i mercati internazionali alla ricerca delle soluzioni chimiche più avanzate e sicure per migliorare i processi industriali e ottimizzare le filiere. Anche dal punto di vista dell'innovazione a favore dell'impatto ambientale.
"*Il mercato* – ha dichiarato Elisa Torchiani, AD dell'azienda, ritirando il riconoscimento – *è sempre più attento ai temi ambientali. Il nostro compito è quello di coadiuvare questa sensibilità e attenzione con proposte concrete a livello di prodotti. In particolare ricerchiamo e selezioniamo sui mercati internazionali prodotti capaci di ottimizzare gli impatti ambientali, sia per formulazione che per riduzione della quantità da impiegare per ottenere determinati risultati industriali. Per noi è una soddisfazione presentare prodotti innovativi che mentre salvaguardano meglio l'ambiente mantengono pienamente la loro efficacia. Anche per introdurre stabilmente a magazzino prodotti di questo tipo, abbiamo da tempo presentato nelle sedi competenti un progetto di ampliamento della logistica della nostra sede di via Cacciamali a Brescia. Ci auguriamo di potere presto realizzare questo sviluppo strutturale, fondamentale per essere un riferimento sempre più propositivo per i nostri clienti*".

L'alchimia dei suoni

L'arte della liuteria si colloca in modo significativo alle origini della chimica moderna. Per questo l'azienda Torchiani ha voluto celebrare questo contenuto storico-culturale importante dedicato all'argomento il suo calendario 2017.

Fin dalle epoche più antiche il liutaio è stato spesso un tenace e appassionato precursore del chimico moderno. Sempre in bilico fra sperimentazione e conservazione del proprio sapere. Un po' alchimista e un po' saggio imprenditore di sé stesso, il liutaio è stato l'interprete eccellente delle proprietà di sostanze naturali un tempo quasi misteriose, eppure estremamente efficaci. La bottega del liutaio è apparsa sempre più un laboratorio chimico piuttosto che una falegnameria. Entrare nella storia della liuteria significa entrare anche in un sorprendente mondo costituito da sostanze che il liutaio considerava "l'essenza del sapere". Un mondo affascinante, dove colle e vernici, erano solo una parte di una serie di elementi i quali, insieme, creavano quella vera e propria magia che è la personalità di uno strumento musicale. La liuteria coniuga varie sensibilità ad elevato contenuto culturale: disegno, ebanisteria e musica, solo per citarne alcune. Ma l'elemento unificante di questi diversi aspetti, il vero e proprio "cuore" della professione, è l'utilizzo sapiente dei materiali e delle sostanze. Costruire un violino (ma anche un liuto, una viola, un contrabbasso, un mandolino…) richiede

di saper gestire molte conoscenze e capacità, intellettuali e manuali. Tutte a cavallo fra estro e disciplina. Inoltre proprio la città di Brescia, dove ha sede anche la Torchiani, è la riconosciuta culla della liuteria: qui ha posto le radici storiche del suo sviluppo ed ha creato gli elementi cardini della professione, quelli che si possono definire "i principi del fare". L'attività di liutai come Gasparo da Salò e Giovanni Paolo Maggini hanno universalmente indicato percorsi ripresi poi da altri famosissimi liutai e portati a livelli sublimi per qualità e risultati.
Per tutte queste ragioni la società Torchiani, ha voluto dedicare il proprio calendario 2017 a ricordare la sapienza della liuteria, antesignana della chimica nei propri ambiti di competenza e applicazione.
Per la presentazione ufficiale del calendario all'opinione pubblica e alla stampa, Torchiani ha organizzato lo scorso 28 ottobre uno straordinario evento di cultura musicale in collaborazione con l'ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA CHITARRA DI BRESCIA. **Durante l'incontro, oltre al calendario è stato presentato anche il volume inedito "Sei corde una vita", dedicato all'impegno pluriennale (oltre 60 anni di lavoro) del Maestro Virginio Cattaneo**, instancabile educatore musicale, **fondatore e direttore del Museo degli strumenti musicali di Brescia**.
Al temine delle due presentazioni il maestro Giulio Tampalini, chitarrista di fama mondiale ha eseguito alcune importanti opere del repertorio chitarristico internazionale.

Industriamoci 2016 - PMI Day

Open day con le scuole

L'azienda Torchiani ha nuovamente risposto con entusiasmo all'invito di Confindustria e dell'Associazione Industriale Bresciana di aprire le porte a studenti delle scuole superiori nell'ambito della "Settima giornata nazionale delle piccole e medie imprese".

Lo scorso 9 novembre diverse classi di studenti provenienti da alcune scuole superiori del territorio bresciano sono stati ospiti presso la sede della Torchiani in via Cacciamali per un "porte aperte" che ha consentito ai ragazzi di conoscere meglio la realtà di una PMI che si occupa di distribuzione e commercializzazione di prodotti chimici. La collaudata formula di incontro adottata ha nuovamente raccolto il gradimento degli studenti e dei professori che li hanno accompagnati: dopo una breve lezione in aula, caratterizzata anche da simpatiche ed "istruttive" animazioni condotte da due attori professionisti, ha fatto seguito una visita guidata alle strutture logistiche dell'azienda. Si è potuto così cogliere lo spirito concreto della manifestazione "industriamoci": diffondere la conoscenza della realtà produttiva delle imprese nel loro impegno quotidiano, facendo capire i valori e la cultura che sottostanno al lavoro delle persone e dei vari team.

Un concorso di idee per gli istituti professionali

La chimica fa scuola

L'azienda Torchiani ha messo a punto un'originale iniziativa nell'ambito delle proprie attività culturali dedicate alla formazione dei giovani indirizzati verso il mondo del lavoro.

Il Concorso è rivolto agli istituti di istruzione superiore di Brescia e Provincia che propongono un'offerta formativa specificatamente nel settore della chimica. Coerentemente con gli scopi educativi del concorso, si è pensato a due temi di forte attualità e molto interessanti per i giovani che entreranno nei prossimi anni nel mondo del lavoro, argomenti per i quali potranno essere realizzati e presentati gli elaborati: il primo si occupa di "chimica e sostenibilità ambientale", chiedendo riflessioni ed esempi significativi nell'ambito della chimica all'interno della green economy; il secondo è ha invece per tema "chimica e smart manufacturing", vale a dire come la chimica partecipa alla fabbrica 4.0. Si chiede infatti di individuare commentare un argomento di particolare rilievo nell'ambito del dibattito sul tema chimica ed evoluzione verso la fabbrica intelligente. In particolare può essere utile ragionare su come le tecnologie digitali e l'Information Communication Technology (ICT), grazie anche a specifici applicativi (APP), possono partecipare attivamente all'evoluzione verso una chimica 4.0 La proposta del Concorso di idee "La chimica fa scuola" rientra concretamente anche nel più ampio impegno di collaborazione fra scuole e imprese da tempo attivato nel territorio di Brescia dall'azienda Torchiani. La giuria sarà composta da una commissione di esperti, affiancati da alcuni specialisti nel campo dell'industria chimica, della formazione professionale nel settore. Sono previste borse di studio sia per elaborati individuali sia per lavori di gruppo. Tutti i partecipanti al concorso di idee potranno inoltre partecipare ad un apposito seminario formativo organizzato da Torchiani e dedicato ai due temi che formano le classi di concorso.

PULITI, SMALTITI, AMATI: I VOSTRI CAPANNONI RINNOVATI.

SGOMBERO CHIAVI IN MANO
DI AZIENDE E AREE INDUSTRIALI DISMESSE.

VALORIZZAZIONE DEI MACCHINARI

SGOMBERO TOTALE E PULIZIE GENERALI

TRASPORTO E SMALTIMENTO RIFIUTI

T. **030.3533902**
TORCHIANISERVIZIECOLOGICI.IT

TSE SRL
TORCHIANI
SERVIZI ECOLOGICI