

SAN MARTINO IN STRADA INVESTIMENTO DA 1,5 MILIONI PER LO STABILIMENTO

New Factor, nuova casa per le noci

Produce snack a base di frutta secca, aderiscono 9 aziende

UN INVESTIMENTO da 1,5 milioni di euro è quanto ha messo sul piatto l'azienda New Factor per il nuovo stabilimento inaugurato ieri all'azienda agricola San Martino, in occasione della XIV Giornata della Noce. New Factor, che ha sede a Rimini, è punto di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata. All'impianto di San Martino in Strada confluiscono tutte le noci prodotte nell'ambito del progetto In-Noce, ideato da New Factor e Agrintesa con 9 aziende agricole in regione. Nello stabilimento forlivese vengono smaltate (cioè sbucciate), essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalla nove aziende che hanno aderito al progetto. Il nuovo capannone conta 1.000 metri quadrati di superficie coperta, che si aggiungono al capannone già esistente per un totale di 2.000 metri quadrati in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione. La nuo-



va linea è dotata dei più moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione. Come? Attraverso il controllo ottico della selezione delle noci, l'interconnessione con la rete web aziendale e la teleassistenza in remoto nel caso sorgano

problemi. Il nuovo software è in grado tra le altre di misurare peso e calibro mano a mano che inquadra le noci.

IN UNA stagione normale, per 45 giorni di raccolta, la capacità produttiva è di oltre 1.500 tonnellate

late di noci in guscio seccate. Alessandro Annibaldi è amministratore delegato New Factor e dell'azienda agricola San Martino. Imprese, dice, «che da vent'anni credono e investono nella filiera della noce. Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora più competitivi». Anche quest'anno l'azienda San Martino aderisce alla Spigolatura solidale: tra fine ottobre e inizio novembre sarà possibile raccogliere i frutti ancora sulle piante o a terra rimasti dopo il raccolto dei lavoratori. L'ingresso sarà a offerta libera: il ricavato andrà all'Istituto comprensivo 8 di San Martino. «L'azienda – termina il sindaco Davide Drei – rappresenta un bell'esempio di tradizione imprenditoriale tramandata, con autentica passione, di generazione in generazione, che si coniuga con l'impegno e con la responsabilità sociale».

IMPRESE

La noce di Romagna è 4.0

Un nuovo stabilimento

La New Factor investe un milione di euro sull'azienda agricola San Martino. Presentato anche il libro fatto con le scuole con prefazione di Vittorio Sgarbi

FORLÌ

ELEONORA VANNETTI

Cresce il progetto "In-noce", ideato dalla New Factor di Rimini specializzata nella commercializzazione della frutta secca e Agrintesa per sostenere lo sviluppo della filiera "Noce di Romagna", alla quale hanno aderito nove aziende agricole del territorio regionale: tra queste anche quella di San Martino in Strada che, con l'inaugurazione del nuovo capannone, diventa il punto di riferimento per le altre imprese aderenti al progetto.

Nuovi investimenti

«Questo nuovo traguardo – spiega Alessandro Annibali, amministratore delegato della New Factor e dell'Azienda agricola San Martino – ci permetterà di essere ancora più competitivi sul mercato con un prodotto di qualità. Nel nuovo stabilimento forlivese verranno, quindi, smaltate, essiccate calibrate e selezionate le noci verdi di tutte le nove aziende agricole aderenti alla filiera». Il nuovo capannone si allarga su una superficie di mille metri quadrati che vanno ad aggiungersi al vecchio stabilimento già attivo da quattordici anni per la lavorazione della noce. Con questo investimento, da 1 milione 500 mila euro, è stata riorganizzata la linea di lavorazione. «In particolare ci siamo dotati di moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo e innalzano gli standard qualitativi del prodotto – prosegue Annibali –. Ad esempio, alcune di queste macchine sono impiegate per il controllo ottico della selezione della noce e, con questa informatizzazione dell'intera catena produttiva, possiamo inviare da remoto tutte le informazioni necessarie anche sul prodotto finito. Un bel passo dal punto di vista dell'innovazione, se si considera che annualmente, in una stagione normale di raccolta plasmata in 45 giorni, la capacità produttiva



A tagliare il nastro del nuovo stabilimento Davide Drei, Alessandro Annibali, Ad New Factor e azienda agricola San Martino, Eugenia Bergamaschi, presidente Confagricoltura Emilia-Romagna, Paolo Maggioli, presidente Confindustria Romagna

va è di oltre 1500 tonnellate di noci in guscio secche. Ciò ci consentirà anche di fornire assistenza alle imprese emiliano romagnole aderenti al progetto, oltre che dare loro risposte per la valorizzazione del proprio prodotto».

Il progetto

Grazie al nuovo stabilimento il progetto "In-noce", che ad oggi conta 260 ettari impiantati e che ha l'obiettivo di aggiungerne altri 300 entro il 2021, vuole diventare sempre di più punto di riferimento per il settore della noccicoltura non solo in Emilia Romagna ma anche in Italia. «Questa filiera è un bell'esempio di frutticoltura moderna e innovativa, che risponde ad una crescente domanda interna e riduce le importazioni – conclude la presidente di Confagricoltura Emilia Romagna, Eugenia Bergamaschi, presente ieri all'inaugurazione del nuovo stabilimento di Forlì –. L'obiettivo, con questo progetto, è che la superficie coltivata arrivi a sfiorare i 500 ettari nel 2025 per una produzione annua di 2500 tonnellate di noci e la creazione di circa 600 nuovi posti di lavoro in Regione».

A fine raccolta la "spigolatura solidale"

Da diversi anni l'"Azienda agricola San Martino" promuove la spigolatura solidale, ovvero tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre viene scelta una giornata dove al termine della raccolta chiunque potrà accedere al noceto per poter prendere i frutti lasciati a terra con un contributo ad offerta libera per ogni nucleo familiare. Per il quarto anno consecutivo i proventi ricavati dalle donazioni della cittadinanza serviranno per l'acquisto di materiale didattico destinati all'istituto comprensivo numero 8 di San Martino in Strada, confermando così l'impegno della azienda agricola nel suo territorio. In particolare lo scorso anno, oltre agli strumenti utili per il plesso scolastico, la collaborazione con la scuola media "Camelia Matatia" è sfociata in un vero e proprio percorso didattico per avvicinare gli studenti al settore dell'a-

gricoltura e alla produzione della noce del territorio in cui vivono. Il progetto ha voluto coinvolgere gli studenti lungo tutto l'anno scolastico nelle diverse fasi: dalla lavorazione alla potatura invernale, passando per la raccolta meccanizzata fino alla vendita. Da questa esperienza è nato un piccolo libro "Il tempo delle noci" con una prefazione di Vittorio Sgarbi. La pubblicazione raccoglie foto e appunti presi in libertà dai ragazzi di età compresa fra gli 11 e i 14 anni che hanno partecipato al progetto. «La spigolatura solidale è un'idea che piace molto, sin da subito ha riscosso grande successo – spiega Alessandro Annibali –. In questi anni siamo riusciti a raccogliere diverse migliaia di euro che ci ha permesso di acquistare lavagne elettroniche e, con la collaborazione degli insegnanti, di coinvolgere in prima persona gli studenti che si sono cimentati anche nella fotografia. Il libro realizzato è un modo per ricordare l'impegno che loro ci hanno messo e, non da meno, può fornire spunti interessanti nati dai pensieri liberi dei ragazzi».

New Factor e Azienda Agricola San Martino: inaugurato il nuovo stabilimento



Innovazione ed alta tecnologia per il nuovo stabilimento 4.0 di New Factor l'azienda romagnola di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata.

Il nuovo centro per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa e destinato alla lavorazione della noce di Romagna è stato inaugurato oggi, giovedì 11 ottobre 2018, all'Azienda Agricola San Martino di Forlì in occasione della XIV Giornata della Noce.

Un impianto all'avanguardia con una tecnologia nei canoni di un'industria 4.0 in cui confluiscono ad oggi tutte le noci prodotte nell'ambito del progetto di filiera IN-NOCE ideato da New Factor che ne è capofila, insieme ad Agrintesa ed a nove aziende agricole nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna.

Le nuove linee 4.0 sono state pensate e realizzate da New Factor, così come previsto nel progetto di filiera. Nello stabilimento di San Martino in Strada di Forlì vengono smaltate, essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti, San Martino compresa.

Il nuovo capannone conta 1000mq di superficie coperta che si aggiungono al capannone già esistente per un totale complessivo di 2000 mq in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione. La nuova linea è dotata dei più moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione innalzando ulteriormente gli standard qualitativi. Fra questi ad esempio, controllo ottico della selezione, interconnessione con la rete web aziendale e teleassistenza in remoto, sistema elettronico di calibrazione con selezione qualitativa e merceologica del prodotto finito.

In una stagione normale, per 45 giorni di raccolta, la capacità produttiva è di oltre 1500 tonnellate di noci in guscio secche.

L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è pari a 1,5 milioni di euro.

Alla base della scelta imprenditoriale originalità, intraprendenza e propensione all'innovazione.

"L'inaugurazione di oggi per noi è motivo di grande orgoglio e soddisfazione – spiega Alessandro Annibali, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino – New Factor e San Martino da vent'anni credono e investono nella filiera della noce. Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora più competitivi.

Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliano romagnole aderenti a New Factor ed Agrintesa di ricevere, oltre ad un'assistenza tecnica specializzata, le migliori risposte per la valorizzazione delle proprie noci. Dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un'idea di sistema, New Factor mette a disposizione la propria esperienza in tutte le fasi della filiera con un'ottica 4.0.

Grazie al nuovo stabilimento il progetto IN-NOCE (che al momento conta 260 ettari impiantati con le varietà Chandler, Howard e Lara con l'obiettivo di raggiungere 300 ettari impiantati entro il 2021) diventa quindi sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia".

Confermato l'impegno in ambito di responsabilità sociale dell'azienda agricola San Martino con la SPIGOLATURA SOLIDALE che per il quarto anno sarà realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo n.8 di Forlì.

Il progetto ha previsto un vero e proprio percorso didattico per avvicinare gli studenti al settore dell'agricoltura e alla produzione della noce nel territorio. Obiettivo: coinvolgerli e calarli, lungo tutto l'arco dell'anno, nelle varie fasi: lavorazione, potatura invernale, raccolta meccanizzata, lavorazione e vendita.

Da questa esperienza è nata la pubblicazione "Il Tempo delle Noci" con prefazione di Vittorio Sgarbi, edita da Maggioli Editore e presentata in occasione della XIV Giornata della Noce.

Il libro raccoglie foto e appunti presi in libertà dai ragazzi, di una età compresa fra gli 11 e i 14 anni, che hanno partecipato al progetto 2017/2018 "Le noci sotto l'obiettivo (fotografico)!" realizzato da San Martino e Istituto Comprensivo n. 8. Molte belle immagini ed altrettanti pensieri a testimonianza dell'importanza di un percorso portato avanti da impresa e scuola con tanto impegno e dedizione.

Come da tradizione l'appuntamento con la Spigolatura Solidale sarà a fine raccolta (circa fine ottobre – inizio novembre) quando si potrà accedere al noceto con un contributo libero per ogni nucleo familiare e si potranno prendere i frutti lasciati a terra.

I proventi verranno destinati ancora una volta all'acquisto di materiale didattico per l'Istituto comprensivo n. 8.

A tagliare il nastro inaugurale del nuovo stabilimento è stato Davide Drei Sindaco di Forlì insieme ad Alessandro Annibali AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Eugenia Bergamaschi Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna, Paolo Maggioli Presidente Confindustria Romagna, Jasmina Annibali Responsabile Marketing e Comunicazione New Factor e Tito Annibali.

Noce, sempre più tecnologia e innovazione in Romagna

Inaugurato a Forlì lo stabilimento 4.0 di New Factor all'azienda agricola San Martino.
L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è pari a 1,5 milioni di euro



Innovazione e alta tecnologia per il nuovo **stabilimento 4.0** di **New Factor**, l'azienda romagnola che si occupa di lavorazione e commercializzazione di snack a base di frutta secca e disidratata, inaugurato oggi all'azienda agricola San Martino di Forlì in occasione della 14° Giornata della noce. Si tratta di un impianto all'avanguardia in cui confluiscono ad oggi tutte le noci prodotte nell'ambito del progetto di filiera **In-Noce** ideato da New Factor che ne è capofila, insieme ad **Agrintesa** e a nove aziende agricole.

Le linee 4.0 sono state pensate e realizzate da New Factor, così come previsto nel progetto di filiera. Nello stabilimento di **San Martino** in Strada di **Forlì** vengono smallate, essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti, San Martino compresa.

Il nuovo capannone conta **mille mq di superficie coperta** che si aggiungono al **capannone già esistente** per un totale complessivo di **2mila mq** in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione. La nuova linea è dotata dei più **moderni software** che permettono un notevole **risparmio di tempo** nella lavorazione **innalzando** ulteriormente **gli standard qualitativi**. Fra questi ad esempio, controllo ottico della selezione, interconnessione con la rete web aziendale e teleassistenza in remoto, sistema elettronico di calibrazione con selezione qualitativa e merceologica del prodotto finito.

In una stagione normale, per 45 giorni di raccolta, la capacità produttiva è di oltre **1.500 tonnellate di noci in guscio secche**. L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è pari a **1,5 milioni di euro**.

*“New Factor e San Martino da vent’anni credono e investono nella filiera della **nocce** – spiega **Alessandro Annibali**, Ad New Factor e azienda agricola San Martino –. **Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca** e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora **più competitivi**. Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliano romagnole aderenti a New Factor e Agrintesa di ricevere, oltre ad un’**assistenza tecnica specializzata**, le migliori risposte per la **valorizzazione** delle proprie noci. Dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un’idea di sistema, New Factor mette a disposizione la propria esperienza in tutte le fasi della filiera con un’ottica 4.0. Grazie al nuovo stabilimento il progetto In-Noce (che al momento conta **260 ettari** impiantati con le varietà **Chandler, Howard e Lara** con l’obiettivo di raggiungere 300 ettari impiantati entro il 2021) diventa quindi sempre più punto di riferimento per il settore della noccicoltura”.*

L'azienda agricola San Martino si impegna anche nell'ambito sociale con la **spigolatura solidale** che per il quarto anno sarà realizzata in collaborazione con l’**Istituto Comprensivo n 8 di Forlì**. E' previsto un percorso didattico per avvicinare gli studenti al settore dell’agricoltura e alla produzione della nocce, con l’obiettivo di coinvolgerli e calarli nelle **varie fasi**: lavorazione, potatura invernale, raccolta meccanizzata, lavorazione e vendita. Da questa esperienza è nata la pubblicazione *Il Tempo delle Noci* con prefazione di **Vittorio Sgarbi**, edita da Maggioli Editore e presentata in occasione della 14° Giornata della nocce.

Confagricoltura Emilia Romagna: "Un bell'esempio di frutticoltura moderna"

*"C'è un frutteto che sta crescendo bene in regione: è quello delle noci di Romagna, di qualità ed elevato valore nutrizionale" dice soddisfatta la presidente di Confagricoltura Emilia Romagna, **Eugenia Bergamaschi**. "La filiera delle Noci di Romagna è un bell'esempio di frutticoltura moderna e innovativa, che risponde ad una crescente domanda interna e **riduce le importazioni**; un modello di investimento pubblico-privato, che si staglia nel tessuto imprenditoriale locale creando **sinergie** con agricoltori e imprese cooperative. Questa produzione dagli alti standard qualitativi è in grado di garantire reddito ai produttori e si sviluppa in stretta connessione con le potenzialità del territorio, stimolando investimenti strutturali anche importanti", conclude la presidente. È in fase di realizzazione uno studio con raccolta e analisi dei dati, si legge inoltre nella nota di Confagricoltura Emilia Romagna, incentrato sul patrimonio agroalimentare della **Food Valley italiana**. L'appuntamento è il 3 dicembre a **Fico**, Bologna, quando un panel economico e istituzionale, con personalità dell’industria alimentare e rappresentanti del mondo agricolo e istituzioni, metterà in luce gli aspetti più salienti della ricerca.*

NEW FACTOR, PROGETTO SULLA NOCE: INAUGURATO STABILIMENTO 4.0



Un impianto altamente tecnologico, realizzato in appena cinque mesi di lavori. L'impresa è riuscita ad **Alessandro Annibali, presidente di New Factor**, che ha così voluto dare concretezza al **progetto di filiera IN-NOCE**, portato avanti in partnership con Agrintesa e 9 aziende agricole del comparto nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia Romagna, per un **investimento complessivo pari a 1,5 milioni di euro**. L'inaugurazione dello stabilimento 4.0 è avvenuta questa mattina a San Martino in Strada, adiacente alla Azienda Agricola San Martino, in occasione della XIV giornata della noce. Il nuovo capannone si estende su una superficie coperta di 1.000 metri quadri e si aggiunge al capannone già esistente per un **totale complessivo di 2.000 mq** in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione, per una potenzialità totale di 3 tonnellate/ora corrispondenti a circa 45 tonnellate al giorno. L'impianto è dotato dei più moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione, innalzando al contempo gli standard qualitativi. Due i punti fondamentali di selezione automatizzati: **uno in fase smallatura e l'altro in quello di calibratura, dove vengono selezionate grazie a 6 telecamere (una per canale) fino a 70 noci al secondo**.

Inoltre, l'interconnessione con la rete web aziendale e teleassistenza in remoto permette il controllo e la modifica dei parametri in tempo reale e a distanza. "Implementare un progetto a così elevato contenuto di tecnologia significa un minor impiego di addetti in stabilimento, ad oggi nei tre reparti (smallatura, essiccazione e calibratura) sono occupati per turno 6 addetti oltre ai 3 mulettisti, ma anche una notevole opportunità di crescita in campagna, a vantaggio dell'intero sistema", ha dichiarato Alessandro Annibali, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino. .

"L'inaugurazione di oggi – conclude Annibali – è per noi motivo di grande orgoglio e soddisfazione. New Factor e San Martino da vent'anni credono e investono nella filiera della noce. Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora più competitivi. Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliano romagnole aderenti a New Factor ed Agrintesa di ricevere, oltre ad

un'assistenza tecnica specializzata, le migliori risposte per la valorizzazione delle proprie noci. Dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un'idea di sistema, New Factor mette a disposizione la propria esperienza in tutte le fasi della filiera con un'ottica 4.0. Grazie al nuovo stabilimento il progetto IN-NOCE (che al momento conta 260 ettari impiantati con le varietà Chandler, Howard e Lara con l'obiettivo di raggiungere 300 ettari impiantati entro il 2021) diventa quindi sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia".

In una stagione normale, per 45 giorni di raccolta, la capacità produttiva è di oltre 1.500 tonnellate di noci in guscio secche.

Chiara Brandi

Filiera della noce 4.0

„L'industria 4.0 applicata alla filiera della noce: nuovo stabilimento a Forlì“

Filiera della noce 4.0

„E' stato inaugurato il nuovo stabilimento di 'New Factor' l'azienda romagnola di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata. Il nuovo centro di produzione destinato alla lavorazione della noce di Romagna è stato inaugurato giovedì mattina all'azienda agricola San Martino di Forlì in occasione della 14° Giornata della Noce.“

<http://www.forlitaly.it/video/filiera-della-noce-4-0.html>

San Martino: inaugurato il nuovo stabilimento “Noci” di New Factor



Innovazione ed alta tecnologia per il nuovo stabilimento 4.0 di New Factor l'azienda romagnola di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata.

Il nuovo centro per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa e destinato alla lavorazione della noce di Romagna è stato inaugurato oggi, giovedì 11 ottobre 2018, all'Azienda Agricola San Martino di Forlì in occasione della XIV Giornata della Noce.

Un impianto all'avanguardia con una tecnologia nei canoni di un'industria 4.0 in cui confluiscono ad oggi tutte le noci prodotte nell'ambito del progetto di filiera IN-NOCE ideato da New Factor che ne è capofila, insieme ad Agrintesa ed a nove aziende agricole nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna.

Le nuove linee 4.0 sono state pensate e realizzate da New Factor, così come previsto nel progetto di filiera. Nello stabilimento di San Martino in Strada di Forlì vengono smallate, essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti, San Martino compresa.

Il nuovo capannone conta 1000mq di superficie coperta che si aggiungono al capannone già esistente **per un totale complessivo di 2000 mq** in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione. La nuova linea è dotata dei più moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione innalzando ulteriormente gli standard qualitativi. Fra questi ad esempio, controllo ottico della selezione, interconnessione con la rete web aziendale e teleassistenza in remoto, sistema elettronico di calibrazione con selezione qualitativa e merceologica del prodotto finito.

In una stagione normale, per 45 giorni di raccolta, **la capacità produttiva è di oltre 1500 tonnellate di noci in guscio secche.**

L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è pari a 1,5 milioni di euro.

Alla base della scelta imprenditoriale originalità, intraprendenza e propensione all'innovazione.

*“L'inaugurazione di oggi per noi è motivo di grande orgoglio e soddisfazione – spiega **Alessandro Annibali, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino** – New Factor e San Martino da vent'anni credono e investono nella filiera della noce. Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora più competitivi.*

Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliano romagnole aderenti a New Factor ed Agrintesa di ricevere, oltre ad un'assistenza tecnica specializzata, le migliori risposte per la valorizzazione delle proprie noci. Dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un'idea di sistema, New Factor mette a disposizione la propria esperienza in tutte le fasi della filiera con un'ottica 4.0.

Grazie al nuovo stabilimento il progetto IN-NOCE (che al momento conta 260 ettari impiantati con le varietà Chandler, Howard e Lara con l'obiettivo di raggiungere 300 ettari impiantati entro il 2021) diventa quindi sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia”.

Confermato l'impegno in ambito di responsabilità sociale dell'azienda agricola San Martino con la **SPIGOLATURA SOLIDALE** che per il quarto anno sarà realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo 8 di Forlì.

Il progetto ha previsto un vero e proprio percorso didattico per avvicinare gli studenti al settore dell'agricoltura e alla produzione della noce nel territorio. Obiettivo: coinvolgerli e calarli, lungo tutto l'arco dell'anno, nelle varie fasi: lavorazione, potatura invernale, raccolta meccanizzata, lavorazione e vendita.

Da questa esperienza è nata la pubblicazione **“Il Tempo delle Noci”** con prefazione di Vittorio Sgarbi, edita da Maggioli Editore e presentata in occasione della XIV Giornata della Noce.

Il libro raccoglie foto e appunti presi in libertà dai ragazzi, di una età compresa fra gli 11 e i 14 anni, che hanno partecipato al progetto 2017/2018 “Le noci sotto l'obiettivo (fotografico)!” realizzato da San Martino e Istituto Comprensivo n. 8. Molte belle immagini ed altrettanti pensieri a testimonianza dell'importanza di un percorso portato avanti da impresa e scuola con tanto impegno e dedizione.

Come da tradizione l'appuntamento con la Spigolatura Solidale sarà a fine raccolta (circa fine ottobre – inizio novembre) quando si potrà accedere al noceto con un contributo libero per ogni nucleo familiare e si potranno prendere i frutti lasciati a terra.

I proventi verranno destinati ancora una volta all'acquisto di materiale didattico per l'Istituto comprensivo n. 8.

A tagliare il nastro inaugurale del nuovo stabilimento è stato Davide Drei Sindaco di Forlì insieme ad Alessandro Annibali AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Eugenia Bergamaschi Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna, Paolo Maggioli Presidente Confindustria Romagna, Jasmina Annibali Responsabile Marketing e Comunicazione New Factor e Tito Annibali.

Rimini. XIV Giornata della Noce - Inaugurazione nuovo stabilimento 4.0



RIMINI. È stato inaugurato questa mattina presso l'azienda agricola San Martino di San Martino in strada di Forlì il nuovo stabilimento 4.0 di New Factor azienda romagnola di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata. A tagliare il nastro inaugurale del nuovo stabilimento Davide Drei Sindaco di Forlì insieme ad Alessandro Annibali AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Eugenia Bergamaschi Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna, Paolo Maggioli Presidente Confindustria Romagna, Jasmina Annibali Responsabile Marketing e Comunicazione New Factor e Tito Annibali.

La Noce di Romagna è 4.0. Inaugurato il nuovo stabilimento di New Factor

Innovazione ed alta tecnologia per il nuovo stabilimento 4.0 di New Factor l'azienda romagnola di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata.

Il nuovo centro per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa e destinato alla lavorazione della noce di Romagna è stato inaugurato oggi, giovedì 11 ottobre 2018, all'Azienda Agricola San Martino di Forlì in occasione della XIV Giornata della Noce.

Un impianto all'avanguardia con una tecnologia nei canoni di un'industria 4.0 in cui confluiscono ad oggi tutte le noci prodotte nell'ambito del progetto di filiera IN-NOCE ideato da New Factor che ne è capofila, insieme ad Agrintesa ed a nove aziende agricole nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna.

Le nuove linee 4.0 sono state pensate e realizzate da New Factor, così come previsto nel progetto di filiera. Nello stabilimento di San Martino in Strada di Forlì vengono smallate, essiccate, calibrate e selezionate le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti, San Martino compresa.

Il nuovo capannone conta 1000mq di superficie coperta che si aggiungono al capannone già esistente per un totale complessivo di 2000 mq in cui è stata riorganizzata la linea di lavorazione.

La nuova linea è dotata dei più moderni software che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione innalzando ulteriormente gli standard qualitativi. Fra questi ad esempio, controllo ottico della selezione, interconnessione con la rete web aziendale e teleassistenza in remoto, sistema elettronico di calibrazione con selezione qualitativa e merceologica del prodotto finito.

In una stagione normale, per 45 giorni di raccolta, la capacità produttiva è di oltre 1500 tonnellate di noci in guscio secche.

L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è pari a 1,5 milioni di euro.

Alla base della scelta imprenditoriale originalità, intraprendenza e propensione all'innovazione.

“L'inaugurazione di oggi per noi è motivo di grande orgoglio e soddisfazione – spiega Alessandro Annibali, AD New Factor e Azienda Agricola San Martino – New Factor e San Martino da vent'anni credono e investono nella filiera della noce. Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora più competitivi. Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliano romagnole aderenti a New Factor ed Agrintesa di ricevere, oltre ad un'assistenza tecnica specializzata, le migliori risposte per la valorizzazione delle proprie noci. Dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un'idea di sistema, New Factor mette a disposizione la propria esperienza in tutte le fasi della filiera con un'ottica 4.0.

Grazie al nuovo stabilimento il progetto IN-NOCE (che al momento conta 260 ettari impiantati con le varietà Chandler, Howard e Lara con l'obiettivo di raggiungere 300 ettari impiantati entro il 2021) diventa quindi sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia".

Confermato l'impegno in ambito di responsabilità sociale dell'azienda agricola San Martino con la SPIGOLATURA SOLIDALE che per il quarto anno sarà realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo n.8 di Forlì.

Il progetto ha previsto un vero e proprio percorso didattico per avvicinare gli studenti al settore dell'agricoltura e alla produzione della noce nel territorio. Obiettivo: coinvolgerli e calarli, lungo tutto l'arco dell'anno, nelle varie fasi: lavorazione, potatura invernale, raccolta meccanizzata, lavorazione e vendita.

Da questa esperienza è nata la pubblicazione "Il Tempo delle Noci" con prefazione di Vittorio Sgarbi, edita da Maggioli Editore e presentata in occasione della XIV Giornata della Noce.

Il libro raccoglie foto e appunti presi in libertà dai ragazzi, di una età compresa fra gli 11 e i 14 anni, che hanno partecipato al progetto 2017/2018 "Le noci sotto l'obiettivo (fotografico)!" realizzato da San Martino e Istituto Comprensivo n. 8. Molte belle immagini ed altrettanti pensieri a testimonianza dell'importanza di un percorso portato avanti da impresa e scuola con tanto impegno e dedizione.

Come da tradizione l'appuntamento con la Spigolatura Solidale sarà a fine raccolta (circa fine ottobre – inizio novembre) quando si potrà accedere al noceto con un contributo libero per ogni nucleo familiare e si potranno prendere i frutti lasciati a terra.

I proventi verranno destinati ancora una volta all'acquisto di materiale didattico per l'Istituto comprensivo n. 8.

A tagliare il nastro inaugurale del nuovo stabilimento è stato Davide Drei Sindaco di Forlì insieme ad Alessandro Annibali AD New Factor e Azienda Agricola San Martino, Eugenia Bergamaschi Presidente Confagricoltura Emilia-Romagna, Paolo Maggioli Presidente Confindustria Romagna, Jasmina Annibali Responsabile Marketing e Comunicazione New Factor e Tito Annibali.

Cs New Factor

Noci di Romagna brucia le tappe

La vocazione del territorio, la professionalità dei produttori romagnoli e l'intraprendenza di **New Factor**, azienda di riferimento per la lavorazione e la commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata, hanno dato vita a un bell'esempio di frutticoltura innovativa che ieri a Forlì si è concretizzato con l'inaugurazione del nuovo stabilimento destinato alla lavorazione delle **noci di Romagna**.



Un impianto all'avanguardia con una tecnologia di ultima generazione (non a caso l'industria 4.0 è stata chiamata in causa più volte), nel quale convergeranno le noci prodotte nell'ambito del progetto di filiera "Innoce", ideato da New Factor (capofila) insieme alla cooperativa faentina Agrintesa e a nove aziende agricole ([vedi articolo precedente](#)).

Progetto che - scaturito 20 anni fa dall'idea di **Alessandro Annibali**, Ad New Factor e Azienda Agricola San Martino - ha ottenuto il **finanziamento della Regione Emilia-Romagna** nell'ambito del Programma di sviluppo rurale (Psr). I lavori di ampliamento sono partiti a marzo e il 24 settembre il magazzino era operativo. In **tempi record**.



Il nuovo centro si sviluppa su mille metri quadrati di superficie coperta che si aggiungono al capannone esistente per un **totale di duemila metri quadrati** nei quali è stata riorganizzata la linea di lavorazione 4.0. Dotata dei più moderni software - che permettono un notevole risparmio di tempo nella lavorazione, elevando ulteriormente gli standard qualitativi - permette di smallare, essiccare, calibrare e selezionare le noci verdi prodotte dalle aziende aderenti.

In media, la capacità produttiva in una stagione (45 giorni di raccolta) è di oltre 1.500 tonnellate di noci in guscio secche. L'investimento complessivo per i nuovi impianti di lavorazione è stato pari a 1,5 milioni di euro.

“Da vent’anni New Factor e San Martino credono e investono nella **filiera della noce** – ha spiegato Alessandro Annibali - Il mercato è sempre più interessato al consumo della frutta secca e questo nuovo traguardo ci permetterà di essere ancora più competitivi. Con il nuovo stabilimento daremo la possibilità alle imprese agricole emiliano-romagnole aderenti a **New Factor e Agrintesa** di ricevere, oltre a un’assistenza tecnica specializzata, le migliori risposte per la valorizzazione delle proprie noci. Dalla produzione alla lavorazione fino alla commercializzazione, con un’idea di sistema, New Factor mette a disposizione la propria esperienza in tutte le fasi della filiera in un’ottica 4.0”.

Grazie al nuovo stabilimento il progetto Innoce - che al momento conta 260 ettari impiantati con le varietà Chandler, Howard e Lara con l’obiettivo di raggiungerne 300 entro il 2021 - diventa sempre più punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia-Romagna e in Italia. La Filiera Noci di Romagna interesserà 500 ettari di superficie coltivata entro il 2025, con una produzione annua di 2.500 tonnellate e la creazione di circa 600 nuovi posti di lavoro escluso l’indotto.