

L'ASSEMBLEA

Industriali austriaci

**Assoimprenditori guarda oltre i confini
In Austria incontro tra presidenti**

Assoimprenditori Alto Adige sta cogliendo tutte le occasioni per mettere a frutto e valorizzare quella funzione di "ponte" tra l'Italia e l'Europa offerta dalla collocazione geografica dell'Alto Adige. In tale contesto sono importanti anche il confronto con altri stati europei e la conoscenza dei colleghi delle realtà vicine. E così il presidente Stefan Pan (Pan Surgelati srl) e il past president Christof Oberrauch (Durst spa) hanno partecipato il 20 settembre scorso a Vienna all'assemblea degli industriali austriaci, in cui è stato eletto il nuovo Presidente Georg

Kapsch. Il presidente Kapsch è stato anche l'ospite principale del "Tiroler Industrie Gespräch", organizzato il 25 settembre scorso a Innsbruck dall'associazione industriale tirolese in collaborazione con il management center Innsbruck (MCI). In tale occasione Kapsch ha sottolineato l'importanza di avere un'Europa forte per garantire lo sviluppo dei singoli stati e il futuro dei giovani di oggi. Al "Tiroler Industrie Gespräch" il presidente Pan era accompagnato dal direttore Josef Negri.



INCONTRO TRA PRESIDENTI (da sin. seduti) Stefan Pan, Georg Kapsch e Reinhard Schretter (presidente Industriellenvereinigung Innsbruck)

L'EVENTO

Cima Lago Bianco in Vallelunga

**Venosta, torna l'escursione in alta quota
Conquistata la vetta del «Gepatschferner»**

La cima Lago Bianco attraverso l'imponente ghiacciaio del "Gepatschferner" in Vallelunga è stata quest'anno la meta della tradizionale escursione in alta montagna che il Comprensorio Val Venosta di Assoimprenditori Alto Adige organizza ormai da oltre dieci anni. Un gruppo di nove alpinisti provenienti dalle fila delle aziende associate - tra cui i rappresentanti comprensoriali di Val Venosta e Val Pusteria, Hans Moriggl (Moriggl srl) e Toni Schenk (GKN Sinter Metal spa), nonché la coordinatrice del Comprensorio, Irene Kustatscher - assistiti da condizioni climatiche ide-

ali, sono recentemente saliti sulla cima a 3.532 metri, dove il panorama mozzafiato ha ripagato i partecipanti delle fatiche dell'ascesa. "Le nostre escursioni in montagna sono grandiose esperienze per tutti i partecipanti. Quest'anno il tempo è stato particolarmente clemente e ha regalato a tutti una giornata favolosa. Visto che di anno in anno troviamo conferma dell'interesse per questo tipo di iniziative, anche il prossimo anno cercheremo una meta che non deluda le aspettative", ha commentato il rappresentante comprensoriale Hans Moriggl, organizzatore dell'escursione.



A 3.532 METRI 3° da sin. Hans Moriggl; a dx vicino a lui Irene Kustatscher e Toni Schenk

L'AZIENDA DI LAGUNDO SPECIALISTA NEGLI IMPIANTI PER LA "MATURAZIONE" DELLA CARNE

Eller, la qualità in tavola

Innovazione, ricerca e velocità di reazione per conquistare un mercato in crescita

Seguire costantemente l'andamento dei mercati, riconoscere e cogliere il prima possibile i trend e reagire di conseguenza: questo è uno dei segreti delle aziende di successo.

Nel mondo sta prendendo piede in gastronomia il trend di una speciale lavorazione della carne. Si tratta del "Dry Aged Beef", definizione inglese che significa carne di manzo frollata a lungo in un ambiente a clima controllato che risulta così particolarmente tenera e saporita. Negli Stati Uniti sono ormai anni che questo tipo di carne gode di grande popolarità: intenditori e buongustai giurano, infatti, che se ne ricavano le bistecche migliori del mondo. A Lagundo, presso Merano, c'è un'azienda che ha saputo riconoscere questo trend e ha sviluppato una speciale vetrina per maturare la carne: è la Eller srl. I nuovi impianti per la maturazione della carne dell'azienda altoatesina trovano ormai sempre più frequente impiego pure in Giappone. Recentemente anche vari ristoranti in Germania hanno scoperto questa tendenza e iniziato a offrire ai propri clienti bistecche di manzo con una maturazione di alcune settimane.

Innovazione e formazione

"Per garantire una maturazione ottimale, la carne deve essere lasciata in un ambiente a temperatura e umidità costanti. Come azienda altoatesina possiamo contare su un'ampia conoscenza e una lunga esperienza nella stagionatura dei più diversi tipi di prodotti, dallo speck ai salumi di vario genere. Da questa base siamo partiti per sviluppare la vetrina per la maturazione della carne "Climatic MM", spiega Oswald

Eller, titolare della Eller srl, l'azienda familiare di Lagundo che dall'inizio degli anni '60 produce macchinari, impianti e linee complete per la lavorazione di carne, salumi, insaccati, prosciutti, pesce, formaggio e verdura. Una mentalità aperta e innovativa, la propensione alla ricerca continua e costanti investimenti nella formazione dei propri collaboratori sono elementi essenziali: "Oggi abbiamo clienti sparsi in oltre 40 paesi in tutto il mondo che lavorano con i nostri impianti", afferma con orgoglio Eller.

La cura dei dettagli

Le prime vetrine "Climatic MM" per la maturazione si trovano in Germania, quelle per la stagionatura dei salumi ci sono già anche in Alto Adige. "I nostri clienti sono i ristoranti e i macellerie specializzate che hanno una particolare attenzione alla qualità. Nel nostro tipo di impianto frigorifero la carne può maturare fino a 14 settimane. Il sistema ventilato consente una perfetta maturazione con una temperatura mantenuta bassa e costante. La porta a vetro permette un semplice controllo e l'esposizione a vista del prodotto interno. La temperatura è controllata in modo elettronico per evitare oscillazioni che danneggerebbero la carne. Tutti questi dettagli sono stati messi a punto al nostro interno, in stretta collaborazione con un noto ristorante tedesco", spiega Eller.

Una nicchia con un "futuro"

Dato che la cosiddetta "frollatura" della carne ha il suo prezzo, soprattutto in confronto alla maturazione sottovuoto, gli errori non sono ammessi. Il 40 per cento del peso va, infatti,



INNOVAZIONE PER LA GASTRONOMIA una vetrina per la maturazione della carne

perso con la maturazione; a questo va aggiunto un altro dieci per cento per il taglio dei pezzi maturati. Ne deriva, quindi, un prezzo al chilo decisamente più elevato rispetto alla carne classica. "Siamo consapevoli che la "Dry Aged Beef" non diventerà un prodotto di massa. Il trend sta però lentamente

prendendo piede in Europa e sono, quindi, convinto che per la Eller si possano aprire stimolanti e interessanti possibilità di crescita in questo settore. Nel nostro settore - forse più di altri - bisogna tenere gli occhi bene aperti e semplicemente...reagire!", conclude Eller.



LUCA DI STEFANO Würth Phoenix Srl di Bolzano

**IDEAZIONE DI NUOVI E COMPLESSI SISTEMI INFORMATICI
Costanti in un settore che cambia**

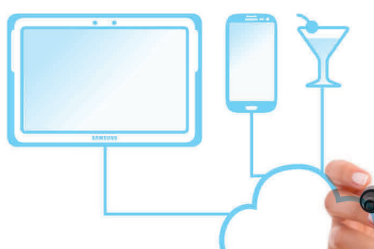
Precisione e lavoro di gruppo per centrare il successo

Per la serie "Tecnica: un lavoro da sogno!" oggi pubblichiamo il ritratto di Luca Di Stefano, Würth Phoenix srl di Bolzano
Nonostante i rapidi sviluppi a livello tecnologico, esistono delle costanti anche per un settore in continuo movimento e in rapida evoluzione come quello dell'informatica. "La propensione a ricercare ad avere successo sempre diverse problematiche con cui si viene confrontati quasi quotidianamente è un requisito fondamentale e sempre attuale. Il fattore chiave del successo di un progetto dipende, infatti, quasi sempre nel riuscire a interpretare le vere esigenze dei clienti e tradurle in linguaggio tecnico sui vari applicativi." Dopo aver lavorato per circa 20 anni nel settore IT Luca Di Stefano, architetto di sistemi informatici presso l'azienda IT, Würth Phoenix di Bolzano, ritiene che, nonostante le complesse dinamiche di mercato, l'aspetto interpersonale è fondamentale per portare a termine un progetto con successo.

"Come in molti settori anche in campo informatico le figure professionali disponibili sono quasi illimitate. Come architetto di sistemi informatici mi occupo dell'analisi, sviluppo e ottimizzazione di nuovi moduli. Il mio obiettivo è, quindi, cercare un miglioramento continuo della nostra soluzione, che a sua volta viene impiegata per incrementare il livello qualitativo dei servizi IT", spiega il quarantenne bolzanino che si occupa in particolare dello sviluppo di NetEye, un software di monitoraggio, attualmente utilizzato in 13 stati collocati in quattro continenti, tra cui oltre 200 clienti appartenenti a note aziende italiane.
Grande varietà di figure professionali
Durante la sua lunga esperienza lavorativa in Würth Phoenix, Di Stefano ha apprezzato in particolare modo la varietà delle attività svolte. "L'informatica è concepita da persone per le persone. Anche nel lavoro quotidiano si impara gli uni dagli altri, dai colleghi, dai

clienti o dai partner ed è proprio in questo modo che si riesce ad arricchirsi a vicenda. Uno degli aspetti più importanti per me è avere buoni rapporti e un buon clima di collaborazione all'interno del nostro team che permetta di vedere il lavoro non come un obbligo, bensì come un'attività piacevole da svolgere. E quando si riesce ad avere successo sul mercato, è una sensazione straordinaria da condividere anche con i colleghi", spiega con orgoglio Luca Di Stefano.
Dall'hobby alla professione
L'interesse per la tecnologia è nato già prima della sua formazione scolastica e della laurea in elettronica all'Università di Bologna. All'età di 12 anni Luca aveva, infatti, ricevuto in regalo un Commodore 64, uno dei primi computer per uso domestico. A differenza di molti suoi coetanei, non si è limitato solamente a giocare con questo computer, ma ha iniziato fin da subito a scrivere propri programmi. "Un giorno metterai a frutto tutta

questa esperienza che stai facendo", gli disse suo padre vedendo la passione e la tenacia che il figlio riponeva in queste attività. E suo padre aveva ragione. Con il passare degli anni per Luca l'hobby si è trasformato in lavoro, mettendo in pratica nella vita anche il suo credo: tutto è possibile se lo si vuole veramente!
Il tempo lasciato libero dai suoi impegni lavorativi Luca ama trascorrerlo con la sua famiglia e praticando sport, soprattutto in montagna. La sua grande passione è il volo; alcuni anni fa Di Stefano ha anche conseguito il brevetto di pilota per aerei privati. "È la sensazione di libertà che si prova, nonché l'analisi accurata e la precisione che necessita la fase preparatoria, ciò che mi stimola ed entusiasma maggiormente", racconta Di Stefano; elementi che ritrova anche nella sua professione in cui deve assicurare che l'intelligenza umana venga trasferita in modo adeguato ai sistemi informatici.



Cloud & mobile per migliorare i processi aziendali
11.10.2012 EVENT
HORIZON.DAY
CLOUD COMPUTING & MOBILE



Giovedì 11 ottobre 2012
Bolzano, Hotel Sheraton

DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
Dal benvenuto e registrazione alle **prove pratiche** con Samsung Galaxi, Tablet e Smartphone.

Con l'intervento dei docenti prof. Giuseppe Pirro e Marco Montali della **Libera Università di Bolzano** e il prof. Paolo Lorenzi dell'**Intendenza Scolastica Italiana**.

ORE 18:30 seguirà rinfresco e aperitivo **HORIZON**: l'incontro tra speakers, partecipanti, clienti e interessati.

Partecipazione gratuita, è gratuita la registrazione.
www.horizon.bz.it



HORIZON Srl
Bolzano - via A. Volta, 3 - tel. 0471 971 777 - fax 0471 973 084
info@horizon.bz.it - www.horizon.bz.it

Vinci un Galaxy TAB2 10.1
Il fortunato tra i partecipanti potresti essere tu.

