



innovation
challenge
2024



Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano
Tel. 02-72222825/26/28 - www.enovifisincampo.it

Comunicato stampa

FIERE, SIMEI PREMIA L'INNOVAZIONE: ANNUNCIATI I VINCITORI DELL'INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO" 2024

(Milano, 4 novembre 2024). Sono stati svelati oggi i vincitori dell'**Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" 2024**, il concorso di Simeì (Fiera Milano Rho, 12-15 novembre) dedicato alle più interessanti novità della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e al beverage. I riconoscimenti, che verranno consegnati durante la cerimonia inaugurale della 30^a edizione del Salone internazionale leader per le macchine per enologia e imbottigliamento (12/11, ore 11.30, sala convegni Pad. 2), fotografano un settore sempre più competitivo (quasi 2,5 miliardi di euro di export e più di 2,1 miliardi in attivo nella bilancia commerciale), innovativo e orientato alla razionalizzazione del lavoro e delle risorse. In primo piano, la ricerca sui materiali e l'utilizzo dell'intelligenza artificiale a servizio di una produzione sempre più rispettosa dell'ambiente, sostenibile e modulabile sulle variabili esigenze del mercato.

Technology Innovation Award

Alle proposte più promettenti proprio sul fronte dell'innovazione tecnologica il Comitato tecnico-scientifico ha assegnato il titolo di **Technology Innovation Award**. Si va da un filtro con bassa impronta carbonica per il trattamento del vino e delle fecce, il *Flavy X-Treme 3 in 1* di **Bucher Vaslin**, a un sistema automatico per la filtrazione di liquidi ad alta concentrazione come l'*Active Flow* di **Enomeccanica Bosio** o *La Semplice* di **Gamba**, un impianto mobile di lavaggio per la pulizia interna dei serbatoi. A questi si aggiungono l'*EVO2-FERM* di **Parsec**, un dispositivo per la gestione della nutrizione durante la fermentazione, e la *Prexa Infinity* di **Puleo**, una pressa pneumatica con produzione integrata di azoto per lavorazioni in atmosfera inerte. Sul fronte dell'intelligenza artificiale e della raccolta dati, vengono premiati **P.E. Labellers** per *TelescoPE*, un sistema installato su etichettatrici basato su AI per la raccolta e l'elaborazione dei dati, e **Omnia Technologies** per *HMI i-Get*, un'interfaccia uomo-macchina per l'efficientamento dei processi produttivi.

Green Innovation Award

Si distinguono invece per l'impegno ambientale le soluzioni premiate con il **Green Innovation Award**, quest'anno particolarmente vivace sul fronte packaging e delle soluzioni di chiusura. **Ancor Capsules** punta sull'alluminio e riceve due menzioni per *STELVIN® Goes Greener*, un tappo a vite a bassa impronta carbonica prodotto con alluminio riciclato, ed *Essentielle*, un capsulone da spumanti plastic-free composto in prevalenza da alluminio e poi carta. Ribalta l'equazione con un altro capsulone completamente privo di plastica **Crealis**, che si aggiudica il Green Innovation Award per *Symbiosis*, un capsulone fatto da carta (componente primario) e alluminio. Si concentra invece proprio sulla plastica **Vinventions**, segnalato per *Nomacorc Ocean*, una chiusura ottenuta con plastica riciclata raccolta dagli oceani. Completano la categoria il *Recycling Gas System* del **Bertolaso | Omnia Technologies**, un sistema di recupero dei gas tecnici in fase di imbottigliamento, e *Low Emissions Distillery* di **Frilli | Omnia Technologies**, un generatore di vapore per distillerie a basso consumo energetico.

New Technology



innovation challenge 2024



Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano
Tel. 02-72222825/26/28 - www.enovitisincampo.it

Riceve infine il premio come **New Technology**, *X100* di **Cork Supply** (tecnologia basata su AI per la misura del tasso di trasferimento di ossigeno nei tappi), *Fondi di Barrique in ceramica* di **Defranceschi** (utilizzati per impedire difetti gustativi dovuti ai fondi non tostati e per riscaldare tramite induzione), *WineScan™ 3 SO₂* di **Foss Italia** (una piattaforma di analisi rapida e multiparametrica), la *Valvola riempimento 206* di **Gai Macchine** (una valvola di riempimento per liquidi alimentari fermi come vino, acqua, succhi e liquori), *AVAFERM® Spark* di **HTS Enologia** (strumento per la gestione della nutrizione e dell'apporto di ossigeno in fermentazione); *AromaLoc®* di **JU.CLA.S.** (sistema per la limitazione della perdita di composti aromatici durante la fermentazione), *Libero beverage e Libero wine* di **Permeare | Omnia Technologies** (un sistema di dealcolazione con membrane semipermeabili), *Heli-X®* di **PMH Vinicole** (una pompa per mosto con basso impatto sull'integrità dell'uva), *ALcryo Vortex 10* di **Siprem International** (un impianto di raffreddamento in continuo dell'uva pigiata e diraspata); *WQS Nomasense O₂* di **Vinventions** (un sistema connesso di controllo e gestione dell'ossigeno durante la vinificazione) e *Win&Fit* di **Win&Tech | Omnia Technologies** (uno strumento per la misurazione automatica dell'indice di filtrabilità dei vini).

Con 575 aziende e marchi in vetrina, più di 30mila metri quadrati espositivi e delegazioni estere da 32 nazioni, Simeì è la manifestazione leader per le macchine per enologia e imbottigliamento. Tra le novità 2024, il sodalizio con **Distillo** - fiera dedicata alle attrezzature per le micro-distillerie che realizzerà la sua 3^a edizione all'interno di Simeì -, la prima edizione di **Beer Forum**, gli "stati generali" della birra in Italia, e "**L'Oleoteca di Olio Officina**". A completare la panoramica sul versante vino, **Enovitis Business**, appuntamento "indoor" dedicato alle tecnologie per la coltivazione del vigneto che, insieme a Simeì, rappresenta l'unico appuntamento fieristico internazionale per l'intera filiera produttiva del vino, dalla barbatella alla bottiglia.