



# *Consolato della Repubblica Argentina*

*Consulado General y Centro de  
Promoción Argentina*

*Milán, República Italiana*

*Via Agnello, 2*

*20121 Milano*

*Telefono: 02 77729430*

*Fax: 02 77729444*

*Email: [economica@consolatoargentino.it](mailto:economica@consolatoargentino.it)*

---

## INTI – Istituto Nazionale di Tecnologia Industriale

L'INTI si affida a tecnologie specializzate ed equipaggiamenti unici nel Paese, formando un'ampia rete di collegamenti per offrire un'assistenza completa all'industria.

### Missione

Vogliamo rafforzare la competitività dell'Industria Nazionale attraverso lo sviluppo e il trasferimento della tecnologia per l'innovazione.

Forniamo servizi tecnologici in tutto il territorio del nostro paese e ci occupiamo anche della misurazione della loro performance.

La nostra promessa è quella di contribuire allo sviluppo della sostenibilità dell'industria seguendo il piano strategico definito dal Ministero per lo Sviluppo della Produzione Nazionale, destinando i nostri sforzi al settore privato, al sistema scientifico-tecnologico e ai settori produttivi regionali.

### Visione

Siamo l'Istituto lider nel campo dell'innovazione per le piccole e medie imprese di tutta la Nazione e abbiamo consolidato la nostra leadership anche in materia di ricerca e sviluppo, servizi tecnologici e controllo qualità della produzione.

### Obiettivi

Il nostro obiettivo è favorire lo sviluppo e la sostenibilità industriale, contribuendo all'attuazione delle politiche e delle strategie definite dallo Stato, rimodernando l'infrastruttura disponibile attraverso lo stanziamento dei fondi necessari, implementando e migliorando i sistemi di gestione in modo conforme ai requisiti delle norme nazionali e internazionali riconosciute nei differenti ambiti di applicazione.

### Storia

L'INTI fu creato mediante il Decreto Legge 17.138 del 27 dicembre del 1957, insieme alla nascita di un gruppo di istituzioni nazionali destinate a mettere in moto gli investimenti pubblici, la scienza e la tecnologia.

I suoi primi laboratori si trovavano nel Parco Tecnologico Migueletes in un fondo di 19 ettari nel Partido de General San Martín, in provincia di Buenos Aires, dove oggi si concentrano una trentina di laboratori e spazi di lavoro. Oggi l'INTI è presente in tutti gli snodi regionali e settoriali del paese, promuovendo la ricerca e sviluppo in rete, con il fine di accompagnare e favorire la crescita industriale in tutto il paese. Questa espansione ha permesso all'Istituto di ricoprire un'ampia gamma di specializzazioni industriali, in collaborazione con le università, laboratori statali, imprese pubbliche, associazioni imprenditoriali e altre organizzazioni nazionali ed estere collegate con l'attività tecnologica.

Fin dall'inizio, l'INTI ha guidato le associazioni e le industrie all'interno dei suoi centri per fare in modo che le attività di sviluppo soddisfacessero pienamente le necessità e le richieste del settore industriale.

Con un personale altamente specializzato e laboratori provvisti di strumenti e attrezzature adeguate – in alcuni casi, uniche nel paese – vengono ricoperte quasi tutte le aree industriali.

Un'altra caratteristica che fa di INTI un'istituzione unica nel paese è che agisce come referente nazionale nell'ambito dei rilevamenti e delle misurazioni, essendo nato come Istituto Nazionale di Metrologia, in accordo con la Legge 19511 (Decreto 788/03).

Per questa ragione ha l'obbligo di realizzare, riprodurre e mantenere la precisione dei parametri nazionali di misurazione. Questo lavoro contribuisce ad assicurare la qualità delle misurazioni relative alla protezione dell'ambiente, alla salute, agli alimenti, alla sicurezza pubblica, alla correttezza del commercio e alla qualità della produzione industriale.

Sito Web: <https://www.inti.gob.ar/>

---

## BODEGA LA MANSA

### Vini biologici delle ande



L'Argentina è il maggior produttore di vini del Sud-America ed è il quinto produttore a livello mondiale. La qualità della sua produzione è cresciuta incessantemente negli ultimi anni, guadagnando posizione nel mercato mondiale.

Bodega La Mansa si trova a San Rafael, in provincia di Mendoza, ai piedi della catena delle Ande, a 1200 metri di altezza. È una regione vinicola per eccellenza, che possiede tutte le caratteristiche necessarie per coltivare uve di altissima qualità enologica.

***Le sue varietà più famose sono Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bonarda, Tempranillo, Chardonnay e altre.***

Gaston Bonoldi, proprietario della Bodega, informa che fin dall'inizio ha selezionato i migliori vigneti, esponendoli ad un ***processo di coltivazione 100% biologico***, da cui si ottengono colori, aromi e sapori unici.

“I nostri vini vengono prodotti in piccole quantità e ogni varietà riesce a raggiungere la sua massima espressione. Grazie alla cura e all'attenzione del personale, si ottengono vini di altissima qualità”, afferma Bonoldi.

Nel mese di agosto del 2020, per la prima volta, questi vini argentini sono riusciti ad affermarsi nel mercato cinese, che controlla gli ftalati presenti,

composti chimici presenti nel vino che si formano durante il processo di produzione.

Per raggiungere questo mercato, *La Mansa realizzò le analisi degli ftalati nei laboratori della sede dell'INTI a Mendoza*, unico organismo autorizzato dall'Istituto Nazionale di Viticoltura per il controllo di questi composti nei campioni di vino.

“Il lavoro che abbiamo realizzato con l'Istituto è stato di grande aiuto, sia dal punto di vista umano che economico. Un venerdì abbiamo contattato l'INTI per poter ottenere il certificato di analisi degli ftalati, infatti la settimana seguente avremmo dovuto spedire il vino al nostro cliente cinese. Con grande sforzo e coordinazione siamo riusciti a rispettare i termini stabiliti con l'acquirente”, racconta Gaston Bonoldi.

Da due anni La Mansa esporta anche in Russia, Brasile e Paraguay servendosi di alcuni distributori in ogni paese. In alcuni mercati sono presenti anche degli show-rooms e prossimamente ne verranno aperti altri in Messico e in Pararaguay.

“Produrre vino è una sfida ardua. Però *realizzare vini unici è ancora più impegnativo, dato che è indispensabile coniugare la conoscenza, la passione e le caratteristiche di un territorio eccezionale.*

I nostri vini sono il risultato dell'attenzione degli agricoltori, che curano ogni dettaglio nella creazione di vini eccellenti, resi tali dalla qualità del terreno e dall'irrigazione a goccia degli strati sotterranei”.

Sito Web: <https://www.lamansa.com.ar/>

---

## DOLBI

### Soluzioni tecnologiche sicure per la produzione agricola



Dolbi S.A produce macchinari per l'agricoltura. Questi si distinguono per la tecnologia all'avanguardia e la loro comprovata efficienza.

Dolbi è un'impresa lider nella fabbricazione di attrezzature per la catena di produzione del cotone.

Situata nella località di Avellaneda, provincia di Santa Fe, cominciò la sua attività disegnando e realizzando un aratro, seguito dalle prime seminatrici con 5 solchi.

Adesso conta su un impianto industriale di 13.500 metri quadri dove vengono prodotte seminatrici per semi grossi e fini, rulli trituratori, ripuntatori Paratill, aratri da campo, fertilizzanti, tagliaerba, mietitrici e ***fordellatrici per cotone (macchinari che si fabbricano solamente in Argentina che permettono di ottenere rotoli e moduli cilindrici di cotone.)***

***Insieme all'INTI, l'impresa lavorò per l'adattamento di una mietitrebbia per cotone alle norme internazionali per la sicurezza.*** Ciò le permise di ottenere il certificato di conformità dall'Unione Europea per esportare queste mietitrebbie. L'Istituto ha anche redatto un manuale di istruzioni per la sicurezza del compratore.

“L'assistenza e l'accompagnamento dell'INTI ci ha permesso di rafforzare le relazioni con il mercato estero, non solo per quanto riguarda il rispetto delle normative, ma anche per presentarci come un'impresa che protegge la sicurezza degli operai che lavorano con i nostri macchinari. ***Grazie al manuale delle istruzioni che descrive le misure di sicurezza e le precauzioni da tenere, cerchiamo di minimizzare i rischi per gli utilizzatori***”, spiega Elbio Dolzani, membro del Consiglio d'Amministrazione dell'impresa.

L'impresa cominciò ad esportare in Paraguay e attualmente esporta anche in altri importanti mercati agricoli del Brasile, Uruguay, Venezuela, Kazakistan, Turchia e Sudafrica, che si affidano alla tecnologia Dolbi per la produzione del cotone.

“Puntiamo sullo sviluppo e sull'innovazione, fabbrichiamo macchinari eccezionali, adatti alle necessità di tutti i clienti che si occupano di produzione agricola” conclude Dolzani.

***I macchinari vengono venduti con i manuali tecnici tradotti nella lingua del paese di destinazione, inoltre i rappresentanti di vendita rispondono a tutte le richieste dei clienti.***

Il futuro di S.A Dolbi sarà senza dubbio quello di continuare ad offrire ai produttori agricoli di tutto il mondo soluzioni tecnologiche adatte alle loro necessità.

Sito Web: <https://www.dolbi.com.ar/>

## PHARMAMERICAN

Lider nella produzione di integratori alimentari e infusioni



Pharmamerican è un'impresa argentina, situata nella provincia di Buenos Aires, specializzata nello sviluppo e nella fabbricazione di prodotti per la salute: *integratori e medicinali a base di erbe racchiusi in capsule e infusioni a base di erbe e frutta in bustine.*

Per garantire la sicurezza e l'affidabilità dei suoi prodotti, l'impresa opera seguendo le norme di Buona Pratica di Controllo e Gestione (GMP), monitorate dalle autorità sanitarie, e rispetta le norme internazionali del Food Safety System Certification (FSSC 22000) che affianca il Sistema di Sicurezza Alimentare per la produzione di integratori a base di erbe naturali e vitamine.

Con lo scopo di aumentare la propria produttività e migliorare i suoi processi, l'impresa ha contattato l'INTI per ricevere assistenza tecnica in diverse aree.

Walter Borkowski, responsabile dell'area commerciale e finanziaria, afferma: "Abbiamo lavorato con l'INTI per verificare l'eventuale mancanza di materie prime, il corretto funzionamento dei macchinari e la taratura delle nostre attrezzature. *La loro assistenza ci ha permesso di migliorare il sistema di produzione, sia a livello di costo sia di quantità*".

Pharmamerican produce un'ampia gamma con *più di 300 prodotti* con il marchio omonimo e sviluppa ed elabora diverse formule secondo le disposizioni e con i marchi dei clienti.

Uno dei prodotti più importanti dell'impresa sono le infusioni di erbe, frutta e aromi misti in bustina da cui si ottengono miscele squisite.

Possiede una capacità produttiva mensile di circa 30 milioni di sacchetti, il 20% dei quali viene esportato in paesi come Perù, Paraguay, Cile, Bolivia, Ecuador, Repubblica Dominicana, Uruguay, Brasile, Venezuela, Stati Uniti e Russia.

*Le infusioni in bustina, che vengono vendute con il marchio 'Saint-Gottard', non contengono coloranti o conservanti, sono senza glutine (quindi adatte per celiaci) e hanno il certificato Kosher.*

In Argentina, i loro prodotti si possono trovare nei supermercati, nelle grandi catene, nei negozi al dettaglio e in più di 11.000 punti vendita di prodotti alimentari e medicinali.

Per questa linea di produzione, Ignacio Mesa, socio responsabile, ricorda con orgoglio che alcuni investitori russi hanno contattato Pharmamerican per apprendere il metodo di produzione delle infusioni in bustina così da

sviluppare una propria linea di produzione di tè con macchinari argentini. Ora sono dei lider nel mercato russo.

“Tutti i nostri prodotti sono concepiti per migliorare il benessere e la qualità della vita delle persone, e le nostre infusioni sono caratterizzate da una grande varietà di sapori unici, che ispirano sensazioni piacevoli e salutari”, conclude Walter Borowski.

Sito web: <https://www.pharmamerican.com.ar/>

---

## TIGOUT

### Capsule per dolci



Unica nel suo genere, Tigout, che in francese significa “*piccolo gusto*” è una piccola-media impresa familiare argentina che nel 2018 si trasformò nella prima impresa di elettrodomestici che produce specialità gourmet dolci e salate, attraverso delle capsule surgelate. Questo prodotto innovativo è già molto richiesto in Europa, negli Stati Uniti e in America Latina.

La passione che la famiglia ha per il caffè espresso in capsule e la cucina dei dolci ha portato ad un’idea innovativa: fabbricare una macchina che permettesse a tutto il mondo di cucinare un delizioso dolce in qualsiasi momento della giornata a casa propria.

Nel 2017 investirono in innovazione e svilupparono il prodotto con l’aiuto di due ingegneri, esperti nella progettazione delle macchine da cucina, e due pasticceri. L’anno successivo ottennero il primo prototipo, ma delle 27 ricette che avevano, potevano realizzarne solo quattro. A quel punto decisero di contattare il settore gastronomia di INTI e di richiedere assistenza per l’analisi e la replicazione delle ricette.

Rodrigo Córdoba, titolare di Tigout afferma: “*Mi sorprese come avessero ricevuto il mio progetto. L’INTI si trasformò nella nostra guida e laboratorio. Ci fornì anche la licenza RNE che ci ha permesso di aprire una fabbrica di prodotti surgelati e di realizzare un investimento importante per l’acquisto dei macchinari e la costruzione della struttura.*

*Adesso stiamo spostando la produzione ad un impianto che ci permetterà di fabbricare un maggior volume di unità giornaliere di dolci come crumble alle mele, biscotti al cioccolato bianco, tortini al dulce de leche, muffin ai lamponi, e alimenti salati come focaccine, chipà (pagnotta sudamericana al*

*formaggio), muffin con prosciutto e formaggio, tortini e soufflé al formaggio, e altri*

A partire da un accordo con un'azienda tedesca che ha trasferito il suo Know-How, i loro prodotti si potranno acquistare anche nel mercato asiatico.

Il progetto si sta diffondendo nei mercati di tutto il mondo e le loro macchine sono già presenti nel Regno Unito, in Spagna e in Germania. I canali commerciali sono molto diversi, per esempio, attraverso una fabbrica di camper, è possibile incorporare queste macchine come parte dell'arredamento e vendere le capsule attraverso la loro catena di vendita.

Questo progetto costituisce una buona opportunità per gli investitori che desiderano aderirvi, in quanto l'esperienza accumulata fino a questo momento mostra che questo sarà un prodotto desiderato in tutto il mondo.

Sito Web: <http://tigout.com/>

---

## LAS QUINAS

**“Dulce de leche vegano”, un alimento biologico unico nel mercato.**



Di General Las Heras, in provincia di Buenos Aires, Las Quinas è un'azienda che cresce ininterrottamente dal 2003 producendo alimenti biologici e che, con l'aiuto dell'INTI dal 2007, è riuscita ad esportare in Giappone, in Europa e negli Stati Uniti.

Durante la ricerca di prodotti che garantissero la migliore qualità, Ricardo Parra fondò con la sua famiglia **“Las Quinas”**. Si chiama così perché voleva trasmettere un messaggio che ricordasse la salute: la Quina infatti è un albero rappresentato sullo stemma della bandiera del Perù, gli antichi Maya e Inca lo utilizzavano come medicina naturale per curare varie malattie.

Cominciò come apicoltore e oggi produce ogni tipo di dolce: alla frutta, con latte e anche vegani come il **“dulce de leche vegano”**, dopo averlo creato recentemente insieme all'INTI, con tutte le proprietà biologiche che lo rendono unico nel mercato, e che già accende l'interesse dei compratori di tutta l'America Latina.

Lo sviluppo di questo prodotto fu supportato dagli specialisti dell'INTI, con l'obiettivo di offrire ai consumatori un dolce biologico privo di ingredienti di origine animale.

*“L'INTI ci ha dato la possibilità di produrre i cibi biologici proprio come si dovrebbero fare, a lunga conservazione, senza l'utilizzo di additivi e rispettando le norme, garantendo la sicurezza di tutti i processi produttivi”*, afferma Ricardo Parra.

Il suo dulce de leche vinse nel 2013 il primo premio per il *“Dulce de leche dell'anno”* e fu scelto per essere dato in regalo ai delegati che parteciparono al G20.

I paesi che più richiedono i prodotti di Las Quinas sono Giappone, Stati Uniti, Danimarca e Paraguay.

Ricardo Parra spiega: *“Inizialmente, parlare di prodotti biologici era molto insolito, costituivano un mercato di nicchia, il consumatore li vedeva come qualcosa di eccentrico. Costò molto far capire che il produttore biologico ha tutto in regola e che garantisce la tracciabilità del prodotto dalla terra alla tavola. Negli ultimi anni furono gli stessi clienti ad incominciare a promuovere il consumo di alimenti naturali. Quando compriamo scegliamo il mondo in cui vogliamo vivere”*.

Sono benvenuti gli investitori che capiscono l'importanza di questo tipo di prodotti, sani e biologici, ed è per questo che vengono sempre più richiesti nel mondo. Alimenti naturali che fanno attenzione alla salute dell'ambiente e del consumatore.

Sito Web: <http://www.lasquinas.com.ar/>

---

## CHETANO

### La “penna” autoiniettabile



Chetano nacque da una necessità del mercato locale. Oggi sono gli unici nel paese che producono penne “autoiniettabili” e sono una delle poche aziende a produrle a livello internazionale.

Nel 2015 Carlos Andrea Fechino e Claudio Fabián Culini, amici d'infanzia, decisero di realizzare il sogno di associarsi e dar vita ad una piccola media

impresa fortemente innovativa. Scoprono che una grande impresa locale di biotecnologie stava sviluppando prodotti come l'Interferone, un ormone per la fertilità e per la crescita. Questi prodotti si ottengono in forma liquida e vengono inseriti in un dispositivo medico come la penna autoiniettabile. L'azienda non aveva un fornitore nazionale e importare la penna non era economicamente conveniente. Per questo motivo, i due amici si offrirono di iniziare a fabbricarle.

Portarono avanti un progetto con i fornitori locali e così crearono un'impresa. Quest'ultima si chiama "Chetano" perché i suoi titolari hanno nonni italiani che si chiamavano tra loro "**Che, tano**". Oggi i loro principali clienti sono i laboratori Amega Biotech e Bagó.

*"L'INTI ci ha aiutato a portare avanti tutti i passaggi necessari per brevettare la nostra innovazione, una penna con cartucce da 1 e 3 ml. Ciò ci ha permesso di ottenere la documentazione e ci ha dato il vantaggio di essere riconosciuti internazionalmente, infatti il brevetto ci è servito per esportare"* afferma Carlos Andrea Fechino.

*"Adesso stiamo producendo 2.500 unità a settimana. È una capacità produttiva importante, il prossimo passo sarà quello di arrivare a 10.000 unità. Ciò sarà possibile automatizzando le linee, per cui abbiamo bisogno di un grosso investimento"* aggiunge Fechino.

Hanno esportato in Uruguay e hanno grandi possibilità di farlo in tutti i paesi del Sud America, Europa, Stati Uniti e Canada.

Oggi l'impresa continua con le sue ricerche, ampliando la gamma di prodotti, portando avanti l'industria nazionale attraverso i prodotti di alta qualità e le certificazioni che le permetteranno di raggiungere il mercato internazionale.

Occorre ripetere che si tratta di strumenti che non esistono nel mercato nazionale e che a livello internazionale sono prodotti da pochi paesi.

Chetano è una delle imprese che decise di investire per rafforzare il valore aggiunto e per ottenere supporto dall'ingegneria per la produzione con l'aiuto dell'INTI.

## Specialisti nella fabbricazione di proteine funzionali



Yeruvá S.A. è un'impresa familiare di Santa Fe che elabora prodotti a base di proteine per il consumo da parte di persone e animali a partire dagli scarti dell'industria alimentare e dei birrifici. Esporta la maggior parte della sua produzione in differenti parti del mondo.

***Grazie all'aiuto dell'INTI sviluppò nuovi prodotti, verificò la qualità e migliorò i processi.***

Nasce nel 1995 per mano di Juan Miguel Requena e sua moglie Silvana Luisa Gaido. Il padre di Juan aveva un'impresa che produceva farina d'ossa e carne, però suo figlio avvertì il grande spreco e il grosso ammontare di rifiuti prodotti dal sangue nei frigoriferi, e decise di sfruttare la sua esperienza per la creazione di Yeruvá, un'azienda che, anche se piccola, era forte, dinamica e flessibile ai cambiamenti.

Iniziò la sua attività con la produzione di plasma ed emoglobina dei bovini. ***Oggi fabbricano più di 15 prodotti utilizzando il sangue bovino, suino e del pollame, il siero del latte e il lievito di birra.***

Nel 2008 costruisce l'impianto per i derivati del latte, dove si utilizza come materia prima il siero del formaggio, a partire dal quale si ottengono vari prodotti come il siero di formaggio in polvere parzialmente demineralizzato, il siero re-ingrassato con olio di palma e prodotti a base di latte.

Nel 2012 installa l'impianto per la produzione di lievito di birra, utilizzando come materia prima l'estratto di lievito risultante dalla produzione della birra, per ottenerne un ingrediente proteico, il lievito di birra essiccato in polvere attraverso il processo di polverizzazione.

Marcos Requena, responsabile dell'area commerciale dell'azienda afferma che: "Con l'INTI abbiamo ottenuto un supporto tecnico per i diversi impianti e prodotti. Ci aiutò a realizzare i nostri nuovi progetti come il plasma destinato alle persone e all'industria della carne. Lavoriamo anche al miglioramento dei processi e dell'efficienza produttiva con il metodo Kaizen".

***"Siamo specialisti nell'essiccazione delle proteine funzionali. Sappiamo che dobbiamo continuare ad innovare continuamente per differenziarci, attraverso la produzione di un portafoglio di prodotti con un maggior valore aggiunto"*** conclude Marcos Requena.

L'impresa ha rafforzato efficacemente la sua esperienza nell'esportazione attraverso abilitazioni e attestati internazionali, qualificandosi tra le altre compagnie come fornitore globale in prima linea in diversi mercati dell'America latina, Europa, Stati Uniti e Asia.

Sito Web: <https://www.yeruva.com.ar/>

---

## ARGENPACK

Un'impresa che non smette di reinventarsi



ARGENPACK Corrugados S.A è una piccola-media impresa familiare che offre soluzioni per confezioni e imballaggi per l'industria.

La pandemia, la sua capacità di diversificazione e l'abilità di generare iniziative, la stimolarono a sviluppare nuovi prodotti come letti di cartone ondulato per i centri di isolamento.

Fu fondata nel 1984 da Ernesto Carlos Cacace, che cominciò a vendere prodotti per imballaggi di cartone e plastica. Fu così che l'impresa iniziò a fabbricare scatole solamente con una macchina per tagliare la carta e un operaio.

Adesso, 36 anni dopo, con l'aiuto dei suoi figli - Carlos nell'area commerciale e Juan Eduardo nell'area di produzione - ***Ernesto e la sua impresa offrono lavoro a 93 persone, e hanno più di 300 clienti attivi all'anno e 15 prodotti diversi*** tra cui le confezioni per l'industria alimentare e gli imballaggi speciali, che permettono di sostituire gli involucri di legno per l'industria dei pezzi di ricambio per auto e per pezzi di arredamento come letti, sedie, poltrone, scrivanie.

***Nella situazione attuale si sono trasformati in produttori di letti di cartone ondulato per i centri di isolamento COVID-19.*** Hanno anche sviluppato delle attrezzature per il riassetto delle imprese, come divisori dei posti di lavoro, sia per le industrie manifatturiere sia per le officine, e bare in cartone destinate a mercati esteri.

Il figlio Carlos afferma: "L'INTI ha creato un grande valore per le imprese. Attraverso i suoi centri di ricerca, è un punto di riferimento insostituibile nel nostro campo. Ci rivolgiamo all'Istituto per i nostri progetti o per migliorare il nostro sistema di produzione.

È da più di 18 anni che lavoriamo insieme. Iniziammo nel 2002, ricevendo assistenza per la qualità dei nostri imballaggi e della logistica e per testare i nostri prodotti. Con l'aiuto dell'INTI, Argenpack migliorò il suo sistema produttivo.

*Grazie all'Istituto siamo riusciti ad avere una visione molto più tecnica e globale per i processi produttivi*", aggiunge Cacace.

I loro prodotti vengono esportati nell'Unione Europea e in America latina. "Siamo molto impegnati a distinguerci attraverso un prodotto di qualità e non inquinante, caratteristiche che oggi il mondo stima" conclude Carlos Cacace.

Sito Web: <http://www.argenpack.com/>

---

## QM EQUIPMENT

Lider nazionale nella produzione di apparecchiature per pozzi petroliferi



L'impresa disegna e sviluppa attrezzature complesse per l'assistenza nel processo di estrazione di petrolio nei pozzi, fornendo macchinari per la fratturazione, cementificazione e stimolazione. È specializzata anche nella produzione di apparecchi per la conservazione di prodotti criogenici, cisterne (in rispetto alle norme internazionali API 650), container offshore (rispettando le indicazioni della norma della Direzione Nazionale dei Trasporti) e serbatoi a pressione.

QM equipment nasce nel 2004 con l'intento di fabbricare le attrezzature per petrolio e gas nel paese. ***Dal primo momento l'idea fu quella di garantire prezzi e qualità di livello internazionale.*** Con questo obiettivo, in pochi anni, QM diventò lider nazionale nella produzione di attrezzature per pozzi petroliferi. **Attualmente fabbricano più di 60 macchinari con diverse funzioni, per la fratturazione, la cementificazione, il coil tubing, drilling, workover e altri.**

Pablo Fiscaletti, presidente attuale di QM: ***"l'INTI ci ha sempre accompagnato attraverso servizi di valutazione e misurazione.*** Negli ultimi anni abbiamo partecipato al progetto Kaizen Tango per migliorare l'efficienza e la produttività della nostra impresa", e aggiunge: "Fin dall'inizio, l'impresa non ha mai smesso di accrescere la sua capacità

produttiva malgrado gli alti e bassi del settore del petrolio e gas, e di fatto, quando ripensiamo alla breve storia dell'impresa, vediamo che proprio negli anni in cui si è abbassata l'attività di questo settore, abbiamo investito di più e siamo cresciuti a livello di infrastrutture, migliorando anche i nostri processi produttivi, le capacità del personale e ottenendo nuovi attestati per la qualità dei nostri sistemi”.

Situata nel Parco Industriale de Mar del Plata, QM Equipment ha una superficie di 25.000 m2, con un'impianto metallurgico, 35 gru a ponte che possono innalzare fino ad 80 tonnellate di peso e uno staff di 200 operai qualificati per la saldatura ASME, installazioni elettriche, idrauliche e meccaniche, insieme a 35 ingegneri con diverse specializzazioni.

Oggi, grazie alla sua tecnologia e ai suoi prezzi competitivi, esporta ai paesi dell'America latina che operano nel campo del petrolio e del gas, agli Stati Uniti, alla Russia, Arabia Saudita, Egitto, Oman e altri.

A questo proposito Fiscaletti afferma: *“esportare ci ha sempre dato orgoglio, perché è la miglior dimostrazione che quello che facciamo vale molto”*.

Sito Web: <https://www.qm-equipment.com/>

---

## FRACKING DESIGN

### Pelletteria sostenibile e di triplo impatto



L'impresa guidata da tre sorelle, Carla, Ornella e Mora Basilotta nasce dal loro impegno nel proteggere l'ambiente, l'educazione e il lavoro onesto. Producono pelletterie dal disegno e qualità eccellenti con gli scarti delle grandi borse di plastica utilizzate come contenitori di sabbia che vengono poi buttati dalle industrie petrolifere (la maggior parte di questi rifiuti vengono bruciati, e ciò genera un grosso impatto sull'ambiente a causa delle emissioni di carbonio) a cui aggiungono parti in cuoio che vengono scaratate dalle concerie.

Cominciarono con due modelli di zaino e successivamente disegnarono una linea di altri dieci modelli ispirata ai lavoratori dei centri urbani. *Oggi fabbricano più di 40 prodotti differenti come portafogli, valigette, portanotebook, portamonete e calzature realizzate artigianalmente, unisex e con tre vantaggi: riducono l'impatto ambientale, tutelano il lavoro onesto, e*

*sono al cento per cento riciclabili.* Nel loro disegno sta la vera differenza: ogni prodotto racconta una storia di sostenibilità.

“Quando nacque l’idea di utilizzare le giganti borse di plastica che vengono buttate dalle industrie petrolifere, ci siamo rivolti all’INTI per effettuare dei test di resistenza al peso, all’attrito, all’impermeabilità e altri. Ci stilarono anche un protocollo di prova adattandolo al materiale, per il quale intervennero il settore tessile e plastico. L’INTI ci ha dato la risposta che volevamo per iniziare la nostra attività con l’impresa”, commenta Ornella Basilotta.

Per Fracking Design lavorano nove persone e cinque cooperative che intervengono nel processo, che rappresenta più di 80 famiglie in tutta la catena di produzione.

Il processo inizia con la raccolta dei rifiuti delle borse di plastica, dopodiché lo si porta a diverse cooperative che si occupano del riciclo dei materiali, dove vengono lavate, tagliate e sterilizzate attraverso un procedimento industriale che comprende la stiratura, l’avvolgimento e il confezionamento.

*“Ci scelgono non solo per l’estetica e la resistenza dei nostri prodotti, ma anche per essere parte del mercato sostenibile”*, aggiunge Ornella.

A questo proposito, l’impresa conta sull’appoggio della Segreteria dell’Ambiente della città di Neuquén, che assicura che il materiale utilizzato per i prodotti è uno scarto innocuo e non tossico. *Ha ottenuto anche l’attestato internazionale di impresa sostenibile e il marchio di “Buon disegno argentino”.*

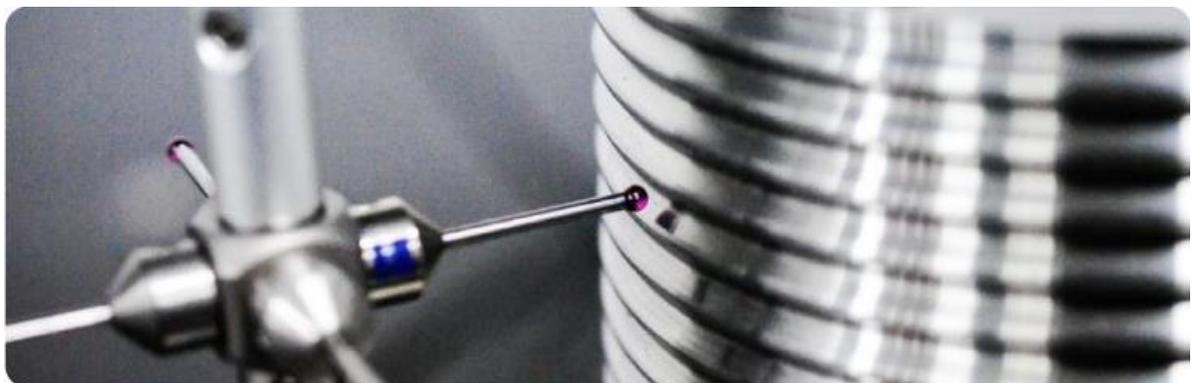
Già esportano negli Stati Uniti e il loro obiettivo adesso è quello di aprire un mercato in America Latina, attraverso dei distributori e grandi catene commerciali.

Sito Web: <https://www.frackingdesign.com/>

---

## METALLURGICA GERBAUDO

Fornitore per l’industria petrolifera con riconoscimento internazionale



*Quest’anno la Metallurgica Gerbaudo ha ottenuto la certificazione dell’American Petroleum Institute (API) che le permette di esportare in*

***tutto il mondo misuratori per verificare le filettature utilizzate nell'industria degli idrocarburi.***

Fondata nel 1956 nella provincia di Cordoba, Argentina, da Juan Agustín Gerbaudo, cominciò la sua attività producendo pezzi di ricambio e con il passare del tempo, accompagnando la crescita dell'industria metallurgica del paese, incorporò nuove tecnologie fino a diventare una delle prime imprese a specializzarsi nella laminazione e nella rettifica di filettature.

Insieme all'INTI hanno sviluppato i sistemi di misurazione in rispetto alle norme dell'API, soddisfacendo le necessità dei produttori di attrezzature e macchinari per l'industria petrolifera. Svilupparono anche prodotti speciali di produzione per l'industria alimentare, ferroviaria, medica, aeronautica, nucleare e della plastica. La gamma di prodotti è ampia, tra i quali possiamo trovare: misuratori da lavoro API per l'industria petrolifera, macchinari speciali per la filettatura di precisione, servizio per la certificazione dei misuratori, strumenti per la misurazione dei condotti e tubature del petrolio e gas, viti a ricircolo, laminatrici per filettature e profili speciali.

Juan Gerbaudo, presidente dell'impresa afferma: "L'INTI ci ha accompagnato durante il corso di tutta la storia della nostra impresa. Fu un fattore di grande importanza che ci ha permesso di diventare l'impresa lider nelle filettature e nella produzione di misuratori grazie al trasferimento delle conoscenze e grazie alle sue revisioni alle nostre macchine di misurazione e strumenti di controllo. Con l'INTI stiamo diventando gli unici a certificare i sistemi di misurazione del lavoro".

Dal 2005 esportano in paesi come Ecuador, Canada, Romania, Emirati Arabi, e altri, anche se i principali paesi di destinazione sono Stati Uniti e Messico, con la prospettiva di allargare ancora i propri mercati. ***// raggiungimento di quest'obiettivo sarà facilitato dalla certificazione API che renderà la Metallurgica Gerbaudo l'unica impresa del Sudamerica certificata internazionalmente per il mercato interno e per l'esportazione di questo tipo di merce, e che permetterà all'impresa di aprire nuovi negozi.***

Gerbaudo conclude: "siamo un'impresa flessibile e diversificata, lider nella fornitura di pezzi unici. Offriamo soluzioni complete ai nostri clienti e cerchiamo di creare valore e sviluppo costante".

Sito Web: <https://gerbaudosa.com.ar/>

## DON ATILIO

### Tradizione e tecnologia nella produzione dei formaggi



Don Atilio S.A è un'impresa familiare situata nella città di Tandil, in provincia di Buenos Aires. Proveniente da una famiglia di lunga tradizione nei latticini, cominciò con la produzione di due tipi di formaggio e oggi supera le 35 tipologie di formaggio duro, semiduro, molle e dulces de leche.

Fu fondata nel 1993 per la produzione di formaggio a partire dal latte ricavato dalla propria fattoria. Non appena venne acquistato un terreno per la vendita dei prodotti e averci messo il marchio, cominciarono a introdurre nuove varietà di formaggi, latte e ricotta. Mantenendo i massimi standard di qualità e a fronte della crescente domanda per i suoi prodotti, Quesos Don Atilio continuò ad espandere le sue vendite raggiungendo tutti i punti dell'Argentina attraverso una rete di logistica e distribuzione. Il suo impianto di lavorazione rispetta la normativa vigente del Servizio Nazionale di Qualità e Igiene dei prodotti alimentari, e attualmente ha il permesso per l'esportazione.

Esteban Magnasco, il proprietario dell'impresa afferma che: “i continui investimenti in attrezzature e nuove tecnologie, insieme alla costante formazione e specializzazione del personale, ci ha permesso di rendere il marchio 'Don Atilio' sinonimo di qualità. Ci distinguiamo per la varietà e per i prodotti gourmet, cose che le grandi aziende non hanno, a causa della standardizzazione della produzione”.

L'altra cosa che ci contraddistingue è la qualità e l'origine dei formaggi di Tandil, la cui tradizione deriva dagli immigrati svizzeri e italiani e la cui unicità è resa dalle caratteristiche climatiche del luogo, che permettono di ottenere un latte ricco di proteine e grassi. Questi vantaggi competitivi hanno permesso la formazione del Cluster dei caseifici di Tandil, di cui fa parte Don Atilio, che cercano di promuovere strategie congiunte per l'elaborazione di formaggi che si distinguono per l'alta qualità. Sul piano internazionale, il Cluster di Tandil è il primo in Argentina ad unirsi alla Piattaforma Europea di Collaborazione tra Cluster, risultato conseguito grazie all'assistenza di INTI, che sostiene l'impresa nella fase di accesso ai mercati esteri e nell'incontro con partner strategici nella catena di valore internazionale.

Magnasco aggiunge: “lavoriamo con l'INTI da più di 15 anni. Il suo aiuto ci ha permesso di migliorare la qualità, l'efficienza produttiva e il risparmio

energetico. Al tempo stesso, ha formato il nostro personale nella valutazione di formaggi e dolci. Attualmente, stiamo lavorando al miglioramento dello smaltimento dei rifiuti, tema che fin dall'inizio è stato oggetto di impegno nel rispetto dell'ambiente da parte dell'impresa.”

Tra le specialità del Caseificio Don Atilio, oltre ai tradizionali Brie, parmigiano Reggiano e Quartirolo, ci sono il tipico formaggio argentino, il Pategras, di consistenza morbida e semidura, dal sapore leggermente salato, e i formaggi affumicati.

Più di 150 anni di tradizione casearia della famiglia Magansco sono portati avanti da Don Atilio S.A, con la stessa passione e con un nuovo obiettivo: entrare nel mercato delle esportazioni con i suoi formaggi gourmet.

Sito Web: <https://www.donatilio.com/>