LA GALVANINA







o início do século XX a sociedade La Galvanina (com sede em Rimini - Loc. San Lorenzo Monte, na província que leva o mesmo nome) iniciou a própria atividade do setor da bebidas confeccionadas industrialmente engarrafando recipientes de vidro a Água Mineral Galvanina, que na época era consumida principalmente por uma elite de famílias nobres da região; desde então, cada vez mais clientes aprenderam a apreciar as grandes qualidades digestivas deste produto, que, ano após ano, foi ampliando a própria difusão até cobrir todo o território italiano. Em 1989 a Água Mineral Galvanina chegou em todos os continentes, da África até a Ásia e da Austrália até as Américas, tornando-se assim uma das águas minerais mais conhecidas e apreciadas do mundo. Para acompanhar o sucesso



obtido nos mercados internacionais, a empresa de Rimini ampliou os próprios estabelecimento de produção, procurando alcançar o objetivo da qualidade total dos próprios produtos com uma atualização contínua das tecnologias empregadas. A Galvanina opera atualmente através de dois pólos produtivos de Rimini e Apecchio, que empregam no total cerca de 20 pessoas na Itália e mais de 30 filiais comerciais no exterior.







PRODUTOS DE QUALIDADE E CONTÍNUA ATUALIZAÇÃO TECNOLÓGICA

cidadezinha Apecchio. província de Pesaro, a sociedade por ações La Galvanina engarrafa a água oligomineral Val di Meti. em um pólo industrial adquirido em outubro de 2008, depois de muitos anos de fechamento causados por trocas de propriedades repetidos e sem sorte. Graças a este investimento importante, a La Galvanina reativou a produção e a comercialização desta água de longa tradição, ícone da genuinidade do interior da região italiana Marche fruto incontaminado das montanhas das quais provém. A água oligomineral Val di Meti nasce e brota a uma altitude de cerca de 700 metros acima do novel do mar no coração dos Montes **Apeninos**



INSTALLATION / La Galvanina



esta água maravilhosa, perfeitamente balanceada na sua composição oligomineral. Conhecida e apreciada há séculos, diferencia-se pela sua composição oligomineral perfeita que faz desta água o alimento ideal na primeira fase da infância e nas dietas pobres de sódio, ótima durante as refeições e útil para quem pratica esporte...praticamente uma adequada para todos e em qualquer momento do dia. O "reavivamento" do estabelecimento Acqua Val di Meti foi possível graças a uma grande ação de modernização e ao desenvolvimento dos equipamentos de engarrafamento, necessários para que as linhas de produção voltassem a ter condições de eficiência e de produtividade. A superfície do estabelecimento foi mais do que dobrada, de modo que fosse possível abrigar na mesma estrutura a produção tanto



garrafas de vidro como em garrafas de plástico. No projeto de revalorização e modernização dos equipamentos, a sociedade La Galvanina visou soluções tecnologicamente avançadas capazes de dar à marca Acua Val di Meti a mesma visibilidade internacional dos outros produtos do grupo, graças a um aumento das exportações e a uma estratégia de marketing inovativa.









O antigo esplendor da água mineral e das bebidas não-alcoólicas naturais empresa La Galvanina S.p.A. é famosa na Itália e no mundo não somente pela sua água mineral, mas também pela produção de águas aromatizadas e bebidas não-alcoólicas a base de sucos de fruta e aromas naturais, iniciada nos primeiros anos de 1900. A Galvanina, histonicamente, é uma das mais antigas fontes de água mineral natural na Itália; de fato, desde a sua fundação, em 268 A.C., a colonia de Ariminum (a atual Rimini), onde se acha a fonte, era uma das cidades



romanas mais importantes de todo o norte da Itália. Como confirmação do interesse dos antigos Romanos por este lugar rico de águas terapêuticas há as descobertas arqueológicas,





feitas durante as escavações das galeiras de condução da água Galvanina e da colocação da antiga fonte renascentista, que nos levam a deduzir que existiam banhos térmicos; tais descobertas disponibilizaram ao homem um cenário excepcional de rochas e imponentes canais subterrâneos nos quais, há milênios, escorre nas profundidades a Água Mineral Galvanina. A Água Galvanina,



















graças ao magnésio, ao cálcio e aos bicarbonatos dissolvidos nela, e juntamente com um moderado conteúdo de anidrite carbônica livre (38,5 mg d CO² por litro), age no fígado e no estômago e portanto pode

favorecer as funções hepatobiliares; além disso, estimula a digestão se for bebida durante as refeições, desempenha uma ação diurética e pode diminuir o nível de ácido úrico no sangue.







No coração da Itália, na cidade dos sonho,... nasce a água Galvanina

á mais de 160 anos Rimini é a resposta dos sonhos de gerações de pessoas em férias; a cordialidade, a capacidade dos seus habitantes de acolher e um território que oferece junto quilômetros de praias,

sabores antigos, arte, relax, diversão e uma antiga tradição ligada ao bem-estar e aos tratamentos termais, fazem desta cidade da região Romanha um ponto de referência do turismo internacional. Quem valoriza o bem-estar e a saúde do próprio corpo sabe muito bem que Rimini é um lugar rico de águas terapêuticas, conhecidas desde os tempos dos Romanos, como a água Galvanina, que surge do pico de San Lorenzo Monte de Rimini. O seu sabor e a sua pureza nascem do coração das rochas dos Montes Apeninos Setentrionais, dos quais a neve e as chuvas que ali caem abundantemente percorrem um longo e profundo caminho no coração da terra, atravessando rochas

e canais, para chegar completamente puras à fonte de San Lorenzo Monte de Rimini. Desde 1901a água que brota desta fonte é engarrafada pela empresa "La Galvanina S.p.A." em um dos mais modernos estabelecimentos da Itália, que opera com base em três princípios irrenunciáveis: a qualidade do produto, a economia de energia e a proteção do ambiente. Além desse estabelecimento de Rimini, a sociedade La Galvanina realizou uma ação de modernização também do sistema de engarrafamento da Água Val di Meti em Apecchio, adquirindo máquinas de alta tecnologia fornecidas pela SMI como a embaladora em película termo-retraível Smiflexi SK 502T e a formadora de papelão wraparound Smiflexi WP 450.







PARQUE TERMAL GALVANINA

Árvores centenárias, gramados verdes, flores, uma área rica de perfumes para respirar em meio aos vestígios de uma antiga localidade romanda; estamos falando do vasto e lindo Parque Termal Galvanina, que os omanos tinham escolhido como lugar termal e que é um dos lugares mais bonitos de Rimini. Depois de anos de portões fechados, o parque recentemente reabriu as portas com grande estilo sendo o anfitrião da 13° edição do Festival da Cozinha Italiana, um extraordinário evento com excelente comida, bom vinho e bemestar. Áreas temáticas dedicadas ao azeite, ao vinho, à cerveja, à pizza, à



cozinha de autor, a centenas de produtos caseiros de qualidade, à produção de produtos biológicos foram colocadas à disposição do público para a degustação, experimentação e para compras especiais a serem consumidos no próprio lugar com a família ou para levar para casa como uma lembrança saborosa de uma experiência eno-gastronômica inesquecível.



ara satisfazer as preferências mutáveis dos consumidores, as empresas do setor das bebidas devem dispor de modernas linhas de engarrafamento capazes de se adaptar rapidamente às tendências do mercado. Por isso, a La Galvanina

escolheu os equipamentos da SMI como a embaladora Smiflexi SK 502T e a formadora de papelão Smiflexi WP 450, que são projetadas especificamente para passar rapidamente da confecção de garfas PET e vidro de marca Val di Meti, Iceberg e Galvanina Executive para os recipientes de bebidas nãoalcoólicas Biológicas que a empresa engarrafa para numerosas marcas privadas. A formadora de papelão WP 450 atende as necessidades de produção da linha de 24.000 garrafas/hora e embala tanto as garrafas PET (de 0,5 l.



e 1,0 l.) como as de vidro (de 0,355 l., 0,75 l. e 1,0 l.) em caixas de papelão wrap-around com ou sem a presença de separadores pré-formados de papelão; mas precisamente as garrafas PET de 0,5 l. são confeccionadas na configuração 4x6, enquanto as de 1

litro no formato 3x4 em caixas wraparound com ou sem separadores. As garrafas de vidro de 0,355 l. das marcas Prestige e Iceberg são confeccionadas em caixas warp-around no formato 4x6, enquanto as de 0,75 l. - também das marcas Prestige e Iceberg - e no formato 3x4 em caixas com ou sem separadores; por fim as garrafas de 1,0 l. são embaladas no formato 3x4 e 2x3. Também a embaladora SK 502T garante a mesma flexibilidade operativa da formadora de papelão descrita acima; de fato as garrafas PET da 0,5 l. são

now

confeccionadas em pista dupla nos formatos 3x2 e 4x3 somente película e no formato 6x4 somente película e bandeja e bandeja + película, enquanto as de 1 litro são confeccionadas nos formatos 3x2 e 4x3 somente película e nos formatos 4x3 bandeja+película. As máquinas de embalagem Smiflexi SK 502T e WP 450 satisfizeram plenamente as expectativas da La Galvanina em termos de versatilidade e flexibilidade. porque, além de permitir rápidas trocas de formato, elas podem ser adaptadas a futuros processamentos de novos produtos, formatos e confecções. Todos os modelos de máquinas confeccionadoras SMI da série Smiflexi são, de fato, especialmente apropriadas para linhas de engarramento multiproduto e multi-formato, onde a



Desde 2011 a sociedade La Galvanina detém a licença da marca Almaverde Bio Itália, um consórcio que associa 11 empresas do setor agroalimentar



italiano com comprovada experiência no campo dos alimentos biológicos. A Almaverde Bio foi fundada em 2000 com o objetivo de oferecer uma gama completa de produtos biológicos com a mesma marca "guardachuva", associando empresas italianas especializadas no próprio setor merceológico, que são independentes no plano da comercialização mas investem em comum numa única marca; A Almaverde Bio atualmente é reconhecida omo a primeira marca de produtos biológicos na Itália, e tem o orgulho de ter uma variedade absolutamente única no setor, adequada para todos os canais comerciais. A La Galvanina, empresa histórica no panorama agroalimentar italiano, que opera no território nacional desde

1901 e no exterior desde 1987, é conhecida pela produção de águas minerais naturais e bebidas não-alcoólicas a base de fruta caracterizada por uma atenção especial à riqueza de componentes naturais. Do suco de romã até a bebida de café, do suco de toranja mediterrânea até a limonada, a variedade de bebidas da Galvanina sempre propôs produtos ricos de substâncias naturais saudáveis, cuja qualidade é biologicamente certificada. A empresa de Rimini há anos desenvolveu uma linha de bebidas não-alcoólicas, com ou sem gás, a base de produtos biológicos sem o acréscimo de açúcares e em água mineral; especialmente, para a Almaverde Bio foram criadas duas linhas de produtos exclusivos dirigidos tanto ao mercado nacional como ao europeu: uma dessas inclui quatro tipos de bebidas (bebida de laranja amarela, limonada siciliana, tangerina e frutas vermelhas), enquanto a outra abrange quatro tipos de chá frio (de limão, pêssego, verde e branco com polpa de goiaba e essência de flor de loto).







now **ROMANHA:** metros quadrados e do bem-estar , foi reaberto durante o dedicados ao sabor junto com evento, o departamento de tratamentos os protagonistas da gastronomia hidropônicos do Parque, onde os visitantes **TERRA DO** italiana: tudo isso é o Festival da Cozinha e hóspedes puderam matar a própria sede Italiana, que, depois de realizar etapas gratuitamente com as famosas águas em algumas regiões italianas, no mês de termais e digestivas da Galvanina; além SABOR PARA setembro de 2013 chegou na esplendida disso, foram abertos ao público o Museu localidade do Parque Termal Galvanina, Arqueológico adjacente com os objetos nas colinas de Rimini. Durante o Festival descobertos da época Romanda, bizantina **PALADARES** da Cozinha Italiana, um verdadeiro parque e renascentista, achados nas escavações gigantesco de diversões da comida com o do Parque Termal Galvanina e as Antigas **GULOSOS** melhor da comida, do vinho, da cerveja Fontes Romanas com as câmaras de captação e sedimentação, através da complexa rede de galerias subterrâneas de condução. Atualmente na sua 13° edição, esta manifestação é um dos encontros eno-gastronômicos mais importantes; o evento, que junta o melhor da comida e do FESTIVAL vinhos italianos, é itinerante: em 2012 foi realizada em Pérgola, na região Marche, conhecida como a cidade da trufa branca de qualidade, envolvendo televisões, jornalistas, importantes chefes italianos e compradores estrangeiros (além de um 6/7/8 settembre 2013 público consistente) para a degustação da **INGRESSO GRATUITO** comida e de vinhos excelentes.