



ANTONIO FIORE

Panificatori dal 1958

Presentazione

ANTONIO FIORE

Una scelta di gusto

Questa è una storia di coraggio, di passione e di tradizione. È la storia di un uomo, **Antonio Fiore**, e della sua famiglia che nel 1958, in un piccolo panificio di Andria, ha portato ad apprezzare i taralli come uno dei **sapori più fragranti della Puglia**. Il tarallino è un pezzo di Puglia che finisce nelle mani di persone di ogni età. I taralli, però, non sono tutti uguali. È nella fragranza la vera magia di un tarallo.

Negli anni '70, il figlio di Antonio, Aldo, s'interrogava su quale fosse l'elemento che potesse conferire al tarallino ancora più carattere. **"Voglio un prodotto diverso. Voglio che chiunque lo mangi ne percepisca la differenza!"**. Fu così che ebbe l'intuizione: "lieviteranno con molta lentezza, in modo naturale. Sarà il lievito Madre l'elemento di differenziazione."

Dopo 30 anni, Antonio e Francesco, i figli di Aldo, realizzarono i **Fragrantini®**, uno snack che parla a chi ha il cuore friabile e un bisogno costante dei sapori di Puglia, ovunque nel mondo.

Le tre generazioni, negli anni hanno sempre trovato opportunità nei venti di cambiamento. Anche durante il 2020, l'Azienda non si è arresa. Anzi, ha scelto di perseguire un obiettivo: una nuova ricetta per i **Fragrantini®**, che lo rendesse ancora più fragrante e con un minor apporto di grassi e sale. Ma questa scelta richiedeva lo smantellamento del vecchio impianto e un'Azienda dal nuovo motore. E così è stato.

Antonio Fiore non ci ha pensato due volte: Nessun periodo d'incertezza può mettere in discussione il rapporto di assoluta fiducia tra l'azienda e i consumatori.

L'Azienda si è dotata di una linea produttiva in continuo, tecnologicamente avanzata, ad altissima efficienza, che va dalla creazione dell'impasto all'uscita del pack e che assicura:

- **L'aumento degli standard di sicurezza alimentare**, in quanto l'operatore non viene mai a contatto diretto col prodotto;
- **Una qualità superiore** perché l'intero sistema, già a partire dall'impastatrice "a bracci tuffanti", consente all'impasto di restare elastico e di non subire stress.





ANTONIO FIORE

Panificatori dal 1958



Il risultato è un prodotto più sicuro e dal gusto fedele ai tempi delle lavorazioni tradizionali. Anche la bollitura del tarallo è rimasta per immersione, come tradizionale vorrebbe. Ma l'innovazione non si ferma mai. L'azienda Antonio Fiore ha continuato a espandersi e ad arricchire la sua offerta con nuove proposte di gusto per gli amanti delle cose buone e genuine. Sono nati così i **Buoni Perché**, snack genuini, proteici e ricchi di fibre, realizzati con ingredienti semplici e selezionati, ideali per chi vuole gustare un prodotto sano, leggero e buono senza compromessi.

I **Cranciotti**, sono l'ultima **novità in casa Antonio Fiore**: snack cotti al forno dal gusto esplosivo e dalla croccantezza irresistibile. Un concentrato di sapore in grado di conquistare anche i palati dei più giovani.

Ecco perché Antonio Fiore è una scelta di gusto.



RICERCA E SVILUPPO PER LA QUALITÀ DEI TARALLI

Ricerca e Innovazione a supporto della tradizione

Negli ultimi anni Antonio Fiore Alimentare ha affiancato agli investimenti produttivi un programma di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale finalizzato all'innovazione del processo produttivo dei prodotti da forno.

L'obiettivo del progetto è stato quello di individuare, monitorare e controllare in modo continuo i parametri che influenzano la qualità del prodotto finale, attraverso l'impiego di tecnologie digitali, sensoristica avanzata e sistemi di raccolta dati.

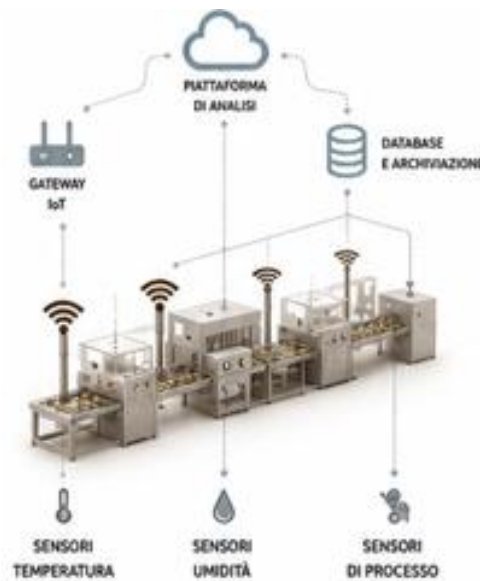
Le attività di ricerca hanno consentito di sviluppare strumenti innovativi per:

- monitoraggio temperatura;
- monitoraggio umidità;
- controllo delle fasi di lavorazione;
- raccolta e storicizzazione dei dati di processo;
- supporto alle decisioni produttive;
- miglioramento continuo della qualità.



Le tecnologie sviluppate

Architettura IoT per il controllo della produzione



Sensori installati

- ✓ Temperatura
- ✓ Umidità
- ✓ Parametri di raffreddamento
- ✓ Parametri di lavorazione
- ✓ Monitoraggio qualità prodotto

Risultati ottenuti

- ✓ Migliore controllo del processo
- ✓ Riduzione delle difettosità
- ✓ Maggiore uniformità produttiva
- ✓ Miglioramento della qualità finale
- ✓ Tracciabilità dei dati



Risultati della ricerca e benefici per il cliente

Prima

- controllo basato prevalentemente sull'esperienza operativa;
 - monitoraggi puntuali;
 - dati non centralizzati.

Dopo il progetto

- monitoraggio continuo dei parametri di processo;
 - dati centralizzati e storicizzati;
 - controllo qualità in tempo reale;
- maggiore affidabilità della produzione;
- supporto alle decisioni produttive.

Benefici

Qualità

Prodotti più uniformi e controllati.

Sicurezza

Maggiore monitoraggio dei processi.

Efficienza

Riduzione delle anomalie produttive.

Innovazione

Integrazione tra tradizione artigianale e tecnologie digitali.



Antonio Fiore Alimentare s.r.l.

Via Appio Claudio, 26/30 - Zona P.I.P.

76123 Andria (BT) - ITALY

Tel. +39 0883 596125 | info@fiorealimentare.it

  www.antoniofiore.net