

Legal Notice - The information on this site is subject to a [disclaimer](#) and a [copyright](#) notice

[News](#) | [Promotion](#) | [Help](#)



**IRC Network**

The Innovation Relay Centres

[Home](#) | [Find a Technology](#) | [Events](#) | [Success Stories](#) | [Services](#) | [Local Contact](#) | [Special G](#)

Success  
Stories

**IRC Awards**

## IRC Awards



Each year, the IRC network awards its most successful technology transfer.

You will find below the presentation of the IRC Network Awards for 2005.

- [IRC network award to the most successful industrial technology transfer](#)
- [IRC network award to the most successful exploitation of research results.](#)

### IRC network's award to most successful industrial technology transfer



**Italian SME, Raytec Vision, and Spanish-based multinational, Chupa Chups, were presented on 29.6. with the Innovation Relay Centre network's award for most successful technology transfer from industry.**

**The award recognises the successful introduction of Raytec Vision's innovative X-Ray inspection system to Chupa Chups' production line, ensuring a more efficient quality-control process and better sweets for Europe's young (and not so young) children.**

**Presented by Bruno Wattenbergh, chief operations officer of the Brussels Enterprise Agency, host of today's annual meeting of the IRC network, the award aims to promote the importance of transnational co-operation for European competitiveness. This is the focus of the EU-funded Innovation Relay Centres network, which helps small firms across Europe gain access to the best available technologies.**

Quality control is as important a part of the food sector as in any industrial sector. Automation of parts of the production process helps to improve the efficiency and reduce the costs of the process and ensure the highest quality products are consistently shipped by manufacturers.

Raytec Vision is a specialist in the development of machines to sort food, by colour and shape and to grade for quality using X-Ray equipment. On the other side, multinational sweet manufacturer Chupa Chups was looking for equipment to help them improve the quality control of their products.



Brought together at a brokerage event organised through the IRC network, the two firms worked with their respective local IRCs to seal a deal in which Raytec Vision has developed a specific tool for the Chupa Chups production line. The Raytec Vision machine has been tailored to the precise shape of the Chupa Chups sweets. After extensive testing, the machine has been installed on the production line and Raytec Vision will also provide ongoing technical assistance and monitoring.

According to Luis Pérez Gómez of Chupa Chups, the new machine will help them reduce the rejection rate for their sweets, and access new markets. "We are going to improve the quality of our products, and therefore our competitiveness in the most demanding markets," he says.

"Being an SME, an agreement with such a large company was a real challenge," underlines Maria Luisa Piatti of Raytec Vision, "but thanks to the extremely valuable assistance from the IRC network we were able to reach a deal."

Background

The Innovation Relay Centre (IRC) network, part-funded by the European Union, is the world's largest aimed at building technology partnerships between organisations in different countries. Primarily focused on assisting small firms, the network helps them access new and innovative technologies which can help them improve their products and processes, thus becoming more competitive and contributing to Europe's overall economic health.

The network has grown in the ten years since the first IRCs were created. It now encompasses 230 offices in 33 countries, staffed by experts in technology transfer with local knowledge able to address the specific needs of local firms. But through the network they have access to technologies and expertise from across Europe and beyond.

The winners of the award for the most successful transnational technology transfer from industry – and a parallel award for the most successful transnational technology transfer exploiting research results – were selected by the European Commission from submissions from IRCs across the network. The criteria included the socio-economic impact, the enhancement of industrial process, and efficient networking across the IRC network.

#### Contacts

**Ms Elena Suárez González, IRC GALACTEA, Spain** Tel. +34 985 207 434 [galantea@ficyt.es](mailto:galantea@ficyt.es)  
**Ms Marta Serrano, IRC ALPS, Italy** Tel. +39 011 670 0621 [cst.ms@ceccp.org](mailto:cst.ms@ceccp.org)

For further information on other aspects of the work of the IRC network, see the [IRC website](#) or [find your local IRC](#)

#### List all the IRC Awards per year:

- [2001](#)
- [2002](#)
- [2004](#)
- [2005](#)



[Home](#) | [Feedback](#) | [Links](#) | [Project Contacts](#) | [Member Access](#)

*Ansa 29/06/05*

**INNOVAZIONE: ALIMENTI AI RAGGI X, PREMIATA AZIENDA ITALIANA  
PREMIO UE PER MIGLIOR ACCORDO TRASFERIMENTO TECNOLOGIA**

(ANSA) - TORINO, 29 GIU - Per la prima volta va all'Italia il premio istituito dalla Commissione Europea per il migliore accordo di trasferimento transnazionale di tecnologia. Si tratta del controllo a raggi-X di prodotti alimentari confezionati, per individuare corpi estranei 'pericolosi' per la salute, incompletezze e deformazioni dell'alimento. L'azienda è la piemontese Raytec Vision di Moncalieri (Torino) che ha trasferito la tecnologia al noto produttore di dolci Chupa Chups con sede nel nord della Spagna. I premiati sono gli Innovation Relay Centres (Irc) Alps di Torino e Galactea di Asturias (Spagna), che hanno creato il contatto tra le 2 imprese e le hanno affiancate fino al raggiungimento dell'accordo. Il Centro Estero Camere Commercio Piemontesi è partner del consorzio Alps coordinato dalla Camera di commercio di Torino, che vede anche la collaborazione del Centro Sviluppo (Aosta) e della Camera di commercio di Genova. "Questo premio è per noi motivo di orgoglio non solo come Centro Estero e come Alps - commenta Francesco Devalle, presidente del Centro Estero Camere Commercio Piemontesi - ma anche come piemontesi e italiani. Mi preme anche ricordare che oggi con fierezza parliamo di Raytec Vision e di Chupa Chups, ma a fianco di questo caso ce ne sono altri non meno importanti che dimostrano le capacità del nostro Paese di proporsi nel panorama europeo con competenze tecnologiche ed innovative di alto livello, che oggi più che mai costituiscono la chiave del successo di un'impresa e in generale di un sistema economico". (ANSA).

MIGLIOR ACCORDO DI TRASFERIMENTO DI TECNOLOGIE

## Controllo di alimenti ai «raggi X» la Ue premia una ditta torinese

••• L'industria piemontese si conferma ai vertici nel settore dell'innovazione tecnologica. Ieri a Bruxelles, per la prima volta, un'azienda italiana ha ricevuto il premio istituito dalla commissione europea per il migliore accordo di trasferimento transnazionale di tecnologia. Merito della Raytec Vision di Moncalieri, azienda che ha messo a punto un sistema di controllo ai raggi-X per gli alimenti, capace di individuare corpi estranei potenzialmente pericolosi, deformazioni e variazioni di densità. Beneficiaria della tecnologia è stata la spagnola Chupa Chups, nota produttrice di dolci. Il premio è però andato agli enti che hanno creato il contatto e successivamente promosso l'accordo tra le due ditte: gli Innovation Relay Centres Alps di Torino e la Galactea di Asturias (Spagna). Alps Irc è uno dei 71 Innovation Centres che

operano nell'Ue (sette in Italia) con lo scopo di promuovere la cooperazione tecnologica transnazionale, il trasferimento di tecnologia e lo sfruttamento dei risultati della ricerca. Soddisfatto il presidente del Centro estero Camere di commercio piemontesi, Francesco Devalle: «Questo premio è motivo di orgoglio per tutto il Piemonte, un segno della capacità della nostra regione, e dell'intero paese, di agire nel panorama europeo con competenze di altissimo livello nei settori della tecnologia e dell'innovazione». Senza contare che, oltre al caso della Raytec Vision, ne esistono altri, seppur meno rilevanti, che dimostrano «la validità del trasferimento di tecnologia come strumento capace di rinvigorire la concorrenza e avvantaggiare i consumatori», come ha spiegato Marco Mangiantini, coordinatore dell'Alps, che ha ritirato il premio.

la curiosità  
 “Raggi X” ai Chupa chups  
 L’Ue premia il Piemonte

A PAGINA XV

# Tecnologia per i Chupa chups L’Ue “incorona” il Piemonte



Francesco Devalle, presidente del Centro Estero

**L** CENTRO Estero conquista l’Europa grazie ai Chupa Chups. Detta così, può sembrare una storia solo curiosa. Invece, dietro il premio per il miglior accordo di “trasferimento transnazionale di tecnologia”, c’è una trattativa lunga più di un anno e una parola che ricorre sempre più spesso sulle pagine economiche – innovazione – ma che qui ha trovato un’applicazione concreta. Non solo: a dieci dalla nascita della rete degli “Innovation relay center” (Irc) – creata appunto per favorire il trasferimento di tecnologie tra piccole e medie imprese europee – è la prima volta che il premio tocca all’Italia. Così Francesco Devalle, presidente del Centro Estero Camere di Commercio Piemontesi, che ieri è andato a Bruxelles per ritirare il premio, non nasconde l’orgoglio: “Una grande soddisfazione non solo come Centro Estero e Alps, ma anche come piemontesi e italiani”. Un successo del Nord Ovest: l’Alps

oltre al Centro Estero, comprende la Camera di commercio di Torino, il Centro sviluppo di Aosta e la Camera di commercio di Genova.

Ma ricostruiamo le tappe di questo successo nel nome dell’innovazione. All’inizio del 2003 la Chupa chups, azienda spagnola, leader nella produzione delle caramelle che hanno fatto il giro del mondo, cerca tecnologie che permettano di migliorare il controllo della qualità dei propri prodotti. L’Irc Galactea di Asturias – una co-

pia gemella dell’Alps Irc che opera a Torino e degli altri 69 sparsi per l’Europa, compresi altri sette in Italia – invita i dirigenti spagnoli a un “brokeraggio tecnologico” in campo alimentare, inserendo la loro richiesta. Contemporanea-

mente la Raytec di Moncalieri viene convinta dall’Irc Alps di Torino a presentare una sua offerta. Tramite il sistema di matching (incontro tra richiesta e offerta) le due aziende hanno modo di conoscersi e avviare una trattativa. Dopo un lungo negoziato – seguito passo dopo passo dai due Irc – la Raytec propone un sistema personalizzato di ispezione ai raggi X che controlla eventuali difetti delle caramelle Chupa Chups. La tecnologica convince gli spagnoli a firmare il contratto di acquisto. E così il trasferimento transnazionale di tecnologia è diventato realtà, tanto da meritare un premio per i suoi fautori.

Ma quello tra la Raytec di Moncalieri e la Chupa chups non è l’unico accordo favorito dall’Irc Alps: “trasferimenti tecnologici” sono stati realizzati tra il Bionindustry Park del Canavese e un’industria di biotecnologie ancora della Spagna, tra la Microarea di Genova e una società polacca e, ancora, tra la Technos di Pont San Martin e la Rubitherm di Amburgo.

**PIER PAOLO LUCIANO**

RAYTEC VISION PREMIATA A BRUXELLES

## È torinese la tecnologia per le caramelle ai raggi x

Ha insegnato ad una fabbrica spagnola, quella dei Chupa Chups, i famosi lecca lecca a sfera, il modo con cui fare le radiografie alle caramelle. Che così non avranno corpi estranei pericolosi, incompletezze e deformazioni. Una ditta di Moncalieri, la Raytec Vision, è stata premiata ieri a Bruxelles dalla Commissione Europea per il miglior trasferimento di tecnologia, reso possibile grazie all'Alps Irc, istituto sostenuto dal Centro Estero delle Camere di Commercio Piemontesi,

che promuove appunto questi accordi hi-tech. Il software ScanVision su cui si fonda il sistema dell'azienda torinese, utilizza algoritmi in grado di adattarsi alle variazioni di densità e di determinare contorni, dimensione e forma sia degli alimenti che di eventuali corpi estranei. Chupa Chups, che ha uno stabilimento a Villamayor nel nord della Spagna, ha inserito i macchinari Raytec nelle linee di produzione delle famose caramelle con il bastoncino.



## **Trasferimento transazionale di tecnologia** Primo premio a un'azienda di Moncalieri

L'Italia ha vinto il premio per il miglior trasferimento transazionale di tecnologia indetto dalla Commissione europea grazie alla Raytec Vision di Moncalieri con un sistema di controllo a raggi X di alimenti confezionati venduto all'azienda spagnola Chupa Chups.

Il sottosegretario della Lega interviene nel dibattito sul futuro del Nord-Ovest

## COTA: NON E' UN SACRILEGIO DIFENDERE IL TERRITORIO

Roberto Cota

**I**L futuro economico di Torino e del Piemonte è a un bivio. Siamo stati e dobbiamo restare la regione "del fare", ma questa prospettiva oggi è tutt'altro che scontata. La globalizzazione galoppante, la crisi dell'industria automobilistica, le incertezze del dopo-Olimpiadi, i dubbi di tenuta dei vari distretti industriali sparsi sul nostro territorio, ci impongono di sviluppare nuove strategie e, quindi, di cambiare rotta rispetto a quanto sino ad ora è stato fatto.

È evidente che, nel breve periodo, si rende necessaria un'attenta e ragionevole politica di difesa delle nostre produzioni. Ciò che viene prodotto in Piemonte (ma il ragionamento vale anche per le altre regioni) va tutelato, garantito e protetto: il tessile di Biella, i rubinetti e il

pentolame di Novara, il cioccolato dell'alessandrino, l'oro di Valenza, il riso di Vercelli. Sono questi ed altri i punti di forza di un'economia regionale che, da sempre, ha avuto il suo centro pulsante nel capoluogo Torino e nella sua industria pesante.

È mancata la volontà di difenderci da chi ci porta una concorrenza sleale, prima copiando i nostri brevetti e le nostre conquiste tecnologiche, poi invadendoci con merci sottocosto, prodotte in assenza di tutela del lavoro, ambientale, salariale e spesso con aiuti di Stato che l'Unione europea boccherebbe a priori.

Già, l'Unione europea che avrebbe dovuto fare e non ha fatto. Non voglio la polemica, desidero invece vedere affermata una diversa impostazione: anche se è tardi, in politica non può e non deve arrivare il mai. Parlare di interessi territoriali non sia un sacrilegio. In altri Paesi, anche europei, pensare ed agire in questo modo è moti-

vo di unione, non di contrapposizione. In Germania, Francia, Gran Bretagna e Spagna, il territorio unisce e non divide.

Penso al nostro diminuito potere contrattuale, anche in Europa, a fronte di questa mancata consapevolezza. E quando si parla di misure europee, si intendono tutte le misure di salvaguardia previste dai trattati, che vanno applicate senza se, senza ma e senza aspettare che il malato sia già morto.

Perché se oggi la nostra economia è malata possiamo curarla soltanto con una terapia antibatterica forte. Quando avrà ripreso fiato, si sarà riorganizzata, potrà e dovrà contrattaccare con le proprie forze sui vari mercati.

Questo è un dato di fatto e, per una volta, proviamo a vedere le cose non soltanto dal punto di osservazione un po' egoistico di chi cerca di fare affari prescindendo da un legame territoriale. Nessuno pensa di dichiarare guerra al progres-

so o ai commerci internazionali, ma per non morire di globalizzazione bisogna mettere sulla bilancia molto «local».

Sono assolutamente convinto che Torino e il Piemonte non possano rinunciare alla loro vocazione produttiva e industriale. Il turismo può essere una valvola di sfogo, i servizi creano certamente nuova occupazione, l'edilizia (fruendo anche dei fondi olimpici) ha temporaneamente compensato l'emorragia occupazionale di altri settori. Ma, senza uno zoccolo duro, un nocciolo che assicuri posti di lavoro, creazione duratura di ricchezza, solidità di un territorio e di un tessuto sociale, difficilmente la nostra regione potrà continuare a crescere e migliorare. E tale zoccolo duro non può che essere l'industria.

A Torino, oggi, serve una nuova apertura. Non quella rappresentata dall'immigrazione di basso livello, spesso clandestina, quasi mai qualificata. Ci

vuole apertura ai mercati, agli investimenti, alla possibilità di innovare e creare nuove opportunità. Cosa si farà quando i cantieri olimpici chiuderanno i battenti? Chi assorbirà tutta la manodopera occupata nell'edilizia che necessariamente verrà espulsa? Il nostro capoluogo deve aprirsi a chi vuole fare impresa, a chi vuole produrre nella nostra terra. Deve favorire soprattutto chi, già operante sul territorio, vuole scommetterci ancora e poi chi arriva dall'esterno. È triste, ad esempio, che per le Olimpiadi si aprano così pochi nuovi grandi alberghi a Torino, forse anche questa è un'occasione persa. È triste che a Torino continui una monocultura che, se per un certo periodo storico è stata foriera di certezze, adesso rischia di ingabbiare un territorio e la sua gente. Ci vogliono più centri di potere economico, diverse specializzazioni, nuove competenze e una grande capacità di innovare.

L'auto deve restare, si deve continuare a produrre in Piemonte, a progettare, a ideare. Ma sono necessari altri settori sui quali investire, altre capacità da creare e sviluppare. Così, con la diversificazione, non sarà la crisi di un solo settore a mettere in ginocchio un intero territorio. Gli esempi positivi ci sono già: nei giorni scorsi un'azienda di Moncalieri ha vinto un premio a Bruxelles per la sua alta tecnologia innovativa, in materia di controlli sanitari sugli alimenti.

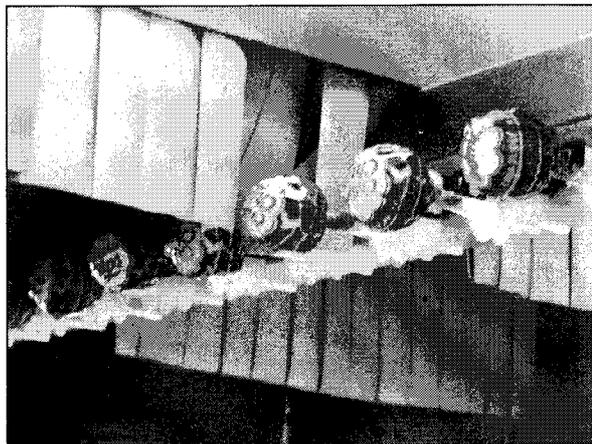
Un investimento di tecnologia che è stato promosso dal Centro estero Camere di commercio, a testimonianza che il settore pubblico può e deve accompagnare questa evoluzione della nostra economia.

Abbiamo le capacità, dobbiamo ritrovare soltanto la forza e la convinzione e togliere gli ormeggi, tenendo presente che ciò che già abbiamo non è una vecchia scialuppa di cui sbarazzarci, ma un incrociatore che ha solo bisogno di una messa a punto.

Sottosegretario alle Attività  
produttive  
Segretario nazionale della Lega  
Nord Piemonte

## Dall'Ue lodi alla ditta cittadina

# Raggi X al lecca-lecca premiata la Raytec per la sua tecnologia



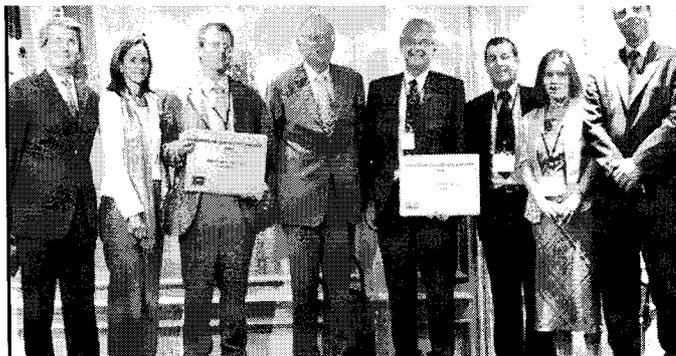
MONCALIERI - L'Europa premia l'innovazione made in Italy. La scorsa settimana il riconoscimento istituito dalla Commissione Europea per il miglior accordo di trasferimento transnazionale di tecnologia è stato per la prima volta attribuito al Bel Paese, premiando la Raytec Vision di via Corradino 16 a Moncalieri. Un'idea semplice, applicata alle caramelle e ai chupa chupa, che risale all'inizio del 2003 e che ha ora portato l'inserimento di macchinari Raytec nelle linee di produzione della società spagnola, che era alla ricerca di tecnologie che permettessero di migliorare il controllo della qualità dei propri prodotti.

Si tratta di un controllo ai raggi x per individuare corpi estranei pericolosi per la salute, incompletezze e deformazioni dell'alimento. Premiati anche Innovation Relay Centres Alps di Torino e Galactea di Asturias. "La produzione industriale di alimenti - sottolineano dalla Raytec - richiede una particolare

attenzione per garantire la sicurezza degli stessi. Il nostro progetto si porta dietro 15-20 anni di ricerca nel settore dei raggi x ed è rivolto ad un genere alimentare quanto mai particolare, quale è il lecca lecca, che viene sottoposto ad un controllo non distruttivo ed automatico. I nostri sistemi consentono di ispezionare prodotti confezionati e sfusi".

"E' un premio per noi motivo di orgoglio - commenta Francesco Devalle, presidente del Centro Estero Camere Commercio Piemontesi - come piemontesi e italiani. Mi preme ricordare che oggi con fierezza parliamo di Raytec Vision e di Chupa Chups, ma a fianco di questo caso ce ne sono altri non meno importanti che dimostrano le capacità del nostro Paese di proporsi nel panorama europeo con competenze tecnologiche ed innovative di alto livello, che oggi più che mai costituiscono la chiave del successo di un'impresa e in generale di un sistema economico".

## Premio internazionale per il trasferimento di tecnologia alla Raytec



BRUXELLES - Il prestigioso premio "Best TTT agreement coming from industry", quale miglior trasferimento transnazionale di tecnologia da industria a industria, è stato assegnato il 29 giugno scorso dalla Commissione Europea a un'azienda italiana, la *Raytec Vision* spa di Moncalieri, per la realizzazione di un sistema di controllo a raggi X dei prodotti alimentari in grado di individuare non solo eventuali corpi estranei, ma anche incompletezze e deformazioni avvenute durante il processo di produzione.

A sottolineare l'importanza del riconoscimento la presenza di Günter Verheugen, vice presidente della Commissione Europea, che ha consegnato il premio al direttore della "Ricerca e Sviluppo" della *Raytec Vision*, Luigi Capra, nostro conterraneo in quanto originario di Pavone Canavese.

Al ritiro del premio, Luigi Capra ha dichiarato: "Sono realmente soddisfatto che, a dispetto di tutti gli ostacoli e dello stato in cui versa la ricerca e l'innovazione tecnologica nel nostro paese, un'azienda italiana e per giunta piemontese sia stata premiata per aver saputo sviluppare e trasferire all'estero della tecnologia innovativa".

Ha poi aggiunto che il premio va inteso come riconoscimento al lavoro di squadra, che compensa gli sforzi di chi ha contribuito a sviluppare la tec-

nologia e di quelli che si sono occupati degli aspetti commerciali stipulando materialmente l'accordo di trasferimento tecnologico: in particolare i rappresentanti degli *Innovation Relay Centers (Irc)*, *Alps* di Torino e *Galactea* di Asturias (Spagna), che hanno promosso l'incontro tra le due aziende, supportandolo in tutte le fasi della collaborazione.

Per quanto concerne la tecnologia trasferita dalla *Raytec Vision* spa alla *Chupa Chups*, noto produttore di dolciumi con sede nel nord della Spagna, ci si chiederà: cosa c'entrano i raggi-x con i lecca lecca?

Nell'industria meccanica l'idoneità all'uso dei prodotti finiti può essere facilmente verificata sottoponendoli a collaudo finale, cioè provando al termine della catena di montaggio ogni singola unità in condizioni operative il più possibile reali.

Nell'industria alimentare invece tale procedura di collaudo non è applicabile in quanto i prodotti si consumano durante l'uso: sarebbe infatti molto semplice verificare l'idoneità all'uso dei lecca-lecca prodotti dalla *Chupa Chups* chiedendo ad alcuni ragazzini di "collaudarli", ma difficilmente ciò che resta potrebbe essere venduto.

Per monitorare allora la qualità delle singole unità di prodotto, impedendo l'immissione sul mercato di quelle

caratterizzate da difetti particolarmente gravi, occorre un "filtro", ad esempio un metal detector o una macchina a raggi-x. La soluzione, costituita da un computer collegato ad una telecamera ai raggi-x, consente di esaminare automaticamente il contenuto di ogni confezione alimentare sigillata, al fine di accertare che all'interno non siano presenti corpi estranei indesiderati di natura radio-opaca; quindi non solo ferro o metalli, ma anche schegge di vetro, frammenti di ceramica, ossa, pietruzze, ecc.

La divisione Raggi-X della *Raytec Vision* spa propone già da anni il suddetto tipo di stazioni per il controllo di qualità.

Nel caso dei lecca-lecca il problema comportava anche l'esclusione della presenza di bolle d'aria all'interno della sfera di zucchero di cui è costituito; ciò al fine di evitare che in conseguenza di una bolla d'aria, addentando un *Chupa* ci si possa ferire con frammenti di zucchero taglienti.

Per venire incontro alle richieste della *Chupa Chups*, la *Raytec Vision* ha reingegnerizzato il progetto dei suoi macchinari in modo da renderli utilizzabili per un nuovo tipo di test, vincendo così l'ambito premio europeo fra le 1600 aziende partecipanti.

gianni ferraro

## PAVONE • Nuove tecnologie per i lecca lecca L'Europa premia Luigi Capra

Un cittadino di Pavone Canavese, Luigi Capra, direttore della "Development & Research" per la Raytec Vision S.p.A. di Moncalieri, ha ricevuto a Bruxelles, il 29 giugno scorso, dal Vice Presidente della Commissione Europea, Günter Verheugen, il premio "Best TTT agreement coming from industry" quale migliore trasferimento transnazionale di tecnologia realizzata appunto dall'azienda piemontese per l'industria spagnola Chupa Chups, nota produttrice di dolci con sede nel nord della Spagna. La

Raytec Vision S.p.A. ha sviluppato e propone già da diversi anni sistemi di controllo per la qualità degli alimenti costituiti da computers collegati a telecamere a raggi X: la soluzione consente di esaminare automaticamente il contenuto di ogni confezione alimentare al fine di accertarne, prima della distribuzione, corpi estranei indesiderati di qualsiasi natura. Per venire incontro alle richieste dell'azienda Chupa Chups, nel ciclo produttivo dei lecca - lecca, si è dovuto reingegnerizzare il progetto dei mac-

chinari in modo da renderli idonei ad un nuovo tipo di test per individuare le presenze di eventuali bolle d'aria all'interno delle caramelle di zucchero. "E' un grande piacere essere qui a rappresentare un'azienda tutta italiana, per giunta piemontese, che ha saputo realizzare e trasferire all'estero una tecnologia altamente innovativa, nonostante le difficoltà reali in cui si trova ad operare la ricerca e lo sviluppo tecnologico nel nostro Paese." afferma Capra ricordando anche che l'ambito premio è un riconoscimento



tangibile per il lavoro sinergico svolto dai partners che hanno curato l'accordo commerciale tra le due aziende: i rappresentanti degli Innovation Relay Centers (IRC),

il consorzio Alps di Torino con il Centro Estero delle Camere di Commercio Piemontese e la Galactea di Asturias in Spagna.

**Gabriella Oldano**

Si chiama Luigi Capra e lavora alla Raytec Vision. Il riconoscimento consegnato a Bruxelles

## Chupa Chups ai raggi X, grazie al Canavese

*Manager di Pavone nel gruppo premiato dalla Ue per il miglior trasferimento tecnologico*

**PAVONE.** Primi in Europa. Primi per il miglior trasferimento di tecnologia da azienda ad azienda. La Raytec Vision, società con sede a Moncalieri, si è portata a casa questo prestigioso premio, consegnato a Bruxelles. Leader del gruppo di ricerca è un manager residente a Pavone Canavese. Si chiama Luigi Capra. Che dice: «E' la prima volta che questo premio è assegnato ad una realtà italiana».

Al premio - tanto per citare qualche numero - concorrevano 1700 diverse aziende provenienti da 33 paesi. L'obiettivo è superare le barriere transnazionali e mettere in contatto le imprese in grado di sviluppare tecnologia con potenziali partner.

Ma che ha fatto Raytec Vision?

Spiega il manager Luigi Capra: «Da anni proponiamo sul mercato macchine che coniugano la tecnologia dei raggi-x con i metodi della visione artificiale per realizzare sistemi di controllo non distruttivo per l'industria alimentare». In pratica, un apparecchio di Raytec Vision riesce, ad esempio, a 'fare i raggi' a barattoli pieni di alimenti ed individuare un eventuale corpo estraneo che, accidentalmente, potrebbe essere caduto nella confezione in uno dei passaggi della lavorazione automatica.

Ma questa volta, Raytec Vision ha fatto di più e ha trasferito la propria tecnologia alla Chupa Chups, notissima azienda dolciaria spagnola. Come? Ancora Luigi Capra: «Chupa Chups aveva un problema diverso. Come si sa, i lecca lecca sono fatti di zucchero caramellato. E a causa del procedimento impiegato per la fabbricazione, è possibile che in certe condizioni si creino delle bolle d'aria nell'impasto e che queste restino imprigionate nel momento in cui lo zucchero si solidifica. Così, a chi piace mangiare Chupa Chups addentandolo invece di succhiarlo, potrebbe capitare di farsi male ai denti o tagliarsi nel caso la bolla d'aria ceda di colpo».

Così, la spagnola Chupa Chups, dopo avere vagliato diverse soluzioni ha scelto quella proposta da Raytec Vision. E adesso, tutti i Chupa Chups, prima di essere immessi in commercio, sono scrupolosamente e rigorosamente sottoposti ai raggi x. (ri.co.)