

Storci: «Il lavoro? Una passione lunga 67 anni»

Da garzone d'officina in Barilla a imprenditore di successo. «Mio padre mi ha insegnato tanto»

Patrizia Ginepri

Affabile e pacato. Mentre parla con l'entusiasmo di un giovanotto e la saggezza di chi conosce come va il mondo, non ci vuole molto a capire che la passione per il lavoro è intatta e si alimenta ogni giorno, nonostante i 67 anni di attività alle spalle. Roba da non crederci.

Anzio Storci, presidente dell'omonima società parmigiana, leader mondiale nel settore delle macchine per la produzione della pasta, è un imprenditore vecchio stampo, che bada alla sostanza.

Tra un impegno e l'altro, («più tardi devo andare a Pistoia») accetta di raccontare la sua lunga esperienza lavorativa e i traguardi raggiunti, con l'umiltà e la saggezza di chi ha saputo rimanere sempre con i piedi per terra.

I numeri della Storci

Leader di mercato

La Storci Spa è stata fondata nel 1991, dal 1995 fa parte del Gruppo Fava-Storci. La società, che ha sede a Lemignano di Collecchio conta 100 dipendenti, un fatturato che nel 2015 ha raggiunto quota 23,5 milioni di euro di cui circa 5,8 milioni di euro di export. E' leader mondiale di mercato nel settore delle macchine e degli impianti per la progettazione, costruzione e installazione di impianti e macchinari per la produzione della pasta con una quota del 45%. Tra le linee prodotte figurano, o anche quelle per couscous, piatti pronti, paste instant.

Per prima cosa, l'età. «Ho 82 anni appena compiuti - dice sorridendo - ma lavoro ancora sodo, perché quel che faccio continua ad appassionarmi oggi come in passato». E girandosi sulla poltrona indica con fierezza un disegno tecnico che campeggia sopra la scrivania. «Vede, quello è un mio progetto per la Barilla, risalente al 1953».

Per raccontare la sua lunga esperienza ci vorrebbe un libro, da dove iniziamo?

Partiamo dal 1949. A settembre entrai in Barilla, avevo 15 anni. Per motivi familiari fui costretto a interrompere gli studi e così incominciai a lavorare. Inizialmente fui assunto come garzone d'officina e imparai a riparare gli stampi delle macchine che davano la forma alla pasta. A 19 anni passai all'ufficio tecnico di cui, nel frattempo, si era dotata la Barilla.



Storci Spa Il presidente e fondatore Anzio Storci.

Possiamo dire che il 1953 fu un anno importante per lei?

In un certo senso sì, perché dopo quattro anni di gavetta, iniziai a lavorare a fianco di un progettista, disegnando macchine e impianti completi. Ben presto ebbi anche l'opportunità di progettare linee automatiche e continue e di collaudare gli impianti.

La sua crescita professionale è dunque strettamente collegata a quella del più grande pastificio al mondo?

Sì, sono molto legato alla Barilla e alle storico stabilimento di Pedrignano. Nel successivo step, da progettista diventai responsabi-

le tecnico di tutta l'area produttiva che vantava gli impianti più grandi e innovativi del mondo. Furono anni importanti per la mia formazione, con me lavorava un'ottima squadra di tecnici.

Il 1977 segnò un'altra tappa importante, cosa accadde esattamente?

Dopo 28 anni da dipendenti decisi di uscire dalla Barilla. In accordo con l'azienda rassegnai le dimissioni, anche se rimasi comunque altri due anni come consulente. Nel frattempo, insieme ad altri 5 colleghi che a loro volta avevano lasciato Pedrignano, fondai la società Parma-

sei che aveva come core business la costruzione di macchine per il settore del latte, nell'orbita della Parmalat e solo marginalmente la realizzazione di piccoli impianti per la pasta.

Facciamo un altro salto temporale, per arrivare agli anni Novanta

I miei figli, Michele e Simone, hanno deciso di seguire la mia attività e nel 1991 abbiamo fondato la Storci per dedicarci esclusivamente alla costruzione di macchine e impianti per la pasta. Pochi anni dopo è arrivata l'unione con una grande azienda del settore, la Fava di Cento. Il

sodalizio ci ha permesso di diventare leader mondiale con circa il 45% del mercato.

Lo sviluppo continuo di tecnologie innovative è stato vincente, quale in particolare?

Ad esempio l'idea di creare una linea produttiva unica per tutti i formati di pasta, denominata Omnia e lo sviluppo di veri e propri impianti su misura.

E' un percorso virtuoso, ma esiste una ricetta?

No, non credo che ci siano ricette particolari. Tuttavia, penso fermamente, che servano esempi morali da seguire, figure che possano insegnare il valore dell'etica, della correttezza e del rispetto. Io ho avuto una famiglia che mi ha sostenuto, un padre giusto ed equilibrato che mi ha trasmesso i sani principi delle nostre radici.

Ai giovani che vorrebbero diventare imprenditori che cosa consiglia?

Occorrono buona volontà e anche un pizzico di fortuna. A chi vorrebbe guadagnare tanto e subito dico che la gavetta è fondamentale. Bisogna munirsi di pazienza e di umiltà, anche uno stage poco remunerato può essere l'inizio di un percorso di successo.

Lei è il presidente della Storci, ma anche un tecnico e un venditore di successo che viaggia, che va all'estero, mai fermo. Dove trova tutta questa energia dopo 67 anni di lavoro?

Diciamo che il lavoro è il mio hobby principale, seguito dal baseball che mi vede impegnato da 40 anni. Al cuor non si comanda e la salute mi sostiene. Non potrei farne a meno. ♦