

# STORCICOM

## N.09

storci s.p.a. / via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / parma / italy / tel. +39 0521 543611 / storci@storci.com / www.storci.com

## STORCI PRÉSENTE LES NOUVELLES LIGNES POUR PÂTES INSTANTANÉES:

### POUR PÉNÉTRER DANS LES NOUVEAUX MARCHÉS DES PRODUITS ALIMENTAIRES AVEC COMPÉTITIVITÉ

Les **lignes pour pâtes instantanées** sont le dernier résultat important de l'activité de notre laboratoire Recherche & Développement.

Elles ont été conçues en suivant les tendances actuelles du monde des produits alimentaires et répondent au besoin croissant de disposer d'un repas chaud, rapide à consommer, tout en étant bon et riche en goût.

Nous parlons, en effet, d'«instant», car il ne suffit que de quelques minutes et un peu d'eau chaude pour pouvoir consommer une assiette de pâtes à la sauce, une alternative parfaite et saine aux noodles asiatiques, avec en plus un excellent rapport qualité/prix.

Un plat cuisiné qui connaît un franc succès dans le monde entier, en Asie, en Europe, dans les pays industrialisés (car il s'agit d'un plat savoureux, mais rapide) comme dans les pays en voie de développement (grâce au bas coût) et dont les prévisions de consommation attendues sont à deux chiffres.

**Michele Storci**, administrateur délégué de Storci S.p.A., à ce propos: «Nous croyons beaucoup dans ces nouveaux produits qui allient les goûts de tous, modernes et traditionnels. Notre objectif? Nous souhaitons élargir la consommation de pâtes, même dans les pays qui généralement en consomment très peu.



Voici quelques-unes des caractéristiques principales de nos lignes:

- En premier lieu, elles prévoient un service complet «**clés en main**»: dans ce cas, le client sera suivi par une équipe d'experts qui l'accompagnera tout au long du développement du projet, en conseillant et suggérant les solutions les meilleures, même pour ce qui concerne le plan d'activités, le développement des recettes et le choix du système de conditionnement ;
- Elles permettent une **bonne diversification** pour les producteurs de pâtes et offrent une **excellente possibilité** pour ceux qui ne le font pas encore;
- Elles permettent également de **pénétrer dans les marchés à l'échelle mondiale**;
- Le produit obtenu est facile à utiliser tout comme sa production avec nos lignes.

Nos lignes peuvent être AUTOMATIQUES, SEMI-AUTOMATIQUES et, comme nous venons de le dire, CLÉS EN MAIN. Elles sont toutes **entièrement personnalisables, polyvalentes** et permettent au client de tester dans notre Laboratoire plusieurs types de production, avec des sauces et des assaisonnements différents. Il est possible de «**convertir**» également un plat déjà existant, après évaluation de la part des techniciens Storci, dans un plat pour la production de pâtes instantanées, ou, voir même, d'ajouter cette nouvelle technologie à la production de pâtes traditionnelles.

**Pour tout renseignement, demande ou curiosité, contactez-nous sans hésiter:**  
[sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)



MICHELE STORCI,  
ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ DE STORCI SPA





# SARL MIS

## «Moulins Industriels du Sebaou»

“Produit en main” made in Storci



Le Maghreb peut compter sur un autre client satisfait grâce à Storci: la fabrique prestigieuse de pâtes, LA SARL MIS «Moulins Industriels du Sebaou». À la recherche d'une solution complète à la pointe de la technologie, incluant non seulement les installations de production (nous parlons d'une ligne de couscous de 500 kg/h et d'une ligne multifonctionnelle Omnia pour pâtes sèches), mais également tout ce qui concerne l'alimentation de ces dernières, c'est-à-dire l'énergie thermique, électrique etc., LA SARL MIS «Moulins Industriels du Sebaou» a choisi Storci, attirée par le prestige dont jouit notre marque, notamment dans ce secteur spécifique.



La famille ZEGGANE, titulaire de LA SARL MIS «Moulins Industriels du Sebaou», résume ainsi le duo avec Storci: «Avoir un seul point de contact a joué un rôle considérable. Storci possède toutes les connaissances dont nous avons besoin ainsi qu'un réseau de fournisseurs locaux très fiables qui nous a permis de réaliser avec succès toutes les phases du projet. Giovanni Strinati, le responsable des ventes au Maghreb et le Président Anzio Storci ont toujours été présents et disponibles, en répondant clairement et de manière exhaustive à tous nos doutes et à toutes nos questions, ce qui nous a permis d'obtenir un résultat exceptionnel».

La famille ZEGGANE, titulaire de LA SARL MIS «Moulins Industriels du Sebaou», résume ainsi le duo avec Storci: «Avoir un seul point de contact a joué un rôle considérable. Storci possède toutes les connaissances dont nous avons besoin ainsi qu'un réseau de fournisseurs locaux très fiables qui nous a permis de réaliser avec succès toutes les phases du projet. Giovanni Strinati, le responsable des ventes au Maghreb et le Président Anzio Storci ont toujours été présents et disponibles, en répondant clairement et de manière exhaustive à tous nos doutes et à toutes nos questions, ce qui nous a permis d'obtenir un résultat exceptionnel».



## LIGNES POUR PÂTES SANS GLUTEN STORCI NO-GLUT

### Lignes No-Glut, l'innovation continue de Storci.

Sans gluten, cela signifie exempt de blé, mais cela comporte la production de pâtes “sans pâte”, dans laquelle la structure et les caractéristiques de qualité inhérentes au blé et à ses précieuses protéines viennent à manquer. Les cœliaques, les personnes souffrant d'une intolérance au gluten, et les salutistes, qui choisissent de manger des aliments élaborés peu communs, représentent les principaux groupes de consommation, beaucoup plus attentifs dans leur choix des marques de référence par rapport aux consommateurs traditionnels.

L'intolérance au gluten est due à un complexe protéique, contenu essentiellement dans le blé, l'orge, le seigle, l'avoine, l'épeautre, le grand épeautre, le kamut et le triticale, qui provoque des problèmes intestinaux. On estime actuellement qu'il y a une augmentation assez importante des cœliaques qui encourage l'industrie à mettre en œuvre la différenciation des produits. **Technologies.** La forte consommation d'énergie, la grande difficulté de nettoyage et la difficulté de gestion du degré de gélatinisation des pâtes sont les principaux défauts des systèmes traditionnels. Les farines crues de maïs, riz, ou les différents mélanges d'amidons et de farines sans gluten sont généralement traités avec de la vapeur en cuve ou en réchauffant la pâte dans une vis d'extrusion revêtue.

En alternative, nous vous proposons deux solutions simples et efficaces, complètes ou intégrables sur les lignes Storci et d'autres fabricants pour pâtes sans gluten de haute qualité. En outre, elles peuvent également être utilisées pour les pâtes normales (\*). **Storci No-Glut Raw** est spécifique pour produire des pâtes sans gluten en utilisant des farines crues de maïs, riz, amidons, féculés et mélanges divers: la fabrique de pâtes est autonome du moulin et économise considérablement sur l'achat de mélanges de farines spéciales. Il n'y a pas de cuisson dans la cuve; la pâte est précuite sur le convoyeur et cela permet d'obtenir la meilleure qualité de pâtes, sans contraintes. La pâte ne forme pas d'amas et la chaleur et l'humidité sont distribuées de manière uniforme en évitant ainsi que certaines parties restent crues: ce qui est la cause principale des petits points blancs inesthétiques sur les pâtes. Grâce aux systèmes de dosage spécifiques et à d'autres unités accessoires, la pâte précuite offre une homogénéité élevée de haute



qualité. Les principaux avantages?

- Très bon contrôle du degré de gélatinisation
- Traitement thermique plus homogène et efficacité énergétique au plus haut niveau
- Pleine gestion des temps de traitement thermique pour les différentes farines
- Facilité d'entretien et aucune stagnation de produit.

Le système No-Glut Row est intégrable sur des lignes nouvelles ou existantes d'autres fabricants pour transformer la production de pâtes normales en pâtes sans gluten d'excellence (après une évaluation des conditions de construction et d'utilisation pour les lignes existantes). Le système Storci **No-Glut Gel** est spécifique pour l'utilisation de farines précuites. Avec le kit d'accessoires, les lignes existantes Storci sont destinées à la production de pâtes sans gluten, avec le maximum d'adaptabilité aux mélanges de farines précuites et la possibilité de dosages intégrables. Après les modifications nécessaires, il est prédisposé pour l'utilisation de farines crues avec le système **No-Glut Raw**.

**Tests et démonstration dans le laboratoire Storci.** À la disposition des clients qui peuvent tester les farines, les mélanges et les machines pour choisir la solution la plus appropriée à leur processus de production, le Laboratoire de Recherche et Développement est certifié par le Ministère de l'Éducation, de l'Université et de la Recherche «Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR)» comme Laboratoire Hautement Qualifié pour la Recherche Industrielle.

*Note: le système No-Glut est indiqué exclusivement pour les formats standards. Les productions pour formats spéciaux sont donc exclues. Les capacités de production changent par rapport à l'utilisation de semoule de blé dur. (\*) La contamination des pâtes sans gluten par des farines et des pâtes avec gluten ne permet pas de produire des pâtes certifiées pour les consommateurs atteints de maladie cœliaque.*



LIGNE NO-GLUT RAW



# LIGNES POUR LASAGNES CUISINÉES

## AUTOMATIQUES, INNOVANTES AVEC UNE CAPACITÉ DE PRODUCTION ÉLEVÉE



L'équipe d'experts Storci a été choisie pour la conception, l'installation et l'essai de la plus grande installation de production de lasagnes cuisinées d'Europe, en prêtant la plus grande attention à la satisfaction du client et à la qualité de la pâte. Plus de 11.000 barquettes/heure de lasagnes cuisinées emballées. Cette installation est l'unique qui peut se targuer de telles performances. Il s'agit en effet de données impressionnantes pour une technologie innovante, caractérisée en premier plan par le brevet de cuisson en continu de la pâte.

Le **système de cuisson Storci** change la gestion traditionnelle de manière radicale: le système de transport de la pâte est constitué d'une série de tiges/barres en acier inox espacées l'une de l'autre, pour faciliter le nettoyage et avoir également une vue dégagée de la cuve de cuisson. Le système d'entraînement des tiges/barres en acier se trouve à l'extérieur de la cuve de cuisson. Cela permet de réduire, si ce n'est d'éliminer, le contact avec les amidons et l'eau bouillante, et de simplifier l'entretien.


Il est possible de modifier la position d'entrée dans l'eau de la pâte pour obtenir des temps de cuisson différents, utiles dans le cas de pâte pour des pâtes différentes, selon les recettes et les matières premières. La cuve de cuisson joue le rôle d'un échangeur thermique, tandis que dans les systèmes traditionnels, les tuyauteries d'échange thermique sont à l'intérieur de la cuve. Le fond de la cuve comprend au moins un interstice pour le passage de la vapeur et cela permet de:

- pouvoir utiliser de la vapeur non alimentaire
- augmenter la surface d'échange (tout le fond de la cuve)
- réduire la quantité d'eau, étant donné que la cuve devra contenir uniquement la pâte et pas d'éléments d'échange thermique

- faciliter le nettoyage, puisqu'elle est lisse à l'intérieur, sans aucun élément dans le cuiseur.

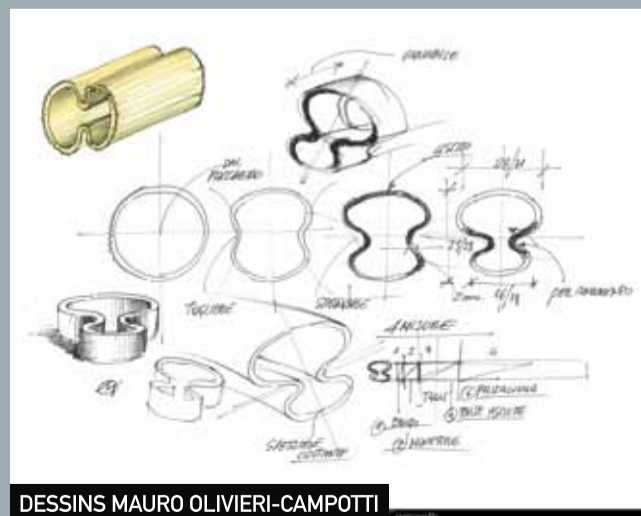
En outre, il est prévu des dispositifs appropriés pour faciliter la sortie de la pâte cuite du système en mode «automatique», en évitant ainsi des arrêts de la machine ou des interventions manuelles. Normalement, le système de transport de la pâte est un convoyeur en mailles en acier inox doté de chaînes d'entraînement latérales, qui est plongé dans la cuve et, de ce fait, difficile à nettoyer. En outre, l'amidon s'infiltrerait entre les mailles du tapis de transport et il s'avère nécessaire de remplacer souvent des chaînes mais aussi des parties du tapis. Et, quoi qu'il en soit, il est obligatoire de remplacer totalement le groupe de transport au moins une fois par an. Des systèmes comme ceux décrits ci-dessus ne permettent même pas de soulever partiellement le tapis pour faciliter le nettoyage, mais il faut complètement l'extraire. Le nettoyage du système n'est pas optimal à cause de la difficulté d'accès énorme à la cuve due à l'encombrement du tapis et à l'éventuel échangeur de chaleur. Grâce à son nouveau cuiseur en continu, Storci a la solution qui résout différents problèmes: **innover dans la tradition.**

**Lasagnes et cannellonis cuisinés**, l'excellence des solutions Storci avec la possibilité de choisir parmi les lignes semi-automatiques ou automatiques et différentes capacités de production (toutes avec une simplicité de gestion, des automatismes de premier niveau, une facilité de nettoyage et d'entretien et une technologie sous vide pour la production de pâtes, tant avec la rouleuse qu'avec la presse): de 600 à plus de 11 000 barquettes/heure. Ces lignes automatiques peuvent être équipées du système robotisé pour le positionnement de la pâte dans la barquette. Le nombre et la disposition des doseurs dépendent de la recette. En outre, ils sont spécifiques pour les sauces, les jus, les assaisonnements, le fromage râpé et les autres ingrédients. Indiqués également pour le travail à chaud et pour des capacités de production élevées. De plus, pour la production des cannellonis, il est disponible un groupe de fromage, remplissage et découpe des cannellonis farcis précuits. Si en revanche les **plats cuisinés à base de pâtes farcies, courtes et longues** vous intéressent, Storci vous propose la ligne multi-produit: un grand choix de formats pour un large éventail de temps de cuisson, production dans des espaces réduits et très grande simplicité d'utilisation et de nettoyage. La capacité de production de la ligne multi-produit est de 600 à 5 000 barquettes/heure et, au besoin, on peut également cuire des produits tels que les pâtes sèches, les viandes, le riz, le poisson et les légumes. Offres complètes pour les clients les plus exigeants. Il s'agit de solutions innovantes du point de vue technologique et à la pointe en matière de performances et d'économie d'exercice. Des avantages considérables pour des installations fiables, efficaces et simples à gérer.



## PASTIFICIO DEI CAMPI DES PÂTES D'AUTEUR

Née en 2007, grâce à l'esprit d'initiative et au désir d'innovation des jeunes associés de la fabrique de pâtes historique Pastificio Di Martino, fondée à Gragnano en 1912, et avec la volonté de produire des pâtes de très haute qualité qui soient l'expression d'une tradition et d'un territoire, tout en étant en phase avec leur temps. Située dans un lieu vraiment magique pour la production de pâtes, l'entreprise se targue d'une «production limitée», destinée à un public de gourmets. La fabrique de pâtes Pastificio dei Campi a adopté un système qui permet la traçabilité de chaque emballage, de la phase du semis du blé dur utilisé pour la production de la semoule jusqu'au conditionnement du produit fini. Pastificio dei Campi est allée plus loin, avec un projet très ambitieux: se rencontrer sur tous les points de la filière pour calibrer les différentes phases du processus de production des pâtes, en partageant avec toutes les personnes impliquées les attentes, les visions, les connaissances, les expériences et les motivations, en ayant toujours comme référence finale le client. Ainsi, tous les acteurs de la filière de production passent de simples exécutants à protagonistes du processus, en transférant leurs connaissances et leurs capacités dans chaque emballage de pâtes. Voilà les valeurs que la fabrique de pâtes a transmises à Storci et partagées avec Storci, qui, à son tour, a su être à son écoute et comprendre ses exigences, c'est-à-dire transmettre, par le biais de la production, le sens de la tradition et du goût. Et la qualité du produit final? Pour les pâtes Pasta dei Campi



DESSINS MAURO OLIVIERI-CAMPOTTI

on utilise uniquement des grains d'origine italienne, ramassés dans lieux historiquement à vocation, tels que les Pouilles, la Basilicate, le Molise ou l'Irpinia. Le blé dur utilisé est très rare; il a une teneur en protéines d'au moins 14%, contre une moyenne de 10,5% contenue dans les productions classiques. La récolte s'effectue au bon moment de maturation et le stockage immédiatement après, tout cela dans le rayon de quelques kilomètres seulement, pour permettre une conservation parfaite de la matière première. Le blé est ensuite broyé délicatement (avec un faible nombre de tours) pour garder toute sa fragrance d'origine. La préparation de la pâte est la recherche d'un subtil équilibre entre plusieurs facteurs: la température de l'eau, le grain de la semoule et les conditions climatiques. Le fabricant de pâtes compose l'accord de ces variables pour obtenir chaque jour le meilleur produit possible. Les pâtes Pasta dei Campi sont séchées lentement à basse température, de manière à conserver toute la fragrance du blé, en laissant intact le bon travail fait avant nous par la terre, les paysans et les meuniers. Enfin, en dernier lieu, et non des moindres, la récente Menzione d'Onore (Mention d'Honneur) attribuée par le Jury International du XXIII **Premio Compasso d'Oro** (Prix Compas en Or) - ADI (Association Italienne pour le Design Industriel), pour le **Campotto di Gragnano**, le format spécial de pâtes, conçu par **Mauro Olivieri** pour **Pastificio dei Campi**, a été sélectionné pour la nomination à un autre prix très important: la 13<sup>ème</sup> édition du **Grandesign Etico International Award**.





# BUREAU TECHNICO-COMMERCIAL STORCI

## DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES POUR RÉPONDRE AU MIEUX AUX BESOINS DES CLIENTS

Le bureau technico-commercial Storci peut compter sur une **équipe d'experts** qui propose au client leur compétence, expérience et des conseils personnalisés.

Cette équipe prend en charge le projet, en écoutant attentivement les exigences du client pour **chercher la solution technique la plus innovante et appropriée à son cas**. Des informations complètes et exhaustives lui sont fournies de manière à répondre à ses exigences grâce aux performances et aux caractéristiques de l'installation choisie.

Dans le cas du **clés en main**, le client est ensuite suivi dans un projet «sur mesure», à 360° le long de toute la gestion du travail, en partant du stockage des matières premières jusqu'au conditionnement du produit fini. De plus, le client est en contact avec un seul et unique interlocuteur et cela facilite remarquablement le déroulement du projet, qui touche non seulement le développement des installations choisies, mais également tout ce qui concerne les fournitures électriques, thermiques, etc... Toutes les activités sont effectuées en synergie avec les autres ateliers de l'entreprise pour des solutions personnalisées et à la pointe de la technologie; on travaille sans cesse sous forme de «brainstorming», car on veut écouter et valoriser les idées de tous.



## ENTRETIEN AVEC... MASSIMO TACITI

### TECHNOLOGIE ET INNOVATION, LES CLÉS DE LA RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT STORCI



MASSIMO TACITI

*Quelle est l'importance du secteur «Recherche & Développement» dans une entreprise telle que Storci?*

Énorme. Cette activité joue, chez Storci, un rôle fondamental et sans aucun doute stratégique. Nous sommes animés par la volonté et l'incessante détermination de découvrir de nouvelles technologies et de nouveaux processus, indispensables pour maintenir la compétitivité et notre rôle de leader sur le marché des installations pour pâtes. D'après nous, l'activité de R&D

est, à long terme, le véritable moteur de la croissance de la productivité dans une entreprise.

*Comment se déroule, au quotidien, votre activité de recherche?*

Les activités de recherche que nous effectuons sont le résultat d'un travail d'organisation et de planification qui commence bien avant le test véritable. La première phase concerne l'étude et la compréhension de l'activité à effectuer et de tous les problèmes liés; cela permet de planifier les différentes activités pratiques préparatoires ainsi que l'essai véritable. Les activités préparatoires peuvent concerner la réalisation de prototypes mécaniques ou bien la préparation spécifique du personnel, mais aussi l'adaptation des machines déjà en dotation au Laboratoire. Quand les activités de préparation sont terminées, il est alors possible de donner suite au test véritable. Durant les tests, toutes les données instrumentales, vidéos et photographiques, nécessaires pour comprendre l'exécution et les résultats de l'essai,

sont recueillies. L'analyse de ces données et la compréhension des résultats aboutissent, en dernier lieu, à l'établissement des rapports finals qui permettent de donner les réponses aux «commettants» (qui peuvent être des ateliers internes de l'entreprise ou des Clients utilisateurs finals) relatives à l'essai. Dans l'exécution des activités, on suit les principes de la qualité totale selon l'ordre d'action du Plan-Do-Check-Act (Penser, démarrer, contrôler, agir), où chaque expérience acquise dans les essais précédents est ensuite réutilisée dans les activités suivantes.

*L'activité de R&D est-elle un secteur à part entière ou bien est-elle strictement liée aux autres compartiments de l'entreprise?*

Nous, nous le considérons comme un «cœur battant», le centre et la connexion avec les autres compartiments de l'entreprise. Il ne fait aucun doute qu'il existe une activité en étroite collaboration, par exemple, avec le bureau technique et technico-commercial Storci, ainsi qu'avec le compartiment strictement commercial. On peut compter sur de véritables piliers de notre entreprise: Anzio Storci, notre Président, et Alberto Serventi, le Directeur Recherche & Développement.

*Storci est-elle titulaire de brevets?*

Oui, parmi les différents brevets, ceux qui certainement se détachent sont notre Premix, le prémélangeur, qui fait l'objet d'innombrables tentatives d'imitation, le cuiseur (linéaire et rotatif) et la rouleuse sous vide STF Total Vacuum.

*Quelles sont les toutes dernières nouveautés?*

Nous travaillons sur plusieurs champs de recherche allant de l'amélioration de nos technologies actuelles jusqu'au développement de nouvelles machines pour de nouveaux produits. Un secteur qui en ce moment fait l'objet d'une étude effectuée par notre atelier est celui du développement de connaissances technologiques permettant de produire des produits de haute qualité pouvant répondre aux besoins alimentaires des personnes atteintes de maladie cœliaque.

STORCI  
LONGPASTALINE

PAS SEULEMENT DES SPAGHETTIS...

...MAIS AUSSI DES CANDELES,  
MAFALDES, LASAGNES AMÉRICAINES  
ET FUSILLI BUCATI LUNGI

UN MONDE DE PÂTES  
FANTASTIQUES

## NOS CLIENTS? C'EST NOTRE MEILLEURE PUBLICITÉ!



“Depuis 1924, nous vivons pour créer des pâtes artisanales comme une forme d'art antique, un patrimoine d'histoire et de culture de notre terre. Voilà pourquoi nous nous sommes tournés vers la technologie Storci pour continuer à garantir à nos connaisseurs des pâtes absolument excellentes”



**Storci**  
PASTA MACHINERY