

STORCI.COM



#11 I NOSTRI CLIENTI, LA NOSTRA FORZA

ARTE & PASTA
DI BOSCOREALE



ANTONIOU BROS.
EGITTO



MULINO
DI GRAGNANO



LINEA OMNIA

La Omnia è la risposta per chi desidera da subito produrre un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro.

Pasta corta, come ad es. maccheroni, o lunga, come spaghetti, o ancora speciale (come paccheri, candele) e -opzionali- nidi e lasagne.

Compatta e versatile:

occupa lo spazio di una piccola linea di produzione ma con grandi risultati.

Brevetti: il **Premix Plus®**, brevetto mondiale Storci, è il miglior sistema di pre-impasto sul mercato. Frutto della nostra lunga esperienza sul campo è in grado di offrire grandi quantità di impasto con piccoli costi energetici, elevata qualità del risultato e non necessita di operatore.

La **doppia testata**, coperta da brevetto internazionale, è l'unica al mondo in grado di produrre pasta lunga, pasta corta ed anche formati speciali. Un apposito dispositivo devia l'impasto da una testata all'altra, senza sprechi e senza riempire di impasto la testata sbagliata.

Alternativa alla doppia testata: il cono spartitore (foto a lato). Il pre-essiccatore **Omnidryer**, grazie alla sua particolare conformazione interna, permette di deviare i flussi d'aria e adeguarli al formato di pasta che in quel momento si desidera produrre. Tale conformazione interna variabile, brevetto esclusivo Storci è l'unica al mondo che permette di pre-essiccare sia le paste lunghe che quelle corte ed i formati speciali senza modificare la linea.

Automazioni: la linea Omnia può essere automatizzata per la gestione dei telai e delle canne con impilatore e disimpilatore telai oppure con il sistema automatico **Omnirobo** che semplifica il lavoro e consente un limitato utilizzo di personale.

TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 1 MIN. E 30 SEC.

PASTA CORTA E LUNGA IN UN'UNICA SOLUZIONE



TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 1 MIN.

Questo pastificio aveva un sogno: produrre solo pasta di qualità, abbinando artigianalità ed innovazione.

Alla ricerca di un partner affidabile, sceglie Storci, che a Gragnano detiene buona parte degli impianti per produzione di pasta secca. Viene acquistata una linea semiautomatica per la produzione di pasta corta e lunga.

La storia. È la storia di sei ragazzi pieni di volontà che decidono di investire sulla risorsa principale della loro città, la pasta.

Nonostante le difficoltà riescono nel loro progetto, aiutati dall'Arcidiocesi del luogo e dalle famiglie della comunità.

Il progetto è partito ad Ottobre 2015.

Perché Storci?

Raffaele Faella spiega: "La scelta di un'azienda come Storci è stata dettata dalla necessità di trasformare il nostro progetto in realtà. Storci è un'azienda leader per la fabbricazione e produzione di impianti capaci di realizzare una produzione artigianale e di conseguenza un prodotto di altissima qualità. Con Storci siamo riusciti ad ottenere la giusta commistura tra tecnologia e tradizione, in quanto si è dimostrata l'unica azienda che, attraverso l'innovazione tecnologica, riesce

CON STORCI UN SOGNO CHE SI REALIZZA

PASTIFICIO: "IL MULINO DI GRAGNANO"



anche a conservare i principali processi di trasformazione artigianale, per noi fondamentali. Inoltre, l'azienda di Collecchio ha sposato subito la nostra storia, in quanto ci ha seguito e sostenuto sin dall'inizio del progetto, dedicandoci mesi per comprendere le nostre esigenze e soddisfarle appieno, permettendoci di creare un prodotto che si classifica tra le eccellenze gragnanesi".



TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 1 MIN. E 30 SEC.

STORCI & ANTONIOU BROS.

INSIEME PER UNA PASTA D'ECCELLENZA

Rispondono Babis e Jean Antoniou.

Ci raccontate in breve la storia della vostra azienda?

L'avventura è iniziata nel 1895 con il bisnonno dei Fratelli Antoniou che costruì il più grande pastificio di Alessandria d'Egitto che rimase tale fino ai primi anni del 2000. Nel 2008 la quarta generazione della famiglia costruì un nuovo pastificio per pasta premium con sede a Borg el-Arab City, Egitto. Offriamo una qualità eccezionale che si basa su un'esperienza di oltre cento anni nella manifattura alimentare artigiana. Usiamo le ultimissime tecnologie innovative italiane, svizzere



Jean Antoniou e Anzio Storci

e tedesche che combiniamo con le nostre ricette segrete e l'esperienza di oltre un secolo nella produzione di pasta per distribuire prodotti di qualità al mercato egiziano ed internazionale. I nostri laboratori sono forniti delle più moderne attrezzature tedesche e giapponesi che assicurano ottimi risultati. Crediamo in: sviluppo, investimento e miglioramento continuo. Abbiamo accolto la filosofia della "lean manufacturing" e i sei principi sigma per poter ottimizzare il processo di produzione e distribuzione. Produciamo pasta secca con l'utilizzo

di farina di grano duro per il 72%.

Che cosa significa per voi creare un prodotto di qualità?

La qualità, nostro punto di forza, è reso possibile dall'utilizzo delle presse Storci; la qualità non riguarda solo la nostra pasta ma è una peculiarità anche dei macchinari usati per produrla.

Questo si traduce in minor tempo di inattività e maggiore certezza di una produzione per 24 ore al giorno per 7 giorni.

Perché avete scelto Storci per produrre la vostra pasta? Qual è secondo voi il valore aggiunto di questa azienda?

Conosciamo il Sig. Anzio Storci da più di 35 anni.

Il nostro rapporto d'affari è iniziato quando abbiamo acquistato due macchine per pasta a nidi.

In seguito, vista la fiducia che ci ha ispirato, abbiamo acquistato sei linee che includono produzione di

pasta lunga, corta e nidi. Quando si acquistano macchine di qualità, è molto importante farlo da una società affidabile. Storci è leader del settore per la produzione di macchinari per pasta.

Il suo valore aggiunto?

Macchine operative, affidabili e di facile manutenzione. Inoltre l'assistenza di Storci è ineguagliabile sul mercato. Anche nei periodi usuali di chiusura, quando ci si aspetta che molte società non facciano assistenza, il personale Storci è sempre disponibile ad aiutare il cliente 24 ore al giorno su 7 giorni.

Quali sono i vostri progetti per il futuro?

I nostri piani consistono nell'aumento della produzione di pasta lunga. Inoltre siamo sempre in contatto con Storci per implementare qualsiasi novità tecnologica al fine di perfezionare la qualità della pasta così come semplificare il processo di produzione.



GRAGNANO TERRA DI SUCCESSI PER STORCI

Gragnano è conosciuta a livello europeo come la Città della Pasta. Dal 2013 ha avuto il riconoscimento europeo dell'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.). I suoi requisiti: la pasta deve essere prodotta nel Comune di Gragnano, solo con semola di grano duro e acqua delle falde locali; l'estrusione dell'impasto deve avvenire attraverso trafile in bronzo. La pasta deve essere confezionata senza subire spostamenti. Il successo della pasta di Gragnano è da ricercare nella secolare esistenza di un'industria molitoria,

nella professionalità nella produzione della pasta secca in questo luogo e nel clima favorevole. Gragnano si sviluppa infatti su diversi livelli altimetrici, su un pianoro che si affaccia sul mare, nel vertice sud-est del Golfo di Napoli, ai piedi dei Monti Lattari. Questa zona, stretta fra le montagne e il mare, gode di un clima mite, equilibrato e leggermente umido per tutto l'anno, che permette di essiccare la pasta in maniera graduale. Inoltre, dalle sorgenti del Monte Faito sgorga un'acqua pura, povera di cloro, che i pastifici di Gragnano da sempre utilizzano per la produzione della pasta. Ultima, ma non per importanza, la trafila al bronzo, che conferisce alla pasta di Gragnano quella tipica rugosità che le permette di trattenere alla perfezione il condimento.

Fonte: www.comune.gragnano.na.it

Storci è ben radicata nel territorio gragnanese e può annoverare con soddisfazione nomi importanti che ogni giorno producono pasta di qualità con i suoi impianti.

I CLIENTI

Arte & Pasta
Pastai Gragnanesi
Pastificio Leonessa
Pastificio dei Campi
Pastificio Gentile
Pastificio Il Mulino di Gragnano
Pastificio Le Antiche Tradizioni di Gragnano
Pastificio Marulo
Premiato Pastificio Afeltra



INSTANT PASTA STORCI'S WAY



Nella società di oggi, sempre più persone conducono una vita frenetica e veloce e avvertono la necessità di piatti pronti, facili da conservare e consumare, con tempi di cottura velocissimi ma anche gustosi e sani. La pasta instant è un prodotto salutare, in quanto non fritto; ha una lunga shelf life, il che la rende comoda da tenere in casa, in ufficio, etc... Ai distributori e ai dettaglianti piace molto la durata a scaffale e piace anche ai consumatori perché senza conservanti.

La pasta instant è composta da semola di grano duro, senza nessun additivo. Le linee per pasta instant permettono di ottenere un prodotto adatto a tutti e tutte le situazioni: a casa, al lavoro, a scuola, all'aria aperta... basta versare nella cup dell'acqua calda e in 4 minuti il prodotto è pronto da consumare, senza sporcare e con un ottimo risultato. Grazie alla sua versatilità, la pasta instant può essere realizzata con condimenti che incontrano le esigenze di ciascuno: vegetariani, halal, lavoratori, vegani, kosher, salutisti... Anche il condimento è molto importante. Si tratta di una miscela disidratata che

TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 1 MIN. E 15 SEC.

SOLUZIONI DIVERSE MA SEMPRE MASSIMA VERSATILITÀ



permette di ottenere, con l'aggiunta di acqua, un sugo pronto per condire la pasta.

Instant Pasta Storci's Way

Storci fornisce tutto il know how di cui il cliente ha bisogno: dalle materie prime al confezionamento, passando per i condimenti (in collaborazione con l'azienda Liodry Foods).

La dimensione delle porzioni è personalizzabile, a seconda del target che interessa:

da un minimo di 64/65 gr. fino a 95 gr.

Siamo in grado di fornire sia **LINEE ENTRY LEVEL** (tipicamente semi-automatiche, con cella statica) che **LINEE AUTOMATICHE**, con produzioni dai 100 Kg/h ai 2000 Kg/h.

Inoltre offriamo una serie di servizi importanti, come franchising e ricerca joint venture, business plan, marketing plan e chiavi in mano.

Instant Pasta Storci
Per approfondimenti:
www.storci.com
www.instantpasta.info

Intervistiamo Salvatore Ferraro,
Presidente di Arte & Pasta

Ci racconta in breve la storia di Arte & Pasta?

Ci piace affermare che siamo "pastai quasi per caso", visto che l'attuale compagine aziendale si è trovata appunto per una circostanza fortuita ad operare in questo settore, subentrando ad un'altra azienda che non riusciva a sviluppare l'attività. Poi, come succede quando si tratta di sfide, l'entusiasmo è stato forte ed è così nata l'attività della famiglia Ferraro.

Quali sono le caratteristiche del vostro prodotto?

Che significato date all'artigianalità?

Le caratteristiche del nostro prodotto dipendono dalla scelta e dal controllo della materia prima, perché in una ricetta semplice come la nostra, cioè semola ed acqua, la materia prima è determinante per la qualità del prodotto finale. Naturalmente diamo la giusta importanza anche ad impasto, trafilatura in bronzo, essiccazione lenta e riposo. Tutto questo esprime il nostro concetto di artigianalità:

"rispetto dei tempi necessari, senza fretta".

Produce pasta da più di vent'anni; ora siete pronti ad un nuovo progetto e pastificio.

Cosa vi aspettate da questo importante investimento?

La scelta di un nuovo progetto è stata in parte dettata da motivi di spazio e di produzione; è naturale che dal nuovo investimento oltre a soddisfare le necessità dei nostri clienti storici aspiriamo ad entrare in nuovi settori e nuovi paesi. Ci piace, inoltre, pensare che grazie alle nostre scelte, dieci nuove famiglie possano contare su un posto di lavoro oltre all'indotto.



TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 1 MIN. E 15 SEC.

ARTE & PASTA

"VI RACCONTIAMO IL NOSTRO BINOMIO VINCENTE CON STORCI"



Per quale motivo avete scelto Storci?

Qual è secondo voi il suo valore aggiunto?

Con Storci abbiamo ormai un rapporto commerciale consolidato, in quanto abbiamo già avuto modo di sperimentare in passato la sua grande competenza nel settore degli impianti per pasta. Inoltre, apprezziamo il fatto che si tratti di un'azienda che nonostante i numeri molto alti abbia comunque mantenuto la dimensione familiare ed umana.



STORCI PASTA CENTER TRAINING & RESEARCH



Oggi non basta più la semplice fornitura dell'impianto: il cliente vuole provare e testare sia tecnologia che prodotto. Lo **Storci Pasta Center** non è un semplice laboratorio ma un vero e proprio pastificio equipaggiato con linee Storci in grado di operare a pieno potenziale. Questa è la giusta sede per chi vuole scegliere tra test su nuovi prodotti e/o sugli impianti installati.

In questo secondo caso è possibile testare una linea per pasta secca multiformato, attrezzata anche per produrre pasta instant. I clienti sono seguiti da uno staff tecnico e, su richiesta, anche dal settore vendite per un eventuale sviluppo commerciale del prodotto.

Lo **Storci Pasta Center** ha sede presso **Pasta di Canossa**, pastificio creato dall'omonima famiglia che ha deciso di investire in pasta di alta qualità.

Ottavio di Canossa racconta della sua pasta e di Storci. Ottavio, qual è la caratteristica principale della vostra pasta?

L'utilizzo del semolato e non della semola. Assieme a mio padre abbiamo deciso tempo fa di creare una pasta che "sapesse di pasta";

TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 1 MIN. E 15 SEC.

UN CENTRO DI RICERCA IN CONTINUA EVOLUZIONE



le semole oggi in commercio ci sembravano troppo raffinate, anonime e toglievano alla pasta il sapore autentico.

Cosa vi ha spinto a scegliere Storci?

Storci ha proposto un progetto che va oltre la banale fornitura di un impianto per pasta: ha presentato un pacchetto che prevede anche uno sviluppo commerciale e non solo tecnologico dei nostri prodotti. Inoltre volevamo un partner solido, con un'esperienza comprovata che volesse investire in ricerca e sviluppo.

Che cosa vuol dire per voi ospitare lo "Storci Pasta Center"?

Significa avere a disposizione una società di alto livello; significa ottenere prestigio dal fatto che questa azienda abbia fatto nel nostro pastificio luogo di ricerca. È un valore aggiunto in termini di qualità e dimostra la nostra sensibilità sul prodotto, significa che per noi fare pasta non vuol dire soltanto il mero commercio della stessa ma siamo attenti anche ad altre dinamiche.

storci s.p.a.
via lemignano, 6 / 43044 Collecchio / parma / italy
tel. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621
sales-storci@storci.com / www.storci.com



Storci
PASTA MACHINERY