

STORCI.COM

#14

Storci
PASTA MACHINERY



DA SESSANT'ANNI CON LE MANI IN PASTA

FICO
EATALY WORLD



INTERVISTA
A MICHELE STORCI



LLC
NUDLE PRODUCT



Michele Storci ci racconta qual è l'attuale situazione del mercato della pasta nel mondo e le sue principali tendenze.

Quali sono, in questo particolare momento, i mercati esteri più interessanti? Stiamo concentrando la nostra attenzione verso il Medio Oriente, qui si aprono scenari tali da permettere di collocare tutta la nostra gamma produttiva. La pasta per questi Paesi è una grande risorsa perché è facile da produrre con un costo basso e decisamente eco compatibile, infatti il grano lo si può produrre con solo 900 litri di acqua per kg a differenza del riso che per lo stesso quantitativo ne richiede 2500.

Quali sono le differenze tra mercato italiano e straniero? Il mercato italiano è di cosiddetta fascia altissima: si parla di filiera corta, grano selezionato, materie prime pregiate. Grande vivacità in questi ultimi anni ha dimostrato la zona di Gragnano, grazie al marchio IGP, ormai di notevole impatto. Poi c'è tutto il resto del mondo con esigenze diverse dovute a gusti, produzione, qualità della materia prima, sicuramente l'universo pasta è in continua evoluzione e noi siamo al passo con i tempi. **Verso che tipo di richieste si sta andando e quanto è cambiato il mercato in questi anni?** Siamo passati da fornitori di macchine a fornitori di prodotto. Se ai clienti storici forniamo essenzialmente macchine, ai clienti nuovi forniamo il prodotto e proprio per questo motivo ci siamo attrezzati con lo scopo di testare e di fare verificare la pasta realizzata con le nostre linee. Lo Storci Training Center presso Pastificio di Canossa è stato pensato proprio per questo: il nostro obiettivo è quello di soddisfare le richieste del cliente, soprattutto sul fronte dell'affidabilità, anche per il prodotto più innovativo. Non dimentichiamo che si sta aprendo, sempre più, una

interessante fetta di mercato per le paste funzionali. Ciascun produttore di pasta si sta attivando per proporre un prodotto alternativo in termini di benessere, grazie allo sviluppo di nuovi sfarinati ricchi di vitamine, sostanze antiossidanti e proteine, in sostanza un modo diverso di integrare alimenti che possono venire a mancare nell'alimentazione di ognuno di noi per svariati motivi.

E la pasta Instant? Questo prodotto sta seguendo le medesime tendenze rimanendo fedele alle sue condizioni: facilità di consumo, immediatezza e basso costo. Non solo, è tornato in auge il fresco, dopo qualche anno di pausa stiamo riproponendo le nostre linee, sempre innovative e funzionali.



INTERVISTA A MICHELE STORCI

LE TENDENZE DEL MERCATO DELLA PASTA NEL MONDO



INSIEME
A STORCI PER
PRODURRE PASTA
DI ALTA QUALITÀ

PASTIFICIO LLC NUDLE



LLC NUDLE Product, un'azienda russa che produce prodotti alimentari naturali e pasta di altissima qualità, è stata fondata nel 2000 e fin da allora ha avuto una continua e costante crescita,

tanto che oggi giorno circa 200 dipendenti producono nello stabilimento più di 80 formati diversi di pasta. L'Azienda utilizza sia farine di grano duro che tenero e produce pasta corta e lunga, nonché formati speciali come: lasagna, cannelloni, besbarmachnaya, conchiglie e tubetti ripieni ed altri prodotti venduti con il marchio Fillini. L'obiettivo principale dell'azienda è rivolto soprattutto ad ottenere la qualità migliore del prodotto grazie a tecnologie moderne ed efficienti.

Proprio per questo motivo Nudle ha scelto Storci. Abbiamo fornito a Nudle una linea per pasta lunga, una linea nidi e lasagne ed una linea di pasta corta. Risponde Viktor Ivanovich Sikack, direttore dello stabilimento di Penza.

Come avete conosciuto Storci?

Eravamo alla ricerca di un'azienda che avesse un'ottima fama internazionale se non addirittura mondiale in quanto volevamo una tecnologia che ci permettesse di coniugare tradizione ed innovazione e che fosse garanzia di qualità; cercando tra i produttori che già producevano pasta abbiamo constatato che molti di essi avevano linee Storci ed abbiamo deciso di provare.

Qual era la vostra idea di produzione? Che tipo di formati avevate in mente?

La nostra intenzione era quella di entrare prepotentemente nel mercato della produzione di pasta con più formati; sia pasta lunga che pasta corta ed inoltre nidi e lasagne... le linee Storci si sono dimostrate in grado di soddisfare le nostre

esigenze, anche quando abbiamo deciso di cominciare a produrre formati speciali per poterci differenziare ancora. **Quali sono le caratteristiche dell'azienda di Collecchio che vi hanno soddisfatto maggiormente?**

Sicuramente serietà e professionalità sono secondo noi le caratteristiche che più vi contraddistinguono.

Le abbiamo riscontrate nel venire incontro alle nostre esigenze da parte vostra, proprio da un punto di vista operativo e di questo siamo molto soddisfatti.

Oltre a questo, poi, siamo molto contenti dell'affidabilità tecnologica delle vostre macchine, che ci permettono il giusto equilibrio tra tradizione ed innovazione, sempre importante nel mercato russo e mondiale.

Cosa ci dite in merito ai vostri progetti futuri?

Parlando del futuro immediato, Nudle sta progettando di entrare anche nel mercato europeo proponendo nuovi formati di pasta, assicurando il continuo soddisfacimento delle aspettative e le richieste dei suoi clienti, impegnandosi in ciò che l'azienda sa fare al meglio, cioè la pasta.



LINEE OMNIA:
UN RANGE
PIÙ DIFFERENZIATO
PER SODDISFARE
TUTTI I CLIENTI

PARLANO
I NOSTRI
COMMERCIALI

La Omnia è la linea multiformato, versatile e compatta, pensata per produrre, in un'unica soluzione e con una sola macchina, un ampio catalogo di formati, sia standard che speciali, con il minimo ingombro ma con la massima qualità.

Pasta corta, come ad es. maccheroni, o lunga, come spaghetti, o ancora speciale (come paccheri, candele) e - opzionali - nidi e lasagne. Grazie all'utilizzo di una tranciapiegatrice può produrre anche farfalle.

La linea Omnia, nostro punto di forza, può vantare diversi 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.



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.

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.

Oggi la nostra Omnia ha una marcia in più: infatti riesce anche a venire incontro alle esigenze di chi necessita di produrre un range più alto, vale a dire 1000 Kg/h per la pasta corta e 800 Kg/h per la pasta lunga. Grazie alla **Omnia 1000**, infatti, il campo di utilizzo diventa sempre più ampio.

Fabian Balestrazzi, sales area manager Storci: "Il successo della Omnia è dovuto alla sua caratteristica principale: è una linea estremamente versatile, che può essere utilizzata sia per chi intende entrare ex novo nel mercato della pasta,



grazie all'ampia gamma di formati che si possono produrre, sia per chi, invece, già all'attivo con grandi produzioni, vuole concentrarsi sulla realizzazione di formati speciali oltre a quelli standard, per i quali sono necessari parametri molto specifici a cui attenersi - e che la Omnia rispetta perfettamente".

"E' importante poi considerare che la linea ha un ottimo rapporto costo-prestazioni e, su richiesta, può essere attrezzata per produrre pasta instant e pasta senza glutine, quindi potenzialità e versatilità assolute. La nuova Omnia 1000, nello specifico, ha subito conquistato una chiara fetta di mercato worldwide in quanto ne sono state vendute in diverse parti del mondo: Europa, Asia ed Africa, dimostrando che le sue alte potenzialità sono state subito recepite da chi vuole produrre pasta ma sempre di qualità".

Presenteremo una Omnia 1000 alla Fiera Ipack Ima 2018, per maggiori informazioni e per appuntamenti:
sales-storci@storci.com



Importanti novità aspettano i pastifici, grazie al nuovo software per l'essiccazione in cella statica, più semplice da gestire e più funzionale.

Questo nuovo sistema si differenzia dai precedenti per una caratteristica essenziale: si basa su un **principio di AUTO-ADATTAMENTO**. Impostando una fase iniziale ed una finale, durante le fasi intermedie il software consente alla ricetta di adeguarsi di volta in volta alle attuali situazioni e condizioni ambientali. In tal modo è in grado di correggere il proprio funzionamento in relazione ad eventuali nuovi eventi, quali errori umani da parte degli operatori o anomalie (ad esempio un diverso grado di umidità all'interno della cella o la presenza di una quantità di pasta diversa da quella ordinaria), sia in fase di essiccazione sia di produzione.

La praticità del sistema consiste in una più **semplice gestione delle ricette**, grazie alla necessità di definire



solo l'inizio e la fine dell'essiccazione. La quantità di parametri da inserire si riduce notevolmente, diminuendo così il rischio di commettere errori. Inoltre, una

stessa ricetta consente, da sola, la gestione di un ampio range di formati (mentre in passato ciascuno necessitava di una specifica ricetta). Tutto questo permette una **precisione maggiore nel grado di essiccazione del prodotto**, quindi una sua perfetta stabilità, durante ogni fase del processo, ottenendo una pasta essiccata a regola d'arte, secondo le esigenze e le preferenze dell'utilizzatore. Il nuovo software è già stato testato da diversi clienti con riscontri molto favorevoli.

L'EVOLUZIONE 4.0 DEL SISTEMA

NUOVO SOFTWARE DI ESSICCAZIONE STORCI





DA F.I.CO EATALY WORLD

STORCI E PASTIFICIO DI MARTINO INSIEME PER PRESENTARE PASTA DI QUALITÀ



Se fate un giro a **FICO EATALY WORLD** a Bologna, il più grande parco agroalimentare nel mondo, non mancate di passare nello stand di

Pastificio G. di Martino, la nota azienda di Gagnano che porta avanti i valori di tre generazioni con esperienza e dedizione.

Alle origini del Pastificio G. Di Martino, infatti, c'è la storia di una famiglia, radicata nel territorio e nella tradizione, animata da una passione che ha portato ad intuizioni geniali ed innovazione tecnologica sempre nel rispetto degli uomini e dell'ambiente.

Pasta corta, lunga, formati speciali: il pastificio ha scelto Storci in quanto necessitava di un'azienda che potesse garantire versatilità di produzione ma allo stesso tempo qualità, elemento dal quale non si poteva prescindere, anche in questo contesto molto particolare e caratteristico quale è FICO.

Già in possesso di tre linee Storci - una per pasta lunga speciale, una linea per orecchiette e una linea per pasta corta

con il marchio Pastificio dei Campi, ha deciso di acquistare una linea Omnia 250/200 per pasta corta, lunga e formati speciali che, grazie alle sue connotazioni - compattezza e polivalenza - risulta perfetta sia per la sua capacità di adattarsi allo spazio di produzione del parco agroalimentare sia per la sua adattabilità e la possibilità per il Pastificio di produrre e presentare diversi formati di pasta ai visitatori dello spazio in esposizione.

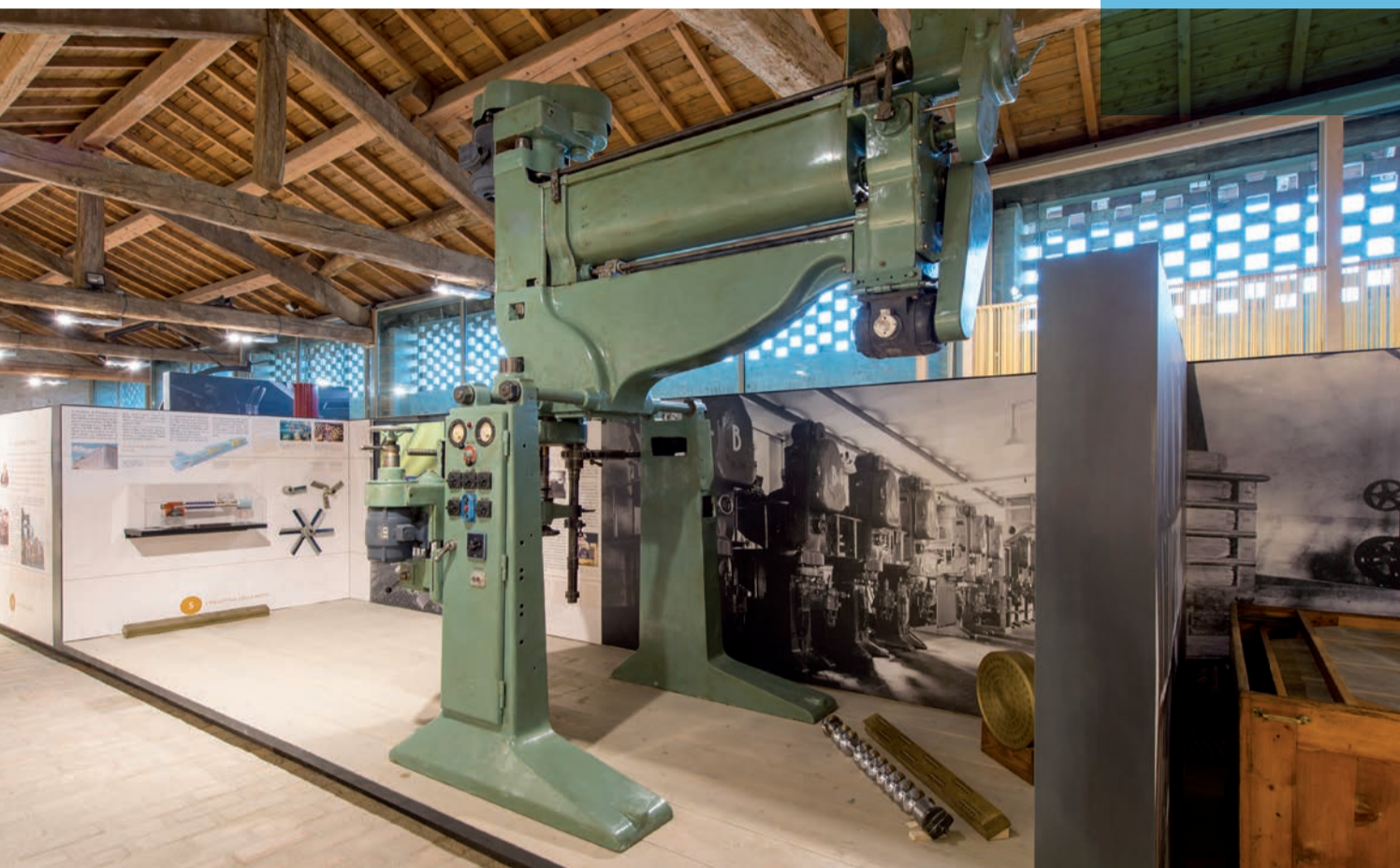
La linea è stata adattata ad hoc per lo spazio fieristico, con accorgimenti e modifiche che permettono ai visitatori di poter visionare la produzione dei diversi formati di pasta.

Omnia è la linea che permette di produrre subito un ampio catalogo di formati, sia per chi si avvicina per la prima volta al mercato della pasta e vuole farlo con varietà e determinazione, sia per chi invece è già presente in tale mercato e vuole specializzarsi su alcuni formati specifici, come ad esempio quelli speciali (paccheri, candele, ziti, conchiglioni...).

Se volete visitare lo stand del Pastificio Di Martino e vedere la nostra linea: area 047 di FICO.

IL MUSEO DELLA PASTA

ANZIO STORCI: “SCOPRITE IL FASCINO E LA STORIA DI QUESTO MUSEO”



Articolo a cura di Giancarlo Gonizzi
Coordinatore dei Musei del Cibo
della Provincia di Parma



Presso la corte agricola medievale di Giarola (Collecchio), si trova il Museo della Pasta, uno dei sei Musei del Cibo della provincia di Parma, che narra la storia, la cultura e la tecnologia della pasta. Il percorso inizia dal grano, dalle sue caratteristiche e dalle modalità di coltivazione, con attrezzi agricoli antichi e documenti che testimoniano

l'evoluzione delle tecniche agrarie. Modelli e iconografia storica di grande interesse, la ricostruzione di un mulino a macine e un moderno mulino a cilindri raccontano la storia della macinazione. La preparazione casalinga della pasta fresca viene illustrata attraverso piccoli attrezzi domestici, l'arte del matterello e la straordinaria varietà della più ricca collezione italiana di "speronelle" o rotelle da pasta. Un vero pastificio industriale della prima metà dell'Ottocento perfettamente restaurato consente al visitatore di comprendere le varie fasi di produzione della pasta secca, con macchinari originali, anch'essi restaurati. Un secondo nucleo di macchine antiche, mostra le metodiche di produzione in un laboratorio artigianale emiliano del secolo scorso. Una delle prime "presse continue" restaurata con la collaborazione di Storci, permette al visitatore, assieme a modelli e video, di conoscere le attuali, modernissime tecnologie impiegate nei pastifici industriali per garantire un prodotto di alta qualità costante nel tempo. A fianco scorrono le trafile di oltre cento differenti formati di pasta, vere "architetture per la bocca". Alla comunicazione della pasta

è dedicata l'ottava sezione, con manifesti, locandine, affiches storiche realizzate da cartellonisti e grafici di fama. La sezione gastronomica presenta la storia dello scolapasta, dei ricettari e gli abbinamenti ideali tra formati e condimenti, valorizzando le tipicità delle varie regioni d'Italia. Una panoramica sulla pasta nell'arte e nella cultura - dai dipinti ai francobolli - chiude il ricco percorso espositivo.

Per maggiori informazioni e per pianificare le visite:
www.museidelcibo.it

