

STORCI.COM

#18

Storci
PASTA MACHINERY



“IL FUTURO INFLUENZA
IL PRESENTE
TANTO QUANTO IL PASSATO”

Friedrich W. Nietzsche

ARBELLA
MAKARNA



NUOVA LINEA
PASTA CORTA 1200



PASTIFICIO DUCATO
D'AMALFI GRAGNANO



LINEA PER
PASTA CORTA
E FORMATI
SPECIALI DA
1200 KG/H

AFFIDABILE
ECONOMICA E
FLESSIBILE



Come non accorgersi che sugli scaffali della grande distribuzione, la pasta corta è il prodotto con maggior spazio espositivo ma anche il maggior assortimento, grazie alle numerose tipologie di pasta prodotte; dalle più conosciute come le penne rigate o lisce, ai radiatori, dalle mezze maniche ai cellentani. Nel segmento della pasta di semola, la pasta corta occupa il 76% dell'area espositiva dedicata. Con la nuova linea da 1200 kg/h Storci coniuga la possibilità di garantire una produzione di tutto riguardo di pasta corta, su una linea di pasta speciale a telai, dove è possibile produrre nidi, lasagne, farfalle, cannelloni, etc. Presente anche nella versione OMNIA, la nuova 1200 può realizzare anche fino a 1000 Kg/h di spaghetti. Non si tratta solo di un semplice potenziamento ma è il risultato di un accurato studio per realizzare una tecnologia che sia affidabile grazie ad una serie di sofisticati dettagli. Si parte da un robot disimpilatore telai posto a inizio linea, si prosegue con il cuore della linea, la pressa, dove l'elevata progettualità Storci, da sempre applicata per le grandi produzioni, in questo caso viene applicata a dimensioni produttive più ridotte. Segue un trabatto a quattro piani per procedere verso l'impilatore telai, il vero snodo gestionale di tutta linea perché permette di movimentare più di 6 telai al minuto e di conseguenza di gestire la reale portata di produzione della linea. Tutto questo grazie alla rivisitazione progettuale dell'intera macchina che, come detto, ne aumenta sensibilmente la capacità produttiva oltre che a ridurre i tempi di movimentazione telai grazie al sistema semi-automatico di espulsione carrello pieno (ovviamente sempre ottemperando ai requisiti di sicurezza per l'operatore finale). Infine ci sono le nuove celle a 12 carrelli, una versione strutturalmente più "compatta" ed ergonomica, idonea a sostenere al meglio una produzione più importante. Nulla, quindi, è lasciato al caso. A fronte di nuove sfide, Storci è sempre pronta.

PERCHÉ ABBIAMO
SCELTO STORCI

ARBELLA
MAKARNA



ARBELLA
MAKARNA

Siamo con Mrs Gulcin Arslan Hazar, Vice Direttore Generale di Arbella Makarna, un'azienda turca nota in tutto il mondo per la qualità eccellente del suo prodotto.

Arbella Makarna è un'azienda che non ha bisogno di presentazioni. Ci raccontate in breve quali sono stati i passaggi che vi hanno portato ad essere un colosso conosciuto in tutto il mondo?

Arbella ha investito per la prima volta in un impianto per la produzione della pasta in Turchia, nel 2006, nella città portuale di Mersin.

Sin dall'inizio, l'azienda si è concentrata su un aspetto fondamentale: la qualità della pasta. Ci piace pensare che anche solo un singolo pezzo di pasta Arbella porti in sé tutta la nostra qualità e la nostra filosofia.

Niente nella nostra attività è lasciato al caso.

Grazie alle più recenti tecnologie e all'alta qualità delle materie prime utilizzate, abbiamo raggiunto un importante obiettivo: la gestione e la produzione sono certificati da un sistema riconosciuto a livello internazionale.

Stiamo svolgendo studi di ricerca e sviluppo sulla produzione della pasta, sondando le richieste dei consumatori per orientare tale ricerca e permetterci di migliorare i nostri prodotti verso ricette sempre più equilibrate.

Alcuni risultati recenti di questo studio: pasta con lenticchie e ceci e spaghetti già porzionati.

Ci preoccupiamo anche dell'ambiente, per cui il nostro R&D effettua studi precisi, volti a diminuire il consumo energetico e le emissioni di anidride carbonica delle nostre lavorazioni.

Annoveriamo anche dei progetti di natura sociale: ogni anno ospitiamo 10.000 ragazzi presso il nostro pastificio per istruirli sul processo di produzione della pasta.

Ad oggi, la nostra produzione annuale è di 185.000 tonnellate di pasta (e più di 200.000 tonnellate di semola) che esportiamo in più di 100 Paesi del mondo.

Siamo l'unica società in Turchia a produrre diverse varietà di lasagne e tagliatelle e a cimentarci anche in produzioni particolari, come ad esempio, vista la nostra attenzione per le famiglie e i bambini, pasta con formati curiosi tipo l'oceano, i numeri e i personaggi sportivi.

Come mai ci avete scelto e quali sono stati i vantaggi che avete ottenuto grazie alla tecnologia Storci?

Nel corso del nostro percorso produttivo, abbiamo deciso, grazie al nostro know-how, di produrre pasta instant, un prodotto salutare, senza additivi e facile da preparare. Dopo aver effettuato un po' di ricerche, abbiamo conosciuto la vostra azienda che ha ben compreso le nostre richieste e ci ha invitato a visionare le proprie linee di produzione e ad incontrare il proprio staff. Grazie alla notevole efficienza dimostrata dalle linee e alle semplici soluzioni proposte da Storci, abbiamo deciso di effettuare questo nuovo investimento.

Oggi la nostra pasta instant è una realtà presente negli scaffali dei principali punti vendita.

Il mercato della pasta in Turchia ha registrato negli anni una forte crescita: come si inserisce in tale mercato un'azienda del vostro calibro, quali pensate siano le prospettive dello stesso e del nuovo prodotto instant da voi introdotto?

Il mercato della pasta sta crescendo non solo in Turchia ma anche a livello mondiale e la nostra azienda sta seguendo lo stesso trend di crescita. La pasta instant è un prodotto estremamente versatile e facile da preparare, un pasto completo pronto in 5 minuti, destinato ad avere un successo ancora più ampio vista la sua praticità, bontà e adattabilità a tutti i gusti e allo stile di vita oggi sempre più frenetico.

STORCI & PASTA DI CANOSSA

DUE AZIENDE, UN SOLO PROGETTO DI SUCCESSO



L'incontro.

È il 2014 quando la strada di Storci, azienda di Collecchio leader nel settore delle macchine per pasta, si intreccia a quella della famiglia Canossa, che da oltre un secolo, a San Martino di Ferrara, si prende cura delle terre dell'antica Tenuta Cuniola, appartenute nel Pieno Medioevo alla Contessa Matilde di Canossa. ...Torniamo ai giorni nostri... stesse proprietà, molti anni dopo la Contessa e qualche tempo prima del 2014...

Le radici della storia.

Ottavio di Canossa e suo padre Alvisè, che gestiscono la Tenuta e la sua varietà di coltivazioni, sono da tempo alla ricerca di una pasta "che sappia di pasta", non soddisfatti di quella all'epoca in commercio, ritenuta per gusto personale, spesso priva di carattere o eccessivamente raffinata. Per questo motivo, mossi dall'idea di poter trovare la "loro" pasta, portano un po' del grano coltivato nelle antiche terre ad un mulino vicino alla Tenuta e danno vita a diverse lavorazioni. L'ottimo riscontro ricevuto nella fase sperimentale di commercializzazione del loro prodotto, li convince ad intraprendere una nuova avventura. Dal 2013, visto il significativo aumento della domanda e l'intensificarsi della produzione, la famiglia Canossa mette in campo nuove strategie commerciali, strutturando la propria organizzazione ed iniziando la ricerca di un'azienda cui fare affidamento per la parte tecnologica.

Nasce il pastificio fra tradizione ed innovazione.

Ottavio di Canossa ci racconta: "Eravamo alla ricerca di un'azienda che ci potesse assicurare una linea di qualità superiore - e le nostre analisi nel settore confermavano che potesse essere Storci - ma avevamo bisogno di ulteriori garanzie, vale a dire un partner solido, con un'esperienza comprovata e pluriennale che potesse supportarci sia a livello commerciale che tecnologico e che fosse all'altezza delle nostre aspettative e dello standard dei nostri prodotti. Infine, soprattutto, un'azienda che fosse pronta a sostenerci nella nostra avventura. Ci incontrammo a Bologna con Michele Storci; dall'unione delle nostre idee e delle nostre esperienze nacque ciò che oggi è la Pasta di Canossa. Noi avevamo bisogno di un partner solido e innovativo. Storci, del resto, voleva testare e sviluppare operativamente macchine e prodotti, effettuando attività di ricerca

applicata in una struttura che non fosse troppo lontana da Parma". Queste due necessità unite ad un immediato sentimento di stima reciproca fra le due famiglie, danno vita alla nuova Pasta di Canossa, che diventa anche lo Storci Pasta Center. Il Pastificio nasce vicino alla Tenuta Cuniola tra i campi di grano che si accendono dei colori dell'oro quando arriva l'estate. Grazie alla nuovissima linea OMNIA per la realizzazione di pasta corta e lunga, la produzione decolla ed il prodotto, di altissima qualità, viene accolto dal mercato in modo molto positivo. È qui che viene realizzata una pasta artigianale prodotta a Km zero, ed oggi richiesta in tutto il mondo.

Con lo Storci Training Center, l'Area Ricerca e Sviluppo, da sempre uno dei centri principali dell'attività di Storci, entra in una nuova dimensione. Da Pasta di Canossa è possibile ora testare e sviluppare nuove macchine e nuovi prodotti in un contesto reale.

Il training center offre molteplici possibilità: dalla visita al pastificio per "toccare con mano" le tecnologie ed i macchinari Storci, alle prove di produzione con diverse tipologie di materie prime, fino al supporto a 360° per le aziende che desiderano avviare una nuova attività di produzione di pasta.

La svolta. La linea per pasta instant.

I tempi stanno cambiando. La vita diventa sempre più frenetica, la giornata si riempie di attività, spostamenti, impegni continui, di bisogni da appagare in modo soddisfacente ma sempre più veloce, compresa l'alimentazione. Questo però non significa rinunciare



alla qualità del cibo e la sinergia tra le due aziende porta ad una nuova svolta. Storci sta investendo sulle linee per la produzione di una pasta molto particolare, la pasta instant: facile da preparare e pronta in pochi minuti, e soprattutto salutare, il che la distingue da gran parte dei prodotti di genere già in commercio. La famiglia di Canossa intuisce subito le potenzialità del prodotto e il pastificio, il naturale partner industriale per la ricerca applicata di Storci, viene attrezzato per produrre anche pasta instant. Ma in che modo? Storci aggiunge un cuocitore alla linea Omnia già esistente e ne potenzia in misura considerevole la parte tecnologica. Con le stesse macchine, Pasta di Canossa ora realizza due tipologie di pasta, diversificando la propria produzione al massimo e rispondendo alla sempre crescente domanda del mercato sia per la tradizionale pasta secca sia per quella dell'innovativa e super moderna pasta instant. Storci sviluppa operativamente il prodotto con l'IPS, l'Instant Pasta System e Canossa diventa il primo pastificio italiano a proporre questo tipo di prodotto, oltre ai sughi istantanei, precorrendo quello che sta diventando un trend mondiale.

"Squadra che vince non si cambia". La nuova Omnia.

Quello tra Storci e Pasta di Canossa è un felice esempio di binomio vincente, di due aziende che hanno stabilito un rapporto professionale e personale che funziona. Per questo motivo, quando la famiglia di San Martino di Ferrara decide che è arrivato il momento di un ulteriore passo avanti, sceglie nuovamente Storci. Il progetto è quello di ampliarsi ancora, l'obiettivo di



espandersi sul mercato. Su un grande terreno nascerà il nuovo pastificio: verrà installata una nuova linea Omnia 1000/800, che affiancherà la precedente Omnia 600/400; insieme, potranno produrre con la massima flessibilità fino a 1400 Kg/h di prodotto, con la qualità che ha contraddistinto Pasta di Canossa fin dall'inizio. Pasta corta e lunga, formati speciali ma anche pasta instant per una produzione versatile che soddisfi ogni necessità. Questo è il risultato di professionalità, idee e tecnologia.

Quante cose sono cambiate dal 2014... resta la passione dalla quale ha avuto inizio questa storia, quando ancora si produceva un numero limitato di Kg/h in un piccolo pastificio... Siamo arrivati alla fine? Non è detto... potrebbero esserci altri possibili sviluppi ... e ve li racconteremo!

In questa pagina: Ottavio e Alvisè di Canossa.

Nella pagina seguente: Michele e Anzio Storci, linea Omnia 1000/800 per pasta secca, attrezzata per produrre anche pasta instant, in dotazione al pastificio di Canossa.



PRESSA V90-250G

UNA "PICCOLA" DAL CUORE GRANDE

Le nostre presse sintetizzano soluzioni di elevato livello tecnico, flessibilità, ridotte dimensioni di ingombro, completa automazione di funzionamento e lunga durata nel tempo. La nostra azienda si distingue da sempre sul mercato mondiale degli impianti di produzione di pasta vantando una reputazione di grande affidabilità e serietà. Tale reputazione nasce dall'esperienza pluriennale acquisita nella costruzione delle presse, sia con i grandi estrusori realizzati in esclusiva per la nostra consociata Fava Spa, sia per tutti gli altri modelli, destinati non solo alla produzione di pasta secca, ma anche cous-cous, piatti pronti, pasta fresca, senza glutine e instant pasta. Le nostre punte di diamante? Sistemi di impasto innovativi come Premix e Belmix, viti di estrusione in acciaio inox temprato con terminale a tre spire e passo variabile per formati speciali, performance di lunga durata, testate costruite con i migliori materiali e le più avanzate tecniche di lavorazione (solo per citarne alcune). Tutte le presse sono realizzate in acciaio inox e destinate alla produzione di formati di pasta da trafilatura circolare o lineare. Per venire incontro al mercato americano e le norme USDA, abbiamo realizzato anche le presse WD (wash down), lavabili al 100% per una pulizia regolare e costante. Non ci siamo, inol-

tre, limitati a sperimentare le nostre presse nel campo della pasta ma abbiamo esteso maggiormente il nostro campo d'azione arrivando al settore dolciario, per la produzione di granella di zucchero, liquirizia, granella di cioccolato e a quello farmaceutico, con la produzione di digestivi granulari a base di citrati.



In questa grande famiglia di presse, il modello V90-250G costituisce una soluzione particolarmente adatta per i piccoli e medi pastifici che necessitano di elevata flessibilità produttiva per l'utilizzo di varie tipologie di materie prime e di svariati formati di pasta.

La pressa V90-250G è stata progettata presentando particolare attenzione ai seguenti aspetti: massima sicurezza per l'operatore; elevata affidabilità meccanica anche in condizioni di utilizzo su più turni giornalieri; dettagli costruttivi pensati per facilitare la pulizia; possibile automazione per produrre senza la presenza fissa di un operatore.

Le sue caratteristiche principali:

capacità produttiva: 150-350 kg/h in estrusione a seconda del formato; costruzione in acciaio inox Aisi 304; doppia vasca impastatrice con saldature continue e motorizzazioni indipendenti; capacità vasche impastatrici: 65 kg ciascuna; scarico automatico dell'impasto dalla vasca superiore a quella inferiore senza ribaltamento della vasca superiore e con coperchi di sicurezza chiusi; palette impastatrici in microfusione di acciaio inox Aisi 304 lucidate a specchio; gruppo reggispira ad alta capacità di carico; vite di estrusione in acciaio inox speciale temprata, rettificata e lucidata a specchio; inverter per la variazione della velocità di rotazione della vite coclea di estrusione; cilindro di estrusione con camicia di raffreddamento in acciaio inox; circuito chiuso di raffreddamento con chiller; ghiera porta-trafile incernierata al cilindro di estrusione per facilitare le operazioni di cambio trafile; gruppo di taglio pasta corta con inverter e coltelli di taglio; ventilatore per il taglio della pasta corta fissato sul carter di protezione del tagliapasta.

Optional: la pressa può essere automatizzata con la dotazione di sistemi automatici di alimentazione semola, acqua e/o uovo per poter produrre senza la presenza continuativa dell'operatore.

Nelle immagini di questo articolo: la pressa V90-250G è utilizzata per la produzione del fusillo avellinese o busiata, formati tipici delle produzioni artigianali della Campania e della Sicilia.



PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO:

VIAGGIO NEL GUSTO

Abbiamo intervistato Chiara Caso, CEO di Pastificio Ducato D'Amalfi Gragnano, che ci ha raccontato come nasce un pastificio d'eccellenza, che unisce al meglio il concetto di tradizione abbinato all'innovazione.

Ci raccontate qualcosa di voi? Qual è la mission del Pastificio Ducato d'Amalfi Gragnano?

Pasta, donne e innovazione: così nasce il pastificio artigianale d'eccellenza Ducato D'Amalfi Gragnano, come esempio di impresa al femminile. Le fondatrici dell'azienda, infatti, sono cinque donne: Chiara, Tullia, Anna, Antonella e Daniela, profondamente unite dall'amore per le proprie radici, per Gragnano, la "Città della Pasta". Chiara Caso è il CEO, una giovane e ambiziosa imprenditrice. "La nostra sfida era creare un pastificio che fosse diverso dagli altri, che coniugasse il nuovo con l'antico, che esaltasse le tradizioni, ma che sapesse anche valorizzare le occasioni offerte dalla tecnologia, per regalare ai visitatori un'atmosfera magica" - afferma Chiara Caso -. Da questa idea nasce il progetto 'Pasta Experience', una vera e propria esplorazione multimediale e multisensoriale nella Pasta di Gragnano IGP. Insomma, una tradizione senza tempo che sfida il tempo. Una storia contemporanea dalle radici antiche. Il Ducato D'Amalfi Gragnano è un pastificio specializzato nella produzione artigianale di Pasta di Gragnano IGP. Utilizza solo grano 100% italiano e acqua delle sorgenti dei Monti Lattari. Per l'impasto adopera trafile in bronzo e rispetta la tecnica dell'essiccazione lenta a bassa temperatura. Il tempo di essiccazione della pasta Ducato D'Amalfi, infatti, va dalle 24 alle 36 ore. Alcuni formati speciali richiedono addirittura 50 ore. Il confezionamento avviene rigorosamente a mano. La visita al Pastificio offre la possibilità di vivere una vera e propria esplorazione multimediale e multisensoriale nella Pasta di Gragnano IGP. Singoli o gruppi di persone seguono un percorso che prevede:

- **La visita al Museo Virtuale** - Durante questo percorso virtuale immersivo in 4D si scopre la Vecchia Gragnano e la sua antica tradizione pastaia in modo assolutamente inedito.

- **Tasting experience** - visitare il pastificio, assistere all'arte della lavorazione della pasta e al suo confezionamento rigorosamente a mano, avvolge i visitatori in un crescendo di emozioni, profumi e sapori. Conclusa la visita, un'ampia sala degustazione accoglie gli ospiti. Il ristorante dispone di circa 100 posti a sedere in sala e di ulteriori 40 posti in terrazza con vista sul Vesuvio e sullo splendido mare; ci si accomoda e si assaggiano i piatti che hanno come protagonista indiscussa la pregiatissima pasta Ducato D'Amalfi.

- **Cooking experience** - nel pastificio è possibile organizzare su richiesta Show Cooking e Cooking Class, offrendo la possibilità di cucinare e gustare un prodotto d'eccellenza della cucina italiana, una tradizione secolare di amore e di artigianalità di cui si va fieri. Il Pastificio Ducato D'Amalfi Gragnano riceve il "Premio Innovazione SMAU 2019" per i significativi risultati ottenuti nel campo dell'Open Innovation.

Il vostro è un Pastificio che è riuscito a creare un ottimo connubio tra tradizione e tecnologia. Quanto le linee Storci vi hanno permesso di avvicinarvi a questo obiettivo?

Storci ha permesso di concretizzare il nostro obiettivo, grazie alla fornitura di una linea per pasta corta ed una di pasta lunga e le relative celle di essiccazione, che ci permettono di produrre formati standard e speciali nel rispetto massimo della tradizione. Ha interpretato bene le esigenze di un'azienda giovane e ambiziosa.

Pasta experience, tasting experience, cooking experience... cos'altro ci dobbiamo aspettare per il futuro? Quali sono i vostri progetti a breve e nel lungo termine?

Come detto, siamo un'azienda giovane e ambiziosa con una grande voglia di fare. Il nostro progetto principale è consolidare l'offerta innovativa e promuovere il nostro progetto di e-commerce.



Storci
PASTA MACHINERY

AI NOSTRI DIPENDENTI E COLLABORATORI, CHE CON IMPEGNO E SPIRITO DI ADATTAMENTO PERMETTONO DI DARE CONTINUITÀ AL LAVORO DELLA STORCI ATTRAVERSO QUESTO MOMENTO DI DIFFICOLTÀ E DI INCERTEZZA, VOGLIAMO DIRE GRAZIE.

GUARDIAMO AL FUTURO CON FIDUCIA, CERTI CHE OGNI OBIETTIVO RAGGIUNTO SARÀ ORGOGLIO DI TUTTI.

COLLECCHIO, APRILE 2020

ANZIO, MICHELE, SIMONE STORCI.

CLARISSA ACERBI
MATTEO ACERBI
FRANCESCA ADORNI
ANTONELLA AIMI
JASMIN ALICAJIC
ROBERTO AMADEI
FABIAN BALESTRAZZI
PAOLO BARBIERI
MARCO BASSANETTI
DAVIDE BEDODI
FLAVIO BELLETTI
PIETRO BELLETTI
ANDREA BERNINI
MARCO BERNINI
MARCO BIANCHI
ROBERTO BOCCHI
RUGGERO BORASCHI
SERENA BOSELLI
MASSIMILIANO BOSI

GIANLUCA BOTTARELLI
MATTEO BOTTARELLI
MONGI BRAHIM
MICHELE CAMPANINI
FRANCESCO CARBOGNANI
MARCO CAVAZZINI
MATTEO CERIATI
NELLY CHENOT
FABRIZIO COLLA
EMANUELE CRAVOTTA
CELINA NOEMI DAVID
MARCO DEVINCENZI
ANDREA DONATI
CRISTINA FABBI
FABIO FERRARI
VALENTINA FERRARI
ANGELA FERRARO
ANTONINO FERRARO
SIMONE FRANCHI

LAURA FUMAGALLI
PIERLUIGI GATTI
GIULIA GIAMPIETRI
PAOLA GIOIA
SILVIA GNAPPI
IRENE GRANDI
LORENZO GROPPI
ANDREA GROSSI
LORENZO IOTTI
MASSIMO LODI
MIHAI MACAVEI
FRANCESCO MARIA MANELLI
ALESSIO MARCHESANI
DAVID MARZANI
MASSIMO MELIS
ELEONORA MERCALDI
ANTONELLA MEZZADRI
MASSIMO MORABITO
RAFFAELLA MORTANI

FAUSTO NADOTTI
ALICE NEVI
KORANTENG FELIX OHENE
MASSIMO PAINI
PATRIZIA PASQUALI
LUIGI PELAGATTI
ELISA PELATI
LUCA PELATI
BARBARA PETROLINI
MARCO PIOLI
SIMONE PISI
ELISABETTA POLLONARA
GIANLUCA QUARANTELLI
VALENTINA RASTELLI
MARIA CRISTINA RICCARDI
ALESSANDRO RIVA
MICHELA RIVA
PAOLO ROSATI
STEFANO ROSATI

GIOVANNI SALIERNO
ABDOU SALL
LUIGI SCHIANCHI
ALBERTO SERVENTI
FILIPPO SICIGNANO
GIOVANNI STRINATI
MASSIMO TACITI
GIANLUCA TANARA
ILARIA TESSONI
OSCAR VALENTI
SILVIO VALESÌ
RUDY VENDER
LUCA VEZZOSI
LUIGI ZARDI
PAOLA ZUCCARO