

STORCI.COM

19

Storci
PASTA MACHINERY



2021
TRENT'ANNI DI STORCI

MYPASTA LIMITED
OMNIA LINE



1200 Kg/h: LA RAVIOLATRICE
SECONDO STORCI



ZIPPY EDIBLE
PRODUCTS PVT Ltd



DALLA TELEASSISTENZA ALL'IoT

IL FUTURO È OGGI

È sempre più importante, al giorno d'oggi, restare al passo con i cambiamenti ed essere pronti ad affrontare le nuove sfide che ci vengono poste. Sotto quest'ottica, è essenziale che alcuni processi subiscano dei cambiamenti, o per meglio dire, una vera e propria evoluzione, non solo da un punto di vista prettamente tecnologico, ma anche organizzativo e strategico.

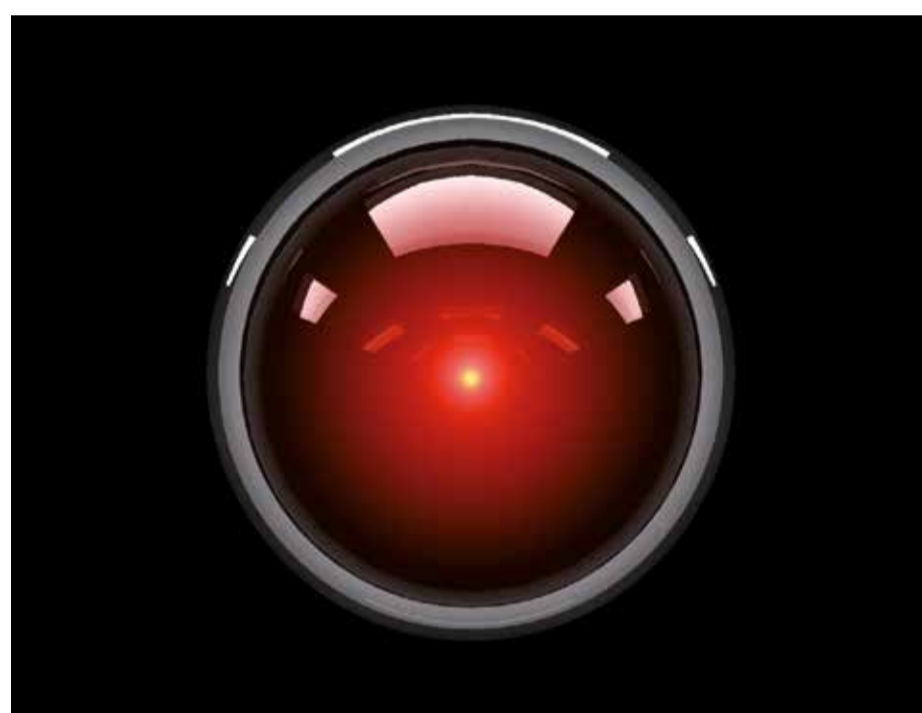
È questo il caso della teleassistenza, che oggi si sta indirizzando sempre più verso un processo che potremmo definire di "virtualizzazione".

Ma andiamo per gradi.

"La teleassistenza, ovvero la modalità di supporto tecnico operata in remoto - cioè a distanza - è una pratica che già da tempo utilizzavamo con successo in Storci" dice Luigi Zardi, Electronic Department Manager di Storci Spa, "soprattutto in quei casi in cui non era fisicamente possibile, per vari motivi, recarsi dal cliente che necessitava, appunto, di supporto per la sua linea di produzione, a vari livelli".

Con l'emergenza Covid 19, questa necessità è diventata, per forza di cose, imprescindibile, per cui, la teleassistenza a cui in genere si era abituati, si è dovuta necessariamente spostare su un altro piano. Grazie ad un sistema basato su un cloud specifico, Storci ha messo in atto una raccolta dati decisamente più evoluta che ha permesso di rilevare, per il cliente interessato, su richiesta, tutta una serie di informazioni relative alla propria linea in real time, sia per il processo di essiccazione che per tutti gli altri dati relativi alla produzione di pasta.

Tutti questi dati vengono poi analizzati ed elaborati in remoto da una control room e stoccati in un sistema che permette di poterne usufruire sempre in maniera aggiornata e completa. I dati dalla macchina vengono inviati in tempo reale a un



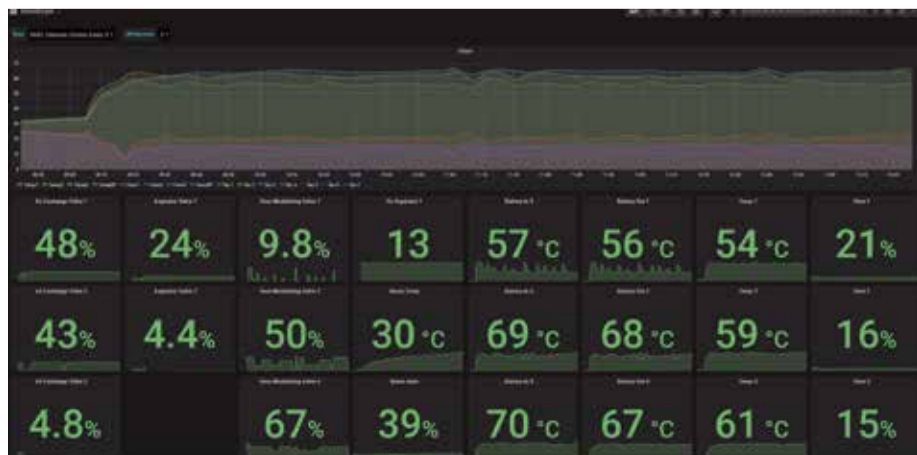
cloud dove è presente un gestore di database e dove vengono prelevati per la visualizzazione dei dati storici. Queste informazioni sono periodicamente inviate al nostro server interno per lo stoccaggio a lungo termine.

Quindi, in sostanza, grazie a questo sistema, viene trovata una soluzione al problema senza recarsi sul posto e, spesso, senza disturbare il cliente, che vede risolta la problematica senza dover effettuare alcun intervento di sorta.

È l'Internet of Things, come viene definita oggi, cioè, in questo caso specifico, le varie componenti della linea diventano smart object "oggetti intelligenti" che comunicano tra loro con una serie di dati ed acquistano un ruolo attivo grazie alla rete che li connette tra loro con un processo di identificazione, connessione, localizzazione, capacità di elaborare dati e di interagire con l'ambiente esterno.

I vantaggi di un tale sistema balzano subito all'occhio: abbattimento dei costi di trasferta e di manodopera, ottimizzazione dei tempi di verifica del problema, risoluzione dei problemi in tempi molto inferiori allo standard.

"Durante la primavera 2020, in pieno lockdown, abbiamo eseguito un intero collaudo di una linea in remoto", conclude Zardi, e siamo fiduciosi che questa prassi, nata da un periodo di bisogno, possa diventare se non lo standard, almeno attuabile nella maggior parte dei casi che si presentano, con notevoli vantaggi per tutti".



VI RACCONTIAMO
TUTTI I VANTAGGI
DELLA LINEA OMNIA

MYPASTA LIMITED



La Omnia è la giusta soluzione per chi vuole produrre tanti formati di pasta con la stessa linea e risponde perfettamente alle esigenze di chi sta cercando un impianto versatile, compatto e affidabile. È questo che ha spinto Mr Mital Shah, titolare di Mypasta Limited ad optare per la nostra Omnia e nell'intervista che segue ce ne spiega i motivi.

Raccontateci in breve la storia della vostra azienda

La nostra azienda, Mypasta Ltd, ha sede a Mombasa, Kenya. Siamo il primo pastificio nato in Kenya e abbiamo scelto di cominciare la nostra attività nel mondo della pasta con una linea multiformato Omnia, avendo la volontà di produrre sia pasta lunga che corta. Mypasta è una società composta da due partners, il sottoscritto Mital Shah e Yusuf Alibhai, in precedenza impegnati nel commercio di materie prime e concorrenti tra loro. Un paio di anni fa, però, ci siamo dati una stretta di mano e siamo diventati soci nel business delle materie prime che ci ha poi portato all'idea di produrre pasta, visto che il Kenya consuma circa 22.000 Tonnellate di pasta all'anno. Per questo motivo, abbiamo investito in un'Omnia di Storci ed è iniziata la produzione.

Come la vostra strada si è incrociata con quella di Storci e come mai avete scelto proprio noi per cominciare il vostro business nella produzione di pasta?

È stato il sig. Yusuf Alibhai che ha incontrato uno dei vostri sales manager alla fiera Gulfood a Dubai un po' di tempo fa e si è interessato alla vostra linea, soprattutto per una motivazione legata alla flessibilità: poter produrre sia pasta lunga che corta senza dover investire in due linee separate. Questo è stato il motivo principale che ci ha portato a provare tale business percependone la convenienza e le molte possibilità che si

presentano nel mercato della produzione di pasta.

Quali vantaggi avete riscontrato utilizzando la linea Omnia nella vostra produzione? Quali sono, a vostro avviso, i suoi punti di forza?

I suoi vantaggi sono anche i suoi grandi punti di forza, menzionati prima. La grande versatilità e facilità d'uso. La linea è funzionale, affidabile e facile da usare per i nostri tecnici; la qualità del prodotto che ne consegue è eccellente. Inoltre, il servizio di assistenza clienti fornito da Storci è di ottimo livello, la manutenzione minima. Ultimo ma non in ordine di importanza, la linea è molto compatta e non occorre un grande spazio per poterla installare. Questo ci permette di guardare al futuro con lungimiranza, sperando in ulteriori possibilità di crescita.



LINEE PER PASTA SECCA

SCOPRI LE NOVITÀ NEGLI IMPIANTI DI ULTIMA GENERAZIONE

Oggi, decidere di produrre pasta, significa fare una scelta lungimirante e sempre più specchio dei tempi che stiamo vivendo.

La pasta è un alimento estremamente sano, accessibile ed apprezzata in tutto il mondo, in quanto facilmente adattabile ai differenti ingredienti stagionali: può essere concepita sia come piatto principale che come accompagnamento a carni, verdure e pesce. Elemento primario della dieta mediterranea, è riconosciuta universalmente come alimento sano (le ultime ricerche indicano che è la via ottimale per una vita lunga ed in salute). Inoltre la pasta è destinata a diventare il cibo del futuro in quanto alimento **sostenibile**.

A fronte di tutto questo, la domanda di pasta secca è aumentata nell'ultimo quinquennio, in tutti i suoi formati ma in particolare in quelli corti.

Analizzando il mercato del nord Africa, i dati sono particolarmente interessanti: Marocco, Egitto, Tunisia e Algeria sono tra i maggiori acquirenti di pasta prodotta nel nostro paese. Sicuramente la materia prima in questi paesi non manca, quindi, quale migliore occasione se non quella di cominciare a produrre la pasta nei propri Paesi d'origine: già forti dell'esperienza produttiva dell'alimento principe di queste zone, il couscous e quindi quale miglior scelta se non Storci, partner storico delle più importanti aziende produttrici di tale alimento. I nostri clienti e non solo, conoscono molto bene le nostre linee per la produzione di pasta secca (corta, lunga, Omnia, nidi e lasagne) e sanno che sono caratterizzate da elevata flessibilità, ottima affidabilità e lunga durata nel tempo. I criteri costruttivi utilizzati, garantendo una lunga durata nel tempo, permettono un'alta efficienza meccanica ed un elevato valore residuo della linea.

Quali formati si possono produrre?

Ebbene, tanti e differenti: dalle penne ai paccheri, ai conchiglioni, nidi, lasagne e per la pasta lunga spaghetti, fusilli bucati lunghi, ziti, candele. Questo è il motivo per cui, oggi, vogliamo concentrarci in particolare sulle nostre **linee per pasta secca corta** e, nello specifico, una linea destinata ad un **prestigioso cliente algerino**. Su di essa abbiamo concentrato molte delle nostre innovazioni tecnologiche e l'abbiamo dotata, dopo una vera e propria rivisitazione progettuale, di una serie di sofisticati dettagli che la rendono ancora più



performante, sempre all'insegna di un prodotto finale di alta qualità. Questa linea, per la produzione di pasta corte e speciali, è un esempio di come la tecnologia applicata alle grandi linee possa essere adattata ed utilizzata anche sulle linee più piccole, senza per questo perdere né la potenzialità né i vantaggi della stessa.

Consente di produrre: nidi, lasagne, quadrucchi, farfalle (pasta Bologna) e svariate tipologie di pasta corta.

La linea produce dai 250 ai 600 kg/h, a seconda del formato, e si presenta nella parte superiore con la collaudata configurazione Storci: la pressa automatica a vuoto totale modello 135.1- 400 TV.

Nella parte inferiore troviamo l'avanzamento telai di facile caricamento, seguito dal trabatto di pre-essiccazione ed un impilatore telai automatico.

L'impilatore telai a fine linea con spinta automatica telai è l'ideale nei casi di grandi produzioni in quanto provvisto del modulo per il pre-impilo di più telai.

Ma vediamo qual è il grande punto di forza di questa linea: **la semplicità e velocità nel cambio delle varie configurazioni**. Infatti, sia la macchina dei nidi e delle lasagne che quella dei quadrucchi sono munite di ruote e, in pochi minuti, è possibile cambiare configurazione della linea e di conseguenza produrre il formato che si desidera, il tutto con grande risparmio di tempi e di manodopera.

Oltre alla tranciapiegatrice, posta al lato della linea, l'unica parte cosiddetta "fissa" è il gruppo di calibrazione, parte essenziale per questa linea con molti prodotti laminati: costituito da ben tre unità di calibrazione a motorizzazione indipendente con rulli di diametro 180 mm; la loro gestione è completamente automatica e consente di ottenere prodotti di grande qualità a ridottissimo spessore: ad esempio lo spessore dei quadrucchi su questa linea è 0.4mm.

L'impianto presenta inoltre un circuito per il recupero sfridi sia della



Configurazione con quadrucchiere



Linea per paste corte e speciali Mod. 135.1-400 TV

tranciapiegatrice che di nidi e lasagne.
Analizziamo nello specifico le diverse configurazioni:

PASTA CORTA, PENNE E CANNELLONI

Il tagliapasta a bordo pressa consente di produrre tutti i formati di pasta corta, anche penne e cannelloni adottando gli speciali dispositivi di taglio. La pasta appena tagliata viene trattata nel trabatto per la fase di incartamento e depositata nei telai diretti all'impilatore.

QUADRUCCI

L'ultima nata per le linee Storci è la quadrucciatrice, che consente la produzione di quadrucci a bordi lisci o dentellati, anche su tutti i quattro lati. La macchina è totalmente inox e completamente apribile, per facilitare la pulizia e rendere velocissimo il cambio formato. Le tre motorizzazioni indipendenti e i coltelli intercambiabili consentono di realizzare le dimensioni e i formati voluti. I microsensori, poi, garantiscono la produzione nella massima sicurezza.

NIDI E LASAGNE

La macchina formatrice di nidi è dotata del proprio gruppo di calibrazione dedicato, ed il gruppo di taglio è stato ridisegnato per rendere visibile tutto il processo di taglio per l'operatore.

Il gruppo lasagne è posizionato direttamente sul modulo avanza-

mento telai per un deposito perfetto; l'encoder sul rullo di traino sfoglia consente di ottenere sempre la lunghezza perfetta di taglio.

PASTA TIPO BOLOGNA (FARFALLE)

La tranciapiegatrice è posizionata a fianco della pressa ed orientata a 90° rispetto all'asse linea. La trafilatura sfoglia dedicata provvede ad alimentare la macchina tranciapiegatrice ed un nastro trasportatore scarica la pasta appena formata nel trabatto di pre-essiccazione. I telai, che raccolgono la pasta prodotta, vengono impilati automaticamente con l'apposita macchina posizionata a fine linea.

LE CELLE

Le nostre celle, recentemente riprogettate ripensando e migliorando tutti i componenti delle stesse, da un punto di vista tecnico e tecnologico, costituiscono la soluzione ideale per essiccare tutti i formati di pasta.

Sono state costruite con gli stessi pannelli in vetroresina utilizzati con successo nelle grandi linee automatiche per pasta Fava/Storci. Le nostre celle consentono di effettuare una produzione modulare, in quanto, se si vuole aumentare la capacità produttiva, è necessario aggiungere semplicemente nuove unità, e computerizzata, visto che, semplicemente scegliendo dal menu di riferimento dell'interfaccia touch screen, è possibile cambiare ricetta ed impostazioni in pochi secondi.

Le nostre celle sono dotate, inoltre, di un nuovo software di essiccazione. 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, sia in fase di essiccazione che di produzione.

Questa linea è il risultato di un'idea che ci ha visti sempre a fianco del cliente, ne è la prova l'apparente sfumatura eterogenea del progetto che poi confluisce in una linea armonica nella sua funzionalità. Qui i dettagli fanno veramente la differenza perché permettono al produttore di soddisfare le richieste del mercato... un mercato in continua evoluzione.



RAVIOLATRICE CON SISTEMA DI DOSAGGIO BREVETTATO

PASTA RIPIENA FINO A 1200 KG/H

Pasta ripiena: due parole che evocano sensazioni culinarie radicate nel tessuto tradizionale alimentare del nostro paese, infatti, ne siamo estimatori e grandi consumatori. A fronte di ciò le aziende che la producono sono sempre più attente alla qualità del prodotto da offrire ad un pubblico esigente in fatto di gusto. Sul piano della produzione, strettamente artigianale, fatta di piccole quantità, non è affatto un problema realizzare una pasta con un ripieno cremoso, morbido, saporito e ben dosato. Sul piano industriale invece, le note dolenti, tutto diventa più complesso. Nella fase di distribuzione del ripieno, i sistemi di dosaggio tradizionali funzionano, al meglio, solo se il ripieno stesso si presenta piuttosto "asciutto" e per fare ciò, spesso, il produttore si trova costretto ad aggiungere degli ingredienti di qualità inferiore (ad esempio pangrattato e/o fiocco di patate); questo porta ad una riduzione della qualità del prodotto percepibile non solo al palato ma visibile anche in etichetta degli ingredienti. Un annoso problema che ha portato a sviluppare da parte di Storci un prototipo destinato a produrre ravioli doppia sfoglia con ripieni cremosi e morbidi. Ecco quindi la prima raviolatrice interamente realizzata da Storci con un sistema di



Raviolatrice mod. R2S-540

dosaggio brevettato perché rivoluzionario, in quanto in grado di distribuire un ripieno cremoso dosato in modo discontinuo ed in fase con i rulli formatori senza sporcare la sfoglia. Il nuovo sistema di dosaggio lavora ad alta velocità potendo raggiungere le 150/180 dosate al minuto (3 dosate al secondo) con gestione completamente elettronica dei tempi e delle fasi di dosaggio tramite PLC e pannello touch-screen. Idoneo non solo per ripieni cremosi e omogenei ma anche con pezzetti di ingredienti tipo gamberetto, spinaci e mozzarella, per soddisfare le più recenti tendenze di mercato della pasta fresca gourmet generalmente acquistabile solo nelle gastronomie. Il sistema di dosaggio è montato su un telaio inox con ruote per poter essere facilmente separato dal corpo macchina principale e portato in sala lavaggio per la pulizia e la sanificazione. L'attività intorno a questo prototipo è tutt'ora in essere per testare alcuni dei parametri indispensabili per essere una macchina Storci: in particolare l'affidabilità meccanica per le produzioni industriali perché si sta parlando di macchine che lavorano 24h al giorno; e poi sempre grande attenzione a tutte quelle che possono essere le migliorie legate all'igiene e alla facilità di pulizia. Insomma, Storci è una garanzia dalla progettazione alla realizzazione finale.



STORCI E I VANTAGGI DELL'INSTANT PASTA

ZIPPY EDIBLE PRODUCTS PVT Ltd



Zippy Edible Products Pvt. Ltd è un'importante azienda Indiana che ci ha scelti per la sua produzione di pasta instant. Il titolare, Mr Siddharth Singhal ci ha rilasciato questa interessante intervista in cui spiega i motivi di tale scelta e quali aspetti tecnologici lo hanno particolarmente colpito della nostra linea.

Raccontateci qualcosa della vostra azienda

La nostra azienda, Zippy Edible Products Pvt. Ltd. è una società di trasformazione alimentare con sede in India. Produciamo a contratto per alcune delle più grandi catene di vendita in India, e abbiamo anche dei prodotti a nostro marchio. Siamo partiti nel 2015 con la pasta corta e abbiamo ampliato le nostre linee di produzione aggiungendo anche pasta instant, pasta senza glutine e alcuni prodotti indiani. Noi di Zippy lavoriamo per ottenere un'elevata qualità selezionando materia prima della qualità migliore e mantenendo rigorosi standard di qualità ed igiene. Esportiamo, inoltre, i nostri prodotti in vari Paesi. Oltre a questo, la nostra azienda è conforme allo SMETA e sta lavorando per ottenere la conformità BRC.

Come ci avete conosciuti e per quale motivo ci avete scelti per la vostra produzione di pasta instant?

Siamo venuti in Italia nel 2013 per selezionare un fornitore per la nostra prima linea di pasta corta. In quel viaggio abbiamo incontrato dei rappresentanti di Fava e Storci ed altri fornitori di linee per pasta. Siamo rimasti in contatto con Storci (rappresentata da Fabian Balestrazzi, il vostro area manager) per conoscere eventuali nuovi sviluppi nel settore. Quando abbiamo poi deciso di produrre pasta instant, abbiamo scelto Storci rispetto ad altri fornitori per la produzione di questo tipo di pasta perché abbiamo trovato la loro tecnologia semplice, dalle forme eleganti, compatta e di facile utilizzo. Il Sig. Fabian è stato in grado abilmente di comunicare tutti questi vantaggi con molta chiarezza.

Quali sono le caratteristiche del nostro impianto per pasta instant che vi hanno colpito di più e per quale motivo?

L'impianto di Storci per la produzione di pasta instant è facile da utilizzare rispetto a quello dei competitors in quanto è un semplice cuocitore a nastro singolo. Inoltre, le sue dimensioni sono di molto inferiori rispetto ai concorrenti e si collega molto facilmente tramite hardware e software, alla

nostra linea per pasta secca. Ultimo aspetto importante, ha un costo molto competitivo.

Come mai avete deciso di produrre pasta instant e quali sono secondo voi le prospettive sul mercato per questo tipo di prodotto?

Intorno al 2018-2019, c'era molta competizione nel mercato della pasta secca in India, sia con macchine di provenienza italiana, sia locale, e questo ci ha portato a pensare a nuove possibilità per aumentare le nostre vendite e la redditività.

Il mercato dei noodles in India era enorme e più grande di quello della pasta. Abbiamo pensato che la pasta istantanea avrebbe offerto una nuova e più salutare alternativa e il Mercato Totale Disponibile sarebbe diventato più ampio del semplice commercio di pasta secca. Sebbene siamo stati i primi a muoverci in questo settore in India, c'è una generale mancanza di conoscenza circa la pasta instant, ma questa viene ovviata alla domanda sempre più alta di cibi sani e veloci. Abbiamo lanciato i nostri prodotti istantanei col nostro marchio Mastroni e la joint venture a marchio Fastaah, e continuiamo a percepire livelli di interesse molto alto da parte delle aziende di trasformazione alimentare di piccole e grandi dimensioni, sia a scala globale che nazionale. E sebbene sia troppo presto per fare previsioni sui numeri, crediamo che le aziende di tutto il mondo farebbero fatica a trovare un altro cibo con così tanti vantaggi come la pasta instant.



“CON LE MANI IN PASTA”
LA BIOGRAFIA
DI ANZIO STORCI A CURA DI
GIANCARLO GONIZZI

COSÌ STORCI,
NEL 2021,
SI ACCINGE
A FESTEGGIARE
I 30 ANNI



Tutto ha avuto inizio un giorno di ottobre del 2016 quando, seduti intorno a un tavolo, abbiamo chiesto ad Anzio Storci di raccontarci la sua vita perché lo scopo era quello di realizzare una biografia per mano di Giancarlo Gonizzi. Biografia è una parola di origine greca e porta, spesso, un carico di attese piuttosto importante poiché induce a ripensare alle narrazioni epiche di grandi personaggi della storia e, nelle aspettative comuni, si ritiene di dover tralasciare i piccoli racconti, quelli della quotidianità anche se solitamente, sono quelli più ricchi di emozioni. Ed ecco, che a sovvertire tutti i luoghi comuni in merito, una bella storia di un uomo dove il lavoro, la famiglia, gli amici e i valori sono protagonisti, sono gli elementi che abbinati a una bella scrittura coinvolgono il lettore. Sotto i nostri occhi si sono alternati, colleghi, amici, famigliari, collaboratori e Anzio, soprattutto Anzio. Da una parte lui, il protagonista di questa storia, che con grande umiltà ripercorre la sua vita, alternando momenti di commozione con momenti di grande ilarità, sicuramente tutti racconti privi di sfumature autocelebrative ma all'insegna della spontaneità e della gioia del "poter ricordare". Dall'altra parte, la schiera di intervistati che ha coperto tutti i campi operativi di Anzio, dalla Barilla all'attuale Storci, passando per la Parmasei e per il mondo del baseball. Il filo conduttore c'è sicuramente: la stima per questo uomo, umile, pago dei traguardi raggiunti nella piena consapevolezza di non aver fatto tutto da solo ma di aver avuto le persone giuste accanto e forse di essersi trovato al posto giusto nel momento giusto. Ma non si è trattato solo di fortuna,

se non avesse messo in campo i valori famigliari, la generosità, l'intelligenza, la schiettezza, l'onestà e la grandissima lungimiranza nulla sarebbe andato com'è realmente andato. Il risultato è un bellissimo libro, sia nella scrittura che nella realizzazione grafica: la narrazione prende corpo anche grazie alle immagini e le immagini acquistano carattere, quasi movimento, come in una sequenza di fotogrammi. Ci si immerge in quegli anni terribili ma galvanizzanti del Dopoguerra, in cui tutto era possibile e le aspettative creavano una strana eccitazione. Anzio è, indubbiamente, figlio di quel momento storico: nonostante sia uscito provato dalla Guerra, come tutti, guarda al futuro con entusiasmo. Dalla lettura ne esce la vivacità ma soprattutto l'esuberanza della giovinezza, mai sfacciata del "ragazzo Anzio". Ecco il vero senso di una biografia, specchiarsi nella narrazione dei fatti. Proprio tra quelle righe è racchiusa la quotidianità di una generazione: leggendola emergono tanti sentimenti e molti di noi recuperano i racconti di vita dei nostri padri, di una terra e di una città. Tra quelle righe c'è tutta una generazione, quella di Anzio, quella che, nonostante i limiti dei mezzi a disposizione, ha dimostrato di avere una grandissima apertura mentale e capacità di adattamento, caratteristiche evidenti più che mai in un momento storico come quello che stiamo vivendo. Insomma, un bel ritratto e sullo sfondo un paesaggio noto ma non scontato. Auguro a tutti di poterla leggere perché io, oltre ad averla letta e riletta, l'ho vissuta anche come spettatrice, ne porto con me il carico emotivo e la suggestione.

Ilaria Tessori