

STORCI.COM

#20

1991 2021
Storci
PASTA MACHINERY



VI RACCONTO
I NOSTRI 30 ANNI

LA CASA
DEL TORTELLINO



LAVORARE INSIEME PER
CRESCERE INSIEME



P.M. MOHAMED ALI
& CO.



Quello che ci apprestiamo a festeggiare quest'anno è un anniversario importante: trent'anni di storia sono un traguardo significativo per qualunque azienda ma noi vogliamo considerarlo non come un punto di arrivo ma, al contrario, come tappa fondamentale di una storia che è ancora tutta da scrivere.

Siamo pronti per le sfide del futuro, alle quali guardiamo con la serenità dell'esperienza in nostro possesso e con la continua voglia di metterci in gioco e vivere le situazioni che si presenteranno. Con piacere condividiamo l'intervista fatta a Michele Storci, CEO di Storci spa.

te cambiati, oggi non esiste più quell'evoluzione/evoluzione continua avvenuta in quel periodo, quella grande curva in salita dell'innovazione che si era palesata all'epoca, non è più così ripida. Stiamo vivendo tempi e prospettive diverse, in cui si assiste per lo più ad un cambiamento nei consumi, non tanto nella tecnologia.

Nonostante l'autorevolezza di Anzio Storci, crede di avere insegnato qualcosa a suo padre da un punto di vista lavorativo?

Non mi sento di poter fare un'affermazione del genere. Mi sento però di dire che mio padre ha dato a mio fratello Simone e a me molto spazio a livello professionale, sin dall'inizio ha dele-

dipendenti e, nei vari settori che la compongono, tutti cerchiamo di mettere in pratica gli insegnamenti di Anzio, che ancora oggi ci dà informazioni e consigli importanti sugli impianti e le macchine che produciamo ma non solo: anche di carattere commerciale, produttivo o tecnico che, assieme a mio fratello e i nostri collaboratori cerchiamo di applicare al meglio.

Come dicevamo l'azienda è cambiata, è cresciuta tanto e persegue quella capacità di adattamento che oggi ne determina il successo.

La strada del futuro, essendo un settore piccolo e con molta concorrenza, sta nel mezzo tra cercare nuove idee e applicarle con successo e trovare nuovi mercati per le nostre linee.

Da parte nostra, l'obiettivo principale è quello di rendere le no-

30 ANNI INSIEME



“ABBIAMO FATTO TANTA STRADA E TANTA NE RESTA DA PERCORRERE”

Intervista a Michele Storci

Il 2021 è l'anno del trentennale dell'azienda, forse anche l'occasione per fare un bilancio?

Non amo fare bilanci, non rientra nel mio modo di gestire le cose in quanto ritengo che, in generale, la realtà lavorativa (e non solo) sia sempre in divenire. Sicuramente questo traguardo, che anni fa sembrava così lontano, è arrivato più velocemente di quanto pensassi. Oggi, il primo pensiero che mi viene in mente è che sono estremamente soddisfatto. Siamo cresciuti, abbiamo fatto tanta strada, da piccola realtà a conduzione familiare, siamo diventati una grande azienda, ci siamo strutturati e abbiamo raggiunto molti obiettivi. Tanto però resta ancora da fare.

Cosa significa per Lei, essere figlio di Anzio Storci, una vera e propria autorità nel settore?

È un'eredità a dir poco impegnativa. Mio padre ha avuto un ruolo fondamentale nello sviluppo della tecnologia dei pastifici, ne è stato il vero protagonista. Ha visto crescere e ha partecipato, attivamente, a tutte le rivoluzioni tecnologiche di quel periodo nel mondo della produzione della pasta e non solo. Ha un vissuto professionale davvero difficile da eguagliare, stiamo parlando di quasi settant'anni di esperienza. A coronamento di questo traguardo professionale e personale, abbiamo realizzato una bella biografia nata da una serie di interviste fatte a mio padre da un biografo del calibro di Giancarlo Gonizzi. Oggi, terminato questo lavoro, dal titolo "Con le mani in pasta", ne sono, e ne siamo, veramente soddisfatti.

Io posso dire di aver fatto un percorso e delle esperienze che si discostano molto da quelle di Anzio e mi hanno portato alla mia posizione professionale odierna. I tempi sono profondamen-

gato tanto e ci ha lasciati liberi di esprimerci, di sperimentare e di vivere tante esperienze in prima persona, a volte, perché no, lasciandoci fare i nostri errori ed imparando da soli. Io ho avuto la fortuna di "vivermi" tanto mio padre, non solo da un punto di vista professionale ma anche sportivo. Ad esempio, la passione comune per il baseball ci ha fatto calcare i campi di questo sport per quasi dieci anni di esperienza insieme, lui come dirigente accompagnatore, io come giocatore.

Questo che stiamo vivendo è un periodo storico molto particolare, tutti attendiamo che, prima o poi, capiti qualcosa di buono e costruttivo: ravvede avvisaglie positive per il futuro di questo settore?

Credo che si debba sempre pensare positivo, a prescindere dal settore in cui si opera e nonostante i periodi non proprio soddisfacenti o complicati come quello attuale. Possiamo dire che il settore della pasta e del food è in generale in sé "essenziale" in quanto soddisfa un bisogno fondamentale delle persone: il nutrimento. Non dimentichiamo poi che siamo in Italia, un Paese nel quale la pasta la fa da padrona, in quanto onnipresente sulle nostre tavole. Esistono, quindi, tutti i presupposti per nutrire una buona dose di ottimismo.

Ad oggi che direzione sta prendendo Storci? Punta ancora verso l'innovazione tecnologica o sta pensando di implementare la proposta di servizi a supporto del cliente? Qual è la strada del futuro?

La Storci ha raccolto e fatto suo il grande bagaglio di conoscenza del suo fondatore e Presidente. Oggi l'azienda conta più di 90

stre macchine sempre più funzionali e facili da utilizzare. In secondo luogo ma dello stesso livello di importanza, i servizi a supporto del cliente devono essere implementati e vertere verso quell'Internet delle cose (IoT) di cui tanti parlano ma che noi stiamo applicando nella pratica grazie a tante soluzioni personalizzate. La pasta è un prodotto molto versatile che ben si presta a tante novità, come quella salutista che sta prendendo sempre più piede negli ultimi anni e che sta portando alla pasta fatta con ceci, lenticchie, etc. e noi sicuramente cavalcheremo quest'onda, anche se con la pasta instant (pasta istantanea pronta in 3 minuti, valida alternativa ai noodles asiatici) abbiamo dimostrato di essere stati lungimiranti e precursori di questa tendenza. Noi non produciamo pasta, ma con i nostri macchinari vogliamo contribuire a facilitare, a livello industriale, tutte queste tendenze, per ottenere sempre un prodotto di qualità, nel quale tradizione ed innovazione trovano la giusta combinazione.

Un momento di particolare emozione vissuto in questi trent'anni?

Ce ne sono stati tanti, piccoli grandi passi che hanno portato l'azienda a diventare la realtà che è oggi. Come ad esempio l'inaugurazione della nuova sede nel 2004.

Uno su tutti però, è stata la presentazione fatta in azienda della biografia di mio padre. Ho vissuto un'emozione davvero forte ed intensa, che ho visto riflessa anche negli occhi lucidi di molti nostri collaboratori.

Un piccolo omaggio se paragonato all'intensità della sua vita e delle sue esperienze, ma che è stato da me fortemente voluto perché resti un'impronta indelebile di un grande uomo.



REPARTO PRODUZIONE STORCI

LAVORARE INSIEME PER CRESCERE INSIEME

Alcuni dei nostri collaboratori del reparto produzione raccontano cosa significa lavorare in Storci

GIOVANNI SALIERNO Controllo Qualità

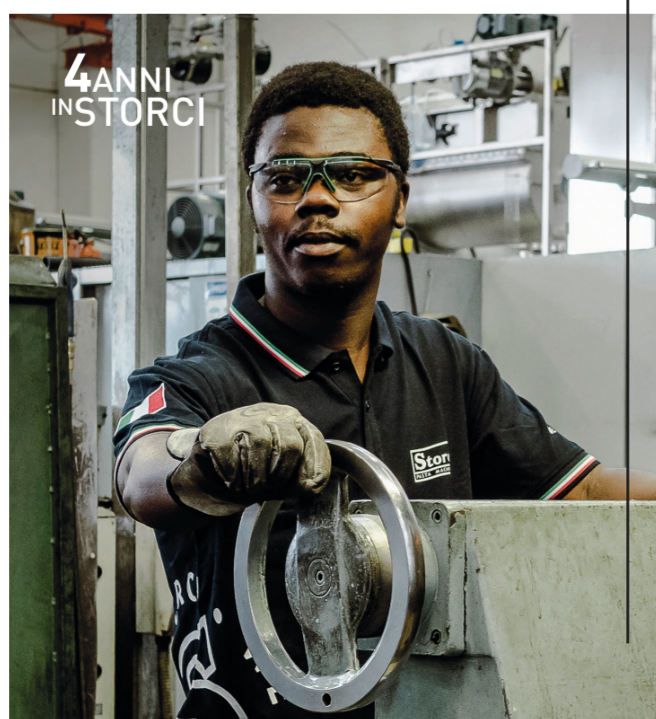
Non è da tanto che lavoro in Storci ma sono riuscito ad instaurare dei rapporti professionali e, in alcuni casi di amicizia, molto forti. Mi piace diversificare al massimo le mie attività e, in azienda, questo è sempre stato possibile, grazie alla notevole disponibilità dimostrata nei miei confronti e al percorso di formazione effettuato.



8 ANNI
IN STORCI

FELIX OHENE KORANTENG Torneria

Sono in Storci da quattro anni e posso dire che, dopo le prime inevitabili difficoltà nel passaggio dalla teoria della scuola professionale al lavoro pratico, oggi svolgo la mia attività con molta soddisfazione, grazie al valido supporto dei miei colleghi e dei miei responsabili.



4 ANNI
IN STORCI

BOTTARELLI GIANLUCA Responsabile Saldo-Carpenteria

Lavoro in Storci da tanti anni e sono davvero contento dell'ambiente in cui svolgo la mia attività. Per me è molto importante, per un settore chiave come quello di cui faccio parte, che l'azienda guardi sempre con lungimiranza al futuro, nell'ottica di una crescita non solo tecnologica ma anche di vera e propria espansione in senso stretto.



23 ANNI
IN STORCI

ABDOU SALL Torneria

Ho cominciato a lavorare in Storci grazie ad uno stage e mi sono reso subito conto dell'atmosfera molto bella che esiste in quest'azienda. Mi sono sentito presto parte di essa ed ho apprezzato in modo particolare che ci si interessi a noi lavoratori non solo riguardo alla situazione professionale ma anche e soprattutto quella personale ed umana.



5 ANNI
IN STORCI

RUGGERO BORASCHI Torneria

Il mio lavoro in Storci mi piace molto e considero l'azienda come una realtà davvero solida ma che ha anche del margine per crescere e migliorare per raggiungere un livello molto più alto.



14 ANNI
IN STORCI



15 ANNI
IN STORCI

BELLETTI FLAVIO Montaggio/Magazzino

"L'aspetto migliore del lavoro in Storci? Le persone. Mi piace lavorare in un ambiente sereno come il nostro, che mi dà sempre la possibilità di imparare nuove attività e ricoprire nuove mansioni. Ecco, per me la Storci è questo".



11 ANNI
IN STORCI

ROBERTO BOCCHI Responsabile Torneria

Il Presidente Anzio Storci per me è come un padre. Il nostro rapporto va oltre la professionalità e la stima reciproca, lavoriamo insieme da tutta una vita e abbiamo sempre avuto un motto in comune: lavorare con passione e dare il massimo, in ogni occasione".



23 ANNI
IN STORCI

MASSIMO MELIS Responsabile Montaggio

Mi piace molto l'ambiente familiare che si respira in Storci, nonostante ormai l'azienda sia cresciuta tanto. E a contribuire a questo ambiente familiare la figura principale è sempre stata quella del Presidente Anzio Storci, che, assieme ai suoi figli, ha fornito al nostro lavoro un supporto essenziale con suggerimenti, consigli e senza mai paura di "sporcarsi le mani".

MICHELA RIVA Ufficio Spedizioni/Magazzino

Da quando lavoro in Storci ho sempre pensato all'azienda come "davvero di tutti". Come unica donna presente nel comparto produzione/spedizioni posso dire con orgoglio di non essermi mai sentita una "mosca bianca" ma al contrario di avvertire molto forte il senso di appartenenza al mio settore, fatto di professionalità ma anche di leggerezza. Apprezzo molto in Storci l'ambiente familiare, l'attenzione alla flessibilità nei confronti delle persone e la tendenza a prevenire i conflitti.



10 ANNI
IN STORCI

OSCAR VALENTI Montaggio

Per me lavorare in Storci è molto appagante. La particolare attenzione e sensibilità della proprietà nei confronti dei dipendenti, sia professionale che umana, mi spinge a dare sempre il meglio in tutto ciò che faccio perchè sento il mio lavoro molto apprezzato.



17 ANNI
IN STORCI

LUCA PELATI Magazzino/Ricambi

Per me lavorare in Storci significa sentirsi a casa. Un ricordo su tutti: il giorno in cui sono stato assunto e il Presidente Anzio Storci, scherzosamente per i miei ringraziamenti, mi ha detto: "È solo merito tuo". Come dimenticarlo?

Un sentito ringraziamento al nostro Responsabile Officina Roberto Amadei per la collaborazione nel coordinamento delle interviste.



9 ANNI
IN STORCI

LA CASA DEL TORTELLINO



Casa del Tortellino
PASTIFICIO ARTIGIANALE

La Casa del Tortellino è una bella realtà a gestione familiare situata ad Angri, (SA) che si è posta come obiettivo principale quello di ottenere un prodotto di qualità superiore alla portata di tutti.

La riconquista dei sapori di una volta e la consapevolezza che la natura ha bisogno di essere trattata con rispetto, ha portato l'azienda a scegliere un metodo di produzione che permetta una lavorazione della pasta più lenta e delicata, che più si avvicina all'antica tradizione pastaia. Ci racconta tutto Gioacchino Orlando, titolare del pastificio insieme al fratello Gianluca e alla mamma Lucia.

La Casa del Tortellino è un'azienda artigianale che dal 1992 produce pasta secca e fresca con "passione e amore primitivo per la pasta". Com'è nata la vostra realtà?

La nostra realtà è nata grazie a mio padre Carmine che, trent'anni fa, gettò le basi per quello che è oggi il nostro pastificio. Aveva a disposizione pochi mezzi, iniziò la sua avventura acquistando piccole macchine per pasta fresca, ha creato la nostra realtà, costruendo tutto da solo. Siamo arrivati ad essere un'azienda molto conosciuta, soprattutto nel panorama locale. Il binomio con Storci e l'acquisto di una linea per pasta secca ha costituito una svolta ed attualmente riusciamo a raggiungere anche i mercati esteri, sia di pasta fresca che secca. Oggi tutta la famiglia lavora in azienda.

Di quali esigenze necessitate per la vostra azienda e per quale motivo ci avete scelti?

Ci siamo conosciuti due anni fa. Avete avuto da subito fiducia in noi, nonostante fossimo piccoli produttori. Ricordo ancora quando il vostro sales manager Giovanni Strinati è venuto a trovarci con il tecnico Marco. Vedendo il nostro locale, ancora in fase di ristrutturazione, Marco ha detto un po' preoccupato: "Ma qui ci dobbiamo fare un pastificio?" e io ho risposto "Sì" con un sorriso e da quel momento il nostro progetto ha preso il volo. Abbiamo letteralmente lavorato su ogni spigolo, l'adattamento delle macchine è stato "estremo", considerate le dimensioni ridotte del nostro pastificio. E, ancora oggi, accendere ogni mattina le macchine risveglia in me sempre la stessa impagabile emozione.

Quali sono le caratteristiche delle macchine di Storci che vi hanno maggiormente soddisfatto?

Scegliere Storci è stato come rivolgersi ad un "sarto dei pastifici".

L'unicità di Storci sta proprio in questo, riuscire a trovare una soluzione su misura per ogni esigenza. Quello che apprezzo tanto è poi l'affidabilità, soprattutto in fase post-vendita. È un'azienda che non si ferma solo alla progettazione e alla costruzione, ma "comunica" grazie alle sue linee, offre una strumentazione sempre aggiornata. Grazie alle linee Storci è stato possibile lavorare senza problemi anche i grani antichi. Il grano antico deve sposare l'innovazione, deve prendere quello che essa offre per poter crescere nel rispetto della tradizione. Tutto riesce perché abbiamo la possibilità di impastare in modo più lento, decidere la velocità di uscita del prodotto stesso dalla macchina, etc.. tutte cose che con altre linee non si riesce a fare. Per chiudere, poi, vorrei parlare delle celle Storci. Con esse riusciamo ad impostare le giuste temperature di essiccazione ad intervalli di tempo e gestire facilmente ricette complesse.

Dove vi porterà in futuro l'amore per la pasta? Avete in cantiere un progetto o un sogno da realizzare?

Noi seguiamo la filosofia dello Slow Food: Buono, Giusto e Pulito. Il nostro progetto per il futuro ed anche il nostro sogno è quello di riuscire a realizzare nel nostro pastificio, e quindi grazie anche alla tecnologia Storci, un impianto di produzione totalmente green per un prodotto green, creare un impianto fotovoltaico con pannelli solari e termici che permettano di alimentare l'impianto Storci.



CON STORCI UNA SINERGIA UNICA

PERCHÈ ABBIAMO SCELTO (DI NUOVO) STORCI



Il rapporto professionale tra Storci e P.M. Mohamed Ali & Co. nasce alcuni anni fa con l'acquisto di un primo impianto, una linea Omnia 1000/400. Oggi è con grande soddisfazione che possiamo comunicare che il gruppo cingalese ha deciso di rivolgersi nuovamente alla nostra azienda per una linea di pasta secca corta da 1.200 Kg/h. Questo impianto permette di produrre una vasta gamma di formati di pasta corta ed è frutto di un attento lavoro di progettazione da parte dell'R&D Storci che oltre ad aver portato ad un potenziamento della linea stessa, ha permesso di mettere in atto una serie di particolari dettagli che la rendono ancora più affidabile e performante. Quali? Lo abbiamo chiesto a Mr. Marhoof Fahmi, titolare dell'azienda P.M. Mohamed Ali & Co.

Avete acquistato da Storci una linea per pasta corta da 1200 Kg/h, completa di optional e dotata di un'elevata automazione. Ci potete dire quali peculiarità di questa linea vi hanno particolarmente colpiti e come questa ha contribuito alla produzione di una pasta sempre ai massimi livelli come la vostra?

Dal mio punto di vista ci sono degli elementi di forza che vorrei mettere in evidenza.

Le presse Storci, grazie alle quali la qualità del nostro prodotto è aumentata e la gestione dell'impianto risulta essere molto semplice. Inoltre, l'alta tecnologia e il grande livello dei



P.M. MOHAMED ALI & CO

componenti utilizzati sono fattori fondamentali per il raggiungimento di questi risultati.

L'impilatore telai, che garantisce al massimo il binomio tecnologia & sicurezza. Per una produzione al top dell'efficienza. **Il processo di essiccazione**, modulare, versatile e vantaggioso. Le celle Storci sono state recentemente riprogettate ripensando e migliorando tutti i componenti delle stesse, da un punto di vista tecnico e tecnologico. Permettono di essiccare senza problemi qualunque formato di pasta si desideri. Ultimo aspetto, ma non in ordine di importanza, è per noi **l'elevata automazione** della linea in sé, che ci ha consentito un utilizzo inferiore di manodopera e relativo risparmio dei costi di gestione.



Per quali motivi consigliereste a chi vuole investire nel mondo della pasta di rivolgersi a Storci?

Da un punto di vista più generale per la qualità delle loro linee e la grande affidabilità delle stesse. Vogliamo inoltre sottolineare la qualità del reparto service/after sales sempre esaustivo e disponibile: il team Storci si è dimostrato molto reattivo nel rispondere alle nostre esigenze con puntualità e professionalità.

Avete in mente dei progetti particolari per il prossimo futuro? Nuove sfide da affrontare?

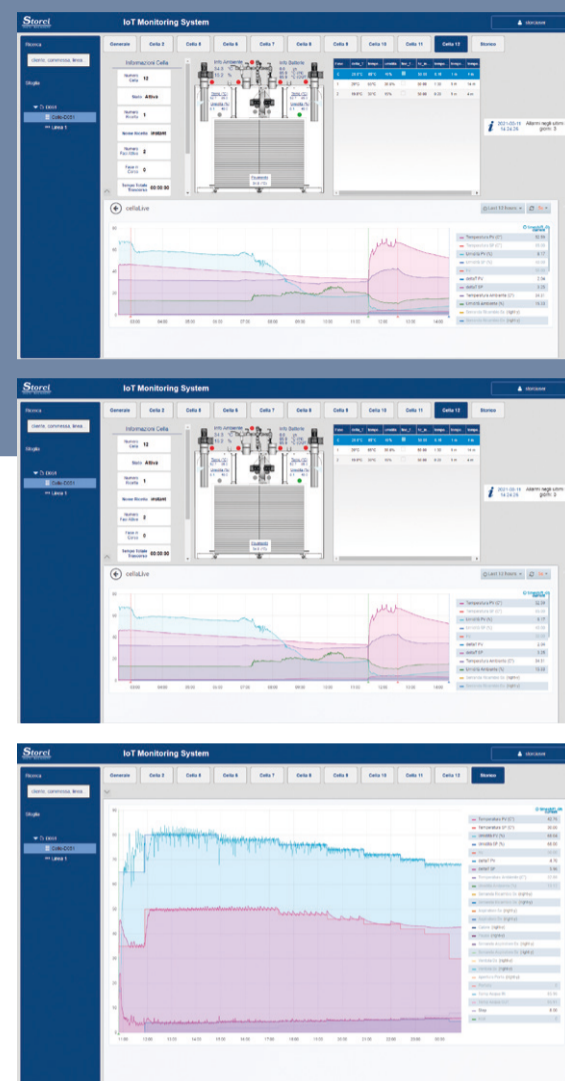
Pensiamo di incrementare la produzione di ulteriori formati di pasta corta e nel futuro aggiungere anche un impianto per la produzione di pasta lunga.

Secondo noi, al giorno d'oggi la sfida più grande è quella di far capire alle persone quanto la pasta sia un prodotto salutare, versatile e con tanti benefici e fare in modo che questa sia sempre più disponibile e conveniente da acquistare sul mercato senza dover rinunciare in nessun modo alla qualità.

Siamo un passo
avanti alla concorrenza,
scoprite perchè

Industria 4.0 e IoT

IoT Internet of Things



L'Industria 4.0 è un processo di trasformazione tecnologica nato dalla quarta rivoluzione industriale che sta evolvendo verso la completa automazione dei processi. In questo ambito si realizza anche l'IoT (Internet of Things), ovvero la connessione ad internet di qualsiasi dispositivo utilizzato per la produzione industriale per abilitare lo scambio di enormi quantità di dati in tempo reale e facilitare il controllo di tutte le fasi di produzione.

Industria 4.0, significa, quindi, una tendenza dell'automazione industriale che integra nuove tecnologie per migliorare le condizioni di lavoro, creare nuovi modelli di business e aumentare la produttività e la qualità performante degli impianti.

Noi di Storci, ancor prima che il Governo Italiano e l'Unione Europea spingessero ed incentivassero le aziende italiane ad adeguare la tecnologia dei loro impianti, avevamo compreso tutta l'evoluzione che il sistema stava affrontando e il relativo impatto che avrebbe avuto nel nostro settore. Le leggi emanate in materia richiedevano come requisito minimo che le macchine fossero collegabili in rete e che fosse possibile estrapolare i dati di produzione per una sempre maggiore tracciabilità. Le nostre macchine rispondevano già a questi requisiti e, anzi, ci eravamo spinti avanti precorrendo i tempi. I nostri concorrenti, infatti, si erano adeguati alle normative europee ma erano rimasti ad un livello base; noi invece avevamo fatto il salto di qualità e già progettato un sistema che raccoglieva i dati sulle macchine dei nostri clienti - e non stiamo parlando di dati basilari e considerati indispensabili ma di una grande mole di dati che, grazie ad una serie di apparecchiature, venivano raccolti in un cloud ed analizzati in remoto. Siamo stati, in questo modo, in grado di creare un apparato che permette di elaborare le informazioni in modo intelligente ed arrivare ad un vero e proprio sistema predittivo: in base alle informazioni raccolte ed analizzate, alle statistiche

e all'esperienza, riusciamo a prevedere la realizzazione di alcuni fenomeni che possono verificarsi e che riguardano la gestione della linea o della macchina. Tali fenomeni possono essere di usura, di corrosione, relativi ai consumi, dovuti a mancata o scorretta manutenzione, malfunzionamento, etc. con la possibilità di effettuare interventi di prevenzione laddove necessario e scongiurare eventuali fermi-macchina. Questi dati potranno essere letti e valutati ed essere a disposizione del reparto tecnico che li utilizzerà per vari scopi, anche ad esempio per migliorare la progettazione, filtrando solo quelli realmente necessari. Tutto il sistema di backup ha subito un'evoluzione. Come detto, ci siamo trovati a gestire una grande mole di dati, tutti diversi perchè specifici ad ogni cliente e siamo riusciti a rendere il sistema compatibile con tutti i sistemi di raccolta dati dei singoli pastifici. Ad oggi, i dati raccolti a livello di singola macchina, dei quali già si poteva fare il backup, vengono salvati, come già detto, in un cloud di nostra proprietà, dove gli stessi vengono catalogati e gestiti da remoto, in qualunque parte del mondo. Grazie a tutto questo sistema, in caso di necessità, possiamo intervenire coi nostri tecnici senza essere fisicamente presenti sul posto e la stessa azienda cliente può monitorare la situazione, controllare ad esempio gli allarmi e la produzione in generale. Abbiamo creato postazioni specifiche, in fase di ulteriore evoluzione, che danno al cliente una teleassistenza da remoto. Con l'aiuto di specifici sensori e telecamere, lo staff Storci può guidare senza problemi il tecnico del cliente che si trova dislocato in qualunque parte del globo. Ad oggi, possiamo dire che sentiamo di avere un importante vantaggio competitivo rispetto alla concorrenza e cercheremo di sfruttarlo a fondo per soddisfare le richieste di una clientela che oggi, per produrre pasta di qualità, sente di dover rispettare la tradizione ma deve necessariamente restare al passo con la tecnologia.