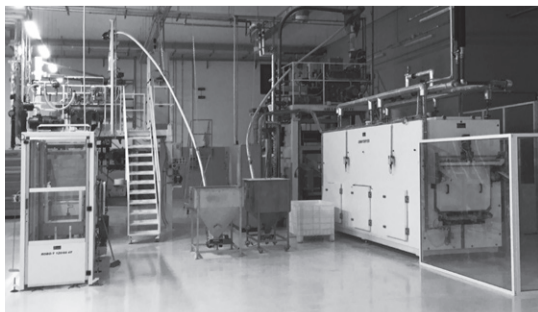


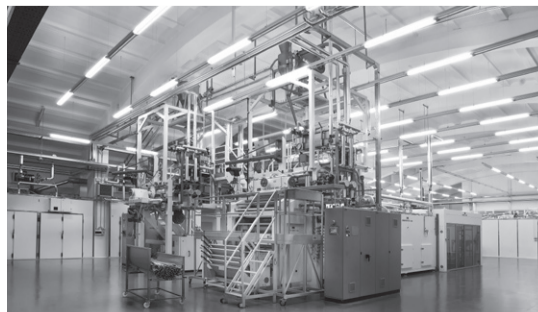


La "Pasta in Pratica": scopri-la con i nostri Laboratori

**ANTICO PASTIFICIO
LUCANO**

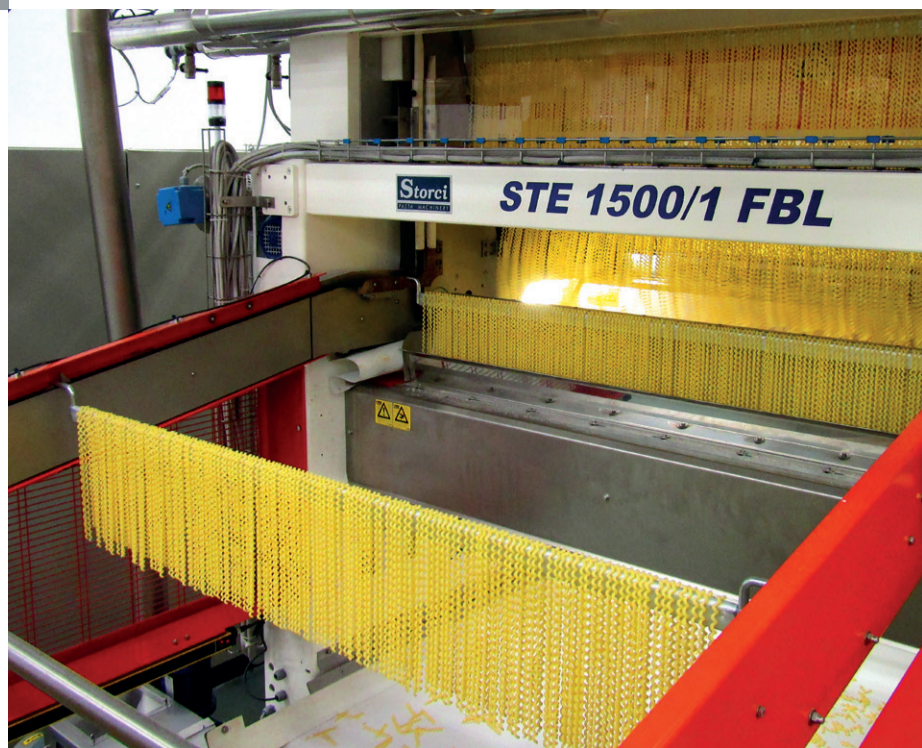


**PASTA SECCA:
I NOSTRI SERVIZI**



**PASTIFICIO
UAB LAŠŲ DUONA**





La pasta secca è un prodotto simbolo dell'imprenditoria italiana. Di facile produzione e di larghissimo consumo, secondo ISMEA (l'Istituto di Ricerca per il Mercato Agricolo alimentare), la pasta secca ha registrato nel 2019/2020 un alto tasso di crescita, in controtendenza rispetto all'andamento generale degli acquisti negli ultimi anni in Italia. Nel primo semestre del 2020, il consumo è ulteriormente cresciuto, registrando un +28,5%. Per ottenere una pasta secca di qualità superiore è necessario affidarsi ad un partner attendibile, versatile, pronto a soddisfare ogni richiesta.

I nostri clienti conoscono bene le nostre linee per la produzione di pasta secca e sanno che sono caratterizzate da flessibilità, affidabilità e lunga durata.

Il segreto di un buon prodotto non sta solo nella scelta degli impianti: siamo consapevoli della necessità, per chi vuole avviare un pastificio, di dover soddisfare bisogni e togliere dubbi. È per questo motivo che oggi vogliamo parlarvi di una serie di servizi che siamo in grado di fornirvi, essenziali per avviare questo tipo di attività.

Scelta dei fornitori. Il fornitore è un partner per il proprio business. Un legame quasi intimo che deve basarsi su fiducia reciproca e visione condivisa del proprio futuro. La scelta di un fornitore, quindi, non è un costo ma un investimento sul quale puntare perché, col passare del tempo, si scoprirà il valore di macchine progettate per durare. Perché quando si cresce, aumentare la produzione non significa cambiare la qualità della pasta. Perché, quando si ha un'idea si deve avere alle spalle un team di progettisti, capaci di realizzare quell'idea. Chi ha stretto la mano ad un uomo Storci sa di avere tutto questo.



Impiantistica. L'impianto spesso è la cosa che spaventa di più. Paradossalmente è anche la più semplice. A parte una normale corrente idrica potabile e la possibilità di essere raggiunti dalla rete elettrica, non ci sono altri vincoli alla realizzazione della linea. Occorre solo la planimetria del cliente e i nostri tecnici forniranno tutte le istruzioni utili ai lavori in muratura e agli allacci. Dopo questa fase ed una tempistica definita con il cliente, verremo ad installare la linea di pasta secca completa.

Formazione. La formazione nasce dalla prima visita che si fa presso Storci e praticamente non ha mai fine. Una volta indagate quelle che sono le aspettative del caso, grazie al nostro Training Center, si potrà vedere, in un vero pastificio, le macchine in funzione e seguire tutto il processo logico produttivo. Una volta realizzato l'impianto poi, oltre al tecnico

PRODURRE PASTA SECCA?

Con noi è facile
Scopri come

collaudatore, mettiamo a disposizione il nostro tecnologo. Monitoreremo l'attività sia in presenza sia da remoto. Con il consenso del cliente, grazie al nostro staff IoT, potremo intervenire senza essere fisicamente presenti sul posto, gestire programmi di essiccazione e dare assistenza sempre, ovunque ci si trovi.

Assistenza, Garanzia e Sicurezza. Per assistenza si intende poter ricevere pezzi di ricambio in tempi brevissimi. Ogni giorno senza un pezzo di ricambio è un giorno senza produzione. La garanzia ci pone al sicuro da spese non previste. Soprattutto quando siamo lontani dall'azienda fornitrice è importante usufruire di un'estensione di garanzia che vada ben oltre le indicazioni di legge. La sicurezza è un obbligo morale prima che legale.

Finanza agevolata. Prima di utilizzare propri capitali è sempre opportuno chiedere una consulenza ad una società specializzata in finanza agevolata. Non parliamo di commercialisti, ma di vere e proprie aziende di servizi specializzate nello studio delle normative legate alle agevolazioni alle imprese.

Business plan. È un momento importante del processo decisionale per avviare un'impresa. È lo strumento col quale si definiscono processi, procedure, ruoli, costi e margini.

Le linee di pasta secca sono il nostro core business. I nostri impianti possono essere totalmente automatizzati fino al riempimento dei carrelli, che sia pasta corta o lunga, lasciando, invece, alla tradizione dell'essiccazione in cella statica, il compito di completare il lavoro di formatura. Il range di produzione: da 150 kg/h fino a 1200 kg/h.



SCOPRI TUTTI
I MODELLI



Il trolley Beltmix è un sistema di preparazione impasto che sostituisce la classica vasca impastatrice ad alberi e palette ed è adatto ad alimentare linee di produzione complete nei pastifici.

La tecnologia Beltmix, grazie all'abbinamento tra il premiscelatore Premix® ed un nastro di accumulo e riposo dell'impasto ad avanzamento lento (brevettato) consente di lasciare il tempo all'impasto di raggiungere l'idratazione ideale e lo sviluppo del glutine. Questa tecnologia rappresenta una notevole innovazione tecnologica per pasta secca, fresca, impasti all'uovo o con additivi (spinaci, pomodoro, ecc.).

Non effettuando nessuna azione meccanica sull'impasto, il Beltmix garantisce l'inalterabilità delle proprietà originali delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale che, non ossidandosi, mantiene un colore paragonabile al risultato di un sistema a vuoto totale.

Grazie al Beltmix, utilizzato su tutta la gamma di produzione Storci/Fava, gli impasti mantengono le loro caratteristiche di efficienza produttiva e qualitativa costante nel tempo. Il PLC permette di memorizzare moltissime ricette, con la massima semplicità nel modificarle.

Adatto a diversi settori: paste fresche ripiene e non, pasta sfoglia, paste secche, paste senza glutine e gnocchi.

I nostri gruppi trolleys

Se cercate un sistema che vi permetta di ottenere la massima efficienza dalla vostra linea, operando a monte del processo produttivo oggi è possibile. Agire sull'impasto in modo incisivo significa gettare le basi per un ottimo prodotto finale.

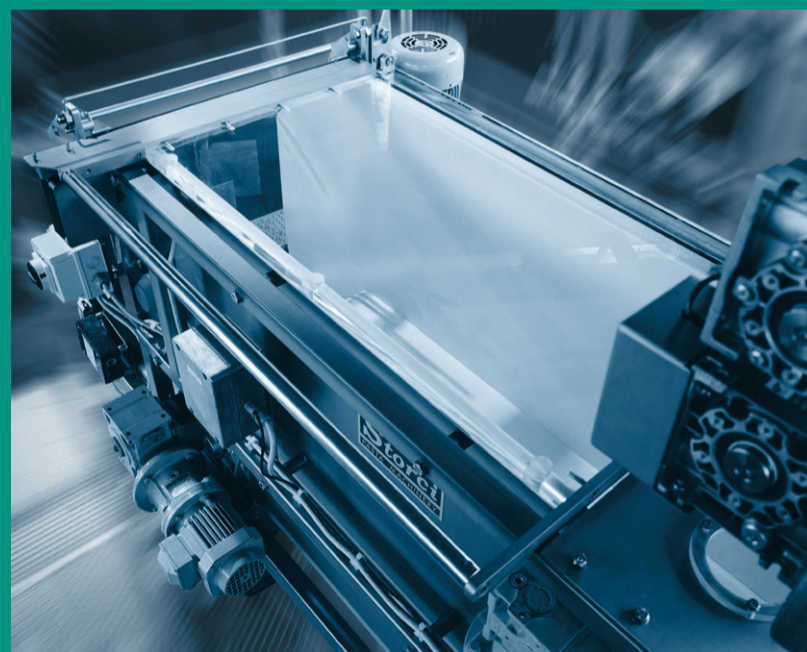
Tutti i modelli trolleys Storci hanno in dotazione il Premix®, il nostro gruppo di premiscelazione brevettato, applicato su tre diverse soluzioni, per rispondere alle esigenze di tutte quelle tipologie di aziende, dai laboratori ai pastifici, che effettuano gli impasti a batch ed hanno necessità di automatizzare e rendere continuo il processo di produzione, ottenendo impasti sempre uguali e ripetitivi, nel tempo.

Inoltre: eliminazione delle vasche impastatrici con dosaggio manuale, ingombri ridotti. Massima accessibilità per le operazioni di pulizia.

Le strutture sono tutte in acciaio inox e facilmente spostabili.

TROLLEY BELTMIX

SCOPRI I VANTAGGI



IL NOSTRO SISTEMA BELTMIX

Il Beltmix è un sistema di preparazione impasto brevettato che costituisce una notevole innovazione tecnologica per pasta secca, fresca, impasti all'uovo o con additivi. Tecnologia e sostenibilità, grazie al basso consumo energetico. Abbinato al Premix® sostituisce la classica vasca impastatrice ad alberi.

Adatto a diversi settori: paste fresche ripiene e non, pasta sfoglia, paste secche, paste senza glutine e gnocchi. Impasti di maggiore qualità e con resa cromatica ottimizzata. Grazie al sistema Beltmix è possibile ottenere un risparmio energetico variabile dalle dieci alle trenta volte rispetto alla vasca tradizionale.

R&D STORCI

IL NOSTRO OBIETTIVO?
INNOVAZIONE CONTINUA
DEI PRODOTTI
E DEI PROCESSI



Al giorno d'oggi, le aziende che vogliono rimanere competitive sul mercato hanno bisogno di un buon reparto di Ricerca e Sviluppo che sappia fornire loro strumenti, tecnologie e competenze utili ad evolversi costantemente.

Davide Bedodi ci racconta come il settore di cui è responsabile in Storci si adoperi, giorno dopo giorno, per costituire il cuore pulsante dell'azienda e far sì che questa svetti tra i concorrenti.

La Ricerca & Sviluppo costituisce un settore chiave per un'azienda. Quali sono le attività che vengono svolte da parte dell'R&D Storci?

Il nostro team si occupa di tutte le attività di ricerca innovativa, tecnologica e del prodotto. Il nostro obiettivo principale è quello di promuovere l'innovazione aziendale, controllare la qualità del processo e del prodotto, impostare, sviluppare e controllare la realizzazione dei progetti. Ci occupiamo anche di strategie finalizzate agli obiettivi. Una parte impor-



tante del nostro lavoro è poi quella di ricercare e scegliere le attrezzature e i materiali ed effettuare analisi per ottimizzare il rapporto costi-benefici. Il nostro lavoro si divide tra la ricerca "pura", relativa alla tecnologia e al prodotto e la ricerca "applicata", cercando soluzioni alle problematiche che vengono segnalate dai nostri clienti o individuate all'interno della nostra azienda dai settori che sono maggiormente a contatto col cliente.

Com'è composto il team R&D Storci?

Il Direttore del nostro settore è Alberto Serventi, CTO dell'azienda, un nome che non ha bisogno di presentazioni, vista l'esperienza ormai pluriennale nel mondo della pasta. Il nostro team è molto eterogeneo e, oltre alla mia persona, conta di tre progettisti, Andrea Donati, Marco Bernini e Matteo Ceriati, affiancati da Alessio Marchesani, tecnologo alimentare e Lorenzo Groppi che si occupa della parte meccanica e di installazione. Il nostro gruppo lavora in sinergia con tutta l'azienda ma in particolare con alcuni reparti, come ad es. il reparto elettrico, soprattutto relativamente alla parte IoT, il reparto tecnico, con cui abbiamo una collaborazione direi naturale e il reparto commerciale, essenziale in quanto ci segnala necessità, problematiche e bisogni dei nostri clienti.

Storci ha un Laboratorio interno ed un Training Center, parte integrante dell'attività di R&D, un vero e proprio pastificio in cui testare e sviluppare operativamente macchine e prodotti. Quanto è importante un'attività come questa, di vera e propria "ricerca applicata"?

Il nostro Laboratorio interno è dotato di attrezzature, macchinari, tecnologie e strumenti di analisi all'avanguardia.

La sua attività è dedicata interamente ai Clienti, che possono testare le proprie materie prime con la piena collaborazione dei nostri esperti. Progettazione e realizzazione interna significano realizzare soluzioni "su misura", oltre che per la pasta, anche per settori molto diversificati come i prodotti da forno (pane, pizza, ecc.), i prodotti estrusi (liquirizia, cioccolata, zuccheri lavorati, ecc.). Il nostro Laboratorio vanta, inoltre, importanti collaborazioni: una per tutte quella con l'Università di Parma, Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Ingegneria Meccanica.

Il **Training Center** è il fiore all'occhiello della Ricerca & Sviluppo Storci. È un pastificio con sede a Ferrara, dove viene prodotta e distribuita la Pasta di Canossa. Al suo interno sono installate due nostre linee Omnia multiformato che permettono di produrre pasta secca standard e formati speciali. Le due linee sono equipaggiate anche per produrre pasta instant. Nel pastificio è possibile toccare con mano la qualità degli impianti di produzione, i tempi e metodi dei cambi formato, vedere dal vivo la produzione di pasta secca ed instant e molto altro. È per noi un'attività importantissima perché permette al cliente di effettuare, insieme ai nostri tecnici, delle prove di produzione con i propri ingredienti in un vero pastificio con una vera linea e non in un laboratorio simulativo.



Dal comparto R&D devono nascere soluzioni, non rivoluzioni: quanto è d'accordo con questa affermazione?

Sono pienamente d'accordo: il nostro è un settore che per sua natura è sempre all'avanguardia e attento ai tempi che cambiano, ma ha necessità di trovare inevitabilmente un equilibrio tra tecnologia ed innovazione (imprescindibili nel mondo attuale in costante evoluzione) e tradizione, che nel mondo della pasta costituisce, nelle sue mille sfaccettature, un aspetto fondamentale che si tramanda nel tempo.



Pagina precedente: Davide Bedodi, responsabile R&D Storci. Particolare Laboratorio R&D Storci con Sistema Beltmix su sfogliatrice STF TV.

In questa pagina, immagine in alto: Linea Omnia multiformato mod. 600/500. Immagine in basso: Linea Omnia multiformato mod. 1000/800.

ANTICO PASTIFICIO LUCANO

TANTI FORMATI PER UNA PASTA FATTA CON PASSIONE



Rocco Quagliara è il titolare di Antico Pastificio Lucano, una bella realtà della Basilicata.

In questa intervista ci ha raccontato della sua azienda, dei valori che la caratterizzano e della pasta che produce, un'ampia gamma di prodotti che spazia dai formati tipici della sua terra ai formati più classici e tradizionali.

L'Antico Pastificio Lucano nasce nel 2005 nella Contrada Pipoli di Acerenza, punto di incontro tra due importanti tradizioni gastronomiche della Basilicata, quella di Genzano e quella di Acerenza. Parlateci della vostra azienda e delle linee guida che la caratterizzano.

Sin dalla sua nascita, abbiamo deciso che il punto cardine della nostra attività dovesse essere quello di realizzare un prodotto di qualità. Questa importante caratteristica ci accompagna in tutto il processo produttivo: a monte, ad esempio, scegliamo solo semole di alta qualità e del territorio, e la stessa cura la attuiamo poi in tutte le fasi di produzione, fino alla realizzazione di un prodotto d'eccellenza.

Il rapporto professionale tra le nostre due aziende è di lunga durata. Ci avevate già scelti nel 2005 con l'acquisto di una linea Omnia multiformato e nel 2021,

con nostra grande soddisfazione, ci avete scelti ancora con una linea per pasta corta. Ci raccontate queste due esperienze?

La nostra azienda, già in fase di progettazione dello stabilimento, aveva deciso di affidarsi alla professionalità di Storci. Siamo partiti con l'acquisto di una linea Omnia multiformato e 3 celle di essiccazione statiche.

I risultati ci hanno sin da subito soddisfatti: grazie alla collaborazione tra il nostro pastaio Domenico Lomuto (che tutti chiamiamo affettuosamente Mimmo, anche lui membro della famiglia Quagliara) e lo staff della ditta Storci, siamo riusciti a mettere in campo un prodotto di altissima qualità. Visto il riscontro molto positivo da parte del mercato, abbiamo deciso di aumentare la produzione e abbiamo acquistato altre due celle, seguite da altre quattro nel 2020. Nel 2021, abbiamo ulteriormente incrementato la nostra produzione e abbiamo scelto ancora Storci, questa volta per una linea per pasta corta.

La pasta che producete, Pasta Quagliara, è frutto di tanta storia ed è prodotta seguendo le antiche ricette, con tutta l'attenzione necessaria a garantire genuinità e rispetto delle norme alimentari. Quanto ha contribuito la nostra azienda nella realizzazione di questo progetto?

Storci è stata il nostro punto di forza. La grande versatilità della linea Omnia ci ha permesso di far fronte alle esigenze dei nostri clienti, producendo diversi formati di pasta corta, lunga e speciale. Tecnologia di alto livello abbinata, però, sempre al rispetto della tradizione: era proprio quello che cercavamo per il nostro marchio.

La nostra azienda è diventata, inoltre, un punto di riferimento per molte aziende cerealicole del Sud Italia, che trasformano il loro grano duro in semola e poi in pasta di altissima qualità.

Avete dei progetti per il futuro?

A breve abbiamo intenzione di migliorare le nostre linee di confezionatrici. Per i prossimi anni invece, pensiamo di collaborare ancora con Storci, ma non vogliamo svelare nulla di questo progetto, diciamo solo che per noi è naturale pensare a questa azienda come partner principale della nostra attività.



PERCHÈ ABBIAMO SCELTO STORCI

PASTIFICIO UAB LAŠŪ DUONA



zate sia nella produzione dei prodotti da forno che in quella di pasta?

Il nostro interesse per il grano saraceno deriva dalla volontà di offrire ai nostri clienti prodotti bio e salutari, con grano saraceno coltivato in Lituania. Consapevoli di questa possibilità e credendo in noi stessi e nella capacità di costruire uno dei più moderni pastifici di grano saraceno in Lituania, abbiamo creato il marchio Biorina.



Mūsų užauginta ir iškepta!

Nerijus Aukštuolis è il proprietario di UAB LAŠŪ DUONA, un'interessante azienda lituana che utilizza il grano saraceno per le sue lavorazioni e che ha fatto della tutela dei prodotti locali e del "sano e naturale" il suo marchio di fabbrica. Leggiamo come... e quanto la nostra azienda abbia contribuito alla loro mission.

Per questo motivo e per venire incontro alla domanda sempre più insistente del mercato attuale di prodotti salutari, ha deciso di creare un nuovo marchio, Biorina, basato sulla filosofia Slow Food di produzione di semole di grano saraceno.

Raccontateci qualcosa della vostra azienda: com'è nata, la vostra mission e filosofia di lavoro, la passione che vi guida nel vostro percorso imprenditoriale...

LAŠŪ DUONA è un'azienda con capitale lituano al 100%, una realtà familiare che, di generazione in generazione, ha sempre cercato di offrire ai propri clienti un prodotto quanto più possibile naturale ed autentico.

La nostra mission consiste nel preservare e proteggere la cultura dei prodotti alimentari locali con tutte le loro tradizioni, i relativi metodi di produzione e la preparazione degli stessi. Inoltre, consiste nel fornire ai clienti prodotti alimentari di alta qualità e salutari, coltivati nelle fattorie locali e nei campi fertilizzati solo con fertilizzanti verdi. In questo modo i campi sono preservati, la natura circostante ne giova e vengono risparmiate le risorse della terra.

Da dove nasce l'interesse e la preferenza per il grano saraceno, materia prima che utiliz-

Come ci avete conosciuto e quali sono, secondo voi, gli aspetti più interessanti delle nostre linee? I vantaggi?

Cercavamo dei produttori di macchinari ed impianti per pasta che fossero affidabili, con un'esperienza pluriennale alle spalle. Quando abbiamo pensato di puntare sulla vostra azienda e sui vostri macchinari, abbiamo deciso di venire a visitarvi e di toccare con mano la vostra cultura lavorativa. Durante l'incontro, la vostra azienda ci ha lasciato una bellissima sensazione di famiglia e tradizione, e per noi ha significato tanto che il Vostro Presidente Anzio Storci ci abbia voluto conoscere di persona. Apprezziamo molto quel tipo di attenzione, dedizione e amore per il lavoro. Dopo l'incontro, abbiamo ordinato la linea di pasta corta che ci avevate offerto e che ha rispecchiato in pieno le nostre richieste e necessità, dimostrando di possedere tutta la flessibilità e l'affidabilità che cercavamo. I vantaggi principali dell'impianto sono indubbiamente la sua versatilità, la robustezza e l'applicazione di una tecnologia superiore, oltre alla possibilità di produrre tanti formati.



Industria 4.0



Intervistiamo Paola Gioia, responsabile Ufficio Contratti Storci ed Export Manager, che ci aiuta a conoscere e comprendere il mondo dei bandi e dei finanziamenti nell'ambito del processo dell'Industria 4.0.

Dottorssa Gioia, ci parli del settore di cui si occupa. Come funziona il mondo dei bandi e dei finanziamenti e in che ottica devono essere utilizzati da un'azienda che ne vuole fare richiesta?

Questo è un mondo variegato e ricco di opportunità. È un sistema che premia le aziende dinamiche, che hanno voglia di mettersi in gioco ed innovare, che vogliono migliorare prodotti, processi, vale a dire l'immagine dell'azienda stessa, sia sul mercato italiano che su quelli esteri.

L'ottica giusta di approccio, ci tengo sempre a ribadirlo, è che il finanziamento non deve essere vissuto come il mero strumento di cui l'azienda deve servirsi per realizzare un progetto, ma va visto come un'opportunità, un modo per realizzare un sogno nel cassetto.

Che tipo di ricerca deve attuare un'azienda come Storci per entrare nel mondo dei finanziamenti?

Noi non facciamo ricerca di base come università e case farmaceutiche, ma il nostro lavoro di R&D è di sviluppo sperimentale, continuo miglioramento ed innovazione su linee e macchinari, sia già esistenti che di nuova concezione. In questo caso, il finanziamento spesso coincide con un credito di imposta, che lo Stato attua come sistema "premiante" per l'azienda che dimostra di averne il merito. Si tratta di "incentivi automatici" presenti ogni anno, ma concepiti anche in prospettiva per gli anni successivi, che aiutano le aziende a programmare il proprio lavoro di ricerca, in vista di un progetto anche a lungo termine (triennio, quinquennio, etc).

Quali sono le ultime novità in questo ambito?

Lavoro in questo settore dal 2008, dal 2020 sono affiancata dalla mia collega Elisa Pelati. Insieme abbiamo potuto constatare le innovazioni e i cambiamenti in merito a questo tipo di strumenti. Per

Bandi & Finanziamenti: un mondo da scoprire

quanto riguarda i finanziamenti, nell'ultimo anno è partito un tipo di agevolazione fiscale che durerà per i prossimi quattro anni, che ha ampliato le categorie di finanziamento, aggiungendo, settori come design, impresa 4.0, logistica e altri ambiti non puramente meccanici. Per quanto riguarda invece i bandi, è un discorso un po' diverso. Si possono utilizzare quelli ministeriali, regionali o europei, ciascuno con le sue modalità. La regione Emilia Romagna è sempre molto attiva e si riescono a cogliere importanti opportunità. Sono strumenti che aiutano a "traghetare" le aziende verso una nuova era.

Un esempio di finanziamento o bando di cui ha usufruito Storci?

Solo per citarne alcuni, per quanto riguarda il credito di imposta, abbiamo messo in atto degli studi sul miglioramento delle celle di essiccazione, che si sono concretizzati per es. nel cambio delle pannellature, della geometria interna, dell'indirizzamento dell'aria al loro interno. Oltre a questo, abbiamo effettuato degli studi pluriennali sul senza glutine, in piena sinergia con la R&D Storci.

Abbiamo adeguato tutti i nostri impianti alle direttive dell'Industria 4.0. Già ancora prima che queste diventassero "ufficiali", infatti, eravamo al lavoro affinché tutte le nostre linee e macchine fossero modificate in tale ottica.

Abbiamo partecipato al "Bando Energia", Progetto Operativo del Fondo Europeo di sviluppo regionale (PorFesr) 2014-2020 della Regione Emilia Romagna, cofinanziato dal Fondo Europeo di sviluppo regionale e abbiamo ottenuto la possibilità di effettuare la sostituzione degli apparecchi illuminanti nel reparto assemblaggio e l'installazione di un impianto fotovoltaico sulla copertura del tetto dell'azienda. Da quando è stato installato l'impianto, si sono evitate emissioni di CO2 per 117.353,13 kg, equivalenti a 3502,63 alberi piantati.

