



## Pasta Instant rapida, gustosa, sostenibile

**PASTIFICIO  
FIORDIMONTE**



**PARTNERSHIP:  
FOOD4LIFE**



**PASTIFICIO  
PANGRAM S.A.**



# Storci & Food4Life

Siamo quello che mangiamo

Una collaborazione che permette a Storci di accompagnare i clienti fino alla realizzazione del prodotto. Intervistiamo Carlo Cotti, responsabile della Food4Life, consulente nel settore dei disidratati da più di 30 anni.

La sua lunga esperienza nel settore dei disidratati ha permesso di riqualificare questi ingredienti che per tanto tempo sono stati considerati a latere di alimenti relegati nel campo del junk food. Cosa è cambiato?

Sicuramente le moderne tecnologie produttive hanno consentito, alle aziende produttrici specializzate, di sviluppare ingredienti disidratati e liofilizzati di altissima qualità sia da un punto di vista della salubrità che delle caratteristiche organolettiche. Questo enorme miglioramento ci ha consentito di ideare e realizzare una serie di nuovi ed innovativi prodotti, aventi come obiettivi principali una clean label, una grande appetibilità, un grande rispetto per i contenuti nutrizionali ed una praticità di utilizzo. Siamo quindi riusciti, utilizzando materie prime di alta qualità, a trasformare dei prodotti poco appetibili e poco rispettosi del nostro organismo e delle nostre esigenze, in prodotti al passo con le nuove tendenze ma nel rispetto delle regole dell'Healthy foods.

**“We are what we eat”:** questa è la vostra filosofia. In una breve affermazione c'è tutto un mondo! Cosa dobbiamo fare nostro e cosa, con il vostro lavoro di consulenza, ci potete suggerire perché una tale asserzione abbia un'accezione positiva?

## food4life



“Noi siamo quello che mangiamo” è ciò che veniva sostenuto a metà del 1800 dal filosofo tedesco Feuerbach e alla luce degli studi più recenti e accreditati aveva ragione: la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo. Per capire questo concetto, bisogna innanzitutto chiarire la differenza tra alimentazione e nutrizione. Con il termine alimentazione si intende l'atto del mangiare che ci consente di apportare energia al nostro organismo, la nutrizione, invece, è un processo più complesso perché non si tratta del semplice atto di ingerire, ma dell'insieme di tutti i processi biologici che consentono la scomposizione dell'alimento, assimilazione dei nutrienti e utilizzo di questi stessi per garantire la sopravvivenza e l'attività del corpo. I cibi che scegliamo quotidianamente nella nostra alimentazione ci trasformano dall'interno e possono influire positivamente sulla qualità e la durata della nostra esistenza.

Quali sono i nuovi “sapori” emergenti e cosa vi chiedono le aziende alimentari in questo periodo? Com'è cambiata la cultura del gusto?



La globalizzazione ha sicuramente condizionato le esigenze dei moderni consumatori. Se fino a qualche anno fa le richieste di gusto erano sempre legate alla tradizione del proprio Paese e portavano il consumatore a non gradire le novità, l'innovazione o le tradizioni di Paesi anche lontani, ora, il mercato globale e

la maggior curiosità, ci hanno portato a desiderare anche prodotti dai gusti “strani”. Specialmente nel campo dei prodotti “ready to eat” o “easy to eat” notiamo l'assoluta esigenza del consumatore di assaggiare nuovi gusti e nuovi sapori. Diverso è il discorso per quanto riguarda i mercati esteri dove, il gusto made in Italy/Italian style, è ancora estremamente apprezzato. Food4Life e la sua équipe di Ricerca & Sviluppo si propongono, quindi, per offrire consulenza ed una gamma di prodotti con un gusto legato alle nostre tradizioni e prodotti dai gusti etnici, ma sempre nel rispetto della salute e dell'innovazione.

Da dove nasce la collaborazione con Storci e in quale dei vari settori siete stati coinvolti?

La collaborazione con Storci nasce dalla “Pasta Instant”. Un prodotto straordinario che coniuga alla perfezione la salubrità, la tradizione e la velocità di preparazione. Si tratta infatti non di una pasta “quick cooking” ma di una pasta reidratata per semplice aggiunta di acqua calda. A differenza dei classici noodles cinesi od orientali realizzati con farina, amidi e sale, la Pasta Instant è realizzata con semole pregiate e si adatta perfettamente ad essere accompagnata da piacevoli e sani condimenti “clean label”. Per tenere fede alla nostra indole innovativa e legata ai moderni trend di mercato, abbiamo recentemente realizzato, assieme a Storci, una Pasta Instant ad alto contenuto proteico (48%) e ad alto contenuto in fibre (11%). Siamo certi che, assieme a Storci, saremo in grado di continuare il nostro cammino innovativo.

# Linee per pasta instant

Per un cibo sano e sostenibile



Risparmio energetico e tutela dell'ambiente per Storci significano tanto. Abbiamo pensato di ridurre il consumo energetico e di acqua per la cottura di pasta con gli impianti di pasta instant, che offrono ai consumatori pasta comoda e veloce da preparare. La pasta, sin dall'antichità, è sempre stata un elemento fondamentale per l'alimentazione dell'uomo. Nel corso dei secoli, la sua capacità di adattarsi agli stili di vita, sempre in evoluzione, è rimasta immutata. È un prodotto naturale, versatile e si adatta ai gusti di tutti. In fatto di pasta, gli italiani sono molto tradizionalisti e conoscono, a memoria, tutte le sequenze per arrivare a una perfetta cottura.

Ma, in un contesto come quello attuale, in cui l'emergenza idrica sta diventando sempre più pressante, è indispensabile legare il concetto di pasta alla sostenibilità e a metodi di cottura amici dell'ambiente. Le nostre linee per pasta instant danno vita ad un prodotto nuovo, sano, pratico e buono, adatto allo stile moderno pronto in 3 minuti. Pasta e condimento disidratato, in tanti diversi gusti, per avere un pasto pronto in ufficio, a casa, e per tutte le categorie di persone, lavoratori, bambini, salutisti, vegetariani, etc. Pratica e facile da preparare, la pasta instant si ottiene consumando poca acqua e combustibile. Se per cuocere 100 g di pasta tradizionale occorre 1 litro di acqua e tanto calore (per scaldare l'acqua e tenerla in bollitura per circa 10'), la pasta instant è precotta e richiede circa 300 ml di acqua bollente senza la necessità di continuare a scaldarla. Il risparmio è sia nella minore quantità di acqua sia nella preparazione, che non richiede la bollitura in pentola. Sporca meno e puoi prepararla ovunque ci sia un bollitore o un microonde. Storci Instant Pasta System

è un sistema completo per produrre pasta instant e fornisce la soluzione integrale per entrare in questo mercato dinamico ed innovativo. La nostra vasta offerta spazia da piccole linee semi-automatiche a grandi impianti automatici. È possibile integrare il sistema su una linea di pasta secca esistente, con costi contenuti e grandi vantaggi.

Oltre alla produzione, mettiamo a disposizione una serie di servizi integrati, dal packaging alla consulenza globale.

Valutazione di utilizzo di acqua ed energia termica per la cottura di pasta tradizionale.

PASTA (100 g)	Acqua (ml)	Rapporto acqua-pasta(1)	Tempo cottura	Q (kcal) (2)
Tradizionale	1.000	10:1	10	8
Instant	300	3:1	0	2,4 (-70%)

Dalla tabella si evince che per ogni porzione di pasta si possono risparmiare circa 700 ml di acqua, 5,6 kcal di energia termica per scaldare l'acqua e tutta l'energia necessaria a mantenere in cottura la pasta tradizionale per tutto il tempo.

Note alla tabella:

(1) Dati relativi alla quantità di acqua necessaria per la cottura/rinvenimento della pasta, espressi in ml di acqua per grammo di pasta.

(2) Dati relativi alla quantità di calore per portare a bollitura l'acqua necessaria per cuocere o rinvenire 100 g di pasta, espressi in kcal.

Abbiamo tralasciato l'energia termica che serve per mantenere in ebollizione l'acqua di cottura della pasta tradizionale per il tempo necessario; questa energia non viene utilizzata per la pasta instant che necessita solo di qualche minuto di attesa dopo l'aggiunta di acqua calda nel contenitore.

# 4 Produrre ravioli d'eccezione

La pasta fresca ripiena fa parte della tradizione culinaria italiana e ne siamo estimatori e grandi consumatori. Ravioli, tortellini, cappelletti... sono tanti i formati da produrre e sono tutti amatissimi.

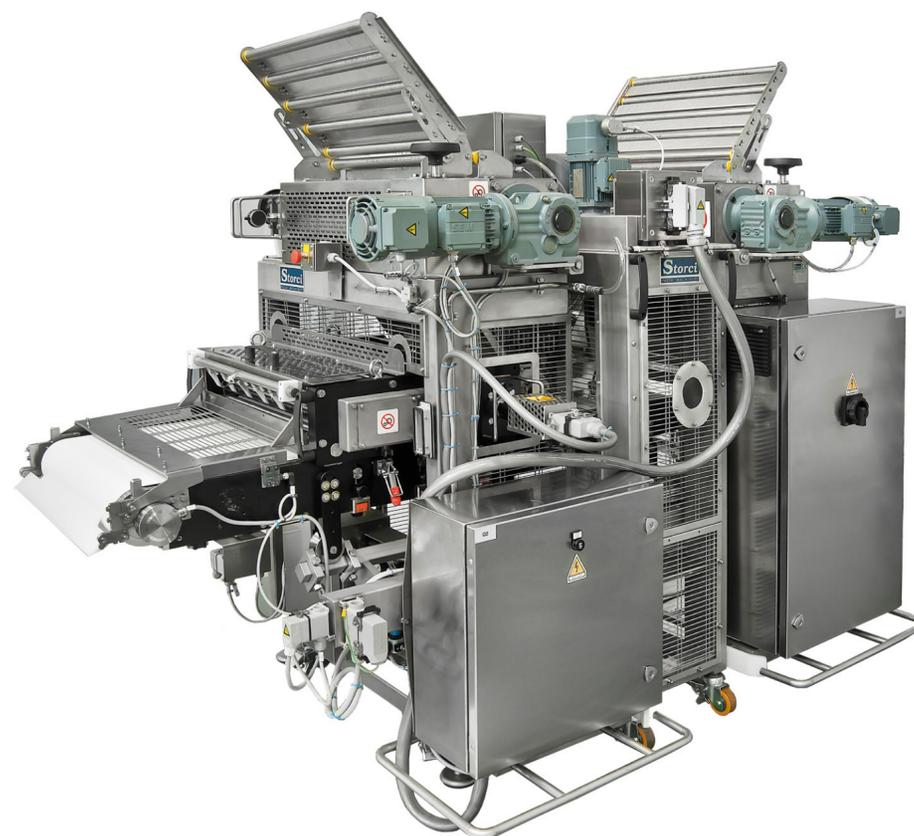
Se, però, ottenere pasta fresca ripiena con una produzione artigianale non presenta particolari problemi, produrre pasta fresca a livello industriale può diventare più complesso. Nella fase di distribuzione del ripieno, i sistemi di dosaggio tradizionali funzionano, al meglio, solo se il ripieno stesso 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 Storci a sviluppare un modello destinato a produrre ravioli doppia sfoglia con ri-

## Alta velocità di dosaggio per produzioni fino a 1200 kg/h di pasta ripiena



pieni cremosi e morbidi. Ecco, quindi, la prima raviolatrice interamente realizzata da Storci con un sistema di 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. La nostra raviolatrice è stata scelta da un'importante azienda di Correggio (RE) per la sua produzione di pasta fresca ripiena.



Pangram SA è un'azienda rumena e fa parte del gruppo Colussi. Liviu Semenescu, direttore dello stabilimento, ci racconta la storia dell'azienda, parla di Storci e del legame ormai consolidato nato con la nostra realtà... e ci dà qualche piccolo anticipo di progetti futuri.

**Storci e Pangram S.A., due aziende e uno scopo comune: produrre con successo pasta secca. Ci racconta come è nato lo stabilimento, quali interventi sono stati effettuati e come avete gestito l'arrivo e l'installazione della nostra linea?**

La storia del marchio Monte Banato inizia nel 1994, con la fondazione della Pangram SA e del primo reparto di produzione di pasta all'uovo. Pangram SA, attraverso il marchio Monte Banato,

di cui facciamo parte, siamo riusciti ad aprire una collaborazione strategica con Storci SpA. Pertanto, il primo passo è stato l'acquisto, nel 2018, di un Robot-120/60, una macchina per il taglio automatico e stenditura della pasta sui telai. Nella fase successiva, nel 2021, abbiamo installato una nuova pressa continua automatica 135.1-580 TV con una capacità compresa tra 300 e 500 kg/H. Tutto questo per gestire meglio possibile un prodotto veramente speciale e particolare da produrre, con formati da 0,60 mm fino a 12 mm di larghezza.

**Quali pensa siano i vantaggi nell'utilizzare un impianto Storci? Quali punti di forza ha riscontrato?**

Dalla nostra esperienza parliamo di impianti affidabili, fles-

## Insieme per una storia di successo



ha portato nel mercato rumeno il concetto di pasta all'uovo. La prima linea di produzione della pasta Monte Banato aveva una capacità di solo 60 kg all'ora. Nonostante i primi passi nel settore della produzione della pasta siano stati piccoli, la qualità e l'attenzione alla soddisfazione dei nostri clienti, nonché la cura per una sana alimentazione, hanno rapidamente posizionato il marchio Monte Banato ai vertici delle preferenze di pasta in Romania. Negli anni che seguirono, Pangram S.A. si focalizza sullo sviluppo del processo di produzione per soddisfare l'elevata domanda da parte dei clienti. Un passaggio estremamente importante per Pangram SA è stata l'acquisizione di linee di produzione industriale, che hanno consentito l'ampliamento del flusso produttivo, raggiungendo attualmente una capacità di 10.000 tonnellate annue. Oltre alla posizione di leader nel mercato della pasta all'uovo, il marchio Monte Banato è al contempo sempre più associato al segmento della pasta artigianale per le zuppe. La costante richiesta di questo tipo di pasta all'uovo e la scarsa tecnologia nel processo produttivo hanno costretto l'azienda a cercare soluzioni per aumentare la produttività e, implicitamente, l'efficienza. Per questo abbiamo cercato una partnership con un'azienda specializzata con molta esperienza nelle tecnologie per la produzione della pasta, e con l'aiuto del gruppo Colussi

sibili e versatili. In più, il supporto ed il feedback forniti sono sempre stati tempestivi e professionali.

**Ci parli dell'esperienza con la nostra azienda.**

Ci siamo incontrati per la prima volta nel 2017 presso la sede di Storci, quando abbiamo iniziato a progettare il processo di ristrutturazione del reparto di produzione della pasta artigianale. Da ciò è iniziato un lungo percorso che sicuramente faremo insieme, perché le competenze di Storci ci forniranno un supporto strategico per il nostro obiettivo, di utilizzare, nel processo produttivo, tecnologie adeguate al periodo attuale.

**Ci racconti i suoi progetti per il futuro, avete qualcosa di particolare che vi piacerebbe vedere realizzato?**

Prima degli investimenti fatti con Storci, a causa della tecnologia non proprio recente, la nostra capacità produttiva era sempre inferiore alla domanda. In futuro abbiamo in programma di sviluppare questo segmento di pasta perché c'è un potenziale di crescita in Romania del marchio Monte Banato. In più, in base alle opportunità di finanziamenti attraverso fondi EU, teniamo conto anche di un eventuale investimento nella produzione di pasta a nido.

## Storci & Pangram S.A.



# PASTIFICIO FIORDIMONTE

Fiordimonte®

Facciamo due chiacchiere con Massimo Porcarelli che, con la moglie Lorenza Donà, sono titolari del pastificio artigianale Fiordimonte.

Si dice di voi "Genuini per vocazione", non avete timori a snocciolare i danni che possono produrre le coltivazioni trattate con i pesticidi, quindi è ben chiaro quale sia il vostro obiettivo. E' sempre stato così o è una conversione recente?

Siamo giovani pastai, abbiamo iniziato a produrre pasta secca 6 anni fa con l'acquisizione di un piccolo pastificio artigianale che produceva solo pasta all'uovo, fin da subito abbiamo definito la mission aziendale che poi si racchiude nel pay off del marchio "GENUINI PER VOCAZIONE" il nostro intento era ed è quello di proporre ai nostri clienti un prodotto biologico ed eco-sostenibile con materie prima di filiera 100% italiana, di altissima qualità, senza compromessi. La nostra pasta deve avere gusto, tenere la cottura, avere nervo con la giusta collosità e legare i sughi per la sua ruvidezza e porosità. Molti hanno inserito la linea biologica in quanto opportunità di vendita, noi lo abbiamo fatto perché crediamo che un'azienda debba operare anche per contribuire a migliorare la nostra vita e quella del pianeta. Una pasta biologica fa bene al nostro organismo e all'ambiente, i valori nutrizionali della pasta sono qualitativamente migliori rispetto ad una pasta prodotta con semola ottenuta da grani convenzionali, in agricoltura biologica non sono consentiti pesticidi e diserbanti chimici altamente inquinanti e tossici, certamente il prodotto biologico ha un costo maggiore ma credo che questo sia ampiamente ripagato dai benefici positivi che ne traiamo. Dunque, non è una conversione recente ma bensì il nostro modo di pensare.

Cosa comporta e quali sono gli impegni reali in modo da garantire un "prodotto pasta" veramente genuino? Gli impianti produttivi, fanno la loro parte in questo progetto e perché?

La genuinità di un prodotto non passa solo attraverso una attenta selezione delle materie prime e degli imballi ma è fortemente influenzata anche dai processi produttivi e quindi da macchinari impiegati. Negli anni abbiamo messo a punto un nostro metodo di lavorazione che abbiamo denominato "METODO ARTIGIANALE FIORDIMONTE" che si fregia di 4 fondamentali aspetti, impiegare semola biologica a grana grossa, impastare con acqua fredda, trafilare al bronzo ed essiccare staticamente a basse temperature; il metodo di lavorazione deve essere accurato e ripetitivo e rispettare dei parametri di processo, come tempi, temperature e pressioni e per fare tutto ciò bisogna avere macchine sicure, affidabili, precise e altamente tecnologiche, in altre parole una linea STORCI.

Vivete e lavorate in un territorio straordinario per bellezza, qui tutto ha un ritmo rallentato o comunque a misura d'uomo. Voi siete il vostro prodotto ma soprattutto la vostra terra?

Qui,  
l'armonia del territorio  
è un ingrediente  
fondamentale della pasta

Ci identifichiamo più nel prodotto che ci consente di esprimere e comunicare i nostri valori ma anche quelli del nostro territorio che ci permette di contestualizzare e valorizzare al meglio il nostro operato.

A fronte di tutto questo, perché avete scelto proprio Storci? Cosa comporterà la produzione con la nuova linea Storci e quali sono le vostre aspettative?

Dopo avere visitato l'azienda ed essersi confrontati tecnicamente sul processo e sulle specifiche dei vari macchinari, abbiamo subito apprezzato le competenze e la professionalità di tutto lo staff inoltre abbiamo capito che lo scopo ultimo di STORCI non era venderci le sole attrezzature necessarie alla produzione di pasta secca lunga e corta ma di fornirci tutto il know how e l'aiuto necessario per metterci nella condizione di operare le scelte tecniche giuste per le nostre esigenze di prodotto. Inoltre, posso dirle, che dopo avere visionato alcune macchine in costruzione, avevo capito che il partner tecnico giusto per il nostro investimento non poteva non essere STORCI in quanto le soluzioni tecniche adottate, la qualità delle lavorazioni meccaniche, degli assemblaggi e della componentistica meccanica ed elettrica erano di primordine. L'impianto produrrà formati di pasta lunga e corta e ci aspettiamo un sostanziale incremento qualitativo e quantitativo della nostra attuale produzione di semola che ci permetta di essere più competitivi, di fare fronte alle crescenti richieste di prodotto e di affrontare nuovi mercati.



Tanti interessi e uno stile di vita frenetico e ricco di impegni portano ad avere meno tempo da dedicare a tavola come momento conviviale. Cosa puoi offrire al mercato? Un'alternativa al classico panino con pasti veloci e bilanciati, in un piatto pronto targato Storci-bS. La lunga esperienza in pastificazione e tecnologie per piatti pronti si uniscono per l'offerta completa di impianti per piatti completi, ricchi e innovativi. Linee semiautomatiche o automatiche da 600 a 5.000 vaschette/ora tutte con semplicità di gestione, automatismi di primo livello, facilità di pulizia e manutenzione. Puoi preparare piatti pronti a base di pasta ripiena, corta e lunga, carni, riso, pesce e verdure con i cuocitori e raffreddatori rotanti R2E (sinonimo di "ready to eat"). Sono il fulcro di linee complete che garantiscono ottime performance, un'elevata flessibilità di produzione, grandi capacità produt-



L'unico cuocitore  
brevettato che  
garantisce il  
tempo di cottura

Sistemi di  
cottura per  
piatti pronti  
R2E

tive in spazi ridotti e un alto rendimento energetico. L'idea è diventata brevetto nata per "Cuocere, reidratare e riscaldare senza sprechi".

Il cuocitore è dotato di un sistema di pulizia e ri-circolazione acqua (CAR system) che può operare mentre è in produzione. Il sistema brevettato è facile da usare ed ha un elevato rendimento energetico. **La spirale a tre principi garantisce un tempo di cottura costante, per cui il prodotto non può restare all'interno della vasca di cottura oltre il tempo prefissato**, ma è obbligato ad uscire. Nessun problema per il sale, viene utilizzato acciaio inox speciale per alcune parti a contatto con acqua salata (AISI 316). Pulizia a fine lavorazione: in pochi minuti si solleva mediante martinetti elettrici il coperchio della macchina e si tolgono le reti esterne del tamburo, per il massimo accesso al lavaggio anche con idropulitrice.

Nel cuocitore l'acqua di cottura è riscaldata tramite scambiatore di calore con pompa di ricircolo, valvole e tubazioni tutti installati a bordo macchina. A richiesta, il riscaldamento può essere fatto tramite iniezione di vapore sanitario in vasca di cottura.

Contattateci per cuocere e preparare piatti pronti dell'industria alimentare e della migliore gastronomia ad alto livello di servizio.

- SEMPLICITÀ DI GESTIONE
- AUTOMATISMI DI PRIMO LIVELLO
- FACILITÀ DI PULIZIA E MANUTENZIONE
- ELEVATO RENDIMENTO ENERGETICO

STORCI  
NETWORK b.S.



# La buona pasta? Nasce anche dalle aziende agricole

## Dal campo di grano al pastificio: scopri i vantaggi

Chi ha un'azienda agricola conosce il valore dei propri prodotti e del proprio lavoro. Spesso, però, quello che manca, è la voce per farsi conoscere.

Le aziende agricole produttrici di grano trovano nella pasta un valido alleato. Biologica, con grani antichi, magari macinata a pietra, trafilata rigorosamente al bronzo e con lenta essiccazione. Sono tutte caratteristiche, ricercate nella pasta, che un produttore di grano con un'azienda agricola può certamente garantire.

Intervistiamo il nostro Marketing Manager Emiliano Nazzaro, che ci spiega quali sono i vantaggi per un'azienda produttrice di grano che decide di investire in un pastificio di pasta secca.

### **Dott. Nazzaro, ci spiega per quale motivo un'azienda agricola dovrebbe investire in un pastificio di pasta secca?**

Il modo migliore per far conoscere il proprio grano è sicuramente la pasta. Un prodotto nobile ma di largo consumo, facilmente gestibile e che fornisce tante possibilità, a seconda dei propri progetti. I prodotti che possono essere immessi sul mercato sono davvero tanti, normali o integrali... insomma, un nuovo mondo in cui le aziende agricole possono entrare a pieno titolo.

Avendo già il proprio grano, esse possono beneficiare di tanti vantaggi, ne elenchiamo alcuni:

- Bassi costi di produzione, grazie alla proprietà delle materie prime, delle aree in cui destinare il pastificio e al personale da impiegare.
- La logistica di un prodotto che non necessita di confezionamenti in atmosfera modificata e che ha una scadenza di tre anni.
- La legge tutela il consumatore, imponendo ai pastifici di indicare la provenienza della semola
- L'accesso ai **PSR**, Programmi di Sviluppo Rurale, che sono misure economiche destinate alla promozione e salvaguardia dei terreni agricoli messi a disposizione dalla comunità europea e gestiti dalle singole regioni.

### **Come funzionano i PSR? Esistono anche altri strumenti?**

Lo sviluppo rurale costituisce il "secondo pilastro" della politica agricola comune (PAC). La PAC favorisce lo sviluppo sostenibile delle zone rurali attraverso tre obiettivi di lungo periodo, come ad esempio, accrescere la competitività del settore agricolo e forestale, garantire la gestione sostenibile delle risorse naturali e l'azione per il clima, realizzare uno sviluppo territoriale equili-



brato delle economie e comunità rurali, compresi la creazione e il mantenimento di posti di lavoro.

Tra gli altri strumenti vorrei ricordare l'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) che realizza servizi informativi, assicurativi e finanziari e costituisce forme di garanzia creditizia e finanziaria per le imprese agricole e le loro forme associate. L'ISMEA affianca le Regioni nelle attività di riordino fondiario, attraverso la formazione e l'ampliamento della proprietà agricola e favorisce il ricambio generazionale in agricoltura, in base ad uno specifico regime di aiuto approvato dalla Commissione europea.

### **Perché un'azienda agricola dovrebbe scegliere Storci come fornitore per l'acquisto di una linea di pasta secca?**

Perché lavoriamo in questo settore dal 1991 e abbiamo un'esperienza consolidata negli impianti per pasta. Forniamo non solo il mero impianto ma anche tutta una serie di servizi, per citarne alcuni, formazione continua, assistenza puntuale e costante, finanza agevolata, etc. Tra i nostri clienti possiamo annoverare diverse imprese che, partendo come aziende agricole, hanno deciso di investire nella pasta secca e hanno ottenuto con nostra grande soddisfazione un grande successo nel loro business.