



PASTA: UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

PASTIFICIO
MANCINI



ANZIO STORCI:
LA BIOGRAFIA



P.M. MOHAMED ALI
& CO





Al giorno d'oggi, lo stile di vita frenetico e ricco di impegni ci porta a ridurre sempre di più il tempo da dedicare al pranzo

come momento conviviale, a vantaggio di una maggiore attenzione verso altri interessi.

Proprio per questo motivo sentiamo la necessità di pasti veloci, bilanciati e comodi, spesso cerchiamo un'alternativa al classico panino, magari in un piatto di pasta, ma che sia già pronta al consumo.

Piatti pronti a base pasta vuol dire lasagne, cannelloni, paste cotte e condite in vaschetta o nel moderno pasta-cup. Storci ha da tempo compreso questa esigenza e ha deciso di unire le forze con la ditta Bs di Parma, presente dal 1980 nei principali mercati dei piatti pronti, fast food, gelati e dolci, dando vita ad una rete di impresa che opera nel mercato delle linee dei piatti pronti.

Sistemi completi per la produzione di paste corte o lunghe, ripiene e sfoglia, per la cottura di tutti i formati, per il dosaggio di condimenti e di paste, compongono le linee per piatti pronti Storci Bs Network: il cliente può disporre di impianti con performance elevate e costanti nel tempo.

Per produrre lasagne e cannelloni si può scegliere tra linee

semiautomatiche o automatiche e diverse capacità produttive (tutte con semplicità di gestione, automatismi di primo livello, facilità di pulizia e manutenzione, tecnologia sottovuoto per la produzione di sfoglia sia con sfogliatrice che con pressa): da 600 vaschette/ora fino a circa 4.500 kg/ora.

Recentemente è stata installata una linea per lasagne pronte surgelate tra le più grandi d'Europa per la quale, grazie alla consolidata esperienza, Storci ha contribuito nella realizzazione dei sistemi di produzione e cottura della sfoglia per una capacità di 4.500 kg/h di lasagne condite.

La pressa, fornita di un premiscelatore Premix® per ingredienti solidi e liquidi abbinato ad un dosatore gravimetrico per ingredienti caratterizzanti la sfoglia (come gli spinaci in polvere), ha un diametro della vite di compressione di 135 mm ed è dotata di una testata circolare per sfoglia da 400 mm.

I successivi gruppi di laminazione e di cottura permettono di lavorare con una sfoglia da 1.060 mm di larghezza.

Se invece l'interesse è per la produzione di piatti pronti a base di pasta ripiena, corta e lunga, la proposta è la linea multiprodotto R2E (sinonimo di "ready to eat"), che permette di ottenere: vasta scelta di formati, capacità di produzione e di cottura in spazi ridotti, massima semplicità di utilizzo e pulizia. La linea multiprodotto ha capacità produttiva da 600



a 5.000 vaschette/ora e, data l'elevata adattabilità del sistema di cottura ai diversi prodotti, si possono cuocere anche paste secche, carni, riso, pesce e verdure.

Gli impianti per la produzione di piatti pronti Storci-Bs garantiscono un'elevata flessibilità di produzione, grandi capacità produttive in spazi ridotti, facilità di utilizzo e di pulizia con un elevato rendimento energetico.



CONQUISTA
LO SRI LANKA

LINEA
OMNIA
1000/400



DP
DIAMOND
PASTA (PVT) Ltd.

Grande novità per le nostre linee Omnia. Da oggi, grazie alla Omnia 1000/800, è aumentata la sua capacità produttiva arrivando a: 1000 kg/h per la pasta corta e 800 kg/h per la pasta lunga.

La Omnia è la speciale linea multiformato che, grazie alla sua versatilità e compattezza, permette di produrre tanti formati con una sola macchina ed in un'unica soluzione. La produzione spazia da pasta lunga, corta, formati speciali, fino alle farfalle - grazie all'abbinamento con l'apposito macchinario.

Massima potenzialità per chi decide di entrare ex novo nel mercato della pasta e per chi invece, già presente sul mercato con grandi produzioni, vuole concentrarsi sulla produzione di formati speciali oltre a quelli standard.

Non dimentichiamo poi che la linea Omnia può essere attrezzata per produrre pasta instant e senza glutine.

A cogliere le opportunità che questa nuova linea offre è l'azienda P.M.Mohamed Ali & Co che ha scelto Storci per la produzione della sua pasta di qualità.

Il gruppo cingalese, infatti, ha acquistato proprio una Omnia 1000/400 che gli ha permesso di ammodernare e potenziare il suo processo di produzione. Risponde alle nostre domande Mr Marhoof Fahmi, titolare dell'azienda.

Ci raccontate qualcosa della vostra azienda?

La nostra azienda lavora nel settore alimentare da ben 60 anni. Produciamo e distribuiamo una gamma di prodotti molto diversificati in Sri Lanka.

Pasta, olio, tonno, cereali e tanti alimenti tutti contraddistinti

da una caratteristica principale: la qualità. **Come ci avete conosciuti e perché ci avete scelti per il vostro business?**

Abbiamo trovato la vostra azienda navigando su internet e abbiamo avuto buoni feedback da altre aziende che avevano acquistato le vostre linee e si erano trovate molto bene. Vi abbiamo scelti in quanto abbiamo riscontrato, da parte del team Storci ed in particolare del sales manager che ci ha seguiti, Fabian Balestrazzi, un eccellente supporto e follow up.

Quali sono le caratteristiche della linea Omnia che vi hanno maggiormente interessato e perché?

Ci ha colpito molto la versatilità dell'impianto e la possibilità di produrre tanti formati sulla stessa linea. Ci è piaciuta poi molto l'idea della testata circolare con separatore per pasta lunga che abbiamo trovato molto comoda, in quanto la linea ha una testata singola ma può produrre sia pasta lunga che corta permettendoci una notevole diversificazione.

Quali sono i vostri progetti per il futuro?

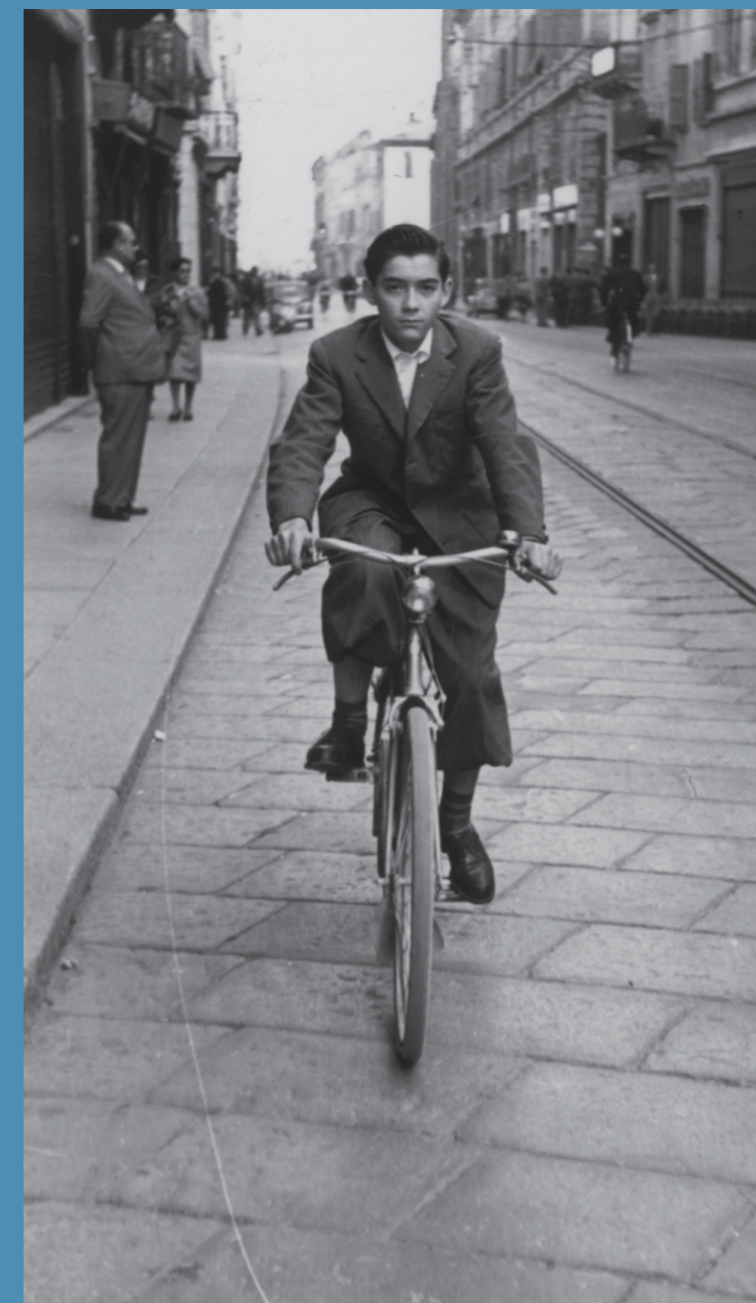
Pensiamo di continuare ad aumentare la nostra produttività, sempre col valido aiuto di Storci, sfruttando le potenzialità che la Omnia 1000/400 ci potrà fornire, grazie al potenziamento della stessa e sempre sicuri di ottenere un prodotto di qualità.



PIATTI
PRONTI:

SOLUZIONI
PERSONALIZZATE
PER OGNI ESIGENZA

IN ARRIVO LA BIOGRAFIA DI ANZIO STORCI



LA STORIA DI UN UOMO CHE SI È FATTO DA SÉ



ESTATE 2016: Nasce l'idea di redigere la biografia di Anzio Storci, perché non raccontare una vita così straordinaria per fatti e accadimenti? L'autore è Giancarlo Gonizzi, illustre Coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma e Curatore della Biblioteca gastronomica di *Accademia Barilla*. Ottobre 2016, si comincia; una serie di incontri che si

snodano con molta vivacità nell'arco di un anno e mezzo. Dagli albori, il giorno della nascita, la famiglia, i fatti della guerra, tutto molto "normale" anche se chi ha vissuto una guerra non può certo dire di avere avuto una vita comune, insomma, ecco piacevolmente leggibile, la straordinarietà di un grande imprenditore, un uomo eccezionalmente mite, che ha saputo trarre grande piacere non solo dalla vita privata ma anche dal proprio lavoro. Piacere che continua e che è stato sapientemente trasmesso ai figli Michele e Simone.

Qui un assaggio del primo capitolo, un giovane Anzio protagonista in un abstract che lascerà un segno.

Strani incontri

"Scusa, mi puoi fare un favore?". Io non l'avevo mai visto prima; era uno giovane, avrà avuto sì e no 35 anni, e sono rimasto un po' lì...

Il destino disegna cammini inattesi sulle mappe della vita. E accade così che a ogni incrocio si lascino percorsi possibili o si aprano scenari imprevedibili.

Era il 1949 e avevo 15 anni. Avevo terminato la terza Avviamento industriale e cercavo di spargere un po' la voce per andare a fare il garzone in qualche officina. Mio padre era malato e c'era bisogno di dare una mano in famiglia... Era la fine dell'estate... ero andato a Parma in bicicletta - non c'era il traffico che c'è ora - e mi ero fermato in via Garibaldi davanti alla Pilotta, dove c'era un'edicola. Mi piaceva leggere le avventure di Tex...

Un incontro "qualunque" per iniziare una storia davvero unica, dove una bicicletta, un giornalino per sognare avventure da cowboy e la fortuna, giocano una partita sorprendente.

Con la paghetta che mi dava mia madre, avevo comprato il mio giornalino preferito, mi ero seduto sulla bicicletta con un piede sul marciapiede e l'altro sul pedale, e avevo cominciato a sfogliarlo. A un certo punto, sul più bello della storia, era arrivato un tale con un braccio ingessato che portava a fatica un pezzo di motocicletta - un manubrio con attaccata la forcella - e mi aveva chiesto: "Scusa, mi puoi fare un favore?"

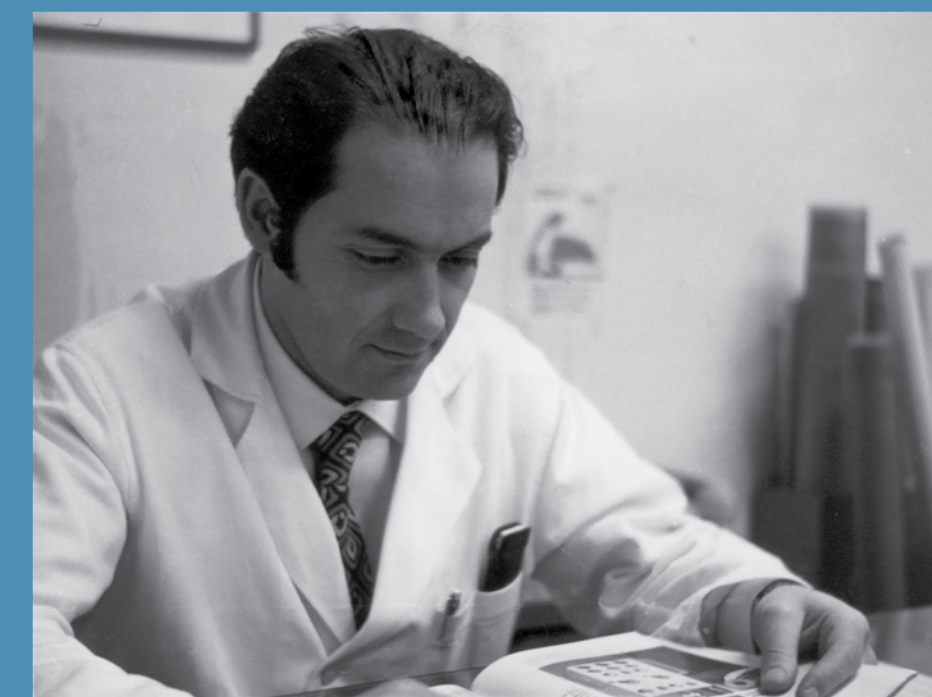
Il tempo è una realtà arcana e misteriosa. A volte non ricordiamo ciò che abbiamo fatto il giorno prima. Altre volte i fatti anche più minuti si fissano nella memoria in maniera nitida e indelebile a distanza di anni...

Io non l'avevo mai visto prima, era uno giovane, avrà avuto sì e no 35 anni, e sono rimasto un po' lì: "Di cosa si trat-

ta?" - "Ho il camioncino vicino all'ospedale e faccio davvero fatica ad arrivarci a piedi con questa roba. Vedo che tu stai leggendo un giornalino... Non è che per caso avresti tempo di darmi una mano con la bicicletta a portare questa cosa fino là?". Non ho avuto il coraggio di dirgli di no perché ho visto che era davvero in difficoltà: "Ok, vengo". Così abbiamo messo la forcella sul manubrio, e mentre io spingevo la bicicletta a mano, lui mi seguiva a piedi. Abbiamo attraversato il ponte, siamo passati dal viale centrale del Giardino Pubblico e nell'andare in là abbiamo iniziato a parlare. Mi ha chiesto da dove venivo e cosa facevo e io gli ho raccontato che stavo cercando lavoro per aiutare a casa. "Ma cosa vorresti fare?". Io volevo fare il meccanico perché avevo frequentato la scuola da perito industriale. "Ti piacerebbe andare da Barilla?" - "Magari! Ma come? Ci vuole una presentazione per andare in Barilla...". - "Se ci tieni ad andare da Barilla e ti piace lavorare ci penso io! Dammi il tuo indirizzo che ti porto una lettera, che vedrai che da Barilla ti prendono...". Torno a casa felice, e racconto l'accaduto e che di lì a qualche giorno avrebbe dovuto venire un signore a portarmi un biglietto di presentazione. Tutti contenti ma dubbiosi: non sapevo nulla di lui, né chi fosse né da dove venisse, né come ritrovarlo. Neppure il suo nome... So però che ho fatto una cosa buona ad aiutare qualcuno in difficoltà. Solo diversi giorni dopo avrei scoperto chi era...

Il bene che fai torna sempre indietro. In modi misteriosi e per vie inattese. A volte dopo un'intera esistenza, in altri casi rapidamente, quasi avesse fretta di moltiplicare il bene fatto. Dopo tre giorni lo rivedo: arriva a casa e porta un piccolo biglietto indirizzato al signor Pietro Barilla. Io non sapevo neppure chi l'avesse scritto perché lui non ci aveva detto nulla... Con quel biglietto andai a Parma alla Barilla, sempre in bicicletta, con i pantaloni corti. Appena entrati dal cancello, a destra, c'era l'ufficio con la segreteria: "Avrei questo biglietto per il signor Pietro Barilla; avrei bisogno di consegnarlo". Ho aspettato, in piedi, in una piccola sala d'attesa. Quando è arrivato Pietro Barilla, ho salutato e gli ho dato il biglietto. Lui l'ha aperto, lo ha guardato e il biglietto gli è scivolato dalle mani. Non so ancora, né mai saprò, se gli è caduto per caso o se lo fece apposta. Io allora ero sveglio e... tac... raccolgo subito il biglietto da terra e glielo porgo. Sorridendomi mi dice: "Vedi il cortile? Vai in quella casa di là che c'è mio fratello Gianni, che si occupa delle assunzioni". Allora ho ripreso il biglietto, l'ho ringraziato, ho attraversato il cortile e ho chiesto di Gianni Barilla a un'altra segretaria. Il Signor Gianni mi fece qualche domanda, che scuola avevo fatto... Gli dissi che mi piaceva molto il disegno, poi mi chiese i voti di officina, di falegnameria, ... "Sono qui perché, se c'è un posto per andare in officina, io ci vado volentieri..."

E in officina, Anzio Storci, si può dire che ci sia rimasto per tutta la vita, e sempre volentieri, con un disegno in testa e nel cuore.

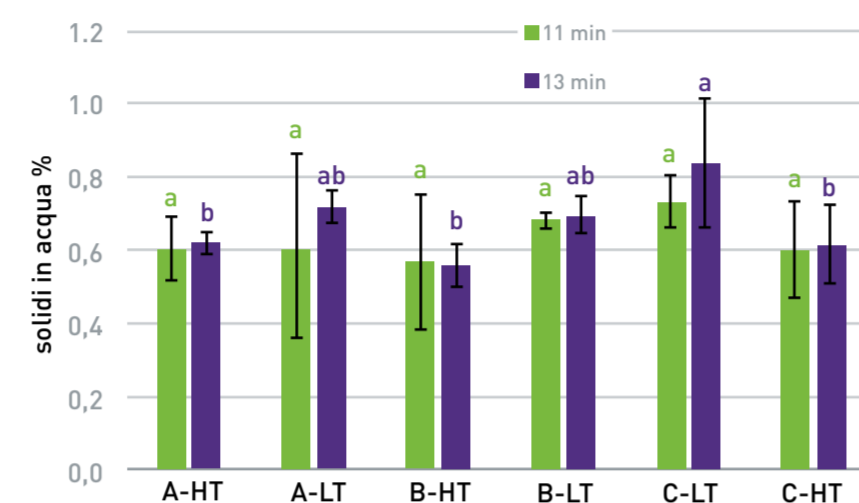


ESSICCAZIONE AD ALTA O BASSA TEMPERATURA?

Durante il 1° Convegno sulla pasta organizzato da Storci a Il Cairo nello scorso Aprile 2018, Il Dott. Alessio Marchesani, Tecnologo Alimentare e Responsabile del Laboratorio di R&D Storci, ha parlato delle differenze fra essiccare ad alta o a bassa temperatura. E' una domanda che spesso viene posta e che Storci ha ritenuto talmente importante da dedicarci uno studio approfondito nel proprio Laboratorio e presentarne i dati raccolti durante il convegno, al cospetto di circa 50 pastai egiziani, provenienti da realtà molto diverse fra di loro. Vi presentiamo quindi un abstract dell'intervento del Dott. Marchesani, che approfondiremo nei prossimi numeri dello Storcicom.

Scopo della prove era verificare, come detto sopra, quali sono le differenze essiccando a bassa od alta temperatura (oltre i 72° C) con tre farine di grano tenero aventi caratteristiche diverse per qualità (alta, media, bassa). Le analisi strumentali sono state fatte a cura dell'Università di Parma, Dip. di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e quelle organolettiche presso il nostro Laboratorio R&D. Nel rimandare, come anticipato, ad un successivo approfondimento l'analisi dettagliata dei dati, quello che è emerso dalle prove fatte è che non esiste un vincitore assoluto fra le due tecnologie. Ambedue presentano vantaggi e svantaggi che devono essere conosciuti da chi dovrà decidere se produrre con l'una o l'altra tecnologia. La bassa temperatura (LT) ha come caratteristica principale la colorazione più gialla, una percezione organolettica (gusto) migliore, ma una minore tenuta in cottura, cosa invece che l'alta temperatura (HT) garantisce, oltre ad avere una minore perdita di amido in cottura. Altro aspetto molto evidente è il colore, che con HT diventa più bruno, quindi con maggiori livelli di rosso. L'alta temperatura è inoltre capace di tenere meglio la over-cottura anche con farine di bassa qualità. In sunto, la scelta della tecnologia di essiccazione dipende molto dall'obbiettivo che si pone il cliente. Per chi vuole esaltare il gusto e il colore della pasta, sicuramente la bassa temperatura è più indicata, mentre per chi vuole una pasta che sia più stabile, quindi meno sensibile al tempo di cottura (ad es. utilizzo settore catering), la HT è sicuramente più indicata. Ambedue le tecnologie possono essere gestite dai nostri sistemi computerizzati di essiccazione a celle statiche, che proprio per la loro specifica flessibilità, possono produrre sia a bassa che ad alta temperatura a seconda delle richieste.

QUALI SONO LE DIFFERENZE



UN SODALIZIO VINCENTE CHE DURA NEL TEMPO

STORCI E PASTIFICIO MANCINI



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

“Un pastificio tra tradizione e modernità”. Così Massimo Mancini, titolare dell'omonimo pastificio, parla della sua azienda, un gioiello di architettura immerso nelle colline marchigiane, dal cui grano, coltivato nei campi tutto attorno, si ricava la pasta Mancini. Classica, integrale o prodotta con i grani turanici, la pasta Mancini si riconosce subito grazie al suo colore giallo dorato, la porosità e rugosità e il profumo di grano maturo. Tutto ciò è garantito dalla sua produzione artigianale in un pastificio in cui niente è lasciato al caso grazie ad un impianto creato su misura, in cui ogni variabile – come temperatura, umidità, pressione – viene gestita digitalmente con un livello di precisione impensabile solo alcuni anni fa. Questo impianto creato su misura è Storci. Abbiamo intervistato Massimo Mancini che ci ha raccontato i segreti di questo longevo rapporto professionale che dura ormai da dieci anni.

Come definirebbe il connubio con Storci?

Positivamente, senza dubbio. Storci si è dimostrata nel tempo con noi molto preparata e vicina alle nostre esigenze, anche di fronte alle proposte più sperimentali. Questi aspetti sono già di per sé importanti ma nel nostro caso assumono un significato ancora più rilevante perché siamo un'azienda molto giovane.

Avete acquistato Omnia, la nostra linea multiprodotto che permette di produrre formati di pasta corta, lunga e speciale con un solo impianto, garantendo massima flessibilità e compattezza. Quali sono i vantaggi che avete riscontrato nella produzione?

La linea Omnia e la sua flessibilità si sono ben coniugate con le nostre esigenze di giovane pastificio. Notiamo spesso lo sguardo meravigliato delle persone in visita quando, nel laboratorio, spieghiamo loro che i tutti i nostri formati di

pasta vengono prodotti utilizzando un solo macchinario. Al di là di questo, Omnia ci consente di ottimizzare al meglio e senza grandi stravolgimenti il nostro flusso di produzione. Una gestione semplificata ha ricadute positive sia nella qualità del lavoro dei nostri pastai, sia nello standard qualitativo elevato che ci prefissiamo per Pasta Mancini.

La Sua azienda è ormai conosciuta in tutto il mondo e la Sua pasta sinonimo di qualità. Quali progetti avete per il futuro?

L'esperienza maturata nei nostri viaggi per il mondo ci dice che la pasta di semola di grano duro è un prodotto semplice se guardiamo al numero di ingredienti e poco noto ai più nei suoi aspetti peculiari. Allo stesso tempo, lascia letteralmente “il segno” al palato se è di alta qualità. La sfida nel nostro caso, come pastificio agricolo, si muove quindi su due fronti: in primis cercare di ricavare sempre il massimo dal nostro lavoro agronomico sulla materia prima, coltivata direttamente; successivamente organizzare al meglio le modalità per portare a conoscenza della gente il nostro prodotto raccontandone puntualmente storia e caratteristiche. Il cammino è lungo ma possiamo contare anche sull'entusiasmo di una squadra giovane e qualificata.



la parola al
 prof. Antoniazzi,
 docente dell'Università di Parma

NUOVO TREND DEL MERCATO DELLA PASTA



La pasta è un alimento dalla popolarità senza tempo. 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. Questo suo clamoroso successo nasce sicuramente dagli ingredienti semplici e naturali di cui è composta, con la possibilità di numerose "varianti" che ne fanno un prodotto versatile e adatto a tutti (basti pensare alle farine di kamut, quinoa, riso, mais ecc). Inoltre è uno dei pochi alimenti consumati anche dai salutisti, dai vegetariani e dai vegani, tutti gruppi in forte aumento. Sulla pasta e le tendenze attuali che la riguardano vi proponiamo un interessante resoconto di Franco Antoniazzi, professore di Tecnologia alimentare presso l'Università di Parma e Consulente Food Marketing Internazionale, presentato al primo convegno sulla pasta organizzato da Storci in Egitto dal titolo "Storci convention in Egypt for pasta technology" tenutosi il 28 Aprile 2018.

Oggi la pasta ed i piatti a base di pasta sono in forte aumento in tutto il mondo per le caratteristiche peculiari della pasta stessa: sapore tipico, prodotto a lunghissima conservazione, nessun rischio di tipo sanitario, preparazione semplice e rapida.

Per questo motivo, infatti, i nuovi prodotti comparsi sul mercato mondiale sono più che raddoppiati negli ultimi cinque anni. Oltre ai nuovi prodotti bisogna però sempre considerare che, soprattutto in alcuni Paesi, esistono anche prodotti maturi, da molto tempo sul mercato, che vanno incontro ad un possibile calo fisiologico, per cui è imperativo per le aziende del settore diversificare al massimo. I posizionamenti dei nuovi prodotti si possono classificare principalmente in tre gruppi: il tradizionale, dove si

cercano sempre nuovi formati e una cottura rapida ed uniforme; il grano integrale che punta sulla forte presenza di fibra e l'aggiunta di glutine, regolando la forza della semola; infine il gluten free, con l'aumento della richiesta del senza glutine, non solo per i celiaci ma anche perché vera tendenza salutistica del momento, ha obbligato tutti i grandi produttori ad offrire anche una pasta a base di mais, riso, quinoa, teff, tapioca, grano saraceno, ecc..

Il mondo sta diventando sempre più flexitarian, ovvero ci si sposta da alimenti a base animale verso prodotti vegetali, da qui il diffondersi di paste verdi con spinaci e rosse con pomodori. Ma è comparsa anche una nuova tipologia di pasta dove la parte vegetale, ricca di proteine, raggiunge anche il 100% degli ingredienti che sono soprattutto legumi come le lenticchie rosse, i piselli, i ceci, le fave, i lupini. Sempre in questa fascia di prodotto si possono inserire le cosiddette "paste funzionali" che, grazie all'aggiunta di alcuni ingredienti, possono migliorare lo stato di benessere del consumatore. Un ulteriore sviluppo è presente nei prodotti destinati ai bambini, che si estrinseca in formati ridotti o con forme con cui i più piccoli giocano, come i numeri o le lettere. Possiamo così raffigurare il ciclo di vita dei diversi prodotti a base pasta, che, come si evince dal grafico, evidenzia una zona di maturità dei formati standard quali gli spaghetti e la pasta corta; in crescita, invece, la pasta integrale, quella destinata ai bambini, le paste colorate e senza glutine, le lasagne e cannelloni, sia come pasta secca che come piatto pronto e i formati speciali.

CICLO DI VITA DEL PRODOTTO PASTA

