

STORCICOM

N.09

storci s.p.a. / via lemignano, 6 / 43044 Collecchio / parma / italy / tel. +39 0521 543611 / storci@storci.com / www.storci.com

STORCI PRESENTA LE “LINEE PER PASTA INSTANT”:

PER ENTRARE CON COMPETITIVITÀ NEI NUOVI MERCATI DEL FOOD

Le **linee per pasta instant** sono l'ultimo, importante risultato dell'attività della nostra Ricerca & Sviluppo. Sono state concepite seguendo le attuali tendenze del mondo del food e rispondono all'esigenza, sempre più diffusa, di avere a disposizione un pasto caldo, veloce da consumare ma buono e ricco di gusto.

Parliamo, infatti, di “instant” in quanto bastano pochi minuti e un po' di acqua calda per poter consumare un piatto di pasta condito, salutare, validissima alternativa ai noodle asiatici e con in più un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Un piatto pronto che sta riscuotendo interesse in tutto il mondo, in Asia, in Europa, come nei paesi industrializzati (perché è una pietanza gustosa ma veloce) ma anche in quelli in via di sviluppo (grazie al basso costo), le cui previsioni di consumo si prevedono a cifra doppia.

Michele Storci, amministratore delegato Storci Spa, spiega: “Crediamo molto in questi nuovi prodotti, che uniscono i gusti di tutti, moderni e tradizionali. Il nostro obiettivo?



Vogliamo estendere il consumo di pasta anche in quei Paesi del mondo in cui solitamente questo è molto basso. Le nostre linee hanno alcune caratteristiche principali:

- Innanzitutto prevedono il “**chiavi in mano**”, per un servizio completo: in questo caso, il cliente verrà seguito da un team di esperti che lo accompagnerà in tutte le fasi di sviluppo del progetto, consigliando e suggerendo le soluzioni migliori anche per quanto riguarda il business plan, lo sviluppo delle ricette e la scelta del sistema di confezionamento;
- Permettono una **buona diversificazione** per chi produce pasta e **un'ottima possibilità** per chi ancora non lo fa;
- Consentono **una penetrazione a livello mondiale dei mercati**;
- Il prodotto ottenuto è facile da utilizzare come è facile la sua produzione con le nostre linee.

Le linee possono essere AUTOMATICHE, SEMIAUTOMATICHE e, come già detto, CHIAVI IN MANO. Tutte sono **assolutamente personalizzabili, versatili** e permettono al cliente di testare nel nostro Laboratorio vari tipi di produzione, con sughi e condimenti di tipo diverso. È possibile “**convertire**” anche un impianto già esistente, previa valutazione dei tecnici Storci, in uno per la produzione di pasta instant, o, addirittura, aggiungere alla produzione di pasta tradizionale questa nuova tecnologia.



MICHELE STORCI.
AMMINISTRATORE DELEGATO STORCI SPA

Per informazioni, richieste, curiosità contattateci senza esitare:
sales-storci@storci.com



SARL MIS «Moulins Industriels du Sebaou»

“Chiavi in mano” made in Storci



Il Maghreb può annoverare un altro cliente soddisfatto grazie a Storci: il prestigioso pastificio SARL MIS «Moulins Industriels du Sebaou». Alla ricerca di una soluzione completa e tecnologicamente avanzata, che includesse non solo gli impianti di produzione (parliamo di una linea couscous da 500 kg/h e di una linea multiformato Omnia per pasta secca) ma anche tutto ciò che concerne l'alimentazione degli stessi, vale a dire energia termica, elettrica ecc, SARL MIS « Moulins Industriels du Sebaou » ha scelto Storci, spinto dal prestigio che il nostro marchio può vantare in particolare in quell'area specifica.



Dallo stoccaggio al confezionamento, la nostra azienda ha garantito un iter ben definito e strutturato, accompagnando il cliente in tutte le fasi del progetto.

La famiglia ZEGGANE, titolare di SARL MIS « Moulins Industriels du Sebaou », così sintetizza il connubio con Storci: “Avere un unico referente per noi ha significato tantissimo. Storci possiede tutte le conoscenze di cui avevamo bisogno e una rete di fornitori locali molto affidabili che ci ha permesso di realizzare con successo tutte le fasi del progetto.

Giovanni Strinati, sales area manager Maghreb e il Presidente Anzio Storci sono stati sempre presenti e disponibili, rispondendo con chiarezza ed esauritività a tutti i nostri dubbi e le nostre richieste e permettendoci di ottenere un risultato eccezionale”.



LINEE PER PASTA SENZA GLUTINE STORCI NO-GLUT

No-Glut, l'innovazione continua di Storci

Senza glutine vuol dire priva di grano ma questo comporta la produzione di una pasta “**senza pasta**”, che manca della struttura e delle caratteristiche di qualità insite nel grano e nelle sue preziose proteine. Celiaci, affetti da intolleranza al glutine, e salutisti, che scelgono di mangiare cibi elaborati poco comuni, sono i principali gruppi di consumo, molto più attenti nella scelta dei propri marchi di riferimento rispetto ai consumatori tradizionali. L'intolleranza al glutine è dovuta ad un complesso proteico contenuto principalmente in frumento, orzo, segale, avena, farro, spelta, Kamut, triticale che provoca problemi intestinali. Attualmente, si stima una discreta crescita di celiaci che stimola l'industria alla differenziazione dei prodotti.

Tecnologie. Elevato consumo energetico, grande difficoltà nella pulizia, difficoltà di gestione del grado di gelatinizzazione degli impasti sono i principali difetti dei sistemi tradizionali. Le farine crude di mais, riso, o le diverse miscele di amidi e farine senza glutine solitamente vengono trattate con vapore in vasca o riscaldando l'impasto in una vite di estrusione incamicciata. Proponiamo in alternativa due soluzioni semplici, efficaci, complete o integrabili su linee Storci e di altri costruttori per paste senza glutine di alta qualità; inoltre, sono utilizzabili anche per produrre paste normali (*). **Storci No-Glut Raw** è specifica per produrre paste senza glutine utilizzando farine crude di mais, riso, amidi, fecole e miscele varie: il pastificio si rende autonomo dal molino e risparmia notevolmente sull'acquisto di miscele di sfarinati speciali. Non c'è cottura in vasca, l'impasto è precotto su nastro e questo permette di ottenere la migliore qualità della pasta senza vincoli. L'impasto non si ammassa, calore ed umidità si distribuiscono in modo uniforme e si evita che alcune parti rimangano crude: questa è la principale causa degli antiestetici punti bianchi sulla pasta. Sistemi di dosaggio specifici e altre unità accessorie permettono all'impasto



precotto omogeneità elevata e alta qualità. I principali vantaggi?

- Elevato controllo del grado di gelatinizzazione
- Trattamento termico più omogeneo ed efficienza energetica al top
- Assoluta gestione dei tempi di trattamento termico per sfarinati diversi
- Facilità di pulizia e nessun ristagno di prodotto.

È integrabile su linee nuove o esistenti di altri costruttori per trasformare la produzione di paste normali in paste senza glutine di eccellenza (previa valutazione delle condizioni costruttive e d'uso per linee usate). Il sistema **Storci No-Glut Gel** è specifico per l'utilizzo di farine precotte. Con il kit di accessori, le linee esistenti Storci vengono destinate alla produzione di paste senza glutine, con la massima adattabilità a miscele di sfarinati precotti e la disponibilità di dosaggi integrabili. È predisposto dopo le opportune modifiche per l'utilizzo di farine crude con il sistema No-Glut Raw.

Test e demo nel laboratorio Storci. A disposizione dei clienti che possono testare sfarinati, miscele e macchinari per selezionare la soluzione più idonea al proprio processo di produzione, il Laboratorio di Ricerca e Sviluppo è certificato dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) come Laboratorio Altamente Qualificato per la Ricerca Industriale.

Note: il sistema No-Glut è adatto esclusivamente ai formati standard, per cui sono escluse produzioni per formati speciali. Le capacità di produzione cambiano rispetto all'utilizzo di semola di grano duro. () La contaminazione delle paste senza glutine da sfarinati e paste con glutine non permette di produrre paste certificate per i consumatori affetti da celiachia.*



LINEA NO-GLUT RAW

UFFICIO TECNICO-COMMERCIALE STORCI

SOLUZIONI PERSONALIZZATE PER SODDISFARE AL MASSIMO LE ESIGENZE DEI CLIENTI

L'ufficio tecnico-commerciale Storci può contare su un **team di esperti**, che offre al cliente competenza, esperienza e una consulenza personalizzata.

Il team prende in carico il progetto, ascoltando attentamente le necessità del cliente per cercare la soluzione tecnica più innovativa e idonea al suo caso; gli vengono fornite informazioni complete ed esaustive in modo da ottimizzare le sue esigenze con le prestazioni e le caratteristiche dell'impianto scelto.

Nel caso del **chiavi in mano**, poi, il cliente viene seguito, in un progetto "su misura", a 360° su tutta la gestione del lavoro, partendo dallo stoccaggio delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito; il cliente è in contatto con un unico e solo referente e questo agevola di molto lo svolgimento del progetto, che tocca quindi non solo lo sviluppo degli impianti scelti ma anche tutta la parte relativa alla fornitura, elettrica, termica ecc. Tutti i lavori vengono effettuati in sinergia con gli altri reparti aziendali per soluzioni personalizzate e all'avanguardia, si lavora costantemente in regime di "brainstorming" perché si vuole ascoltare e valorizzare le idee di tutti.



QUATTRO CHIACCHIERE CON... MASSIMO TACITI

TECNOLOGIA ED INNOVAZIONE LE CHIAVI DELLA RICERCA & SVILUPPO STORCI



MASSIMO TACITI

Quanto è importante il settore "Ricerca & Sviluppo" in un'azienda come Storci?

Moltissimo. Questa attività detiene, in Storci, un ruolo fondamentale, indubbiamente strategico. Siamo spinti dalla volontà e dalla determinazione incessante di scoprire nuove tecnologie e nuovi processi, indispensabili per mantenere la competitività e il nostro ruolo di leader nel mercato degli impianti per pasta. L'attività di R&D è,

secondo noi, nel lungo periodo, il vero motore della crescita della produttività in un'azienda.

Come svolgete, nella quotidianità, l'attività di ricerca?

Le attività di ricerca che svolgiamo sono il frutto di un lavoro di organizzazione e pianificazione che comincia in anticipo rispetto al momento del test vero e proprio. La prima fase riguarda lo studio e la comprensione dell'attività da svolgere e di tutte le possibili problematiche connesse; questo permette di pianificare le varie attività pratiche preparatorie e la prova vera e propria. Le attività preparatorie possono riguardare la realizzazione di prototipi meccanici oppure la preparazione specifica del personale piuttosto che l'adeguamento dei macchinari già in dotazione al Laboratorio; quando le attività di preparazione sono portate a termine è possibile

dare corso al test vero e proprio. Durante i test vengono raccolti tutti i dati strumentali e (video) fotografici che occorrono per comprendere lo svolgimento e i risultati della prova. L'analisi di tali dati e la comprensione dei risultati portano, in ultima sede, alla compilazione di report finali che permettono di dare le risposte ai "committenti" della prova (che possono essere reparti interni dell'azienda o Clienti utilizzatori finali). Nello svolgimento delle attività si seguono i principi della qualità totale seguendo l'ordine d'azione del Plan - Do - Check - Act, dove ogni esperienza acquisita nelle prove precedenti viene poi riutilizzata nelle attività successive.

L'attività di R&D è un settore a sé oppure è strettamente legato agli altri compartimenti dell'azienda?

Noi lo vediamo come un "cuore pulsante", centro e collegamento con gli altri compartimenti aziendali. È indubbia l'esistenza di un'attività in stretto contatto, ad esempio, con l'ufficio tecnico e tecnico commerciale Storci, nonché con il comparto strettamente commerciale.

Storci detiene dei brevetti?

Sì, tra i diversi brevetti spiccano sicuramente il nostro Premix, il premiscelatore che vanta innumerevoli tentativi di imitazione, il cottore (lineare e rotante) e la sfogliatrice STF Total Vacuum.

Quali sono le ultime novità?

Abbiamo vari campi di ricerca attivi che vanno dal miglioramento delle nostre attuali tecnologie fino allo sviluppo di nuovi macchinari per altrettanti nuovi prodotti.

Un settore che in questo momento è oggetto di studio da parte del nostro reparto è quello dello sviluppo di conoscenze tecnologiche che permettano di produrre prodotti di elevata qualità che possono soddisfare le necessità alimentari delle persone che soffrono di celiachia.

STORCI
LONGPASTALINE
NON SOLO SPAGHETTI...

...MA ANCHE CANDELE,
MAFALDE, LASAGNE AMERICANE,
FUSILLI BUCATI LUNGHI

UN MONDO DI
PASTE PRODIGIOSE

I NOSTRI CLIENTI?

LA NOSTRA MIGLIORE PUBBLICITÀ!



"dal 1924 viviamo per creare pasta artigianale come una forma di arte antica, un patrimonio di storia e cultura della nostra terra, per questo ci siamo rivolti alla tecnologia Storci per continuare a garantire ai nostri estimatori una pasta di assoluta eccellenza"



Storci
PASTA MACHINERY