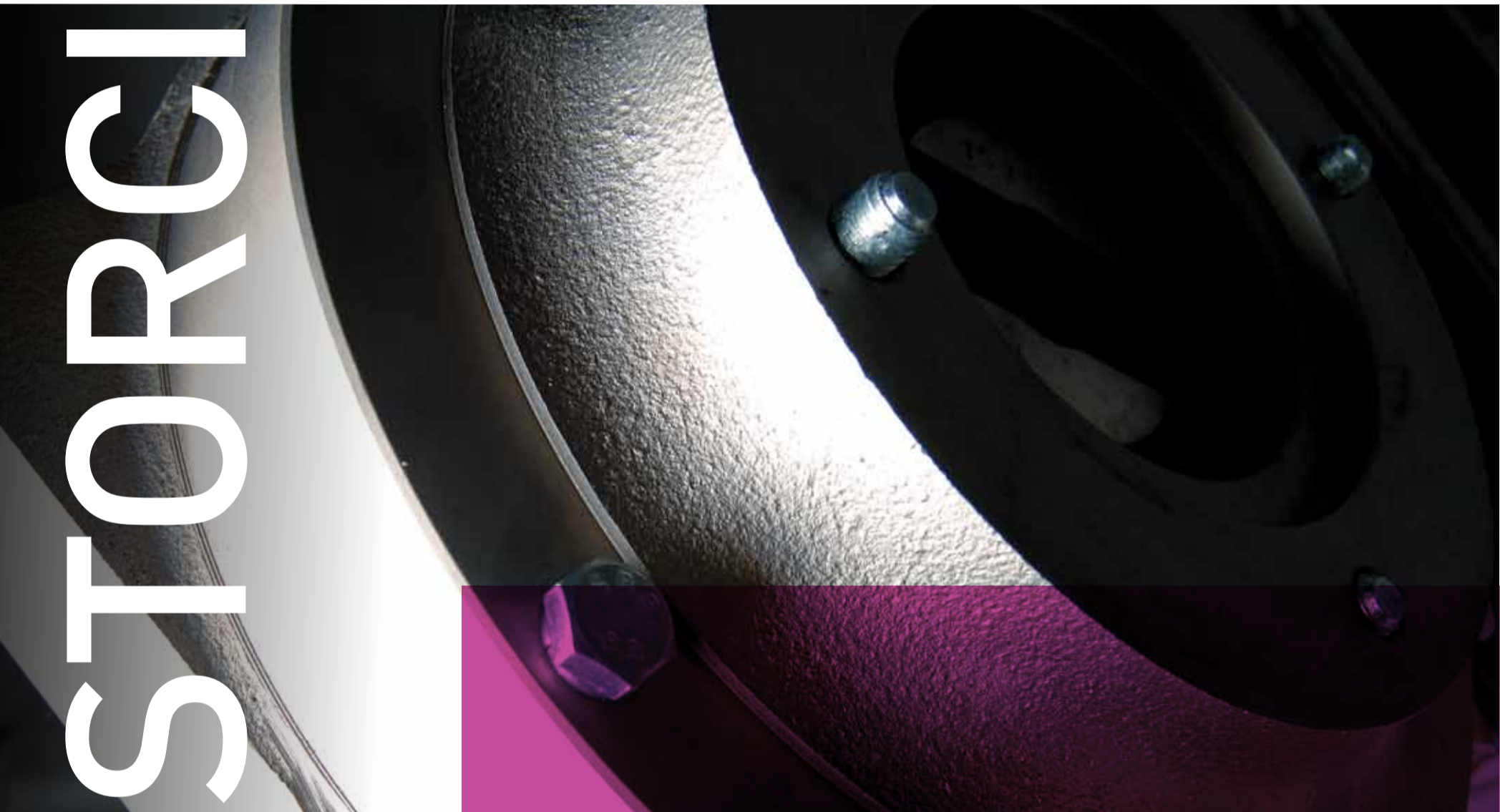


# STORCI.COM

# # 13

**Storci**  
PASTA MACHINERY



## TECNOLOGIA, PASTA, PASSIONE!

FÁBRICA DE PASTAS  
INPASTAS



PASTIFICIO  
MARULO



BLUE BIRD  
PASTA FACTORY





I cuocitori sono la soluzione migliore per la cottura in continuo della sfoglia nelle linee ready meals. Garantiscono uniformità di cottura, precisione nel trasporto e nelle fasi di ingresso ed uscita del prodotto dalla macchina. Questo cuocitore è idoneo al trattamento di qualsiasi misura di sfoglia e permette varie tempistiche di cottura.

**Funzionamento:** la sfoglia entra nel cuocitore e viene trasportata in una vasca di cottura, quindi immersa in un bagno d'acqua in ebollizione.

**Miglioramenti ed innovazioni del sistema:** è stato creato un sistema grazie al quale la catena che trasporta i sostegni della sfoglia rimane sempre fuori dal bagno di cottura. Essa non tocca l'acqua e questo evita problemi di usura garantendo durata più lunga e minori spese di manutenzione.

Un secondo miglioramento sono gli accorgimenti nati per evitare che la sfoglia si arricci o si creino delle bolle d'aria sotto di essa, situazione che può portare a sbandamenti della sfoglia e a volte anche alla rottura. Per ovviare al problema è stato ideato un telaio solidale al coperchio composto da tondini disposti a lisca di pesce che mantengono la sfoglia sotto il livello dell'acqua di cottura. Questa soluzione fa sì che la sfoglia non si sposti lateralmente durante l'attraversamento del cuocitore e che le bolle d'aria, spinte dai tondini a lisca di pesce, fuoriescano lateralmente.

Altro miglioramento è il riscaldamento dell'acqua di cottura tramite il vapore. Sul fondo della vasca del cuocitore sono state applicate piastre dette TRAP COLD, attraverso le quali il vapore scorre scaldando tutta la superficie inferiore della vasca, senza mai entrare in contatto con l'acqua di cottura. Ciò evita di dover obbligatoriamente utilizzare vapore sanitario e sostenere alti costi di acquisto e manutenzione. Inoltre, grazie alla gestione di

più sonde posizionate all'interno della vasca di cottura, è possibile mantenere la temperatura dell'acqua costante in tutte le fasi del processo. Ultimo ma molto importante la pulizia facilitata della vasca di cottura. Grazie alla scelta delle traverse utilizzate nel cuocitore al posto del nastro e la catenaria posta fuori dalla vasca di cottura, la pulizia risulta più agevole e può essere attuata in meno tempo rispetto al passato.



BREVETTATO

## CUOCITORE STORCI

## COTTURA DELLA SFOGLIA A REGOLA D'ARTE



## STORCI E PASTIFICIO MARULO:

PASSIONE  
PER LA PASTA



Risponde alle nostre domande il Dott. Francesco Marulo, titolare del Pastificio omonimo, che ci racconta per quale motivo ha scelto Storci per produrre pasta artigianale di qualità.

**Ci racconta la vostra storia?** L'azienda nasce grazie all'intraprendenza e al desiderio di innovazione della famiglia Marulo. L'obiettivo è produrre una pasta di altissima qualità che sia espressione della tradizione di Torre Annunziata, conosciuta fino alla metà del XX secolo come capitale dell'arte bianca. Siamo in un luogo magico per la produzione della pasta, ne realizziamo solo 12 q al giorno, presentandoci con una linea di prodotti SUPER PREMIUM destinati a un pubblico "gourmet". Capacità tecniche, artigianali e la scelta di materie prime pregiate rendono la nostra pasta un prodotto unico dell'arte culinaria torrese.

**Le caratteristiche della vostra pasta? Cosa significa per voi artigianalità?** Puntiamo con passione sulla selezione di materie prime e procedure artigianali, con trafilatura al bronzo e un'asciugatura lunga e delicata a bassa temperatura, per creare una "griffe" buona, in grado di garantire sapore, colore e tenuta della cottura: la nostra pasta è inconfondibile per profumo, ruvidità e porosità. Selezioniamo materie prime di qualità, con un'attenta analisi e scelta di grano duro. La nostra pasta è totalmente tracciabile dal raccolto al piatto. Ogni elemento di lavorazione - come umidità e temperatura - viene gestito con grande attenzione e precisione. Dopo la trafilatura al bronzo, la successiva fase di asciugatura è molto lenta; così la nostra pasta assume eccellenti caratteristiche.

**Perché avete scelto Storci?** Volendo ottenere un prodotto di eccellenza non potevamo che farci affiancare da un marchio leader mondiale nel settore delle linee di produzione per pasta. La scelta si è dimostrata subito vincente, gli impianti sono stati in grado di fornire un prodotto all'altezza fin dal collaudo e questo grazie all'eccellente professionalità e competenza dei tecnici Storci che hanno rappresentato il valore aggiunto ad una fornitura impeccabile.

**Come vedete il vostro futuro?** Vogliamo essere punto di riferimento nell'alto di gamma delle paste artigianali napoletane. Cerchiamo l'eccellenza del gusto, per far rivivere il prestigio della nostra terra nell'affascinante mondo "dell'arte bianca". Per raggiungere i nostri obiettivi puntiamo a collaborazioni con aziende come Storci, strutturate e modernamente organizzate che sappiano accompagnarci in questo percorso.





## AMPLIAMENTI IMPORTANTI ALLA LINEA

## NOVITÀ TRAINING CENTER STORCI



Sono in arrivo importanti novità nel nostro training center, lo **Storci Pasta Center – Training & Research**.

Situato presso Pasta di Canossa, nella tenuta Cuniola, lo Storci Pasta Center – Training & Research è un centro di formazione permanente ma anche un vero e proprio Pastificio, equipaggiato con una linea Omnia attrezzata per produrre anche pasta instant. La linea Omnia multiformato, che attualmente produce un gran numero di formati di pasta corta, lunga e speciale secca oltre a diversi formati di pasta instant, sarà presto in grado di produrre anche nidi e lasagne.

L'impianto sarà dotato, infatti, a breve, di una niditrice/lasagnatrice che permetterà di ampliare la gamma dei formati disponibili e consentirà ai nostri clienti di poter effettuare prove e sperimentazioni anche su nidi e lasagne.

La macchina, è stata recentemente oggetto di restyling grazie ad un nuovo design e all'utilizzo di nuovi materiali; sono, inoltre, state messe in atto innovative soluzioni tecniche. Il risultato è un macchinario robusto, di facile pulizia e con ridotte esigenze di manutenzione.

La nostra niditrice/lasagnatrice presenta performance mirate alle

esigenze di tutti, come velocità di rotazione dei rulli calibratori e tagliatori gestiti mediante inverter, per facilitare l'utilizzo in continuo con presse o sfogliatrici.

Inoltre, la lunghezza di taglio stabilita dall'operatore è controllata da encoder ed è indipendente dalla velocità di funzionamento della macchina. Esistono larghezze standard delle tagliatelle: mm 1, 5 -2 -3 -4 -5 -6 -8 -10 -12 -14 -16 (altre misure a richiesta).

Una lama trasversale, controllata da un encoder e posizionata in prossimità dei telai di raccolta del prodotto, effettua il taglio finale ed il deposito del prodotto sui telai è automatico. Ultimo ma non per importanza, le parti a contatto con l'alimento sono in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici, ed è provvista di un kit tubi ovali per nidi a "matasse".

Grazie alla nostra macchina il cliente può scegliere se produrre pasta laminata o pasta trafilata. E' possibile regolare lo spessore della sfoglia e la larghezza delle tagliatelle da 1,5 a 16 mm. Altre misure su richiesta. La niditrice è disponibile in configurazione a otto oppure a sedici tubi, con capacità produttive che arrivano fino a 500 Kg/h su telai da 600 x 1200. La nostra tecnologia



permette di produrre una vasta gamma di forme, come ad esempio il festonato, ottenibile tramite trafila (tipo reginette). E' possibile ottenere, invece, il differenziato o l'ondulato partendo dalla laminazione.

Grazie a diverse configurazioni il cliente può realizzare una vasta gamma di finiture superficiali per distinguere in maniera unica il proprio prodotto dalla concorrenza.

Ad esempio possiamo avere il marmorizzato, puntonato etc. basta scegliere il tipo di finitura ed iniziare la produzione, a tutto il resto pensano i nostri macchinari.

Contattateci per conoscere tutte le novità del nostro training center e per scoprire le tantissime attività e test a disposizione per i nostri clienti. La nostra filosofia è molto chiara: vogliamo essere uno strumento a disposizione del cliente che vuole "toccare con mano" la tecnologia Storci e usufruire di tutti i servizi necessari per avviare o implementare la sua attività di produzione di pasta.

Potete scrivere alla nostra email: [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com) oppure telefonare al numero +390521543611.





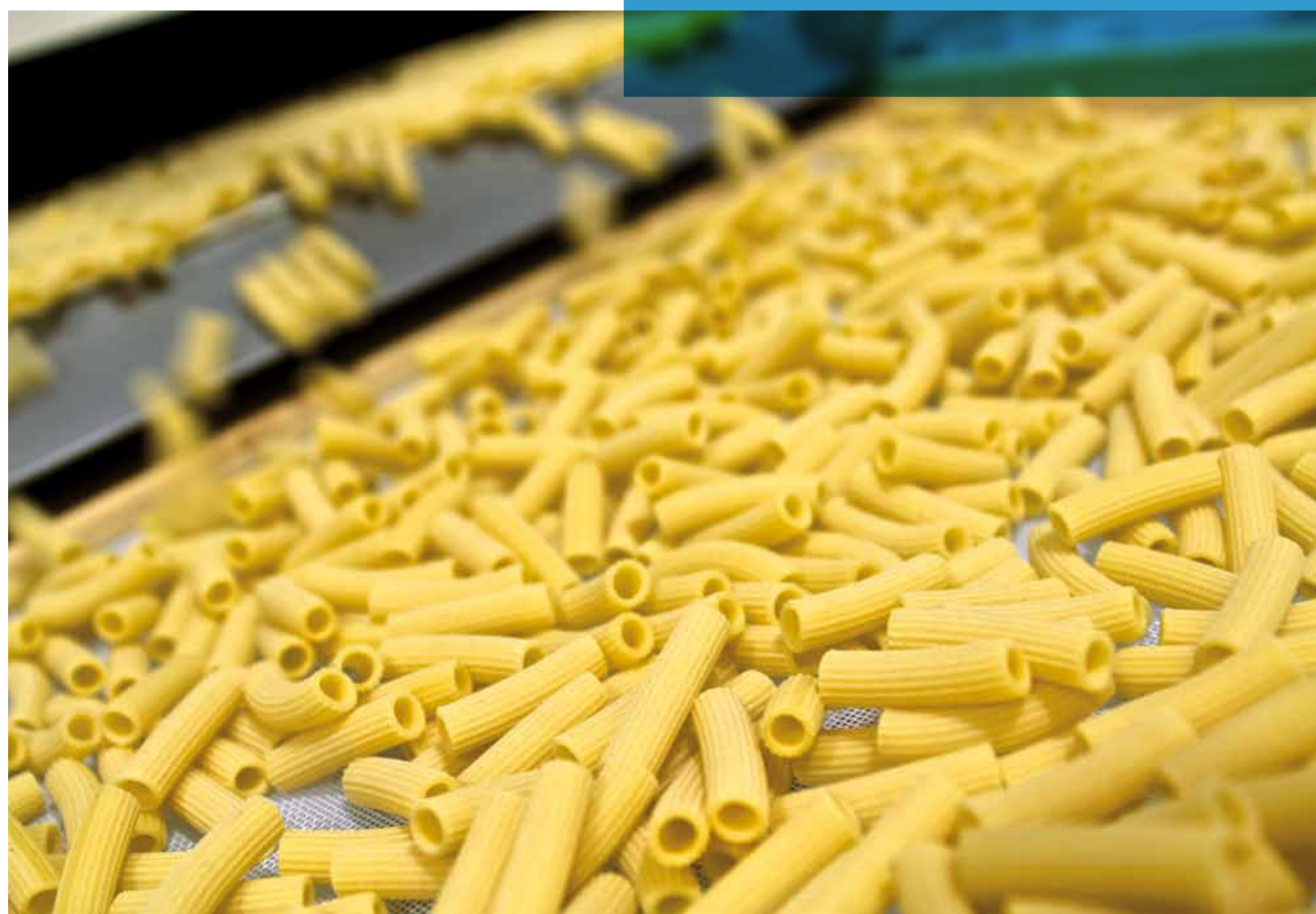


L'introduzione della pasta nelle abitudini alimentari della popolazione indiana è ormai consolidata dagli anni 2000, quando la diffusione di questo prodotto ha cominciato a toccare tutte le fasce di mercato. Il successo della pasta non è più limitato alle grandi città ma si è diffuso ormai anche nei piccoli centri, dimostrando di non essere solo una moda passeggera. E' nel 1974 che nasce il marchio Blue Bird, portato sul mercato indiano dall'azienda United Agro con un unico obiettivo: produrre pasta di qualità e "italian style". Per ottenere questo risultato, Blu Bird utilizza solo tecniche di lavorazione basate sulla massima efficienza ed in grado di preservare le proteine e le caratteristiche organolettiche della pasta, utilizzando solo le migliori semole selezionate e l'acqua più pura. In un contesto come quello indiano, sempre in forte crescita e consapevole dell'importanza

dell'innovazione e della tecnologia, Blue Bird diventa ben presto un marchio noto e riconosciuto e sente la necessità di fare un "passo avanti" che lo porti ad ottenere una posizione ancora più prestigiosa. E' per questo motivo che l'azienda sceglie di acquistare da Storci una linea di produzione di pasta corta, che installa nello stabilimento di Surat, grazie alla quale si producono formati standard come penne e fusilli ed anche il vermicello tipico indiano (un tipo di spaghettono tagliato corto). Fabian Balestrazzi, sales area manager Storci e referente per l'azienda Blue Bird: "Il legame tra la nostra azienda e Blue Bird è stato sin dall'inizio molto forte e d'intesa. Entrambe a conduzione familiare, le nostre due aziende si sono subito dimostrate concentrate sullo stesso obiettivo: produrre pasta di un livello qualitativamente elevato con una tecnologia che preservasse sempre la tradizione. E' questa la formula vincente che ha permesso di creare un binomio di successo".

INSIEME A  
STORCI PER  
UNA PASTA DI  
QUALITÀ'

BLUE BIRD



IL COLOSSO  
BOLIVIANO  
INPASTAS

SCEGLIE STORCI  
PER LA PRODUZIONE  
DI PASTA INSTANT



Risponde alle nostre domande l'Ing. Calabi (nella foto), direttore generale di Inpastas che ci spiega i motivi per cui, già in possesso di grandi linee di produzione di pasta secca, l'azienda boliviana ha scelto Storci per un progetto molto importante come

quello della pasta instant.

**Ci fate una breve panoramica della vostra storia?**

Inpastas nasce nel 1992 a Santa Cruz de la Sierra con l'obiettivo di fare pasta di buona qualità, accessibile alla popolazione boliviana. Volevamo, inoltre, che fosse anche competitiva a livello mondiale. Il raggiungimento di questi obiettivi e la soddisfazione di vedere crescere le nuove generazioni con la nostra pasta è qualcosa che ci riempie di orgoglio ma anche di responsabilità e ci spinge a continuare nel progetto.

**Come ha maturato l'idea di produrre pasta instant?**

Abbiamo notato come nel mondo d'oggi fossero sempre più richiesti piatti pronti e veloci ma non eravamo convinti di noodle e prodotti simili, che, come noto, sono quasi sempre fritti. Per questo motivo, quando abbiamo sentito parlare della linea di pasta instant di Storci, alternativa salutare ai noodle, abbiamo deciso di puntare su questa azienda per cominciare a produrre il marchio "Pasttini", un prodotto senza precedenti nella sua categoria e il primo in Bolivia.

**Quali sono le caratteristiche di "Pasttini"?** Caratteristica principale di "Pasttini" è essere precotta al vapore e non frita. Essa si presenta

sotto forma di zuppe di pasta corta. Per questo prodotto abbiamo creato sapori senza glutammato, sia classici (carne e pollo) sia basati su ingredienti particolari come i "Pasttini" alle arachidi... e molti altri. **Raccontateci per quale motivo avete scelto Storci.** Ci è piaciuto molto il suo approccio innovativo e la voglia di guardare sempre avanti; conoscevamo questa azienda da anni in quanto uno dei nostri principali fornitori strategici e abbiamo deciso di puntare su essa per questa sfida.

**Quali sono i vostri progetti per il futuro?** Vogliamo continuare a muoverci nel mercato delle paste istantanee, rivolti ad un'alimentazione sana e genuina. Per tale motivo abbiamo deciso di creare una pasta instant con una significativa percentuale di farina di quinoa, chia e crusca, con ottimi risultati.





# PELLEMELA

## DA SCARTO DELLE MELE A SOGNO ECOLOGICO



Da una geniale idea di Alberto Volcan, brillante ingegnere altoatesino con una vita passata nella ricerca e nella sperimentazione e con il quasi decennale supporto di Anzio Storci, è nata la novità delle pellemela. Due personalità caparbie e concrete hanno messe a frutto le loro rispettive genialità e ne è scaturito un progetto, supportato dalle macchine Storci, che permette, grazie ad un processo di essiccazione, macinatura e sterilizzazione degli scarti umidi residui di produzione di succhi di mela, la realizzazione del cuoio vegetale o pellemela. Proprio con questo materiale, particolarmente resistente, si possono preparare isolanti termici per l'edilizia, scarpe, borse e accessori vari. Nel 2016, dopo questa lunga fase di ricerca e studio, sono partiti i lavori per la realizzazione del prototipo. March, azienda di Bolzano che da più di 40 anni si occupa di rivestimenti, ha iniziato a realizzare borse proprio con questo materiale. La tecnologia sviluppata non è adatta solo per gli scarti della mela ma può essere utilizzata anche per gli scarti di molti altri prodotti naturali. Un esempio sono i grandi produttori iraniani di pistacchi (450.000 t di prodotto annuo) che hanno intravisto in questo progetto una buona occasione per gestire enormi quantità di residuo (200.000 t circa), uno scarto che

potrà diventare materia prima riusata come pelle vegetale. Infine questo progetto ha permesso a sei studenti universitari della Facoltà di Ingegneria di laurearsi presentando delle tesi proprio sugli scarti della mela, diversi sono gli atenei coinvolti: Trento, Padova, L'Aquila, Bolzano e Berlino.

