

STORCI.COM

N.05

1991 – 2011: VENT'ANNI DI PASSIONE ED INNOVAZIONE NEL MONDO DELLA PASTA

STORCI COMINCIA IL 2011 FESTEGGIANDO UN EVENTO IMPORTANTE: È IL SUO VENTESIMO ANNO DI ATTIVITÀ

Fondata nel 1991 dal Presidente Anzio Storci, con lo scopo di progettare, costruire e commercializzare linee, macchinari ed attrezzature per la produzione di pasta alimentare sia secca che fresca, oggi Storci può vantare una presenza importante anche nei settori del couscous e del ready meals.

Proprio l'esperienza professionale del socio fondatore, nonché colonna portante dell'azienda, ha consentito a Storci S.p.A. di raggiungere una posizione di leadership nel settore e di farne un punto di riferimento nel mondo della produzione della pasta.

E' del 1995 la creazione, con Fava S.p.a., di un unico gruppo che diviene in breve tempo, e continua ad essere, leader mondiale nel settore dei grandi impianti per la produzione di pasta secca e couscous (fino a 8000 kg/h).

Alla domanda "Perché proprio questa unione con Storci?" - il Presidente, Ing. Enrico Fava così risponde: - " Ho avuto occasione di conoscere Anzio Storci in modo profondo per aver lavorato con lui negli anni '60, durante la costruzione del grande stabilimento Barilla di cui lui era uno dei responsabili di progetto. Fin da allora il nostro rapporto è stato di grande intesa e costruttivo proprio affrontando insieme i problemi più importanti di quel periodo. Per questo quando Fava ha deciso di sviluppare la propria attività anche con la produzione delle presse, ho capito che Anzio Storci, che nel frattempo aveva fondato insieme ai suoi figli la Storci, sarebbe stato il partner ideale. Abbiamo così deciso di entrare in società al 50% in questa attività e Storci oggi, con 70 dipendenti, produce parti molto

20 Storci
PASTA MACHINERY
20th ANNIVERSARY



DA SINISTRA: SIMONE STORCI AMMINISTRATORE DELEGATO, ANZIO STORCI PRESIDENTE STORCI SPA, MICHELE STORCI AMMINISTRATORE DELEGATO

DA SINISTRA: ING. ENRICO FAVA PRESIDENTE FAVA SPA E IL DOTT. LUIGI FAVA AMMINISTRATORE DELEGATO



importanti delle linee Fava. E' stato un accordo fondamentale e funzionale al nostro reciproco sviluppo. Stima umana e professionale ci hanno uniti in questi anni e ci accomuna anche la soddisfazione di essere affiancati dai nostri figli che occupano ruoli di grande responsabilità nelle rispettive mansioni. Risultato di questa unione: 360 linee installate in tutto il mondo a conferma dell'apprezzamento e del successo del nostro marchio".

Anzio Storci: "Il rapporto con Enrico Fava, fatto di affetto e grande stima professionale, maturati nel corso degli anni, mi ha insegnato un'importante verità: in un'azienda le persone devono avere sempre una centralità preponderante; formazione e motivazione devono essere costanti e seguire i dipendenti per tutta l'esperienza lavorativa, spronandoli a dare il meglio e ad essere sempre pronti per nuove sfide".

"Con la nuova sede inaugurata nel 2004", sottolinea ancora, "che ha permesso di ottenere una collaborazione molto più diretta tra i reparti impiegatizi e quelli produttivi e un fatturato per il 2010 di oltre 20 milioni di euro, le linee Storci oggi sono sempre più presenti nel mondo, sinonimo di qualità ed innovazione."

Questi vent'anni hanno permesso alla società non solo di crescere, ma anche di sviluppare nuova tecnologia e nuove idee, sempre al passo con i tempi e con le tendenze del settore.

Vent'anni sono un ottimo traguardo. Storci però non si accontenta, consapevole che quello della pasta è un mondo costantemente in evoluzione e che necessita di tecnologie adeguate e all'avanguardia.

Storci lo sa bene e il suo impegno è rivolto a questo.



MILLE SOLUZIONI PER I PIATTI PRONTI



SISTEMA COMPLETO DI COTTURA E DOSAGGIO PER PIATTI PRONTI A BASE DI PASTA, RISO, VERDURE E PRODOTTI ALIMENTARI IN PEZZI

LINEA AUTOMATICA DI PESATURA E DOSAGGIO SALSA PER PIATTI PRONTI



PARTICOLARE DOSATORE AUTOMATICO FORMAGGIO

L'elevata semplicità costruttiva e la composizione a moduli rende questo sistema di cottura e dosaggio ideale per la realizzazione di svariati piatti pronti.

Il nuovo **cottore rotante**, ad esempio, è perfetto per ottenere diversi tempi di cottura che spaziano da pochi minuti, come nel caso dei gamberetti, a decine di minuti, come per la pasta secca, il riso e i legumi. In poco ingombro si può disporre di un concentrato di tecnologia per la gestione della cottura in acqua, utilizzando questo unico sistema per un'ampia gamma di prodotti.

Nella configurazione presentata (linea automatica di pesatura e dosaggio salsa per piatti pronti, installata presso il pastificio New C&B Srl di Basilicanova - PR) il cottore è stato abbinato ad una **dosatrice volumetrica** per prodotti in pezzi che a sua volta può essere abbinata a dosatori per salse, sughi, olio, formaggio, mozzarella ed altri ingredienti utilizzati nei piatti pronti.

Ideata per prodotti non pompabili quali riso cotto, pasta cotta corta e lunga (spaghetti), legumi, lenticchie, couscous, piselli, gamberetti, funghi, grazie alla sua elevata flessibilità è applicabile su linee per la produzione di piatti pronti, insalate di riso, pizze, tramezzini, carni, ecc.

Specifiche tecniche:

- Dosatore volumetrico a 1 o 2 piste.
- Produzione: da 20 a 40 cicli/minuto a seconda dei prodotti trattati.

- Alimentazione tramite nastro e tramoggia vibrante.
- Sensori di livello del prodotto nel tubo di alimentazione dosatrice.
- Sistema di umidificazione del prodotto per facilitarne lo scorrimento in fase di dosaggio.
- Pompa aspirante con filtro separatore a bordo macchina.
- Quadro elettrico di comando con PLC e pannello touchscreen a norme CE.

Flessibilità e possibilità di cambiare alcune fasi di produzione come la cottura e ancor più il dosaggio degli ingredienti, sono le caratteristiche vincenti che permettono, quando automatizzate, di ridurre i costi di gestione e di semplificare la scomodità delle molteplici operazioni manuali. L'obiettivo è quindi ridurre il numero di operazioni e di macchinari semplificando il lavoro degli operatori.

Il cliente ideale? Tanti e differenti: laboratori di gastronomia, soliti fornire un retail pronto per la cottura in pentola, con una preparazione del prodotto prevalentemente artigianale; le gastronomie industriali che, grazie alla capacità di rispondere ai clienti con ricette personalizzate, si stanno sempre più affermando in Italia e all'estero.

Come si può facilmente evincere, questo sistema garantisce un'elevata flessibilità di produzione, grandi capacità produttive in spazi ridotti, facilità di utilizzo e di pulizia con un elevato rendimento energetico.

NUOVO COTTORE STORCI/HUGHES

CUOCITORE CONTINUO ROTANTE CR - 36.4: UN'INNOVAZIONE ESCLUSIVA

Storci presenta il cuocitore continuo rotante CR - 36.4, una novità importante nel mondo dei piatti pronti, che presenta caratteristiche assolutamente d'avanguardia, quali ad esempio:

- elevata flessibilità produttiva;
- spazi ridotti di applicazione;
- facilità di utilizzo e pulizia;
- elevato rendimento energetico.

Grazie a questa notevole versatilità può essere utilizzato per cuocere, riscaldare o reidratare molti prodotti quali pasta, riso, vegetali. E' inoltre dotato di un sistema di ri-circolazione dell'acqua e pulizia interna che funziona contemporaneamente alla produzione.

Specifiche tecniche:

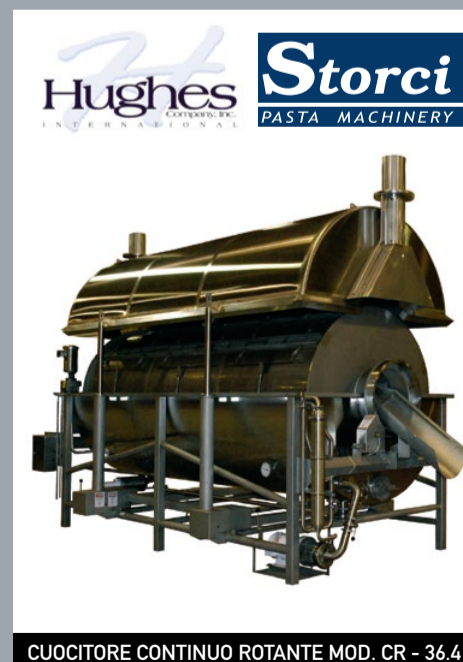
- Riscaldamento acqua di cottura tramite iniezione diretta di vapore.
- Sistema di controllo vapore a bordo macchina per mantenere

la temperatura di cottura al valore impostato dal cliente.

- Tempo di cottura variabile tramite PLC ed inverter.
- Coperchio sollevabile elettricamente con sistema di sicurezza autobloccante.
- Reti interne facilmente smontabili tramite ganci rapidi (optional).
- Costruzione in acciaio inox AISI 316 (optional).

"Una poliedricità notevole, caratteristica vincente", afferma Joe Gervasi, Area Manager North America Storci. "Questo cottore, nato dalla joint venture tra Storci e The Hughes Company, Inc. of Columbus, Wisconsin - una delle prime ditte a realizzare questo tipo di prodotto e che può vantare centinaia di installazioni - presenta importanti innovazioni, tra cui produzione e raffreddamento in continuo (senza sbalzi termici per il prodotto), ingombro e consumi ridotti, grazie ad un sistema di riciclo dell'acqua.

Una macchina completa e versatile".



CUOCITORE CONTINUO ROTANTE MOD. CR - 36.4

SFOGLIATRICE STF TOTAL VACUUM: PROVE TECNICHE DI PERFEZIONE

APPREZZATISSIME SUL MERCATO MONDIALE, LE NUOVE SFOGLIATRICI DELLA SERIE TOTAL VACUUM CONTINUANO A SUSCITARE INTERESSE E CURIOSITÀ NEL MONDO DELLA PASTA

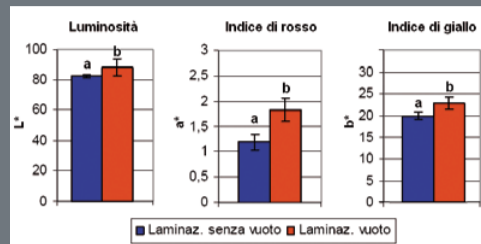


Grafico 1: grafico dei parametri L* (luminosità), a* (indice di rosso), b* (indice di giallo) di campioni di sfoglia analizzati con colorimetro Minolta CM2600d (Minolta Co., Osaka Japan). Le curve spettrali sono state determinate sul range di 400-700nm usando l'illuminante D65 a 2° di posizione dell'osservatore. Le lettere sopra gli istogrammi indicano le differenze significative tra i campioni di pasta prodotti con le due differenti tecnologie (p<0.05).

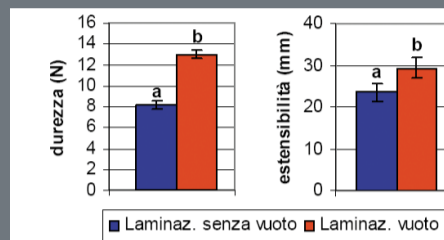


Grafico 2: grafici dei parametri di durezza (forza massima [N] richiesta per rompere il campione) e di estensibilità (deformazione alla rottura [mm]) di campioni di sfoglia analizzati con Texture Analyzer TAXT2 (Stable Micro Systems, Goldalming, UK); test di compressione uniaassiale; sonda sferica in polipropilene (Ø2,54mm); velocità di compressione di 3mm/s. Le lettere sopra gli istogrammi indicano le differenze significative tra i campioni di pasta prodotti con le due differenti tecnologie (p>0.05).

Risultato di una continua volontà di ricerca ed innovazione, le sfogliatrici Storci, uniche al mondo, consentono, grazie al sistema a vuoto totale (total vacuum – sistema brevettato), di produrre la sfoglia in totale assenza d'aria. Il cliente ha così la possibilità di scegliere la soluzione per lui più indicata, con la certezza di ottenere una sfoglia più compatta ed elastica ed un colore giallo più intenso.

Come evidenziato da uno studio effettuato nel nostro Laboratorio di Ricerca e Sviluppo con la collaborazione del laboratorio di Scienze e Tecnologie

Alimentari dell'Università di Parma, la sfoglia prodotta con la laminazione sottovuoto (sfogliatrice STF TV) si presenta con un colore più giallo e più luminoso rispetto a quella prodotta senza la laminazione sottovuoto (grafico 1).

L'analisi di texture (grafico 2) ha invece messo in evidenza come la sfoglia prodotta con la laminazione sottovuoto risulti, rispetto a quella prodotta con la laminazione senza il vuoto, più estensibile e tenace. I risultati ottenuti sono molto significativi e documentano le importanti caratteristiche delle nuove sfogliatrici della serie Total Vacuum, peculiarità che hanno portato molti pastifici in Italia e all'estero a preferirle a quelle tradizionali.

UN'INTESA DOC: STORCI SPA E AZIENDA AGRICOLA MANCINI



Omnia: l'unica linea in grado di produrre pasta lunga, corta e speciale con un'unica macchina, ha aggiunto un altro cliente soddisfatto alla sua lista, il Pastificio Mancini di Monte San Pietrangeli, nelle Marche.

Alla domanda –“Perché proprio Storci per produrre la sua pasta?” – il dott. Massimo Mancini titolare dell'Azienda Agricola Mancini risponde “Perché sono bravi! Ho compiuto una ricerca che mi ha portato a comparare vari prodotti fatti con altrettante linee e quello migliore deriva, sempre, da linee e macchine Storci. Inoltre sono estremamente affidabili e questo mi permette di lavorare con tranquillità”.

Per merito della sua duttilità, la linea Omnia è personalizzabile nei vari automatismi e vanta un ottimo rapporto prezzo – prestazioni. Grazie a ciò, per questo particolare cliente, Storci ha creato un'Omnia fatta su misura per le sue esigenze: un'Omnia “con fungo”, cioè con una monotestata di pasta corta anziché una doppia testata.

Già forte della sua affidabilità meccanica, derivata direttamente dalla tecnologia delle grandi linee, questo prodotto, perfettamente rispondente alle specifiche richieste del cliente, presenta un indubbio vantaggio dalla sua strutturazione: permette di semplificare molto il parco trafile, con i palesi risultati produttivi che questo comporta.



QUATTRO CHIACCHIERE CON...IRENE GRANDI, UFFICIO COMMERCIALE STORCI SPA

IL NUOVO MERCATO DELL'EX UNIONE SOVIETICA: SFIDE E OPPORTUNITÀ PER LA STORCI SPA

Di rientro da una soddisfacente visita commerciale nel Kazakistan, Irene Grandi (referente commerciale per l'area Ex Unione Sovietica), illustra l'approccio di Storci a questo mercato.

Qual è l'approccio di Storci al mercato dell'ex Unione Sovietica? Il mercato dell'ex Unione Sovietica, negli ultimi anni, ha assunto un ruolo importante e sempre più strategico per le imprese italiane.

Qui esiste un grande spazio commerciale per la creatività e la professionalità delle aziende italiane, notoriamente capaci di garantire elevata tecnologia e assistenza al cliente.

Quali sono state le difficoltà incontrate in questo contesto così particolare?

Come si può immaginare, il raggiungimento dei risultati non è stato né facile né immediato, sia per la vastità del mercato che per i differenti contesti socio-economici e tradizioni culturali.

Storci, conscia di questa particolare situazione, si è calata in questa realtà dimostrando massima disponibilità ad interpretare nello specifico la domanda, talmente ampia e variegata che necessita di essere affrontata in modo mirato e selettivo. Il mercato, infatti, non è solo quello russo; ci sono anche il Kazakistan, Uzbekistan, e Kirgistan.

Quali sono le richieste di questi Paesi? Ci sono dei formati pasta particolari?

Storci ha messo a fuoco il segmento di mercato adatto alle sue potenzialità investen-

do risorse sia umane che finanziarie per affinare l'offerta di prodotto. In Russia la richiesta di pasta secca sta crescendo acquisendo sempre più rilevanza.

In questo Paese rimane però al primo posto, anche per consumi, la pasta fresca e, nella fattispecie, il "pelmeno" (pasta ripiena, simile al nostro cappelletto), da sempre piatto principale della secolare tradizione russa.

In Kazakistan, invece, la produzione principale si basa sulla lasagna sottile, besbarmati lapshi, vero piatto forte della tradizione kazaka; ma anche qui la richiesta di pasta secca sta crescendo.

Il cliente tipo? Abbiamo avuto la fortuna di avere a che fare con realtà imprenditoriali di alto livello. Nelle ultime missioni (Russia, Uzbekistan, Kazakistan), guidate dal nostro Direttore commerciale, Ing. Silvio Valesi, siamo riusciti ad immergerci nel contesto affinando la nostra conoscenza delle problematiche di tutta la filiera del prodotto "pasta", partendo dalla produzione, che ci vede coinvolti in toto, alla distribuzione del prodotto stesso, prendendo consapevolezza anche della tipologia di grande distribuzione (GDO) del luogo.

Le prospettive di Storci? La nostra strategia è quella di consolidare i rapporti con la clientela di questi paesi, radicando così stabilmente la nostra posizione in tale mercato.



SERVICE STORCI. UN "FILO DIRETTO" E PERSONALIZZATO COL CLIENTE

DA SEMPRE NODO STRATEGICO DI UN'AZIENDA, IN STORCI IL SERVICE RAPPRESENTA UN IMPORTANTE PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL CLIENTE

Questo team è strutturato in maniera dinamica e funzionale e ha come parole d'ordine esperienza e professionalità. La risposta ai problemi del cliente è sempre rapida, veloce e di sostanza. I tecnici Storci sono pronti ad intervenire in brevissimo tempo se si dovesse prospettare un fermo linea o altri problemi di notevole gravità. E' sempre garantita l'assistenza telefonica se il problema è invece di bassa entità. Il training attivo è un'altra grande peculiarità della nostra assistenza post-vendita: il cliente è seguito passo passo dopo l'installazione e messo in condizione di gestire da quel momento in poi, in modo autonomo, l'impianto.

"Svolgere il lavoro con professionalità e competenza è la nostra mission", afferma Simone Franchi, responsabile post-vendita Storci. "Il cliente va seguito, istruito dove necessario e soddisfatto nelle sue richieste, dalla più piccola alla più complessa ed impegnativa".

I riscontri che questo team ottiene ogni giorno dimostrano che la serietà e competenza messe in atto sono largamente apprezzate. Si tratta di un settore in continua evoluzione in cui bisogna sempre cercare di dare il meglio, visto che la soddisfazione del cliente è la priorità assoluta.



SERVICE STORCI

LA VUOI COSÌ?



O LA VUOI STORCI?



Storci, la differenza che si vede e si sente.

L'utilizzo della tecnologia sottovuoto delle sfogliatrici STF Total Vacuum permette di ottenere, con le stesse materie prime, un prodotto di qualità superiore per tenuta in cottura, elasticità e colore.

Senza dubbio un'altra tagliatella.

