

SIMONE STORCI: AI NOSTRI CLIENTI OFFRIAMO IL RISPARMIO ENERGETICO ALL'INSEGNA DELL'ETICA E DELLA SOSTENIBILITA'



“ 180 BELTMIX.
73.000.000 DI KW/H RISPARMIATI.
PARI A 44.000 BARILI DI PETROLIO.
COME DIRE ENERGIA GRATIS
PER UN ANNO REGALATA
AD UNA CITTÀ DI 350.000 ABITANTI ”

Storci punta ormai da lungo tempo alla tecnologia per tutti, curando in particolare il risparmio energetico e la sostenibilità degli impianti.

Simone Storci, amministratore delegato, sottolinea questo aspetto: *“Ci teniamo ad offrire ai nostri clienti prodotti e tecnologie all'avanguardia che siano anche rispettose dell'ambiente e con consumi energetici ridotti: questo richiede da parte nostra un notevole impegno in ricerca e sviluppo e ci permette di migliorare altre soluzioni non pienamente apprezzate dai clienti”.*

Tutti i pastifici hanno gruppi d'impasto di diverso genere ma solo Storci da tempo installa il Beltmix: la più interessante novità degli ultimi anni in fatto di tecnologie di impasto. Il Beltmix sostituisce la classica vasca impastatrice ad alberi a palette, grazie all'abbinamento tra il premiscelatore Premix® ed un nastro di accumulo e riposo dell'impasto ad avanzamento lento (brevettato). Questo sistema di impasto rappresenta una notevole innovazione tecnologica per pasta secca, fresca, impasti all'uovo o con altri ingredienti (spinaci, pomodori..)

“Questa tecnologia migliora il risultato permettendo di ottenere paste di maggiore qualità e con colori più apprezzabili e la gestione della produzione con cambi prodotto, pulizia ed igiene più efficienti.

Tutto questo con un risparmio energetico variabile dalle dieci alle trenta volte rispetto alla vasca tradizionale.

180 Beltmix, 73.000.000 di kWh risparmiati pari a 44.000 barili di petrolio - come dire energia gratis per un anno regalata ad una città di 350.000 abitanti. Il risparmio medio per una linea di 3000 kg/h è di 21.000 € all'anno”.

Non effettuando nessuna attività meccanica sull'impasto, il Beltmix garantisce l'inalterabilità della proprietà originale delle materie prime e ottimizza la resa cromatica dell'impasto finale, che non ossidandosi, mantiene i colori più vivi. Passare da impasto normale a impasto colorato? Non più ore, con Beltmix si varia la tipologia dell'impasto in brevissimo tempo, 5 minuti circa, senza possibilità di inquinamento fra un tipo di impasto e l'altro. Beltmix ha ridotto notevolmente i tempi di pulizia; questa operazione si può compiere in un arco di tempo 10 volte inferiore rispetto al tempo richiesto dalle tradizionali vasche di pari capienza e capacità oraria.

Un ulteriore vantaggio? Sulle linee per paste ripiene la tecnologia Storci prevede il recupero automatico degli sfridi, riducendoli in dimensione di granulo e rimescolandoli con l'impasto prodotto dal sistema Beltmix, ottenendo una sfoglia più elastica.

“All'insegna della qualità e dell'innovazione, creare tecnologie e macchinari semplici da pulire, da gestire e a ridotto consumo energetico è un risultato ambizioso: aumentiamo la competitività dei nostri clienti.”

SIMONE STORCI MANAGING DIRECTOR



RUSTICHELLA D'ABRUZZO: PRODOTTI ARTIGIANALI PER GRANDI MERCATI

il lungo matrimonio con Storci. Intervista a Gianluigi Peduzzi

Rustichella D'Abruzzo, un pastificio dove regna sovrana la tradizione artigianale e la qualità. Questa è l'aria che si respira e questo è il messaggio che ci trasmette Gianluigi Peduzzi, amministratore delegato. *Ci può raccontare della filiera corta, quella che rende particolarmente prestigiosa la sua produzione?* PrimoGrano è la linea che utilizza la varietà di grano duro San Carlo, coltivata nella nostra terra in Abruzzo, precisamente nell'area Vestina, da aziende agricole locali alle quali Rustichella annualmente consegna i semi. Questa linea copre circa il 5% della produzione di pasta. Tutti i procedimenti, dalla semina al raccolto, sono monitorati da alcuni esperti aziendali con la collaborazione e il controllo dell'Istituto Cerealicolo di Foggia, al fine di ottenere un grano duro con un alto potere proteico fondamentale per la qualità della pasta. Al consumatore viene restituito il sapore di una volta.

Quali sono i formati che più rappresentano il suo pastificio?

GIANLUIGI PEDUZZI



Con PrimoGrano, in particolare, ci sono gli spaghetti, le penne rustiche, i traghetti e le sagne a pezzi. Inoltre per tutte le altre linee si parla anche di rigatoni, penne, tortiglioni. Nel campo dei formati speciali abbiamo: torchietti, trenne, trennette e altro ancora.

A quali mercati vi state rivolgendo?

Tanti e differenti per richieste e gusti: Germania, Canada, Stati Uniti, Brasile, Thailandia, Giappone e India. Dal primo novembre di quest'anno sarà inaugurato il nuovo stabilimento in India con la linea Omnia Perché Storci e perché una straordinaria linea come l'Omnia?

Storci è un matrimonio lungo circa 12 anni, di successo perché l'alta qualità e l'alta tecnologia dell'impianto ci hanno permesso di offrire prodotti di eccellenza, sperimentare nuovi formati e, soprattutto, avere in una unica soluzione un ampio e variegato catalogo prodotti. Sicuramente un connubio che dura ancora grazie anche alle linee di pasta corta e lunga acquisite recentemente e che lavorano a pieno ritmo realizzando un'ottima produzione.

Quali altri marchi vi rappresentano sul mercato della pasta?

L'innovazione vive a casa Rustichella d'Abruzzo e i marchi Zerotre, una linea di pastine biologiche destinate all'alimentazione dei bambini e PASTA YOUNG, le nuove paste funzionali, sono i marchi che accolgono a pieno le richieste nutrizionali del momento.

Storci è un valore aggiunto? Perché?

Utilizzare grani di altissima qualità e avere molta esperienza noi crediamo sia tutto per raggiungere l'eccellenza: la professionalità e i prodotti Storci ci assicurano questo importante obiettivo, ogni giorno.



PRESSE "WD": LAVABILI AL 100%

il massimo impegno per i tuoi mercati più esigenti

Vendere un prodotto non sicuro porta a sanzioni, pubblicità negativa e danni alla marca! Un buon pastificio produce paste buone, apprezzate e rende famosa la propria identità di impresa. Uno degli obiettivi principali è vendere e continuare a farlo sempre più; le paste dovranno essere sicure, cioè non generare nel consumatore dei problemi di salute, e durare il più possibile. Per fare questo tra i fattori principali che andranno gestiti ci sono la pulizia e la sanificazione dei macchinari. Automatizzare e garantire la massima igienicità significa anche rendere costante la qualità dei prodotti, di conseguenza far crescere la fiducia dei clienti verso i prodotti legati alla propria marca: fiducia vuol dire mercato.

A Storci sta a cuore il benessere dei pastifici e vuole offrire il meglio, sempre; per questo ti offriamo il massimo livello di qualità costruttiva e sanificabilità, le presse "USDA-washdown" sono una garanzia!

Nel piano di autocontrollo HACCP si dà una grande importanza alla gestione e al controllo della pulizia: rapida sanificazione delle superfici e degli organi a contatto con il prodotto in quanto ogni residuo di cibo rappresenta una fonte di contaminazione. Se l'obiettivo è quello di esportare negli USA, i macchinari devono rispettare le rigide normative FDA e USDA: washdown è la parola giusta. Storci pone molta attenzione a questi aspetti; gli impianti sono concepiti in modo tale da permettere una pulizia manuale regolare e costante, i materiali costruttivi sono in grado di resistere all'aggressione degli agenti chimici e/o del vapore usato durante le sanificazioni. Washdown significa lavare con soluzioni detergenti le superfici a contatto con gli alimenti, principalmente con le alte pressioni mediante idropultrici, dall'alto verso il basso. Per questo tutti i macchinari, gli organi meccanici ed elettrici della serie Storci "WD" sono progettati per resistere sia alle alte pressioni che, contemporaneamente, all'acqua e a diversi composti chimici.

Motori, quadri elettrici, cavi elettrici seguono questa procedura e, per questo, occorre porre molta attenzione a diversi aspetti. La sicurezza degli operatori che lavorano giornalmente macchinari collegati alla rete elettrica è curata prima di tutto, ma anche il disegno delle strutture tiene conto di dover facilitare al massimo lo scolo delle acque di lavaggio evitando punti di ristagno.

Pedane, scale, ponteggi, ecc. sono costruiti con il criterio "slip-note" in modo da evitare lo scivolamento degli operatori in condizione di superfici bagnate, durante i lavaggi. Dosatori di ingredienti e Premix® Storci garantiscono assolutamente rapidità di montaggio e smontaggio e, all'interno, gli organi di trasporto delle materie prime non hanno punti di ristagno, bulloni a vista o altri componenti difficili da pulire.

Le vasche impastatrici hanno palette non passanti l'albero per cui sono senza bulloni di tenuta, difficili da pulire, angoli arrotondati e fori di scarico delle acque di lavaggio. La testata è completamente in acciaio inox ed è collegata al cilindro con un tubo a gomito,

con tenute garantite e rapide per lo smontaggio. I sistemi tagliapasta permettono il massimo accesso ad ogni componente sia nella zona sotto-trafila che vicino ai coltelli. Tutto per massimizzare la semplicità e la accessibilità a ciò che, giornalmente, deve essere pulito e lavato con getti di soluzioni acquose ad alta pressione.

Storci "WD" offre i migliori investimenti in automazione e qualità costruttiva per garantire al meglio la prevenzione contro la vendita di alimenti contaminati; oltre a guadagnarci in sicurezza si estende la durabilità dei prodotti con un maggiore accesso a mercati più distanti, come nel caso degli Stati Uniti.

Un ottimo pastificio, un'ottima pasta, un'ottima marca: la tua; un unico referente: Storci. Per info contattaci: www.storci.com



PRESSA: TESTATA CON DIFFUSORE A GOMITO

SISTEMI DI RECUPERO DEGLI SFRIDI DI PASTA "REC"

qualità dell'impasto
e rapido recupero dell'investimento

L'interesse per il riutilizzo di sfridi di pasta sulle linee di produzione è diventato per i pastai un argomento sotto la lente a causa degli aumenti delle materie prime. Di conseguenza le richieste di sistemi all'avanguardia che possano rendere questa operazione agevole e redditizia sono in notevole aumento. Solitamente si tratta di recuperare il prodotto fresco all'inizio ed alla fine della linea di produzione come: impasto in uscita all'avviamento delle presse, sfoglie di avviamento di trancia-piegatrici o niditrici, spaghettime e campane delle testate (anche da 600 mm) dei cambi formato.

Con la serie completa "REC" Storci ha sviluppato i sistemi di recupero che permettono di ottenere uno sfrido sufficientemente piccolo da poter essere reidratato e reimpastato facilmente. Con l'elevato tasso di recupero e l'abbattimento della spesa per lo smaltimento l'impianto si ammortizza velocemente, garantendo nel contempo una gestione ottimale degli sfridi (grafico 1). I riscontri da parte dei nostri clienti sono al 100% positivi.

La gamma si compone di dieci modelli, suddivisibili in tre famiglie principali:

BASIC REC: trituratore/ventilatore con trasporto pneumatico all'impastatrice, alimentabili a mano, con pezzi di dimensioni contenute, tramite tramoggia e griglia di sicurezza.

EASY REC e REC 500: gruppi con vasche di pre-triturazione (da 30 a 130 litri) e trituratori/ventilatori, alimentabili con contenitori di normale uso nei pastifici. Montati su struttura con ruote o piedi, completi di impianti e quadri elettrici; dotati di trasporto pneumatico del prodotto a una o più impastatrici.

REC 1000: gruppi completi di celle di carico con dosaggio gravimetrico, con nastro sottovasca che funge da dosatore del prodotto al trituratore/ventilatore, per una gestione corretta della quantità da mandare a varie impastatrici, senza variazioni significative della portata dell'impasto in fase di produzione (grafico 2).

REC 1001: con elevatore a colonna automatico per vagonetti da 95 litri.

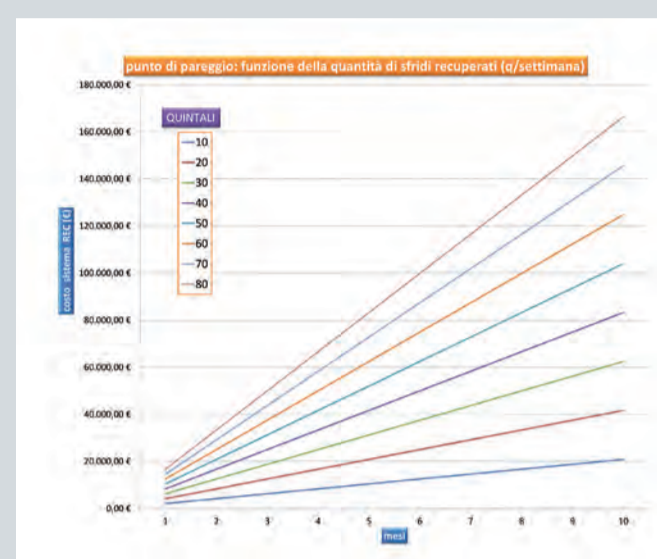
REC 1002: con elevatore a colonna automatico per vasche da 700 litri.

REC DRY: impianto completo per la lavorazione del prodotto fresco che viene successivamente essiccato e tritato a mezzo di molino per un riutilizzo secco.

Uno dei punti di forza dei modelli REC è che la portata di sfridi a disposizione per il reimpasto è costante, permettendo di ottenere prodotti con caratteristiche ripetitive, diversamente da altri sistemi che hanno un'uscita di prodotto fluttuante nel tempo, con problematiche evidenti nel prodotto finito (in particolare puntature bianche e qualità in cottura).

La nostra esperienza nel settore ci permette di garantire apparecchiature robuste, curate nella costruzione e praticamente autopulenti.

Il prodotto tritato che arriva nell'impastatrice ha una granulometria sempre uguale e controllata che si presenta di dimensione simile al pre-impasto in uscita dal premiscelatore Premix®. Risultato qualitativo dell'impasto? Notevole.



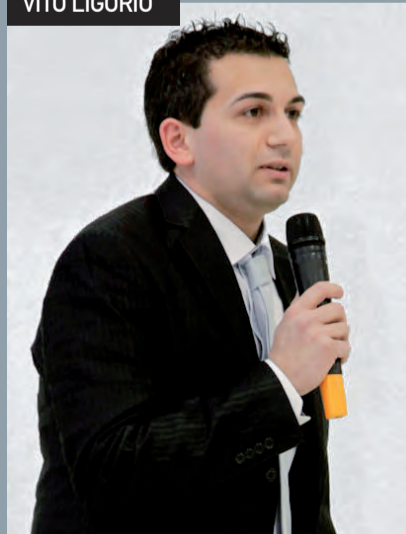
PASTIFICIO "AL MATTARELLO" DAL CAMPO ALLA TAVOLA Solo pasta di qualità. Intervista a Vito Ligorio

E' sempre un piacere contattare e parlare con persone che amano profondamente il loro lavoro. Con chi spiega per passione il perché di quello che fa, le informazioni si raccolgono in modo semplice e la sensazione è quella di scoprire un "nuovo mondo".

Così è con Vito Ligorio, figlio del fondatore Pietro che nel 1979, ha creato il pastificio:

Al Mattarello, un pastificio artigianale particolarmente noto, qual è la vostra produzione?

VITO LIGORIO



Oltre trecento formati di pasta tra la produzione del fresco e quella del secco. Le orecchiette regnano sovrane in diverse versioni, oltre ai ben noti cavatelli, strangozzi e strascinate, strigli, e strozzapreti, ricciatelle e troccoli, pappardelle e paccheri e altro ancora.

Ci può parlare del vostro nuovo prodotto realizzato con semole locali e di alta qualità? Siamo sempre nel campo della tradizione. Proponiamo un prodotto molto tipico della



zona le "Mmaritate" che vedono "l'accoppiamento" dell'antica Orecchietta con il Maccheroncino fatto al Ferro. Questa pasta viene realizzata con una semola locale, quella dei campi dei nostri contadini della zona di San Vito dei Normanni e macinata con la pietra. Il risultato è un ingrediente grezzo dalla resa straordinaria sia in qualità che in gusto.

Quanto gli impianti Storci contribuiscono alla realizzazione di pasta di così alta qualità? Sapevamo che in Storci avremmo trovato il nostro partner ideale. Non solo possiamo contare sulla realizzazione di un prodotto legato alla tradizione quale sono i nostri ma anche di alta qualità. Al punto tale che stiamo cercando di spostare tutta quanta la produzione artigianale proprio sugli impianti Storci. Il mercato sta chiedendo la nostra presenza sempre di più, dobbiamo farci trovare pronti. Tutta la produzione è stata convertita all'utilizzo di materie prime esclusivamente italiane e certificate. Storci, in tutto questo è con noi.

SERVICE: UNA SQUADRA COLLAUDATA

INTERVENTI IMMEDIATI E PROFESSIONALI. INTERVISTA A SIMONE FRANCHI

Simone Franchi, responsabile del settore Service, così parla dei suoi ragazzi: "Infaticabili, sempre in giro o pronti a partire di fronte a qualunque evenienza e inconveniente, praticamente insostituibili. Parte della squadra viaggia 300 giorni all'anno su 365. I clienti sanno che siamo affidabili, possono contare sullo staff tecnico di Storci a partire dal momento dell'acquisto, passando per le varie fasi di pre-collaudo, montaggio e collaudo."

Tutto il personale è dotato di grande esperienza: una parte nasce internamente all'azienda, cresciuto e maturato su macchine e linee Storci, un'altra parte proviene da esperienze esterne e con il contributo e l'esperienza costruita altrove, si definiscono figure professionali veramente complete, insomma giovani e "meno giovani" si confrontano continuamente per poter offrire il meglio. Perché Storci vende anche questo: la grande competenza tecnica e tecnologica, siamo nel campo della professionalità,

quella più qualificata. Rigorosamente in ordine alfabetico ecco la squadra: Fabrizio Colla (tecnico trasfertista), Simone Franchi (responsabile service), Stefano Imbrò (collaudatore), Simone Pisi (tecnico trasfertista), Vincenzo Tripodi (collaudatore), Rudy Vender (softwarista), Luca Vezzosi (montatore). Non si può certo dimenticare tutto quanto l'apparato del back office, composto da Fausto Nadotti e Fausta Mavilla che, con Elisa Pelati, si occupa in particolare dei ricambi.

Anche questo è un modo per fare sentire l'azienda sempre a fianco del cliente.



QUATTRO CHIACCHIERE CON... ALBERTO SERVENTI

UNA GRANDE PASSIONE PER LA PASTA E PER LA STORCI



Da quanto tempo lavora in questo campo e cosa lo appassiona di più?

Dopo aver conseguito la laurea in Ingegneria Meccanica mi sono subito dedicato al mondo della pasta a partire dal 1986 a fianco di Anzio Storci presso l'azienda ParmaSei. E' nata, così, una grande passione e ho capito che quello sarebbe stato il mio spazio, un luogo dove investire capacità, conoscenze ma soprattutto dove imparare tanto.

Di recente lei ha avuto un riconoscimento importante, è stato insignito del titolo di Maestro del Lavoro, che significato ha avuto per lei?

Per me è stato un riconoscimento tanto gradito quanto inaspettato e credo che premi non solo la persona ma

l'azienda Storci in quanto realtà dalla volontà attiva e dinamica. Questa predisposizione consente ai propri collaboratori di arricchire il bagaglio di conoscenze e crea lo stimolo a dare il meglio di se stessi.

Lei è responsabile del settore Ricerca e Sviluppo, come viene gestito il gruppo di lavoro che coordina?

Il gruppo di cui ho il piacere di fare parte è composto, oltre al sottoscritto, da altri tre

collegi: di questi uno è addetto alla gestione operativa della sala prove/laboratorio, di cui si dispone all'interno dell'azienda e gli altri due si occupano della parte tecnica e dei nuovi progetti. Il nostro gruppo si occupa dell'approfondimento e dello sviluppo di nuove idee che possono nascere all'interno della nostra azienda e/o di richieste particolari che possono venire da nuovi clienti o potenziali tali, principalmente per quanto è il mondo della pasta e non solo.

Come procedete nell'affrontare nuove richieste?

Dapprima viene analizzata l'idea o la richiesta per valutarne, almeno in teoria, la fattibilità. Se si intravede questa opportunità, si approfondisce il concetto costruendo anche piccoli prototipi che consentono di eseguire delle prove di produzione sfruttando le macchine in dotazione presso il laboratorio. Abbiamo la possibilità reale di ricreare tutto quanto il ciclo produttivo compreso trattamento termico ed essiccazione. Infine si valuta la possibilità di commercializzare queste nuove macchine.

Qual è il punto di forza di questa azienda?

Come già accennato ci si muove a livello di gruppo, vengono fatti incontri per raccogliere le idee di tutti al fine di svilupparle e spesso si coinvolgono anche colleghi di altri settori aziendali per sfruttare al meglio il nostro know-how di tutti questi anni, un patrimonio di importanti esperienze.

COUSCOUSLINE 500



Storci non è un fornitore di linee di couscous ma uno degli attori principali di questa nobile storia. La collaborazione col nostro partner ci permette di lavorare insieme per migliorare e compiere un piacevole viaggio sulla via del couscous.



Presidente Direttore Generale
ISSAADI TOUFIK



Il couscous è un prodotto naturale, frutto di una antica tradizione che richiede molta cura per essere formato e cotto in base alle regole che ne fanno un alimento sano e buono. Perciò abbiamo messo in opera tutta la nostra esperienza per creare una linea che rispetti tutte le tappe del processo di produzione.

