



PASTA: UNA PASION DE FAMILIA

FABRICA DE PASTA
MANCINI



ANZIO STORCI:
LA BIOGRAFIA



P.M. MOHAMED ALI
& CO





Hoy en día, el estilo de vida agitado y rico de ocupaciones nos lleva a reducir siempre más el tiempo

de dedicar al almuerzo como momento de convivencia, a ventaja de una mayor atención hacia otros intereses. Proprio por este motivo sentimos la necesidad de comidas rápidas, balanceadas y cómodas, a menudo buscamos una alternativa al clásico sandwich, tal vez en un plato de pasta, pero que sea ya pronta de consumir. Platos prontos a base de pasta quiere decir lasañas, canelones, pastas cocinadas y condimentadas en bandeja o en la moderna pasta-cup. Storci de tiempo ha captado esta exigencia y ha decidido de unir sus fuerzas con la empresa Bs de Parma, presente del 1980 en los principales mercados de platos prontos, fast food, helados y dulces, dando vida a una red de empresa que opera en el mercado de las líneas de platos prontos.

Sistemas completos para la producción de pastas cortas o largas, rellenas y masa en hoja, para la cocción de todos los formatos, para el dosaje de condimentos y de pastas, componen las líneas para platos prontos Storci Bs Network: el cliente puede disponer de plantas con un alto y constante rendimiento a lo largo del tiempo. Para producir lasañas y

canelones se puede elegir entre líneas semi-automáticas o automáticas y distinta capacidad productiva (todas simples de gestionar, automatización de primer nivel, facilidad de limpieza y mantenimiento, tecnología al vacío para la producción de masa en hoja sea con laminadora que con prensa): de 600 bandejas/hora hasta cerca 4.500 kg/hora. Recientemente ha sido instalada una línea para lasañas congeladas prontos entre las más grandes de Europa por la cual, gracias a la experiencia consolidada, Storci ha contribuido a la realización de sistemas de producción y cocción de la masa en hoja para una capacidad de 4.500 kg/h de lasañas condimentadas. La prensa, suministrada por un pre-mezclador Premix® para ingredientes sólidos y líquidos combinado con un dosificador gravimétrico para ingredientes que caracterizan la masa (como las espinacas en polvo), tiene un diámetro del tornillo de diámetro de 135 mm y está dotada de una cabeza circular para la masa de 400 mm; los siguientes grupos de laminación y de cocción permiten de trabajar con una lámina de 1.060 mm de ancho. Si en cambio interesa la producción de platos prontos a base de pasta rellena, corta y larga, la propuesta es la línea multiproducto R2E (sinónimo de "ready to eat"), que permite de obtener: amplia selección de formatos, capacidad de producción y de cocción en poco espacio, máxima simplicidad de uso y limpieza. La línea

PLATOS PRONTOS:

SOLUCIONES PERSONALIZADAS
PARA SATISFACER LAS
NECESIDADES DE TODOS
LOS CLIENTES



multiproducto tiene una capacidad productiva de 600 a 5.000 bandejas/hora y, dada la elevada adaptabilidad del sistema de cocción a los distintos productos, se pueden cocinar también pastas secas, carnes, arroz, pescado y verduras.

Las plantas para la producción de platos prontos Storci_Bs garantizan una elevada flexibilidad de producción, grande capacidad productiva en poco espacio, facilidad de uso y de limpieza con un alto rendimiento energético.



CONQUISTA
SRI LANKA

LÍNEA OMNIA 1000/400



Grande novedad de nuestras líneas Omnia. A partir de hoy, gracias a la Omnia 1000/800, ha aumentado su capacidad productiva llegando 1000 Kg/h de pasta corta y 800 Kg/h de pasta larga.

Omnia es la especial línea multiformato que, gracias a su versatilidad y compactidad, permite de producir tantos formatos con una sola máquina y en una única solución. La producción varía de pasta larga, corta, formatos especiales, hasta los moños – gracias a la combinación con una máquina especial. Máxima potencialidad para aquellos que deciden de entrar en el nuevo mercado de la pasta desde cero y para quienes en cambio, ya presentes en el mercado con grandes producciones, quiere concentrarse en la producción de formatos especiales además de aquellos estándar. No olvidemos que la línea Omnia puede ser equipada para producir pasta instantánea y sin gluten. A acoger la oportunidad que esta nueva línea ofrece es la empresa P.M. Mohamed Ali & Co que ha elegido Storci para la producción de su pasta de calidad. El grupo cenegales, en efecto, ha comprado propio una Omnia 1000/400 que le ha permitido de modernizar y fortalecer su proceso de producción. Responde a nuestras preguntas Mr Marhoof Fahmi, titular de la empresa.

¿Nos puede contar algo de vuestra empresa?

Nuestra empresa trabaja en el sector de la alimentación de bien 60 años. Producimos y distribuimos una gama de productos muy diversificados en Sri Lanka. Pasta, aceite, atún, cereali y tantos alimentos, todo distinguido de una característica principal: la calidad.

¿Cómo nos han conocido y por qué nos han elegido para vuestros negocios?

Hemos encontrado vuestra empresa navegando en internet y hemos tenido un buen feed-back de otras empresas que habían comprado vuestras

líneas y se han encontrado muy bien. Los hemos elegido en cuanto hemos encontrado, por parte del team Storci y en particular del sales manager que nos ha seguido, Fabian Balestrazzi, un excelente apoyo y follow up.

¿Cuáles son las características de la línea Omnia que mayormente les ha interesado y por qué?

Nos impresionó mucho la versatilidad del equipo y la posibilidad de producir tantos formatos con la misma línea.

Nos ha gustado también mucho la idea del cabezal circular con separador para pasta larga que hemos encontrado muy cómodo, en cuanto la línea tiene una sola cabeza pero puede producir sea pasta larga que corta permitiendonos una notable diversificación.

¿Cuáles son vuestros proyectos para el futuro?

Pensamos de continuar ad aumentar nuestra productividad, siempre con la válida ayuda de Storci, aprovechando las ventajas que la evolución tecnológica de la línea Omnia 1000/400 nos podrá facilitar, seguros de obtener un producto de calidad.



LA BIOGRAFÍA DE **ANZIO STORCI** LLEGARÁ PRÓXIMAMENTE



LA HISTORIA DE UN HOMBRE QUE SE HA HECHO SOLO



VERANO 2016: Nace la idea de escribir la biografía de Anzio Storci, ¿Porqué no contar una vida así extraordinaria por hechos y eventos? El autor es Giancarlo Gonizzi, ilustre Coordinador de los museos de Comida de la provincia de Parma y Curador de la Biblioteca gastronómica de la Academia Barilla. Octubre 2016, se inicia; una serie de encuentros que se

llevarán a cabo con mucha vivacidad en el arco de un año y medio. Desde el principio, el día del nacimiento, la familia, los hechos de la guerra, todo muy “normal” aunque si quien ha vivido una guerra no puede por cierto decir di haber tenido una vida común, en definitiva, una placentera lectura, la extraordinaria naturaleza de un gran empresario, un hombre excepcionalmente agradable, que ha sido capaz de obtener gran placer no solo de la vida privada sino también de su trabajo. Placer que continúa y que ha sido sabiamente transmitido a sus hijos Michele y Simone.



Aquí una muestra del primer capítulo, un joven Anzio protagonista en un abstract que dejará una huella.

Extraños encuentros

“disculpa, ¿me puedes hacer un favor?”. Yo no lo había nunca visto; era un joven, habrá tenido si y no 35 años, y allí me quedé, sorprendido....

El destino traza caminos inesperados en los mapas de la vida. Y así sucede que a cada encuentro se dejen posibles caminos o se abran escenarios impredecibles.

Era el 1949 y tenía 15 años. Había terminado la tercera Aviamento industrial y trataba de correr la voz para ir de aprendiz en algún taller. Mi padre estaba enfermo y necesitábamos dar una mano en familia...

Era fines del verano... había ido a Parma en bicicleta - no había el tráfico que hay ahora - y me detuve en calle Garibaldi frente a la Pilotta, donde había un quiosco de prensa. Me gustaba leer las aventuras de Tex...

Un encuentro “cualquiera” para iniciar una historia realmente única, donde una bicicleta, una revista para soñar aventuras de cowboy y la fortuna, juegan un partido sorprendente.

Con el dinero que me dava mi madre, compré mi revista preferida, me había sentado sobre la bicicleta con un pie en la acera y el otro en el pedal, comencé a hojearla.

A un cierto punto, en lo más hermoso de la historia, un hombre había llegado con un brazo inyesado que llevaba con dificultad un pedazo de motocicleta - un manubrio con adjunto la horquilla - y me dice: “disculpa, ¿me puedes hacer un favor?”.

El tiempo es una realidad arcana y misteriosa. A veces no recordamos lo que hemos hecho el día anterior. Otra veces los hechos incluso más minuciosos se fijan en la memoria de forma clara e indeleble después de muchos años...

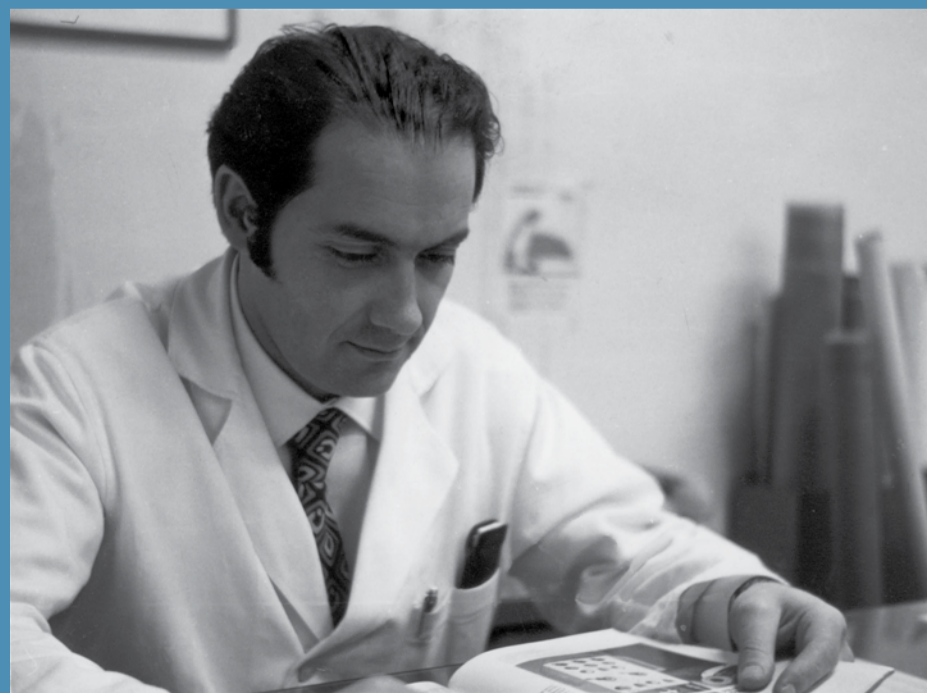
Yo no lo había nunca visto; era un joven, habrá tenido si y no 35 años, y allí me quedé, sorprendido:

“¿De que se trata?” - “Tengo la camioneta cerca del hospital y realmente me resulta difícil llegar a pie con estas cosas. Veo que estas leyendo una revista... ¿No es que por casualidad tendrías tiempo de darme una mano con la bicicleta y llevar esto hasta allá?”. No tuve el coraje de decirle de no porque vi que realmente era en dificultad: “Ok, voy”. Así pusimos la horquilla sobre el manubrio, y mientras yo empujaba la bicicleta a mano, él me seguía a pie. Cruzamos el puente, pasamos por la calle central del Jardín Público y andando comenzamos a hablar. Me preguntó de dónde venía y que estaba haciendo yo le conté que estaba buscando trabajo para ayudar en casa. “¿Qué te gustaría hacer?”. Yo quería hacer el mecánico porque había hecho la escuela de perito industriale. “¿Te gustaría ir a la Barilla?” - “Ojalá! pero ¿cómo? Si necesita una recomendación para ir de Barilla...”. - “Si quieres ir de Barilla y te gusta trabajar me encargo yo de ello! Dame tu dirección que te llevo una presentación, y verás que en Barilla te toman...”. Vuelvo a casa feliz, cuento lo que pasó y aviso que en unos días un señor tendría que venir a traerme una carta. Todos felices pero dudosos: no sabía nada de él, de quién era ni de dónde venía, ni de cómo encontrarlo. Nisiquiera su nombre... Sabía solo que había hecho una cosa buena ayudando alguien en dificultad. Solo después de algunos días descubrí quién era...

El bien que haces siempre vuelve. En formas misteriosas e inesperadas. A veces después de una entera existencia, en otros casos rápidamente, casi como apresurandose a multiplicar el bien hecho.

Después de tres días lo vuelvo a ver: llega a casa y trae una pequeña carta dirigida al señor Pietro Barilla. Yo no sabía nisiquiera quien la había escrito porque no nos había dicho nada... Con esta carta fui a Parma a la Barilla, siempre en bicicleta, con los pantalones cortos. Tan pronto como entramos de la puerta, a la derecha, estaba la oficina con la secretaria: “Tendría esta carta para el señor Pietro Barilla; necesitaría entregarla”. Esperé, de pie, en una pequeña sala de espera. Cuando llegó Pietro Barilla, lo saludé y le entregué la carta. El la abrió, la miró y la carta se resbaló de sus manos. No lo sé todavía, ni lo sabré nunca, si le cayó por casualidad o si lo hizo a propósito. Yo entonces era bien despierto y... tac... recogí enseguida la carta del piso y se la di. Sonriendo me dice: “¿Vés el patio? Ve a esa casa dónde está mi hermano Gianni, que se encarga de la contratación”. Entonces tomé la carta, le di las gracias, crucé el patio y pregunté a otra secretaria de Gianni Barilla. El Señor Gianni me hizo algunas preguntas, come que escuela había hecho... Le dije que me gustaba mucho dibujar, luego me pidió los votos de taller, de carpintería..., “Estoy aquí porqué, si hay lugar en el taller, yo voy con muchas ganas...”.

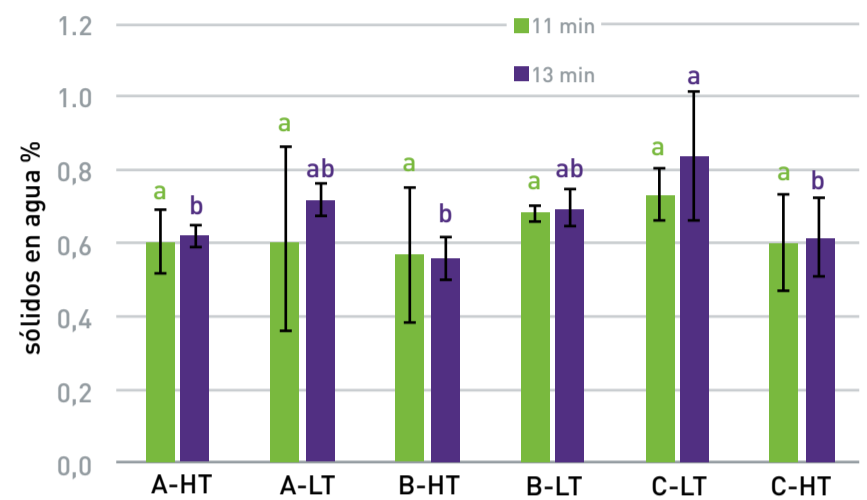
Y en el taller, Anzio Storci, podemos decir que permaneció toda la vida, y siempre dispuesto, con un diseño en su mente y en el corazón.



¿SECADO A BAJA O ALTA TEMPERATURA?

Durante la 1ª Conferencia sobre pasta organizada de Storci en el Cairo el pasado Abril de 2018, el Dr. Alessio Marchesani, Tecnólogo de Alimentos y Responsable del laboratorio de R&D Storci, ha hablado de las diferencias entre secar a alta o a baja temperatura. Es una pregunta que a menudo se hace y que Storci consideró muy importante de dedicarle un estudio profundo en el propio laboratorio y presentar los datos recogidos durante la conferencia, en presencia de cerca 50 fabricantes de pastas egipcias, de procedencia de realidades muy diferentes entre ellos. Les presentamos, por lo tanto, un resumen del intervento del Dr. Marchesani, que vamos a elaborar en los próximos números de Storcicom. El propósito de las pruebas fue verificar, como se mencionó anteriormente, cuáles son las diferencias secando a baja o alta temperatura (sobre los 72° C) con tres materias primas de trigo blando con características distintas por calidad (alta, media, baja). Los análisis instrumentales fueron realizados por la Universidad de Parma, Dep. de Ciencias de la Alimentación y del Fármaco y aquellos organolépticos en nuestro laboratorio R&D. En un sucesivo análisis detallado de los datos, lo que surgió de las pruebas realizadas es que no hay un ganador absoluto entre las dos tecnologías. Ambas presentan ventajas y desventajas que deben ser conocidas por aquellos que tendrán que decidir si producir con una u otra tecnología. La baja temperatura (LT) tiene como característica principal la coloración más amarilla, una percepción organoléptica (gusto) mejor, pero una menor cocción, en cambio con las altas temperatura (HT) está garantizada, además de tener una menor pérdida de almidón en la cocción. Otro aspecto muy evidente es el color, que con HT se vuelve más marrón, o sea con niveles más altos de rojo. La alta temperatura también puede mantener mejor la excesiva cocción incluso con harinas de baja calidad. En resumen, la elección de la tecnología de secado depende en gran medida del objetivo establecido por el cliente. Para aquellos que quieren exaltar el sabor y el color de la pasta, seguramente la baja temperatura es más indicada, mientras para aquellos que desean una pasta más estable, por lo tanto menos sensible al tiempo de cocción (ejemplo utilizado en el catering), la HT es seguramente más indicada. Ambas tecnologías pueden ser administrada por nuestros sistemas computarizados de secado en celdas estáticas, que precisamente por su específica flexibilidad, pueden producir sea a baja que a alta temperatura según las peticiones.

¿CUÁLES SON LAS DIFERENCIAS?



UNA ASOCIACIÓN
GANADORA QUE
DURA EN EL TIEMPO

STORCI Y FÁBRICA DE PASTA MANCINI



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLA

“Una fábrica de pasta entre tradición y modernidad”. Así Massimo Mancini, titular de la homónima fábrica de pasta, habla de su empresa, una joya de arquitectura sumergida en las colinas marquesanas, de cuyo trigo, que crece en los campos alrededor, se obtiene la pasta Mancini. Clásica, integral o producida con granos turánicos, la pasta Mancini se reconoce inmediatamente gracias a su color amarillo dorado, la porosidad y aspereza y el olor a trigo maduro. Todo esto está garantizado de la producción artesanal en una fábrica de pasta donde nada se deja al azar gracias a una instalación creada a medida, donde cada variable – como temperatura, humedad, presión – va gestionada digitalmente con un nivel de precisión impensable hace solo algunos años. Esta planta creada a medida es Storci. Hemos entrevistado Massimo Mancini quien nos contó los secretos de esta relación profesional que dura de hace diez años.

¿Cómo definiría la unión con Storci?

Positivamente, sin lugar a duda. Storci se ha demostrado a lo largo del tiempo con nosotros muy preparado y cercano a nuestras necesidades, incluso frente a las propuestas más experimentales. Estos aspectos ya son importantes en sí mismo pero en nuestro caso asumen un significado aún más importante porque somos una empresa muy joven.

Han comprado Omnia, nuestra línea multiproducto que permite producir formas de pasta corta, larga y especial con un solo sistema, garantizando máxima flexibilidad y compatibilidad. ¿Cuáles son las ventajas que han encontrado en la producción?

La línea Omnia y su flexibilidad se han combinado bien con nuestras necesidades como fábrica de pasta joven. Notamos a menudo la mirada asombrada de las personas que nos visitan

cuando, en el laboratorio, les explicamos que todas nuestras formas de pasta se producen utilizando una sola máquina. Mas allá de esto, Omnia nos permite de optimizar en el mejor modo y sin grandes trastornos nuestro flujo de producción. Una gestión simplificada tiene repercusiones positivas tanto en la calidad del trabajo de nuestros fabricantes de pasta, como en el alto estándar de calidad que nos fijamos para Pasta Mancini. **Su empresa es conocida en todo el mundo y Su pasta es sinónimo de calidad. ¿Qué proyectos tienen para el futuro?**

La experiencia madurada en nuestros viajes por el mundo nos dice que la pasta de sémola de trigo duro es un producto simple si nos fijamos al número de ingredientes pocos conocidos para la mayoría en sus aspectos peculiares. Al mismo tiempo, deja literalmente “el seño” en el paladar si es de alta calidad. El desafío en nuestro caso, como fábrica de pasta agrícola, se mueve en dos frentes: en primer lugar trata de sacar siempre el máximo provecho de nuestro trabajo agronómico en la materia prima, cultivada directamente; luego organizar en la mejor manera como atraer a las personas a nuestros productos contando su historia y características. El camino es largo pero podemos contar con el entusiasmo de un equipo joven y calificado.



La palabra al
Prof. Antoniazzi,
docente de la Universidad de Parma

NUEVO TREND DEL MERCADO DE LA PASTA



La pasta es un alimento de popularidad sin tiempo. Desde tiempos remotos siempre ha sido un elemento fundamental para la alimentación del hombre. A lo largo de los siglos, la capacidad de adaptarse a los estilos de vida siempre en evolución, a quedado invariable. Este éxito rotundo nace seguramente de los ingredientes simples y naturales de los cuales es compuesta, con la posibilidad de numerosas "variaciones" hacen un producto versátil y adaptable a todos (basta pensar a las harinas de kamut, quinoa, arroz, maíz etc). También es uno de los pocos alimentos que consuman las personas saludistas, vegetarianas y veganas, todos grupos en fuerte aumento. Sobre la pasta y las tendencias actuales que la reguardan les proponemos un interesante informe de Franco Antoniazzi, profesor de Tecnología de alimentos de la Universidad de Parma y Consultante Food Marketing Internacional, presentado en la primera conferencia sobre pasta organizada de Storci en Egipto del título "Storci convention in Egypt for pasta technology" sostenido el 28 Abril 2018. Hoy la pasta y los platos a base de pasta son en fuerte aumento en todo el mundo por las características peculiares de la pasta misma: sabor típico, producto a larga conservación, sin riesgos para la salud, preparaciones simples y rápidas. Por éste motivo, en efecto, los nuevos productos que han aparecido en el mercado mundial se han más que duplicado en los últimos cinco años. Además de los nuevos productos, sin embargo, debemos considerar que, sobre todo en algunos Países, existen también productos maduros, que han estado en el mercado durante mucho tiempo, que están sujetos a un posible deterioro fisiológico, por lo que es necesario que las empresas del sector se diversifiquen al máximo. Las colocaciones de nuevos productos se pueden clasificar principalmente en tres

grupos, tradicionales, donde se busca siempre nuevos formatos y una cocción rápida y uniforme; trigo integral: centrado en la fuerte presencia de fibra y la adición de gluten, regulando la fuerza de la sémola; gluten free: con el aumento de la demanda del sin gluten, no solo para celíacos sino también porque es una verdadera tendencia de salud del momento, ha obligado a todo los grandes productores a ofrecer también una pasta a base de maíz, arroz, quinoa, teff, tapioca, trigo sarraceno, etc.. El mundo se está volviendo siempre más flexitarian, es decir nos movemos de alimentos de base animal hacia productos vegetales, de ahí la propagación de pastas verdes con espinacas y rojas con tomates. Pero también ha aparecido una nueva tipología de pasta donde la parte vegetal, rica de proteínas, alcanza también el 100% de los ingredientes que son sobre todo legumbres, como las lentejas rojas, y arvejas, los garbanzos, habas, y altramuces. Siempre en esta gama de productos también las llamadas "pastas funcionales", es decir que gracias a la adición de algunos ingredientes, puede mejorar el bienestar del consumidor. Un ulterior desarrollo está presente en los productos destinados a los niños, que se presentan en formatos más pequeños o con formas con las cuales el niño juega, como los números o las letras. Así podemos representar el ciclo de vida de diferentes productos basados en pasta, que, como se muestra en el gráfico, resalta una zona de madurez de formatos estándar como los espaguetis y la pasta corta; en crecía, en vez, la pasta integral, aquella destinada a los niños, las pastas coloradas y sin gluten, las lasañas y canelones, sea como pasta seca que como platos pronti y formatos especiales.

CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO PASTA

