

STORCI.COM

#16

**Storci**  
PASTA MACHINERY



DALLE VOSTRE  
ALLE NOSTRE MANI

PROGETTO  
WIPPA



PASTIFICIO  
ARTIGIANALE PIAZZA



PASTIFICIO  
ANTICHE TRADIZIONI



## GRUPPI RECUPERO SFRIDI

Al giorno d'oggi, sempre più pastifici, a prescindere dalla dimensione, avvertono la necessità di recuperare in modo corretto gli sfridi di pasta che provengono dagli inizi di produzione, dai cambi formato, ritagli sfoglia e fermi linea. Il costo della materia prima, in continua crescita, rende necessario recuperare in modo intelligente questi sfridi. Per tale motivo proponiamo una serie completa di sistemi di recupero, dal più semplice al più sofisticato, che permette di trovare sempre il prodotto adatto ad ogni sistema.

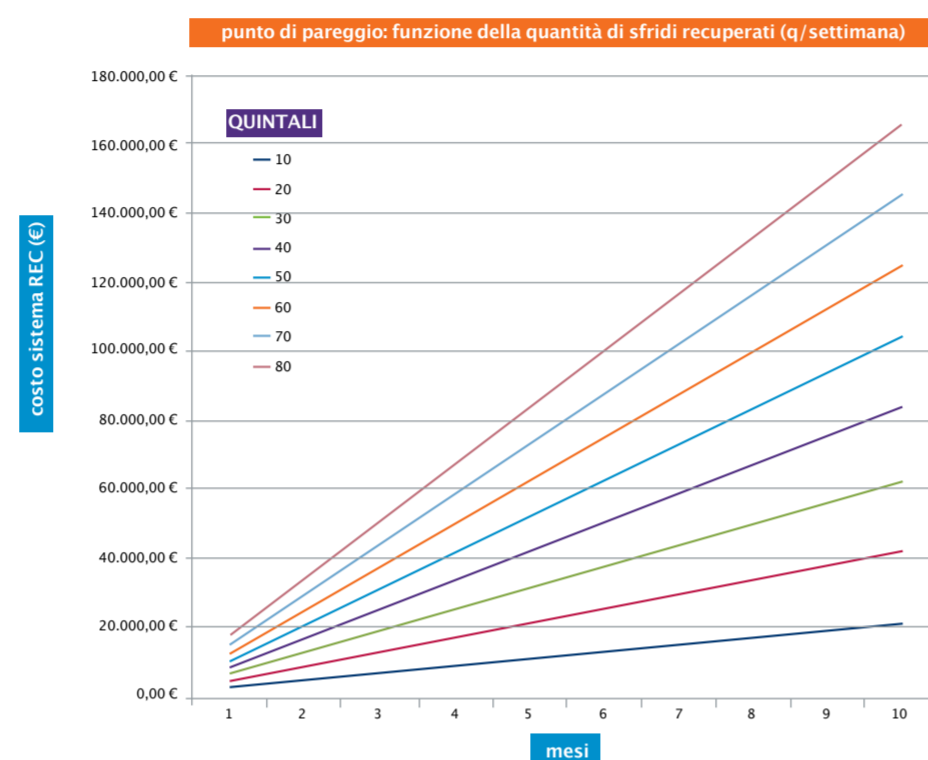
I nostri modelli, "ad hoc" per ogni necessità: EASY REC C/ALL a carico manuale per piccole-medie produzioni, REC 500 C/A/I per medie produzioni e con sfridi di grandi dimensioni, REC 1000, REC 1000 C/A/I, REC 1001 C/A/I, REC 1002 C/A/I e REC 2000/D AUT per grandi produzioni. Tramite la consulenza e la professionalità dei nostri tecnici, siamo in grado di fornire al cliente la soluzione che meglio si adatta alle proprie necessità, garantendo il recupero dell'investimento in tempi brevi. Contrariamente alla maggior parte dei sistemi oggi in commercio, per i quali è necessario aspettare anni, con i REC Storci il ritorno d'investimento è stimabile in pochi mesi, variabili a seconda della quantità di sfridi che viene recuperata. Il grafico rappresenta il punto di pareggio dell'investimento iniziale richiesto al cliente: in funzione del costo del REC e dei quintali di sfridi da recuperare a settimana, si intercetta il periodo di rientro dell'investimento stesso.

**Caratteristiche principali del nostro sistema:** tutti i sistemi di recupero sfridi offerti da Storci sono studiati per recuperare sfridi freschi di pasta aventi umidità pari al 25-30%, non bagnati superficialmente. Sono realizzati interamente in acciaio INOX e costituiti da una vasca sminuzzatrice di alimentazione con scarico nel tritatore, diretto o tramite sistema Damper, e da una tramoggia di carico del prodotto fresco per l'alimentazione manuale o automatica della vasca. L'albero della vasca presenta palette taglienti a foro conico cieco, fissate a pressione, così da evitare lo stazionamento del prodotto nel punto di fissaggio e garantire una facile pulizia.

**Sistema C/ALL (standard) e C/A/I (top della gamma)** è il sistema di triturazione degli sfridi: i ventilatori-tritatori Storci sono dotati di un cestello che obbliga lo sfrido a passare attraverso dei fori di diametro predefinito, così da ottenere un prodotto finemente sminuzzato.

**Sistema Damper:** il sistema di ottimizzazione del dosaggio sfridi. Tale sistema permette di alimentare il gruppo di recupero con un dosaggio costante, ammortizzando

## RECUPERA GLI SCARTI IN MODO INTELLIGENTE E FUNZIONALE



in continuazione la quantità di sfridi provenienti dalla vasca. Si può, così, limitare anche la massima portata per il gruppo in oggetto. Il nastro o la coclea hanno moto reversibile. Ciò consente, non solo di alimentare il tritatore, ma anche di deviare fuori linea il prodotto non idoneo. Storci è l'unica azienda in grado di fornire gruppi di recupero la cui portata in Kg/h degli sfridi in uscita è costante. Negli altri sistemi, invece, tale portata è variabile. La conseguenza è che nella vasca impastatrice (dove vengono re-immessi gli sfridi) l'impasto non ha caratteristiche di qualità costanti.



## IL GUSTO DELLA STORIA

## PASTIFICIO ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO



Il pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano è un luogo che in armonia con la terra, le tradizioni locali e la cultura, tiene viva un'arte cominciata nel '500. Guidati da una grande passione, viene curato ogni minimo dettaglio della produzione per offrire una pasta ricca di storia, gusto e qualità, riconosciuta come tale in ogni parte del mondo. Infatti non è un caso che il pastificio Antiche Tradizioni di Gragnano sia certificato dall'Università della Cucina Mediterranea come autentico custode di un'antica arte in grado di portare "felicità" in tavola. Abbiamo posto qualche domanda a Vincenzo Parmendola, general manager dell'azienda Antiche Tradizioni di Gragnano. **Appartenete ad una antica famiglia di "maccaronari", giunta oggi alla quarta generazione. Cosa significa per voi l'arte di fare pasta?** Per noi produrre pasta non è un lavoro ma l'arte di tramutare in amore incondizionato quelle emozioni che fin da bambini

abbiamo appreso dai nostri nonni, vale a dire produrre una pasta artigianale che abbia in sé il profumo del grano. **Storci vi ha fornito una linea per la produzione di pasta lunga e una di pasta corta, ci spiegate in che modo le linee Storci hanno contribuito alla creazione di una pasta di qualità come la vostra?** Al giorno d'oggi è di fondamentale importanza stare al passo con la tecnologia, sempre in continua evoluzione ma per noi la parola d'ordine resta sempre conservare i sapori e l'artigianalità di una volta. Grazie alle presse Storci, azienda con cui abbiamo un rapporto professionale che dura ormai da circa quindici anni, abbiamo raggiunto questo risultato, perfezionando ancora di più la qualità del nostro prodotto. **Il vostro è un pastificio di eccellenza, certificato IGP-IFS-BRC. Quali progetti avete a breve e lungo termine?** Tutti i nostri progetti, da quando abbiamo cominciato a produrre pasta sono, nel breve e nel lungo termine, convogliati verso un solo e unico obiettivo, per noi imprescindibile: produrre pasta di qualità.

# LINEA OMNIA

UNICA AL MONDO  
STORCI PRESENTA  
LA NUOVA OMNIA  
1200/1000



Dopo il grande successo dello scorso anno, con il lancio della Omnia 1000/800, oggi abbiamo realizzato, grazie ad una serie di adattamenti tecnici e tecnologici, un ulteriore potenziamento della linea, creando la **Omnia 1200/1000**, che arriva a produrre 1200 Kg/h per la pasta corta e 1000 Kg/h per la pasta lunga.

Questo modello è stato pensato come ulteriore strumento per quei pastifici che intendono competere nel mercato della pasta con una doppia possibilità: sia per chi intende entrare ex novo in questo business, grazie all'ampia gamma di formati che si possono produrre, sia per chi, invece, già all'attivo con grandi produzioni, vuole aumentare la sua penetrazione commerciale contenendo i costi e concentrandosi nello stesso tempo sulla realizzazione di formati speciali oltre a quelli standard, per i quali sono necessari parametri molto specifici a cui attenersi - e che la Omnia, grazie alla sua flessibilità, rispetta perfettamente. Sono disponibili diverse opzioni che la rendono adattabile ad ogni necessità: capacità produttiva, tipo di formato, stoccaggio. È importante poi considerare che la linea ha un ottimo rapporto costo-prestazioni, dato essenziale per i produttori di pasta.

La **Omnia** è la speciale linea multiformato che, grazie alla sua versatilità e compattezza, permette di produrre, con una sola macchina ed in un'unica soluzione, un ampio catalogo di formati con il minimo ingombro ma con la massima qualità. In pratica? Due linee di produzione nello spazio di una.

Pasta corta, come ad es. maccheroni, o lunga, come



spaghetti, o ancora speciale (come paccheri, candele) e, opzionali, nidi e lasagne. Abbinata ad una tranciapiegatrice può produrre anche farfalle.

La nostra Omnia, grazie ad un'innovativa testata lineare (brevettata) e all'esclusivo sistema di pre-incarto multi prodotto Omnidryer (brevettato), il cambio formato è agevole ed esente da ristagni di prodotto.

La gestione dei telai e delle canne può essere automatizzata grazie all'impilatore telai ROBO-XI o al sistema automatico per il carico telai e canne sui carrelli OMNIROBO che semplifica il lavoro e consente un limitato utilizzo di personale.

La linea OMNIA è disponibile anche per formati speciali quali paccheri, candele, ziti: versatilità per tutte le esigenze ed in particolare un'ottima estetica per il prodotto, in quanto viene ridotto l'aspetto bicolore (rigature) durante la trafilazione al bronzo.

Non dimentichiamo poi che la linea Omnia può essere attrezzata per produrre **pasta instant** e **senza glutine**.

Il successo della Omnia è di portata mondiale; è dovuto alla sua caratteristica principale: è una linea estremamente flessibile, che può essere configurata secondo le specifiche esigenze del cliente.



**Storci**  
PASTA MACHINERY  
BY CAVALLINI

Grazie alla collaborazione tra la nostra azienda e la ditta Cavallini, che vanta una lunga esperienza nella costruzione di macchine formatrici automatiche per pasta ripiena, è nato un importante progetto: investire sul formato di pasta fresca più rappresentativo d'Italia, il tortellino. L'obiettivo si basa su un semplice ma essenziale concetto: innovare sempre ma nel rispetto della tradizione. Questo è fondamentale in un contesto come quello dell'Emilia Romagna, regione nella quale sono nate le prime "sfogline" e da sempre nota per l'arte e il culto del "fare pasta". Le tortellinatrici Storci by Cavallini sono macchine automatiche modulari ad alto rendimento per pasta fresca ripiena, in grado di produrre tortellini e tortelloni ricalcando le tecniche manuali e le metodologie utilizzate dall'antica tradizione artigianale Emiliana. Le formatrici automatiche della linea TB consentono di realizzare tortellini e tortelloni di elevata qualità, in grado di distinguersi sul mercato, perché frutto di uno studio approfondito, volto ad analizzare non soltanto le preferenze ma anche le esigenze diverse

degli utenti. A questo proposito, un'attenzione particolare è stata dedicata al tortellino senza glutine, in quanto, nata per i celiaci, oggi la dieta senza glutine è un fenomeno di massa. Sempre più persone si sono avvicinate a questo trend e preferiscono la pasta ed altri cibi senza glutine tanto da farne il loro stile di vita. Anche in questo caso, grazie alle tortellinatrici Storci by Cavallini, è possibile mantenere inalterate le proprietà originarie del prodotto ottenendo un tortellino dall'altissima qualità riprendendo tecniche e metodi artigianali. Facilità di utilizzo, assenza di complicate regolazioni, formati di pasta ripiena come quelli fatti a mano sono le proposte di Storci per le tortellinatrici per la pasta ripiena. Le loro caratteristiche tecniche principali: eccezionale sfruttamento della sfoglia (90%), cambio formato veloce ed affidabile (lo stesso avviene sostituendo in blocco il gruppo centrale ed il gruppo di caricamento del ripieno completo di astine di dosaggio), facilità di pulizia, grazie alla sostituzione in blocco del gruppo di caricamento del ripieno. Stiamo parlando, quindi, di macchinari d'avanguardia in grado di soddisfare appieno le esigenze di un mercato sempre più in crescita.

## TORTELLINATRICE STORCI BY CAVALLINI

## LA TECNOLOGIA INCONTRA LA TRADIZIONE



Abbiamo intervistato Angela Scuderi, titolare del Pastificio Artigianale Piazza - Le Delizie di Alcantara, che ci ha raccontato i segreti della sua pasta di eccellenza.

**Cosa significa per voi ottenere una pasta "prodotto 100% di Sicilia?"**

Il Pastificio Piazza ha sede a Mojo Alcantara, piccolo centro della Sicilia orientale incastonato nella Valle dell'Alcantara. La nostra produzione di pasta secca artigianale si rivolge al consumatore esigente che richiede un prodotto di qualità con caratteristiche nutrizionali e organolettiche ottimali. Per garantire la qualità, selezioniamo semole ottenute da grani esclusivamente coltivati in Sicilia.

Sottolineiamo subito che una delle caratteristiche del grano siciliano è che può essere prodotto senza l'ausilio di prodotti chimici. Il segreto per fare una buona pasta, oltre alla semola e l'acqua è l'aria, e a Mojo Alcantara è salubre, dato molto importante per una pasta essiccata naturalmente.

Per garantire il massimo della qualità non utilizziamo silos di stoccaggio ma usiamo le semole macinate fresche in sacchi, per visionare il prodotto durante la lavorazione. La formazione dell'impasto (semola e acqua) avviene lentamente in vasca sottovuoto a freddo. L'impasto mantenuto a bassa temperatura per non essere stressato, passa in trafile di bronzo, che conferiscono alla pasta, anche ai formati lisci, un caratteristico colore e rugosità. La pasta corta viene posta su telai in legno, la pasta lunga su canne.

Segue poi l'essiccazione, che avviene in celle statiche a bassa temperatura. Circa 18/22 ore per la pasta corta, circa 36 ore per la lunga. La voluta lentezza dell'essiccazione

## STORCI E PASTIFICIO ARTIGIANALE PIAZZA

TECNOLOGIA AD HOC  
PER UN PRODOTTO  
"100% DI SICILIA"



garantisce la completa e uniforme evaporazione dell'acqua della pasta.

**Produce tre linee diverse: Pasta Piazza, Sua Maestà, Biologiche. Ci dite com'è nata l'idea di questa diversificazione e quali sono le caratteristiche delle stesse?**

Lavoriamo su due linee: il grano duro siciliano tradizionale e i germi antichi. Per la linea Piazza blu viene utilizzato esclusivamente varietà simeto; per la linea Sua Maestà, utilizziamo il 70% di semola di grano duro simeto in aggiunta con altre varietà come Orizzonte. Le biologiche sono prodotte con l'ausilio di grani antichi siciliani varietà Margherito, Russello e Timilia. Dalla sapiente miscela di queste semole e dal nostro metodo di lavorazione, otteniamo un prodotto equilibrato e nutriente.

**Storci vi ha fornito una linea Omnia per la produzione di pasta secca standard e formati speciali. Qual è stato il contributo che questo impianto ha fornito per l'ottenimento di una pasta doc come la vostra? Com'è stata la collaborazione con Storci?**

L'impianto Omnia fornito da Storci è la soluzione ideale per produrre pasta corta, lunga e speciale con un'unica macchina, Storci è riuscita a coniugare tecnologia e artigianalità.

Storci rappresenta il meglio per quanto riguarda la progettazione di impianti capaci di realizzare una linea di pasta artigianale: una pressa impeccabile, una efficiente vasca sottovuoto... insomma un gioiello di impianto, così da poter produrre una pasta eccellente. La collaborazione con Storci è ormai consolidata da anni, lo staff è sempre disponibile e attento. Affidabili, forniscono un servizio impeccabile di assistenza ai clienti, serietà e competenza e massima professionalità.

## INTERVISTA AD ALDO MONTI

# NASCE L'ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DI PASTA INSTANT



**WIPPA**  
PROMOTING INSTANT PASTA  
AROUND THE WORLD

Sul progetto WIPPA risponde Aldo Monti, Managing Director di WIPPA.

**Aldo, raccontaci come nasce l'idea di WIPPA.**

Alcuni anni fa venni contattato per portare avanti un'indagine di mercato su un progetto che Storci stava sviluppando, partito dall'idea di un partner in Egitto. Proprio da quel progetto nacque l'instant pasta che oggi tutti conosciamo, un'alternativa più salutare e Made in Italy ai popolarissimi instant noodles. Già all'epoca, fu subito chiaro sin dall'inizio che ci si trovava di fronte ad un'idea con un potenziale enorme vista la sua versatilità e scalabilità in quasi ogni segmento socio-psico-demografico. Per me fu un amore a prima vista, che tuttora continua negli anni.

**Ci puoi raccontare qualcosa di più sul progetto WIPPA?**

Esistono oggi diverse aziende che producono e distribuiscono instant pasta in tutto il mondo. Le persone che la provano, a tutte le latitudini, ne sono subito conquistate. Abbiamo però riscontrato che, in generale, la consapevolezza del pubblico rispetto al nostro prodotto è molto bassa, nonostante il grande apprezzamento riscosso. Manca un'azione di insieme per sensibilizzare i consumatori internazionali sull'esistenza dell'instant pasta. L'obiettivo di WIPPA è quindi proprio questo.

**Che cosa ci possiamo aspettare nei prossimi mesi?**

Lo scorso novembre il progetto è stato presentato a Gulfood Manufacturing a Dubai. In questi mesi abbiamo già iniziato alcune attività (social media, sito internet che sarà presentato ufficialmente nei prossimi giorni, lobbying istituzionale, partecipazione ai principali eventi fieristici del settore, etc.) che inizieranno ad essere più strutturate nelle successive settimane,

non appena avremo finito di espletare gli ultimi adempimenti burocratici. A WIPPA aderiscono sia i principali produttori di instant pasta, sia i partner tecnici che hanno aiutato nella realizzazione e sviluppo del prodotto. Chiunque fosse interessato ad avere maggiori informazioni sul progetto WIPPA può contattare l'associazione scrivendo a [info@wippa.org](mailto:info@wippa.org).

