

Storci Pasta Center: a misura di cliente

a cura di Storci

U Il nostro training center, Storci Pasta Center - Training and Research è un centro di formazione permanente, un vero pastificio equipaggiato con linee Storci (una linea Omnia attrezzata anche per la produzione di pasta instant). Il centro si trova nella tenuta Cuniola, appartenente alla storica famiglia dei Canossa dagli inizi del 1900, nella quale la famiglia ha realizzato un pastificio che produce pasta di alta qualità col marchio Pasta di Canossa, gestendone l'intero ciclo produttivo, dal seme al prodotto finito. Con il training center, l'Area Ricerca e Sviluppo di Storci entra in una nuova dimensione: per noi si tratta dell'opportunità di testare e sviluppare nuove macchine e prodotti in un contesto reale.

La filosofia del centro di ricerca è di essere uno strumento a disposizione del cliente che desidera "toccare con mano" la tecnologia Storci, potendo testare nuove ricette e nuovi prodotti. Si possono effettuare sia prove con paste convenzionali, sia con paste senza glutine, ma non solo: vengono realizzate anche analisi dei processi di essiccazione o prove per migliorare il taglio di alcuni formati.

Ecco alcune delle principali attività svolte dal team di tecnici e tecnologi R&D:

- paste convenzionali - di semola/semolato di grano duro convenzionale e biologico, di semola integrale, di farina di farro/farro integrale biologico, di farine macinate anche a pietra;
- paste senza glutine - sfarinati o miscele (ad esempio, riso germinato precotto);
- paste instant con tipologie di semola di grano duro convenzionale e biologica;
- paste precotte essiccate: campionamento e valutazione di stadi di pre-cottura di paste destinate all'essiccazione;
- analisi dei processi di essiccazione;

- supporto clienti per il miglioramento dei processi di produzione ed essiccazione;
- campionature e dimostrazioni per clienti.

Così il titolare di Pasta di Canossa, Ottavio di Canossa, spiega l'importanza di ospitare lo Storci Pasta Center: «Per noi significa avere a disposizione una società leader nel mondo delle linee per la produzione di pasta; è segno di prestigio che questa azienda svolga nel nostro pastificio formazione, ricerca, sviluppo. Vuol dire apprendere sempre cose nuove, sperimentare per essere in prima linea nelle nuove produzioni, così come nelle novità che riguardano le materie prime e i prodotti. Per noi questo è un ottimo biglietto da visita. E' un valore aggiunto in termini di qualità, e dimostra la nostra sensibilità sul prodotto, significa che per noi fare pasta va oltre il business perché è proiettato verso la ricerca costante della qualità». ■■

