

Storci conquista i food blogger

Lo scorso ottobre Storci ha ospitato 11 tra food blogger ed esperti di lifestyle per una full immersion nella sua realtà aziendale. Una giornata intensa, inaugurata con un aperitivo di benvenuto e il discorso di accoglienza del presidente Anzio Storci e dell'amministratore delegato Michele Storci.

Dopo la visita in azienda, si è passati al momento clou: la degustazione di due prodotti realizzati con macchine Storci: l'istant pasta e il tortellino gluten free.

In una cornice di convivialità e partecipazione, gli ospiti hanno assaporato queste due prelibatezze, servite con sughi e condimenti diversi (5 varianti per la psata e 3 per i tortellini). Gli esperti ne sono rimasti entusiasti e lo hanno dimostrato attraverso le numerose domande.

Hanno voluto approfondire, in particolare, la mission dell'azienda di Collecchio (Pr), che si propone non solo come fornitore di linee e macchine per pasta ma come partner a 360°. «Ormai da tempo ci si è resi conto che non ci si può limitare alla realizzazione di macchine industriali per la produzione di pasta - chiariscono dall'a-



I partecipanti assieme al presidente Storci e al personale aziendale che li ha accolti

zienda - ma è necessario estendere il sistema fino all'elaborazione di interi processi produttivi che siano al passo coi tempi e in linea con le richieste provenienti dal mercato e dai consumatori».

A coronare una giornata da ricordare, la visita al Museo della Pasta alla Corte di Girola, di cui Storci è sponsor. ■

In queste foto, alcuni momenti dell'evento organizzato a casa Storci per i food blogger

