

Anche in Turchia, Storci è la soluzione

a cura di Storci

Il pastificio Yasamsal si trova in Turchia, in un contesto naturale da fiaba, ad appena 75 chilometri da Istanbul. E' in aperta campagna, circondato da un verde lussureggiante, ideale per l'allevamento del bestiame e di alimenti biologici a filiera corta.

La proprietaria di questo sito unico per il suo genere, si vanta dei risultati che hanno ottenuto. «Le nostre paste - sostiene - sono realizzate secondo le regole della produzione biologica. Seguiamo tutto l'iter, dal grano al packaging, non ci sfugge nulla. Abbiamo scelto il bio perché è una filosofia condivisibile che si fonda sul



mantenimento e il potenziamento della vita e della fertilità del terreno, puntando a nutrire le piante attraverso l'attività naturale dell'ecosistema suolo».

Ma perché si è affidata a Storci per la produzione della pasta? «L'azienda mi è stata segnalata da mio nipote che vive in Italia. E' stata una scelta vincente rivolgersi al leader delle macchine per pasta. Avevamo una serie di esigenze particolari, la Storci in ci è venuta in aiuto. Abbiamo scelto la Omnia, soluzione ideale per produrre, senza impedimenti di alcun tipo, un ampio catalogo di formati con un ingombro ridotto. Il risultato è una pasta eccellente, come gusto e per estetica: abbiamo scongiurato il rischio del "buono ma brutto", e ci siamo garantiti il "buono e bello".

Il futuro? «Vorremmo continuare a produrre pasta biologica e stiamo puntando a realizzarla senza glutine, per soddisfare un mercato fortemente in crescita. Sono sicura che anche in questo caso Storci ci aiuterà a trovare la soluzione migliore». ■