

Progetto Storci “chiavi in mano”

a cura di **Storci**

Tutto comincia nel luglio 2002, quando nasce, in Algeria, Mis (Moulins Industriels du Sebaou). È creata da un industriale esperto del settore agroalimentare. L'azienda si specializza nella produzione di una vasta gamma di semole, farine e derivati.

L'attività va bene e con il passare degli anni si sente la necessità di crescere e fare qualcosa di più: ad esempio produrre pasta con miscele

proprie. Perché non provare? Creare un'impresa a 360 gradi, che produca dalle semole al prodotto finito: pasta ma, soprattutto, couscous, prodotto tipico della tradizione algerina.

Nel 2012 il grande passo verso la produzione pastaia; Mis è alla ricerca di un partner affidabile che la guidi in questa avventura. A chi rivolgersi? L'obiettivo era ottenere una soluzione completa, che parta dalla realizzazione del pastificio e si concluda

con l'ottenimento del prodotto finito. Nell'ambiente dei produttori di pasta, anche in Algeria, si sente ormai da tempo parlare di una società italiana di impianti per pasta, la cui fama di affidabilità e serietà non sembra lasciare dubbi. Mis trova la soluzione: Storci Pasta Machinery.

La partnership con Storci

Storci ha quello che occorre: è in grado di offrire una soluzione com-



La famiglia Zeggane, fondatrice di Mis



Linea couscous in fase di installazione

pleta e tecnologicamente avanzata sia per i produttori di pasta che di couscous.

A Sebaou propone un servizio “chiavi in mano”: al cliente è messa a disposizione una fornitura completa che include gli impianti di produzione ma anche quelli generali per l’energia termica, elettrica e tutte le utenze per lo svolgimento del processo produttivo.

È la soluzione ideale per chi, come Sebaou, vuole disporre di un sistema di produzione completo.

I vantaggi? Innanzitutto un unico referente. Storci possiede il know how necessario e offre sul territorio una rete di fornitori e prestatori di manodopera locale affidabile. Viene

dunque messo in pratica un iter ben definito e strutturato, che parte dallo stoccaggio/alimentazione delle materie prime e si conclude con il confezionamento del prodotto finito. Il progetto va in porto e il contratto viene firmato.

Il sogno diventa realtà

A maggio 2013 il sogno di Mis diventa realtà: nel pastificio Storci installa, collauda e rende operative due linee per la produzione di couscous e di pasta secca.

La linea couscous rappresenta un connubio perfetto tra tradizione e innovazione. È progettata e costruita con tecnologie e sistemi costruttivi delle grandi linee da 1200-2400-3000

kg/h, realizzate in collaborazione con la consociata Fava. I plus sono:

- produzione specifica della granulometria voluta dal cliente (fine, media e/o grossa); qualità eccellente del prodotto grazie al sistema brevettato Premix: cernita più efficace con il setaccio rotante e auto-pulente (rouleuse);
- impianti con massimo rapporto qualità prezzo e costruiti con materiali preziosi e resistenti.

Con la linea Omnia, Sebaou riesce a produrre pasta multiformato, corta e lunga, e offrire una varietà di prodotti che gli permette estrema versatilità sul mercato. Massimo risultato con minimo ingombro. ■