

# Storci: un training center per progettare la customizzazione

**C**os'è lo Storci Pasta Center Training and Research? Ubicato nella campagna ferrarese, rappresenta una nuova dimensione, un luogo dove testare e sviluppare macchine e prodotti all'interno di un pastificio vero e proprio, ovvero, Pasta di Canossa.

La filosofia è essenziale: il training center è uno strumento a disposizione del cliente che desidera testare "sul campo" la tecnologia Storci e provare nuove ricette o nuovi prodotti con le materie prime più diverse. È un centro di formazione permanente e anche un pastificio e, come tale, è allestito con una linea Omnia attrezzata anche per la produzione di pasta instant.

Si possono effettuare sia prove con paste convenzionali, sia con paste senza glutine; ma non solo: vengono realizzate anche analisi dei processi di essiccazione e test per migliorare



Michele e Anzio Storci



Storci Pasta Center Training and Research

il taglio di alcuni formati molto particolari. Questo servizio agevola notevolmente il cliente nella pianificazione del proprio investimento, in quanto viene supportato e assistito nella massima trasparenza e riservatezza. Ecco perché Storci è spesso associata al concetto di customizzazione, termine che significa "adattare un prodotto, un bene, un servizio, mediante appositi interventi di personalizzazione, alle esigenze e alle aspettative del cliente": indubbiamente un valore aggiunto.

Ne sono testimonianza i tanti pastifici di Gragnano (Na), famosi per la produzione di formati speciali e costantemente alla ricerca della massima qualità, oltreché bandiera delle eccellenze alimentari italiane nel mondo, dei quali Storci è da sempre il partner ideale.