

# Storci & Cavallini, per macchine a prova di... tortellini



a cura di **Storci**

Il famoso tortellino "bolognese", originariamente conteso tra le città di Modena e Bologna, che ne rivendicano entrambe la paternità, non poteva che nascere nella regione che ha dato origine alla tradizione della pasta ripiena con un ricettario ricco di prelibatezze. Proprio dall'Emilia nasce il connubio **Storci-Cavallini**

che ha permesso di creare macchine ad elevato contenuto tecnologico senza perdere di vista la tradizione e il sapore di queste terre.

Storci ha trovato in Cavallini la giusta esperienza nella progettazione di formatrici automatiche per pasta ripiena, in grado di produrre tortellini e tortelloni ricalcando le medesime

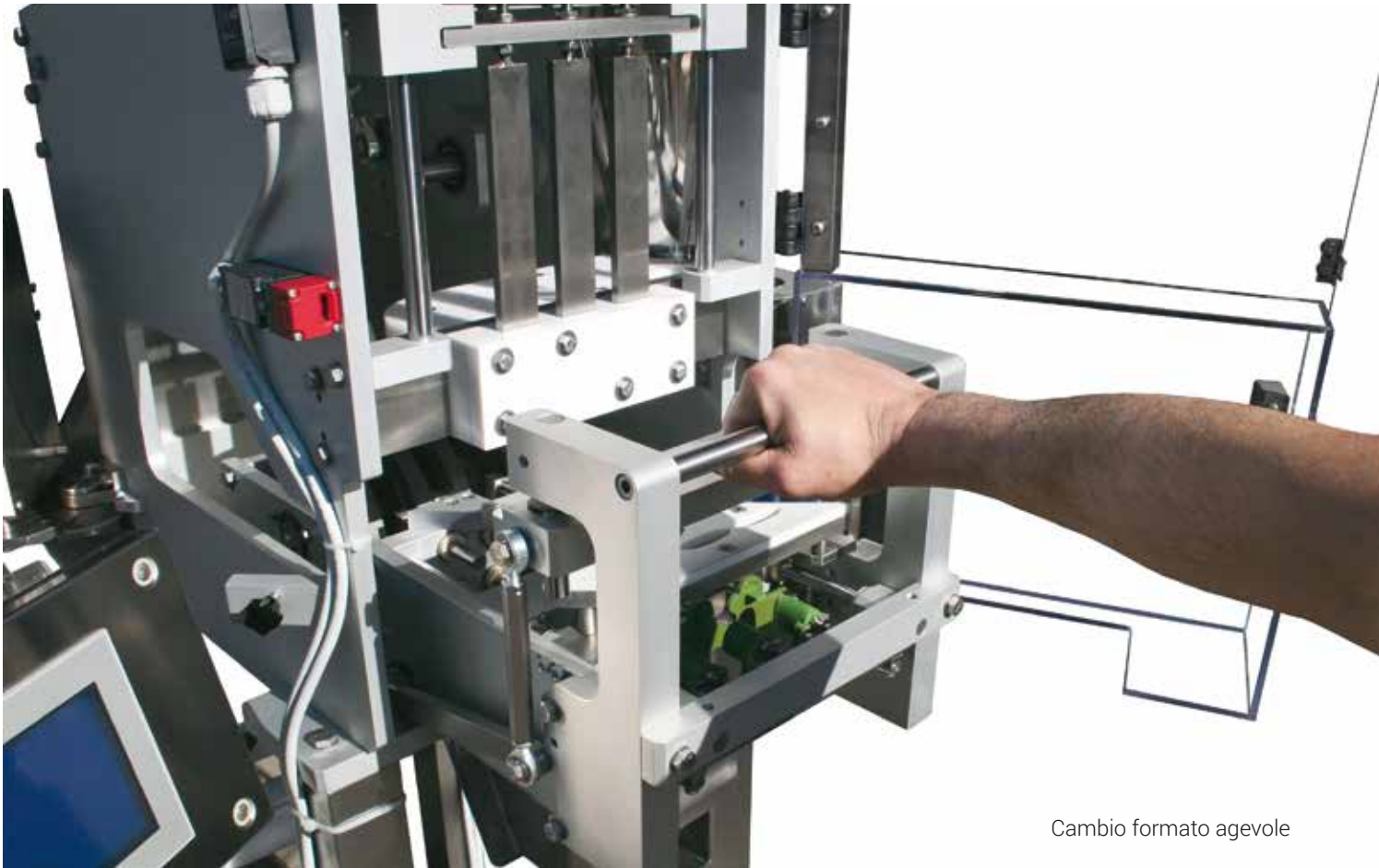
tecniche manuali e metodologiche dell'artigianalità emiliana.

È storia recente la realizzazione di una tecnologia che produce un tortellino gluten free con la medesima piacevolezza del prodotto originale, non solo nel sapore ma anche nel formato, motivo per cui diventa facile apprezzarlo non solo da chi ha problemi di celiachia conclamata ma anche da coloro che hanno intolleranze o semplicemente da chi decide di seguire uno stile di vita "gluten free".



Formatrice automatica per tortellini TB 250





Cambio formato agevole



Ecco, in breve, le caratteristiche tecnologiche delle macchine Storci - Cavallini che permettono di realizzare tortellini "a regola d'arte" unendo tecnologia e tradizione:

- sistema brevettato per lo sfruttamento del lenzuolo di sfoglia fino al 90% che consente di ottenere una sfoglia sempre fresca e di qualità controllata, poiché viene evitata la reintroduzione dello sfido nel processo produttivo;
- composizione modulare della macchina in modo da garantire un cambio formato veloce e affidabile con un'ottimizzazione dell'impianto produttivo. Il cambio formato, infatti, avviene sostituendo in blocco il gruppo centrale ed il gruppo di caricamento del ripieno è completo di astine di dosaggio. Tutti i meccanismi che regolano la fasatura restano fissi sullo stampo evitando le difficili regolazioni delle normali macchine per cappelletti;
- rispetto alle macchine esistenti: è garantita la formazione di una

maggior quantità di prodotti sulla stessa superficie di sfoglia (fino al 35%);

- innovativo sistema di iniezione del ripieno a bassa pressione di spinta, così da ottenere il mantenimento della proprietà qualitativa originaria del ripieno stesso;
- abbandono della pinzatura e utilizzo della chiusura frontale, secondo le forme caratteristiche della tradizione emiliana;
- facilità di pulizia: la sostituzione in blocco del gruppo di caricamento del ripieno facilita le operazioni di pulizia di tutta la macchina;
- le parti a contatto con la pasta e il ripieno sono realizzate in acciaio inox o altri materiali atossici idonei all'impiego alimentare.

Anche in questo ambito il plus della tecnologia Storci sta nella capacità di analisi e di ascolto delle diverse esigenze per adattarsi perfettamente all'uso di materie prime e di tecniche non convenzionali.