Storci e La Casa del Tortellino: una sinergia unica

a cura di ***Storci***

La Casa del Tortellino è una bella realtà a gestione familiare con sede ad Angri (Sa), che si è posta come principale obiettivo quello di ottenere un prodotto di qualità superiore ma alla portata di tutti. La riconquista dei sapori di una volta e la consapevolezza che la natura deve essere trattata con rispetto, ha portato l'azienda a scegliere un metodo di produzione che consente una lavorazione lenta e delicata della pasta, quindi più vicina all'antica tradizione pastaia, nel rispetto del gusto e delle proprietà nutrizionali di questo antico prodotto. Ci racconta tutto Gioacchino Orlando, titolare del pastificio insieme al fratello Gianluca e alla mamma Lucia.

La Casa del Tortellino è un'azienda artigianale che dal 1992 produce pasta secca e fresca con "passione e amore primitivo per la pasta". Come è nata la vostra realtà?

È stato mio padre Carmine, trent'anni fa, a gettare le basi di quello che oggi è il nostro pastificio. Allora i mezzi a disposizione erano pochi e così iniziò la sua avventura acquistando piccole macchine per pasta fresca per produrre formati tipici: ha creato la nostra realtà partendo praticamente da niente, costruendo tutto da solo, e siamo arrivati a essere un'azienda molto conosciuta, soprattutto nel panorama campano. Il binomio con Storci e l'acquisto di una linea per pasta secca ha costituito una svolta

perché ci ha permesso di crescere ancora; attualmente riusciamo a raggiungere anche mercati esteri, sia con la pasta fresca che con la secca, come Olanda e Francia. Oggi l'intera famiglia è impegnata in azienda e colgo l'occasione per ringraziarli tutti per il grande impegno e la passione che ci mettono ogni giorno.

Quali erano le vostre esigenze e perché avete scelto Storci?

Con Storci ci siamo conosciuti nel marzo del 2019. Nonostante fossimo piccoli produttori ci ha dato fiducia fin da subito, e questo mi ha fatto davvero molto piacere. Ricordo bene quando Giovanni Strinati, il sales manager, venne a trovarci con il tecnico Marco. Vedendo il nostro locale, ancora in fase di ristrutturazione, Marco chiese, un po' preoccupato: "Ma qui dobbiamo farci un pastificio?", "Sì" risposi, con un sorriso, e da quel momento il nostro progetto ha preso il volo. Abbiamo letteralmente lavorato su ogni spigolo, smussato tutto ad hoc: dico sempre che l'adattamento delle macchine è stato "estremo", considerate le dimensioni ridotte del nostro pastificio. Ci siamo ritrovati a lavorare con molta empatia e una sinergia particolare, che raramente tra le persone è cosi immediata. E, ancora oggi, accendere ogni mattina le macchine risveglia in me sempre la stessa emozione e un'impagabile soddisfazione.

Quali sono le caratteristiche delle macchine (e dello staff) di Storci che vi hanno maggiormente soddisfatto?

Scegliere Storci è stato come rivolgersi a un "sarto dei pastifici": avevamo bisogno di un "vestito" per la nostra pasta e Storci ne ha confezionato uno "su misura" per noi. A mio parere l'unicità di Storci sta proprio in questo, nel riuscire a trovare una soluzione per ogni esigenza. Quello che poi apprezzo tantissimo è l'affidabilità, specie in fase di assistenza post-vendita. A ogni richiesta corrisponde un'azione rapida, e questo è essenziale. È un'azienda che non si ferma alla progettazione e alla costruzione ma, grazie alla tecnologia all'avanguardia delle sue linee, comunica e offre una strumentazione moderna e aggiornata: un esempio su tutti, il loro Plc connesso alla rete che ci permette una gestione da remoto a 360°. Ci risolve tantissime problematiche e ci aiuta ogni giorno a creare qualcosa di unico, un prodotto

Casa del Tortellino®
PASTIFICIO ARTIGIANALE

d'eccellenza. Con le linee Storci è stato possibile lavorare senza problemi anche i grani antichi: Senatore Cappelli, farro, kamut, saragolla. I grani antichi devono sposare l'innovazione, farne parte senza snaturare le proprie radici, prenderne il meglio per poter crescere e sviluppare nel rispetto della tradizione del territorio. Tutto questo oggi è possibile perché abbiamo la possibilità di impastare il prodotto in modo più lento, decidere la sua velocità di uscita dalla macchina e la temperatura di estrusione. Tutte cose che con altri impianti e tecnologie non si riesce a fare. Grazie a Storci possiamo lavorare in maniera ottimale anche i grani più difficili, punto di forza del nostro pastificio che altri non hanno. Per chiudere il quadro non posso non parlare delle celle di essiccazione Storci, attraverso le quali riusciamo a impostare le giuste temperature di essiccazione e gestire anche le ricette più complesse cambiando la temperatura ad intervalli di tempo. Con Storci non roviniamo quello che la natura crea ma lo valorizziamo.

Dove vi porterà in futuro l'amore per la pasta? Avete in cantiere un progetto o un sogno particolare?

Noi seguiamo la filosofia dello slow food: buono, giusto e pulito. Il nostro principale progetto per il futuro è creare, grazie anche alla tecnologia Storci, un impianto totalmente green che porti alla realizzazione di un prodotto altrettanto green. Vorrei che dal sole e dalla natura si potesse ottenere tutto. Il nostro obiettivo è costruire un impianto fotovoltaico a pannelli solari e termici che ci permettano di alimentare la linea e gli essiccatoi Storci. Questo è il nostro sogno e siamo sicuri che Storci ci aiuterà a realizzarlo.