

DA VENT'ANNI LEADER MONDIALE PER LA PASTA

Lo sapevate che buona parte della pasta che mangiate è fatta con l'utilizzo di macchine Storci? Questo solo per rendere meglio l'idea dell'"impresa" condotta da Anzio Storci.

Dopo sessant'anni dall'inizio della sua carriera, Storci guida una delle più grandi aziende del mondo che creano impianti per produrre la pasta, in continua espansione anche su nuovi mercati.

Lei ha iniziato fin da subito a lavorare in un'azienda già affermata: la Barilla. Cosa può raccontare di quell'esperienza?

Sono entrato in Barilla nel 1949, a quindici anni. Ho cominciato come garzone d'officina: affiancavo un operaio specializzato, m'insegnava come riparare gli stampi delle macchine che davano la forma alla pasta. Mi ero specializzato in quelle per le farfalle. A diciannove anni sono entrato nell'Ufficio tecnico, dove affiancavo un progettista meccanico. Ho cominciato a disegnare macchine e impianti completi e a progettare linee automatiche e continue

per fare la pasta. Mi occupavo anche del collaudo, e così ho imparato a fare il tecnologo.

Il suo nome è associato allo storico stabilimento Barilla di Pedrignano. Qual è il motivo di questo binomio?

Diciamo che Pedrignano è nato anche con il mio contributo.

Dopo aver curato l'acquisto e l'installazione di tre linee prototipo da 2mila chilogrammi di pasta all'ora – una cifra incredibile per quel tempo – e dato il loro risultato positivo, sono state installate altre linee simili alle prime, ma maggiorate a 4mila chilogrammi all'ora, e sono diventate responsabile tecnico di tutta la parte produttiva. Lo stabilimento aveva gli impianti più grandi e innovativi del mondo. Ed era anche il più produttivo: siamo stati i primi a fare oltre 9mila quintali di pasta al giorno.

Nel 1991 lei ha fondato la nota ditta Storci SpA. Come descriverebbe la sua azienda?

La Storci SpA, insieme alla Fava SpA di Cento di Ferrara, è leader mondiale nella costruzione di impianti per la produzione della pasta secca, sia come fatturato sia come quantità e dimensioni delle macchine. Noi progettiamo e costruiamo i macchinari che successivamente saranno installati in tutto il mondo.

Costruiamo anche macchine e impianti



Anzio Storci

per pasta fresca farcita (tortellini e ravioli) e non farcita (lasagne, tagliatelle, orecchiette), pasta a rapida cottura, pasta senza glutine e pasta precotta per piatti pronti.

In sessant'anni di attività si è senz'altro accorto di un'evoluzione nel modo di fare la pasta. Cosa è cambiato?

La chiave della rivoluzione nella produzione della pasta è stata la tecnologia, che ha consentito l'automatizzazione dei processi produttivi e il miglioramento della qualità dei risultati.

Il lavoro umano si è gradualmente allontanato dai macchinari: prima c'erano i torchi in cui la pasta veniva pressata e tagliata fisicamente e in fabbrica c'era bisogno degli operai che azionavano le macchine o dei mastri pastai che preparavano l'impasto e assaggiavano il risultato.

Adesso anche i più piccoli impianti assol-

vono a tutte queste funzioni, riducendo i tempi di lavoro, eliminando ogni tipo di manualità e, soprattutto, aumentando la produzione in maniera esponenziale: se prima si facevano al massimo 3 o 4 quintali all'ora, adesso si raggiungono i 92 quintali.

La crisi finanziaria che ha colpito i mercati economici di tutto il mondo, ha avuto ripercussioni anche sul settore della produzione di macchine per la pasta?

Il nostro settore non è toccato direttamente dalla crisi, e le ragioni sono due: innanzitutto la pasta è un prodotto sempre richiesto di cui non si può più fare a meno, e poi da noi investono sia i piccoli produttori che le grandi aziende.

E questo cosa significa?

I primi acquistano le nostre macchine per produrre pasta che poi vendono anche a 10 euro al chilo, con un notevole guadagno. I grandi produttori, invece, investono nelle nostre linee di impianti per ridurre i costi di produzione: una linea di macchine per produrre 8mila kg di pasta all'ora ha dei costi non molto superiori a quelli di una linea che ne produce 4mila. Conviene, insomma. E grazie a tutto ciò, è possibile stimare che il fatturato di quest'anno dovrebbe essere attorno ai 17 milioni di euro, il valore più alto mai raggiunto nella storia dell'azienda.

di Alessandro Trentadue

NOME: Anzio Storci
NATO IL: 12/08/1934

ESPERIENZA PROFESSIONALE:

Fondatore nel 1991 della Storci SpA, di cui è direttore generale e presidente in carica con funzioni ancora operative. Tra gli incarichi, tuttora svolti, vi è il ruolo di responsabile del laboratorio di Ricerca e Sviluppo.