

Storci e Pangram insieme per una pasta di successo

a cura di **Storci**

Pangram è un'impresa romana che fa parte del gruppo Colussi. Liviu Semenescu, direttore dello stabilimento, ci racconta la storia dell'azienda, parla di Storci e del legame ormai consolidato con la nostra realtà... e ci dà qualche piccolo anticipo circa i progetti futuri.

Storci e Pangram, due aziende e uno scopo comune: produrre pasta con successo. Ci racconta la storia del marchio Monte Banato e come è nata la partnership con Storci?

La storia del marchio Monte Banato inizia nel 1994 con la fondazione di Pangram e del primo reparto di produzione di pasta all'uovo. Attraverso il marchio Monte Banato l'azienda ha portato nel mercato romeno il concetto di pasta all'uovo. La prima linea di produzione di pasta Monte Banato aveva una capacità di solo 60 kg/h. I primi passi nel settore della produzione di pasta sono stati piccoli, ma la qualità e l'attenzione alla soddisfazione dei clienti, nonché la cura per una sana alimentazione, hanno rapidamente posizionato il marchio Monte Banato ai vertici delle preferenze di pasta in Romania. Negli anni seguenti Pangram si è focalizzata sullo sviluppo del processo di produzione per soddisfare una domanda in costante crescita. Un passaggio molto importante è stata l'acquisizione delle linee di produzione industriale, che ci hanno consentito l'ampliamento del flusso produttivo e di raggiungere una capacità di 10 mila tonnellate annue. Oltre alla posizione di leader nel mercato della pasta all'uovo, oggi il marchio Monte Banato è sempre più associato al segmento della pasta artigianale per le zuppe. L'elevata richiesta di que-



sto tipo di pasta e la scarsa tecnologia nel processo produttivo, hanno spinto l'azienda a trovare nuove soluzioni per aumentare la produttività e, di conseguenza, l'efficienza. Per questo abbiamo cercato un'azienda con esperienza nelle tecnologie per la produzione di pasta. E con l'aiuto del gruppo Colussi, di cui facciamo parte, siamo riusciti a instaurare una partnership strategica con Storci. Il primo passo è stato l'acquisto, nel 2018, di un Robot-120/60, una macchina per il taglio automatico e la stenditura della pasta sui telai. Poi, nel 2021, abbiamo installato una nuova pressa continua automatica con capacità compresa tra 300 e 500 kg/h. Tutto questo per gestire al meglio un prodotto veramente speciale e molto particolare da produrre, con formati da 0,60 mm fino a 12 mm di larghezza.



Quali sono i vantaggi e i punti di forza di un impianto Storci?

Dalla nostra esperienza parliamo di impianti affidabili, flessibili e versatili. In più, il supporto e il feedback forniti da Storci sono sempre stati tempestivi e professionali.

Ci parla dell'esperienza con la nostra azienda...

Il primo incontro è stato nel 2017 presso la vostra sede, quando abbiamo iniziato a progettare il processo di ristrutturazione del reparto di produzione della pasta artigianale. Da qui è iniziata una collaborazione che sicuramente proseguirà per molto tempo, perché le competenze di Storci ci forniranno un supporto fondamentale per raggiungere l'obiettivo di uti-

lizzare nel processo produttivo tecnologie adeguate a soddisfare le attuali richieste del mercato.

Ci racconti i vostri progetti futuri. C'è qualcosa di particolare che vi piacerebbe vedere realizzato?

Prima degli investimenti fatti con Storci la nostra capacità produttiva era inferiore alla domanda a causa della tecnologia delle nostre linee non proprio recente. In futuro abbiamo in programma di sviluppare questo segmento di pasta in quanto il potenziale di crescita in Romania del marchio Monte Banato è molto forte. In più, in base alle opportunità di finanziamento attraverso fondi Ue, pensiamo anche a un investimento nella produzione di pasta a nido.