



Storci e Pastificio Mancini, una squadra vincente

a cura di **Storci**

«**U**n pastificio tra tradizione e modernità». Così Massimo Mancini parla della sua azienda, un gioiello di architettura fra le colline marchigiane. È dal grano coltivato nei campi intorno al pastificio che nasce la pasta Mancini. Classica, integrale o con i grani turanici, la si riconosce subito grazie al colore giallo dorato, la porosità, la rugosità e il profumo di frumento maturo.

Tutto ciò è garantito dalla produzione artigianale, in cui nulla è lasciato al caso: nell'impianto, creato "su misura", ogni variabile - temperatura, umidità, pressione - è gestita digitalmente con un livello di precisione frutto dell'impeccabile know-how di Storci, con cui i Mancini hanno stretto un profondo rapporto professionale che dura ormai da dieci anni.

Signor Mancini, potrebbe descriverci i plus che hanno creato questo profondo rapporto di fiducia con Storci?

L'azienda si è sempre dimostrata molto preparata e vicina alle nostre esigenze, anche di fronte alle proposte più sperimentali. Questi aspetti, già di per sé importanti, nel nostro caso assumono un significato ancora più rilevante perché siamo un'azienda giovane.

Avete acquistato Omnia, la linea che consente la produzione di formati di pasta corta, lunga e speciale con un solo impianto, garantendo massima flessibilità e compattezza. Quali vantaggi avete ottenuto?



La linea Omnia soddisfa pienamente le nostre esigenze. Spesso notiamo lo sguardo meravigliato dei clienti quando, nel laboratorio, gli spieghiamo che tutti i nostri formati sono prodotti con un solo macchinario. Al di là di questo, Omnia ci consente di ottimizzare al meglio la produzione.

L'eccellenza dei vostri prodotti è ormai nota in tutto il mondo. Quali sono i prossimi obiettivi?

L'esperienza maturata confrontandoci con i clienti stranieri ci ha dimostrato che la pasta di grano duro è un prodotto semplice - per il numero di ingredienti - ma poco noto nei suoi aspetti peculiari. Inoltre, ciò che lascia il "segno" è l'alta qualità. La sfida, nel nostro caso, si muove su due fronti: cercare di ricavare il massimo dal nostro lavoro agronomico sulla materia prima, che coltiviamo direttamente, e organizzare al meglio le modalità far conoscere il nostro prodotto, raccontandone storia e caratteristiche.