

Alla scoperta del Giappone

a cura di **Storci**

Tsuchiya Yoshikazu è il direttore di Nikkoku Seifun Corp., società giapponese con sede a Nagano leader nella produzione di cereali che, di recente, ha acquistato una linea Omnia multiformato per la produzione di pasta corta, lunga e formati speciali.

La vostra società è nata a metà del XX secolo...

Sì, fu fondata nel 1945 a Nagano, città diventata celebre per aver ospitato le Olimpiadi invernali nel 1998, per la produzione di alimenti a base di cereali. All'inizio trattavamo principalmente farina di grano tenero, ma nel 1972 iniziammo un nuovo business con il grano saraceno, coltura storica della provincia di Nagano, dove c'è una profonda tradizione per la produzione di noodles. E abbiamo investito proprio in questa tipicità alimentare: i noodles di grano saraceno. I positivi riscontri ci hanno incoraggiato a proporre, nel 2011, anche un altro formato, sempre a base di grano saraceno.

Come avete conosciuto Storci?

Per vincere la sfida intrapresa nel 2011: avevamo bisogno di attrezzature che potessero produrre quantità differenziate di alcuni prodotti. In quel periodo il vostro agente in Giappone venne a farci visita e ci espone così bene la vostra offerta che siamo venuti più volte in Italia a farvi visita e capire se i vostri macchinari potevano soddisfare le nostre richieste.



Perché avete scelto la linea Omnia?

Per il fatto che la pre-essiccazione della pasta, sia corta che lunga, poteva essere eseguita con una sola macchina. La nostra società ha una lunga esperienza nell'essiccazione di grano saraceno e sappiamo quanto sia importante la pre-essiccazione anche per piccole quantità.

Quali sono i vostri progetti futuri?

Vogliamo promuovere lo sviluppo di prodotti con grano saraceno dal punto di vista nutrizionale e funzionale. Il mercato in Giappone è in crescita e vorremmo svilupparlo anche all'estero, magari offrendo anche prodotti innovativi, per i quali, siamo certi, potremo contare sulla collaborazione di Storci.