

# Nel cuore dell'eccellenza

a cura di **Storci**

**A**lessio Marchesani, tecnologo alimentare e responsabile del laboratorio R&D di Storci, ci porta nel cuore dell'azienda, dove nascono e vengono sviluppati quei progetti che si traducono in strumenti d'eccellenza per il mondo della pasta.

## ***Dottor Marchesani, quali sono le richieste più frequenti?***

Da tempo stiamo lavorando con sfarinati a base di legumi come lenticchie e ceci o di cereali senza glutine come mais e riso, per soddisfare le richieste di chi si rivolge a consumatori che soffrono di intolleranze alimentari o cercano alimenti alternativi, oppure hanno voglia di provare nuovi gusti. A breve effettueremo dei test che ci serviranno per capire e individuare le modifiche da eseguire su macchine tradizionali come, ad esempio, predisporle anche per la cottura degli sfarinati.

## ***Si stanno quindi aprendo nuovi mercati?***

Sicuramente, c'è una continua ricerca di prodotti nuovi da parte di quei clienti che vogliono differenziare la loro offerta creando linee di prodotti specifiche: si pone l'accento soprattutto sull'alta qualità, la filiera corta o a km zero.

## ***E per quanto riguarda l'estero?***

Oltre frontiera si cerca di "fare pasta" tradizionale utilizzando materia prima locale e ciò comporta una differenza di resa sul prodotto finale.

## ***Storci cosa propone?***

Offriamo la competenza del nostro personale specializzato e mettiamo a disposizione i macchinari del laboratorio, in modo che il cliente possa apprezzare il prodotto che stiamo creando non solo su carta, perché può testarlo con le migliori materie prime di cui dispone. Così identifichiamo la tecnologia più vantaggiosa e la linea più consona al tipo di produzione. Da quel momento il progetto diventa operativo e siamo in grado di testarlo tramite campionature distribuite a chef, Gdo, laboratori, ristoranti.

## ***La richiesta più strana che avete ricevuto?***

Quella relativa a prodotti non alimentari o utilizzati in campo farmaceutico. Ora il trend è di testare miscele vegetali per creare prodotti che strizzano l'occhio all'aspetto ecologico, come le cannucce bio. Questo conferma che Storci è già proiettato verso il futuro.

