



Pasta di Canossa, un grande successo

a cura di **Storci**

Sono già passati i primi anni del 2000 quando la strada di Storci, azienda leader nel settore delle macchine per pasta, si incrocia con quella della famiglia Canossa che, da oltre un secolo, a San Martino di Ferrara, si prende cura delle terre dell'antica Tenuta Cuniola, appartenute nel pieno Medioevo alla Contessa Matilde di Canossa. Ma torniamo ai nostri tempi...

Le radici della storia

È il 2014 e Ottavio di Canossa, che con il padre Alvisè gestisce la Tenuta Cuniola e la sua varietà di coltivazioni, è da tempo alla ricerca di una pasta "che sappia di pasta", non soddisfatto di quella in commercio, ritenuta, per gusto personale, spesso priva di carattere o eccessivamente raffinata. Per questo motivo, mosso dall'idea di poter trovare la "sua" pasta, porta un po' del grano coltivato nelle sue antiche terre a un molino della zona e da vita a diverse lavorazioni. L'ottimo riscontro della fase sperimentale di commercializzazione del prodotto, lo convince a intraprendere una nuova avventura.

Dall'incontro con Storci nasce il pastificio che coniuga tradizione e innovazione

Visto il significativo aumento della domanda e l'intensificarsi della produzione, la famiglia Canossa mette in campo nuove strategie commerciali, strutturando la propria organizzazione, e inizia la ricerca di un partner a cui affidare la parte tecnologica della produzione di pasta.

Ottavio di Canossa racconta: «Volevamo una azienda che ci potesse assicurare una linea di qualità superiore. Le nostre ricerche ci conducevano sempre a Storci, ma avevamo bisogno di ulteriori garanzie, vale a dire la certezza di un partner solido, con un'esperienza comprovata e pluriennale, che potesse supportarci sia a livello commerciale che tecnologico, che fosse all'altezza delle nostre aspettative e dello standard dei nostri prodotti. Ma soprattutto di un'azienda pronta a sostenerci nella nostra avventura. Incontrammo Michele Storci a Bologna e dall'unione delle nostre idee e delle nostre esperienze nacque ciò che oggi è la Pasta di Canossa. Storci, infatti, dal canto suo, voleva testare e sviluppare operativamente macchine e prodotti, effettuando attività di ricerca applicata in una struttura che non fosse troppo lontana da Parma. Le nostre due necessità, unite a un immediato sentimento di stima reciproca, hanno dato vita allo Storci Pasta Center: il pastificio dove viene prodotta la nostra pasta, vicino alla Tenuta Cunicola, tra i campi di grano che si accendono dei colori dell'oro quando arriva l'estate».

Grazie alla nuovissima linea Omnia per la realizzazione di pasta corta e lunga, la produzione decolla e il prodotto, di altissima qualità, viene accolto dal mercato in modo molto positivo. Pasta di Canossa è artigianale, a km zero e oggi è richiesta in tutto il mondo.

Con lo Storci Training Center, la parte del pastificio dove si sperimentano nuovi prodotti, l'Area Ricerca e Sviluppo di Storci entra in una nuova di-

mensione, perché in questo spazio “sperimentale e produttivo” è possibile testare e sviluppare nuove macchine e nuovi progetti in un contesto reale. Il Training Center è visitabile per “toccare con mano” le tecnologie e i macchinari Storci: si possono osservare le prove di produzione con diverse materie prime ed è offerto un supporto a 360° a tutte le aziende che desiderano avviare una nuova attività di produzione di pasta.

La linea per pasta instant

La nostra vita è sempre più frenetica, la giornata piena di attività e impegni continui. Questo però non significa dover rinunciare alla qualità del cibo; in tal senso, la sinergia tra Storci e la famiglia Canossa ha dato origine a una pasta molto particolare, la pasta instant: facile da preparare, pronta in pochi minuti e, soprattutto, salutare.

La famiglia Canossa intuisce subito le potenzialità del prodotto e il pastificio, naturale partner industriale per la ricerca applicata di Storci, viene attrezzato per produrla. Come? Storci trova la soluzione perfetta aggiungendo un cuocitore alla linea Omnia già esistente. Con le stesse macchine, Pasta di Canossa riesce quindi a realizzare due tipologie di pasta, diversificando la propria produzione e rispondendo alla crescente domanda del mercato sia per la tradizionale pasta secca, sia per quella dell’innovativa e super moderna pasta instant. Storci sviluppa operativamente il prodotto attraverso l’IPS (Instant Pasta System) e Canossa diventa il primo pastificio italiano a proporre questo tipo di prodotto, oltre ai sughi istantanei, un passo avanti rispetto a quello che sta diventando un trend mondiale.

Quello tra Storci e Pasta di Canossa è un esempio di binomio vincente tra due aziende che hanno stabilito un rapporto professionale e personale che funziona.



Un connubio che si rinnova

Per questo, quando la famiglia di San Martino di Ferrara decide che è arrivato il momento per un ulteriore upgrade di produzione, sceglie nuovamente Storci. Il progetto è di ampliarsi ancora, per espandersi sul mercato. Su un grande terreno nasce il nuovo pastificio: viene installata una Omnia 1000/800, da affiancare alla Omnia 600/400 già presente; insieme producono, con la massima flessibilità, fino a 1.400 kg/h di prodotto, con la qualità che ha contraddistinto Pasta di Canossa fin dall’inizio. Pasta corta e lunga, formati speciali ma anche pasta instant, per una produzione versatile capace di soddisfare ogni esigenza. Questo è il risultato di professionalità, idee e tecnologia.

Quante cose sono cambiate dal 2014, ma non la passione che ha dato inizio a questa bella storia, quando ancora si produceva un numero limitato di kg/h in un piccolo pastificio. Siamo arrivati alla fine? No di certo, e presto vi racconteremo i nuovi sviluppi.