

Produrre ravioli d'eccezione ad alta velocità di dosaggio

a cura di **Storci**

La pasta fresca ripiena è parte integrale della tradizione culinaria italiana e ne siamo grandi estimatori e consumatori. Ravioli, tortellini, cappelletti... sono tanti i formati proposti e sono tutti amatissimi.

Produrre pasta fresca ripiena a livello artigianale non presenta particolari problemi, mentre la produzione industriale può diventare molto più complessa. Nella fase di distribuzione del ripieno i sistemi di dosaggio tradizionali funzionano al meglio solo se il ripieno si presenta abbastanza "asciutto" e, per arrivare a ciò, spesso il produttore si trova costretto ad aggiungere alcuni ingredienti di qualità inferiore (ad esempio, pangrattato e/o fiocco di patate); questo comporta una riduzione della qualità del prodotto, percepibile non solo al palato ma anche negli ingredienti riportati in etichetta. Un problema annoso che ha portato Storci a sviluppare una macchina per produrre ravioli doppia sfoglia con ripieni morbidi e cremosi. Ecco, quindi, la prima raviolatrice inte-

ramente realizzata da Storci, che si avvale di un sistema di dosaggio brevettato in grado di distribuire un ripieno cremoso, dosato in modo discontinuo e in fase con i rulli formatori, senza sporcature della sfoglia. Il nuovo sistema di dosaggio lavora ad alta velocità potendo raggiungere le 150/180 dosate al minuto (3 dosate al secondo), con gestione completamente elettronica dei tempi e delle fasi di dosaggio tramite Plc e pannello touch screen. Idoneo non solo per ripieni cremosi e omogenei, ma anche con pezzetti di ingredienti tipo gamberetto, spinaci e mozzarella, per soddisfare le attuali tendenze di mercato della pasta fresca gourmet, di solito acquistabile solo nelle gastronomie. Il sistema di dosaggio è montato su un telaio inox con ruote per poter essere facilmente separato dal corpo macchina principale e portato in sala lavaggio per la pulizia e la sanificazione. La nuova raviolatrice Storci è stata scelta da un'importante azienda di Correggio (Re) per la produzione di pasta fresca ripiena.

