

Tortellini a regola d'arte

a cura di **Storci**

Grazie alla collaborazione tra Storci e l'impresa Cavallini, che vanta una lunga esperienza nella costruzione di macchine formatrici automatiche per pasta ripiena, è nato un importante progetto: investire sul formato di pasta fresca più rappresentativo d'Italia, il tortellino.

Tale progetto si basa su un semplice ma essenziale principio: innovare nel rispetto della tradizione, sempre. Questo è fondamentale in un contesto come quello dell'Emilia Romagna, regione nella quale sono nate le prime "sfogline", famose per l'arte e il culto del "fare pasta".

Le tortellinatrici Storci by Cavallini sono macchine automatiche modulari ad alto rendimento dedicate alla pasta fresca ripiena, in grado di produrre tortellini e tortelloni conformi alle tecniche manuali e alle metodologie utilizzate dall'antica tradizione artigianale emiliana. Le formatrici automatiche della linea TB consentono di realizzare tortellini e tortelloni di qualità

che si distinguono sul mercato per uno studio approfondito, volto ad analizzare non soltanto le preferenze ma anche le diverse esigenze dei clienti.

A questo proposito, una particolare attenzione è stata posta al tortellino senza glutine, in quanto

la dieta gluten free, nata per i celiaci, oggi è una tendenza alimentare che coinvolge molti consumatori, anche quelli tolleranti alla proteina. Diverse statistiche confermano, infatti, che sempre più persone si sono avvicinate a questo trend e preferiscono la pasta ed altri cibi gluten free, tanto da farne il loro stile di vita. Grazie alle tortellinatrici Storci by Cavallini è possibile mantenere inalterate le proprietà originarie del prodotto,

per un tortellino senza glutine dall'altissima qualità, come fosse fatto a mano secondo l'antica tradizione delle "sdaure" emiliane.

Facilità di utilizzo, assenza di complicate regolazioni, formati di pasta ripiena come quelli fatti a mano, sono le proposte Storci per le tortellinatrici per pasta ripiena.

Le loro caratteristiche tecniche principali? Eccezionale sfruttamento della sfoglia (90%), cambio formato veloce ed affidabile (avviene sostituendo in blocco il gruppo centrale e quello di caricamento del ripieno completo di

astine di dosaggio) e facilità di pulizia grazie alla sostituzione in blocco del gruppo di caricamento del ripieno. Quindi, macchine all'avanguardia in grado di soddisfare appieno le esigenze di un mercato in costante crescita.

