

La famiglia Zampino

La tecnologia Storci per una pasta impeccabile

Chi meglio di un cliente può garantire l'affidabilità di un fornitore? Qui di seguito, le soddisfazioni di Alberto Zampino, ai vertici di Pastificio Gentile che si è affidato a Storci per garantire al consumatore un prodotto d'eccellenza.

Dottor Zampino, quanto conta la scelta del grano per produrre una pasta al top come la vostra?

Un'ottima materia prima è alla base di qualsiasi preparazione, domestica o industriale che sia. La scelta di grano rigorosamente italiano, selezionato e controllato in ogni fase della lavorazione, è stata per noi una priorità. Oggi possiamo affermare con convinzione di aver fatto la scelta giusta, il sapore della nostra pasta è molto apprezzato in tutto il mondo e uno degli elementi che lo rendono unico è proprio l'eccellenza del grano.

E la tecnologia? quali vantaggi avete ottenuto scegliendo le linee Storci?

Riuscire a coniugare tecnologia e artigianalità ci ha permesso di guardare al futuro con una particolare attenzione verso tutta la tradizione che fa parte della nostra storia. Le linee Storci rappresentano il mezzo grazie al quale riusciamo a produrre una pasta trafilata al bronzo impeccabile e pronta per la lenta essiccazione

secondo il Metodo Cirillo, esattamente come si faceva un tempo.

È corretto dire che l'artigianalità della vostra produzione è per voi fondamentale per un prodotto d'eccellenza?

"Artigianalità" è la parola che maggiormente rappresenta la nostra pasta e la filosofia che è alla base della produzione di tutti i formati. Riteniamo sia un valore fondamentale per trasmettere la passione e la cura di ogni singola fase della lavorazione, dall'impasto al prodotto finito che arriverà nelle case dei consumatori. Vogliamo trasmettere tutta la storia e l'eccellenza che si cela nella notorietà della "Pasta di Gagnano" Igp.

Quali sono i vostri progetti per un futuro ancora costellato di grandi successi?

Abbiamo un importante obiettivo: continuare a lavorare con lo stesso entusiasmo e la stessa determinazione che ci hanno portato ad avere oggi tanti riconoscimenti e apprezzamenti da parte di addetti ai lavori e consumatori. Per il futuro pensiamo di investire ancora nella tecnologia, in macchinari che ci permettano di produrre una pasta eccellente che valorizzi il lavoro dell'uomo e l'anima che quotidianamente dedichiamo alla nostra attività. Sarà un 2015 importante. ■



Linea per pasta lunga Storci



Linea per pasta lunga storci (dettaglio)