



SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
119,8 punti base

CHI SALE
UNIPOL +1,4%
il titolo ha sostenuto il listino



CHI SCENDE
BANCO E BPM -2,3%
in vista della fusione



www.cariparma.it

Una vita per l'azienda: Anzio Storci presidente e fondatore della Storci Spa

Storci: «Il lavoro? Una passione lunga 67 anni»

Da garzone d'officina in Barilla a imprenditore di successo. «Mio padre mi ha insegnato tanto»

Patrizia Ginepri

Affabile e pacato. Mentre parla con l'entusiasmo di un giovanotto e la saggezza di chi conosce come va il mondo, non ci vuole molto a capire che la passione per il lavoro è intatta e si alimenta ogni giorno, nonostante i 67 anni di attività alle spalle. Roba da non crederci.

Anzio Storci, presidente dell'omonima società parmigiana, leader mondiale nel settore delle macchine per la produzione della pasta, è un imprenditore vecchio stampo, che bada alla sostanza.

Tra un impegno e l'altro, («più tardi devo andare a Pistoia») accetta di raccontare la sua lunga esperienza lavorativa e i traguardi raggiunti, con l'umiltà e la saggezza di chi ha saputo rimanere sempre con i piedi per terra.

I numeri della Storci

Leader di mercato

La Storci Spa è stata fondata nel 1991, dal 1995 fa parte del Gruppo Fava-Storci. La società, che ha sede a Lemignano di Collecchio conta 100 dipendenti, un fatturato che nel 2015 ha raggiunto quota 23,5 milioni di euro di cui circa 5,8 milioni di euro di export. È leader mondiale di mercato nel settore delle macchine e degli impianti per la progettazione, costruzione e installazione di impianti e macchinari per la produzione della pasta con una quota del 45%. Tra le linee prodotte figurano, o anche quelle per couscous, piatti pronti, paste instant.

Per prima cosa, l'età. «Ho 82 anni appena compiuti - dice sorridendo - ma lavoro ancora sodo, perché quel che faccio continua ad appassionarmi ogni come in passato». E girandosi sulla poltrona indica con fierezza un disegno tecnico che campeggia sopra la scrivania. «Vede, quello è un mio progetto per la Barilla, risale al 1953».

Per raccontare la sua lunga esperienza ci vorrebbe un libro, da dove iniziamo?

Partiamo dal 1949. A settembre entravi in Barilla, avevo 15 anni. Per motivi familiari fui costretto a interrompere gli studi e così incominciai a lavorare. Inizialmente fui assunto come garzone d'officina e imparai a riparare gli stampi delle macchine che davano la forma alla pasta. A 19 anni passai all'ufficio tecnico di cui, nel frattempo, si era dotata la Barilla.



Storci Spa il presidente e fondatore Anzio Storci.

Possiamo dire che il 1953 fu un anno importante per lei?

In un certo senso sì, perché dopo quattro anni di gavetta, iniziai a lavorare a fianco di un progettista, disegnando macchine e impianti completi. Ben presto ebbi anche l'opportunità di progettare linee automatiche e continue e di collaudare gli impianti.

La sua crescita professionale è dunque strettamente collegata a quella del più grande pastificio al mondo?

Sì, sono molto legato alla Barilla e alle storiche stabilimenti di Pedrignano. Nel successivo step, da progettista diventai responsabi-

le tecnico di tutta l'area produttiva che vantava gli impianti più grandi e innovativi del mondo. Furono anni importanti per la mia formazione, con me lavorava un'ottima squadra di tecnici.

Il 1977 segnò un'altra tappa importante, cosa accadde esattamente?

Dopo 28 anni da dipendenti decisi di uscire dalla Barilla. In accordo con l'azienda rassegnai le dimissioni, anche se rimasi comunque altri due anni come consulente. Nel frattempo, insieme ad altri 5 colleghi che a loro volta avevano lasciato Pedrignano, fondai la società Parma-

sei che aveva come core business la costruzione di macchine per il settore del latte, nell'orbita della Parmalat e solo marginalmente la realizzazione di piccoli impianti per la pasta.

Facciamo un altro salto temporale, per arrivare agli anni Novanta

I miei figli, Michele e Simone, hanno deciso di seguire la mia attività e nel 1991 abbiamo fondato la Storci per dedicarci esclusivamente alla costruzione di macchine e impianti per la pasta. Pochi anni dopo è arrivata l'unione con una grande azienda del settore, la Fava di Cento. Il

sodalizio ci ha permesso di diventare leader mondiale con circa il 45% del mercato.

Lo sviluppo continuo di tecnologie innovative è stato vincente, quale in particolare?

Ad esempio l'idea di creare una linea produttiva unica per tutti i formati di pasta, denominata Omnia e lo sviluppo di veri e propri impianti su misura.

È un percorso virtuoso, ma esiste una ricetta?

No, non credo che ci siano ricette particolari. Tuttavia, penso fermamente, che servano esempi morali da seguire, figure che possano insegnare il valore dell'etica, della correttezza e del rispetto. Io ho avuto una famiglia che mi ha sostenuto, un padre giusto ed equilibrato che mi ha trasmesso i sani principi delle nostre radici.

Ai giovani che vorrebbero diventare imprenditori che cosa consiglia?

Occorrono buona volontà e anche un pizzico di fortuna. A chi vorrebbe guadagnare tanto e subito dico che la gavetta è fondamentale. Bisogna munirsi di pazienza e di umiltà, anche uno stage poco remunerato può essere l'inizio di un percorso di successo.

Lei è il presidente della Storci, ma anche un tecnico e un venditore di successo che viaggia, che va all'estero, mai fermo. Dove trova tutta questa energia dopo 67 anni di lavoro?

Diciamo che il lavoro è il mio hobby principale, seguito dal baseball che mi vede impegnato da 40 anni. Al cuor non si comanda e la salute mi sostiene. Non potrei farne a meno. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cisita Parma Informa



Cisita Parma srl
via Girolamo Cantelli 5
43121 Parma
telefono: 0521 226500
fax: 0521 226501
www.cisita.parma.it
cisita@cisita.parma.it

a preparare Tecnici superiori con competenze altamente specialistiche e innovative: 1) il corso di «Tecnico superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare» (sede didattica di Parma); 2) il corso di «Tecnico superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari» (sede didattica di Reggio Emilia). Le iscrizioni ai corsi rimarranno aperte fino al 7 ottobre 2016. È previsto un Open Day che si terrà il 14 settembre: a Parma (ore 10 alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari) e a Reggio Emilia (ore 16, al Tecnopolo di Reggio Emilia). Info: www.itsparma.it oppure rivolgiti direttamente a Francesco Bianchi, info@itsparma.it

compositi con tecnologie di additive manufacturing» (cofinanziato con risorse del Fse, del ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia Romagna): una figura specializzata, che si inserisce in imprese all'avanguardia, che progettano, sviluppano e realizzano prodotti innovativi ad alto tasso tecnologico. Le iscrizioni ai corsi inizieranno il 7 ottobre. Open Day il 15 settembre, alle 17.30, all'autodromo Riccardo Paletti a Varano Melegari. Info: www.itsmaker.it oppure Alessandra Pistilli, sedeform@itsmaker.it

RER: finanziamenti a progetti innovativi

La Regione Emilia-Romagna ha approvato il bando «Progetti di innovazione e diversificazione di prodotto o servizio per le pm», rivolto imprese impegnate in percorsi di innovazione tecnologica e diversificazione dei propri prodotti e/o servizi, con l'obiettivo di accrescere la quota di mercato o di penetrare in nuovi mercati. È possibile presentare le domande di contri-

buto, che devono essere compilate per via telematica entro le 13 del 14 ottobre. Cisita Parma è a disposizione per la presentazione della domanda e per il riferimento mirato di fornitori dei servizi innovativi obbligatoriamente previsti. Info: Claudio Biasetti, biasetti@cisita.parma.it

Fondimpresa: Avviso 2/2016

Fondimpresa, grazie a 10 milioni stanziati dal nuovo Avviso n. 2/2016 «Formazione a sostegno dell'innovazione tecnologica di prodotto e/o di processo nelle imprese aderenti», offre l'opportunità di aderire a piani condivisi per finanziare la formazione dei lavoratori delle imprese che stanno realizzando un progetto o un intervento di innovazione tecnologica. Le domande di finanziamento dovranno essere presentate a partire dal 7 novembre 2016 fino al 16 giugno 2017, salvo esaurimento dei fondi disponibili. Cisita Parma, Ente qualificato da Fondimpresa, è da subito a disposizione delle aziende. Info: Marco Notari, notari@cisita.parma.it

CONSERVE ITTICHE FESTEGGIATI I 110 ANNI DI ATTIVITA'

Per la Rizzoli Emanuelli un 2015 in crescita del 9%

È stato un 2015 positivo per la società Rizzoli Emanuelli. L'azienda parmigiana che produce da oltre 110 anni conserve ittiche ha archiviato l'esercizio fiscale dello scorso anno con un fatturato globale che si attesta a 27,7 milioni di euro, in aumento di oltre il 9% rispetto all'anno precedente.

Incremento del 45% anche per l'utile netto di esercizio che passa da 231mila euro a 337mila euro.

Il buon andamento economico generale acquisisce ulteriore valore considerando che il settore delle acciughe, core business dell'azienda, ha registrato nel 2015 un leggero calo, mentre la Rizzoli Emanuelli ha realizzato un incremento del 9% a volume e del 2,7% a valore.

«I risultati sono stati determinati principalmente da costanti investimenti nel settore



Rizzoli Emanuelli il dg Sassoni.

ricerca e sviluppo - viene sottolineato in un comunicato della società - investimenti che hanno consentito di ampliare la gamma con referenze che uniscono l'alta qualità della

materia prima e accurati processi produttivi artigianali a unicità e innovazione nel packaging».

«Non è tutto. Per il prossimo anno, Rizzoli Emanuelli punta di consolidare il trend di crescita sia in Italia che all'estero grazie anche al lancio di nuove gamme come la linea biologica e gli sgombri grigliati.

«Siamo orgogliosi di festeggiare i 110 anni di attività aziendale con un fatturato in crescita e con l'obiettivo di proseguire questo percorso di sviluppo sia nel mercato nazionale sia all'estero - afferma Roberto Sassoni, direttore generale di Rizzoli Emanuelli - Questo buon risultato premia la nostra strategia basata sull'alta qualità e su un ampliamento di gamma per rispondere alle nuove esigenze dei consumatori». ♦ R.ECO.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RIMANDA LA RATA, NON I TUOI PROGETTI.

PUOI RICHIEDERE FINO A 75.000 EURO E INIZI A PAGARE DOPO LE VACANZE, ANCHE IN 120 MESI.

IN PIÙ PER TE:
SE SOTTOSCRIVI IL PRESTITO PUOI RICHIEDERE IL TELEPASS FAMILY A CANONE GRATUITO PER 9 MESI.

