

Storci: "Le travail? Une passion depuis 67 ans"

De garçon d'usine chez Barilla à entrepreneur de succès. "Mon père m'as enseigné beaucoup"

Patrizia Ginepri

Affable et très calme. Pendant qu'il parle avec l'enthousiasme d'un gamin et la sagesse de celui qui connait bien le monde, on n'hésite pas à comprendre que sa passion pour le travail reste intacte et ne cesse de croître chaque jour, même avec 67 ans d'activité auparavant. Une chose incroyable.

Anzio Storci, président de l'homonyme société parmesan, chef mondiale dans le secteur des machines pour la production de pâte, est un entrepreneur vieux jeu, qui regarde à la substance. Entre un engagement et l'autre, ("Plus tard Je dois aller à Pistoia") il accepte de raconter sa longue expérience de travail et les résultats obtenus, avec l'humilité et l'intelligence de celui qui a toujours su rester les deux pieds sur terre.

Les chiffres de Storci

Leader dans le marché

L'entreprise Storci Spa a été fondée en 1991 et depuis 1995 elle fait partie du Group Fava-Storci. La société, basée à Lemignano (Collecchio), compte cent employés, une chiffre d'affaires qui en 2015 est arrivé à 23,5 millions d'euros, desquels environ 5,8 millions d'euros d'exportation. Elle est chef mondiale du marché dans le secteur des machines et d'installations pour la conception, construction et installation des machines pour la production de pâte avec une part du 45%. Parmi les lignes produites il y a aussi celles pour couscous, plats préparés et pâtes instantanées.

Tout d'abord, l'âge. "J'ai 82 ans à pain faits - dit-il en souriant - mais je travail encore beaucoup, parce que ce que je fais ne cesse pas de me passionner comme une fois".

En se girant sur le fauteuil il point fièrement le doigt vers un dessin technique qui ressort sur le bureau. "Voilà, un de mes projets pour Barilla daté du 1953".

Il faisait un livre pour raconter toute son expérience de vie, de quoi on commence?

Commençons du 1949. En Septembre j' entrai en Barilla, j'avais 15 ans. Pour des motifs personnels je fus obligé à interrompre les études et je commençai à travailler. Au début, je fus engagé comme garçon d'usine et j'appris à réparer les moules des machines qui donnaient le format à la pâte. À 19 ans je passai au bureau technique qui, entretemps, avait été créé en Barilla.



Storci Spa Président et fondateur Anzio Storci

Peut-on donc dire que l'année 1953 fut importante pour vous?

Dans quelque sens oui, car après quatre ans de gamelle, je commençai à travailler auprès d'un projeteur, en dessinant des machines et des installations complètes. Après peu de temps, j'eus aussi l'opportunité de projeter des lignes automatiques et continues et d'essayer les installations.

Est-ce que sa croissance professionnelle est donc strictement liée à celle de la fabrique des pâtes alimentaires la plus grande au monde?

Oui, je suis très attaché à l'entreprise Barilla et à l'historique établissement de Pedrignano.

Successivement, de projeteur je devenus responsable technique de toute la partie productive, qui vantait les installations le plus grandes et innovantes du monde. Ces ans furent importants pour ma formation, je travaillais avec une parfaite équipe des techniques.

L'année 1977 marqua une autre étape fondamentale, qu'est-ce qu'il arriva exactement?

Après 28 ans comme employé je décida de laisser Barilla. En accord avec l'entreprise je présentai mes démissions, même si je restai pendant deux ans comme conseiller. Entretemps, avec cinq des mes collègues qui, à leur fois, avaient

laissé Pedrignano, je fondit la société Parmasei. Cette société avait comme activité principale la construction des machines pour le secteur laitier, dans l'orbite de Parmalat et seulement légèrement la réalisation des petits installations pour la pâte.

Faisons un autre saut temporel, pour arriver aux années Quatre-vingt-dix

Mes fils, Michele et Simone, ont décidé de suivre mon activité et en 1991 nous avons fondu l'entreprise Storci pour nous dédier exclusivement à la construction des machines et des installations pour la pâte. Après quelques années l'union avec une autre entreprise du même

secteur basée à Cento et dénommée Fava, est arrivé. Cet union nous a permis de devenir chef mondiale avec environ le 45% du marché.

Le fréquent développement des technologies innovantes a été gagnant, mais quel type en particulier?

Par exemple on peut citer l'idée de créer une ligne productive unique pour tous les formats de pâte, dénommée Omnia et le développement de vrais installations sur mesure.

Il s'agit d'un chemin vertueux, mais est-ce qu'il existe un secret?

Non, Je ne crois pas qu'il y aient des secrets en particulier. Toutefois, je suis convaincu qu'il faut avoir des exemples morales à suivre, des figures qui puissent enseigner la valeur de l'éthique, de la correction et du respect. J'ai eus une famille qui m'a soutenu, un père modèle et équilibré qui m'as transmis les bons principes des mes racines.

Et qu'est-ce que vous conseilleraux jeunes qui voudraient devenir entrepreneur?

Il faut avoir de la bonne volonté aussi qu'un peu de chance. À ceux qui voudraient gagner beaucoup et facilement, je dirais que la gamelle est essentiel. On doit avoir de la patience et de l'humilité, même un stage peu rémunéré peut être le début pour un parcours de succès.

Vous êtes le président de l'entreprise Storci, mais aussi un technicien et un vendeur de succès qui voyage, qui va à l'étranger, qui ne s'arrête jamais.

Je peut dire que le travail est mon loisir principal, suivi du baseball dans lequel je m'intéresse depuis quarante ans. On ne contrôle pas son cœur et ma santé me soutient. Je ne pourrais pas en faire à moins. ♦