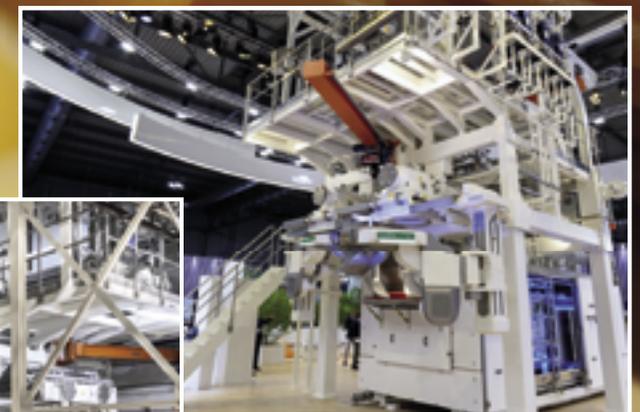


LA RICERCA COSTRUISCE RISULTATI STRAORDINARI

Tutti i risultati lo confermano: con la nostra più avanzata ricerca la pasta raggiunge livelli di qualità eccezionali, garantendo soluzioni straordinarie per il settore. La nuova gamma di linee per pasta lunga e corta, GPL 180 e TCM 100, sono un esempio degli importanti sviluppi tecnici e tecnologici che, insieme all'innovativo laboratorio R&D e agli evoluti servizi a valore, dimostrano gli esclusivi vantaggi della nostra specializzazione.

www.fava.it - www.storci.com



FAVA
pasta equipment **Storci**

Nuova fusione per affrontare le sfide del futuro

Da ottobre, **Fava** e **Storci** sono diventate un'unica realtà sotto Fava S.p.A. che ingloba le aree di business di ambedue i brand in un'entità più adeguata a competere sul mercato internazionale. Con un volume di affari di oltre 100 milioni di euro, 35 milioni di euro di patrimonio netto, 26.000 m² coperti su due sta-

bilimenti, un organico di 330 dipendenti, di cui oltre 50 nel settore dell'assistenza tecnica post-vendita, nasce il più grande player mondiale specializzato nella ricerca, progettazione, costruzione e commercializzazione di impianti per la produzione di pasta. Oltre 1.500 impianti in funzione nei più importanti pastifici del mondo,



Da sinistra Michele Storci e Luigi Fava.



Linea per produzione pasta lunga Long 400 FBL.

che rappresentano il 40% della quota di mercato mondiale, e una presenza sul mercato italiano di circa l'80% del parco macchine installato, sono i numeri che caratterizzano questa unione di due realtà a gestione familiare che arrivano alla terza generazione di imprenditori.

Fava, dopo la fusione con Storci, è in grado di offrire ai clienti una gamma di prodotti completa per ogni esigenza e dimensione: linee pasta secca continue da 1.000 a 12.000 kg/h; linee pasta secca discontinue da 100 a 1.200 kg/h; linee couscous continue da 500 a 2.400 kg/h; linee per pasta fresca da 100 a 2.000 kg/h; linee per pasta instant e per piatti pronti freschi e surgelati da 100 a 4.500 kg/h.

La nuova struttura commerciale integrata coprirà in modo più capillare tutto il

mercato mondiale dei pastifici, industriali e artigianali, sia di pasta secca che fresca, con la stessa qualità, serietà ed affidabilità che contraddistinguono Fava e Storci.

L'integrazione del servizio post-vendita, che si avvale di un team di tecnici, meccanici, softwaristi e tecnologi esperti, garantisce azioni efficaci, completandosi con una serie di strutture di Ricerca e Sviluppo dotate di macchinari ed attrezzature che ruotano attorno all'innovativo Centro Ricerca di Cento, che coordina i laboratori dedicati a specifiche linee di prodotto di Ferrara, Collecchio e Reggio Emilia.

La sinergia che si verrà a creare con l'integrazione della Storci, già parte del gruppo dal 1996, porterà ad un efficientamento di tutto il processo produttivo,

distribuito dinamicamente nei due stabilimenti di Cento e Collecchio, migliorando tutta la *supply chain*.

“È una fusione che ci proietta nel futuro ed è coerente con i tempi – dichiara **Michele Storci** – ne esce un’azienda più strutturata, con un’ottima posizione patrimoniale e finanziaria, e con una somma di competenze tecniche che ci permetterà di servire, con la stessa qualità di sempre, dal produttore di nicchia alla grande industria. Se dovessi pensare ad una rappresentazione matematica della fusione, penserei ad una formula dove il risultato è maggiore della pura somma delle due componenti. Un’azienda soli-

da in tutte le sue aree, flessibile e veloce nelle risposte ai clienti”.

“La fusione – afferma **Luigi Fava** – rappresenta il naturale completamento di un lungo percorso di successi. Dal 1996, insieme alla famiglia Storci, abbiamo conquistato la leadership di mercato, guadagnando la fiducia dei più importanti produttori di pasta nel mondo e dando prova di poter affrontare le difficili sfide che ci pone questo lavoro. L’unione di competenze, la professionalità e il senso di appartenenza di tutti i collaboratori sono un punto di forza e continueranno a distinguerci nel dare i migliori prodotti e servizi ai clienti”.



Linea per produzione pasta lunga GPL 180.



LA FORZA DI UN INCONTRO RACCONTATA DA ENRICO FAVA

Nella storia della nostra attività, la fusione segna una tappa fondamentale per il futuro delle nostre famiglie e del nostro lavoro. Famiglie che da sempre il lavoro ha unito e che partono dall'incontro di due uomini che hanno avuto l'opportunità di conoscersi e stimarsi. Era l'anno 1966 quando Barilla decise di costruire uno stabilimento dotato di linee di grande potenzialità mai realizzate prima. Ero coinvolto in prima persona a portare avanti il progetto e la cosa mi permise di entrare in contatto con le persone che avrebbero dovuto occuparsene. Tra di loro c'era il sig. **Anzio Storci**, che si occupava delle parti innovative tecniche e tecnologiche delle linee che stavamo proponendo ed era molto stimato dalla proprietà. Fu un rapporto da subito coinvolgente e caratterizzato da una grande intesa. Da qui nacque una stima reciproca che ci ha accompagnato per tutti gli anni di questo progetto, che durò dal 1966 al 1971, con la consegna da parte della Fava di 7 linee. Per un lungo periodo le nostre strade non si sono più incontrate, fino a quel luglio del 1995 quando l'azienda si trovò di fronte ad una decisione sostanziale: proporsi, dopo la separazione con la storica società commerciale, con il proprio marchio al mondo intero. Occorreva organizzare una rete commerciale e completare le linee di produzione, costruendo le presse e gli accessori di testa. Si doveva trovare il partner giusto e pensai immediatamente che poteva esserci una persona speciale a potermi aiutare. E quella persona era Anzio. Ci incontrammo e gli proposi con entusiasmo la mia idea di unire le competenze e costruire le presse insieme. Ci lasciammo da quell'incontro con l'accordo praticamente fatto, pronti a questo nuovo percorso. È questo il momento in cui Fava acquisisce il 50% della Storci di Collecchio. È stato appassionante lavorare di nuovo insieme ed abbiamo raccolto successi incredibili fin dall'inizio. Fu nostra la pressa più grande e innovativa proposta fino a quel momento al mercato, con potenzialità 4.000 kg/h con molte parti originali e brevettate.

Ma le aziende avevano anche un altro punto di forza: il supporto e la competenza dei figli. Quei figli che oggi hanno deciso di unire le due realtà per affrontare in maniera più competitiva il mercato, sfruttando sinergie consolidate e potendo contare sulla preparazione dei collaboratori. Una fusione di cui sono molto orgoglioso, che conferma il valore di quell'incontro speciale.



Presidente di Fava, ing. Enrico Fava.