

OTTANTA *Pasta*
BY STORIA e SAPORI
Créateur de pâtes fraîches artisanales

L'art de la pasta sur-mesure : authenticité, savoir-faire et excellence artisanale

*Storia e Saporì inaugure son premier site de production
de pâtes fraîches de 1 500 m²*

Spécialiste de la distribution de produits italiens haut de gamme depuis 2014, Storia e Saporì franchit une étape majeure dans son développement avec la création de ce premier laboratoire de pâtes fraîches. Sous la marque commerciale Ottanta, la société propose désormais aux professionnels de la restauration une large gamme de raviolis et gnocchis élaborés selon les standards de qualité italiens, une première en France.

Une usine pensée pour la qualité et la durabilité

Ce nouvel outil de production de **1 500 m²** incarne la rencontre entre savoir-faire artisanal, innovation technologique et engagement environnemental.

Une surface confortable, dont 600 m² sont dédiés à la fabrication de pâtes, auxquels s'ajoute une cuisine de près de 100 m² dotée d'équipements professionnels de pointe. L'objectif ? se donner les moyens de **réaliser toutes les farces à partir de produits bruts et de matières premières d'exception**, plutôt que de se limiter à un simple assemblage.

Ces installations, modernes et ergonomiques, ont été conçues pour simplifier le travail des opérateurs et réduire la pénibilité. Enfin, l'intégration d'un logiciel ERP intégré et d'un logiciel HACCP digitalisé garantie une traçabilité optimale et une gestion sécurisée des opérations quotidiennes.



Des procédés innovants pour des pâtes d'exception

Storia e Saporì place **l'innovation au service de l'artisanat**. La pâte est élaborée à partir d'œufs de plein air 100 % français et de semoule de blé dur issue du prestigieux Mulino Casillo, institution italienne qui accompagne le projet depuis ses débuts. Ensemble, les agronomes du moulin et les équipes de Storia e Saporì ont sélectionné une semoule cultivée et produite dans les Pouilles, avec une traçabilité intégrale. Cette pâte est ensuite extrudée « al bronzo » pour obtenir une texture rustique, idéale pour retenir la sauce et résister à la cuisson.



Les farces, préparées dans la cuisine interne, sont réalisées à partir des produits emblématiques du catalogue Storia e Saporì : ricotta, mozzarella, charcuteries, tomates pelées, fromages AOP... Les légumes, aromates et pommes de terre proviennent de la Maison Emali, primeur d'exception qui approvisionne certaines des plus belles tables parisiennes.

Le système de remplissage des raviolis (par pompe à lobes) permet de préserver leur texture et de conserver des morceaux entiers, offrant ainsi un rendu gourmand et authentique. La ligne de production permet également la fabrication de formats pliés à la main tels que les tortelli et les cappellacci.

« Depuis dix ans, je défends l'idée qu'une pâte fraîche, même produite en quantité, doit rester un produit vivant, sincère, profondément ancré dans la cuisine. Ce projet commun avec Storia e Saporì me permet d'aller plus loin : nous conservons nos gestes, nos matières, nos exigences, tout en rendant notre savoir-faire accessible à un public bien plus large. » **Sara Lacomba, responsable de la création et production Ottanta**

Le laboratoire affiche d'ores et déjà une **capacité de production de 400 à 500 kg de raviolis** par jour et **150 kg de gnocchis**, avec une montée en puissance prévue à 1 tonne quotidienne dans les douze prochains mois, puis 2 tonnes dans 2 ans.

Le catalogue de démarrage comprend **14 références**, dont 10 recettes de raviolis, 1 gnocchi nature et 3 gnocchis farcis, enrichies de recettes saisonnières créées par le chef Vittorio Beltramelli et de collaborations exclusives avec la cheffe Carla Ferrari.

Une vision stratégique et durable

Avec ce site, Storia e Saporì illustre un modèle inédit en choisissant de maîtriser toute la chaîne, de la production à la distribution, dans une logique à la fois économique et écologique. L'entreprise entend ainsi répondre à la demande croissante du marché français pour des plats authentiques, qualitatifs et pratiques, tout en développant de nouvelles opportunités auprès **des restaurateurs, des grossistes et de la restauration collective.**

À moyen terme, Storia e Saporì prévoit également de s'ouvrir à l'international, notamment en Belgique et au Luxembourg, et de poursuivre son engagement dans l'innovation culinaire en proposant régulièrement de nouvelles recettes et formats, toujours dans l'esprit de **démocratiser des pâtes fraîches de grande qualité.**



« Avec ce laboratoire, nous concrétisons une conviction profonde : l'artisanat culinaire peut changer d'échelle sans perdre son âme. En maîtrisant la production comme la distribution, nous nous donnons les moyens de proposer des pâtes fraîches d'exception, locales, traçables et accessibles » **Stéphane Vitelli et David Marre, co-fondateurs de Storia e Saporì et Ottanta**