# Sostenibilità, risparmio energetico e food safety al centro di "Grano, farina e..."

## Sustainability, energy saving and food safety were the focus of 'Wheat, flour and...'

Back after a three-year stop caused by the pandemic emergency, 'Wheat, flour and...', Ocrim's annual event. The event, which took place on 16 and 17 September and is now in its tenth edition, was held in the name of sustainability, energy saving and food safety, also because the current timeframe shows a market scenario in which Europe is in full ecological transition that is made more complicated by the Russian-Ukrainian conflict that has caused the current world energy crisis and the difficulty in finding raw materials.

di **Mariangela Latella**
Giornalista esperta del settore agroalimentare

## TRE TEMATICHE DI GRANDE ATTUALITÀ HANNO CARATTERIZZATO LA NONA EDIZIONE DELL'EVENTO ANNUALE DI OCRIM

## THREE HIGHLY TOPICAL ISSUES CHARACTERISED THE NINTH EDITION OF OCRIM'S ANNUAL EVENT

Torna, dopo tre anni di stop a causa dall'emergenza pandemica, "Grano, farina e…", l'appuntamento annuale di Ocrim. L'evento, giunto alla sua nona edizione, si è svolto il 16 e 17 settembre scorsi incentrando il programma sui temi della sostenibilità, del risparmio energetico e della food safety, in linea con uno scenario di mercato che vede l'Europa in piena transizione ecologica. Un'operazione già di per sé complessa, ulteriormente complicata dal conflitto russo-ucraino, che ha provocato una crisi energetica senza precedenti e grosse difficoltà nel reperimento di materie prime.

Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim

# LA BUROCRAZIA FRENA LO SVILUPPO ECONOMICO DELL'EUROPA E DELL'ITALIA

"Quello che sta accadendo oggi - ha spiegato a *Molini d'Italia* Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim - è qualcosa che noi del settore avevamo già previsto diversi anni fa, anche in relazione al forte incremento demografico stimato da qui al 2030. Stiamo parlando della ricerca degli stock di commodities in funzione di un loro controllo. In questo senso il mondo si è mosso bene e tempestivamente. L'Europa e l'Italia un po' meno, anche perché il tessuto imprenditoriale e industriale della Ue, nonostante gli stringenti obiettivi di sostenibilità del New Green Deal europeo, viaggia a velocità ridotta, stritolato e rallentato, in prima battuta, da una burocrazia pachidermica. Tuttavia, la strada è quella della sostenibilità ed è verso questa direzione che stiamo andando. Nonostante la pandemia, in questi ultimi anni abbiamo rafforzato la nostra presenza sul mercato dal punto di vista tecnologico e industriale all'interno del mondo molitorio. Questo ci ha dato la forza di essere presenti in mercati e aziende che fino a qualche decennio fa erano lontani anni luce dai nostri obiettivi".

L'appuntamento cremonese è stato anche l'occasione per rinsaldare la partnership tra Ocrim e Bonifiche Ferraresi, la più grande azienda agricola d'Italia, che ha portato alla realizzazione anche del complesso molitorio Milling Hub.

## Innovazione e competitività

Il tema principale della prima giornata ha riguardato l'efficienza energetica nei molini. Su questo fronte la principale novità proposta da Ocrim è la soluzione Modular Mill Concept (MMC), che ha debuttato nel 2019 e che viene già ampiamente utilizzata in impianti ad alta capacità, eliminando gli svantaggi che derivano dalla gestione di un'unica linea. Basata su un approccio progettuale completamente diverso dagli standard tradizionali, la soluzione MMC è stata presentata dagli ingegneri di Ocrim ai player provenienti da tutto il mondo; fra i suoi plus, l'elevata competitività produttiva, per un bilancio economico davvero molto interessante.

## La tecnologia MMC

La tecnologia MMC è nata dalla necessità di trovare una soluzione ai lunghi tempi di fermo impianto per la manutenzione di linee da 1.000-1.500 t/24h, che Ocrim doveva realizzare per un cliente indonesiano. La tecnologia studiata e progettata dall'azienda cremonese è stata poi applicata, con eccellenti risultati, su impianti in Asia e in altre aree del mondo.

"Bisogna partire dall'assunto - ha spiegato Marco Galli, direttore del dipartimento tecnologie di processo di Ocrim - che non esiste un'unica soluzione per risolvere il problema del risparmio energetico. La riduzione dei consumi è data dalla somma di diversi interventi di efficientamento lungo tutta la linea di processo: automazione, layout, attrezzature e diagramma di macinazione, flusso di molitura. Sono queste le fasi che insieme possono contribuire a ridurre il consumo energetico, sono i dettagli a fare la differenza

sulla bolletta energetica". Quanto offerto dalla soluzione MMC è stato studiato per assistere l'operatore nelle sue azioni quotidiane, in presenza o da remoto, attraverso un semplice dispositivo mobile, in modo da consentirgli di prendere decisioni conformi al piano di produzione. Ciò non implica il coinvolgimento del management aziendale nel processo decisorio visto che, grazie ad Agricoltura 4.0, non sono richieste competenze specifiche per la sua applicazione.

## Risparmio energetico

La tecnologia MMC, al momento, non è applicabile al grano duro, mentre è già ampiamente diffusa nei molini a grano tenero. Allo stato attuale, anche se i dati di risparmio dei costi presentano solo minime differenze - che variano in base alla tipologia di impianto - rispetto a un investimento standard, quello per la tecnologia MMC è però ampiamente compensato dal fatto che genera benefici economici a lungo termine. "I costi relativi al consumo energetico in un molino - ha precisato Galli - sono secondi solo a quelli per l'acquisto delle materie prime e, tendenzialmente, sono in aumento. Il consumo energetico di un impianto molitorio oscilla mediamente tra 62 e 65 kWh, da entrata a uscita del grano. Per la sola sezione di macinazione i consumi energetici oscillano tra i 45 e i 48 kWh. Nel paragonare i consumi tra impianti diversi fra loro è importante considerare i diagrammi di processo e le loro specifiche per evitare valutazioni non corrette che possono ostacolare una visione complessiva del funzionamento dell'impianto stesso. Grazie alla soluzione MMC è possibile ottenere un risparmio complessivo di svariate centinaia di migliaia di euro, che deriva dalla somma della riduzione dei costi energetici in diverse fasi industriali quali, ad esempio, l'attività delle pompe di aspirazione dell'aria; l'installazione di alcuni macchi-

Sergio Antolini, presidente di Ocrim

**IL CONSUMO ENERGETICO DI UN IMPIANTO MOLITORIO OSCILLA TRA 62 E 65 KWH**

Dall'alto: Gianluca Galimberti, sindaco di Cremona; Guendalina Graffigna, Dipartimento di Psicologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore; Stefano Boccaletti, Dipartimento di Economia Agro-Alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore; Edoardo Fornari, Dipartimento di Economia Agro-Alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore; Lorenzo Morelli, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore; Anna Buffa, food entertainer e moderatrice della giornata tecnica Ocrim

Dall'alto: un'immagine della platea; Stefano Mazzini, direttore commerciale Ocrim; Daniele Zotti, responsabile gestione cantieri e direttore dipartimenti tecnici Ocrim; Simone Pedrini, responsabile dipartimento meccanico Ocrim; Paolo Molinari, responsabile dipartimento elettrico e automazione Ocrim; Marco Galli, direttore dipartimento tecnologico Ocrim

nari; il processo dei primi due passaggi dei laminatoi (B1 e B2); oltre ad altri risparmi nella fase di spouting layout. Con il sistema Mill Modular Concept è inoltre possibile fermare l'impianto per manutenzione senza perdere il 100% della produzione nel periodo di stop, considerando che può arrivare a una riduzione dei tempi di fermata del 40%".

## Trend di consumo

Nella seconda giornata di lavori sono state analizzate le tendenze e le scelte di acquisto del consumatore moderno, che vedono nel fattore prezzo la principale discriminante; ciò conduce anche il settore delle commodities di fronte alla difficile sfida della differenziazione. "La variante prezzo - ha sottolineato Stefano Boccaletti, docente del Dipartimento di Economia Agroalimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - rivela molto nelle scelte di acquisto e in essa convergono fattori soggettivi che comunque determinano divergenze sostanziali in relazione alla percezione del rischio, alle paure e, in genere, alle condizioni economiche dell'acquirente. Tuttavia, emerge una crescente attenzione alla qualità, al rispetto del benessere, all'impatto ambientale. Tutti temi che però vengono in secondo piano rispetto al livello reddituale. Le commodities sono materie prime omogenee e bisogna lavorare molto per creare qualcosa di differenziato, in modo da poter intercettare anche il consumatore particolarmente esigente. Il problema è che in questa categoria di prodotti c'è molta concorrenza e il consumatore fa fatica a percepire le differenze tra di essi. È un'attività

**I MACRO TREND DEI PROSSIMI ANNI PREFIGURANO UNA PERSONALIZZAZIONE DEI CONSUMI**

La visita al Milling Hub

estremamente complicata perché, se negli anni Sessanta c'erano venti referenze sul mercato, oggi ce ne sono centinaia e sono poche quelle in grado di differenziarsi veramente". In pratica, se c'è una tendenza del consumatore alla ricerca costante di novità, questa va assecondata apportando valore aggiunto al consumo finale. Se una volta la supply chain era incentrata sulla cosiddetta supply motion, oggi l'attenzione si spinge sull'effetto spinta della domanda (demand pull). A complicare il quadro, rimane il fatto che in Italia ci sono circa 57 mila aziende alimentari, un settore molto frammentato. La stessa tipologia del tessuto industriale alimentare si rileva anche sullo scacchiere più ampio del mercato europeo. "Oggi sempre più aziende non possono permettersi di imporre al mercato certi prodotti, ma devono industriarsi e studiare per approfondire le richieste del consumatore - ha affermato Edoardo Fornari, docente dell'Università Cattolica del Sacro Cruore presso il Dipartimento di economia agroalimentare - I mercati sono tirati dalla domanda e non più spinti dall'offerta. La digitalizzazione, in questo, è un'alleata perché abbatte le barriere e crea un comune sentire e conseguenti contaminazioni di stili alimentari. Si pensi ai trend di consumo cosiddetti etnici che sono arrivati ad avere un'elevata penetrazione di mercato. I macro trend per i prossimi anni ci dicono che c'è un bisogno di personalizzazione dei consumi e questa è una sfida assai complessa per le aziende alimentari. Tra le strategie da valutare la principale è quella di sviluppare mercati nuovi per prodotti esistenti".

Un altro momento della visita al Milling Hub

**Mariangela Latella**