

L'EVENTO

Tutto pronto per “Grano, Farina e...”2026 che parte con una conferenza dedicata ai sementieri



In alto, Alberto Antolini, CEO di Ocrim [Foto Betty Poli].

A fianco, da sinistra, Alberto Chiriotti, Marco Delvecchio, Ilva Licaj, Demetrio Medici e Marco Galli



A sinistra, Stefano Mazzini, direttore commerciale & marketing di Ocrim. Sotto, il pubblico che ha assistito alla conferenza dedicata ai sementieri [Foto Betty Poli]



VENERDÌ 18 SETTEMBRE L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO STABILIMENTO IN UN'AREA DISMESSA DA 30 ANNI

Ocrim si amplia e sceglie Cremona

Tre step: in via Milano investimento da 20 milioni di euro per incrementare la produzione

Sarà un evento in grande stile. Come sempre: ma quest'anno “Grano, Farina e...”, organizzato da Ocrim, sarà ancora più ricco. La prima novità riguarda una conferenza legata al mondo dei sementieri che si è svolta giovedì 17 settembre. Il programma entra nel vivo con la giornata di venerdì 18 settembre, caratterizzata dalla conferenza “Alimentazione e qualità nutrizionale: il contributo dell'industria molitoria”, in programma a partire dalle 9.30 presso il Campus di Cremona del Politecnico di Milano e l'inaugurazione del nuovo stabilimento Ocrim di via Milano a Cremona (ex Piacenza Rimorchi). Sarà, questo, un momento speciale perché segna, da parte di Ocrim, la riqualificazione di un'area di pregio di ben 20mila metri quadrati alle porte della città, abbandonata da 30 anni e ora impiegata per assecondare lo sviluppo dell'azienda che in questa occasione, come per l'importante investimento attuato al porto canale, sceglie, ancora una volta, Cremona e il nostro Paese

per dare piena attuazione alla propria filosofia aziendale all'insegna del “Walk the italian way”. L'intervento ha comportato un investimento di 20 milioni di euro: 178 tonnellate di rifiuti rimossi, 8 società coinvolte nell'attività di recupero e riqualificazione, 3mila ore di progettazione del nuovo sito. Obiettivo: investire nel territorio, preservarne la memoria e contribuire al suo sviluppo. Ma anche il fine settimana sarà ricco di appuntamenti: sabato 19 settembre alle 9:30, sempre presso il Campus di Cremona del PoliMi, si terrà la conferenza “Efficienza negli Impianti Molitori: Strategie, Tecnologie e Competenze per Ottenersela”. Un'ulteriore iniziativa si svolgerà domenica 20 settembre: la Chiesa di San Girolamo, recentemente restaurata grazie al sostegno di Ocrim, sarà aperta alle visite dalle 10 alle 12. Ma, nel corso di questa tre giorni, sono previsti ulteriori momenti particolari, tenuti dall'Azienda riservati al fine di preservarne l'effetto sorpresa.

Agenda 2026 (preview)

A Cremona, un appuntamento articolato su più giornate, dedicato ai temi chiave dell'industria molitoria. Incontri tecnici, momenti di confronto e occasioni conviviali.

Day 1 • venerdì 18 settembre	
Alimentazione e qualità nutrizionale: il contributo dell'industria molitoria	
Accoglienza e registrazione dei partecipanti	9:00
Saluti di benvenuto e inizio conferenza	10:00
Light lunch	A seguire
Termine giornata tecnica	14:30
Aperitivo di benvenuto e cena	19:30
Day 2 • sabato 19 settembre	
Efficienza negli impianti molitori: strategie, tecnologie e competenze per ottenerla	
Accoglienza dei partecipanti	9:00
Saluti di benvenuto e inizio conferenza	10:00
Light lunch	A seguire
Termine giornata tecnica	14:30
Aperitivo di benvenuto e cena	19:30
Day 3 • domenica 20 settembre	
(Opzionale)	
Tempo per vivere Cremona in autonomia, tra le vie della città e i suoi monumenti, secondo i propri ritmi	
Pranzo conviviale	12:30

Orari e contenuti potranno subire variazioni

OPENDAY grano, farina e...

Sede conferenze: Politecnico di Milano (Polo Territoriale di Cremona)

ocrimteam@ocrim.com

Clicca qui o inquadra il QRCode per iscriverti all'evento

variabilità climatica sia ormai una condizione strutturale con cui gli impianti — non solo i campi — devono imparare a convivere. Ha anche rovesciato, con onestà, un luogo comune del settore: la qualità della farina, ha detto, “non la fa il mulino”, la fa la materia prima che arriva a monte. Il mulino può solo custodirla o comprometterla. Se Medici e Galli guardano alla filiera, Ilva Licaj (Università del Sannio) porta la platea dentro il seme stesso, tra fenoli, genomica e microscopia elettronica. Il caso studiato — la Saragolla, grano duro antico della tradizione contadina — non è solo un esercizio accademico: le varietà storiche custodiscono geni di resistenza allo stress ambientale che potrebbero rivelarsi decisivi di fronte ai cambiamenti climatici. Licaj mostra come la germinazione, opportunamente indotta, possa aumentare la concentrazione di composti attivi e alcune vitamine, aprendo la strada a farine e prodotti pensati non solo per la resa ma per la salute di chi li consuma. Recuperare la biodiversità, insomma, non significa guardare al passato ma attrezzarsi per il futuro: la ricerca che punta al “precision breeding” — selezione mirata sulla base di dati morfologici, molecolari e genetici — è già la prossima tappa. Il cerchio si chiude con l'intervento più futuristico della mattinata, quello di Marco Delvecchio (Meyer Italy). Mostra i selettori ottici più aggiornati, in grado di operare senza trasferire i dati nel cloud: un'intelligenza distribuita, capace di isolare un difetto impercettibile all'occhio umano, senza moltiplicare guasti e fermi macchina. La frase più significativa di Delvecchio non riguarda la tecnica: “L'Intelligenza Artificiale deve essere istruita dall'uomo”. È la stessa cautela, quasi identica nelle parole, che un anno fa a Torino lo stesso Galli aveva usato per descrivere l'ingresso dell'AI in laminatoi e plantsifter: “non sostituire, affiancare”. “Grano, farina e...” si inaugura oggi: stamattina e domani, nella sala conferenze del campus del Politecnico, sono previsti due incontri. Stasera alle 19.45, invece, ci sarà la visita ai nuovi stabilimenti Ocrim di via Milano, nella sede della ex Piacenza Rimorchi. Prima di dare la parola agli ospiti, Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim, ha proiettato un breve video con le immagini della grandinata che il 28 agosto ha colpito il nostro territorio. Le immagini dei danni bastavano da sole a rendere concreto il pericolo della vulnerabilità climatica. Una condizione superabile, però, con resilienza e fiducia nel futuro.

di Stefano Frati

C'era un tempo, quindici anni fa, in cui bastava una stanza e una decina di persone per contenere “Grano, farina e...”. Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim, lo ricorda quasi con tenerezza, aprendo la giornata dedicata ai sementieri: da quel piccolo cerchio di addetti ai lavori si è arrivati oggi a circa 250 ospiti giunti da tutto il mondo. Un traguardo quanto mai felice, capace di raccontare la storia di un'azienda che, in anni di ristrutturazione industriale, ha scelto di puntare sulla produzione interamente italiana — “attraversare il Rubicone”, chiosa Antolini — in un settore dove i concorrenti internazionali giocano con vantaggi geopolitici incomparabili. Da quella scelta è nato anche un simbolo, l'Italian Made - con il rosso storico, colore di Ocrim che richiama la bandiera italiana e la Ferrari - che da tredici anni accompagna l'azienda nelle fiere di tutto il mondo. Una tinta semplice per comunicare un concetto più profondo: tradizione e innovazione condividono la stessa radice, lo stesso principio che lega oggi Ocrim alla collaborazione con Bonifiche Ferraresi nella filiera agroalimentare. È una crescita che racconta esattamente ciò di cui si è parlato per l'intera mattinata: qualcosa di minuscolo che trova le condizioni per moltiplicarsi. Non è un caso che il titolo scelto per la giornata di ieri mattina, “Tutto parte dal seme”, sia insieme il più semplice e il più ambizioso della giornata. Come ha spiegato il moderatore,

Alberto Chiriotti, nel seme si concentra il patrimonio genetico da cui dipendono produttività, qualità e sicurezza alimentare: un punto di incontro tra genetica, ricerca, meccanica, sensoristica e Intelligenza Artificiale. Demetrio Medici (FPM Srl) sceglie di raccontarli attraverso la storia. La sua non è una cronologia arida ma quasi un album di famiglia: dai ventilatori Ballarini di fine Ottocento, azionati a manovella, fino al progetto “Seed Control” che FPM sta sviluppando con Ocrim per affidare a un software la regolazione continua delle macchine di selezione. Centocinquanta anni in cui, osserva Medici, non è cambiata solo la macchina ma l'uomo che la governa: da un operatore che agisce sulla manovella si arriva al professionista che dialoga con un sistema capace di correggersi da solo. Eppure, ha avvertito, cresce anche una distanza pericolosa: il pubblico riconosce farina, pane, biscotti, ma ha smarrito il rapporto con il chicco da cui tutto origina. Innovare la selezione, ha detto, significa anche restituire valore — culturale prima che economico — a quel primo anello della catena. È un filo che Marco Galli (Ocrim) ha raccolto da un'angolazione più cruda, affidata a un solo numero: un quarto della produzione agricola mondiale finisce sprecato per una gestione scorretta a monte. Un quarto. Di fronte a una cifra così, la retorica della sostenibilità smette di essere uno slogan e diventa un'urgenza produttiva. Galli non ha reso il tema astratto: ha richiamato la siccità che quest'estate ha colpito duramente i raccolti di mais nel Cremonese, prova immediata di quanto la

La locandina dell'evento “Grano, Farina e...” 2026, con gli appuntamenti principali

Venerdì 18 settembre alle 9:30

Presso la sala conferenze del Campus di Cremona del Politecnico di Milano si svolgerà la conferenza “Alimentazione e qualità nutrizionale: il contributo dell'industria molitoria”. La conferenza sarà presentata e moderata da Eloisa Martino (dipartimento Comunicazione e Marketing di Ocrim) e vedrà gli interventi di Sara Boussetta, biologa nutrizionista del Dipartimento di Sanità Pubblica e Stili di Vita dell'Università di Pavia, con “Le basi scientifiche di una sana alimentazione”; Ilva Licaj, docente e ricercatrice del Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università degli Studi del Sannio, con “Cereali, legumi e derivati: ruolo e percezioni nell'alimentazione moderna”; Fabio Bressan, Tecnico Senior Sima/Ocrim, con “Conservazione delle materie prime a supporto della qualità alimentare”; Marco Galli, Direttore del dipartimento tecnologico di Ocrim, con “Dalla selezione sementi alla trasformazione: il modo per ottenere un prodotto più sano”. A conclusione dell'ultimo intervento, è previsto un dibattito.

Venerdì 18 settembre alle 19:45

Prevista l'inaugurazione del nuovo stabilimento Ocrim di via Milano a Cremona (ex Piacenza Rimorchi), seguita dalla cena ufficiale dell'evento.

Sabato 19 settembre alle 9:30

Presso la sala conferenze del Campus di Cremona del Politecnico di Milano si terrà la conferenza “Efficienza negli Impianti Molitori: Strategie, Tecnologie e Competenze per Ottenersela”, moderata da Luca Fumagalli

Professore Associato presso il Politecnico di Milano, sede di Cremona. Tra i relatori lo stesso Fumagalli, con l'intervento “Che cosa è l'efficienza? Principi, metriche e strategie di miglioramento negli impianti complessi”; Sergio Manfredini, esperto tecnologico di Ocrim, con “Innovazione delle macchine molitorie: come migliorarle per aumentare l'efficienza nel processo tecnologico”; Simone Pedrini, Responsabile dell'ufficio macchine di Ocrim, con “Manutenzione strategica: tipologie, tempi e metodi per massimizzare continuità ed efficienza”; Michele Attramini, Responsabile Automazione di Ocrim, con “Automazione e controllo di processo: il ruolo dei sistemi intelligenti nell'ottimizzazione degli impianti”; Francesco Gabbio, Responsabile del dipartimento Fine Linea di Ocrim, con “Come può contribuire una logistica automatizzata nelle performance degli impianti”; Fabrizio Baccinelli, Direttore Vendite Ocrim, che concluderà con un intervento su “L'efficienza come percorso: innovare oggi per competere domani”. A seguire, dibattito.

Domenica 20 settembre

La Chiesa di San Girolamo, situata in via Suardo a Cremona e recentemente restaurata grazie al sostegno di Ocrim, sarà aperta alle visite dalle ore 10:00 alle 12:00.