

“GRANO, FARINA, E...” 2026: QUATTRO GIORNI DI FESTA GUARDANDO ALLE SFIDE CHE CI ATTENDONO

# Ocrim scommette sul futuro

Un ricchissimo programma di eventi per capire la forza di un Paese straordinario

Quattro giorni all'insegna della fiducia e del coraggio, ricordando le radici, i passi avanti compiuti grazie alla visione, alle competenze e al sacrificio, nella convinzione che solo stando uniti, condividendo obiettivi e progetti, sia possibile continuare un percorso così importante e ricco di risultati straordinari. L'edizione 2026 di “Grano, farina, e...” iniziata giovedì 17 con un seminario dedicato ai sementieri e conclusa domenica 20 settembre, è stato un susseguirsi di eventi più formali - i seminari a cui hanno partecipato relatori d'eccezione per approfondire lo stato dell'arte dell'industria molitoria, ma anche dell'agroalimentare e del settore primario - a momenti più informali, come la festa seguita dalla cena per inaugurare il nuovo stabilimento di via Milano o la visita alla Chiesa di San Gi-

rolamo in via Sicardo a Cremona che sarà restaurata grazie al sostegno di Ocrim. Ma un fil rouge ha unito le diverse tappe di questo evento: la storia di un'impresa che si salda a quella di una famiglia, gli Antolini, che hanno saputo rilanciarla e renderla nuovamente protagonista nel mondo, il tutto senza perdere le proprie radici, nella Romagna, da cui provengono gli attuali proprietari e a Cremona, la loro seconda casa. Sia Alberto Antolini, CEO di Ocrim, sia Sergio, Presidente dell'azienda, che alla determinazione e alle capacità del fratello ha tributato un commovente ringraziamento pubblico durante l'inaugurazione di venerdì, hanno ricordato l'importanza dei legami per poter costruire qualcosa in grado di attraversare il tempo. (ar)



A fianco, il servizio pubblicato sul numero di Mondo Padano del 18 settembre, in occasione del seminario dedicato ai sementieri che ha anticipato l'avvio di “Grano, farina, e...” 2026

LA ROMAGNA, CREMONA, IL MONDO: COSÌ CENERENTOLA SI E' TRASFORMATA IN PRINCIPESSA

## «Nel piccolo si gioca la partita vera»

Nelle officine, nei campi, nel lavoro dell'artigiano, ciò che tiene tutto assieme

di Stefano Frati

Stefano Mazzini apre la quindicesima edizione di “Grano, farina e...” con un numero e un gesto. Il numero è 250: sono le persone che riempiono la sala; il gesto è la consegna di un gagliardetto — simbolo degli ottantuno anni dell'azienda — ad Annalisa Antolini, primogenita di una famiglia giunta, con lei, alla quarta generazione. Da quando gli imprenditori di Santarcangelo di Romagna hanno preso in mano l'azienda, trasformandola radicalmente, la storia di Ocrim si racconta anche così, attraverso un passaggio di testimone. È un momento che introduce, quasi anticipandola, la parola scelta dall'amministratore delegato: piccolo. Nessuna azienda, osserva, sceglie mai questo aggettivo per raccontarsi. Si preferisce “magnifico”, “leader”, “grande”. Eppure è anche attraverso il piccolo, in ciò che non si vede, che si gioca la partita vera. Prima di arrivare al presente, però, Alberto Antolini torna alle origini: una Romagna di molti anni fa, quando la famiglia, priva di spazio nella sede centrale, apre un capannone a otto chilometri di distanza per fare ciò che nessuno voleva fare: la carpenteria, il ferro nero, il lavoro ‘sporco’ e pesante che sta all'inizio di ogni macchina. È da lì, lascia intendere, che nasce l'abitudine a non vergognarsi dei lavori faticosi. La stessa mentalità che oggi tiene in piedi “il villaggio di Cenerentola”.

Tutto è raccontato come una favola per bambini: un brucco che diventa farfalla, una Cenerentola che, prima del ballo, è circondata da cose minime e trascurate. Il “villaggio” mostrato per immagini è lo stabilimento SACMS, costruito in una zona collinare di San Marino, dove dipendenti che possiamo definire piccoli artigiani creano a mano — spesso con macchine auto-costruite, perché quelle adatte non esistono — i componenti fondamentali che fanno funzionare ogni impianto Ocrim. Saldature a freddo, linee di lucidatura, sistemi per il monitoraggio predittivo dei motori elettrici, campane dei laminatori: sono i “topolini” che diventano i cuochieri della carrozza”. È il cinque per cento del valore di un impianto, in termini economici; ma è



Alcuni momenti del seminario dal titolo “Alimentazione e qualità nutrizionale, il contributo dell'industria molitoria”, che si è tenuto presso l'aula magna del campus “Città di Cremona” del Politecnico di Milano. In alto, Alberto Antolini, CEO di Ocrim

[foto Betty Poli]

Sotto, Stefano Mazzini consegna un gagliardetto simbolo degli ottantuno anni dell'azienda ad Annalisa Antolini, primogenita della quarta generazione della famiglia

[foto Betty Poli]



nella formula “l'uomo è ciò che mangia”. Cibarsi non è mai stato solo sostentamento: è un atto identitario prima ancora che nutrizionale, ed è per questo che il cibo racconta famiglie, comunità, intere civiltà meglio di molte parole. È in questa cornice che si è inserito l'intervento più ampio della giornata, dopo quello di Antolini: quello di Federico Vecchioni, presidente esecutivo di BF S.p.A. e CEO di BF International.

Le sue riflessioni sono un saggio di geopolitica, costruite attorno a un'idea semplice: la terra, oggi, è tornata a essere una commodity strategica, contesa come un tempo lo erano il petrolio e il gas. La crescita di BF dal 2014 a oggi: circa 15mila ettari di proprietà diretta attuali, e un secondo percorso, più recente: l'alleanza, dal 2020, con CAI Consorzi Agrari d'Italia, che ha permesso di aggregare quasi 5 milioni di ettari di materia prima coltivata dagli agricoltori della rete. Non terra comprata, ma filiera messa in comune. Obiettivo: salvare la terra arabile italiana. Ed è qui che arriva il dato più preoccupante: in Italia sono oggi in vendita circa 330mila ettari, a rischio di uscire dalla produzione nazionale. Un'emorragia da fermare anche riportando le nuove generazioni dentro il mondo agricolo.

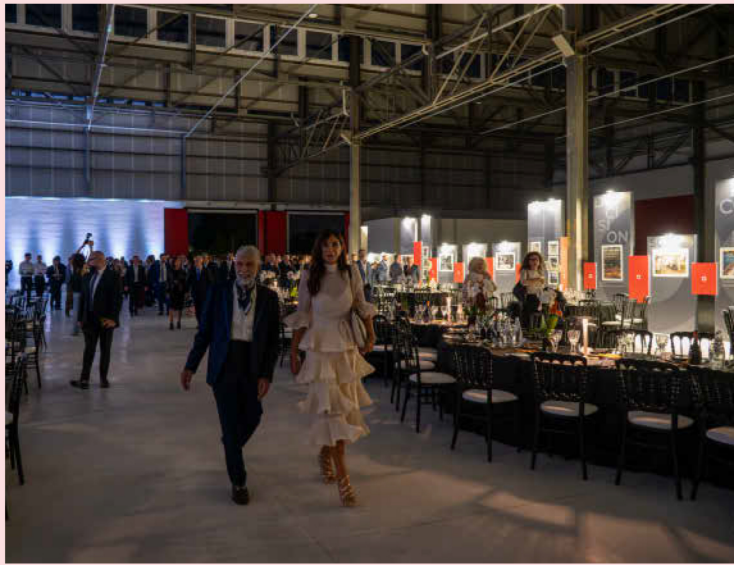
### Restare e rilanciare

Mantenere qui le produzioni significa conservare un controllo che, secondo Antolini, vale più di qualunque numero di bilancio

lute delle persone, salute degli ecosistemi, sostenibilità economica, qualità del lavoro. E cita, tra i segni di questo legame tra impresa e città, il sostegno di Ocrim al recupero della chiesa di San Girolamo. Eloisa Martino, nell'introduzione ai quattro seminari, arricchisce questi spunti con una digressione ancora più filosofica: fu il gastronomo francese Brillat-Savarin, nel 1825, a scrivere “dimmi come mangi e ti dirò chi sei”, una frase ripresa poi dal filosofo Feuerbach

140 giovani assunti da BF negli ultimi anni e la nascita di una scuola di alta formazione dedicata alla Agri Tech: chi venderà domani un mulino o un mangimificio dovrà prima capire davvero cosa c'è dentro una filiera. Vecchioni conclude annunciando l'inaugurazione, a novembre, della prima Model Farm africana del gruppo, nella Repubblica del Congo, richiamando un invito che il Papa ha rivolto al pubblico del Meeting di Rimini: continuare sempre ad avanzare. Delle quattro relazioni tecniche resta soprattutto la convergenza sulle conclusioni. Sara Boussetta (Università di Pavia) ha inquadrato il tema in quella che ha chiamato “sindemia globale” — malnutrizione, sovrappeso e cambiamento climatico, tre crisi intrecciate — richiamando gli studi sulla dieta mediterranea come modello di riferimento. Ilva Licaj è tornata sul grano duro antico, già discusso giovedì scorso per mostrare come cereali e legumi non si sommano semplicemente, ma si completano: dove i primi difettano di alcuni aminoacidi essenziali, i secondi li forniscono, e viceversa. Fabio Bresnan (Ocrim Sima) ha spiegato che il cereale stoccato non è materia inerte ma organismo che respira — produce calore e umidità che, se non gestiti, innescano infestazioni e muffe — arrivando a una conclusione identica a quella espressa durante la giornata introduttiva di “Grano, Farina e...”: la qualità non nasce alla fine del processo. A chiudere la mattinata, Marco Galli: dalla selezione del seme alla sicurezza alimentare, l'obiettivo resta gestire la variabilità che la natura impone, senza mai perdere di vista quel 25% di raccolto che il mondo continua a buttare per incapacità di gestione, non per necessità.

Se durante la mattinata del 17 settembre tutto partiva dal seme, il giorno seguente il filo conduttore è diventato ciò che è piccolo: nelle officine come nei campi, nelle molecole come negli ettari, passando dal lavoro dell'artigiano che salda un componente interno. Nel pomeriggio di venerdì, dopo la visita ai tre stabilimenti, si è capito che dietro alle grandi opere vive questo principio: ciò che non balza all'occhio può essere ciò che tiene tutto insieme.



Da sinistra, la mascotte “Spigo”, «una spiga di grano che prende vita e che rappresenta il legame tra le nostre radici, le persone, la tecnologia e il mondo agricolo da cui tutto ha origine», e la tavolata con la mostra [foto Cristian Chiodelli]

IN VIA MILANO L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO STABILIMENTO CHE OSPITERÀ ALTRE LINEE PRODUTTIVE

## Dalla Piacenza Rimorchi ai molini

«Il taglio del nastro unisce un prima a un dopo, è una storia industriale che continua»

Sul piazzale della nuova sede Ocrim di via Milano, venerdì sera, c'erano quattro automobili ferme. Una accanto all'altra, come sorelle di età diversa messe in posa per una fotografia di famiglia. La più anziana era una Fiat Topolino, quella di lamiera con un piccolo motore a benzina, progettata da Dante Giacosa e prodotta a partire dal 1936. Le altre tre — più basse, silenziose, con carrozzeria in plastica e con lo stesso logo sul muso — sono le sue eredi elettriche, nate quasi un secolo dopo per fare, in fondo, lo stesso mestiere. Non erano lì per caso: una è destinata allo stabilimento di via Riglio, una a quello di via Massarotti, l'ultima alla neonata sede di via Milano. È difficile credere, muovendosi dentro al capannone principale, che questo luogo sia stato per trent'anni un reperto di archeologia industriale — un cimitero di dinosauri dell'era moderna, come testimoniano le fotografie sparse per tutta l'area — e che sia diventato, invece, un posto così accogliente, pulito e ordinato. Quel piazzale, del resto, non è un luogo qualunque: è l'area di via Milano, i 21 mila metri quadrati dell'ex fabbrica “Umberto Piacenza” che un anno fa, a Torino, era stata annunciata come la futura casa che avrebbe accolto gli oltre duecento ospiti di “Grano, farina e...”.

Una promessa fatta a distanza, che ora ha finalmente un indirizzo. Le quattro vetture, fianco a fianco nel piazzale ancora semideserto, erano la metafora di quello che di lì a poco avrebbe espresso Sergio Antolini, presidente di Ocrim, prima della cena di gala: che il tempo non cancella, trasforma; che un nome può attraversare i decenni cambiando fisionomia e restare fedele a sé stesso. «Ogni inaugurazione parla del presente ma in realtà riguarda soprattutto ciò che verrà dopo di noi. Quello che oggi apriamo non è soltanto uno spazio, una sede, un luogo di lavoro. È un pezzo di storia che passa da una generazione all'altra, e che ha questo significato soltanto se qualcuno avrà la capacità di raccogliergli, rinnovarlo e portarlo ancora più avanti. Il tempo non è soltanto ciò che passa: è ciò che rimane e ciò che si trasforma, ed è ciò che noi affidiamo a chi viene dopo di noi. Il nastro che oggi taglio, dunque, non divide un prima e un dopo: li unisce. E mi piace pensare che in questo gesto semplice ci sia tutto il



In alto, il nuovo sito produttivo di via Milano [foto Cristian Chiodelli]

A sinistra Sergio Antolini, presidente di Ocrim, inaugura il nuovo stabilimento [foto Betty Poli]



### RICEVERE E CUSTODIRE

La chiesa di San Girolamo, gioiello del barocco, riportata al suo splendore

che rappresentano bene questa azienda e la nostra città: cultura, comunità. La cultura, perché seminare è la base del vostro lavoro; e seminare significa anche creare comunità, sempre e in ogni occasione. La cultura è parola cara a Cremona, e speriamo lo diventi ancora di più nel 2029». Il riferimento è alla candidatura della città a Capitale italiana della cultura 2029, il cui dossier è stato inviato al ministero mercoledì 23 settembre. «E infine la comunità, senza la quale una città non esiste. Voi siete una

comunità nella comunità, e continuate a investire sul nostro territorio: investire significa guardare al futuro, ed è anch'esso un modo di seminare». Romagnoli ha sottolineato anche il valore della formazione del personale straniero accolto negli stabilimenti Ocrim: «Un grande esempio di integrazione. Non dobbiamo avere soltanto lavoratori, ma persone che possano vivere dignitosamente nelle nostre città». La parola, poi, è passata ai tecnici dell'azienda concittadina. La conferenza “Efficienza negli impianti molitori”, moderata dal professor Luca Fumagalli, ha attraversato in poche ore l'intera catena del miglioramento industriale: i principi e le metriche dell'efficienza, l'innovazione delle macchine e la sensoristica intelligente. Affidato a Sergio Manfredini un approfondimento sulle quattro strategie di manutenzione — correttiva, preventiva, predittiva, prescrittiva — misurate con l'indice OEE: secondo l'esempio portato da Simone Pedrini su 100 tonnellate producibili se ne perdono undici senza che nessuno se ne accorga, mentre l'automazione può diventare alleata, e non sostituita, del mignuolo (Michele Attramini). Francesco Gabbio, parlando di logistica e pallettizzamento, ha chiuso con una frase lontana dal tecnicismo: automatizzare il fine linea non significa sostituire l'uomo con una



A sinistra, Federico Vecchioni, presidente esecutivo di BF S.p.A. e CEO di BF International [foto Cristian Chiodelli]

macchina, ma smettere di pagare le persone per spostare pesi e cominciare a pagarle per proteggere e incrementare il valore del prodotto finito. In chiusura, in lingua inglese, la relazione di Fabrizio Baccinelli che ha spostato il discorso dall'efficienza alla resilienza: dalla differenza, cioè, tra un impianto ottimizzato per condizioni stabili e uno capace di adattarsi quando le condizioni stabili — pandemia, crisi del Mar Rosso e costi energetici — non ci sono più: quasi un'eco di quella massima diventata proverbiale, spesso attribuita — a torto — a Darwin, secondo cui non sopravvivere la specie più forte, ma quella che sa adattarsi meglio ai cambiamenti. A chiudere la mattinata, un annuncio più lieve ma non meno rivelatore. «Come possiamo raccontare chi siamo» — parole di Marta Latini, presentando la novità — «attraverso un linguaggio ancora più immediato e coinvolgente?». La risposta è Spigo: «una spiga di grano che prende vita e che rappresenta il legame tra le nostre radici, le persone, la tecnologia e il mondo agricolo da cui tutto ha origine» — una mascotte, ha aggiunto, chiamata ad accompagnare l'azienda «con uno sguardo curioso, umano e riconoscibile». Mazzini, con il tono di chi non riesce a restare serio fino in fondo, ha colto l'occasione per consegnare due “Spigoscar” — esemplari unici — al presidente e all'amministratore delegato, «perché non hanno mai ricevuto riconoscimenti ufficiali da parte di Ocrim». Poi ha lasciato andare Spigo tra il pubblico, promettendo peluche e portachiavi nelle camere d'albergo delle delegazioni. Giovedì si è partiti dal seme. Venerdì si è compreso l'importanza del piccolo. Sabato le parole sono diventate tre - le colture, cultura, comunità - e le ha trovate qualcuno che non era atteso sul palco. Messe in fila, ripercorrono lo spirito di questa tre-giorni e spiegano meglio di qualsiasi dato economico perché un'azienda di ottantuno anni abbia scelto di costruire il proprio futuro su un'area che tutti, per decenni, davano per perduta.

Stefano Frati