Un percorso di integrazione e prospettiva

A process of integration and perspective

On 22 and 23 September, the 11th edition of "Wheat, flour and..." was held by Ocrim in Rimini, the birthplace of the Antolini family. On that occasion, Ocrim announced its entry into the storage sector through the purchase of Sima, a Treviso-based company. The two technical days focused on the insourcing of the production process to ensure product traceability and food safety; another topic on the agenda concerned alternative flours, from gluten-free to wholemeal, including flours based on legumes and insects.

a cura della **Redazione**

La presentazione della giornata a cura dell'ing. Alberto Antolini

L'EDIZIONE 2023 DI "GRANO, FARINA E..." HA VISTO L'AZIENDA DI CREMONA PUNTELLARE LA SUA ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE IN UN'OTTICA DI INTERNALIZZAZIONE E FOOD SAFETY

AT THE 2023 EDITION OF "WHEAT, FLOUR AND..." THE CREMONA-BASED COMPANY UNDERPINNED ITS BUSINESS FROM THE PERSPECTIVE OF INSOURCING AND FOOD SAFETY

Un nuovo elemento ha contraddistinto l'edizione 2023 di "Grano, farina e…": l'ubicazione. L'annuale evento a cura di Ocrim si è, infatti, tenuto in Romagna, precisamente a Rimini, a Santarcangelo di Romagna e a Poggio Torriana. Va detto però che la distanza dalla sede centrale di Cremona non ha impedito all'Azienda di ricordare la propria vocazione imprenditoriale e sociale, anche a tutela del territorio in cui opera. Anzi, proprio a Rimini, nella suggestiva cornice del cinema Fulgor - luogo dell'eredità culturale felliniana - essa ha trovato ulteriore linfa. Nella presentazione della prima delle due giornate tecniche, infatti, il Ceo di Ocrim, ingegner Alberto Antolini, ha ricordato che, tra gli elementi oggetto di acquisizione dell'azienda nel 2008, erano presenti un pioppeto nelle campagne cremonesi (da qui la linfa) e un convitto in città. La decisione di non vendere tali proprietà fu lungimirante e all'interno di un percorso di integrazione e prospettiva: il pioppeto

oggi rappresenta il contributo di Ocrim al contrasto di emissioni di CO_2, mentre il convitto, per anni utilizzato come alloggio per gli studenti dell'azienda, è stato messo a disposizione della prefettura di Cremona e ospita attualmente una quarantina di migranti. Il progetto futuro è quello di dedicare l'immobile alla formazione umana e professionale. E così, la convinzione di un progetto che nasce dalla certezza del valore della terra è divenuto la base di una collaborazione tra Ocrim e BF Spa, come sottolineato dall'amministratore delegato di quest'ultima, Federico Vecchioni. Del resto, se il cibo deriva dalla terra, è chiaro che senza questa non si possa fare cibo. Per tale motivo, BF arriverà alla conduzione della terra, portando strutture e formazioni in una logica di collaborazione con Ocrim, all'interno di un percorso più ampio volto al benessere e alla sostenibilità sociale.

L'esterno del cinema Fuglor, a Rimini

Conoscere il prodotto che si realizza

Condurre la terra, conoscerne gli elementi per poter realizzare un prodotto sicuro. È partendo da questi elementi che si è sviluppato l'intervento del direttore commerciale di Ocrim, Stefano Mazzini, che ha introdotto i lavori della giornata tecnica di venerdì 22 settembre, scegliendo la parola "sogno" (quello di Ocrim, va da sé) come sfondo ai quattro contributi della giornata. Sicché, dopo l'annuncio del nuovo video aziendale - presentato nella giornata successiva -, Mazzini ha passato in rassegna l'evoluzione di Ocrim, a partire dall'ingresso della famiglia Antolini. Al momento dell'acquisizione, infatti, Ocrim concentrava le sue energie nella produzione di sole "macchine nobili" per gli impianti molitori, il restante 50% dei prodotti era appaltato a fornitori esterni. Di fatto, Ocrim costruiva solamente la metà di quanto immetteva sul mercato. Con l'ingresso della famiglia Antolini si volle riportare in azienda una serie di attività "esternalizzate" andando così a creare una filiera

Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim

CON L'ACQUISTO DI SIMA, OCRIM PRODURRÀ DAL '24 CENTRI DI STOCCAGGIO

produttiva propria, cui è stato dato il nome di "Ocrim Made". Il concetto alla base era quello di avere un unico produttore dei componenti. Il sogno (tramutatosi in realtà), quello di creare un processo certificato e tracciato di tutta la filiera produttiva, con relativa assistenza di ricambistica e di formazione di personale, affinché tutto fosse garantito dal produttore. Ma allora, come riportare in seno a Ocrim i vari elementi del puzzle? Realizzando nuovi dipartimenti, sviluppando nuovi reparti produttivi e ampliando i vecchi, impiegando quindi nuove metodologie produttive. Ancora, utilizzando materiali innovativi - come le plastiche antimicrobiche - per conferire ulteriore sicurezza alimentare. Tutto ciò a fronte di investimenti, soprattutto sulle risorse umane, con un'attenta strategia di formazione professionale. Attualmente, Ocrim realizza internamente il 75% di ciò che serve per la costruzione di un impianto molitorio; il restante 25% è ancora esternalizzato (parti elettriche, ventilatori compressori

ecc.). Alla filiera produttiva - e al sogno di Ocrim - mancava tuttavia un tassello: lo stoccaggio. E in un mondo in cui i cereali non sono più una semplice materia prima, ma anche una commodity, era necessario individuare un'avviata realtà che entrasse nell'alveo aziendale. Così, dal 1° gennaio 2024, Ocrim sarà produttore di centri di stoccaggio grazie all'acquisizione della trevigiana Sima, azienda specializzata nella progettazione e costruzione di impianti di stoccaggio da oltre trentacinque anni.

Progetto, materiali e tipologie di impianti di stoccaggio

Terminato l'intervento di Stefano Mazzini, la parola è passata a Fabio Vuoto, direttore dell'ufficio tecnico impianti di Ocrim, che ha illustrato - dando seguito alla notizia dell'acquisizione di Sima - le modalità con cui viene realizzato un centro di stoccaggio, a cominciare dalle tre caratteristiche identificative del progetto: la capacità di stoccaggio richiesta (numero di prodotti da stoccare), le condizioni topografiche dell'area a disposizione e delle pertinenze

Fabio Vuoto, direttore dell'ufficio tecnico impianti di Ocrim

limitrofe, quindi le caratteristiche del terreno su cui si vuole realizzare il centro. La corretta analisi di questi tre elementi, infatti, guida le scelte progettuali. Vuoto ha poi illustrato in maniera dettagliata gli stoccaggi metallici per cereali e quelli per prodotti finiti. Nello specifico, ha descritto gli stoccaggi di ammasso per immagazzinare cerali in fase di raccolta; quelli portuali per caricare e scaricare le navi e per il trading; quelli per i molini per la realizzazione di farine. All'interno di queste tre macrocategorie di silo ha poi illustrato la suddivisione degli stoccaggi metallici in base alle caratteristiche fisiche: capacità e dimensione dipendono dalla quantità del grano da stoccare e da fattori quali umidità e temperatura. Il focus dell'intervento sono stati comunque i silos verticali (a varia sezione): se da un lato questi consumano meno terreno, in termini di spazio, hanno un minor costo di investimento, con tempi di realizzazione più rapidi rispetto a quelli in calcestruzzo e, non poco, possono essere smontati e spostati; dall'altro presentano costi di manutenzione più elevati, minore ermeticità e inerzia termica.

INTERNALIZZARE UN PROCESSO GARANTISCE L'INTERA FOOD SAFETY

Concatenato al tema presentato da Vuoto è stato l'intervento a cura di Emanuele Bigna, direttore produzione di Ocrim, che ha illustrato come si declina la filosofia dell'"Ocrim Made", e quindi cosa vuol dire internalizzare e avere la proprietà tecnologica di quanto si realizza. La sua presentazione si è focalizzata su due "materie prime": acciaio al carbonio e inox da una parte, plastiche per gli stacci dall'altra. Ora, al pari del grano (prodotto vivo e variabile) che va osservato tramite il processo per capirne i comportamenti e quindi l'obiettivo finale, anche l'acciaio necessita di essere osservato; in che modo? Studiando e analizzando il processo produttivo che, necessariamente, dovrà essere interno, per inseguire il comportamento del materiale. Nel caso specifico, se si dovesse acquistare dall'esterno un acciaio ottenuto con la lavorazione a caldo e pertanto ricco di calamina, andrebbe a ridursi la percentuale di sicurezza del materiale usato per la componentistica del molino. Viceversa, internalizzando e impiegando il taglio laser, è possibile osservare a monte il comportamento del materiale - tracciandolo - e quindi aggiornando di frequente la qualità dell'acciaio. L'internalizzazione di un processo garantisce anche meno "intoppi" allo stesso: se ricco di calamina, l'acciaio manifesterebbe problemi con la saldatura automatica. Di contro, un materiale giunto dall'interno predisporrà un processo di saldatura corretto; e così con tutte le fasi successive: la piegatura robotizzata aiuterà l'ufficio tecnico, che comunque sarà sempre alla base del monitoraggio dell'intera filiera produttiva. Insomma, l'essere protagonisti del processo garantisce sicurezza e tracciabilità dell'oggetto nell'ottica di essere tecnologicamente indipendenti, pensare al futuro e garantire l'intera food safety.

L'intervento conclusivo della prima delle due giornate tecniche è stato affidato a Ivano Scandolara, responsabile montaggi e cantieri di Ocrim, che ha offerto ai partecipanti un'analisi approfondita sulle migliori tecniche per la costruzione dei fabbricati di un molino, entrando nel dettaglio dei pro e contro di determinate scelte. Così, se un molino in cemento armato ha un'ottima risposta alle vibrazioni delle macchine, offre un buon isolamento termico e ha una vita media molto lunga, per contro presenta elevati costi di realizzazione e scarsa resistenza ai sismi. Viceversa, un impianto realizzato interamente in carpenteria metallica, necessita di meno tempo per la realizzazione, ha costi ridotti ed è funzionale agli ambienti sismici. Tuttavia, avrà una scarsa resistenza al fuoco e una vita media inferiore perché più facilmente modificabile. Dalle analisi di Scandolara, la soluzione intermedia (cemento e acciaio) sembra essere quella con maggiori garanzie in termini di costi, tempi di realizzazione e durata. Anche in un ambito così complesso, dove i rischi di realizzazione sono elevati, l'idea di "Ocrim Made" va oltre il prodotto finito divenendo know how. Così, i clienti potranno ricevere suggerimenti sulle varie opzioni costruttive, consigli relativi ai dettagli tecnici indispensabili per una corretta progettazione, riduzione del numero di attori coinvolti e, di conseguenza, riduzione degli errori. Nonché, con un concreto risparmio in termini di costi e di tempo.

Dagli impianti al prodotto finale, in un'ottica di sostenibilità: le farine alternative

La seconda giornata tecnica ha visto, dopo l'introduzione dell'ingegner Antolini e la visione del nuovo video aziendale, l'intervento del sindaco di Cremona, Gianluca

Emanuele Bigna, production manager di Ocrim

Ivano Scandolara, responsabile montaggi e cantieri di Ocrim

COSA DEFINISCE QUALE FARINA USARE?

Galimberti, il quale ha voluto sottolineare due punti fondanti della strada intrapresa da Ocrim: innovazione e ricerca. La parola è quindi passata a Marco Galli, in azienda dal 1983 e oggi responsabile dell'ufficio tecnologico nonché della scuola di tecnologia molitoria Ocrim, che ha riflettuto sulla classificazione delle farine secondo la normativa italiana, confrontandola con quelle di alcuni Paesi esteri. Partendo da questa analisi ha poi tentato di rispondere a due ricorrenti domande: "Qual è la farina migliore?" e "Cosa significa farina 00?". A detta di Galli, è fondamentale mutare approccio quando si parla di farine, passando da quello "televisivo" a quello "scientifico". Questo perché non è la farina a "fare" il prodotto finale, quanto il contrario. Prendendo a esempio i noodles, Galli ha elencato quelli che sono parametri del prodotto finito (colore, consistenza, sapore) da tenere - insieme all'impasto utilizzato - in considerazione nel momento in cui si vorrà realizzare una farina ad hoc. Insomma, si analizza sempre un complesso di meccanismi che consentiranno poi di individuare il prodotto farina migliore per realizzare i noodles.

Del resto, la stessa cosa avviene per la pizza: quando si sente parlare di farina 00, ci si riferisce a un prodotto con un minimo di 9% di proteine e ceneri inferiori o uguali a 0,55. Tuttavia, è indispensabile abbinare una serie di attività reologiche per definire in modo univoco cosa sia una farina. Questo perché è il tipo di lavorazione che definisce cosa usare. Ogni prodotto ha dunque bisogno della propria farina, ed è assurdo dividere queste ultime in "buone" o "cattive"; piuttosto, è fondamentale imparare a definire le farine in base all'utilizzo. Per farlo, sono necessarie reologia e selezione di grani.

La seconda relazione della giornata tecnica è stata tenuta dal giovane Daniele Marani, vice direttore produzione del Molino di Clitunno (Pg). Questi, dopo aver presentato l'azienda di famiglia, ha passato in rassegna alcune delle farine di qualità che la realtà umbra realizza, certificate BRC e IFS in doppia A. Da sempre attenta alle materie prime, in particolare grani emiliani, l'azienda ha da poco introdotto - grazie al supporto fattivo di Ocrim - all'interno del proprio stabilimento la BioStoneMill, ossia due macine che permettono di realizzare farine particolari macinate a pietra, ricche di proteine, vitamine ecc. La particolarità del BioStoneMill è la presenza di un buratto piano che permette di realizzare anche una farina tipo 0 macinata a pietra, oltre a quelle integrale e di tipo 1.

Se tale case history è stato un esempio di come sia possibile coniugare tradizione e innovazione, il focus sulle farine gluten-free grazie all'intervento della dottoressa Simona Digiuni, responsabile ricerca e sviluppo tecnologico Ocrim, ha rappresentato la modalità con cui l'innovazione segua l'obiettivo di migliorare la vita dei consumatori finali. Oggi, infatti, il numero di persone che per molteplici motivi non possono consumare prodotti con glutine, è sempre maggiore. La domanda che si è posta Digiuni è, allora, come (e se) sia possibile sostituire tale matrice proteica con altri elementi. La stessa ha comunque voluto ribadire un aspetto fondamentale: nel chicco di grano il glutine è assente. Questo infatti si forma quando si aggiungono acqua ed energia, ovvero quando si impasta. Ma allora, occorrerà impiegare matrici proteiche alternative che

I relatori della giornata tecnica di sabato 23 settembre: da sinistra, Marco Galli, Daniele Marani, Simona Digiuni, Elisa Menchetti, Costanza Jucker

permettano all'impasto di avere una determinata elasticità. L'impiego di farine di riso, di mais, di sorgo ecc., al pari dell'aggiunta di proteine animali e altri elementi non ha ovviato al problema, non dando adeguata struttura ai prodotti finali. L'odierna soluzione è quella dell'uso di additivi, come gli idrocolloidi che aumentano la viscosità e mantengono in sospensione nell'impasto le bolle di CO_2: dalla gomma di xantano all'idrossipropilmetilcellulosa, per esempio. In alternativa, conclude Digiuni, possono essere effettuate delle modifiche di tipo enzimatico che vanno dunque a migliorare le caratteristiche reologiche della farina.

Se l'alternativa al glutine è un argomento alquanto dibattuto, altrettanto lo sono le farine alternative a base di legumi e a base di insetti, temi su cui si sono focalizzati gli interventi delle due relatrici finali della giornata tecnica: la dottoressa Elisa Menchetti, responsabile qualità presso il Pastificio Fabianelli di Castiglion Fiorentino, e la professoressa Costanza Jucker, associato in entomologia agraria presso il DeFENS (Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente) dell'Università degli Studi di Milano.

Come noto, i legumi hanno molteplici benefici nutrizionali per l'uomo e rivestono un importante ruolo economico come fonte di reddito per gli agricoltori, ha affermato Menchetti. Inoltre, la rusticità della cultura permette la coltivazione anche in terreni difficili da coltivare e riduce l'erosione. Va da sé, dunque, che i prodotti che ne derivano (farina in primis, quindi pasta) possono rappresentare un'eccellente alternativa ai prodotti a base di cereali e di questo se ne sta accorgendo da tempo anche l'economia. Infatti, si profila un netto ampliamento del mercato globale delle farine di legumi che supererà i 44,8 miliardi di dollari entro il 2029 rispetto ai 16,44 miliardi di dollari del 2020.

Ora, se i legumi e i prodotti da essi derivati sono ormai comuni nelle dispense e nelle tavole degli italiani, ancora qualche ritrosia permane quando si parla di farina di insetti. Dell'argomento, sfatando anche qualche luogo comune, ne ha trattato la professoressa Jucker la quale, dopo aver evidenziato l'importanza degli insetti come fonte di proteine alternative, si è soffermata sull'attuale legislazione riguardante l'uso nell'alimentazione che comprende già quattro specie autorizzate per il consumo umano.

Anche in questo caso, si è riflettuto su quello che sarà lo scenario prossimo venturo: dall'ampio sviluppo dei novel food, tra cui anche le farine a base di insetti, con una stima di 8 miliardi di dollari del mercato mondiale degli insetti commestibili entro il 2030; ai potenziali benefici per l'ambiente. Con all'allevamento di insetti, infatti, la CO_2 prodotta è nettamente inferiore rispetto agli allevamenti bovini e avicoli. Non va infine dimenticato che l'impiego di queste "materie prime" per la realizzazione di farine, su cui comunque e naturalmente vi sono sia pro sia contro, potrebbe rappresentare una risposta concreta per sfamare nove miliardi di persone.

A margine delle conferenze

L'evento "Grano, farine e…" non è stato caratterizzato solo dalle due giornate tecniche. A margine della prima, infatti,

La consegna degli OP-prize. Secondo da sinistra, Sergio Antolini

si è tenuto un light lunch all'interno degli stabilimenti della Paglierini, al termine del quale è seguita una visita dei vari dipartimenti. Ma soprattutto, la serata ha avuto il suo momento conviviale, con una cena nella splendida cornice del Castello Marcosanti, di Poggio Berni, sulle colline di Rimini. Sabato 23, invece, al termine del dibattito seguito alle relazioni, il presidente di Ocrim, Sergio Antolini, ha consegnato i primi OP-prize, un premio (con le sembianze del burattino Pinocchio) che, a partire da quest'anno, viene consegnato ad alcuni dipendenti che si sono distinti per qualche nobile o naturale motivo, come l'impegno nel lavoro, tanto quanto la giovane età. La consegna dei premi è stata impreziosita da un discorso del presidente Antolini in cui è stato menzionato e citato uno degli illuminati più perseguitati della storia, Galileo Glilei, in relazione a un tema complesso e arterioso come quello della comunicazione. La premiazione ha fatto da preambolo ad altri importanti momenti conviviali, cui hanno partecipato, oltre alla redazione di "Molini d'Italia", anche i rappresentanti di importanti testate giornalistiche estere. Questo a significare certamente la forte risonanza dell'evento, nonché la sinergica volontà di tre delle riviste presenti - "Milling and Grain" con Darren Parris e "Cultura Molinera" con Lucinda Berenice Castro - di creare un gruppo di lavoro del settore molitorio.

La Redazione