

Alberto Antolini, a.d. di Ocrim

«Non esiste la farina perfetta: noi garantiamo la migliore»

«There is nothing like perfect flour but we guarantee the best»

🇬🇧 ENGLISH SUMMARY

«All our competitors are able to build milling plants. However, with our solutions, we are able to guarantee the best product you can ever get based on the available raw material». **Alberto Antolini**, the Ceo of Ocrim, speaks frankly at the seventh Corporate Open Day edition. The event, known as “**Wheat, flour, and...**”, took place in Cortona, Italy, last September. It is the annual event meant to promote the *modus operandi* and the creativity of Ocrim, leader in the manufacturing of cere-

al processing plants. It is dedicated to clients, partners, friends and representatives of the industrial, academic and political scene.

«Among the elements that characterize us - explains Antolini - there is attention to quality and **the relationship with the customer**. We are not just suppliers, we are partners».

«Even with our employees - says the Vice-President of Ocrim, **Sergio Antolini** - we wanted to build a united team that works hard with creativity». This explains the success

of some proposals from Ocrim, which are the result of a typical Italian innovation spirit, like the diamond grinding wheel meant for de-corticators.

The Open Day took place in Tuscany, hosted by **Bonifiche Ferraresi**, one of the Italian leading agri-food companies that has been partner of Ocrim since last year.

«A strategic alliance - says **Alberto Antolini** - for it gives us the opportunity to control the raw material that will be processed later on



FOCUS SULL'OPEN DAY "GRANO, FARINA E..."

FOCUS ON THE OPEN DAY
"WHEAT, FLOUR AND..."



di **Delia Maria Sebelin**

«**T**utti i nostri competitor sono in grado di costruire impianti di macinazione. Ma noi, con le nostre soluzioni, possiamo garantire il miglior prodotto possibile in base alla materia prima che viene utilizzata».

Parla chiaro l'**amministratore delegato di Ocrim, Alberto Antolini**, alla settima edizione dell'Open Day aziendale noto come "Grano, farina, e...", che si è svolto a Cortona, vicino ad Arezzo, lo scorso settembre. È l'appuntamento annuale per presentare il *modus operandi* e la creatività di Ocrim, impresa specializzata nella costruzione di impianti per la lavorazione dei cereali. È dedicato ai clienti, ai partner, agli amici e alle personalità del mondo industriale, accademico e politico per far conoscere questa realtà imprenditoriale che, da quando è condotta dalla famiglia Antolini, sembra lanciata verso un futuro di successo.

«Nel 2009, quando sono arrivato in Ocrim - ricorda il Ceo - ho lanciato una sfida ai miei collaboratori: "Se dovessi costruire un molino, non so se oggi mi affiderei a voi. Voglio che, in po-



Da sinistra: il vicepresidente di Ocrim, Sergio Antolini, con il fratello e amministratore delegato di Ocrim, Alberto Antolini

in our plants». Antolini explains: «Our machines shall be able to always obtain the best out of the original product that is never a standard product. The grain is **never the same**, it has got different characteristics according to the year, the place of production and so on and so forth. From low quality wheat, even the best milling expert will not obtain excellent flour. However, we can help him produce **the best possible flour** with the flour that is available for him. It is pretty

clear that this goal can be reached only if we know what is upstream the supply chain. That is where the partnership with the company from Ferrara started».

Speaking of which, **Federico Vecchioni**, Ceo of *Bonifiche Ferraresi*, says: «Thank to this partnership, Ocrim joins a project that is aiming at creating a large production platform, both in terms of hectares and production control».

The three-day event covered celebrations of the results achieved by

Ocrim, along with a conference and speeches by milling experts. **Lutz Popper** (*Mühlchemie*) gave an overview of the main substances used to improve flour performance; **Fabio Vuoto**, from Ocrim, focused on plant solutions meant to adjust the quantity of ingredients to be added to flours. **Marco Galli** (Ocrim) showed the latest innovations to control flour and semolina contaminations by Ocrim; finally, Stefano Mazzini (Ocrim) presented **BioStoneMill** for stone milling.

RADIS



I relatori del convegno: da sinistra, Lutz Popper (Mühlenchemie), Stefano Mazzini e Fabio Vuoto (Ocrim)

co tempo, riusciate a convincermi del contrario. Sono certo che lavorando duramente e in sinergia ciò sarà possibile. E se sarò io per primo a preferire Ocrim, vi assicuro che i nostri potenziali clienti non avranno dubbi». Sotto la leadership degli Antolini i risultati sono arrivati. L'azienda, che sin dalle origini realizza impianti in ogni angolo del mondo, grazie a nuove strategie industriali e commerciali sta ora ottenendo importanti riconoscimenti anche in mercati come l'Europa dove, pur essendo già conosciuta, non era ancora riuscita ad emergere in maniera costante e con il giusto rilievo.

«Tra gli elementi che ci caratterizzano - chiarisce Antolini - l'attenzione alla qualità e il rapporto con il cliente sono fondamentali. Le nostre macchine sono performanti, efficienti e durevoli nel tempo. Si distinguono perché Italian Made, non semplicemente made in Italy. Un prodotto fatto in Italia è made in Italy, ma se, oltre a nascere fisicamente nel nostro Paese, è concepito, progettato e realizzato con passione e spirito d'iniziativa, allora è Italian Made. Le Ferrari, per esempio, sono Italian Made. E lo sono anche le nostre macchine». Si spiega così la presenza di alcuni importanti imprenditori del settore molitorio presenti a Cortona, interessati a conoscere le proposte di Ocrim.

«Se, come dicono, l'ingegno nasce dalla pazzia - chiosa scherzosamente Alberto Antolini - io talvolta mi sento un po' matto. E mi diverto moltissimo a sperimentare nuove idee.

Credo che questa vivacità intellettuale influenzi positivamente anche i miei collaboratori».

Carisma e intraprendenza sono caratteristiche che appartengono agli Antolini, all'a.d. Alberto come a **Sergio, vicepresidente di Ocrim**. «Non solo tra noi fratelli, ma anche con i nostri dipendenti - conferma quest'ultimo - abbiamo voluto creare una squadra compatta, coesa, che lavora sodo ma anche con inventiva».

E creatività e immaginazione hanno firmato l'Open Day 2017 con la proiezione del trailer "Gente Matta": protagonisti, i dipendenti, dal tornitore al progettista, dall'impiegato al tecnico. Sono stati filmati a loro insaputa, sul posto di lavoro, e le immagini monta-

te al ritmo di "Gente Matta", la canzone della commedia teatrale degli anni Sessanta con Marcello Mastroianni e Delia Scala.

«Ciò che contraddistingue l'azienda è l'attenzione al cliente - aggiunge il vicepresidente di Ocrim - Non siamo semplici fornitori ma collaboratori. Il nostro rapporto con chi ci dà fiducia non finisce alla consegna dell'impianto ma continua, cresce e si rafforza nel tempo. Tra i nostri punti di forza, infatti, c'è la sezione Customer Service, formata da personale qualificato per rispondere alle esigenze del cliente in ogni contesto e in ogni momento. Con noi si fa parte di una famiglia, la famiglia Ocrim». Ed è già in cantiere una location dedicata agli ospiti che si recheranno a Cremona. «Sarà un posto elegante, ricco di storia e pieno di calore e affetto, in cui sarà facile sentirsi coccolati come a casa: home Ocrim, "hO". Perché vogliamo che chi si affida a noi si senta accolto e compreso... come a casa».



L'a.d. di Bonifiche Ferraresi, Federico Vecchioni

La sinergia con Bonifiche Ferraresi

Far sentire il cliente "come a casa" rientra, quindi, tra le mission di Ocrim. Eppure quest'anno, per la prima volta, l'Open Day non si è svolto a Cremona ma in Toscana, ospite di Bonifiche Ferraresi, tra le maggiori aziende agroalimentari italiane e partner di Ocrim. La società conta un patrimonio di circa 6.500 ettari e si afferma come primo proprietario terriero in Italia. I suoi campi sono destinati

TECHNOBINS



Un momento del convegno: diverse le domande rivolte ai relatori. Qui, il tecnico mugnaio Antim, Maurizio Monti



Il direttore Ufficio Tecnologico di Ocrim, Marco Galli

QUELLA CON BONIFICHE FERRARESI È UN'ALLEANZA STRATEGICA

alle coltivazioni di riso, mais, grano duro e tenero, orzo, barbabietole da zucchero, erba medica, girasole, soia, orticole, piante officinali e frutta.

«Un'alleanza strategica, quella con Bonifiche Ferraresi - sostiene Alberto Antolini - perché ci dà la possibilità di monitorare la materia prima che poi verrà lavorata negli impianti di nostra produzione». E chiarisce: «Le nostre macchine devono essere in grado di ottenere sempre il meglio da una materia prima che non è mai standard, non è mai uguale, che presenta caratteristiche diverse a seconda delle annate e dei luoghi di produzione. Da un grano di scarsa qualità anche il miglior tecnico mugnaio non potrà mai ottenere una buona farina. Noi, però, possiamo aiutarlo a produrre la miglior farina possibile con la materia prima di cui dispone. Ovvio che ciò è fattibile solo se si conosce quello che nella filiera è a monte della trasformazione. Da qui nasce la partnership con Bonifiche Ferraresi». In merito, l'**amministratore delegato di Bonifiche Ferraresi, Federico Vecchioni**, aggiunge: «Come azienda quotata in Borsa abbiamo investito passando dalla sola produzione e

commercializzazione di commodity, anche a quella destinata allo scaffale, al consumo alimentare, controllando tutte le fasi della filiera: dal processo produttivo alla trasformazione, fino alla distribuzione. Da una logica di prodotto venduto sfuso, siamo approdati a un'offerta che viene trasformata per arrivare sulle tavole degli italiani». E in questo contesto si inserisce Ocrim, entrata un anno fa nell'aumento di capitale che Bonifiche Ferraresi ha varato per il piano industriale. «Ocrim ha scelto di investire nella nostra società per quanto riguarda la filiera cerealicola - conferma Vecchioni - Come sostiene Alberto Antolini, non si può "sganciare" la parte della lavorazione del grano da quella della sua produzione. Attraverso questa partnership, Ocrim entra a

far parte di un progetto che mira a realizzare una grande base produttiva sia in termini di ettari che di controllo delle produzioni. Questa è la strategia più trasparente e industrialmente più solida per garantire la qualità delle produzioni, perché il collegamento con l'agricoltura migliora anche la tecnologia nel settore della trasformazione». Nonostante l'edizione 2017 di "Grano, farina, e..." si sia tenuta lontano da Cremona, Ocrim ha comunque fatto entrare in azienda gli ospiti dell'evento con una soluzione all'avanguardia: la rappresentazione virtuale di un suo laminatoio. L'utente, indossando una visiera 3D e "armato" di una specie di joystick, si è trovato proiettato in una sala in cui ha potuto aprire i cassetti di un laminatoio Ocrim, "spogliarlo" per vedere come girano



Da sinistra: Sergio Antolini con Flavio Zambelli (Eurafrigue), Andrea Valente (Molino Nova), Lorenzo Cavalli (Antim) e Marino Colcone (Ocrim)

TECNOGRAIN

i rulli e mettere persino la testa in mezzo alla farina. Questa soluzione, ovviamente, va oltre il gioco: «In futuro - spiega il **direttore Ufficio Tecnologico di Ocrim, Marco Galli** - la realtà virtuale sarà utile per la messa a punto di un progetto mirato a simulare l'inserimento di una macchina all'interno di un impianto già in essere e per il training».

Esperti a confronto

La tre giorni ha affiancato alla parte celebrativa una sessione congressuale, con interventi di esperti del mondo molitorio. **Lutz Popper**, della sezione Ricerca & Sviluppo di **Mühlenchemie**, ha offerto una panoramica sulle principali sostanze utilizzate per migliorare la performance delle farine (additivi, enzimi) e ha indicato i pro e i contro che possono derivare dall'utilizzo di agenti ossidanti già noti come l'acido ascorbico, a quelli meno noti ma in voga all'estero (perossido di calcio, azodicarbonamide).

La sua relazione è servita anche per introdurre il secondo argomento, curato da **Fabio Vuoto di Ocrim**, che ha riguardato le soluzioni impiantistiche e i macchinari che l'azienda produce per trattare il dosaggio degli ingredienti da aggiungere alle farine sia in molino, durante la loro raccolta, sia nelle linee di miscela per la produzione di farine "speciali" già



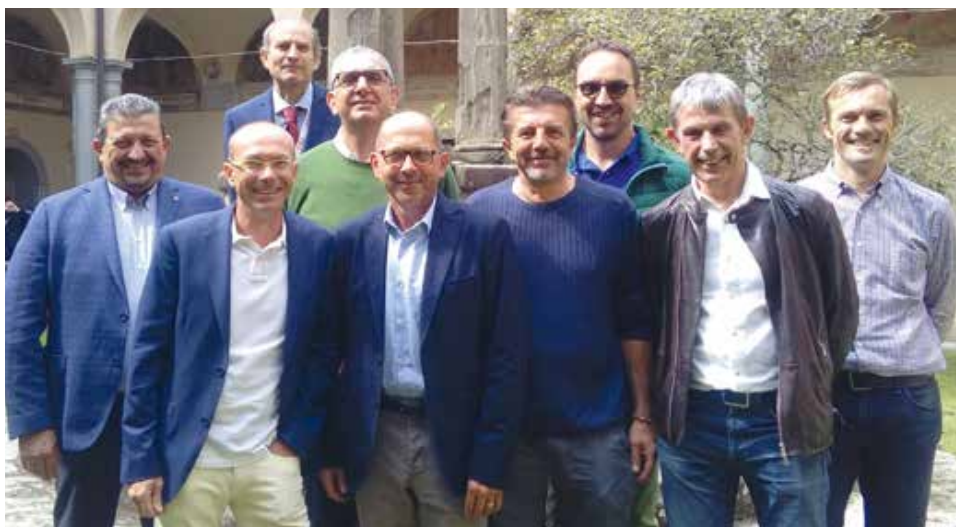
L'evento ha ottenuto anche un importante eco internazionale: qui, Alberto Antolini è intervistato da Roger Gilbert di Milling & Grain

pronte per i diversi impieghi finali. Ha distinto tra sistemi per l'aggiunta di macro ingredienti (glutine, enzimi, zucchero) e micro ingredienti (vitamine, enzimi, miglioranti), poiché sostanze diverse richiedono lavorazioni diverse e, quindi, soluzioni *ad hoc*. Ocrim produce dispositivi per il dosaggio volumetrico, a perdita di peso e a batches.

Il direttore **Ufficio Tecnologico di Ocrim, Marco Galli**, ha invece incentrato il suo intervento sulle ultime soluzioni per combattere le contaminazioni nelle farine e nelle semole causate da cariche batteriche o da muffe. A tal riguardo, Ocrim sta mettendo a punto un nuovo modello di spellatrice ("SHE", una spazzo-

la ad alta efficienza) caratterizzata da un mantello poligonale e da fasce diamantate abrasive. La macchina, da posizionare in seconda pulitura, evita la completa decorticazione del grano tenero e potrà essere installata anche in impianti già esistenti. Inoltre, Ocrim costruisce stacci contenenti un composto antimicrobico che contrasta la formazione di muffe e batteri all'interno dei plansifters, che possono sostituire quelli preesistenti in macchine di qualsiasi marca e modello.

A conclusione, il **direttore commerciale di Ocrim, Stefano Mazzini**, ha presentato BioStoneMill, macchina dedicata alla macinazione a pietra. «Questa tecnica non potrà mai sostituire la lavorazione a cilindri - precisa - ma presenta alcuni vantaggi che potrebbero essere utili per ampliare la gamma dell'offerta e incrementare il fatturato. È versatile, in quanto si possono macinare più cereali, e consente di ottenere farine dal sapore antico e con un elevato valore nutrizionale, oggi molto richieste dal mercato». BioStoneMill è in grado di macinare dal grano al riso e dai legumi alle spezie, e di produrre una farina a tutto corpo o semi integrale. È integrabile nel ciclo produttivo di qualsiasi impianto e risulta ideale per una filiera corta.



Alcuni tecnici dell'Arte bianca presenti al convegno. Da sinistra, in primo piano: Lorenzo Cavalli, Valter Monticone, Maurizio Monti, Jean Louis Coulon; alle loro spalle, dall'alto a sinistra: Moreno Marani, Marco Galli, Massimo Zorzetto, Gianluca Panzin e Giuseppe Botti

Delia Maria Sebelin