



convegni

Ocrim: ritorna l'appuntamento annuale di "Grano, farina, e..."

Dopo 3 anni di attesa, **Ocrim** riparte con "Grano, farina, e...", incontro finalizzato ad approfondire tematiche di attualità e rilevanza per gli operatori del settore, presso la sede del porto canale dell'azienda, è stata allestita una sala conferenza dall'alto profilo tecnologico.

Il risparmio energetico nel settore molitorio

Dopo i saluti di **Alberto** e **Sergio Antolini**, rispettivamente amministratore delegato e presidente di Ocrim, sono intervenuti **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti e **Federico Vecchioni**, amministratore delegato di Bonifiche Ferraresi, per poi dare il via alla conferenza tecnica, in cui è stato presentato un progetto di massimizzazione della produttività ed efficienza su un impianto molitorio, integrato con gli ultimi aspetti in termini di risparmio energetico, moderato dal direttore commerciale **Stefano Mazzini**, che ha visto protagonisti **Simone Pedrini**, responsabile dipartimento meccanico, **Paolo Molinari**, responsabile dipartimento elettrico e automazione, e **Marco Galli**, direttore dipartimento tecnologico.

"Nel prossimo anno il costo dell'energia si attesterà su livelli più alti con costi maggiori di gestione", afferma Pedrini. Un aspetto indicato dagli esperti riguarda l'andare a rimuovere dai laminatoi il sistema pneumatico di ingaggio e disingaggio dei rulli, influenzando quindi energeticamente sull'impianto di distribuzione dell'aria del molino. "Togliere un sistema pneumatico da un certo numero di macchine va ad alleggerire il carico, la richiesta verso i compressori e la conseguente richiesta dei compressori verso la rete elettrica", prosegue Pedrini. Un ultimo aspetto, sempre nel campo dell'operato degli ausiliari, è quello di avere un'automazione di controllo centralizzata, per diminuire la richiesta energetica di ogni singolo laminatoio e, quindi, nel lungo periodo avere un ritorno interessante. Molinari invece ha fatto riflettere su un quesito cruciale: "Come risparmiare energia all'interno di un processo di produzione senza andare a penalizzare le performance?". Risulta fondamentale avere un buon grado di manutenzione svolta da personale qualificato, controllare periodicamente lo stato delle connessioni elettriche,



al fine di evitare l'insorgere di guasti, e soprattutto mantenere pulito ed aerato il comparto di quadristica e gli ambienti che lo ospitano, svolgendo un ricambio periodico di filtri, per evitare che ci sia inquinamento di sostanze all'interno dei quadri, che possono aumentare il surriscaldamento dei componenti o eventuali cortocircuiti.

Un altro aspetto è lo sfruttamento dell'autoregolazione di alcuni processi: tramite il PLC, sistema di automazione centralizzato, l'operatore imposta una prestazione attesa e l'impianto di automazione regola in *real time* il comportamento, così da sfruttare le effettive prestazioni richieste dalla produzione in quel momento e non avere dispersione di energie inutili.

Inoltre, Ocrim ha sviluppato negli ultimi impianti un sistema di illuminazione completamente domotico: il tutto fa capo al PLC dove, tramite un pannello di controllo, è possibile gestire lo stato dell'illuminazione. Nelle aree comuni, invece, sono stati installati sensori intelligenti di presenza persona, affinché mantengano l'impianto di illuminazione acceso solo per il tempo necessario.

L'azienda dispone anche di un sistema gestionale che raccoglie tutti i dati di produzione, tra i quali anche il consumo energetico, utile per capire quanto si sta consumando. Una volta ottenuto il report, si possono sfruttare le logiche avanzate dell'automazione *home made* Ocrim @mill per ottenere una pacificazione automatica intelligente che incroci



A. Antolini, F. Vecchioni, E. Prandini, S. Antolini.



S. Mazzini, S. Pedrini, P. Molinari, M. Galli.

i target di produttività e risparmio energetico.

Un'altra significativa funzione per tenere sotto controllo i costi energetici è quello di impostare una soglia di consumo dell'intero impianto e, una volta superata, per un periodo di tempo, il sistema suggerisce quali sono i processi non prioritari che possono essere sospesi in quel momento, affinché si possa rientrare nel consumo energetico stabilito.

Dopo avere accennato le numerose soluzioni che possono essere adottate per contrastare il consumo di energia, Marco Galli afferma che: "Non esiste solo una soluzione, ma diverse soluzioni, quindi sta all'operatore del molino identificare dove andare a mettere le mani. È importante il confronto tra chi fornisce un impianto e chi lo conduce, perché è quello

che serve per arrivare ad un risultato. Sono i dettagli del quotidiano che portano ad avere dei benefici dal punto di vista dell'*energy saving*".

Ieri, oggi... e domani - I cambiamenti dell'alimentazione

La seconda giornata tecnica si è aperta con la conferenza "Ieri, oggi... e domani - I cambiamenti nella nostra alimentazione", moderata da **Anna Buffa**, *food entertainer*, incentrata sull'alimentazione nei suoi vari aspetti, sia dal punto di vista economico e sociale che psicologico, e sulla biodiversità.

Prima dell'intervento dei relatori, **Gianluca Galimberti**, sindaco di Cremona, ha voluto salutare tutta la platea e ricordare quanto Ocrim sia "amica" della città



di Cremona e punto di riferimento per le altre realtà e associazioni del territorio. È stata quindi la volta della prof.ssa **Guendalina Graffigna**, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, che ha analizzato tutti quei comportamenti irrazionali che portano a determinate scelte, soprattutto quando ci si trova davanti allo scaffale di un supermercato. Oggi il consumatore è attento al benessere animale, predilige prodotti arricchiti di vitamine o, più in generale, di ingredienti che diano una maggiore performance del prodotto, soprattutto rispetto al sistema immunitario. Inoltre, non si è più attratti tanto dalle offerte light, quanto da quelle *veg* e senza lattosio, anche se soltanto il 3% di chi sceglie il *lactose free* ha una prescrizione medica. Interes-

sante è anche la crescita del principio del piacere, un criterio fondamentale che se la gioca con salute e naturalezza. Infine, il prezzo è ritornato all'attenzione dei consumatori, che cercano sempre di più le offerte: la popolazione è impoverita, ma è anche vero che è in crescita l'insicurezza rispetto al mantenimento del proprio benessere economico. Ricollegandosi al discorso di Graffigna, il prof. **Stefano Boccaletti**, del Dipartimento di Economia Agro-Alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, specifica: "Oggi il consumatore vuole alimenti sempre più complessi, ma con un prezzo non in aumento. Cambia la sensibilità nei confronti di ambiente, animali, sicurezza alimentare... e tutto ciò dà un impulso importante alla *supply chain* agroalimentare verso i cambiamenti che il consumatore



G. Galimberti, G. Graffigna, S. Boccaletti, E. Fornari, L. Morelli, A. Buffa.

richiede". Quando un'azienda produce un alimento nuovo ha la possibilità di far percepire al consumatore tale novità e, soprattutto, ha la possibilità di uscire dall'arena competitiva, cioè di imporre un prezzo più alto rispetto ai concorrenti, perché "il prezzo riflette la disponibilità a pagare del consumatore e la disponibilità a pagare riflette la soddisfazione che egli ottiene".

Il prof. **Edoardo Fornari**, anch'egli del Dipartimento di Economia Agro-Aliimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, ha valutato invece di spiegare l'impatto della globalizzazione nelle tendenze alimentari che, oggi più che mai, si sta affermando a livello internazionale in tutti gli ambiti, perché ci sono variabili che spingono sul fronte sia della domanda che dell'offerta, come la mobilità delle persone, la digitalizzazione di massa, i trend globali... Utilizzando la citazione di Franz Kafka "nella lotta tra te e il mondo stai dalla parte del mondo", egli fa comprendere che, se ci sono tendenze che stanno emergendo, le forze sono sia da domanda che da offerta, quindi conviene cercare di adeguarsi e adattare le proprie strategie in proposito.

Con il prof. **Lorenzo Morelli** del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, si è cercato di capire le ragioni per cui i non celiaci adottino una dieta priva di glutine. È emerso che si tratta di motivazioni per lo più legate ai social media, legate all'ambito del percepito, ma non del reale. Ad esempio, una delle più "forti" e scorrette è che la dieta gluten-free contribuisca al dimagrimento. Ma cosa ne pensano i medici? Secondo gli esperti tali diete non dovrebbero essere incoraggiate presso

coloro che non ne hanno bisogno, perché si può incorrere in complicazioni fisiche e psico-sociali. Inoltre, diversi studi hanno dimostrato che adottare una dieta celiaca per un lungo periodo, da parte di persone non affette dalla malattia, aumenta il rischio di attacchi cardiaci. Questo è dovuto probabilmente a tutto ciò che si deve aggiungere agli alimenti per ottenere la stessa reologia, consistenza, palatabilità...

A conclusione delle due giornate tecniche, Marco Galli ha affrontato il tema del rapporto tra biodiversità e tecnologia. Il mantenimento della biodiversità offre l'opportunità di preservare le condizioni naturali dei raccolti, potenziali benefici per gli agricoltori, la riscoperta di tanti cibi che non si credeva neanche più che esistessero, la soddisfazione di una domanda di mercato. E ci sono anche tante sfide, come i rischi sulla salubrità del prodotto, la richiesta di una conoscenza maggiore, sia a livello agricolo che di processo, i costi di produzione che aumentano e le rese in campo e nel mulino che diminuiscono. Ocrim si impegna ad offrire delle soluzioni per prevenire questi rischi e, tramite la tecnologia, di dimostrare che è possibile rispettare l'ambiente e la biodiversità, garantendo un accesso sicuro e costante al cibo per tutti.

Sono stati due giorni ricchi anche di eventi culturali e conviviali, resi ancora più interessanti dalla presenza di ospiti provenienti da tutto il mondo. Forte presenza che rappresenta la conferma di un eccellente lavoro, che non riguarda solo l'organizzazione di "Grano, farina e...", ma racconta che le scelte e le decisioni prese da Ocrim in tutto questo tempo hanno dato preziosi frutti.

Federica Diaferio

