

L'EVENTO

Sergio e Alberto Antolini, insieme a Federico Vecchioni hanno annunciato il completamento del primo molino del complesso ideato, progettato e realizzato da Ocrim insieme a Bonifiche Ferraresi



In alto, l'esterno e l'interno del Milling Hub  
[Cristian Chioldelli]

CON UNA CAPACITÀ DI 150 TONNELLATE AL GIORNO, È DESTINATO ALLA MACINAZIONE DI GRANO DURO

# Milling Hub ha "acceso i motori"

Completamente automatizzato: tutte le fasi della lavorazione gestite da un tablet

Milling Hub ha preso vita: è stato completato il primo molino del complesso ideato, progettato e realizzato da Ocrim insieme a Bonifiche Ferraresi. Il molino da 150 T/24h, destinato alla macinazione di grano duro per la produzione di semola per pastificazione, garantisce tracciabilità e controllo all'origine della filiera. Lunedì 19 luglio, Sergio Antolini (Presidente di Ocrim), Alberto Antolini (CEO Ocrim) e Federico Vecchioni (CEO Bonifiche Ferraresi) hanno illustrato nel dettaglio le prospettive di questo straordinario progetto.

di Stefano Frati

«**O**ra il primo impianto è attivo, il secondo in approntamento. Due dei dieci impianti previsti sono dedicati alla macinazione di grani

biologici, antichi e moderni; altri sono ad uso esclusivo dei clienti dell'industria alimentare che godranno di tutte le competenze tecniche e tecnologiche per ottenere prodotti certificati, tracciabili e di alta qualità. A Bonifiche Ferraresi il compito di fornire la materia prima, ad Ocrim è affidato il know how, la gestione tecnica ed operativa. Frumento per farine, pane o semola per pane e pasta: si tratta di un trionfo inscindibile, l'asse portante della cultura occidentale». Queste le parole di Sergio Antolini, ascoltate lunedì scorso durante la presentazione del nuovo traguardo tagliato da Ocrim: Milling Hub, il primo molino del complesso molitorio ideato, progettato e realizzato dalle "Officine Cremonesi Impianti Molini" e Bonifiche Ferraresi, azienda agricola e agroalimentare fondata nel 1871. Il neonato mulino, in grado di macinare 150 tonnellate al giorno, è destinato alla raffinazione di grano duro per la produzione di semola per pastificazione, garantendo tracciabilità e controllo della filiera. L'intervista al top management delle due aziende è stata affidata a Nicola Riboldi, ingegnere meccanico del nuovo ufficio macchine. «Il progetto Milling Hub - commenta l'ingegner Alberto Antolini - nasce in stretto collegamento con la parte agricola fornita da BF ed è sviluppato attorno a dieci moduli (ciascuno con una capacità di da 150 tonnellate), dislocati su 3mila metri quadrati di superficie. Uno di essi è destinato esclusivamente al Pastificio Ghigi, società controllata del gruppo Bonifiche Ferraresi»

**Il Milling Hub si dimostra anche un grande contenitore di competenze. Qual è stato l'apporto progettuale che Bonifiche Ferraresi ha dato a questo progetto?**

(Federico Vecchioni): «La progettualità della filiera cerealicola fortemente integrata con la produzione, la trasformazione e la distribuzione fino al consumatore, ha visto da subito un denominatore comune fra BF e Ocrim. Abbiamo concordato sul fatto che in Italia ci fossero tutte le condizioni per realizzare ciò che fino a quel momento non era stato ancora realizzato. Non solo una partnership societaria, dunque, ma un'integrazione di competenze, grandissima specializzazione e presidio della filiera, in tutti i suoi passaggi. Il comparto molitorio italiano ha vissuto negli ultimi anni momenti di alti e bassi, ma la possibilità di poter contare

su un leader di settore come Ocrim ha presentato una opportunità che oggi si trasforma in un primo passo di un cammino assieme».

A Marco Galli, responsabile tecnologico di Ocrim, è affidato il compito di parlare delle caratteristiche più importanti del nuovo impianto. La prima è senza alcun dubbio l'automazione: «Tramite questo tablet - spiega Galli - si ha il controllo di tutte le funzioni, consentendoci di gestire ogni fase della lavorazione. L'intero sistema è pensato per lavorare senza personale: grazie ai sensori e a diverse apparecchiature connesse in remoto, sviluppate ad hoc, il monitoraggio può avvenire sia in quantità sia in qualità. Questo obiettivo viene raggiunto attraverso l'impiego di pochi dispositivi, utili anche per la gestione delle ricette e la messa a punto delle regolazioni meccaniche. Da un punto di vista tecnologico abbiamo due caratteristiche fondamentali: la flessibilità - produrre più prodotti finiti contemporaneamente - e la possibilità di effettuare cambiamenti con modalità molto semplici. La decorticazione, ad esempio, può lavorare sia in serie che in parallelo».

**Si dice sempre più spesso che l'automazione porterà all'eliminazione della figura del mugnaio. È vero?**

«Penso che il lavoro del mugnaio non verrà mai sostituito. Sono altrettanto convinto che questa figura professionale, dovrà abbracciare l'inevitabilità di questi cambiamenti. Il mugnaio deve accettare questa sfida, cogliendola non come un ostacolo ma come occasione per sviluppare e spostare la propria esperienza. Solo così potrà impiegare le proprie competenze e migliorare il flusso delle informazioni, integrando il proprio lavoro con i vantaggi e la velocità consentite dall'elettronica. Per far funzionare un mulino e regolare i prodotti, però, l'azione dell'uomo sarà sempre fondamentale».

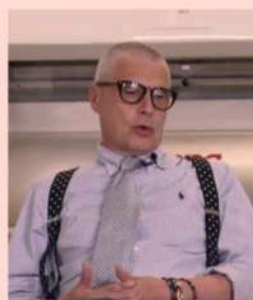
**Quale sarà il futuro prossimo di questa struttura?**

(Sergio Antolini): «Il nostro progetto è quello di offrire al mercato una unità operativa disegnata sui diagrammi richiesti dal cliente, al quale non saranno richiesti costi

di investimento, di personale e di manutenzione. Disporrà, inoltre, della totale tracciabilità del prodotto finale».

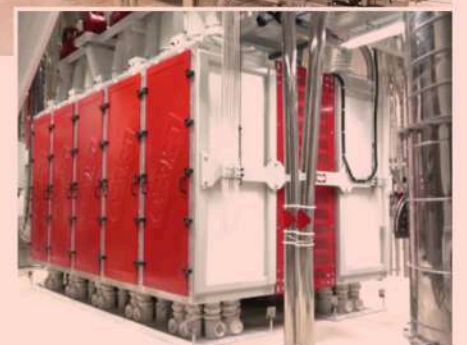
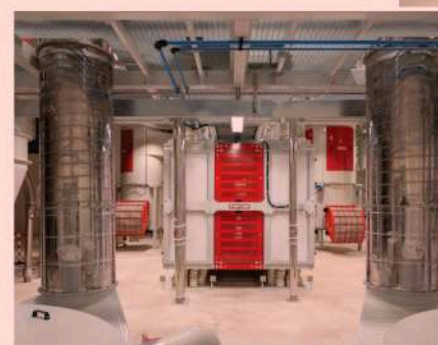
**Riuscirà il Milling Hub a soddisfare le richieste del cliente, sempre più informato ed esigente?**

(Federico Vecchioni): «Ci riuscirà attraverso l'alta specializzazione. Questo primo passo



Dall'alto, Sergio e Alberto Antolini, Marco Galli, Nicola Riboldi e Federico Vecchioni

A fianco, alcune spettacolari immagini dell'interno del Milling Hub  
[Cristiano Chioldelli]



**NOME**  
Milling Hub

**CHE COS'È**

Complesso molitorio ideato, progettato e realizzato da Ocrim insieme a Bonifiche Ferraresi.

- Il primo molino completato ha una capacità di 150 T/24h: è atto alla macinazione di grano duro per la produzione di semola per pastificazione, garantisce tracciabilità e controllo all'origine della filiera.

**INNOVATIVO**

Tramite un tablet si ha il controllo di tutte le funzioni, consentendo di gestire ogni fase della lavorazione: grazie ai sensori e a diverse apparecchiature connesse in remoto, sviluppate ad hoc, si ha il monitoraggio in quantità e in qualità.

della piattaforma Milling Hub è già da ora in grado di fornirci una rappresentazione molto chiara del disegno industriale nato a monte. Non si tratta 'solo' di un mulino: è in progetto che ha una complessità e un qualità tali da soddisfare non solo il consumatore finale ma anche l'attore agricolo. Si vince così, con la specializzazione e l'innovazione del modello produttivo. Non stiamo parlando, come appena detto, di un semplice impianto di trasformazione di semola e farina ma di un anello competitivo e vincente che sarà discriminante per valorizzare il cibo destinato al mercato italiano ed estero. Non vince un attore, in questo caso, ma la filiera: vince l'insieme degli attori che hanno avuto la capacità di essere protagonisti, uniti da un'idea proiettata sul medio e lungo periodo. Milling Hub non è un disegno chiuso, ma è aperto ad eventuali nuove alleanze, così da affrontare meglio i nuovi mercati. Attraverso questa inclusività Ocrim e BF guardano ad altri attori italiani: quando parliamo di pastifici o di piccole e medie imprese del food pensiamo che nulla debba essere precluso».