

# convegni

## Grano, farina e... coraggio!

Organizzato da **Ocrim**, è stato un successo quest'anno "Grano, farina e...". Si è tenuto a Rimini, Santarcangelo di Romagna, a Poggio Torriana e non a Cremona, perché era un desiderio della famiglia Antolini presentare a tutti le proprie radici e i propri luoghi natali, per dare un'idea ancora più profonda e tattile del legame familiare con la terra d'origine e l'attività industriale che parte da lì e arriva fino a Cremona.

### Nuovi traguardi

Tutto è cominciato con la prima conferenza, presso il teatro Fulgor di Rimini, struttura che richiama lo stile Art Nouveau e luogo simbolo della città, legato alla figura del regista **Federico Fellini**. Questo primo incontro tecnico ha avuto lo scopo di raccontare le recenti scelte di Ocrim: la famiglia Antolini, alcuni esponenti del team aziendale e anche personalità appartenenti alle istituzioni hanno avuto il compito di informare una platea che da sempre confida in questa "capacità visionaria e sognatrice". Il "coraggio" è stato il protagonista, introdotto da un video che ha riportato parole di vita, esperienza e sentimento

di coraggio di **John Fitzgerald Kennedy**, chiudendosi con un pensiero di **Alberto Antolini**, amministratore delegato, il cui *punctum* è anche la possibilità di lasciare che le cose accadano, senza perdere di vista sé stessi, anche nei momenti in cui si è soli. Un concetto astratto che muove l'animo umano, le scelte che determinano il destino e la strada da percorrere. "Avere coraggio" significa agire con determinazione nonostante i rischi, ma con il supporto dell'esperienza e col conforto della sicurezza acquisita dal proprio



Alberto Antolini, CEO Ocrim.



vissuto. Antolini ha così raccontato del progetto del convitto aziendale, edificio che da anni ospita studenti provenienti da tutto il mondo, ma che, a causa del Covid-19, ha rallentato l'attività. Questa struttura ospiterà famiglie di immigrati che rientrano e rientreranno in un progetto riabilitativo e lavorativo, affinché il supporto apportato sia qualcosa di costruttivo e non sterile. E come ha sostenuto il prefetto di Cremona, **Corrado Conforto Galli**: "L'Italia è in una posizione geografica sensibile rispetto alle altre nazioni e quindi il fenomeno dell'immigrazione 'va governato e non subito'. Rimane la consapevolezza che il problema degli immigrati e la sua gestione è qualcosa di immenso ed è impossibile 'governarlo' da una città a dimensione di uomo, come Cremona. Ma, siamo altrettanto coscienti che un bicchiere di acqua pulita nell'Oceano conta molto. Tutti i progetti partono sempre con piccoli passi e noi siamo certi che se si ha il coraggio di tentare e di rischiare, si può invertire la tendenza e queste iniziative dimostrano che se si ha il coraggio tutto è possibile".

**Stefano Mazzini**, direttore commerciale, ha annunciato un altro traguardo aziendale partendo dal 2008, quando il 50% del fabbisogno dell'impianto molitorio veniva prodotto all'interno dell'azienda soprattutto per quanto riguarda gli impianti nobili, mentre tutta la parte accessoristica veniva acquistata presso fornitori esterni. A quel punto la famiglia Antolini ha dovuto fare una scelta: spostare la produzione in Paesi a basso costo di manodopera, oppure pensare di dare luce portando in azienda ulteriori attività per aumentare il fabbisogno

dell'impianto molitorio. Ocrim ha scelto la seconda opzione, con l'obiettivo di creare una filiera produttiva (**OcriMade**) e poi, in una fase successiva, grazie anche all'aiuto di **Bonifiche Ferraresi**, di realizzare una catena agroalimentare, per la sicurezza e la tracciabilità dei prodotti. Il concetto dell'OcriMade è quello di creare competitività e avere un unico referente per tutti i prodotti, sviluppando un processo certificato e tracciato di tutta la filiera produttiva. Per fare ciò, in questi 15 anni sono stati fondati nuovi dipartimenti e reparti produttivi, oltre ad ampliare quelli già esistenti, e sono state implementate nuove metodologie produttive. Sono stati usati materiali innovativi: il legno è stato sostituito con la plastica in versione antimicrobica, per maggiore sicurezza non solo del prodotto di ciò che l'azienda produce, ma anche dal punto di vista della sicurezza alimentare. Sono stati fatti di investimenti a livello produttivo e a livello di risorse umane. Tutto questo non poteva avvenire solo con le forze di Ocrim, quindi sono venute in soccorso le due aziende di proprietà della famiglia Antolini, **Paglierani** e l'altro stabilimento di San Marino. Ciò ha portato a produrre il 75% del fabbisogno dell'impianto molitorio in azienda, ma il 25% continuava ad essere acquistato all'esterno, come parti elettriche, quadristica, tutto quello che è il mondo dello stoccaggio e le macchine ausiliarie. Per essere competitivi e diventare un unico interlocutore, Ocrim ha acquisito la **SIMA** di Treviso - da oltre 35 anni specializzata nella progettazione e costruzione di impianti di stoccaggio - con la quale condivide valori e sentimenti, quali onestà e affidabilità, senso di col-





Da in alto a sinistra Stefano Mazzini, Fabio Vuoto, Emanuele Bigna, Ivano Scandolara.

laborazione e disponibilità, e soprattutto attenzione nei confronti del Capitale Umano. Ocrim da sempre è un fornitore preparato a 360 gradi e la costruzione di impianti di stoccaggio ha sempre fatto parte del bagaglio di competenze, ma questo accordo permette di aggiungere un nuovo tassello alla filiera, "The Italian Agri-Food Chain Choice".

Mazzini è stato seguito da altri tre relatori, anch'essi appartenenti al team di Ocrim: **Fabio Vuoto**, direttore tecnico, ha parlato di soluzioni innovative per la filiera; **Emanuele Bigna**, direttore produzione, ha spiegato quali sono le basi fondanti del concetto dell'OcriMade nelle linee produttive, mostrando gli inve-

stimenti fatti e motivandone le peculiarità. Infine, **Ivano Scandolara**, responsabile del servizio montaggio cantieri, ha raccontato quali sono doveri, dettagli e anche compromessi nell'ambito della costruzione del molino, con attenzione all'edificio dell'impianto, che è una parte importante dell'investimento.

## Le farine alternative

Il giornalista di Cremona 1 TV, **Giovanni Palisto**, ha moderato la seconda giornata tecnica dedicata al mondo delle farine alternative, argomento che richiede di continui aggiornamenti, sia dal punto di vista burocratico/legislativo che del prodotto in sé. L'intervento di **Marco Galli**,



Da in alto a sinistra Giovanni Palisto, Marco Galli, Daniele Marani, Simona Digiuni, Elisa Menchetti, Costanza Jucker (Ocrim).





Il presidente Sergio Antolini consegna il premio OP-prize a quattro dipendenti di Ocrim e Paglierani.

direttore del dipartimento tecnologico di Ocrim, si è incentrato sulla classificazione di farine secondo la normativa italiana, messa a confronto con altre nazioni; **Daniele Marani**, vice direttore di produzione del **Molino sul Clitunno**, ha parlato di farine macinate a pietra e di scelte innovative e/o legate alla tradizione; **Simona Digiuni**, responsabile del dipartimento di Ricerca&Sviluppo tecnologico di Ocrim, ha fatto un *excursus* sulle farine gluten free; **Elisa Menchetti**, responsabile controllo qualità presso il **Pastificio Fabianelli**, ha trattato le farine di legumi, tra proprietà nutrizionali, mercato e prodotti alternativi; infine, **Costanza Jucker**, professore associato in entomologia agraria presso l'Università degli Studi di Milano, ha affrontato le farina di insetti.

A conclusione, il presidente **Sergio Antolini** ha salutato la platea ricordando che: "Bisogna essere esigenti, perché solo chi lo è con sé stesso sviluppa la capacità di giudicare ciò che vale e ciò che non vale". Ed è anche per questo che quest'anno si è deciso di consegnare i premi OP-prize come segno di riconoscenza verso i collaboratori che hanno fatto la storia dell'azienda, che si sono occupati del lavoro ritrovando in esso non solo una ricompensa economica, ma *in primis* sé stessi, la loro identità e indipendenza, dando un senso al mistero del lavoro, "dove amare il proprio lavoro è la base di ogni democrazia". Ed, infine, un ulteriore riconoscimento ai più giovani, con l'augurio di continuare a coltivare la curiosità e la sete del sapere.