

Ocrim, esempio vincente per il rilancio dell'economia

Ocrim, a winning example to relaunch the economy»



ENGLISH SUMMARY

A few years ago, Ocrim was going through a difficult situation. However, the corporate management, driver by **Antolini family**, did not give in. Today, the historic company based in Cremona which produces wheat and corn mills, silos, feedstuff factories, electrical and automation systems, aims at closing 2012 with **70 million euro turnover**, after reaching 57 million euro turnover in 2011.

Ocrim is proud of its results and the appreciation that comes from international clients. Last September, Ocrim organized an **open day "Wheat, flour and..."**. A celebration day for all citizens: an opportunity to celebrate its successful results and illustrate **next goals**, thus proving a **strong relationship with Cremona** (a town in the North of Italy), its origins, **traditions** and people living there who are part of a **common project**.

«Ocrim is a prestigious company for Cremona - said **Oreste Perri, the Mayor** of Cremona during the opening session. After restructuring, Ocrim is ready to "fly" again

and set an example for our economic **revival**».

Alberto Antolini, Ocrim managing director, underlined the strategies used to relaunch the company. «Instead of wasting energy by investing abroad, and creating new branches, **we bet on exports**. In order to reach positive results across the border, we used our experience and our way of "**being Italian**" as a visiting card, our strength».

In short, Ocrim focused on **Italian Made** production. «Investments were made only for Italian domestic production». Or even better, Cremona production.

«The objects used to create a **milling system**, based on new technologies for accessories and technology used to manufacture capital machineries and automation are Italian Made».

Italian Made is not Made in Italy, specifies Ocrim Managing Director, since «it is the whole process that is involved and this is the real added value, that is to say **the complete process transparency**».



Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim.



**LA CLIENTELA STRANIERA
CONQUISTATA
DALL'ITALIAN MADE.
DAL 2013 AVRÀ INIZIO
LA PARTNERSHIP
COMMERCIALE CON AXOR**

*ITALIAN MADE WINS FOREIGN
CLIENTS. A BUSINESS
PARTNERSHIP WILL START
WITH AXOR IN 2013*

di Delia Sebelin



Qualche anno fa Ocrim versava in difficoltà. Ma il management societario, guidato dalla famiglia Antolini, non si è dato per vinto. Oggi, la storica azienda cremonese che produce e realizza molini a grano e mais, silos, mangimifici, impianti elettrici ed automazione, dopo aver chiuso il 2011 con un fatturato di 57 milioni di euro, punta a chiudere quello del 2012 a quota 70 milioni.

Orgogliosa dei risultati raggiunti e del plauso che sta ottenendo dalla clientela internazionale, Ocrim ha voluto organizzare, lo scorso settembre, l'open day "Grano, farina e...". Una giornata di festa in cui i cancelli aziendali si sono aperti a tutti i cittadini: un'occasione per celebrare i successi ottenuti e illustrare i prossimi obiettivi dimostrando, al contempo, il forte legame con la città, le

proprie origini, la tradizione e le persone che vi lavorano, e che sono parte integrante di un progetto comune.

«Ocrim è un prestigio per Cremona - ha dichiarato durante i saluti di apertura il sindaco della città lombarda, Oreste Perri - tornata a "volare" dopo la ristrutturazione è ora un esempio da seguire per il rilancio della nostra economia».

L'amministratore delegato di Ocrim, Alberto Antolini, ha sottolineato le strategie messe in campo per rilanciare l'azienda: «Invece di disperdere importanti energie investendo all'estero, creando per esempio delle filiali, abbiamo scommesso sull'export. Per ottenere riscontri positivi oltre frontiera, abbiamo fatto della nostra esperienza, del nostro "essere italiani", il nostro biglietto da visita, il nostro punto di forza».

**«ABBIAMO SCOMMESSO
SULL'EXPORT, FACENDO
DEL NOSTRO "ESSERE ITALIANI"
IL NOSTRO PUNTO DI FORZA»**

Alberto Antolini



In sintesi, Ocrim ha puntato sull'Italian Made. «Gli investimenti sono stati rivolti verso una produzione interna, tutta italiana». Meglio, tutta cremonese. «Gli strumenti utilizzati per creare un impianto molitorio, partendo dalle nuove tecnologie per la costruzione degli accessori fino a quelle per la realizzazione delle macchine capitali sono Italian Made».

Italian Made e non Made in Italy, precisa l'ad di Ocrim, perché «è l'intero processo ad essere coinvolto, ed è questo il vero valore aggiunto, cioè la totale trasparenza del processo».

Rosso Ocrim

A rappresentare questa filosofia imprenditoriale, il colore stesso in cui si rispecchia l'azienda: il rosso. «Rosso come il fuoco che forgia i materiali - spiega Alberto Antolini - rosso come la Ferrari». Perché se l'auto per eccellenza, riconosciuta in tutto il mondo, è l'italiana di Maranello, gli impianti molitori nati a Cremona aspirano ad essere quelli tricolore più ambiti all'estero.

Puntare sull'Italian Made si è dimostrata, fino ad ora, una strategia di successo. «Abbiamo vinto tre gare per la costruzione di altrettanti molini in Arabia Saudita. Questo ci ha per-

«OCRIM È UN PRESTIGIO PER CREMONA»

Oreste Perri

messaggio di raggiungere un portafoglio ordini tale da consentirci di lavorare in tranquillità per il prossimo futuro». E, soprattutto, di puntare a nuovi mercati «non in modo incosciente ma costruttivo». Presto sarà messo in funzione un nuovo impianto in Russia «dove abbiamo appena terminato quello per il gruppo Colussi, mentre nelle Filippine siamo presenti con numerose installazioni e stiamo consegnando un nuovo impianto da 520 tonnellate 100% Ocrim. Dopo 15 anni siamo tornati in Brasile, dove abbiamo appena consegnato macchine per un nuovo impianto molitorio e dove sono in corso nuove ed importanti trattative. Poi ci aspettano altri importanti Paesi, come l'India (Nuova Delhi) e l'Africa (Libia)».

Tradizione e innovazione

L'open day ha voluto sottolineare e stringere ulteriormente il forte legame tra Ocrim e Cremona. Una sinergia che affonda le proprie radici nella storia. «La tradizione molitoria

del territorio - ricorda Alberto Antolini - risale al 1400». Eppure, fino all'anno scorso, prima che Ocrim organizzasse il suo primo open day, solo alcuni cittadini sapevano esattamente cosa si producesse all'interno dell'azienda. «Ora non è più così», afferma soddisfatto Antolini. «Questa giornata è una festa: è bello vedere che ci vengono a trovare intere famiglie».

Dopo il discorso introduttivo dell'amministratore delegato, è stato proiettato un video che riassume i concetti principali di Ocrim: un cortometraggio che ha avuto come protagonisti il colore rosso, simbolo delle maggiori eccellenze italiane e collegato al logo aziendale; un antico molino tutt'ora in funzione, a simboleggiare la profonda conoscenza dell'arte molitoria in cui Ocrim affonda le proprie radici; e l'innovazione, poiché l'azienda investe continuamente nelle tecnologie più moderne nell'industrializzazione del processo, al fine di creare prodotti innovativi e più competitivi, aumentando la qualità.

Il brutto anatroccolo diventa cigno

Per rendere la cittadinanza partecipe del "progetto Ocrim", Alberto Antolini ha voluto consegnare pubblicamente un laminatoio in edizione limitata, creato per uno dei clienti più fidelizzati dell'azienda: North Dakota Mills, uno dei molini più importanti degli Stati Uniti. L'amministratore delegato ha presentato un nuovo modello di B1, soprannominandolo scherzosamente "brutto anatroccolo", poiché rappresenta il primo passaggio di ciò che, macinato successivamente nei laminatoi, diventerà "cigno", ovvero la farina. B1 è stato inaugurato con un simbolo: un brutto anatroccolo (ovviamente rosso) con le firme di tutti coloro che in Ocrim hanno contribuito alla



«DAL 1° GENNAIO 2013, CON IL MARCHIO AXOR-OCRIM, LE LINEE DI PRODUZIONE DI PASTA AXOR SARANNO INSERITE NELL'OFFERTA COMMERCIALE DI OCRIM»

realizzazione del laminatoio. «Io in realtà, a parte crederci, ho fatto ben poco», ha sottolineato Antolini davanti alla numerosa platea.

Il nuovo marchio Axor-Ocrim e l'accordo con IAOM

Si è inoltre annunciata la nascente collaborazione con Axor di Cento (Fe), azienda specializzata da più di vent'anni nella progettazione e fornitura di linee per pasta secca nei diversi formati corta, lunga e speciali. Il presidente di Axor, Marco Galateri, presente all'open day, ha precisato che dal 1° gennaio 2013, con il nuovo marchio Axor-Ocrim, le linee di produzione di pasta dell'azienda ferrarese saranno inserite nell'offerta commerciale di Ocrim.

È stato presentato anche un secondo accordo, concluso tra IAOM (International Association of Operative Millers, l'associazione che raggruppa, a livello globale, i tecnici dell'industria molitoria) e la Scuola di Tecnologia Molitoria Ocrim. Da questa sinergia prenderanno avvio una serie di corsi formativi per operatori dell'Arte Bianca. Lezioni altamente specializzate che si svolgeranno all'interno della

scuola cremonese, tenute da esperti di tutto il mondo, in collaborazione con IAOM. Questa iniziativa permetterà di trasmettere passione e conoscenza ed accrescere in questo modo il livello di know-how nell'industria molitoria internazionale.

Il convegno

La giornata è poi proseguita nella sala convegni "Silvia Paglierani", dove quattro relatori di spicco dell'industria molitoria internazionale hanno tenuto una tavola rotonda dal titolo: "The milling industry between globalization and food habits trends", allo scopo di esaminare i cambiamenti in atto nel settore molitorio.

Chris Lemoine di North Dakota Mil-

ls (Usa) ha evidenziato le caratteristiche dell'impianto nordamericano, mettendo anche in evidenza il trend del settore nel suo Paese: «La tendenza negli Stati Uniti è di produrre più soia e mais e meno grano. Un trend con cui dobbiamo confrontarci. Per questo investiamo molto in ricerca e sviluppo. Ciò ci consente di soddisfare anche il cliente più esigente. Per il futuro, poi, prevediamo che le farine integrali saranno sempre più richieste».

Maurizio Monti dell'Antim, l'Associazione italiana che rappresenta i tecnici dell'industria molitoria nel nostro Paese, ha messo in evidenza che in Italia, dove ogni località ha un suo pane particolare, è davvero complesso riuscire a soddisfare le esigenze specifiche dei panificatori. Ha consigliato di tenere sempre pronte nel molino "farine di base" per poter poi preparare le miscele capaci di soddisfare le richieste del cliente.

L'ingegner Marco Fava di Molino Harinero Sula (Honduras) ha spiegato che per competere in un mercato globale è necessario puntare sulla qualità delle farine. Secondo l'esperto, saranno sempre più richie-

«DALL'ACCORDO CON IAOM PRENDERANNO AVVIO CORSI DI FORMAZIONE CON ESPERTI DI TUTTO IL MONDO»

ste farine fortificate, arricchite di sostanze nutritive. Ha quindi illustrato alcune tecnologie per poter preparare adeguatamente questo tipo di prodotto.

Infine, Alfonso Uy di Foremost Milling, nelle Filippine (impianto 100% Ocrim), ha sottolineato l'importanza di ottenere la fiducia dei propri clienti, di rispettarla e di non tradirla mai. «Da noi i contratti sono quasi superflui - ha ribadito - Basta la nostra parola. Una strategia che ci ha premiato nel tempo, dato che siamo oggi al secondo posto nel mercato del nostro Paese». Uy ha posto poi l'accento sull'importanza della formazione in ambito molitorio: «Investiamo molto nella preparazione del personale e affianchiamo anche il cliente nell'ottenimento del prodotto. Siamo orgogliosi, perché i nostri



La giornata è proseguita con una tavola rotonda in cui sono stati esaminati i cambiamenti in atto nel settore molitorio.



All'open day maestri panificatori hanno intrattenuto la cittadinanza con dimostrazioni e workshop.

mugnai sono i migliori - e i più richiesti - di tutta l'Asia».

A latere del convegno, nel cortile principale dell'azienda, si sono svolte alcune dimostrazioni di panificazione artigianale per la cittadinanza. Questi workshop sono stati tenuti da maestri panificatori provenienti da diverse località italiane: da Sara Papa, insegnante di cucina e di panificazione, a Vincenzo D'Ambrosio, maestro panettiere di Altamura, all'altoatesino Richard Schwienbacher con il suo pane di farina di pura segale. Un modo efficace e concreto per far comprendere ai visitatori dell'open day la filiera in cui si inserisce Ocrim: una filiera nobile, che richiede ad ogni singolo soggetto una grande responsabilità sociale. ■

Delia Sebelin

RI.MA. ARTICOLI TECNICI

ARTICOLI TECNICI PER MOLINI E MANGIMIFICI

Via Viazza Sinistra, 2 - 40050 MEZZOLARA di BUDRIO (BO)

Responsabile Marketing Lodi Cesare - Cell. 335.5919878 - Tel./Fax 051.805912 - E-mail: rimarticolitecnici@libero.it