

Quando la qualità batte la crisi

Ocrim, un museo e nuovi investimenti

di **Marco Birolini**

Passione, professionalità e capacità di innovazione. Sono queste le grandi qualità di Ocrim, che in tanti hanno potuto apprezzare durante l'ormai tradizionale Open day "Grano, farina e...". Il 14 e 15 settembre le porte della sede si sono aperte per permettere a partner, collaboratori, istituzioni ed amici di vedere da vicino come l'azienda cremonese abbia raggiunto livelli di eccellenza assoluta, che la pongono in posizione leader nel mercato mondiale degli impianti molitori ad alto contenuto tecnologico. È stato un weekend intenso, che ha permesso anche ai 230 dipendenti di condividere l'orgoglio e la soddisfazione di far parte di una squadra vincente, impegnata in una sfida ambiziosa e sempre stimolante, giocata quotidianamente su uno scenario globale. Non a caso molti ospiti sono arrivati a Cremona dall'estero: Ocrim può vantare clienti in tutti i cinque continenti, forte di una tradizione che dura da quasi settant'anni. In Arabia Saudita, Ocrim sta realizzando tre impianti molitori "chiavi in mano" da 600 tonnellate ciascuno, per un valore di oltre 120 milioni di euro. Fondata nel 1945 dal cavaliere del lavoro Guido Grassi, l'azienda contribuì in modo determinante alla ricostruzione dei molini andati distrutti durante la seconda guerra mondiale. Oggi il testimone è stato raccolto dalla famiglia Antolini, che ha rinnovato il management ed ha definitivamente proiettato l'azienda in una dimensione internazionale.

Un marchio di qualità italiana

"Il nostro è un settore di nicchia, guardare al mondo per noi è necessario e naturale – ha



spiegato l'Amministratore delegato Ing. Alberto Antolini – Ai nostri partner portiamo il valore italiano, che è un autentico marchio di qualità. Dentro c'è tutto: la tradizione, ma anche la voglia di perfezionarsi ogni giorno con un grande lavoro di ricerca e sviluppo".

La sera del 14 settembre, al Teatro Filo di Cremona, sono stati presentati alcuni nuovi video che ben rappresentano la felice coniugazione fra tradizione e innovazione di Ocrim. In programma anche un interludio musicale per violino e chitarra molto apprezzato dagli ospiti in sala cui è seguita la cena di gala nel cortile dell'associazione Filodrammatici.

Il concetto di tradizione e innovazione è stato ben condensato nell'"Ocrim Core", il museo

aziendale inaugurato domenica 15 settembre. Collocato in un grande open space all'interno della sede di via Massarotti, fa da suggestivo contenitore a diverse opere realizzate da artisti, architetti e designer, che hanno reinterpretato in chiave personale e originale l'anima profonda di Ocrim. Un tuffo nel passato, ma anche uno sguardo sul presente e soprattutto rivolto al futuro. Non solo quello che Ocrim è stata, ma soprattutto quello che sarà. Nell'esposizione trovano posto anche alcuni macchinari, ideali pietre miliari nella storia dell'industria molitoria.

"In Italia abbiamo un enorme patrimonio comune, che si chiama cultura – ha sottolineato il vice presidente Antolini – Credo che

tutti possono fare qualcosa per preservarlo e per promuoverlo. È dalla cultura che si deve partire per affrontare tutto il resto, perché fa parte del dna di noi italiani. Con questo museo abbiamo voluto dare un piccolo ma significativo contributo che valorizzi la tradizione industriale del nostro Paese".

Al taglio del nastro ha partecipato anche il sindaco di Cremona, Oreste Perri: "Nella città di Stradivari, questo museo può considerarsi un collegamento ideale con l'arte della liuteria: anche lì, come nell'industria, si sono fatti passi avanti mantenendo però sempre i legami con il passato. Ocrim ha una storia lunga, grazie alle capacità imprenditoriali e umane della famiglia Antolini ha saputo restare al vertice del mercato anche in un momento economico difficile. È un fiore all'occhiello non solo per Cremona ma per l'intero Paese".



Ocrim presenta dati in controtendenza rispetto alla crisi generale. Come ha spiegato l'amministratore delegato, ingegner Alberto Antolini,

il fatturato negli ultimi anni è andato in continuo crescendo: dai 50 milioni del 2008 si è saliti agli 85 di quest'anno.



Nel 2012 Ocrim ha realizzato 140 laminatoi, l'obiettivo 2013 è di arrivare a 200, pari a un aumento del 40% della produzione.

La famiglia Antolini ha programmato importanti investimenti, tra cui anche l'ampliamento della sede staccata al porto, divenuta il polo logistico dell'azienda. Da 10 mila mq iniziali si passerà a 45 mila mq di superficie coperta. Seimila mq sono già stati aggiunti, tra il 2014 e il 2015 saranno realizzati altri 12 mila mq di capannoni. A questi si aggiungeranno 3.500 mq riservati agli uffici, entro tre anni il polo si allargherà ulteriormente con altri 15 mila mq.

Le farine di domani

L'Open day ha fornito l'occasione per fare il punto sulle nuove tendenze del mercato delle farine, sempre più orientato verso gli aspetti salutistici e nutrizionali. Il tema è stato af-

frontato dal convegno "Farine e nutrizione", aperto dall'intervento del dottor Andrea Valente (Nova spa), che ha sottolineato l'importanza di un controllo qualitativo di standard elevato nella fase di selezione e miscelazione. "Il primo obiettivo è individuare ed eliminare i possibili agenti infestanti – ha spiegato Valente – poi si individuano le caratteristiche degli impasti per determinarne le destinazioni d'uso. Ma ci sono anche nuovi obiettivi, che hanno a che fare con l'aspetto nutritivo: le parti esterne del chicco non sono più scarti ma possono portare contributo nutritivo elevato. Di conseguenza, si andrà sempre più verso farine più scure".

Il professor Giovanni Battista Quaglia, della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, ha sottolineato che "Le farine meno raffinate contengono più fibre. La decorticazione e la premacinazione aumentano la resa di macinazione, permettendo di ottenere sfarinati con elementi bioattivi e più sicuri da punto di vista igienico sanitario". Troy L. Anderson, vice presidente operativo della americana Horizon, ha elogiato l'azienda partner:

"In Ocrim c'è passione, che è la base di ogni

organizzazione di successo. In Horizon seguiamo la stessa linea: impariamo dal passato per vedere chiaramente il futuro. Il mercato americano della farina integrale per ora è piccolo, copre il 5% del totale. Ma è in forte crescita. Il consumo di farina bianca è invece sceso continuamente. Negli Usa i consumi continuano a essere guidati più dalle emozioni che dalla scienza, però cresce l'attenzione per tutto ciò che è naturale e integrale. In questi anni abbiamo assistito a tanti messaggi negativi contro il grano. Ma al contrario si è visto che i cereali fanno bene alla salute".

Ocrim asseconda la nuova tendenza del mercato. "I nostri macchinari permettono di realizzare prodotti integrali di alta qualità: anche in Italia siamo sempre più attenti a quello che si mangia – sottolinea Sergio Antolini - Non siamo ancora al livello dei paesi nordici, da sempre sensibili al tema, ma piano piano ci stiamo arrivando. Anche perché il nostro Paese non ha nulla da invidiare a nessuno sotto il profilo alimentare. E la nostra tecnologia porta questa competenza nel mondo". Non a caso il motto di casa è: "Ocrim, your italian partner".