



## “GRANO, FARINA E...”, EDIZIONE 2016

“Italian food Dna” è il nuovo progetto lanciato da Ocrim, costruttore di macchine per l’industria molitoria

Di: **Francesca Baccino**

**NON SOLO PANE, PASTA E PIZZA E ALTRE ECCELLENZE AGROALIMENTARI, MA ANCHE LE BUONE RELAZIONI D’AFFARI TRA IMPRENDITORIA ITALIANA ED ETIOPE AL CENTRO DELLA DOPPIA TAVOLA ROTONDA CHE SI È SVOLTA A CREMONA E ADDIS ABEBA**

**G**rani antichi e grani moderni, macinazione a pietra e macinazione industriale, farina a doppio zero e farina integrale. Riflettono tanti metodi di produrre e utilizzare la farina, tante modalità di consumo e tanti sapori della tradizione o abitudini alimentari più moderne, non necessariamente una contraddizione in termini, come spesso li si vuole banalmente liquidare. Numerose le posizioni a confronto in una giornata di approfondimento tra mugnai, tecnici del settore molitorio, ricercatori in campo sementiero e nutrizionisti, ma è passato il concetto che c’è spazio per tutti e per tutti i “gusti” in un mercato sempre più globale al convegno “Grano, farina...e” organizzato lo

scorso 26 ottobre da Ocrim, storica azienda produttrice di macchine e attrezzature per l’industria molitoria, a Cremona. Un evento pensato in grande e di respiro intercontinentale che nel pomeriggio si è collegato in diretta via cavo con Addis Abeba in Etiopia, con la sede dell’Ambasciata italiana, per costruire un “ponte” tra Europa ed Africa. Un doppio appuntamento, quindi, con una tavola rotonda per ognuna delle due città alla quale hanno partecipato esponenti delle istituzioni e rappresentanti dell’agroalimentare made in Italy di qualità. Non solo grano e farina, ma anche ortofrutta, vino, olio e latte a partire dall’intervento a Cremona di player importanti dell’agro-



I relatori del convegno “Grano farina e...”



A destra l'amministratore delegato di Ocrim, Alberto Antolini

limentare nazionale come Pizzoli, Melinda, Marchesi Antinori, Banfi, Farchioni Oli e Pasta Zara, oltre che di associazioni di categoria come Federalimentare, Coldiretti e Assomela.

### "Italian Food Dna"

Riflettori puntati prima su Cremona, sede di Ocrim, con l'amministratore delegato del gruppo, Alberto Antolini, e i protagonisti di altre filiere agroalimentari oltre a quella del grano e della farina, e poi su Addis Abeba con il vicepresidente di Ocrim, Sergio Antolini, ed esponenti delle autorità, imprenditori italiani ed istituzioni locali, per presentare "Italian Food Dna", il progetto ideato da Ocrim per raccontare come oggi l'azienda diventi parte integrante nella filiera. "Abbiamo cercato di fare qualcosa di diverso - ha detto Alberto Antolini - e oggi facciamo molta attenzione all'origine per costruirci un'identità che parta dall'agricoltura. È vero

che le farine sono il risultato della tecnica molitoria ma è importante anche la materia prima. Questo è l'inizio di un progetto di partnership che vuole comprendere tutti gli attori della filiera e Ocrim vuole garantire questa filiera dal seme al prodotto finito. La mia idea di industria è a filiera corta - continua Antolini - e proprio per questo abbiamo scelto di entrare in Bonifiche Ferraresi, il più grande complesso agricolo d'Europa. Abbiamo scelto di recuperare il rapporto con la terra e di valorizzarla. In questo senso, l'Etiopia rappresenta un territorio ideale, per clima e produttività dei terreni. Inoltre è un paese che ha attratto il meglio dei mugnai africani".

"Oggi - ha detto Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim - occorre diversificare il business, non a caso molti molini diventano anche produttori di materia prima, entrano nel mondo delle aziende mangimistiche o nella seconda trasformazione. Per

questo Ocrim ha cambiato filosofia aziendale e vuole porsi come partner sempre più globale".

Il presidente di Federalimentare, Luigi Scordamaglia, ha sottolineato come l'agroalimentare sia la vera risorsa di uno sviluppo sostenibile, mentre Vincenzo Gesmundo, segretario generale di Coldiretti ha attirato l'attenzione sull'origine della materia prima: "Non ci può essere una filiera italiana se anche la manifattura che concorre alla realizzazione del prodotto non è italiana. Questo vuol dire essere patrioti nel nostro Paese".

"Stiamo vivendo un momento cruciale - ha dichiarato Meles Mebratu, vice ministro dell'industria etiopica - Abbiamo ridotto di molto la povertà e stiamo crescendo, negli ultimi anni, con ritmi impressionanti. La collaborazione con l'Italia ci permetterà di avanzare sempre più in fretta".

Secondo Camillo Gardini, presidente delle Compagnie delle opere agroalimentari "è indispensabile oggi guardare all'internazionalizzazione. È necessario continuare a investire per sviluppare il mercato estero, intessere relazioni e cogliere opportunità, elementi importanti tanto quanto l'innovazione per mantenere un'azienda competitiva".

### Farine per tutti i mercati

La parte più tecnica della giornata, dedicata alla filiera del grano, è stata moderata da Lorenzo Cavalli, presidente di Antim, l'Associazione nazionale tecnici industria molitoria. Stefano Ravaglia, responsabile ricerca e sviluppo della Sis (Società italiana sementi) di Bologna, ha illustrato i più importanti filoni della ricerca sul grano come quella che ha portato ad ottenere una varietà di frumento tenero coltivabile in Italia, scelta dalla società che produce per Mac Donald in sostituzione del grano acquistato all'estero. Un altro importante traguardo nel campo della ricerca è lo sviluppo di varietà resistenti agli stress biotici e abiotici, come ad esempio la resistenza alla ruggine gialla, che può danneggiare anche il 70% del raccolto.

Procedendo lungo la filiera si arriva alla farina. È meglio quella del molino industriale o del molino a pietra? Marco Galli, responsabile tecnico di Ocrim, ne ha analizzato ca-

### PREMIO "CAPITANI DELL'ANNO"

Ha debuttato l'edizione etiopica del premio Capitani dell'Anno. I prestigiosi riconoscimenti per l'imprenditoria sono stati consegnati ad alcuni pionieri della connessione tra i due Paesi. Da Paolo De Francisci, manager del Pastificio Bottega Italia di Addis Abeba, a Taha Hussen Mohammed, presidente della Ethiopian Millers Association, fino a Gaetano Cristiano, direttore del catering di Ethiopian Airlines, e Tafa Jobie Bedanie, direttore del comparto ricerca di Oari (Oromia Agricultural Research Institute). Insieme a loro sono stati premiati Camillo Calamai, Kassa Dawit Oma, Alberto Frezza, Elias Katemala Sima, Linda Marchetti, Abeba Tesfaye Meteku e Mohammed Umer Bati.

ratteristiche, pregi e difetti. "È importante capire qual è l'utilizzo della farina. Il molino industriale consente un utilizzo più diversificato della materia prima, mentre il molino a pietra è molto più elementare. Nel molino industriale la trasformazione del chicco in farina avviene in più passaggi, mentre nel molino a pietra la farina esce attraverso un percorso più forzato. Nel molino industriale il prodotto termina una lavorazione e poi può raffreddarsi prima di arrivare alla fase successiva. Nel molino a pietra per ridurre di dimensioni il chicco di grano occorre aumentare la temperatura e la farina esce a temperatura più alta, mentre nel molino industriale invece la farina rimane a temperatura più bassa.

Secondo Filippo Drago, proprietario dei Molini Del Ponte, il problema dei piccoli molini è quello del controllo della materia prima: "Occorre un sistema rigoroso come quello che impiega le tecnologie innovative di Ocrim. Noi abbiamo sempre macinato a pietra utilizzando le tipologie di grani antichi recuperati dalla Stazione sperimentale di granicoltura per la Sicilia di Caltagirone. Una varietà antica viene usata per produrre ad esempio il Pane nero di Castelvetrano, un'altra varietà molto pregiata è quella del grano di Maiorca, un grano a chicco bianco che produce farina bianca e pane nero. La molitura a pietra resta ovviamente una nicchia. La nostra produzione giornaliera è di



il vicepresidente di Ocrim, Sergio Antolini, ad Addis Abeba



I premiati Capitani dell'Anno in Etiopia

50 quintali al giorno con possibilità di quadruplicare nei prossimi 5 anni".

"La macinazione a pietra è una richiesta del mercato e quindi maciniamo anche a pietra - ha detto Alberto Figna, proprietario dei Molini Agugiario e Figna di Parma -, ma è importante che il grano sia controllato e sicuro, per produrre una farina con determinate caratteristiche. La macinazione a cilindri è più rispettosa delle caratteristiche del chicco di grano perché avviene in passaggi successivi, non riscalda le parti intermedie. La macinazione industriale garantisce una migliore costanza e precisione del prodotto finito che è proprio quello che chiede l'industria della seconda trasformazione".

### Nessuna differenza nutrizionale tra grani antichi e moderni

Entra nel merito della questione dei grani antichi e moderni Simona Digioni, docente della cattedra di nutrizione e biogenetica dell'università di Parma. "I grani antichi erano utilizzati fino agli anni '20 del secolo

scorso e poi sono stati soppiantati da nuove varietà. Dal punto di vista nutrizionale non c'è grande differenza tra i pool di varietà antiche e i gruppi di varietà moderne. Il vantaggio delle varietà antiche è nell'aspetto organolettico".

A sfatare il mito del prodotto integrale è Marco Tesini, nutrizionista e specialista in Scienze dell'alimentazione a Bologna: "Non ci sono differenze nutrizionali rispetto alla farina a doppio zero se non quelle del gusto e dei sapori. Il prodotto integrale non è da considerare alla stregua di un prodotto farmacologico come spesso si vuol far credere ma serve più una pasta condita con verdure rispetto a una pasta integrale senza verdure per ridurre l'indice glicemico. Quindi la contrapposizione tra farine integrali e farine a doppio zero non ha fondamenti legati alla salute. Mangiano prodotti integrali le donne e in genere le persone sportive, la donna è più attratta dai prodotti alternativi ed è anche in genere la responsabile degli acquisti".