

TECNOLOGIA ITALIANA, GARANTITA **MADE IN OCRIM**

Focus sulla conservazione della materia prima al convegno “Cereali: una risorsa da gestire”, organizzato da Ocrim in collaborazione con Bonifiche Ferraresi.

Da: **OCRIM**

DA SETTANT'ANNI IL GRUPPO CREMONESE COSTRUISCE IMPIANTI MOLITORI PER LA LAVORAZIONE DEL CEREALE

Una giornata importante il 27 giugno 2016, non solo per chi con i cereali fa il proprio business, ma anche per chi semplicemente conosce il cereale come materia prima necessaria per la propria alimentazione. Infatti, presso la prestigiosa tenuta “Il Cicalino” di Massa Marittima (Grosseto, Toscana), si è tenuto il convegno “Cereali: una risorsa da gestire”, voluto da Ocrim S.p.A., che ha messo a disposizione le conoscenze e competenze dei propri esperti, in collaborazione con Bonifiche Ferraresi, importante azienda agricola e agroalimentare, e il supporto della Coldiretti.

La folta platea è stata accolta dal saluto di benvenuto del sindaco di Massa Marittima che ha fatto gli onori di casa. La parola è poi passata a Federico Vecchioni, Ceo di Bonifiche Ferraresi. Il punctum del suo discorso si è basato sul concetto di “italianità”, garantita da un prodotto risultato di una filiera di aziende italiane che garantiscono e a certificano il made in Italy del prodotto, facendo riferimento anche alla sinergia creatasi tra Bonifiche Ferraresi e Ocrim: “Le due aziende si sono incontrate

per realizzare una filiera che parte dalla coltivazione, controllo e rispetto della materia prima (Bonifiche Ferraresi), e arriva alla sua lavorazione attraverso macchine all'avanguardia e costruite in Italia (Ocrim). Un prodotto completamente italiano a partire dal suo concepimento fino alla lavorazione finale”, afferma il Ceo di Bonifiche Ferraresi.

Cereali sotto controllo

Il direttore commerciale di Ocrim, Stefano Mazzini, ha presentato l'azienda. Ocrim da settant'anni costruisce impianti molitori per la lavorazione del cereale, basando il proprio lavoro e la propria produttività esclusivamente sul concetto di italianità. Mazzini ha poi introdotto gli esperti, giunti con lui da Cremona, per parlare delle qualità, ma anche delle problematiche legate al mondo del cereale e delle soluzioni, sia a monte che a valle, da adottare per ottenere un prodotto sano e lavorato in modo corretto.

Simona Digiuni, biotecnologa agraria con esperienza internazionale nell'ambito del-

la ricerca vegetale, si è soffermata prevalentemente sulla gestione delle contaminazioni dei cereali che possono derivare da vari fattori. L'esperta biotecnologa, in modo approfondito e chiaro, ha elencato tutte le cause delle contaminazioni e ha, infine, illustrato le soluzioni da adottare.

Digiuni spiega che per far sì che i cereali arrivino alla lavorazione in uno “stato” ottimale, bisogna che siano monitorati fin dalla loro coltivazione. È fondamentale che nel terreno non ci sia una presenza eccessiva di metalli pesanti, normalmente presenti anche nell'acqua di irrigazione. Di sicuro il fenomeno dell'urbanizzazione di questi ultimi decenni ha favorito l'aumento eccessivo di tracce di metalli pesanti anche nell'acqua piovana, che di conseguenza contamina il terreno che ospita la coltivazione che, a sua volta, viene contaminata.

Simona Digiuni ha approfondito anche il problema dei funghi, produttori di micotossine, spiegando la loro pericolosità a causa della termostabilità, che permette loro di sopravvivere ai trattamenti termici. La presenza di micotossine può generare microambienti contaminanti anche durante la fase di stoccaggio, col rischio di contaminare l'intera partita di prodotto.

I fitofarmaci (utili per combattere malattie, insetti, funghi e batteri, malerbe dannose per la coltivazione, etc.) e i concimi sono altri elementi inquinanti per il terreno e le piantagioni coltivate. Il loro utilizzo



Simona Digiuni, biotecnologa agraria; Marco Galli, direttore dell'ufficio tecnologico di Ocrim e Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim

è ritenuto necessario, ma superare le dosi consentite dalla legge può essere altamente dannoso. Negli ultimi anni si è osservata sempre più la tendenza ad orientarsi verso una lotta integrata e non solo chimica, soluzione considerata anche più economica, ma che comporta sicuramente più pazienza a causa di una maggiore attenzione e di risultati meno celeri.

Digiuni ha sottolineato che è fondamentale, quindi, un controllo dato dai limiti consen-

titi dalle regolamentazioni o leggi circa la presenza di metalli pesanti nel terreno o l'utilizzo di sostanze che fungono da supporto alla coltivazione, ma tuttavia dannose per il terreno e le piante, di conseguenza anche per la salute dell'uomo e degli animali.

È stato scientificamente rilevato, infatti, che molte malattie cardiovascolari, disturbi ormonali e malattie autoimmuni sono frutto di un'alimentazione malsana dovuta all'utilizzo eccessivo di sostanze presenti nelle

piante o alla presenza massiccia di tracce di metalli pesanti nel cibo e nell'acqua. L'esperta biotecnologa afferma, inoltre, che è assolutamente necessario adottare delle soluzioni affinché ci sia un monitoraggio completo del prodotto, a partire dal controllo della umidità negli ambienti in cui viene stoccato e del prodotto stesso, alla individuazione ed eliminazione di parti di prodotto già contaminate, alla fase di pulitura e decorticazione.

LA "VERA" FILIERA DI GESMUNDO, COLDIRETTI

Presenti alla conferenza anche il segretario generale Coldiretti, Vincenzo Gesmundo, e l'amministratore delegato di Ocrim, Alberto Antolini, che ha parlato di un lavoro corretto e trasparente da parte dell'azienda cremonese, un'azienda che cresce sempre di più perché è stata in grado di indirizzarsi e di investire nel modo giusto: ricerca, competenza e volontà di portare la produzione sempre più all'interno dell'azienda, per poter garantire al 100% un prodotto non solo made in Italy, ma totalmente made in Ocrim.

Il segretario generale della Coldiretti, Gesmundo, subito dopo Antolini, ha sottolineato l'importanza di un approccio nei confronti del lavoro volto che punta sempre al miglioramento. Fondamentale il ruolo e la responsabilità di una "vera" filiera, che si può definire tale solo se certificabile con la tracciabilità del prodotto finale.

Il segretario della Coldiretti ha infine parlato di "distintività" della cultura italiana, attraverso un prodotto finale che risulta essere la sintesi di alta qualità e che esprime rispetto per il libero arbitrio del consumatore, considerato il vero autorevole sostenitore di questa catena, un sostenitore super-partes il cui giudizio è il vero metro di valutazione di una qualità tutta italiana.

Da sinistra Federico Vecchioni, ceo di Bonifiche Ferraresi, e Alberto Antoini, amministratore delegato di Ocrim





L'intervento di Simona Digjuni

Attenzione alle contaminazioni

Il direttore dell'ufficio tecnologico di Ocrim, Marco Galli, ha concentrato la propria relazione e discussione sulla problematica delle contaminazioni dei cereali e ha dato risposte di contenuto tecnico affinché, dato il suo ambito, potesse suggerire soluzioni che andassero a completare il quadro scientifico tracciato precedentemente. Marco Galli ha subito affermato che "qualsiasi processo di lavorazione dei cereali si deve basare su una pulitura efficace ed efficiente prima della successiva fase di lavorazione. Ciò vale per lo stoccaggio e per i vari processi speciali". L'esperto di Ocrim ha spiegato quali sono le strategie da adottare, tutti i processi e i macchinari da utilizzare per ottenere un prodotto sano. Per Galli è fondamentale, prima di tutto, effettuare una accurata selezione e, in primis, una separazione delle impurità fisiche per dimensione e differenza di peso, attraverso l'utilizzo di macchinari dedicati alla linea di pre-pulitura e pulitura. Marco Galli afferma che "nella fase di selezione, la classificazione, intesa come rispetto di una determinata parametrizzazione stabilita a priori, è assolutamente determinante. Quindi, si può dedurre che il seme, oltre a dover essere depurato,

fin dove possibile, dai contaminanti, debba anche rispettare delle caratteristiche stabilite in origine: peso, dimensione e forma, lunghezza e diametro, densità. L'esperto ha successivamente elencato tutti i macchinari previsti per questo tipo di operazione, spiegandone il loro impiego e funzionalità.

Galli si è successivamente soffermato sulla tematica delle nuove tendenze, argomento affrontato da lui in altre importanti conferenze e con differenti platee ed interlocutori. L'esperto ha legato il discorso dell'ottenimento di un prodotto sano con l'atteggiamento del consumatore di oggi, sempre più consapevole ed esigente. Secondo Galli "uno degli aspetti trainanti delle nuove tendenze riguarda la lotta ai contaminanti chimici e biologici nei cereali, poiché le norme sono sempre più stringenti in qualsiasi punto della filiera e il consumatore è sempre più attento a questi aspetti". Galli ha fatto presente e sottolineato l'impossibilità di eliminare totalmente il problema dei contaminanti, nonostante la tecnologia abbia fatto passi da gigante. È tuttavia possibile, anzi necessaria, una adeguata e accurata gestione e monitoraggio per ridurre al minimo gli impatti negativi su tutta la filiera e, anche

in questo caso, ha mostrato e spiegato alcuni innovativi macchinari, le cui operazioni per la lavorazione implicano fasi di "depurazione" del chicco.

Un sistema di stoccaggio evoluto

Marco Galli, in seguito, si è concentrato sulle fasi di stoccaggio dei cereali e l'ambiente dei silos, affermando una verità importante: "stime aggiornate valutano che circa il 20% della produzione mondiale dei cereali viene perduta o danneggiata a causa di sistemi di stoccaggio non adeguati". L'esperto di Ocrim sostiene che per evitare questo spreco sia necessario definire a priori i vari cicli di funzionamento e anche la loro contemporaneità. "Anche il numero e la dimensione dei singoli silos sono fondamentali per garantire la segregazione di prodotti divisi per lotti omogenei", continua Marco Galli ed afferma anche che "è importante mantenere una temperatura costante e monitorata, affinché il grado di umidità non si elevi e produca di conseguenza dei microambienti che possano favorire l'aumento di contaminazioni". In base agli studi e alle ricerche effettuate dal team di Ocrim, una parziale soluzione a questo problema si può ottenere grazie a un corretto metodo di movimentazione del cereale, alla memorizzazione dei cicli per ciascuna tipologia di prodotto stoccato, alla prevenzione di eventuali emergenze, alla gestione in tempo reale delle quantità contenute in ogni silos e dello stoccaggio di diversi prodotti contemporaneamente e grazie anche alla tracciabilità storica delle temperature raggiunte per ogni lotto di cereale durante il suo stoccaggio.

Marco Galli ha quindi parlato di alcune importanti soluzioni garantite attraverso il sistema di automazione che Ocrim offre, frutto di uno studio e di una ricerca voluti per una gestione corretta e semplificata di un silos di stoccaggio.

È doveroso sottolineare quanto la ricerca abbia avuto un ruolo fondamentale per concretizzare le soluzioni presentate da Marco Galli, soluzioni adottate e apprezzate sempre più in tutto il mondo e che hanno consentito a Ocrim di imporsi come azienda leader anche per la fornitura di silos.