

# ACQUA, UNA RISORSA DA GESTIRE

Giornata tecnica e incontro di idee ed esperienze a Massa Marittima



Da: **Eloisa Martino**, responsabile comunicazione Ocrim

Da sinistra **Maurizio Monti, Stefano Mazzini, Marco Galli**

**OCRIM NON INTENDE PIÙ ESSERE SOLO AZIENDA IMPIANTISTICO-MECCANICA, MA VERO E PROPRIO PUNTO DI RIFERIMENTO ANCHE PER TUTTA LA FILIERA DI PRODUZIONE, GRAZIE ALLA PARTNERSHIP CON BONIFICHE FERRARESI, A CONFERMA DI UNA NUOVA TENDENZA DI GUARDARE AL FUTURO**

Ocrim S.p.A., il 4 novembre 2016, ha organizzato un incontro tecnico, presso la tenuta Il Cicalino di Massa Marittima (Grosseto), per parlare dell'importanza dell'acqua e della sua

gestione all'interno di un processo molitorio. Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim, parlando alla platea, ha affermato che "l'obiettivo di occasioni congressuali è

creare spirito di 'corpo' e quindi condivisione di competenze e conoscenze". L'evento, ha spiegato Antolini, ha avuto lo scopo di riunire, in un solo luogo e per un intero fine settimana, proprietari di molini, tecnologi ed esperti del settore molitorio provenienti da tutta Italia. Non è stata, quindi, semplicemente una conferenza della durata di circa 4 ore su un topic specifico, bensì un incontro di idee appartenenti a persone che nella quotidianità non interagiscono tra loro, o comunque non in modo assiduo, ognuno col proprio specifico bagaglio di esperienze e



Marco Galli; Convegno Ocrim - Acqua, una risorsa da conoscere e gestire presso tenuta Il Cicalino di Massa Marittima; a sinistra Alberto Antolini e Maurizio Monti

punti di vista da condividere con gli altri. Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim, attraverso il suo discorso di apertura del convegno, ha ripreso il concetto, più volte sottolineato già nel corso dell'ultima edizione di "Grano, Farina e...", relativo all'attenzione nei confronti della materia prima, il grano, spiegando che Ocrim non intende più essere solo azienda impiantistico-meccanica, ma, grazie alla partnership con Bonifiche Ferraresi S.p.A., vero e proprio punto di riferimento anche per quanto riguarda tutta la filiera di produzione, a conferma di una nuova tendenza di guardare al futuro. Questa è una sfida che Ocrim ha intrapreso da poco tempo, in cui crede tantissimo.

### La bagnatura automatica

Marco Galli, direttore tecnologico di Ocrim e Maurizio Monti, fondatore della Miller's

Mastery, sono stati i due esperti relatori della giornata tecnica. Entrambi hanno esposto tesi e argomentazioni in base alla loro personale preparazione ed esperienza. Marco Galli si è soprattutto soffermato sulla preparazione del cereale prima della lavorazione, di come gestirlo in fase di condizionamento, che, come procedura, cambia a seconda della tipologia di grano. Galli afferma che "tutta la fase del condizionamento è estremamente importante, poiché, una volta che il cereale va in lavorazione non si può tornare più indietro". Quindi, il grano porterà con sé tutti gli eventuali errori avvenuti nel corso del condizionamento. Invece, un corretto condizionamento può bilanciare e correggere eventuali limiti nel corso della macinazione. Molto importante è la tecnologia da adoperare, afferma il direttore tecnico di Ocrim, poiché soluzioni meccaniche, insieme ad un attento studio e analisi del comportamento del cereale in fase di pre-bagnatura e condizionamento, sono determinanti per un giusto risultato. La bagnatura automatica tramite il sistema "MGA" di Ocrim consente di monitorare, correggere e modificare il quantitativo di acqua erogata. La vera rivoluzione tecnologica di questo sistema consiste nella possibilità della sua installazione e utilizzo nel secondo condizionamento (oltre che nel primo). Ciò è possibile grazie alla sua singolare tecnologia di lettura. Il sistema "NIR" della "MGA" permette anche di rilevare a monte il contenuto proteico del cereale, consentendo

in questo modo anche la gestione in automatico di eventuali miscele dei grani su base proteica, ottenendo così la completa tracciabilità delle fasi di condizionamento. Resta comunque la necessità di impostare a priori l'umidità finale del grano, a seconda delle esigenze e dei valori che si vogliono ottenere in macinazione.

Maurizio Monti, tecnologo/mugnaio che vanta una lunga e importante esperienza nel settore molitorio nazionale. Si è focalizzato sull'importanza della durezza del grano e l'impatto che questo ha sull'assorbimento di acqua nelle farine. Come si evince, la durezza del grano dipende da molti fattori: dal terreno e quindi anche dalla zona geografica, dalle condizioni climatiche e dalla tipologia di coltivazione. Monti ha anche discorso sul problema delle muffe nelle farine, conseguenti all'aggiunta di acqua. Ha affermato che sono necessari controlli affinché ci sia una adeguata prevenzione per evitarne la formazione e/o successivi fenomeni di contaminazione. Questo implica una logica di campionamento, così come un corretto monitoraggio del prodotto in ingresso in modo da rispettare i parametri previsti dalla legge. Sono state anche date indicazioni su come agire nel caso in cui si superassero i limiti legali.

Iniziative come quella appena raccontata danno la consapevolezza di quanto sia importante non rimanere nel proprio "recinto", perché la trasmissione di concetti ed esperienze porta esclusivamente alla nascita di importanti progetti.