

Rendiconti convegni

Convegno sulla corretta GESTIONE dei CEREALI lungo la filiera, Ocrim in prima linea

Il 27 giugno 2016 è stato un giorno importante per chi dei cereali fa il proprio costruttivo business, ma anche per chi semplicemente conosce il cereale come una materia prima preziosa o 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 dall'azienda Ocrim che ha messo a disposizione le conoscenze e competenze dei propri esperti, in collaborazione con Bonifiche Ferraresi – importante azienda agricola e agroalimentare –, con il supporto della Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti.

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 al dott. Federico Vecchioni, CEO di Bonifiche Ferraresi. Il *punctum* del suo discorso si è basato sul concetto di "italianità", garantita da un prodotto frutto di una filiera costituita da aziende italiane

che riescono a garantire e a certificare l'italianità 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), per arrivare 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. Presenti alla conferenza anche il segretario generale Coldiretti, dott. Vincenzo Gesmundo, e l'amministratore delegato di Ocrim, ing. Alberto Antolini, che ha salutato gli ospiti e parlato di un lavoro corretto e trasparente da parte dell'azienda cremonese, 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%





L'intervento dell'ing. Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim. Al tavolo dei relatori il dott. Federico Vecchioni, CEO di Bonifiche Ferraresi.

un prodotto non solo Italian Made, ma totalmente "Ocrim Made".

Il segretario generale della Coldiretti, subito dopo Alberto Antolini, ha salutato la platea attraverso un discorso spontaneo e sentito, parlando dell'importanza di un approccio nei confronti del lavoro volto sempre al miglioramento. Ha sottolineato il ruolo e la responsabilità di una "vera" filiera, che si può definire tale solo se è certificabile 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. Il dibattito è continuato con l'intervento

del direttore commerciale di Ocrim, Stefano Mazzini, che ha presentato e raccontato l'azienda per cui lavora. Ocrim da settant'anni costruisce impianti molitori per la lavorazione dei cereali, basando il proprio lavoro e la propria produttività esclusivamente sul concetto di italianità. Stefano 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.

Le contaminazioni dei cereali

Il primo intervento, da parte della dott.ssa Simona Digiuni, biotecnologa agraria con esperienza internazionale nell'ambito della ricerca vegetale, si è



Rendiconti convegni

incentrato prevalentemente sulla gestione delle contaminazioni dei cereali, contaminazioni 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. La dott.ssa 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 che lo irriga. 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 la quale, a sua volta, viene contaminata.

La relatrice ha anche esposto la problematica 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, ecc.) e i concimi sono altri elementi inquinanti per il terreno e/o le piantagioni coltivate. Il loro utilizzo è ritenuto necessario, ma superare le dosi consentite dalla legge può essere altamente dannoso. Negli ultimi anni, per fortuna, vige sempre più la tendenza ad orien-

tarsi 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. Simona Digiuni sottolinea che è fondamentale, quindi, un controllo dato dai limiti consentiti dalle regolamentazioni e/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 e di conseguenza 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 sulle/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 dell'umidità negli ambienti in cui viene stoccato e del prodotto stesso, all'individuazione ed eliminazione di parti di prodotto già contaminate, alla fase di pulitura e decorticazione.

Dopo l'intervento di Simona Digiuni, è stata la volta del direttore dell'ufficio tecnologico di Ocrim, Marco Galli. Anche l'esperto di Ocrim ha concentrato la propria relazione e discussione sulla problematica delle contaminazioni dei cereali e ha dato risposte di contenuto tecnico in modo da – dato il proprio ambito – 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». Attraverso un discorso pragmatico, 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 un'accurata selezione e, *in primis*, una separazione delle impurità fisiche per dimensione e differenza di peso, attraverso l'utiliz-

zo di macchinari dedicati alla linea di pre-pulitura e pulitura. Inoltre 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/o 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



Da sinistra, la biotecnologa Simona Digiuni, Marco Galli direttore dell'ufficio tecnologico di Ocrim e Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim.

Rendiconti convegni

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 relativo all'ottenimento di un prodotto sano con l'atteggiamento del consumatore di oggi, sempre più consapevole ed esigente. L'esperto di Ocrim ha affermato che «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». 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, un'adeguata e accurata gestione e/o 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.

L'importanza dello stoccaggio

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 e/o danneggiata a causa di sistemi di stoccaggio non adeguati». Egli, quindi, 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 silo 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 dei 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.

Eloisa Martino

