

Notizie dai fornitori

OCRIM ha ospitato il tradizionale appuntamento “Grano, farina e...”

Il 26 ottobre **Ocrim**, azienda con sede a Cremona specializzata nella fornitura di impianti per il comparto molitorio, ha organizzato la sesta edizione di “Grano, farina e...”, incontro finalizzato ad approfondire tematiche di attualità e rilevanza per gli operatori del settore.

Farine macinate a pietra e integrali: le verità dietro la moda

Durante la mattinata si è tenuta la conferenza tecnica “Mulini a pietra e farine alternative: pro e contro nutrizionali e tendenze alimentari”, introdotta da Stefano Mazzini, direttore commerciale di Ocrim, e moderata da Lorenzo Cavalli, presidente di Antim, Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria. Sono intervenuti Marco Galli, responsabile tecnologico di Ocrim, Alberto Figna, proprietario di Agugiario & Figna Molini, Filippo Drago, proprietario di Molini del Ponte, Marco Tesini, dietologo specialista in Scienza dell’Alimentazione, e Simona Digiuni, ricercatrice dell’Università degli Studi di Parma con PhD in biologia molecolare. Riflettendo sul tema oggetto del dibattito vie-

ne spontaneo chiedersi se la macinazione a pietra, che ha tanto *appeal* sui consumatori, sia davvero migliore rispetto a quella “industriale” a cilindri. Più che dare una risposta *tout court*, i relatori hanno fatto una serie di considerazioni. Innanzitutto erano concordi nel sostenere che, a prescindere dalla tecnica di macinazione, è essenziale garantire a monte la sicurezza igienica del grano, ad esempio attraverso l’impiego di macchinari quali spazzolatrici, spietratrici, selezionatrici ottiche. «Se si vuole replicare lo stesso processo di macinazione del passato, senza adottare le tecnologie moderne,



*Alberto Antolini,
amministratore
delegato di
Ocrim.*





Il tavolo dei relatori intervenuti nella prima parte della giornata.

si rischia di fare danni», ha commentato Galli. Con le macine a pietra si ottiene una farina integra, completa di germe e parti cruscali, quindi un prodotto ritenuto “salutistico”. Il rovescio della medaglia è il maggior rischio di micotossine e metalli pesanti, che si concentrano proprio nelle parti più esterne del chicco. Da qui la necessità di una selezione ancora più scrupolosa del grano in ingresso. Un aspetto indiscutibilmente negativo della macinazione a pietra è che lo sfregamento in un unico passaggio provoca il surriscaldamento del grano, con conseguenti danni al prodotto. Per questo motivo è necessario che i mulini a pietra si dotino anche di appositi sistemi di raffreddamento. Fatte queste premesse, dal confronto tra le due tecniche di macinazione è emerso sostanzialmente che gli impianti a cilindri permettono di standardizzare le farine prodotte e, quindi, di soddisfare le esigenze dell’industria, mentre i mulini a pietra sono più adatti a produzioni di nicchia e possiedono una maggiore flessibilità, ossia consentono di passare da

un prodotto a un altro con grande facilità. Ovviamente anche i costi di investimento differiscono notevolmente tra le due tipologie di impianti. La scelta tra laminatoi a cilindri e macine a pietra, dunque, va fatta in funzione della destinazione d’uso della farina.

Prospettive di partnership Italia-Etiopia

La seconda parte della giornata era dedicata alla conferenza internazionale “Produrre alta qualità per la crescita del mondo agricolo e la salute del consumatore” in collegamento video con Addis Abeba, dove erano riuniti rappresentanti di istituzioni, enti e associazioni locali quali Ministero dell’industria, Ambasciata Italiana, Camera di commercio, Agenzia Italiana per la Cooperazione e lo Sviluppo (Aics) e l’associazione etiopica di mugnai Ema. Da Cremona ha aperto i lavori Alberto Antolini, amministratore delegato di Ocrim, ai cui saluti di benvenuto hanno fatto eco quelli del fratello Sergio, vicepresidente, dalla capitale etiopica; lontani fisicamen-



te migliaia di chilometri, ma uniti nel lanciare messaggi di partnership industriali e commerciali nell'agroalimentare diventando un partner totale (dal cereale al prodotto finito) e non solo dedicato al comparto di macinazione. «Per il nostro Paese questo è un momento importante — ha affermato il Viceministro dell'industria Mebrahtu Meles da Addis Abeba —. Stiamo crescendo, abbiamo raggiunto risultati importanti in tutti i settori e ridotto la povertà. Dobbiamo recuperare il ritardo e l'Italia rappresenta per noi un grande potenziale per lo sviluppo». Si è poi discusso delle potenzialità della filiera agricola in Etiopia, di accesso al credito e di strumenti finanziari ad hoc per i coltivatori. Tornando a Cremona, la sala conferenze di Ocrim ha visto l'importante partecipazione in collegamento video dell'onorevole De Castro, nonché la presenza di Vincenzo Gesmundo (segretario generale Coldiretti) e Luigi Scordamaglia (presidente di Federalimentare), oltre a imprenditori del settore primario, come Federico Vecchioni (Bonifiche Ferraresi) con cui Ocrim è

in partnership da qualche tempo, e del settore della trasformazione, come Paolo Gerevini (Melinda) e Alberto Roncagli (filiera pataticola) per l'ortofrutta, F. Lenzi (Marchesi Antinori) e Remo Grassi (Banfi) per il vino, Pompeo Farchioni (Farchioni Olii) per l'olio di oliva, Furio Bragnolo (Pasta Zara) per la pasta. «La pasta italiana viene venduta anche in Nord Africa, in Etiopia, in aree del mondo in cui solo fino a pochi anni fa era impensabile esportare un prodotto così identificato come il nostro — ha dichiarato Bragnolo —. Si tratta di un alimento che si presta a migliaia di interpretazioni, che si intreccia con qualsiasi cultura alimentare nel mondo, che può stare, con successo, sopra ogni tavola».

La giornata si è conclusa con la cerimonia di premiazione "Capitani dell'anno - Addis Abeba", durante la quale sono stati consegnati premi ai personaggi dell'imprenditoria, della cultura e delle istituzioni che hanno contribuito significativamente a migliorare la qualità della vita nel proprio Paese.

Rossella Contato



La sala conferenze di Ocrim durante la conferenza tecnica.

