In molino la tecnologia non basta, serve un buon capo mugnaio

Inside a mill technology is not enough, a good miller is required

ENGLISH SUMMARY

The Italian Association of Milling Technicians (Antim) was founded in Bologna in **1990**. With over **130 members**, this association organizes several technical meetings in order to share and analyse the production methods of the baking

During its 25 years of activity, the Association has focused on strategic topics in order to strengthen the professionalism of its members. On the technical meeting day, this year, the **Golfetto Sangati** company opened its doors to Italian millers.

Why is Antim still so successful after 25 years? «Electronics and mill automation will never replace the **Head Miller** - explains Lorenzo Cavalli, the President of the Association for the last 2 years. Milling is not an art, it is both science and **technology**. Flours are not produced "by chance", they are the result of specific studies and are based on concrete data, on analysis of grains entering the mill, on milling technical skills based on cutting-edge tools. Milling is technology and, as such, it **shall be managed** by the miller in a professional manner».

«Through our skills we must **make the most of each type of wheat**. Then, we need to understand how to put together different flours in order to obtain the right mix that meets the different needs of our customers».

«It is important to have a **sound basic knowledge** of the baking world. However, art needs to be learnt through fieldwork. One thing is clear; you never stop learning, and this is why it is essential to always keep up-to-date, by attending **courses and workshops** organized by milling companies or **manufacturers**.

This is the reason why it is also important to be **members of an association like Antim**. Not only to attend the technical meeting that we organize, but also to exchange ideas with our colleagues. When it comes to face the difficulties of our job, a miller who is an Antim member **is never alone**».

INTERVISTA A LORENZO CAVALLI, PRESIDENTE ANTIM

INTERVIEW TO LORENZO CAVALLI, THE PRESIDENT OF ANTIM

di **Delia Maria Sebelin**

L'Associazione nazionale tecnici industria molitoria (Antim) nasce a Bologna nel 1990. Oggi vanta più di 130 associati e promuove incontri tecnici per condividere e approfondire le metodologie di produzione nel settore dell'Arte bianca.

Ne andrebbe probabilmente orgoglioso il "padre fondatore", Francesco Dal Moro, riconosciuto come il "mago della farina" da tutto il comparto della trasformazione dei cereali.

Nei suoi 25 anni di attività Antim ha affrontato temi fondamentali per la crescita professionale dei propri soci. Lo scorso ottobre ha festeggiato in Sardegna il primo quarto di secolo: un momento celebrativo ma, come sempre quando si parla di eventi Antim, anche didattico, con la visita agli stabilimenti Simec, la Società Industria Molitoria Ercole Cellino, fra i più avanzati impianti molitori europei.

Il 6 maggio, in occasione della prima giornata tecnica del 2017, ad aprire i propri cancelli ai mugnai italiani è stata **Golfetto Sangati**. L'azienda costruttrice di impianti per la lavorazione dei cereali di Quinto di Treviso - acquisita nel 2010 dal **Gruppo Pavan** - vanta radici storiche profonde e offre impianti e macchine di ultima generazione e soluzioni tecniche all'avanguardia. Per questa ragione l'incontro si è focalizzato sulle "Performance del molino, suo controllo e sua sostenibilità".

Dopo il saluto dell'amministratore delegato di Golfetto Sangati, **Claudio Zavatta**, e del presidente Antim, **Lorenzo Cavalli**, **Alberto Barbazza**, Project Engineer Golfetto Sangati, ha illustrato il progetto Newcopan, mentre il suo collega **Nicola De Ieso** si è soffermato sull'ottimizzazione di efficienza e controllo della tecnica di macinazione.

Franco Acquaviva, tecnologo, ha parlato invece del diagramma di macinazione a grano duro, con un focus sulla decorticazione e la sua stretta

TUBAZIONE DI CADUTA INOX BA

GRAVITY SPOUTING PIPES STAINLESS STEEL 2P REFLECTIVE

Utilizzata nel settore molitorio per il passaggio del prodotto (semola, farina etc.) viene realizzata in acciaio inox aisi 304 BA sp. 10-12/10 elettrosaldata e saldata a tig con trattamento di lucidatura esterna, nei diametri 105-120-150-200-250-300 mm e nei vari componenti quali tubi, settori, settori girevoli, valvole, giunzioni.

Used in the milling sector to convey the product (durum wheat flour), these items are made of 10-12/10 gauge 304 BA grade stainless steel, electrically and TIG welded and polished externally; available in 105-120-150-200-250-300 mm diameters and a range of components including tubes, fixed segments and rotatable segments, valves, splices.

COMPONENTI PER L'ASPIRAZIONE MOLITORIA

COMPONENTS FOR MILLING SYSTEMS

Utilizzati nel settore Molitorio e Generico Industriale, vengono realizzati in Acciaio Zincato Gr.ra Z200 o a richiesta in Acciaio Inox aisi 304 2b nei spessori 6-8-10-12/10 nei vari Diametri e dimensioni sia per i prodotti standard Seven che per le richieste personalizzate da parte del Cliente.

Used in the Milling and General Industrial fields. Made from Z200 basis weight galvanised steel or, on request, AISI 304 2b stainless steel with thicknesses of 6-8-10-12/10 and various diameters and sizes for both standard Seven products and for customised productions.

TUBAZIONE DI CADUTA VERNICIATA

GRAVITY SPOUTING PIPES POWDER COATED STEEL

Utilizzata nel settore Molitorio per il passaggio del prodotto (semola, farina) viene realizzata in acciaio FE 360 spessore 12/10 verniciata a polvere ral 9010 alimentare Certificata, nei vari componenti quali tubi, settori, settori girevoli, giunzioni, valvole ecc. e per i diametri 105-120-150-200.

Used in the milling industry for product transfer (semolina, flour). Made from FE 360 steel, 12/10 thickness, with diameters of 105-120-150-200, RAL 9010 powder coated, and Food Use Certification for the various components such as pipes, segments, revolving segments, joints, valves, etc.

SEVEN

Seven s.r.l. Unipersonale
Via Dell'Industria, 2
35012 Camposampiero
PADOVA - ITALY
Tel +39 049 8874518
Fax +39 049 8874517
seven@sevensrl.it

www.sevensrl.it

correlazione con il processo molitorio moderno. Infine, **Giuseppe Zanetti**, in qualità di consulente di molti molini italiani, ha fornito preziosi suggerimenti su come mantenere le performance del molino.
Dalla teoria si è poi passati alla pratica, con la visita ai reparti di Golfetto Sangati.
Ma come fa Antim, dopo 25 anni, ad avere ancora tanto successo? Cosa offre di speciale ai suoi soci? E perché è un punto di riferimento nel mondo dell'arte molitoria italiana? Ce ne parla **Lorenzo Cavalli**, da due anni ai vertici dell'Associazione.

Il presidente Antim, Lorenzo Cavalli

La targa del venticinquennale Antim

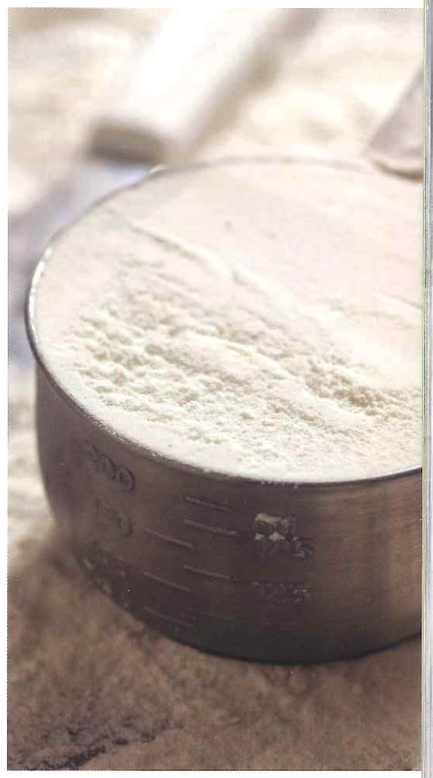
Presidente Cavalli, oggi gli impianti moderni sono quasi completamente automatizzati. A cosa serve, quindi, la figura del mugnaio? Non bastano le macchine, i diagrammi di macinazione?
L'elettronica e l'automazione non rimpiazzeranno mai il ruolo del capo mugnaio. Potranno diminuire le possibilità di errore durante i cambi di macinazione, agevolare le impostazioni delle ricette per le miscele, ma non sostituirsi alla sensibilità del mugnaio. I nostri compiti, infatti, non si limitano alla gestione della macinazione ma comprendono anche il controllo della qualità dei grani in entrata e delle farine prodotte, il mantenimento dell'efficienza degli impianti, la garanzia della sicurezza alimentare e anche degli ambienti di lavoro e dei lavoratori.

Insomma, le farine non nascono semplicemente impostando un programma al computer...
Esatto. Ma, attenzione... la macinazione non è arte, è scienza e tecnologia, giusto per confermare quanto scritto dal mio amico e collega Maurizio Monti nel suo libro "Appunti di un mugnaio". Le farine non nascono "a caso", non sono "perfette" per la panificazione o per la pastificazione perché il tecnico ha avuto la "fortuna" di scegliere i grani giusti, di miscelarli a dovere e di macinarli nel modo corretto. Le farine sono frutto di studi precisi e la loro produzione si basa su dati concreti, analisi dei grani in entrata in molino, tecniche aggiornate e moderne di prepulitura e pulitura dei cereali, conoscenze di macinazione basate su strumentazioni all'avanguardia. La macinazione è tecnologia e questa deve essere gestita in modo professionale dal mugnaio.

Il vostro è un lavoro antico, ma non si svolge più come una volta...
Certo. Oggi utilizziamo macchine e tecnologie di ultima generazione e, di conseguenza, il mestiere del mugnaio si è evoluto. Sono diminuiti, per esempio, gli sforzi manuali, ma dobbiamo avere maggiori competenze in ambito elettrico, meccanico, elettronico, informatico, chimico e legislativo.

Quali sono le difficoltà più comuni che si incontrano quando si macina?
I problemi che si presentano sono la diretta conseguenza del fatto che maciniamo un prodotto vivo: il chicco, infatti, segue il suo ciclo vitale anche quando è separato dalla spiga. Per questo è sempre una sfida riusci-

IL NOSTRO MESTIERE SI È EVOLUTO



LA MACINAZIONE È TECNOLOGIA E QUESTA DEVE ESSERE GESTITA DAL MUGNAIO

MOLINI A MACINE IN PIETRA

PER FARINE VERAMENTE INTEGRALI

Partisani
made in italy

Molino a gestione elettronica: la tecnologia al servizio della tradizione.

FORLÌ
Via Ugo Buli, 2 (z.i.)
47122 - Italia
Tel. +39.0543.796165
Fax +39.0543.723237

Partisani
www.partisani.it
info@partisani.com

MILANO
Piazza Duca D'Aosta, 8
20124 - Italia
Tel. +39.02.6692734
Fax +39.02.6692634

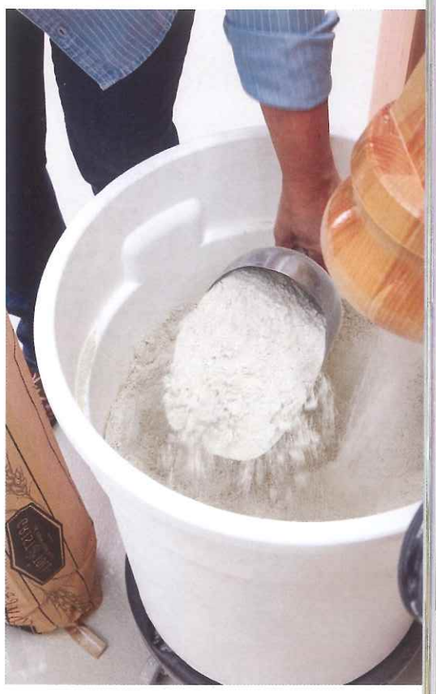
DOBBIAMO OTTENERE IL MEGLIO DA CIASCUN TIPO DI GRANO

re ad offrire al cliente una farina con caratteristiche costanti in qualsiasi periodo dell'anno e indipendentemente dalle annate agrarie.

Può spiegare meglio?
I grani in entrata non hanno mai le stesse caratteristiche qualitative: nascono e crescono sotto il cielo e quindi le loro qualità variano a seconda delle condizioni meteorologiche, della metodologia dello stoccaggio, della conservazione... Inoltre, la macinazione è un processo che "stressa" il chicco e che può peggiorarne la qualità.

Ed è qui che entra in gioco l'abilità del mugnaio...
Esatto. Grazie alle nostre competenze dobbiamo riuscire ad ottenere il meglio da ciascun tipo di grano. Poi è necessario capire come miscelare le farine per creare mix capaci di rispondere alle esigenze dei clienti: una farina per pane "ciabatta", per esempio, deve possedere qualità diverse da quella per produrre panettoni.

Questa abilità non si impara a scuola ma con il "mestiere", suppongo...
Avere solide basi scolastiche di Arte bianca è importante, ma il lavoro di mugnaio si apprende soprattutto sul campo. Non si smette mai di imparare ed è fondamentale essere sempre aggiornati, magari seguendo corsi e seminari organizzati dalle stesse aziende molitorie o dalle case costruttrici.



UN MUGNAIO ANTIM, DAVANTI ALLE DIFFICOLTÀ DEL MESTIERE, NON È MAI SOLO

Anche per questo è importante far parte di Antim e non solo per le giornate tecniche che organizziamo, ma per la possibilità di un confronto costruttivo con i nostri colleghi.

Ma non siete concorrenti?
Certo non sveliamo i segreti aziendali, ne andrebbe della nostra professionalità e della fiducia dell'impresa per cui lavoriamo. Questo però non ci impedisce di scambiarci idee e opinioni. E di ciò sono contenti anche i nostri datori di lavoro, che si sono resi conto che con questa "rete" di conoscenze possiamo risolvere efficacemente e in tempi brevi diverse criticità. Inoltre, condividere le esperienze aiuta a crescere. Insomma, un mugnaio Antim, davanti alle difficoltà del mestiere, non è mai solo.

Delia Maria Sebelin