



PROGRAMMA

Sabato 14 settembre

- **9.00** Welcome coffee e registrazione partecipanti.
- **9.30** Saluti di benvenuto da parte del Presidente di Ocrim.
- **10.00** Inizio giornata tecnica moderata da Marino Scarlino, ex docente dell'Istituto Arte Bianca di Torino.

Prima conferenza "Mais: coltivazione, proprietà e uso":

- *La filiera del mais alimentare: innovazioni e cambiamenti negli ultimi 20 anni.* Interviene Massimo Blandino, ricercatore presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.
 - *Processi di lavorazione del mais.* Interviene Marco Galli, responsabile del dipartimento tecnologie di processo di Ocrim.
 - *La farina nixtamalizzata e i suoi utilizzi.* Intervento da parte di Massimo Arduini, esperto ingegnere presso la Società Molitecnica.
- **11.30** Pausa.
 - **11.50** Seconda conferenza "Cereali e leguminose: la loro genetica, varietà, produzioni mondiali e grani antichi":
 - *Il mais e le opportunità di filiera – valorizzare le produzioni rispondendo alle esigenze del mercato.* Interviene Matteo Piombino, marketing manager di Pioneer Hi-Bred Italia.
 - *Cereali e leguminose:* interviene un esperto di SIS (Società Italiana Sementi)
 - **12.40** Brunch.





- **14.20 Terza conferenza: “Grano e leguminose: tipologie di farine, dai dinamici andamenti del mercato mondiale alle loro proprietà nutrizionali”:**
 - *Trattamenti termici delle farine.* Interviene Fabio Talamo, esperto presso la società Vomm Impianti e processi S.p.A.
 - *Produzione di farine particolari e tendenze del mercato mondiale.* Interviene Fabrizio Baccinelli, direttore vendite di Ocrim.
 - *Varietà di farine e le loro proprietà nutrizionali.* Interviene Simona Digiuni, biotecnologa presso il laboratorio di Ocrim.
- **15.20** Dibattito.
- **16.00** Fine conferenza e ritorno in hotel.
- **19.30** Cena presso il reparto montaggio di Ocrim.
- **23.00** Ritorno in hotel.

Domenica 15 settembre

- **9.00** Welcome coffee.
- **9.30 Il giro di Ocrim in 90 minuti.**

Ocrim “e dintorni” raccontata attraverso esperienze di clienti e dipendenti, con dibattito e interventi da parte della platea.

 - *Il biologico di filiera made in Italy.* Interviene Giovanni Battista Girolomoni, presidente della Gino Girolomoni Cooperativa Agricola.
 - *Una nuova visione della lavorazione del mais.* Interviene Danilo Granziol, esperto mugnaio del Gruppo De Lotto.
 - *Scelgo Ocrim, perché...* Testimonianza da parte di Luis José Ruenes Reynoard, direttore generale del Molinos de Costa Rica S.A.
 - *Milling Hub: un polo di macinazione di filiera in OCRIM.* Interviene Ocrim/Bonifiche Ferraresi.
 - *Cosa è avvenuto e cosa è cambiato dal 2008 al 2019 in Ocrim... e cosa accadrà domani.* Interviene Maurizio Galbignani, direttore generale di Ocrim.





- *Saluti di fine lavori.* Interviene l'Amministratore Delegato di Ocrim.
- **11.00** Fine conferenza e saluti.
- **11.30** Trasferimento presso sede di Ocrim in via Riglio (Cremona, zona porto canale) per visita stabilimenti.
- **13.00** Brunch.
- **14.30** Rientro in hotel.

