



#impastiamolafelicità



Grandi Molini Italiani – Descrizione visita

Il tour guidato del molino più grande d'Europa ha inizio nella Sala Marco Polo, dove ha luogo una presentazione aziendale con supporto audiovisivo. Questo spazio è una sala di panificazione a disposizione del tecnologo per i suoi test sui prodotti ma è anche sede di corsi e dimostrazioni per artigiani e consumatori, convegni con clienti, incontri con fornitori, forza vendita, istituzioni e studenti. Da qui si passa al primo laboratorio, dove si analizza il grano, sottoposto ad una prima valutazione visiva ed organolettica prima di passare ad analisi più specifiche. Si prosegue nel laboratorio di analisi farine, dove i prodotti della macinazione vengono classificati in base alle loro caratteristiche (umidità, ceneri, proteine, forza, stabilità, assorbimento, P/L). Il terzo e ultimo laboratorio nell'ordine di visita ma non di importanza è quello di sicurezza alimentare, finalizzato a controllare e garantire le condizioni igienico-sanitarie della materia prima e dei prodotti derivanti dalla molitura grazie ad analisi microbiologiche. Dai laboratori si prosegue passando attraverso la control room della miscelazione, dove si monitorano le proporzioni in cui vengono suddivisi i prodotti della macinazione, prelevati dai silos di stoccaggio e convogliati verso i miscelatori. Mediante un sistema elettronico più tipi di farina vengono opportunamente mescolati tra loro per realizzare le diverse ricette con le caratteristiche richieste dai clienti e i prodotti finiti sono quindi inviati ai silos di sacco o ai silos di carico a rinfusa. Dalla control room della miscelazione si arriva all'area di confezionamento dove si trovano 2 linee che confezionano 100 pacchetti da 1 kg al minuto. Altre 3 linee con processi diversi confezionano rispettivamente i sacchi da carta da 25, 15 e 5 kg. Scendendo dall'area di confezionamento si giunge al magazzino verticale robotizzato dove i prodotti insaccati e pallettizzati vengono disposti per lo stoccaggio e prelevati all'occorrenza da 6 traslo bidirezionali alti 42 metri che dispongono i carichi secondo una geometria piramidale, governati da criteri di introduzione ed estrazione FIFO (first in, first out), che ottimizzano la rotazione. Successivamente si visita l'edificio del molino, cuore dell'intero stabilimento rimasto invariato dal 1929. Qui arriva il grano bagnato proveniente dalla pulitura che viene macinato nei laminatoi per il primo svestimento dei chicchi, fatto passare attraverso i plansichter per la setacciatura e nelle semolatrici per la separazione della crusca. Il processo si ripete più volte fino a che i prodotti vengono convogliati con trasportatori ad aria nelle celle di stoccaggio. Uscendo dal molino si possono osservare il terminal ferroviario ed il terminale portuale, vantaggi competitivi storici per la ricezione della materia prima.