

Cura a bordo, sicurezza in tavola

In Italia il 40 per cento degli alimenti viaggia a temperatura controllata. Una percentuale destinata a crescere sia per via dell'aumento della domanda di cibi freschi e privi di conservanti, sia per una vera e propria esplosione dell'e-commerce. "La logistica del fresco - ha sottolineato **Carlo Vaghi**, scientific director **Fit Consulting** aprendo il workshop dedicato al tema - ha un ruolo fondamentale nel garantire l'integrità dei prodotti che arriveranno sulle nostre tavole". Un evento a cui non poteva mancare **Oita**, l'Osservatorio Interdisciplinare Trasporti Alimenti che dal 2016 approfondisce e indaga le tematiche connesse al fresco e ai farmaci con l'obiettivo di garantire sicurezza e qualità in tutta la supply chain. "Il 12 per cento circa dei cibi trasportati - ha dichiarato **Clara Ricozzi**, presidente **Oita** - diventa scarto a causa di una temperatura inadeguata". Un numero che ben fa capire quanti margini di miglioramento vi siano nel comparto. "La catena logistica - ha continuato **Clara Ricozzi** - è frammentata e questo porta a una perdita di qualità del servizio". La presidente si è poi soffermata sul trasporto di vino e olio, in questo momento sotto i riflettori di **Oita**, due prodotti strategici per il made in Italy. "Sono liquidi sensibili a luce, temperatura e vibrazioni. Il vino è già dimostrato che oltre i 25 gradi si rovina, 'cuoce' mentre per quanto riguarda l'olio di oliva le ricerche scientifiche sono meno unanimesi ma la raccomandazione è di conservarlo tra i 16 e i 20 gradi. Quale la situazione normativa? Ebbene, non vi è nessuna regola per il loro trasporto. Si guarda solo all'integrità dell'imballaggio e non del prodotto in esso contenuto. L'assenza di regole stringenti comporta danni economici e di immagine - basti pensare cosa ne è del vino che viaggia oltreoceano raggiungendo anche i 50 gradi di temperatura - e la polverizzazione delle responsabilità comporta ulteriori rischi. Ecco perché nel giugno 2019 è nato il Tavolo di Lavoro Vino e Olio EVO. Come **Oita** riteniamo siano necessarie linee guida minime per chi imballa e trasporta nonché per chi effettua

stoccaggio nella fase distributiva. In una prima fase l'adesione sarà volontaria. Le aziende che sposeranno il progetto potranno contraddistinguersi attraverso apposito marchio. Le classi ATP considerate sono quelle che consentono il mantenimento di una temperatura tra gli 8 e i 20 gradi centigradi. Un'evoluzione ulteriore sarà l'estensione dell'applicabilità delle norme ATP anche a questo comparto. L'obiettivo finale è trasformare le raccomandazioni in regole, un percorso assai complesso".

Controllo costante

Puntare sulla qualità del trasporto è quello che ha fatto **Distribuzione Italiana Freschi**. A raccontare questa realtà a Milano c'era **Giorgio Giovanazzi**, direttore. "Dif - ha spiegato - nasce nel marzo 2013 ed è il primo network del fresco, specializzato nel trasporto a temperatura controllata 0-4 gradi. Oggi abbiamo 22 concessionari che coprono il Nord-Centro Italia e 5 partner distributivi per raggiungere tutta la Penisola. Dif opera attraverso un hub centrale, a Piacenza, da cui parte la distribuzione capillare. Ogni notte si movimentano 2.000-2.200 quintali di merci".

Per la qualità del trasporto conta il modus operandi ma anche il contenitore come ha ribadito **Massimiliano Giglio** deputy secretary general **Centro Internazionale Studi Containers**. "La naturale connessione con il mondo del fresco è rappresentata dal container refrigerato. Si stanno facendo grandi passi in avanti in questa direzione perché solo attraverso un contenitore idoneo è possibile garantire l'esportazione di alcune eccellenze italiane, come il carciofo spinoso, grazie ai nostri cuochi divenuto famoso anche negli States. L'ultimo passo? I container a refrigerazione passiva con elevata autonomia energetica, la cui sperimentazione è partita da poco". I sistemi per controllare che il carico non subisca danneggiamenti durante il viaggio a causa di innalzamenti della temperatura, livelli troppo elevati di umidità etc, ci sono. Come quello di **Zenatek**. "Il nostro dispositivo - ha spiegato **Andrea Gregori**, project manager Zenatek - consente di tracciare la spedizione e di essere avvertiti istantaneamente in caso di shock. La nostra soluzione - autoalimentata - non richiede logistica di ritorno e implica un investimento di 140 euro per il pacchetto più venduto".



Logistica Appunti di Legislazione Appu