

www.oita-italia.com

Osservatorio Interdisciplinare
Trasporto Alimenti



OITA - Bollettino n°11



MILANO: SUL **Food** NON SI SCHERZA

Il cibo è un argomento serio, che merita la massima attenzione specie per quanto riguarda il trasporto. **OITA** protagonista a TuttoFood



In the Mood for Food, uno degli eventi organizzati nella settimana dedicata al cibo. La prima a destra è la presidente di **Oita**, Clara Ricosci. Sotto, il seminario 'Freschissimo...?', organizzato da **Oita** (il moderatore è il segretario generale, Marco Comelli) durante TuttoFood. Da sinistra, Clara Ricosci, Antonello Serafini di Lamberet, Massimiliano Gazzo e Fabio Fraticelli, entrambi di DBJ Watch.

OITA ha valorizzato il proprio messaggio e la propria mission in diverse sedi in occasione del ricco programma di fiere, manifestazioni, eventi e incontri che hanno costituito la Food Week di Milano lo scorso maggio. In particolare, era patrocinatore ai massimi livelli delle due principali manifestazioni, Tutto Food e Seeds and Chips, dedicata al futuro dell'alimentazione, entrambe in Fiera Milano dall'8 all'11 maggio. **OITA** ha organizzato poi un seminario sulla catena logistica dell'ortofrutta a TuttoFood il 9 maggio, nel corso del quale sono emerse alcune interessanti novità e spunti. Clara Ricosci, presidente dell'Osservatorio, ha preannunciato il lancio di una proposta di tavolo permanente di coordinamento tra produttori alimentari e GDO/DM per la riduzione delle rotture di carico nel trasporto a temperatura controllata, che minacciano qualità e sicurezza e moltiplicano gli scarti e gli sprechi che si verificano nei momenti e luoghi di transizione tra un sistema di trasporto e un altro. Rotture di carico che sono i principali ostacoli per realizzare la piena intermodalità nelle catene del freddo e del fresco/freschissimo.

Antonello Serafini, direttore commerciale di Lamberet Italia ha individuato due tendenze che guidano oggi il mercato più avanzato della logistica alimentare e spingono l'innovazione nel trasporto a temperatura controllata:

- la richiesta di mezzi, sia a breve che a medio e lungo raggio, con vano di carico in grado di garantire zone a temperatura

differenziata per consentire il trasporto di diversi tipi di derrate, ognuna alla giusta temperatura;

- la domanda di mezzi specifici per la copertura dell'ultimo tratto di distribuzione che coniughino dimensioni e pesi contenuti (fino a 35 quintali), piena funzionalità multizona ed emissioni ridotte.

Serafini ha sottolineato che Lamberet ha come obiettivo quello di soddisfare al meglio le esigenze dei clienti, per cui non è legata ad alcuna tecnologia specifica ed è aperta alle innovazioni, al di là della refrigerazione convenzionale.

Massimiliano Gazzo e Fabio Fraticelli di DBJ Watch, l'osservatorio sull'innovazione nel settore food dello Studio Legale De Berti Jacchia, hanno affrontato il tema della riduzione degli sprechi e degli scarti alimentari, sottolineando che sono a disposizione incentivi fiscali diretti e indiretti per promuovere l'innovazione nel settore. Fraticelli ha rilevato che l'attenzione delle start-up che sviluppano prodotti ICT di nuova generazione per la riduzione degli sprechi alimentari, dopo un'iniziale concentrazione sull'ultimissimo anello della catena (il consumo), sta iniziando a rivolgersi anche alla logistica.

Lamberet e DBJ Watch sono sostenitori e partner di **OITA** e delle sue attività, e fanno parte del Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio.

L'8 maggio, sempre nell'ambito della Food Week milanese, **OITA** ha partecipato all'incontro pubblico In the mood for food - Politiche alimentari metropolitane, tenutosi a Palazzo Isimbardi,

Sede della Città Metropolitana di Milano. L'incontro, organizzato da CibiLab, Centro per lo Sviluppo Sostenibile, Centro Studio Anticontraffazione e Società Umanitaria, era strutturato su quattro tavoli di confronto tra esperti e addetti ai lavori. **OITA**, nella persona di Clara Ricosci, ha discusso di trasporti e di logistica degli alimenti a quello dedicato a tradizione e ricerca nel settore agroalimentare e curato da CibiLab. Dal confronto, sono emersi spunti interdisciplinari interessanti e soprattutto la volontà da una parte di proseguire nel percorso di sensibilizzazione del pubbli-



co, dall'altra di avviare programmi specifici di ricerca e approfondimento con alcuni dei partecipanti ai tavoli. Stay tuned.

Seguici su



Con il patrocinio di



Media partner

