



ITA Bollettino n.32 ottobre 2019

Partner

IVECO

Il tuo partner per un trasporto sostenibile



Veicoli Commerciali



veicoli commerciali trasporto specializzati



Con il patrocinio di



oita-italia.com



Contatti stampa
Studio Comelli
press@studiocomelli.eu
tel. 02 22228345

Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti

IL SOLE DI NAPOLI FA BENE ALLA CATENA DEL FREDDO



Prime impressioni dall'Assemblea Generale Annuale di TransfrigoRoute International. Mentre andiamo in stampa si è appena chiusa l'edizione 2019 dell'Assemblea Generale di TransfrigoRoute International, l'associazione che raduna i leader europei del trasporto refrigerato, che quest'anno si è svolta nella splendida cornice di Castel Dell'Ovo, in una Napoli ancora piacevolmente estiva. Queste sono quindi solo alcune note preliminari sui contenuti del convegno che ha accompagnato l'Assemblea. Cercheremo di cogliere un tema di base cui sono stati dedicati diversi interventi, tutti di alto livello. Ci riproponiamo nei prossimi numeri di ritornare in dettaglio sugli argomenti e le presentazioni che riteniamo più interessanti per i lettori del Bollettino. Complici il contesto mediatico internazionale, il tema generale degli interventi è stato l'ambiente.

Il settore del trasporto a temperatura controllata si sente assediato. Da una parte i dati sono chiarissimi: oggi nel mondo ci sono 4 milioni di veicoli refrigerati che consumano da soli il 15% di tutti i carburanti da fonte fossile utilizzati per l'autotrazione. Un tre assi refrigerato emette ogni anno, tra motore e gruppo frigo, 50 tonnellate di CO2. Sul fronte del particolato, l'Unione Europea nel 2008 ha stabilito degli standard della qualità dell'aria (i famosi 50 PPM), che però oggi sono in fase di revisione, e soprattutto l'attenzione si sta spostando su particelle sempre più piccole, sotto i 2,5 micrometri, verso le dimensioni degli inquinanti che sono in grado di superare la barriera ematica. I diesel Euro 6 a quel punto non basterebbero più. L'altra parte dell'equazione però dice che il 40 per cento di tutti gli alimenti richiedono il tra-

440 KG DI COZZE TRASPORTATE ILLEGALMENTE

Denunciati padre e figlio nei pressi di Taranto. I due trasportavano 440 chili di cozze, suddivise in 40 sacchi e un secchio contenente 13 chili di datteri di mare. I prodotti ittici erano sprovvisti di regolare certificato di tracciabilità e trasportati a bordo di furgone non refrigerato e non coibentato, quindi con condizioni igienico-sanitarie scadenti. A fermarli la Guardia Costiera e il personale ASL locale, insieme alla polizia stradale. I due inoltre sono stati accusati di reato di inquinamento e di disastro ambientale poiché il dattero di mare appartiene ad una specie la cui pesca è vietata in ogni stato di crescita.



Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio

Riccardo Accorsi Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Vito Amodio IFAC; Luca Bedin Volkswagen VC; Pierguido Carmagnani Fedit; Vincenzo Cinelli MIT; Bruno Cortecci Commissione Onu Unece - European Committee for Standardization; Mihai Radu Daderlat Iveco Mercato Italia; Rodolfo de Dominicis UIRNet; Giuseppina della Pepa Anita; Sergio Dondolini MIT; Silvio Faggi Fiap - Albo Autotrasporto; Franco Fenoglio - UNRAE; Gianandrea Ferrajoli Cecra - Federauto; Massimiliano Gazzo Osservatorio DBJWatch; Olga Landolfi TTS Italia; Giancarlo Laguzzi FerCargo; Agostino Macri Unione Consumatori; Antonio Malvestio Freight Leaders Council; Sandro Mantella Lamberet-UNRAE; Riccardo Manzini Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Massimo Marciani Fit Consulting - Freight Leaders Council; Fabrizio Ossani Federtrasporti; Giacomo Salvagno Transfrigoroute Italia; Paolo Uggè Confrasperto; Fabrizia Vigo ANFIA; Maurizio Vitelli già MIT; Paolo Volta Pagiro.

Del CTS fanno parte anche i componenti del board esecutivo di OITA

Clara Ricozzi Presidente; Lucia Saronni Presidente onorario; Giuseppe Guzzardi Direttore generale; Marco Comelli Segretario generale

sporto a temperatura controllata, e il numero è destinato a crescere. Inoltre, oggi il 12% di tutti gli alimenti freschi trasportati su strada si rovina e diventa scarto durante la fase di trasporto per mancanza di refrigerazione. Di conseguenza, il numero veicoli refrigerati è previsto in crescita del 2,5% l'anno almeno sino al 2030.

Come si esce da questo dilemma?

La risposta che è emersa da diversi interventi è triplice. Da una parte occorre rendere più efficiente l'utilizzo delle apparecchiature esistenti.

Secondo fronte, miglioramento dei gruppi frigo. Terzo l'utilizzo rapido di nuove tecnologie, sia di trazione che di refrigerazione (gruppi elettrici, utilizzo di gas criogenici, utilizzo dell'energia meccanica in

fase di frenata dai semirimorchi per generare elettricità). Le tecnologie ci sono, è stata la risposta unanime dei relatori, ma le aziende del trasporto devono essere

nelle condizioni di potere effettuare i grandi investimenti necessari per un orizzonte temporale che non può essere di sei mesi.

Temperatura controllata: OITA e FLC si alleano

La firma del protocollo d'intesa tra le due realtà è avvenuta durante il congresso di Napoli. La collaborazione si concretizza in un tavolo permanente che analizzerà il trasporto e la logistica del food a livello locale (primo e ultimo miglio, distribuzione al dettaglio o al consumatore), nel medio e lungo raggio, in qualunque modalità (strada, nave, ferro e aereo). Questi gli obiettivi dell'accordo: acquisire e condividere conoscenze sulle modalità in cui oggi viene effettuata la logistica e i trasporti; individuare i limiti ottimali per la conservazione e il trasporto delle merci; elaborare i parametri ottimali di pianificazione dei carichi e percorsi dal punto di vista economico e ambientale; esplorare gli strumenti tecnici per ottenere e mantenere questi parametri; acquisire le buone pratiche già adottate e divulgarle.

QUADERNO DEL FREDDO

In occasione dell'evento di Napoli descritto in prima pagina, che ha avuto come protagonisti soci di TransfrigoRoute International, **OITA** ha presentato il suo primo quaderno tecnico, dedicato al panorama dei produttori e allestitori di veicoli a temperatura controllata. Il volume è corredato dalle note sull'ATP in Italia e in Europa, e non manca uno sguardo sul mercato di settore, tra i più importanti dell'economia continentale. Ospita tutti i più importanti protagonisti del "freddo", ovvero le aziende che maggiormente si distinguono in qualità e competenza, e non mancano i produttori di dispositivi e di software di gestione. Presenti i partner **OITA** come Iveco, Lamberet, Volkswagen, IFAC, e i rappresentanti del Comitato Tecnico Scientifico. La pubblicazione ha destato interesse tra i convegnisti, e le copie sono andate subito esaurite, e la Casa editrice La Fiaccola ha provveduto alla ristampa di questo primo quaderno (cui ne seguirà uno sulle nuove norme ATP). Chi fosse interessato a riceverne una o più copie può contattare la segreteria organizzativa di **OITA**, la signora Ornella Oldani 02 89421350 segreteria@oita-italia.com



NUOVE ADESIONI

Cresce il numero di componenti del Tavolo di Lavoro organizzato da **OITA** sul trasporto di qualità di vino ed olio Evo. Nel mese di settembre si sono aggiunti rappresentanti del mondo della produzione alimentare e della sensoristica di bordo. Per CIA-Agricoltori Italiani, Paola Cambria, Responsabile Settore Comunicazione e Immagine di CIA-Agricoltori Italiani. Anna Cane, presidente del Gruppo Olio d'Oliva, rappresenta invece ASSITOL, l'associazione della filiera italiana dell'olio vegetale. Marco Brivio, Chief Operating Officer di MGH Systems, apporta al gruppo di lavoro la sua personale e aziendale esperienza nei sensori ambientali. Con i tre nuovi arrivi, i partecipanti al tavolo salgono a 11. Stanno intanto arrivando i primi contributi dei diversi componenti, che consentono di mettere a fuoco i diversi e interdipendenti aspetti del trasporto dei due prodotti.

AGENDA

22-25 ottobre
Parma
Cibus Tec



23-25 ottobre
Gubbio
Richmond Logistics Forum



23 ottobre
Parma
Logisticamente On Food



7 novembre
Milano
Logfarma



18-22 novembre
Torino
Future Mobility Week



20 novembre (a pagamento)
Milano
Stati Generali dell'Ortofrutta



9000 EURO AVARIATI

760 chili di merce avariata destinata a Cagliari per il Festival dell'Oriente. Il sequestro è stato eseguito a Siniscola (Nuoro), da parte della polstrada. Si tratta di prodotti ittici di provenienza sconosciuta nonché alimenti di origine animali "scongelati" conservati a temperature non idonee. I cibi dovevano essere trasportati a una temperatura mantenuta a -18° C. Al contrario viaggiavano a una temperatura di circa 0° C e all'interno di un mezzo non adibito al trasporto di alimenti. La sanzione è di 9000 euro.



Bollettino a cura della redazione di Vie&Trasporti - Direttore Responsabile Lucia Edvige Saronni - Con la collaborazione di Tiziana Altieri, Eliana Puccio, Studio Comelli - Coordinamento Ornella Oldani - Presidente **OITA** Clara Ricozzi - Direttore Giuseppe Guzzardi - Segreteria generale Marco Comelli - Segreteria operativa Ornella Oldani. Stampa Colorshade, Peschiera Borromeo - Mensile, LO/CONV/059/2010, Reg. Tribunale di Milano, n. 6479 del 6/2/1964 ROC 32150. Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa n. 1740, vol. 18, foglio 313, 21/11/1985. Inserto Redazionale mensile di Vie&Trasporti n.833 (Ottobre - Anno LXXXVIII) edito da Casa editrice **la fiaccola** srl, via Conca del Naviglio 37, 20123 Milano, tel. 02 89421350 - fiaccola.it, www.fiaccola.it.

Media partner



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

138294