

Anniversario  
5 anni

Osservatorio dal 2016

# ITAF Bollettino n.50 luglio 2021

Bollettini  
mensiliRassegna  
stampa

I.R.

Partner

**IVECO**

Il tuo partner per un trasporto sostenibile

Veicoli  
Commerciali**LAMBERET**

Tracks. Analyzes. Improves.

## IL BOLLINO TRASPARENTE

Anniversari e giubili non servono mai molto, sono anzi eventi spesso carichi di nostalgia, ripensamenti, rimpianti. Anche OITA(f) non ama autocelebrarsi, e considera i cinque anni che sono appena trascorsi come una fase interlocutoria, quasi un rodaggio, dei suoi ambiziosi propositi.

Partito in quarta, come si suol dire, l'Osservatorio è riuscito grazie ai suoi sostenitori, che non hanno fatto mancare i fondi necessari all'attività di gestione e di programma, a realizzare buona parte dei suoi obiettivi. Non parliamo dei successi, sarebbe un autoincensarsi e non è proprio il caso.

Parliamo invece delle iniziative nelle quali abbiamo fallito.

Una su tutte il "bollino", la certificazione o anche l'autocertificazione che candidamente speravamo che il mondo dell'autotrasporto avrebbe gradito,

Osservatorio Interdisciplinare  
Trasporto AlimentiOsservatorio Interdisciplinare  
Trasporto Alimenti

per sottolineare la bontà dell'operato dei più seri. Mai previsione si è dimostrata più infondata: un muro di gomma ha fatto rimbalzare i nostri propositi, e la certificazione è finita nell'ultimo cassetto. Forse per ritornare in auge oggi, quando tutti "sco-prono" che per certe tipologie di trasporto il controllo, la verifica non sono utili, sono necessari. Vuol forse dire che possiamo sperare che l'argomento "per una sana e corretta politica del trasporto alimentare" ritrovi la sua ragion d'essere?

Forse sì, forse no. Dipende da quanto ci crede il sistema. Noi aspettiamo, pronti. Buon anniversario, OITA, visto che nell'occasione cambi nome e aggrandi una preziosissima "f", che sta per farmaco.

Con il patrocinio di



## AGENDA 2021/22

**Incrociando le dita, ripartono  
le fiere in presenza****31 agosto - 3 settembre**Fiere di Parma  
**CIBUS 2021****7-9 settembre**Fiera di Rimini  
**Macfrut 2021****22-26 ottobre**Fiera Milano-Rho  
**TUTTOFOOD****10-12 novembre**Fiera di Pordenone  
**Expo RIVE****22-26 gennaio**Fiera di Rimini  
**SIGEP 2022**

## IL VADEMECUM DEL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL GELATO

I più recenti arrivi sul fronte delle raccomandazioni per il trasporto e la conservazione degli alimenti, aldilà di quanto previsto dalle normative "orizzontali", sono quelli per vino ed olio EVO, ad opera di OITAF, e quello sul gelato, giusto in tempo per l'estate, ad opera dell'Istituto del Gelato Italiano.

Il gelato è un alimento con proprie caratteristiche, che solo apparentemente si assimila ai surgelati. La struttura del gelato è infatti molto complessa perché sono presenti contemporaneamente tre fasi: una liquida, una solida ed una gassosa (l'aria). Ogni variazione di temperatura crea un disequilibrio delle tre fasi e come conseguenza cambia la struttura del gelato, in alcuni casi anche molto vistosamente. Partendo da questa constatazione l'IGI individua cinque punti per il suo vademecum. Li riportiamo non nell'ordine originario, che parte dal punto di vista del consumatore, ma da quello della filiera logistica.

1) Il gelato deve essere conservato e trasportato a una



### Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio

Riccardo Accorsi Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Luca Bedin Gruppo Volkswagen; Stefano Brivio MGH Systems Italia; Alessandro Calchetti MIMS; Gerardo Cardone Futura Servizi Logistici; Pierguido Carnagnani Fedit; Vincenzo Cinelli MIMS; Bruno Cortecchi Commissione Onu Unece - European Committee for Standardization; Mihai Radu Daderlat Iveco Mercato Italia; Rodolfo de Dominicis UIRNet; Giuseppina della Pepa Anita; Sergio Dondolini già MIMS; Silvio Faggi Fiap; Fausto Fedele MIMS; Gianandrea Ferrajoli Federauto; Enrico Finocchi Albo Autotrasportatori; Olga Landolfi TTS Italia; Agostino Macri Unione Consumatori; Antonio Malvestio Freight Leaders Council; Sandro Mantella Lamberet; Riccardo Manzini Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Massimo Marcianni Fit Consulting - Freight Leaders Council; Fabrizio Ossani Federtrasporti; Giacomo Salvagno TransfrigoRoute Italia; Paolo Uggè Confrasperto; Fabrizia Vigo ANFIA; Paolo Volta Pagiro.

### Del CTS fanno parte anche i componenti del board esecutivo di OITAF

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

Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti **Farmaco**



temperatura **COSTANTE** compresa tra i -20 e -30 centigradi. È fondamentale che la temperatura sia costante perché a ogni sbalzo verso l'alto e poi il basso la dimensione dei cristalli di ghiaccio cresce. Oltre ai normali refrigeratori è possibile utilizzare per la conservazione ed il trasporto anche le piastre eutetiche a ghiaccio secco.

2) Le borse termiche devono essere utilizzate per periodi brevi, preferibilmente di poco superiori all'ora se esposte alla temperatura ambiente esterna.



3) Una volta fuori dal frigorifero, per sciogliersi completamente un gelato impiega trenta minuti. Di meno, se fa molto caldo o se nel gelato c'è molta aria. La struttura del gelato però cambia in continuazione per tutto il tempo che rimane fuori dal frigorifero.

4) Non esiste una "durezza" assoluta per il gelato, dipende dai gusti personali.

5) Il primo segnale, a vista, della conservazione scorretta di un gelato è la perdita di volume e forma, causata dalla fuga dell'aria.

## IL DELICATO E SPECIALE TRASPORTO DELLE OPERE D'ARTE, PARLA LAMBERET

**Ismaele Iaconi**, Sales & Marketing Director Lamberet, ci spiega in un'intervista esclusiva come funziona il trasporto delle opere d'arte. Il loro trasporto, come è facilmente intuibile, necessita di una specifica cura, nonché temperatura adatta così da mantenere l'incolumità delle stesse. Lamberet realizza soluzioni per il trasporto a temperatura controllata. Costruisce delle celle isotermiche apposite per essere installate su un camion o veicoli commerciali leggeri o industriali. Il suo ruolo è quello di adattare un allestimento su una macchina, e fornirgli di tutte le tecnologie quali l'unità refrigerante, l'interconnettività, la sponda montacarichi. Recentemente, ha consegnato un veicolo commerciale leggero a un'azienda di trasporti, tra le più preparate nel settore d'opere d'arte: il Renault Master Pianale Cabinato con la celle Lamberet New Frigoline.

### Iaconi, come si differenzia il trasporto delle opere d'arte rispetto a quello ordinario?

"Vista la natura e la delicatezza delle opere d'arte, occorre avvalersi dei trasportatori che abbiano delle attrezzature idonee, sia per la temperatura, sia per la sicurezza, spesso imposti dai committenti. Queste, infatti, non vanno molto d'accordo con la variazione repentina di temperatura perché potrebbe danneggiarle.

Il trasporto spesso avviene in centri urbani, quindi è molto facile intuire che le opere d'arte sono trasportate su veicoli commerciali leggeri, a volte anche su veicoli industriali di medie dimensioni. Questo dipende dall'entità della mostra o fiera alle quali sono destinate. Si tratta, infatti, di un lavoro molto meticoloso".



### Quali le temperature adatte?

"Dagli 8 ai 12 gradi. La merce deve avere una struttura o involucro protettivo, fatta ad hoc per il trasportatore, non esiste un involucro standardizzato".

### Vengono utilizzati degli ammortizzatori particolari?

Solitamente, il nostro cliente ci richiede delle sospensioni pneumatiche livellatrici perché c'è la necessità di fare molta attenzione, di avere piano di carico molto basso. Su questa tipologia di prodotti ci sono i pianali cardinati, con altezza dal suolo di 45 cm circa.

### Nell'attrezzatura interna sono previsti agganci o blocchi particolari, o anche rivestimenti shock-absorber?

Ci chiedono sempre delle barriere ferma carico, delle cinghie per legare il carico in modo efficace, piastre di alluminio sul tetto così da mettere i pali ferma carico, e poi ci chiedono anche delle camere posteriori e dei sensori sulle porte per controllarne l'apertura, e di preparare le celle per inserire l'antifurto.

## OLTRE I LIMITI CONSENTITI

Due tonnellate di tonno rosso sequestrate. Nove mila euro di multa. La polizia stradale di Buonfornello, frazione di Termini Imerese, ha portato a termine l'operazione durante un ordinario controllo. Il vano frigo del mezzo è risultato non funzionante e il conducente non ha fornito la documentazione utile a dimostrarne la tracciabilità. La temperatura di conservazione riportata era di 18-19 C°, quindi ben oltre i limiti previsti dalle norme che regolano il trasporto refrigerato. L'intero prodotto ittico è stato distrutto.



**REFRIGERA**  
FORUM MEDITERRANEO

**Bologna Fiere, 3-5 novembre 2021** - Fiera Internazionale dedicata all'intera filiera della refrigerazione industriale, commerciale e logistica

PARTNER  
**OITAF**  
Osservatorio Interdisciplinare  
Trasporti e Merci

Seguici



**oita.com**

Segreteria scientifica **Marco Comelli**  
segretariogenerale@oita-italia.com  
Cell. 347 8365191

Contatti stampa **Easycam**  
info@easycamonline.it - Tel. 02 58324398

Segreteria operativa **Ornella Oldani**  
segreteria@oita-italia.com - Tel. 02 89421350

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 OITAF Clara Ricozzi - Direttore Giuseppe Guzzardi - Segreteria generale Marco Comelli - Segreteria operativa Ornella Oldani. Stampa Colorshade, Peschiera Borromeo - Mensile, LO-NO/0516/02.2021CONV, 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.851 (luglio - Anno XXI) edito da Casa Editrice **la fiaccola** srl, via Conca del Naviglio 37, Milano

Media partner

