



OITAF

Bollettino n. 92

ottobre 2025

Partner



IVECO



Media partner

- * Vie&Trasporti *
- * CiBi *
- * Transportonline *
- * Technoretail *
- * food&tec. *
- * Logistica Management *

Bari capitale del trasporto refrigerato. Ecco F'n'M

Tappa nel capoluogo barese e attenzione non soltanto alla Puglia ma anche alla Basilicata

Difficile stabilire una priorità, agli argomenti trattati nella nona edizione di Frigo'n'Motion, che non fa rimpiangere le precedenti per contenuti e livello dei relatori. Per amor di patria ci piace ricordare la presentazione del Quaderno 12, dedicato al trasporto di Ortofrutta del quale in queste pagine tanto si è parlato, oppure a un'altra «nostra» attività, il sondaggio a tre con OTCR-FLC-OITAF sui desiderata della committenza.

Faremmo però un torto all'organizzazione non sottolineando le tre tavole rotonde, dedicate all'incrocio tra Tecnologia, Trasporti, Noleggio e cilegina sulla torta, l'opinione della committenza. Ecco il programma al momento di andare in stampa.



Il programma

- 9.00 **Arrivo ospiti**, registrazione, welcome coffee
- 9.30 Interventi istituzionali Alessandro **Ceccarelli**, Direttore Operativo BBCT Bari, Francesco **Mastro**, Com. Str. Autorità di Sistema Mare Adriatico Meridionale, Vito **Leccese**, Sindaco di Bari, Mario **Aprile**, Presidente Confindustria Bari - BAT, Franco **Fenoglio**, General Advisor Rolfo Holding, Biagio **Petrarolo**, Founder Petrarolo & Co., Clara **Riccozzi**, Presidente OITAF. Modera Vittorio **Massaro**, L'Edicola
- 10.10 Presentazione Quaderno 12 OITAF - Il trasporto ortofrutta, Marco **Comelli**, OITAF
- 10.25 Il mondo ATP - Cristina **Qirjaku**, MIT
- 10.35 Il quadro industriale locale, Giuseppe **Totorizzo**, Confindustria BA
- 10.45 Quadro logistico, quale futuro. Analisi sondaggio OTCR, Massimo **Marciani**, FLC con Marco **Comelli**, OITAF
- 11.00 La tecnologia al servizio del freddo, Antonio **Fiordino**, Rolfo Ice
- 11.15 Tavola rotonda: **Tecnologia & Trasporti**. Nicola **Lavenuta** AD MACNIL, Giorgio **Noce** Ceo TIP, Lorenzo **de Lorenzi** Marketing Manager Sol, Valerio Guatta **Caldini** Resp. Comm. **Euroengel**. Modera Giuseppe **Guzzardi**, Vie&Trasporti
- 12.00 Tavola rotonda: **Trasporti & Noleggio**. Biagio **Petrarolo**, presidente **Petrarolo&Co.**, Luca **Cantoni** AD Horizon, Roberto **Improta**, CEO Vrent. Modera Giuseppe **Guzzardi**, Vie&Trasporti
- 12.30 Tavola rotonda: **Catena del freddo, connessioni calde. Dialogo tra GDO e autotrasporto**. Sergio **Fontana**, presidente **Farmalabor**, Raffaele **Guerra**, founder Luciano Trasporti, Domenico **Ladisa**, Gruppo Ladisa, Walter **delle Donne** Resp. Qualità Gruppo **Megamark**, Giacomo **Suglia**, presidente APEO. Modera Vincenzo **Rutigliano**, Sole24Ore
- 13.15 Lunch e fine evento

Osservatorio Interdisciplinare
Trasporto Alimenti e Farmaci

FRIGO'N' MOTION

Puglia e Basilicata

8

OTT

ORE 10

Terminal
Crociere
Porto di Bari

Save the date

Con il patrocinio di

Sponsor di tappa

Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio Riccardo Accorsi - Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Stefano Brivio - MGH Systems Italia; Gerardo Cardone - Futura Servizi Logistici; Giuliano Caselli - Tecnea Italia; Gérald Cavalier - Groupe Tecnea Cernafroid; Bruno Cortecci - Commissione Onu Unesco European Committee for Standardization; Pasquale D'Anzi - ACI; Giuseppe Antonio D'Errico - SV Noleggio - Petit Forestier; Jean François Daher - Assologistica; Giuseppina della Pepa - Anita; Franco Fenoglio - CdA Italferr; Antonio Fianchino - Rolfo Plastic Gall; Enrico Finocchi - Albo Autotrasportatori; Olga Landolfi - TTS Italia; Antonio Malvestio - Freight Leaders Council; Sandro Mantella - Lamberet; Riccardo Manzini - Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Massimo Marciani - Fit Consulting - Freight Leaders Council; Fabrizio Ossani - Federtrasporti; Massimo Panagia - Francia Latticini; Massimiliano Perri - Iveco Mercato Italia; Giuseppe Perrotta - Consulente ed esperto in formazione; Cristina Qirjaku - MIMS; Umberto Torello - DIF (Distribuzione Italiana Food), Transfrigoroute Italia e TN Torello; Paolo Uggè - Confratrasporto; Fabrizia Vigo - ANFIA.

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 Responsabile scientifico

Network logistici per ottimizzare la catena del freddo

Riccardo Accorsi torna ai microfoni OITAF per raccontare le sfide attuali per gli operatori del settore logistica. Inoltre, l'Intelligenza Artificiale ricoprirà un importante ruolo sulla supply chain

Membro del Comitato Tecnico Scientifico di OITAF, l'ingegner Riccardo Accorsi si occupa di Produzione e Logistica sostenibile e Operations management nei settori manifatturiero, logistico, del packaging e nell'Industria Agroalimentare.

Sviluppa ed implementa modelli e metodi di programmazione informatica e matematica, ottimizzazione, simulazione, data mining e Machine Learning. Lo abbiamo raggiunto per farci raccontare alcune novità dal mondo della logistica sostenibile.

Su quali progetti relativi alla catena del freddo state lavorando e con quali obiettivi?

Progetti di ricerca applicata inerente la progettazione e la pianificazione di network logistici per la catena del freddo, intesi come insieme interconnesso di centri distributivi, hub, depot cross-docking per la fornitura di servizi di stoccaggio e trasporto refrigerato di prodotti deperibili.

Tale infrastruttura logistica distributiva deve assolvere i servizi distributivi al minor costo e con i minori consumi energetici possibili generati negli stabilimenti e durante il trasporto.

Per la riduzione dei consumi energetici nei magazzini del freddo e l'abbattimento dei costi energetici di esercizio la scelta dell'ubicazione e la pianificazione dei servizi logistici possono rivelarsi leve strategiche fondamentali.

Quali sono le principali sfide (economiche e tecnologiche) per gli operatori, quali obiettivi si dovrebbero perseguire?

Riduzione dei consumi energetici; ottimizzazione dei trasporti in chiave collaborativa e sinergica con partner di filiera e competitors; riduzione dei ritorni a vuoto; digitalizzazione dei listini di servizio e condivisione delle informazioni circa offerta/disponibilità lungo la filiera; sincronizzare spedizioni e ricezioni in considerazione delle condizioni meteorologiche e stradali. Sono obiet-

tivi di lungo termine, ma anche sfide perché il loro perseguimento impone una serie di strategie ed azioni integrate e sinergiche tra operatori di settore, fornitori di tecnologia, e policy makers.

Quali sono i vantaggi competitivi delle imprese che hanno adottato politiche green nella loro operatività quotidiana?

La riduzione dei consumi di carburante e l'aggiornamento delle flotte mezzi ha implicazioni sia di costo che in termini di sostenibilità. Allo stesso modo, la riduzione delle percorrenze e l'efficientamento dei processi distributivi ha il duplice obiettivo di contenere costi ed impatti ambientali. Una gestione più efficiente degli spazi e dei consumi energetici di magazzino potrebbe essere importante leva competitiva.

Qual è la sua opinione riguardo i progetti UE per lo sviluppo della logistica green?

Sono virtuosi e vettore di cambiamento ma altamente competitivi e quindi difficilmente raggiungibili, data la taglia medio piccola degli operatori italiani. Occorre più coraggio e voglia di mettersi in gioco, superando quel senso di sfiducia (settoriale ahimè) verso il mondo della ricerca pubblica e privata come motore di innovazione e tramite per acquisire i finanziamenti comunitari.

Come incide e inciderà in futuro l'intelligenza artificiale sulla supply chain e sulle operazioni di logistica?

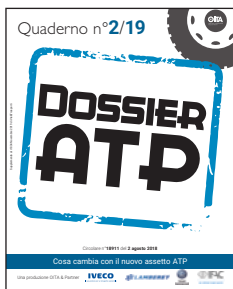
Moltissimo, ma occorrerà farsi trovare pronti attraverso una progressiva ma rapida digitalizzazione delle informazioni, la condivisione dati tra i vari attori di filiera, e il progressivo re-skilling di manager ed operatori di settore su tematiche quali l'ottimizzazione matematica, la simulazione, il machine learning ed altri approcci metodologici afferenti l'ingegneria industriale.



Professore associato in Impianti Industriali presso l'Università di Bologna dall'Ottobre 2021. Il suo ambito di ricerca verte la progettazione, e l'ottimizzazione di sistemi di produzione e logistica industriale. Membro del Food & Wine Supply Chain Council (FWSCC), è autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche.



Collana OITAF



Benvenuto al Quaderno OITAF "Ortofrutta"

La dodicesima pubblicazione della serie è dedicata alle raccomandazioni dell'Osservatorio per la logistica e il trasporto della frutta e della verdura fresche

La frutta e la verdura fresche sono alimenti importantissimi nella dieta media degli italiani e uno dei punti di forza del nostro settore agroalimentare. La qualità è, o dovrebbe essere, il carattere distintivo della nostra produzione, e affinché essa venga garantita sino alla tavola del consumatore logistica e trasporto corretti sono fondamentali.



Come avviene per altri punti di forza del nostro agroalimentare, le normative su logistica e trasporto europee e italiane non riservano all'ortofrutta la stessa attenzione dedicata ad altri alimenti. La motivazione di fondo è sempre la stessa: l'attenzione è rivolta in modo quasi esclusivo alla sicurezza alimentare dal punto di vista sanitario.

La necessità di una rete logistica

Jean François Daher ha festeggiato i suoi 45 anni di leadership rivoluzionaria in Assologistica. Entra nel CTS di OITAF

In un'intervista ci racconta che sul fronte della sostenibilità energetica: "La maggior parte delle aziende di logistica si sta adeguando. Stanno investendo e migliorando la struttura del frigorifero. È cambiata ed è più completa di prima".

Punto debole tra autotrasporto ATP e hub logistici: "Senza dubbio l'assenza di rete. L'hub è l'infrastruttura, l'operatore logistico è il software. Se hai la migliore infrastruttura del mondo ma non hai un buon software, qualcosa non funziona. La ricostruzione di una rete consente le scelte più efficienti e più competitive sul mercato".



Sull'intelligenza Artificiale: "Sta rivoluzionando il mondo della logistica, trasformando processi tradizionali in sistemi intelligenti e dinamici. Le sue applicazioni concrete spaziano dalla pianificazione dei carichi alla gestione dei magazzini, fino alla previsione della domanda, offrendo vantaggi tangibili in termini di efficienza operativa, riduzione dei costi e sostenibilità ambientale".

Su OITAF: "Sicuramente lavoreremo a delle iniziative congiunte per portare in primo piano la tematica della logistica del freddo. Grazie a OITAF possiamo usufruire di una banca dati più approfondita".

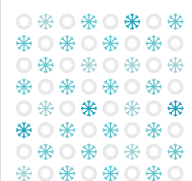


oitaf.com

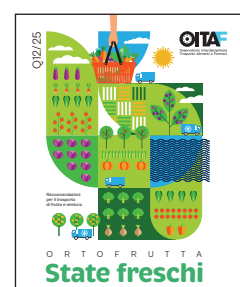
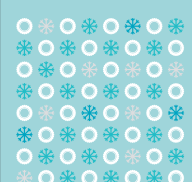
Segreteria scientifica
Marco Comelli
Cell. 347 8365191
segretariogenerale@oitaf.com

Segreteria operativa
Ornella Oldani
Via Conca del Naviglio, 37
20123 Milano
Tel. 02 89421350
segreteria@oitaf.com

Segreteria organizzativa eventi
Giovanna Thoraus
Tel. 02 89421350
gthoraus@fiaccola.it

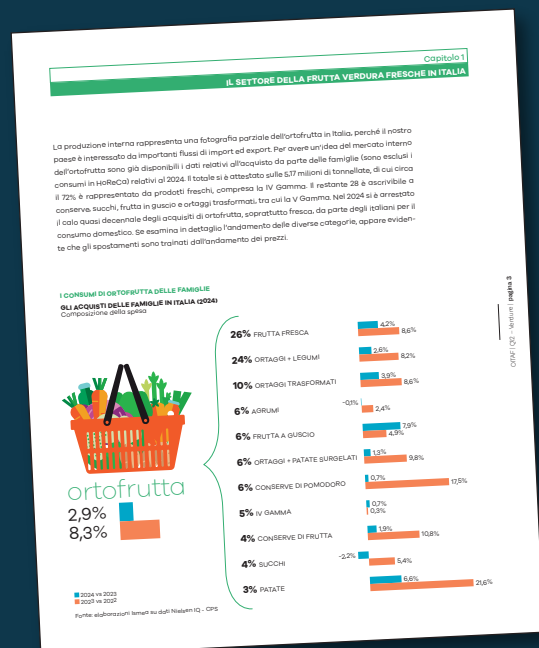
Collana
OITAFLibro Bianco
del trasporto ATP in Italia

OITAF

Libro Bianco
del trasporto ATP in Italia

10 2025 - 43

Se si va oltre la norma, a differenza della qualità del prodotto che arriva al consumatore dopo una fase logistica e di trasporto corretto e una, anche in un segmento, effettuata scorrettamente, è molto significativa. Si tratta di perdita di gusto, contenuti nutritivi, durata. Scienza ed esperienza hanno da tempo individuato le migliori pratiche.



Frutta e verdura sono vive e consumano, anche staccate dalla pianta, risorse interne per il proprio metabolismo, che va ridotto per conservare la qualità. Il controllo della temperatura, sia verso l'alto che verso il basso, è un fattore fondamentale, come anche l'umidità relativa. Come farlo costituisce una parte importante della pubblicazione. Altro fattore importantissimo è controllare il processo naturale di maturazione. Dal Quaderno scopriremo che sbagliare l'abbinamento di diverse tipologie di frutta in fase di trasporto porta a problemi. Questo viene spiegato con tabelle e grafici di immediato utilizzo per l'applicazione pratica sul campo.

Capitolo 1
IL SETTORE DELLA FRUTTA VERDURA FRESCHE IN ITALIA

Il ruolo dell'export è fondamentale per la produzione primaria di ortofrutta in Italia. Dalle statistiche ufficiali risulta che nel 2023 i volumi esportati raggiungevano quasi 3,4 milioni tonnellate, ossia due terzi dei consumi interni delle famiglie italiane.

BILANCIO COMMERCIALE DELL'ITALIA I EXPORT DI ORTOFRUTTA FRESCA E TRASFORMATI

	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Ortofrutta fresca e trasformata	9.797	10.587	11.641	2.444	2.408	2.240	1,31	1,43	1,41
Ortaggi freschi e trasformati	4.717	5.421	6.292	3.905	3.954	3.907	1,21	1,27	1,19
• patate	1.638	1.636	1.920	989	911	989	1,66	1,79	1,96
Ortaggi trasformati di cui:	40	44	66	72	77	100	0,56	0,58	0,66
• conserve di ortaggi	3.078	3.786	4.277	2.920	3.043	2.918	1,05	1,24	1,47
• patate trasformate	405	477	601	182	176	176	0,22	0,21	0,26
• pomodori trasformati	37	39	45	16	14	15	0,06	0,06	0,07
Frutta fresca e trasformata	5.079	5.166	5.349	3.454	3.333	3.333	1,43	1,50	1,43
Frutta fresca, agrumi, agrumi di cui:	3.661	3.637	3.617	2.699	2.696	2.481	1,36	1,40	1,34
• agrumi	250	258	264	252	198	217	1,08	1,20	1,31
• frutta a guscio	650	425	376	77	60	53	0,12	0,08	0,07
• frutta fresca	2.842	2.945	3.047	2.367	2.325	2.208	1,19	1,26	1,43
Frutta e agrumi trasformati di cui:	1.409	1.530	1.632	840	858	852	1,68	1,78	1,89
• agrumi trasformati	228	232	262	141	132	132	0,62	0,62	0,62
• frutta trasformata	1.181	1.298	1.370	699	718	720	1,06	1,16	1,27

Fonte: elaborazioni ISTAT su dati ISTAT

Anche l'import è però importante, nel 2023 era di oltre 3,6 MLN/t. I primi cinque prodotti freschi più esportati in valore sono le mele, l'uva da tavola, l'actinidia (kiwi), le insalate, cavoli e cavolfiori.

OITAF a Refrigerera 5-7 novembre



L'ortofrutta sarà protagonista anche della tradizionale partecipazione di OITAF alla biennale fiera Refrigerera di Bologna, il punto di riferimento in Italia per il settore della refrigerazione commerciale e industriale. La sessione organizzata da OITAF si svolgerà il primo giorno della manifestazione, 5 novembre, dalle 14 alle 16. Si parlerà delle nuove raccomandazioni OITAF per il settore, ma si potranno anche ascoltare le esperienze di operatori e fornitori attivi nel trasporto e nella fase delicatissima del pre-raffreddamento del prodotto, che richiede dotazioni specifiche.

Ufficio Stampa e PR Easycom
Celeste Di Sabato
Via Sabotino, 19 - 20135 Milano
Tel. 02 58324398
celeste.disabato@easycomonline.it
https://easycom.it/

I QUADERNI OITAF
Sono un importante
strumento divulgativo
e di analisi della catena
del freddo.
Leggi le pubblicazioni

