



Bollettino n.80

luglio 2024

Frigo'n'Motion 6: successo a Bra con Rolfo Plastic Gall

La tappa piemontese di Frigo'n'Motion porta il circus del trasporto a temperatura controllata a Pollenzo, presso l'Università di Scienze Gastronomiche, su invito di Rolfo Plastic Gall. Per l'azienda di Bra (Cn), nata nel 1885 come bottega di carradore per la costruzione di carri e carrozze e oggi leader nella produzione di bisarche, rimorchi e semirimorchi, sarà anche l'occasione di presentare il rebranding del logo per il settore isotermico, oltre che la quinta generazione Rolfo in forza al Gruppo, e di guidare la visita dei partecipanti al convegno allo stabilimento braidese.



Anche il sesto degli incontri in calendario verte sui temi chiave della catena del freddo, dando spazio alle soluzioni messe in campo dalla stessa Rolfo (Thule, Tundra, Iditarod, i semirimorchi City e Zhero, i Kit) e anche da Daikin-Zanotti con la sua gamma di prodotti multitemperatura, da Tecno Service Thermoking con le sue unità di refrigerazione, da Geotab con le sue soluzioni di monitoraggio della temperatura e ACE, un vero e proprio copilota per la gestione delle flotte, da Ar-Tik Lab e i suoi dati multidimensionali, da MGH Systems e le sue soluzioni IOT. Non manca il quadro locale, con OITAF che traduce in cifre la DOP economy piemontese (13mila operatori e un giro d'affari di 1.716 milioni di euro), il più ampio settore agroalimentare (48mila imprese agricole e 4.330 alimentari di trasformazione e confezionamento che fatturano 4,8 miliardi), il segmento del trasporto su terra (8.031 i veicoli per il trasporto refrigerato che circolano nella regione, mentre i trainati a temperatura controllata immatricolati in Piemonte sono 472). Significativa, oltre che un inedito, l'apertura di un ufficio di rappresentanza a Bruxelles di Confindustria Cuneo, perché sarà la qualità dei trasporti a determinare la sopravvivenza dell'eccellenza e del valore intrinseco del made in Italy.

Partner



Frigo'n'Motion 7: protagonisti a Parigi con Tecnea Cemafruid



Clara Ricozzi e Marco Comelli hanno partecipato all'evento annuale di Tecnea Cemafruid, che ha invitato l'OITAF in quanto partner nell'accordo di collaborazione fra le due strutture. Come da programma, Ricozzi ha svolto due interventi: il primo sull'ATP, quale passaporto per trasportare i prodotti deperibili in Europa e oltre, il secondo sulla cooperazione franco-italiana nel campo del trasporto a temperatura controllata, mettendo in rilievo l'esigenza di unire le forze per migliorare l'ATP e realizzare progetti comuni. Comelli ha illustrato i dati relativi ai veicoli censiti in Italia per i trasporti in regime ATP, quali emergono dal Libro Bianco OITAF pubblicato nel 2022 e prossimo all'aggiornamento.

Il manifesto TTS sui servizi di mobilità sicura

Il 15 maggio scorso, nell'ambito del convegno di TTS Italia sulle "Soluzioni tecnologiche per la sicurezza dei servizi di mobilità", è stato festeggiato il 25° anniversario dell'Associazione ed è stato presentato il Manifesto per superare le criticità, allarmanti sia in termini di safety che di security, che colpiscono anche il settore della logistica. Fra le soluzioni individuate, l'attuazione della nuova direttiva ITS per promuovere una mobilità multimodale, connessa, automatizzata e quindi più sicura.

Media partner

- * Vie&Trasporti *
- * CiBi *
- * Transportonline *
- * Technoretail *
- * food&tec_ *
- * Logistica Management *

Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio Riccardo Accorsi - Università Alma Mater Studiorum di Bologna; Giuseppe Acquaro - Terminali Italia; Stefano Brivio - MGH Systems Italia; Gerardo Cardone - Futura Servizi Logistici; Giuliano Caselli - Tecnea Italia; Gérald Cavalier - Groupe Tecnea Cemafruid; Bruno Corcecci - Commissione Onu Unece European Committee for Standardization; Pasquale D'Anzi - MIMS; Giuseppina della Pepa - Anita; Franco Fenoglio - CdA Italferr; Antonio Fiandino - 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 - Federttrasporti; Massimiliano Perri - Iveco Mercato Italia; Giuseppe Perrotta - Consulente ed esperto in formazione; Cristina Qirjaku - MIMS; Alessandro Rade - MAN Italia; Umberto Torello - DIF (Distribuzione Italiana Food), Transfrigoroute Italia e TN Torello; Paolo Uggè - Confrtrasporti; 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 Responsabile scientifico

Manutentore del freddo, una professione attrattiva

Riceviamo dall'ingegner Giuseppe Perrotta, esperto in service e formazione e membro del nostro CTS, una interessante riflessione sulle professionalità del settore 'freddo'.

Esiste un consistente bacino potenziale che potrebbe essere formato per soddisfare la carente mancanza di personale tecnico. La difficoltà maggiore è intercettare i giovani ed in questo il sistema Paese dovrebbe dare enfasi ai mestieri che maggiormente necessitano di personale. La comunicazione diventa strumento fondamentale: rendere il lavoro di manutentore del gruppo frigo un mestiere socialmente interessante sarebbe la strada giusta. Occorre rimediare ai profili formativi ed alle compe-

tenze che tengono conto delle tecnologie presenti sui gruppi frigo, come la trasmissione dati, la manutenzione predittiva ed i sistemi green.

Bisogna fare i conti con la territorialità. In alcune aree i Centri di Formazione sono lontani e i giovani non hanno accesso ai percorsi formativi. Servono infrastrutture atte ad accogliere in ambito convittuale i giovani provenienti dai paesi limitrofi.

I percorsi formativi sono suddivisi per tipologia e settore: Termotecnico, Manutentore dei veicoli ed Impiantista elettrico, domotica. Il gruppo frigorifero ingloba queste competenze che necessitano di essere convogliate in un unico percorso con la relativa qualifica specifica e certificazione.

L'ascesa dei contenitori ATP

Se ne era parlato anche alla quinta edizione di Frigo'n'Motion dedicata alla micrologistica, nell'ambito di Transpotec. I contenitori ATP, sia refrigerati con alimentazione esterna che tramite sistemi come le piastre eutetiche, si stanno diffondendo, in tutte quelle situazioni dove le quantità di merce a temperatura controllata non sono importanti, sono diversificate per parametri di temperatura, oppure ci sono restrizioni nell'entrata di automezzi ATP. In Francia la tendenza è ancora più marcata. Alla recentissima conferenza tecnica di Cemafroid, di cui la nostra Presidente tratta in questo Bollettino, era presente fisicamente ed è stata ampiamente presentata dal punto di vista tecnico e di use case una linea di contenitori ATP (codice ERR) totalmente autonoma dall'alimentazione elettrica e ricaricabile senza necessità di aprire la cassa. Il prodotto è realizzato dall'azienda francese Sofrigam ed utilizza la tecnologia della controllata Coldway. Per generare freddo, viene utiliz-



zato il principio dell'adsorbimento di ammoniaca in un solido, una miscela di sali diversi, detti ammoniacati, che comprende anche grafite.

Per generare freddo, l'ammoniaca, conservata allo stato liquido, viene fatta parzialmente evaporare e fatta passare sui Sali all'interno di una serie di reattori

Tubolari. La reazione è endotermica e genera freddo. La rigenerazione, finito l'uso, avviene applicando una fonte di calore ai reattori, che fanno uscire l'ammoniaca che ritorna nella riserva. Quando non è in uso, il sistema rimane in standby per un tempo indefinito, per cui si può dire che il sistema serve da riserva di energia frigorifera disponibile a domanda.

Una cassa di questo tipo può essere integrata su un veicolo leggero elettrico, anche un quadriciclo, realizzando un veicolo a zero emissioni che non dipende da batterie per la parte refrigerazione. Più intrigante è la versione esposta in Francia, dove una cassa di più piccole dimensioni era semplicemente appoggiata sul pianale di una cargo bike a pedalata assistita.

IL NLT "pesante" secondo EGAF



Puntualmente EGAF interviene a fare chiarezza su norme e leggi a volte di complicata interpretazione. Le nuove norme sul noleggio a lungo termine (vedi anche questo numero di Vie&Trasporti) ne sono un luminoso esempio, giacché il nuovo regolamento europeo aveva fatto sorgere qualche dubbio anche tra i fleet manager più competenti. Oltre che leggere questa rivista quindi (pagina 8, n.d.r.) suggeriamo l'acquisto e la consultazione del volume EGAF dedicato al noleggio lungo termine di veicoli oltre le 6 tons.

Mozzarelle bollenti sulla Pontina. Viaggiamo trasportate a bordo di un camion con frigorifero spento ed erano destinate al mercato. Gli agenti della Polizia stradale di Terracina hanno fermato il mezzo pesante lungo la Pontina all'altezza di Sabaudia per normale controllo. Ma è bastato poco per accorgersi che il veicolo aveva l'impianto di refrigerazione fuori uso. Gli alimenti trasportati al suo interno non erano quindi conservati secondo il regime di temperatura controllata. Sul posto è intervenuto anche il personale della Asl di Latina che ha confermato l'inidoneità della merce al consumo. I 130 kg di mozzarelle sono stati sequestrati, contestualmente distrutti tramite ditta specializzata del settore. Il conducente del veicolo è stato multato per oltre mille euro. E non solo. Dovrà inoltre pagare la spesa dello smaltimento della merce dal valore di 1600 euro.



Pubblicazioni

"In autunno l'uscita della nuova edizione di Sopra e sotto Zero, il nostro annuale appuntamento con le eccellenze industriali nel trasporto refrigerato"

Segreteria scientifica
Marco Comelli
Cell. 347 8365191
segretario generale@oita.com

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

Segreteria organizzativa eventi
Giovanna Thorausch
Tel. 02 89421350
gthorausch@fiaccola.it

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