

# Giusta temperatura, a tutela del made in Italy

Il network del Gruppo Torello punta alla certificazione della filiera per il food & beverage e lancia la sfida del "Bollino Blu" sui mezzi Dif

**L**a nuova frontiera del trasporto degli alimenti è nella giusta temperatura per garantire, a produttori e consumatori, la consegna di cibi senza alterazioni di gusto, qualità e valori nutritivi. Un impegno che Dif - Distribuzione Italiana Food, il network del Gruppo Torello dedicato ai trasporti e alla logistica del settore alimentare, sta portando avanti con **Oita** (Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti) attraverso ricerche basate sul monitoraggio delle temperature durante carico, movimentazione e scarico di prodotti come olio Evo e vino. In alcune aree, come i porti, la temperatura può raggiungere anche i 50 gradi. Se prodotti come il vino e l'olio Evo vengono sottoposti a questi sbalzi termici, sicuramente non potranno essere consumati.

"Il comparto alimentare è quello meno colpito dalla pandemia - dice Umberto Torello, amministratore unico di Dif e Coo di Torello, affiancato in azienda dai fratelli Concetta e Antonio - Proprio per questo va tutelato: logistica e trasporti devono essere garanti delle eccellenze made in Italy, con una certificazione su tutta la filiera del food & beverage". Con il 'Bollino Blu' Dif disciplina le modalità della giusta temperatura, in base alle diverse tipologie di prodotti, su tutta la filiera, da dove è stato prodotto fino alla tavola. Il Bollino indica le diverse fasi: trasporto, deposito, ritiro, stoccaggio, riconsegna all'hub di prossimità

nell'ultimo miglio. "Dif, con la sua rete, garantisce tutti gli hub nazionali - aggiunge Torello, che ricopre il ruolo di presidente della Sezione Trasporti Alimentari in Anita e di Transfrigoroute Italia - assicurando al produttore la conservazione di tutte le qualità organolettiche del prodotto".

Una regolamentazione necessaria, anche per evitare la contaminazione degli alimenti, affinché non viaggino

con prodotti diversi: il Bollino Blu certifica che sui mezzi Dif viaggia solo ed esclusivamente food & beverage. "Una sfida importante, per la valorizzazione delle nostre eccellenze, per rendere il consumatore finale consapevole dell'importanza delle fasi logistiche - conclude Torello - Il nostro impegno a tutela di chi va a fare la spesa diventa una leva straordinaria per produttori e Gdo per affidarsi a Dif". ■



Umberto Torello, amministratore unico di Dif e Coo di Torello