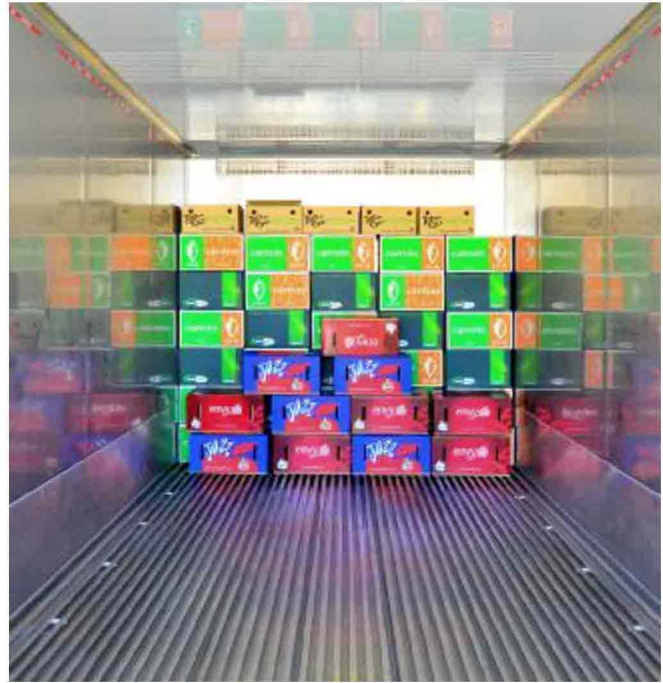


## LOGICA DEI FRESCHISSIMI

Con l'inizio della stagione mite la domanda di alimentari freschi e freschissimi cresce vistosamente. Il picco dei consumi di verdura, per esempio, in Italia si situa tra marzo e giugno, un "altopiano" con due picchi tra la fine di marzo e i primi di aprile e tra maggio e giugno. E con la crescita della domanda esplose il traffico logistico, dai luoghi di produzione e trasformazione a quelli di distribuzione. Se si aggiunge il trend attivo da alcuni anni di crescita di prodotti freschi e freschissimi, la qualità del trasporto di questo tipo di alimentari è oggi finalmente sotto i riflettori perché come il cibo viaggia ha

un impatto diretto sulla sua qualità in tavola. Più di un terzo dello scarto alimentare si genera durante il trasporto e a seconda dell'efficienza e lunghezza della catena logistica, l'ortofrutta perde da due a sette giorni di shelf life (e quindi freschezza). L'Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti (Oita) è impegnato da sempre in un'intesa attività di approfondimento e sensibilizzazione, sia dei professionisti che del pubblico. L'obiettivo è quello di aggiornare con costanza, anche attraverso incontri ad hoc, sulla legislazione e le tecnologie applicabili al settore di trasporti alimentari.



22

**100%**  
ROVATI II  
SI AVVIÒ LA SPEDIZIONE

Linee guida per promuovere  
garantire la qualità del lavoro

Le imprese italiane  
sentono il bisogno di

**Matrix**

LA TUA REGULAZIONE  
SI FA S' TRADA.

€180

FordStore

Castrol

1362994