



Surgelati, gelati e alimentari rappresentano il 26% delle merci

La sicurezza alimentare passa anche da un trasporto più amico dell'ambiente



Sulle nostre tavole ogni anno arrivano 250 milioni di tonnellate di prodotti agricoli, alimentari, della pesca e dell'acquacoltura. In termini percentuali si tratta del 26% del totale merci trasportato su strada in Italia secondo gli ultimi dati ISTAT riferiti al 2019. Solo di derrate congelate il consumo annuo si aggira sulle 941mila tonnellate, mentre sono 285mila le tonnellate di gelato confezionato consumate annualmente. A garantire sicurezza e igiene di tali alimenti è la catena del freddo, indispensabile non soltanto per i prodotti surgelati ma anche per quelli freschi deperibili. Ogni prodotto ha una temperatura ottimale di trasporto e conservazione, che va mantenuta soprattutto nei mesi estivi, per evitare tossinfezioni alimentari e per mantenere inalterata la qualità.

OITAF (Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci) pubblica per l'estate 8 regole per un trasporto sicuro ed efficiente, evidenziando in questo modo tutte le criticità che, nei mesi estivi, potrebbero alterare la catena del freddo. Regola numero uno: gli alimenti devono essere alla temperatura ottimale di trasporto prima di essere caricati sul veicolo ATP. Il gruppo frigorifero del veicolo può infatti soltanto mantenere la temperatura del carico. In secondo luogo l'aria della cassa va portata alla temperatura opportuna prima di caricare i prodotti, facendo funzionare il gruppo alla minima velocità possibile. Questa operazione richiede almeno 90 minuti.

Per quanto riguarda le operazioni di carico il gruppo frigorifero va invece tenuto spento, per evitare che l'aria calda e umida proveniente dall'esterno crei condensa. Tra il portellone del veicolo e la porta del magazzino deve esserci dunque il minore spazio possibile. Quarto punto: il bene trasportato deve

essere sistemato su pallet non avvolti in plastica, disposti nella stessa direzione per favorire la circolazione dell'aria. Se il veicolo deve effettuare diverse soste, la disposizione dei prodotti in consegna deve essere programmata per ridurre al minimo l'esposizione del vano di carico. Nei veicoli multizona che trasportano a temperature ottimali diverse, la merce non deve essere appoggiata alle pareti divisorie. Se questo avviene, i prodotti freschi possono congelare parzialmente o viceversa quelli congelati sgelarsi.

La cassa del veicolo, le bocchette di diffusione dell'aria fredda, le prese d'aria e le piastre di condensazione del gruppo frigorifero devono essere sempre pulite. La temperatura dell'interno della cassa deve essere costantemente monitorata, con sensori correttamente posizionati. È consigliabile disporre punti di rilevazione nelle zone più critiche, come aperture, porte e portelloni. In fase di scarico il gruppo frigo va spento e le porte devono essere tenute aperte il meno possibile. Come esempio con 38° C esterni bastano 30 secondi di porta aperta perché una temperatura di -25°C aumenti sensibilmente.

A rendere più problematico il quadro anche il fatto che i mezzi di trasporto siano obsoleti, inquinanti e scarsamente efficienti in termini energetici. Il parco italiano di rimorchi e semirimorchi refrigerati, da quanto emerge dal secondo Libro Bianco del Trasporto ATP in Italia, ha una media che supera i 16 anni di età. E nelle regioni del Sud, dove si concentra il 44,8% del parco trainati ATP, l'età media raggiunge i 17,4 anni. L'analisi è stata condotta su 17.529 trainati, tra rimorchi e semirimorchi destinati al trasporto a temperatura controllata.

Marco Principini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

