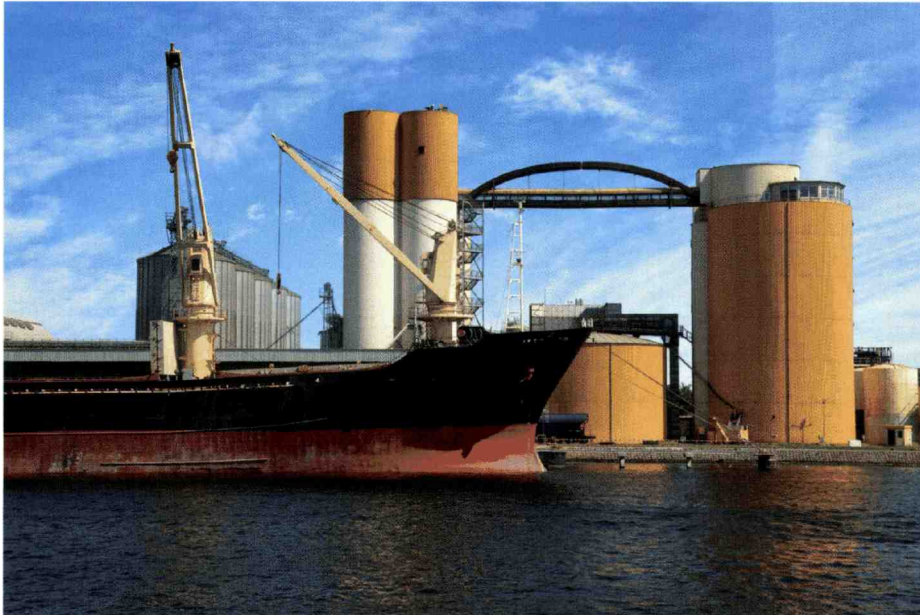


IL TRASPORTO ALIMENTI PROTAGONISTA

Sempre più frequentemente negli eventi professionali sul cibo si prendono in considerazione le problematiche del trasporto, a testimonianza di quanto sia attuale e strategico l'impegno dell'OITA verso la qualità ai massimi livelli



HACCP, che si focalizzano sulla sicurezza alimentare in genere e fanno capo in toto al Ministero della Salute. Il presidente ha delineato alcune delle azioni e iniziative a cui l'Osservatorio sta lavorando per stimolare gli enti preposti, sia a livello nazionale (coordinamento tra loro, soprattutto per i controlli) che internazionali (uniformità delle regole almeno a livello europeo).

Mercati generali, garantire continuità nella catena del freddo. La conferenza si è poi strutturata su 'finestre' aperte di volta in volta su segmenti specifici della logistica degli alimenti. Oliviero Gregorelli, Presidente Vicario di Mercati Associati, che riunisce i mercati generali, ha sottolineato come ormai i mercati all'ingrosso si stanno attrezzando per garantire la continuità delle catene del fresco e del freschissimo, oltre che del congelato e del surgelato,

Shipping, Forwarding & Logistics Meet Industry è stato il titolo onnicomprensivo di una manifestazione, tenutasi a Milano in sede Assolombarda il 2 e 3 febbraio scorsi, dedicata alle esigenze logistiche dei vari settori industriali, dal meccanico al siderurgico, dal chimico al 'Made in Italy'. Un ruolo da protagonista ha rivestito il settore alimentare, alla cui sessione l'Osservatorio ha contribuito garantendo la moderazione e il keynote speech d'apertura.

Il direttore generale di OITA, Giuseppe Guzzardi, ha moderato i lavori, che si sono aperti con l'intervento del presidente Clara Riconzi, che ha affrontato il tema centrale del trasporto a temperatura controllata degli alimenti: il dualismo e la non corrispondenza tra le norme ATP, che fanno capo al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti nella parte in cui regolano gli aspetti tecnici dei veicoli e le loro dotazioni specifiche, e quelle



Container frigo in attesa in banchina. L'aspetto non è certo rassicurante, sia per vetustà che per manutenzione. Sopra, un cargo portagranaglie.

► 1 marzo 2017

per la merce che entra nei loro cancelli. Il problema si sposta quindi sul primo miglio, ossia il tratto che va dalla raccolta al conferimento al mercato. Soluzioni specifiche in questo ambito sono d'altra parte state elaborate 'per necessità' dalle aziende impegnate nelle IV gamma.

Offrendo al consumatore finale verdure già tagliate e pronte da mangiare con uno shelf life compreso tra 5 e 7 giorni tutta la catena delle IV gamma, dalla raccolta alla distribuzione, deve essere organizzata in modo da garantire la freschezza e la qualità costante degli alimenti. Per fare un esempio, il testimonial di segmento, Pierluigi Zamboni, re-

sponsabile logistica della Zerbinati, ha spiegato come entro 40 minuti dalla raccolta (che deve avvenire in ore fresche), le verdure devono già essere protette sottovuoto e conservate nelle celle a 4 gradi centigradi in attesa del trasporto al centro di lavorazione.

Dalle tratte breve e medie della IV gamma a quelle lunghe e lunghissime delle conserve ittiche, degli ingredienti funzionali e delle granaglie. Qui le problematiche sono diverse: se per le conserve (testimonial Delicious Rizzoli, la storica marca con sede a Parma presente con l'amministratore delegato Irene Rizzoli) il problema è il time to market e la corsa a ostacoli tra dogane e controlli sanitari in entrata in Italia, per le granaglie pesa la mancanza di infrastrutture portuali con adeguato pescaggio in grado di accogliere le moderne gigantesche portarinfuse. Questo spinge gli operatori a ricorrere a porti meglio attrezzati, anche nei Balcani, e quindi al trasporto su gomma affidato ad aziende non italiane. Ne consegue difficoltà nei controlli, arrivo sul mercato di prodotti di bassa qualità, perdita di traffico per gli importatori italiani, rappresentati da Carlo Licciardi, presidente di Anacer. E, aggiungiamo, perdita di carichi per le aziende nazionali. Ancora diverso il problema affrontato da Solvay, rappresentata da Edoardo Vanni, la cui divisione che produce in-



Verdura in IV gamma, ovvero manipolata e lavata per essere già pronta al consumo. Al centro a sinistra Irene Rizzoli della Delicious Rizzoli, tra i relatori dell'evento in Assolombarda.



gredienti alimentari umani, mangimi e zoofarmaci ha grandi difficoltà a vedere soddisfatte le proprie esigenze nel trasporto via mare. Le società di shipping non sono in grado, o si rifiutano, di soddisfare le esigenze con container 'food grade' e nemmeno di garantire che le condizioni di trasporto siano rispettate (per esempio in termini di movimentazione e stoccaggio).

La strada del trasporto alimentare intermodale insomma deve ancora superare diversi ostacoli 'basici'. Informazioni sull'evento all'indirizzo <http://www.shippingmeetsindustry.it/>. Le presentazioni: <http://www.shippingmeetsindustry.it/scarica-gli-atti-dei-convegni/>.