

(FOOD'N'MOTION)

Food'n'Motion mette il cibo in movimento

di *Francesco Ferrucci*

Dal 25 al 27 settembre l'Autodromo di Monza vivrà i colori e i sapori del cibo e del vino con «Food'n'Motion», l'evento che, proprio nell'anno dell'Expo milanese con protagonista il cibo, accende l'attenzione su un tema fondamentale: la qualità del trasporto degli alimenti, anello vitale in tutte le fasi della catena alimentare, dal primo all'ultimo miglio. «Food'n'Motion. Cibo in movimento» rappresenta la novità della quarta edizione di «truckEmotion» e «vanEmotion» (www.truckemotion.it), la manifestazione nazionale dedicata ai veicoli industriali e commerciali da trasporto e da lavoro, che si svolge all'interno del prestigioso autodromo brianzolo.

Per la prima volta, la filiera dell'agroalimentare incontrerà quella dell'autotrasporto insieme alle istituzioni e al mondo accademico, avviando un confronto aperto sul valore del trasporto di qualità di cibi e bevande, sulle criticità del sistema e sulle possibili soluzioni migliorative a tutela delle stesse aziende di produzione e di distribuzione, delle aziende di autotrasporto e logistica e per la salute del consumatore finale. Tanti i momenti di confronto, a partire dal convegno istituzionale dal titolo «Trasporto di qualità per la sicurezza degli alimenti», che si svolgerà la mattina di venerdì 25 settembre presso la Sala Regione dell'Autodromo, du-



Sopra, Riccardo Manzini, direttore del centro di ricerca Food Supply Chain dell'Università di Bologna, dove insegna Logistica e impianti industriali (foodsupplychain.diem.unibo.it). Sarà tra i relatori del workshop su vino e trasporti che si terrà in occasione di «Food'n'Motion. Cibo in movimento», il prossimo 25-27 settembre all'autodromo di Monza (alle sue spalle).

rante il quale verranno presentati alcuni casi di eccellenza italiani nel trasporto degli alimenti. Si parlerà di trasporto a temperatura controllata per aree tematiche (gelato, surgelato, congelato...), di alimenti acquistati tramite piattaforme di e-commerce, di alimenti bio-naturali e di veicoli allestiti per generi «eco», dello street-food come opportunità di lavoro e, collegato a questo, dell'allestimento dei veicoli per la cucina on the road. Ma anche di normative per il trasporto di animali vivi. Inoltre, di trasporto del vino, tema chiave, con un workshop tematico moderato dal nostro Andrea Grignaffini con la partecipazione, fra gli altri, di Riccardo Manzini, professore all'Università di Bologna, dove opera il centro di ricerca Food Supply Chain. Manzini presenterà i risultati di un'importante ricerca condotta proprio sul trasporto del vino e sulle conseguenze che le vibrazioni possono arrecare alla qualità del prodotto.

Oltre all'esposizione di veicoli allestiti per portare gli alimenti e alle nuove tecnologie di allestimento, c'è anche

una parte «gustosa»: Food'n'Motion propone un percorso conoscitivo sul trasporto del cibo e del vino con degustazione di prodotti bio-naturali, di prodotti enogastronomici italiani e di specialità preparate dagli operatori di street food, consentendo alle aziende espositrici di far conoscere la propria eccellenza anche grazie al trasporto di qualità. 🍷