

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

FOOD'N'MOTION, il cibo viaggia sicuro



Con l'evento dedicato alla supply chain degli alimenti è stato compiuto un primo passo per regolamentare il trasporto sano degli alimenti

Una fitta attività di convegnistica accompagnata da un percorso conoscitivo, tra l'esposizione di veicoli allestiti per il trasporto degli alimenti. Questo è stato **Food'n'Motion**, il primo evento in Italia dedicato alla logistica degli alimenti, che si è svolto dal 25 al 27 settembre presso l'Autodromo di Monza nell'ambito del truckEmotion & vanEmotion. Tre i punti focali della manifestazione:

- La tecnologia degli allestimenti dei veicoli al servizio del trasporto di qualità degli alimenti: dal trasporto in regime di temperatura controllata per tutta la catena del fresco e del freddo agli allestimenti speciali per i food truck&van e per i veicoli dedicati alla vendita "porta a porta";

- Il trasporto professionale a garanzia della qualità degli alimenti, per il mantenimento dell'eccellenza in tutti i passaggi: dal primo miglio (raccolta delle materie prime) al lungo raggio, fino all'ultimo miglio (distribuzione);
- L'istituzione di un Comitato Tecnico Scientifico per formulare degli standard sul trasporto sano degli alimenti, con la realizzazione di un Libro Bianco e la stesura di un Protocollo per riqualificare

tutto il settore, a garanzia del consumatore finale. **Clara Ricozzi, chairman del convegno "Trasporto di qualità per alimenti sicuri"**, ha tracciato un quadro dell'attuale situazione italiana evidenziando la necessità di accendere i riflettori sul trasporto degli alimenti per regolamentarlo perché la qualità, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche di un alimento e la sua stessa sicurezza igienico-sanitaria sono fortemente condizionati anche dal trasporto. Per tali ragioni Food'n'Motion rappresenta il primo passo verso un reale coordinamento nazionale che coinvolga tutti gli attori della filiera agroalimentare e dell'autotrasporto fino ad arrivare a nuove regole condivise a garanzia dei consumatori. "In questo ambito l'Italia può essere leader anche a livello europeo - ha dichiarato Clara Ricozzi - nell'anno in cui, grazie ad Expo, l'alimentazione è al centro dell'attenzione da parte delle Istituzioni, dei media, delle filiere di settore e dell'opinione pubblica. Oggi i controlli si concentrano sulla parte iniziale e finale della filiera mentre ci sono ancora delle criticità legate alla fase di trasferimento degli alimenti dal luogo della

produzione ai nodi logistici, dove molti prodotti vengono trasformati e manipolati e non sono stati ancora definiti adeguati standard di qualità della gestione dell'intera supply chain, né sono stati predisposti i controlli specifici. Inoltre, a differenza di altri Paesi europei, in Italia non esiste un'Autorità indipendente, in grado di raccogliere e coordinare i risultati dei controlli sulle sostanze alimentari".

Interessanti i dati illustrati da **Luca Lanini, docente di logistica e Supply Chain Management - Senior Advisor C-Log Cento di Ricerca sulla Logistica - Università Carlo Cattaneo Liuc**: "Nel 2018 nel mondo si movimenteranno ben 216 milioni di tonnellate di merci deperibili, comportando di conseguenza nuove sfide commerciali che necessitano di un cambio di passo sulla definizione degli standard di qualità e dei controlli, alla luce del fatto che le alterazioni della qualità degli alimenti avviene proprio nei poli logistici e nelle fasi di movimentazione, con costi enormi per le aziende. Il trasporto è il fulcro dell'internazionalizzazione dei mercati e quindi della crescita economica e ancora oggi resta la voce di costo più importante nella logistica".

In Italia, infatti, il trasporto totale incide per il 73,3% sui costi della logistica, di cui il trasporto stradale rappresenta il 63% contro il 50% degli interi costi della logistica a livello europeo. Di monitoraggio ha parlato poi **Riccardo Manzini, professore di logistica presso la Scuola di Ingegneria e Architettura e direttore del Food Supply Chain Center dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna**, che ha presentato i metodi di alcune delle tante ricerche condotte in Università sul trasporto del vino, di oli extra vergine di oliva, di cuscus, cioccolata e altri prodotti secchi.