

# Alta qualità in movimento

## Dalle strade alle nostre tavole

### *Le strategie per la distribuzione dei prodotti alimentari*

**Andrea Telara**

**COME VENGONO** trasportati gli alimenti che le aziende del made in Italy vendono in ogni angolo del mondo? In quali condizioni di temperatura o di clima viaggia il cibo che consumiamo ogni giorno sulle tavole di casa nostra? Ecco gli interrogativi che sono stati affrontati dell'edizione 2015 di truckEmotion&vanEmotion, importante manifestazione tenutasi nell'ultimo weekend di settembre all'autodromo di Monza e dedicata ai veicoli industriali e commerciali. Quest'anno, gli organizzatori hanno voluto incentrare gran parte dell'evento su un tema spesso sottovalutato dagli imprenditori italiani ma anche dai consumatori: la logistica nella distribuzione degli alimenti, che necessita di servizi sempre più avanzati per la protezione della qualità dei prodotti. Durante il convegno intitolato Food n' Motion, sono stati ricordati i punti di forza e le criticità del sistema Italia, che vanta il più alto numero di prodotti dop e igp realizzati al mondo (523 tra i vini e 269 nel resto del settore

agroalimentare).

**NONOSTANTE** queste indubbie virtù del nostro paese, la responsabile del convegno Food n' Motion, Clara Riconzi, ha ricordato però come i controlli nel comparto agroalimentare «oggi si concentrano per lo più sulla parte iniziale e finale della filiera produttiva», mentre ci sono ancora delle criticità nella fase di trasporto. Per questa ragione, secondo Riconzi sarebbe auspicabile definire controlli specifici e opportuni standard di qualità su tutta la supply chain, cioè sull'intera catena della distribuzione. Inoltre, in Italia c'è bisogno di un organismo che già esiste in altri paesi europei: un'autorità indipendente, in grado di raccogliere e coordinare i risultati dei controlli sulle sostanze agroalimentari, visto che le attuali ispezioni sono frammentate e fanno capo a diverse strutture pubbliche. La necessità di un cambio di passo nel monitoraggio dei prodotti è stata messa in evidenza anche da Luca Lanini, docente al centro di ricerca sulla logistica dell'università Carlo Cattaneo-Liuc: «Nel 2018, si movimenteranno nel mondo ben 216 milioni di tonnellate di merci deperibili», ha detto Lanini, che ha ricordato

anche come le alterazioni della qualità degli alimenti avvengano in gran parte durante le fasi di movimentazione e durante la sosta nei centri logistici.

**DELLO STESSO** parere è anche Riccardo Manzini, professore di logistica presso la scuola di ingegneria e architettura dell'università di Bologna: «Se muovere un prodotto da un estremo all'altro della terra è costoso e difficile di per sé – ha detto Manzini – questa complessità aumenta quando lo stesso prodotto è per natura deperibile». Di conseguenza, secondo il professore dell'ateneo bolognese, la logistica ha bisogno sempre più del supporto di professionalità multidisciplinari che spaziano dall'ingegneria alla matematica, dall'agronomia alle scienze degli alimenti e del clima, per arrivare sino alla microbiologia.



L'incontro

**Il trasporto degli alimenti  
tema del convegno  
Food'n Motion  
che si è tenuto a Monza**



Nel 2018 viaggeranno nel mondo ben 216 milioni di tonnellate di merci deperibili: le alterazioni della qualità degli alimenti avvengono durante la movimentazione e la sosta nei centri logistici



Peso: 62%