

# La città che si nutre

*È il titolo di un recente convegno dedicato alla logistica, cioè a trasporto e stoccaggio delle merci. Come viaggiano cibi e bevande prima di arrivare sulle nostre tavole?*

A volte ci domandiamo qual è il percorso del nostro cibo quotidiano, quali ricadute abbiano questi trasporti sull'ambiente e quali condizioni di sicurezza siano garantite. Le risposte sono più complesse di quanto si possa immaginare, perché toccano ambiti numerosi e diversificati.

A Milano il sindaco Pisapia nel 2015 ha sottoscritto il *Milan Urban Food Policy Pact*, sulle "politiche alimentari intelligenti", anche in tema di trasporti, ma resta molto da fare per coinvolgere tutti gli attori del sistema alimentare locale. A scattare un'istanza sullo stato dell'arte in Italia è Giuseppe Guzzardi, Direttore Generale di OITA (*Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti*).

**Le aziende italiane di trasporti alimentari hanno una cultura di filiera? Competitività e rispetto dell'ambiente possono convivere?**

Purtroppo non siamo nelle condizioni di rispondere. Non esiste nessuna classificazione, nessun censimento, nessun ente che presieda alla qualità del trasporto di cibi, bevande e prodotti farmaceutici, specie per le tipologie sensibili alle variazioni di stato, temperatura, luce. Fortunatamente la committenza più qualificata esige standard sempre più alti, che finiscono con elevare sinergicamente la sostenibilità ambientale, senza pregiudicare la competitività in termini di costi e di velocità commerciale.

**Le regole e gli standard internazionali del trasporto di cibi e bevande vengono sempre rispettati?**

Pur non disponendo di dati certi, la risposta "no" a questa domanda non rischia di essere contraddetta. Manca un'autorità univoca e *super partes* in grado di coordinare i controlli. Uno degli obiettivi di OITA è proprio quello



di creare una procedura di certificazione di filiera il più possibile garantista per il consumatore, che consenta una semplificazione delle verifiche. Gli standard internazionali ci sono, ma a nostro avviso non sono sufficienti, specie se messi in relazione con l'elevatissima qualità media del nostro prodotto nazionale, un patrimonio da difendere.

**Come viene gestito il trasporto dei cibi in funzione della temperatura ideale di conservazione (vivo, fresco, gelato...)?**

La tecnologia delle celle nei grandi centri logistici e a bordo dei veicoli consente una gestione affidabile, se eseguita correttamente, delle gamme di temperatura fresco, gelato, congelato, surgelato. Discorso a parte per gli altri trasporti: animali vivi, pietanze calde (per esempio la pizza ordinata *on-line*), *street-food*, farmaci. Se per le tipologie all'interno

**Giuseppe Guzzardi, Direttore del periodico Vie&Trasporti e di OITA (Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti). L'Osservatorio è nato in concomitanza di Expo2015 e delle esperienze maturate in Food'n'Motion, evento dedicato al trasporto di alimenti.**

della catena del freddo si possono creare aree ben separate (celle bizona o trizona), e quindi è teoricamente semplice per il vettore gestire bene trasporto e distribuzione, il trasferimento a temperatura e condizioni igieniche ideali delle pietanze pronte è oggi ancora un segmento inesplorato. Lo stesso vale per il cosiddetto *street-food*, per il quale manca addirittura un codice di categoria. Il trasporto di animali vivi è invece ben regolamentato dal codice della strada, ma sono frequenti i casi di cattiva gestione, a causa di inadempimenti in ventilazione, pulizia, stress degli animali.

**Che significato rivestono nel trasporto i termini primo miglio, ultimo miglio e Km Zero?**

Partiamo dall'ultimo termine, il più abusato. Semanticamente non dovrebbe riguardare il trasporto, ma non è così: nella cucina a *Km Zero* il cibo viene comunque trasportato e, proprio perché si ritiene che la distanza sia insignificante, non vengono seguite le giuste norme e procedure. Attenzione quindi: *Km Zero* non vuol dire trasporto Zero!

Per *ultimo miglio* si intende la parte della logistica legata alla distribuzione, indipendentemente dal "da chi a chi". Può infatti fare riferimento al

trasporto dal magazzino al negozio, alla consegna a domicilio, all'ordine *on-line* e via dicendo. L'*ultimo miglio* comunque non attiene soltanto alla sfera del trasporto alimenti, ma all'ultimo tratto di consegne dal fornitore all'utente, che sia un gelato o un cavo in fibra ottica.

Il *primo miglio* è fra le tratte quella più sottovalutata, pur essendo delicatissima. Si pensi al tragitto del latte verso il caseificio, o dell'uva alla cooperativa vitivinicola. Due esempi che bastano a comprendere come il primo segmento di trasporto possa influenzare tutto il processo di trasformazione. Bisogna interrogarsi, anche in questo caso, sulle regole e sui controlli.

**Street-Food e e-commerce come impattano sulla sicurezza alimentare e ambientale?**

Impattano molto, impatteranno sempre di più e non sono sufficientemente regolamentati. È necessario intervenire al più presto, di concerto con i dicasteri dei Trasporti e della Salute in prima battuta, dello Sviluppo economico, delle Politiche agricole e dell'Economia subito dopo.

**In che misura è possibile parlare di "razionalizzazione" dei trasporti alimentari?**

## Carta d'Identità

OITA  
Via Conca del Naviglio 37  
20123 Milano  
www.oita-italia.com



È un argomento delicatissimo, in quanto molte autorità comunali e metropolitane guardano all'ottimizzazione del delivery (consegna, ndr) come a uno degli strumenti per ridurre la circolazione nei centri storici. In quanti tra gli amministratori si pongono il problema della garanzia della qualità del trasporto, oltre che dell'impatto ambientale dei mezzi a esso destinati? Si fa presto a parlare di veicoli elettrici adibiti alla consegna di cibo e medicinali, purtroppo con l'attuale tecnologia le cose non sono così semplici.

Tanto rimane ancora da fare da parte degli attori di filiera perché la prossima fotografia dei trasporti alimentari possa arricchirsi di nuove luci. ■

Marina Villa  
marina.villa@cibiepo.it



**La mission di OITA è qualificare il trasporto degli alimenti e creare una cultura di monitoraggio di filiera in Italia.**



## Milan Urban Food Policy Pact

È un patto internazionale che impegna i sindaci a rendere sostenibili i sistemi alimentari, garantire cibo sano e accessibile a tutti, preservare la biodiversità e lottare contro lo spreco. Eredità di EXPO 2015, è stato sottoscritto da Giuliano Pisapia, allora sindaco di Milano, e a fine 2016 coinvolge 133 città a livello mondiale.  
www.milanurbanfoodpolicycompact.org