



# IL TRASPORTO DI VINO E OLIO

**tra eccellenza, tracciabilità e sostenibilità**

Roma, 27 ottobre 2018, ore 12,00 | Officine Farneto

Festival della Gastronomia

**IL TALK SHOW:** per la prima volta il mondo dell'Enogastronomia, Ristorazione, Turismo ospita - da protagonista - il mondo della Logistica e dei Trasporti.

**TRASPORTO DI VINO E OLIO:** un tema già caro ai tempi degli antichi romani. La Roma imperiale fu il centro degli scambi commerciali di tutto il Mediterraneo, i preziosi prodotti italiani venivano venduti da un capo all'altro dell'Impero, trasportati via terra e via mare, all'interno di anfore. Una logistica sofisticata che prevedeva porti, mercati e persino un sistema di certificazione. E oggi?

**L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI:** come il controllo di ogni fase della produzione, dal vigneto o dall'uliveto alla bottiglia, può contribuire alla crescita del sistema vitivinicolo e olivicolo italiano, garantendo la qualità e l'origine del vino e dell'olio made in Italy.

**L'ECCELLENZA DEL TRASPORTO:** è possibile preservare i prodotti anche durante la movimentazione? Quali sono i rischi e le criticità nascosti nella supply chain? Quali sono le garanzie per i destinatari del trasporto: distribuzione, enoteche, ristoranti.

**TASTING GAME "Scopri le eccellenze"** a cura di Vinarius e Olitalia, con il pane di Gabriele Bonci

Roma, 23 ottobre 2018 – **Brigata, blog di sala e non solo** organizza il talk show "**Il trasporto di vino e olio, tra eccellenza, tracciabilità e sostenibilità**" che si terrà alle Officine Farneto, sabato 27 ottobre alle 12,00, all'interno del Festival della Gastronomia di Roma (27-30 ottobre 2018).

È la prima volta che il mondo dell'Enogastronomia, Ristorazione, Turismo ospita - da protagonista - il mondo della Logistica e dei Trasporti. L'evento sarà un'occasione unica di dialogo e confronto fra alcuni dei principali stakeholders dei due settori produttivi, così distanti eppure così strettamente legati, fin dai tempi degli antichi romani...

Sul palco **Valoritalia**, principale ente certificatore italiano delle denominazioni DOC, DOCG, IGT e BIO; **ANITA**, Associazione Nazionale Imprese Trasporti Automobilistici, **Transfrigoroute Italia**, Associazione trasportatori e operatori trasporto prodotti a temperatura controllata, **OITA Italia**, Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti;

**Vinarius**, Associazione delle Enotecche italiane; **Gruppo Torello**, azienda leader internazionale di trasporto e logistica; **Italscania**, azienda leader internazionale nella produzione di veicoli industriali e granturismo.

Al termine del talk show, moderato dai giornalisti **Lorenza Vitali** e **Paolo Barilari**, “Scopri le eccellenze”: una degustazione di olio a cura di **Olitalia** e una sul vino a cura di **Vinarius**, con il pane di **Gabriele Bonci**.

## TRASPORTO DI VINO E OLIO, UN TEMA ANTICO

Argomento della chiacchierata, il **trasporto di vino e olio**, partendo proprio dalla città che ci ospiterà, Roma. Il tema, infatti, era già “caldo” al tempo degli antichi romani, che amavano e consumavano molto questi prodotti, tanto che alla logistica degli scambi con le colonie dedicarono un porto e un mercato attrezzati, il *portum vinarium* e il *forum vinarium*. Esistevano cooperative per la vendita e il commercio su larga scala e sulle anfore usate per il trasporto erano impresse in una targhetta (*pittacium*) l'origine e la data di produzione. Già in quell'epoca, infatti, esistevano casi di adulterazione: una ricetta di Apicio, ad esempio, insegna a trasformare il vino rosso in bianco! L'archeologa **Laura Pinelli dell'Associazione Pachis** ci racconterà in pillole quelle che – insomma - sono le origini antiche dell'argomento di cui parleremo.

E Oggi? È possibile garantire la qualità e l'origine del vino e dell'olio made in Italy, attraverso il controllo di ogni fase della produzione, dal vigneto o dall'uliveto alla bottiglia e poi anche lungo il trasporto, fino al bicchiere?

Un sistema di certificazione eseguito in modo corretto è lo strumento attraverso il quale si può costruire una filiera più ampia e consapevole della sua identità, in collaborazione con aziende, istituzioni, territori di produzione, distributori – dalla grande distribuzione all'enoteca, al ristorante.

## L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI

In Italia esistono circa 35mila cantine vinicole, 118 Consorzi di tutela delle denominazioni DOP, DOCG, DOC, IGT per 405 DOP e 118 IGP. Secondo le ultime statistiche l'Italia è la seconda forza del vino mondiale: il valore della produzione italiana si attesta sui 12 miliardi di euro e viaggia su un solido trend di crescita strutturale.

**Valoritalia** è la società leader in Italia, autorizzata dal MiPAAF, per il controllo e la certificazione dei vini a Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica e dei vini con indicazioni del vitigno e/o dell'annata. In un mercato sempre più attento al rispetto dell'ambiente e alla genuinità dei prodotti, la certificazione è un'importante scelta competitiva per le aziende e una garanzia per il consumatore.

Il Direttore Generale **Giuseppe Liberatore**, ci racconterà come Valoritalia mette in pratica lo scopo di contribuire alla crescita del sistema vitivinicolo italiano, per garantire la qualità e l'origine del vino *made in Italy*, attraverso il controllo di ogni fase della produzione, dal vigneto alla bottiglia.

Tra i partner dell'evento: **Olitalia**, protagonista del mercato nazionale e internazionale per la commercializzazione di olio e aceto, con l'obiettivo di far crescere la qualità e la conoscenza dell'olio grazie alla collaborazione con gli chef.

"Vogliamo condividere con il mondo della ristorazione le informazioni che riguardano il ciclo di vita dei nostri prodotti – oli e aceti - raccontandone anche i valori di civiltà e cultura. Il nostro obiettivo è aiutare a diffondere la conoscenza, favorendo l'incontro tra i protagonisti della filiera, nella convinzione che questa trasparenza possa suggerire scelte di consumo più attente e consapevoli".

## L'ECCELLENZA DEL TRASPORTO

Temperatura e vibrazioni possono compromettere la conservazione di vino e olio, sono i principali nemici nascosti nella movimentazione delle nostre preziose bottiglie. Fondamentale, quindi, salvaguardare i prodotti, anche durante il trasporto.

Certificare, quindi, la filiera che porta all'eccellenza dei prodotti italiani, fino alla bottiglia e poi oltre, proseguendo con il trasporto e la logistica. **OITA Italia** "è un polo consultivo e propositivo con la finalità di indagare e approfondire le tematiche connesse al trasporto del cibo". Il presidente **Clara Ricozzi** ci racconterà come l'associazione persegue l'obiettivo di garantire sicurezza e qualità in tutta la supply chain, attraverso la definizione di protocolli condivisi per la certificazione del trasporto. Tutto questo attraverso un'attività di ricerca, sensibilizzazione degli stakeholder, certificazione del trasporto a temperatura controllata, coordinamento a livello interministeriale.

**Umberto Torello**, presidente della sezione trasporti alimentari di **ANITA** e di **Transfrigoroute Italia**, rappresenterà e racconterà il punto di vista delle aziende specializzate di settore.

## CASE HISTORY

A testimoniare le criticità del trasporto dei prodotti d'eccellenza, la testimonianza di **Vinarius**, l'associazione delle Enotecche italiane, rappresentata sul palco da **Alfredo Pinto**. *"Il tema che andrete ad affrontare è quanto mai sentito dalla filiera Enotecche, che quotidianamente hanno a che fare con merce in partenza e in arrivo, e in periodi critici va ad aumentare la tensione del lavoro... Arriverà in tempo? Arriverà intera? Arriverà tutto o si smarrirà qualche collo? Queste le domande che ogni enotecario si pone tra novembre e dicembre o in estate, nelle zone fortemente turistiche"* è stato il commento all'adesione del Presidente Andrea Terraneo.

In attesa di definire percorsi di certificazione tra produzione e supply chain, racconteremo anche una realtà che è già in grado di offrire servizi d'eccellenza sulla logistica e il trasporto di vino e olio, sulla grande, media e piccola distribuzione. Dai trasporti internazionali fino all'ultimo miglio nel centro delle zone urbane, anche con veicoli a emissioni ridotte, rispettosi dell'ambiente. Si tratta dell'azienda di logistica e trasporti **Torello**, specializzata nel trasporto di prodotti alimentari, rappresentata sul palco da uno dei titolari, **Antonio Torello**.

E poi, ancora, sul trasporto d'eccellenza, con **Scania** parleremo di veicoli all'avanguardia, rispettosi dell'ambiente e connessi. **Elisa Casagrande** ci racconterà come anche l'industria automobilistica, attraverso le innovazioni tecnologiche, può contribuire al miglioramento della filiera enogastronomica in un discorso di tracciabilità

e sostenibilità ambientale. Connettività e tecnologie green a disposizione dei trasportatori e delle aziende che vogliono offrire un servizio di trasporto sempre più specializzato ed efficiente.

## TASTING GAME

Al termine del talk show, sarà possibile partecipare alla degustazione “**Scopri le eccellenze**” a cura di Vinarius con la Cantina Capua Winery, Olitalia con Monocultivar Nocellara e il pane di Gabriele Bonci.



BRIGATA  
BLOG DI SALA E NON SOLO

**BRIGATA | BLOG DI SALA E NON SOLO**  
[www.brigatablog.com](http://www.brigatablog.com)  
[brigatablog@gmail.com](mailto:brigatablog@gmail.com)

**Anna Francesca Mannai**  
Comunicazione e Eventi  
[www.francescamannai.it](http://www.francescamannai.it)  
[francescamannai@gmail.com](mailto:francescamannai@gmail.com)  
Cell. 3396429491

-----

*Brigata è il primo e unico blog italiano sul servizio di sala, fondato alla fine del 2015. Oggi è anche una community consolidata di professionisti del settore. Il network di social media (Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn e Vero) si rivolge ad un target altamente profilato e in continua crescita. Dal 2017 è media partner del concorso Emergente Sala, organizzato da Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali. Brigata Blog è a cura di Anna Francesca Mannai e Dario Campanella.*