



# IL TRASPORTO DI VINO E OLIO

## tra eccellenza, tracciabilità e sostenibilità

Roma, 27 ottobre 2018 | Festival della Gastronomia

**LIBERATORE, VALORITALIA:** appello alle istituzioni per individuare strumenti normativi che tutelino i prodotti anche durante il trasporto. “Più collaborazione tra tutti gli attori della filiera”.

**CLARA RICOZZI, OITA ITALIA:** necessario intervenire con la definizione di linee guida minime. Adesione volontaria per poi passare a una normativa cogente come l'estensione dell'applicabilità delle norme ATP o raccomandazioni come ambito farmaceutico. “Raccoglieremo e integreremo anche le esperienze del settore vitivinicolo e olivicolo”.

**ALFREDO PINTO, VINARIUS:** “Serve più comunicazione. Comunicare tra le parti porta a risolvere i problemi”

**UMBERTO TORELLO, ANITA E TRANSFRIGORROUTE:** “in attesa che la normativa arrivi e che venga fatta la legge, il vino e l'olio devono essere trasportati a temperatura controllata, all'interno di un discorso di tracciabilità. Anche se non è obbligatorio, è comunque già tecnicamente possibile, si può fare”. Sensibilizzare i committenti e i produttori.

**ANTONIO TORELLO, GRUPPO TORELLO:** “Tra le nostre mission c'è proprio quella di accompagnare i produttori italiani all'estero, offrendo servizi di alta qualità, in temperatura controllata, anche se al momento non sono obbligatori”.

**ELISA CASAGRANDE, SCANIA:** “Importante lavorare insieme, a livello di ecosistema: da soli si fa poco. Scania, le aziende di trasporto, le associazioni, le aziende che producono, devono parlarsi e individuare percorsi condivisi”.

*Roma, 28 ottobre 2018* – Si è tenuto a Roma il talk show “**Il trasporto di vino e olio, tra eccellenza, tracciabilità e sostenibilità**” organizzato da **Brigata, blog di sala e non solo** sabato 27 ottobre, all'interno del Festival della Gastronomia di Roma.

Per la prima volta il mondo dell'Enogastronomia, Ristorazione, Turismo ha ospitato - da protagonista - il mondo della Logistica e dei Trasporti. L'evento ha rappresentato una prima occasione di conoscenza, dialogo e confronto fra alcuni dei principali stakeholders dei due settori produttivi. Al termine della chiacchierata l'impegno a proseguire il dialogo e un appello alle istituzioni per intervenire nell'eliminazione delle zone grigie della filiera, dal produttore al consumatore finale.

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; **Scania**, azienda leader internazionale nella produzione di veicoli industriali e granturismo.

## DALLA PRODUZIONE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: UNA FILIERA PERFETTAMENTE CONTROLLATA

In Italia esistono circa 35mila cantine vinicole, 118 Consorzi di tutela delle denominazioni 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. Abbiamo anche circa 900mila aziende olivicole e secondo gli ultimi dati MIPAAF, il comparto dell'olio extravergine d'oliva italiano vale 3 miliardi di euro e rappresenta il 3% del fatturato totale della nostra industria agroalimentare. Una recente analisi di Coldiretti sugli ultimi dati del Consiglio Oleicolo Internazionale (Coi) ha confermato la crescita record dei consumi mondiali di olio d'oliva nel mondo: quasi +49% negli ultimi 25 anni.

**Giuseppe Liberatore, Direttore Generale Valoritalia**, ha raccontato il lavoro dell'ente certificatore, impegnato dal 2009 a verificare ogni fase di produzione delle Denominazioni di Origine e Tutela. Il patrimonio certificato lo scorso anno ha superato in valore i 6,3 miliardi di euro (franco cantina) per 1,5 miliardi di bottiglie e 950 milioni di fascette/contrassegni. Nel 2017 l'attività di Valoritalia ha contato oltre 13mila visite ispettive in vigna e in cantina, più di 45mila analisi chimiche e 2.950 commissioni di degustazione. Quasi il 98% dei campioni è risultato idoneo, dimostrando il livello di eccellenza dei nostri prodotti. Un'attività consistente, ma anche capillare, Valoritalia infatti è presente su tutto il territorio nazionale con 34 sedi operative e abbraccia anche il settore della certificazione biologica e della produzione integrata. Ad oggi sono 2.400 le aziende notificate (1.650 per il biologico e 750 per le certificazioni integrate), risultati che ne fanno un punto di riferimento di tutto il mondo della certificazione del settore agroalimentare.

Recentemente *Valoritalia* ha anche presentato *Dioniso*, un sistema telematico, un'immensa banca dati, al servizio delle certificazioni e della tracciabilità dei vini DO e IGT, capace di fornire in versione digitale e in qualunque momento una fotografia reale dello stato di produzione del vino di qualità. Va detto anche che solo in Italia abbiamo un sistema digitale così evoluto sulla tracciabilità dei prodotti vitivinicoli: una garanzia contro la contraffazione, un servizio utile ai consumatori per verificare la qualità dei prodotti, uno strumento utile di analisi per le aziende.

## IL TRASPORTO DI VINO E OLIO: UNA ZONA GRIGIA NELLA FILIERA DALL'AZIENDA AL CONSUMATORE

**Clara Ricozzi, Presidente OITA Italia**, ha inquadrato lo stato dell'arte delle normative sul trasporto, evidenziato le "zone grigie" e individuato le possibili soluzioni. *"Olio e vino sono liquidi alimentari sensibili alle condizioni ambientali (temperatura e vibrazioni), che influiscono sulla loro conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie – ha spiegato Ricozzi - Queste condizioni alteranti possono verificarsi nella fase del trasporto. Non esistono però normative specifiche che regolino questa fase. Anche la*

*denominazione in etichetta, per esempio per l'olio 'conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore', è facoltativa. L'attenzione è sulle modalità di imballo da parte dei trasportatori, si concentra sull'integrità del contenitore, ma non sul contenuto. Eppure, l'alterazione di olio e vino provoca un'alterazione qualitativa, anche se non si tratta di un degrado che porta conseguenze sanitarie come avviene per molti altri prodotti alimentari per i quali invece il trasporto è normato".*

La Presidente dell'OITA ha citato, quindi, studi scientifici sul trasporto di vino e olio per i quali esiste il rischio elevato e concreto di alterazione del prodotto. Dai risultati di questi studi si possono trarre indicazioni precise, soprattutto in termini di temperature, livello di vibrazioni e modalità di maneggio delle confezioni. *"A parere di OITA, è necessario intervenire con la definizione di linee guida minime, che siano obbligatorie per chi imballa e trasporta – ha quindi concluso Ricozzi - una strada potrebbe essere l'estensione dell'applicabilità delle norme ATP (temperatura controllata), oppure raccomandazioni come quelle esistenti in ambito farmaceutico. Un primo passo potrebbe essere uno standard ad adesione volontaria per poi passare a una normativa cogente, da rendere valida in ambito interno e nel contesto europeo/internazionale.*

**Alfredo Pinto, consigliere Vinarius** ha rappresentato, poi, il punto di vista di chi – nell'enogastronomia - è alla fine dell'altro pezzo di filiera, dopo il trasporto, verso il consumatore finale. Pinto ha raccontato le quotidiane difficoltà di gestione della logistica compatibilmente alla tutela della qualità dei prodotti e a un servizio talvolta scadente da parte di alcuni corrieri. Spesso queste criticità possono essere risolte solo evitando gli ordini e le consegne nei mesi più caldi dell'estate. Al termine della chiacchierata, anche l'enotecario ha lanciato quindi il suo appello: *"Spero che si dia seguito a tutto quello che abbiamo detto oggi e che ci sia più comunicazione. Quando mancano determinate cose, il fatto di comunicare tra le parti porta a risolvere i problemi".*

## PER UN TRASPORTO RESPONSABILE E D'ECCELLENZA, ALL'ALTEZZA DELLA QUALITÀ DEI MIGLIORI PRODOTTI ITALIANI

**Umberto Torello, presidente della sezione trasporti alimentari ANITA e presidente Transfrigoroute** ha riassunto così la mission delle associazioni di categoria: *"Come logistici abbiamo sposato il concetto del 360 gradi che vuol dire, per noi, accompagnare il prodotto dalla produzione alla destinazione, sentendo la responsabilità di movimentare i prodotti d'eccellenza compreso quel valore aggiunto di competenza e cura delle aziende italiane. Un valore aggiunto che non possiamo perdere per strada. Valoritalia rappresenta il top del top della certificazione e della filiera, quello che manca è il segmento finale, la fase del trasporto, che invece deve e può essere all'altezza. Sia per quanto riguarda la catena di distribuzione verso l'estero, sia per quanto riguarda il nazionale. Il vino e l'olio rappresentano il 25% delle esportazioni italiane verso l'estero, dovrebbero viaggiare intorno ai 12°C, ma non sono inseriti nella normativa del trasporto a temperatura controllata, quindi l'indicazione è la temperatura ambiente. Questo significa che, in base alla stagione e al tragitto, all'esterno possiamo avere da zero a 40°C, con sbalzi tali da vanificare completamente tutto quel valore aggiunto che rende i nostri prodotti delle eccellenze nel mondo. Il settore dell'enogastronomia, anche per quanto riguarda la fase di trasporto, ha bisogno di partner responsabili, non di semplici fornitori".*

*"Quando c'è un problema lo si risolve senza puntare il dito ma coinvolgendo tutte le parti in causa – ha concluso Umberto Torello – semplicemente ognuno deve fare la sua. Noi facciamo*

*la nostra, prima di essere trasportatori siamo italiani e quindi ci teniamo molto che il prodotto italiano continui a crescere oltre quel 25% e venga conosciuto sempre di più. Facciamo però un appello, in attesa che la normativa arrivi e che venga fatta la legge, il vino e l'olio devono essere trasportati a temperatura controllata, all'interno di un discorso di tracciabilità. Anche se non è obbligatorio, è comunque già tecnicamente possibile e quindi vorremmo sensibilizzare i committenti, i produttori, e invitarli a richiedere e usare di più questo tipo di servizio”.*

**Antonio Torello, Chief Transport Officer del Gruppo Torello** ha raccontato, quindi, la strategia che l'azienda di trasporto e logistica internazionale, specializzata nel trasporto a temperatura controllata, mette in campo ogni giorno. *“Il 70% dei nostri trasporti riguarda l'export del made in Italy. Tra le nostre mission c'è proprio quella di accompagnare i produttori italiani all'estero offrendo servizi di alta qualità, anche se al momento non sono obbligatori. Spesso si tratta di dialogare con i committenti e spiegare il valore aggiunto di uno standard più alto che però salvaguarda la qualità del prodotto. Quando si tratta di eccellenze, non è del resto quell'euro in più o in meno a fare la differenza per lo stesso consumatore finale”.*

## IMPORTANTE LAVORARE INSIEME, A LIVELLO DI ECOSISTEMA

**Elisa Casagrande, responsabile relazioni esterne e stampa Italscania Spa** ci ha raccontato 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 sono a disposizione dei trasportatori e delle aziende che vogliono offrire un servizio di trasporto sempre più specializzato ed efficiente, nel lungo o nel corto raggio.

Cantine Povero, storica azienda vinicola di Cisterna d'Asti che lavora in perfetta simbiosi con la natura, produce un vino nel pieno rispetto del territorio e dei suoi frutti e per evitare tutte le problematiche raccontate da Vinarius, ha scelto di occuparsi anche della distribuzione, almeno per quanto riguarda il Nord Italia. Il vino fatto con grande amore e passione, viene consegnato, così, con altrettanto amore e passione direttamente dai produttori. Per farlo la Cantina usa veicoli Scania, di recente ne ha acquistati due destinati all'ultimo miglio verso ristoranti, cantine, negozi ed enoteche.

Scania è impegnata nella trasformazione a un sistema di trasporto sostenibile: è leader nell'innovazione premium delle soluzioni green. Alle tradizionali gamme Diesel Euro6, affianca una gamma completa di autocarri e autobus di nuova generazione per il trasporto a lungo raggio o per il trasporto urbano, tutti dotati di sistemi di propulsione alimentabili a carburanti alternativi, fino a un veicolo ibrido plug-in per la distribuzione e fino ai progetti di guida autonoma. La digitalizzazione e la connettività giocano un ruolo chiave nella sostenibilità, l'azienda svedese ha raggiunto nel mondo 250mila veicoli connessi e oltre 50mila clienti che possono accedere a dati approfonditi sulle prestazioni della flotta. Una flotta connessa assicura un enorme potenziale nella pianificazione e nell'ottimizzazione dei processi logistici per ottenere i massimi livelli di efficienza.

*“Importante lavorare insieme, a livello di ecosistema – ha commentato Casagrande durante la chiacchierata – da soli si fa poco. Scania, le aziende di trasporto, le associazioni, le aziende che producono, devono parlarsi, mettersi intorno ad uno stesso tavolo e individuare percorsi condivisi. Insieme si può fare qualcosa di grande in termini di sostenibilità, ma anche di maggiore controllo sulla salvaguardia della qualità dei prodotti durante quell'ultimo pezzo della filiera, così critico”.*

## UN APPELLO ALLE ISTITUZIONI E DI COLLABORAZIONE TRA TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA

Anche **Liberatore** ha concluso con un appello: *“è emerso che le esigenze sono le stesse da parte di tutti. Loro, che hanno rappresentato il trasporto, hanno le competenze, la possibilità e l’esigenza di fornire un certo tipo di servizio di qualità, Noi – non solo come Valoritalia, ma come abbiamo visto anche le enoteche, come soggetto che vende il prodotto sul mercato – abbiamo bisogno di ricevere un servizio di qualità. Del resto, oggi, ci sono già dei sistemi che possono essere affinati per avere una tracciabilità costante e continua. Anche chi questo prodotto lo deve vendere, deve conoscere esattamente tutto ciò che succede finché non arriva al consumatore finale.*

*Rispetto a tutto questo, da qui può partire un appello ai ministeri competenti. Si fanno tanti sforzi per salvaguardare i prodotti e poi non possiamo dire che non abbiamo una legislazione sul loro trasporto e che non ci sono garanzie su quelli che sono gli elementi fondamentali. Sappiamo perfettamente quali possono essere le criticità che determinano un deterioramento quasi immediato delle proprietà e quindi della qualità di vino e olio. Il mezzo della tracciabilità, ormai, è alla portata di tutti, sul discorso della blockchain ormai c’è tantissimo interesse da parte del settore vitivinicolo. Sulle bottiglie ci sono le fascette con i contrassegni, in qualsiasi parte del mondo, qualsiasi soggetto è in grado di conoscere esattamente ogni singola bottiglia: com’è fatta, quali sono i parametri chimici, le analisi, ecc. Se alla fine tutto questo non viene confermato e la fase del trasporto è uno degli elementi critici, è evidente il problema. Abbiamo un panorama a 360 gradi nel quale potremo sicuramente lavorare insieme”.*



**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.