

Una catena del freddo per le eccellenze del Sud

LE NUOVE STRUTTURE AUTOMATIZZATE MIGLIORERANNO L'EFFICIENZA NELLA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI DEPERIBILI

L'ANALISI

Ercole Incalza

Penso sia utile leggere questo comunicato stampa, lanciato dalla Società Edison, per capire che il cambio di paradigma nella narrazione del Mezzogiorno trova adeguato supporto proprio in queste notizie e, al tempo stesso, penso nasca spontaneo riconoscere al Sud un ruolo motore nella crescita del Paese: «Edison consegna al Paese una nuova centrale termoelettrica a ciclo combinato di ultima generazione, un'eccellenza dell'innovazione tecnologica ed energetica italiana. Il nuovo impianto sorge a Presenzano, in provincia di Caserta e, insieme alla centrale gemella di Porto Marghera (Veneto) inaugurata da Edison lo scorso anno, è tra gli impianti più avanzati ed efficienti al mondo, il più efficiente d'Italia. Edison, con la costruzione e messa in marcia di questo secondo impianto a ciclo combinato, conferma il suo ruolo di leadership nella transizione energetica e della sicurezza del sistema energetico nazionale, impegnato nel raggiungimento degli obiettivi di decarbonizzazione. La realizzazione della centrale di Presenzano ha richiesto un investimento di oltre 450 milioni di euro e quasi quattro anni di lavori, con il coinvolgimento di oltre 1200 addetti e 130 imprese fornitrici. L'impianto ha una potenza installata di 770 MW ed è in grado di soddisfare il fabbisogno annuale equivalente di oltre 1.500.000 famiglie».

IL COMPARTO

Ma una realtà del genere potrebbe offrire una grande occasione all'intero comparto della logistica, potrebbe, in realtà, offrire condizioni vantaggiose per la costruzione di una centrale del freddo; una centrale dove ubicare i prodotti del Mezzogiorno, in particolare delle filiere relative alle "primizie". Infatti, in un'epoca in cui i consumatori richiedono qualità e freschezza, la gestione della catena del freddo diventa un elemento critico per assicurare la sicurezza e la qualità degli alimenti che arrivano sul mercato. Potrebbe in realtà diventare una concreta garanzia strutturale alla iniziativa che si sta cercando di realizzare nell'Area di Sviluppo Industriale di Battipaglia; mi riferisco in particolare all'insediamento di stabilimenti volti alla trasformazione e valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari della piana del Sele, favorendo, proprio grazie alla catena del freddo, maggiori opportunità commerciali e di crescita per le produzioni. Un progetto nato in collaborazione con Confagricoltura, sulla base di uno studio elaborato dalla Università Bocconi.

L'utilità di un simile impianto nel Mezzogiorno, sì in prossimità della stessa area in cui oggi è presente la nuova centrale prodotta dall'Edison, è ampiamente motivata da una serie di elementi che cerco di prospettare in modo sintetico e da cui emerge che "la linea del freddo" diventa nei prossimi anni un cardine fondamentale per l'intero ciclo logistico che caratterizza e caratterizzerà, sempre in più, la produzione, la conservazione e la distribuzione dei prodotti agroalimentari

A tale proposito soffermiamoci per un attimo su alcune statistiche riguardanti gli alimenti e l'essenziale freschezza degli stessi: si prevede che il settore europeo della logistica della catena del freddo passi da una valutazione di oltre 75 miliardi di dollari (circa 68 miliardi di euro) del 2019 a 112,8 miliardi di dollari (oltre 102 miliardi di euro) nel 2025. Nonostante si preveda una crescita del mercato della catena del freddo, ogni anno si registra uno spreco di circa un terzo del cibo mondiale. Secondo il rapporto dell'Unep Food Waste Index del 2021 si stima che l'8-10% delle emissioni mondiali di gas serra sia collegato allo spreco alimentare. Inoltre, secondo le stime dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms), la manipolazione impropria degli alimenti provoca ogni anno 600 milioni di casi di malattie di origine alimentare in tutto il mondo, sottolineando la necessità di un'efficace gestione della catena del freddo e la sua importanza. Ricordo che nei moderni sistemi di refrigerazione, vengono impiegate tecnologie ad alta efficienza energetica, con un controllo preciso della temperatura e una manipolazione minima, le strutture di conservazione del freddo automatizzate e sofisticate sostituiscono i magazzini tradizionali, migliorando l'affidabilità e

l'efficienza nella conservazione dei prodotti deperibili. Un passo ulteriore per migliorare l'efficienza complessiva della catena del freddo è proprio l'investimento in magazzini sostenibili.

Prestare particolare attenzione al modo in cui un prodotto lascia il magazzino può contribuire significativamente a questo processo. In conclusione, le aziende alimentari che perseguono la sostenibilità e l'eccellenza operativa dovrebbero considerare seriamente la possibilità di investire nella moderna gestione della catena del freddo. Grazie all'integrazione di sistemi di refrigerazione efficienti dal punto di vista energetico, tecnologie intelligenti e una logistica resiliente, le aziende assicurano la freschezza e la qualità degli alimenti lungo tutta la catena di fornitura.

LE TECNICHE

Questa strategia non solo soddisfa gli elevati standard normativi e le richieste di qualità e sostenibilità dei consumatori, ma migliora anche l'integrità dei prodotti e ne prolunga la durata di conservazione, riducendo sprechi e spese correlate. L'adozione di queste tecniche aiuta le aziende a essere riconosciute come pioniere nella gestione ambientale, acquisendo clienti fedeli e migliorando la loro reputazione. In definitiva, l'implementazione di una gestione sofisticata della catena del freddo genera notevoli vantaggi che accrescono la competitività e la redditività, contribuendo a un futuro più sostenibile e sicuro dal punto di vista alimentare.

Ebbene, proprio all'inizio di questo anno, dopo oltre venti anni, sono state restituite agli insediamenti produttivi le aree dell'ex Interporto di Salerno, nell'area ASI di Battipaglia. Oltre 40 ettari di terreno che garantiranno nuovo sviluppo e daranno avvio all'insediamento di stabilimenti volti alla trasformazione e valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari della piana del Sele, favorendo, grazie proprio alla catena del freddo, maggiori opportunità commerciali e di crescita per le produzioni. Un progetto nato in collaborazione con Confagricoltura, sulla base di uno studio elaborato dal dipartimento di strategie aziendali e sviluppo competitivo delle Bocconi.

In realtà le Regioni Lazio e Campania potrebbero, in modo sinergico, dare vita ad una azione congiunta dei due centri, quello di Battipaglia ed il Mercato Ortofrutticolo di Fondi (Mof), in modo da rafforzare al massimo la consistenza funzionale della linea del freddo e ottenere, al tempo stesso, considerevoli economie di scala.

I due centri, in tal modo, diventerebbero un forte punto di raccordo di tutti i flussi di accesso dei prodotti derivanti dalla vasta area del centro sud, costituendo il naturale punto di transito per la commercializzazione verso il resto della Penisola. Il bacino di produzione centro-meridionale sarebbe così costituito, oltre che dal Basso Lazio, dalle Regioni Campania, Puglia e Sicilia, Regioni che rappresentano circa il 60% della produzione italiana di frutta e verdura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA