

# Area frigo alla Sdag Il polo del freddo a caccia di clienti in tutta l'Europa

Spazio di 5 mila metri quadrati e investimento da 4 milioni  
Missione a Rimini e a Monaco di Baviera per pubblicizzarli

Francesco Fain

Celle frigorifere che si sviluppano su un'estensione di 5 mila metri quadrati. Per un volume di 28.700 metri cubi.

Ecco a voi "GoFoodLog (Gorizia Food Logistics)", il nuovo polo logistico di Gorizia per l'agroalimentare fresco e congelato realizzato nel padiglione C dell'autoporto grazie ad un investimento di circa 4 milioni di euro nell'ambito della convenzione Regione/Interporto Gorizia-Sdag. Un altro progetto che rimette al centro dell'attenzione la struttura autoportuale.

Ieri, di prima mattina, si è svolta la presentazione di questo importante servizio, alla presenza - fra gli altri - dell'assessore regionale alle Infrastrutture, Graziano Pizzimenti. Il quale ha evidenziato come il Friuli Venezia Giulia abbia ormai «una vasta gamma di offerte dal punto di vista logistico, che va dai porti agli interporti con Gorizia si pone come fiore all'occhiello per quan-

secondo lotto, completato nel 2019, ha visto la realizzazione di 6 celle multi-temperatura e contempla l'installazione delle scaffalature e l'implementazione del software gestionale per la logistica di magazzino. «La fase di promozione della nuova offerta di Sdag - spiega l'amministratore unico di Sdag, Giuliano Grendene - partirà già nei prossimi giorni. Saremo anche a Rimini, con Artes e Autorità di sistema portuale del mare Adriatico Orientale, alla "MacFrut 2019"».

Attualmente, all'interno delle celle di Sdag, sono stoccate le seguenti categorie di merci. Fra i congelati: frutta e funghi surgelati; gelati; prodotti biologici (caffè e verdure); ghiaccio. Fra i prodotti freschi: vino e prodotti dolciari. «Sdag - la conclusione di Grendene - vanta l'ottenimento di una serie di autorizzazioni e riconoscimenti, tra cui l'autorizzazione allo stoccaggio di merce a temperatura controllata in regime doganale e fiscale Iva da parte dell'Agenzia delle Dogane».

## LA SCHEDA



### Le celle

Il nuovo impianto è costituito da 6 celle frigorifere multi-temperatura Bt/Tn (funzionanti fino a temperatura -30°C ma con possibilità di essere gestite anche a temperature positive); 5 celle frigorifere Bt (funzionanti fino a temperatura -30°C).



### Le precamere

Poi ci sono due precamere del freddo (funzionamento a 4°C) per garantire il mantenimento della catena del freddo oltre a una centrale frigorifera ad ammoniaca realizzata per poter garantire l'alimentazione del freddo alle celle frigorifere sia in bassa temperatura sia a temperatura normale.



Pizzimenti, Grendene, Medeot, Ziberna e Obizzi presentano il polo del freddo. Fotoservizio Pierluigi Bumbaca



Mezzi al lavoro per lo stoccaggio di merce nelle celle frigorifere di ultima generazione

## LE REAZIONI

**Ziberna: «Una risorsa e un valore aggiunto»**  
**Medeot: «La via è giusta»**

Fvg. Ma non è finita: la Camera, attraverso il Fondo Gorizia, ha già stanziato 500 mila euro per ulteriori implementazioni e ristrutturazioni che presenteremo assieme a Sdag nelle prossime settimane. Interporto Gorizia-Sdag, l'obiettivo camerale portato avanti