

Alimentare. Gli investimenti della filiera per tagliare le emissioni e utilizzare materiali riciclabili

Droni e treni per inquinare meno

Micaela Cappellini



Forme di qualità. Un casaro muove le forme di Parmigiano Reggiano in un magazzino di stagionatura

Alla sostenibilità del cibo che portano in tavola, i consumatori italiani tengono sempre di più: secondo l'ultimo rapporto Coop, il 42% di chi fa la spesa si dice intenzionato ad acquistare prevalentemente prodotti sostenibili. Più ancora di quelli salutari, preferiti solo dal 38% dei consumatori.

La sensibilità green è entrata da tempo tanto nel carrello della spesa quanto nelle strategie di chi coltiva i campi e guida le industrie alimentari. E proprio la sostenibilità ambientale è anche al centro delle nuove strategie europee del Green Deal e del Farm to Fork. Eppure, stando ai dati del Food Sustainability Index, sviluppato dall'Economist Intelligence Unit con Fondazione Barilla, l'agricoltura italiana è solo la 27esima più sostenibile al mondo e la 14esima in Europa.

Nell'attesa che i nuovi obiettivi Ue dispieghino i loro effetti su larga scala, sono molte le imprese che hanno già lanciato diversi progetti per andare incontro alle richieste dei consumatori più sensibili. Barilla è una di queste: oltre a puntare sulla filiera corta e sulle materie prime 100% made in Italy di un numero sempre maggiore di prodotti, dallo scorso marzo la multinazionale di Parma fa viaggiare il 70% delle confezioni di pasta e di sughi diretti in Germania non più su gomma ma su rotaia. Grazie a questo progetto Barilla conta di immettere nell'atmosfera 6mila tonnellate di CO2 in meno all'anno.

Logistica a parte, la maggior parte degli sforzi fatti dall'industria alimentare nella direzione della sostenibilità riguardano la sfera del packaging. Müller, per esempio, ha appena lanciato il nuovo vasetto di yogurt ecosostenibile da 500 grammi realizzato in

Destopot, un materiale ottenuto rivestendo un sottile involucro interno di plastica con uno esterno in cartoncino, in modo da ridurre del 60% il contenuto di plastica rispetto ai vasetti tradizionali. Conserve Italia, invece, per i suoi succhi di frutta a marchio Yoga, Valfrutta e Jolly Colombani, si muove su due direttrici: quando utilizza le bottiglie tradizionali, fa in modo che la percentuale di plastica riciclata con cui sono prodotte raggiunga il 50%, cioè il massimo consentito dalla legge italiana. E quando invece sceglie di usare i brik monodose, utilizza il brevetto Tetra Crystal con più carta e meno plastica e alluminio, realizzato per l'86% con materiali provenienti da fonti vegetali. Tra i produttori di acque minerali è invece ormai diffusa la pratica del "Light weighting", cioè l'alleggerimento del peso, per ridurre quanto più possibile la quantità di plastica di ogni singola bottiglia. Grazie a questa filosofia, fa sapere Mineracqua, l'Italia oggi è il paese con le bottiglie e i tappi più leggeri in Europa.

Colussi ha scommesso sul risparmio energetico: dallo scorso anno gli stabilimenti sono alimentati con energia elettrica certificata al 100% da fonti rinnovabili. L'azienda ha anche lanciato un progetto di riforestazione, grazie al quale verranno piantati 14mila alberi nelle aree particolarmente vulnerabili del Paese. Il lattificio sardo Arborea, invece, si è concentrato sul risparmio idrico e grazie alla tecnologia dei droni è riuscito a ridurre del 20% l'utilizzo dell'acqua e del 30% quello dei concimi e dei pesticidi. Il risparmio energetico può essere anche ottenuto diminuendo la quantità di carburante necessario per approvvigionarsi di materie prime, ovvero adottando una filiera corta. Come ha fatto Venchi, che grazie a un accordo di filiera con Ascopiemonte - l'organizzazione di produttori di frutta a guscio regionale - si rifornisce di nocciole Igp a chilometro zero per almeno il 50% della sua produzione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Micaela Cappellini