

## Parma

**Collegio Europeo** Imprenditori e manager a confronto sulle sfide del settore

# Sostenibilità, parola d'ordine anche per il futuro del food

**Master Food Export 2022**  
Nella sede dell'istituto delle Orsoline si è svolta la tavola rotonda che ha chiuso il master promosso da Ita e Collegio Europeo.

» La sostenibilità nel settore agroalimentare ha molte facce, di certo è la strada giusta per chi guarda al futuro. «Non è necessario rivoluzionare le produzioni, ma se tutte le aziende, indipendentemente dalle loro dimensioni, mettono in campo cambiamenti anche piccoli, ma significativi, i risultati arrivano». Con questa premessa Daniele Del Rio, professore di Nutrizione umana all'Università di Parma ha aperto la tavola rotonda che, nella sede delle Orsoline, ha messo a confronto le testimonianze di imprenditori e manager, nell'ambito della giornata conclusiva del Master Food Export 2022 promosso da Ita e Collegio Europeo di Parma, coordinato dal professor Silverio Ianniello.

Si parte dal settore della trasformazione del pomodoro. «La nostra è una filiera molto legata al territorio - spiega Aldo Rodolfi, presidente della Rodolfi Mansueto -. Le coltivazioni in Emilia Romagna seguono un disciplinare rivisto ogni anno per ottenere un prodotto sempre più naturale e sostenibile. Questo aspetto è distintivo, un riferimento da



seguire, perché rappresenta un plus in termini di sostenibilità nei confronti dei consumatori. L'attenzione si concentra anche sul packaging e sul trasporto con mezzi più ecologici, ad esempio via treno. Non solo. Il 20% dell'energia che consumiamo è prodotta dal fotovoltaico».

Alla F.lli Galloni spa viene redatto da 4 anni il bilancio di sostenibilità, ma questo è un imprinting che arriva da lontano. «Fa parte del nostro Dna - dice il presidente Carlo Galloni -: mio nonno ci ha insegnato a combattere lo spreco, ma anche l'attenzione all'ambiente e al sociale. La nostra è

un'azienda che produce prosciuti in maniera tradizionale, ma nell'ambito del Consorzio di tutela, di cui facciamo parte, esiste una grande differenziazione, dai piccoli produttori alle grandi industrie. Quello che mettiamo in campo per la sostenibilità è apprezzato, e lo dicono i risultati in controtendenza rispetto ai dati del settore. Quello che manca è un sistema Italia, ossia le policy dovrebbero essere allineate a livello nazionale e di Consorzio».

Tra le testimonianze c'è anche quella di una multinazionale come Lactalis. «Il nostro impatto a livello si

sostenibilità è molteplice - premette Gianmarco Tammaro, sustainability manager di Lactalis Italia -: abbiamo tracciato una mappatura con l'obiettivo di intervenire con investimenti importanti su tre aspetti: packaging, benessere animale e riduzione di emissioni per raggiungere "carbon zero" entro il 2050. Non ultimo, l'importanza di educare il consumatore».

Si resta nel settore lattiero-caseario con la Zanetti spa. «Le stalle hanno il maggiore impatto - spiega Rodolfo Zanetti, che si occupa degli acquisti del latte -: abbiamo introdotto parametri e certificazioni sul benessere animale. Poi il fotovoltaico nei magazzini, la circolarità e la formazione dei dipendenti».

«Gli sforzi pagano a livello internazionale?», ha chiesto il presidente del Collegio Europeo, Cesare Azzali. «Dipende dai mercati. Molti sono sensibili ai prezzi», risponde Rodolfi, mentre per Galloni «si matura un rating verso la clientela». Per tutti la sostenibilità è l'unica strada, «se non la seguiamo saremo fuori dai giochi».

**Patrizia Ginepri**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## in breve

**Università**  
Odontoiatria:  
congresso  
in aula Magna

» Domani e sabato si terrà nell'Aula Magna del nostro Ateneo il simposio Internazionale «Saliva and Salivary Diseases in Dentistry», un congresso congiunto di due prestigiose società scientifiche odontoiatriche, la Società Italiana di Patologia e Medicina Orale (Sipmo) e la European Association of Oral Medicine (Eaom).

L'evento riunirà i più importanti studiosi europei delle malattie orali e avrà come «topic» un argomento innovativo: l'importanza della saliva nello sviluppo delle malattie di denti, gengive e mucosa orale e le potenzialità di questo biofluido per la diagnosi delle malattie dell'intero organismo.

Interverranno il rettore Paolo Andrei, l'assessore comunale alle Politiche sociali Ettore Brianti, Ovidio Bussolati, Enzo Molina, Claudia Rabajotti, Paolo Vescovi, Marco Meleti e Maddalena Manfredi.

Al congresso è prevista la partecipazione di più di trecento partecipanti tra medici, odontoiatri e igienisti dentali.

## TRATTORIA BELVEDERE

PRIMA RAPPRESENTAZIONE  
della Commedia Gastronomica in 4 atti  
di Chef Mary

# NABUCCO

<p>• ATTO I •</p> <p><b>Battuta di Fassona piemontese</b> <i>Brie e datterini confit</i></p>	<p>• ATTO II •</p> <p><b>Chicche</b> <i>Crema di zucca e salsiccia al timo</i></p>	<p>• ATTO III •</p> <p><b>Pollo di cortile alla cacciatora</b> <i>Con verdure miste in teglia</i></p>	<p>• ATTO IV •</p> <p><b>Zuppa inglese</b> <i>Crema pasticcera e pan di Spagna inzuppato nell'Alchermes</i></p>
--	--	---	---

• Si alza la Tela alle ore 20 e mezza •

**TRATTORIA Ò BELVEDERE - VIA VARESE, 1 - PARMA**

Info e prenotazioni: 0521 963996 / reservations@trattoriaobelvedere.it

studiolonghi.com

@obelvedereparma