

La strategia anti-spreco dei pastai che è nata investendo nella ricerca

La crisi sistemica innescata dal rallentamento dei ritmi produttivi durante la pandemia, e aggravata dal conflitto in Ucraina, non tanto per il blocco delle importazioni di grano, quanto, piuttosto, per la crescita esponenziale dei costi energetici, ha indotto le aziende italiane ad adottare soluzioni alternative per fare fronte ai rincari. Per questo il Gruppo Agnesi-Colussi, una delle realtà più importanti nel settore alimentare, ha deciso di destinare alla ricerca il 10% di un fatturato medio annuo che si aggira attorno ai 5,6 miliardi di euro. In questo modo è stato possibile mettere in campo una strategia efficace grazie alla quale, preservando tradizione e qualità, nel 2018 i pastifici Agnesi sono stati in grado di modernizzare gli impianti e di installare macchinari all'avanguardia che nel triennio 2019-2021 hanno consentito un risparmio di energia elettrica pari al 30%. Si tratta di azioni concrete per uno sviluppo attento al rispetto del pianeta. Il cambiamento climatico, infatti, è l'altro grande tema che desta l'attenzione dei consumatori e guida le loro scelte nei supermercati. Durante il Covid-19 è maturata la consapevolezza che esiste una stretta connessione tra salute, equilibrio dell'ecosistema e modelli virtuosi di produzione. È dato che il concetto di efficienza deve sottostare all'esame di responsabilità, a partire dal 2019 tutti i siti produttivi del Gruppo Colussi hanno optato per l'utilizzo esclusivo di energia elettrica generata da fonti rinnovabili, in parte acquistata con Garanzia d'Origine e in parte autoprodotta da impianti fotovoltaici di proprietà. In questo modo, è stato possibile evitare di immettere nell'atmosfera ben 20mila tonnellate di anidride carbonica, nell'ottica di una gestione in linea con le finalità dell'Agenda Onu 2030. Dallo scorso anno, inoltre, negli stabilimenti del Gruppo sono entrati in funzione sistemi di rilevamento digitalizzato capaci di controllare in tempo reale i consumi di energia elettrica, acqua e metano e di individuare, così, specifici margini di miglioramento. Ma il percorso per

l'adozione di tecnologie pulite non si ferma qui, perché l'acqua è l'altro elemento fondamentale nel ciclo produttivo della pasta. Grazie ai progressi avvenuti negli ultimi anni, i consumi idrici hanno subito un calo del 20% circa, con pari diminuzione nelle emissioni di CO₂, e tramite un monitoraggio costante e rigoroso, gli scarti, prima di essere eliminati, vengono trattati con i depuratori al fine di una corretta re-immissione nell'ecosistema.

Dai campi di grano alle tavole imbandite, la lotta agli sprechi e la cura del territorio passano anche attraverso il packaging biodegradabile e poiché, come osserva il Presidente del Gruppo, Angelo Colussi, «fare impresa in questi anni significa confrontarsi con le grandi sfide ambientali e sociali che coinvolgono l'intera comunità», l'intensa cooperazione tra i pastifici italiani e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo si è trasformata nell'utilizzo di incartamenti 100% compostabili. Sono 33,3 milioni le confezioni di plastica monouso risparmiate e sostituite con i nuovi involucri che possono essere smaltiti nell'umido e impiegati come fertilizzante del suolo.

"Non c'è nulla di immutabile, tranne l'esigenza di cambiare". Lo scriveva Eraclito nell'antica Grecia, ma passando dalla filosofia alla quotidianità, è opportuno notare che anche un gesto semplice come preparare un piatto di pasta può fare la differenza. A dimostrarlo è la cosiddetta cottura passiva, che spopola nei social e scatena lo scetticismo degli chef. Del resto, si tratta di un cambiamento culturale importante per il popolo italiano fedele alla tradizione. Eppure, questa volta il gioco potrebbe valere la candela, perché se dopo aver portato l'acqua ad ebollizione ci abituassimo all'idea di lasciar cuocere la pasta a freddo, in un anno si potrebbero risparmiare fino a 44,6 chilowattora, con un impatto importante sulle temute bollette, 13,2 chili di CO₂ e 69 litri di acqua, a riprova del fatto che, spesso, i grandi cambiamenti nascono dalle piccole cose.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

