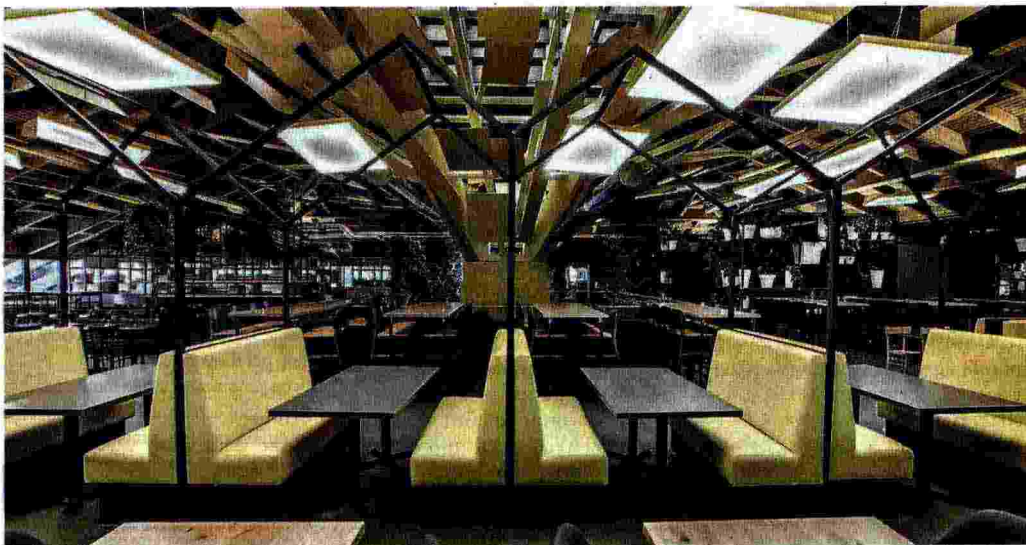


■ PEDEVILLA / L'azienda romana è l'unica nel settore in Europa a essere registrata come Società Benefit alla Camera di Commercio, per la sua attenzione ad ambiente, animali e consumatori finali

L'eccellenza della ristorazione collettiva è sostenibile ed elegante

Prodotti biologici a km zero, rapporto diretto coi produttori e una cura nell'allestimento e arredo dei locali unica nel settore



Il Mediolanum Garden a Milano, allestito da Pedevilla

Un'eccellenza italiana. Anzi, un unicum a livello europeo. Pedevilla, azienda a capitale interamente italiano che si occupa di ristorazione collettiva, è l'unica del settore registrata alla Camera di Commercio anche come Società Benefit. È cioè, una realtà che nell'esercizio della propria attività economica, oltre allo scopo di dividerne gli utili, persegue una o più finalità di beneficio comune e opera in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti e associazioni e altri portatori di interesse.

“Per noi significa il riconoscimento di un impegno concreto nella contribuzione al well being per le persone e la società in genere - racconta a Scenari Nicola Pedevilla, Presidente dell'azienda, seconda generazione dal fondatore Giuseppe - Il benessere delle persone e la sostenibilità sono legati e viaggiano su binari paralleli. Essere riusciti a portare avanti questo impegno anche in questo momento di difficoltà generale, è

un fattore di grande soddisfazione e un'opportunità che porta un'azienda considerata solitamente una commodity a lavorare con chi si occupa di benessere e sostenibilità ambientale”.

I motivi di questo riconoscimento sono molteplici, non è una singola azione a determinare l'unicità di Pedevilla ma il pacchetto completo e la visione d'insieme. Attenzione ai lavoratori, alla sostenibilità ambientale, al benessere degli animali e ovviamente a quello dei consumatori finali. Uno degli esempi migliori per capire come si lavora e si ragiona in Pedevilla è la modalità di approvvigionamento delle materie prime. La scelta ricade su prodotti biologici, a km zero e da allevamenti non intensivi. “Gli allevamenti intensivi sono superati: hanno un alto impatto ambientale e danno risultati qualitativamente scarsi; gli animali sono pieni di antibiotici e ormoni per farli crescere rapidamente, il tutto però a discapito della salute sia animale che umana. La tutela del benessere animale e il rispetto

della loro dimensione biologica porta benessere e sostenibilità in senso lato. Che gli animali vivano meglio conviene sia all'animale sia al consumatore finale”.

Ma non solo. Elemento distintivo nella

politica di approvvigionamento è il rapporto diretto coi produttori senza passare attraverso piattaforme che centralizzano gli acquisti, e la scelta di materie prime anziché di semilavorati o lavorati. Il che permette anche un'altissima personalizzazione del prodotto. Pedevilla acquista, cioè, la farina biologica da un produttore con cui si relaziona senza intermediari e poi la panifica in base alle aspettative e ai gusti dei clienti. Se si tratta di una mensa in Puglia il pane avrà una certa sapidità, maggiore di quello preparato, ad esempio, per un cliente abituato alla cucina toscana.

Una delle scelte che più ha avuto conseguenze positive sull'impatto ambientale di Pedevilla è quella di utilizzare solo prodotti freschi, eliminando così la catena del freddo (anche per il pesce, decisamente una rarità) e abbattendo di conseguenza le emissioni di CO2 in atmosfera.

La sostenibilità, però, non racconta tutta la storia di Pedevilla. Una storia iniziata più di 40 anni fa e che ha avuto un momento di svolta a metà degli anni '90, quando il mercato pubblico si è aperto alla ristorazione collettiva. “La nostra azienda, a differenza della stragrande maggioranza dei concorrenti, ha deciso di non aderire a questo



Fresco e biologico, due capisaldi dell'offerta Pedevilla

In partnership con l'Università di Scienze Gastronomiche

Pedevilla è partner strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), il prestigioso ateneo fondato da Carlo Petrini e riconosciuto come eccellenza mondiale per la sua offerta didattica completa e unica nel suo genere, capace di pensare e sviluppare i futuri scenari del cibo. L'azienda guidata da Nicola Pedevilla condivide l'impegno e la visione strategica di UNISG ed è attiva al fianco dell'ateneo nel progettare e costruire nuovi scenari di crescita sostenibile e modelli alimentari e culturali innovativi. La partnership si fonda sulla condivisione di valori fondamentali quali la qualità e la sostenibilità dei sistemi alimentari, riconoscendo al cibo un ruolo importante nel creare e modellare la società. Il nostro obiettivo nel lungo periodo è di sviluppare una collaborazione strategica con l'Ateneo e di supportarne le attività didattiche insieme a quelle di ricerca e sviluppo, creando nel tempo un valore aggiunto nel settore della ristorazione collettiva.

“L'università di Pollenzo ci aiuta nella selezione e nel reclutamento dei produttori, che noi poi contattiamo direttamente - spiega Nicola Pedevilla - E ci aiuta a calcolare la sostenibilità in senso lato dei prodotti, ad esempio valutando i mezzi di trasporto su cui viaggiano. Con loro lavoriamo su temi innovativi, come gli approfondimenti che stiamo conducendo sugli allevamenti simbiotici e in genere su tutti quelli a minor impatto ambientale”.

La collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche non è l'unica attivata da Pedevilla, che lavora al fianco di prestigiose e qualificate istituzioni tra cui Coldiretti, Slowfood e Zero Hunger Challenge.

grande mercato pubblico - spiega Nicola Pedevilla - ma di perseguire la nicchia qualitativa che ci contraddistingue tutt'oggi”. Scelta che ha pagato, oggi l'azienda occupa 800 professionisti. “Abbiamo puntato sulla qualità non solo dei prodotti alimentari ma anche della progettazione delle sale”.

Così come ogni menù, infatti, anche ogni progetto per la realizzazione di ambienti ristorativi viene ideato e realizzato su misura per il cliente. Il risultato è non un semplice ristorante aziendale ma uno spazio finemente arredato che vive anche oltre la pausa pranzo, diventando luogo per meeting point e altre attività aziendali.

“I nostri locali non sono fatti coi classici banchi in acciaio inox con bagnomaria, come la maggior parte - prosegue Pedevilla - noi usiamo materiali

ricercati e design di alta qualità. E, mentre i ristoranti aziendali comuni si utilizzano generalmente per un paio d'ore e poi l'area viene affittata dando un'esperienza d'uso piuttosto modesta, nella nostra ottica invece il locale prima e dopo l'uso ristorativo diventa una moderna sala riunioni, un luogo di incontro e di lavoro confortevole e all'avanguardia”.

Basta entrare in uno dei locali allestiti da Pedevilla, come il Mediolanum Garden a Milano o il Fendi Caffè nel Palazzo della Civiltà Italiana all'EUR, per rendersi immediatamente conto della differenza di confort e vivibilità rispetto alla media. Mentre per apprezzare la qualità dell'offerta gastronomica è sufficiente sedersi a tavola.

