

MARKUP 319
QUADERNI

Sostenibilità

La spinta delle associazioni di settore alla misurazione

I casi di Ivsi-Assica, Assomela, Prosecco e Chianti: è in atto un cambiamento culturale nel modo di fare impresa, più o meno accompagnato

Daniele Colombo | @daniele_colombo

Secundo i risultati del Food Industry Monitor dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo il 98% delle aziende dell'alimentare investe in sostenibilità, anche se solo il 22% in modo prevalente. Circa il 57% ha ottenuto una o più certificazioni inerenti a quella ambientale e il 30% pubblica il bilancio di sostenibilità. Oggi, in particolare, è in atto una corsa a misurarsi da parte delle aziende per raggiungere gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu. Gli investimenti hanno avuto un'accelerazione grazie a due trigger: il primo è stato il cambio culturale innesca-

to dal Covid sul tema ambiente che ha catalizzato processi in atto; il secondo è legato allo shock energetico che sta determinando una corsa agli adeguamenti degli impianti, sposando le rinnovabili, in particolare il fotovoltaico.

Ma può, al di là del singolo brand, un intero comparto produttivo alimentare ambire a diventare sostenibile?

L'ASSOCIAZIONE DI SETTORE

In questo caso un ruolo decisivo può giocare l'associazione di settore. Alcuni esempi possono indicare quello che sta suc-



Ala neutralità carbonica per la sola fase di campo si può arrivare con l'agricoltura 4.0

ADESIONE ALLA CAMPAGNA MOSAICO VERDE

Vademecum Viticolo 2021 è uno strumento d'aiuto alla corretta gestione dell'uso dei presidi fitosanitari: prevede l'esclusione dell'impiego di glifosate, folpet e mancozeb. Gli interventi in campo contemplano l'utilizzo di tecniche di agricoltura di precisione, remote sensing, per monitorare lo stato delle colture. Consorzio Prosecco ha poi aderito alla campagna italiana Mosaico Verde, iniziativa nata con l'obiettivo di riqualificare il patrimonio boschivo italiano. Il progetto, lanciato dalla società di servizi energetici e ambientali AzzeroCo2 e da Legambiente, propone di riqualificare il territorio italiano attraverso progetti di forestazione e la gestione sostenibile dei boschi esistenti coinvolgendo enti pubblici e aziende.

**Anna Eriksson**

ufficio comunicazione e sostenibilità di Assomela

**Francesco Pizzagalli**

presidente di Ivsi

cedendo. Sul fronte carni, Ivsi (Istituto valorizzazione salumi italiani) sta svolgendo un importante ruolo di promotore e supporto per le aziende della salumeria italiana verso lo sviluppo sostenibile. Rappresenta il braccio operativo della comunicazione di Assica (l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di Confindustria, rappresenta le imprese di produzione dei salumi, sia di carne suina sia di carne bovina, e di macellazione suina). Il fatturato dell'industria di trasformazione ammonta a 8,7 miliardi di euro e rappresenta circa il 6% di quello dell'industria alimentare.

“Abbiamo cominciato il percorso nel 2019 con un Manifesto che metteva al centro alcuni valori del settore -spiega il presidente di Ivsi Francesco Pizzagalli-, in particolare la trasparenza, il concetto di qualità che non è solo nel prodotto ma anche in chi lo fa e come lo fa e poi il legame con il territorio. Abbiamo legato l'attualità a un modello di sviluppo sostenibile. Da qui è partito un lavoro su due livelli: il primo aiutare a capire che è in atto un salto culturale nel

fare impresa: quello che si fa deve avere una legittimazione sociale. Il secondo livello è stato agire concretamente attraverso una serie di iniziative che hanno coinvolto in modo volontario le aziende, utilizzando come base di riferimento l'Agenda 2030 dell'Onu”. Il supporto è arrivato anche da soggetti esterni, come Nativa (country partner di B Lab per l'Italia, ente certificatore delle B Corp, ndr), che ha contribuito soprattutto nella misurazione della sostenibilità su diversi ambiti (capitale umano, rapporto con il territorio, sicurezza alimentare, ambiente, modello di energia).

PROGRAMMA A QUATTRO MANI

Questo impegno ha portato all'elaborazione del Programma Sostenibilità, realizzato e pubblicato a quattro mani con Assica. Nel Programma sono state raccolte tutte le attività e i progetti realizzati dalle aziende del settore e da Assica tramite Ivsi nella direzione dello sviluppo sostenibile arrivando a fissare ben 48 best practice e 35 impegni, tutti connessi ai goal dell'Agenda

2030, individuati come fondamentali per il settore della salumeria italiana.

Tra le buone pratiche spiccano gli impianti di cogenerazione alimentati con scarti di macellazione e impianti a gas naturale che consentono il recupero del calore prodotto; quelli fotovoltaici con oltre l'80% del fabbisogno energetico autoprodotta, illuminazione con luci Led, approvvigionamento da fornitori di prossimità per ridurre le emissioni di Co2 legate alla logistica, progetti con università incentrati sul riutilizzo degli scarti di lavorazione nella produzione di pet food.

“Siamo arrivati a definire un manuale in cui ogni azienda ha una serie di elementi che riguardano i goal dell'Agenda 2030 che abbiamo individuato come più attinenti al nostro settore: uno strumento concreto per avviare questo percorso. Oggi in Assica sono circa 180 le aziende associate e in tante hanno espresso interesse nel volersi misurare”, spiega Pizzagalli. Fino a oggi non si registrano casi di retromarcia, semmai di ampliamento. Uno degli strumenti che ha a-



L'EQUILIBRIO DELLE ATTIVITÀ IN CAMPO

La capacità di stoccaggio di Co2 di un meleto si aggira intorno alle 3 tonnellate a ettaro all'anno per una produttività media, e può pareggiare le emissioni dovute alle pratiche colturali: è questo l'ambito di lavoro su cui Assomela punta a una maggior precisione con la convenzione in essere. Nella fase di campo le emissioni dovute alle pratiche colturali (trattamenti, potature, trasporto della merce al magazzino) sono sostanzialmente neutralizzate dalla capacità del sistema di assimilare e stoccare carbonio. L'intenzione della convenzione è dare indicazioni sulla diminuzione dell'impatto, suggerendo diversi scenari in cui attraverso lo strumento del Life cycle assessment si faranno delle valutazioni sulle potenziali riduzioni. L'obiettivo è dire quali soluzioni possono essere adottate in campo per aumentare la capacità del meleto di stoccare ulteriore Co2 nel terreno.

lutato è stato il fatto che le aziende più attente a questi temi si sono messe a disposizione di quelle che stavano cominciando il percorso, con esempi concreti. "Abbiamo fatto formazione anche sul bilancio integrato connesso alla nuova direttiva europea Csr per aiutare a prepararsi ai nuovi adempimenti che a breve riguarderanno tutte le aziende, comprese quelle medio-piccole", prosegue il presidente di Ivsi. A inizio anno sono stati organizzati altri corsi sulle normative che toccheranno il mondo del credito. Il flusso dei finanziamenti passerà anche attraverso un rating delle imprese basato su parametri di sostenibilità.

GESTIONE DEGLI SCARTI

Nel 2017, secondo una ricerca del Politecnico, erano stati buttati 12,5 miliardi di prodotto nell'agroalimentare e solo l'8% di questo ha come destinazione il Banco Alimentare. "Uno degli strumenti che suggeriamo, per esempio, è proprio la convenzione con il Banco Alimentare -sottolinea Pizzagallo-. Tra i prossimi impegni, c'è il coinvolgimento degli anelli a monte della filiera: chi dà la materia prima, il mondo dell'allevamento, come viene rispettato il benessere animale". Tutto chiaro, ma questo cambiamento implica investimenti e non è che poi vadano a sostenere il rialzo inflattivo? Insomma, è sostenibile la sostenibilità? "Se gestita in modo adeguato la sostenibilità può in realtà avere un risultato di efficienza e di minor costo. Il nostro settore è variegato, ci sono aziende che hanno 30 dipendenti e altre 300 o 500.

Nella fase di misurazione abbiamo verificato che ce ne sono già vicine allo status di B Corp, cioè rigenerative e non estrattive, e che sempre più hanno iniziato il percorso di certificazione".

ASSOMELA E UNIBZ

Assomela rappresenta il 75% della produzione italiana di cui il 70% arriva dal Trentino-Alto Adige. L'associazione finanziaria, tramite i Consorzi Vog (Marlene), Vip (Val

Boschi e api

A oggi l'attività di forestazione di Consorzio Prosecco si è tradotta nella realizzazione di un'area arboreo-arbustiva di 76 ettari, ben oltre il 5% preventivato. Tra le operazioni in fieri, ci sono le sperimentazioni per la valutazione di protocolli di difesa alternativi basati sull'integrazione di prodotti naturali e microbiologici, un progetto per il bio-monitoraggio delle api, anche come indicatore ambientale, e la digitalizzazione del sistema di gestione delle segnalazioni.

Venosta), Melinda e la Trentina, un progetto di ricerca presso la Libera Università di Bozen-Bolzano (Facoltà di Scienze e Tecnologie) sull'impronta ambientale della produzione delle mele: un accordo di collaborazione scientifica. Il progetto, collegato a un dottorato di ricerca, avrà una durata di tre anni e l'obiettivo è quantificare le emissioni di Co2 del ciclo di vita della mela e proporre strategie per la loro riduzione.

La cooperazione tra Assomela e Unibz è iniziata nel 2010, sostenendo ricerche mirate a caratterizzare i flussi di Co2 e di acqua nei meleti, migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua di irrigazione, quantificare l'impiego di energia nel ciclo colturale e di conservazione dei frutti e determinare l'impronta carbonica delle mele italiane. Il nuovo progetto mirerà ad approfondire maggiormente il tema dell'impronta carbonica della mela, dal campo fino allo scaffale del distributore, e a sviluppare un percorso che porti a migliorare il saldo tra assorbimenti ed emissioni di Co2 del settore, in linea con gli obiettivi strategici europei che prevedono un azzeramento delle emissioni entro il 2050. Nell'associazione ci sono aziende che spiccano per pratiche sostenibili, da Melinda con il modello delle celle ipogee, a Vog Products che chiude il ciclo della valorizzazione dei sottoprodotti.

“Lavoriamo con l'Università di Bolzano ormai da 10 anni -sottolinea Anna Eriksson, ufficio comunicazione e sostenibilità di Assomela-, nel 2012 siamo stati la prima associazione italiana ad avere ottenuto la E-pd, certificazione ambientale del prodotto, e continuiamo con diversi progetti scientifici con il gruppo dell'Università. Siamo partner del progetto Spreco Zero da diversi anni, partecipiamo al dialogo con diversi attori su queste tematiche. Occorre lavorare sulle strategie per fare qualcosa di pratico, come lo stoccaggio della Co2 in campo”. Alla neutralità carbonica per la sola fase di campo ci si può arrivare con qualche accorgimento, spiega il ricercatore e docente Damiano Zanotelli, responsabile del progetto.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Nella produzione di CO2 conta molto poi la fase di confezionamento e trasporto. “Servono soluzioni che riducano il materiale e utilizzino quello riciclabile o riutilizzabile: per i trasporti il treno è il mezzo a minore emissioni”. Nelle collaborazioni precedenti con Assomela ci si è focalizzati anche sulla fase di post harvest mettendo in evidenza come attraverso una serie di accorgimenti, tra cui l'utilizzo di risorse rinnovabili, si possa ridurre l'impronta carbonica di circa la metà. Le aziende associate hanno optato per l'acquisto di energia da fonte idroelettrica, che è quella a più bassa emissione di CO2 per unità di kilowatt, integrata da produzione propria da pannelli fotovoltaici, per circa il 15-20%.

Altro aspetto ha riguardato la razionalizzazione dei consumi d'acqua, che sono attorno agli 800 mm all'anno (equivalenti a 8.000 m3/ha), in parte dalle precipitazioni e il resto da irrigazioni. “Abbiamo testato in campo sistemi che funzionano con la sensoristica e che permettono un notevole risparmio”.

IL MONDO DEL VINO

Una spinta a essere più green arriva anche dai Consorzi, come sta accadendo nel



TROVARE IL SENSO CULTURALE

Dare strumenti pratici per capire lo stato di avanzamento sui temi della sostenibilità è fondamentale onde evitare comunicazioni improvvisate, con il rischio di passare per greenwasher. Ma non basta. Il ruolo associativo è anche quello di dare un senso, non solo pratico e tecnico, ma anche culturale. Di fronte a un cambiamento radicale nel modo di concepire l'impresa: è fondamentale anche spiegare i motivi. Il mondo della gdo comincia a chiedere certi requisiti e questo aiuta a far crescere la sensibilità: packaging, welfare animale, tracciabilità del prodotto, impegno dell'azienda verso l'ambiente, da dove viene la materia prima e se chi la fornisce ha un suo modello sostenibile. Il processo sta generando un innalzamento del livello di sostenibilità lungo tutto la filiera: è tutto il sistema che deve essere sostenibile.

IL CAPITALE UMANO

“Con Nativa abbiamo creato dei tavoli per mettere a fuoco i temi dell'Agenda 2030 che più impattavano sul nostro settore, come lo spreco alimentare e l'economia circolare. Altro focus su cui abbiamo lavorato molto riguarda il capitale umano, attenzione ai bisogni interni, formazione”. Sviluppare un modello sostenibile non può essere solo nella testa dei manager, di figure di alto profilo, è la conclusione del presidente di Isvi Francesco Pizzagalli, ma deve essere condiviso da tutto il sistema aziendale. Infine il rapporto con il territorio: il cosa diamo in cambio.

mondo del vino. Da un recente sondaggio effettuato dal Consorzio Chianti Classico Docg (485 aziende associate di cui 342 fanno tutta la filiera, 800 milioni di euro di fatturato, comprensivo dell'indotto, 35-38 milioni di bottiglie all'anno) è emerso che il 52,5% dei vigneti sono già certificati bio. Un trend destinato a crescere, con molte aziende che hanno iniziato o stanno per intraprendere il percorso di conversione al biologico. E che dovrebbe arrivare al 70-75% nel prossimo quinquennio. Coperto per due terzi da boschi, solo un decimo dell'areale del territorio del Chianti Classico è dedicato alla viticoltura: i produttori mirano sempre più all'equilibrio ecologico, impegnandosi a ridurre l'impatto dell'intervento umano. Questa spinta innovativa tocca il tema della sostenibilità ambientale, con azioni che vanno dalla gestione dei boschi (30% delle aziende), i polmoni del Chianti, alle buone pratiche in viticoltura (gestione del suolo per prevenire l'erosione e gestione delle risorse idriche, curate rispettivamente dal 41% e dal 27% delle aziende), al riciclo (produzione di compost 21%, riciclo di vetro e carta 35%, alleggerimento delle bottiglie in vetro) fino all'utilizzo di fonti di energia alternativa, come gli impianti fotovoltaici (24%).

CONSERVARE IL PAESAGGIO

La conservazione del paesaggio passa attraverso la preservazione di elementi carat-

teristici come i muri a secco (42% delle aziende), i terrazzamenti (un quarto delle aziende) e le famose strade bianche (circa il 70% delle aziende).

Il Consorzio di tutela della Doc Prosecco (3 miliardi di fatturato nel 2021 per 627 milioni di bottiglie) ha scelto lo standard di sostenibilità Equalitas per certificare il territorio come Denominazione Sostenibile e le aziende e le produzioni rispettivamente come Organizzazione e Prodotto Sostenibile. Per potersi fregiare della certificazione è necessario che almeno il 60% della superficie della denominazione (sono 28.100 gli ettari tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia) risponda ai requisiti dello standard.

Tra i parametri previsti, che vengono applicati anche alla fase di trasformazione e imbottigliamento, sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi), l'analisi della biodiversità e il calcolo di indicatori ambientali quali l'impronta carbonica e quella idrica.

Il Consorzio ha dato il via a una serie di progetti che hanno per protagonisti l'ambiente e la sua salvaguardia e dall'altro la responsabilità sociale e economica, come l'adozione di un codice etico lungo tutta la filiera.

Tra le iniziative, protocolli per la gestione delle operazioni colturali, messa a dimora di nuove siepi e analisi pedoclimatica del territorio sono alcuni di questi in ottica sostenibilità. **M**