

Parma | Cibus

Lotta allo spreco Fondazione Banco Alimentare «L'eccedenza? Facciamola diventare una risorsa preziosa»

Maggiori: «Le imprese più oculate donano di più»

Ieri mattina
Alla tavola rotonda, aperta da Franco Mosconi, presidente delle Fiere di Parma, sono stati presentati i risultati dell'indagine sulle eccedenze e sullo spreco alimentare dell'industria della trasformazione.

«Evitare gli sprechi, sensibilizzare e recuperare l'eccedenza a favore di chi si trova in difficoltà o in condizioni di povertà alimentare. Questo è ciò che, da sempre, fa Fondazione Banco Alimentare Onlus e la sua presenza, a Cibus, lo conferma».

Ieri mattina, in occasione di una tavola rotonda dedicata al tema, aperta dal professore Franco Mosconi, presidente delle Fiere di Parma, sono stati presentati i risultati dell'indagine sulle eccedenze e sullo spreco alimentare dell'industria della trasformazione, promossa da Banco Alimentare e realizzata dal Food Sustainability Lab della School of Management del Politecnico di Milano, con un'integrazione a cura di Fondazione per la Sussidiarietà. «Abbiamo visto che le aziende più strutturate sono più propense a donare, perché controllano meglio i cicli, le medie un po' meno e sulle piccole bisogna lavorare - ha detto Salvatore Maggiori, direttore generale Fondazione Banco Alimentare Onlus -. Il tema è far capire che l'eccedenza può essere una risorsa».

Il concetto lo ha chiarito Paola Garrone, professoressa di Business and Industrial Economics e responsabile scientifico del Food Sustainability Lab (Politecnico di Milano School of Management), presentando i dati: «Chi dona? Le imprese attive nel misurare, monitorare e gestire, cioè quelle che più presidiano i processi e, quindi, anche quelle meglio disposte verso la prevenzione, pianificando la produzione in maniera accurata». Per la docente «la donazione si trascina anche i processi dell'economia circolare: «La donazione per scopi sociali e il riciclo per scopi ambientali si tengono insieme e questo porta a una riduzione complessiva dello spreco». «Il processo di dono è qualcosa che ha a che fare con l'efficienza aziendale - ha aggiunto Giorgio Vittadini, presidente Fondazione per la Sussidiarietà -. Abbiamo poi osservato come l'ente che fa aumentare le donazioni a Banco Alimentare deve avere due caratteristiche, cioè una struttura centrale, come interlocutore,

La filosofia del recupero
I partecipanti alla tavola rotonda della Fondazione Banco Alimentare Onlus.



ma anche una ramificazione sul territorio». Nel panel di approfondimento, Andrea Belli (Relazioni esterne del Gruppo Barilla), Andrea Benini (Consigliere delegato alla sostenibilità, Gran Terra) e Giuseppe Tammaro (direttore vendite Italia del Gruppo La Doria) hanno esaminato i numeri e le tendenze evidenziate dalla ricerca. «Metà della popolazione mondiale soffre il problema dell'accesso al cibo e l'altra metà l'eccesso di cibo - ha spiegato Belli, ricordando come Barilla siano i primi contribuenti per volumi donati in Italia a Banco Ali-

mentare -. Sull'accesso di cibo la devoluzione alimentare è un'iniziativa progettuale rilevante e farla con una struttura capace e competente come Banco Alimentare è garanzia d'affidabilità e serietà. Il workshop ha dimostrato come l'integrazione tra azienda ed enti del Terzo Settore possa portare valore e beneficio alla comunità locale». Per Mosconi, l'iniziativa del Banco Alimentare «si regge sulle collaborazioni con le imprese, a cominciare dalle più grandi e poi a seguire con le medie e le piccole: «Fare questa iniziativa all'interno del nostro

salone internazionale, in cui ci sono tutti i marchi che contano del Made in Italy facilita questo contatto». «Non è una questione di una buona azione che si fa, è proprio una logica con cui si concepisce il lavoro, l'organizzazione e i processi aziendali - ha concluso il presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus, Giovanni Bruno -. Considerare nei processi aziendali anche l'eventualità che si creino delle eccedenze, che queste non vadano sprecate e come utilizzarle è fondamentale».

Giovanna Pavesi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cisita Parma Iniziative delle imprese nel rispetto dell'ambiente Agroalimentare, idee nuove per essere più sostenibili

«Per riuscire a portare a termine gli obiettivi di sostenibilità è necessario che ogni attore del mercato faccia la sua parte. Quali provvedimenti sta prendendo il settore agroalimentare? Che politiche sta elaborando per minimizzare l'impatto ambientale?»

Si è parlato di questo, con un riferimento particolare verso le attività logistiche e distributive, durante la conferenza dal titolo «Talent4food 2 - La sostenibilità e la logistica dei prodotti del food» che si è tenuta nel pomeriggio di ieri a Cibus 2024. Organizzato da Cisita Parma e Fondazione Its Logistica sostenibile, l'incontro è stato moderato da Sara Conz, di Cisita Parma e coordinatrice Its, e ha visto la partecipazione di quattro ospiti. Leonardo Moscatelli, responsabile trasporti distributivi di Parmalat, ha spiegato una delle strategie per favorire una distribuzione sostenibile. «Tutti i bancali che usiamo per il trasporto dei prodotti - ha detto - vengono recuperati e riportati su mercato, favorendo



Cibus
La conferenza di ieri pomeriggio dal titolo «Talent4food 2 - La sostenibilità e la logistica dei prodotti del food».

l'economia circolare». «Un'iniziativa importante che abbiamo fatto - ha dichiarato, poi, Marco Bianchi, R&D Packaging di Parmalat - è stata quella di introdurre le bottiglie per il latte a lunga conservazione in Pet bianco opaco, riciclata al 50% e riciclabile». Con questa novità, Parmalat ha contribuito a evitare che la produzione di circa 150 milioni di nuove bottiglie l'anno, risparmiando 3000 tonnellate di Pet vergine. «Sostenibilità - ha affermato Annalisa Corsi, process manager di Piacentina Srl - significa anche veder trattate in maniera

eguale sia donne che uomini sul posto di lavoro, produrre valore per la comunità degli stakeholder e ridurre il più possibile la produzione di energia». Infine, ha preso la parola Ahmed Safi, ex corsista di Cisita Parma e impiegato nella logistica di Parmalat, che ha raccontato il suo percorso lavorativo nel mondo della logistica. «Mi occupo di pianificazione trasporti e una cosa che mi ha insegnato questo percorso è stata lavorare in gruppo con la maggiore sintonia possibile».

Andrea Grassi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Andrea Schivazappa «Più vicini ai clienti» «Parmacotto selection». i panini di alta qualità in vendita negli store

«Se si dovesse giudicare da quanto si è visto a Cibus, con lo stand della Parmacotto letteralmente preso d'assalto dai visitatori per gustare la nuova linea di panini lanciata dall'azienda parmigiana, il gradimento del mercato è già garantito».

L'Ad Andrea Schivazappa, presente ieri in fiera sottolinea che «questo in effetti è un Cibus diverso per noi rispetto al solito, perché proponiamo l'ultima idea che abbiamo avuto che è quella di essere anche "retailer" con i prodotti "Parmacotto selection" per entrare così in

Novità a Cibus

Parmacotto ha portato in fiera i suoi nuovi panini destinati alla vendita diretta che hanno avuto successo.

contatto diretto con i nostri clienti e proponiamo una linea di panini di alta qualità che abbiamo inaugurato con il primo store aperto a Lugano un paio di mesi fa che è parte di una linea dedicata esclusivamente a questo business». Una novità che si inserisce «in un momento molto positivo per noi, con un 2023 che ha visto un forte incremento dell'export, in particolare negli Usa, e una tenuta sostanziale sul mercato italiano nonostante gli aumenti dei prezzi».

g.l.z.
© RIPRODUZIONE RISERVATA