



2018
28
FEB

Sostenibilità, il Veneto che innova

Produrre meglio è la sfida delle filiere, compresa quella lattiero casearia: uno sguardo alle realtà regionali



di Matteo Bernardelli



Sono numerosi i modi di essere sostenibili
Fonte foto: © gunnar3000 - Fotolia

"Le aziende che hanno una reputazione ambientale più alta hanno prospettive di utili più elevate. Ma attenzione: la sostenibilità non è solo ambientale. E' anche economica e sociale. Sono concatenate". Così ha detto **Leonardo Becchetti**, ordinario di Economia politica all'**Università di Tor Vergata** e presidente del primo fondo etico italiano.

Con la **sostenibilità**, insomma, non si scherza. *"Se non si è sostenibili, c'è un rischio per il futuro"*, ha avvertito con tono perentorio alla platea di imprenditori che si è riunita nei giorni scorsi alle **Latterie Vicentine di Bressanvido (Vi)** per l'**evento organizzato da Teseo e Clai.it** sul tema appunto della sostenibilità.

Il tema non sarà dunque produrre di più o di meno, ma **produrre meglio**. E' la **sfida delle filiere**, compresa quella lattiero casearia. Senza dimenticare anche gli aspetti forse presi meno in considerazione quando si parla del concetto espresso da Brundtland sul finire degli anni Ottanta: la sostenibilità sociale del lavoro e la sostenibilità fiscale, che per Becchetti saranno *"i temi del futuro"*. Anche perché è un dato di fatto che il tema del dumping sociale è un problema ormai diffuso.



COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me

Iscriviti e ricevi la newsletter



E-mail

Password

Puoi usare lettere, numeri, punti e trattini

accenso al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'informativa sulla privacy

REGISTRATI ORA

Non cederemo la tua mail a nessuno

@WorldAgriTech

WORLD AGRI-TECH
INNOVATION SUMMIT
San Francisco, March 20-21, 2018

Scopri di più

Connecting Innovation, Investment and Business in Food & Farming Systems

Join over 650 global agribusiness leaders, agtech innovators, and VC investors.

See full program and REGISTER NOW at: worldagritechusa.com

i advertising

YIELDON
AUMENTO DELLA PRODUTTIVITÀ,
MAGGIOR REDDITO PER GLI AGRICOLTORI

Quello di cui ha parlato l'economista di Tor Vergata è un aspetto cruciale, in grado di determinare la competitività delle aziende, di generare reddito, di avere un impatto anche sociale. **Becchetti** non ha dubbi: "Ancora non è conveniente pagare di più il lavoro non specializzato, ma ci saranno novità significative in futuro". Ecco che il **ruolo della collaborazione e della cooperazione** si traduce in una vera e propria variabile di sopravvivenza. "Ma l'arte di creare capitale sociale va coltivata".

Un argomento, quello della sostenibilità, che per il presidente di Latterie Vicentine, **Alessandro Mocellin**, "deve essere eternamente coniugato al reddito degli agricoltori".

E il **Veneto**, che produce il 10% del latte italiano, destinandone oltre il 47% alla produzioni di grandi Dop casearie fra pianura e montagna, ha le carte in regola per essere l'**apripista** di un progetto all'avanguardia per la filiera.

I modi di essere sostenibili sono infiniti. Magari, partendo dall'attenzione al "food waste". "Se fosse misurato in carbon footprint, lo spreco alimentare sarebbe la terza nazionale dopo Cina e Usa", ha reso noto **Aldo Galbusera**, senior marketing manager di **Sealed Air**, multinazionale leader nel packaging. E proprio il "contenitore" può essere uno strumento per migliorare la shelf life del prodotto e renderlo più sostenibile.

Il **rapporto fra sostenibilità e acqua**, poi, è molto stretto. Ed è per questo che le innovazioni finalizzate al risparmio idrico o al riutilizzo dell'acqua, ove possibile, sono nel mirino delle aziende. Anche alla luce dei cambiamenti climatici e della siccità, che impone parsimonia.


"Nei caseifici molti produttori recuperano il siero con impianti di concentrazione o con osmosi inversa e le condense possono produrre acqua per i lavaggi dell'impianto - ha raccontato **Lucio De Lorenzi** di **Gea Italia** -. Le nostre nuove macchine per la filatura del formaggio funzionano a vapore e non con acqua calda, con l'effetto che si riducono del 90% l'acqua impiegata e i consumi energetici". Non poco, se si considera che mediamente, "per ogni litro di latte trasformato si utilizzano fra uno e due litri di acqua".

Fari puntati all'acqua anche alla **Centrale del latte di Vicenza**. "Nel 2008 abbiamo inaugurato una nuova sede nei pressi di Vicenza Est - ha esordito **Emiliano Feller** - e ci siamo dovuto collegare all'acquedotto, arrivando a spendere circa 130mila euro all'anno. Possiamo, con questa cifra, permetterci di sprecare l'acqua? Credo che il fattore costo incida molto nell'approccio alla sostenibilità. Se una risorsa è veramente tale, la si deve pagare e utilizzare al bisogno".

La sostenibilità è anche questione di cultura. "Per questo come Latterie Vicentine cerchiamo di accompagnare le nostre piccole aziende di montagna verso il biologico e sosteniamo le produzioni tipiche, le attività tradizionali come la transumanza e aiutiamo le aziende didattiche a comunicare - ha precisato **Luca Maroso**, che dell'azienda è il responsabile della qualità -. Quando nel 2003 si è affacciato il problema delle aflatoxine nel mais, abbiamo avviato un dialogo con i mangimifici e promosso la diffusione delle rotazioni".



Altri articoli relativi a:

Aziende, enti e associazioni 

CLAL

Latteria di Soligo

Regione Veneto

Università degli Studi di Roma Tor
Vergata

Anche l'etica fa rima con sostenibilità. Ne è convinto **Alessandro Lazzarin** della **Latteria Montello**, che produce per lo più formaggi freschi col marchio **Nonno Nanni**. *"Per noi la sostenibilità si lega inscindibilmente all'aspetto etico e sociale dell'azienda - ha affermato -. Ed è per questo che abbiamo acquistato crediti di carbonio, per compensare il peso della carbon footprint che, per l'86,7%, è emessa nella fase di produzione di latte alla stalla".*

La sostenibilità ambientale può essere una leva di marketing. Ne è convinto **Mario Dalla Riva** della **Latteria Soligo**, realtà fondata nel 1883 e che si è concentrata sullo studio di impatto ambientale della filiera produttiva dell'Asiago Dop.

Rinnovare per risparmiare e rispettare l'ambiente significa anche **riciclare ed esplorare**, in tal senso, **nuove frontiere**. È il messaggio di **Rita Luppi** di **Tetra Pack**: *"Stiamo lavorando per perfezionare la rinnovabilità dei materiali e ci stiamo orientando all'impiego di energie rinnovabili ricavate da canna da zucchero. Vogliamo arrivare a produrre confezioni 100% da fonti non fossili".*

Anche **Lattebusche** si è focalizzata sulla **riduzione dei consumi**, siano essi energetici, idrici o intesi come fanghi di depurazione delle acque.

Dal Veneto al Piemonte, il filo conduttore è il medesimo. Lo ha raccontato **Federica Fileppo Zopp**, dell'**azienda Mario Costa**, produttrice di Gorgonzola Dop. *"Nel 2015 l'azienda è diventata a minimo impatto ambientale e il nuovo stabilimento è stato progettato con un impianto di cogenerazione a energia termica, elettrica e frigorifera che copre il 25% del nostro fabbisogno".* A minimo impatto anche il combustibile scelto: il gas naturale liquefatto, a oggi il più pulito in natura tra i fossili.

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: Agronotizie

Autore: Matteo Bernardelli

Tag: LATTE FORMAGGI AMBIENTE SOSTENIBILITÀ ACQUA FILIERA SPRECO ALIMENTARE