

A Pomì sta a cuore la tutela del clima

Sulle confezioni un'etichetta con la funzione di carta d'identità

Costantino Vaia: «Un messaggio chiaro al mercato, il consumatore vuole la qualità e le informazioni sulla vita del prodotto che acquista». Iniziativa realizzata in collaborazione con Legambiente e l'Istituto Ambiente Italia

RIVAROLO DEL RE/PARMA - Una "prima volta" che non ha il sapore di passata di pomodoro, ma di un progetto innovativo e di assoluto valore nazionale. Con la missione, tra l'alimentare e il sociale, di combattere e ridurre l'impatto ambientale nel ciclo di vita dei propri prodotti.

Pomì, l'azienda territoriale specializzata nella lavorazione del pomodoro, è il primo marchio a fregiarsi dell'etichetta "Per il clima", che comparirà sulla confezione di ben nove suoi prodotti.

Un progetto innovativo, presentato nell'ambito di Cibus Tec alle Fiere di Parma, per dichiarare l'impronta di anidride carbonica durante tutto l'arco di produzione dei prodotti.

Di che si tratta? Di una vera e propria carta d'identità affinché ogni cittadino possa controllare in prima persona l'impatto sull'ambiente di ciò che acquista.

«Un percorso che non è stato facile intraprendere per la crisi economica e lottica di riduzione dei costi imperante», ammette Costantino Vaia, amministratore delegato di Boschi Food & Beverage e del Consorzio Casalasco del Pomodoro, per poi spiegare con orgoglio che «si tratta di un messaggio chiaro al mercato: il consumatore vuole la

qualità e le informazioni sulla vita del prodotto che acquista. Per noi questo progetto rappresenta una lunga tappa nel percorso di investimenti, sia economici che di risorse umane, e testimonia il nostro impegno quotidiano per la riduzione dell'impatto ambientale in tutte le fasi del processo produttivo. Da sempre, come Pomì, perseguiamo una logica di alta qualità assicurando al consumatore un prodotto al cento per cento italiano in tutti i momenti della sua filiera».

Perché, di fatto, l'etichetta "Per il clima" testimonia che si inquinano meno comprando una passata di pomodoro piuttosto che facendosela in casa.

Un'iniziativa realizzata in collaborazione con Legambiente e l'Istituto Ambiente Italia «attraverso un calcolo generale - spiega Andrea Poggio vice direttore generale di Legambiente - dell'impatto dell'intera lavorazione dei pomodori coltivati nelle province di Parma, Piacenza, Cremona e Mantova e lavorati subito negli stabilimenti limitrofi, dal seme piantato allo scaffale. Un metodo uniforme riconosciuto a livello internazionale e già applicato dal governo inglese con migliaia di prodotti, e anche in Francia sono stati chiusi accordi importanti con la grande distribuzione. Ora vorrem-



Filippo Dadone, dirigente assessorato Ambiente Regione Lombardia; Costantino Vaia, amministratore delegato Boschi Food & Beverage; Andrea Poggio, vice direttore generale Legambiente; Andrea Moretto, responsabile Area Prodotto Ambiente Italia. Sotto, confezioni di Pomì con l'etichetta "per il clima"



mo addirittura proseguire nella collaborazione con Pomì, migliorando gli ottimi risultati raggiunti e dimostrando che in Italia si può produrre cibo "pulito" a livello industriale.

«Si va direttamente sul campo a fare le misurazioni e poi si crea un database per caratterizzare i vari prodotti» sintetizza efficacemente Andrea Moretto, responsabile Area Prodotto Ambiente Italia. Ecco, da ora in poi guardando sull'etichetta delle passate Pomì si potrà capire quanta anidride si è sparsa nell'aria. In questo caso, decisamente poca.

Alberto Rugolotto