



COSTANTINO VAIA: FORMALIZZATO IL NOSTRO IMPEGNO QUOTIDIANO PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE IN TUTTE LE FASI, DAL CAMPO ALLO SCAFFALE

Pomì e Legambiente uniti "per il clima"

Pomì è il primo marchio del settore alimentare a fregiarsi dell'etichetta "per il clima" per dichiarare l'impronta di carbonio dei suoi prodotti durante il ciclo di vita, scegliendo quindi concretamente di stare dalla parte dell'ambiente. Il progetto di etichetta "per il clima" è stato ideato da Legambiente che insieme ad Ambiente Italia, partner tecnico, accompagna le aziende che partecipano, prima nella fase di istruttoria tecnica e poi nella comunicazione. È stato presentato al Cibus Tec di Parma. "L'etichetta per il clima" dichiara **Costantino Vaia**, Ad Bosch Food & Beverage e Consorzio Casalasco del Pomodoro - rappresentata per noi una tappa fondamentale nel lungo percorso di investimenti, sia economici che di risorse umane, atto a formalizzare il nostro impegno quotidiano per la riduzione dell'impatto ambientale in tutte le fasi del processo, dal campo allo scaffale.

Collaborare quindi a stretto contatto con un partner come Legambiente, garantisce la possibilità di offrire un alimento "buono" sia per il consumatore che per l'ambiente. Come azienda perseguiamo da sempre l'alta qualità, assicu-

rando al consumatore un prodotto 100% italiano, certificato in tutte le fasi della filiera, e che sia sostenibile per il nostro ambiente. "Oggi mettiamo in tavola l'ambiente, facciamo toccare, assaporare e mangiare a tutti, in Italia e all'estero, i benefici, anche ambientali, della nostra dieta mediterranea" - dichiara **Andrea Poggio**, vicedirettore nazionale Legambiente - Le basse emissioni di CO2 delle Passate Pomì sono il risultato di antiche scelte territoriali (pomodori da aziende vicine), di qua-

lità produttive (controllo dei consumi d'acqua e di sostanze chimiche artificiali) e tecnologiche (efficienza negli impianti). E non ci fermeremo qui: vorremmo proseguire la collaborazione, migliorare gli ottimi risultati raggiunti e dimostrare che in Italia si può produrre il cibo a livello industriale più pulito e più buono del mondo".

Sono nove i prodotti Pomì che da oggi riportano sul pack l'etichetta per il clima: passate e polpa realizzate con pomodori, coltivati nelle province di



Da sinistra Filippo Dadone, Costantino Vaia, Andrea Poggio e Andrea Moretto

Parma, Piacenza, Cremona e Mantova, che vengono lavorati immediatamente negli stabilimenti limitrofi seguendo un percorso breve dal campo alla tavola, riducendo così al minimo l'emissione di gas a ef-

fetto serra. Il calcolo è stato effettuato sulle diverse fasi del ciclo di vita dei prodotti ciascuno dei quali è accompagnato da una dichiarazione specifica: sono quindi stati presi in considerazione la bol-

lizzazione, la produzione, il trasporto e il fine vita dell'imballaggio mentre la fase d'uso non è stata inclusa, data la versatilità del prodotto e dei modi con cui può essere cucinato.

Assunzione di responsabilità nei confronti del consumatore e dell'ambiente

Regine Lombarda ha avuto insieme a Legambiente un'azione di analisi dell'impronta di CO2 di alcuni prodotti Pomì, tra cui la coltivazione e la trasformazione del pomodoro. L'adesione volontaria all'iniziativa significa per Pomì un'assunzione di responsabilità nei confronti del consumatore e dell'ambiente e si inserisce all'interno di un progetto più ampio che vede Pomì promotore di una Cultura del Benessere per il territorio e le persone, intesa sia come fruitori che come risorse per il lavoro. Cultura del Benessere è la filosofia Pomì che, consapevole delle conseguenze sociali e ambientali del proprio operato, pone attenzione globale a tutti gli aspetti della produzione e all'impatto che le scelte alimentari hanno sulle economie globali e oltre che al clima. Crisi climatica, consumo delle risorse naturali o verità sono le emergenze del momento di oggi. In questo senso Pomì si

impegna quotidianamente nel condurre la propria attività all'insegna di una green economy che sappia coniugare la qualità tradizionale del marchio e la nuova sensibilità del consumatore, sempre più attento al benessere attuale e futuro di sé stesso e del contesto sociale e ambientale in cui vive. In particolare l'azienda investe da sempre in un sistema di coltivazione, produzione e confezionamento che ha come obiettivi il risparmio idrico e l'assoluta salubrità del cibo, garantendo elevati livelli di qualità e sicurezza, sia per la forza lavoro che per l'ambiente. Pomì, infatti, ottimizza i sistemi d'irrigazione risparmiando fino al 20% d'acqua ogni anno rispetto alle normali colture, esegue un'attenta gestione degli irrigatori e sviluppa discipline per un'agricoltura integrata nel rispetto della biodiversità. Inoltre attua un'attenta gestione del rifiuto e un'elevata ottimizzazio-

ne della logistica per il trasporto. Le confezioni, infine, sono in linea con l'etica che guida tutte le fasi produttive: la versione brick dei prodotti Pomì è certificata con il marchio FSC (Forest Stewardship Council) che identifica la carta proveniente da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. L'etichetta PER IL CLIMA va perciò a completare il ciclo di interventi ambientali dell'azienda per ridurre notevolmente l'impatto ambientale delle proprie attività, ma rappresenta anche l'inizio di un nuovo impegno, una sfida per il futuro supportata da una collaborazione con Legambiente che sarà continuativa e concreta nel tempo. Obiettivo comune: ridurre ulteriormente l'impronta di CO2 e dimostrare che ambiente, economia e società possono e devono essere gli anelli di un'unica catena del valore.

La Coltura del Benessere

Si può fare molto per il benessere sul pomodoro. Da qui nasce la nuova filosofia Pomì che ha l'obiettivo di creare e coltivare

un marchio 100% italiano. Pomì è un brand di Bosch Food & Beverage S.p.A., società controllata dal Consorzio Casalasco del Pomodoro, cooperativa che associa all'incirca 300 aziende agricole, ubicate tra Parma, Piacenza, Cremona e Mantova che coltivano a pomodoro circa 4.500 ettari di terreno per una produzione complessiva di 340.000 tonnellate di pomodoro fresco.

Consorzio Casalasco fa poi parte di CIO Consorzio interregionale ortofruttorici, che dà vita ad un vero e proprio sistema integrato che lavora ogni giorno mantenendo e preservando un legame forte con il territorio, partendo dall'utilizzo di un prodotto che da esso nasce e in esso reinveste.

La materia prima viene lavorata immediatamente dopo la raccolta negli stabilimenti limitrofi ai campi di coltivazione, seguendo un percorso breve dal campo alla tavola. Una filiera corta e certificata in ogni fase che garantisce la massima freschezza e si fa testimone della provenienza 100% italiana della materia prima e del prodotto finito.

Sostenibilità e qualità. Nell'ottica di una completa trasparenza e naturalezza, Pomì garantisce ai suoi consumatori, grazie all'attuazione di un sistema di agricoltura sostenibile, una assoluta salubrità del cibo, e il rispetto dei valori territoriali e di cooperazione tra gli agricoltori.

Pomì e Bosch Food & Beverage, attraverso CIO, hanno fatto dei valori e delle pratiche dell'agricoltura sostenibile una sfida e un impegno serio, quotidiano e concreto. CIO, infatti, fa parte del SAI Platform (Sustainable Agriculture Initiative Platform), l'organismo composto dalle principali industrie alimentari mondiali, e si impegna mettendo in atto concrete iniziative al fine di supportare e stimolare azioni che promuovano la sostenibilità ambientale nella catena alimentare, in particolare contro l'improvvisamento del suolo e la salvaguardia delle risorse idriche.

Pomì ottimizza i sistemi d'irrigazione risparmiando fino al 20% d'acqua ogni anno rispetto

al benessere per il territorio, per l'ambiente, per le persone. Una promessa forte che agisce in sinergia su tre assi, differenti, ma congiunti.

alle normali colture, esegue un'attenta gestione degli irrigatori ed applica discipline per un'agricoltura integrata nel rispetto della biodiversità. Inoltre attua un'attenta gestione dei rifiuti e un'elevata ottimizzazione della logistica per il trasporto. Le confezioni sono in linea con l'etica che guida tutte le fasi produttive: la versione brick dei prodotti Pomì è certificata con il marchio FSC (Forest Stewardship Council) che identifica la carta proveniente da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

Un ciclo di interventi che si autoalimenta e che si completa a ottobre 2011 con l'adesione da parte di Pomì al progetto etichetta PER IL CLIMA di Legambiente. Pomì dichiara l'emissione di CO2eq calcolata sul ciclo di vita dei propri prodotti (9 le referenze selezionate) dimostrando ulteriormente di poter coltivare il benessere dell'ambiente senza dover rinunciare a offrire il gusto della tradizione.

Garanzia di filiera e sicurezza per le persone. Pomì può garantire ogni singola fase del processo produttivo. L'intera filiera è infatti completamente monitorata dal campo all'uscita del prodotto confezionato dallo stabilimento. Accurate analisi di controllo chimico-fisiche e microbiologiche caratterizzano tutte le fasi dalla selezione del seme alla preparazione del terreno, dalla concimazione alla semina, dai vivaisti ai trapianti delle piantine, dall'irrigazione alla raccolta, fino alla trasformazione e confezionamento del prodotto finito.

Pomì è attento e il valore del lavoro e per questo è molto attento oltre che all'assoluta regolarità di tutti coloro che operano all'interno della sua filiera, anche alla valorizzazione del patrimonio delle sue risorse umane.

Le persone sono al centro della cultura del benessere, non solo in qualità di lavoratori, ma anche come consumatori finali a cui garantire un prodotto che sia buono, sicuro e sempre a portata di mano.

Dare e creare benessere, sul campo, nella produzione e in tavola, ogni giorno.

Un marchio, un territorio e le sue persone

Pomì non è un semplice marchio o l'immagine di un'azienda, Pomì è un contenitore di storie e di persone, di famiglie di produttori che ogni giorno, attraverso le sue pratiche e la sua passione, si impegna per offrire ai propri clienti prodotti di altissima qualità.

Tutto inizia nel 1984, quando un'azienda del parmense che fin dall'inizio del secolo si era specializzata nella lavorazione del pomodoro e la cui presenza sul mercato risale alla prima metà dell'Ottocento, applica, per la prima volta al mondo, nuove tecnologie produttive per il confezionamento della passata di pomodoro. Nasce così Pomì, ancora oggi la passata di pomodoro per antonomasia. Fin dalla sua origine, si propone come prodotto unico e inimitabile. Pomì entrerà a far parte della vita di milioni di persone in Italia e all'estero. Nel 2007 il marchio Pomì, dopo la vendita da parte di Parmalat spa, viene acquistato da Bosch Food & Beverage, società per la trasformazione del pomodoro partecipata dal Consorzio Casalasco del Pomodoro e dal Consorzio Interregionale Ortofrutticoli CIO, con la ferma volontà di supportare il marchio e di far rivivere il settore del nostro attraverso ampliamento di gamma, ricerca e sviluppo, comunicazione. Pomì nasce a Parma, nel cuore della food valley italiana, dove si è costituito il primo Distretto del Pomodoro, con l'obiettivo di creare una sinergia che coinvolga l'intera filiera del pomodoro da industria e le istituzioni. Un modello di industria alimentare in sintonia con le rinnovate esigenze nutrizionali e con i mutamenti del gusto, che favorisce, tramite ricerche di sviluppo



applicare il trasferimento tecnologico nella cultura agroalimentare, la salvaguardia della qualità nei prodotti. La società si avvale di due grandi stabilimenti, uno a Fontanellato e l'altro a Flegara, entrambi in provincia di Parma, per offrire ai propri clienti la garanzia di un prodotto radicato al territorio di origine, con il quale condivide quei valori di etica del lavoro e cooperazione che stanno alla base della tradizione di Pomì. La produzione di Pomì continua nel rispetto della tradizione e dell'innovazione, oggi come e più di ieri, la ricerca è lo sviluppo di nuove metodologie, comunque legate a standard qualitativi di assoluta qualità, fanno di Bosch Food & Beverage uno dei punti di riferimento più importanti nel panorama agro-alimentare mondiale.

Pomì è presente oggi in più di 50

paesi, distribuiti in 5 continenti. La sua vocazione naturale di portatore di valori di italianità fa di Pomì un prodotto estremamente interessante per l'esportazione, simbolo di una cucina italiana di grande qualità. Circa il 50% della produzione marchio Pomì è destinata ai mercati esteri.

Pomì oggi distribuisce in Italia più di 30 milioni di confezioni. Grande importanza viene tributata alle logiche commerciali: in Italia Pomì è presente su tutto il territorio con decine di operatori della Grande Distribuzione e Distribuzione Organizzata che, attraverso i loro agenti, operano come partner dell'azienda per distribuire capillarmente il prodotto e per garantire il posizionamento sullo scaffale.

- I PRODOTTI SONO DISTRIBUITI IN PIÙ DI 50 PAESI AL MONDO TRA CUI:**
- Germania, Francia, UK, Irlanda, Austria, Svezia, Olanda, Bosnia, Slovenia, Kosovo, Romania, Russia, Svizzera, Estonia, Malta, Finlandia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Albania, Bulgaria, Serbia, Croazia, Lussemburgo, Moldavia
 - USA, Canada, Costa Rica, Bermuda, Antille, Guatemala
 - Libia, Sud Africa
 - Libano, Giordania, Georgia, Armenia, Hong Kong, Indonesia, Qatar, Emirati Arabi

