Barilla, nel Rapporto di SostenibilitÃ le â??storieâ?? di un impegno a favore di ambiente e comunitÃ

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Il ridimensionamento del packaging delle Tagliatelle che ha portato a un risparmio di 150 tonnellate di cartone e una riduzione del 20% delle emissioni COâ?? legate al trasporto; i vasetti per i sughi pronti che contengono circa il 65% di vetro riciclato, lâ??utilizzo di farina di grano tenero da agricoltura rigenerativa per la realizzazione di Buongrano, o i progetti di inserimento di persone con autismo in alcuni stabilimenti. Queste sono solo alcune delle â??storie di sostenibilitÃ â?• che il Gruppo Barilla presenta in occasione della Giornata mondiale dellâ??Ambiente con la pubblicazione del Rapporto di SostenibilitÃ 2025. Una rendicontazione che arriva allâ??indomani del riconoscimento come prima azienda del settore food per reputazione al mondo per il terzo anno consecutivo e, per la prima volta, nella top 10 assoluta, secondo il Global RepTrak 100 2026.

â??Il futuro del Pianeta sarÃ sempre piÃ¹ legato alla capacitÃ di diffondere cultura ed educazioneâ?• lo sottolinea il vicepresidente del Gruppo Paolo Barilla, spiegando che â??per Barilla, questo significa prendersi cura delle comunitÃ , promuovere buoni valori e investire in tecnologie e produzioni orientate alla protezione dellâ??ambiente e attente alla salute delle Personeâ?•.

La passione per il buon cibo ha spinto Barilla a migliorare il profilo nutrizionale dellâ??intero portafoglio senza rinunciare al gusto: lâ??89% dei volumi venduti ha un contenuto massimo di 5 grammi di zucchero per porzione, il 90% non supera 0,5 grammi di sale per porzione, il 90% contiene fonti di fibre e il 72% delle monoporzioni da forno si mantiene sotto le 150 calorie. Ed Ã¨ la stessa passione a guidare lâ??azienda verso lâ??innovazione, con lâ??investimento nel 2025 di oltre 47 milioni di euro in Ricerca, Sviluppo e QualitÃ . Simbolo di questo impegno Ã¨ il Bite (Barilla Innovation & Technology Experience), nuovo polo globale di innovazione del Gruppo sorto a Parma accanto allo storico pastificio. Qui, le idee diventano prototipi e processo industriale grazie al lavoro di oltre 200 professionisti tra tecnologi alimentari, ricercatori, food designer, chef e sensory expert, oltre a una rete di collaborazioni composta da 84 universitÃ e centri di ricerca.

Sul fronte energetico, sono stati investiti 30 milioni di euro come parte del piano quinquennale da 168 milioni di euro entro il 2030 destinato agli stabilimenti produttivi Barilla, tra efficienza energetica, gestione piÃ¹ attenta delle risorse idriche e sviluppo di impianti di energia elettrica da fonti rinnovabili.

Nel 2025, 5 nuovi impianti attivati a Foggia, Melfi, Ascoli Piceno, Cremona e Thiva, in Grecia, hanno portato la capacitÃ fotovoltaica installata negli stabilimenti a superare gli 8 MW, piÃ¹ del quadruplo rispetto al 2022. E ulteriori installazioni sono in programma tra il 2026 e il 2028 negli impianti bakery di Novara e Celle, in Germania. Altrettanto significativo Ã¨ il lavoro sul risparmio idrico: negli stabilimenti in aree a stress idrico, lâ??acqua riciclata e riutilizzata Ã¨ cresciuta del 196% rispetto al 2022, puntando allâ??obiettivo del +250% al 2030.

Il cambiamento climatico e la pressione sulle risorse naturali richiedono unâ??evoluzione delle pratiche agricole, puntando anche sulla salute del suolo e degli ecosistemi. In questo contesto si inserisce lâ??impegno di Barilla, che nel 2025 ha acquistato 4.160 tonnellate di grano tenero da agricoltura rigenerativa (250.000 tonnellate Ã¨ lâ??obiettivo 2030), che punta a ripristinare la salute del suolo, la biodiversitÃ e a ridurre lâ??utilizzo di acqua. Ed Ã¨ da qui che Ã¨ arrivato a scaffale nel 2025 il biscotto Mulino Bianco Buongrano, il primo prodotto realizzato con il 100% di farina di grano tenero da agricoltura rigenerativa, certificata secondo il Regenerative Agriculture Standard di FoodChain ID. Dietro quel biscotto câ??Ã¨ un lavoro di anni: rotazioni colturali, minima lavorazione del suolo, fertilizzazione organica e 2.000 ettari dedicati ad aree di biodiversitÃ â?? che fioriscono tra i campi di grano, con un aumento del 40% degli insetti impollinatori nelle aree monitorate insieme allâ??UniversitÃ di Bologna[6]. Un progetto nato dal programma â??Carta del Mulinoâ?• che coinvolge oggi quasi 2000 agricoltori di grano tenero e ha permesso una riduzione annua delle emissioni di COâ??eq pari a circa 9.000 tonnellate, lâ??equivalente di oltre 2000 voli andata e ritorno da Milano a Los Angeles.

default watermark

La presenza di Barilla nelle comunitÃ si esprime anche attraverso progetti che riguardano i siti produttivi del Gruppo e iniziative nelle piazze con attivitÃ che vedono il cibo come un punto di connessione tra realtÃ diverse. Ad esempio, con PizzAut Ã¨ nata PastAut, la collaborazione che ha portato allâ??inserimento della pasta Barilla nei menÃ¹ dei ristoranti gestiti da ragazzi autistici di Cassina deâ?? Pecchi e Monza, reso possibile grazie alla formazione degli chef di Academia Barilla. E gli stessi prodotti Barilla diventano megafono di cause sociali come Ã¨ successo con attivitÃ come Biscotti di FelicitÃ insieme a Dynamo Camp e Biscotti senza Frontiere, sviluppato con Medici senza Frontiere. Nel corso del 2025, Barilla ha donato 4.000 tonnellate di prodotti a organizzazioni non profit e destinato 2 milioni di euro a cause sociali. Ma lâ??inclusione Ã¨ anche una pratica quotidiana che vive nei reparti produttivi e nelle conversazioni tra le persone. Ad esempio, due stabilimenti raccontano con esempi concreti: grazie alla collaborazione con iFun, sei giovani con autismo hanno iniziato a lavorare nel pastificio di Foggia a marzo 2025. E in Francia, nella bakery La Malterie, persone con autismo sono entrate stabilmente in produzione con contratto a tempo indeterminato, grazie al modello sviluppato con Vivre et travailler autrement e il supporto di Agefiph, lâ??ente nazionale francese che finanzia iniziative per lâ??inclusione delle persone con disabilitÃ .

A raccontare la forza di questo legame Ã¨ la voce di chi opera quotidianamente sul campo: â??Barilla Ã¨ nostra storica compagna di banco â?? riferisce Marco Piuri, presidente di Fondazione Banco Alimentare â?? e anche in un contesto internazionale come Tuttofood, cosÃ¬ come durante tutto lâ??anno, continua a donarci gli alimenti che, consegnati ai nostri volontari, diventano risorsa preziosa per tante famiglie e persone in difficoltÃ . La ringraziamo, perchÃ© sostiene e contribuisce concretamente al nostro impegno nellâ??aiuto alimentare in Italiaâ?•.

Lâ??impegno in sostenibilitÃ si sviluppa in parallelo con quello di business, come confermato dalla pubblicazione delle due rendicontazioni annuali. In un anno segnato da un contesto globale instabile, tra tensioni geopolitiche, nuove dinamiche commerciali e forti oscillazioni dei costi, il Gruppo Barilla, con 30 comprensori produttivi (15 in Italia e 15 allâ??estero) e 2 milioni di tonnellate di prodotti venduti in 100 Paesi, vede il suo fatturato toccare i 4.837 milioni di euro (+1% al netto dellâ??effetto cambio). E conferma anche questâ??anno il suo impegno in linea con gli obiettivi del Barilla 2030 Sustainability Compass a tracciare la direzione per i prossimi 4 anni.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

default watermark

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Giugno 4, 2026
Autore
redazione