


VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL GRANO ANTICO SENATORE CAPPELLI

 Tempo di lettura: 3 minuti

IL PASTIFICIO ZINI DÀ VITA ALLA PRIMA
PASTA FRESCA SENATORE CAPPELLI
UN PROGETTO KM 0 TOTALMENTE SOSTENIBILE:
DAL SEME AL CAMPO, DALLA PRODUZIONE
DI PASTA ALL'INCARTO COMPOSTABILE

#natura #sostenibilità #soluzioni



Un'economia sostenibile non solo è possibile ma, una volta attivata, è davvero capace di innescare un circolo virtuoso di valori che generano valore, per il benessere delle persone e dell'ambiente... e quindi di tutti. Questo il tema al centro del convegno "Un viaggio alla scoperta del grano antico Senatore Cappelli" organizzato da Zini durante la manifestazione Tuttofood. Una tavola rotonda a cui hanno partecipato le aziende e gli enti che hanno affiancato Zini in questa iniziativa virtuosa e che hanno contribuito a renderla concreta,

"UNA NUOVA
SOLUZIONE GREEN
PER I PROFESSIONISTI
DELL'HORECA"

come l'Università degli Studi di Milano (che, attraverso l'intervento del professor Luigi Bonizzi della facoltà di Scienze Agrarie, ha supportato Zini nella fase di ricerca e sviluppo), Masterpack (azienda all'avanguardia nello sviluppo di packaging compostabili) e Sodexo (azienda leader nei servizi per la qualità della vita, dalla ristorazione collettiva ai servizi di facility management). Si è così venuto a creare un percorso di integrazione a monte e valle della filiera sostenuto dalla volontà condivisa di lasciare un segnale tangibile ed ecosostenibile nel settore.

SOLUZIONI DALLE AZIENDE



L'IDEA

Un'iniziativa nata durante il periodo più duro della pandemia, in cui Zini ha scelto di non restare ferma e, con l'idea di cercare nella crisi un'opportunità, ha voluto ripensare la produzione valorizzando il più possibile il territorio. Nasce da qui l'idea di seminare a poche centinaia di metri dal proprio polo produttivo un campo di 8 ettari con grano antico Senatore Cappelli. «Un grano ad alta produttività e grande resistenza alle problematiche legate alla coltivazione – come racconta il

professor Bonizzi – che resiste alla siccità e che non ha bisogno di grandi apporti a livello di impronta ambientale».

**RIDURRE L'IMPATTO
PER CREARE NUOVE
SOLUZIONI**

Maurizio Vezzani, CEO di Zini, racconta come è nata questa iniziativa: «Da anni ci siamo posti l'ambizioso obiettivo di non lasciare il segno, inteso nel senso di ridurre al massimo l'impatto di un'azienda di produzione come la

nostra sull'ambiente. Rispetto a tutti gli altri progetti di CSR questo nasce dalla voglia di interagire con il territorio. Abbiamo scelto il Senatore Cappelli perché, rispetto al grano tradizionale, è forte e ha un ridottissimo impatto sul territorio. Siamo stati i primi a fare la pasta fresca con il Senatore Cappelli e questo genera nuove soluzioni per l'Hotca, ma anche per il mercato del consumatore domestico e può aiutare a portare sulla tavola una pasta fresca speciale, perché il prodotto finale è molto ricercato oltre che più digeribile».



VANTAGGI E VALORI

- prodotto km 0
- filiera integrata
- prodotto più digeribile
- impatto ambientale minimo
- packaging ecosostenibile

PACKAGING INNOVATIVO

Anche il packaging utilizzato è totalmente ecosostenibile. «Insieme a Zini – racconta Ramon Azahares, Sales & Marketing Director di Masterpack – stiamo testando un nuovo materiale in carta che consente la riciclabilità dell'incarto anche nei Paesi regolamentati in maniera diversa dall'Italia, dove l'incarto compostabile non può essere gettato nell'umido. È una sfida importante perché queste carte devono essere flessibili, macchinabili e avere la tenuta e la resistenza ottimali per il prodotto surgelato, in modo che possa mantenere la sua shelf life».

AMBASCIATORI DI QUALITÀ

Infine, il confronto con Sodexo, anello di implementazione nel mercato della catena del valore. «La nostra attenzione alla scelta dei fornitori è massima, non andando alla ricerca del miglior prezzo ma della più alta qualità per non compromettere i principi su cui si basa la nostra azienda – afferma Edoardo Clerici, Supply Management Director di Sodexo Italia –. Per questo, come con Zini, stipuliamo accordi con aziende che siano a loro volta ambasciatrici di qualità azienda-

le e prodotto. Dalla materia prima lavorata in stabilimento fino alla sua conservazione e distribuzione, la gamma di pasta ripiena Zini è in linea con quanto ci chiedono i nostri consumatori. Nei nostri menu impieghiamo i loro prodotti che rispondono a tutti i valori di qualità e di sostenibilità grazie a materie prime italiane, lavorate in Italia, imballate in packaging eco-friendly, con una varietà che spazia da quelli convenzionali a quelli biologici o gluten free, sino alle linee vegetariane e vegane».