SPECIALE
prima

Grande Libro della Sostenibilità e Comunicazione

SOSTENIBILITÀ

1 SCONFIGGERE LA POVERTÀ

2 SCONFIGGERE LA FAME

3 SALUTE E BENESSERE

4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ

5 PARITÀ DI GENERE

6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE

10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

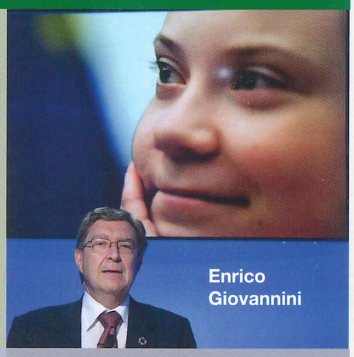
14 VITA SOTT'ACQUA

15 VITA SULLA TERRA

16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE

17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

I protagonisti della lotta per la sopravvivenza del mondo, i cittadini attivi, i comunicatori e le storie delle aziende lungimiranti



GLS&C

Edizione 2020-2021

Allegato redazionale a 'Prima Comunicazione' n. 520 - Dicembre 2020 - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. DL 353/2003 (conv. in L. 27.02.2004, n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

(foto Ansa)

GLS&C

GRANDE LIBRO DELLA SOSTENIBILITÀ E COMUNICAZIONE

STORIE

La sostenibilità interpretata da:
Cdp, Pizzi Bio C., Enel, Bmw, Terna, Fastweb,
Intesa Sanpaolo, Edison, Generali, Vodafone, Aci,
Ferrovie Italiane, Philip Morris, Sisal,
Acea, Endered, Generale Conserve,
Consorzio Oli Usati, Eprcomunicazione

BIO FUTURO

COLTIVARE FRUTTA E VERDURA BIO COSTA TEMPO E FATICA IN PIÙ, COME RACCONTA LA STORIA DELLA PIZZI OSVALDO & C., UNA DELLE PRIME AZIENDE ITALIANE AD ACQUISTARE PRODOTTI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA E A CONFEZIONARLI PER LA GDO. MA IL CONSUMO CONTINUA A CRESCERE, SPINTO DALLA CERTEZZA DI QUANTO POSSA INFLUIRE SULLA SALVAGUARDIA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE

In un mondo sensato l'agricoltura biologica, quella che non utilizza sostanze chimiche e coltiva i prodotti dove è naturale che crescano, sarebbe alla base di quell'alimentazione sana e sostenibile di cui sempre più si parla come di una delle soluzioni indispensabili per salvare il pianeta. E che è stata al centro anche del dibattito internazionale al forum di novembre della Fondazione Barilla, intitolato 'Resetting the Food System from Farm to Fork'. La formula 'From Farm to Fork' – dalla fattoria alla forchetta, ovvero dal produttore al consumatore – è la strategia adottata nel maggio 2020 dall'Unione europea all'interno del grande progetto legislativo sull'ambiente Green Deal per rendere nell'arco di dieci anni il sistema alimentare più equo, sano e rispettoso dell'ambiente. Per quanto riguarda l'agricoltura, gli obiettivi sono di ridurre, sempre entro il 2030, del 50% l'uso di pesticidi chimici; dimezzare la perdita di nutrienti del terreno (senza comprometterne la fertilità) così da diminuire di almeno il 20% l'uso di fertilizzanti; trasformare il 25% dei terreni agricoli in aree destinate alle coltivazioni biologiche.

Secondo i dati dell'Osservatorio Sana 2020, dettagliatissima ricerca realizzata da Nomisma in collaborazione con Assobio e Federbio e presentata durante il Sana – il Salone internazionale del biologico e del naturale che si svolge ogni autunno a Bologna – in Italia nel 2019 l'agricoltura bio copriva il 15,8% sul totale delle aree coltivate. L'incremento dal 2011 al 2019 è stato dell'81%, un trend decisamente confortante. Come lo è quello dell'esportazione, costantemente in crescita e che Nomisma valuta raggiungerà nel 2020 i 2,6 miliardi di euro (+8%). La vendita di prodotti biologici sul mercato italiano supera i 4,3 miliardi di euro: in grandissima parte, 3,9 miliardi, per il consumo domestico che risulta in crescita del 7% rispetto al 2019. Un paio di miliardi (dato aggiornato ad agosto), il 5% in più sul 2019, li fattura la grande distribuzione che, per dare un'idea delle proporzioni, nel suo complesso (dove l'alimentare ha il peso maggiore) si valuta valga circa 85 miliardi. Le catene specializzate in bio, i negozi, i mercatini e i Gruppi di acquisto solidale complessivamente hanno visto crescere il fatturato del 10% a 836 milioni. L'incidenza del bio sul carrello alimentare è passata dal 2,2% del 2014 all'attuale 3,6%. E in questo carrello, che vede al vertice della classifica le uova con il 22% del mercato e 109 milioni di fatturato, la frutta e la verdura fresche occupano il terzo e il quarto posto: 6% di quota di mercato e 71,4 milioni di fatturato (+12% sul 2019) la frutta, 5% di quota di mercato e 56,1 milioni (+7%) la verdura.

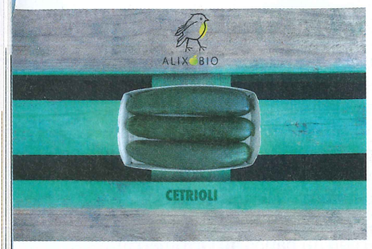
Poco? Difficile rispondere perché la realtà e la pratica dell'agricoltura biologica sono molto complesse. A raccontare il percorso dal produttore allo scaffale del supermercato – perché è nella grande distribuzione che si gioca la vera sfida – è la storia di una delle prime aziende che in Italia si sono dedicate all'acquisto e al confezionamento di frutta e verdura bio, tuttora tra le principali a operare in questa fascia di mercato con 80 dipendenti e un fatturato 2019 di 19,5 milioni di euro. La Pizzi Osvaldo & C. è nata nel 1948 a Milano (oggi ha sede a Dresano) con un banco all'Ortomercato ed è stata il primo fornitore di frutta e verdura di Esselunga all'apertura nel 1957 del primo punto vendita, quello di viale Regina Giovanna a Milano. Esselunga era stata fondata dall'americano Nelson A. Rockefeller con Bernardo Caprotti, che poi l'avrebbe rilevata, tra i soci di minoranza. La storia che si tramanda nella famiglia Pizzi racconta che, quando un dirigente di Esselunga e uno del gruppo americano vanno in visita all'Ortomercato per scegliere i fornitori, Osvaldo Pizzi, fatto prigioniero in Africa durante la guerra e poi finito in un campo negli Stati Uniti, si metta amabilmente a chiacchierare con loro in americano. Affare fatto. Ma ad attirare l'attenzione dei due manager è anche quella che oggi definiremmo un'intuizione di marketing: tra i suoi fornitori Pizzi ha un coltivatore di mele e uno di pere che gli danno il prodotto già confezionato, ed è questo servizio in più che offre al nascente supermercato.

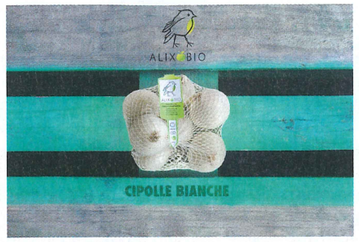
Col passare degli anni l'azienda amplia il servizio di confezionamento, apre un primo magazzino a Peschiera Borromeo e lavora con tutte le principali catene della grande distribuzione. Alla fine degli anni Settanta il figlio di Osvaldo, Oscar, oggi amministratore delegato, lascia la carriera d'ingegnere all'Alfa Romeo ed entra in azienda. Contemporaneamente è cresciuto il successo di Esselunga, che chiede ai Pizzi di diventare fornitori in esclusiva.

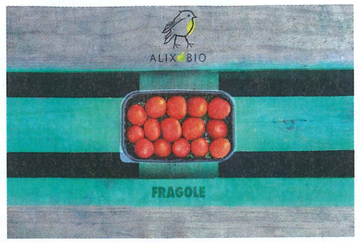
Nel 1995 Esselunga decide di lanciare il marchio 'Per chi ama la natura', seguito l'anno dopo da 'Naturama'. Per la frutta e la verdura la richiesta è di far arrivare sugli scaffali prodotti coltivati con la massima riduzione di sostanze chimiche. "Con il responsabile del controllo qualità, il responsabile com- →

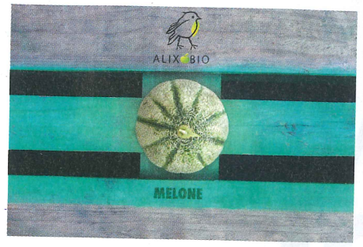
Una vista d'insieme del reparto di confezionamento della Pizzi Osvaldo & C. L'azienda, tra le prime in Italia ad acquistare e confezionare frutta e verdura biologiche da commercializzare nella grande distribuzione, ha una rete di 130 fornitori a cui fanno capo un migliaio di agricoltori.

PIZZI OSVALDO & C.









→ commerciale e altri dirigenti di Esselunga stavamo visitando diversi produttori di arance in Sicilia per selezionare quelli adatti a Naturama", racconta Oscar Pizzi. "Arriviamo in un'azienda di agrumi bellissima e parlando con il proprietario salta fuori che lui fa la coltivazione biologica. Ai tempi ne sapevamo poco o niente. Ma si è accesa la lampadina".

Di lì a poco Esselunga decide di dare vita al suo marchio di prodotti da agricoltura biologica e propone a Pizzi e a un'altra azienda di partecipare al progetto (nel tempo i fornitori sono saliti a cinque). "Abbiamo cominciato a girare per l'Italia per trovare i produttori e verificare che facessero davvero coltivazioni biologiche", continua Oscar Pizzi. "Nell'agricoltura bio si usano solo prodotti naturali, come lo zolfo e il rame, che hanno lo scopo di proteggere le piante senza penetrare all'interno. E va coltivato ciò che è adatto a quel terreno e a quel clima nel rispetto di una selezione naturale che alle piante garantisce maggiore salute e resistenza".

Oggi la Pizzi Osvaldo – che nel 2015 ha lanciato il proprio marchio AlixBio con cui fornisce diverse catene della gdo – ha una rete di oltre 130 fornitori di biologico, in gran parte consorzi o cooperative più qualche privato, alla quale fanno capo un migliaio di agricoltori. "Si va dal piccolo produttore che lo fa per passione, al grande produttore storico che ha da tre generazioni l'agrumeto in Sicilia, dal professore universitario che decide di mollare tutto e di dedicarsi all'agricoltura biologica perché ci crede, alla piccola cooperativa che lavora con gli ex detenuti o gli extracomunitari", spiega Alice Pizzi, una delle due figlie di Oscar, in azienda da nove anni. Alice passa praticamente la vita al telefono perché il suo compito è conciliare i due mondi che stanno all'inizio e alla fine della catena di consumo: la galassia molto diversificata degli agricoltori bio e i banchi del supermercato. "È un dialogo che non s'interrompe mai. Con gli agricoltori si cerca di programmare cosa produrre in base alla loro zona d'origine e, quando possibile, tenendo conto delle richieste del mercato. Ma poi c'è l'imprevedibile, visto che non abbiamo a che fare con viti e bulloni ma con qualcosa che nasce dalla terra e cresce sotto il sole, la pioggia e il vento", sottolinea. "Una gelata, una bomba d'acqua, una siccità prolungata distruggono i raccolti, tanto più nell'agricoltura biologica dove non si fanno i trattamenti antifungo quando piove né si riscaldano le serre. Il peggio è che il clima sta cambiando molto velocemente. Quel clima temperato che ha fatto dell'Italia uno dei Paesi con le caratteristiche più favorevoli per l'agricoltura si sta tropicalizzando. Pensando al futuro, con alcuni agricoltori siciliani stiamo ragionando sulla possibilità di avviare coltivazioni, come quella dell'avocado, impensabili fino a pochi anni fa".

Oscar Pizzi, amministratore delegato, con le figlie Valentina (a sinistra) e Alice.

La scelta dei produttori va di pari passo con un altro fattore imprescindibile nel mondo bio: le certificazioni. È una catena lunghissima e complessa, molto rassicurante per noi consumatori, ma che comporta tempo e costi in più rispetto all'agricoltura convenzionale. La Pizzi Osvaldo & C. ha due certificazioni rilasciate da Qcertificazioni e Csi, istituti autorizzati da Accredia, l'ente unico designato dal governo italiano, ed è certificata anche da Demeter. Ha l'obbligo di acquisire da ogni suo fornitore documentazione e certificazioni che garantiscano che la produzione è biologica; più volte all'anno fa controlli in queste aziende con la sua squadra di cinque agronomi; ma per quanto riguarda i prodotti bio che acquista anche Esselunga controlla a sua volta la documentazione e le coltivazioni in loco. Né manca l'aspetto etico e reputazionale: i fornitori devono dimostare di non essere coinvolti in procedimenti giudiziari e hanno l'obbligo d'iscriversi alla Rete del lavoro agricolo di qualità dell'Inps a garanzia di un corretto rapporto di lavoro con i loro dipendenti.

Al supermercato frutta e verdura bio sono in vendita solo già confezionate. È un obbligo di legge (il bio non deve essere contaminato dall'ortofrutta convenzionale) e le catene della gdo che puntano sul bio all'interno di un progetto di sostenibilità si sono poste anche il problema dei materiali di confezionamento. C'è chi, come Coop, che con Esselunga è la catena che offre il maggior numero di prodotti bio, punta sulla carta riciclata e chi per avvolgere le confezioni usa pellicole senza pvc ma comunque di plastica. Esselunga il problema l'ha affrontato fin dall'inizio. "Per trovare un vassoio sostenibile per l'ambiente siamo andati già nel '96 in Svezia a visitare un'azienda cartotecnica che produceva con la certificazione Fsc, che garantisce la corretta gestione delle foreste da cui proviene il legno", ricorda Oscar Pizzi. Ma per trovare una pellicola non di plastica c'è voluto molto altro tempo. Decisivo è stato, nel 2016, il progetto plastic free avviato da Esselunga per rendere le confezioni di frutta e verdura bio interamente compostabili e riciclabili. La catena ha deciso d'investire nella ricerca di un nuovo materiale e ha proposto alla Pizzi Osvaldo di essere l'azienda dove fare la prova tecnica di macchinabilità. A seguire questo processo è Valentina Pizzi, sorella maggiore di Alice, arrivata nel 2016 in azienda. "I primi esperimenti con questa nuova pellicola compostabile, realizzata con materiali vegetali, erano molto lontani dal risultato sperato. Messa in macchina si rompeva, diventava opaca, non lasciava traspirare la frutta e la verdura", racconta. "Ci sono voluti tre anni di tentativi e di prove per arrivare a un prodotto utilizzabile e che nel 2019 ha ottenuto la certificazione di compostabilità. Le confezioni interamente compostabili – vassoio, pellicola, etichetta – uscite dalla nostra azienda per Esselunga sono state le prime al mondo a essere messe in commercio. Poi abbiamo realizzato le retine compostabili in cotone per agrumi, patate, cipolle. E adesso sono compostabili anche le buste che contengono alcuni ortaggi. Anche per noi è un investimento importante, abbiamo dovuto cambiare alcune macchine e c'è più materiale di scarto di prima. Ma l'abbiamo fatto per coerenza con la sostenibilità che portiamo avanti nel nostro lavoro". Un impegno che si concretizza anche nella partecipazione al progetto 'Cambia la terra', campagna di sensibilizzazione per far conoscere i danni dell'uso di fertilizzanti e pesticidi di sintesi e promuovere l'agricoltura bio.

Se alcuni consumatori perdonano ai prodotti bio qualche imperfezione estetica, al supermercato non è così: frutta e verdura devono essere belle e attraenti quanto nell'ortofrutta convenzionale. "E questo significa che oltre il 10% di quanto ci arriva dagli agricoltori non può essere confezionato", spiega Oscar Pizzi. "Ma è prodotto buono, che non va certo buttato. Noi lo doniamo alla Caritas e ad alcune onlus, in particolare la Pro Bono fondata da Diego Masi che lo distribuisce a Pane quotidiano e a molte famiglie, smaltendo solo ciò che è troppo rovinato per essere commestibile. E di recente abbiamo trovato un'azienda con un biodigestore che produce metano utilizzando l'umido di scarto". E questo è un esempio virtuoso di economia circolare.

La raccolta delle arance nell'azienda biologica Agricola Ortogroup di Francofonte, in provincia di Siracusa. A sinistra, un frame di un video inviato da un agricoltore pugliese dopo che una pioggia torrenziale ha allagato i campi per la coltivazione di finocchi bio.

Nel 2016 la Pizzi Osvaldo ha deciso di partecipare per la prima volta al bando di gara di Milano Ristorazione per la fornitura di frutta e verdura bio alle mense scolastiche e alle Rsa. Lo ha vinto assieme ad altri due fornitori e l'appalto è stato rinnovato nel 2019 per tre anni. "In Italia sta crescendo la consapevolezza di quanto sia importante per i bambini mangiare sano ed equilibrato, e la scuola è un veicolo essenziale per sensibilizzare le famiglie a una nuova educazione alimentare", osserva Valentina Pizzi. "A noi chiedono solo prodotto italiano, della massima qualità e con calibri a misura di bambino, quindi più piccoli di quelli che forniamo alla grande distribuzione. Alla fine si è rivelato un vantaggio anche per i nostri agricoltori, che così possono venderci pure frutti più piccoli. Ma il vantaggio è prima di tutto per i bambini, perché il Comune acquista prodotti bio di qualità al prezzo stabilito dalla gara d'appalto senza variazioni per tre anni".

Non abbiamo parlato dell'aspetto logistico, assai complicato e fondamentale perché l'ortofrutta bio deve passare dalla terra allo scaffale nel minor tempo possibile (massimo tre giorni per i prodotti che hanno due giorni di percorrenza dal luogo d'origine) e la programmazione degli ordini con le catene della gdo è non meno complessa, ma ce n'è abbastanza per capire quanto sia impegnativa la scelta dell'agricoltura bio per tutta la filiera di produzione. Per quasi tutti dettata dalla volontà di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente all'interno di un'economia sostenibile e circolare. "Chi pensa che con l'agricoltura bio si guadagni di più sbaglia, la produzione è inferiore del 25-30% a quella dell'agricoltura convenzionale e i costi sono molti superiori. Semplicemente è l'unica strada percorribile se si vuole che l'agricoltura continui a esistere e non venga uccisa dalle coltivazioni intensive", è il parere decisivo di Oscar Pizzi. Inoltre sempre più agricoltori optano per il bio anche, osserva Alice Pizzi, "per tutelare la propria salute e quella di chi lavora nei loro campi, perché non ci si ammali coltivando con sostanze tossiche e spesso cancerogene".

Sarebbe utile che ne tenessero conto anche i consumatori, magari accettando, quando il loro portafoglio lo consente, quel piccolo costo in più che a volte hanno i prodotti bio per le ragioni che abbiamo provato a spiegare. Ma che, se sorretti da uno sforzo comune in nome della sostenibilità nel senso più completo del termine, si potrebbe facilmente eliminare grazie alla loro maggiore diffusione sulle nostre tavole.

Dina Bara

(© riproduzione riservata)