

GOOD FOR THE PLANET, qualche sorpresa

Barilla formula il suo bilancio di sostenibilità, mettendo a fuoco i suoi contenuti in tre grandi categorie: buono per te (good for you), buono per le comunità (good for communities), e buono per il pianeta (good for the planet). Alla giornata dell'incontro con gli stakeholder, ossia quando Barilla ascolta e prende nota delle osservazioni di ogni tipo di suo interlocutore diretto (dai consumatori, ai produttori, dalle organizzazioni ambientaliste ed animaliste internazionali, ai nutrizionisti ecc) ci sono anche i giornalisti Nell'erba, tra loro anch'io.

Good for you. Cosa ci si poteva aspettare da un'azienda che produce pasta e biscotti? Se non lo dicono loro che le fette biscottate sono salutari, chi altri deve dirlo? Logico e scontato che lo facciano (anche se poi, scopriamo cose nuove e buone pratiche anche sulle fette biscottate). Good for the communities. Anche qui poca sorpresa, tutto sommato: tutti i grandi marchi investono una parte dei loro profitti in azioni di filantropismo, meglio se sul territorio; è anche un'ottima operazione di promozione.

Good for the planet. Ecco: qui forse si può restare un po' spiazzati. Cosa può fare una grande azienda per il pianeta? Questa domanda in un modo o nell'altro se la fanno in tanti. "Inquina, distrugge, deforesta, strappa i terreni dalle mani dei piccoli coltivatori", sono risposte frequenti in cui incappi quando bazzichi il web.

E allora ci si chiede: perché Barilla - come altre multinazionali - si mette così spavalidamente alla mercé di stakeholder, clienti e opinione pubblica convocando un tavolo di discussione su sé stessa?

Nel "carrello della spesa" di informazioni che i gNe hanno fatto allo Stakeholder Day, ci sono finite non poche cose curiose, che non ci aspettavamo di trovare. Eccone qualcuna.

Dal 2010 Barilla è riuscita a ridurre le emissioni di CO2 e i consumi di acqua del 20% per ogni quintale di prodotto finito (per il calcolo dei dati relativi a consumi ed emissioni sono stati utilizzati metodi scientifici internazionali come il Life Cycle Assessment - LCA, che considera ogni passaggio, dalla materia prima al fine vita del prodotto). Per l'immediato futuro, inoltre, non mancano obiettivi ambiziosi: 100% di materie prime provenienti da filiere agricole sostenibili e soprattutto certificate; e potenziamento degli imballaggi riciclabili o biodegradabili.

Per sapere se un'azienda è veramente sostenibile, però, non bisogna limitarsi a guardare solo gli ultimi passi avanti o le buone intenzioni per il futuro. La vera sostenibilità è qualcosa di più strutturale.

Barilla produce, essenzialmente, pasta. Partiamo da qui. Forse non sarà la più gettonata tra le previsioni di "cibo del futuro" (gli spiedini di insetti sono quelli che al momento vanno più di moda nell'immaginario comune...), ma facendo due calcoli è molto più sostenibile rispetto alla

dieta a cui la gran parte del mondo occidentale è abituato. Facciamo un esempio. Per produrre un chilo di bistecca di manzo vengono utilizzati in media 6,5 kg di grano, 36 kg di foraggi e 155 litri di acqua (dati Legambiente). Facendo due conti facili facili, rinunciando ad una sola fiorentina ai ferri, una famiglia di cinque persone potrebbe mangiare un piatto di pasta due volte al giorno per una settimana. Ciò non significa che da qui a domani dobbiamo smettere di mangiare carne; ma forse dovremo smettere di considerarla la portata indispensabile di ogni pasto (in un'alimentazione bilanciata esistono altri modi per compensare l'apporto di proteine).

Siamo ormai arrivati a quota 9 miliardi di persone, e produrre pasta si sta dimostrando una scelta particolarmente sostenibile, sempre se si mettono in atto alcuni accorgimenti per evitare l'impovertimento dei terreni. "Rotazione delle colture nel rispetto dei ritmi del terreno, e finanziamento di ricerche scientifiche per capire come far sopravvivere le spighe di grano anche in contesti aridi", è scritto nei documenti della prima produttrice di pasta in Italia.

Lo scenario che si potrebbe prospettare è la distruzione di ettari ed ettari di biodiversità per fare posto a campi di grano? Un po' come quello che rischia di succedere per l'olio di palma? Anche Barilla lo utilizza (i biscotti devono essere impastati in qualche maniera). L'azienda però si approvvigiona da fornitori certificati RSPO che dimostrano di non mettere in commercio olio derivante da zone soggette a disboscamento. Inoltre, se si ha la certezza che non provenga da una deforestazione selvaggia, viene considerato il prodotto più sostenibile rispetto ad altri olii, perché chiede poca acqua e poco terreno.

Ogm? Secondo alcuni - anche presenti allo stakeholder day - potrebbe essere una buona soluzione per eliminare il problema alla radice: con piante geneticamente modificate per produrre un maggior numero di chicchi nel medesimo appezzamento di terra, quello dello spazio da destinare alle coltivazioni non sarebbe più un problema. "No grazie" è però stata la risposta dell'azienda agli stakeholder che gli chiedevano come la pensasse: "Esiste un principio di precauzione che ci impedisce di inserire nei nostri prodotti dei materiali non ancora completamente studiati e considerati innocui per la salute umana. Non ci sono certezze, preferiamo evitare. Questo non ci impedisce di studiare metodi di coltivazione sostenibili per tutte le filiere agricole specifiche".

Barilla e il pianeta: i lati positivi della pasta



di Martina Cavallaro



Gli ambientalisti: "Barilla deve educare alla sostenibilità"



di Martina Cavallaro



Sai cos'è la carbon footprint?



di Gabriele Vallarino

