



Store



Newsletter



We Share

Inude



ON/ASCOLTA

88.7 FM



LIFEGATE

• Green

News

Radio

Original

Agisci Ora

Energia

[Ambiente](#) [Società](#) [Economia](#) [Alimentazione naturale](#) [Mobilità](#) [Turismo](#) [Lifestyle](#) [Animali](#)

GUERRA IN UCRAINA

PLASTICA IN MARE

RAPPORTO IPCC

GREEN >>

[Home](#) > [Economia](#) > Dal cacao al caffè, quanto è sostenibile la filiera del foodservice dolce

LIFEGATE
RADIO Torino
for
GreenPea



ON/ASCOLTA

88.7 FM

LIFEGATE

Dal cacao al caffè, quanto è sostenibile la filiera del foodservice dolce





Store



Newsletter

LIFEGATE



We Share

Inude

4 aprile 2022, di [Alice Zampa](#)

Rimini

Siamo stati al Sigep, la più grande fiera dedicata alle filiere artigianali del foodservice dolce, per capire quanto il settore stia investendo nella sostenibilità.



Il **settore alimentare** è un ambito chiave in cui oggi si gioca la grande sfida della **transizione ecologica**. A cominciare dal grave scandalo dello **spreco alimentare**, che ha un costo globale che supera i 400 miliardi di dollari l'anno, per poi proseguire con l'ingente sfruttamento di materie prime necessarie per soddisfare i bisogni essenziali dell'umanità (quelli alimentari in primis), che è cresciuto dai 73,2 miliardi di tonnellate del 2010 agli 85,9 miliardi del 2017. Oltre a consumare grandi quantità di risorse naturali, gli attuali sistemi alimentari producono quasi un terzo delle emissioni globali di gas a **effetto serra**, provocando perdita di **biodiversità** e impatti negativi sulla salute umana (come malnutrizione e obesità) e – per di più – non consentono un sostentamento equo per tutti gli operatori del settore, in particolare per gli agricoltori. In questo scenario così complesso si capisce quanto sia importante che ogni comparto della filiera del cibo, incluso quello



Store



Newsletter

LIFEGATE



We Share

Inude



un'**economia circolare**, che riduca gli sprechi e garantisca **una reale sostenibilità economica e ambientale dal campo alla tavola**.

La filiera del fuori casa di gelato, pasticceria, cioccolato, panificazione artigianale e caffè, vale in Italia, nel 2021, 9,5 miliardi di euro © Sigep 22

La sostenibilità come motore per la crescita del foodservice

A trattare questi temi è stato recentemente il **43esimo Sigep**, la più importante fiera al mondo dedicata alle filiere artigianali del foodservice dolce, svoltasi a Rimini dal 12 al 16 marzo scorsi. Un evento utile per tastare il polso e capire le direzioni prese dalla filiera del fuori casa, e in particolare di quelle di **gelato, pasticceria, cioccolato, panificazione artigianale e caffè**, che si stima valgano in Italia, nel 2021, 9,5 miliardi di euro. Un settore fortunatamente in ripresa dopo le chiusure e le restrizioni della pandemia e la cui crescita dipenderà anche



Store



Newsletter

LIFEGATE



We Share

Inude



packaging in carta, commissionato da [Eppa](#) (European paper packaging alliance) ed eseguito dal consulente indipendente Ramboll, che ha addirittura dimostrato la maggior sostenibilità degli imballaggi cartacei monouso rispetto ai sistemi multiuso in plastica, ceramica, vetro e metallo.

Una dimostrazione a basso impatto energetico della nuova serieX di Moretti Forni a Sigep 2022 con il maestro pasticciere Mauro Morandin © Moretti Forni

La nuova energia del consumo responsabile

Un altro settore direttamente coinvolto nel campo del foodservice è quello dei **macchinari** e degli strumenti necessari alla produzione. Dai gelati alle pizze, l'impegno che accomuna le aziende più virtuose è quello ad **abbattere i consumi energetici**.

Un esempio made in Italy di azienda che ha scelto di crescere puntando su questo impegno è **Moretti Forni**. Con il **dichiarato impegno** nel "coniugare gli obiettivi aziendali con la riduzione dell'impatto ambientale in un'ottica di sviluppo sostenibile" il brand, nato negli anni quaranta, è oggi un leader nelle tecnologie di cottura dei prodotti lievitati. Il suo impegno si concentra soprattutto nello sviluppare prodotti durevoli, soluzioni per il contenimento energetico, per arrivare a ridurre l'**impronta ecologica** e ottenere un **consumo più responsabile**. Con questi commitment



Store



Newsletter

LIFEGATE

We Share

Inude



ambientale, permettendo altissime performance a bassi consumi e servendosi di green energy in tutto il suo processo produttivo.

Ne è un esempio l'ultima novità presentata proprio a Sigep 2022 dall'azienda: il forno serieX che ha permesso un abbattimento dell'impegno energetico del 45 per cento. "Un risparmio energetico mai ottenuto prima sul mercato", spiega l'amministratore delegato **Mario Moretti**, esprimendo la sua idea di sostenibilità: "Se l'innovazione significa in qualche modo anticipare il futuro, renderlo reale già da oggi, possiamo dire che la sostenibilità sia un po' meritarsi il presente, quindi lavorare già da subito per poter essere giusti, adeguati sia nelle cose si fanno che come le si fanno". Una direzione che oggi, nel mondo del foodservice così come sul mercato in generale, è molto di più di una scelta etica, ma piuttosto una strategia di business vincente che premia e avvantaggia concretamente le aziende più virtuose.