



[Home](#) / [Rubriche](#) / [IG2025: Identità Future](#)

/ [Quando sostenibilità fa rima con opportunità: 4 casi interessanti](#)

12-03-2025

Quando sostenibilità fa rima con opportunità: 4 casi

"Innovazione tecnologica e futuro sostenibile" tenutosi a Identità Milano. Con i responsabili di Irinox, Amorim Cork Italia, Moretti Forni e Berto's

ULTIMI ARTICOLI
PUBBLICATI



12-03-2025

[Golosi di bellezza: In viaggio per l'Italia tra Agricoltura e Turismo](#)



Da sinistra a destra, il moderatore **Niccolò Vecchia**, **Andrea Altinier** (responsabile comunicazione e relazioni esterne di [Irinox](#)), **Carlos Manuel Veloso dos Santos** (direttore generale di [Amorim Cork Italia](#)), **Mario Moretti** (proprietario e ad di [Moretti Forni](#)) ed **Enrico Berto** (proprietario e ad di [Berto's](#)). Le foto sono di **Brambilla/Serrani**

Il campo d'azione di Identità Golose non si limita al mondo della ristorazione, dei cocktail e dell'ospitalità in senso stretto, ma si estende anche a tutto ciò che ha un impatto sulla sostenibilità, del settore ristorativo e in un senso più ampio. Lunedì 24 febbraio, nello Spazio Arena del congresso Identità Golose 2025, si è discusso di innovazione tecnologica e futuro sostenibile attraverso un panel di rilievo, composto da 4 realtà aziendali già partner di Identità, che hanno condiviso il loro impegno verso la sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Andrea Altinier (responsabile comunicazione e relazioni



11-03-2025

Bar Experience tra Milano e Roma: le novità di Moebius e Drink Kong



10-03-2025

Tutte le forme dell'ospitalità: architettura e design per hotel sempre più complessi



10-03-2025

Il futuro del vino? È andare oltre ai pregiudizi, puntando sull'identità



09-03-2025

Esperienze uniche sostenibili

esterne di [Irinox](#)), **Enrico Berto** (proprietario e ad di [Berto's](#)), **Mario Moretti** (proprietario e ad di [Moretti Forni](#)) e **Carlos Manuel Veloso dos Santos** (direttore generale di [Amorim Cork Italia](#)), moderati da **Niccolò Vecchia**, hanno offerto la loro visione sul tema, illustrando le soluzioni introdotte nelle rispettive aziende per favorire la sostenibilità.

Se da un lato molte misure sostenibili possono risultare semplici da attuare, dall'altro, in ambito aziendale, è fondamentale mantenere la competitività sul mercato. La sfida, quindi, è trovare il giusto equilibrio tra innovazione e sostenibilità, tenendo conto dell'intero ecosistema che sostiene le imprese, fatto di persone e ambiente.



Col microfono, **Andrea Altinier**

Il primo a intervenire è stato **Andrea Altinier**, che ha raccontato l'impegno di **Irinox** nella riduzione dello spreco alimentare attraverso l'uso degli

Esperienze uniche, sostenibili, in connessione con le comunità locali: il vero lusso dell'arte di ospitare



09-03-2025

Bar Experience da campioni: Umberto Oliva, Gruppo Family e Handshake Speakeasy



09-03-2025

Tommaso Zoboli e un ristorante che cambia pelle ogni trimestre



08-03-2025

Il viaggio nel mondo delle bollicine tra sorprese, riflessioni ed emozioni



abbattitori, strumenti in grado di ottimizzare la conservazione degli alimenti grazie alla catena del freddo. Altinier ha evidenziato un dato sorprendente: le emissioni di CO₂ derivanti dallo spreco alimentare rappresentano circa l'8% su scala globale. Da qui nasce l'idea di Irinox di limitare il food waste attraverso il progetto "Save the Food", avviato con il supporto di un comitato scientifico composto da docenti e esperti del settore. L'obiettivo è diffondere cultura e consapevolezza, promuovendo best practice per una gestione più efficiente degli alimenti. Per farlo, è necessario superare l'inerzia al cambiamento, scardinare abitudini consolidate e proporre soluzioni pratiche che permettano di ridurre gli sprechi, sia nelle case dei consumatori che nelle aziende produttrici.



Carlos Manuel Veloso dos Santos

Carlos Manuel Veloso dos Santos ha poi illustrato il contributo di **Amorim Cork Italia**, leader



08-03-2025

Sostenibilità, impatto sul territorio e destagionalizzazione: il nuovo volto dell'hôtellerie di lusso



07-03-2025

La cucina del futuro: salute, sostenibilità e biologico al centro del cambiamento



07-03-2025

Talento e formazione: il talk a Identità Milano 2025 su motivazione e valore dell'heritage nell'industria dell'ospitalità



mondiale nella produzione di tappi di sughero. Con 21 ettari di foreste, l'azienda ha da sempre un forte legame con l'ambiente e ha ulteriormente rafforzato il proprio impegno promuovendo il riciclo creativo di oltre 30 milioni di tappi, trasformati in mobili e oggetti di design. Tuttavia, la sostenibilità di Amorim non si limita all'ambiente: un aspetto chiave della strategia aziendale è la creazione di un ambiente di lavoro positivo. Per questo motivo, Amorim ha introdotto la figura del **chief happiness officer** (CHO), incaricato di garantire il benessere dei dipendenti. Un ambiente lavorativo sereno e motivante, infatti, non solo migliora la qualità della vita delle persone, ma favorisce la produttività e riduce il turnover, generando un circolo virtuoso di benessere e crescita economica.



Mario Moretti

Mario Moretti, a sua volta, ha raccontato l'impegno di **Moretti Forni** nella riduzione dell'impatto

07-03-2025

Aitor Arregi: «Il futuro della pesca e dei pescatori è in forte pericolo»



06-03-2025

Il futuro dell'ospitalità e del turismo: tecnologia, trend e proiezioni



06-03-2025

Janaina Torres e la brasilianizzazione della cucina italiana



06-03-2025

Le Rive e il tempo: ecco le "armi" del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene



ambientale attraverso l'innovazione tecnologica. I loro forni sono progettati per consumare sempre meno energia e vengono forniti con imballaggi riutilizzabili per ridurre gli sprechi. L'azienda ha anche adottato misure interne di sostenibilità, come l'installazione di un impianto fotovoltaico e la transizione alla politica paper-free. Per migliorare ulteriormente i suoi prodotti, Moretti Forni ha scelto di concentrarsi sul benessere degli operatori, sviluppando una tecnologia che permette di mantenere la temperatura esterna del forno più bassa di circa 35°C, migliorando così le condizioni di lavoro.



Enrico Berto

Infine, **Enrico Berto** ha illustrato il percorso di transizione energetica di **Berto's**, azienda specializzata in cucine professionali. La necessità di ridurre l'uso di combustibili fossili ha portato all'adozione dell'induzione elettromagnetica,



06-03-2025

Nuove forme di ristorazione: i "casi" di Abou Zaki, Croatti, Marzullo e Milone



05-03-2025

Armonie green: le tre lezioni di Identità Vegetali 2025



05-03-2025

Non è meglio tirare a campare: manifesto dei Bros contro i "riempitori di destri"



04-03-2025

Un salto nel futuro: dalla sala alla cantina, seguendo la passione per il vino



che garantisce maggiore efficienza e sicurezza. L'eliminazione delle fiamme ha ridotto il rischio di incidenti, mentre l'introduzione di sistemi elettronici ha permesso di ottimizzare i consumi energetici e semplificare il lavoro degli operatori, ad esempio attraverso la programmazione delle accensioni. Berto's ha inoltre investito in un impianto fotovoltaico da 500 kW, rendendo il proprio stabilimento quasi autosufficiente dal punto di vista energetico, una scelta coraggiosa nonostante l'incertezza sui ritorni economici.

Il panel concorda sull'importanza di perseguire un futuro sostenibile, considerando in modo equilibrato tutti i pilastri della sostenibilità: ambientale, economico e sociale. Dalla discussione è emerso chiaramente come ciascuno dei 4 ospiti, seppur con approcci diversi, sia riuscito a trasformare un'esigenza sociale in un'opportunità di crescita per l'azienda. Attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e l'espansione del business, hanno dimostrato come un cambio di prospettiva – da problema a opportunità – possa generare valore e innovazione.

CONDIVIDI



04-03-2025

Tradizioni, territori e idee per il futuro dell'arte bianca a Identità di Farina



04-03-2025

In viaggio tra Milano e Hong Kong... con Bar Experience



04-03-2025

Identità di Farina: il futuro di un ingrediente che unisce il mondo intero



03-03-2025

Idee di futuro, anche nella ristorazione: il cambiamento è una sfida, largo ai giovani



03-03-2025