Barilla punta su filiere responsabili e dieta mediterranea

barilla-9c099a8f

Pasta, sughi, pesti e prodotti da forno con un miglior profilo nutrizionale e meno impattanti per l'ambiente. Prodotti innovativi con meno sale, grassi e zuccheri - e più fibre. Attenzione anche al benessere animale: nel 2019, Barilla si è confermata la prima azienda italiana nel benchmark globale (BBFAW). Mentre sul fronte ambientale, Wasa è la prima marca del Gruppo Barilla a zero emissioni nette di CO2. Sono questi alcuni dei tratti distintivi del rapporto di sostenibilità 2019 "Buono per Te, Buono per il Pianeta" che verrà presentato giovedì 6 giugno a Berlino.

"Per la nostra azienda l'obiettivo è chiaro: vogliamo continuare a migliorarci in tutti gli aspetti che ruotano intorno al prodotto. Gusto, nutrizione e sostenibilità ambientale sono ormai imprescindibili per un futuro migliore. I nostri brand devono essere coerenti con la nostra missione "Buono per Te, Buono per il Pianeta" - afferma Paolo Barilla, Vicepresidente del Gruppo Barilla. Il nostro percorso sarà tanto più efficace quanto più riusciremo a collaborare con Istituzioni, Organizzazioni e Centri di Ricerca che ci aiutino a trovare le soluzioni più efficaci".

Prodotti ispirati alla Dieta Mediterranea

Nel 2018 - si legge in una nota - il Gruppo Barilla ha rivisto ben 33 ricette, al fine di ridurre il contenuto di sale, grassi, grassi saturi o zuccheri, e lanciato nuovi prodotti con un profilo nutrizionale rivisto nella logica del miglioramento continuo. In generale dal 2010 ad oggi, l'azienda di Parma ha riformulato 420 ricette, eliminando l'olio di palma (grasso saturo) da tutti i prodotti, riducendo la quantità di grassi, zuccheri, sale e aumentando i prodotti integrali, ricchi di fibre o a base di legumi. E sul mercato sono arrivate nuove referenze senza zuccheri aggiunti, integrali o con un maggior contenuto di fibre, o a base di legumi, come la pasta ai legumi.

Materie prime selezionate

Il Gruppo Barilla è stato precursore nelle filiere in cui opera della diffusione e dell'utilizzo di pratiche agricole innovative e più rispettose dell'ambiente, degli agricoltori e delle comunità coinvolte. In Italia Barilla ha coinvolto oltre 5.000 aziende agricole attraverso contratti di coltivazione di filiera, riconoscendo agli agricoltori un giusto prezzo e prevedendo premi di qualità. Grazie all'applicazione del Decalogo Barilla per la Coltivazione Sostenibile del Grano Duro di Qualità e all'utilizzo del sistema granoduro.net®, Barilla ha ottenuto nel 2018 quasi 230.000 tonnellate di grano duro coltivato in modo più sostenibile, con una riduzione media delle emissioni di gas serra del 12% e dei costi per gli agricoltori dell'11%. Per quanto riguarda il grano tenero, Mulino Bianco in Italia e Harrys in Francia stanno perseguendo progetti a favore di un'agricoltura sostenibile per portare ancora più qualità dal campo alla tavola, ad esempio favorendo la biodiversità.

Carbon Neutrality

In un percorso decennale che ha visto il Gruppo Barilla ridurre consumi idrici (-21%) ed emissioni di CO2 (-30%) nei suoi stabilimenti, uno dei marchi del Gruppo Italiano ha fatto un passo successivo: Wasa è diventato nel 2018 la prima marca di Barilla a totale compensazione di CO2.

Attenzione al benessere animale

Tutti i fornitori di materie prime di origine animale rispettano i più elevati standard, nel rispetto delle Linee Guida Barilla sul Benessere Animale. A tal fine, Barilla si è impegnata pubblicamente a non testare materie prime e prodotti sugli animali, né direttamente né indirettamente. Inoltre, nel 2019 il Gruppo Barilla si è confermato la prima azienda italiana nel benchmark globale (BBFAW).

Fatturato in crescita del 3%

Il mercato ha premiato il modo di fare impresa ispirato alla missione "Buono per te, Buono per il Pianeta". Nel 2018 Barilla ha ottenuto un fatturato di 3.483 milioni di euro (+3% rispetto al 2017 al netto dell'effetto cambio). Buoni i risultati per la categoria pasta a livello globale, che hanno permesso a Barilla di confermare la sua leadership mondiale. Anche i sughi hanno registrato risultati molto buoni grazie agli ulteriori investimenti nello stabilimento di Rubbiano, in provincia di Parma, dedicato esclusivamente alla produzione di sughi, salse e pesti. Per quanto riguarda la categoria prodotti da forno, Barilla ha registrato risultati positivi soprattutto in alcuni mercati dove ha consolidato la posizione di leader, quali l'Italia, in Francia per i pani morbidi e nei Paesi Scandinavi ed Europa centrale per i pani croccanti.

Il Gruppo ha inoltre confermato il piano straordinario di investimenti deliberato nel 2017 (1 miliardo di euro in cinque anni). Nel 2018 sono stati stanziati 236 milioni di euro (il 6,8% del fatturato) con

l’obiettivo di innovare i prodotti, aumentare la capacità produttiva e migliorare efficienza e sostenibilità. Vanno in questa direzione gli ampliamenti degli stabilimenti produttivi di Ames negli USA (pasta) e Rubbiano in Italia (Sughi), che si conferma così il sughificio più grande e sostenibile d’Europa.