

Press

01/04/2026

green economy

Panapesca: la sostenibilità come asset di sviluppo

LUNGO TUTTA LA FILIERA

Per l'azienda toscana di ittico surgelato tra i risultati in evidenza c'è l'energy saving, i rifiuti marini recuperati, la riduzione dei consumi idrici del 19,5% e la quasi totalità dei rifiuti avviati a recupero

Panapesca, tra i principali player italiani nel comparto ittico surgelato, segna un passo decisivo verso un modello di business responsabile. L'azienda toscana ha raggiunto importanti risultati tra cui energy saving e riduzione delle emissioni con il progetto IcoPower e grandi quantità di rifiuti marini recuperati grazie alla partnership con Ogyre, volta a ridurre la plastica negli oceani e a supportare il

lavoro dei pescatori. <<Il 2024 è stato un anno di svolta per Panapesca - commenta Giovanni Sabino, AD di Panapesca - con un modello produttivo responsabile e innovativo che presidia ogni fase: dalla pesca e lavorazione alla distribuzione. Questa visione, unita a una rete globale di fornitori certificati, rappresenta oggi la base per affrontare le nuove sfide ambientali

del settore>>. L'azienda ha infatti introdotto sistemi per ridurre i consumi energetici e le emissioni, ottimizzando l'assorbimento di potenza ed eliminando gli sprechi. I risultati sono tangibili: complessivamente, il progetto ha portato a un risparmio energetico complessivo di 216.704 kWh e a una riduzione di emissioni 4,8 tonnellate di CO₂ migliorando l'impatto ambientale

della sede e di alcune filiali. Dati alla mano, grazie alle politiche ambientali adottate nel sito produttivo toscano la riduzione dei consumi di energia elettrica è stata del 2,1% (che si attestano a 4.547.098 kWh), e una contrazione dei prelievi idrici complessivi del 19,5%, passati da 25.402 a 20.446 mc. Sul fronte della gestione dei rifiuti, il 99% del totale prodotto viene avviato a recupero, confermando un modello industriale sempre più orientato all'efficienza delle risorse e ai principi dell'economia circolare. Parallelamente, l'azienda ha rafforzato il proprio impegno contro l'inquinamento marino attraverso la partnership con Ogyre, la startup italiana che coinvolge e supporta le comunità di pescatori locali nella raccolta dei rifiuti plastici in mare per restituire valore agli oceani. Grazie a questa collaborazione, nel 2024 sono stati recuperati 450 kg di plastica e rifiuti galleggianti. L'azienda, inoltre, continua a promuovere pratiche di pesca responsabili e approvvigionamenti



Continua a pag. 44

Meno energia per produrre lievito

GIU' I CONSUMI DEL 21%

Obiettivo raggiunto grazie a forti investimenti
in tecnologie all'avanguardia, intelligenza
artificiale e riduzione degli sprechi

Sempre più sostenibili le aziende italiane produttrici di lievito per panificazione: nell'arco di 5 anni, hanno ridotto i consumi energetici del 21%, grazie all'impegno costante nell'efficientamento di tecnologie e all'ottimizzazione dei processi, ottenuto anche tramite l'AI.

<<Per coltivare il lievito, c'è bisogno di forti quantità di elettricità e gas – spiega Daniele Meldolesi, presidente del gruppo Lievito da zuccheri di Assitol - per questa ragione, il nostro comparto è considerato 'energivoro'. Ecco perché abbiamo intrapreso da tempo un per-



corso di sostenibilità, che passa anche dal taglio dei consumi energetici>>.

Il lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*) è coltivato all'interno di fermentatori in cui cresce nutrendosi di melasso, dove è monitorato continuamente, ed è sottoposto a una serie di operazioni, che richiedono un grande impiego di elettricità, gas e acqua. Per questa ragione, gli stabilimenti italiani hanno investito sugli impianti di cogenerazione, alimentati da gas naturale, che producono simultaneamente e-

nergia elettrica e termica, dove il calore generato dalla produzione di elettricità è riutilizzato all'interno dell'azienda, evitando sprechi e contenendo in modo significativo le emissioni di CO₂.

In questa strategia, è centrale la continua ottimizzazione dei processi. In particolare, si lavora costantemente all'efficientamento di ogni singolo passaggio produttivo grazie all'impiego dell'intelligenza artificiale e delle nuove tecnologie, limitando ulteriormente i consumi energetici. Tutto quello che resta della

coltivazione del lievito viene convertito in coprodotti. Basti pensare ai residui di melasso dopo la fermentazione: una volta ceduto il loro contenuto di zucchero e vitamine, sono oggetto di uno speciale trattamento, che consente di riutilizzarli come fertilizzanti o mangimi. <<Questo schema virtuoso rappresenta un esempio perfetto di economia circolare - commenta Meldolesi - non c'è nulla da smaltire, tutto viene reimpiegato, dando una seconda vita alle materie prime impiegate>>.

La realizzazione di una strategia di sostenibilità e riduzione dei consumi energetici ha reso necessari forti investimenti sui macchinari utilizzati. In media, la quota di fatturato annuo destinato all'efficientamento degli impianti produttivi e alle nuove tecnologie si attesta tra il 5 e il 10%.

Grazie a riduzione degli sprechi e ottimizzazione di tutte le fasi di produzione, negli ultimi anni i consumi energetici delle aziende produttrici di lievito sono tanto calati superando, seppure di poco, la media europea del settore, pari al 20%. <<Sappiamo di poter migliorare - osserva Meldolesi - riteniamo però di essere sulla strada giusta per co-

Continua a pag. 44

Continua da pag. 43

Meno energia per produrre lievito

niugare produttività ed economia circolare>>>

Il forte rispetto dell'ambiente è anche testimoniato dall'accorta gestione delle risorse idriche. Sebbene l'acqua sia un elemento irrinunciabile per la produzione del lievito, le aziende del settore promuovono nei loro stabilimenti programmi per il riutilizzo delle proprie acque, previo trattamento, avvalendosi di tecnologie all'avanguardia. I limiti allo scarico, imposti alle imprese, sono tra i più severi al mondo.



<<Grazie a questi ingenti investimenti – sottolinea Meldolesi – le aziende sono riuscite a ridurre del 20% i consumi idrici, nonostante i ritmi produttivi elevati>>>

L'industria italiana, in media, produce circa 50.000 tonnellate di questo prodotto ogni anno per il fabbisogno interno, mentre altrettante sono destinate all'export. La tipologia più richiesta è il lievito fresco, che rappresenta quasi il 90% del mercato e sul quale sono ritagliate le più importanti ricette della panificazione e della pasticceria. Questo ingrediente, inoltre, è fondamentale per la produzione di eccellenze italiane come vino e birra.

Continua da pag. 42

Panapesca: la sostenibilità come asset di sviluppo

certificati, a garanzia di stock non sovrasfruttati e di filiere tracciabili.

Infine, la gestione delle risorse segue i principi dell'economia circolare: riduzione degli sprechi alimentari, riciclo degli imballaggi e sviluppo di packaging più so-

stenibili sono gli assi portanti delle politiche aziendali per un impatto ambientale sempre più contenuto.

Interessante anche l'istituzione del Comitato di Sostenibilità, con il compito di affiancare il CdA nella supervisione delle tematiche ESG. Un passo che rafforza la capacità dell'azienda di integrare i principi di sostenibilità nelle decisioni strategiche.

La gestione della catena di forniture è un altro punto di forza: Panapesca collabora con una rete globale di 1.851 fornitori (79% in Italia, 12% in Europa, 6% in Asia, 2% nelle Americhe e 1% in Africa) e nel 2024 ha introdotto valutazioni ambientali nella selezione dei nuovi partner (21 valutati proprio su criteri ambientali), definendo con diversi di loro piani di miglioramento condivisi. Il dialogo con gli stakeholder, sia interni sia esterni, resta una prio-

rità: amministratori, dipendenti, clienti, fornitori e organismi di certificazione sono coinvolti in un percorso continuo di confronto che contribuisce a definire gli obiettivi futuri dell'azienda.

E grazie a una filiera integrata, Panapesca presidia l'intero processo dal mare alla distribuzione, garantendo un'attenzione costante alla sostenibilità.



Giovanni Sabino, AD di Panapesca



E il conseguimento a inizio 2026 della certificazione ISO 14001 rappresenta un passaggio chiave in questo percorso: lo standard internazionale attesta l'adozione di un sistema di gestione ambientale strutturato, basato su monitoraggio continuo, prevenzione degli impatti e miglioramento progressivo delle performance.