

Spreco alimentare, l'impegno di Grande Impero per contrastare una problematica globale

Lo spreco alimentare sta diventando, inesorabilmente, un problema a livello globale. Secondo i dati del 2023, un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo viene sprecato: 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono gettate via ogni anno, per un valore di 230 miliardi di dollari. L'ultimo report rilasciato da Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability colloca il pane al secondo posto degli alimenti più sprecati al mondo. Con oltre 700 mila tonnellate prodotte, inoltre, il pane è tra gli alimenti più sprecati in Italia (1 kg all'anno per persona).

Grande Impero, azienda leader nel settore della panificazione artigianale, da tempo realizza progettistiche sensibilizzino a un uso più consapevole del cibo e alla riduzione degli sprechi alimentari, tanto da sostenere e promuovere l'Associazione Meraki.

Nata un anno fa, in occasione della 10ª Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, l'Associazione mira a promuovere la cultura del "pane autentico", della sana alimentazione e della valorizzazione dei prodotti, le tradizioni e i sapori tipicamente italiani a tutela del Made in Italy. Il tutto con un occhio sempre vigile alla lotta allo spreco e al consumo responsabile, oltre che all'inclusione e alle pari opportunità.

Antonella Rizzato (CEO di Grande Impero), ha spiegato: «Il nostro impegno quotidiano è volto a creare la cultura per la riduzione degli sprechi, attraverso iniziative che svolgiamo all'interno e all'esterno dell'azienda, raggiungendo importanti risultati, investendo nella formazione ed informazione dei consumatori.



Ma il primo passo, però, è produrre un pane di qualità che possa essere consumato anche nei giorni successivi all'acquisto. Senza conservanti, senza lieviti aggiunti, senza alcol».

Considerando il gran numero di persone che ancora soffrono la fame a livello globale, lo spreco alimentare rappresenta un grave problema di disuguaglianza sociale. Grande Impero, nell'anno appena concluso, ha donato quasi 180.000 kg di pane a 18 tra associazioni, onlus ed enti no profit che si occupano di persone ingenti, senza tetto, centri di accoglienza, etc. Negli anni, inoltre, ha ideato e sviluppato diverse iniziative rivolte alla sensibilizzazione per la riduzione dello spreco alimentare verso i consumatori.

Con il format "cuciniamo #senzasprechi", attraverso dei video social, Grande Impero spiega e consiglia su come riutilizzare il pane raffermo per realizzare ricette della tradizione. Nei video, inoltre, viene anche spiegato come conservare al meglio il pane. L'azienda è anche presente nelle scuole di ogni ordine e grado per formare e informare le giovani generazioni sul consumo consapevole del cibo.

Nel corso del tempo Grande Impero ha investito in qualità e professionalità, consentendo al consumatore di acquistare il pane in un arco temporale più ampio, visto che tutti i prodotti conservano la fragranza più a lungo, grazie alla pasta madre di lievitazione naturale e al non utilizzo di conservanti, lieviti chimici e alcol.

Oltre a tutto ciò, è molto sensibile e attenta al tema della distribuzione, grazie al monitoraggio costante degli ordini, che ha prodotto un'importante riduzione del reso dal mercato (-14% pari a -270 mila kg) e al virtuosismo dell'utilizzo del pane invenduto, destinato alla produzione di biogas (89%) che va a creare un'economia circolare.

