

Agroeconomy

Focus



In alto, da sinistra: il presidente di Orogel, Bruno Piraccini e Giancarlo Foschi, amministratore delegato del gruppo. Orogel è il primo produttore italiano di prodotti freschi surgelati. La vocazione green fa parte del Dna della società

Meno Co2, risparmi di acqua ed energia Il progetto Orogel Green fa bene all'ambiente

Il gruppo cesenate in prima linea per la sostenibilità

**Il presidente Piraccini: «L'essere cooperativa valorizza il nostro lavoro»
L'ad Giancarlo Foschi: privilegiamo l'utilizzo di risorse e metodi naturali**

di **Giuseppe Catapano**
CESENA

Il nome dice tutto: Orogel Green. È il progetto con cui l'azienda cesenate, primo produttore di vegetali freschi surgelati in Italia, racconta il proprio impegno per la sostenibilità ambientale. I risultati finora raggiunti sono lusinghieri: 300mila metri cubi di acqua risparmiata in un anno, il 70% di energia prodotta autonomamente, il 20% in meno di emissioni negli ultimi anni, la realizzazione della cella frigorifera più grande in Italia – e tra le più grandi in Europa – che consente un risparmio annuo di oltre mille tonnellate di anidride carbonica.

Per Orogel è la naturale conseguenza di un percorso cominciato più di cinquant'anni fa quando le prime cooperative in Romagna diedero vita a un gruppo che, sin dall'inizio, si è dato come obiettivo la produzione di alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute

dei consumatori. «Per questo – la precisazione dell'azienda – da sempre promuoviamo e sosteniamo politiche ambientali rivolte a tutti i settori della filiera, dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita».

Una vocazione green: Orogel non solo punta su un'espansione sostenibile con un orientamento a riconvertire le produzioni dell'intera filiera in coltivazioni a residuo zero, ma manifesta a 360 gradi «la sensibilità per la sostenibilità impiegando impianti di cogenerazione e di produzione di energia alternativa, utilizzando fonti sostenibili a livello energetico, installando macchinari per il risparmio energetico, riutilizzando i prodotti di scarto delle lavorazioni e impiegando mezzi di trasporto a metano che riducono l'emissione di CO2». Per il packaging è utilizzata plastica al 100% riciclabile. «L'essere cooperativa – spiega il presidente Bruno Piraccini – permette di valorizzare il nostro la-

voro e i prodotti che realizziamo. Dai valori in cui crediamo parte un impegno per il rispetto di elevati standard qualitativi, con un continuo investimento nella modernizzazione delle nostre strutture e nelle tecniche di agricoltura sostenibile».

Orogel prevede di chiudere il 2020 con 280 milioni di euro di fatturato e 140mila tonnellate di prodotto commercializzato. Sono poco meno di 1.600 i soci agricoltori, 8.800 gli ettari di superficie coltivata, 2mila i dipendenti e tre gli stabilimenti in Romagna, Veneto e Basilicata. «I tre siti – osserva Piraccini – pur essendo distanti costituiscono per noi un unico sistema produttivo all'interno dell'organizzazione di produttori. Per questo gli indicatori ambientali tengono sempre conto della somma dei nostri stabilimenti». «In Orogel – aggiunge l'amministratore delegato Giancarlo Foschi – definiamo come sostenibile una produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e

dei meccanismi di regolazione naturali. Insieme ai soci agricoltori, abbiamo l'obiettivo di offrire ai nostri consumatori prodotti sicuri, di ottima qualità e rispettosi dell'ambiente. Tale obiettivo si ottiene coltivando materie prime stagionali a pieno campo e garantendo due aspetti fondamentali: la difesa da avversità, come gli attacchi fungini o i danni da insetti, e il nutrimento delle piante». Per portare avanti quest'attività in modo sostenibile «integriamo in modo equilibrato ap-

procci strategici e tattici. Abbiamo stilato un elenco di punti fondamentali da rispettare per ottenere non solo delle buone rese, ma anche ottimizzare l'utilizzo delle risorse e proteggere i suoli dall'impoverimento. Per essere certi di offrire ai consumatori prodotti ancora più sicuri, con attente politiche di produzione integrata e biologica già oggi tendiamo ad avere prodotti senza residui. E abbiamo lanciato il progetto «Residuo zero».

L'attenzione alla sostenibilità resta una costante per Orogel, reduce da un 2020 positivo nonostante la pandemia. «Anche nel corso del 2021 – dice Piraccini – dovremo mantenere le precauzioni e i protocolli di prevenzione per il personale con l'obiettivo di preservare l'azienda da ogni rischio di focolai interni, finora scongiurato. Temiamo che per tutto il primo semestre gli effetti del virus siano ancora presenti e per questo abbiamo ulteriormente potenziato le nostre azioni di contrasto. È un nostro dovere tutelare la salute dei lavoratori e delle loro famiglie, così come è un dovere continuare a produrre per assicurare i rifornimenti alimentari alla distribuzione e ai consumatori».



© RIPRODUZIONE RISERVATA