

Rispettare la terra e chi la abita Così Barilla coltiva il cibo del futuro

Acquistate 4.000 tonnellate di grano da agricoltura generativa per preservare i suoli

di **GIACOMO FERRUTI**

■ Nutrire il mondo non è soltanto un atto primario, ma una responsabilità culturale che riflette il modo in cui immaginiamo il nostro futuro. È da questa visione che muove il Gruppo Barilla: uno storico punto di riferimento del made in Italy che, in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente, ha presentato il suo *Rapporto di sostenibilità 2025*. Una pubblicazione che giunge all'indomani di un prestigioso traguardo internazionale: per il terzo anno consecutivo, Barilla si è confermata la prima azienda al mondo nel settore del cibo per reputazione, conquistando per la prima volta un posto nella top 10 assoluta del Global RepTrak 100 2026.

Un riconoscimento che il Gruppo traduce in una dedizione costante verso la collettività. Lo ha sottolineato il vicepresidente **Paolo Barilla**: «Il futuro del pianeta sarà sempre più legato alla capacità di diffondere cultura ed educazione. Per Barilla, questo significa prendersi cura delle comunità, promuovere buoni valori e investire in tecnologie e produzioni orientate alla protezione dell'ambiente e attente alla salute delle persone».

Questa filosofia si traduce in azioni tangibili a partire dalla terra. Nel 2025, l'azienda ha acquistato oltre 4.100 tonnellate di grano tenero da agricol-

tura rigenerativa per preservare i suoli e ridurre i consumi idrici. È da questa filiera che nasce il biscotto Buongrano di Mulino Bianco, primo prodotto con farina 100% da agricoltura rigenerativa. Un progetto nato nell'ambito della Carta del Mulino, che coinvolge quasi 2.000 agricoltori e ha permesso di abbattere circa 9.000 tonnellate di CO₂. Nei 2.000 ettari dedicati alla biodiversità tra i campi, le analisi con l'Università di Bologna hanno registrato un aumento del 40% degli insetti impollinatori.

L'approccio ecologico abbraccia ogni fase del ciclo produttivo: dall'ecodesign del packaging (come le scatole delle Tagliatelle, riprogettate per risparmiare 150 tonnellate di cartone e ridurre del 20% le emissioni legate ai trasporti) al vetro riciclato al 65% per i sughi. Barilla investe inoltre nell'efficienza energetica: nel 2025, con un investimento di 30 milioni di euro, l'azienda ha attivato cinque nuovi impianti fotovoltaici, quadruplicando la propria capacità solare. Parallelamente, il riciclo dell'acqua nei siti a stress idrico è cresciuto del 196% rispetto al 2022.

Allo stesso tempo, la tutela delle persone passa attraverso la scienza della nutrizione. Il cuore della ricerca risiede nel Bite (Barilla innovation & technology experience), polo scientifico sorto a Parma ac-

canto allo storico pastificio: qui oltre 200 specialisti lavorano quotidianamente per affinare il profilo nutrizionale dei prodotti, abbattendo zuccheri e sale senza mai sacrificare il piacere della tavola.

La sostenibilità, per Barilla, rappresenta anche un impegno sociale concreto e diffuso: dalle 4.000 tonnellate di cibo donate alle organizzazioni non profit, ai due milioni di euro destinati a cause benefiche, fino ai progetti di reale inclusione lavorativa per persone con autismo realizzati nei pastifici di Foggia, oltre alla collaborazione con realtà trasformative come PizzAut e Fondazione Banco Alimentare.

A raccontare la forza di questo legame è la voce di chi opera quotidianamente sul campo: «Barilla è nostra storica compagna di banco», sostiene **Marco Piuri**, presidente di Fondazione Banco Alimentare, «e anche in un contesto internazionale come Tuttofood, così come durante tutto l'anno, continua a donarci gli alimenti che, consegnati ai nostri volontari, diventano risorsa preziosa per tante famiglie e persone in difficoltà».

Una traiettoria di crescita trasparente e responsabile che dimostra come l'eccellenza alimentare italiana possa diventare la colonna portante di un cambiamento positivo e duraturo per l'intera società.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AMBIENTE Un campo di grano di Barilla coltivato in modo sostenibile

