

## ECCELLENZE

# Sostenibilità e genuinità per il biscottificio Di Leo, vincitore dell'Ecopackaging awards

**“Il premio rappresenta un incentivo a continuare a percorrere questa strada, puntiamo a far vivere la genuinità”**

CLAUDIA FERRANTE

L'attenzione per l'ambiente ha ormai assunto un valore importante non solo nell'agenda istituzionale del governo ma anche e soprattutto nell'artigianato e nella produzione aziendale di qualsiasi ambito produttivo. Dall'agricoltura, alla pesca fino ad arrivare all'alimentare, ramo quest'ultimo posto sotto la lente di esperti e consumatori, divenuti sempre più esigenti.

Ecco che il packaging, vale a dire l'impacchettamento di prodotti di qualsivoglia natura, è assunto ad un ruolo molto importante non soltanto da un punto di vista meramente estetico, ma anche e soprattutto di rispetto dell'ambiente.

E così il pacchetto è passato dall'essere un semplice contenitore a un vero catalizzatore di valore aggiunto. Negli ultimi anni il packaging sta rivestendo un ruolo sempre più strategico per l'industria alimentare, tanto da essere un riconoscimento per le aziende più virtuose che utilizzano packaging ecosostenibili.

La azienda materana, Dileo Pietro S.p.A, impegnata nella produzione di prodotti da forno sin dal XVII secolo ad Altamura, è una di queste, di recente si infatti aggiudicata l'Ecopackaging awards". Il riconoscimento, organizzato da [Veronafiere](#) e dalla rivista Bio&Consumi in occasione di B/Open, la nuova fiera b2b dedicata al bio food e al natural self-care, premia nelle diverse cate-

rie le aziende che producono biologico e curano il packaging non solo nei materiali ma anche nel design.

I cinque giurati hanno premiato il biscottificio Di Leo nella categoria 'Prodotti da forno' per il pack da 500 grammi.

L'azienda materana ha di recente dato nuovo impulso verso l'ecosostenibilità, riducendo le dimensioni e il peso delle confezioni con percentuali del 10 e 20 %, in tal modo l'impatto ambientale di imballaggi molto spesso troppo ingombranti viene diminuito. Non solo, il biscottificio pugliese utilizza da anni confezioni interamente riciclabili, un'impostazione industriale che ne costituisce un vero punto di forza per l'azienda materana che ha ottenuto anche un premio dal CONAI, il Consorzio Nazionale Imballaggi, risultando vincitrice del bando per la prevenzione e la valorizzazione della sostenibilità ambientale degli imballaggi.

“È un riconoscimento – commenta il presidente della Dileo Pietro S.p.A. **Francesco Altieri** – che ci lusinga e che premia alcune scelte aziendali ispirate da istanze non solo salutistiche ma anche ecosostenibili; da tempo, infatti, l'attenzione al packaging si inserisce in un quadro generale di sensibilità nei confronti dell'ambiente e del pianeta, patrimonio da salvaguardare e da proteggere”.

Di grandi volumi e di un impatto calorico molto basso dei prodotti parla **Ezio Pinto**, responsabile area marketing dell'azienda, che a *l'Attacco* racconta come si struttura il business core del biscottificio.

“La Dileo Pietro S.p.A, opera in uno stabilimento produttivo di circa 18.000 mq, su un'area totale di 100.000 e produce una vasta gamma di prodotti da forno: biscotti tradizionali e biologici, dal basso contenuto calorico, con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. Gli operai in produzione sono una trentina”.

L'azienda, come tutte quelle rientranti nel

mercato dei prodotti forno e di arte dolciaria, ha conosciuto una vera e propria fase di decollo durante la prima ondata.

“Soprattutto nella prima fase del lockdown di marzo e aprile, il mercato dei biscotti, come in generale quello dei prodotti da forno, ha registrato un incremento delle vendite, sia per valore che per volume, rispetto allo stesso periodo del 2019. Dopo quella fase, come era prevedibile, le vendite si sono stabilizzate - precisa Pinto, raccontando di eventuali espansioni e ricerche industriali -. Stiamo portando avanti il tema della sostenibilità non solo dal punto di vista del pack, ma anche del prodotto stesso; stiamo lavorando su un importante progetto che prevede l'utilizzo di 100% grano italiano da filiera, garantendo non solo la tracciabilità dal campo al prodotto finito ma anche l'utilizzo di metodi sostenibili per tutta la produzione agricola”.

E sul particolare tipo di imballaggio usato e su cosa rappresenti il premio ricevuto per l'azienda, il team aziendale ritiene di aver imboccato la strada giusta per far capire al consumatore cosa sia il concetto di genuinità. “L'Ecopackaging awards rappresenta sicuramente un incentivo a continuare a percorrere questa strada; con i nostri prodotti vogliamo far rivivere a chi li assapora tutto il buono di una volta, riportando alla mente i sapori, i ricordi e le sensazioni di un tempo; il pack interamente riciclabile e con un ridotto impatto ambientale, si muove nella stessa direzione ed è quindi buono perché fa bene anche all'ambiente”, conclude il responsabile marketing.





Lo stabilimento



Sempre più aziende utilizzano imballaggi eco sostenibili



Ezio Pinto