



## La nuova sfida di Sgamaro: entro il 2030 la sua pasta sarà “climate positive”

*Il pastificio veneto intraprende l'impegnativo percorso per diventare un'azienda che genera un impatto positivo sull'ambiente, sottraendo dall'atmosfera più CO2 di quanta ne produce. Parco Nord di Milano, Ciclovia Treviso-Vicenza e il ripristino delle foreste colpite dalla tempesta Vaia a Enego sono i progetti WOWnature a cui aderisce nel 2020.*

Castello di Godego (Treviso), 28 luglio 2020 – Ridurre la propria impronta ecologica non basta a [Sgamaro](#): lo storico pastificio veneto punta a fare della responsabilità ambientale uno dei pilastri della propria strategia di business e intraprende un percorso di 10 anni per diventare entro il 2030 “**organizzazione climate positive**”, impegnata cioè a “lasciare il mondo migliore di come l'ha trovato”.

### Una pasta dall'anima green

L'ambizioso progetto apre un nuovo capitolo per l'azienda trevigiana che già lavora con un approccio volto a ridurre le emissioni di CO2. Da oltre 20 anni Sgamaro si rifornisce solo di grano duro 100% italiano: una decisione che, oltre ad assicurare un diretto controllo di filiera, elimina l'impatto dei trasporti internazionali della materia prima. L'integrazione del molino con il pastificio in un unico stabilimento, alimentato con sola energia da fonti rinnovabili, azzerà gli spostamenti fra siti produttivi, mentre precisi accordi con le società di logistica garantiscono consegne a carico pieno.

Dal 2011 Sgamaro è partner di [WOWnature](#), iniziativa che permette di **creocere nuovi alberi** nelle zone urbane e in aree soggette a desertificazione o colpite da calamità naturali, e di **migliorare e sostenere le foreste esistenti**. Il pastificio ha partecipato alla creazione di 2,5 ettari di nuova foresta, certificata FSC®, a Carmignano di Brenta (Padova). Oggi [Bosco Limite](#) ospita 2.300 alberi di 15 specie diverse, selezionate per ricreare l'ambiente tipico della foresta della Pianura Padana. Sgamaro ha inoltre adottato 600 ettari di boschi, tra le province di Vicenza e Belluno, e contribuisce al progetto Blue Valley per la tutela del prezioso ecosistema della laguna veneta.

### Alzare l'asticella per avere un impatto positivo sull'ambiente

L'esperienza di Bosco Limite ha segnato l'avvio della collaborazione di Sgamaro con [ETIFOR](#), sfociata nel progetto “**The Climate Positive Pasta**”. ETIFOR è uno spin-off dell'Università di Padova e offre servizi di consulenza, ricerca e formazione per gestire e valorizzare le risorse forestali e naturali. Affianca enti e aziende che non si accontentano di ridurre al minimo le emissioni di CO2 e di compensarne la produzione, arrivando così alla “climate neutrality”, ma sono pronte ad alzare l'asticella e **generare un impatto positivo sull'ambiente**, contrastando gli effetti di quella che gli scienziati ormai definiscono “crisi climatica”.

Diventare organizzazione climate positive è un processo impegnativo e richiede un piano strutturato e di lungo periodo, con chiari step e obiettivi da conseguire di anno in anno. ETIFOR ha sviluppato l'**approccio MARC** che ottimizza ogni singola fase del percorso di responsabilità ambientale. Il MARC si applica a tutti i processi dell'attività aziendale e lungo il ciclo di vita del prodotto: ne misura gli impatti in termini di anidride carbonica (**Measure**); individua le azioni per evitarli o ridurli (**Avoid**); identifica i rischi climatici e le pratiche per limitarli (**Risks**). ETIFOR supporta inoltre le aziende nella selezione dei migliori progetti a cui aderire al fine di catturare e stoccare maggiore CO2 di quanto emessa, mettendo a disposizione i propri canali per dare visibilità agli obiettivi raggiunti (**Communicate**).



### Aiutare la natura ad aiutarci contro la crisi climatica

“Per misurare l’impronta ecologica dell’azienda abbiamo utilizzato il metodo LCA – Life Cycle Assessment – che, oltre alla CO2, considera anche altri impatti come l’uso delle risorse idriche o la creazione di PM10”, spiega Lucio Brotto, Socio Fondatore di ETIFOR. “Abbiamo stimato che per produrre e distribuire la propria pasta **Sgamaro genera ogni anno 4.500 tonnellate di anidride carbonica, pari alle emissioni annuali di 900 cittadini italiani**: un dato che riflette le azioni virtuose intraprese dal pastificio negli ultimi dieci anni e rappresenta un buon punto di partenza per il percorso climate positive”.

Ridurre le emissioni di anidride carbonica, ripensando strategie e processi aziendali in ottica di responsabilità ambientale, è il primo passo necessario per contrastare la crisi climatica e le sue conseguenze. Quello successivo è prendersi cura delle foreste, crescendo nuove piante o proteggendo i boschi adulti, per potenziare la capacità della natura di sottrarre CO2 dall’atmosfera, “sfruttando” la fotosintesi degli alberi che assorbe e fissa il carbonio. **L’obiettivo 2020 di Sgamaro è catturare e conservare 2.500 tonnellate di CO2**, aderendo a tre progetti di WOWnature che verranno completati nella seconda parte dell’anno: due di piantumazione di 1.000 alberi presso il [Parco Nord di Milano](#) e lungo la nuova [Ciclovia Treviso-Vicenza](#), e uno di miglioramento e ripristino delle [foreste di Enego](#) colpite dalla tempesta Vaia nel 2018.

“Da sempre abbiamo a cuore il benessere delle persone”, commenta **Pierantonio Sgamaro, presidente del pastificio veneto**. “Molte delle nostre scelte, come acquistare solo grano duro italiano di cui conosciamo l’origine o puntare sul biologico, vanno proprio in questa direzione. Il benessere delle persone è anche strettamente legato alla salute del nostro pianeta e come azienda sentiamo la responsabilità di fare la nostra parte, mettendo al centro di tutte le nostre decisioni l’ambiente”.

\*\*\*

#### **Sgamaro – Molino e Pastificio**

Fondato da Tullio Sgamaro nel 1947, Sgamaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all’interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell’azienda. L’obiettivo di Sgamaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall’altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgamaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo di 15 anni di studi e prove sul campo, e all’introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali.

L’azienda ha sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso.

**Ufficio Stampa Sgamaro – DAG Communication** | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Alessia Biondaro | [abiondaro@dagcom.com](mailto:abiondaro@dagcom.com) | 349 4221137

Elena Ubertazzi | [eubertazzi@dagcom.com](mailto:eubertazzi@dagcom.com) | 349 5420242

Matteo Rasset | [mrasset@dagcom.com](mailto:mrasset@dagcom.com) | 333 8032644



[www.sgamaro.it](http://www.sgamaro.it)



[Pasta Sgamaro](#)



[@pastasgamaro](#)