

# Sammontana sostiene il consumo consapevole di gelato "compensato"

prima-ricetta-crema-light-bis-174ce902

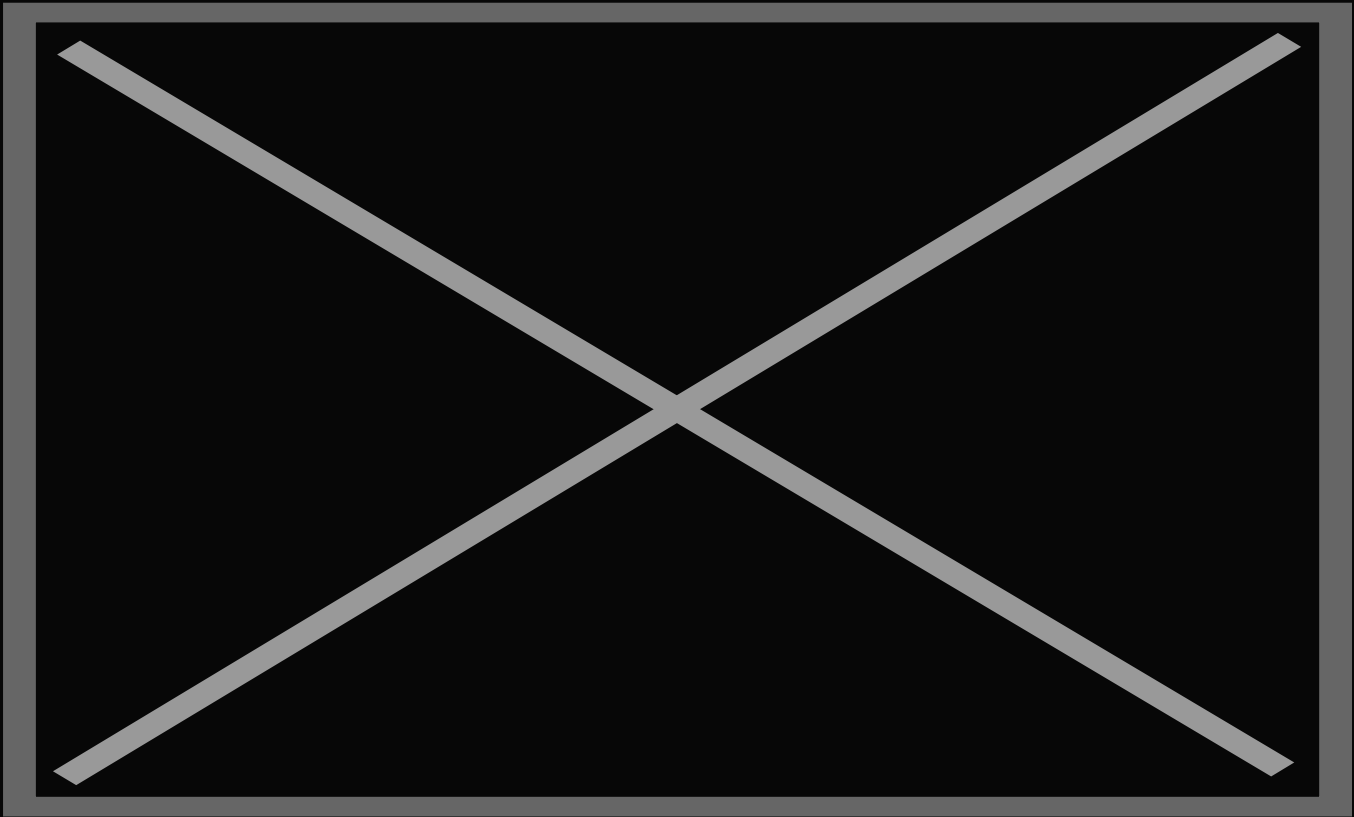
Sammontana Italia, primo produttore italiano di gelato nel nostro Paese, prosegue nel suo impegno ambientale sul territorio italiano, con un nuovo progetto realizzato insieme alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Nei prossimi mesi, infatti, l'Azienda sosterrà il consumo consapevole di gelato a impatto ambientale "compensato" in 18 lidi che hanno scelto di fare della tutela dell'ambiente un punto importante della propria attività. In futuro, i lidi partner di Sammontana selezionati secondo precisi criteri di sostenibilità, avranno modo di valorizzare il proprio impegno anche attraverso attrezzature innovative, fra cui frigoriferi ad alta efficienza energetica forniti dall'Azienda e di sensibilizzare i propri clienti al consumo responsabile di gelato grazie a materiale informativo.

## **L'impegno ambientale di Sammontana: il packaging**

L'azienda è da tempo impegnata in un percorso di miglioramento continuo dei propri processi aziendali, per una riduzione dell'impatto ambientale a vari livelli: dalla scelta delle più avanzate soluzioni di packaging ad un utilizzo sempre più efficiente dell'acqua e dell'energia, dalla selezione di materie prime alla gestione innovativa dei rifiuti e della logistica.

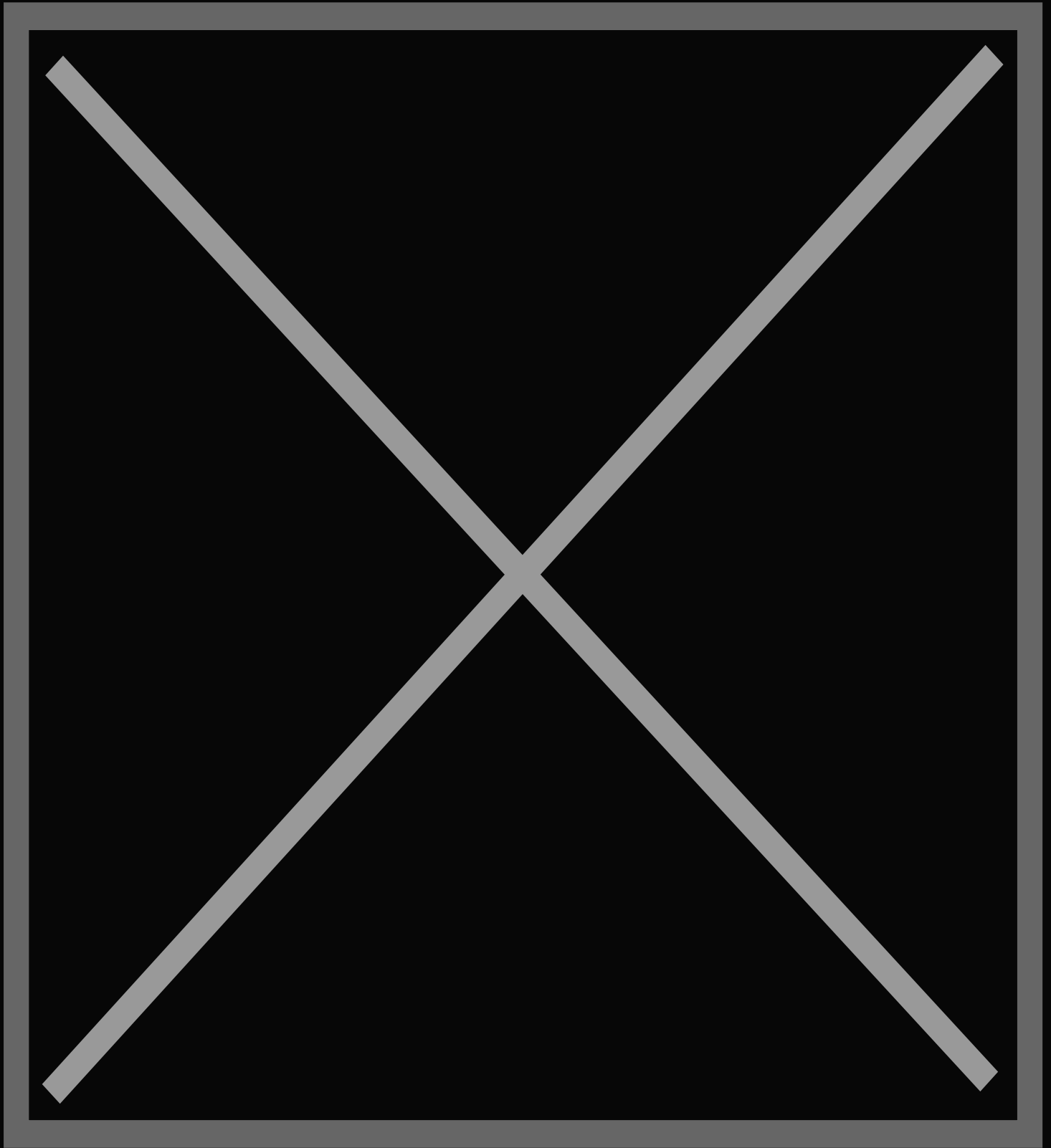
Grazie alla collaborazione con il Consorzio Universitario di Ricerca Applicata (C.U.R.A.) dell'Università degli Studi di Padova, l'Azienda si è dotata di una procedura operativa e di modelli personalizzati di Eco-design per valutare alternative progettuali che coprano diversi processi: selezione e impiego delle materie prime, logistica, soluzioni di packaging.

[caption id="attachment\_99807" align="aligncenter" width="700"]



Dallo studio di CURA emerge che le emissioni generate dall'intera linea Barattolino per l'anno 2017 ammontano a 20.370 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq[*caption*]

L'esito più avanzato dell'innovazione secondo i principi di Eco-design avviata da Sammontana è rappresentata da Prima Ricetta, in produzione dal 2018. Pensata fin dalla nascita in chiave "green", con ingredienti 100% italiani, senza coloranti e con solo aromi naturali, con contenitore e tappo in carta politenata, Prima Ricetta ha un impatto, in termini di kg CO<sub>2</sub>eq./kg del 26% inferiore a confronto con i prodotti della linea Barattolino con il medesimo gusto.



### **L'impegno ambientale di Sammontana e Legambiente**

Già nel 2017 Sammontana è stata al fianco di Legambiente con la campagna "Sammontana, Pulisce la spiaggia vicino a casa tua", grazie alla quale sono state ripulite 20 spiagge libere, selezionate

attraverso un contest su Facebook, che si sono aggiunte alle 250 già parte del progetto di Legambiente. Nel 2018 Sammontana supporterà inoltre Legambiente nella prevenzione e nel contrasto del problema dei rifiuti in plastica che compromettono fortemente la flora e la fauna dei nostri mari. Il progetto si svolgerà durante l'estate 2018 per un totale di 9 settimane, coinvolgendo centinaia di volontari in attività di citizen science.

#### **L'impegno ambientale di Sammontana e la scuola**

Per il 2018 è in programma il rafforzamento del progetto "Barattolino Scuola Missione Green" voluto da Sammontana Italia per promuovere nelle scuole primarie l'educazione dei bambini alla tutela dell'ambiente, incentivando atteggiamenti responsabili.

progetto di Sammontana quest'anno si pone l'obiettivo di contattare 10.000 scuole primarie in tutta

Italia, raddoppiando i numeri dello scorso anno. Il programma di educazione ambientale è articolato per offrire stimoli e strumenti didattici agli insegnanti e agli alunni e spunti di riflessione ai genitori. Tre le aree progettuali: un'Area Didattica, con approfondimenti da svolgere in aula con le insegnanti; un'Area Creativa, a conclusione del percorso a scuola, pensata per favorire l'elaborazione creativa del sogno per un futuro migliore; un'Area Famiglie, per stimolare la raccolta differenziata dei vuoti da parte di bambini e genitori.