

COMUNICATO STAMPA**Il benessere del pianeta passa anche dal piatto: il Gruppo Pellegrini calcola l'impronta ambientale delle sue quasi 4.000 ricette**

Milano – x giugno 2023 – Qual è l'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari? Per rispondere a questa domanda il Gruppo Pellegrini ha effettuato uno studio approfondito, che ha coinvolto l'Accademia Pellegrini con il supporto della propria Divisione Ristorazione, con l'obiettivo di dare evidenza dei dati relativi alla CO₂ equivalente ed all'impronta idrica per ciascuna delle quasi 4.000 ricette che ogni giorno vengono servite ad oltre 200.000 persone in Italia e nel mondo.

“Conoscere l'impronta ambientale degli alimenti, per comprendere meglio quali conseguenze ogni nostra scelta alimentare abbia sull'ambiente e sui cambiamenti climatici, misurando al contempo il nostro impatto diretto e indiretto, ci consente di ripensare e ristrutturare i processi produttivi, al fine di risparmiare risorse ed energie e di contenere consumi, rifiuti ed emissioni”, ha **commentato Andrea Fumagalli, Direttore dell'Accademia Pellegrini**, polo nevralgico di tutte le iniziative di ricerca, sviluppo, sostenibilità e formazione del Gruppo Pellegrini che, insieme al suo Servizio Dietetico e con il supporto di [Last Minute Market](#), ha condotto lo studio conclusosi nei primi mesi del 2023.

“Il progetto nasce con l'obiettivo di rendere più consapevoli tutti i nostri commensali degli impatti derivanti dalle proprie scelte alimentari e contribuire così, tutti insieme, ad un percorso virtuoso e più sostenibile.”, prosegue Fumagalli.

Per valutare l'impatto ambientale delle ricette, sono stati utilizzati i dati, presenti in letteratura, che derivano dalle analisi dell'intero ciclo di vita dei prodotti alimentari, basati su studi di Life Cycle Assessment (LCA), che ne definiscono il consumo di risorse (materiali, acqua, energia) e gli impatti sull'ambiente circostante, calcolati sia in termini di impronta di carbonio (kg CO₂eq/kg o litro di cibo) che di impronta idrica (litri d'acqua/kg o litro di cibo).

“L'iniziativa, pensata inizialmente per la creazione di menu a tema in occasione di giornate speciali di sensibilizzazione e promozione di modelli comportamentali più sostenibili e consapevoli, punta a rafforzare la riflessione sullo stretto legame tra ciò che mangiamo ed il relativo impatto ambientale, offrendo ai nostri Clienti e commensali informazioni scientifiche che permettano loro di scegliere non solo le pietanze preferite

dal punto di vista organolettico, ma anche quelle più sostenibili, senza mai rinunciare a un pasto sano, gustoso e bilanciato”, ha concluso Fumagalli.

Il progetto riflette il costante impegno del Gruppo Pellegrini nella Ricerca e Sviluppo di soluzioni sostenibili, al servizio non solo dei propri Clienti ma con una prospettiva più ampia, finalizzata a guidare il proprio settore verso una ristorazione che non sia “solo” moderna, sana, attenta al benessere, ai gusti ed alle esigenze dei commensali, ma anche totalmente sostenibile.

A PROPOSITO DEL GRUPPO PELLEGRINI

La Pellegrini, fondata dal Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini nel 1965, oggi è una realtà che si occupa di servizi dedicati ad aziende, enti scolastici, ospedali, RSA ed altre Istituzioni, in Italia e all'estero e ha fatto registrare nel 2022 ricavi per circa 750 milioni di Euro. Valentina Pellegrini, Vicepresidente, affianca Ernesto Pellegrini nella gestione. Sono oltre 10.000 i dipendenti della Pellegrini, distribuiti fra le sedi di Milano, Roma, Mendrisio (Svizzera) e i tanti appalti in giro per il mondo. Il business dell'azienda si basa su 5 attività: Ristorazione, Welfare Solutions, Pulizia, Sanificazione e Servizi Integrati, Distribuzione Automatica, Lavorazione della Carne e Forniture alimentari. L'Accademia Pellegrini è il centro di eccellenza dell'azienda e per volontà della famiglia imprenditrice, la Pellegrini reinveste nell'azienda tutti i propri utili. La Pellegrini sostiene dal 2014 la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, la cui prima attività è stata il ristorante solidale Ruben. www.gruppopellegrini.it

CONTATTI STAMPA:

Direzione Comunicazione Pellegrini – Tea Della Pergola – tea.dellapergola@gruppopellegrini.it

Ufficio stampa Pellegrini: Imageware – Stefania Trazzi, strazzi@imageware.it; Alessandra Pigoni, apigoni@imageware.it; Allen Montrasio, amontrasio@imageware.it – 02 700251