

INIZIATIVA DI FEDERALIMENTARI

Il «gusto sostenibile» della nostra produzione

Sono tra le più «antiche» ditte del trapanese, aziende che hanno conosciuto nel corso della loro «vita» il momento artigianale, che non hanno per la verità del tutto perso, ed oggi sono tra quelle più industrializzate del territorio. Sono le quattro aziende della provincia di Trapani che hanno aderito alla IV edizione di Federalimentari «Apertamente» dedicata quest'anno al «Gusto Sostenibile». Le aziende abbracciano due comparti importanti per l'economia della provincia, la pesca e l'agricoltura, dunque il pesce e il vino.

A Mazara la visita ha riguardato un'azienda ittica, a Marsala la Cantina Pellegrino e la Duca di Salaparuta, cantine vinicole, ad Erice la Castiglione Nino Sas, lo stabilimento «storico» per la lavorazione del tonno. L'iniziativa che si concluderà il prossimo 15 novembre, vede coinvolte le più importanti imprese del

comparto alimentare situate su tutto il territorio nazionale, che apriranno i loro stabilimenti al pubblico.

Questa quarta edizione vuole essere un viaggio nei processi produttivi dell'industria alimentare italiana per conoscere l'impegno delle aziende nella salvaguardia ambientale. «Un impegno quello delle aziende che interessa tutto il ciclo e fino al prodotto finale» come spiega l'ing. Vita Daidone responsabile della qualità dell'industria Castiglione.

L'evento arriva nell'ambito delle celebrazioni per il centenario di Confindustria. L'obiettivo di Federalimentari con questa iniziativa è continuare a produrre alimenti sicuri, di qualità e in linea con i nuovi stili di vita. In tale contesto i risultati raggiunti dalle aziende legate a Federalimenti, in termini di risparmio energetico e di acqua, ottimizzazione degli im-

ballaggi, valorizzazione dei sottoprodotti prevenzione e corretta gestione dei rifiuti, sono un esempio concreto della serietà e della professionalità degli operatori alimentari, anche a tutela dell'ambiente. Ieri per tutta la giornata un centinaio di ospiti, molti dei quali provenienti da tutta Italia hanno così visitato, prima l'azienda ittica di Mazara, le due cantine a Marsala e lo stabilimento di conservazione del tonno ad Erice. Il giro degli ospiti seguiti da una guida comprendeva tutte le fasi di lavorazione e fino al prodotto finale: in questo caso, il pesce surgelato, la bottiglia di vino, la scatoletta di tonno, che poi finiscono sui banconi dei supermercati o nei negozi specializzati di tutto il mondo. Ma nel corso della visita non è mancato il momento dedicato al recupero e al riciclo degli imballaggi di cartone, alluminio e vetro.