

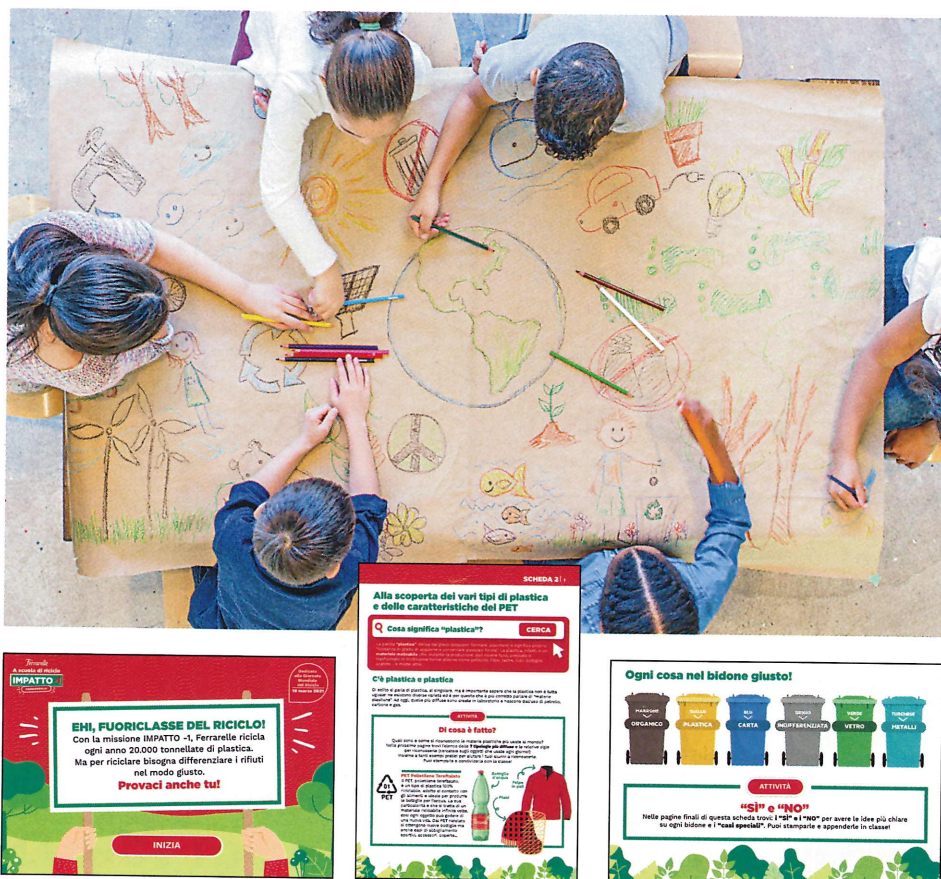
10 MODI DI PENSARE AL FUTURO

Idee, progetti, iniziative per insegnare (anche ai bambini) l'importanza della sostenibilità e nuovi materiali per salvare la Terra e i *terroir* scelti dalle aziende

di ANNA MAZZOTTI

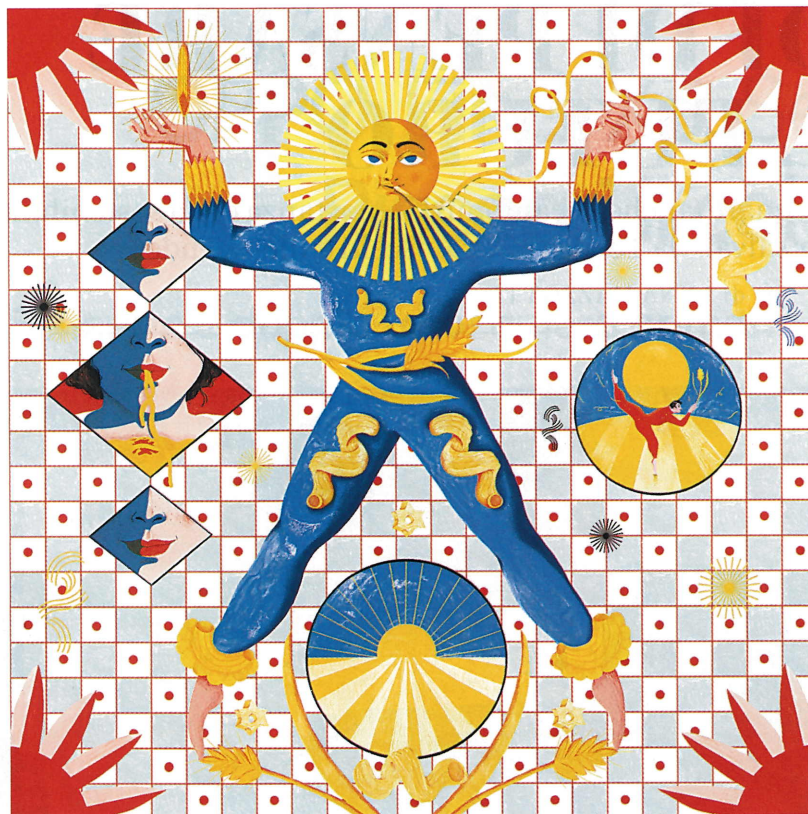
A scuola di riciclo

Sensibilizzare ed educare i bambini sull'importanza del riciclo, coinvolgendo mille scuole (cinquemila classi e oltre 110 mila famiglie) su tutto il territorio nazionale: «A scuola di riciclo: impatto -1» è il progetto voluto da Ferrarelle per insegnare alle generazioni future l'importanza della sostenibilità ambientale. Per ogni classe iscritta, un kit digitale con schede didattiche e video interattivi realizzati con la coppia di youtuber Me contro Te, che accompagnano i bambini durante le attività in aula e nella comunicazione tra scuola e famiglia. Nell'ambito del progetto, Ferrarelle ha lanciato anche il gioco digitale *Fuoriclasse del riciclo*, dove i piccoli imparano a differenziare alcuni tra i più comuni rifiuti selezionando il contenitore corretto tra organico, plastica, vetro, indifferenziato e carta. Tra i «rifiuti» anche la bottiglia Ferrarelle in R-PET 50% realizzata nello stabilimento di Presenzano (CE), interamente dedicato al riciclo (*ferrarelleprogettoscuola.it*).



Un amore oltre i confini

Nel prezioso territorio della Champagne Moët & Chandon possiede 1.180 ettari di vigneto, tra cui Premiers Crus e Grands Crus acquisiti due secoli fa dal lungimirante Jean-Rémy Moët, nipote del fondatore della maison. Il privilegio di essere proprietari di questo tesoro comporta però grandi responsabilità, come stabilire un forte legame con la terra e prendersi cura, con amore, del suo ecosistema, anche oltre i propri confini: Moët & Chandon infatti lavora con una comunità di 2.000 viticoltori e partner locali a beneficio della biodiversità dell'intera regione, e dopo avere già ridotto del 98% l'uso di erbicidi nei vigneti, ha comunicato di volerli togliere del tutto. La maison ricicla oggi il 99% dei suoi rifiuti, usa il 100% di elettricità verde e continua sulla strada dell'innovazione, come accade da quando è stata fondata.



Qualcosa di nuovo sotto il sole

Dalla semina al raccolto del grano duro **Barilla** attraverso l'arte: un progetto sui valori della pasta, fatta con grano duro selezionato 100% italiano, rivelati dalle opere di 11 illustratori che raccontano l'impegno dell'azienda partendo dal *Manifesto del Grano Duro*, un prospetto in dieci punti che contiene gli impegni dell'azienda e i suoi valori guida per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Sono illustrazioni dai toni caldi dell'azzurro, del giallo e del rosso, i colori del sole che fa maturare il grano e del cielo d'Italia (come nell'opera, a sinistra, della palermitana Giulia Conoscenti), raccolte nella mostra «Grani d'autore» con un programma composito di iniziative, a partire dall'esposizione *open air* alla Biblioteca degli Alberi in piazza Gae Aulenti a Milano, aperta a tutti, accompagnata da un'esperienza virtuale e aumentata, visitabile online sul sito Barilla (barilla.it/granidautore). Poi, quando la situazione pandemica lo renderà possibile, l'esposizione approderà in Triennale Milano, trasformandosi in una vera e propria mostra esperienziale.

Vita virtuosa in Maremma

Ai piedi del borgo medievale di Capalbio, in Maremma, nella Tenuta **Monteverro** Georg e Julia Weber hanno trovato il luogo ideale per creare vini d'eccellenza, come *Tinata*, in un terreno che non era mai stato coltivato a vite. Un'azienda virtuosa all'insegna della biodiversità, con una cantina studiata nel dettaglio per non sprecare energia. Prestando grande attenzione a ciò che è visibile – la flora presente tra i filari – e a ciò che è invisibile, la vita biologica del suolo, ne è risultato un terreno «vivo» con piante rese sane e resistenti dal lavoro di prevenzione. All'enologo, infine, il compito di sublimare le diversità del vigneto con una vinificazione meno invasiva possibile.



Salute e impegno made in Italy

Coltivare rispettando l'ambiente, mantenere in salute le persone e guardare al futuro con progetti per il benessere collettivo: l'azienda romagnola **Citrus** ha innovato il concetto di sostenibilità commercializzando varietà 100% italiane di frutta, verdura, aromi e legumi seguendo sempre la stagionalità (come i limoni, preziosa fonte di vitamina C). Tutti prodotti bio o coltivati con metodi a basso impatto e racchiusi in packaging sostenibili.