

RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

La Molisana ha la ricetta per fare bene al territorio

Andrea Zaghi

Buona pasta e buona semola, capace di produrre maccheroni e spaghetti eccellenti ma anche di fare del bene al territorio, alla gente che ci vive e ci lavora, all'ambiente. E alle imprese coinvolte, che devono far quadrare i conti. Anche in un periodo difficile e complesso come questo. Si pensa a tutto questo guardando ai 110 anni compiuti da La Molisana, che vanno di pari passo con il secolo d'attività già superato della famiglia Ferro: mugnai da sempre, e con orgoglio.

La Molisana, dunque. E cioè non solo un pastificio carico di storia ma anche una famiglia di mugnai (i Ferro, appunto), che nel 2011 rileva marchio e azienda, ormai quasi fallita, e nel giro di pochi anni riesce a rilanciare l'uno e l'altra ponendo anche attenzione al territorio, ai lavoratori e all'ambiente. Responsabilità sociale d'impresa a tutto tondo, quella che La Molisana esprime oggi.

Sono i numeri di bilancio a dimostrare la bontà di quanto fatto. L'attività di produzione della pasta (molino e pastificio), conta 233 dipendenti. Da 2011 ad oggi il fatturato del pastificio è in crescita ed è passato dai 23,5 milioni di euro circa ai 183,3 del 2021; il bilancio consolidato del gruppo sfiora i 200 milioni. Il 62% del prodotto finisce nel mercato italiano, il resto in giro per il mondo. Dal 2022 al 2024, sono in programma investimenti per circa 30 milioni. Nel consiglio di amministrazione siedono solo rappresentanti della famiglia Ferro.

Ma cosa fa, in concreto, un piccolo pastificio posto in una delle Regioni più complesse d'Italia, almeno dal punto di vista della logistica e dei trasporti, oltre che a confronto con colossi del settore di tutto rispetto? Può far molto, spiegano i Ferro, che elencano tre punti. Prima di tutto quella che chiamano la responsabilità alimentare a 360°: filiera traccia-

ta e locale integrata dal campo al pacco di pasta. Poi l'innovazione di prodotto e di processo, non solo per avere efficienza massima ma anche per superare le obiettive difficoltà date dal territorio e dal mercato. E, infine, l'impegno verso l'ambiente, le persone e la comunità che circonda lo stabilimento. Cose di non poco conto, che si esplicitano poi in una serie di investimenti materiali e immateriali. «Dal 2018 - spiegano per esempio -, il grano arriva solo da cinque regioni del Centro-Sud». Scelta che ha preceduto molti marchi ben più consistenti e che si accompagna ad un'attenzione speciale anche alle risorse idriche utilizzate. Nel 2014 l'azienda ha sostenuto la Regione Molise nel percorso di auto-certificazione dell'acqua che sgorga dal Massiccio del Matese e

nella creazione di una Carta di Qualità. Altrettanta cura viene posta in quello che i tecnici del settore chiamano *packaging*, la confezione: dal 2021 tutta la pasta de La Molisana è confezionata in sacchetti di carta, un passaggio che ha comportato un forte investimento nell'area di confezionamento.

Ambiente, quindi. Che significa tutto quanto appena accennato e altro ancora. Come l'energia. La Molisana si è dotata di due impianti di trigenerazione (che riescono cioè a produrre energia elettrica, termica e frigorifera), con una potenza complessiva pari a 3,3 Mw, in grado di soddisfare circa il 90% della potenza elettrica assorbita dagli impianti dello stabilimento. Nel 2020 è entrata in funzione anche la nuova caldaia a vapore che recupera l'energia termica dai fumi di combustione attraverso tre stadi di scambiatori aria-acqua. In questo modo i fumi vengono emessi in atmosfera a temperature inferiori a 90°.

A che prezzo tutto questo? Stando al primo bilancio di sostenibilità dell'azienda, La Molisana negli ultimi quattro anni ha investito 32 mi-

lioni di euro per rendere più efficiente la qualità dei suoi prodotti (sono 100 dal 2011). È la declinazione concreta e aziendale di quell'economia sostenibile che molti teorizzano. La carta è certificata FSC. Tutti gli scarti del processo produttivo vengono recuperati per la produzione di alimenti ad uso zootecnico. E naturalmente non manca anche una forte attenzione nei confronti dei lavoratori. L'azienda aderisce a Smeta (Sedex Members Ethical Trade Audit), una procedura per rilevare presso i fornitori le buone pratiche in merito alla conduzione dei controlli in ambito etico e sociale e che guarda le condizioni di lavoro, salute e sicurezza dei dipendenti. Ma c'è anche Cura et Labora iniziativa nata in collaborazione con la Fondazione Giovanni Paolo II con l'obiettivo di promuovere la salute dei dipendenti sul posto di lavoro e la prevenzione delle malattie croniche. Il programma inizia da un'azione di prevenzione e screening per arrivare all'educazione alimentare e alla pratica sportiva. Senza dire anche di altre varie attività sul territorio.

Certo, a complicare tutto ci sono la congiuntura avversa, una guerra, e le follie dei mercati. «Tra il 2021 e il 2022 - dice Giuseppe Ferro, amministratore delegato dell'azienda -, sono accadute cose che si vedono raramente. Abbiamo visto salire i prezzi delle materie prime altre volte, ma mai così. E a questi si è aggiunto il balzo in alto degli altri costi». Una vera tempesta perfetta che Ferro sintetizza in pochi numeri: «Prima - dice -, acquistavamo il gas a 15 centesimi al metro cubo, adesso paghiamo 3,3 euro per lo stesso metro cubo. Per l'elettricità siamo passati da 100 a 400 euro». Quindi? Giuseppe Ferro è netto: «Abbiamo fermato tutti i centri di costo che potevamo fermare senza far danno e ritoccati i prezzi di vendita. Ci rendiamo però conto di quanto la pasta sia diventata l'alimento più importante in assoluto. Abbiamo ben presen-

ti le necessità delle famiglie: con un pacco di pasta che costa meno di un euro ci si deve poter sfamare tutti in casa». Poi ci sono gli investimenti, che comunque vanno fatti. «Stiamo costruendo - spiega l'amministratore dell'azienda -, un parco fotovoltaico aziendale che

contribuirà notevolmente al nostro fabbisogno di energia». Ed è proprio da qui che Giuseppe Ferro trae spunto per lanciare un messaggio a tutte le imprese: «Se le aziende italiane, o almeno tutte quelle che possono, facessero così, sicuramente il problema energetico sa-

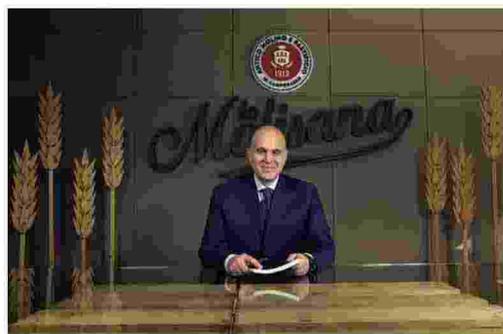
rebbe ridimensionato». E il welfare? E l'attenzione al territorio? Anche in questo caso Ferro non ha dubbi: «Il nostro impegno per il territorio, l'ambiente e le persone non si ferma. Non arretriamo di un passo. Nemmeno mezzo passo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Festeggia 110 anni l'impresa della famiglia Ferro, che in tempi difficili non arretra su ambiente e persone

La produzione di pasta dell'azienda La Molisana. In alto, l'ad Giuseppe Ferro



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

147054