

2G - Energia e tradizione: la rivoluzione sostenibile dei salumifici

In un'epoca segnata da una consapevolezza crescente verso la sostenibilità e l'efficienza energetica, l'industria alimentare si trova al centro di un cambiamento significativo. Le aziende, indipendentemente dalle loro dimensioni, sono chiamate a soddisfare le richieste di un mercato attento sia alla qualità dei prodotti sia alla riduzione dell'impatto ambientale. In questo contesto, la cogenerazione emerge come una soluzione all'avanguardia, capace di coniugare l'efficienza energetica con un significativo abbattimento delle emissioni nocive.

Questa tecnologia non solo garantisce un utilizzo più razionale e ottimizzato delle risorse energetiche, ma si traduce anche in una riduzione dei costi operativi per le aziende che decidono di adottarla. La peculiarità della cogenerazione sta nella sua capacità di recuperare il calore residuo, generato durante la produzione di energia elettrica, per riscaldare gli ambienti o per processi industriali che richiedono calore, come appunto avviene in molti settori dell'industria alimentare. Prendendo in considerazione il settore specifico dei salumifici, la cogenerazione si rivela particolarmente adatta. Questi stabilimenti, infatti, hanno necessità di un costante approvvigionamento di energia termica per la stagionatura e la conservazione dei prodotti, processi che richiedono ambienti con condizioni climatiche controllate e costanti nel tempo. L'implementazione di un sistema di cogenerazione permette di soddisfare queste esigenze in modo efficiente, riducendo al contempo la dipendenza da fonti energetiche esterne e l'impatto ambientale dell'attività produttiva.

L'importanza della sostenibilità nell'industria alimentare

Nell'attuale panorama dell'industria alimentare, la sostenibilità è diventata imprescindibile, evolvendo da semplice opzione a vera e propria necessità. In un'era segnata da una crescente consapevolezza ecologica, i consumatori, sempre più informati e attenti, esigono che i prodotti che portano sulle loro tavole non solo siano di alta qualità, ma siano anche frutto di processi produttivi etici, responsabili e rispettosi dell'ambiente. Questa trasformazione nei valori e nelle aspettative dei consumatori richiede alle aziende alimentari di allineare le loro pratiche produttive alla crescente esigenza di ridurre l'impatto ambientale e minimizzare la propria impronta ecologica.

In risposta a queste sfide, la cogenerazione emerge come una soluzione avanzata e altamente efficace diventando un elemento fondamentale di una strategia aziendale globale, rivolta non solo all'ottimizzazione energetica ma anche alla piena integrazione della sostenibilità nel core business.

Efficienza energetica nei salumifici

Nel cuore dell'industria alimentare italiana, i salumifici custodiscono un patrimonio gastronomico secolare, unendo tradizione e maestria artigianale. La qualità è il pilastro di ogni salumificio, risultato non solo della selezione accurata delle materie prime ma anche della perizia nella lavorazione, del rispetto per i tempi di maturazione naturale e dell'adesione ai metodi tradizionali, che si integrano perfettamente con le tecnologie più avanzate.

La distintività dei salumifici deriva anche dal loro profondo legame con il territorio, rendendo ogni prodotto espressione autentica del luogo di origine. Questa armonia tra prodotto e territorio arricchisce i salumi italiani di una diversità e qualità senza pari, enfatizzando l'essenzialità di pratiche produttive ecocompatibili che salvaguardano l'autenticità di questi legami ancestrali.

L'introduzione di tecnologie innovative come la cogenerazione rappresenta, quindi, non un distacco dalla tradizione, ma un'occasione per i salumifici di intensificare il loro impegno verso l'eccellenza e la sostenibilità. Con l'adozione della cogenerazione, i salumifici non solo migliorano l'efficienza energetica dei processi produttivi, ma contribuiscono anche significativamente alla riduzione dell'impatto ambientale, garantendo che il rapporto unico tra il prodotto, il suo territorio e la sua storia continui a essere celebrato e tramandato alle future generazioni.

Salumificio Pedrazzoli: tradizione rinnovata con innovazione energetica

Il Salumificio Pedrazzoli rappresenta un luminoso esempio di come la tradizione e l'innovazione possano intrecciarsi nel settore della salumeria, creando un modello di produzione che è al tempo stesso rispettoso delle antiche ricette e pionieristico nella sostenibilità ambientale. Fondato sulla passione e sull'impegno per l'artigianalità e la qualità, il Salumificio Pedrazzoli ha abbracciato la cogenerazione come parte integrante della sua visione etica e produttiva, dimostrando che è possibile onorare il patrimonio culinario senza rinunciare alla responsabilità ecologica.

Nel cuore della Lombardia, questa azienda a conduzione familiare ha saputo unire la maestria dei metodi tradizionali alle più moderne tecnologie. L'adozione di un sistema di cogenerazione, sviluppato in collaborazione con Inewa e 2G Italia, non è stata solo una scelta per l'efficienza energetica, ma un passo consapevole verso un'operatività che rispetti l'ambiente e arricchisca la comunità. Il progetto ha visto l'installazione dell'agenitor 406, un cogeneratore ad alto rendimento



alimentato a gas naturale, che fornisce energia elettrica e termica in modo sostenibile e ottimizzato.

Questa soluzione energetica avanzata copre il 71% del fabbisogno elettrico e il 49% di quello termico del salumificio, riducendo notevolmente sia i costi energetici che le emissioni di CO₂. La scelta di questa tecnologia sottolinea la visione del Salumificio Pedrazzoli di un'industria alimentare che valorizza sia la qualità dei suoi prodotti sia il benessere dell'ambiente.

Il successo del Salumificio Pedrazzoli risiede anche nella sua filosofia produttiva etica, che considera fondamentale la qualità della vita degli animali e l'eccellenza delle materie prime, provenienti da filiere controllate e sostenibili. Questo approccio si manifesta nella superiorità dei salumi e nell'armonia con cui l'azienda si integra nel tessuto sociale e ambientale.

Il Salumificio Pedrazzoli è la dimostrazione vivente che la tradizione può evolvere insieme all'innovazione, dando vita a prodotti che raccontano una storia di identità culturale e impegno verso la sostenibilità. Grazie alla collaborazione con Inewa e alla tecnologia avanzata di 2G Italia, il salumificio non solo mantiene la propria eredità, ma apre anche la strada a un futuro più verde per l'industria alimentare.

Ruliano Spa: Prosciutto di Parma, eccellenza responsabile

Ruliano Spa, situata nel cuore dell'Emilia-Romagna, è un altro esempio di come l'innovazione sostenibile e il rispetto per la tradizione possano coesistere, elevando sia la qualità del prodotto che la cura per l'ambiente. Conosciuta a livello internazionale per il suo Prosciutto di Parma DOP, l'azienda ha intrapreso un percorso di efficienza energetica, frutto della collaborazione tra 2G Italia e ABTEC, attraverso l'implementazione di due g-box 20 segnando un passo avanti nel suo impegno per la sostenibilità.

Questi 2 cogeneratori, scelti per la loro compattezza e basso consumo di combustibile, si integrano perfettamente nel processo produttivo dell'azienda, offrendo un'efficienza complessiva superiore al 102%. Con un intervallo di manutenzione esteso a 6.000 ore di funzionamento, le g-box 20 garantiscono una riduzione del consumo energetico primario del 40% e abbattimento delle emissioni di CO₂ del 55%,

rispecchiando l'impegno di Ruliano Spa verso l'efficienza e la riduzione dell'impronta ecologica.

La partnership con ABTEC ha permesso un'analisi approfondita dei consumi energetici dell'azienda, portando all'identificazione di soluzioni su misura che hanno ottimizzato l'uso delle risorse e minimizzato i costi operativi. Grazie a questo progetto, Ruliano Spa prevede un risparmio annuale di 25.000€ sulle spese energetiche e una riduzione di 14 tonnellate equivalenti di petrolio (tep) nel consumo di energia primaria, contribuendo significativamente alla sostenibilità aziendale. L'integrazione della cogenerazione nel cuore del processo produttivo di Ruliano Spa non è solo una testimonianza del loro impegno per l'alta qualità e l'autenticità del Prosciutto di Parma, ma anche un esempio concreto di come le pratiche responsabili possano arricchire la tradizione. Questa iniziativa dimostra che è possibile preservare l'arte della produzione del prosciutto, valorizzando al contempo le risorse naturali e promuovendo un futuro più sostenibile per l'industria alimentare.

Guardando in avanti, la cogenerazione emerge come un elemento chiave per l'industria alimentare, segnando il passaggio a un'epoca di sostenibilità integrata e consapevolezza ambientale. L'esperienza di aziende all'avanguardia come il Salumificio Pedrazzoli e Ruliano Spa non solo getta luce su un percorso innovativo e ricco di sfide, ma apre anche nuove prospettive di crescita per un settore in costante evoluzione. Il loro impegno nell'implementare sistemi di cogenerazione è la prova tangibile che è possibile coniugare efficacemente le esigenze produttive con la salvaguardia dell'ambiente, elevando la qualità e l'autenticità dei prodotti a nuovi livelli di eccellenza.

In conclusione, il ruolo della cogenerazione nell'industria alimentare non è solo quello di una tecnologia energetica avanzata, ma si configura come un pilastro fondamentale per costruire un futuro in cui l'efficienza energetica, la sostenibilità e la qualità dei prodotti si fondono in un unico, armonioso percorso. Le esperienze di Salumificio Pedrazzoli e Ruliano Spa offrono una visione ispiratrice per altre aziende del settore, indicando la via per un'industria alimentare più verde, responsabile e innovativa, pronta a soddisfare le esigenze delle generazioni presenti e future.

