

05 Febbraio 2013

Pastificio Le Mantovanelle

Perchè scegliamo la sostenibilità

L'azienda fa passi concreti per ottimizzare il consumo energetico del pastificio e produrre in modo sempre più sostenibile.



Lombardia

La filosofia aziendale del pastificio Le Mantovanelle è chiara: realizzare un piano di azione sui consumi energetici per produrre in modo sempre più sostenibile. Lo stabilimento di produzione si trova a Castel D'Ario, in provincia di Mantova; su un'area di 6000 metri quadri coperti sono operative 2 linee per la produzione di nidi di pasta secca all'uovo e una linea per la pasta corta, tutte con confezionamento automatico.

Ci spiega Stefano Roncaia, socio amministratore del pastificio Le Mantovanelle: “Aver scelto di non fare compromessi sulla qualità dei prodotti ci ha portati ad automatizzare molte fasi di lavorazione. Di conseguenza i consumi energetici aziendali sono tutt'altro che trascurabili. Si tratta di svariate utenze (motori elettrici, caldaie, unità frigorifere...) sui quali l'azienda sta effettuando delle verifiche interne per analizzare l'effettivo fabbisogno di energia in ogni fase di lavorazione”.

Marsilio Roncaia, responsabile produzione dell'azienda, aggiunge: “Stiamo lavorando sui consumi che possono essere ulteriormente ottimizzati, per migliorare l'efficienza energetica dello stabilimento produrre in modo sempre più sostenibile. Per una seconda fase, è previsto lo studio di un piano di approvvigionamento finalizzato all'autoproduzione dell'energia necessaria all'azienda (ad esempio attraverso impianti di cogenerazione o pannelli fotovoltaici).”
