

21 Giugno 2012
Latteria Montello

Formaggi in armonia con la natura

Latteria Montello rispetta l'ambiente: utilizza solo energia elettrica pulita, depura le acque di scarico, è attenta al problema dei rifiuti e al risparmio energetico.



Veneto

Tutti gli impianti di produzione di Latteria Montello utilizzano solo energia elettrica pulita: “Abbiamo siglato un contratto di fornitura totale di energia elettrica proveniente da centrali che utilizzano fonti rinnovabili (geotermico, fotovoltaico, eolico, idroelettrico) dichiara Silvia Lazzarin. In questo modo evitiamo di immettere nell'atmosfera 4.284 tonnellate di CO2 nell'arco di un anno; la garanzia della provenienza dell'energia pulita è rappresentata dai certificati RECS (Renewable Energy Certificate System). Latteria Montello inoltre si è recentemente impegnata in un progetto finalizzato a individuare le procedure di Carbon Management attraverso la contabilizzazione delle emissioni di CO2 generate lungo la filiera produttiva (Carbon Footprint) nelle diverse fasi del ciclo di vita dei suoi prodotti.

L'azienda ha intrapreso negli anni anche altre azioni per risparmiare energia e per gestire al meglio i residui della lavorazione del formaggio, tra cui:

- **Raccolta differenziata:** la percentuale di imballaggi destinati al recupero è passata negli ultimi anni dal 35% a più del 60%.
- **Risparmio energetico:** sono stati messi a punto degli indicatori di processo per controllare l'andamento dei consumi delle risorse (acqua-gas-energia elettrica) al fine di verificare eventuali punti di consumo fuori standard e non giustificati.
- **Diminuzione della plastica:** le taniche in plastica dei prodotti di lavaggio sono state eliminate a favore di serbatoi di stoccaggio che alimentano le utenze dei reparti.
- **Depuratore:** è attivo un impianto di trattamento dei reflui che vengono convogliati in un impianto di depurazione biologico, i cui residui possono essere utilizzati in agricoltura.

Inoltre Latteria Montello è riuscita a diminuire l'emissione di anidride carbonica durante le attività aziendali, riducendo il traffico veicolare:

- attraverso l'acquisto di vaschette per l'imballaggio “stese”, con un ingombro ridotto durante la fase di trasporto e poi montate in caseificio

- sottoponendo il siero a un processo di concentrazione, per ridurne il volume
 - centralizzando il sistema di gestione dei prodotti di lavaggio.
-
-