

La Doria, giù le emissioni e rifiuti recuperati al 98%

Il bilancio di sostenibilità della holding certifica le trasformazioni delle attività

L'ECONOMIA

Nello Ferrigno

Ottomila tonnellate di CO evitate, il 98% dei rifiuti recuperati, oltre ventimila ore di formazione erogate ai dipendenti. Sono solo alcuni dei numeri che La Doria - primario gruppo europeo nella produzione di specialità italiane private label, dal pomodoro ai sughi pronti, dai legumi alla pasta - ha messo nero su bianco nel suo Bilancio di sostenibilità 2025, presentato ieri nella sede di Angri. Il documento fotografa un anno di trasformazioni significative per il Gruppo, che ha registrato un fatturato di 1,375 miliardi di euro, con oltre l'89% generato attraverso il segmento private label. Ma al centro del report non ci sono solo i risultati economici: la sostenibilità viene declinata in ogni ambito operativo, dalla gestione energetica alla logistica, dalla tutela dei lavoratori al rapporto con le comunità locali.

GLI INVESTIMENTI

Sul fronte ambientale, La Doria ha intensificato gli investimenti per l'efficienza energetica nei propri stabilimenti. Il sito di Angri è stato dotato di nuovi impianti di recupero del calore, riducendo la dispersione termica e il fabbisogno complessivo di energia. In totale, grazie al recupero termico ed energetico, nel 2025 il Gruppo ha evitato l'emissione di 8.258 tonnellate di CO, rispetto alle 7.467 dell'anno precedente. Dieci stabilimenti sono già dotati di impianti fotovoltaici, mentre due cogeneratori ad alto rendimento operano ad Angri e Parma. A completamento di questo percorso, è arrivata nel 2025 la certificazione ISO 50001 per la gestione dell'energia, che impegna l'azienda a un miglioramento continuo delle prestazioni energetiche. Gli obiettivi al 2031 prevedono una riduzione del 46,2% delle emissioni dirette e del 32,3% di quelle indirette lungo la filiera. Un contributo rilevante alla riduzione delle emissioni è arrivato dalla logistica. Grazie a un accordo con il gruppo Gts per il trasporto ferroviario in alternativa a quello su gomma, La Doria ha evitato nel 2025 l'emissione di ben 445.852 tonnellate di CO. L'azienda punta inoltre sulla prossimità: il 52% della spesa per materie prime e il 77% di quella per servizi si concentrano su fornitori locali, mentre i magazzini esterni distano in media appena 17 chilometri dagli stabilimenti. La vicinanza ai porti di Napoli e Salerno favorisce infine l'utilizzo delle tratte intermodali via mare verso i mercati esteri. Anche il confezionamento riflette l'orientamento green del Gruppo. La Doria autoproduce il 98,6% delle scatole in banda stagnata di cui ha bisogno - quasi 928 milioni di unità nel 2025 - riducendo così l'impatto del trasporto da fornitori terzi. Il 100% del cartone ondulato e il 76% del polietilene impiegati provengono da materiali riciclati. Il Gruppo garantisce la tracciabilità completa di tutte le linee di prodotto, fino al lotto di coltivazione per il pomodoro. Settantasette audit sono stati condotti negli ultimi due anni per verificare il rispetto dei diritti umani e delle condizioni di lavoro. Tutto il pomodoro viene raccolto meccanicamente, scelta che elimina l'esposizione dei lavoratori a condizioni potenzialmente rischiose. Nell'ottica dell'economia circolare, quasi 7,8 milioni di chilogrammi di bucce di pomodoro e frutta sono stati riutilizzati come mangime animale, mentre i noccioli della frutta trovano impiego nell'industria dolciaria o come biomassa combustibile. Sul fronte sociale La Doria ha rinnovato l'adesione al programma Welcome di Unhcr per l'integrazione dei rifugiati, con l'inserimento di ulteriori cinque lavoratori.

L'IMPEGNO

«La sostenibilità è per noi non solo un dovere, ma una leva strategica - ha dichiarato il presidente e amministratore delegato Antonio Ferraioli - la nascita di Windoria, frutto dell'unione tra La Doria e Winland Foods, apre una nuova fase di crescita globale, con le persone e i territori al centro del nostro percorso. È con questa visione di lungo periodo che continuiamo a costruire una filiera alimentare sempre più sostenibile e capace di creare valore condiviso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA