



Grande Impero alla conferenza Coltiviamo Roma

Si è tenuta oggi la 3^a edizione di “Coltiviamo Roma”, la conferenza agricola cittadina organizzata dal Comune di Roma, che vuole analizzare il ruolo dell’agricoltura nello sviluppo della città. Un tema la cui riflessione è partita più di 40 anni e più precisamente nel 1978 con la I conferenza agricola della città di Roma.

Un appuntamento importante per l’agricoltura romana – svoltosi al Belvedere di Monte Ciocchi – che nello scenario della transizione ecologica deve cogliere le sfide del nostro tempo: economia circolare, tutela ambientale, contrasto allo spreco alimentare per una società più equa. Presenti Roberto Gualtieri (Sindaco di Roma), Sabrina Alfonsi (assessora all’Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti), Maurizio Martina (Vice Direttore Fao), Damiano Pucci (Consigliere delegato agricoltura Città metropolitana) e Giancarlo Righini (Assessore Bilancio e Agricoltura Regione Lazio).

All'evento ha preso parte anche Antonella Rizzato (CEO di Grande Impero), intervenuta nel panel "Le filiere produttive agricole motore di Roma", che ha spiegato il legame tra l'azienda e la città: «Roma e la sua cultura del cibo rappresentano un valore aggiunto, non a caso abbiamo scelto Grande Impero per evocare proprio la cultura e la tradizione gastronomica, riconosciuta in tutto il mondo. Il binomio Grande Impero-Roma è riconosciuto in tutte 7 le regioni in cui siamo distribuiti.

Evocare una cultura, però, significa saperla rispettare e offrire un'altissima qualità delle materie prime, non alterando le antiche ricette e i processi di lavorazione. Solo così si può tramandare alle nuove generazioni, attraverso un'attenta formazione, il più antico dei mestieri artigianali e la nostra azienda ha il pregio di aver posto questo obiettivo come primario, non subendo le pressioni di mercato. Siamo nati a Roma, e a Roma dobbiamo il nostro successo quindi vogliamo contribuire alla rivalutazione della nostra città».

Rizzato ha spiegato la genuinità dei processi produttivi di Grande Impero: «Abbiamo mantenuto inalterata l'antica tecnica di panificazione, in primis per l'uso esclusivo di pasta madre escludendo lieviti non naturali, e ciò ci permette di ottenere un pane sano e genuino, che come amano dire i nostri consumatori "come quello di una volta". A questo si aggiunge la lievitazione naturale il cui processo di lavorazione raggiunge le 30 ore. Contestualmente, abbiamo integrato nei nostri siti produttivi tecnologie innovative, come la cella di conservazione e di monitoraggio della Pasta Madre nonché i sistemi di fermentazione controllata.

Parliamo di innovazione sostenibile perché essendo un prodotto realizzato con acqua, farina e sale, ci piace affermare che "siamo nati sostenibili". Abbiamo investito molto per la riduzione dell'impatto ambientale che ci ha consentito la drastica riduzione dell'utilizzo di acqua e dell'energia grazie a sistemi all'avanguardia. Ma soprattutto siamo profondamente orgogliosi di aver avviato un processo di economia circolare grazie al quale il pane invenduto che ci viene reso dal mercato, oggi viene consegnato per l'80% ad aziende di biogas, il 5% alla zootecnia e il restante 15% ad azioni di responsabilità sociale.

L'unione tra tradizione e innovazione nella produzione di pane artigianale – ha concluso – può esistere, permettendo di mantenere intatto il sapore e la qualità del pane "come quello di una volta».

[Read More](#)
