



TESTATA: **Terra e Vita**

GIORNO: 13 febbraio 2010

PAGINA: 27 - 28

rassegna stampa

[**PREMIAZIONI**] Riconosciuto il ruolo sociale del Consorzio Libera Terra Mediterraneo

Alce Nero-Mielizia, non solo bio è l'azienda italiana più "etica"

[**DI BIANCA CRIVELLO**]

GdoWeek è il magazine del gruppo Il Sole 24 Ore Business Media che si occupa di analisi delle politiche del retail, dell'evoluzione del consumatore e del distributore, del ruolo del produttore, dell'innovazione nei prodotti e nei servizi del mondo del retail e del largo consumo. Dal 2002 con il suo premio Ethic Award vuole riconoscere, segnalare e premiare l'impegno che le imprese dimostrano attraverso iniziative concrete in una logica di sviluppo sostenibile, per il miglioramento della qualità della vita, dell'ambiente, del lavoro, delle relazioni sociali e della cultura.

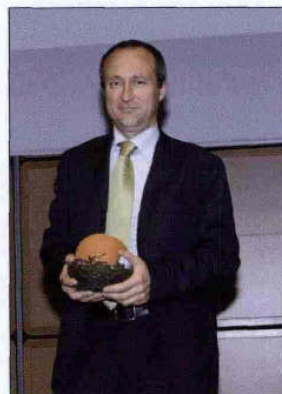
I premi per l'edizione 2009 (89 imprese partecipanti) sono stati consegnati lo scorso 18 novembre. Vincitrice della sezione "I giovani" e vincitrice assoluta Ethic Award 2009 è l'azienda biologica Alce Nero-Mielizia, insieme al Consorzio Libera Terra Mediterraneo, per la sua attività di «promuovere prodotti buoni, puliti e giusti ottenuti dalle terre confiscate alla mafia».

La motivazione della giuria riconosce «il coraggioso modo di fare economia valorizzando la terra e offrendo opportunità di lavoro e nuove prospettive ai giovani per fare sistema nella bonifica sociale e ambienta-

**Ethic Award
di GdoWeek
anche all'azienda
vicentina Pedon**

le del nostro Paese. Un progetto dall'alto valore dimostrativo per la collocazione geografica e per la nobiltà dell'intento, che sa concretizzarsi in competenze sul territorio e riappropriazione dei valori. Un progetto dalla forte valenza sociale e di alto impatto simbolico a difesa della legalità».

Alce Nero & Mielizia, con sede a Idice, nel Bolognese, è una delle maggiori società di agricoltori biologici, apicoltori e produttori equosolidali, che conta tra i soci anche aziende di trasformazione, con il con-



[**Massimo Monti**, amministratore delegato di Alce Nero-Mielizia.

trollo completo della filiera.

Tra i suoi prodotti la pasta (con grano duro esclusivamente di produzione nazionale, coltivato in sei regioni italiane), il riso (risaie del vercellese), passate e i sughi di pomodoro, miele di arancio (Sicilia e Calabria) e di acacia (Piemonte e Lombardia), succhi di frutta (pere e pesche della Romagna e albicocche della Basilicata), olio extravergine (Puglia) eccetera. Vini, pasta, legumi, olio, miele, conserve sono alcuni altri prodotti che vengono dalle cooperative sociali della società consortile Libera Terra Mediterraneo che in Sicilia, Puglia e Calabria coltivano i terreni confiscati alle organizzazioni criminali.

La realtà Alce Nero Mielizia è però anche attiva in Costa Rica, Brasile, Nicaragua, Perù e India; socio del gruppo è anche Cooperar Sin Fronteras Internacional, con sede in Costa Rica, che coinvolge più di 20 cooperative per un totale di 5.000 famiglie contadine oltre oceano che producono biologicamente canna da zucchero, cacao, caffè, miele, frutta con il marchio del commercio equosolidale **Fairtrade**.

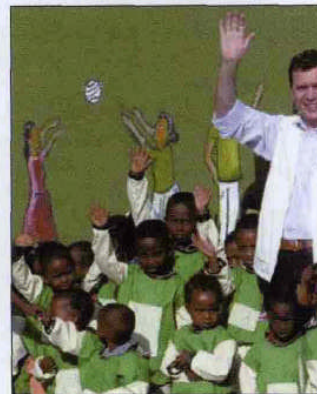
[**SUPPORTO ALLO SVILUPPO**] E non è finita qui. L'azienda vicentina Pedon Spa, leader globale nel comparto dei legu-



[**Il premio di Gdo Week.**

mi, dei cereali, degli alimenti senza glutine, con 60 linee a marchio privato per i principali retailer italiani ed europei (di cui 15 biologiche) ha vinto l'Ethic Award nella sezione "Il Sud del Mondo" per la scuola per figli dei lavoratori realizzata nello stabilimento del gruppo in Etiopia.

La motivazione riconosce «Un supporto allo sviluppo di un paese dato attraverso un approccio integrato, produzione e sociale, che vede l'educazione/scolarizzazione dei bambini alla base di un pro-



[**L'azienda Pedon premiata per le iniziative nel Sud del mondo.**

cesso di crescita. Un progetto olistico inserito nella comunità di riferimento che risponde ad un nuovo modo di fare economia nei paesi del Sud».

La scuola è stata costruita a un centinaio di chilometri da Addis Abeba a fianco dello stabilimento di Nazret (uno dei più avanzati dell'Africa intera, un investimento da 6 milioni di euro che occupa 350 persone, in prevalenza donne,

che raddoppiano nella stagione della raccolta) e accoglie 200 bambini in 6 classi, con un team di 10 insegnanti e una direttrice.

Le lezioni sono in doppia lingua (amarico e inglese), c'è un servizio mensa e un servizio bus accompagna bambini e genitori dallo stabilimento a casa.

In collaborazione con la Bill & Melinda Gates Foundation

statunitense, Pedon ha anche sviluppato un sistema di vendita equo-solidale, che coinvolge alcune migliaia di agricoltori e un'industria conserviera multinazionale che acquista i legumi prodotti in Etiopia.

Con la riduzione delle intermediazioni il prezzo liquidato ai produttori è il triplo di quello che ricevevano prima dell'avvio del progetto.

Pedon non è nuovo ai riconoscimenti: nel 2008 al Sial (il salone internazionale dell'agroalimentare di Parigi) l'azienda ha vinto il premio "Trends and Innovations Award 2008" con la sua linea "I salvaminuti", cereali e legumi pronti in soli 10 minuti grazie a un naturale processo di precottura che non ne altera le qualità organolettiche né il patrimonio nutrizionale. ■

ENGLISH VERSION BY DAVID VERZONI

ITALY'S MOST ETHICAL COMPANY IS ORGANIC

GDOWeek is the trade journal of Il Sole 24 Ore Business Media Group that reports in depth on the emerging trends in the retail industry, including consumer-distributor relations, the role of producers, and innovation in the products and services shaping the industry's mass-market business model.

The journal set up the Ethic Award in 2002 to honour outstanding commitment shown by businesses through concrete actions designed to promote and support sustainable development in efforts to better the quality of life, the environment, the work we do and social and cultural relations we engage in. There was a field of 89 candidate businesses for the 2009 prizes, which were awarded on 18 November.

The overall winner of the Ethic Award 2009, as well as the winner in the "Youth" category, was the organic Alce Nero & Mielizia Company, jointly with Consorzio Libera Terra Mediterraneo, for "promoting foodstuffs that are good, clean and just because they were grown and raised on lands confiscated from the mafia".

In making the award, the panel of judges cited "a courageous approach to business that highlights the value of land and offers job opportunities and new prospects to young people who are willing to work together to give our country a better, more just society and cleaner environment.

It is a model initiative of notable demonstrative power because of its geographical connotations and nobility of intent, an enterprise that builds skills and capability while instilling social and personal values at the service of the community.

It has considerable social import and reach as well as being of notable symbolic impact in defending the rule of law."

Alce Nero & Mielizia, whose head offices are at Idice in Bologna Province, is one of the country's leading organic agribusinesses. It includes farmers, beekeepers, fair-trade producers and processors in a supply-chain formula that runs from field to finished product.

The foods that are among its leading items are pasta made from durum wheat grown in six of the country's regions, rice from the paddies of Vercelli Province, tomato purée and sauces, honey from orange blossoms in the citrus groves of Sicily and Calabria and from acacia trees in Piedmont and Lombardy, juices of pear and peach from the orchards of Romagna and of apricot from those of Basilicata, and extra virgin olive oil from Apulia. Wines, pasta, pulses, oil, honey, and preserves are some of the other foods that come from the member cooperatives of the Libera Terra Mediterraneo Consortium, which

farms the properties confiscated from organised crime in Sicily, Apulia and Calabria.

Alce Nero Mielizia also has business interests in Costa Rica, Brazil, Nicaragua, Peru and India. One prominent company that belongs to the group is Cooperar Sin Fronteras Internacional. Based in Costa Rica, it has more than 20 constituent cooperatives with a total of 5,000 member farm families who grow organic sugar cane, cocoa, coffee and fruit and make organic honey, all under FairTrade protocols.

Development support

And that's only part of the award's story. The Vicenza-based Pedon company, a global leader in pulses, grain and gluten-free foods that supplies 60 lines of private-label items, including 15 lines of organics, to big Italian and European retail chains, won the Ethic Award in the "South of the World" category for the school for the children of working parents it set up at the company's plant in Ethiopia.

The citation notes that the company has provided "Support in developing a country through an integrated approach combining both the production and social spheres of activity that places the education of children at the heart of economic growth.

It is a holistic model acting for and within the local community that indicates a new approach to business in the countries of the world's South."

The school was built next to the company's Nazret plant about a hundred kilometres from Addis Ababa. The plant itself, one of the most advanced in all of Africa, represents a €6 million investment and has 350 employees (mostly women), a number that doubles during the harvest season. The school, which includes a refectory, has 200 children in 6 forms, 10 teaching staff and a headmistress. Lessons are taught in Amharic and English, and a bus service ferries the children to and from school.

Pedon has also devised a FairTrade system in collaboration with the Bill & Melinda Gates Foundation that involves thousands of farmers and a multinational canning company that buys pulses grown in Ethiopia. Since this approach cuts out all middlemen, farmers are paid triple what they used to receive before the project began.

Pedon is not new to such awards. Indeed, it was the recipient of the "Trends and Innovations Award 2008" at the SIAL food industry show in Paris for its "minutes-saving" line of grains and pulses that are ready to eat in just 10 minutes thanks to a natural pre-cooking process that maintains intact their taste and flavour properties and nutritional value. ■

