


Autore di  
vini siciliani

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 12:26 di giovedì 5 maggio 2011 - 19.307 articoli presenti nell'archivio

1986-2011  
25 anni di grazie  
GUARDA TUTTE  
LE NOSTRE COPERTINE

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca per parole chiave ...



Cerca per codice articolo

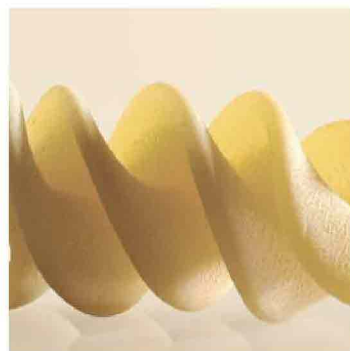
NEWS > AZIENDE E PRODOTTI

05/05/2011 11.07.00

## Secondo Legambiente Pasta Rummo ha il minor impatto ambientale

*Da un lato un migliore utilizzo dei vettori energetici e dall'altro la riduzione dell'impatto ambientale, nel rispetto delle normative e degli obiettivi del protocollo di Kyoto. E il vantaggio economico che ne deriva consente di fornire ai clienti di Pasta Rummo un prodotto eccellente a minor costo*

Nessun rischio di green-wash per la campagna pubblicitaria pianificata da Rummo su alcuni quotidiani nazionali in occasione del Premio all'Innovazione Amica dell'Ambiente ideato da Legambiente, in collaborazione con Confindustria, conferito all'azienda il 7 dicembre scorso con la motivazione di aver dimostrato quanto la riduzione dell'impatto ambientale e la pianificazione di uno sviluppo sostenibile rappresentino i principali obiettivi in cui si concretizzano i valori di "responsabilità sociale" di un'azienda radicata nel territorio e che vive del proprio territorio.



Sottoposta da Pief Planet Life Economy Foundation-Onlus a un panel di trenta studenti della Facoltà di Marketing, comunicazione aziendale e mercati globali dell'Università di Milano Bicocca, la campagna adv Rummo - realizzata dallo studio PENNAgrafica di Benevento - è risultata semplice, diretta ed efficace, completa dei dati che testimoniano la veridicità della promessa. È inoltre al di sopra della media fra quelle analizzate ed è così entrata nella raccolta di campagne che fanno parte, con le aziende che le promuovono, dell'Osservatorio Nazionale sul Green-Wash.

Il riconoscimento di Legambiente - e la campagna in oggetto che ne consegue - è legato all'avvio di un trigeneratore, installato nel 2009 e realizzato in collaborazione con la COMPAGNIA ITALIANA

RISPARMIO ENERGETICO, società creata per la progettazione e l'ottenimento dei titoli di efficienza energetica o certificati bianchi. Il moderno impianto per l'autoproduzione di energia termica (caldo e freddo) e di energia elettrica, oltre a coprire il fabbisogno energetico di circa l'80%, ha permesso di abbattere l'emissione in atmosfera di anidride carbonica di oltre il 30% raggiungendo vantaggi ragguardevoli circa il rendimento elettrico (44%) e termico (37%) ed evitando in un anno il consumo di oltre 1.430 tonnellate di petrolio (790 TEP). L'energia termica prodotta dall'impianto viene utilizzata per alimentare il processo di produzione della pasta, compresi essiccazione e raffreddamento fino alla temperatura idonea al confezionamento, secondo i principi che caratterizzano un procedimento esclusivo brevettato (Rummo Lenta Lavorazione®).

«Abbiamo sempre dato primaria importanza alle tecnologie più evolute per migliorare la qualità del nostro prodotto», afferma **Cosimo Rummo**, presidente e amministratore delegato dell'omonimo pastificio, e continua: «L'impianto di trigenerazione ci permette di soddisfare necessità importanti sia per quanto riguarda l'essiccazione della pasta, sia per la fase di raffreddamento. Attivo 365 giorni all'anno, 24 ore su 24, è un vera e propria certezza all'interno del nostro ciclo produttivo. Da un lato abbiamo un migliore utilizzo dei vettori energetici e possiamo soddisfare al meglio i nostri fabbisogni e, dall'altro, ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto delle normative e degli obiettivi del protocollo di Kyoto. E il vantaggio economico che ne deriva ci consente di fornire ai nostri clienti un prodotto eccellente a un minor costo».

Inoltre, da più di dieci anni, è attiva la collaborazione con società esterne specializzate nello smaltimento differenziato dei rifiuti industriali: gli scarti organici (scarti di pasta fresca e secca) vengono indirizzati verso il settore zootecnico; i materiali di imballo, a seconda della natura degli stessi (materiali plastici, cartoni d'imballo secondario, eccetera), vengono indirizzati ad aziende virtuose per il riciclo.

Ma la sfida continua: Rummo punta con decisione ad investire nelle fonti di energia rinnovabile. Sta valutando infatti la realizzazione di impianti di autoproduzione energetica attraverso la

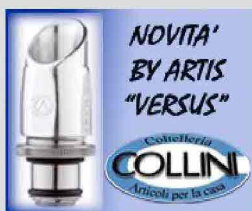


La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

diventa  
**MANAGER DELLA RISTORAZIONE**  
1ª EDIZIONE (settembre 2011 - maggio 2012)



In collaborazione con CIR food



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Secondo Legambiente Pasta Rummo ha il minor impatto ambientale

L'aquila di Norda per gli animali Sostegno a tre centri di recupero Lipu

"Make Love" di Ceramiche Italia La linea che porta in tavola la tenerezza

In cucina è indispensabile... la penna Ecco i "notefood" di Quo Vadis

Koppert Cress, ingredienti innovativi preziosi alleati in cucina

[clicca per l'archivio della sezione](#)

tecnologia del fotovoltaico e di riduzione dei consumi legati all'illuminazione dell'intero opificio industriale tramite la sostituzione dei corpi illuminanti preesistenti con nuovi a tecnologia a Led.

Articolo correlato:

[Pastificio Rummo amico dell'ambiente Vince il premio di Legambiente](#)

CONDIVIDI [Condividi |](#)

 Pasta Rummo

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.  
Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 54109

Invia

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - mail & credits - ©® - Registrazione tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548