



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

twitter

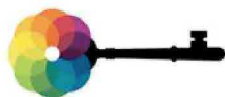
Martedì, 3 maggio 2011 - Ore 13:48

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Segnala a
ViniSapori.net



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare



ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT



3 Maggio 2011 - 12:38
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 22 volte

Pasta Rummo, in attesa di TuttoFood, annuncia: "Una pasta così pulita non l'avete mai vista"

Anche la campagna adv RUMMO per il Premio Legambiente all'Innovazione Amica dell'Ambiente è pulita: niente green-wash secondo l'Osservatorio Nazionale istituito da PLEF planet life economy foundation.

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

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 PLEF 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. E' 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 C.I.R.E. COMPAGNIA ITALIANA RISPARMIO ENERGETICO s.r.l., 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, ecc...), vengono indirizzati

LE ULTIME NOTIZIE

[Il territorio di Gambellara arriva in Laguna](#)
Pubblicato il: 3 Maggio 2011 - 13:01

[Tutte le Montina Premium Sponsor delle Mille Miglia 2011](#)
Pubblicato il: 3 Maggio 2011 - 12:46

[Pasta Rummo, in attesa di TuttoFood, annuncia: "Una pasta così pulita non l'avete mai vista"](#)
Pubblicato il: 3 Maggio 2011 - 12:38

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

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 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.

** Libera Fondazione senza scopo di lucro che si occupa di dare concretezza ai principi della Sostenibilità al fine di includerli nelle dinamiche gestionali dell'impresa facendo attenzione alle reali aspettative dei cittadini/consumatori promuovendo la realizzazione di un nuovo modello economico e sociale in grado di creare vero "Valore" (economico, sociale, ambientale, umano).*



Otranto-Hotel La Punta

a partire da € 56

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori.net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

1-05-2011 1° Maggio Festa del Lavoro, Coldiretti: pranzo all'aria aperta per tre milioni di italiani

2-04-2011 Giorno della Terra, Confagricoltura: "Prioritario nell'attività agricola l'equilibrio tra aumento della produzione e sostenibilità della crescita"

1-05-2011 San Patrignano, Squisito! 2011: Cremona, il vino che unisce

3-04-2011 San Patrignano, Squisito! 2011: La pizza vista da un fornaio e da uno chef

1-05-2011 1° Maggio Festa del Lavoro: le Acli in Terra Santa nel ricordo del Papa del Lavoro

RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni | Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a Vini e Sapori.net

© Copyright 2011 Vini e Sapori. All Rights Reserved