

Produzione sì ma solo in un'ottica sostenibile. Il caso della siciliana Pasticceria Tomarchio

Un esteso impianto fotovoltaico, un complesso sistema di purifica delle acque di lavorazione usate per irrigare l'orto aziendale, packaging sempre più green e un sistema di produzione "just in time" che minimizza gli scarti.

Un esempio? Niente viene buttato, nemmeno quando si tratta di Tortine (prodotto di punta dell'azienda) che se risultano un po' più cotte diventano la base perfetta per altre preparazioni. Questi solo alcuni degli interventi di Tomarchio per rispettare e valorizzare il proprio territorio.

Catania, febbraio 2023 - Sono sempre di più le realtà italiane che scelgono di integrare all'interno del loro business **nuove logiche di sostenibilità**, per andare incontro alle esigenze dei propri consumatori e per far fronte al recente **incerto oscillare dei costi energetici**. Se fino a qualche tempo fa infatti il tema della sostenibilità si limitava principalmente a questioni ecologiche oggi invece tocca sempre più direttamente anche il **mondo economico-produttivo** e più ad ampio spettro la società intera. Tra le aziende mosse da questa consapevolezza c'è anche **Pasticceria Tomarchio**, conosciuta anche come **Compagnia Dolciaria Tomarchio** (<https://www.tomarchio.eu/>), azienda storica catanese - celebre ai più per la sua famosa **Tortina** - che ha scelto di far proprie alcune importanti **buone pratiche**, in primis per preservare la **bellezza** e la **salubrità del territorio** in cui sorge la sua sede produttiva, ovvero la **Sicilia**.

L'energia rinnovabile del sole siciliano alimenta la produzione

Nel 2019 **Pasticceria Tomarchio**, realtà specializzata nella produzione di preparazioni dolciarie siciliane, ha deciso di dotarsi di un sistema a **pannelli solari** e ad oggi l'impianto di **250kWh** ha la capacità di poter **alimentare interamente lo stabilimento produttivo di 14000 metri quadrati**. Nel corso del **2023** è però previsto un **ampliamento**, l'obiettivo è infatti quello del **sovradimensionamento** al fine di garantire l'**autosufficienza energetica** anche in caso di condizioni climatiche e ambientali non favorevoli. Potendo così quindi garantire all'intera sede produttiva un flusso per il sostentamento energetico **interamente autoprodotta** da **fonti rinnovabili**. *"La nostra produzione dolciaria inizia prima dell'alba e termina solo dopo il calar del sole, per questa ragione abbiamo la necessità di poter contare su un surplus energetico. Nel quarto trimestre 2022 siamo riusciti a mitigare sensibilmente l'impennata dei costi energetici, attraverso la produzione di energia rinnovabile in autoconsumo. Inoltre la riduzione del nostro impatto ambientale è stata sin da subito tangibile, abbiamo infatti diminuito di circa 190 tonnellate le emissioni di CO2 in atmosfera equivalente a 256 alberi piantati, riducendo quindi drasticamente la nostra carbon footprint."*

La scelta di **Compagnia Dolciaria Tomarchio** si inserisce all'interno di un contesto molto più ampio: secondo la più recente nota statistica trimestrale sull'andamento del fotovoltaico

in Italia di **GSE (Gestore Servizi Energetici)**, le realtà che decidono di sposare la scelta del solare **sono in aumento** e poco meno della metà degli impianti installati in Italia appartiene al settore industriale (che include le imprese di produzione di energia).¹

Orto aziendale: irrigato con acqua di scarto depurata

Anche per quanto riguarda la **gestione degli scarichi delle acque reflue**, ossia le acque di lavaggio utilizzate durante la produzione, Tomarchio ha deciso di optare per la scelta più **sostenibile**. Lo stabilimento è dotato infatti di un **depuratore biologico a fanghi attivi**: il **sistema di purificazione** è alimentato dalle acque di lavaggio ricche di materiale organico, ed attraverso un **trattamento microbiologico** la materia disciolta in acqua subisce un **processo di digestione naturale**. Questo processo la rende adatta all'utilizzo in subirrigazione e per questo viene destinata ad alimentare l'**orto aziendale di 5000mq**, coltivato proprio a fianco alla sede produttiva, in cui crescono tutto l'anno **verdure e frutta di stagione**. Tutto questo consente di rispettare e conseguentemente generare un **impatto positivo** sull'ambiente circostante.

Aria pulita: emissioni in atmosfera ridotte al minimo

Per quanto riguarda le **immissioni in atmosfera**, recenti verifiche hanno rilevato indici molto al di sotto dei limiti imposti dal d.lgs. 152/2006 per quanto riguarda le emissioni derivanti forni presenti nello stabilimento. Questo perché, laddove possibile, Tomarchio sceglie sempre di **anteporre sempre il benessere ambientale** ponendosi l'obiettivo di ridurre al minimo il proprio impatto sul territorio. Questa consapevolezza nasce dalla volontà di valorizzare al massimo il luogo che ospita l'azienda. *"Pensiamo che preservare la salubrità della nostra Terra sia un investimento a lungo termine. Questa è l'aria che anche noi respiriamo, questo è il luogo in cui vengono coltivate le nostre materie prime. Rispettare l'ambiente va a beneficio di tutti."* chiosa **Angelo Tomarchio**.

Just in time: il sistema produttivo circolare per ridurre gli scarti

Un aspetto virtuoso di Pasticceria Tomarchio va ricercato nel suo essere in grado di **limitare al minimo** gli scarti alimentari, grazie al sistema produttivo "just in time" vengono infatti **prodotti solo piccoli lotti** basati sul venduto, ossia viene infornata solo la quantità di dolci che è già stata preventivamente ordinata. Questo permette di non creare eccedenze o avanzi di magazzino.

Durante la produzione niente viene buttato. Angelo Tomarchio infatti spiega: *"Una curiosità tecnica relativa alla nostra produzione è che durante l'avvio e la fine produzione dei nostri forni a tunnel, alcune tortine possono risultare leggermente più cotte delle altre. Le tortine interessate da questo fenomeno grazie al loro sapore più intenso, vengono utilizzate ad esempio come semilavorato per la produzione del gelato al gusto "Tortina". Si tratta di prodotti buoni, freschi e fragranti e sarebbe illogico scartarli solo per dei motivi estetici.*

¹ [Infotovoltaico Statistiche Trimestrali Sul Settore Fotovoltaico In Italia, GSE \(Gestore Servizi Energetici\)](#)



Spesso però, sia perché ci sembra eticamente corretto ma anche perché la stagionalità dei nostri prodotti non ci permette tutto l'anno un riutilizzo in altre ricette, le doniamo come prodotti con difetti estetici a enti benefici che operano nel nostro territorio.”

I **packaging** infine, elemento fondamentale per preservare la fragranza e la freschezza dei prodotti Tomarchio, naturalmente **senza conservanti aggiunti**, sono realizzati in **materiali riciclabili**, per consentire un corretto smaltimento degli imballaggi.

A proposito di Tomarchio

La pasticceria siciliana Tomarchio nasce alla fine degli anni Cinquanta come azienda specializzata nella lavorazione della frutta secca. Negli anni Sessanta nasce la Tortina, uno dei prodotti di punta della pasticceria anche al giorno d'oggi. Con una tradizione portata avanti di generazione in generazione, oggi Tomarchio è sinonimo di genuinità e rispetto per le materie prime e del territorio. I dolci sono disponibili sia nella Grande Distribuzione che nelle piccole botteghe, oltre che sullo store online.

Contatti Ufficio Stampa:

Angelica Malvestio | angelica.malvestio@disclosers.it (339 6030067)

Chiara Guerra | chiara.guerra@disclosers.it (340 9098075)

Melissa Casula | melissa.casula@disclosers.it (349 0924067)