



Storie dal CANC

CAPRIOLI E FASE TRE



A inizio settembre vi avevamo raccontato che gli unici tre capriolini che eravamo riusciti a far crescere nello Tsunami selvatici 2024, avevano iniziato il loro percorso formativo e di crescita, la fase 2, nel recinto «grosso», dove si entra solo una volta al giorno per la gestione alimentare. Adesso hanno iniziato la fase 3: catturati con le reti, in quanto non più facilmente avvicinabili, sono stati portati in una vasta zona recintata della Val di Susa. Qui trascorreranno un inverno protetto e non avranno più nessun contatto con l'umano, ma troveranno appositi punti alimentari in caso di neve. In tarda primavera, ormai completamente rinselvaticiti, verranno nuovamente presi con reti e finalmente rilasciati liberi in natura. Percorso lungo, difficile, messo a punto in molti anni di attività con questi animali, che garantisce la completa emancipazione e diffidenza nei confronti dell'uomo.

a cura del Canc, Centro animali Non Convenzionali

stato rifinanziato stiamo pensando di acquistare piatti in ceramica tutti uguali per almeno 200 coperti, in modo da rispondere alle esigenze dei catering».

A Ivrea è nato un progetto simile, lanciato dalla cooperativa Ecoredia, che si appoggia agli spazi dello Zac, dove c'è anche un bar ristoro. Il costo per l'affitto è di circa 5 euro oltre alla cauzione. «Abbiamo calcolato che nel 2023 la stoviglioteca ha consentito di evitare l'utilizzo di almeno 210 piatti e bicchieri e 150 set di posate usa e getta», spiega Arianna Chiaverina. È di cinque amiche, Elena, Arianna, Mariachiara, Tiziana e Barbara, il progetto Una Buona Idea di Buttigliera Alta che si sono autofinanziate con laboratori di autoproduzione per cominciare. «Chiediamo un euro, simbolico (e una cauzione di 20), che reinvestiamo per sostituire i pezzi danneggiati o acquistarne di nuovi». Nel 2021 hanno apparecchiato la tavola di un raduno di «famiglie rifiuti zero»: «Eravamo 50 famiglie - dice Elena Bollati - come rifiuti abbiamo prodotto solo due palline di carta di nastro adesivo, usato per scrivere i nomi sui bicchieri».



le news
Il Corriere
Torino arriva
ogni mattina
nella tua mail
Inquadra
questo codice
per registrarti

IL PROGETTO IL SISTEMA SIMON

L'intelligenza artificiale affianca Venchi per ottimizzare i consumi

Dopo foreste e rifiuti, l'azienda si batte per la sostenibilità

Anche il cioccolato di Venchi diventa green grazie all'intelligenza artificiale. La storica azienda piemontese, apprezzata da oltre 145 anni per l'eccellenza del suo cioccolato, presente in 70 Paesi anche grazie alle sue 180 cioccolaterie, ha deciso di adottare un progetto smart di efficientamento energetico e decarbonizzazione del sito produttivo di Castelletto Stura (Cuneo), che si estenderà anche ad altre sedi. Merito della collaborazione avviata con Evogy, tech company, nata nel 2018 a Seriate (Bg) e specializzata in sistemi innovativi per la riduzione di emissioni. Quello adottato da Venchi si chiama «Simon»: è il Building Energy Management System di Evogy che sfrutta tecnologie IoT e l'intelligenza artificiale.

Venchi è impegnata da diversi anni nella messa a terra di una strategia di sostenibilità per migliorare i processi industriali e la selezione delle materie prime e dei materiali. Sono numerose le iniziative già varate, da «Rainforest Alliance» (100% del cacao utilizzato nelle ricette di cioccolato certificato entro il 2025) a «Zero Food Waste» (ottimizzazione delle risorse e programma di riciclo a 360° per ridurre a zero gli sprechi entro il 2025) e altre ancora. L'ultima idea è stata l'integrazione di un sistema digitale e centralizzato all'avanguardia nel sito produttivo di Castelletto Stura. La tecnologia di Evogy aiuta Venchi nel controllo predittivo e dinamico degli impianti, per ottimizza-

Un punto vendita marchiato Venchi, l'azienda fu fondata nel 1878 da Silvano Venchi, ed ancora oggi ha sede a Castelletto Stura (Cuneo)

re l'efficienza energetica degli impianti di climatizzazione e la gestione operativa attraverso il monitoraggio in tempo reale e il controllo automatizzato dei consumi, garantendo al contempo un ambiente più confortevole per dipendenti e clienti. L'orizzonte è la possibilità di estendere l'intervento alla rete delle cioccolaterie Venchi, con un progetto pilota in atto sui due punti vendita a Firenze.

«Il monitoraggio e l'ottimizzazione dei consumi energetici rappresentano elementi chiave della strategia di sostenibilità di Venchi e del



nostro impegno continuo nella riduzione del carbon footprint aziendale - spiega Sojourner Morrell, ESG Manager Venchi -. A Castelletto Stura continueremo a investire per aumentare l'efficienza dei processi produttivi. L'estensione del sistema ai punti vendita rappresenta un passo strategico nella riduzione delle emissioni. Nei prossimi mesi, analizzeremo i risultati per valutare i benefici e considerare una potenziale implementazione del sistema anche in altri negozi Venchi».

I primi traguardi raggiunti a Castelletto Stura raccontano di un abbattimento delle emissioni di CO2 per 78 tonnellate e di una riduzione dei consumi energetici del 10%. «Siamo orgogliosi di poter supportare Venchi nel suo percorso, affrontando insieme una gestione sempre più responsabile ed efficiente delle risorse energetiche - spiega Amos Ronzino, responsabile partnership Evogy -. Le parole chiave sono state digitalizzazione e integrazione. Abbiamo inserito il nostro sistema integrandolo con l'impianto in modo da consentire all'azienda di rientrare in breve tempo dell'investimento e di ottenere risultati certi non solo per un risparmio economico tangibile, ma anche e soprattutto per la rendicontazione ESG».

Gianluca Sartori
© RIPRODUZIONE RISERVATA



STADIO OLIMPICO GRANDE TORINO

TORINO VS BOLOGNA

 

SABATO 21 DICEMBRE ORE 15:00

ADULTI 19€

UNDER 16 5€

XMAS MATCH

A TUTTI GLI UNDER16 IL CAPPELLINO DI NATALE DEL TORO!

ACQUISTA SU **TORINOF.C.IT**