

## Pellegrini sperimenta la filiera cortissima con la O.P. I Fasolari

La O.P. I Fasolari ha presentato il progetto sostenuto dal MIPAAFT sui fasolari “ready to cook” e “ready to eat” al Gruppo Pellegrini presso la loro Academy. Avere un partner come Pellegrini per testare la facilità d’uso dei prodotti, il loro food cost e la loro gradevolezza per un target molto specifico come quello delle mense di varia tipologia è stato strategico considerando che questo Gruppo oggi serve 40 milioni di pasti annui in più di 500 punti di ristoro presso aziende, comunità religiose, strutture sanitarie, scuole, e nei ristoranti Valentina, aperti al pubblico. Il confronto tra Pellegrini e la OP I Fasolari ha dunque consentito a circa 200 produttori di fasolari rappresentati dal partenariato del progetto in corso, di comprendere meglio esigenze e priorità di una azienda che serve circa 200.000 ospiti al giorno nei propri ristoranti e che resta molto sensibile al tema della sostenibilità su tutti i fronti. Anche per questo il progetto della OP I fasolari è stato ben accolto dal Gruppo Pellegrini. Infatti i fasolari ad oggi vengono pescati nel pieno rispetto della risorsa e la O.P. garantisce a tutti gli associati anche una condizione di lavoro sostenibile dal punto di vista sociale ed economico. Una collaborazione più stretta tra produttori e distributori può anche rappresentare una modo migliore per accorciare davvero la filiera nell’interesse di tutti gli attori della stessa, consumatori compresi.



