

# Giacomo Ponti

## Il bilancio di sostenibilità come punto di partenza per definire gli obiettivi del futuro



**N**el 2017 Ponti arriverà al traguardo di 150 anni di storia e tradizione nella produzione di aceti, sottaceti, sottoli, condimenti e sughi pronti. Impresa familiare che ha attraversato con successo numerosi passaggi generazionali, oggi vede la conduzione in tandem della quarta e quinta generazione. L'azienda si distingue non solo per la qualità dei prodotti ma anche per il bilancio di sostenibilità predisposto secondo le linee guida del Global Reporting Initiative. Il fondatore Giovanni Ponti fin dalla nascita si era ispirato a principi di qualità tramandati di generazione in generazione con un'attenzione costante ed estrema a ogni singola fase del processo produttivo. «Lo sforzo di analizzare e raccontare in cosa e come si può produrre utilità sociale ha un triplice significato. È la testimonianza che impresa e bene comune non sono inevitabilmente in contrapposizione. È un'occasione per condividere un successo profondamente radicato in valori e qualità extra-economici, fondati sul rispetto e il valore delle persone e dell'ambiente in cui vivono e vivranno. Ci aiuta infine a costruire una rotta di crescita e sviluppo che veda sempre le due dimensioni: il risultato econo-

mico e il terreno su cui è costruito, per continuare a coltivarlo e mantenerlo fertile» racconta Lara Ponti, che insieme al cugino Giacomo rappresenta la quinta generazione.

È con l'amministratore delegato **Giacomo Ponti** che abbiamo approfondito il tema. «Il bilancio di sostenibilità, per noi, non è un punto di arrivo: è un punto di partenza» – afferma l'ad –. «I risultati raccolti sono solo lo strumento necessario a darci gli obiettivi per il futuro, come si conviene a un'azienda come la nostra, che ha nel Dna familiare la cura del fare le cose per bene, del trattare con rispetto ed equità i lavoratori e le lavoratrici, assolvendo fino in fondo ai propri doveri verso la comunità in cui opera».

### Che rapporto c'è con le persone che lavorano per Ponti?

A chi lavora per noi garantiamo un'occupazione stabile, sicura e priva di discriminazioni, ricambiata da un altissimo senso di appartenenza, fedeltà e longevità di rapporto. Tre delle sette persone che nel corso del 2015 sono andate in pensione avevano lavorato in azienda per oltre 40 anni; quasi la metà dei dipendenti ha un'anzianità aziendale tra i 16 e i 30 anni. È già successo che diverse generazioni della stessa famiglia trovassero impiego all'interno dell'azienda. Un obiettivo che ci siamo dati per il futuro è ampliare e sperimentare maggiori forme di flessibilità per consentire la conciliazione vita e lavoro.

### Come si concretizza il vostro forte legame con il territorio?

Contribuiamo a interventi e progetti socio-culturali delle realtà prossime alla sede centrale e agli stabilimenti produttivi, che oltre a Ghemme,

sono dislocati a Dosson di Casier, Vignola, Anagni e Paesana. Gli interventi sono rivolti al recupero di beni artistici, al sostegno di progetti sociali, all'istruzione e alla ricerca medico-scientifica. A questo si aggiungono le donazioni di prodotti alimentari.

### E in tema ambientale?

Le nostre origini contadine ci rendono molto attenti a questo aspetto. Già oggi utilizziamo per il 79% energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate e il 50% dei rifiuti prodotti è riciclabile e conferito ad aziende specializzate. Inoltre, il passaggio dal vetro al Pet, una rivoluzione che abbiamo introdotto nel settore dell'aceto, ha consentito la riduzione del numero di camion necessari per il trasporto di circa 35 milioni di bottiglie, con notevole risparmio di CO<sub>2</sub>. Grazie anche ad altri interventi di riduzione dei consumi energetici, nel 2016 il risparmio è stato di 464 tonnellate di CO<sub>2</sub>, equivalenti alla capacità di assorbimento di 18.500 alberi. E pensiamo di proseguire su questa strada continuando a cercare misure che diminuiscano l'impatto ambientale della produzione.

### La cultura aziendale Ponti è la cultura del gusto. Quali sono gli obiettivi riguardo ai vostri prodotti?

Coltivare il gusto per noi è un impegno totale verso la qualità, coniugando la genuinità della natura con la tecnologia più avanzata nei processi produttivi. Il nostro *leit motiv* è rinnovarsi ed essere precursori del gusto. Su questo fronte, il nostro obiettivo di sostenibilità è ampliare ancora la gamma dei prodotti biologici.

Le.O.