

Case study

Zini rispetta ambiente, società e territorio

Joulz



Gli gnocchi della nonna conquistano il mondo

L'origine è reggiana, e non potrebbe essere altrimenti quando si parla di pasta fresca, tortellini e ravioli. Euride Zini, che ha fondato l'azienda nel 1956, infatti è originaria di Reggio Emilia ma ha inaugurato il suo primo quartier generale a Milano.

La scelta si è rivelata vincente, visto che l'impresa è cresciuta, trasferendo la sede nel 1976 a Cesano Boscone, in provincia, e raggiungendo i 14mila metri quadri di superficie totale, di cui ottomila coperti. "Nel 2011 è iniziato un percorso di rebuilding di tutta l'azienda", dice Tiziano Pallavicini, Operation Manager di Zini Prodotti Alimentari, "i vecchi capannoni sono stati demoliti e sostituiti con nuove costruzioni, cambiando e rinnovando anche i macchinari, per incrementare la capacità produttiva".

Grazie all'ultimo "upgrade" degli impianti, realizzato nel 2021, Zini riesce oggi a produrre 5.500 chilogrammi di gnocchi l'ora e più di 1.000 chilogrammi di paste ripiene per ognuna delle due linee di produzione dedicate a questi formati. Con un fatturato di oltre 20 milioni di Euro (il 60% espresso dalle vendite all'estero), l'azienda ha come mercato di elezione quello della ristorazione, ma una quota importante è rappresentata anche dal settore industriale, che a sua volta serve il mercato retail.



Sostenibile da tempi non sospetti

Anche quando di impatto ambientale non si parlava così tanto come oggi, Zini aveva a cuore il tema della sostenibilità, anche perché il sito produttivo è cresciuto in un contesto tipicamente urbano.

“La riduzione dei consumi idrici e delle emissioni di CO₂”, dice Pallavicini, “sono sempre stati associati all’attenzione alla sostenibilità sociale, con progetti di affiancamento ad alcune Associazioni No Profit operanti sia in Italia sia all’estero”. In questo contesto di attenzione all’ambiente, si inserisce la collaborazione con Joulz, iniziata nel 2018 con il monitoraggio dei consumi elettrici. “Abbiamo iniziato a installare dei rilevatori sulle linee di produzione degli gnocchi, che sono la spina dorsale del nostro business”, spiega Pallavicini, “e grazie alla soluzione di monitoraggio e analisi dei consumi di Joulz siamo riusciti a razionalizzare i consumi, modificando i parametri di produzione per ridurre i picchi di richiesta energetica”.

“Abbiamo iniziato a installare dei rilevatori sulle linee di produzione degli gnocchi, che sono la spina dorsale del nostro business e, grazie alla soluzione di analisi e monitoraggio dei consumi di Joulz, siamo riusciti a razionalizzare i consumi, modificando i parametri di produzione per ridurre i picchi di richiesta energetica”.

Tiziano Pallavicini, Operation Manager, Zini Prodotti Alimentari

La cogenerazione è lo sviluppo naturale

“Una volta instaurato un rapporto di fiducia e stima reciproca con gli specialisti di Joulz, abbiamo deciso di proseguire con loro alla ricerca di una sostenibilità ancora maggiore.”, prosegue Pallavicini, “A parte le valutazioni tecniche e finanziarie, per cui la soluzione di Joulz è comunque risultata la migliore rispetto alle diverse alternative esaminate, il fattore umano è stato molto importante nella scelta di proseguire la partnership: con Joulz c'è sempre stato un feeling entusiasmante”.

Con l'obiettivo di avvicinarsi all'autoproduzione dell'energia sfruttando la cogenerazione, Zini sceglie la formula Discount Energy Purchase con un contratto di 12 anni, e affida “chiavi in mano” lo sviluppo e la gestione dell'impianto al partner, che realizza quindi tutti i lavori strutturali, allestendo un container silenzioso per ospitare un cogeneratore da 375 kWe e gli impianti di servizio, il tutto finanziato e gestito da Joulz, comprese le fasi di ingegneria e “permitting”.

“Oggi sfruttiamo il calore in due diversi modi”, spiega Pallavicini, “recuperando i fumi attraverso uno scambiatore, riusciamo a pre-riscaldare l'olio diatermico che utilizziamo in varie fasi della produzione della pasta, e recuperando l'acqua di raffreddamento del cogeneratore riscaldiamo l'acqua sanitaria dello stabilimento utilizzata di notte per i lavaggi e di giorno nei cuocitori. La cottura avviene a 90 gradi e noi riusciamo a sfruttare l'acqua di raffreddamento che esce già a 70 gradi, risparmiando così notevoli quantità di energia”.

Joulz



Il passo successivo è l'adozione di fonti rinnovabili

“Siamo un'azienda energivora”, prosegue Pallavicini, “come molte imprese del settore alimentare, in più realizziamo anche la fase di surgelamento dei prodotti. I vantaggi della cogenerazione, quindi, sono stati particolarmente significativi: un taglio di circa il 20% sul costo del kilowatt/ora, un fabbisogno della quantità di energia coperto circa al 50% dall'impianto realizzato e gestito da Joulz e un taglio alle emissioni di 300 tonnellate di CO₂ all'anno”.

Il percorso di Zini verso la sostenibilità non è finito, perché dopo aver rinnovato anche gli impianti frigoriferi (riducendo la quantità di gas freon, che è clima-alterante), l'azienda sta pensando di affiancare alla cogenerazione anche il fotovoltaico di Joulz. “Avere sui nostri tetti un parco fotovoltaico”, conclude Pallavicini, “ci permetterà di ridurre ancora di più l'impatto, avvicinandoci all'obiettivo di copertura del 100% del nostro fabbisogno con energia autoprodotta, che già oggi si attesta comunque su un lusinghiero 60%”.

375 50% 300

kWe di potenza
elettrica generata

Fabbisogno di energia
elettrica soddisfatto

Tonnellate di CO₂
risparmiate all'anno

“I vantaggi della cogenerazione sono stati particolarmente significativi: un taglio di circa il 20% sul costo del kilowatt/ora, un fabbisogno della quantità di energia coperto circa al 50% dall'impianto realizzato e gestito da Joulz e un taglio alle emissioni di 300 tonnellate di CO₂ all'anno”.

Tiziano Pallavicini, Operation Manager, Zini Prodotti Alimentari

Per maggiori informazioni, contattaci:
info@joulz.it