

IL GRUPPO ITALCANDITI PRESENTA IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

- **100% di energia elettrica da fonti rinnovabili in tutti i siti produttivi**
- **98% dello zucchero proveniente da barbabietola coltivata in Europa**
 - **70% degli ingredienti da fornitori locali**
 - **+35% di ore di formazione per i dipendenti**

Pedrengo (Bergamo, Italia), 17 novembre 2025 – **Il Gruppo Italcanditi presenta il Bilancio di Sostenibilità 2024**, il secondo bilancio consolidato che include non solo le attività di Italcanditi, ma anche di Comprital e Prodotti Rubicone. Tutte le società fanno parte di Nexture, la piattaforma dedicata allo sviluppo di ingredienti di alta qualità e soluzioni a valore aggiunto per l'industria alimentare.

Per la prima volta, il Bilancio 2024 comprende anche i dati dello stabilimento produttivo di Goes (Paesi Bassi), acquisito lo scorso anno; a questo proposito **Carlo Parmoli, CEO di Italcanditi**, sottolinea: *"Con l'acquisizione dello stabilimento produttivo di Goes da CSM Ingredients nel 2024 abbiamo ulteriormente rafforzato le nostre competenze nell'ambito della preparazione di frutta semilavorata, accrescendo le sinergie produttive e ampliando la nostra presenza geografica. Questo ci permette di servire con maggiore efficacia mercati e categorie in rapida crescita, come quella dei sostituti vegetali dei latticini."*

Impatto climatico ed efficienza energetica

Il Gruppo Italcanditi ha ulteriormente rafforzato il proprio impegno nella decarbonizzazione, attraverso investimenti che coniugano innovazione tecnologica e responsabilità ambientale. La strategia si concentra, in particolare, sulla riduzione della dipendenza dai combustibili fossili, sull'efficienza energetica e sull'aumento dell'utilizzo di fonti rinnovabili in tutti gli stabilimenti.

Nel 2024, **il 100% dell'energia elettrica utilizzata nei siti produttivi del Gruppo è derivato da fonti rinnovabili**: il 91% dei consumi è stato coperto da Garanzie d'Origine, mentre il restante 9% è stato generato direttamente in loco grazie agli impianti fotovoltaici.

La capacità degli impianti solari installati ha raggiunto 1.255 kWp presso lo stabilimento di Pedrengo e 80 kWp presso quello di Prodotti Rubicone, mentre il nuovo impianto di Comprital sarà operativo nel 2025.

A Pedrengo, Italcanditi gestisce un **impianto di cogenerazione a biogas** (CHP – Combined Heat and Power) che produce simultaneamente calore ed energia elettrica da un'unica fonte, consentendo di



COMUNICATO STAMPA

recuperare e riutilizzare il calore generato durante la produzione, riducendo gli sprechi e migliorando l'efficienza complessiva. Il biogas è prodotto in loco attraverso la digestione anaerobica dei reflui dell'impianto di depurazione, mentre il calore recuperato viene riutilizzato nei processi produttivi. **Nel 2024, l'impianto ha fornito 1.533 MWh al sistema elettrico nazionale, contribuendo a un mix energetico più pulito e sostenibile.**

Sempre a Pedrengo è operativo un **impianto di trigenerazione a gas naturale** (CCHP – Combined Cooling, Heat and Power), che estende i vantaggi della cogenerazione producendo anche energia frigorifera dal calore recuperato, migliorando ulteriormente l'efficienza complessiva.

L'impegno verso un approccio più circolare riguarda anche il packaging: **circa l'85% dei prodotti di Italcanditi viene oggi consegnato ai clienti in serbatoi d'acciaio riutilizzabili, riducendo significativamente i materiali monouso.**

Una supply chain sostenibile

L'approvvigionamento responsabile e sostenibile di materie prime di alta qualità rappresenta uno dei pilastri della strategia del Gruppo Italcanditi. Grazie alla diversificazione delle proprie attività, il Gruppo adotta approcci di fornitura mirati, con una forte attenzione alle filiere locali. Questo consente di garantire freschezza, tracciabilità e minori emissioni legate ai trasporti.

Nel 2024, il 70% delle materie prime utilizzate è stato acquistato da fornitori italiani, rafforzando il legame con le comunità del territorio e assicurando standard qualitativi elevati. Il Gruppo conferma inoltre il proprio impegno verso una catena di fornitura sempre più sostenibile:

- **83% dell'olio di palma certificato RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil);**
- **98% dello zucchero proveniente da barbabietola europea, a supporto dell'agricoltura locale e della riduzione delle emissioni legate al trasporto.**

Questi risultati contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi di lungo periodo, che prevedono entro il 2030 il 100% di materie prime dirette certificate e, già entro il 2025, il monitoraggio completo dei fornitori diretti in termini di impatto sociale.

Innovazione di prodotto

L'innovazione continua a essere uno dei punti di forza distintivi del Gruppo. L'integrazione del sito di Goes, oggi operativo con il marchio Vitalfood, ha ampliato le competenze nelle preparazioni a base di frutta e nelle creme a base acqua, portando a un portafoglio di **oltre 3.000 ricette** – dalle preparazioni di frutta alle basi aromatiche, fino a glasse, canditi e marron glacé.



COMUNICATO STAMPA

Il centro di formazione Athenaeum di Comprital conferma il suo ruolo di riferimento nella diffusione di innovazione e competenze nel mondo del gelato artigianale, offrendo corsi di alta formazione per gelatieri e pasticceri. Nel 2024 è stato lanciato il progetto Athenaeum on Tour, che porta la formazione direttamente presso le sedi dei distributori in tutta Italia, rendendo l'aggiornamento professionale più accessibile e aiutando i clienti a valorizzare al meglio i prodotti Comprital.

Inoltre, **Rubicone** ha contribuito all'evoluzione dell'offerta ampliando la linea **Crumbles**, oggi composta da 11 referenze pronte all'uso, e introducendo due nuove varianti FitGelato ispirate all'açaí, senza zuccheri aggiunti e ideali per molteplici applicazioni in gelateria e pasticceria.

L'attenzione alle persone

Alla fine del 2024, il Gruppo **contava 592 dipendenti** in tre Paesi, con un incremento del 25% rispetto all'anno precedente, grazie soprattutto all'integrazione del sito olandese.

La formazione e la crescita professionale restano una priorità: nel corso dell'anno sono state erogate 3.970 ore di formazione (+35% sul 2023), su temi che spaziano dalla leadership alla sicurezza, dalle competenze digitali al benessere individuale.

Queste iniziative riflettono l'impegno del Gruppo Italcanditi nel costruire un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e centrato sulle persone.

Gruppo Italcanditi

Italcanditi è un'azienda leader nella produzione di ingredienti per i settori della pasticceria, della gelateria e dello yogurt. Fondata oltre 60 anni fa a Pedrengo (Bergamo, Italia) per la produzione di frutta candita e marron glacé, nel tempo ha vissuto un'evoluzione significativa sia in termini di offerta – con una forte crescita nelle soluzioni a base di frutta, creme e innovazioni per il settore dello yogurt e del gelato – sia in termini di mercati, diventando oggi un importante punto di riferimento a livello europeo e internazionale.

Con l'acquisizione di Prodotti Rubicone nel 2019 e di Comprital nel 2020, il Gruppo ha ulteriormente ampliato la propria presenza nel comparto dei semilavorati per gelateria artigianale e pasticceria.

Oggi, insieme a CSM Ingredients e HIFOOD, il Gruppo Italcanditi fa parte di Nexture, una piattaforma integrata dedicata all'innovazione e alla produzione di ingredienti alimentari di alta qualità.

Per maggiori informazioni, visita il sito www.italcanditi.it.

CONTATTI

Gruppo Italcanditi e Nexture

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

