

Barilla e Barilla Center For Food & Nutrition

Il Gruppo Barilla

Barilla è un'azienda di famiglia non quotata in borsa, presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Venne fondata dal loro bisnonno Pietro Barilla, che nel 1877 aprì una bottega di pane e pasta a Parma, oggi famosa in Italia e nel mondo per le sue eccellenze gastronomiche. Con i suoi marchi – Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Cucina Barilla – promuove un'alimentazione gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla Dieta Mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando apre la sua bottega oltre 140 anni fa, Pietro Barilla ha come parole d'ordine: fare cibo buono. Oggi, questo è diventato il modo di fare impresa di Barilla: "Buono per Te, Buono per il Pianeta", che rappresenta l'impegno quotidiano delle oltre 8.000 persone che lavorano nel Gruppo e di una filiera che ne condivide valori e passione per la qualità.

"Buono Per Te" significa migliorare continuamente i prodotti, incentivare l'adozione di corretti stili di vita e favorire l'accesso al cibo delle persone. "Buono Per il Pianeta" significa promuovere filiere sostenibili, ridurre le emissioni di CO2 e i consumi di acqua nella filiera produttiva.

Barilla è tra i Soci promotori dell'Associazione "Parma, io ci sto!"

Per saperne di più, visitare: www.barillagroup.com; Twitter: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup)

La Fondazione Barilla <https://www.barillacfn.com/it/> studia la complessità degli attuali sistemi agro-alimentari con un approccio multidisciplinare e, con le sue iniziative, promuove il cambiamento verso stili di vita più sani e sostenibili per le persone e per il pianeta, orientati al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs).

Nel 2020 Barilla e BCFN saranno promotori di alcune iniziative inserite nel programma, in particolare di seguito le più rilevanti:

1. **BCFN presenta "Noi, il cibo, il nostro Pianeta: Alimentiamo un futuro sostenibile"** è un percorso interattivo volto a far crescere una maggiore comprensione del concetto di sostenibilità e del senso di urgenza che deve spingere ad affrontare i paradossi globali del cibo. Con aree multimediali, conferenze e laboratori didattici, l'esperienza intende promuovere un senso di cittadinanza attiva e una crescente consapevolezza sull'importanza di uno sviluppo sostenibile che può essere raggiunto cambiando il modo con cui coltiviamo, produciamo e consumiamo il cibo. Promosso da Fondazione Barilla in collaborazione con, tra gli altri, National Geographic Italia, Sustainable Development Solutions Network Mediterranean (SDSN Med), Codice Edizioni e in Protocollo d'Intesa con il MIUR per la promozione di stili alimentari sani e sostenibili.
2. **Pietro Barilla: la cultura, l'arte, gli artisti.** In questa rassegna, dodici delle opere più amate da Pietro Barilla verranno esposte, a cadenza mensile, per raccontare la passione di una vita vissuta all'insegna dell'eccellenza.
3. Nell'ambito del filone **"la cultura di fare impresa"**, apriremo il nostro pastificio di Parma, il più grande e sostenibile al mondo, alle visite guidate per chi vorrà partecipare. Sarà una giornata alla settimana, per circa duecento persone a giornata, da Marzo a Novembre 2020.
4. **Accademia Barilla**, centro d'Eccellenza Culinaria, con i suoi 18 laboratori di cucina e la sua Biblioteca Gastronomica, si inserisce nel palinsesto di Parma 2020 con un ricco calendario di appuntamenti che avranno come protagonisti Cuochi ed Esperti gastronomi di fama internazionale. Per consultare il calendario ed iscrizioni, vi invitiamo a collegarvi al sito www.academiabarilla.com ed iscrivervi alla newsletter.