

Lavoro nell' Isola e pesca virtuosa: la linea As do Mar

Pesca sostenibile e responsabilità sociale: la General Conserve conferma il suo impegno nel quinto bilancio di Sostenibilità As do mar, verificato da una società di revisione indipendente. La linea della società, dopo il passaggio di consegne tra Vito Gulli e Giovanni Battista Valsecchi, non cambia. Tutta la lavorazione del tonno viene effettuata in Italia, ad Olbia mentre in Portogallo viene confezionato lo sgombrò e il tonnetto striato. Nello stabilimento sardo, dove lavorano 275 persone (altre 248 in Portogallo), è stata avviata la produzione destinata ai marchi privati della grande distribuzione. «Gli investimenti in impianti e macchinari sono incrementati, così come il numero di acquisti effettuati presso aziende locali», dichiara Valsecchi. Sotto il profilo ambientale, la materia prima è garantita dallo standard Friend of the Sea che impone rigidi criteri di pesca, inoltre As Do Mar «si auto-impone l' acquisto e la lavorazione di soli tonni adulti a pinne gialle certificati per taglia e dimensione di un minimo di 20 kg e 1 metro di lunghezza, e tonni della specie tonnetto striato solo pescati a canna». Infine, c' è il profilo della **sicurezza alimentare**: lo stabilimento di Olbia è dotato di una laboratorio di eccellenza accreditato come terza parte, per le analisi del tonno e dell' olio.

