

# SuperYacht24

Il quotidiano online del mercato superyacht

## **Mazza (Marina di Loano): “Ridurremo del 46,2% le emissioni entro il 2030”**

Nicola Capuzzo · Friday, July 25th, 2025

**Marina di Loano** – In occasione della serata ‘Sostenibilità a gonfie vele – Il futuro del mare parte da Marina di Loano’, l.a.d. del marina Gianluca Mazza ha raccontato la visione e il percorso che stanno trasformando Marina di Loano in un modello di porto turistico sostenibile e innovativo. L’evento è stato moderato dal giornalista Emilio Marrese e ha riunito esperti come la biologa marina Sabrina Lo Brutto, il meteorologo Alessandro Pezzoli, il prof. Nicolò Cavina e la velista olimpionica Caterina Banti per un confronto sui temi della Blue Economy, dell’accoglienza e della transizione energetica.

**Negli ultimi anni Marina di Loano ha investito molto nella sostenibilità. Qual è stata la filosofia guida che ha ispirato questo percorso?**

“In tema di sostenibilità, abbiamo seguito una strategia già delineata da anni dal Gruppo Unipol: ridurre le emissioni climalteranti del nostro patrimonio immobiliare. Con un obiettivo al 2030 di ridurre del 46,2% le emissioni rispetto al 2019, e un traguardo finale al 2050. Stiamo rispettando questi target con cadenza definita. Questa è stata la prima linea strategica che ha guidato il nostro sviluppo, rilancio e continua voglia di migliorare”.

**Ha accennato a una tecnologia particolare: l’anello di condensazione. Di cosa si tratta e che benefici ha portato?**

“È una tecnologia all’avanguardia che sfrutta la differenza di temperatura tra l’acqua e il mare, creando uno scambio termico. Senza entrare troppo nel tecnicismo, serve a ridurre i consumi energetici per riscaldamento e condizionamento. L’impianto è operativo fin dall’inizio della costruzione della Marina, quindi da più di 12-13 anni, ed è stato scelto proprio per dare un contributo sostanziale e evidente al risparmio energetico. È una delle dimostrazioni pratiche del nostro impegno”.

**Avete attivato molte collaborazioni. Ce ne può citare alcune?**

“Sì, ne abbiamo tante. Una in particolare è quella con Confindustria Nautica, di cui siamo soci. Io stesso sono componente del Consiglio di presidenza del settore Porti turistici e servizi legati alle marine. Con loro portiamo avanti una linea sulla Blue Economy e sulla sostenibilità, collaborando

anche con il Ministero. Questo ci consente di essere aggiornati e di implementare spunti utili nella nostra realtà. Mi permetto di dire che siamo davvero un modello per molti porti turistici, perché siamo innovativi e orgogliosi di esserlo”.

**Guardando al futuro, stanno arrivando tanti nuovi progetti: houseboat, ristoranti, uffici. Come si integrano con la sostenibilità?**

“La sostenibilità è sempre il filo conduttore. L’ispirazione alla base dei nuovi progetti è legata all’accoglienza e all’ospitalità, ma sempre in ottica sostenibile. Parliamo di materiali, tecnologie innovative, ma anche sostenibilità culturale, sociale, esperienziale. Vogliamo creare una destinazione, che significa proporre nuovi servizi e funzioni, anche come strategia di marketing territoriale. Collaboriamo con il Comune e gli enti locali per sviluppare e promuovere il territorio. A supporto, abbiamo fatto studi di mercato e audit commerciali per identificare i contenuti da sviluppare. Stiamo realizzando un mix funzionale: lounge, piscina nella beach area, palestra, nuovi ristoranti. Con l’autunno inizieremo l’ampliamento della struttura ricettiva, che diventerà un albergo con decine di camere, meeting room, zona wellness, sala convegni da 200 persone. L’obiettivo è un’accoglienza trasversale: vogliamo aprirci non solo ai diportisti ma a tutto il turismo”.

**Questo approccio ‘aperto’ si è già visto nella realizzazione della zona pedonale...**

“Esatto. Ha creato un collegamento diretto con il centro cittadino, favorendo il flusso di persone e rafforzando la sinergia con la città. Non vogliamo essere un porto chiuso: il porto deve essere vissuto da tutti”.

**Uno dei progetti più recenti riguarda la ristorazione. Ci racconta qualcosa in più?**

“Sì, anche in questo caso abbiamo seguito un percorso rigoroso: essendo una S.p.A. controllata da un gruppo quotato in borsa, abbiamo fatto una gara per individuare un ristoratore professionale e abbiamo scelto Lovisolo di Alice e Jacopo Lovisolo, un operatore conosciuto, attivo anche in Francia e Monte Carlo, di elevato standing. Gestiranno il nuovo ristorante Yacht Club, situato al secondo piano della struttura”.

**Chiudiamo con uno sguardo al futuro. Quali altri progetti ambientali avete in programma?**

“Stiamo lavorando all’installazione di nuovi pannelli fotovoltaici e stiamo studiando soluzioni per sfruttare anche l’energia eolica. Inoltre, grazie alla nostra partecipazione in Confindustria Nautica, confidiamo di trovare nuove opportunità e soluzioni. Restiamo sempre aperti all’innovazione”.

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER GRATUITA DI SUPER YACHT 24**

**SUPER YACHT 24 È ANCHE SU WHATSAPP: BASTA CLICCARE QUI PER  
ISCRIVERSI AL CANALE ED ESSERE SEMPRE AGGIORNATI**



Il prossimo 2 dicembre SUPER YACHT 24 organizza a Genova il 1° Sailing Super Yacht Forum

This entry was posted on Friday, July 25th, 2025 at 10:00 am and is filed under [Marina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.