Rigoni di Asiago

Rassegna Stampa

da Mercoledì 4 marzo 2020 a Lunedì 5 ottobre 2020

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Rigoni**			
9	Il Giornale di Vicenza	01/09/2020	*AGROALIMENTARE "ECO-FRIENDLY" "SI PUO' FARE. E I CONTI TORNANO"*	4
45/46	Industrie Alimentari	01/08/2020	*RIGONI DI ASIAGO SI IMPEGNA NELLA SOSTENIBILITA'*	5
134	Largo Consumo	01/08/2020	*AGROALIMENTARI VICENTINO: UN PASSAPORTO AMBIENTALE*	6
54/58	Alimenti Funzionali	01/06/2020	*NOTIZIE DAL MONDO*	7
37	Il Giornale di Vicenza	22/05/2020	*UN "PASSAPORTO" ALLE PRODUZIONI GREEN*	12
14	Il Giornale di Vicenza	08/03/2020	*THE WEEK - TUTELA DELL'AMBIENTE NASCE IL PASSAPORTO PER IL VINO E LA BIRRA*	13
Rubrica	**Rigoni - web**			
	Teknoring.com	05/10/2020	*PASSAPORTO AMBIENTALE: I 7 PRODOTTI AGROALIMENTARI CHE LO HANNO OTTENUTO*	14
	Greenplanner.it	10/09/2020	*ECCO LE PRIME AZIENDE CHE HANNO OTTENUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE*	17
	Good-mood.it	31/08/2020	*PASSAPORTO AMBIENTALE MONTAGNA VICENTINA*	20
	Lopinionista.it	30/08/2020	*SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: I NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI RIGONI DI ASIAGO*	22
	Golosoecurioso.it	23/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO, PIOGGIA DI PREMI ...*	24
	Horecanews.it	23/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: LAMORE PER LAMBIENTE, LA CULTURA E LA SALUTE*	25
	Golfpeople.eu	18/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE*	29
	Globalmedianews.info	17/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBLITA' ECOSOSTENIBILE. MOTO ELETTRICHE,*	31
	Thelunchgirls.it	17/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA ECOSOSTENIBILE*	33
	Foodaffairs.it	16/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO LANCIA UN CONCORSO PER UNA MOBILITA' SOSTENIBILE*	36
	Mediakey.tv	16/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE*	39
	Pegasonews.info	16/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE*	40
	Enocibario.it	15/06/2020	*RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA ECOSOSTENIBILE*	43
	Ambienteambienti.com	05/06/2020	*SOSTENIBILITA' IN AZIENDA PER LA GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE*	44
	Dailygreen.it	05/06/2020	*PASSAPORTO AMBIENTALE PER CONIUGARE NATURA E SALUTE*	49
	Horecanews.it	05/06/2020	*GIORNATA MONDIALE DELLAMBIENTE: RIGONI DI ASIAGO RINNOVA IL SUO IMPEGNO PER LA SALVAGUARDIA DEL PIAN*	51
	Thelunchgirls.it	05/06/2020	*GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE RIGONI DI ASIAGO 5 GIUGNO 2020 #UNASCELTAALGIORNO*	53
	Ambienteeuropa.info	04/06/2020	*PASSAPORTO AMBIENTALE A MACULAN*	57
	Foodaffairs.it	04/06/2020	*5 GIUGNO, RIGONI DI ASIAGO RINNOVA IL SUO IMPEGNO PER LA SALVAGUARDIA DEL PIANETA #UNASCELTAALGIORNO*	59
	Rpfashionglamournews.com	04/06/2020	*GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE: RIGONI DI ASIAGO TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO*	64
	TgCom24.Mediaset.it	04/06/2020	*5 GIUGNO, GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO CON #UNASCELTAALGIORN*	68
	Movida.tgcom24.it	03/06/2020	*MERCOLEDI', 3 GIUGNO 2020*	70
	Newsfood.com	03/06/2020	*5 GIUGNO 2020, GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE: RIGONI DI ASIAGO RINNOVA IL SUO IMPEGNO*	73
	Pegasonews.info	03/06/2020	*GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, 5 GIUGNO 2020. TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO CON #UNASCELTAAL*	76
	Comunicati-stampa.net	29/05/2020	*PASSAPORTO AMBIENTALE PER LA MONTAGNA VICENTINA*	80

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Rigoni - web**			
	SaporiNews.com	26/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	83
	NellaNotizia.net	25/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	84
	Oliovinopeperoncino.it	25/05/2020	*MERLOT KHORUS DI MACULAN: RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE*	86
	Vinit.net	25/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	88
	Consulentedelgusto.it	23/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	89
	Eco-sostenibile.blogspot.it	23/05/2020	*LATTERIA SOLIGO OTTIENE IL PASSAPORTO AMBIENTALE PER LE METODOLOGIE DI PRODUZIONE DEL PROPRIO STABIL*	92
	Cittadelvino.it	22/05/2020	*PASSAPORTO AMBIENTALE DELLA MONTAGNA VICENTINA*	95
	Itinerarinelgusto.it	22/05/2020	*MERLOT KHORUS DI MACULAN: RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE*	97
	Pegasonews.info	22/05/2020	*RIGONI DI ASIAGO E LA SOSTENIBILITA':PRESENTATI I NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI A RIDOTTO IMPATTO AM*	99
	Corriere.it/Blog	21/05/2020	*NATURA E SALUTE: PASSAPORTO AMBIENTALE PER 7 AZIENDE DELLA MONTAGNA VICENTINA*	102
	Efanews.eu	21/05/2020	*RIGONI DI ASIAGO ADERISCE AL PASSAPORTO AMBIENTALE*	103
	Agricultura.it	20/05/2020	*SOSTENIBILITA' IN TAVOLA. PRESENTATO IL PASSAPORTO AMBIENTALE DEI PRODOTTI DELLA MONTAGNA VICENTINA*	104
	Aspapress.it	20/05/2020	*PRESENTATO IL PASSAPORTO AMBIENTALE DEI PRODOTTI DI MONTAGNA*	106
	Bereilvino.it	20/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	108
	Canaleenergia.com	20/05/2020	*ARRIVA IL PASSAPORTO AMBIENTALE PER PRODOTTI AGROALIMENTARI SOSTENIBILI*	110
	Efanews.eu	20/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	113
	EventiCulturaliMagazine.com	20/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	114
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	20/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	116
	Magazinequalita.it	20/05/2020	*CSQA VALIDA GLI STUDI LCA SU 7 PRODOTTI AGROALIMENTARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE*	117
	SardegnaReporter.it	20/05/2020	*RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN*	119
	ServiziEServizi.Blogspot.it	20/05/2020	*MERCOLEDI' 20 MAGGIO 2020*	121
	Italiaoggi.it	04/03/2020	*UN ECO-PASSAPORTO PER RIGONI*	124
Rubrica	**istituzionali**			
26	Italia Oggi	04/03/2020	*UN ECO-PASSAPORTO PER RIGONI (M.Latella)*	125

Tiratura: 32.059 Diffusione: 24.315

IL GIORNALE DI VICENZA

Quotidiano

Rigoni di Asiago

Data 01-09-2020
Pagina 9
Foglio 1

IL PROGETTO "PASSAPORTO AMBIENTALE". Incontro ieri ad Asiago col Gal Montagna Vicentina

Agroalimentare "eco-friendly" «Si può fare. E i conti tornano»

Gli esempi di Rigoni, Soligo, Maculan, Pennar e altre aziende beriche

Gerardo Rigoni
ASIAGO

Si sono concluse in questi giorni le analisi dei risultati del progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina" dove sette imprese del Gal gruppo azione locale "Montagna Vicentina" hanno raccolto la sfida posta dal progetto. Ovvero quello di creare, in due anni, un prodotto innovativo, sostenibile e genuino sotto la guida e supervisione dei ricercatori del Cesqa UniPd. Punto di partenza del progetto è la constatazione che l'attuale sistema agroalimentare globale non è più sostenibile e che il fallimento delle misure finora adottate di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici è considerato uno scenario altamente probabile. Testimonia il fatto che già al 15 maggio 2019 l'Italia aveva finito le risorse a sua disposizione per quell'anno (e il 22 agosto si sono esaurite quelle di quest'anno per l'intero pianeta). Le stesse Nazioni Unite hanno stilato degli obiettivi di sviluppo sostenibile imponendo nuovi modelli produttivi. Il team di ricercatori ed i sette imprenditori del Gal Montagna Vicentina si sono quindi chiesti quale contributo può dare il sistema impresa per invertire la rotta sviluppando sette nuovi prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale.

Un'immagine-simbolo del "Passaporto ambientale" sui monti

INCIDERE SULL'IMPATTO. «Il Passaporto Ambientale non è semplicemente un'ulteriore certificazione di ecosostenibilità - commenta Alessandro Manzardo del gruppo di ricerca e professore di Ingegneria Industriale all'ateneo patavino - È piuttosto un'attestazione di come imprese, grandi e piccole, possono incidere sul loro impatto ambientale. La transizione a un'economia "green" però richiede anche riforme economiche, legislative, tecnologiche ed educative». Il progetto nasce per favorire la progettazione e la commercializzazione di prodotti agroalimentari sostenibili e rispettosi dell'ambiente attraverso l'analisi del ciclo di vita per individuare le problematiche ecologiche legate alla produzione del prodotto stesso. Obiettivo finale però è quello di far mangiare in modo più ambientalmente sostenibile permettendo al consumatore di scegliere prodotti realizzati da una filiera attenta alle materie prime e alle emissioni attraverso un'azione coordinata lungo tutta la produzione.

AZIENDE. Le aziende coinvolte nel progetto vanno da grandi gruppi come la Rigoni di Asiago, Latterie Soligo e Maculan Vini a realtà medie e piccole come l'azienda agricola Lunardon di Marostica, il caseificio Pennar di Asiago, la fattoria biologica Bianchi di Tresché Conca di Roana e la società agricola Colline di Marostica. Le innovazioni vanno da nuove confezioni all'individuazione di nuove colture resistenti con rese adeguate e diversificando l'alimentazione degli animali di allevamento per abbassare le emissioni enteriche ma anche riducendo l'uso di fitofarmaci e quindi dei mezzi agricoli. «I risultati raggiunti, ed i modelli di produzione creati, sono ora a disposizione di tutte quelle realtà che sono interessate a ridurre il proprio impatto sull'ambiente – conclude Manzardo -. Si è dimostrato che una produzione agroalimentare più "eco friendly" non solo è possibile ma anche economicamente sostenibile anche da parte di piccole e medie realtà». ●

©RIPRODUZIONE RISERVATA

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tiratura: 6.000 Diffusione: 5.499

INDUSTRIE ALIMENTARI

Mensile

Rigoni di Asiago

Data 08-2020
Pagina 45/46
Foglio 1

Rigoni di Asiago si impegna nella sostenibilità

Rigoni di Asiago è tra le 7 aziende aderenti al progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina", ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e finanziato dal Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina, per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

Per questo ha valutato gli impatti ambientali associati alla produzione della linea Tantifrutti, le sue bevande bio, dolcificate con succo di mela e ottenute con sola frutta raccolta a perfetta maturazione, che viene spremuta a freddo per preservare al meglio le proprietà e le caratteristiche organolettiche delle materie prime. L'analisi ha interessato le referenze Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero e Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela.

Grazie allo studio del ciclo di vita del prodotto, è stato possibile definire delle strategie di riduzione degli impatti per ottenere un "prodotto migliorato" rispetto al prodotto iniziale. L'analisi si è concentrata sui dati del prodotto realizzato dall'azienda nel 2019, valutando i miglioramenti conseguiti rispetto all'anno precedente.

Le due fasi con il maggior impatto sono risultate il packaging e il processo di produzione di Tantifrutti. Sulla base di quanto emerso, il miglioramento delle performance ambientali si è concentrato sulla revisione dell'imballaggio, che ha portato alla sostituzione del *pack* da tre bottigliette da 125 mL con un unico vaso da 500 mL. Questa scelta ha comportato un minore consumo di vetro (a parità di volume di succo di frutta) e una minore quantità di rifiuti generati a fine vita. Inoltre, l'intero processo produttivo è stato internalizzato presso lo stabilimento aziendale di Foza (VI), consentendo così una maggiore efficienza nei consumi energetici.

Goal 12 "Consumo e Produzione Responsabili" dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, le due novità di packaging legate al mondo Yomo rappresentano un importante traguardo della R&D Packaging del Gruppo in fatto di materiali alternativi al PS con una propria filiera di riciclo, nello specifico la carta e il PET.

Il succo Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela di Rigoni di Asiago.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tiratura: 3.927 Diffusione: 3.814

Largo Consumo

Mensile

Rigoni di Asiago

Data 08-2020
Pagina 134
Foglio 1

Agroalimentari vicentino: un passaporto ambientale

Approfondimenti:
www.largoconsumo.info/tag/Certificazioni

Le 7 aziende aderenti al progetto europeo "Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina" hanno sostenuto con successo la verifica da parte di **CSQA Certificazioni** e ottenuto l'attestazione LCA per gli studi sui 7 prodotti agroalimentari sviluppati in seno all'iniziativa. Si tratta di nuovi prodotti a basso impatto ambientale che queste realtà della montagna vicentina hanno ideato e realizzato sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'**Università di Padova** e che hanno quindi sottoposto a rigorosa verifica secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita. Le aziende coinvolte sono **Maculan Società Agricola**, **Rigoni di Asiago**, **Gruppo Bianchi**, **Caseificio Pennar Asiago**, **Colline di Marostica**, **Latteria di Soligo**, **Lunardon Michele**.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tiratura: 9.000 Diffusione: 8.500

SALUTE BENESSERE BELLEZZA ALIMENTI FUNZIONALI

Semestrale
Rigoni di Asiago

Data 06-2020
Pagina 54/58
Foglio 1 / 5

Notizie dal mondo

Ritrovare equilibrio psicologico, forma e bellezza dopo il *lockdown*

L'Italia del post *lockdown* sembra quella di sempre, con gli italiani che amano uscire, incontrarsi e che vogliono essere belli e in forma. Ma, sotto l'apparenza, le cose sono cambiate, rileva Assolatte: ci si sente ansiosi, preoccupati e soprattutto stanchi, a dispetto dei mesi di clausura forzata tra le mura domestiche.

Per un milione di italiani si tratta della "sindrome della capanna", afferma la Società italiana di psichiatria (Sip), per tanti altri sono gli effetti dell'anomala vita condotta durante l'emergenza Covid19, con le difficoltà emotive che l'hanno accompagnata. In altre parole, il difficile sembrerebbe arrivare adesso. E i prossimi mesi potrebbero essere (per tanti) ancora più destabilizzanti. Come fare, allora, per superare paura, fatica e disagio, e trovare la forza per ricominciare con entusiasmo ed energia?

La prima strategia, riporta Lattendibile, la newsletter nutrizionale di Assolatte, è **vincere la "sindrome della capanna"**, che comporta il non voler tornare alla vita di sempre. Il consiglio degli esperti è quello di riprendere le attività sportive, gli appuntamenti religiosi o gli impegni sociali con la stessa cadenza temporale di prima. È un modo efficace per tornare a sentirsi parte di un contesto sociale e superare i danni psicologici legati all'isolamento sociale e alle misure di distanziamento, come sottolinea uno studio della *Boston University School of Public Health*, pubblicato sulla rivista scientifica *Jama*.

La seconda mossa è combattere il *carb craving*, la fame compulsiva e il crescente bisogno di carboidrati, che hanno portato a costellare il *lockdown* di dolci, torte, pizze e pastasciutte antistress. Si tratta di un comportamento boomerang, perché dopo l'immediata sensazione di benessere psicofisico interviene l'insulina, e ricomincia la voglia di zuccheri, portando a sviluppare, nel tempo, la resistenza insulinica, ad aumentare di peso e ad avere disturbi dell'umore.

Dagli studi emerge che bisogna mangiare almeno cinque volte al giorno: tre pasti moderati e due spuntini rappresentano il metodo migliore per controllare l'appetito ed evitare cali energetici e sbalzi d'umore.

Il terzo step è l'adozione di uno stile alimentare che aiuti a tornare in forma in modo duraturo e "sano", attraverso la riduzione delle quantità di zuccheri semplici, la preferenza per i cereali integrali e i legumi (anche sotto forma di pasta) e il giusto apporto di grassi; anche il consumo equilibrato e regolare di latte e latticini permette una migliore gestione dell'appetito. Uno studio pubblicato su *Nutrition Research* ha evidenziato che i maggiori consumatori di latticini mostrano metà del rischio di obesità rispetto a chi ne mangia pochi o mai.

Quarto obiettivo: ritrovare il sonno perduto, a causa dello stravolgimento dell'orologio biologico e delle ansie da *over information* sul Covid (il cosiddetto *headline stress disorder*). Un traguardo che non solo ci fa sentire meglio e in forma, ma aiuta anche l'umore, visto che

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rigoni

Pag. 7

dormire bene riduce del 70% il rischio di sviluppare depressione, secondo uno studio della *Columbia University of New York*.
Un buon sonno passa anche (e soprattutto) da una buona cena, fatta almeno tre ore prima di coricarsi e con un apporto adeguato di triptofano, precursore della melatonina e della serotonina, molecole che favoriscono un sonno ristoratore e un migliore controllo del peso. Lo apportano patate, formaggi freschi e stagionati (compresi quelli più leggeri, come mozzarella light, fiocchi di latte e ricotta), pesce azzurro e cereali integrali. Chi preferisce una cena *low carb* può optare per le proteine nobili dei formaggi perché, oltre al triptofano, apportano calcio che, secondo uno studio condotto dello *Human Nutrition Research Center del North Dakota*, favorisce la produzione di melatonina.
Se alla base dell'insonnia c'è anche una forte componente di stress, allora è vincente il binomio calcio-magnesio, magari abbinando frutta secca, carciofi, spinaci, bieta, rucola con i formaggi stagionati.
"Fine del *lockdown*: come ritrovare l'equilibrio psicologico" è un *paper* che si può consultare online e scaricare gratis su www.lattendibile.it

I vincitori della 15ª edizione italiana di Eletto Prodotto dell'anno

Eletto Prodotto dell'Anno, il premio attribuito a prodotti e servizi innovativi basato esclusivamente sul voto di ben 12mila consumatori italiani, in un momento di grande emergenza ha celebrato a marzo, a Milano, i 60 prodotti e servizi innovativi che si sono aggiudicati il titolo della 15ª edizione, e che entrano così a far parte dei prodotti di cui si fidano da oltre 30 anni più di 3,5 miliardi di consumatori in oltre 40 Paesi al mondo, perché premiati da altri consumatori. Quest'anno, a causa dell'emergenza Coronavirus, l'evento si è svolto per la prima volta in una versione completamente digitale che ha coinvolto anche il grande pubblico con diversi significativi *giveaway* in palio. Votati dai consumatori italiani attraverso un'indagine online svolta da IRI, realtà leader nelle ricerche di mercato, i prodotti selezionati, dal *food & beverage*, alla cosmesi e ai prodotti per la casa, dal *finance* al *tech*, possono fregiarsi per un anno del prestigioso logo che rappresenta innovazione e soddisfazione, due criteri fondamentali che hanno portato i consumatori a scegliere ciascuno dei prodotti e dei servizi premiati.
La conferma di un buon posizionamento e visibilità dei prodotti arriva dal crescente interesse da parte di grandi aziende a far parte di PDA. Il 76% dei prodotti eletti nel triennio 2015-2017 sono ancora presenti a scaffale. L'innovazione, che si tratti di nuovi prodotti o rivisitazione di prodotti esistenti, è oggi più che mai la chiave di successo.
Per quanto riguarda il settore *food*, in linea con quanto emerge dalla ricerca IRI che evidenzia come il *wellness* coinvolga il 60% dei

Alcuni dei prodotti *food* eletti Prodotto dell'anno 2020.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
072296
Rigoni
Pag. 8

consumatori italiani, l'attenzione a salute e benessere si riflette anche nelle scelte quotidiane di acquisto e consumo, e, *in primis* le aziende stesse rispondono con nuovi prodotti naturali, biologici, *free from*, integrali e con *superfood*. Come Kellogg's Special K Protein e Céréal Buoni Senza Madeleine alle mandorle tra gli eletti 2020.

Origine e stagionalità, ambiente e sostenibilità

In primo piano anche origine, provenienza e stagionalità dei prodotti acquistati e consumati oltre che l'attenzione all'ambiente, parola chiave del 2020 che, sulla scia dei nuovi valori proposti dalla Generazione Greta, si impone su tutta la società con uno sguardo più ampio che include il benessere animale, la sostenibilità ambientale e sociale.
Tra gli eletti di quest'anno, ad esempio, le Naturelle Rustiche 12h e i Salumi Beretta Puro.
Il trend legato alla consapevolezza ambientale attesta come la scelta di un consumo responsabile sia in forte crescita, passando dal 24% nel 2018 al 29% lo scorso anno; sono soprattutto i *baby boomers* (50-65 anni e oltre) e i giovani della Generazione Z (15-24 anni) a prediligere prodotti che rispettino l'ambiente e prodotti più naturali.
Sono sempre più numerose le aziende che propongono prodotti con *pack* riciclabili come Noberasco i misti Bio e Regionali eletto nella Categoria Frutta Secca.
Ecologici o realizzati attraverso processi eco-sostenibili e con componenti naturali anche per prodotti non *food* come Icefor l'Ecologico eletto nella Categoria Detergenti Casa Eco.

Piatti pronti e *easy food*

Si ricerca la praticità attraverso piatti di facile preparazione che vanno oltre i soliti sapori e le solite ricette, senza rinunciare però a gusto, naturalità e benessere come per le Zuppe Fresche Gusto D'Oriente Dimmidisì vincitrici nella categoria Piatti Pronti.
Tra le categorie merceologiche dell'edizione 2020 del Premio il *food* resta il comparto più rappresentato; seguono il non *food*, il *personal care* e i servizi.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il rosa che fa bene

"Pink is good" è il nome del progetto della Fondazione Umberto Veronesi, che si traduce in un sostegno concreto alla ricerca, grazie al finanziamento di borse di ricerca destinate a medici che hanno deciso di dedicare la loro vita allo studio e alla cura del tumore al seno.
Nella consapevolezza che la salute passa da una sana alimentazione, oltre al sostegno diretto di un ricercatore impegnato in ambito senologico, **Fiorentini Alimentari** ha sviluppato due prodotti dedicati al progetto: **SI'&NO Saraceno, Quinoa, Amaranto**, triangolini a base di questi pseudo-cereali, fonte di carboidrati a basso indice glicemico e di proteine vegetali più complete, privi di glutine; Bio Gallette con "supersemi" che nascono dall'unione di tre cereali integrali (farro, segale e avena), con quinoa e amaranto e arricchite da un mix di semi di chia, lino e canapa.
La certificazione vegan garantisce il rispetto dell'etica ambientale e il non sfruttamento degli animali.

I triangolini SI'&NO Saraceno, Quinoa, Amaranto di Fiorentini.

Impegno per la sostenibilità

Rigoni di Asiago è tra le 7 aziende aderenti al progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Per questo è stato valutato l'impatto ambientale associato alla produzione di **Tantifrutti** Mela, Agrumi e Zenzero e Mirtillo Selvatico con Mela: bevande bio, dolcificate con succo di mela e ottenute con frutta raccolta a maturazione e spremuta a freddo, per preservare le proprietà e le caratteristiche sensoriali delle materie prime. L'analisi del ciclo di vita si è concentrata sui dati del prodotto realizzato dall'azienda nel 2019, valutando i miglioramenti conseguiti rispetto all'anno precedente. Le due fasi con il maggior impatto ambientale sono risultate il packaging e il processo di produzione; pertanto, il miglioramento delle performance ambientali si è concentrato sulla revisione dell'imballaggio, che ha portato alla sostituzione del pack da tre bottigliette da 125 mL con un contenitore da 500 mL, con un minore consumo di vetro e una minore quantità di rifiuti generati a fine vita. Inoltre, l'intero processo produttivo avviene presso lo stabilimento aziendale di Foza (VI), per una maggiore efficienza energetica.

La confezione da 500 mL di Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela (Rigoni di Asiago).

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuova routine post-quarantena

Gaia Gagliardi, dietista del centro medico Unisalus, offre alcuni consigli per tornare alla routine senza far salire i numeri sulla bilancia. **S'inizia sempre da una buona colazione**, completa e saziante. Non esistono solo biscotti o cereali ricoperti di zucchero, che saziano poco e spesso sono troppo zuccherati; si può provare il porridge, la tipica colazione all'inglese con i cereali d'avena, sia caldo che freddo, arrivando direttamente al pranzo senza problemi, essendo l'avena un carboidrato complesso a lenta scissione.

Frutta e ortaggi che non devono mai mancare a tavola.

Per il pranzo c'è l'opzione *take away* o la classica "schiscetta" da casa. In entrambi i casi, bisogna far sì che sia sempre presente una porzione di verdura e una diversa fonte proteica, scegliendo tra carne-pesce-uova-formaggi, senza dimenticarsi dei legumi, ottima fonte di proteine vegetali, con contenuto di grassi quasi pari a zero, ricchi di fibra. Perché il pasto sazi più a lungo, dovrebbe essere composto da una fonte di carboidrati, una di proteine, una di fibra e una di grassi, in proporzioni diverse. Nel piatto, mezzo va destinato a frutta e verdura, un quarto alla fonte proteica e un quarto alla fonte di grassi. È impossibile dimenticarsi dell'acqua ne basterebbe un bicchiere.

Per la cena si può sempre far affidamento alla composizione del pranzo, magari con porzioni diverse, ma questo è soggettivo e dipende da numerosi fattori.

La merenda è obbligatoria? È considerata un pasto accessorio, non fondamentale, ma può essere utile per sportivi, bambini, anziani o soggetti che arrivano spesso molto affamati al pasto. L'idea per l'arrivo del caldo: congelare della frutta a piacere, frullarla con un filo di latte o 3-4 cucchiaini di yogurt per regolare la consistenza, aggiungere a piacere cacao, cannella, crema di frutta secca, ma anche frutta secca in granella o intera.

E per mantenere un adeguato peso corporeo è importante muoversi, anche con semplici passeggiate o esercizi casalinghi.

Comfort book

DIMAGRIRE, PORCA MISERIA!
E. Origi - 136 pag. - Edito da Hygeia Press (www.hygeiapress.com) - 2019 - € 14,90

Dimagrire è un desiderio che accompagna moltissime persone senza grandi distinzioni di sesso e socialità. Il libro ripercorre tutte le tappe che portano dalla decisione di perdere peso all'entusiasmo che ne consegue, fino al calo di motivazione, nascosto dietro a ogni angolo. Questo non è un saggio sociologico o un manuale di psicologia, piuttosto un libro in cui ritrovarsi, riconoscersi e forse aggrapparsi quando si avverte la necessità di rimettersi in discussione per provare a migliorarsi, partendo dal proprio corpo, ma andando anche oltre. La scrittura segue un doppio registro, affrontando il tema con verve comica, ma senza dimenticare quante difficoltà possa comportare il sovrappeso, anche lieve. Senza dimenticare che, per dimagrire, non è sufficiente attenersi alle tabelle dei conteggi calorici, occorre volersi bene. Anche per questo, il libro si apre, nel suo cuore, a una serie di veri e propri racconti, dove il cibo è al centro del mondo dei loro protagonisti che svelano a volte tratti acerbi della propria personalità, a volte tensioni semplicemente drammatiche.

L'autrice affronta l'argomento con piglio e umorismo, senza rinunciare a uno stile narrativo delicato e rispettoso, perché il bisogno di snellezza che ci caratterizza – e spesso ci ossessiona – merita di essere raccontato più che descritto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
072296
Rigoni
Pag. 11

Tiratura: 32.059 Diffusione: 24.315

IL GIORNALE DI VICENZA

Quotidiano

Rigoni di Asiago

Data 22-05-2020
Pagina 37
Foglio 1

AGROALIMENTARE. Sette aziende di riferimento si sono messe in gioco in un progetto dell'università di Padova finanziato dal Gal Montagna

Un "passaporto" alle produzioni green

«Si possono realizzare prodotti di grande qualità e competitivi nel rispetto dell'ambiente. Sono soluzioni applicabili da tutti»

Gerardo Rigoni

Produzioni sostenibili sotto il profilo ecologico ed economico, con maggior valore anche agli occhi del consumatore, sempre più sensibile alle tematiche ambientali, per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici che stanno influenzando il settore agroalimentare.

È l'obiettivo del progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" che, individuati sette partner pilota per avviare le analisi della loro "impronta ambientale", in due anni ha generato una base per la progettazione e la commercializzazione di nuovi alimenti più rispettosi dell'ambiente.

Il progetto è stato ideato dal Centro studi qualità ambiente del dipartimento di ingegneria industriale dell'Università di Padova ed è stato finanziato dal Gal Montagna Vicentina. A mettersi in gioco sono state sette aziende già impegnate nel biologico: Latteria di Soligo, i marosticensi Agribirrificio Luna di Michele Lunardon e Colline di Marostica, Maculan di Breganze e le altopianesi Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi di Roana e Caseificio Pennar di Asiago.

«Prima abbiamo calcolato l'impatto ambientale delle operazioni di produzione, partendo dalla materia prima alla sua raccolta e trasformazione fino alla fase di distribuzione – spiega l'ing. Alessandro Manzardo, responsabile del gruppo di ricerca –. In seguito è stato definito dei criteri per la progettazione e sviluppo di prodotti a ridotto impatto ambientale e quindi all'ottenimento del passaporto ambientale. L'impronta ambientale del nuovo prodotto è stata paragonata con uno già in commercio della stessa azienda per valutare il maggior valore ecosostenibile e i costi per ricavare criteri applicabili da altre aziende».

Miglior gestione della filiera, riduzione dei sprechi, efficienza energetica e nuove confezioni sono solo alcuni degli interventi intrapresi.

Ad esempio la Rigoni di Asiago ha cambiato il formato dei succhi di frutta, il Gruppo Bianchi ha attuato un miglioramento nella coltivazione, il Caseificio Pennar ha promosso metodologie d'allevamento più efficienti mentre le Latterie Soligo hanno puntato sull'efficienza di tutta la filiera riscontrando un aumento di resa di quasi l'1%. All'agribirrificio Luna si è passato alla raccolta manuale mentre alla casa vinicola Maculan si sono selezionati nuovi vitigni ad alta resistenza, che consentono di effettuare solo due trattamenti contro i 18 consueti per vini biologici. Tutti i modelli adottati hanno inoltre comportato riduzione del consumo di carburante e di risorse idriche.

«Abbiamo identificato soluzioni fattibili e riproducibili – aggiunge il prof. Antonio Scipioni, coordinatore del gruppo – di procedure di produzione sostenibili sia sotto il profilo economico sia sotto quello ambientale».

Le aziende sono state sottoposte ad una verifica da parte della Csqa Certificazioni che, come illustra il suo vicedirettore Maria Chiara Ferrarese, «permetteranno di stilare delle linee guida utilizzabili da altre aziende agroalimentari».

La soddisfazione dei produttori partecipanti è riassunta dal presidente del Gal Montagna Vicentina, Dario Ruaro: «Si possono realizzare prodotti agroalimentari di grande qualità ed economicamente competitivi nel rispetto dell'ambiente. L'auspicio ora è che altre aziende del comparto possano applicare i parametri individuati». •

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Mucche al pascolo nell'ambito di una produzione di latte rispettosa della natura

Anche nella produzione vinicola si sono ottenuti risultati importanti

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tiratura: 32.059 Diffusione: 24.315

IL GIORNALE DI VICENZA

Quotidiano
Rigoni di Asiago

Data 08-03-2020
Pagina 14
Foglio 1

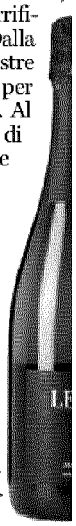
I VITIGNI RESISTENTI

Tutela dell'ambiente Nasce il passaporto per il vino e la birra

GIANCARLO BRUNORI
giancarlo.brunori@ilgiornaledivicenza.it

Vino e birra strizzano l'occhio alla tutela della montagna. Per il settore *beverage* sono due, su un totale di sette, le aziende della montagna vicentina che, impegnandosi a ridurre la propria impronta ambientale, hanno ottenuto un "passaporto" di qualità. E questo grazie all'adesione al progetto di Mattm, ovvero Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, e Università di Padova. Nel settore enologico protagonista in quest'ambito è l'Azienda vitivinicola Maculan di Breganze che ha stipulato l'accordo volontario con il Ministero mentre in quello delle birre l'Agrobirrificio Lunardon Michele di Marostica. «L'iniziativa "Passaporto ambientale" è un'occasione per costruire le basi di lavorazioni più sostenibili per il bene delle nostre colline e delle generazioni future - dichiara Maria Vittoria Maculan, enologo -. I vitigni resistenti permettono di ridurre i trattamenti dai dieci o undici che si praticano generalmente nel territorio a solo uno o due». Dal 2017 Maculan ha scelto di percorrere la strada dei vitigni resistenti alle malattie fungine, conosciuti anche con l'acronimo tedesco Piwi, mettendo a dimora 4 mila viti di Merlot Khorus e Sauvignon Rytos, due varietà selezionate dall'Università di Udine, e in seguito 4.300 viti di Cabernet Volos. Il progetto prevede la sostituzione, nel corso di un decennio, dei vigneti più vecchi con Piwi, varietà ottenute da incroci intraspecifici con il cambiamento del solo 5% dei cromosomi, ovvero di quelli responsabili degli effetti delle malattie sull'uva. Il progetto "Passaporto ambientale" è finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione. Per il settore birre, "Passaporto Ambientale" all'Agribirrificio Luna" di Michele Lunardon: «Dalla passione per la terra nascono le nostre birre. Coltiviamo le materie prime per produrre una birra italiana unica». Al progetto partecipano anche Rigoni di Asiago che produce anche miele e confetture di frutta con marcata impronta biologica ("Solo Bio, una scelta per guadagnare terreno"), la Società Agricola Colline di Marostica con l'olio extravergine d'oliva certificato da agricoltura biologica, la Società Agricola Caseificio Pennar di Asiago con produzione di solo latte di Asiago, la latteria Gruppo Bianchi di Treschè Conca di Roana con i formaggi tipici dell'Altopiano di Asiago e la Società Agricola Cooperativa Latteria di Soligo, che ha un caseificio anche a Breganze, che punta alla tutela dell'agricoltura.

Lo scorcio di un vigneto



CIBO & RICETTE

Pioggia di medaglie "golose" Nella patria della piadina l'oro al Brocoporco Palladiano

Tutela dell'ambiente Nasce il passaporto per il vino e la birra

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Wolters Kluwer
TEKNORING
IL PORTALE DELLE PROFESSIONI TECNICHE

TUTTO TEKNORING

ACCEDI

NOTIZIE - GUIDE - RISORSE - AZIENDE E PRODOTTI - CATALOGO - WIKI

SUPERBONUS 110% BONUS MOBILI PIN INPS AUTO AZIENDALE

Cerca ...

HOME / AMBIENTE E SICUREZZA / AGRICOLTURA E AGROALIMENTARE /

Articolo
Gallery
Contatti
Allegati
Autore

Passaporto Ambientale: i 7 prodotti agroalimentari che lo hanno ottenuto

Il progetto ha previsto un percorso di eco-design per certificare il miglioramento dell'impronta ambientale di sette aziende della montagna vicentina

Favorire la progettazione e la commercializzazione di **prodotti agroalimentari sostenibili** e rispettosi dell'ambiente. È questo l'obiettivo del **progetto pilota**

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Passaporto Ambientale, che, avviato nel 2018, si è concluso questi giorni.

Ideato dal Centro Studi Qualità e Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e finanziato dal "Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Agricolo, il progetto ha coinvolto **7 imprese del territorio della Montagna Vicentina**. Ognuna di queste aziende ha avuto due anni per progettare e certificare secondo gli standard internazionali un nuovo prodotto a ridotto impatto ambientale.

Il progetto risponde all'esigenza di trasferire un regime di qualità ambientale alle filiere e ai sistemi produttivi locali e quindi il valore aggiunto dei prodotti che ne risultano. Per fare questo si è intervenuto in particolare sui temi del risparmio delle risorse, la lotta ai cambiamenti climatici e la salvaguardia dell'ambiente. Con l'obiettivo strategico di contribuire, grazie a **percorsi di eco-design**, all'innovazione gestionale e tecnologica di 7 sistemi produttivi caratteristici del territorio. Arrivandone quindi a certificare il "miglioramento dell'impronta ambientale".

Cosa si intende per impronta ambientale di un prodotto?

Ogni prodotto che consumiamo, lungo il suo ciclo di vita, genera di fatto uno o più impatti sull'ambiente. La misura che rappresenta la natura e la gravità di questi impatti è anche conosciuta come "**impronta ambientale**". Questa misura può essere rappresentata da una singola misura o più spesso da più misure ognuna delle quali quantifica gli impatti relativi ad un particolare problema ambientale. Come ad esempio il consumo di risorse non rinnovabili, l'inquinamento dei corpi idrici e dell'aria, fino ai gravi cambiamenti climatici che interessano il nostro pianeta.

Come si può migliorare l'impronta ambientale di un prodotto?

L'impronta ambientale si può migliorare attraverso percorsi di eco-design che, grazie all'applicazione della metodologia scientifica dell'**analisi del ciclo di vita** (Life Cycle Assessment – LCA) secondo gli standard ISO di riferimento, consentono di identificare gli impatti ambientali di un prodotto e di dare indicazioni su come ridurli.

Cos'è quindi il Passaporto Ambientale di un prodotto?

Il Passaporto Ambientale di un prodotto costituisce una **dichiarazione ambientale** sviluppata secondo gli standard ISO di riferimento (ISO 14040, ISO 14044, ISO 14025) e le regole per categoria di prodotto dei paesi dove viene commercializzato. Il Passaporto Ambientale è quindi il documento che mette in luce, oltre alle caratteristiche di qualità ed eccellenza anche le migliorie dell'impronta ambientale di un prodotto.

Le schede delle aziende partecipanti

Sul sito del progetto sono disponibili le schede dei prodotti che costituiscono l'**output di progetto**. Oltre alla descrizione del prodotto è inoltre possibile visionare gli interventi specifici portati avanti dalle singole aziende, le categorie di impatti rilevanti e altre informazioni più generali. Le aziende che hanno partecipato al progetto sono:

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- Rigoni di Asiago (Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero e Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela)
- Azienda vinicola Maculan (Vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus
- Società Agricola Colline di Marostica (CRU Leccino Millenium Monocultivar)
- Latteria di Soligo (Asiago DOP pressato di pianura)
- Fattoria biologica Bianchi (Formaggio malga Bianchi bio)
- Caseificio Pennar (Asiago DOP pressato di montagna)
- Azienda agricola Lunardon (cereali e birra luna di mais)

Approfondimenti

Codice della Sicurezza degli Alimenti commentato con la giurisprudenza

Raffaele Guariniello

Il volume è pensato per gli operatori del settore agro-alimentare. L'Autore ha selezionato la giurisprudenza della Corte di Cassazione, sintetizzando casi pratici e decisioni. Tra i temi affrontati nel Codice: tutela della salute pubblica, sicurezza alimentare, lealtà commerciale, frode in commercio e frodi alimentari, contraffazione di prodotti e marchi, truffa ricettazione e riciclaggio di sostanze, adulterazione di sostanze e alimenti, OGM.

Wolters Kluwer Italia

ACQUISTA SU SHOP.WKI.IT ›

AUTORE

Erika Seghetti

Dopo una laurea in Lettere Moderne e una specializzazione in Editoria inizia a svolgere il lavoro di redattrice e lettrice in varie case editrici librarie. Nel 2011 approda alla scrittura giornalistica come collaboratrice interna di un editore di riviste e siti web di edilizia e architettura sostenibile. Ora è una web editor e giornalista free lance specializzata in sostenibilità ambientale, energie rinnovabili, green building e interior design. Collabora con testate fra cui Casa&Clima, Il Giornale dell'Ingegnere e vari portali web. E' anche coordinatrice editoriale della rivista Aicarr Journal, organo dell'Associazione AiCARR.

ARCHIVIO ARTICOLI ›

Ti è piaciuto questo contenuto?

Con la newsletter Teknoring resti sempre aggiornato.

In più, uno sconto del 20% su libri ed e-book e l'accesso ai vantaggi riservati agli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

072296

Ecco le prime aziende che hanno ottenuto il passaporto ambientale

Di**Redazione Green Planner** - pubblicato il: 10 Settembre 2020

Il progetto del passaporto ambientale propone un percorso di miglioramento per aiutare le imprese del territorio a sviluppare le proprie attività nel rispetto dell'ambiente

Si è ufficialmente concluso in questi giorni il **progetto pilota Passaporto Ambientale**: l'iniziativa, che era stata avviata nel 2018 con l'obiettivo di favorire la progettazione, la realizzazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente e dei criteri di sostenibilità, ha visto la partecipazione attiva di sette aziende del territorio della montagna vicentina.

Il progetto, nato da un'iniziativa dell'**Università di Padova** e in particolare del **Centro Studi Qualità e Ambiente** (Cesqa) del Dipartimento di Ingegneria Industriale, ha potuto usufruire di finanziamenti europei (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo agricolo: l'Europa investe nelle zone rurali) e contare anche sull'appoggio del Gal della Montagna Vicentina.

Ma quali sono state le aziende coinvolte e qual era l'obiettivo del progetto?

A bordo di questa iniziativa sono salite sette aziende: Rigoni di Asiago, Maculan, Colline di Marostica Società Agricola, Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Gruppo Bianchi

Search

Iscriviti alla newsletter

Green News
Ambiente, sostenibilità, tecnologie green ed ecologia

Digita la tua email... Iscriviti

This site requires JavaScript to run correctly. Please turn on JavaScript or unblock scripts

Sostieni Green Planner e la sua informazione indipendente

Donazione

Gli esperti di Green Planner

Green for Future
M.Cristina Ceresa
#greenforfuture

Il lato verde dell'Ict
Paolo Galli
#greenict

Eco Fashion
Silvia Massimino
#ecofashion

Oltre il giardino
Stefano Pagano
#thegardener

Compra la Green Planner 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola e Lunardon Michele.

Ognuna di loro, sotto la guida dei ricercatori del **Cesqa**, si è impegnata a rivedere i propri sistemi produttivi con un approccio di tipo **Life Cycle Assessment**, ovvero, dall'identificazione delle materie prime e delle risorse energetiche necessarie alla realizzazione del processo produttivo fino alla gestione del fine vita del prodotto, passando per tutte le fasi distribuzione dei prodotti e recupero di imballaggi e rifiuti.

Sono state ovviamente tenute in considerazione le caratteristiche peculiari dei mercati in cui operano le aziende che hanno partecipato al progetto.

Alla fine della fase di analisi è stato possibile identificare diverse opportunità di miglioramento per poter arrivare a produrre e a mettere sul mercato beni con un'impronta ambientale migliore; il miglioramento è stato concretamente valutato prendendo come riferimento dei parametri significativi per le aziende e i prodotti (benchmark).

Le aree di miglioramento hanno quindi interessato aspetti tecnologici ma anche gestionali, come testimoniano le esperienze delle sette aziende, ben raccontate da **Alessandro Manzardo** del **Cesqa** nel video di presentazione dei risultati di progetto in diretta da Facebook.

Rigoni di Asiago per il suo succo **Tantifrutti** è intervenuta sul packaging, riducendo il consumo di vetro ed eliminando l'imballo secondario, a cui si aggiunge una riduzione della quantità di rifiuti generati nella fase di fine vita del prodotto. Il miglioramento è stato calcolato prendendo come benchmark di riferimento la produzione dell'anno precedente.

Maculan ha progettato un nuovo vino a ridotto impatto ambientale tramite l'utilizzo delle uve Merlot Khorus che, grazie alle proprie caratteristiche, consentono una riduzione dei trattamenti fitosanitari in vigna, riducendo inoltre il consumo di carburante. Il miglioramento è stato calcolato prendendo come benchmark la produzione media di vino rosso dell'azienda nel triennio precedente.

La **Società Agricola Colline di Marostica** per il suo **Cru Leccino Millenium Cultivar** ha lavorato sull'ottimizzazione nell'utilizzo dei fitofarmaci, sul miglioramento della produttività delle olive e la resa in olio. Il miglioramento è stato calcolato prendendo come benchmark la produzione media dell'uliveto nel 2018.

Le tre aziende produttrici di formaggio (**Latteria Soligo, Fattoria Biologica Bianchi, Caseificio Pennar**) hanno focalizzato la loro attenzione principalmente sull'alimentazione delle vacche, passando dai mangimi al fieno, in modo da poter ridurre gli impatti ambientali e le emissioni; a vario titolo, le aziende hanno inoltre lavorato a monte nella scelta dei fornitori. Considerati i diversi interventi messi in atti dai tre produttori, il miglioramento è stato valutato a mezzo di una scelta combinata di indicatori significativi espressi nelle schede di prodotto.

L'azienda agricola **Lunardon Michel** per la sua birra **Luna di mais** è intervenuta in campo selezionando colture più produttivo e annullando l'utilizzo di pesticidi e diserbanti. Il miglioramento è stato valutato tramite confronto con la produzione media del triennio 2016-2019.

Sul sito **Passaportoambientale.it** sono disponibili le schede dei prodotti che costituiscono l'output di progetto, a conferma della trasparenza del percorso intrapreso dalle aziende coinvolte e della volontà di condividere l'esperienza all'interno del settore agroalimentare per favorire la nascita e lo sviluppo di un concreto percorso di miglioramento.

Ultimi articoli

Imprese Sostenibili

Un'alta scuola per l'economia circolare

M.Cristina Ceresa - 10 Settembre 2020

Tempi maturi e vantaggiosi per una affinare i propri skill in tema di circular economy. Questo l'obiettivo della prima edizione del corso di Altis....

Ecco le prime aziende che hanno ottenuto il passaporto ambientale
Imprese Sostenibili
10 Settembre 2020

Bike to work, in Emilia Romagna un premio per chi va...
Eco Lifestyle 9 Settembre 2020

Il delicato rapporto tra assicurazioni e cambiamenti climatici
Imprese Sostenibili
9 Settembre 2020

Se non sprechi paghi meno Tari
Imprese Sostenibili
9 Settembre 2020

Iscriviti al nostro canale Youtube

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nelle schede di dettaglio, oltre alla descrizione del prodotto interessato dal progetto, è inoltre possibile prendere visione degli interventi specifici portati avanti dalle singole aziende, le categorie di impatti rilevanti e altre informazioni più generali relative al progetto.

A conferma della serietà e della trasparenza del progetto, i risultati di questo percorso sono stati sottoposti a verifica e validazione da parte di un ente terzo indipendente, **Csqa**, che ha effettuato la revisione critica del lavoro svolto nel rispetto dei principi e delle linee guida espressi dagli standard internazionali.

Tra i risultati tangibili del progetto, oltre alle schede di prodotto delle 7 aziende partecipanti, troviamo anche la formalizzazione di linee guida da mettere a disposizione delle aziende appartenenti al settore agroalimentare e affini.

Il **passaporto ambientale**, quindi, non è da intendersi come una nuova etichetta da apporre ai prodotti quanto, piuttosto, un percorso di miglioramento, un modo per aiutare le imprese del territorio a sviluppare le proprie attività nel rispetto dell'ambiente.

È questo lo spirito profondo di questa iniziativa: mettere a disposizione metodologie e risultati per passare da una fase di sperimentazione progettuale circoscritta a un territorio specifico a una continuità operativa che possa, pian piano, coinvolgere sempre più aziende e territori del settore.

(testo redatto da Chiara Guizzetti)

Condividi:

TAGS AGRICOLTURA SOSTENIBILE AMBIENTE SOSTENIBILITÀ

Articolo precedente
Bike to work, in Emilia Romagna un premio per chi va al lavoro pedalando

Articolo successivo
Un'alta scuola per l'economia circolare

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Un'alta scuola per l'economia circolare

Il delicato rapporto tra assicurazioni e cambiamenti climatici

Se non sprechi paghi meno Tari

Inquinamento causato dal web: un problema da non sottovalutare

Consumatori italiani e sostenibilità: cresce ancora l'interesse

Economia circolare nel settore agricolo: l'esperienza di Vergero

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.

Clicca qui per maggiori informazioni [INFORMATIVA ESTESA]

ACCETTO

31 AGO 2020

PASSAPORTO AMBIENTALE MONTAGNA VICENTINA

Articolo di: Michele Pizzillo

Volete conoscere tutto sul "**Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina**"? Il territorio, tanto per dare un'idea, dove si produce il formaggio Asiago ed è attiva un'azienda che produce confetture di frutta bio, e vocata all'innovazione oltre che impegnata a sostenere progetti di recupero di beni culturali in tutta Italia, Rigoni di Asiago, una Cantina, Maculan, di fama internazionale e altre realtà di prim'ordine? Allora, il 31 agosto dalle ore 11 dovete si è tenuta una interessante diretta la "Diretta Facebook - Passaporto Ambientale" che potete rivedere cliccando qui.

Obiettivo: "**Presentazione finale del progetto ed interventi dei partne**r": perché il **Centro Studi Qualità Ambiente** (CESQA) del **Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di**

1

2

PHOTO CREDITS

PHOTO 1 : HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PASSAPORTO-AMBIENTALE

I PIÙ LETTI DEL MESE

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF: A IDENTITÀ GOLOSE

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF: a Identità Golose la giuria italiana della terza edizione del talent In occasione della tredicesima edizione di Identità Golose, S.Pellegrino annuncia la giuria italiana della prossima edizio...

LEGGI DI PIÙ

100 MONTADITOS, LA CUCINA SPAGNOLA CASUAL ANCHE NEI PREZZI

La cucina spagnola piace perché è culturalmente vicina alla nostra e pertanto è in qualche modo familiare, perché è immediata e diretta, perché sa un po' di

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Padova, presenterà i risultati del progetto che ha portato alla progettazione e sviluppo di nuovi prodotti agroalimentari con delle migliorie per la riduzione degli impatti ambientali. Ad accompagnarvi in questo interessantissimo viaggio è **Alessandro Manzardo del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Padova**.

Dipartimento che ha già provveduto a rendere disponibili sul sito www.passaportoambientale.it gli output del progetto. In particolare, vengono rilasciate le linee guida a sostegno del settore agroalimentare per seguire percorsi riconosciuti di riduzione degli impatti ambientali.

Sette le aziende del territorio della Montagna Vicentina che sono state coinvolte nella sperimentazione del Passaporto Ambientale, un percorso di sostenibilità delle filiere agro-alimentari che consente di progettare nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale.

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina", iniziato ad ottobre del 2018 e che si conclude praticamente con la diretta Facebook del 31 agosto, ha favorito la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Le 7 aziende coinvolte nella sperimentazione (Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice, Rigoni di Asiago Srl, Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, Colline di Marostica Società Agricola srl Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Lunardon Michele), sono impegnate a sviluppare 7 nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale.

vacanza visto che in Spagna ci siamo passati un po&rsquo...

LEGGI DI PIÙ

SESSO, DROGHE E MACARONS DI ROBERTA DEIANA

Sesso, Droghe e Macarons, di Roberta Deiana, è un romanzo ambientato a Milano e narra di una trasmissione televisiva di cucina francese e di buone maniere, e dei personaggi che ruotano attorno a questa. Il programma, con...

LEGGI DI PIÙ

LA RICETTA DELLO CHEF STELLATO ADRIAN QUETGLAS BRUT ROSÉ NICOLAS FEUILLATTE

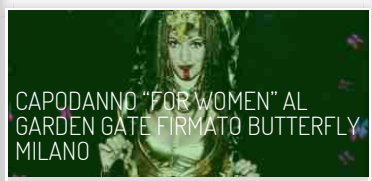
In occasione di San Valentino, Nicolas Feuillatte presenta una ricetta firmata dallo chef stellato Adrian Quetglas da abbinare al Brut Rosé. San Valentino 2018 - Non servono occasioni speciali per bere Champagne Nicola...

LEGGI DI PIÙ

VS CORONAVIRUS IMMERSIONE NELLA NATURA ALLA TENUTA DE L'ANNUNZIATA

Ossigenarsi per uscire dal torpore coronavirale. Ecco un antidoto a tasso alto di naturalità per contrastare l'emergenza da coronavirus? Domenica 8 marzo, Tenuta de l'Annunziata (foto 1) invita a uscire di ca...

LEGGI DI PIÙ



CAPODANNO "FOR WOMEN" AL GARDEN GATE FIRMATO BUTTERFLY MILANO

Sabato 31 dicembre, al Garden Gate di via Cena 17, un Capodanno friendly tutto dedicato alle donne e ai loro amici firmato Butterfly Milano, tra special guest dj come Efrat Naaman e Steee Digei, animazione e una convenie...

LEGGI DI PIÙ

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GRUPPO EDITORIALE
L'Opinionista®
giornale online

Sostenibilità ambientale: i nuovi prodotti agroalimentari di Rigoni di Asiago

Da **Redazione** - 30 Agosto 2020

Mi piace 1

Presentati i nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale del progetto Passaporto Ambientale della Montagna Vicentina

L'azienda dell'Altopiano di Asiago partecipa allo studio con Tantifrutti, bevande di frutta bio

Natura e salute. In questo momento, in cui il tema della sostenibilità sta toccando le coscienze di tutti, un segnale importante arriva anche dal progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina", ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e finanziato dal Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina, per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

Rigoni di Asiago è tra le 7 aziende del territorio della Montagna Vicentina aderenti allo studio che, dopo aver

Ultime notizie

Sostenibilità ambientale: i nuovi prodotti agroalimentari di Rigoni di Asiago
Ambiente 30 Agosto 2020

Coronavirus in Italia, bollettino del giorno 30 agosto 2020
Attualità 30 Agosto 2020

I programmi in tv oggi, 30 agosto: film e telefilm
Primo piano notizie
30 Agosto 2020

Coronavirus in Italia, bollettino del giorno 29 agosto 2020
Attualità 29 Agosto 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

superato con successo la verifica da parte del CSQA Certificazioni e ottenuto l'attestazione LCA secondo gli standard internazionali ISO 14040-44, presentano oggi i propri prodotti a ridotto impatto ambientale. Il progetto vanta inoltre il riconoscimento del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM).

Sotto la guida del Dipartimento Patavino, Rigoni di Asiago ha valutato, dunque, gli impatti ambientali associati alla produzione della linea Tantifrutti, le sue bevande bio, dolcificate con succo di mela e ottenute con sola frutta raccolta a perfetta maturazione, che viene spremuta a freddo per preservare al meglio le proprietà e le caratteristiche organolettiche delle materie prime. L'analisi ha interessato le referenze Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero e Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela.

Grazie allo studio del ciclo di vita del prodotto, è stato possibile definire delle strategie di riduzione degli impatti per ottenere un "prodotto migliorato" rispetto al prodotto iniziale. L'analisi si è concentrata sui dati del prodotto realizzato dall'azienda nel 2019, valutando i miglioramenti conseguiti rispetto all'anno precedente.

Le due fasi con il maggior impatto sono risultate il packaging e il processo di produzione di Tantifrutti. Sulla base di quanto emerso, il miglioramento delle performance ambientali si è concentrato sulla revisione dell'imballaggio, che ha portato alla sostituzione del pack da tre bottigliette da 125 ml con un unico vaso da 500 ml. Questa scelta ha comportato un minor consumo di vetro (a parità di volume di succo di frutta) e una minor quantità di rifiuti generati a fine vita. Inoltre, l'intero processo produttivo è stato internalizzato presso lo stabilimento aziendale di Foza (VI), consentendo così una maggiore efficienza nei consumi energetici.

"Da anni collaboriamo con Enti e Università in attività di ricerca nel campo scientifico al fine di rendere la nostra produzione sempre più sostenibile – afferma Cristina Cossa, Marketing Manager di Rigoni di Asiago – *Abbiamo aderito con entusiasmo, fin da subito, al Passaporto Ambientale, in quanto abbiamo visto in questo progetto l'opportunità di proseguire il nostro impegno nell'innovazione e, nello specifico, di certificare e rendere riconoscibile un nuovo prodotto a basso impatto ambientale. Siamo orgogliosi di essere tra le Aziende pilota di questo ambizioso studio, il quale permetterà di stilare una serie di linee guida, che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari interessate a una maggiore sostenibilità ambientale dei propri prodotti".*

L'adesione di Rigoni di Asiago a questa importante iniziativa conferma, ancora una volta, la vocazione sostenibile dell'Azienda vicentina, una scelta etica che incarna valori profondi quali la salvaguardia del territorio e il benessere dei consumatori, tradotta nel pay off "la natura nel cuore".

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RIGONI DI ASIAGO, PIOGGIA DI PREMI ...

Moto elettriche, bike city, mountain bike e, per un gran finale, una smart EQ con un semplice acquisto nei negozi Esselunga che partecipano all'iniziativa
" MANGIA SANO, MUOVITI SOSTENIBILE, AIUTA IL PIANETA"
Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, ha lanciato uno straordinario concorso, dall'11 al 25 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.
Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.
Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "Passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.
Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it).
Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica, Nocciolata senza latte e Mielbio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it , si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.
I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nella modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37:
- 2 moto elettriche Garelli Ciclone
- 15 E-bike city linea Coppi
- 20 Mountain Bike linea Coppi
Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!
Per maggiori informazioni :
www.rigonidiasiago.it
Condividi

[RIGONI DI ASIAGO, PIOGGIA DI PREMI ...]

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

20.9 C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA. NEWSLETTER MULTIMEDIA AGENDA PARTNERS CONTATTACI Italian

TUTTE LE NEWS ...pA Fipe agli Stati Generali: "Una regia unica per rilanciare i pubblici esercizi" Cantina Produttori di Valdobbiadene sempre pi

HO RE CA NEWSLETTER

Rigoni di Asiago: l'amore per l'ambiente, la cultura e la salute

Da **Redazione 2** - 23 Giugno 2020 0

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi **prodotti** Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, **biologici al 100%**, ha lanciato un **concorso fino al 25 giugno 2020**, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.

Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, **l'attenzione alla salute del consumatore,** sono e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.

Una testimonianza che **l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità** è la sua recente adesione al "**Passaporto ambientale**", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.

Search

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un **grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento** causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it).

Partecipare è facile. **Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago** scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica, Nocciolata senza latte e Mielbio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.

I premi in palio nella modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37:

– 2 moto elettriche Garelli Ciclone

– 15 E-bike city linea Coppi

– 20 Mountain Bike linea Coppi

Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà l'estrazione finale di una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro.

Rigoni di Asiago: gli interventi di restauro nel Chiostro Grande di

Ma non finisce qui, perché Rigoni di Asiago è da sempre sostenitrice della cultura e delle bellezze turistiche italiane.

Dopo aver sostenuto nel **2015** l'importante intervento di recupero dell'Atrio dei Gesuiti (l'entrata storica del prestigioso Palazzo di Brera a **Milano**), nel **2016/2017**, il restauro dell'originale della statua di San Teodoro (il primo Patrono di **Venezia)** in Palazzo Ducale, nel **2018** il restauro della fontana "Venezia sposa il mare" nel cortile di Palazzo Venezia a **Roma**, nel **2019** il restauro della Chiesa rupestre di San

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro – Addetti al rifornimento scaffali – Em...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Areajob SpA filiale di Empoli ricerca addetti...

Offerta di lavoro – Rider – Teramo
Offerta di lavoro pubblicata dal portale Infojobs : Randstad Italia spa, filiale di Mosciano S.Ang...

Offerta di lavoro – Consulente Commerciale B2B settore Ho...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Culligan , Leader nel settore del Trattamento...

Offerta di lavoro – Addetti al food delivery – Udine e Po...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale

PRODOTTI

Olivante, la piattaforma che fa incontrare ristoratori e piccoli produttori di...
23 Giugno 2020

Da Birrificio Baladin Sud, la birra che raccoglie il Mediterraneo in...
23 Giugno 2020

Mavi Drink lancia Nocino Borbone 24 giugno in edizione limitata
23 Giugno 2020

Caffè tostato: come il Covid ha cambiato i trend di acquisto...
23 Giugno 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Giovanni in Monterrone a **Matera**, ha deciso di proseguire il percorso della valorizzazione dei beni culturali approdando a **Firenze**.

L'intervento rientra nel progetto **Florence I Care**, promosso nel 2011 dal **Comune di Firenze** con lo scopo di valorizzare il proprio patrimonio storico-artistico grazie a partner privati.

L'intervento di restauro dei **dipinti delle lunette lato est ed angolo lato sud del Chiostro Grande di Santa Maria Novella** è particolarmente significativo non solo per il valore storico ed artistico dell'opera all'interno di uno dei più bei gioielli di Firenze, ma anche perché avviene in un momento così delicato per tutto il paese.

Per la città assume anche il significato concreto di ripartenza grazie alla perfetta sinergia tra pubblico e privati per affermare senza dubbi che l'arte è parte fondamentale della nostra cultura, della nostra storia, di noi tutti.

"*In un momento difficile per tutto il settore della cultura* – **dichiara il sindaco Dario Nardella** – *fa particolarmente piacere vedere che alcune realtà private, che tra l'altro ci hanno già sostenuto in passato, hanno ancora interesse, voglia e passione nell'investire nel sostegno al nostro patrimonio artistico e culturale. Il Comune, fortemente penalizzato dalla pandemia, è lieto che possa continuare questo virtuoso rapporto tra pubblico e privato che ci consente non solo di proteggere ma di valorizzare ed esaltare i nostri monumenti*".

"*Proprio nelle scorse settimane* – **sottolinea l'assessore alla cultura Tommaso Sacchi** – *ho chiesto, insieme ad altri assessori alla cultura delle più importanti città italiane, di estendere ulteriormente lo strumento dell'Art Bonus, che ha dimostrato in questi anni di sapere raccogliere e consentire di ottimizzare per l'ambito del restauro di opere e monumenti storici, svariati milioni di euro. Aumentare la possibilità di sponsorizzazioni e donazioni defiscalizzate in regime Art Bonus al numero più ampio possibile di iniziative e investimenti culturali potrebbe essere davvero un potente volano per la ripartenza*".

"*Con questa iniziativa di Responsabilità Sociale d'Impresa* – **dichiara Andrea Rigoni Amministratore Delegato di Rigoni di Asiago** –

illycaffè: un viaggio lungo un anno per scoprire i migliori raccolti...
23 Giugno 2020

CAFFÈ

Caffè tostato: come il Covid ha cambiato i trend di acquisto...
23 Giugno 2020

illycaffè: un viaggio lungo un anno per scoprire i migliori raccolti...
23 Giugno 2020

Maestri dell'Espresso Junior 2020: le vincitrici proclamate in streaming
22 Giugno 2020

La comunicazione Lavazza premiata agli NC Awards 2020
22 Giugno 2020

Nespresso lancia Barista Creations For Ice
16 Giugno 2020

ALCOLICI

Mavi Drink lancia Nocino Borbone 24 giugno in edizione limitata
23 Giugno 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

vogliamo contribuire a valorizzare un luogo di estrema bellezza e ricco di storia che concorre a rendere splendida Firenze. Diamo avvio al progetto in uno dei momenti più difficili per il nostro Paese. Mi piace condividere con voi questo momento con l'augurio che possa rappresentare un segnale di positività che parta dalla Capitale del Rinascimento e che leghi le logiche imprenditoriali a quelle della cultura in modo che si traducano in una reciproca forza. Desidero ringraziare il Comune di Firenze, la Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio di Firenze e Fondaco Italia per aver reso possibile la nostra partecipazione all'iniziativa che, oltre a consentirci di consolidare il nostro rapporto con l'arte, la cultura e la formazione, ci permette di coinvolgere anche Firenze".

"*La quinta tappa di questo nostro progetto "La natura nel cuore di …" che abbiamo iniziato nel 2015 –* **conclude Rigoni** *– da Milano a Venezia, Roma e Matera ed arrivare oggi a Firenze, conferma, che la collaborazione fra l'azienda e il nostro patrimonio culturale offre sempre grandi opportunità e stimoli. Ci ha entusiasmato l'idea di poter contribuire a valorizzare questo luogo ricco di storia, di arte e di spiritualità che deve tornare prima possibile ad essere ammirato dai visitatori di tutto il Mondo*".

"*Siamo molto contenti di realizzare il quarto intervento a Firenze grazie a Rigoni di Asiago –* **dichiara Enrico Bressan Presidente di Fondaco Italia** *– e consolidare la collaborazione con il Comune in questo momento di profondo cambiamento e di grande difficoltà che colpisce tutti. Per questo il restauro assume un significato ancor più importante perché ricco di energia e di positività grazie all'impegno e alla sensibilità di una famiglia di imprenditori che crede nell'Italia e nel valore del suo immenso patrimonio artistico in questa sorta di "Grand Tour" iniziato nel 2015. Un segnale forte che auspico possa essere di stimolo per altre imprese e costruire, in particolare coi i giovani, un rinnovato spirito di appartenenza. Desidero ringraziare il Comune di Firenze e la Soprintendenza per la puntuale disponibilità e collaborazione e Rigoni di Asiago per aver rinnovato la fiducia nel nostro operato"*.

I lavori vengono eseguiti dal Consorzio Edile Restauratori Società Cooperativa a responsabilità limitata di Firenze.

Sarà possibile seguire in diretta i lavori di restauro sul sito www.skylinewebcams.com oppure sul sito del Comune di Firenze.

L'intervento prevede anche il posizionamento di un nuovo impianto illuminotecnico che verrà realizzato da **Enel X.**

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

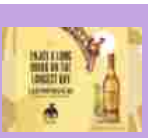
Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

Il 21 giugno Glenmorangie celebra il World Giraffe Day
20 Giugno 2020



Keglevich supporta i locali regalando "mascherine d'artista" per il personale
19 Giugno 2020

Compagnia dei Caraibi arricchisce il suo portfolio con El Dorado Rum
17 Giugno 2020

CATH, la nuova linea di cocktail ready to drink di Mavi…
15 Giugno 2020

Deliveroo: le idee per un aperitivo domestico in compagnia
13 Giugno 2020

RISTORAZIONE

L'iniziativa di Miscela d'Oro coniuga bar e ristorante guidato da Filippo…
23 Giugno 2020

I produttori del Chianti Classico raccontano i loro vini nei ristoranti…
22 Giugno 2020

L'Osteria Francesca di Bottura digitalizza i menu con Dishcovery
22 Giugno 2020

Temakinho: il ristorante nippobrasiliano approda a Bologna
20 Giugno 2020

Riapre il "Rada" di Positano in riva al mare
19 Giugno 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

Moto elettriche, bike city, mountain bike e, per un gran finale, una smart EQ con un semplice acquisto nei negozi Esselunga che partecipano all'iniziativa

" MANGIA SANO, MUOVITI SOSTENIBILE, AIUTA IL PIANETA"

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 25 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.

Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.

Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "Passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.

Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso

ARTICOLI RECENTI

L'INVESTITORE SOSTENIBILE? `È UOMO, GIOVANE E RISIEDE IN LOMBARDI

McLaren News_McLaren 720S Le Mans / Edizione Speciale

Vacanze in appartamento post Covid-19: la soluzione di Esse Vacation

Leolandia apre il 20 giugno. Positivo il sentiment del pubblico

RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

Restart Lana

La nuova struttura di vertice di CONFASSOCIAZIONI a livello centrale e territoriale è oggi costituita da 400 importanti protagonisti del nostro mondo professionale e imprenditoriale

elais & Châteaux Italia, prove generali d'estate: il gusto della montagna

CAMPERISTI ITALIANI: PER SOSTENERE IL PAESEL'ESTATE IN CAMPER SARA' TUTTA ITALIANA

Dolomiti Wellness Hotel Fanes di San Cassiano riapre il 2.07. Tante novità: ambienti rinnovati, privacy per la coppia e nuove proposte per famiglie.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito **www.esselungaacasa.it**).

Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica, Nocciolata senza latte e Mielbio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito **concorsi.rigonidiasiago.it**, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.

I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nella modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37:

– 2 moto elettriche Garelli Ciclone

– 15 E-bike city linea Coppi

– 20 Mountain Bike linea Coppi

Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!

Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora... partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!

Per maggiori informazioni:

www.rigonidiasiago.it

-

PR e ufficio stampa:

L.V. Pubbliche Relazioni s.r.l

Piazza Napoli, 24

20146 Milano

Tel. +39 02 45 49 60 51

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GlobalMediaNews.info
Fatti e notizie da tutto il mondo
News and events from all over the world

LE ULTIME NEWS LA REDAZIONE CONTATTI Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare qui

← ritorna

Rigoni di Asiago: una pioggia di premi in concorso per una moblità ecosostenibile. Moto elettriche, bike city, mountain bike e, per un gran finale, una smart EQ con un semplice acquisto nei negozi Esselunga che partecipano all'iniziativa

giugno 16, 2020 (09.23)

" MANGIA SANO, MUOVITI SOSTENIBILE, AIUTA IL PIANETA"

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 25 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.

Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.

Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "Passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.

LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

- Attualità
- Arte e cultura
- Bellezza e benessere
- Cinema e spettacolo
- Economia e finanza
- Enogastronomia
- Eventi
- Guida al diritto
- Moda
- Musica
- Recensioni
- Medicina e salute
- Sport
- Turismo e viaggi
- Architettura, arredamento
- Scienza e tecnologia
- DAL TICINO

ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

Archivi
Seleziona mese

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it).

Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica, Nocciolata senza latte e Mielbio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.

I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nella modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37:

- 2 moto elettriche Garelli Ciclone

- 15 E-bike city linea Coppi

- 20 Mountain Bike linea Coppi

Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!

Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora… partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!

a cura della redazione

GloablMediaNews, prima di pubblicare foto o testi, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare eventuali errori nell'uso di materiale riservato contattate la redazione.

Sede/Head Office: Via Lepori 13, 6900 Massagno, Svizzera. Redazione estera: via Canova 11, 20145 Milano.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE

THE LUNCH GIRLS

WWW.THELUNCHGIRLS.IT

Alive, by Hugo Boss

Novità in arrivo a firma Hugo Boss . Nuove fragranze, nuovi formati, nuovi profumi dunque per esprimere il proprio essere e la propria ...

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RIGONI DI ASIAGO : UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

June 17, 2020 0 Comments

RIGONI DI ASIAGO : UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

Moto elettriche, bike city, mountain bike e , per un gran finale, una smart EQ con un semplice acquisto nei negozi Esselunga che partecipano all'iniziativa

" MANGIA SANO, MUOVITI SOSTENiBILE, AIUTA IL PIANETA"

SHOPPING

SHOPPING

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 15 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.

Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.

Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.

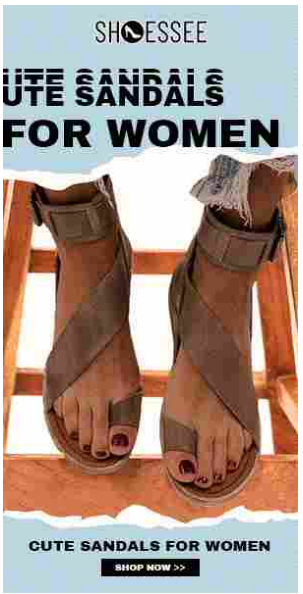
Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it)

Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica , Nocciolata senza latte e Milebio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.

I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nalla modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37 :
- 2 moto elettriche Garelli Ciclone
- 15 E-bike city linea Coppi
- 20 Mountain Bike linea Coppi

Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!

Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora… partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!



SHOPPING

The Lunch Girls

The Lunch Girls, il blog. Segui i consigli delle ragazze e scegli dove andare a mangiare. The best restaurant on Italy.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RIGONI DI ASIAGO LANCIA UN CONCORSO PER UNA MOBILITÀ SOSTENIBILE

PUBLISHED ON **16 GIUGNO 2020** BY **FOODAFFAIRS.IT**

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 15 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.
Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.
Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.
Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it)
Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica , Nocciolata senza latte e Milebio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.
I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nalla modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37 :- 2

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

moto elettriche Garelli Ciclone- 15 E-bike city linea Coppi- 20 Mountain Bike linea Coppi
Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!
Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora… partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!

PROMOZIONE E ADVERTISING, SOSTENIBILITÀ E SOLIDARIETÀ

RIGONI DI ASIAGO

ARTICOLI CORRELATI

Coronavirus, da Esselunga misure straordinarie per l'emergenza. Il ceo Kahale: "Non possiamo stare fermi e vogliamo essere al servizio della comunità"

Latterie Vicentine partecipa a B2Cheese e presenta 'Sapore Veneto'

Lady Amarena 2019 ha una giuria tutta rosa. 14 esperte per l'unico concorso internazionale dedicato alle Barlady

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 15 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere. Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici. Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda. Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it) Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica, Nocciolata senza latte e Milebio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line. I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nalla modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37 : - 2 moto elettriche Garelli Ciclone - 15 E-bike city linea Coppi - 20 Mountain Bike linea Coppi Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro! Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora... partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!

[RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE]

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NEWS

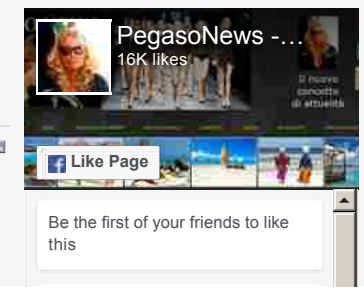
- Agenda & Attualità
- Casa & Design
- Cultura Spettacoli & Locali
- Enogastronomia & Ricette
- Appuntamenti col Teatro

RIGONI DI ASIAGO: UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia
Pubblicato 16 Giugno 2020

0 Like

Tweet



072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- FOCUS
- Moda, Tendenze & Sfilate
- Salute, Bellezza & Wellness
- Shopping
- Solidarieta'
- Sport, barche & motori
- Turismo
- In Viaggio
- Buone Notizie
- Milano

Share
SocButtons v1.6

Moto elettriche, bike city, mountain bike e, per un gran finale, una smart EQ con un semplice acquisto nei negozi Esselunga che partecipano all'iniziativa

" MANGIA SANO, MUOVITI SOSTENIBILE, AIUTA IL PIANETA"

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 25 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.

Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.

Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "Passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.

Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito www.esselungaacasa.it).

Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica, Nocciolata senza latte e Mielbio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito concorsi.rigonidiasiago.it, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.

I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nella modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37:

- 2 moto elettriche Garelli Ciclone
- 15 E-bike city linea Coppi
- 20 Mountain Bike linea Coppi

Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!

PegasoNews - il blog di Gloria
about an hour ago

PEGASONEWS.INFO
BURBERRY PRESE...
Burberry lancia la B Serie...

2 Comment Share

PegasoNews - il blog di

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora… partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!

www.rigonidiasiago.it

CSS Valid | XHTML Valid | Top | + -
Copyright © Yoububble 2020 All rights reserved. Custom Design by Youjoomla.com

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.
Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.
Approvo

ARTICOLI

RIGONI DI ASIAGO : UNA PIOGGIA DI PREMI IN CONCORSO PER UNA MOBILITA' ECOSOSTENIBILE

Moto elettriche, bike city, mountain bike e , per un gran finale, una smart EQ con un semplice acquisto nei negozi Esselunga che partecipano all'iniziativa

" MANGIA SANO, MUOVITI SOSTENiBILE, AIUTA IL PIANETA"

Rigoni di Asiago, azienda veneta leader di mercato con i suoi prodotti Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata e Tantifrutti, biologici al 100%, lancia uno straordinario concorso, dall'11 al 15 giugno 2020, confermando, ancora una volta, la sua filosofia che la vede da sempre in prima linea a favore della natura e del benessere.

Il rispetto per l'ambiente e, di conseguenza, l'attenzione alla salute del consumatore, sono, infatti, e continuano ad essere priorità assoluta nella sua produzione. Lo confermano le importanti certificazioni, i premi conseguiti negli anni, l'indiscussa qualità e l'impiego delle più innovative tecnologie volte a ridurre in modo consistente tutto ciò che compromette l'esistenza del nostro pianeta come, ad esempio, gli sprechi energetici e idrici.

Una testimonianza che l'attività di Rigoni di Asiago cresce e si sviluppa nel nome della sostenibilità è la sua recente adesione al "passaporto ambientale", un progetto della Regione Veneto che ha coinvolto alcune aziende del territorio nella realizzazione di interventi ad hoc per commercializzare prodotti meno invasivi per l'ambiente. Obiettivo perfettamente raggiunto dall'azienda.

Da questo amore per la natura e per il benessere nasce ora un grande e ricco concorso finalizzato a limitare l'inquinamento causato dai mezzi quotidianamente usati soprattutto nelle grandi città. Partner esclusivo dell'iniziativa sono i punti vendita di Esselunga che vi aderiscono (li trovate sul sito **www.esselungaacasa.it**)

Partecipare è facile. Basta infatti acquistare contemporaneamente due prodotti del marchio Rigoni di Asiago scelti tra Fiordifrutta, Nocciolata classica , Nocciolata senza latte e Milebio Millefiori. Una volta effettuato l'acquisto ci si registra al sito **concorsi.rigonidiasiago.it**, si compila la registrazione con i propri dati personali più quello dello scontrino e, a comprova, si allega una foto di quest'ultimo. Sul sito trovate anche le istruzioni per gli acquisti on-line.

I premi in palio sono bellissimi e di grande valore economico. Nalla modalità Instant Win, previo accertamento dell'invio dati, sono ben 37 :
- 2 moto elettriche Garelli Ciclone
- 15 E-bike city linea Coppi
- 20 Mountain Bike linea Coppi

Ma non finisce qui. Tra tutti i partecipanti al concorso ci sarà un'estrazione finale favolosa: una Smart EQ Fortwo coupé del valore di oltre 20.000 euro!

Pronti ad aiutare il Pianeta? Allora… partenza! A pedali o a motore. Ma solo in modalità Green!

Lucia Villa

2020 © Enocibario P.I. 01074300094 78

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambient& Ambienti
leggiamo insieme il territorio

AMBIENTE – 5 GIUGNO 2020

Sostenibilità in azienda per la Giornata mondiale dell'Ambiente

0 COMMENT EMAIL PRINT

SHARE ON FACEBOOK TWEET ON TWITTER

LUCIA SCHINZANO

La Giornata mondiale dell'Ambiente è l'occasione per molte aziende di fare conoscere i risultati delle rispettive strategie verso la sostenibilità o per fare bilanci sul già fatto

La **Giornata mondiale dell'Ambiente** è l'occasione per molte aziende di fare conoscere i risultati delle rispettive strategie verso la sostenibilità o per fare bilanci sul già fatto. E così il 5 giugno diventa una specie di vetrina multicolore che dalla **biodiversità** (tema della giornata 2020) può facilmente sposrarsi a cosa fa

CERCA

Search

ULTIME NEWS

Sostenibilità in azienda per la Giornata mondiale dell'Ambiente 5 Giugno 2020

Giornata dell'Ambiente. WWF: Ascoltiamo i messaggi della Terra prima che sia troppo tardi 5 Giugno 2020

Giornata dell'Ambiente, tante iniziative per parlare di biodiversità 5 Giugno 2020

FOLLOW US

Ambiente e Amb…
Mi piace
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

un'azienda di birra, al risparmio di CO2 di una ditta di spedizioni, ai dati sullo spreco di plastica e via dicendo. Partiamo proprio dalla plastica.

Plastica osservato speciale

13 mila bottigliette, pari a 340 kg di plastica monouso in meno da smaltire, questo il risultato concreto ottenuto da coloro che nell'ultimo mese hanno deciso di prendere parte alla **Sodachallenge,** che nata come "gioco" da fare in quarantena si è rilevato un interessante "diario della sostenibilità" degli italiani L'iniziativa è partita da SodaStream, famoso brand nella produzione e distribuzione di sistemi di gasatura domestica di acqua e bevande. Più di 4000 persone – dal 23 aprile data di lancio della piattaforma ad oggi – si sono sfidati con le domande del quiz sui temi ambientali e legati all'acqua e hanno tenuto traccia del gesto sostenibile rappresentato dall'utilizzo del proprio gasatore, contando i litri di acqua bevuti, le bottiglie di plastica risparmiate e le tonnellate di PET non immesse nell'ambiente.

Entrando nel dettaglio dei dati, la **Lombardia risulta la migliore regione d'Italia nella lotta alla plastica** con circa 3600 bottigliette risparmiate, pari a oltre 93 kg di plastica monouso e con circa 1800 litri di acqua gasata a casa; seguono **Piemonte ed Emilia Romagna** con rispettivamente 1930 e 1000 bottigliette. Prima regione del Sud invece è la **Campania** con poco più di 1000 bottigliette, pari a 27 kg di plastica monouso risparmiata e più di 500 litri di acqua del rubinetto gasata a casa. Tra gli obiettivi di SodaStream, c'è quello di arrivare a **67 miliardi di bottiglie di plastica monouso in meno entro il 2025**.

Sempre la plastica è protagonista di un gioco, stavolta dedicato ai bambini. **Procter & Gamble,** in collaborazione con**Corepla**, il Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclo e il Recupero degli imballaggi in plastica, promuove nei punti vendita **Carrefour Italia** l'iniziativa "**Riciclare la plastica è un gioco da bambini**" a favore di **Federparchi, la Federazione Italiana dei Parchi e delle Riserve Naturali**.

L'iniziativa, che ha come ambassador la pluricampionessa olimpica **Valentina Vezzali,** prevede che per ogni 3 prodotti dei marchi P&G (Dash, Lenor, Unstoppables, Swiffer, Fairy, Viakal, Gillette, Pantene, AZ e Oral B) messi nel carrello della spesa **fino al 30 settembre** in uno dei supermercati Carrefour aderenti, Procter & Gamble doni 6 euro a **Federparchi** con l'obiettivo di acquistare **arredi urbani prodotti esclusivamente da aziende italiane in plastica riciclata per le aree picnic di 11 parchi regionali e nazionali**. Con la plastica raccolta e riciclata da Corepla, grazie al comportamento responsabile dei cittadini che differenzieranno adeguatamente i rifiuti, sarà possibile produrre tavoli, panchine, porta bici e tutto ciò che serve per trascorrere piacevoli momenti di ristoro all'aria aperta, nel pieno rispetto della natura, e saranno donati a Parchi nazionali, regionali e ad aree protette. Anche P&G fa sapere in occasione della Giornata dell'ambiente di essersi data obiettivi di

Su Twitter

Tweet di @ambienteonline

Ambient&Ambienti
@ambienteonline

Bari, mercati aperti sabato 11 aprile. Chiusura negozi, mezza marcia indietro
ambienteambienti.com/bari-mercati-a…

Bari, mercati aperti sabato 11 aprile…
Apertura straordinaria dei mercati cit…
ambienteambienti.com

10 apr 2020

Ambient&Ambienti
@ambienteonline

Operazione anti Covid-19: sequestrate mascherine e gel dalla Guardia di Finanza
ambienteambienti.com/operazione-ant…

Incorpora Visualizza su Twitter

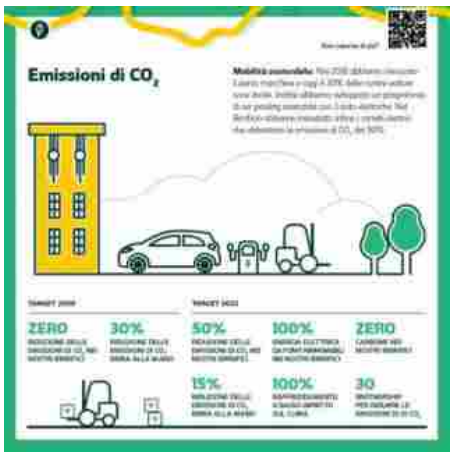
LA TUA VOCE

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sostenibilità molto stringenti, come rendere il **100% degli imballaggi riciclabili o riutilizzabili entro il 2030**.

Birra sostenibile



Il 2030 è un anno particolarmente importante perché è la data fissata dall'ONU per la realizzazione dei 17 Obiettivi dello Sviluppo sostenibile fissati nell'Agenda 2030. Per questo anche Carlsberg Italia fa sapere in questi giorni risultati raggiunti e obiettivi in programma. Dal 2011 Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando **DraughtMaster™**, il sistema di spillatura che utilizza **fusti in PET al posto dei tradizionali fusti in acciaio** e che non utilizza CO_2 aggiunta. Con questo sistema non sono stati immessi nell'atmosfera **60 mil. di Kg di $C0_2$**, l'equivalente della CO_2 assorbita in 1 anno da 2,5 milioni di alberi che occupano la superficie di **8.162 campi da calcio.** Sempre in questi 10 anni Carlsberg ha incrementato l'utilizzo di vetture ibride e utilizzato nel suo stabilimento di Indunio Olova (Varese) 100% di energia elettrica generata da fonti rinnovabili

UPS controlla spedizioni e CO2

UPS ha annunciato che la società celebrerà la Giornata Mondiale dell'Ambiente **raddoppiando le compensazioni di carbonio** di tutti i pacchi spediti attraverso il proprio programma carbon neutral durante il mese di giugno. UPS carbon neutral controbilancia l'impatto stimato delle emissioni di anidride carbonica di ciascuna spedizione attraverso l'acquisto certificato delle compensazioni di carbonio.In pratica, chi effettua una spedizione paga una modica cifra per compensare l'impronta di carbonio legata al trasporto dei propri pacchi, che UPS raddoppierà per tutto il mese di giugno. Questo permetterà praticamente di raddoppiare l'impatto del mittente che potrebbe risultare "carbon negative" a giugno. La tariffa forfettaria per pacco del sevizio opzionale è di 0,10 euro per le spedizioni nazionali, di 0,20 euro per quelle dirette all'interno dell'UE e per spedizioni UPS Standard dirette in Liechtenstein, Norvegia e Svizzera e di 0,55 euro per tutte le altre spedizioni internazionali. L'offerta carbon neutral di UPS è solo uno dei modi in cui la società aiuta i mittenti a ridurre il loro impatto ambientale. I clienti possono anche scegliere opzioni di consegna più sostenibili dedicate all'"ultimo miglio" e soluzioni specifiche per resi più efficienti. Ad esempio, è possibile indirizzare i pacchi alle sedi UPS Access Point® dove possono essere fatte consegne cumulative per diversi clienti, evitando molteplici tentativi di consegna.

- **Verde pubblico: esiste un piano per il verde a Bari?**
  18 OTTOBRE 2019 0 COMMENT
- **Città sostenibili: strade pulite con "lo decespuglio camminando"**
  21 SETTEMBRE 2019 0 COMMENT

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

UPS ha lanciato il programma carbon neutral nel 2010 e **ha compensato oltre 60 milioni di pacchi all'anno** per i suoi clienti, ovvero più di 100.000 tonnellate metriche di carbonio compensate ogni anno. UPS ha sostenuto progetti internazionali che comprendono riforestazione, distruzione dei gas delle discariche e trattamento delle acque di scarico.

Ricambi auto sostenibili, ce lo chiede la giornata dell'Ambiente

Norauto, la multinazionale francese leader europea nella Grande Distribuzione Organizzata per la vendita e installazione di pneumatici, elettronica, accessori e ricambi auto, ha deciso di fare un altro passo avanti verso la sostenibilità e lo fa col progetto **Treedom**: la piattaforma web permetterà a Norauto di piantare (e controllare online) **un albero per ogni nuovo dipendente assunto dall'azienda.** Questi inoltre, vengono formati sul corretto trattamento e smaltimento dei materiali pericolosi ed inquinanti, come pneumatici, oli esausti, batterie e gas refrigeranti. I dati sulle azioni green di Norauto sono positivi: oltre 2 milioni e mezzo di kg di rifiuti speciali tra filtri per l'olio, pneumatici fuori uso, di batterie al piombo e oli esausti snmaltiti nel rispetto delle norme vigenti. Significative anche le best practices quotidiane, che vanno **dall'utilizzo di energia rinnovabile all'abolizione della plastica** in tutti i suoi 38 Centri in Italia. Anche gli articoli e i ricambi venduti sono nel segno della mobilità sostenibile, come biciclette con pedalata assistita, monopattini elettrici, segway, hoverboard.

Farmaci bio nel rispetto dell'ambiente

Guna S.p.a. – azienda che produce farmaci di origine biologico-naturale sta iniziando ad installare un **nuovo impianto fotovoltaico** sulle coperture della sua sede di Milano: 600 pannelli per una produzione di energia stimata in 240.000 kWh annui. Che garantiranno un risparmio quindi di 127 tonnellate annue di CO_2. Questo è l'ultimo tassello di una serie di progetti innovativi improntati alla sostenibilità. Tra questi ***Energy Saving***, il programma che ha contribuito a ridurre le emissioni nocive generate da attività, prodotti, servizi di quasi 1 milione di kg all'anno; **"*Bee my Future*"**, il progetto che comporta l'adozione di arnie con 50.000 api da proteggere e allevare in un contesto urbano, seguendo i principi del biologico; ***theBreath®***, l'installazione negli ambienti della sede di Milano di trenta pannelli realizzati con un'innovativa fibra tessile in grado di assorbire le particelle inquinanti dell'aria indoor e outdoor, per poi rimetterla immediatamente in circolo pulita e purificata; "***Terra Mala***", un sostegno concreto al lavoro del fotografo Stefano Schirato, che ha raccontato per immagini in un libro e in una mostra itinerante le condizioni in cui bambini, donne e uomini sono costretti a vivere ogni giorno nella Terra dei Fuochi, la zona d'Italia tra le province di Napoli e Caserta, mettendo a nudo il degrado del territorio e le pressioni delle ecomafie, con milioni di rifiuti tossici smaltiti illegalmente negli ultimi 30 anni, che hanno tutt'oggi ripercussioni sui prodotti agricoli, sull'allevamento e sulle falde acquifere.

Agricoltura biologica, garantito il rispetto della biodiversità

L'azienda **Rigoni** di Asiago, ha fatto dell'**agricoltura biologica** la sua missione. Qui la giornata dell'ambiente ha un significato perticolare: infatti attraverso questo

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata. A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "**Il passaporto ambientale**", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un **video** che avrà come protagonisti due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.

Print

TAGS

AGENDA 2030 AGRICOLTURA BIOLOGICA BIRRA FARMACI BIOLOGICI GIORNATA MONDIALE AMBIENTE PFU SOSTENIBILITÀ

PREVIOUS POST
Giornata dell'Ambiente. WWF: Ascoltiamo i messaggi della Terra prima che sia troppo tardi

SHARE TWEET SHARE PIN SEND SHARE

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Segui il web

ECOTURISMO NEWS

Passaporto Ambientale per coniugare Natura e Salute

By **Redazione Dailygreen.it** - 5 Giugno 2020

SHARE Facebook Twitter

Natura e salute. In questo momento, in cui il tema della #sostenibilità sta toccando le coscienze di tutti, un segnale importante arriva anche dal progetto europeo "**Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina**", ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (#CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (#DII) dell'Università di Padova e finanziato dal Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina, per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

Rigoni di Asiago è tra le 7 aziende del territorio della Montagna Vicentina aderenti allo studio che, dopo aver superato con successo la verifica da parte del CSQA Certificazioni e ottenuto l'attestazione LCA secondo gli standard internazionali ISO 14040-44, presentano oggi i propri prodotti a ridotto impatto ambientale. Il progetto vanta inoltre il riconoscimento del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM).

Sotto la guida del Dipartimento Patavino, Rigoni di Asiago ha valutato, dunque, gli impatti ambientali associati alla produzione della linea Tantifrutti, le sue bevande bio, dolcificate con succo di mela e ottenute con sola frutta raccolta a perfetta maturazione, che viene spremuta a freddo per preservare al meglio le proprietà e le caratteristiche organolettiche delle materie prime. L'analisi ha interessato le referenze Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero e Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela.

Grazie allo studio del ciclo di vita del prodotto, è stato possibile definire delle strategie di riduzione degli impatti per ottenere un "prodotto migliorato" rispetto al prodotto iniziale. L'analisi si è concentrata sui dati del prodotto realizzato dall'azienda nel 2019, valutando i miglioramenti conseguiti rispetto all'anno precedente.

Le due fasi con il maggior impatto sono risultate il packaging e il processo di produzione di Tantifrutti. Sulla base di quanto

Facebook Fanpage

dailygreen.it
29.399 "Mi piace"
Mi piace Condividi
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Tweet di @dailygreen_it
dailygreen
@dailygreen_it
Passaporto Ambientale per coniugare Natura e Salute dailygreen.it/passaporto-amb…
Passaporto Ambientale pe…
Presentati i nuovi prodotti a…
dailygreen.it
Incorpora Visualizza su Twitter

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

emerso, il miglioramento delle performance ambientali si è concentrato sulla revisione dell'imballaggio, che ha portato alla sostituzione del pack da tre bottigliette da 125 ml con un unico vaso da 500 ml. Questa scelta ha comportato un minor consumo di vetro (a parità di volume di succo di frutta) e una minor quantità di rifiuti generati a fine vita. Inoltre, l'intero processo produttivo è stato internalizzato presso lo stabilimento aziendale di Foza (VI), consentendo così una maggiore efficienza nei consumi energetici.

"Da anni collaboriamo con Enti e Università in attività di ricerca nel campo scientifico al fine di rendere la nostra produzione sempre più sostenibile – afferma Cristina Cossa, Marketing Manager di Rigoni di Asiago – Abbiamo aderito con entusiasmo, fin da subito, al Passaporto Ambientale, in quanto abbiamo visto in questo progetto l'opportunità di proseguire il nostro impegno nell'innovazione e, nello specifico, di certificare e rendere riconoscibile un nuovo prodotto a basso impatto ambientale. Siamo orgogliosi di essere tra le Aziende pilota di questo ambizioso studio, il quale permetterà di stilare una serie di linee guida, che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari interessate a una maggiore sostenibilità ambientale dei propri prodotti".

L'adesione di Rigoni di Asiago a questa importante iniziativa conferma, ancora una volta, la vocazione sostenibile dell'Azienda vicentina, una scelta etica che incarna valori profondi quali la salvaguardia del territorio e il benessere dei consumatori, tradotta nel pay off "la natura nel cuore".

Per maggiori informazioni: www.passaportoambientale.it

SHARE Facebook Twitter Mi piace 2 Tweet

Previous article

Pete Jolly, il pianista che si abbeverava alla fonte dei boppers

Redazione Dailygreen.it

https://www.dailygreen.it

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

Pete Jolly, il pianista che si abbeverava alla fonte dei boppers

Cielo e Terra e Murialdo World insieme per una "bella storia"

Anthony Steffen, il pistolero partigiano

LEAVE A REPLY

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

072296

20.5 C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA. NEWSLETTER MULTIMEDIA AGENDA PARTNERS CONTATTACI Italian

Home › Aziende › Giornata mondiale dell'ambiente: Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la...

NOTIZIE AZIENDE

Giornata mondiale dell'ambiente: Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la salvaguardia del pianeta

Da **Redazione** - 5 Giugno 2020 0

Quest'anno più che mai la **Giornata Mondiale dell'Ambiente** – che si celebra oggi 5 giugno – assume un significato particolare; la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno della natura ha mosso nella maggior parte delle persone un nuovo sentire, un senso di responsabilità che porta a pensare a nuovi comportamenti per un futuro migliore.

Rigoni di Asiago, azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata, Tantifrutti e Dolcedì, porta nel suo Dna un'attenzione particolare all'ambiente.
Si tratta infatti di una realtà da sempre legata a queste tematiche. La sua ***"natura nel cuore"*** è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell'amore per il territorio veneto in cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.

Per l'azienda aver scelto l'**agricoltura biologica** ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo. Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua.

Lo stabilimento di **Foza**, sull'**Altopiano di Asiago**, dispone di un **sistema di cogenerazione** che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.

A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: ***"Il passaporto ambientale"***, un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha

Search

LAVORO CERCO - OFFRO

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

realizzato un video che verrà veicolato da **Green&Glam,** ideatore di **#UNASCELTAALGIORNO,** l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte.

Un video coinvolgente dove la lettera R riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività. Un insieme di Regole fondamentali: **Risparmio energetico – Rispetto per la natura – Riciclo senza spreco – Riconoscenza verso la natura – Realmente bio – Responsabilità.**

Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: **Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.**

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

https://www.horecanews.it/giornata-n

Testo del messaggio*

Invia

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Invia

Suggerisci una correzione all'articolo

Napoli Campania
Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed: Time Vision Scarl, Agenzia per il lavoro accredi...

Offerta di lavoro – Addetti al rifornimento scaffali – Em...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Areajob SpA filiale di Empoli ricerca addetti...

Offerta di lavoro – Rider – Teramo
Offerta di lavoro pubblicata dal portale Infojobs : Randstad Italia spa, filiale di Mosciano S.Ang...

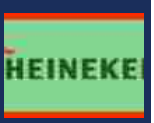
Offerta di lavoro – Consulente Commerciale B2B settore Ho...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Culligan , Leader nel settore del Trattamento...

PRODOTTI

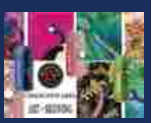
Chef Sadler sceglie Tecnoinox per rinnovare la cucina di Chic'n'Quick
5 Giugno 2020

Ripartire col "piede" giusto: Zerica introduce nuove dotazioni a pedali per...
5 Giugno 2020

Flessibilità e formazione: la ricetta di HEINEKEN Italia per la ripartenza...
5 Giugno 2020



Brewrise presenta il birrificio canadese Collective Arts Brewing
5 Giugno 2020



Nespresso: un sacchetto di compost ai consumatori per raccontare la filiera...
5 Giugno 2020

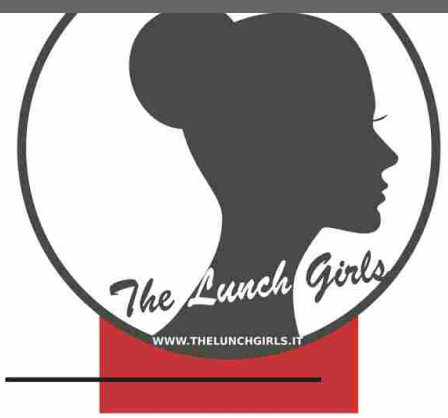
072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE



THE LUNCH GIRLS

WWW.THELUNCHGIRLS.IT

Alive, by Hugo Boss

Novità in arrivo a firma Hugo Boss . Nuove fragranze, nuovi formati, nuovi profumi dunque per esprimere il proprio essere e la propria ...

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE RIGONI DI ASIAGO 5 GIUGNO 2020 #UNASCELTAALGIORNO

June 05, 2020 0 Comments

Rigoni di Asiago

GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, 5 GIUGNO 2020. TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO CON #UNASCELTAALGIORNO

Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la salvaguardia del

SHOPPING

SHOPPING

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

pianeta

"L'uomo è stato dotato della ragione e del potere di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più"

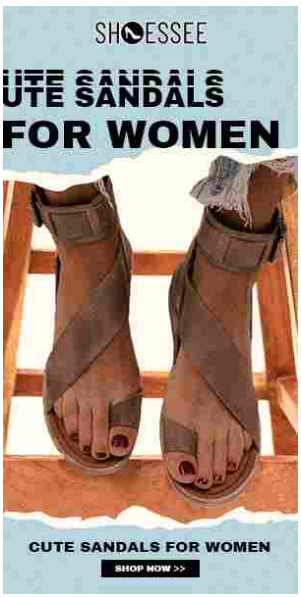
Lo scrisse Anton Chechov, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo incrementare per un futuro migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".

A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il 5 giugno, quella "Giornata dell'Ambiente", proclamata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale "Only One Earth", una sola terra.

Un anniversario importante quello del 2020 perché ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo.

Ma che cos'è l'ambiente? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che "è la natura, come luogo più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri ..." "Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".

Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è "Go Wild for Life", un tema che vuole richiamare l'attenzione sul commercio illegale degli animali selvatici. Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.



SHOPPING

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tutti, quindi, dobbiamo fare la nostra parte, e un grande aiuto deve venire dalle aziende in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.

RIGONI DI ASIAGO, azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata, Tantifrutti e Dolcedì, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali. La sua "natura nel cuore" è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell'amore per il territorio veneto in cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.

Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo. Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.

A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "Il passaporto ambientale", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di #UNASCELTAALGIORNO, l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte. Un video coinvolgente dove la lettera **R** riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività. Un insieme di Regole fondamentali: **R**isparmio energetico - **R**ispetto per la natura - **R**iciclo senza spreco - **R**iconoscenza verso la natura - **R**ealmente bio - **R**esponsabilità.

Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.

ABOUT US

Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

GOLOSONI

POPULAR POSTS

Metti una pizza a cena dall'Economica di San Lorenzo a Roma

Bentornate ufficialmente! Le vacanze sono finite, siete ...

28 Posti | dal 2 giugno riapertura e servizio delivery

28 Posti - dal 2 giugno

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Milano Temp. Max.. :

AMBIENTEEUROPA.INFO
Associato ANETT – Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolibero

APRI LE RUBRICHE

HOME | CHI SIAMO | ARCHIVIO | CONTATTI | LINK | REGISTRATI

TU SEI QUI Home → Ambiente, Igiene e Sicurezza → Problematiche ambientali → Passaporto Ambiental ..

IL RICONOSCIMENTO È ANDATO AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

Passaporto Ambientale a Maculan

Ambiente, Igiene e Sicurezza

Si è conclusa con successo la verifica di CSQA nell'ambito del progetto ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina,*** ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il progetto ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

Tra i partecipanti segnaliamo, in particolare, l'azienda **Maculan,** che, con il suo *Rosso Veneto IGT* da uve resistenti Maculan, ha superato la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale.

L'azienda agricola **Maculan** di Breganze ha partecipato al progetto europeo con il vino *Rosso Veneto IGT* da uve Merlot Khoru**s**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio.

Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva - afferma Maria Vittoria Maculan, enologo - *Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale.* - continua Maria Vittoria Maculan - *Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente*.

Maculan, lo ricordiamo, è una delle sette aziende della Montagna Vicentina che ha aderito all'iniziativa ***Passaporto Ambientale***. Le altre aziende sono: Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi, fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele.

Le sette realtà, dunque, imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7** nuovi **prodotti a ridotto impatto** ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo a una rigorosa verifica da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

5 GIUGNO, RIGONI DI ASIAGO RINNOVA IL SUO IMPEGNO PER LA SALVAGUARDIA DEL PIANETA #UNASCELTAALGIORNO

PUBLISHED ON **4 GIUGNO 2020** BY **FOODAFFAIRS.IT**

Tanti Prodotti Tante Offerte
Ricominciamo con il Sorriso: Scopri le Incred
Promozioni con Tanti Prezzi Super Maxi Zoo

"L'uomo è stato dotato della ragione e del potere

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più"

Lo scrisse Anton Chechov, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo incrementare per un futuro migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".

A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il 5 giugno, quella "Giornata dell'Ambiente", proclamata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale "Only One Earth", una sola terra.

Un anniversario importante quello del 2020 perché ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo.

Ma che cos'è l'ambiente? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che "è la natura, come luogo

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri …" "Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".

Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è "Go Wild for Life", un tema che vuole richiamare l'attenzione sul commercio illegale degli animali selvatici. Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.

Tutti, quindi, dobbiamo fare la nostra parte, e un grande aiuto deve venire dalle aziende in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.

RIGONI DI ASIAGO, azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata, Tantifrutti e Dolcedì, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali. La sua "natura nel cuore" è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell'amore per il territorio veneto in cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.

Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo. Infatti, attraverso

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.

A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "Il passaporto ambientale", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di #UNASCELTAALGIORNO, l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte. Un video coinvolgente dove la lettera **R** riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività. Un insieme di Regole fondamentali: **R**isparmio energetico – **R**ispetto per la natura – **R**iciclo senza spreco – **R**iconoscenza verso la natura – **R**ealmente bio – **R**esponsabilità.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.

Una scelta al giorno per cambiare il mondo.

Sei **R** che devono diventare un vademecum verso il benessere.

Una **R** che rappresenta un marchio straordinario: **R**igoni di Asiago.

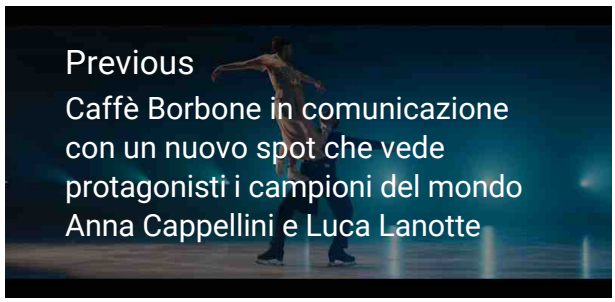
SOSTENIBILITÀ E SOLIDARIETÀ RIGONI DI ASIAGO

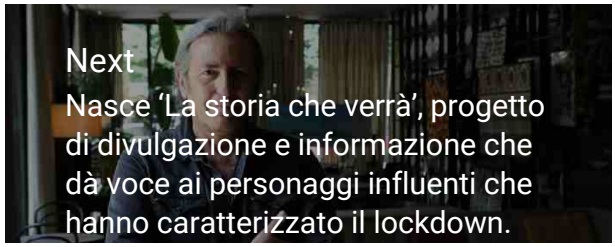
ARTICOLI CORRELATI

Nasce Brands4Sustainability alleanza tra marchi responsabili e attenti al futuro del pianeta. Capofila CNH Industrial, Cremonini, Lavazza, Wega Macchine per Caffè e Unes Supermercati

Mars si impegna con 20 milioni di dollari a fianco delle comunità in risposta alla pandemia di Covid – 19

Coalvi invia alle macellerie un Manuale Organizzativo per il delivery





072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RP FASHION & GLAMOUR NEWS
la rivista online che Racconta e Propone moda, mode, tendenze e ...

NOTIZIE & COMUNICATI

Giornata Mondiale dell'Ambiente: Rigoni di Asiago tutti insieme per cambiare il mondo

Date: giugno 4, 2020

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Domani, 5 giugno 2020, è la Giornata Mondiale dell'Ambiente. Tutti insieme per cambiare il mondo con #unasceltaalgiorno. Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la salvaguardia del pianeta.

"*L'uomo è stato dotato della ragione e del potere di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più*". Lo scrisse **Anton Chechov**, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, **le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più**. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, **ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo**

NOI DI RP FASHION & GLAMOUR NEWS

RP Fashion & Glamour News è la rivista online che racconta e propone sensazioni, esperienze, punti di vista, emozioni legate a tutto quanto fa "fashion" e "glamour". Tutto quanto fa moda, tutto quanto fa tendenza e RP Fashion & Glamour News vuole raccontare questo.
Metti mi piace alla pagina Facebook per rimanere sempre aggiornato...
https://www.facebook.com/rpfashionglamournews/

CATEGORIE

A tu per tu (10)
A tu per tu tre domande a... (2)
Angolo del benessere naturale (82)
Appunti Musicali (1.065)
Arte Culinaria (83)
Aspiranti Modelle (50)
Calendario 2020 (8)
Cultura Arte e Spettacolo (1.001)

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

incrementare per un futuro migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".

A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il **5 giugno**, quella "**Giornata dell'Ambiente**", proclamata dall'**Assemblea Generale delle Nazioni Unite** in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale "Only One Earth", una sola terra.
Un anniversario importante quello del 2020 perché ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di **affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo**.
Ma che cos'è l'ambiente? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che "*è la natura, come luogo più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri…*". Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".

Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è "**Go Wild for Life**", un tema che vuole richiamare l'attenzione sul **commercio illegale degli animali selvatici**. Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.
Tutti, quindi, dobbiamo fare la nostra parte, e un grande aiuto deve venire dalle aziende in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.
RIGONI DI ASIAGO, azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali **Fiordifrutta**, **Mielbio**, **Nocciolata**,**Tantifrutti** e **Dolcedì**, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali**. La sua "natura nel cuore" è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire**

Eventi & Manifestazioni (750)
FAI – I luoghi del cuore 2018 (88)
Il ritorno della Capra Enoica (86)
L'angolo del tifoso (4)
La Foto della Settimana (94)
La notizia della Sera (102)
Moda & Mode (281)
Modelle, fotografi e… (29)
Non solo Misteri (13)
Notizie & Comunicati (667)
Passione… Amatoriale (5)
Pensieri da viaggiatore: viaggi e turismo (359)
Racconti e Poesie (27)
Riflessioni (82)
Roby Sing & Song (19)
RP Consiglia (70)
RP Event (82)
Tendenze (219)
The Tatler (27)

CERCA
Search

ARTICOLI RECENTI
Vip in forma senza rinunce

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di **Rigoni di Asiago** parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell'amore per il territorio veneto in cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.

Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo. Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.
A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di **Rigoni di Asiago** a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "**Il passaporto ambientale**", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di #UNASCELTAALGIORNO, l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte. Un video coinvolgente dove la lettera R riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività.

grazie al Food Delivery di Libra Cucina Evolution

Giornata Mondiale dell'Ambiente: Rigoni di Asiago tutti insieme per cambiare il mondo

Gli sviluppi nel mondo RP

Bertanic: visite all'insegna di grappa e natura

Castello di Fonterutoli: nuova stagione per il B&B e l'Osteria nel cuore del Chianti

Giornata Mondiale dell'Ambiente: i consigli per un beauty case amico di ambiente e pelle

GustaPorto: da Civitanova al via il Grand Tour delle Marche 2020

Verona: "La mano che crea". Dal 27 giugno a Palazzo della Ragione

Singolo d'esordio per Martina Beltrami: Luci accese

Enneo2: da oggi è disponibile "Solo Andata"

Real Birretta e Farmacia Villosio: passione per il calcio

Matelica (Mc): a Palazzo Ottoni "In Domum" opera dell'artista Adinda-Putri Palma

Parchi Permanenti Italiani: ai blocchi di partenza per l'estate

"Entrato nella mia vita in punta di piedi"... pensiero di anonimo

Rai4: stasera in prima visione assoluta "Planets"

Poggio Antico: suite con panorama sulle colline marchigiane e il Mar Adriatico

Il pizzo, che passione ...

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Un insieme di Regole fondamentali: **Risparmio energetico – Rispetto per la natura – Riciclo senza spreco – Riconoscenza verso la natura –Realmente bio – Responsabilità**.
Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: **Ellen Hidding** e **Edoardo Stoppa**.
Una scelta al giorno per cambiare il mondo.
Sei R che devono diventare un vademecum verso il benessere.
Una R che rappresenta un marchio straordinario: Rigoni di Asiago.
www.rigonidiasiago.it

Share this:

Twitter Facebook Altro

Caricamento...

AMBIENTE FABRIZIO CAPRA GIORNATA AMBIENTE JACOPO SCAFARO RIGONI DI ASIAGO ROBERTA PELIZER RP FASHION & GLAMOUR NEWS

← PRECEDENTE
Gli sviluppi nel mondo RP

RISPONDI

E-mail (obbligatorio) (L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (obbligatorio)

Sito web

The Tatler: buon compleanno Radio Vertigo One

Valentina Corvino: la giovane promessa della moda targata Major

Francesco Gabbani: "Il sudore ci appiccica" dal 5 giugno

"Faccio la brava": il nuovo singolo – tormentone di Dj Matrix con Cristina D'Avena e Amedeo Preziosi

La Miscelazione Futurista viaggia nell'etere e raggiunge tutto il mondo!

Casale Monferrato: dal 6 giugno riapre il Castello con la mostra Jas – Just Another Stage

Stitichezza: quali sono i rimedi naturali

Pisco Portón: il distillato di tendenza parla peruviano

L'incantevole protezione della natura della Valle Aurina

Amici a quattro zampe: nuova linea dedicata al loro styling

Quinta puntata di Taverna Trilli: musica, dialetto e risate sono "serviti

Franco Nero vince due Awards come miglior attore per "La Danza Nera" di Mauro John Capece

Valeria Rossi si racconta a "Lingue a Sonagli" a quasi 20 anni da "Tre Parole"

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

5 GIUGNO, GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO CON #UNASCELTAALGIORN

Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la salvaguardia del pianeta.
"L'uomo è stato dotato della ragione e del potere di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più"
Lo scrisse Anton Chechov, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo incrementare per un futuro migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".
A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il 5 giugno, quella "Giornata dell'Ambiente", proclamata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale "Only One Earth", una sola terra.
Un anniversario importante quello del 2020 perché, ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo.
Ma che cos'è l'ambiente ? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che " è la natura, come luogo più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri " " Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".
Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è "Go Wild for Life", un tema che vuole richiamare l'attenzione sul commercio illegale degli animali selvatici. Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.
Tutti, quindi, dobbiamo f are la nostra parte e, un grande aiuto deve venire dalle aziende in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.
RIGONI DI ASIAGO , azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata,Tantifrutti e Dolcedì, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali. La sua "natura nel cuore" è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell' amore per il territorio veneto i n cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.
Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo . Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

purificata.
A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "Il passaporto ambientale", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.
In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di#UNASCELTAALGIORNO, l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte . Un video coinvolgente dove la lettera R riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività. Un insieme di Regole fondamentali: R isparmio energetico - R ispetto per la natura - R iciclo senza spreco - R iconoscenza verso la natura - R ealmente bio - R esponsabilità.
Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.
Una scelta al giorno per cambiare il mondo.
Sei R che devono diventare un vademecum verso il benessere.
Una R che rappresenta un marchio straordinario: R igoni di Asiago.
Per maggiori informazioni :
www.rigonidiasiago.it

[5 GIUGNO, GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO CON #UNASCELTAALGIORN]

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

5 Giugno, Giornata Mondiale dell'Ambiente, tutti insieme per cambiare il mondo con #unasceltaalgiorno

mercoledì, 3 giugno 2020

Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la salvaguardia del pianeta.

"L'uomo è stato dotato della ragione e del potere di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più"

Lo scrisse Anton Chechov, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo incrementare per un futuro migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".

A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il 5 giugno, quella **"Giornata dell'Ambiente"**, proclamata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale **"Only One Earth", una sola terra.**

Un anniversario importante quello del 2020 perché, ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo.

Ma che **cos'è l'ambiente**? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che "**è la**

BLOG TGCOM24

» Superblog [HOME]
News
» Checkpoint
» Cronaca Criminale
» Diario di una Giornalista
» Dove osano i bosoni
» Fatti e Misfatti
» Generazioni
» Il Mondo di Lena
» Il Resto del Carlone
» La Pagina Mancante
» Vienna - Dubai A/R
» Mezzi Toni
» Non solo nera
» Pil e Contropil
» ReMedia
» Sanguisughe
» Scandal
» Stanze Vaticane
» Stelle a Strisce
» Una porta sulla Russia
» Un Giornalista nella Rete
» Voci dal Suq
» Zone di Crisi
Servizi utili
» Consumatore
» Strada Facendo
Piaceri e passioni
» Arte a Parte
» Avvinando
» Fiori e foglie
» Golfando
» Letti a Letto
» Officine Fotografiche
» Signori degli Orologi
» Musicabile
Lifestyle
» Artigianare
» Family Life
» La tua Beauty clinic
» LifeCoach
» Marta e Maria
» Molto Malta
» Movida
» Not Only Star
» Obiettivo benessere
» Oggi sposi
» Viva la mamma

I PIÙ LETTI

- **Sì, sono curvy: e allora? (63.444)**
- **I segreti della forma dei Vip! (31.500)**
- **Il tiramisù diventa take away…! (24.861)**
- **Look da star (19.277)**
- **La Prima : questione di fashion (17.260)**
- **"Che bei piedi… Scusa, posso essere tuo schiavo?" (16.699)**
- **Non sono la fidanzata di Fabrizio Corona: parla Catrinel Marlon (14.953)**
- **Nailympics, la competizione si fa arte (14.756)**
- **Moda e movida! (13.697)**
- **W la festa del Redentore (12.450)**

ULTIMI COMMENTI

- Daniela su **Uno dei più noti coach italiani è Made in Parma**
- Tumack su **Uno dei più noti coach italiani è Made in Parma**
- Antony su **Uno dei più noti coach italiani è Made in Parma**
- Rebecca su **Uno dei più noti coach italiani è Made in Parma**
- Chiara su **Uno dei più noti coach italiani è Made in Parma**

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

natura, come luogo più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri …" " Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".

Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è **"Go Wild for Life",** un tema che vuole richiamare l'attenzione sul **commercio illegale degli animali selvatici.** Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.

Tutti, quindi, dobbiamo f**are la nostra parte** e, un **grande aiuto deve venire dalle aziende** in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.

RIGONI DI ASIAGO, azienda **leader nella produzione di eccellenze biologiche** quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata,Tantifrutti e Dolcedì, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali. La sua **"natura nel cuore"** è sinonimo di una **scelta responsabile,** è uno straordinario esempio di quella **sostenibilità** che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un **made in Italy** perseguito sempre in nome di quell'**amore per il territorio veneto i**n cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire **prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.**

Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un **cammino globale di sviluppo**. Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di **Foza, sull'Altopiano di Asiago,** dispone di un **sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano,** consentendo in questo modo di **ridurre il consumo del combustibile del 50%.** Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.

A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione **Veneto: "Il passaporto ambientale",** un'iniziativa che si propone come obiettivo il **raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.**

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un **video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di#UNASCELTAALGIORNO,** l'hashtag che vuol **dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili** oltre ad essere la **testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte**. Un video coinvolgente dove la lettera **R** riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività. Un insieme di Regole fondamentali: **R**isparmio energetico – **R**ispetto per la natura – **R**iciclo senza spreco – **R**iconoscenza verso la natura –**R**ealmente bio – **R**esponsabilità.

Protagonisti del video **due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.**

POST DEL MESE

GIUGNO: 2020

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

« Mag

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Una scelta al giorno per cambiare il mondo.

Sei **R** che devono diventare un vademecum verso il benessere.

Una **R** che rappresenta un marchio straordinario: **R**igoni di Asiago.

Per maggiori informazioni:

www.rigonidiasiago.it

Movida

tag: #5giugno, #camminoglobaledisviluppo, #cittadinidelmondo, #commercioillegaleanimaliselvatici, #eccellenzebio, #giornatamondialedell'ambiente, #gowildforlife, #greenandglam, #impegno, #naturanelcuore, #onlyoneearth, #rigonidiasiago, #rispetto, #salvaguardiadelpianeta, #scelteresponsabili, #tutela, #unasceltaalgiorno, #veneto, terra

Informazioni su Lovatelli Caetani

Giornalista, Luxury Consultant, Opinionista e Blogger, caratterizzata dal Green Think e dal suo impegno in www.greenandglam.it. E' una delle "firme" più autorevoli sui temi delle dimore d'epoca e patrimoni familiari storici. Si avvale del suo contributo professionale Assocastelli (associazione che rappresenta i più importanti gestori e proprietari di dimore storiche italiane impiegate anche per attività socio-culturali). Anticipa, o, talvolta, crea tendenze e le lancia sulle testate con le quali collabora. Modera presentazioni di libri. Collabora con tgcom 24, il settimanale Nuovo e altre testate, si occupa di programmi sociali, come www.primadelclick.it- svolge attività di ufficio stampa. Un passato da modella, lavoro accantonato per dedicarsi allo sport e allo studio, dopo il diploma di Liceo Classico, quello di Copy Writer all'International College of Design, così come quello di Fitness Instructor conseguito all'Ospedale Sacco di Milano, si dedica alla sua passione, la scrittura e affronta ogni nuova sfida con serietà, iscrivendosi anche a corsi di dizione, di teatro e recitazione, al CTA di Milano-repertorio di Marguerite Yourcenar-per offrire sempre il massimo della professionalità, anche nella conduzione tv. Si Laurea In Scienze Politiche, Storia dei Trattati e Diritto Internazionale, con una Tesi dedicata alla Politica Estera Vaticana e al Libano come centro geopolitico internazionale. Ha collaborato con La Prealpina di Varese,La Notte, il Giornale, Panorama, Libero, Il Tempo, TgCom 24 le assegna un suo blog, For Men e Natural Style, Cronaca Qui. Collabora anche con riviste dedicate al fitness, alcune riviste le assegnano l'incarico di caporedattore di testate, collabora anche con molte radio, 101, Radio Lombardia, 105 Classics, M2O, Radio Rai Uno e Radio Rai Due, dove è iniziata la sua formazione radiofonica, con autori storici della Rai, come Lillo Perri e Mila Vajani. Per la televisione: Telelombardia, dove Daniele Vimercati le insegna a fare giornalismo tv a 360 gradi, Antenna 3, dove è stata autrice e conduttrice, Rai, con Corrado Tedeschi, Matchmusic, Play tv, Fun tv, Odeon, Vero tv, Discovery Channel, dove è stata selezionata come esperta di tendenze. Ha vinto il Premio Cortina Press e il Premio News Cup destinato ai personaggi che si sono distinti per capacità di comunicazione, scrittura e arte e pubblicato un libro sullo stadio Giuseppe Meazza, un progetto dell'Assessorato allo Sport e al Tempo Libero del Comune di Milano, per il quale ha ideato la Prima Notte dello Sport, allestendo un ring in corso Como, con atleti e appassionati. Ha tenuto al Polimoda di Firenze alcune lezioni di trendsetting e collabora con IULM per il Master in Comunicazione in Beauty e Wellness. Francesca nasce in una famiglia che annovera tra i suoi avi, Papi,

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Gazzetta Normativa Alimentare Web
Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

5 GIUGNO 2020, GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE: RIGONI DI ASIAGO RINNOVA IL SUO IMPEGNO

3 GIUGNO 2020 | 0 COMMENTI

IN : IN EVIDENZA , NEWS DALLE AZIENDE , PRIMA PAGINA | 0

"L'uomo è stato dotato della ragione e del potere di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più"

Lo scrisse Anton Chechov, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo incrementare per un futuro

cerca su newsfood

CERCA …

CERCA

Newsfood.com menu

AGROALIMENTARE

Aziende & prodotti

Normativa Alimentare

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".

A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il 5 giugno, quella "Giornata dell'Ambiente", proclamata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale "Only One Earth", una sola terra.

Un anniversario importante quello del 2020 perché ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo.

Ma che cos'è l'ambiente? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che "è la natura, come luogo più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri …" "Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".

Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è "Go Wild for Life", un tema che vuole richiamare l'attenzione sul commercio illegale degli animali selvatici. Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.

Tutti, quindi, dobbiamo fare la nostra parte, e un grande aiuto deve venire dalle aziende in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.

RIGONI DI ASIAGO, azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata, Tantifrutti e Dolcedì, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali. La sua "natura nel cuore" è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell'amore per il territorio veneto in cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.

Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo. Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.

A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "Il passaporto ambientale", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di #UNASCELTAALGIORNO, l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte. Un video coinvolgente dove la lettera **R** riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua

Sicurezza Alimentare
Tecnologia Alimentare
ViviBio
ATTUALITÀ
Ambiente & Salute
Energie Rinnovabili
Fiere & Eventi
Fashion & Design
Politica & Società
scienza & Tecnologia
Viaggi & Turismo
IMPRESA
Markenting & Comunicazione
INTERNATIONAL
PRIMA PAGINA
In evidenza
In Libreria
Novità in Vetrina
nutriMENTE
Proposte Top
Ricette & Sapori
Vini & Cantine
REGIONI
Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania
Emilia Romagna
Friuli Venezia Giulia
Lazio
Liguria

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

attività. Un insieme di Regole fondamentali: **R**isparmio energetico – **R**ispetto per la natura – **R**iciclo senza spreco – **R**iconoscenza verso la natura – **R**ealmente bio – **R**esponsabilità.

Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.

Una scelta al giorno per cambiare il mondo.

Sei **R** che devono diventare un vademecum verso il benessere.

Una **R** che rappresenta un marchio straordinario: **R**igoni di Asiago.

Crea/Invia pdf

Rigoni Di Asiago

Leggi Anche

Trofeo Rigoni di Asiago, non solo Golf!

"Naturalmente a Milano": Rigoni di Asiago, ed è naturalmente Natale

ARTICOLO PRECEDENTE
NICOLA, MARTINO E FAUSTO FIASCONARO, FIGLI DI MARIO: UN'IMPRESA FONDATA SULLA FAMIGLIA

ARTICOLO SUCCESSIVO
CON L'APP MENEW IL MENÙ DIVENTA DIGITALE CON POCHE SEMPLICI MOSSE

Scrivi un commento

Lombardia
Marche
Molise
Piemonte
Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Trentino Alto Adige
Umbria
Valle d'Aosta
Veneto

RUBRICHE

Al bar: bevande & co
A tutta birra
Buon cibo = Buona salute by BIOIMIS
Cibo & Salute
Discovering in libertà by Giampietro Comolli
Esperto risponde
Fatti & Misfatti
Gusturismo
Intolleranze & Allegie
Normativa alimentare consumatori by Alfredo Clerici
Protagonisti
Video & Interviste

Iscriviti alla newsletter

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NEWS

- Agenda & Attualità
- Casa & Design
- Cultura Spettacoli & Locali
- Enogastronomia & Ricette
- Appuntamenti col Teatro

GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE, 5 GIUGNO 2020. TUTTI INSIEME PER CAMBIARE IL MONDO CON #UNASCELTAALGIORNO

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Agenda

Pubblicato 03 Giugno 2020

0 Tweet

PegasoNews -…
16K likes
Like Page
Be the first of your friends to like this

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- FOCUS
- Moda, Tendenze & Sfilate
- Salute, Bellezza & Wellness
- Shopping
- Solidarieta'
- Sport, barche & motori
- Turismo
- In Viaggio
- Buone Notizie
- Milano

Like
Share
SocButtons v1.6

Rigoni di Asiago rinnova il suo impegno per la salvaguardia del pianeta

"L'uomo è stato dotato della ragione e del potere di creare, così che egli potesse aggiungere del suo a quanto gli è stato donato. Ma finora egli non ha mai agito da creatore, ma soltanto da distruttore. Rade al suolo le foreste, prosciuga i fiumi, estingue la flora e la fauna selvatica, altera il clima e abbruttisce la terra ogni giorno di più"

Lo scrisse Anton Chechov, drammaturgo russo di fine ottocento ma, pur essendo passato più di un secolo, le sue parole sembrano riflettere un malcostume che non è cambiato, anzi, sembra peggiorare ogni giorno di più. Tuttavia, la pandemia di questo 2020 che ci ha costretto a non godere appieno di quella natura così trascurata e, come dice Chechov, così abbruttita nel nostro quotidiano, ha mosso nella maggior parte di noi un nuovo sentire, un senso di responsabilità che dovremmo incrementare per un futuro migliore, per cambiare un mondo che, con i nostri comportamenti, sta diventando "nemico".

A ricordarci i nostri doveri di cittadini del Pianeta sarà ancora una volta un evento che, dal 1972, viene celebrato il 5 giugno, quella "Giornata dell'Ambiente", proclamata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite in occasione dell'Istituzione del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente. La prima celebrazione nel mondo risale però al 1974, supportata da uno slogan quanto mai universale "Only One Earth", una sola terra.

Un anniversario importante quello del 2020 perché ci porta a riflettere ancora più profondamente sulla necessità di affrontare con grande responsabilità i temi relativi a tutte quelle emergenze che stanno condannando l'ambiente a una morte lenta ma non troppo.

Ma che cos'è l'ambiente? Dall'Enciclopedia Treccani si legge che "è la natura, come luogo più o meno circoscritto in cui si svolge la vita dell'uomo, degli animali, delle piante, con i suoi aspetti di paesaggio, le sue risorse, i suoi equilibri …" "Un patrimonio da conservare, proteggendolo dalla distruzione, dalla degradazione, dall'inquinamento".

PegasoNews - il blog di Gloria
20 minutes ago

#IoRestoACasa con i CLASSICI DELL'ELFO ONLINE
4/11 giugno

L'Elfo e la drammaturgia

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il tema della giornata dell'ambiente di quest'anno è "Go Wild for Life", un tema che vuole richiamare l'attenzione sul commercio illegale degli animali selvatici. Forse non ce ne rendiamo abbastanza conto ma l'uccisione e il traffico di queste specie in via di estinzione sono una grossa minaccia non solo per la biodiversità ma anche perché costituiscono un notevole danno all'economia oltre a incrementare la criminalità e la corruzione.

Tutti, quindi, dobbiamo fare la nostra parte, e un grande aiuto deve venire dalle aziende in primo piano per la salvaguardia dell'ambiente.

RIGONI DI ASIAGO, azienda leader nella produzione di eccellenze biologiche quali Fiordifrutta, Mielbio, Nocciolata, Tantifrutti e Dolcedì, è una realtà da sempre legata alle tematiche ambientali. La sua "natura nel cuore" è sinonimo di una scelta responsabile, è uno straordinario esempio di quella sostenibilità che oggi vuol dire garantire un futuro "pulito" alle nuove generazioni. La storia di Rigoni di Asiago parla di una qualità indiscussa, di un made in Italy perseguito sempre in nome di quell'amore per il territorio veneto in cui è nata e in cui svolge la sua attività, dell'impegno di garantire prodotti coltivati senza sostanze chimiche di sintesi per tutelare sia l'ambiente sia i consumatori.

Per l'Azienda aver scelto l'agricoltura biologica ha significato, e ancora significa, entrare in un cammino globale di sviluppo. Infatti, attraverso questo tipo di coltivazione si riduce l'impatto sul territorio non solo diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas effetto serra ma anche lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Lo stabilimento di Foza, sull'Altopiano di Asiago, dispone di un sistema di cogenerazione che produce acqua calda ed energia elettrica partendo dal metano, consentendo in questo modo di ridurre il consumo del combustibile del 50%. Risparmio energetico dunque, ma non solo, perché l'acqua utilizzata viene rimessa in circolo esclusivamente dopo essere stata trattata e purificata.

A certificare questa filosofia di sostenibilità, oggi, è anche l'adesione di Rigoni di Asiago a un importante progetto voluto e finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto: "Il passaporto ambientale", un'iniziativa che si propone come obiettivo il raggiungimento di soluzioni tecnologiche e interventi ad hoc per commercializzare prodotti che corrispondano alle regole di un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata dell'Ambiente, Rigoni di Asiago ha realizzato un video che verrà veicolato da Green&Glam, ideatore di #UNASCELTAALGIORNO, l'hashtag che vuol dare voce ai sentimenti e agli stati d'animo della gente in questi momenti difficili oltre ad essere la testimonianza di un cambiamento sociale nelle abitudini e nelle scelte. Un video coinvolgente dove la lettera R riassume i valori che hanno sempre caratterizzato l'azienda e che continueranno ad essere il motore della sua attività. Un insieme di Regole fondamentali: Risparmio energetico - Rispetto per la natura - Riciclo senza spreco - Riconoscenza verso la natura - Realmente bio - Responsabilità.

Protagonisti del video due volti noti al grande pubblico: Ellen Hidding e Edoardo Stoppa.

Una scelta al giorno per cambiare il mondo.

Sei R che devono diventare un vademecum verso il benessere.

Una R che rappresenta un marchio straordinario: Rigoni di Asiago.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per maggiori informazioni:
www.rigonidiasiago.it

CSS Valid | XHTML Valid | Top | + -
Copyright © Yoububble 2020 All rights reserved. Custom Design by Youjoomla.com

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare l'esperienza dell'utente. Proseguendo la navigazione l'utente acconsente l'uso di cookie in conformità con la Normativa vigente.
Maggiori informazioni Accetto
Powered by cookie-script.com

AZIENDALI

Mi piace Condividi

Passaporto Ambientale per la montagna vicentina

Sostenibilità in tavola: conclusa con successo la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale in seno al progetto passaporto ambientale della montagna vicentina.

May
29
2020

Alvise Cattelan
CSQA Certificazioni

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

Ad aprile 2020 le aziende aderenti al progetto Europeo denominato PASSAPORTO AMBIENTALE PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI DELLA MONTAGNA VICENTINA sostengono con successo la verifica di CSQA Certificazioni e ottengono l'attestazione LCA per gli studi sui 7 prodotti agroalimentari sviluppati in seno al progetto.

Sette aziende del territorio della Montagna Vicentina, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato 7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo ad una rigorosa verifica di terza parte secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita.

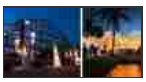
Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Sono 7 le aziende coinvolte (Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice, Rigoni di Asiago Srl,

ULTIME NEWS

CS IN PROMOZIONE
GO un libro che già fa parlare di se

AZIENDALI
Nutricia sostiene la ricerca per supportare i pazienti COVID-19 nella fase di recupero dopo la dimissione dall'ospedale


AZIENDALI
Privitera punta sulla scuola per una ripresa in tutta sicurezza dopo l'accordo con Airlite l'azienda di Tradate (VA) adatta nuove soluzioni per gli spazi didattici

AZIENDALI
OFFRIAMO NOI - Da illy un espresso per l'Italia

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

AZIENDALI
Destinazione casa: traslocare durante una pandemia

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, Colline di Marostica Società Agricola srl, Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Lunardon Michele) ognuna delle quali rappresenta una produzione del territorio e si è impegnata a sviluppare 7 nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale.

Il progetto, iniziato ad Ottobre 2018, raggiunge ad Aprile 2020 un importante traguardo, quando tutte le aziende aderenti al progetto hanno concluso con successo la verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce il percorso di studio dei nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale.

L'attestazione, che valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un cambio formato nel caso dei succhi di frutta della Rigoni di Asiago, ad un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione nel caso del Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, del Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, delle Colline di Marostica Società Agricola srl, della Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa e di Lunardon Michele, fino alla selezione di nuovi vitigni alto resistenti nel caso di Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice.

"La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta" – afferma il Prof. Scipioni coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto - "il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti e quindi a contribuire ad una produzione e consumo più sostenibili."

Il valore della ricerca non si limita alle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto (passaportoambientale.it), verranno riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizzati.

I Partner di progetto
Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Ingegneria Industriale
Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società

AZIENDALI
Leadership aziendale la Differenza Tra Leader e Capo

AZIENDALI
Il lavoro in team nell'era del remote working

VEDI TUTTI

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Semplice
Rigoni di Asiago Srl
Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice
Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola
Colline di Marostica Società Agricola srl
Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa
Lunardon Michele

Per avere ulteriori informazioni contattare:
Università degli Studi di Padova
Dipartimento di Ingegneria Industriale
Ing. Filippo Aguiari | Tel. 0498271611 | email: filippo.aguiari@unipd.it
Ing. Alessandro Manzardo | Tel. 0498275539 | email: alessandro.manzardo@unipd.it

Link:
https://www.passaportoambientale.it/

SUGGERITI PER VOI

Oggi è il #BurgerDay: con i forno multifunzione Beko sarà un successon...

Strada Vino Trentino Bond, per sostenere le attività in fase di ripart...

Geometrie dell'anima sul Naviglio Grande a Milano

Che Cos'è La Positività Corporea?

Gli approfondimenti del Centro Tao

KINGLOGISTICS
Movin' with the King

Destinazione casa: traslocare durante una pandemia

STROSSLE

Licenza di distribuzione: (cc) BY-NC

Alvise Cattelan
Marketing & Communication Manager - CSQA Certificazioni

Vedi la scheda di questo utente
Vedi altre pubblicazioni dell'utente
RSS di questo utente

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Riconosciuto il passaporto ambientale al Merlot Khorus di Maculan

Maria Vittoria Maculan

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**.

L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio.

Articoli più letti

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

I "Bastoncini" di merluzzo di Capitan Findus: mai così croccanti...anche al forno!

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Dreher Lemon Radler: un mix due volte rinfrescante

Boatta Milano, il ristorante siciliano ... che non c'era!

Ultimi Articoli

Riconosciuto il passaporto ambientale al Merlot Khorus di Maculan

I sottaceti di Morgan: tre nuove ricette per chi ama i sapori forti

Unionbirrai: il portale dedicato al marchio si rinnova in tempo di covid-19

La Ripartenza del Ristorante Berton Milano

Bellavista: vini italiani di qualità sin dal 1977
17:30 23 Mag 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. Maggiori info OK

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

scritto da: Studiocru | segnala un abuso

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo **Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina** dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Se ritieni meritevole il nostro lavoro fai una donazione

Sezioni

Altro
Ambiente e salute
Arte e restauro
Auto e Moto
Cibo e Alimentazione
Cultura
Economia e Finanza
Esteri
Eventi e Fiere
Festival
Informatica
Internet
Lavoro e Formazione
Libri
Moda e fashion
Musica
News
Primo Piano
Prodotti per la casa
Pubblica amministrazione
Scuola e Università

Stesso autore

I SOTTACETI DI MORGAN: TRE NUOVE RICETTE PER CHI AMA I SAPORI FORTI

scritto il 25-05-2020

Comune denominatore de L'Essenziale Sotto Aceto, L'Aromatico in olio e Le Cipolline in rosa la presenza dell'aceto e dell'acqua di mare Nasce la nuova linea I Sottaceti de La Giardiniera di Morgan, tre ricette verticali create per chi ama i gusti netti ed è alla ricerca di un sapore schietto e pungente. Tre prodotti accomunati dalla presenza decisa dell'aceto, non mitigata dalla combinazione con lo zucchero, e dalla sostituzione del sale con l'acqua di mare purificata ad uso alimentare, ricca di preziosi sali m **(continua)**

GLOBETROTTER 4 FRIENDS: IL PARTERRE DI OSPITI DELLA MARATONA GOURMET

scritto il 20-05-2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa Passaporto Ambientale, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il Passaporto Ambientale ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Press info Studio Cru:

Giulia Tirapelle

Anna Sperotto

Passaporto Ambientale | Merlot Khorus | Maculan | Rosso Veneto IGT |

25-05-2020 hits (14) segnala un abuso

Commenta l'articolo

Commenti: 0 Ordina per Meno recenti

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Siti web e pubblicità
Spettacoli e TV
Sport
Sviluppo sostenibile
Telefonia
Trattamenti estetici
Turismo e Vacanze

Autori più attivi Maggio

M.relazionipubbliche
(30) articoli pubblicati

Ufficiostampa@facile.it
(25) articoli pubblicati

Affaripubblicipadova
(17) articoli pubblicati

Simona
(15) articoli pubblicati

Tiziana Bonazza
(15) articoli pubblicati

Gtrambusti
(12) articoli pubblicati

Nando345
(11) articoli pubblicati

Marianna La Barbera
(11) articoli pubblicati

Ufonews
(10) articoli pubblicati

Allmusicnews
(10) articoli pubblicati

I più cliccati

- Brusciano In Memoria di Carmine Vincenzo Castaldo detto "Chiarugi". (Scritto da Antonio Castaldo)
Visto (3354) volte

Ecco la soluzione contro reflusso, bruciore e acidità di stomaco.
Visto (2132) volte

Italia-Cina: cooperare per tornare a crescere
Visto (1993) volte

"FASE 2" E RIPRESA DELL' EDILIZIA, IL COLLEGIO DEI GEOMETRI DI PALERMO CHIEDE AL

globetrotter 4FRIENDS

Vignaioli, ristoratori, chef, giornalisti, speaker radiofonici e sociologi: ecco i protagonisti della maratona del gusto di Adua Villa, in programma sabato 23 e domenica 24 maggio È iniziato il conto alla rovescia per Globetrotter 4 Friends, la due giorni no-stop firmata Globetrotter Gourmet e condotta da Adua Villa, prevista per sabato 23 e domenica 24 maggio 2020 dalle 11.00 alle 21.00. La giornalista e imprenditrice digitale dialogherà con alcuni protagonisti del settore enogastronomico e dell'accoglienza italiani attraverso 4 **(continua)**

SOLIDARIETÀ IN VIGNA A LE MORETTE: DALLA CASSA INTEGRAZIONE ALLA CANTINA

scritto il 19-05-2020

Per far fronte alla carenza di manodopera stagionale, l'azienda ha coinvolto nelle operazioni in vigneto una squadra di autisti di Peschiera Viaggi rimasta senza lavoro Nasce dalla necessità di non fermarsi e di trovare una soluzione alla mancanza di manodopera l'incontro tra l'azienda agricola Le Morette di Peschiera del Garda (VR) e la società di noleggio autobus e pullman Peschiera Viaggi. Il titolare Marco Cussolotto e la sua squadra di quindici autisti lavoreranno in questa stagione nelle vigne dell' **(continua)**

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

OlioVinoPeperoncino®
settimanale online di cultura del cibo e del vino

banner 5

Maria Vittoria Maculan

VINO

MERLOT KHORUS DI MACULAN: RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE

Il Rosso Veneto IGT da uve resistenti ha superato con successo la verifica di terza parte nell'ambito del progetto dell'Università di Padova

By Redazione — On Mag 25, 2020

Share 14

Conclusa la verifica di CSQA Certificazioni sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**. **Maculan**, l'Azienda Agricola di Breganze, ha **superato con successo la verifica di terza parte** partecipando con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di

NEWS RECENTI

UNIONBIRRAI: SI RINNOVA IL PORTALE DEDICATO AL MARCHIO
Mag 25, 2020

I SOTTACETI DI MORGAN: PER CHI AMA I SAPORI SCHIETTI...
Mag 25, 2020

MERLOT KHORUS DI MACULAN: RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO...
Mag 25, 2020

VIVA L'ITALIA: IL GALLO NERO SI DIPINGE CON IL...
Mag 25, 2020

‹ PREV NEXT › 1 di 334

Categorie

Cantina Del Giorno
Notizie
Olio
Peperoncino
Vino

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Press info Studio Cru:

Giulia Tirapelle

Anna Sperotto

maculan | Merlot Khorus | Passaporto ambientale | Rosso Veneto IGT

Share | Facebook | Twitter | Google+ | Reddit | Pinterest | 14

Redazione

PREV POST
VIVA L'ITALIA: IL GALLO NERO SI DIPINGE CON IL TRICOLORE ITALIANO

NEXT POST
I SOTTACETI DI MORGAN: PER CHI AMA I SAPORI SCHIETTI ARRIVANO TRE NUOVE RICETTE

Potrebbe piacerti anche

NOTIZIE
VIVA L'ITALIA: IL GALLO NERO SI DIPINGE CON IL TRICOLORE ITALIANO

VINO
VINO75.COM, IL LOCKDOWN RAFFORZA L'ECOMMERCE DEL VINO

NOTIZIE
VIGNETI, BOTTAIE, SCORCI DEL PAESAGGIO VINICOLO PUGLIESE A PORTATA DI CLICK CON…

‹ PREV NEXT ›

Facebook Seguici su Face…
Twitter Seguici su Twitter
Google+ Seguici su Google
Youtube Seguici su Youtu…

OlioVinoPeperoncino

Giornale di eno gastronomia, opinioni, critica gastronomica, tecnologia agraria, vino, olio, agro alimentare e Turismo.
Club olio vino peperoncino editore il giornale

NEWS RECENTI

UNIONBIRRAI: SI RINNOVA IL PORTALE DEDICATO AL MARCHIO
Mag 25, 2020

CONTATTI

Editore Turri Francesco
Via Del Puisaro 17/B – 44020 Goro (FE)
P.Iva 01219550389 | Tel. 0533 995019
Testata Giornalistica

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VINIT GUIDAENOGASTRONOMICA

winery.it Sito web ed ecommerce per la tua azienda vinicola
vedi le demo su www.winery.it

25.05.2020 | Vino e dintorni

Aggiungi una news

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

Dove: Veneto

Invia un commento

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Press info Studio Cru:
Giulia Tirapelle
Anna Sperotto

Tag: maculan, Passaporto Ambientale, Merlot Khorus, Rosso Veneto IGT

Share 0 Tweet 0 Google + 0 Pin 0

pubblicità

pubblicità

pubblicità

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Accedi

Cantine e Vini

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

2 minuti ago D-Raffaele

Download pdf Print pdf

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto***

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

D-Raffaele

https://www.weekenddigusto.blogspot.it

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts

Tags: Maculan, MERLOT KHORUS DI MACULAN

Previous
Il Sauvignon Nals Margreid. Da un vitigno che cresce in Alto Adige dalla metà del 1800 nasce uno dei bianchi altoatesini emergenti.

You may have missed

Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOP

4 anni ago D-

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS

Il Sauvignon Nals Margreid. Da un vitigno che cresce in Alto Adige dalla

Il Piave festeggia 10 anni di DOP

36 minuti ago D-Raffaele

Il CdA del Consorzio Tutela Provolone Valpadana

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Raffaele

DI MACULAN
2 minuti ago D-Raffaele

metà del 1800 nasce uno dei bianchi altoatesini emergenti.
11 minuti ago D-Raffaele

conferma i propri vertici per il 2020/2021, piano di rilancio triennale e internazionalizzazione tra gli obiettivi
57 minuti ago D-Raffaele

AssoBio plaude le indicazioni della Commissione Europea e sollecita energicamente la definitiva approvazione della legge sul bio in Italia
1 ora ago D-Raffaele

WP Post Author

D-Raffaele

https://www.weekenddigusto.blogspot.it

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts

Articoli recenti

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

Il Sauvignon Nals Margreid. Da un vitigno che cresce in Alto Adige dalla metà del 1800 nasce uno dei bianchi altoatesini emergenti.

Il Piave festeggia 10 anni di DOP

Il CdA del Consorzio Tutela Provolone Valpadana conferma i propri vertici per il 2020/2021, piano di rilancio triennale e internazionalizzazione tra gli obiettivi

AssoBio plaude le indicazioni della Commissione Europea e sollecita energicamente la definitiva approvazione della legge sul bio in Italia

l'Autore

Copyright © All rights reserved. | CoverNews by AF themes.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DEL WEB.it

LA SOSTENIBILITÀ DECLINATA A 360° GRADI: AMBIENTE, ENERGIA, MOBILITÀ, TURISMO, BIOEDILIZIA E URBANISTICA, ECONOMIA CIRCOLARE, GREEN ECONOMY, INNOVAZIONE E SVILUPPO, PRODUZIONE E CONSUMI. INIZIATIVE, PROGETTI, STUDI, RAPPORTI, CONVEGNI, MOSTRE, FIERE, EVENTI. PER UN MONDO A MISURA DEL PIANETA TERRA.

LE ULTIME NEWS SULL'ECO-SOSTENIBILITÀ

Caricamento in corso...

LE ULTIME NOTIZIE DI ALTERNATIVASOSTENIBILE.IY

Caricamento in corso...

CERCA NEL BLOG

Cerca

VENERDÌ 22 MAGGIO 2020

Latteria Soligo ottiene il passaporto ambientale per le metodologie di produzione del proprio stabilimento di Breganze (VI)

LATTERIA SOLIGO TRA GLI ATTORI DEL PROGETTO "PASSAPORTO AMBIENTALE DELLA MONTAGNA VICENTINA"

L'azienda ottiene il passaporto ambientale per le metodologie di produzione del proprio stabilimento di Breganze (VI).

C'è anche Latteria Soligo tra le aziende venete che partecipano al Progetto Europeo ***PASSAPORTO AMBIENTALE PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI DELLA MONTAGNA VICENTINA*** che, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato nuovi prodotti e metodologie di allevamento volte a ridurre l'impatto ambientale.

CORRIERE DEL WEB

CHI SIAMO
Il **CorrieredelWeb.it** è un *News Blog Network* curato da una redazione composta da giornalisti e addetti stampa, professionisti di marketing, comunicazione, relazioni pubbliche, opinionisti e blogger.

Dal 2000 il magazine, oggi allegato della **Testata Registrata AlternativaSostenibile.it** iscritta al n. 1088 del Registro della Stampa del Tribunale di Lecce il 15/04/2011 (**Direttore Responsabile: Andrea Pietrarota**), vuole promuovere relazioni tra tutti i comunicatori e sviluppare in pieno le potenzialità della Rete per una comunicazione democratica e partecipata.

Per richiedere Accredito Stampa che abilita alla libera pubblicazione di proprie news originali ed esclusive, basta farne richiesta alla **Redazione** indicando le tematiche di specifico interesse.

Per la pubblicità, banner, publiredazionali e guest post su questo sito contattaci **qui**.

Gli Sponsor contribuiscono al progetto mediante un **contributo via PayPal**.

Donazione

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il progetto, iniziato ad ottobre 2018, raggiunge oggi un importante traguardo, con la conclusione della verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce alle sette aziende il percorso di studio dei nuovi prodotti e un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione.

L'attestazione valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, e si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione a cambi di formati fino alla selezione di colture resistenti.

Per Latteria di Soligo, in particolare, l'analisi si è concentrata sulla sede produttiva di Breganze (VI), stabilimento che già nel 2016 era stato oggetto di ricerca sulla Life Cycle Assessment (analisi del ciclo di vita del prodotto) con uno studio condotto dal Prof. Cassandro Martino dell'Università di Padova che aveva preso in esame la filiera di produzione dell'Asiago DOP grazie alla collaborazione di 34 soci produttori di Latteria Soligo del territorio vicentino.

Un percorso che oggi prosegue grazie al progetto finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto, centrato sulla **valutazione delle performance ambientali dello stabilimento** di Breganze (VI), **determinando le possibilità di miglioramento delle performance stesse** tramite analisi che ne mettessero in risalto l'efficacia, ottenendo in questo modo il "prodotto migliorato".

Tali osservazioni, basate sull'adozione di modelli di valutazione e quantificazione degli aspetti ambientali (ISO 14040- 14044 e impronta ambientale di prodotto – PEF), e di modelli di eco-design (ISO/TR 14062), hanno **evidenziato gli interventi che l'azienda potrà ulteriormente implementare** nel proprio sistema produttivo **al fine di ridurre al minimo il proprio impatto ambientale.**

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina", infatti, intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

«*La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta* – dice il **Prof. Antonio Scipioni**, coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto - *il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti, contribuendo ad una produzione e consumo più sostenibili*».

«*È significativo* – commenta **Lorenzo Brugnera, presidente di Latteria Soligo** – *che in un momento di grande difficoltà per il comparto lattiero caseario, molte aziende abbiano deciso di investire in ricerca per offrire ai propri clienti la sicurezza di una garanzia certificata da un ente di indiscusso prestigio come CSQA Certificazioni, che attesta il nostro impegno verso una produzione sempre rispettosa dell'ambiente e del consumatore; perché la qualità non è casualità ma il frutto di un lavoro impegnativo, programmato e costante. Un nuovo passo che te testimonia come, fin dalla nostra fondazione, la nostra promessa venga sempre onorata. Oggi come allora, l'impegno di Latteria Soligo rimane quello di "dare vita a prodotti perfetti"*».

Ma il valore della ricerca va ben al di là delle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto, verranno infatti riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizzati.

I Partner di progetto
Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Ingegneria Industriale
Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie
Rigoni di Asiago Srl
Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice
Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola
Colline di Marostica Società Agricola srl
Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa
Lunardon Michele

"Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" è un progetto finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto
Bando: G.A.L. MONTAGNA VICENTINA (04-VI-E) - DELIBERA N. 11 DEL 12/03/2018 – REGIA.

ARCHIVIO BLOG

▼ 2020 (68)
▼ maggio (7)
Latteria Soligo ottiene il passaporto ambientale p...
Farm to Fork. Coalizione #CambiamoAgricoltura: par...
Legambiente: bene i 20 km/h sui controviali. Si pr...
Comieco rinnova l'Allegato Tecnico Carta dell'acco...
PROMETEON TYRE GROUP PRESENTA IL BILANCIO DI SOSTE...
Energia sostenibile: debutta NeN primo fornitore i...
FASE 2: IL CONOU AUGURA BUON LAVORO ALL'ITALIA, PE...
► aprile (2)
► marzo (4)
► febbraio (11)
► gennaio (44)
► 2019 (147)
► 2018 (489)
► 2017 (610)
► 2016 (1138)
► 2015 (1071)
► 2014 (997)
► 2013 (399)
► 2012 (365)
► 2011 (210)
► 2010 (273)
► 2009 (362)

POST PIÙ POPOLARI

›n abbiamo ereditato la terra dai nostri padri ma l'abbiamo presa in prestito dai nostri figli
a Terra su cui viviamo non l'abbiamo ereditata dai nostri padri, l'abbiamo presa in prestito dai nostri figli". Così Capo Seattl...

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

--
www.CorrieredelWeb.it

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

BOOKMARK

PUBBLICATO DA REDAZIONE CORRIEREDELWEB ALLE ORE 23:04

NESSUN COMMENTO:

POSTA UN COMMENTO

Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

DISCLAIMER

PROTECTED BY COPYSCAPE

Il **CorrieredelWeb.it** è un periodico telematico nato sul finire dell'Anno Duemila su iniziativa di **Andrea Pietrarota**, sociologo della comunicazione, public reporter e giornalista pubblicista, insignito dell'onorificenza del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica Italiana.

Il magazine non ha fini di lucro e i contenuti vengono prodotti al di fuori delle tradizionali Industrie dell'Editoria o dell'Intrattenimento, coinvolgendo ogni settore della Società dell'Informazione, fino a giungere agli stessi utilizzatori di Internet, che così divengono contemporaneamente produttori e fruitori delle informazioni diffuse in Rete.

Da qui l'ambizione ad essere una piena espressione dell'Art. 21 della Costituzione Italiana.

Il CorrieredelWeb.it oggi è un allegato della **Testata Registrata AlternativaSostenibile.it iscritta al n. 1088 del Registro della Stampa** del Tribunale di Lecce il 15/04/2011 (Direttore Responsabile: Andrea Pietrarota).

ECOHOUSE 2020: FREE È PRESENTE CON TRE APPUNTAMENTI: INNOVAZIONE NEL RISCALDAMENTO, NEL CONDIZIONAMENTO E GESTIONE/CONTROLLO PER L'EFFICIENZA ENERGETICA

COHOUSE 2020: FREE È PRESENTE CON TRE APPUNTAMENTI: INNOVAZIONE NEL RISCALDAMENTO, NEL CONDIZIONAMENTO E GESTIONE/CO...

ıergica, in partnership con Dell'Orto, si aggiudica il "BANDO Call HUB Ricerca e Innovazione" per la realizzazione di "Power Unit" dedicate a EV small e medium size

ıergica, in partnership con Dell'Orto, si aggiudica il "BANDO Call HUB Ricerca e Innovazione" per la realizzazione di "P...

Rinnovabili: Arcus Financial Advisors con EF Solare Italia nel closing del rifinanziamento di un portafoglio di impianti fotovoltaici di 118 MW

rcus Financial Advisors con EF Solare Italia nel closing del rifinanziamento di un portafoglio di impianti fotovoltaici ...

#ItaliaDelRiciclo2019: D'Amico di Ecolamp: «Necessario investire per uno sviluppo più rapido, controlli più efficaci e nella comunicazione al cittadino»

taliaDelRiciclo2019 D'Amico di Ecolamp: «Necessario investire per uno sviluppo più rapido, controlli più efficaci e nella comunicazion...

Valtiberina nasce ecoVprint. Imprese unite per la sostenibilità ambientale e sociale

ısce ecoVprint In Valtiberina il primo consor zio di aziende specializzate in stampa, packaging, materiali POP, imballaggio e comu...

M CAPITAL: ONLINE IL NUOVO PORTALE PER IL BUSINESS FORMAT FRANCHISING. Sviluppo sostenibile, digital innovation e potenziamento della divisione Healthcare al centro della strategia di WM Capital

M CAPITAL: ONLINE IL NUOVO PORTALE PER IL BUSINESS FORMAT FRANCHISING Sviluppo sostenibile, digital innovation e potenziamento della divi...

ficienza energetica e benessere dei cittadini: al via la campagna crowdfunding di Welfare Efficiency Piemonte

ficienza energetica e benessere dei cittadini: al via la campagna crowdfunding di Welfare Efficiency

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PASSAPORTO AMBIENTALE DELLA MONTAGNA VICENTINA

Sostenibilità in tavola: conclusa con successo la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale in seno al progetto Passaporto Ambientale della Montagna Vicentina

CSQA valida gli studi LCA su 7 prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale

Ad Aprile 2020 le aziende aderenti al **progetto Europeo denominato "Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina"** sostengono con successo la **verifica di CSQA Certificazioni** e ottengono l'attestazione LCA per gli studi sui 7 prodotti agroalimentari sviluppati in seno al progetto.

7 aziende del territorio della Montagna Vicentina, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato 7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo ad una rigorosa verifica di terza parte secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita.

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Sono 7 le aziende coinvolte (Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice, Rigoni di Asiago Srl, Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, Colline di Marostica Società Agricola srl, Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Lunardon Michele) ognuna delle quali rappresenta una produzione del territorio e si è impegnata a sviluppare 7 nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale.

ULTIME NEWS INSERITE

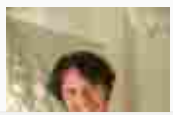
Passaporto Ambientale della Montagna Vicentina
2020-05-22 10:25:22

Sostenibilità in tavola: conclusa con successo la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti agroalimentari a ridotto ...
continua »

Giornata internazionale biodiversità
2020-05-22 10:14:51

Vite, melo e piccoli frutti sono le tre le "collezioni" che la Fondazione Edmund Mach intende rendere protagoniste dom ...
continua »

Approvato Prosecco Rosé
2020-05-22 10:10:36



È stata approvata ieri, all'unanimità, dal Comitato Nazionale Vini del Ministero delle Politiche Agricole Alim ...
continua »

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il progetto, iniziato ad Ottobre 2018, raggiunge ad Aprile 2020 un importante traguardo, quando tutte le aziende aderenti al progetto hanno concluso con successo la verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce il percorso di studio dei nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale. L'attestazione, che valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un cambio formato nel caso dei succhi di frutta della Rigoni di Asiago, ad un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione nel caso del Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, del Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, delle Colline di Marostica Società Agricola srl, della Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa e di Lunardon Michele, fino alla selezione di nuovi vitigni alto resistenti nel caso di Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice.

"La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta" – dice il Prof. Scipioni coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto - "il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti e quindi a contribuire ad una produzione e consumo più sostenibili."

Il valore della ricerca non si limita alle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto (passaportoambientale.it), verranno riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizzati.

I Partner di progetto
Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Ingegneria Industriale
Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice
Rigoni di Asiago Srl
Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice
Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola
Colline di Marostica Società Agricola srl
Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa
Lunardon Michele

Per avere ulteriori informazioni si prega di voler contattare:
Università degli Studi di Padova
Dipartimento di Ingegneria Industriale
Ing. Filippo Aguiari, tel. 0498271611 email: filippo.aguiari@unipd.it

Ing. Alessandro Manzardo, tel. 0498275539 email: alessandro.manzardo@unipd.it

COMUNICA CON NOI

Associazione Nazionale Città del Vino
Via Massetana Romana 58B - 53100 Siena

Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577 627003
segreteria@pec.cittadelvino.com

FORM DI CONTATTO

nome*
email*
messaggio*

INFO

Chi Siamo
Servizi
Aziende
Articoli
Registrazione

SEGUICI SU

Twitter
Facebook
You Tube
Iscriviti alla Newsletter

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Vino e ambiente

Merlot Khorus di Maculan: riconosciuto il Passaporto Ambientale

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha superato la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo **Passaporto Ambientale** per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina dell'Università di Padova. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a

Vino per regione

- VINI DEL VENETO
- VINI DELLA TOSCANA
- VINI DEL PIEMONTE
- VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
- VINI DELLA SICILIA
- VINI DELLA LOMBARDIA
- VINI DELLA CAMPANIA
- VINI DELLA SARDEGNA
- VINI D'ABRUZZO
- VINI DELL'UMBRIA
- VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE
- VINI DELL'EMILIA ROMAGNA
- VINI DEL LAZIO
- VINI DELLE MARCHE
- VINI DELLA LIGURIA
- VINI DELLA BASILICATA
- VINI DELLA PUGLIA
- VINI DELLA VALLE D AOSTA
- VINI DELLA CALABRIA
- VINI DEL MOLISE

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà **Merlot** da cui derivano.

“Abbiamo colto la proposta dell’Università di Padova con l’obiettivo di migliorare l’impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l’uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell’ambiente”.

Maculan è una delle sette aziende della Montagna Vicentina ad aver aderito all’iniziativa **Passaporto Ambientale**, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una rigorosa verifica da parte dell’ente CSQA Certificazioni, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
Il Passaporto Ambientale ha l’obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell’ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell’Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

- VINI SPUMANTI METODO CLASSICO

Eventi per categoria

- VINI DEL VENETO
- VINI DELLA TOSCANA
- VINI DELLA LOMBARDIA
- VINI DEL PIEMONTE
- VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
- VINI DELLA SICILIA
- VINI DELLA SARDEGNA
- VINI D'ABRUZZO
- VINI DELL'EMILIA ROMAGNA
- VINI DELLA CAMPANIA
- VINI DELL'UMBRIA
- VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE
- VINI DEL LAZIO
- VINI DELLE MARCHE
- CEREALI
- ORTOFRUTTA

vedi tutte ›

DEGUSTAZIONI ONLINE

Unionbirrai: il primo corso di degustazione online

GIORNATA MONDIALE

Bee Day: il 20 maggio si celebrano le Api

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Feed

Articoli

RIGONI DI ASIAGO E LA SOSTENIBILITÀ:PRESENTATI I NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL PROGETTO PASSAPORTO AMBIENTALE DELLA MONTAGNA VICENTINA

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia
Pubblicato 22 Maggio 2020

0 Like Share Tweet
SocButtons v1.6

L'azienda dell'Altopiano di Asiago partecipa allo studio con Tantifrutti, bevande di frutta bio

Natura e salute. In questo momento, in cuiil temadella sostenibilità sta toccando le coscienze di tutti, un segnale importante arriva anche dal progetto europeo "**Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina**", ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e finanziato dal Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina, per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

PegasoNews -…
16K likes
Like Page
Be the first of your friends to like this

PegasoNews - il blog di Gloria
54 minutes ago

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rigoni di Asiago è tra le 7 aziende del territorio della Montagna Vicentinaaderenti allo studioche,dopo aver superato con successo la verifica da parte del CSQA Certificazioni e ottenuto l'attestazione LCAsecondo gli standard internazionali ISO 14040-44, presentano oggii propri prodotti a ridotto impatto ambientale. Il progetto vanta inoltre il riconoscimento del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM).

Sotto la guida del Dipartimento Patavino, Rigoni di Asiago ha valutato, dunque,gli impatti ambientali associati alla produzione della linea Tantifrutti, le sue bevande bio, dolcificate con succo di mela e ottenute con sola frutta raccolta a perfetta maturazione, che viene spremuta a freddo per preservare al meglio le proprietà e le caratteristiche organolettiche delle materie prime.L'analisi ha interessato le referenze Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero e Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela.

Grazie allo studio del ciclo di vita del prodotto, è stato possibile definire delle strategie di riduzione degli impatti per ottenere un "prodotto migliorato" rispetto al prodotto iniziale. L'analisi si è concentratasui dati del prodotto realizzato dall'azienda nel 2019, valutando i miglioramenti conseguiti rispetto all'anno precedente.

Le due fasi con il maggior impatto sono risultate il packaging e il processo di produzione diTantifrutti. Sulla base di quanto emerso, il miglioramento delle performance ambientali si è concentrato sulla revisione dell'imballaggio, che ha portato alla sostituzione del pack da tre bottigliette da 125 ml con un unico vaso da 500 ml.Questa scelta ha comportato un minor consumo di vetro (a parità di volume di succo di frutta) e una minor quantità di rifiuti generati a fine vita. Inoltre, l'intero processo produttivo è stato internalizzato presso lo stabilimento aziendale di Foza (VI), consentendo così una maggiore efficienza nei consumi energetici.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"Da anni collaboriamo con Enti e Università in attività di ricerca nel campo scientifico al fine di rendere la nostra produzione sempre più sostenibile – afferma Cristina Cossa, Marketing Manager di Rigoni di Asiago – Abbiamo aderito con entusiasmo, fin da subito, al Passaporto Ambientale, in quanto abbiamo visto in questo progetto l'opportunità di proseguire il nostro impegno nell'innovazione e, nello specifico, di certificare e rendere riconoscibile un nuovo prodotto a basso impatto ambientale. Siamo orgogliosi di essere tra le Aziende pilota di questo ambizioso studio, il quale permetterà di stilare una serie di linee guida, che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari interessate a una maggiore sostenibilità ambientale dei propri prodotti".

L'adesione di Rigoni di Asiago a questa importante iniziativa conferma, ancora una volta, la vocazione sostenibile dell'Azienda vicentina, una scelta etica che incarna valori profondi quali la salvaguardia del territorio e il benessere dei consumatori, tradotta nel pay off "la natura nel cuore".

Per maggiori informazioni:www.passaportoambientale.it

Tags: RIGONI DI ASIAGO E LA SOSTENIBILITÀ:PRESENTATI I NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL PROGETTO PASSAPORTO AMBIENTALE DELLA MONTAGNA VICENTINA

CSS Valid | XHTML Valid | Top | + -
Copyright © Yoububble 2020 All rights reserved. Custom Design by Youjoomla.com

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NATURA E SALUTE: PASSAPORTO AMBIENTALE PER 7 AZIENDE DELLA MONTAGNA VICENTINA

Prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale. In sintesi: produrre salvaguardando natura e salute. E' interessante il progetto europeo, ideato dal Centro Studi Qualità e Ambiente del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova. E finanziato dal Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. La premessa è necessaria per capire che significa il termine "Passaporto Ambientale". Ricevuto da 7 aziende del territorio della Montagna Vicentina che hanno aderito allo studio, dopo verifiche e certificazioni ottenute. Per inciso, il progetto vanta anche il riconoscimento del ministero dell'Ambiente. I nomi delle 7 realtà imprenditoriali che hanno ideato e realizzato 7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale: Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo, Lunardon Michele, Maculan. Quest'ultima è l'azienda vitivinicola di Breganze che ha partecipato con il vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus, clone del vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativa Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospera e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare soltanto due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei 10 da eseguire con i sistemici e dei 18 necessari con il biologico. Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova - nota Maria Vittoria Maculan, enologo (foto) - con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva". Dal vino ai succhi di frutta. Parliamo di Rigoni di Asiago, che, studiando il ciclo di vita del prodotto, hanno potuto definire le strategia di riduzione degli impatti. Ciò riguarda la linea Tantifrutti, le sue bevande bio dolcificate con succo di mela e ottenute con sola frutta raccolta a perfetta maturazione, che viene spremuta a freddo. I prodotti: Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero; Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela (foto). "Da anni collaboriamo con Enti e Università in attività di ricerca nel campo scientifico al fine di rendere la nostra produzione sempre più sostenibile", sottolinea Cristina Cossa, Marketing Manager di Rigoni di Asiago. (continua...)

[NATURA E SALUTE: PASSAPORTO AMBIENTALE PER 7 AZIENDE DELLA MONTAGNA VICENTINA]

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email Password
Accedi Reimposta password

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci

Cerca in Notizie...

Home ► Dolci

Rigoni di Asiago aderisce al Passaporto Ambientale

Analizzato e migliorato l'impatto ambientale della linea Tantifrutti

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina" è volto alla progettazione e alla commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

In questo momento in cui il tema della sostenibilità sta toccando le coscienze, un segnale importante arriva anche dal progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina", ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (Cesqa) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (Dii) dell'Università di Padova e finanziato dal Programma di Sviluppo Locale del Gal Montagna Vicentina, per la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente.

Rigoni di Asiago è tra le sette aziende del territorio della Montagna Vicentina aderenti allo studio che, dopo aver superato con successo la verifica da parte del Csqa Certificazioni e ottenuto l'attestazione Lca secondo gli standard internazionali Iso 14040-44, presentano oggi i propri prodotti a ridotto impatto ambientale. Il progetto vanta inoltre il riconoscimento del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (Mattm). Sotto la guida del dipartimento patavino, Rigoni di Asiago ha valutato, dunque, gli impatti ambientali associati alla produzione della linea Tantifrutti, le sue bevande bio, dolcificate con succo di mela e ottenute con sola frutta raccolta a perfetta maturazione, che viene spremuta a freddo per preservare al meglio le proprietà e le caratteristiche organolettiche delle materie prime.

L'analisi ha interessato le referenze Tantifrutti Mela, Agrumi e Zenzero e Tantifrutti Mirtillo Selvatico con Mela. Grazie allo studio del ciclo di vita del prodotto, è stato possibile definire delle strategie di riduzione degli impatti per ottenere un "prodotto migliorato" rispetto al prodotto iniziale. L'analisi si è concentrata sui dati del prodotto realizzato dall'azienda nel 2019, valutando i miglioramenti conseguiti rispetto all'anno precedente. Le due fasi con il maggior impatto sono risultate il packaging e il processo di produzione di Tantifrutti. Sulla base di quanto emerso, il miglioramento delle performance ambientali si è concentrato sulla revisione dell'imballaggio, che ha portato alla sostituzione del pack da tre bottigliette da 125 ml con un unico vaso da 500 ml. Questa scelta ha comportato un minor consumo di vetro (a parità di volume di succo di frutta) e una minor quantità di rifiuti generati a fine vita. Inoltre, l'intero processo produttivo è stato internalizzato presso lo stabilimento aziendale di Foza (Vi), consentendo così una maggiore efficienza nei consumi energetici.

"Da anni collaboriamo con enti e università in attività di ricerca nel campo scientifico al fine di rendere la nostra produzione sempre più sostenibile – afferma **Cristina Cossa**, marketing manager di Rigoni di Asiago –. Abbiamo aderito con entusiasmo, fin da subito, al Passaporto Ambientale, in quanto abbiamo visto in questo progetto l'opportunità di proseguire il nostro impegno nell'innovazione e, nello specifico, di certificare e rendere riconoscibile un nuovo prodotto a basso impatto ambientale. Siamo orgogliosi di essere tra le Aziende pilota di questo ambizioso studio, il quale permetterà di stilare una serie di linee guida, che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari interessate a una maggiore sostenibilità ambientale dei propri prodotti".

mtm - 11902
Asiago, VI, Italia, 21/05/2020 16:42
© EFA News - European Food Agency Srl

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Cronache Dai Campi

Sostenibilità in tavola. Presentato il Passaporto Ambientale dei Prodotti della Montagna vicentina

di **Agricultura.it** - VICENZA 20 Maggio 2020

Condividi

Ad aprile 2020 le aziende aderenti al **progetto Europeo denominato "Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina"** sostengono con successo la **verifica di CSQA Certificazioni** e ottengono l'attestazione LCA per gli studi sui 7 prodotti agroalimentari sviluppati in seno al progetto.

7 aziende del territorio della Montagna Vicentina, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato 7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo ad una rigorosa verifica di terza parte secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita.

CERCA SU AGRICULTURA.IT

Cerca

ULTIME NOTIZIE

Ue. Cia, agricoltura pronta a sfide sostenibilità...
DAI CAMPI 20 Maggio 2020

Economia agricola. Confagricoltura Puglia: "Istat, risultati positivi...
DAI CAMPI 20 Maggio 2020

Economia agricola. Istat: nel 2019 produzione agricola...
DAI CAMPI 20 Maggio 2020

Sostenibilità in tavola. Presentato il Passaporto Ambientale...
DAI CAMPI 20 Maggio 2020

INVITO A MANIFESTARE INTERESSE PER PER L'ACQUISTO...
DAI CAMPI 20 Maggio 2020

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Sono 7 le aziende coinvolte (Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice, Rigoni di Asiago Srl, Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, Colline di Marostica Società Agricola srl, Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Lunardon Michele) ognuna delle quali rappresenta una produzione del territorio e si è impegnata a sviluppare 7 nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale.

Il progetto, iniziato ad Ottobre 2018, raggiunge ad Aprile 2020 un importante traguardo, quando tutte le aziende aderenti al progetto hanno concluso con successo la verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce il percorso di studio dei nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale. L'attestazione, che valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un cambio formato nel caso dei succhi di frutta della Rigoni di Asiago, ad un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione nel caso del Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, del Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, delle Colline di Marostica Società Agricola srl, della Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa e di Lunardon Michele, fino alla selezione di nuovi vitigni alto resistenti nel caso di Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice.

"La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta" – dice il Prof. Scipioni coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto – "il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti e quindi a contribuire ad una produzione e consumo più sostenibili."

Il valore della ricerca non si limita alle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto (passaportoambientale.it), verranno riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizzati.

Informazione pubblicitaria

TAGS covid-19 csqa certificazioni in evidenza montagna vicentina qualità agroalimentare

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

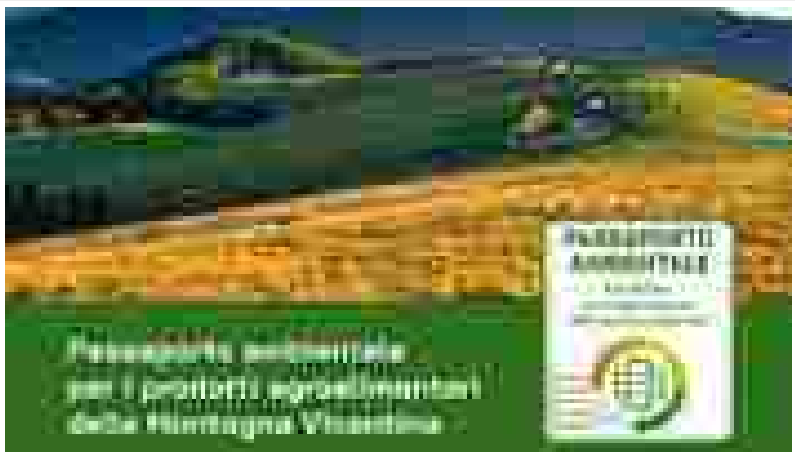
Aspapress - Agenzia di Stampa

Direttore: Enzo Fasoli

Autorizzazione Tribunale di Forlì 6/91 del 8 marzo 1991 - Anno XXX - Registro Nazionale della Stampa 02659 - Registro Operatori Comunicazioni n. 1187 - Direttore Editoriale e responsabile Enzo Fasoli - Casella postale 19152 - 00173 Roma Cinecittà est - Responsabile dati: Carlo Carbone - Capo redattore Cristiano Rocchi. Associazione Periodici Associati: Presidente Enzo Fasoli - Responsabile settore: Angelo Misseri - Redazione Daniela Zappavigna.

20 maggio 2020

Presentato il Passaporto Ambientale dei Prodotti di Montagna



Sostenibilità in tavola: conclusa con successo

la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale in seno al progetto Passaporto Ambientale della Montagna Vicentina

CSQA valida gli studi LCA su 7 prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale

Ad Aprile 2020 le aziende aderenti al **progetto Europeo denominato "Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina"** sostengono con successo la **verifica di CSQA Certificazioni** e ottengono l'attestazione LCA per gli studi sui 7 prodotti agroalimentari sviluppati in seno al progetto.

7 aziende del territorio della Montagna Vicentina, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato 7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo ad una rigorosa verifica di terza parte secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita.

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Sono 7 le aziende coinvolte (Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice, Rigoni di Asiago Srl, Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, Colline di Marostica Società Agricola srl,

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Lunardon Michele) ognuna delle quali rappresenta una produzione del territorio e si è impegnata a sviluppare 7 nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale.

Il progetto, iniziato ad Ottobre 2018, raggiunge ad Aprile 2020 un importante traguardo, quando tutte le aziende aderenti al progetto hanno concluso con successo la verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce il percorso di studio dei nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale. L'attestazione, che valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un cambio formato nel caso dei succhi di frutta della Rigoni di Asiago, ad un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione nel caso del Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, del Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, delle Colline di Marostica Società Agricola srl, della Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa e di Lunardon Michele, fino alla selezione di nuovi vitigni alto resistenti nel caso di Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice.

"La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta" – dice il Prof. Scipioni coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto - "il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti e quindi a contribuire ad una produzione e consumo più sostenibili."

Il valore della ricerca non si limita alle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto (passaportoambientale.it), verranno riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizza

I Partner di progetto

Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Ingegneria Industriale

Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice

Rigoni di Asiago Srl

Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice

Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola

Colline di Marostica Società Agricola srl

Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa

Lunardon Michele

E' GRADITA CONDIVISIONE

IL MEDESIMO ARTICOLO è PUBBLICATO SU www.aspapress.it – (1991) CRONACHEDEL2000.IT (1991)*– ROMAGNASERA.IT (1982)*- ENZOFASOLI.COM-(1975)* LE MUSEINSCENA-IT (2002)* – TEATRO DELLEMOZIONI.IT (2004)*- DIRETTORE: ENZO FASOLI (1970)*

e/o edizione cartacea e successiva online

SUI SOCIAL pagine FACEBOOK: **Agenzia Stampa Aspapress** – Accademia Europea delle Muse - Teatro Delle Emozioni - Dancing Dream – TWITTER – PINTEREST - E ALTRI 8 SITI COLLEGATI

Iscriviti e diffondi la pagina Facebook Agenzia Stampa Aspapress

Leggi, CONDIVIDI E SOSTIENI: www.aspapress.it - INFO 338 1604968

Puoi versare quanto puoi o vuoi SIA ON-LINE O DAL TABACCAIO E/o

RICEVITORIA LOTTOMATICA-SISAL

PayPal 5338 7509 8988 3402 = IBAN IT 75 O 38000 03200 0CA13596456

POSTAPAY 5333 1710 6407 7791 = IBAN IT84O3608105138219438319445

BIC/SWIFT PPAYITR1XXX

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Focus

Riconosciuto il Passaporto Ambientale al Merlot Khorus di Maculan

Di **Fabio Italiano** - 20 Maggio 2020 2 0

Maria Vittoria Maculan

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio.

Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di

Segui & Condividi

698 Fans MI PIACE
202 Follower SEGUI
12,262 Follower SEGUI

Supporta Bereilvino

Supporta Bereilvino.it, clicca sul pulsante sottostante, fai una **donazione** di 35 euro con PayPal e ricevi subito in cambio un **database con 8045 importatori di vino** in formato Excel. Ottimo database per trovare nuovi importatori all'estero. Ultimo aggiornamento 17-03-2020, con 16 nuovi importatori!!!

PayPal Donazione
Pagare con PayPal è facile e sicuro

Cantine Italiane

Abruzzo (109) Basilicata (31)
Calabria (57) Campania (202)
Emilia Romagna (249)
Friuli Venezia Giulia (212) Lazio (92)
Liguria (46) Lombardia (313)
Marche (159) Molise (17)
Piemonte (706) Puglia (159)
Sardegna (75) Sicilia (337)
Toscana (739)
Trentino Alto Adige (138) Umbria (103)
Valle d'Aosta (8) Veneto (605)

Vetrina Cantine

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina

TAGS CSQA Certificazioni | Maculan | Maria Vittoria Maculan | Merlot | Merlot Khorus | Passaporto Ambientale | Piwi | Rosso Veneto IGT

Articolo precedente

DOC Maremma Toscana: approvata la modifica del disciplinare

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

cascina piano

viticoltori dal 1860
D'ALFONSO DEL SORDO

TEZZA
VITICOLTORI IN VALPANTENA

tenuta CELIMARRO
Arte, amor, vino e bellezza

Categorie

Focus	4804
Eventi	1114
Brevissime	841
Mondovino	261
Marketing	166
Recensioni	45

- Partner -

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RUBRICHE CARBONFOODPRINT

Arriva il Passaporto Ambientale per prodotti agroalimentari sostenibili

È un processo di miglioramento che efficienta le fasi a maggior consumo di energia e materia prima. Tutte le aziende pilota che hanno partecipato al progetto hanno rivisto l'imballaggio

Da **Ivonne Carpinelli** - 20 Maggio 2020 36

Esiste un Passaporto Ambientale che certifica la provenienza e la qualità dei prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. È stato ideato dal **Centro studi qualità ambiente (Cesqa) del Dipartimento di ingegneria industriale (Dii) dell'Università di Padova**. Il Passaporto stimola *"l'innovazione dei sistemi produttivi locali" e "la nascita di attività sul territorio"* ha spiegato stamane **Dario Ruaro**, di GAL Montagna Vicentina, durante il webinar "Prodotti di Montagna: arriva il Passaporto Ambientale per nuove produzioni a ridotto impatto ambientale". È un *"percorso di miglioramento"*, ha proseguito **Alessandro Manzardo** del Dii di Padova, intrapreso da quelle imprese che vogliono *"adottare logiche di riduzione del proprio impatto ambientale".*

Il Passaporto è frutto del progetto europeo **"Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina"** che terminerà ad agosto. Le imprese della Montagna Vicentina che che producono olio, vino, frutta, latte e derivati

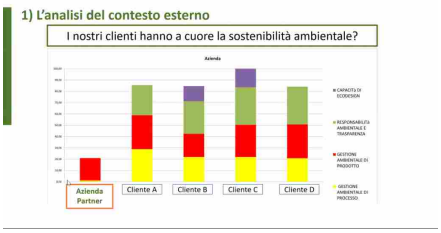
Ultime News

072296

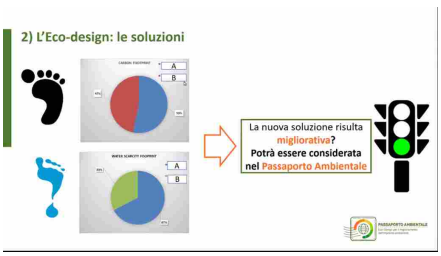
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

possono ora dimostrare anche al **consumatore più attento** di tutelare la salute del territorio e di contenere l'uso delle materie prime. L'obiettivo, precisa Manzardo, è di rendere le linee guida **applicabili a qualsiasi impresa**, dalle più piccole a filiera corta alle più strutturate.

Come si è sviluppato il progetto

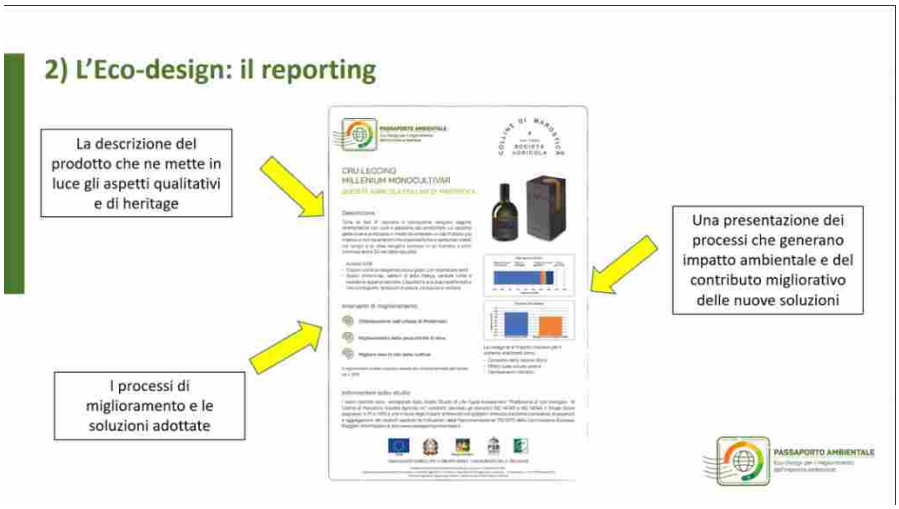


Il progetto ha portato allo sviluppo di **7 nuovi prodotti di eco-design**, cioè a ridotto impatto ambientale, alcuni dei quali già sul mercato. Ha ricevuto un **finanziamento di 325 mila euro** dal Programma di sviluppo locale del GAL Montagna Vicentina.



Il processo di ricerca è stato suddiviso in **tre fasi** per arrivare a capire come rendere davvero sostenibile l'impresa. La prima ha riguardato l'analisi di mercato e l'ultima lo studio di possibili soluzioni. L'analisi dell'impatto ambientale degli attuali sistemi produttivi, attraverso la creazione di **eco-profili in forma analitica** e il confronto con i parametri delle certificazioni **ISO 14040 e 14004**, è stata il cuore dell'indagine.

Il Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari



Le aziende che l'hanno ottenuto: la Maculan

Le aziende pilota che hanno creduto nel progetto e ottenuto il Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari hanno parlato della loro esperienza durante il webinar. **Maria Vittoria Maculan** è l'enologa della **Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie** che produce 650.000 bottiglie di vino, il 65% per l'Italia. In questo caso *"la gestione dei vigneti si è dimostrata la parte a maggior alto*

Arriva il Passaporto Ambientale per prodotti agroalimentari sostenibili

La sfida dell'abitare sostenibile guarda a una strategia regionale

Il DL Rilancio è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale

Ue, al via una consultazione pubblica sul riesame delle norme sulle...

L'efficienza energetica nel DL Rilancio

Il ministro Costa propone una casa per le api sui tetti...

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

impatto ambientale". Si è dunque deciso di *"introdurre uva di varie età che non vengono attaccate dalle principali malattie della vite".* In questo modo si è ridotto il numero di **trattamenti**: "*Da 10-12 per il nostro vino tradizionale, 18 nel caso di un prodotto bio, a 2*". Un risparmio in termini di **costo carburante**, **consumo di acqua** e **retribuzione per il trattorista**. Si è anche rivisto **l'imballaggio** usando una confezione con **tappo riciclabile**.

La Rigoni di Asiago

Anche la **Rigoni di Asiago Srl** ha sposato l'idea. *"Abbiamo visto nel progetto l'opportunità di continuare nella tutela ambientale e di realizzare un prodotto nuovo a basso impatto ambientale"*, ha spiegato **Alice Franceschi** della comunicazione. Tutti i prodotti sono biologici *"per vocazione",* dal miele al dolcificate estratto dalle mele. Nel caso di prodotti non direttamente coltivabili *"c'è un rapporto importante con i fornitori per garantire il controllo totale della materia prima"*.

Due varietà di **bevande** – mela, agrumi e zenzero e mirtilli selvatici e mela – sono state oggetto dell'analisi. In questo caso sono risultati impattanti la **fase di imballaggio** e il **processo produttivo**. L'azienda ha quindi scelto di adottare un **unico vaso di 500 ml** senza imballo secondario al posto delle tre bottigliette in vetro da 125 ml nel cluster di cartoni, così da ridurre la produzione di rifiuti. E ha internalizzato il processo produttivo installando un **cogeneratore** che ha ridotto i consumi energetici.

La Latteria di Soligo

Alla **Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa** il latte pastorizzato è imbottigliato *"in contenitori bio-based forniti da un'azienda che, rispetto alle confezioni standard, garantisce il 31% in meno di CO2 nell'intero ciclo di vita dell'imballaggio",* ha detto **Mario Dalla Riva**. La carta dell'imballaggio, ha precisato, *"proviene da legna certificata Fsc".*

La certificazione terza

Il Passaporto Ambientale per prodotti agroalimentari ha ottenuto il riconoscimento del ministero dell'Ambiente. Ad assicurarne il massimo rigore scientifico la certificazione dell'ente terzo **Csqa**. *"Abbiamo certificato la coerenza tra quanto dichiarato e quanto effettivamente realizzato",* ha commentato **Maria Chiara Ferrarese.** Sono state valutate *"l'affidabilità e l'integrità dei dati primari riportati nello studio" e la "modellizzazione dei parametri".* Tutto l'iter è stato supervisionato da tecnici con competenze specifiche nel settore.

Per la Ferrarese il progetto ha una doppia valenza: *"Stimolerà altre imprese oltre quelle partecipanti a valutare le prestazioni ambientali"*. Se non si comincia sarà impossibile fissare benchmark di riferimento. In seconda battuta consentirà di *"comunicare la sostenibilità che oggi è difficilissimo per la mancanza di una definizione unitaria".* E il prezzo, assicurano i capofila, non ne risentirà.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email Password
Accedi Reimposta password

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci

Cerca in Notizie...

Home ► Vini

Riconosciuto il Passaporto Ambientale al Merlot Khorus di Maculan

Certificazione nell'ambito del progetto dell'Università di Padova

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha superato la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina dell'Università di Padova. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologa – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle sette aziende della Montagna Vicentina ad aver aderito all'iniziativa Passaporto Ambientale, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato sette nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo a una rigorosa verifica da parte dell'ente CSQA Certificazioni, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il Passaporto Ambientale ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

mtm - 11891
Breganze, VI, Italia, 20/05/2020 18:22
© EFA News - European Food Agency Srl

Simili

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EVENTI CULTURALI
INFORMAZIONE ARTE CULTURA FOOD&WINE EUROPA

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

by **Redazione**
15 MINUTI AGO

COMUNICATI STAMPA EVENTI ITALIA

No comments 0 shares

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.
"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".
Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal

Cerca …
Cerca

CATEGORIE PRINCIPALI

- Angoli di lusso
- Arte e cultura
- Arte e moda
- Attualità e informazione
- Cinema
- Comunicati Stampa
- Il personaggio
- Libri
- Politica nazionale
- Politica internazionale
- Teatro
- Vetrine di gusto

ARCHIVI

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

RELATED POSTS

Redazione . 4 ANNI AGO

LA SALA DEL TRENO DI PIO IX

Redazione . 5 ANNI AGO

KINO NAPOLI 2015 Napoli, L'Asilo 11-18 GIUGNO 2015

Redazione . 4 ANNI AGO

Premio Goliarda Sapienza "RACCONTI DAL CARCERE" 2016 VI Edizione: Il perdono madrina Dacia Maraini

di **Redazione**
20 MAGGIO 2020

‹ PREVIOUS POST

NEXT POST ›

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comment *

Name *

Email *

Website

Pubblica il commento

Seleziona mese

GLI AUTORI

Seleziona Autore...

REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma sezione Stampa: n. 133 dall'1/04/2005.
https://www.odg.it/legge-n-47-1948/24253
Editore - Direttore responsabile: Giornalista Filomena Pacelli.

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

mercoledì 20 maggio 2020

RICONOSCIUTO IL PASSAPORTO AMBIENTALE AL MERLOT KHORUS DI MACULAN

Conclusa con successo la verifica di CSQA Certificazioni nell'ambito del progetto dell'Università di Padova. Maculan tra i partecipanti col Rosso Veneto IGT da uve resistenti

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio. Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

a maggio 20, 2020

Nessun commento:

Posta un commento

Cerca nel blog
Cerca

Home page

maggio 2020 (88)
aprile 2020 (105)
marzo 2020 (106)
febbraio 2020 (120)
gennaio 2020 (96)
dicembre 2019 (114)
novembre 2019 (162)
ottobre 2019 (159)
settembre 2019 (141)
agosto 2019 (66)
luglio 2019 (147)
giugno 2019 (134)
maggio 2019 (126)
aprile 2019 (142)
marzo 2019 (163)
febbraio 2019 (84)
gennaio 2019 (55)
dicembre 2018 (65)
novembre 2018 (113)
ottobre 2018 (125)
settembre 2018 (88)
agosto 2018 (35)
luglio 2018 (99)
giugno 2018 (88)
maggio 2018 (103)
aprile 2018 (104)
marzo 2018 (87)
febbraio 2018 (56)
gennaio 2018 (73)
dicembre 2017 (52)
novembre 2017 (84)
ottobre 2017 (79)
settembre 2017 (78)
agosto 2017 (51)
luglio 2017 (64)
giugno 2017 (83)

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

window.dataLayer = window.dataLayer || []; function gtag(){dataLayer.push(arguments);} gtag('js', new Date()); gtag('config', 'UA-58090058-1');

MQ Magazine Qualità
Condividiamo la Qualità e l'Eccellenza

Precedente

CSQA valida gli studi LCA su 7 prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale

Sostenibilità in tavola: conclusa con successo la verifica di terza parte sugli studi dei prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale in seno al progetto Passaporto Ambientale della Montagna Vicentina

Ad Aprile 2020 le aziende aderenti al **progetto Europeo denominato "Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina"** sostengono con successo la **verifica di CSQA Certificazioni** e ottengono

NEWS

Etichettatura alimentare americana le novità

TROVA LA QUALITÁ

Digita la Ragione Sociale, il Prodotto o il Servizio che stai cercando

Cerca...

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Food and Drug Administration, FDA, ha aggiornato la normativa per l'etichettatura alimentare americana, le novità riguardano i valori della dichiarazione nutrizionale per gli alimenti e le bevande [...]

Mulino Val d'Orcia, OSItalia e IFIN Sistemi insieme per una Blockchain certificata

Fenomeni come la contraffazione alimentare e il cosiddetto "italian sounding" arrecano all'economia italiana un danno enorme, che Federalimentare ha quantificato in 90 miliardi di euro ogni anno. [...]

Valmadrera: ISO 50001:2018 per Silea

Silea - società pubblica che si occupa della gestione del ciclo integrato dei rifiuti in provincia di Lecco - è tra le prime aziende in [...]

Padania Acque rinnova ISO 22000 con Bureau Veritas

l'attestazione LCA per gli studi sui 7 prodotti agroalimentari sviluppati in seno al progetto.

7 aziende del territorio della Montagna Vicentina, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato 7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale il cui studio è stato sottoposto con successo ad una rigorosa verifica di terza parte secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita.

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Sono 7 le aziende coinvolte (Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice, Rigoni di Asiago Srl, Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, Colline di Marostica Società Agricola srl, Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa, Lunardon Michele) ognuna delle quali rappresenta una produzione del territorio e si è impegnata a sviluppare 7 nuovi prodotti agroalimentari a ridotto impatto ambientale.

Il progetto, iniziato ad Ottobre 2018, raggiunge ad Aprile 2020 un importante traguardo, quando tutte le aziende aderenti al progetto hanno concluso con successo la verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce il percorso di studio dei nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale. L'attestazione, che valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un cambio formato nel caso dei succhi di frutta della Rigoni di Asiago, ad un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione nel caso del Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice, del Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola, delle Colline di Marostica Società Agricola srl, della Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa e di Lunardon Michele, fino alla selezione di nuovi vitigni alto resistenti nel caso di Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice.

"La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta" – dice il Prof. Scipioni coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto – "il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti e quindi a contribuire ad una produzione e consumo più sostenibili."

Il valore della ricerca non si limita alle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto (passaportoambientale.it), verranno riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizzati.

Se non hai trovato ciò che cerchi puoi interrogare direttamente la banca dati ACCREDIA che ti fornirà i dati delle Organizzazioni Certificate sotto Accreditamento.

BANCA DATI ACCREDIA
Ente Italiano di Accreditamento

MAIN PARTNER

GRUPPO GALGANO
consulenti di direzione

associazione mystery auditing italia

MAIN SPONSOR

ROLD
connected to innovation

Roldsmartfab

Selenella
UN TESORO DI PATATA
CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ

LABORATORIO INDUSTRY 4.0
COMPETENZE PER IL FUTURO

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0 - Copertina | 0 - Evidenza | Attualita' | Ambiente

Riconosciuto il passaporto ambientale al Merlot Khorus di Maculan

Di **Redazione Giorgia** - 20 Maggio 2020

Facebook Twitter Pinterest Linkedin Print

Maculan ha **superato la verifica di terza parte** sugli studi dei prodotti a ridotto impatto ambientale in seno al progetto europeo ***Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina*** dell'**Università di Padova**. L'Azienda Agricola di Breganze ha partecipato con il **vino Rosso Veneto IGT da uve Merlot Khorus**, clone di vitigno PIWI selezionato dai Vivai Cooperativi Rauscedo per la sua resistenza alle principali avversità della vite, quali peronospora e oidio.

Tali caratteristiche della pianta consentono di effettuare solamente due trattamenti nell'intera stagione produttiva, a differenza dei dieci da eseguire con i sistemici e dei diciotto necessari con il biologico. Ne conseguono un ridotto impiego di carburante, di risorse idriche e minori emissioni. Una volta raccolte, le uve vengono vinificate secondo le migliori tecniche enologiche attuali, portando nel bicchiere le caratteristiche della specifica varietà Merlot da cui derivano.

"Abbiamo colto la proposta dell'Università di Padova con l'obiettivo di migliorare l'impronta ambientale rimanendo fedeli alla nostra filosofia e qualità produttiva – afferma **Maria Vittoria Maculan**, enologo – Attraverso il percorso di studio abbiamo verificato come la coltivazione e la gestione dei vigneti fossero due voci sulle quali lavorare sfruttando le peculiarità dei PIWI. Inoltre in tutti i nostri vigneti abbiamo eliminato l'uso di diserbanti grazie allo sfalcio manuale. Oltre alle pratiche certificate da

ULTIMI ARTICOLI

Riconosciuto il passaporto ambientale al Merlot Khorus di Maculan
20 Maggio 2020

22 maggio, Giornata internazionale della biodiversità
20 Maggio 2020

Alnatura richiama i ceci secchi per possibile presenza di frammenti di...
20 Maggio 2020

Costa d'Amalfi: post lockdown, aziende e turismo
20 Maggio 2020

Carica altri

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CSQA, abbiamo deciso di commercializzare i vini da uve resistenti in bottiglie più leggere, dotate di tappi e capsule maggiormente riciclabili, per un ulteriore passo a favore dell'ambiente".

Maculan è una delle **sette aziende della Montagna Vicentina** ad aver aderito all'iniziativa *Passaporto Ambientale*, insieme a Rigoni di Asiago, Gruppo Bianchi fattoria biologica, Caseificio Pennar Asiago, Azienda Agricola Colline di Marostica, Latteria di Soligo e Lunardon Michele. Le realtà imprenditoriali hanno ideato e realizzato **7 nuovi prodotti a ridotto impatto ambientale** il cui studio è stato sottoposto con successo a una **rigorosa verifica** da parte dell'ente **CSQA Certificazioni**, secondo gli standard internazionali ISO 14040-44 per la valutazione del ciclo di vita, e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il *Passaporto Ambientale* ha l'obiettivo di favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto pilota è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova ed è finanziato con i fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

TAGS Maculan | Merlor Khorus | passaporto ambientale

Mi piace 0

Facebook | Twitter | Pinterest | Linkedin | Print

Articolo precedente

22 maggio, Giornata internazionale della biodiversità

Redazione Giorgia

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

22 maggio, Giornata internazionale della biodiversità

Alnatura richiama i ceci secchi per possibile presenza di frammenti di vetro

Costa d'Amalfi: post lockdown, aziende e turismo

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Servizi & Servizi

Lettori fissi

Archivio blog

▼ 2020 (42)
▼ maggio (13)
Latteria Soligo ottiene il passaporto ambientale p...
Con il supporto di Google Meet, Patrizia Pepe lanc...
PERSONAL, i telecomandi Meliconi DEDICATI alla tua...
A Landriano (PV), inaugurato il nuovo hub logistic...
Sarchio presenta il nuovo package design: colori, ...
[! importante] Il mio ultimo saluto è stato giorni...
InterDesign diventa operativo con Centric PLM entr...
Gli store di Coop Alleanza 3.0 in diretta Facebook...
ELENA STILLAVATO NUOVA HR DIRECTOR DI STAR
Per il 2020, stimata da Zalando una crescita a dop...
VIDEOGIOCHI: POOL PHARMA CONTINUA A FARE DEL BENE ...
Thomas Gentils nominato Chief Technical Officer di...
"Good Morning Humanity", da Lavazza il buongiorno ...
► aprile (10)
► marzo (5)
► febbraio (4)
► gennaio (10)
► 2019 (35)
► 2018 (2)
► 2016 (2)
► 2015 (30)
► 2014 (79)
► 2013 (79)
► 2012 (71)
► 2011 (13)
► 2010 (24)
► 2009 (6)
► 2008 (3)

mercoledì 20 maggio 2020

Latteria Soligo ottiene il passaporto ambientale per le metodologie di produzione del proprio stabilimento di Breganze (VI)

C'è anche Latteria Soligo tra le aziende venete che partecipano al Progetto Europeo ***PASSAPORTO AMBIENTALE PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI DELLA MONTAGNA VICENTINA*** che, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, hanno ideato e sviluppato nuovi prodotti e metodologie di allevamento volte a ridurre l'impatto ambientale.

Il progetto, iniziato ad ottobre 2018, raggiunge oggi un importante traguardo, con la conclusione della verifica di terza parte di CSQA Certificazioni che riconosce alle sette aziende il percorso di studio dei nuovi prodotti e un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione.

L'attestazione valuta la corrispondenza agli standard ISO 14040 e 44 per l'analisi del ciclo di vita, e si riferisce alla ricerca condotta dal CESQA del DII che ha avuto come obiettivo l'analisi dei potenziali impatti ambientali dei sistemi produttivi in esame e la valutazione delle possibili soluzioni tecnologiche e gestionali per ridurre tali impatti.

Diverse le soluzioni identificate che vanno da un miglioramento delle metodologie di allevamento e coltivazione a cambi di formati fino alla selezione di colture resistenti.

Per Latteria di Soligo, in particolare, l'analisi si è concentrata sulla sede produttiva di Breganze (VI), stabilimento che già nel 2016 era stato oggetto di ricerca sulla Life Cycle Assessment (analisi del ciclo di vita del prodotto) con uno studio condotto dal Prof. Cassandro Martino dell'Università di Padova che aveva preso in esame la filiera di produzione dell'Asiago DOP grazie alla collaborazione di 34 soci produttori di Latteria Soligo del territorio vicentino.

Un percorso che oggi prosegue grazie al progetto finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto, centrato sulla **valutazione delle performance ambientali dello stabilimento** di Breganze (VI), **determinando le possibilità di miglioramento delle performance stesse** tramite analisi che ne mettessero in risalto l'efficacia, ottenendo in

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

questo modo il "prodotto migliorato".

Tali osservazioni, basate sull'adozione di modelli di valutazione e quantificazione degli aspetti ambientali (ISO 14040- 14044 e impronta ambientale di prodotto – PEF), e di modelli di eco-design (ISO/TR 14062), hanno **evidenziato gli interventi che l'azienda potrà ulteriormente implementare** nel proprio sistema produttivo **al fine di ridurre al minimo il proprio impatto ambientale.**

Il progetto europeo "Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina", infatti, intende favorire la progettazione e la commercializzazione di nuovi prodotti agroalimentari più rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Centro Studi Qualità Ambiente (CESQA) del Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII) dell'Università di Padova e viene finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

«La ricerca che abbiamo condotto ci ha consentito di identificare delle soluzioni per realizzare prodotti agroalimentari con un'impronta ridotta – dice il **Prof. Antonio Scipioni**, coordinatore del gruppo che ha ideato il progetto - *il vero valore consiste nel percorso svolto dalle 7 aziende che hanno maturato una consapevolezza che consentirà di commercializzare i nuovi prodotti, contribuendo ad una produzione e consumo più sostenibili».*

«È significativo – commenta **Lorenzo Brugnera, presidente di Latteria Soligo** – *che in un momento di grande difficoltà per il comparto lattiero caseario, molte aziende abbiano deciso di investire in ricerca per offrire ai propri clienti la sicurezza di una garanzia certificata da un ente di indiscusso prestigio come CSQA Certificazioni, che attesta il nostro impegno verso una produzione sempre rispettosa dell'ambiente e del consumatore; perché la qualità non è casualità ma il frutto di un lavoro impegnativo, programmato e costante. Un nuovo passo che te testimonia come, fin dalla nostra fondazione, la nostra promessa venga sempre onorata. Oggi come allora, l'impegno di Latteria Soligo rimane quello di "dare vita a prodotti perfetti"».*

Ma il valore della ricerca va ben al di là delle sole aziende coinvolte. I risultati dello studio, che verranno a breve pubblicati sul sito di progetto (passaportoambientale.it), verranno infatti riassunti in una serie di linee guida che potranno essere utilizzate anche da altre aziende agroalimentari verso una maggiore sostenibilità ambientale dei prodotti realizzati.

I Partner di progetto:

Università degli Studi di Padova – Dipartimento di Ingegneria Industriale

Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie

Rigoni di Asiago Srl

Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice

Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola

Colline di Marostica Società Agricola srl

Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa

Lunardon Michele

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"Passaporto Ambientale per i prodotti agroalimentari della Montagna Vicentina" è un progetto finanziato dal Programma di sviluppo rurale della Regione Veneto

Bando: G.A.L. MONTAGNA VICENTINA (04-VI-E) - DELIBERA N. 11 DEL 12/03/2018 – REGIA.

avast Questa e-mail è stata controllata per individuare virus con Avast antivirus.
www.avast.com

Pubblicato da newspress a 10:56

Nessun commento:

Posta un commento

Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

UN ECO-PASSAPORTO PER RIGONI

Grifferà una linea di succhi dell'azienda di Asiago Rigoni di Asiago è pronto al lancio di una linea di succhi di frutta che avranno un «passaporto ambientale». Si tratta del primo step commerciale di un progetto omonimo per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina, sviluppato con 300 mila euro di fondi Psr Veneto, da Spinlife, spin-off dell'Università di Padova, in collaborazione con sette aziende...

[UN ECO-PASSAPORTO PER RIGONI]

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tiratura: 58.624 Diffusione: 24.763

ItaliaOggi

Quotidiano
Rigoni di Asiago

Data 04-03-2020
Pagina 26
Foglio 1

Certificazione al Csqa. I parametri saranno usati per il marchio Made Green in Italy

Un eco-passaporto per Rigoni

Grifferà una linea di succhi dell'azienda di Asiago

DI MARIANGELA LATELLA

Rigoni di Asiago è pronto al lancio di una linea di succhi di frutta che avranno un «passaporto ambientale». Si tratta del primo step commerciale di un progetto omonimo per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina, sviluppato con 300 mila euro di fondi Psr Veneto, da **Spinlife**, spin-off dell'Università di Padova, in collaborazione con sette aziende dell'agrifood veneto.

Oltre a Rigoni, sono coinvolte l'azienda vitivinicola **Maculan**, quella olivicola **Colline di Marostica**, **Latteria di Soligo** e latteria **Bianchi**, il caseificio **Pennar Asiago** e l'**Agri Birrificio Luna**.

«L'obiettivo del progetto», spiega **Alessandro Manzardo**, ricercatore dell'**Università di Padova** e co-fondatore di **Spinlife**, «era quello di individuare processi produttivi lungo tutta la filiera, che riducessero l'impatto ambientale. Con Rigoni questo lavoro è stato fatto su una nuova linea di succhi di frutta in formato da un litro, lanciati l'anno scorso sul mercato, per i quali stiamo aspettando l'esito del processo di certificazione da parte di **Csqa**. Tutte le aziende coinvolte nel progetto svilupperanno prodotti a impatto ambientale ridotto e potranno beneficiare del passaporto ambientale che, già nel 2018, ha ottenuto il riconoscimento del **Ministero dell'Ambiente**, che userà peraltro i risultati raggiunti, come parametri pilota per il marchio **Made Green in Italy**».

Alessandro Manzardo

La difficoltà per chi decide oggi di produrre in maniera sostenibile, è che non esistono dei parametri univoci per stabilire cosa sia green e cosa no e quindi per poterlo comunicare in maniera efficace. Il Passaporto ambientale permette alle aziende di individuare gli interventi necessari per calcolare (e ridurre) l'impronta di carbonio, ad esempio, quella relativa all'uso di acqua o anche all'uso di terreno. «Una parte del progetto», afferma Manzardo, «ha riguardato lo sviluppo di un protocollo di certificazione.

Il passo successivo è quello di fare certificare i prodotti green sviluppati. Rigoni ha già avviato l'iter ed è pronto ad apporre il Passaporto ambientale non appena si concluderà il processo di certificazione. Ma tutte le aziende sono impegnate su questo fronte. Dopo di che, si lavorerà su come comunicare questo valore aggiunto al consumatore. Con volantini sul punto vendita, ad esempio, con un sistema di QR Code».

© Riproduzione riservata

072296

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.