Fondazione Cogeme ets

PREMIO DI ECCELLENZA VERSO UN'ECONOMIA CIRCOLARE

VI EDIZIONE - 2022

Verso un'economia circolare

Fondazione Cogeme ets

PROMOSSO DA

IN COLLABORAZIONE CON

CON IL PATROCINIO DI

CON IL SOSTEGNO DI

MEDIA PARTNER

Fondazione CARIPLO

Il progetto "Verso un'economia circolare"
è stato avviato con il contributo di Fondazione Cariplo

La cerimonia di premiazione della VI edizione del Premio di eccellenza nazionale "Verso un'economia circolare" si è svolta venerdì 17 febbraio 2023 presso la sede del Consorzio per la tutela del Franciacorta a Erbusco durante l'evento "La filantropia a servizio dello sviluppo sostenibile. I vent'anni di Fondazione Cogeme ets e l'impegno verso l'economia circolare". La tavola rotonda e la cerimonia sono visibili sul canale YouTube di Fondazione Cogeme ets.
Ci scusiamo per eventuali refusi o errori che fossero involontariamente rimasti nel testo della pubblicazione. Grazie!

il Premio

Fondazione Cogeme ets è una realtà che promuove in ogni sua forma il tema della qualità della vita, favorendo progettualità diffuse sul territorio della Provincia di Brescia in sinergia con le comunità locali, il mondo dell'associazionismo, le realtà produttive e le istituzioni. Con più di vent'anni di esperienza e operatività alle spalle, la Fondazione ha sviluppato numerosi progetti di carattere ambientale, sociale, educativo e culturale secondo i principi dello sviluppo sostenibile. Negli ultimi anni si è lavorato per consolidare un vero e proprio "Centro di Competenza" ponendo al centro alcune attività tra cui il Premio di eccellenza nazionale "Verso un'economia circolare". Quest'ultimo, rivolto ad Enti locali e mondo dell'impresa, è giunto alla sua sesta edizione e valorizza esperienze legate alla diminuzione dei rifiuti e uso efficiente dei materiali di scarto massimizzando quindi l'impiego dei prodotti a fine vita. Un impegno che ha risvolti trasversali in un'ottica non solo di misurabilità dei risultati, ma anche per dare loro giusta visibilità e positiva "contaminazione".

"Cerchiamo sempre di stare in sintonia con i tempi che cambiano e in alcuni casi anticiparne le tendenze, soprattutto quando parliamo di "cultura della sostenibilità". Essa si può fare in molti modi e tantissime realtà lo stanno facendo. La differenza credo stia nella credibilità. La mole di lavoro e relazioni create da Fondazione Cogeme ets in questi anni ci hanno naturalmente conferito un'autorevolezza difficilmente replicabile in altri contesti.
Il Premio ci dà l'occasione ogni anno di apprendere quanto di positivo emerge dalla società e al tempo stesso conoscere nuove realtà potenzialmente collegabili alla nostra storia, alla nostra mission".

Gabriele Archetti
Presidente Fondazione Cogeme ets

Verso
un'economia
circolare
Fondazione Cogeme onlus

La collaborazione con Circularity

Intervista a Camilla Colucci, Co-Founder & CEO di Circularity realtà che per la prima volta collabora al fianco di Fondazione Cogeme ets per la promozione del Premio di eccellenza nazionale "Verso un'economia circolare"

Circularity

https://circularity.com/

Perché avete deciso di accettare il nostro invito nel collaborare al Premio?

La nostra mission si fonda sull'idea di facilitare la creazione di progetti di simbiosi industriale che valorizzino i materiali che oggi vengono gestiti come scarti. Come sappiamo l'economia circolare si basa sul concetto di rete, e in questo contesto riteniamo sia fondamentale mettere in luce e premiare realtà che hanno sviluppato soluzioni innovative incentrate sull'economia circolare, se pur start up, microimprese o pubbliche amministrazioni. Dare visibilità a questi progetti, infatti, oltre ad ottenere un riconoscimento dal Comitato scientifico, permette alle realtà vincitrici di pubblicizzare maggiormente la loro soluzione, stimolando così la nascita di possibili sinergie a livello industriale, oltre che facilitando la replicabilità delle soluzioni.

C'è stato qualche progetto o realtà aziendale che vi ha colpito più di altri tra i premiati di questa edizione?

Tutte le realtà che si sono candidate si sono attivate nel corso degli anni per applicare i principi della circolarità nel proprio contesto; perciò, riteniamo che al di là dei premi assegnati, tutte siano meritevoli di un riconoscimento per quanto portato avanti. In qualità di partner dell'evento siamo stati casualmente chiamati a premiare la Società Andriani S.p.A. per il progetto "Circular Evolution for the new future: spirulina da cibo degli Dei a cibo del futuro", alla quale siamo particolarmente legati in quanto

LA FILANTROPIA A SERVIZIO DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE
I VENT'ANNI DI FONDAZIONE COGEME ETS E L'IMPEGNO VERSO L'ECONOMIA CIRCOLARE
Fondazione Cogeme ETS
Verso un'economia circolare

Verso un'economia circolare
Fondazione Cogeme
PREMIO DI ECCELLENZA
VERSO UN'ECONOMIA CIRCOLARE
EDIZIONE 2022
ANDRIANI SPA SOCIETÀ BENEFIT B CORP
GRAVINA IN PUGLIA (BA)
VINCITORE SEZIONE "MONDO DELL'IMPRESA" - CAT. 2
PROGETTO
CIRCULAR EVOLUTION FOR THE NEW FUTURE
SPIRULINA DA CIBO DEGLI DEI A CIBO DEL FUTURO

rappresenta la prima azienda con la quale nel 2018 abbiamo iniziato a collaborare. Grazie alla vision dell'imprenditore Michele Andriani, la società Andriani S.p.A. storica produttrice di pasta da legumi, è stata da sempre impegnata nell'applicare la sostenibilità in Azienda, e ha recentemente ha avviato in partnership con ApuliaKundi Srl un progetto di economia circolare realizzando il più grande impianto coperto in Europa di produzione di spirulina utilizzando acqua proveniente dal processo di produzione di Andriani SpA. La spirulina prodotta viene venduta da ApuliaKundi Srl pura o come ingrediente nei prodotti funzionali.

Tra le vostre peculiarità vi è senza dubbio la capacità di raccogliere e mettere a sistema le buone pratiche sulla sostenibilità, le aziende e la formazione. Ci può spiegare nel dettaglio le vostre attività?

Circularity, oltre ad essere una start up innovativa è una società benefit, integra cioè nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sull'ambiente. Grazie al nostro team di professionisti esperti di tematiche di sostenibilità e di ingegneria dei materiali, offriamo percorsi di formazione, sviluppiamo tool di misurazione e avviamo progetti di consulenza tecnico-strategica per accompagnare le imprese nel percorso di integrazione della sostenibilità e della circolarità all'interno del proprio modello di business. L'innovazione di Circularity sta nell'aver sviluppato la prima e unica piattaforma di simbiosi industriale in Italia che mette in rete gli attori del processo di produzione, trasformazione e gestione degli scarti e dei materiali, per avviare percorsi di economia circolare. La Circularity Platform si pone

come unico strumento pensato per le aziende di digitalizzare le attività di misurazione delle proprie performance di sostenibilità, di economia circolare e di impatto ambientale tramite diversi strumenti integrati. Per noi la formazione è un elemento cruciale per agevolare la transizione ecologica; perciò, abbiamo avviato un'Academy online per erogare corsi alle nostre aziende clienti, oltre che alla popolazione aziendale. Siamo inseriti come docenti in diversi master della 24ORE Business School e dell'Università Cattolica di Milano, e organizziamo percorsi di formazione ad hoc per le nostre aziende clienti su temi della sostenibilità e dell'economia circolare.

Vincitori VI edizione del premio

Sezione Enti Locali / cat. 1
Comuni fino a 30.000 abitanti

#Portamiconte

Proponente	Comune di Montepulciano
Indirizzo	Piazza Grande, 1 - 53045 Montepulciano (SI)
Web	www.comune.montepulciano.si.it
Riferimenti	Riccardo Garosi

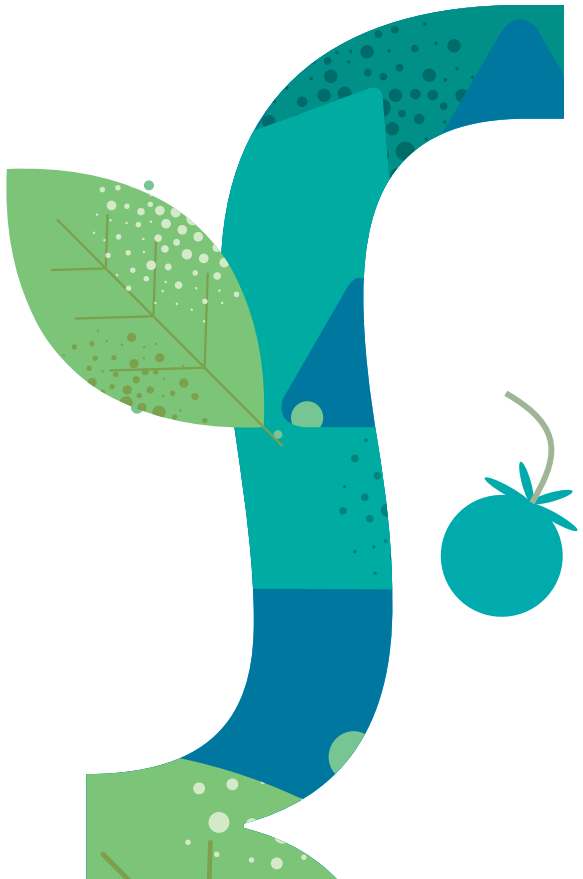
In linea con il "goal" numero 2 "sconfiggere la fame" dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030, il Comune di Montepulciano in sinergia con il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano hanno deciso di promuovere attivamente dal 2022 una serie di pratiche volte alla lotta contro lo spreco di cibo e di vino consegnando agli esercenti confezioni realizzate con carta riciclata e a sua volta riciclabile da destinare ad ospiti e cittadini del comune stesso, una volta che non viene terminato il pasto o la bottiglia di vino, dimostrando la forte attenzione ad uno dei settori chiave per il territorio di Montepulciano. Il progetto ha importanti ricadute nel settore turistico, uno dei settori trainanti per il comune.

Verso un'economia circolare
Fondazione Cogeme ets

Report
Premio di eccellenza 2022

Comune di Montepulciano (SI)

Comune di Montepulciano
l'intervista



Presentazione sintetica del comune

Il progetto nasce in accordo tra l'amministrazione comunale poliziana, il Consorzio del Nobile e gli oltre 200 esercenti del territorio. Gli obiettivi sono molteplici: sensibilizzare i consumatori contro lo spreco del cibo e sul tema del rispetto per l'ambiente; incentivare la raccolta differenziata nel territorio grazie a materiali riciclabili/biodegradabili e promuovere le attività di sostenibilità del territorio stesso.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

Il Progetto contro lo spreco alimentare è iniziato nel febbraio 2022 con una lettera d'intenti tra il Comune e il Consorzio Vino Nobile di Montepulciano e si è concluso nell'Agosto 2022 con la consegna delle

"bag" per gli alimenti e per il vino che non vengono consumati durante i pasti nei ristoranti e strutture simili.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate

L'ambito del progetto si basa sulla lotta contro lo spreco alimentare. Oltre alla più comune "doggy (o family) bag" è stata acquistata un'altra scatola per il trasporto della bottiglia di vino, dimostrando la forte attenzione ad uno dei settori chiave per il territorio di Montepulciano.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?

Il partner principale è il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?

Il progetto è potenzialmente replicabile in qualsiasi realtà.
A livello locale, l'iniziativa è stata spiegata con un servizio "porta a porta" al momento della consegna dei prodotti. A livello regionale vi è stata una conferenza stampa con la presenza dell'Assessore regionale Marras, del Presidente del Consiglio Regionale Mazzero e della Consigliera regionale Rosignoli, oltre al Sindaco del Comune di Montepulciano Angiolini e al Presidente del Consorzio del Vino Nobile Montepulciano. Sono state svolte ulteriori iniziative per la promozione del progetto a livello locale e nazionale.

Vincitori VI edizione del premio

Sezione Enti Locali / cat. 2
Comuni oltre i 30.000 abitanti

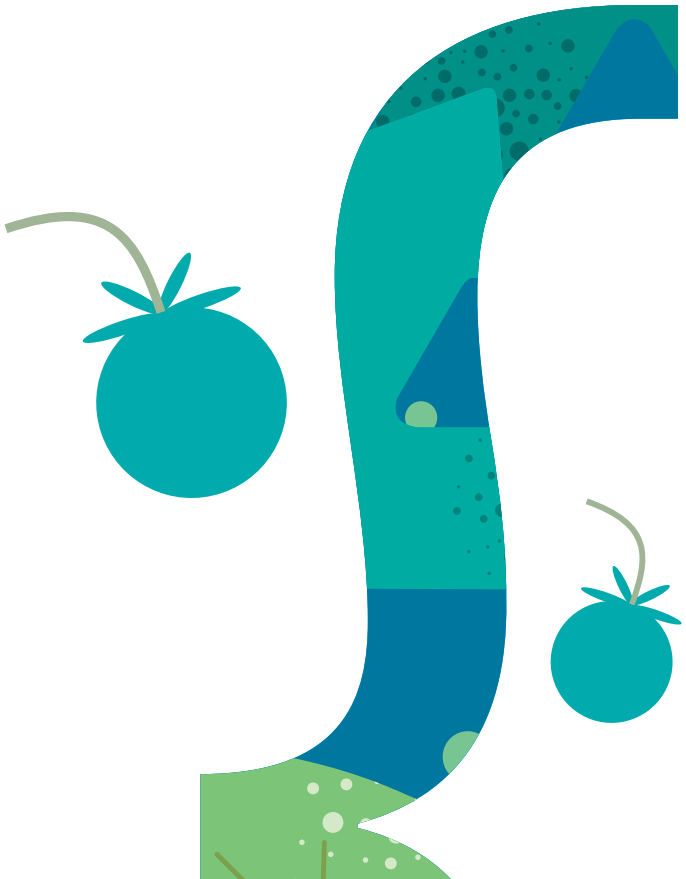
Spreco Meno 2

Proponente	Comune di Galatina
Indirizzo	Via Montegrappa, 8 - 73013 Galatina (LE)
Web	https://www.ambitozonagalatina.it
Riferimenti	Maria Teresa Bianco

Il progetto "Spreco Meno 2" ha l'obiettivo di stimolare un percorso di cambiamento che indirizza le Comunità dell'Ambito Sociale Territoriale di Galatina dando una nuova prospettiva alle politiche di produzione, raccolta, trasformazione, distribuzione, acquisto, consumo e smaltimento del cibo, ma anche per il settore farmaceutico. Sono state innestate sul territorio una serie di iniziative che vanno dalla campagna di comunicazione e linea grafica congiunta, passando per la realizzazione di corsi di formazione, fino alla progettazione di Hub&Spoke dedicati alla raccolta, stoccaggio e redistribuzione dei beni sottratti allo spreco e recuperati dalle eccedenze.

Comune di Galatina (LE)

Comune di Galatina
l'intervista



Presentazione sintetica del comune.

Il progetto "Spreco meno 2" è nato in maniera partecipata con le organizzazioni del terzo settore, enti religiosi, imprese profit e non profit. L'obiettivo è quello di creare sinergie tra produttori, associazioni di volontariato, enti locali e consumatori, promovendo e valorizzando iniziative volte alla promozione della cultura anti-spreco attraverso azioni che mirano alla sensibilizzazione della comunità e al rafforzamento delle reti e delle comunità impegnate nel contrasto alla povertà e agli sprechi alimentari.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

È stato ammesso a finanziamento dalla Regione Puglia con A.D. n. 1623 del 07/12/2021.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate

L'ambito del progetto è il rafforzamento delle reti locali per contrastare le eccedenze alimentari e farmaceutiche.
Attuazione di uno studio di fattibilità per futuri investimenti strutturali connessi alla struttura hub&spoke di raccolta, stoccaggio e redistribuzione dei beni sottratti allo spreco e recuperati dalle eccedenze;
Realizzazione App "Spreco Meno" per la gestione condivisa della rete degli sprechi a livello territoriale, con un interesse in termini di innovazione sociale. L'applicazione punta a potenziare il recupero delle eccedenze alimentari con abbattimento degli sprechi, attraverso un nuovo sistema di gestione informatizzato lungo la filiera impresa - soggetto donatario - utente finale, che permette una migliore organizzazione dell'attività di recupero, rapido stoccaggio e distribuzione del cibo. La app si distingue anche come un marketplace virtuale, sia locale che globale, sul quale si incontrano domanda ed offerta di alimenti in scadenza.
Creazione di un sito vetrina.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?

I partner sono la Regione Puglia all'Ambito Territoriale Sociale di Galatina, un'unione di Comuni quali Galatina capofila, Aradeo, Cutrofiano, Neviano, Sogliano Cavour e Soleto. Caritas Idruntina, Caritas Parrocchia "San Michele Arcangelo" di Neviano, Caritas Parrocchia "Santa Maria della Neve" di Cutrofiano, Frontiere21 srl, Misericordia Aradeo, Cooperativa Sociale "Polvere di Stelle", Club Unesco Galatina e della Grecia Salentina, Società Cooperativa Sociale Ambiente e Architettura VS Ecosystem.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?

Il progetto mira a potenziare la rete del sostegno alimentare valorizzando e promuovendo l'attività di solidarietà e beneficenza finalizzata al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari e farmaceutiche in favore di persone fragili.
L'obiettivo è di stimolare un percorso di cambiamento che indirizza le Comunità verso politiche di produzione, raccolta, trasformazione, distribuzione, acquisto, consumo e smaltimento del cibo.
La Legge "Gadda" contro lo spreco alimentare e farmaceutico (Legge 19 agosto 2016 n.166) ha introdotto norme al fine di favorire le donazioni da parte degli operatori del settore alimentare, agricolo e agroalimentare e stabilendo il recupero di cibo da donare alle persone in difficoltà economica e sociale.
"Spreco Meno 2" inoltre è promotore di una cultura anti-spreco che responsabilizza la collettività al riutilizzo dell'eccesso di cibo divenendo così una buona pratica destinata a consolidarsi nel tempo.

Vincitori VI edizione del premio

Sezione Mondo dell'impresa / cat. 1
Fatturato fino a 30 milioni

Impianto di compostaggio come esempio concreto di economia circolare

Progetto	Progeva srl
Indirizzo	S.C. 14 Madonna delle Grazie - Caione snc 74014 Laterza (TA)
Web	www.progeva.it
Riferimenti	Maria Grazia Palmisano

Progeva Srl è un'impresa che si occupa di recupero e trattamento di rifiuti organici e sottoprodotti di origine animale e vegetale mediante attività di compostaggio industriale. L'impianto di compostaggio Progeva Srl rappresenta una delle più importanti realtà del Mezzogiorno, un insediamento strategico di preminente interesse nazionale che svolge un'attività di pubblica utilità e contestualmente rivolgendosi a tutte le amministrazioni comunali, alle aziende, pubbliche e private e a tutti gli Stakeholders della filiera del rifiuto organico, puntando ad "educare alla sostenibilità" quante più possibili frange della popolazione.

PROGEVA

Progeva srl

Progeva srl
l'intervista

Presentazione sintetica dell'azienda

La ditta rappresenta una realtà all'avanguardia nel settore del compostaggio, cioè nel recupero degli scarti organici attraverso la loro trasformazione in un fertilizzante organico chiamato compost. Il compostaggio rappresenta quindi un sistema efficace per contribuire in modo significativo all'uso sostenibile delle risorse sia agricole che ambientali.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

Progeva è nata da un corso post-laurea sulla gestione dei rifiuti nel 1996 e ha aperto il suo stabilimento nel 2006. Il contesto storico, culturale e sociale è quello di un Sud in cui vigeva un'equazione imperante: rifiuti=problemi da gestire. La ditta decise di cambiare i termini di quell'equazione, interpretando ciò che solitamente veniva definito rifiuto come risorsa.
Di più, come fattore produttivo. L'idea ha avuto successo prim'ancora che in fatturato in occupazione, in crescita del territorio, in inclusività, in semi di un futuro sostenibile. Oggi gli investimenti in Ricerca & Sviluppo, la formazione, il dialogo con istituzioni ed esperti nel settore e l'introduzione di sistemi di interconnessione, tecnologie impiantistiche e attrezzature dalle alte prestazioni ma con un basso impatto ambientale, hanno reso l'impresa una best practice nel campo dell'economia circolare.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate

Progeva usa presidi tecnologici impiantistici performanti dotati di un sistema realizzato secondo gli schemi del piano Industy 4.0 che consentono ai tecnici di fornire istruzioni all'impianto in tempo reale.
Tra le principali attività in merito si segnala: riciclo interno delle acque piovane; sistema di gestione per il trattamento delle arie esauste; installazione di pannelli solari fotovoltaici e termici.
Per il rispetto ambientale e sociale: raccolta differenziata; allestimenti ecosostenibili e materiali di riciclo per l'arredo degli uffici; realizzazione di gadget promozionali quali borse realizzate con tessuti

di scarto e penne in materiale biodegradabile o in ecoallene ricavato dal riciclo dei cartoni per bevande.
Esempio di economia circolare, si impegna a garantire elevati standard qualitativi dei fertilizzanti prodotti a partire dalle matrici organiche rinnovabili.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?

L'impianto di compostaggio Progeva rappresenta una delle più importanti realtà del Mezzogiorno, un insediamento strategico di preminente interesse nazionale che svolge un'attività di pubblica utilità e contestualmente rivolgendosi a tutte le Amministrazioni comunali, alle aziende, pubbliche e private e a tutti gli stakeholders della filiera del rifiuto organico, puntando ad "educare alla sostenibilità" quante più possibili frange della popolazione. Si sottolinea che Progeva non esaurisce la sua natura e la sua portata all'interno della definizione di impresa che, smaltendo e recuperando rifiuti organici svolge un servizio di sola utilità pubblica e ambientale. Progeva è molto di più.
È un'industria manifatturiera, dotata di infrastrutture complesse, di presidi tecnologici performanti e a basso impatto ambientale e di processi finalizzati al recupero di materia per la produzione di fertilizzanti organici che servono i bisogni dell'agricoltura.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?

L'impianto di compostaggio Progeva rappresenta un esempio concreto di economia circolare e svolge un servizio di pubblica utilità. Per sua stessa natura ed origine rappresenta dunque un modello virtuoso e riproducibile in altri contesti territoriali. Abbiamo fatto dell'innovazione improntata su un modello di Economia Circolare la cifra del nostro impegno imprenditoriale per divenire ambasciatori e fautori di un impatto positivo per l'economia, per il Paese, per il futuro delle generazioni a venire. Auspichiamo e riteniamo necessario che tale modello possa incontrare replicabilità e diffusione in ulteriori contesti territoriali.
Inoltre, Progeva ha realizzato nel corso degli anni svariati progetti in collaborazione con Enti di ricerca, Università, Amministrazioni e stakeholders della filiera del rifiuto organico, che sono stati oggetto di interesse, attenzione della comunità tecnica e scientifica e di sensibilizzazione della comunità cittadina.

Vincitori VI edizione del premio

Sezione Mondo dell'impresa / cat. 2
Fatturato oltre i 30 milioni

Circular evolution for the new future / Spirulina da cibo degli dei a cibo del futuro

Progetto	Andriani spa società benefit B corp
Indirizzo	Via Niccolò Copernico snc
	70024 Gravina in Puglia (BA)
Web	www.adrianispa.com
Riferimenti	Danila Chiapperini

Nel 2021 Andriani SpA in partnership con ApuliaKundi Srl, realtà da sempre impegnate nella sfida relativa alla sostenibilità ambientale, hanno avviato in cooperazione un progetto di economia circolare per rispondere in modo congiunto a tale sfida attraverso la proposta di un modello di sviluppo sostenibile. Le due aziende hanno realizzato il più grande impianto coperto in Europa di produzione di spirulina in economia circolare utilizzando acqua proveniente dal processo di produzione di Andriani SpA. La spirulina prodotta viene venduta da ApuliaKundi Srl pura o come ingrediente nei prodotti funzionali. L'algacoltura può rappresentare una risposta sostenibile alle esigenze nutrizionali e di sostenibilità del pianeta.

ANDRIANI
Natural innovators for conscious food

Andriani spa SB

Andriani spa
l'intervista

Presentazione sintetica dell'azienda

L'idea, in collaborazione con ApuliaKundi Srl, si basa sul principio dell'economia circolare, per la coltivazione di alga Spirulina 100% italiana, naturale e biologica, con l'obiettivo di preservare le risorse naturali del pianeta, in particolare l'acqua.
L'impianto di produzione, infatti, utilizza acqua proveniente dal processo produttivo della pasta, opportunamente trattata, per alimentare le grandi vasche di coltivazione della microalga. La Spirulina è coltivata in modo totalmente naturale in un ambiente controllato, per garantire standard qualitativi elevati.
Dopo la raccolta dalle vasche di produzione, la microalga viene pressata, estrusa ed essiccata a freddo per preservarne tutte le preziose proprietà nutrizionali.
Una parte viene utilizzata per la produzione di pasta biologica e naturalmente priva di glutine a marchio Felicia, mentre l'altra parte viene utilizzata per diverse formulazioni ApuliaKundi, tra cui stick, compresse e prodotti funzionali disponibili sul mercato.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

Nel 2021 Andriani SpA in partnership con ApuliaKundi Srl, realtà da sempre impegnate nella sfida relativa alla sostenibilità ambientale, hanno avviato in cooperazione un progetto di economia circolare per rispondere in modo congiunto a tale sfida attraverso la proposta di un modello di sviluppo sostenibile.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate.

Gli ambiti del progetto sono diversi e nello specifico: riutilizzo dell'acqua scartata dal pastificio e riutilizzata nell'impianto di produzione di spirulina ApuliaKundi; innovazione di prodotto e di processo grazie all'impianto di economia circolare realizzato; mitigazione attraverso la cattura della CO_2.
Nel 2021 sono stati prodotti circa 800 kg di Spirulina, riutilizzati 420.000 litri di acqua e catturati di circa 1.500 kg di CO_2.
Nell'ottica della open innovation, condivisa dalle due aziende, tale soluzione può essere adattata anche ad altri contesti industriali al fine di

risolvere concrete problematiche e recuperare risorse che altrimenti potrebbero andar perse e dunque rappresentare scarti.
Il prodotto innovativo è sicuramente rappresentato dagli spaghetti gluten free alla spirulina marchio Felicia che hanno vinto il premio come prodotto innovativo dell'anno nel 2022.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?

Il partner è la start up ApuliaKundi Srl PMI Innovativa, nata nel 2010.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?

Il progetto è replicabile. Si può installare un impianto di diverse dimensioni, in base alle necessità, laddove ci sia acqua da recuperare o CO_2 da assorbire.
Andriani e ApuliaKundi hanno avviato i lavori per la realizzazione di un nuovo impianto di produzione di spirulina nel pastificio che recupererà ancora più acqua e assorbirà ulteriore CO_2.
Il progetto è costantemente comunicato attraverso diversi canali e target. La comunicazione promuove la divulgazione scientifica e tematica quali lo stretto legame tra la produzione di cibo e l'impatto ambientale nonché la sana alimentazione.

Nel 2021, è stato incrementato considerevolmente il contributo per la diffusione della cultura della sostenibilità nei luoghi della formazione: il caso studio aziendale, nonché gli impegni assunti in relazione agli Obiettivi dell'Agenda 2030 e ai 10 Principi del Global Compact, sono stati presentati nell'ambito di Master universitari, Corsi di Laurea e scuole di diverso ordine e grado.

Menzioni VI edizione del premio

Premio Confcooperative Brescia dedicato al mondo della cooperazione e del terzo settore

Coffeefrom

Progetto	Coffeefrom srl
Indirizzo	Via Milano snc - 20085 Locate di Triulzi (MI)
Web	www.caffeefrom.it
Riferimenti	Laura Gallo

Coffeefrom è il secondo progetto di economia circolare de Il Giardinone Cooperativa Sociale, Start Up innovativa a vocazione sociale che trasforma i fondi di caffè – normalmente smaltiti in discarica – dell'industria alimentare italiana in nuovi materiali e prodotti di design. Per farlo hanno costruito una filiera Made in Italy riunita in un modello virtuoso di simbiosi industriale.
Il progetto si basa inoltre su solidi principi di impatto sociale, in quanto le fasi di stoccaggio e logistica vengono gestite dalla cooperativa, che impiega soggetti fragili nelle attività quotidiane, mentre tutti i materiali grafici vengono forniti da un'impresa sociale del territorio.

Coffeefrom srl

Coffeefrom srl
l'intervista

Presentazione sintetica dell'azienda

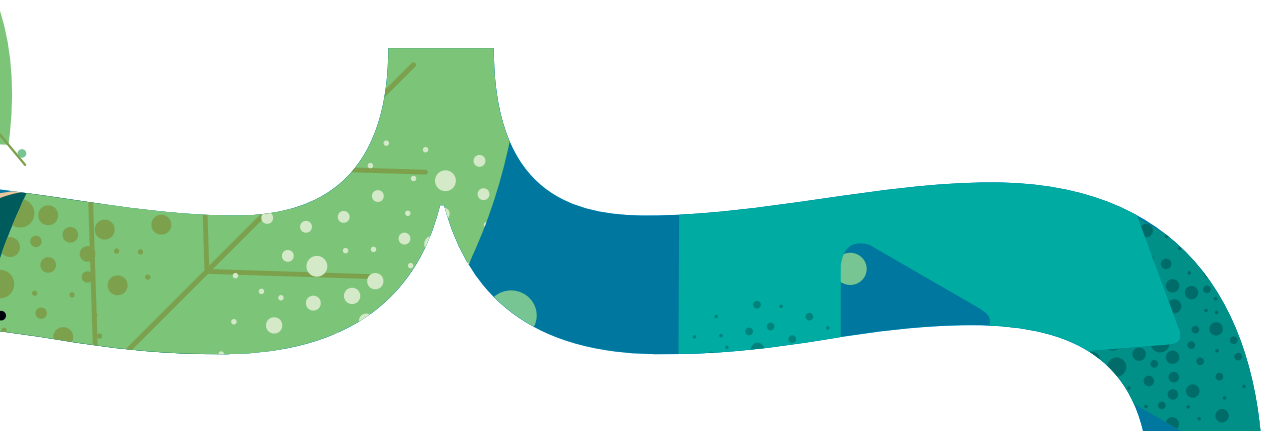
Coffeefrom, nata nel 1996, è una start up innovativa a vocazione sociale composta da una squadra multidisciplinare. In ottica di economia circolare, trasforma i fondi di caffè esausti dell'industria alimentare recuperati come sottoprodotto in infinite possibilità espressive. Nello specifico, l'azienda sviluppa nuovi materiali termoplastici, di riciclo e bio-based, per progettare scenari applicativi innovativi e prodotti di design. Coffeefrom crede nella contaminazione di valori e risorse tra filiere, e per questo le competenze ambientali, sociali, di design e industriali si incontrano in una virtuosa simbiosi industriale.
All'interno di questo modello, si crea un impatto sociale attraverso l'inclusione di soggetti fragili nelle attività di logistica e la collaborazione con imprese e progetti a vocazione sociale.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

L'idea di Coffeefrom nasce nel 2019. Il Giardinone Cooperativa Sociale, impresa sociale che sottende il progetto, ha collaborato nel 2015 con Lavazza e Novamont per coltivare funghi freschi dai fondi del caffè recuperati dai bar. La collaborazione ha dato vita nel 2016 al kit fai da te Fungo Box, il primo prodotto di economia circolare della Cooperativa. Nonostante il successo del progetto, il kit è un prodotto artigianale e dall'impatto locale; grazie alle relazioni industriali costruite dalla Cooperativa, le disponibilità di fondi di caffè erano ormai troppo elevate e da qui l'idea di trasformare il caffè esausto dell'industria alimentare in materia prima seconda. Per questo motivo, a fine 2019 è stato commissionato un progetto di ricerca in collaborazione con il Dipartimento di Chimica del Politecnico di Milano, con l'obiettivo di trovare la formulazione ideale per un nuovo materiale biodegradabile.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate

Coffeefrom combina il riutilizzo di materiali di scarto (fondi di caffè esausti, plastiche a fine vita) non più trattati come rifiuti ma come input di produzione per una nuova filiera. Il primo risultato è un materiale bio-based composto da caffè esausto e PLA, un materiale biodegradabile che trova applicazione negli ambiti del packaging, tableware, automotive ecc. Da qui, l'azienda ha creato il set di Tazzina e Piattino, dove il caffè ritorna alla sua origine attraverso oggetti durevoli, riutilizzabili, certificati per alimenti.
La filiera costruita opera nel mondo della plastica – in particolare negli ambiti del compounding, stampaggio a iniezione ed estrusione – e dei servizi ambientali dominando il know-how sul fine vita e sulle materie prime seconde. Inoltre, grazie al know-how, lavora anche su scarti plastici post consumo, che attraverso un processo specifico possono tornare al loro status iniziale di granulo, a cui additivare caffè di scarto in diverse percentuali.



Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?

I partner che collaborano al nostro progetto costituiscono una simbiosi industriale, composta dal fornitore di caffè dell'industria alimentare, Ricerca (Dipartimento di Chimica Giulio Natta del Politecnico di Milano), l'area relativa allo stampaggio (Bear Plast Srl), l'area relativa all'export (Bonucchi e Associati Srl), compounding (Nexeo Plastics Italy Srl), design (Whomade Srl), stoccaggio e logistica (Cooperativa Sociale Il Giardinone).

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?

L'azienda sta già lavorando per replicare il progetto anche in altri paesi. Poiché il caffè è la seconda bevanda più consumata al mondo, gli scarti sono presenti dai bar all'industria. L'impresa mira a trovare nuove fonti di fondi di caffè, per nuove collaborazioni che offrano competenze ambientali, sociali, di design e industriali e un know-how completo.
Per condividere nuove esperienze, fa parte di Italian Circular Economy Stakeholder Platform, in particolare del sottogruppo Agrifood.
Numerose le partnership, tra cui quella con Tondo basata sul Re-Think Circular Economy Forum, evento nato per stimolare il pensiero critico verso alcune risorse del sistema economico industriale odierno e per mostrare i probabili trend evolutivi dell'Economia Circolare.
Con Il Giardinone Cooperativa Sociale, fa parte di Go-Circular, progetto europeo che punta a fornire ai giovani le competenze per creare incubatori di co-working e start-up che sfruttino le potenzialità offerte dall'economia circolare.

Menzioni VI edizione del premio

Premio Confagricoltura Brescia dedicato al mondo dell'agricoltura

L'economia circolare della rete

Progetto	Agricola Lenti - Rete Agricola Cauro
Indirizzo	Contrada Lenti snc - 88046 Lamezia Terme (CZ)
Web	https://statti.com/it/
Riferimenti	Piero Franco Mendicino

Pur richiamando alcuni elementi "Green" sui quali esistono già da tempo esperienze consolidate, il contenuto innovativo del progetto presentato risiede nella realizzazione di un sistema di rete chiaro e codificato nel quale ogni attore è parte attiva del progetto e dallo stesso trae benefici in termini economici, di occupazione, di servizi e di crescita costante garantita dallo sviluppo di progetti di investimento comuni a tutta la rete. L'innovatività non risiede, quindi, esclusivamente nella efficiente gestione delle risorse naturali e di quelle comuni (suolo, acqua, forza lavoro, etc.) bensì nella costruzione di una comunità in seno alla quale l'elemento aggregante non è la mera opportunità economica quanto piuttosto la capacità di saper vivere bene.

STATTI

Agricola Lenti - Rete Agricola Cauro

Agricola Lenti – Rete agricola Cauro
l'intervista

Presentazione sintetica dell'azienda

Nel 2012 nasce il progetto finalizzato alla costituzione di una "Rete Agricola" sostenibile denominata Cauro che, nel corso dell'ultimo decennio, ha preso forma e creato opportunità di lavoro, di innovazione e di diffusione di una concreta cultura della responsabilità sociale di impresa. Grazie, inoltre, alla sensibilità acquisita nel corso del decennio di attività si è riusciti a sviluppare interessanti percorsi volti alla tutela del paesaggio, all'esercizio sapiente dell'accoglienza, alla valorizzazione delle tradizioni regionali nei processi di vinificazione e di produzione olivicola oltre che nella promozione del territorio, alla cura quotidiana del patrimonio verde ed infine, ma non per ultima in termini di importanza, alla pratica del raccontarsi al fine di indurre sana emulazione ed adesione ai principi etici ed ambientali della rete.
La rete conta oltre 500 ettari di superficie agricola coltivata a vigneti, uliveti, agrumeti e seminativi.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

Dal 2012 al 2022 la Agricola Lenti ha sviluppato un percorso etico e volontario per il perseguimento della vera neutralità climatica. L'azienda è stata una delle prime nel Sud d'talia a realizzare un impianto di biogas alimentato interamente da matrice organica da reflui zootecnici rivenienti dal proprio allevamento bovino e da sottoprodotti oleari ed agrumari. Nel 2017 ha creato la Rete Agricola Cauro per la condivisione del personale, delle macchine ed attrezzature, per la realizzazione di investimenti congiunti e per la conduzione comune dei fondi agricoli. Sin dagli inizi, la rete è stata leader nella produzione e trasformazione di prodotti agricoli di riferimento commercializzati con il marchio Statti. L'unione tra Rete Agricola Cauro - Statti ha condotto un percorso di sviluppo di un'azienda che, ancora oggi, è sinonimo di prodotti di alta qualità accompagnati da severi standard di controllo, con forti rapporti territoriali di tracciabilità della filiera produttiva.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate

L'ambito è innovazione di processo e implementazione di un nuovo servizio. In 10 anni di attività sono state convogliate nell'impianto biogas 624.000 tonnellate di sottoprodotti provenienti da: sansa di olive, acque di vegetazione del frantoio, letame e liquami da allevamento zootecnico, scarti della produzione agrumaria, siero del latte dei processi di trasformazione casearia, vinacce e fecce rivenienti dai processi di vinificazione nella cantina cooperativa.
Il processo di digestione anaerobica ha sostituito i prodotti chimici con il sottoprodotto derivante dall'impianto biogas. L'impianto biogas e fotovoltaico alimenta i locali aziendali sia in estate che in inverno. Gli automezzi elettrici sono stati rinnovati con l'installazione di punti di ricarica. Questo ha comportato un vantaggio in diminuzione dei costi dei carburanti, e in futuro ad un abbattimento quasi totale degli stessi in quanto, si utilizzerà solo l'energia prodotta autonomamente.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?

Nel 2012, grazie ad una intuizione imprenditoriale ad opera della cooperativa Agricola Lenti, nasce il nostro progetto finalizzato alla costituzione di una "rete agricola" duratura e sostenibile denominata Cauro che, nel corso dell'ultimo decennio, ha preso forma e creato opportunità di lavoro, di innovazione e di diffusione di una concreta cultura della responsabilità sociale di impresa. Le aziende interessate direttamente dalla Rete Agricola sono in numero di 8 le quali, a loro volta, associano 47 realtà imprenditoriali del settore agricolo e dei settori connessi per un complessivo di nr. 55 entità in filiera. I partner sono quindi le seguenti aziende ed Enti del terzo settore: Agricola Lenti società cooperativa (Capofila) - Azienda Valle Monaci - Azienda Torre Sacco - Statti srl - Neoagribio società cooperativa - Azienda agricola De Leo Luisa - Azienda agricola Statti Alberto - Azienda agricola Statti Antonio.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?

Il modello di rete di imprese, innovativo ed a forte vocazione territoriale, può essere mutuato in altri territori. La rete agricola Cauro ha realizzato obiettivi concreti mai raggiunti dalle singole realtà imprenditoriali. Coesione, identità, benessere, cura del territorio, rispetto della natura e creazione di solidi rapporti fiduciari sono l'effetto indotto di un progetto tanto ambizioso quanto capace di realizzare qualcosa che vada oltre il nobile obiettivo della salvaguardia ambientale. L'avvio dell'attività di due diligence per la certificazione della sostenibilità di filiera, del sistema di gestione dell'energia e di misurazione/contenimento della impronta carbonica di prodotto/servizio ha permesso di intraprendere un'iniziativa volta alla quantificazione oggettiva delle performance ambientali, energetiche e sociali della rete. Ciò affinché per il nostro benessere sia foriero di altre iniziative simili all'insegna di una sana emulazione volta al perseguimento del bene comune.

Menzioni VI edizione del premio

Premio Confapi Brescia dedicato al mondo delle PMI

Da scarti tessili a prodotti circolari

Progetto	Nazena srl
Indirizzo	Strada Casale n. 175 - 36100 Vicenza
Web	https://nazena.com
Riferimenti	Giulia De Rossi, Michela Fontana

Il progetto di Nazena, nonché il suo core business, consiste nel trasformare gli scarti tessili post-industriali e post-consumo in nuovi prodotti circolari. Grazie a un processo brevettato si riesce infatti a recuperare fino al 100% delle fibre dei tessuti di scarto e, lavorandole con sostanze naturali, a ottenere un materiale flessibile, resistente e a sua volta brevettato che permette di dare vita a diverse tipologie di prodotto. Principalmente si realizzano imballaggi, arredi per interni, articoli di design e pannelli acustici, ma questa produzione è in continua evoluzione.

NAZENA

Nazena srl

Nazena srl
l'intervista

Presentazione sintetica dell'azienda

Nazena è una start up innovativa che porta l'economia circolare nel settore tessile. Nasce nel 2019 con lo scopo di trovare soluzioni tangibili allo smaltimento degli scarti in tessuto.

Descriveteci, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

Il progetto è stato avviato ufficialmente nell'aprile 2019 con la fondazione della startup Nazena srl ed ha preso subito piede con il conseguimento, a maggio, del 2° premio per la competition Startcup Trentino e il 1° premio per la Adventure x - euregio.

Descriveteci l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate

Riuso materiali di scarto: si dimostra che non hanno ancora esaurito il loro ciclo di vita e riutilizzandoli come materie prime seconde; Eco-progettazione/design: i prodotti realizzati con gli scarti sono ideati in un'ottica di economia circolare; Innovazione prodotto: composti per il 95% da fibre recuperate.
Aspetti innovativi: con gli scarti di un'azienda tessile si creano beni da reinserire nella sua stessa catena produttiva, risparmiando sui costi di smaltimento e sull'approvvigionamento delle risorse; know-how e la tecnologia per il processo di recupero delle fibre dagli scarti e il loro trattamento sono innovativi: fino al 100% di fibre recuperate e si realizza un materiale composto per il 95% da scarti e per il 5% da sostanze vegetali; i prodotti sono sempre circolari e possono essere rigenerati più volte. Alcuni sono biodegradabili e altri progettati con una doppia funzione, come le originali wine boxes che si trasformano in vassoi o portalampada.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?
Centrocot - Centro Tessile Cotoniero e Abbigliamento SpA - Università degli Studi di Padova - Materially - Material Connexion - Matrec - Sustainable Materials & Trends - Albini_Next - Milano Green Forum - Sustainable Fashion Innovation Society - Altre collaborazioni a progetto con realtà attive nel mondo della sostenibilità - Percorsi di accelerazione in corso con Unicredit Start Lab e Fashion Technology Accelerator.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?
Il progetto Nazena è replicabile su scala internazionale perché ben si adatta all'attività di qualunque azienda tessile e di abbigliamento. Ogni impresa ha infatti del materiale di scarto di cui spesso non sa cosa fare e solitamente paga per disfarsene.

In tutto il mondo, inoltre, le istituzioni stanno facendo sempre più pressione per adottare soluzioni di economia circolare, in generale e nello specifico nell'industria tessile, in virtù dell'emergenza globale che stiamo vivendo.
Comunichiamo il nostro progetto attraverso canali online (sito, blog, social, newsletter, contenuti in ottica SEO, media e testate online) e offline (fiere, eventi di settore, seminari, incontri, media e testate offline). I nostri valori e la nostra missione sono condivisi dai nostri partner con i quali collaboriamo realizzando periodicamente iniziative di diverso tipo.

Menzioni VI edizione del premio

Confindustria Brescia Giovani Imprenditori dedicato all'imprenditoria giovanile

Around

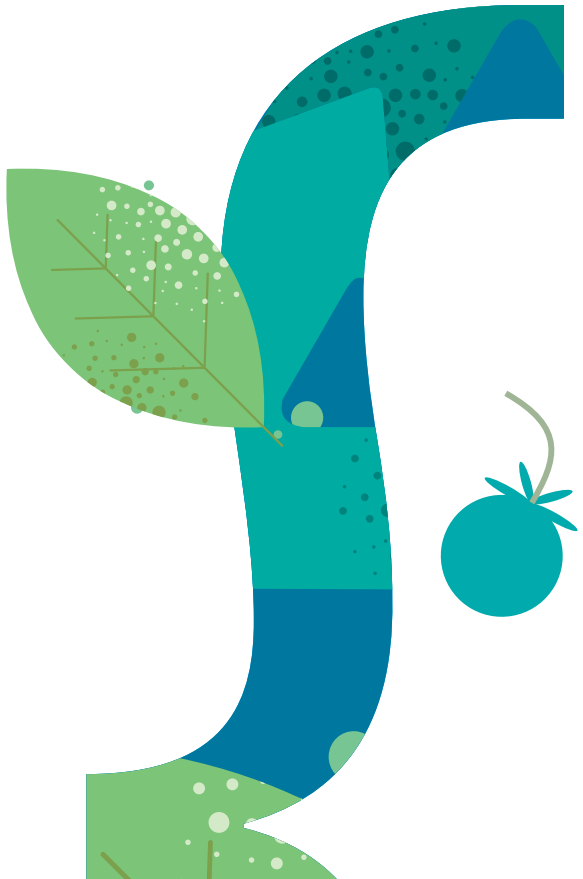
Progetto	Aroundrs srl SB
Indirizzo	Viale Giacomo Matteotti, 15 - 50121 Firenze
Web	www.aroundrs.it
Riferimenti	Giulia Zanatta

Around è il primo servizio sostenibile di packaging riutiizzabile attivo in Italia, digitale e senza deposito, che fornisce ai locali e ai consumatori contenitori di alta qualità per pasti da asporto e Delivery. Si propone di offrire il miglior servizio di packaging riutilizzabile, per ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi monouso e di costruire un ecosistema del riutilizzo che elimini lo spreco in modo economico e accessibile a tutti. Alla base c'è l'attivazione di un'applicazione destinata all'utilizzo del servizio e realizzata utilizzando la tecnologia React Native, che ottimizza costi e tempistiche. Vi è una Dashboard di gestione dati, per il monitoraggio, l'analisi dei flussi di noleggio dei contenitori, assistenza e supporto remoto ai ristoranti e ai clienti finali. Il modello di business di Around è innovativo e si basa sull'utilizzo di contenitori Smart riutilizzabili attraverso l'uso della tecnologia QR Code per dare vita a un nuovo Lifestyle sostenibile.

around

Aroundrs srl SB

Aroundrs srl SB
l'intervista



Presentazione sintetica dell'azienda

Nata nel 2021 ma l'idea di base è partita nel 2020, nel primo lockdown quando, costretti in casa a causa della pandemia, ci siamo ritrovati sommersi dal volume di packaging usa e getta derivante dai servizi di delivery e take away. Da lì la volontà di innescare una vera rivoluzione culturale, con un cambio di concept circolare rispetto al classico lineare Acquisto-Consumo-Inquino. Se ci pensiamo bene, un contenitore usa e getta viene utilizzato per meno di 60 minuti ma richiede oltre 100 anni per essere smaltito.
Per questo motivo, Around punta ad un sistema circolare e digitale del food packaging, per eliminare gli sprechi in modo smart e accessibile a tutti.

Descriva, in sintesi, il progetto e le fasi della sua realizzazione fino ad oggi

Nel 2021 c'è stata la costituzione della società. Realizza il servizio sostenibile di packaging riutilizzabile attivo in Italia, digitale e senza

deposito, che fornisce ai locali e ai consumatori contenitori di alta qualità per pasti da asporto e delivery.
La missione di Around è quella di offrire il miglior servizio di packaging riutilizzabile, per ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi monouso e di costruire un ecosistema del riutilizzo che elimini lo spreco in modo innovativo, economico e accessibile a tutti.

Ci descriva l'ambito del progetto e descrizione delle soluzioni, tecnologie, prodotti e procedure innovative utilizzate
Around ripensa a un percorso circolare del sistema, costruito sulla tecnologia e l'efficienza per catturare e mantenere il valore a lungo termine delle risorse. L'innovazione è la creazione di un'applicazione destinata al riutilizzo di packaging per pasti d'asporto e di Delivery. Ciò consente di offrire anche incentivi e promozioni per motivare ritorni rapidi, massimizzando così l'utilizzo e l'impatto in termini di sostenibilità.
Dopo essersi registrato tramite App, il cliente visualizza i locali aderenti all'iniziativa. Una volta arrivato al locale, il ristoratore scansione il QR code e consegna il contenitore con il pasto. L'utente può consumare il pasto dove preferisce e ha 7 giorni di tempo per riconsegnare il contenitore: se questo non avviene il costo dello stesso verrà scalato dalla carta dell'utente.

Quali sono i partner/collaboratori/rete di supporto al progetto?
I partners sono Banca etica, ANCI Emilia-Romagna.

È possibile la replicabilità del progetto e modalità di comunicazione/condivisione della buona pratica sul territorio?
Il modello è replicabile ovunque e attivabile anche da remoto. La comunicazione è avvenuta attraverso il sito internet dell'azienda e i principali social network.

Verso un'economia circolare

Fondazione Cogeme ets

Segui Fondazione Cogeme ets

Fondazione Cogeme ets aderisce al protocollo lombardo per lo sviluppo sostenibile

Sostenibilità in Lombardia