

LA TENUTA VENISSA ESEMPIO DI INCLUSIONE E SOSTENIBILITÀ DALLA TERRA ALLA TAVOLA

## AGRICOLTURA CIRCOLARE E FILIERE COLLABORATIVE LA TUTELA DELL'AMBIENTE UNISCE IMPRESE E CITTADINI

**IL 21 APRILE LA TAPPA DI VERONA DE IL SALONE DELLA CSR E DELL'INNOVAZIONE SOCIALE**

Verona, 19 aprile 2021 – Realizzare prodotti sostenibili coinvolgendo le comunità e facendole diventare parte attiva del cambiamento a favore del territorio. Le aziende più attente alle ricadute sociali della propria attività promuovono in questo modo la cultura della sostenibilità e fanno nascere **progetti innovativi basati sulla collaborazione e la partecipazione**. In Veneto un esempio di questo tipo è, nella laguna di Venezia, la **tenuta Venissa dove sorge l'omonimo ristorante** che propone un menù ecosostenibile e autoprodotta in cooperazione con coltivatori locali. Un'attività che al tempo stesso mira ad avere un impatto zero sull'ambiente e a proporre ai clienti una cucina non solo buona ma anche consapevole.

I consumatori dimostrano infatti sempre più attenzione alle materie prime, alla lavorazione dei prodotti e alla realizzazione dei piatti, apprezzando progetti innovativi per quanto riguarda il settore food. Il tema del rapporto tra alimentazione, coltivazione e sostenibilità sarà affrontato alla **tappa di Verona de Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale**. L'incontro, realizzato in collaborazione con l'Università di Verona e con RIS – Rete Innovazione Sostenibile, si intitola **Dalla terra alla tavola: filiere responsabili** e sarà trasmesso in diretta streaming **mercoledì 21 aprile 2021 dalle 10 alle 12:30**. Per partecipare è sufficiente registrarsi al seguente link: <http://www.csreinnovalionesociale.it/tappa/verona2021/>

*“Siamo giunti alla quinta tappa veronese del salone – sottolinea **Silvia Cantele, docente del Dipartimento di Economia Aziendale e componente della Commissione RUS (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) dell'Università di Verona** – e abbiamo deciso di dedicarla alle filiere dell'agroalimentare, sia per la rilevanza di questo settore nell'economia veronese e vicentina, sia per enfatizzare come la sostenibilità travalichi i confini dell'impresa e debba essere gestita in un'ottica collaborativa: non è facile ma è l'unica via per risultati efficaci a livello di sistema”.*

*“La sostenibilità nella filiera agroalimentare, al centro dell'attenzione nella tappa di Verona, è sempre più importante – afferma **Rossella Sobrero, del Gruppo promotore del Salone**: aumenta l'interesse delle persone verso i prodotti che vengono portati in tavola, cresce il consumo critico di alimenti e bevande, aumenta l'attenzione alla sostenibilità anche tra chi produce. Una sfida che vede in primo piano il settore agroalimentare con lo sviluppo di sistemi di produzione efficienti, catene di approvvigionamento a limitato impatto ambientale, offerta di prodotti di qualità, sani e sicuri per il benessere delle persone”.*

### IL RISTORANTE VENISSA: LA CUCINA ECO-MILITANTE DELLA CHEF CHIARA PAVAN

Il **ristorante Venissa**, a due passi dall'isola di Burano, basa la propria cucina sull'autoproduzione degli ingredienti vegetali e sull'utilizzo di materie prime locali, come il pesce della laguna. Il ristorante si trova nella tenuta Venissa dove sono presenti un vigneto e circa dieci orti, per 1/3 gestiti dal ristorante stesso e per 2/3 coltivati da due famiglie di Mazzorbo e Burano, che grazie a un progetto di inclusione sociale conferiscono parte del raccolto per l'attività di ristorazione.

**Chiara Pavan, la chef del ristorante**, racconta che l'autoproduzione delle materie prime vegetali del menù fa parte di un progetto più ampio di ecosostenibilità. Si tratta di un modo di fare ristorazione che tiene conto dell'ambiente circostante, della sua storia e della sua cultura, in questo caso della laguna veneziana: l'obiettivo di questa “cucina eco-militante” è quello di cercare di avere il minor impatto ambientale possibile. I menù sono basati sui vegetali, quindi su frutta, verdura, cereali e legumi, e solo in una minor parte sulle proteine animali, rappresentate solo dal pesce lagunare stagionale.

Oltre a proporre menù sostenibili, nella sua attività il ristorante Venissa punta a ridurre quasi a zero gli scarti alimentari, trasformandoli in nuovi ingredienti o in biofertilizzanti. Sono stati inoltre eliminati i sacchetti di plastica sottovuoto per la conservazione degli alimenti in cucina, sostituiti per esempio con il vetro, e al posto delle bottiglie è utilizzato un sistema di microfiltraggio dell'acqua pubblica.

L'impegno verso la sostenibilità ambientale è quindi promosso sia all'interno dell'azienda, dove lavorano 30 persone, sia all'esterno: gli chef possono così svolgere, ritiene Pavan, un ruolo importante di ambasciatori della cultura alimentare e promuovere scelte consapevoli per la salute delle persone e del pianeta.

## LE ESPERIENZE DELLE ORGANIZZAZIONI: DUE SESSIONI DI DIBATTITO

La tappa di Verona del Salone sarà aperta da **Federico Brunetti** dell'Università degli Studi di Verona. Seguiranno due sessioni di dibattito durante le quali imprese e organizzazioni metteranno a confronto le proprie esperienze di sostenibilità.

**Produrre sostenibile: le esperienze delle organizzazioni del territorio** sarà l'argomento della prima sessione coordinata da **Lorenzo Orlandi**, presidente di RIS - Rete Innovazione Sostenibile. Interverranno **Lucia di Marzo**, socia dell'azienda agricola La Pesenata, **Giovanni Alenghi**, Direttore della Filiale di Verona di Banca Etica, **Pierluigi Guarise**, Direttore Generale del Consorzio Agrario del Nord Est, **Gianluca Maroso**, Responsabile gestione qualità di Latterie Vicentine SCA, **Giovanni Fanin**, Finance & Risk Manager di Cereal Docks.

La seconda sessione, **Consumare responsabile: le esperienze delle imprese del territorio**, sarà coordinata da **Silvia Cantele**, dell'Università degli Studi di Verona. Parteciperanno **Andrea Rigoni**, Presidente di Rigoni di Asiago, **Riccardo Strukul**, Fondatore di The Cotton Bag, **Emiliano Bonadio**, CSR Manager di EcorNatura Sì.

La chef **Chiara Pavan** racconterà poi l'esperienza del ristorante Venissa con una video testimonianza. Le conclusioni sono affidate a **Rossella Sobrero**, del Gruppo promotore Salone della CSR e dell'innovazione sociale.

## IL SALONE DELLA CSR E DELL'INNOVAZIONE SOCIALE 2021 E IL SALONE EXTRA

Il **Giro d'Italia della CSR** prosegue fino a giugno, attraversando il nostro Paese da nord a sud, per raccontare le buone prassi di sostenibilità dei territori. La tappa nazionale del **Salone della CSR e dell'innovazione sociale** concluderà il tour: appuntamento all'Università Bocconi di Milano il 12 e 13 ottobre 2021 per una due giorni di confronto sui temi dello sviluppo sostenibile con incontri, dibattiti, workshop, seminari, presentazioni. Tutto l'anno saranno invece promossi incontri di networking, tavole rotonde, presentazioni di libri de **Il Salone Extra**: tutti gli eventi si possono seguire in streaming sul sito [www.csreinnovazionesociale.it](http://www.csreinnovazionesociale.it)

## IL SALONE È UN EVENTO SOSTENIBILE

Grazie alla collaborazione con Bureau Veritas Italia, anche nel 2020 il Salone ha ottenuto la **certificazione ISO 20121**, norma internazionale che definisce i requisiti di gestione della sostenibilità degli eventi.

*Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale* è promosso da **Università Bocconi, CSR Manager Network, Global Compact Network Italia, ASviS – Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile, Fondazione Sodalitas, Unioncamere, Koinètica.**

#CSRIS2021



@CSRIS\_it



Il Salone della CSR e  
dell'innovazione sociale



Il Salone della CSR e  
dell'innovazione sociale



salone\_csr\_is

[www.csreinnovazionesociale.it](http://www.csreinnovazionesociale.it)