

Sustainability Award 2023

Tutti i vincitori degli oscar per l'accoglienza sostenibile

Un ritorno in grande stile quello del **Sustainability Award** che, per la quinta edizione, ha premiato i player più sostenibili del settore turistico e ricettivo. L'Hotel Connects Stage, il palco tra le corsie allestito in occasione della **47ª fiera internazionale per hôtellerie e ristorazione a Fiera Bolzano**, ha ospitato la cerimonia di premiazione del riconoscimento, organizzato in collaborazione con numerosi partner impegnati sul fronte della sostenibilità. L'obiettivo? Quello di valorizzare le aziende più meritevoli sul fronte green e il loro lavoro, spesso nascosto, di ricerca e sviluppo. Il compito della giuria, presieduta da Klaus Egger (Incaricato speciale per la sostenibilità) e composta da Sonja Abrate (Direttrice Ökoinstitut Alto Adige), Michael Riedl (Vicedirettore dell'Istituto Fraunhofer Italia), Aart Van Bezooijen (Professore di Material Driven Design presso la Libera Università di Bolzano), Stefanie Prieth (Team Destination – Incaricata sostenibilità NH), Maximilian Walder (Researcher Center for Advanced Studies, Eurac Research) e Thomas Mur (Direttore Fiera Bolzano), non è stato facile. Sono state infatti **quasi 60 le candidature** pervenute per le quattro categorie – le prime tre riservate agli espositori di Hotel, la quarta pensata per i visitatori e, più nello specifico, per gli esercizi del settore turistico di tutta Italia.

Categoria Sustainable Food&Drinks

Vince il Tofu made in Südtirol di Gianni Bio

A trionfare nella categoria Food&Drinks, dedicata ad alimenti o prodotti di nuova o diversa concezione, è l'azienda **Gianni Bio di Bolzano** con il suo **Tofu made in Südtirol**. Prodotto da soia biologica – una varietà a “maturazione tardiva” che meglio si adatta all'alta quota - coltivata in Alto Adige da una piccola realtà, il tofu di questa azienda viene venduto sia sfuso che in confezioni biodegradabili. La giuria ha dunque voluto premiare Gianni Bio per la sua capacità di creare una filiera corta, completamente locale e sostenibile che parte dal produttore della materia prima e arriva fino al consumatore finale, realizzando un prodotto di nicchia che si presta come valido sostituto della carne in molti ambiti. Il secondo posto è andato invece all'azienda **Foppa (Egna - Bolzano)** e ai **GARUM sviluppati da The Garum Project (TGP)**, startup certificata CE; terza classificata **Wörndle Interservice (Bolzano)** con il suo **Bio*Beef**.

Categoria Sustainable Technology

Vince KITRO, Food Waste Management

Nel settore della ristorazione, in media circa il 20% del cibo acquistato viene buttato via. Un dato che evidentemente si scontra con i precetti della sostenibilità che imporrebbero, tra le altre cose, anche un uso responsabile delle risorse disponibili e l'eliminazione degli sprechi. Si pone però spesso la questione pratica: dove e come iniziare in modo più efficace? **KITRO, un'innovativa startup svizzera**, propone una soluzione che vuole aiutare le aziende a essere più sostenibili dal punto di vista ecologico ed economico, utilizzando una bilancia con telecamera, su cui posizionare i bidoni della spazzatura, e l'intelligenza artificiale. Quest'ultima riconosce e registra gli sprechi e fornisce i dati concreti ai ristoratori, senza alcuno sforzo aggiuntivo per i dipendenti. Seconda classificata **Re-Think (Merano – Bolzano)** con il suo **Micro Cleaner** che pulisce solo con acqua, senza detersivi; al terzo posto **Albertinilab (Villabassa - Bolzano)** con i suoi detersivi **TERRAVERDE**, realizzati con la cenere di legno puro.



Categoria Circular Product Design

Vince THOMASETH con le sue collezioni "Slow-Fashion"

Per la categoria riservata a prodotti con un design globale sostenibile e che, secondo i principi del "ciclo chiuso", sono fatti con materiali riciclati e/o riciclabili, trionfa **l'azienda di Norimberga THOMASETH**, con le sue **linee di abbigliamento da lavoro per l'industria dell'ospitalità**. Le sue collezioni, realizzate su misura e su ordinazione in tutta Europa, sono caratterizzate da tessuti certificati secondo lo standard Öko-Tex, facili da indossare e delicati sulla pelle. La giuria ha particolarmente apprezzato i loro sforzi in tutte le diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. Qualche esempio? I clienti vengono assistiti per lavare e curare al meglio gli abiti e in caso di necessità l'azienda garantisce anche il servizio di riparazione, a favore della longevità dei capi. Seconda classificata **Fenan (Cittaducale – Rieti)** con i suoi **cosmetici per hotel Sustactive**, 100% plastic free e compostabili; al terzo posto **Marseiler (Bolzano)** con il suo **appendino Trempel Grey** realizzato con carta di recupero riciclata al 100%.

I pionieri della sostenibilità

I vincitori della categoria **Sustainable Tourism Pioneers powered by IDM**, dedicata agli esercizi del settore turistico in grado di dimostrare un orientamento globale sostenibile nella loro attività e capaci di distinguersi grazie a speciali soluzioni green nelle offerte sono stati, per l'Alto Adige, il **Biohotel Steineggerhof di Collepietra (Bolzano)** – struttura a conduzione familiare da sempre molto attenta alla sostenibilità e estremamente attiva nella comunicazione dei suoi ideali attraverso conferenze, corsi e ben due libri di cucina vegana. Per le altre province vince invece **Villa Petriolo (Cerreto Guidi – Firenze)**: una tenuta biologica nel cuore della Toscana eletta come Best Sustainable Place 2021 da Save The Planet che coniuga tutela ambientale, redditività economica e valorizzazione delle risorse locali. Secondo classificato **l'Hotel Excelsior Dolomites Life Resort (San Vigilio di Marebbe - Bolzano)** e al terzo posto **l'Hotel Cyprianerhof (Tires – Bolzano)**.

www.fieramesse.com/hotel

Contatto stampa Fiera Bolzano

Manuela Monsorno – manuela.monsorno@fieramesse.com – tel: 0471-516092