

# mario tozzi

ricercatore presso il CNR  
e divulgatore scientifico



**Il tempo** per agire è adesso. Le condizioni climatiche e ambientali sono cambiate radicalmente negli ultimi decenni e diventeranno incompatibili con la vita se non cambiamo usi e costumi e le politiche quotidiane prevedendo una maggiore cura degli animali e dell'ambiente naturale. La scelta da parte di una realtà produttiva come il Birrifico Parthenya, di impegnarsi nell'utilizzo di energie rinnovabili e nel riutilizzo degli scarti organici è degno di nota e dovrebbe diventare la prassi perché la chiave di volta per evitare di riempire l'ambiente di sostanze tossiche è quella del riuso. Un elemento chiave su cui non ci si è ancora soffermati abbastanza. Aumentare il riciclaggio e ridurre la combustione, fa una differenza significativa per il clima. Le imprese possono contribuire a un modello di sviluppo nuovo, più inclusivo e più sostenibile. Il passaggio, vissuto dalle aziende nei territori, non è tanto sul tema della transizione, quanto sulla riconversione. Mentre il primo implica un passaggio fluido e diretto dall'esterno, il secondo, la riconversione, implica impegno e una forte presa di responsabilità. E non è, come fanno bene gli imprenditori, solo un problema tecnologico, ma soprattutto culturale e sociale. E qui le nostre imprese hanno un peso enorme.

PREMIO  
ECONOMIA CIRCOLARE



## BIRRIFICIO PARTHENYA

Montefusco (AV)

La filosofia di Parthenya non si limita alla produzione di birre di qualità a partire da materie prime selezionate, ma riguarda anche un impegno nei confronti dell'ambiente che si declina nell'uso di energia rinnovabile e nella collaborazione con agricoltori vicini ai quali conferire gli scarti organici della lavorazione per produrre compost e mangimi.

# alexgiordano



Co-fondatore Ninja Marketing e  
Docente di Marketing e Trasformazione Digitale

**In questo** preciso periodo storico credo che la vera innovazione debba riguardare nuovi paradigmi per una convivenza sociale più sostenibile, accantonando tutto quel sistema di innovazioni orientato verso logiche estrattive e distruttive per l'uomo e l'ambiente. Uso il termine "sostenibilità" per fare riferimento proprio ai macro-principi che orientano gli obiettivi di sviluppo dell'ONU verso un cambiamento radicale che ci consenta di essere sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. E voglio citare un filosofo, Bernard Stiegler: "Abbiamo bisogno di molto lavoro di invenzione per ripensare radicalmente il sapere, i modelli teorici dominanti e l'interpretazione della realtà". Restringendo il campo nel settore del food, credo che una startup per essere innovativa debba trovare qualche nuova soluzione a un problema, magari aiutandoci a leggere in modo diverso il problema stesso. La chiave, secondo me, sta nella multidisciplinarietà che porta a una soluzione utile e interessante sia per i risultati che si ripromette di ottenere che per le modalità con le quali si immagina di raggiungerli. Breakapp si muove in questa direzione. Ben venga un sistema che favorisca l'incontro domanda-offerta rispetto al cibo di qualità e da filiere corte aiutando anche i genitori a programmare i pasti della settimana.

PREMIO  
INNOVAZIONE DIGITALE



**BREAKAPP**

**Valderice (TP)**

L'idea è vincente: lo studente ordina la merenda tramite smartphone e la scuola digitalizza il momento della ricreazione sia che sia dotata di un bar interno, sia che ci sia un esercente esterno. In questo modo non si verifica la tipica calca di studenti al banco e non c'è scambio di denaro. Non solo, con Breakapp si favorisce una merenda nutrizionalmente più equilibrata e si incentivano gli esercenti locali. È quel che si dice modello win win.

# donpasta

attivista del cibo



“L’atto, il fatto di includere, cioè di inserire, di comprendere in una serie, in un tutto. Spesso contrapposto a esclusione”. Partirei proprio da qui, dalla definizione di “inclusione” che ne dà la Treccani e da questo ultimo concetto: il problema più grave di questi tempi è infatti l’esclusione, che riguarda tutte quelle persone che vengono emarginate, espulse dalla società. Includere è un dovere dello Stato, il quale dovrebbe operare verso una condizione di equità e di pari opportunità, indipendentemente dalla presenza di disabilità o di povertà, indipendentemente da religione, sesso, cultura. Non è sempre, però, è così. Fortunatamente ci sono dei privati che costruiscono un modello di business in maniera etica, innestando un elemento umano e per l’appunto etico. L’esempio di Piazza Scammacca è calzante, una realtà commerciale dove il valore aggiunto è dato proprio dall’inclusione sociale, che risponde a un bisogno del territorio ed è un qualcosa di autentico perché i cinque fondatori ragionano dapprima come esseri umani e solo successivamente come attori economici. L’inclusione, poi, affinché sia complessiva dovrebbe attivare un meccanismo virtuoso che includa contadini, pescatori, allevatori, artigiani, ovvero tutti gli attori della filiera che portano il piatto sulla tavola. Solo così l’inclusione ha un senso compiuto.

**Daniele De Michele, aka DonPasta**

PREMIO  
INCLUSIONE



## PIAZZA SCAMMACCA

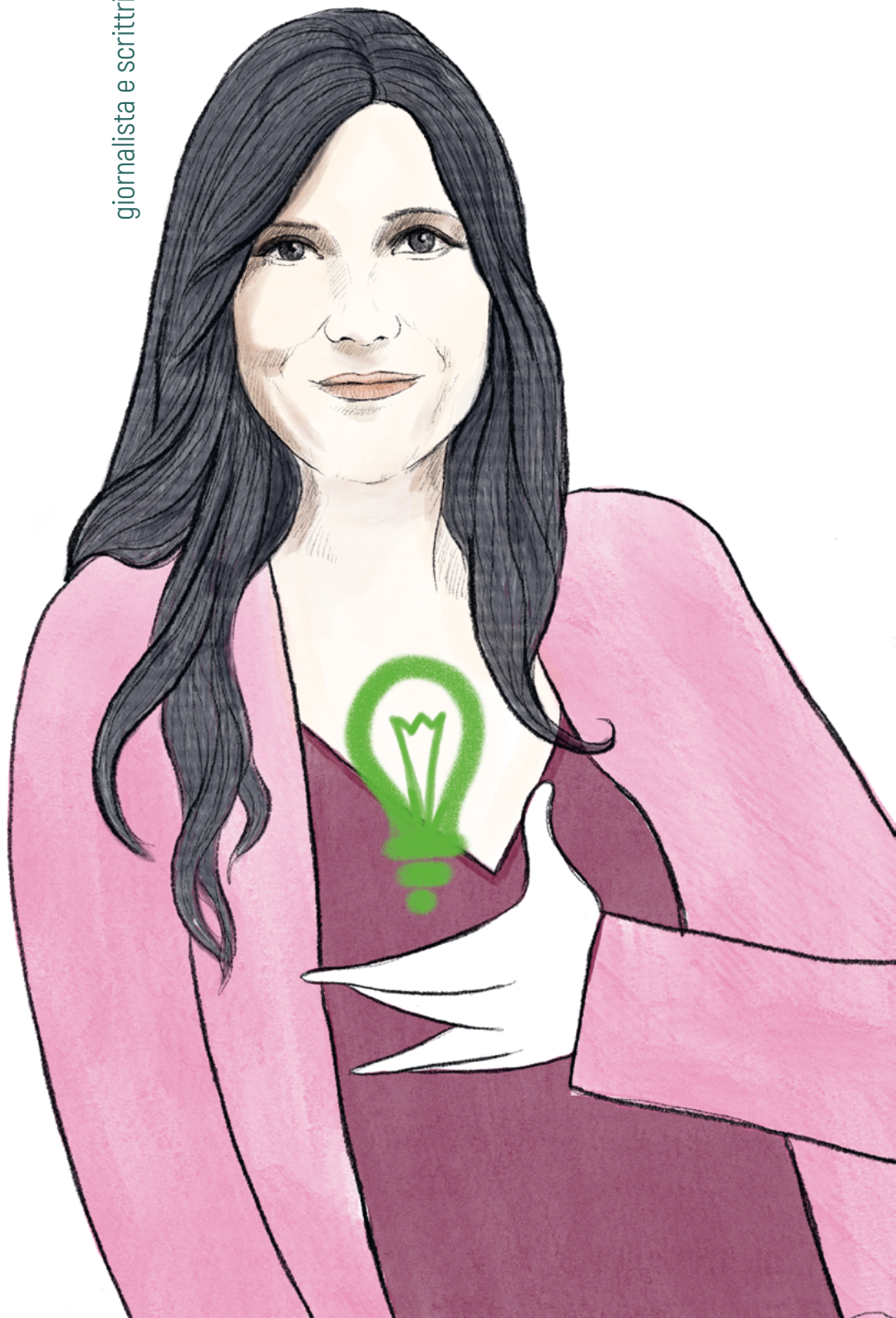
Catania

Uno dei punti principali del Manifesto di Piazza Scammacca è l’inclusione sociale per la quale i cinque fondatori si impegnano a rendere questo luogo un’opportunità per coloro che vogliono reintegrarsi nel tessuto sociale locale, grazie a tirocini formativi rivolti in particolare a ragazzi propensi alla deviazione giovanile, minori sottoposti a provvedimenti dell’autorità giudiziaria, migranti che vivono ai limiti della marginalità.

Un posto per tutti e di tutti che fa ben sperare in un futuro migliore.

# eliana liotta

giornalista e scrittrice



**Io penso** che oggi sia diventato imprescindibile pensare alla sostenibilità ambientale di qualsiasi nostra azione, a cominciare proprio dalla tavola. Dal sistema alimentare dipende un terzo dell'emissione di gas serra. C'è una nostra personale responsabilità rispetto a quello che succede nel mondo e passa per la tavola. Quindi la maniera più rapida, che tutti noi abbiamo per alleggerire la nostra impronta sul pianeta, è quella di modificare la nostra alimentazione virando verso una nutrizione più vegetale rispetto agli standard occidentali. Credo che un ristorante, per essere sostenibile, debba agire anche sulla proposta gastronomica, prendendo spunto dalla nostra dieta mediterranea. Scoperta nel Cilento dallo scienziato americano Ancel Keys negli anni 50, e poi approfonditamente studiata, è considerata oggi la migliore alimentazione per prevenire tutte le patologie. Secondo il comitato scientifico dell'ONU, la dieta italiana è un modello da seguire per mitigare le emissioni di gas serra, nonché perfetta per la salute. Attraverso i piatti che propongono e i prodotti che scelgono, i ristoratori hanno l'opportunità di far parte di una rivoluzione verso la sostenibilità. Il punto di partenza imprescindibile è la riscoperta dell'immensa offerta vegetale e l'attenta selezione di carni che provengono solo da allevamenti sostenibili.

PREMIO  
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



## FORMA CONTEMPORARY RESTAURANT

L'Aquila

Qui la sostenibilità si persegue nella scelta delle materie prime, da filiera corta e di prossimità, a cominciare dalle carni da allevamenti estensivi, e in cucina: Simone Ciuffetelli dà voce a ingredienti solitamente poco utilizzati e riduce al minimo gli sprechi. Questa sensibilità è allargata ad altri dettagli: niente bottiglie di acqua (utilizzano i dispenser), divise di cotone sostenibile, detersivi concentrati e contenuti in damigiane che ricaricano all'occorrenza, limitando ulteriormente l'utilizzo di plastica.

# rachele furfaro

fondatrice e presidente della Fondazione  
Quartieri spagnoli a Napoli



**Legalità** sono tutti gli imprenditori che non cercano scorciatoie e che vogliono raggiungere i propri obiettivi seguendo i criteri stabiliti dalla legge e quindi stando dentro le regole. La legalità è un valore fondamentale. La scuola è lo strumento e lo spazio dentro il quale si contribuisce a creare una coscienza civica, dove non si prevaricano gli altri ed è possibile collaborare, cooperare e arricchirsi con gli altri. Il luogo dove ognuno apporta le sue energie e ne riceve altrettante. Noi lavoriamo per trasmettere ai bambini il valore della cooperazione, affinché la crescita individuale avvenga sempre all'interno di quella della collettività. Passare ai bambini già da piccolissimi l'idea che superare insieme difficoltà e ostacoli apra a nuovi orizzonti, dando l'opportunità ad ognuno di arricchirsi e di crescere su principi di solidarietà e collaborazione. Non una scuola che impartisca lezioni ma una scuola che insegni a vivere. Un esempio come quello di "Cala la pasta" ci riporta ai principi di solidarietà e ci invita a superare gli ostacoli che vengono da atteggiamenti di prevaricazione e di sopruso. Sono esempi. I bambini come i giovani ragazzi apprendono per emulazione, questo è un esempio da emulare.

PREMIO LEGALITÀ



## CALA LA PASTA

Napoli

I fratelli Danilo, Fabio e Raffaele Del Gaudio hanno creato un luogo perfettamente coerente con il quartiere in cui si trova, Forcella, fatto di vicoli pullulanti di vita, di storia, di contraddizioni, di persone che, come loro, hanno la voglia e la necessità impellente di migliorare le cose nonostante le difficoltà. Con Cala la Pasta i tre fratelli lanciano ogni giorno un messaggio fortissimo: si può fare impresa al Sud senza scendere a compromessi con nessuno.