

ADÒPRA



•
Relazione di Impatto
2023

Indice

Lettera dell'Amministratore

*

Il progetto

*

Essere Benefit,
una scelta di sostanza

*

All'opera!
Principali risultati 2023 e
obiettivi 2024

*

I nostri
produttori

*

Il B Impact
Assessment



Lettera

Il modo più efficace per raccontare il nostro progetto è partire dal nome, ADÒPRA, e dal payoff, “Alimentiamo il tuo domani”. Un nome che nasce dall’unione di due parole: “ad”, che indica il gesto di avvicinarsi, e “òpra”, variante antica e poetica di opera. Queste parole, così cariche di significato, rimandano alla missione di ADÒPRA: aiutare gli imprenditori della ristorazione e dell’ospitalità a costruire progetti - anzi opere - a prova di domani, che generino un impatto positivo su persone, comunità e ambiente.

ADÒPRA è, dunque, il nostro nome e, allo stesso tempo, la dichiarazione di un impegno concreto che abbiamo voluto tradurre nella forma giuridica benefit che, come spieghiamo nelle prossime pagine, ci permette di identificare precisi obiettivi di impatto sociale che vogliamo realizzare attraverso la nostra attività.

Anche se il nostro è un bilancio breve – la Società è stata fondata nel mese di giugno 2023 – abbiamo voluto redigere la prima relazione d’impatto da un lato per rappresentare l’impegno di questi primi mesi, dall’altro per rendicontare i primi successi, resi possibili grazie al supporto dei tanti partner che ci accompagnano in questo percorso. Insieme a loro, continueremo a lavorare con determinazione ed entusiasmo per alimentare il tuo domani.

Luca Gubelli

Co- Fondatore e Amministratore di ADÒPRA

Il progetto



ADÒPRA è più di un logo. È il nostro manifesto.

Vogliamo aiutare gli imprenditori della ristorazione e dell'ospitalità a costruire progetti a prova di domani, che abbiano un impatto positivo su persone, comunità e ambiente.

Insieme, vogliamo contribuire al cambiamento e far evolvere il settore della ristorazione e dell'ospitalità per rispondere alle sfide di oggi e anticipare le richieste di domani.

Insieme, vogliamo cambiare prospettiva: costruire nel presente con lo sguardo sempre puntato sul futuro.

Fare, per-bene.
Fare, insieme.
Fare, oggi pensando al domani.
ADÒPRA.

A chi ci rivolgiamo

Mettiamo a servizio di imprenditori, aziende e scuole di formazione le competenze e la professionalità delle nostre persone.

Imprenditori

*

Imprenditori, investitori, manager della ristorazione e dell'ospitalità per supportarli nella realizzazione di iniziative imprenditoriali.

Aziende

*

Aziende che producono alimenti per accompagnarli nello sviluppo, comunicazione e distribuzione dei propri prodotti.

Scuole

*

Istituti e scuole di formazione per creare percorsi didattici e di approfondimento per studenti e giovani professionisti.

Privati

*

Persone che vogliono organizzare per i propri ospiti pranzi, cene e banchetti privati con menu personalizzati.



Persone che fanno: la governance di ADÒPRA

ADÒPRA è stata fondata il 23 giugno 2023, a Milano, da quattro soci: **Luca Gubelli** e **Federico Digiuni**, entrambi chef, ed **Emmanuela Viara**, imprenditrice della comunicazione, che hanno un ruolo operativo nella Società, e **Davide Tammaro**, nel ruolo di investitore finanziario.



Luca Gubelli

Co-Fondatore e Amministratore di ADÒPRA, è Responsabile dell'area Consulenza e Operations.

Executive Chef con oltre 30 anni di esperienza nella ristorazione e nell'ospitalità ha lavorato in diversi contesti - hotel di lusso, ristoranti, fine dining e banqueting - che gli hanno permesso di acquisire una visione completa della ristorazione dal punto di vista operativo, gestionale e organizzativo.

Dal 2018 al 2022 ha partecipato alla creazione di CampZero Active Resort, struttura 5 stelle dall'anima sportiva a Champoluc (Aosta), dove si è occupato del pre-opening, del layout operativo e dell'offerta F&B.

Per Luca la cucina è contaminazione, rispetto per la terra e sintesi armoniosa tra culture e tradizioni diverse.



Federico Digiuni

Co-Fondatore e Chef Formatore di ADÒPRA, lavora da oltre 14 anni nella ristorazione e nell'ospitalità.

Ha svolto esperienze importanti in ristoranti stellati, a Roma, e nel settore della pasticceria, a Milano, collaborando con la squadra di Enrico Rizzi al lancio del brand nel capoluogo lombardo. Al Nobile Bistrot di Milano conosce l'Executive Chef Luca Gubelli, con il quale inizia un sodalizio professionale che lo porta a CampZero, Resort 5 stelle a Champoluc (Aosta), dove partecipa come Sous Chef allo sviluppo dell'offerta F&B della struttura.

Per Federico la cucina è essenza: pochi elementi combinati con sapienza per trasmettere una sensazione forte e lasciare un ricordo memorabile.



Emmanuela Viara

Co-Fondatrice e Responsabile dell'area Marketing e Comunicazione di ADÒPRA.

È Direttore Creativo con un'esperienza pluriennale vissuta tra Firenze, Torino e Milano in agenzie di pubblicità e comunicazione, dove ha lavorato per prestigiosi brand in diversi settori: F&B, Hospitality, Automotive, Manufacturing, Fashion.

Nel 2018 ha lanciato il progetto "manufatto", boutique di branding e comunicazione che si ispira a una visione sostenibile del design. Appassionata di enogastronomia, frequenta il corso di sommelier AIS presso la sede di Milano.

Per Emmanuela la comunicazione è cura del dettaglio e ricerca di un design sostenibile che susciti emozioni e provochi re-azioni, buone.



Davide Tammaro

Co-Fondatore e Investitore di ADÒPRA è un esperto di comunicazione d'impresa con esperienza in importanti brand internazionali.

È Visiting Professor di Corporate Communications presso l'Alta Scuola in Media, Comunicazione e Spettacolo dell'Università Cattolica di Milano. Appassionato di imprenditoria sociale, è partner delle start up Boniviri (F&B) e WeGlad (Mobility).

Per Davide fare impresa è creare nuove opportunità per generare un impatto positivo sulla società e consegnare alle nuove generazioni un mondo migliore.



Citiamo con piacere, poiché allineati con i valori di ADÒPRA, i consulenti che ci hanno accompagnato nella costituzione della Società: **Futura Law Firm** società tra avvocati e lo studio di commercialisti **FL20 Studio**, entrambe Società Benefit e impegnati a supportare l'ecosistema italiano di start-up.



La nostra filosofia di cucina



Luca Gubelli
Executive Chef

Federico Digiuni
Sous Chef



Proponiamo una cucina
aperta all'altrove.
Che si alimenta di contaminazione,
ma radicata nel nostro territorio
e nelle nostre tradizioni più buone.

Buone per il palato,
Buone per le persone,
Buone per la terra.

Una cucina dall'anima vegetale,
che racconta piccoli artigiani coraggiosi,
scopre prodotti unici,
regala emozioni autentiche.

Una cucina raffinata,
discreta e delicata,
un mosaico di dettagli
composti da mani sapienti,
cuori attenti.

La nostra cucina è un'opera.
Fatta per-bene,
fatta insieme,
fatta per il tuo domani.





La nostra filosofia di comunicazione



“La comunicazione, per me, è cura del dettaglio
e ricerca di un design sostenibile
che susciti emozioni e provochi re-azioni, buone.”

•
Emanuela Viara
Direttore Creativo



Shooting fotografico, tra i servizi di comunicazione offerti da ADÒPRA, realizzato a dicembre 2023 in uno chalet privato in Valle D'Aosta.





**Essere Benefit,
una scelta di sostanza**



La missione di ADÒPRA – “Aiutare gli imprenditori della ristorazione e dell’ospitalità a costruire progetti a prova di domani, che abbiano un impatto positivo su persone, comunità e ambiente” – è stata tradotta, fin dalla fondazione, sotto il profilo societario, nella forma di Società Benefit. Una forma che, come stabilito dalla legge italiana, prevede che le Società Benefit, “oltre allo scopo di dividere gli utili, perseguano una o più finalità di beneficio comune e operino in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente”. Questo modello impone precisi obblighi che, in quanto Società Benefit, ADÒPRA si impegna a rispettare:

- **Identificare** le finalità di beneficio comune (gli obiettivi di impatto) della società e inserirli nel proprio atto costitutivo o statuto.
- **Garantire** il bilanciamento, nella gestione aziendale, dell’interesse dei soci con quello degli altri stakeholder.
- **Individuare** un soggetto responsabile, all’interno della società, che si occupi del controllo del perseguimento degli obiettivi di impatto definiti.
- **Produrre** una relazione annuale (Relazione di Impatto) che, attraverso standard di valutazione esterni, esamini i risultati raggiunti rispetto agli obiettivi d’impatto dichiarati.

Ispirati dal desiderio di generare un impatto positivo concreto attraverso l’attività di impresa, ADÒPRA ha identificato tre aree di intervento coerenti con la missione della start up e direttamente collegate agli SDGs (Sustainable Development Goals, gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite), indicando, per ciascuna di esse, specifici obiettivi di impatto e indicatori concreti e misurabili.

Nella pagina seguente è indicata la mappa di impatto di ADÒPRA.

Solo opere concrete

La missione di ADÒPRA è quella di aiutare gli imprenditori della ristorazione e dell'ospitalità a costruire progetti a prova di domani, che abbiano un impatto positivo su persone, comunità e ambiente.



Persone

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.



Comunità

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.



Ambiente

Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico.

Gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite

Come li concretizziamo attraverso ADÒPRA

Giovani

Sensibilizziamo e formiamo i giovani, favoriamo il loro inserimento nel mondo del lavoro e li accompagniamo nella crescita professionale.
Promuoviamo prodotti e servizi di giovani imprenditori che accelerano l'innovazione sostenibile della filiera.



Obiettivo

Creare una rete di collaboratori giovani con i quali far crescere la società e ai quali offrire opportunità di lavoro, mentoring e formazione.

Indicatori di impatto

- n. di giovani under 35 coinvolti nel progetto.

Territorio

Promuoviamo l'utilizzo di alimenti di qualità di artigiani locali che producono in maniera sostenibile e valorizzano la biodiversità del territorio.



Obiettivo

Coinvolgere artigiani locali che valorizzano la biodiversità del territorio lavorando nel rispetto dell'ambiente e delle persone

Indicatori di impatto

- n. di piccoli produttori inseriti nel portafoglio

Tecnologia

Incentiviamo l'adozione di tecnologie, strumenti e servizi innovativi per ridurre l'impatto ambientale dell'impresa.



Obiettivo

Ridurre l'impatto ambientale prodotto da ADÒPRA

Indicatori di impatto

- Iniziative realizzate per ridurre l'impatto ambientale della società

Attraverso ADÒPRA

Obiettivo

Inserire giovani professionisti nelle realtà alle quali ADÒPRA offre consulenza

Indicatori di impatto

- n. di giovani under 35 inseriti e/o coinvolti nei progetti sviluppati da ADÒPRA
- n. di prodotti/servizi di giovani imprenditori under 35 adottati dai clienti ADÒPRA

Obiettivo

Far adottare dagli imprenditori della ristorazione alimenti di qualità e sostenibili prodotti da piccoli artigiani locali

Indicatori di impatto

- n. di prodotti inseriti nelle realtà per le quali ADÒPRA ha svolto attività di consulenza
- n. di prodotti sviluppati ad hoc

Obiettivo

Contribuire alla riduzione dell'impatto ambientale delle realtà seguite da ADÒPRA

Indicatori di impatto

- Prodotti/servizi ecosostenibili adottati dai clienti ADÒPRA

Oltre ADÒPRA

Obiettivo

Creare tra i giovani che si avvicinano al mondo della ristorazione e dell'ospitalità una cultura consapevole rispetto alle tematiche di sostenibilità

Indicatori di impatto

- n. di ore di formazione erogate presso istituti e scuole specializzate

Obiettivo

Sensibilizzare sull'importanza di produrre in modo responsabile e consumare in modo consapevole

Indicatori di impatto

- n. di iniziative di comunicazione e attività divulgative organizzate da ADÒPRA

Obiettivo

Contribuire alla mitigazione degli effetti negativi del cambiamento climatico sul territorio dove risiede ADÒPRA

Indicatori di impatto

- progetti ambientali sostenuti localmente



All'opera!
Principali risultati 2023 e
obiettivi 2024



Nonostante siano trascorsi pochi mesi dalla fondazione, avvenuta nel mese di giugno, ADÒPRA ha già ottenuto importanti risultati. Elenchiamo di seguito i principali.

•

7 le aziende selezionate

sulla base dei criteri della **qualità** e della **sostenibilità**.

•

5 le regioni d'Italia

da cui provengono le **aziende**: Sicilia, Calabria, Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta.

•

2 giovani under 35

coinvolti, direttamente e indirettamente, nello sviluppo del progetto.

•

Lancio del sito internet

www.ad-opra.com e apertura del **canale LinkedIn**.

•

Realizzazione della campagna di comunicazione #pensieriallacarta

per **sensibilizzare sui valori** del progetto.

•

Partecipazione, in qualità di partner, del Premio Food Made Good Italia 2023,

lanciato da Boniviri - produttore inserito nel portafoglio di ADÒPRA - e Food Made Good Italia, che ha l'**obiettivo di rendere il settore Ho.Re.Ca più sostenibile**.

Indichiamo nelle seguenti tabelle i risultati raggiunti nel 2023 e gli obiettivi fissati per il 2024.

*

Giovani

Obiettivo

Obiettivo: sensibilizzare e formare i giovani, favorire il loro inserimento nel mondo del lavoro e accompagnarli nella crescita professionale. Promuovere prodotti e servizi di giovani imprenditori che accelerano l'innovazione sostenibile della filiera food.

Area di intervento	Obiettivi/Indicatori di impatto	Risultati 2023	Obiettivi 2024
In ADÒPRA	n. di giovani under 35 coinvolti nel progetto	1 giovane coinvolta: per la realizzazione del proprio sito internet www.ad-opra.com , ADÒPRA ha coinvolto Carlotta Francini, Web Designer freelance	Coinvolgimento di almeno 1 giovane under 35
Attraverso ADÒPRA	n. di giovani under 35 inseriti e/o coinvolti nei progetti sviluppati da ADÒPRA	2 giovani under 35 coinvolti: per il servizio di home chef effettuato presso uno chalet di lusso, ADÒPRA ha coinvolto Federico Digiuni, Chef e Co-Founder di ADÒPRA, e Cecilia Gherardi, giovane Restaurant Manager	Coinvolgimento di almeno 4 giovani under 35
	n. di prodotti/servizi di giovani imprenditori under 35 adottati dai clienti ADÒPRA	2 aziende agricole virtuose under 35 coinvolte: ADÒPRA ha inserito tra i propri produttori Boniviri e Tre di Oro , entrambe imprese siciliane condotte da giovani under 35 e impegnate a promuovere la biodiversità e il patrimonio di saperi del proprio territorio	Coinvolgimento di almeno 4 aziende di giovani under 35
Oltre ADÒPRA	n. di ore di formazione erogate presso istituti e scuole specializzate	ADÒPRA ha iniziato a lavorare per raggiungere questo obiettivo realizzando una apposita presentazione dedicata alle scuole e avviando alcuni contatti con istituti alberghieri per formare i futuri professionisti della ristorazione e dell'ospitalità	Erogazione di almeno 2 momenti/workshop formativi

Indichiamo nelle seguenti tabelle i risultati raggiunti nel 2023 e gli obiettivi fissati per il 2024.

*

Territorio

Obiettivo

Promuovere l'utilizzo di alimenti di qualità di artigiani locali che producono in maniera sostenibile e valorizzano la biodiversità del territorio.

Area di intervento	Obiettivi/Indicatori di impatto	Risultati 2023	Obiettivi 2024
In ADÒPRA	n. di piccoli produttori inseriti nel portafoglio	7 piccoli produttori attivi in 4 regioni d'Italia sono stati inseriti nel portafoglio produttori di ADÒPRA	Inserimento di 10 produttori
Attraverso ADÒPRA	n. di clienti nei quali ADÒPRA ha inserito i prodotti delle aziende partner	5 i clienti acquisiti nei quali ADÒPRA ha inserito i prodotti delle proprie aziende partner	Acquisizione di 10 clienti
	n. . di prodotti sviluppati ad hoc	Questa attività non è stata ancora avviata	Avvio dell'attività
Oltre ADÒPRA	n. di iniziative di comunicazione e attività divulgative organizzate da ADÒPRA	<ul style="list-style-type: none"> • Apertura del canale LinkedIn e pubblicazione di un piano editoriale che rilancia contenuti relativi a iniziative che mettono al centro i valori della sostenibilità e dell'impatto sociale nel settore Ho.Re.Ca e agrifood • Lancio della campagna di comunicazione #pensieriallacarta per sensibilizzare sui valori del progetto • Partecipazione, in qualità di partner, al Premio Food Made Good Italia 2023, lanciato da Boniviri – produttore nel portafoglio di ADÒPRA – e Food Made Good Italia, che l'obiettivo di rendere il settore Ho.Re.Ca più sostenibile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rafforzamento dell'attività di comunicazione su LinkedIn • Lancio della 2ª edizione della campagna #pensieriallacarta per sensibilizzare sui valori del progetto • Sviluppo di contenuti ad hoc per la cerimonia di premiazione dell'evento Food Made Good Italia 2023 (es. attraverso testimonianze dei propri chef); partecipazione all'edizione 2024, anche in prospettiva internazionale.

Indichiamo nelle seguenti tabelle i risultati raggiunti e gli obiettivi fissati per l'anno 2024.

*

Tecnologia

Obiettivo

Incentivare l'adozione di tecnologie, strumenti e servizi innovativi per ridurre l'impatto ambientale dell'impresa.

Area di intervento	Obiettivi/Indicatori di impatto	Risultati 2023	Obiettivi 2024
In ADÒPRA	Iniziative realizzate per ridurre l'impatto ambientale della società	ADÒPRA ha deciso di svolgere la propria attività da remoto , senza avvalersi di un ufficio aziendale, per ridurre al minimo gli spostamenti e i consumi che questa scelta avrebbe comportato.	Conferma della gestione dell'attività da remoto , anche per tutto il 2024.
Attraverso ADÒPRA	Prodotti/servizi ecosostenibili adottati dai clienti ADÒPRA	Avviato il dialogo con alcuni partner tecnologici che producono prodotti e soluzioni efficienti sotto il profilo ambientale con l'obiettivo di introdurli presso i propri clienti	Sigla di un accordo con un partner tecnologico.
Oltre ADÒPRA	Progetti ambientali sostenuti localmente	Attività non ancora avviata	Scouting di progetti ambientali da sostenere localmente (Milano e provincia).



Il progetto di comunicazione #pensieriallacarta

Per sensibilizzare gli stakeholder di ADÒPRA su alcuni temi chiave del progetto – territorio, sostenibilità, giovani, cura, rispetto, responsabilità - abbiamo ideato il progetto di comunicazione #pensieriallacarta. Come le portate di un menu, i pensieri mettono al centro le parole accompagnate da un breve testo che approfondisce l'interpretazione che ne facciamo con l'obiettivo di generare riflessioni e, soprattutto, azioni.

<h3>Alimentare</h3> <p>#pensieriallacarta</p> <p>Alimentare è compiere un gesto, senza cercare la scorciatoia del compromesso.</p> <p>Alimentare per amplificare la condivisione, accendere la contaminazione.</p> <p>Alimentare è scrivere una testimonianza, lasciare il segno di una presenza.</p> <p>Alimentare il corpo, per sollevare l'anima. Alimentare l'oggi, per nutrire il domani.</p> <p>#ADÒPRA, Alimentiamo il tuo domani. www.ad-opra.com</p> 	<h3>Domani</h3> <p>#pensieriallacarta</p> <p>Domani sono le relazioni vere, i sogni delle generazioni nuove.</p> <p>Domani sono le visioni ambiziose, le imprese coraggiose.</p> <p>Domani è prendersi cura, ascoltare il battito della natura.</p> <p>Domani è saper seminare, imparare a tramandare. Domani è mettersi all'opera.</p> <p>Oggi, per-bene Oggi, insieme, Oggi, pensando al domani.</p> <p>#ADÒPRA, Alimentiamo il tuo domani. www.ad-opra.com</p> 
<h3>Costruire</h3> <p>#pensieriallacarta</p> <p>Costruire è modellare lo spazio con le emozioni fare spazio alle buone visioni.</p> <p>Formare una squadra di artigiani sapienti, sincronizzare mani pazienti, seminare valori nelle menti.</p> <p>È convergere le idee su una missione lasciare in eredità una sensazione, prendersi cura di una relazione.</p> <p>Costruire è immaginare opere buone, compierle, condividerle.</p> <p>#ADÒPRA, Alimentiamo il tuo domani. www.ad-opra.com</p> 	<h3>Evento</h3> <p>#pensieriallacarta</p> <p>Evento è ricamare dettagli che fanno vibrare dentro, creare uno spazio-tempo esclusivo che accoglie l'ospite al centro.</p> <p>È l'intreccio di un morbido gesto con il suono perfetto, la sensazione rara di sentirsi nel posto giusto.</p> <p>È prepararlo, per condividerlo. Farlo accadere, per donarlo.</p> <p>#ADÒPRA, Alimentiamo il tuo domani. www.ad-opra.com</p> 



I nostri produttori



Audere
·
Douce Vallée
·
Boniviri
·
Filiera Madeo
·
La Fenice
·
Riso Buono
·
Tre di Oro



I nostri produttori

Audere

www.audere.it

Audere ha iniziato la propria attività come laboratorio di produzione di cioccolato e derivati di altissima qualità improntando ogni scelta sulla base dei criteri di qualità e sostenibilità. L'azienda utilizza soltanto le migliori fave di cacao mono origine, selezionate manualmente, e burro di cacao di qualità superiore. Le nocciole utilizzate sono coltivate sulle colline di Romagnano Sesia, a ridosso di un'area dalle origini vulcaniche, un terroir che conferisce un delicato retrogusto minerale che valorizza il cacao e dona ai prodotti un sapore unico. Per le proprie preparazioni, Audere utilizza il primo e unico latte in polvere prodotto in Piemonte, da filiera garantita e totalmente tracciabile e ha eliminato tutti gli zuccheri raffinati, sostituendoli con zucchero grezzo di canna da radice di barbabietola prodotta da un'azienda italiana. Per alcuni dei propri prodotti, impiega come addensante la farina di Riso Carnaroli della Società Agricola La Mondina di Casalbeltrame, Città Slow della Regione Piemonte. Nel tempo, l'azienda ha ampliato la propria attività inserendo nuove categorie di prodotto, sempre seguendo la stessa filosofia: per i prodotti con inclusione, utilizza ingredienti come frutta e verdura disidratata nei propri laboratori, polline e propoli provenienti dalle apiculture della Valsesia, la cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, unico presidio Slow Food della provincia di Novara.

Douce Valée

www.doucevallee.com

Situata nel comune di Chatillon, in Valle d'Aosta, Douce Valée è specializzata nella produzione di aceti di vario genere – di vino, di frutta, aceti densi - realizzati partendo dalle migliori materie prime. Si trova a pochi metri dall'uscita dell'autostrada, andando verso Saint Vincent ed è raggiungibile facilmente. Nel 2015 è stato inaugurato un nuovo stabilimento che dispone di laboratori attrezzati, più ampi e pratici per la trasformazione della frutta in succhi e confetture. Le coltivazioni dell'azienda Douce Vallée sono ancora immerse nei boschi delle verdi montagne valdostane, si trovano situate a circa 1300 mt. s.l.m. in località Boesse, sempre nel comune di Chatillon. Qui al margine del bosco crescono nella tranquillità della montagna filari di lamponi, cespugli di ribes nero e rosso e un piccolo frutto chiamato josta.



Boniviri

www.boniviri.com

Boniviri è una BCorp e società benefit che mira a creare valore con il cibo attraverso il supporto alle aziende agricole di eccellenza, la commercializzazione di prodotti alimentari sostenibili e di qualità, e la promozione dei valori della sostenibilità nella filiera agrifood. Boniviri è stata fondata a Catania nel 2020 da tre imprenditori siciliani: Corrado Paternò Castello, Alessandra Tranchina e Sergio Sallicano. Come società benefit, Boniviri ha definito precisi obiettivi sociali e ambientali basati sugli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite e si impegna a rendicontare annualmente i risultati raggiunti in questi ambiti nel suo Impact Report. Nel 2022, l'azienda è stata inserita tra le realtà che stanno cambiando il futuro globale della gastronomia: "50 Best" ha inserito Corrado Paternò Castello, Fondatore e Amministratore di Boniviri nella prestigiosa "50 Next", la lista dei 50 giovani under 35 che stanno innovando il futuro del cibo nel segno della sostenibilità. Nel giugno 2023 Boniviri ha siglato una partnership esclusiva con The Sustainable Restaurant Association, organizzazione inglese che da oltre 10 anni guida il settore Ho.Re.Ca. verso un modello sostenibile, per la promozione dello Standard Food Made Good in Italia. A luglio 2023 Boniviri ha ottenuto la certificazione BCorp rientrando nella rete di organizzazioni italiane che rispettano alti standard di performance sociale e ambientale, trasparenza e responsabilità e che, attraverso l'attività di impresa, generano un impatto positivo verso dipendenti, comunità e ambiente. Boniviri ("persone di valore") sono tutti coloro che aderiscono al progetto: coltivatori e coltivatrici, partner, consumatori e consumatrici.

Filiera Madeo

www.filieramadeo.it

Sostenibilità, tracciabilità, innovazione, salubrità, per gli animali e per l'uomo. Su questi pilastri, nel 1984, Ernesto Madeo ha deciso di fondare l'azienda "Filiera Madeo" avviando il primo allevamento di suini di razza autoctona suino nero di Calabria e diventando, nel tempo, uno dei principali promotori dello sviluppo e della valorizzazione della Filiera nazionale del Suino Nero Italiano. Un progetto che la famiglia Madeo - ormai alla seconda generazione - ha alimentato insieme a persone che condividono gli stessi valori e si impegnano quotidianamente per rendere l'azienda un modello di produzione innovativo e sostenibile. Una sostenibilità che passa innanzitutto dal benessere animale inteso come rispetto



del suo stato psico-fisico: tutti gli allevamenti sono all'aperto, allo stato brado e semibrado, per consentire agli animali di grufolare liberamente sotto le piante di ulivo secolari, querce e sugheri, e attraverso i boschi delle colline joniche presilane. Grazie a questa attenzione al benessere animale, Madeo ha ottenuto prestigiosi premi internazionali, come il "Good Pig", assegnato a quelle aziende che usano, o si impegnano a farlo entro cinque anni, sistemi di allevamento rispettosi del benessere di scrofe e suini da carne. Filiera Madeo si è fortemente impegnata anche sul fronte ambientale, scegliendo di alimentare i propri stabilimenti con energie rinnovabili grazie a impianti fotovoltaici a cui si è aggiunto, nel 2015, l'impianto di biogas per la produzione di energia termica ed elettrica. All'inizio degli anni 2000, Madeo ha proseguito il percorso di crescita creando una vera e propria filiera: dalla coltivazione e trasformazione del peperoncino, ingrediente principale per la preparazione dei salumi, alla produzione, con un frantoio di proprietà, di olio d'oliva biologico e DOP, ingrediente chiave per l'Nduja.

Fenice

www.lespeziedellafenice.it

Ricerca di materie prime pregiate. Totale trasparenza sulla provenienza dei prodotti. Rapporto diretto con il produttore, a prescindere dalla sua provenienza geografica. Eccellenza delle lavorazioni. Abbattimento degli sprechi alimentari. Su questi principi, dieci anni fa, Anton Luca Romano decide di costruire il suo progetto imprenditoriale. Un progetto che nasce dalla passione per le spezie pregiate e, in particolare, per lo zafferano che importa direttamente dall'Iran, dove si trovano le migliori coltivazioni. Dall'approvvigionamento dello zafferano – rigorosamente in pistilli - alla lavorazione, Anton Luca non lascia niente al caso e cura maniacalmente ogni singolo dettaglio. Anche quando i clienti iniziano a chiedergli prodotti derivati, come la polvere di zafferano, che l'azienda ricava esclusivamente dalla parte più pura e pregiata del pistillo, il taglio Sargol. Quello dal colore rosso intenso, che non ha nulla a che fare con le parti arancione, gialla o bianca, prive di proprietà organolettiche e che vengono utilizzate soltanto per "fare peso". La ricerca dell'eccellenza continua a guidare la crescita dell'azienda che, nel 2018, da ditta individuale si trasforma in Srl, assume il nome di Fenice e avvia la commercializzazione di nuove spezie: pepi rari e pregiati importati dal Borneo, dall'Indonesia, dalla Cambogia (dove le coltivazioni sono gestite da piccole aziende



agricole a gestione familiare e cooperative), fino alla ricerca e alla successiva importazione di pepi selvatici dal Madagascar, dal Nepal e dall'India. Le spezie importate sono un ingrediente fondamentale delle confetture, dei sughi e delle salse realizzate nel nuovo laboratorio di Pieve Emanuele ed esclusivamente con primizie italiane di filiera, che con l'equilibrata aggiunta delle pregiate spezie, danno vita a sapori originali ed unici.

Anche se è un'azienda giovane, Fenice guarda già lontano, con lo stesso rigore etico e l'ambizione visionaria che ne ha caratterizzato la nascita: nel 2024 ha iniziato la costruzione di uno stabilimento in provincia di Milano, progettato per avere il minimo impatto sull'ambiente grazie all'installazione di tecnologie per il risparmio energetico, e ha acquistato terreni in prossimità dove coltiverà frutta e vegetali destinati alle sue confetture e salse così da garantire una filiera cortissima e di estrema qualità.

Riso Buono

www.risobuono.it

Situata a Casalbeltrame, in provincia di Novara, l'Azienda Agricola "La Mondina" produce riso e derivati valorizzando le qualità organolettiche del riso e la sua lunga tradizione produttiva. Una tradizione che risale alla fine del XVII secolo, quando la nobile famiglia Gautieri, lasciata la contea di Nizza, si stabilì nel novarese, introducendo negli anni continui miglioramenti, soprattutto nei metodi di irrigazione e nelle tecniche di coltivazione. Tradizione che è continuata nel tempo, a seguito di diverse successioni ereditarie, con i marchesi Cuttica di Cassine e, attualmente, con i baroni Guidobono Cavalchini.

Senso di "appartenenza" alla propria terra, amore e rispetto assoluto per la natura, dedizione per raggiungere livelli qualitativi sempre più elevati, si riflettono nelle sue produzioni: dal Riso Buono Carnaroli Gran Riserva che viene fatto invecchiare un anno da grezzo, per aumentare il proprio volume e creare una minore dispersione di amido e minerali nella cottura, alla Farina di Riso Artemide, prodotta utilizzando esclusivamente riso coltivato nella tenuta attraverso un processo di macinazione lenta che preserva le caratteristiche e i valori nutrizionali del riso.



Tre di Oro

www.tredioro.com

Fondato da Giorgio Frasca, siciliano classe 1996, Tre di Oro è un progetto imprenditoriale che esprime la passione e l'intraprendenza giovanile che vuole fare della tutela e della valorizzazione del territorio siciliano la propria missione. Coltivazione sostenibile e riscoperta di prodotti agricoli sono al centro della missione di Tre di Oro, che Giorgio ha iniziato a realizzare nel 2020, nel cuore della Val di Noto, nella Sicilia orientale, recuperando terreni di famiglia dove oggi coltiva l'antica varietà di grano Russello, il cultivar autoctono Tonda Iblea e la lenticchia modicana.

Prodotti, ma anche esperienze. Intorno a questi terreni, Giorgio ha iniziato a costruire un progetto di ospitalità diffusa, che oggi conta 4 strutture ricettive di diverse tipologie e un denominatore comune: la tradizione dell'ospitalità siciliana fatta di sapori e profumi della terra, ed emozioni autentiche.

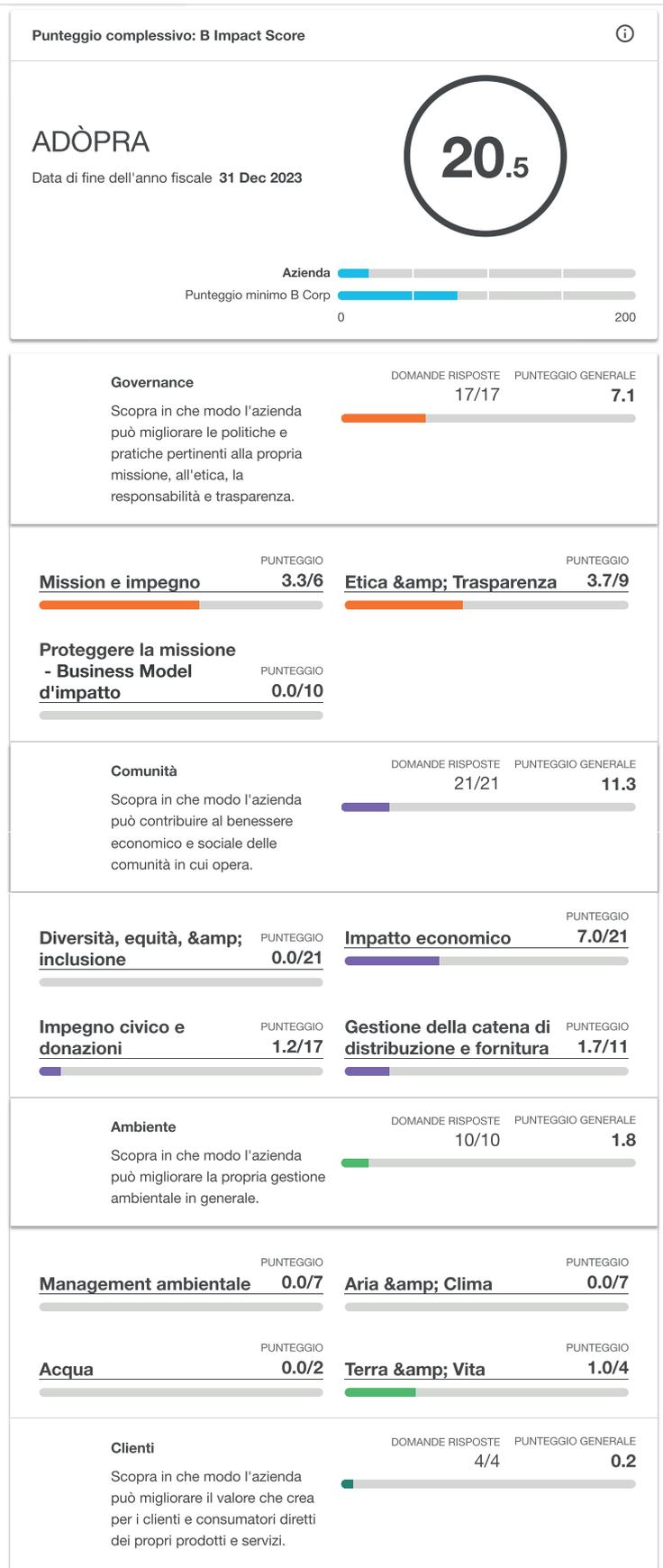
Tre di Oro è più di un'azienda: è la testimonianza tangibile di chi crede nel futuro della Sicilia e nella forza delle reti territoriali per sbloccare il potenziale sociale ed economico dell'agricoltura tradizionale locale. Una vera e propria piattaforma aperta di collaborazione tra realtà - anch'esse giovani e guidate da principi di sostenibilità sociale e ambientale - che operano sul posto nel rispetto dei luoghi, della materia prima e delle persone.



Il B Impact Assessment

I risultati generati dall'attività di ADÒPRA sono stati misurati facendo riferimento allo **standard di valutazione esterno B Impact Assessment (BIA)**. Sviluppato dall'ente non-profit B Lab, il BIA è questionario quali-quantitativo online che viene compilato dall'azienda e permette di valutare l'impatto sociale e ambientale da essa generato.

Valutazione di impatto 





Area Consulenza e Operation

Luca Gubelli

luca@ad-opra.com

Federico Digiuni

federico@ad-opra.com

Area Marketing e Comunicazione

Emmanuela Viara

emmanuela@ad-opra.com

ADÒPRA S.r.l. Società Benefit

Via Don Luigi Sturzo, 8 • 22076 Mozzate (CO)

P.IVA 04104300134

info@ad-opra.com

www.ad-opra.com