



Padova, 26 ottobre 2018

**SOSTENIBILITÀ IN TAVOLA: AL VIA L'AMBIZIOSO PROGETTO EUROPEO
“PASSAPORTO AMBIENTALE PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI DELLA MONTAGNA
VICENTINA”**

Martedì 30 ottobre a Breganze prenderanno il via i lavori di un importante progetto europeo denominato **Passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina**. Il progetto prevede che nei prossimi due anni 7 aziende del territorio della montagna vicentina, sotto la guida del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, calcolino la propria “impronta ambientale” lavorando alla progettazione di 7 nuovi prodotti. Per ricevere il passaporto, i prodotti saranno sottoposti ad un modello di analisi innovativo che rispetta stringenti standard di produzione a basso impatto ambientale. Questo a garanzia del consumatore che potrà essere certo di mettere sulla propria tavola prodotti altamente sostenibili. Il progetto europeo “passaporto ambientale per i prodotti agroalimentari della montagna vicentina” intende favorire la progettazione e la commercializzazione di prodotti agroalimentari sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Il progetto è stato ideato dal Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova e verrà finanziato sui fondi del Programma di Sviluppo Locale del GAL Montagna Vicentina.

Il kickoff meeting avrà luogo a Breganze, nella sede di Maculan (via Castelletto 3, 36042 Breganze, Vicenza), **una delle aziende coinvolte nel progetto, martedì 30 ottobre alle ore 9.00** e vedrà la partecipazione dell'Università di Padova, e delle 7 aziende interessate: Maculan, Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie, Rigoni di Asiago, Caseificio Pennar Asiago, Latteria di Soligo, Gruppo Bianchi, Colline di Marostica e Lunardon Michele. Tale “progetto” viene definito progetto chiave perché sarà strategico per le 7 aziende del territorio della Montagna Vicentina. **Ognuna di queste aziende, grazie al contributo dei ricercatori dell'Università di Padova, avrà due anni per progettare e certificare un nuovo prodotto a ridotto impatto ambientale.** Per fare questo verrà applicato un modello di analisi e certificazione innovativo risultato delle attività di ricerca. L'innovazione risiede nella capacità di **progettare in modo scientifico prodotti a ridotto impatto ambientale** che rispondono anche ai più stringenti criteri di sostenibilità e di farlo in modo riconosciuto e certificabile. Il consumatore che deciderà di mettere sulla propria tavola il prodotto certificato con passaporto ambientale farà una scelta di qualità che avrà una conseguenza positiva sull'ambiente.

«I sempre più severi cambiamenti climatici e la scarsità delle risorse naturali ci impone infatti di evolvere il paradigma di sviluppo e di crescita secondo i principi della sostenibilità. **Il Passaporto Ambientale è uno strumento pensato per quelle imprese che hanno compreso la natura strategica del fare Ambiente** – dice il **Prof. Antonio Scipioni** coordinatore del gruppo che ha

ideato il progetto -. Grazie alla sua applicazione sarà possibile contribuire in modo concreto alla riduzione degli impatti ambientali dei prodotti agroalimentari accrescendone la competitività per le 7 imprese della Montagna Vicentina».

Il valore del progetto ovviamente non si limita alle imprese coinvolte. I risultati del progetto e le innovazioni applicate, interessando buona parte dei sistemi produttivi tipici e locali della Montagna Vicentina, avranno un carattere esemplare e saranno quindi oggetto di un'azione di disseminazione per garantire la massima diffusione presso gli operatori agricoli ed agroalimentari operanti nell'ambito territoriale di applicazione e promuovere così modelli sostenibili di produzione e consumo. **L'esperienza maturata in seno a questo progetto pilota sarà infatti tradotta all'interno di apposite linee guida che saranno a disposizione di tutte le aziende appartenenti a settori affini alle aziende attualmente coinvolte.**

Martedì 30 ottobre alle ore 12.00 è previsto un aperitivo che vuole essere anche un momento di incontro e confronto tra i partner e la stampa, alla presenza di ricercatori dell'Università di Padova a disposizione per rispondere a eventuali domande.

I Partner di progetto:

Università di Padova – Dipartimento di Ingegneria Industriale
Maculan Società Agricola di Fausto Maculan e Figlie Società Semplice
Rigoni di Asiago Srl
Gruppo Bianchi di Panozzo Cesare & C. Società Semplice
Caseificio Pennar Asiago Società Cooperativa Agricola
Colline di Marostica Società Agricola srl
Latteria di Soligo Società Agricola Cooperativa
Lunardon Michele

Per informazioni e conferma di partecipazione:

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università di Padova

filippo.aguiari@unipd.it

matteo.simonetto@cesqa.it