



CAMPZERO E BONIVIRI PARTNER NELLA SOSTENIBILITÀ: AMBIENTE E PICCOLI PRODUTTORI AL CENTRO DEL PROGETTO

PER L'OFFERTA F&B DELL'HOTEL, LO CHEF LUCA GUBELLI SCEGLIE L'OLIO BONIVIRI: IL PRIMO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ITALIANO 'CARBON NEUTRAL' AL MONDO PRODOTTO DA PICCOLI COLTIVATORI SICILIANI

CREARE VALORE CON IL CIBO È LA MISSIONE DELLA START UP INNOVATIVA

Catania – Champoluc, 2 settembre 2021. Salvaguardia dell'ambiente, tutela della biodiversità e valorizzazione dei piccoli coltivatori locali: la sostenibilità, ambientale e sociale, è al centro della partnership nata tra <u>camp-Zero</u>, Active Luxury Resort 5 stelle a Champoluc, in Valle d'Aosta, e <u>Boniviri</u>, start up innovativa siciliana e società benefit specializzata nella produzione di alimenti di altissima qualità e sostenibili.

Per l'offerta Food & Beverage dell'hotel, l'Executive Chef Luca Gubelli ha selezionato l'olio Boniviri, il primo olio extravergine d'oliva biologico italiano "carbon neutral" al mondo prodotto da piccoli coltivatori siciliani. L'olio della start up siciliana verrà servito nei due ristoranti di campZero firmati da Gubelli: il Cliffhanger's Grill, la brasserie dall'atmosfera casual che offre un menu ispirato alla tradizione rurale, pietanze cucinate alla brace, pane e prodotti da forno rigorosamente 'fatti in hotel', e il Summit Restaurant, che propone l'innovativa cucina Alpine Fusion, sintesi di cucina contemporanea e influenze alpine nordiche da gustare in un'atmosfera elegante e suggestiva, scaldata da elementi tipici valdostani reinterpretati in chiave moderna.

"La nostra missione è creare valore con il cibo: per i piccoli coltivatori locali, l'ambiente, i consumatori e i nostri partner – ha dichiarato Corrado Paternò Castello, Cofondatore e Amministratore di Boniviri. Siamo orgogliosi di lavorare con uno chef di altissimo livello come Luca Gubelli, che della sostenibilità e della valorizzazione dei piccoli produttori locali eccellenti ha fatto la cifra distintiva della sua cucina innovativa. Questa partnership così prestigiosa è un altro passo avanti verso il nostro obiettivo: produrre alimenti di altissima qualità insieme a piccoli coltivatori eccellenti contribuendo a ridurre l'impatto sull'ambiente delle attività, nostre e dei nostri partner".

"Siamo molto attenti alla sostenibilità, che da sempre orienta le scelte dell'hotel – ha dichiarato l'**Executive Chef di campZero, Luca Gubelli**: dalla concezione della struttura, realizzata ad alta efficienza energetica, all'utilizzo di materiali naturali e autoctoni, all'eliminazione della plastica, fino alle strategie ristorative che ho definito personalmente all'inizio del progetto e che mettono al centro la ricerca e la valorizzazione di piccoli produttori locali eccellenti e sostenibili come Boniviri. È una scelta che dobbiamo non solo ai nostri ospiti, che lo pretendono, ma anche, e soprattutto, all'ambiente e alle generazioni future". (Intervista integrale allo Chef Luca Gubelli).

L'olio Boniviri

La produzione dell'olio Boniviri prevede che le emissioni di CO₂ generate dall'olio lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola, siano calcolate, ridotte tramite scelte sostenibili e, infine, azzerate attraverso progetti di riforestazione. Il primo intervento è stato realizzato con il supporto di **Rete Clima**, ente no profit che promuove azioni di Corporate Social Responsibility e di sostenibilità, a Milano e in Val Camonica (Brescia), per un totale di **20 alberi piantumati e 50 m² di superficie di nuova forestazione** (https://www.reteclima.it/aziende/bonivi-ri/).

Il progetto ha previsto una prima fase di analisi dell'impatto emissivo della filiera dell'olio extra vergine Boniviri. Attraverso il coinvolgimento di una delle sette aziende agricole che partecipano al progetto e uno dei frantoi partner, il Frantoio Ruta di Castelluccio, rappresentativi della filiera di Boniviri, sono stati raccolti i dati relativi a tutti i passaggi produttivi: dai consumi di carburante del trattore ai consumi energetici del frantoio, dalle lavorazioni in campagna al trasporto verso il consumatore finale e il successivo smaltimento degli imballaggi. I dati, elaborati internamente da Boniviri e processati con il supporto di Climate Impact Forecast, hanno permesso di calcolare l'impatto di una bottiglia da 750 ml di olio extravergine d'oliva, pari a 2,88 kg di CO₂ equivalente.

L'impegno di Boniviri non si limita alla compensazione: al fine di ridurre l'impatto emissivo, sono state prese scelte strategiche e organizzative. Ad esempio, il packaging è stato rivoluzionato in ottica sostenibile: dalla bottiglia con alta percentuale di vetro riciclato, prodotta localmente per ridurre l'impatto dei trasporti, all'etichetta a basso impatto ambientale realizzata da Favini con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali delle olive. Scelte che hanno permesso a Boniviri di vincere il "Premio Speciale Green" al concorso di packaging e innovazione "Le forme dell'olio 2021" organizzato da Olio Officina.

Il progetto Boniviri

Boniviri è una start up innovativa e società benefit che ha l'obiettivo di creare valore con il cibo attraverso la selezione delle eccellenze del territorio, la valorizzazione della filiera agricola locale e la tutela dell'ambiente. Boniviri è stata fondata a Catania, nel 2020, da tre imprenditori siciliani under 30: Corrado Paternò Castello, Alessandra Tranchina e Sergio Sallicano. In quanto società benefit, Boniviri ha definito precisi obiettivi sociali e ambientali, basati sugli SDGs (Sustainable Development Goals, gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite) e si è impegnata a riportare annualmente i risultati ottenuti in queste aree nell'Impact Report. I fondatori di Boniviri provengono da percorsi diversi: Corrado Paternò Castello, coordinatore delle attività e responsabile della strategia sociale e ambientale, ha maturato esperienze di consulenza e management in materia di sostenibilità; Alessandra Tranchina, responsabile del marketing e della comunicazione, ha lavorato nell'editoria, nella progettazione grafica e su progetti di partecipazione urbana; Sergio Sallicano, responsabile dei rapporti con le aziende agricole, cura la produzione dell'azienda di famiglia specializzata nella coltivazione di olive, mandorle e agrumi. Boniviri ('persone di valore') sono tutti coloro che aderiscono al progetto: coltivatori, partner e consumatori. Per maggiori informazioni visita il sito: www.boniviri.com.

campZero

Una gemma incastonata sulle alpi italiane occidentali, il campZero Active Luxury Resort ha al suo interno un hotel a 5 stelle ma si contraddistingue per il suo concept innovativo. Un Resort progettato per essere energeticamente efficiente e da una gestione sostenibile, dove lo sport è il cuore pulsante della struttura, e l'hospitality di lusso fa da base-camp ad un'offerta sportiva personalizzata, per veri appassionati ed intenditori della montagna.

campZero si sviluppa ai piedi del Monte Rosa, una delle catene montuose più alte d'Europa, incorniciato da cime innevate, fiumi e boschi rigogliosi. Un paesaggio naturale mozzafiato e sportivamente strategico connota il Resort che si trova a soli 5 minuti dai 180 km di piste del Monterosaski, ed è altresì circondato da un incredibile parco giochi naturale che regala sport e divertimento – in infinite declinazioni – in ogni stagione dell'anno.

Contatti Boniviri

Corrado Paternò Castello +39 351 577 0816 media@boniviri.com corrado@boniviri.com

Contatti campZero

Federica Garofalo +39 348 2407898 events@campzero.com info@campzero.com