

Olio extravergine e sostenibilità: connubio vincente

Vi proponiamo la lettura di un esperimento molto interessante raccontato da Fausta Chiesa sul Corriere della Sera che coniuga la produzione di olio extravergine con un impegno ambientale verso la sostenibilità .

Si chiama «[Boniviri](#)», cioè persone di valore. È il nome della startup (e Società Benefit) fondata a Catania quest'anno da tre imprenditori siciliani under 30 - Corrado Paternò Castello, Alessandra Tranchina e Sergio Sallicano - che produce (per adesso) il primo olio extravergine di oliva italiano a impatto positivo. «La nostra missione è portare in tavola alimenti di alta qualità, creando valore sociale e ambientale con il cibo - spiega Corrado Paternò Castello, cofondatore e amministratore della startup - e chi sceglie Boniviri non acquista soltanto un olio di oliva di qualità eccellente, frutto del lavoro dei produttori siciliani, ma partecipa a un movimento che crea valore sociale e ambientale». I Boniviri sono tutti coloro che aderiscono al progetto: coltivatori, partner e anche i consumatori.

Come? Gli obiettivi sociali e ambientali sono basati sugli Sdgs (Sustainable Development Goals). Boniviri sta analizzando le emissioni di gas serra generate lungo tutta la filiera, emissioni che saranno poi compensate con programmi di riforestazione. «L'analisi riguarda anche il packaging - aggiunge Paternò Castello - che è stato ripensato per garantire elevati standard di qualità, sicurezza e sostenibilità: dalla bottiglia con alta percentuale di vetro riciclato, prodotta localmente, all'etichetta a basso impatto ambientale realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali. Le analisi e i risultati ottenuti saranno riportati nell'Impact Report, il documento che Boniviri, in quanto Società Benefit, redige ogni anno e pubblica sul sito internet

FONTE : CORRIERE DELLA SERA