

LA VOCAZIONE GREEN DI **BOTTEGA** S.P. ...LA VOCAZIONE GREEN DI **BOTTEGA** S.p.A.

Claudio Zeni

27/02/2021

Sulla scia dell'istituzione del nuovo Ministero della Transizione Ecologica, **Bottega** S.p.A. presenta il proprio bilancio di sostenibilità.

A questo proposito l'azienda ha aderito a un articolato progetto di AssoDistil che ha esaminato dal punto di vista della sostenibilità le principali distillerie italiane, avvalendosi della collaborazione della società LifeGate, specializzata in questo ambito.

AssoDistil è l'Associazione dei Distillatori italiani che riunisce, rappresenta e tutela le principali realtà del settore della distillazione del nostro paese.

Questo lavoro ha costituito la base per elaborare un bilancio di sostenibilità per l'anno 2019, da cui emerge l'impatto ambientale complessivo dell'attività esaminata e quello specifico delle diverse aziende coinvolte.

Bottega è risultata tra le aziende più virtuose, rispettando pienamente il percorso green intrapreso da oltre 12 anni.

Nello specifico una prima tabella di comparazione inquadra la principale attività aziendale, esaminando l'utilizzo delle materie prime. A questo proposito è utile evidenziare che **Bottega** impiega un'elevata percentuale di mosti e di masse da vino rispetto alle altre aziende, in quanto produce anche vini e non vede la distillazione come attività principale.

Dall'analisi sulle emissioni dirette di CO2 il dato di **Bottega** spicca con un consumo totale nettamente inferiore (-88%) rispetto alla media del settore (riferita al panel delle 11 aziende partecipanti al progetto). Nel dettaglio **Bottega** non impiega gasolio per il riscaldamento delle strutture, in quanto utilizza energia da geotermia.

Relativamente alle forniture di elettricità, **Bottega** acquista solo energia elettrica certificata prodotta da fonti rinnovabili (+768% rispetto alla media di settore).

Anche in ambito di approvvigionamento idrico, **Bottega** si conferma green, consumando molta acqua di falda non potabile (+179% rispetto alla media di settore), per alimentare gli impianti geotermici, e poca acqua dalla rete acquedotti (-59% rispetto alla media di settore).

Infine nella gestione dei rifiuti spicca l'alto dato del compostaggio (+479% rispetto alla media di settore), motivato dall'estensione dei vigneti di proprietà e dalla pratica della pacciamatura che impiega le vinacce esauste e i residui di potatura per proteggere le radici delle viti durante la stagione fredda.

Il lavoro è completato con una tabella sui dipendenti, che vede **Bottega** caratterizzarsi per la presenza più elevata di impiegate e di operaie donne.

L'azienda è comunque impegnata in un processo di miglioramento continuo. In particolare in ambito idrico **Bottega** stima che, con gli investimenti effettuati nel 2020 e con quelli in corso nel 2021, ci sia un'ulteriore riduzione del 5% del consumo di acqua potabile, portando in prospettiva il dato complessivo a -61% rispetto alla media di settore.

Nel bilancio di sostenibilità non vengono incluse alcune importanti specificità **Bottega**, ad elevato valore green. Tra queste: il riciclo della carta siliconata (programma RafCycle), l'impiego di bottiglie scure prodotte con almeno il 50% di vetro riciclato, l'utilizzo esclusivo di cartoni e cataloghi certificati FSC Mix, la scelta della vernice ad acqua per le bottiglie metallizzate, la coltivazione dei vigneti secondo i criteri dell'agricoltura biologica, il suggerimento di riutilizzo di alcune bottiglie come oggetti di arredo o come caraffe per l'acqua.

Nella foto: Bibano Villa Rosina

Condividi**Indietro****Claudio Zeni**

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado, 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI**Contattami**

Acconsento al Trattamento dei miei dati Personali nel rispetto del reg. 2016/679/UE e dichiaro di avere letto l'informativa sulla Privacy

Accetto di ricevere informazioni in merito a promozioni, news ed eventi relativi a questo sito in conformità al nuovo reg. 2016/679/UE sulla Privacy .

Invia**[LA VOCAZIONE GREEN DI [BOTTEGA](#) S.P. ...]**