**39° PREMIO MASI**

**PREMIO MASI CIVILTÀ VENETA 2020**

**Andrea Rigoni**

***Note Biografiche:*** Andrea Rigoni, Amministratore Delegato e Presidente di Rigoni di Asiago, azienda alimentare nata nell’omonimo Altopiano nel 1923 e specializzata in un primo tempo nel settore dell’apicoltura, ha iniziato a lavorare nell’impresa di famiglia in giovane età. Nel corso degli ultimi decenni l’imprenditore veneto ha dato all’azienda un nuovo assetto manageriale e, scegliendo di produrre unicamente secondo il metodo biologico, ha preparato quella che è diventata una sfida importante verso uno sviluppo sostenibile.

Il gruppo veneto oggi fattura oltre 130 milioni di euro e i suoi prodotti (Mielbio, Fiordifrutta, Nocciolata, Dolcedì, Tantifrutti e Dolceherbe) vantano posizioni di leadership non solo nel mercato italiano ma anche in Francia e in molti altri Paesi del mondo.

La scelta del biologico, per Andrea Rigoni, non è una moda ma un vero e proprio credo verso l’amore e il rispetto per la natura, unica via per salvaguardare la salute del consumatore, rispettare stili di vita sostenibili e utilizzare la migliore tecnologia per creare un equilibrio tra la disponibilità e il consumo di risorse. Fin dalla sua fondazione l’azienda si è infatti impegnata a rispettare l’ambiente, favorendo la biodiversità e lo sviluppo di buone pratiche per garantire scelte consapevoli per noi e per le generazioni future.

Oltre all’aspetto biologico, l’azienda Rigoni di Asiago ha fatto numerosi interventi nel ciclo produttivo con l’obiettivo di favorire la Green Economy. Nello stabilimento di Foza, ad esempio, sono stati installati impianti a basso consumo energetico che, attraverso una “tecnologia dolce” migliorano il contenuto delle sostanze nutritive presenti naturalmente nelle materie prime. Nel polo logistico di Albaredo c’è addirittura un risparmio energetico del 25%.

Punti di forza che vanno ad aggiungersi ad altri temi “verdi” quali il consumo dell’acqua e lo smaltimento dei rifiuti. Infatti, durante la trasformazione, la maggior parte dell’acqua utilizzata per la lavorazione del miele e delle confetture viene riciclata. In quanto ai rifiuti, poi, questi sono limitati al cartone (riciclato) e a fogli di plastica da imballo (rifiuti speciali).

Grazie al laboratorio interno alla R&S, l’Azienda Rigoni di Asiago ha ottenuto importanti certificazioni sul sistema di gestione della qualità e sulla sicurezza alimentare Ifs Food e Brc Food.

**\*\*\***

**FONDAZIONE MASI:**

La Fondazione Masi è impegnata a promuovere e valorizzare il territorio, la popolazione, il patrimonio culturale, le grandi capacità dell’ingegno e produttive della Civiltà Veneta. Particolare attenzione è riservata alla cultura e alla produzione vitivinicola, che rappresentano caratteri peculiari del territorio veneto. Le finalità sono perseguite operando a livello nazionale e internazionale anche in collaborazione con Amministrazioni, Enti pubblici e privati, Fondazioni e altri organismi italiani e stranieri. La Fondazione Masi nasce nel 2001 dall’esperienza ventennale del Premio Masi, del quale intende assicurare la continuità e l’indirizzo, affiancandolo con una serie di iniziative in ambito culturale e ampliando così la propria attenzione a tutto quel mondo che ha fatto dei valori della civiltà veneta motivo ispiratore e stimolo per un progresso produttivo, culturale e civile su scala internazionale. Il 16 aprile 2007 la Regione Veneto ha conferito alla Fondazione Masi personalità giuridica, riconoscendone i valori e le finalità statutarie.

***Consiglio della Fondazione Masi***

*Presidente*: Isabella Bossi Fedrigotti

*Vicepresidente*: Sandro Boscaini

*Presidente Onorario*: Demetrio Volcić

*Segretario*: Marco Vigevani

*Revisore:* Giovanni Aspes

*Consiglieri:* Michele Bauli, Francesco Benedetti, Bruno Boscaini, Marzio Breda, Franca Coin, Federico Girotto, Maurizio Marino, Pieralvise di Serego Alighieri.

*Commissione Per la Civiltà Veneta*: Ulderico Bernardi, Sandro Boscaini, Isabella Bossi Fedrigotti, Marzio Breda, Franca Coin, Gabriele Colleoni, Ilvo Diamanti, Massimo Ferro, Francesco Giavazzi, Stefano Lorenzetto, Piergaetano Marchetti, Paola Marini, Pilade Riello, Pieralvise di Serego Alighieri, Roberto Stringa, Marco Vigevani, Demetrio Volcic, Stefano Zecchi, Filiberto Zovico.

*Commissione Per la Civiltà del Vino*: Piero Antinori, Sandro Boscaini, Federico Castellucci, Luciano Ferraro, Angelo Gaja, Jens Priewe, Ezio Rivella, Alessandro Torcoli, Demetrio Volcic. Relatore: Federico Castellucci.

[**www.fondazionemasi.com**](http://www.fondazionemasi.com)

**CONTATTI**:

**Ufficio Stampa Fondazione Masi:**

Elisa Venturini - elisa.venturini@masi.it – cell. +393357590837

**Close to Media** **– società fondata da Elisabetta Neuhoff**

*Ufficio stampa Prodotto:*

Luigi Borghi, Cecilia Isella Tel: +39 02 70006237 – Cell: +39 334 6867480

Email: borghi.luigi@closetomedia.it; cecilia.isella@closetomedia.it

*Ufficio stampa Finance:*

Adriana Liguori, Sofia Crosta Tel: +39 02 70006237 – Cell: +39 345 1778974

Email: adriana.liguori@closetomedia.it; sofia.crosta@closetomedia.it