

RELAZIONE D'IMPATTO 2023

BIOVA PROJECT

INDICE



- 01 Lettera agli stakeholder**
- 02 La nostra storia e il nostro modello circolare**
- 03 Contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile**
- 04 KPI e metriche d'impatto**
- 05 Emissioni**
- 06 Conclusioni**

01

LETTERA AGLI STAKEHOLDER



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Cari stakeholder,

il 2023 è stato un anno di innovazione per Biova Project. Abbiamo portato avanti la nostra missione trasformando nuovi scarti in opportunità: le nostre birre realizzate con recupero di pasta e riso sono diventate realtà, ampliando il nostro impatto oltre il pane.

Abbiamo avviato la ricerca e sviluppo per il Brevetto Pasta, un passo fondamentale per rendere sempre più efficace il modello di upcycling applicato all'industria alimentare. Allo stesso tempo, abbiamo rafforzato la nostra rete di partner, consolidando il nostro ecosistema circolare.

Guardando al futuro, vogliamo continuare su questa strada con nuove sfide, tra cui lo sviluppo del Ri-Snack, uno snack innovativo, per dimostrare ancora una volta che ogni spreco può diventare valore.

***Grazie per aver creduto in
Biova Project e per essere
parte di questo
cambiamento.***

**Il Team
di Biova Project**



02

LA NOSTRA STORIA E IL NOSTRO MODELLO CIRCOLARE

BEER AGAINST THE FOOD WASTE





CHI SIAMO

Biova Project è una startup che si occupa di ridurre gli sprechi alimentari tramite la creazione di prodotti che seguono i principi dell'economia circolare e dell'upcycling. Trasformiamo lo spreco alimentare in risorsa, producendo birra artigianale, snack e soft drink dai principali surplus della filiera agroalimentare italiana, come: pane, pasta, riso, frutta fuori formato, caffè e dolci. Con un modello di economia circolare, basato su partnership e inclusione di stakeholders, uniamo tradizione e sostenibilità per ridurre gli sprechi e generare valore per ambiente e comunità.

MISSION

Ridurre lo spreco alimentare offrendo un servizio di recupero dei surplus dalla grande distribuzione e produzione, trasformandolo in prodotti che utilizzano meno risorse e sono quindi più sostenibili per la filiera e riducono la produzione di rifiuti.

VISION

Diventare un punto di riferimento nel settore del Rescued Based Food (o upcycled), promuovendo un cambiamento sistematico nella catena di produzione alimentare e sensibilizzando il pubblico sul tema dello spreco.

SOCIETÀ BENEFIT E BCORP

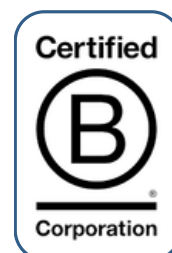
Nel 2022 Biova Project ha consolidato il proprio impegno verso un modello di business rigenerativo, ottenendo la certificazione B Corp e formalizzando lo status di Società Benefit.

Questi due riconoscimenti attestano la volontà dell'azienda di operare secondo i più alti standard di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, integrando nelle proprie strategie obiettivi di beneficio comune oltre a quelli di profitto.

Attraverso il B Impact Assessment, Biova Project ha misurato il proprio impatto in cinque aree chiave – ambiente, lavoratori, comunità, clienti e governance – ottenendo un punteggio complessivo di 98,3 punti, risultato di un impegno concreto e costante.

Le principali aree di performance si distribuiscono come segue:

- Ambiente: 23,7
- Lavoratori: 15,5
- Comunità: 41,7
- Clienti: 2,0
- Governance: 15,2



L'ottenimento della certificazione B Corp e la trasformazione in Società Benefit confermano la vocazione di Biova Project a costruire un futuro più sostenibile e responsabile, adottando strumenti di autovalutazione e trasparenza, in linea con gli SDG dell'Agenda 2030 e con i principi di economia circolare che da sempre guidano il nostro progetto.

Certified



Questa azienda rispetta
alti standard di impatto
ambientale e sociale positivo.

PUNTEGGIO B CORP™:

98.3

IL NOSTRO IMPEGNO PER UN MIGLIORAMENTO CONTINUO

FINALITÀ DI BENEFICIO

Rigenerazione dei surplus alimentari

Crediamo che ogni alimento abbia un valore, anche quando il sistema produttivo lo considera un “eccesso”. Il nostro impegno è intercettare, trasformare e dare nuova vita ai surplus alimentari, inserendoli in un sistema virtuoso di economia circolare. Il nostro modello logistico e culturale ci permette di creare prodotti di alta qualità, riducendo lo spreco e sensibilizzando il pubblico sulla necessità di un consumo più consapevole.

Riduzione dell'inequità alimentare

Lo spreco non è solo un problema ambientale, ma anche etico. Mentre milioni di tonnellate di cibo vengono scartate, molte persone nel mondo soffrono la fame. Biova Project vuole contribuire a una maggiore equità nella distribuzione delle risorse, promuovendo pratiche di riuso e riciclo che limitino lo sfruttamento delle materie prime e riducano le disuguaglianze nel sistema alimentare globale.

Benessere dei dipendenti e collaboratori

Le persone sono al centro della nostra impresa. Siamo convinti che un ambiente di lavoro sano, equo e stimolante sia la chiave per un impatto positivo a lungo termine. Per questo, ci impegniamo a garantire condizioni di lavoro che favoriscano la crescita professionale, il benessere fisico e mentale e la partecipazione attiva di tutti i nostri collaboratori.

Collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi

Non crediamo nelle soluzioni isolate: la collaborazione è il motore del cambiamento. Lavoriamo a stretto contatto con artigiani, produttori locali e realtà del territorio per ottimizzare le risorse esistenti, riducendo il consumo energetico e l'impatto ambientale. Ogni collaborazione rafforza la nostra missione e ci permette di rendere la nostra economia più circolare ed efficiente.

Innovazione sostenibile

Sostenibilità significa anche evolvere costantemente. Vogliamo ridurre il nostro impatto ambientale attraverso l'adozione di tecnologie all'avanguardia e l'ottimizzazione dei nostri processi produttivi. Ci poniamo obiettivi ambiziosi: zero waste, trasporti più sostenibili e imballaggi a basso impatto, contribuendo così alla neutralità climatica e alla transizione ecologica.

Inclusione lavorativa

Un'azienda sostenibile non è solo attenta all'ambiente, ma anche alle persone. L'inclusione e la parità di genere sono principi fondamentali per Biova Project. Ci impegniamo a garantire un ambiente di lavoro equo, privo di discriminazioni, dove ogni persona possa sentirsi valorizzata e parte di un progetto più grande.



Ogni chilogrammo di surplus alimentare recuperato racconta la nostra missione: trasformare lo spreco in risorsa.



FOCUS:
TRASFORMAZIONE
DI SCARTI
ALIMENTARI IN
BIRRA, SNACK,
BISCOTTI E
BEVANDE VEGETALI

IL NOSTRO MODELLO CIRCOLARE

Il modello circolare di Biova si sviluppa attraverso cinque fasi principali, ciascuna orientata a massimizzare il valore delle risorse e a minimizzare gli sprechi:

- 1. Recupero degli scarti alimentari:** collaboriamo con produttori e rivenditori locali per acquisire scarti come pane, pasta, malto e riso a un prezzo simbolico. Questa scelta non solo riduce gli sprechi, ma rafforza la connessione con il territorio e la sua economia.
- 2. Trasformazione in materia prima:** gli scarti raccolti vengono trattati per essere trasformati in materie prime di alta qualità, pronte per essere utilizzate nei nostri processi produttivi.
- 3. Produzione sostenibile:** per la produzione dei nostri prodotti, come birra artigianale e snack, affittiamo macchinari presso birrifici e impianti produttivi locali, ottimizzando risorse già esistenti e riducendo l'impatto ambientale legato alla costruzione di nuovi impianti.
- 4. Creazione di prodotti innovativi:** dai nostri processi nascono birre artigianali, snack e, in futuro, biscotti e bevande vegetali. Ogni prodotto è il risultato di un approccio che coniuga sostenibilità e innovazione.
- 5. Distribuzione e chiusura del cerchio:** i fornitori di scarti diventano anche partner nella distribuzione, contribuendo alla vendita dei prodotti attraverso canali retail ed e-commerce. Questo approccio crea un ecosistema integrato che coinvolge attivamente tutti gli stakeholder.

Commercializziamo i nostri prodotti spesso trasformando i nostri fornitori di surplus in distributori e acquirenti.



IL MODELLO CIRCOLARE E IL VALORE DELLA SOSTENIBILITÀ

BIOVA PROJECT



Ritiriamo surplus alimentari da: GDO, produttori, catering, Horeca

START



Produciamo i nostri prodotti da forno, la pasta e i soft drink presso gli stabilimenti partner



Raccogliamo le trebbie e le portiamo nei nostri STU



Birrificiamo nello stabilimento partner più vicino al nostro STU



Portiamo il recuperato nel nostro Surplus Treatment Unit (STU) più vicino al punto di raccolta.

IL RUOLO DEGLI STAKEHOLDER

La realizzazione del nostro modello circolare è resa possibile grazie a una rete di stakeholder connessi, che includono produttori di scarti, birrifici, partner industriali, rivenditori, clienti e comunità locali.

Abbiamo identificato tre aspetti chiave che guidano il nostro rapporto con loro:

- **Ruolo:** ogni stakeholder contribuisce in modo specifico alla creazione di valore all'interno del nostro ecosistema.
- **Richieste:** gli stakeholder chiedono trasparenza, qualità, sostenibilità e un impatto positivo per l'ambiente e il territorio.
- **Canali di engagement:** coinvolgiamo i nostri stakeholder attraverso dialoghi diretti, contratti di partnership, comunicazione digitale e iniziative di sensibilizzazione.



PER NOI, COLLABORARE SIGNIFICA:

- **Ascoltare:** ogni partner ha esigenze e valori unici. Per questo creiamo relazioni basate sulla fiducia e sulla trasparenza.
- **Costruire valore insieme:** non ci limitiamo a recuperare scarti, ma creiamo opportunità per tutti gli attori coinvolti.
- **Essere parte di una visione condivisa:** ridurre gli sprechi, valorizzare le risorse, ispirare un modo nuovo di fare impresa.

CONTRIBUTO AGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



IL NOSTRO CONTRIBUTO AGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite rappresenta una roadmap condivisa per un futuro più giusto, equo e rigenerativo. In Biova Project, riconosciamo questi obiettivi come una bussola per guidare le nostre azioni quotidiane e strategiche. Il nostro impegno per ridurre lo spreco alimentare e creare un modello produttivo circolare e inclusivo ci connette in modo diretto a diversi SDG, a partire dal cuore del nostro progetto: trasformare lo scarto in valore.

GLI SDG PIÙ RILEVANTI PER BIOVA PROJECT:

FINALITÀ DI BENEFICIO	CONNESSIONE CON GLI SDGs	DESCRIZIONE DEL COLLEGAMENTO
Rigenerazione dei surplus alimentari	SDG 12: Consumo e produzione responsabili 	Riduzione dello spreco alimentare e promozione dell'economia circolare.
Riduzione dell'iniquità alimentare	SDG 2 - Sconfiggere la fame 	Maggiore equità nella distribuzione del cibo e riduzione dello spreco per contrastare la fame.
Riduzione delle emissioni CO2	SDG 13: Lotta contro il cambiamento climatico 	Adozione di tecnologie per ridurre impatti ambientali
Inclusione lavorativa	SDG 8: Lavoro dignitoso e crescita economica 	Creazione di un ambiente di lavoro equo, valorizzazione della diversità e delle pari opportunità.
Collaborazioni e partnership	SDG 17: Partnership per gli obiettivi 	Creazione di reti con attori locali per ottimizzare risorse e ridurre l'impatto ambientale.

04

KPI E METRICHE D'IMPATTO



KPI E METRICHE D'IMPATTO

Biova Project adotta un sistema di monitoraggio basato su indicatori chiave di performance (**KPI**), strutturati in conformità ai principali standard internazionali come il **GRI** (Global Reporting Initiative).

Questa integrazione garantisce **trasparenza** e **credibilità**, consentendo di misurare con precisione i risultati raggiunti e di comunicare l'impatto del nostro modello di economia circolare in modo **chiaro** e **verificabile**.



INDICATORI CHIAVE E RISULTATI

RIGENERAZIONE DEI SURPLUS ALIMENTARI

Il nostro impegno

Nel 2022, ci eravamo posti l'obiettivo di ampliare il nostro impatto nella lotta allo spreco alimentare, estendendo il recupero non solo al pane e alle trebbie, ma anche ad altri prodotti come la pasta e il riso. Inoltre, volevamo rafforzare le collaborazioni con i fornitori e iniziare a integrare il recupero di nuovi sottoprodotti della birrificazione.

Nel 2023, siamo riusciti a raggiungere due di questi traguardi: grazie alla collaborazione con Pasta Berruto e Riso Gallo, abbiamo recuperato 600 kg di pasta e 400 kg di riso, rispettando gli obiettivi prefissati. Tuttavia, non è ancora stato avviato il recupero di altri sottoprodotti della birrificazione, che rimane un obiettivo su cui lavorare nei prossimi anni.

RISULTATI 2023 E OBIETTIVI FUTURI

Azione	KPI	Obiettivo 2023	Risultati 2023	Obiettivi 2024
Recupero surplus di pasta	Pasta recuperata (kg)	600 kg	600 kg	- Inserire in gamma Ri Snack con obiettivo di 3 tonnellate
Recupero surplus di riso	Rotture di riso recuperate (kg)	400 kg	400 kg	



RIDUZIONE DELL'INIQUITÀ ALIMENTARE

Il nostro impegno

Combattere lo spreco alimentare significa anche affrontare le disuguaglianze. Biova Project sostiene organizzazioni no-profit per ridistribuire risorse alimentari e sviluppare progetti di sensibilizzazione.

RISULTATI 2023 E OBIETTIVI FUTURI

Azione	KPI	Obiettivo 2023	Risultati 2023	Obiettivi 2024
Sviluppo di progetti territoriali	n°progetti avviati	1	Completato - Progetto Mirafiori	- Attivare nuovi progetti con ONLUS locali

Analisi dei risultati e prossimi passi

Nel 2023, come prefissato nel 2022 abbiamo avviato il Progetto Mirafiori per rafforzare la lotta contro lo spreco alimentare sul territorio. Per il 2024, intendiamo ampliare il nostro impegno attivando ulteriori collaborazioni con organizzazioni no-profit.

BENESSERE DEI DIPENDENTI E COLLABORATORI

Il nostro impegno

Biova Project pone al centro il benessere delle persone, promuovendo un ambiente di lavoro equo e motivante

RISULTATI 2023 E OBIETTIVI FUTURI

Azione	KPI	Risultati 2023	Obiettivi 2024
Completamento welfare aziendale	Attivazione stock option	Completato	- Implementare benefit come buoni pasto e formazione

Analisi dei risultati e prossimi passi

NAbbiamo finalizzato il piano di incentivazione con stock option per i dipendenti come programmato. Nel 2024, intendiamo ampliare il pacchetto welfare con nuove misure di supporto come buoni pasto e corsi di formazione.

COLLABORAZIONE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Il nostro impegno

Crediamo che la collaborazione con realtà territoriali sia la chiave per ampliare il nostro impatto. Per questo, lavoriamo con aziende e associazioni per rafforzare la nostra rete di recupero alimentare.

RISULTATI 2023 E OBIETTIVI FUTURI

Azione	KPI	Obiettivo 2023	Risultati 2023	Obiettivi 2024
Espansione territoriale	Attivazione nuove regioni	2	Veneto e Toscana	- Attivare un progetto territoriale

Analisi dei risultati e prossimi passi

Nel 2023, abbiamo ampliato la nostra rete di recupero al Veneto e alla Toscana. Ora, vogliamo rafforzare la nostra presenza con progetti territoriali più strutturati.

INNOVAZIONE SOSTENIBILE

Il nostro impegno

Sviluppiamo nuovi prodotti per recuperare gli scarti alimentari più comuni e ridurre ulteriormente l'impatto ambientale della produzione alimentare.

RISULTATI 2023 E OBIETTIVI FUTURI

Azione	KPI	Obiettivo 2023	Risultati 2023	Obiettivi 2024
Inserimento nuovi prodotti	n° nuovi prodotti	Biova Pasta e Biova Riso	Completato	- Avviare ricerca su 3 nuovi prodotti in collaborazione con università

Analisi dei risultati e prossimi passi

Nel 2023, abbiamo introdotto due nuove birre prodotte da surplus di pasta e riso. Nel 2024, intendiamo espandere la nostra offerta con la ricerca e sviluppo di almeno tre nuovi prodotti.

INCLUSIONE LAVORATIVA

Il nostro impegno

Crediamo in un ambiente di lavoro equo e inclusivo, con opportunità di crescita per tutti. Il nostro obiettivo è rafforzare l'inclusione attraverso azioni concrete.

RISULTATI 2023 E OBIETTIVI FUTURI

Azione	KPI	Obiettivo 2023	Risultati 2023	Obiettivi 2024
Valorizzazione delle risorse umane	Colloqui per ogni dipendente	3	Completato	- Attivazione di un tirocinio per persone con disabilità

ANALISI DEI RISULTATI E PROSSIMI PASSI

Nel 2023, abbiamo intensificato i momenti di confronto con i dipendenti per migliorare la definizione degli obiettivi aziendali. Per il 2024, ci impegniamo a promuovere l'inclusione attivando un tirocinio dedicato a persone con disabilità



Global Reporting Initiative

APPROFONDIMENTO TEMATICO

Riduzione dello Spreco Alimentare (GRI 306 - Rifiuti)

Il recupero di surplus alimentari rappresenta uno dei principali obiettivi di Biova Project. Dal recupero di 12.000 kg di pane, pasta e riso invenduti, abbiamo dimostrato come il nostro modello non solo prevenga lo spreco, ma contribuisca anche alla riduzione dei rifiuti smaltiti in discarica, in linea con il GRI 306.

Riduzione delle Emissioni di CO₂ (GRI 305 - Emissioni)

La gestione dell'invenduto ci ha permesso di evitare l'emissione di 15,5 tonnellate di CO₂, dimostrando il valore ambientale dell'upcycling come pratica per affrontare il cambiamento climatico. Questo risultato, misurato con il rigore richiesto dal GRI 305, sottolinea la nostra capacità di coniugare sostenibilità ambientale e innovazione.

Packaging Sostenibile (GRI 301 - Materiali)

Abbiamo integrato nel nostro ciclo produttivo l'utilizzo di bottiglie e lattine 100% riciclate, raggiungendo un totale di 91 tonnellate di materiali sostenibili utilizzati, in linea con il GRI 301, che incentiva la responsabilità nella gestione dei materiali.

NOTE TECNICHE: STANDARD INTERNAZIONALI DI RIFERIMENTO

GRI (Global Reporting Initiative)

Il GRI è uno degli standard di rendicontazione più utilizzati a livello globale per monitorare e comunicare gli impatti ambientali, sociali ed economici di un'organizzazione. I riferimenti presenti nei KPI di Biova Project includono:

- GRI 301 - Materiali: riguarda l'uso responsabile dei materiali per promuovere un'economia circolare e sostenibile.
- GRI 305 - Emissioni: si focalizza sulla misurazione e riduzione delle emissioni di gas serra.
- GRI 306 - Rifiuti: considera la gestione e la riduzione dei rifiuti prodotti.

Perché utilizziamo questi standard?

Adottare standard internazionali come i GRI consente di:

- Garantire trasparenza e comparabilità con altre aziende.
- Fornire dati affidabili e strutturati per soddisfare le esigenze di stakeholder e investitori.
- Allinearsi agli obiettivi di sostenibilità definiti dall'Unione Europea e dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

EMISSIONI





EMISSIONI

SCOPE 1-2

Nel nostro impegno a ridurre l'impatto ambientale, monitoriamo e gestiamo le emissioni di gas serra (GHG) seguendo i principi stabiliti dal Greenhouse Gas Protocol. Le nostre emissioni sono suddivise in Scope 1, Scope 2 e Scope 3, per misurare in modo dettagliato e completo il nostro impatto.

- Scope 1: Emissioni dirette derivate dalle attività produttive, come il riscaldamento e l'uso di carburanti per i nostri impianti.
- Scope 2: Emissioni indirette legate all'energia elettrica acquistata, per la quale ci impegniamo a ridurre il nostro impatto attraverso il ricorso a fonti energetiche rinnovabili.

TABELLA DI RIEPILOGO EMISSIONI (SCOPE 1 E SCOPE 2)

Anno	Scope 1 (Emissioni dirette)	Scope 2 (Emissioni indirette)
2023	14,43 t CO ₂ (gas + diesel)	1,50 t CO ₂
2022	6 t CO ₂ (gas + diesel)	1,1 t CO ₂

Il calcolo delle emissioni è stato realizzato utilizzando fattori di emissione standard riconosciuti a livello internazionale (es. DEFRA, ISPRA) e dati di attività raccolti internamente. Le emissioni rilevate riflettono un'attività in fase di crescita, con volumi ancora contenuti, e saranno oggetto di monitoraggio continuo nei prossimi anni.

Biova Project si impegna a migliorare costantemente le proprie performance ambientali, anche attraverso strategie di efficientamento energetico e l'incremento dell'uso di energie da fonti rinnovabili.

EMISSIONI SCOPE 3

Le emissioni Scope 3 comprendono tutte le emissioni indirette generate lungo la catena del valore, dall'acquisto delle materie prime fino al trasporto, alla distribuzione e al trattamento a fine vita dei prodotti.

Nel 2022, Biova Project ha avviato una prima analisi qualitativa delle principali fonti di emissione Scope 3, consapevole della loro rilevanza all'interno del proprio impatto ambientale complessivo.

In particolare, sono state individuate come aree prioritarie:

- l'acquisto di beni e servizi (ingredienti, packaging),
- il trasporto delle materie prime,
- e la fase di produzione presso i birrifici partner.

Sebbene nel 2023 non sia ancora stato sviluppato un calcolo quantitativo completo delle emissioni Scope 3, Biova Project si è impegnata a migliorare progressivamente il tracciamento di questi dati, in vista della realizzazione di uno studio LCA dedicato e di una rendicontazione più precisa e trasparente nelle future relazioni d'impatto.

Questo percorso riflette la nostra volontà di misurare in modo sempre più accurato il nostro impatto ambientale, per poter adottare strategie di riduzione efficaci e contribuire agli obiettivi globali di neutralità climatica.

BIOVA^{PROJECT}



**FOOD INNOVATION
AGAINST WASTE**

GOVERNANCE





**È ORA DI
CAMBIARE.
BIRRA.**

RECUPERIAMO
PANE
BRINDIAMO AL
MONDO

DA QUESTA LINEA IN GIÙ
È PANE CHE STAI RECUPERANDO

GOVERNANCE

Nel 2023, Biova Project continua a sviluppare un modello di governance fondato su trasparenza, orizzontalità e impegno condiviso. Le scelte strategiche vengono prese in modo collaborativo, con il coinvolgimento diretto dei due founder e del team operativo.

La forma giuridica di Società Benefit e la certificazione come B Corp orientano la governance verso un equilibrio costante tra impatto e sostenibilità economica. Il monitoraggio delle finalità di beneficio viene effettuato internamente, anche attraverso l'uso periodico del B Impact Assessment come strumento guida.

La struttura societaria resta invariata rispetto all'anno precedente: il 65% delle quote è detenuto dai due founder, mentre la restante parte è suddivisa tra soci attivi tramite business angel e campagne di crowdfunding. Questa configurazione consente a Biova Project di crescere valorizzando una visione condivisa, basata su fiducia, impatto e innovazione sostenibile.

CONCLUSIONI



CONCLUSIONI

Il 2023 è stato un anno di consolidamento e crescita per Biova Project. Abbiamo raggiunto importanti traguardi nel recupero dei surplus alimentari, ampliando la nostra gamma di prodotti e rafforzando la collaborazione con realtà territoriali e organizzazioni no-profit. L'impegno nella riduzione dell'iniquità alimentare e nel miglioramento del benessere dei dipendenti ha portato a iniziative concrete, mentre l'innovazione sostenibile ha permesso lo sviluppo di nuovi prodotti che valorizzano gli scarti alimentari.

Guardando al 2024, intendiamo proseguire su questa strada con obiettivi ancora più ambiziosi: il lancio di Ri Snack, il rafforzamento della nostra presenza territoriale, l'ampliamento del welfare aziendale e l'incremento delle opportunità di inclusione lavorativa. Il nostro percorso verso un'economia circolare sempre più integrata continua, con la consapevolezza che ogni passo avanti contribuisce a un impatto positivo e misurabile.

***INSIEME, POSSIAMO COSTRUIRE QUESTO FUTURO!
UN FUTURO IN CUI LO SPRECO DIVENTA VALORE.
UN FUTURO IN CUI OGNI GESTO QUOTIDIANO PUÒ CONTRIBUIRE A
RIGENERARE IL MONDO CHE CI OSPITA.***



**UN MONDO
SENZA
SPRECHI HA
MOLTO PIÙ**

GUSTO



BIOVA PROJECT