

Note organizzative

Posti disponibili

Massimo 25 per ciascun evento.

Partecipazione gratuita, previa iscrizione on line.

Lo spostamento presso la sede di ciascun incontro è a carico di ogni singolo partecipante. A partecipanti potrà essere richiesto di dimostrare lo "status" di docente.

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni dovranno essere effettuate esclusivamente tramite il sito web della Camera di Commercio www.tb.camcom.gov.it, accedendo alla sezione "eventi on-line". Nel form di iscrizione, selezionare l'opzione "Sono...azienda, ente pubblico [...]" e indicare nel campo "Ragione sociale" il nome dell'Istituto scolastico di appartenenza e procedere con la compilazione di tutti i campi obbligatori, segnati dall'asterisco. Il termine per le iscrizioni avviene entro il giorno che precede l'evento o, in via anticipata, come di solito è successo nelle edizioni precedenti, al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.

Per ulteriori informazioni contattare lo Sportello CSR e Ambiente i cui riferimenti sono riportati sul retro.



IMPRESE AGROALIMENTARI E SOSTENIBILITA'

Open Day in azienda riservati ai docenti delle scuole superiori statali e paritarie della provincia di Treviso e Belluno

3^a edizione 2018

Martedì 24 Aprile 2018: Pasta Zara - Riese Pio X (TV)

Giovedì 24 Maggio 2018: Fabbrica di Pedavena (BL)



Camera di Commercio
Treviso - Belluno

Segreteria Organizzativa
Sportello CSR e Ambiente

tel. +39.0422.595288
fax +39.0422.595595
sportellocsr@tb.camcom.it
www.tb.camcom.gov.it
www.csrtreviso.it

Graphic Design: Comunicazione istituzionale - URP



Camera di Commercio
Treviso - Belluno

Presentazione

La Camera di Commercio di Treviso - Belluno, tramite il proprio Sportello CSR e Ambiente, nell'ambito dell'apposito Protocollo di Intesa con l'Ufficio Scolastico Provinciale sui temi della CSR e della sostenibilità ambientale, organizza nei mesi di aprile e maggio 2018, la *terza edizione degli Open Day in azienda riservati ai docenti delle scuole superiori statali e paritarie*.

Il nuovo ciclo di incontri in azienda approfondirà il tema legato alla **sostenibilità (economico, sociale, ambientale) nel settore agroalimentare**.

Gli incontri sono gratuiti e riservati esclusivamente ai docenti delle Scuole Superiori delle province di Treviso e Belluno.

L'obiettivo di questi Open Day è quello di far conoscere dal vivo, aziende del territorio considerate *best practice* sui temi sopra indicati.

Ciascun evento si svolgerà secondo il seguente orario:

- 15.30** Accoglienza partecipanti all'ingresso principale della sede aziendale
- 16.00** Presentazione dell'azienda, business e temi sopra riportati a cui segue la visita guidata dell'azienda
- 18.00** (circa) Conclusione della visita

Sede degli eventi

Pasta Zara

Via Franco Bragagnolo 1 - 31039 Riese Pio X (TV)

INDICAZIONI UTILI PER RAGGIUNGERE LA SEDE: Arrivati alla rotonda del supermercato Ali seguire le indicazioni stradali

tel. +39. 0423.7541

www.pastazara.it

Fabbrica di Pedavena

Viale Vittorio Veneto, 76 - 32034 Pedavena (BL)

tel. +39.0439.304402

www.labirrieriapedavena.it

Martedì 24 aprile 2018: Pasta Zara

Pasta Zara, azienda di Riese Pio X, ha una tradizione imprenditoriale che si tramanda con successo ormai da quattro generazioni, investendo in risorse umane, prodotti e tecnologia.

Nata come piccolo laboratorio artigianale, negli anni ha raggiunto dimensioni mondiali.

L'azienda privilegia l'eco-sostenibilità e da tempo ha tra le sue linee produttive la pasta biologica e la pasta biologica integrale, oltre a quella 100 % grani italiani.

Il progetto Pasta Zara Green ha lo scopo di studiare e realizzare tutte le azioni possibili per una produzione che salvaguardi l'ambiente, il territorio e il lavoro, passando dai trasporti alternativi alla riduzione dei consumi energetici. Nei suoi tre impianti di Riese Pio X, Muggia (Ts) e Rovato (Bs), Pasta Zara autoproduce l'energia elettrica e termica grazie all'utilizzo di motori endotermici turbocompressi ad alto risparmio energetico ed agli impianti fotovoltaici posti sui tetti. Per lo scarico degli sfarinati dalle cisterne vengono utilizzati compressori elettrici che consentono un azzeramento della Co2 eliminando l'inquinamento acustico.

Giovedì 24 Maggio 2018: Fabbrica di Pedavena

La Fabbrica di Pedavena, che ha sede nell'omonimo comune in provincia di Belluno, rappresenta una delle più note birrerie del Veneto. L'azienda, fondata nel 1897 e caratterizzata da un forte legame con il territorio e la sua popolazione, offre una vastissima varietà di birre.

Il sistema produttivo utilizza materie prime di alta qualità, come ad esempio l'acqua oligominerale delle Dolomiti Bellunesi, il luppolo profumato, il lievito purissimo e l'orzo coltivato in loco. Nel 2004 l'azienda multinazionale che negli anni '70 ne aveva acquisito la proprietà decise di chiudere lo stabilimento ma, grazie alla reazione dei lavoratori e ad una petizione, fu concessa la proroga che portò nel successivo anno alla decisione di vendere lo stabilimento. Con l'acquisto da parte di Birra Castello arrivò il punto di svolta: per non perdere una realtà così importante vennero riproposte birre che venivano fatte nel passato, come ad esempio la Birra del centenario, puntando sull'artigianalità e l'elevata qualità di prodotto.

Proprio per il suo legame storico con il territorio e per la sua "produzione artigianale" con materie prime, la birreria Pedavena è diventata da un semplice locale ad una vera e propria meta dei visitatori.

Si ringraziano fin d'ora le aziende ospitanti.