Spett.le
Comune di Rovigo

Egregio Sindaco
Prof. Edoardo Gaffeo

Gentile Assessore
Dott.ssa Luisa Cattozzo

San Vendemiano, 30 giugno 2021

Oggetto: PROPOSTA DI SPONSORIZZAZIONE PER REALIZZAZIONE DELLO SPAZIO CO-EATING ALL'INTERNO DELLO URBAN DIGITAL CENTER – INNOVATIONLAB ROVIGO – Progetto "CO-EATING BY NaturaSì: L'INNOVAZIONE PARTE DALLA TRADIZIONE" in collaborazione con Abafoods Srl "Pionieri del biologico…al servizio dell'innovazione"

Nel presente documento è descritto il progetto "*CO-EATING BY NaturaSì: L'INNOVAZIONE PARTE DALLA TRADIZIONE*" che EcorNaturaSì S.p.A. e Abafoods s.r.l. congiuntamente intendono realizzare su proposta del Comune di Rovigo all'interno del URBAN DIGITAL CENTER – INNOVATIONLAB ROVIGO.

Presentazione EcorNaturaSì

EcorNaturaSi S.p.A. è un'azienda veneta che dal 1985, anno della sua fondazione come piccolo negozio di prodotti biologici del territorio trevigiano (Ariele), ha da sempre sposato il concetto di sviluppo sostenibile a partire dall'alimentazione sana, frutto di prodotti coltivati nel pieno rispetto della terra, della natura, dell'ambiente e quindi dell'uomo. Nel nome della società c'è l'unione della parte distributore "Ecor" e della parte retail "Naturasì", che conta oltre 300 negozi – cuore pulsante della comunità su tutto il territorio nazionale.

Tra i valori aziendali vi è quello di contribuire con il quotidiano operato alla

salute della società nella quale tutti viviamo e con la quale interagiamo, guardando al futuro con responsabilità.

Questa filosofia ha portato l'azienda a sviluppare negli ultimi anni progetti rivolti ai giovani, come la recente sfida lanciata con **"Laboratorio 2050"** di NaturaSì per ridisegnare il futuro in chiave partecipativa e coinvolgere le nuove generazioni, in particolare i Millennials, in percorsi di co-progettazione nel segno dell'Open Innovation. Lo scopo è avviare progetti concreti che si traducano in prodotti e approcci al consumo in grado di rispecchiare le loro esigenze e i loro valori. Per raggiungere l'obiettivo, NaturaSì promuove iniziative di co-progettazione attraverso incontri aperti sul territorio nazionale, mirati a supportare gli Under40. Seguendo i principi guida del Manifesto "Il cambiamento siamo noi" di NaturaSì, i giovani coinvolti in questi percorsi di innovazione progettano il loro "cibo bio", dal packaging al marchio, al prezzo, lasciando aperto spazio all'innovazione tecnologica e alla progettazione di servizi necessari a sostenere quanto è stato proposto.

Nell'ambito di questo progetto e dell'attività territoriale che NaturaSì costantemente svolge per promuovere la cultura e valorizzare contesti urbani da riqualificare, si pone l'idea di avviare una partnership e sponsorship nell'ambito del progetto Urban Digital Center – InnovationLab di Rovigo.

NaturaSì nel territorio polesano ha un proprio punto vendita con una rete fidelizzata di clienti che ne sposano la filosofia aziendale e che si intende coinvolgere come community all'interno delle attività proposte dallo Urban Digital Center. Nello stesso territorio ha sede anche uno dei fornitori storici dei negozi NaturaSì, l'azienda Abafoods con il proprio marchio Isola bio, che contribuirà attivamente al progetto InnovationLab.

Nel corso del 2020 NaturaSì ha inoltre contribuito alla sponsorizzazione del **Festival StreetArt Wallabe** mediante la realizzazione di miniature delle opere realizzate dagli street artist con materiale naturale e con lo scopo di rendere accessibile le opere a persone con disabilità visiva mediante lettura braille delle opere stesse.

NaturaSì ha inoltre avviato una **collaborazione con l'Istituto De Amicis di Rovigo**, selezionato assieme ad altre tre città in Italia per partecipare ad un percorso triennale di Economia Civile (con NextEconomia) durante il quale i

ragazzi coinvolti contribuiscono a risolvere delle sfide proposte loro da aziende agricole e commerciali del territorio.

Presentazione Abafoods Srl

Abafoods Srl è una realtà storica del territorio rodigino/polesano nata dallo spirito e dall'impegno pionieristico dei suoi fondatori nel 1993, tra i primi a credere nel **biologico** italiano.

Con i suoi stabilimenti produttivi ubicati a Badia Polesine (RO) e Viadana (MN) ed il suo costante impegno per la Ricerca e Sviluppo, rappresenta uno dei principali produttori di bevande vegetali biologiche in Italia e in tutta Europa e si colloca all'interno del gruppo olandese Ecotone, leader in Europa nella produzione di alimenti biologici. Inoltre, commercializza due marchi apprezzatissimi dal pubblico, **Isola Bio (bevande vegetali) e Cupper (tè ed infusi)**, attraverso il canale specializzato e la GDO.

Proteggere, mantenere e diffondere la biodiversità. Questa è la mission che guida Abafoods in ogni gesto quotidiano. L'azienda si adopera, infatti, per portare un cambiamento definitivo nella produzione alimentare direttamente dall'interno, preservando la ricchezza dei terreni di proprietà in cui coltiva i cereali per la produzione delle bevande (alcuni in Polesine) e promuovendo un modo di produrre alimenti più naturale, sostenibile e rispettoso dei delicati equilibri ambientali.

Abafoods mira altresì a **creare una connessione virtuosa fra la natura e le persone, aiutandole a fare scelte alimentari migliori per la propria salute e per la salute del pianeta con i prodotti a marchio Isola Bio e Cupper.**

Questa filosofia ha portato l'azienda a supportare negli ultimi anni **iniziative rivolte anche e soprattutto alle nuove generazioni**, con lo scopo di contribuire alla diffusione del principio di "rispetto per l'ambiente" in tutte le sue sfaccettature fra i giovani e bambini. Tra questi si annoverano:

- Il concorso **"Abafoods – Connecting To Nature"**, aperto alle scuole primarie e i cui partecipanti si sfidano interpretando la tematica con elaborati creativi.

- L'evento annuale **"Ripuliamo Badia"**, che mette a disposizione degli alunni delle scuole locali un kit merenda bio per accompagnare l'attività di raccolta dei rifiuti abbandonati nei dintorni del paese.
- La sponsorship della **Changemaker Competition della B-Corp School**, che impegna ragazzi delle medie e superiori nella progettazione e/o realizzazione di un prodotto o servizio innovativo, sostenibile sia dal punto di vista economico che da quello ambientale e sociale, sviluppando le proprie competenze di autoimprenditorialità attraverso la realizzazione pratica di un'esperienza di impresa.

Sulla scorta delle sue radici locali, del suo profilo innovatore e dell'attività territoriale che Abafoods costantemente svolge con sentita responsabilità sociale, si rende qui manifesta la volontà di proporre una sponsorship nell'ambito del progetto Urban Digital Center – InnovationLab di Rovigo.

Si invia quindi **una proposta progettuale congiunta di partnership** per l'attivazione di ulteriori sinergie coerenti con le finalità dell'InnovationLab, con i percorsi rivolti ai temi della sostenibilità già avviati e con lo scopo di innovazione sociale che costituisce la sfida quotidiana di tutte le realtà interessate.

Allegati:

- All. 1 Proposta progettuale di partnership
- All. 2 Visura camerale EcorNaturaSi con fotocopia di un documento di identità del legale rappresentante
- All. 3 Visura camerale Abafoods con fotocopia di un documento di identità del legale rappresentante
- All. 4 Dichiarazione collaborazione EcorNaturaSi-Abafoods
- All. 5 Autocertificazioni/dichiarazioni sostitutive

ALLEGATO 1 Proposta progettuale di partnership

NaturaSì intende contribuire attivamente al progetto mediante due tipologie di intervento tra loro connesse:

a) progettazione e fornitura di arredi per l'allestimento dello spazio di co-eating

L'azienda NaturaSì ha interesse a supportare il progetto Urban Digital Center – InnovationLab di Rovigo curando la progettazione e l'allestimento dello spazio di co-eating, compresa la messa a disposizione di piccoli elettrodomestici, per un impegno massimo equivalente a euro 5.000,00 (cinquemila).

L'azienda NaturaSì nel limite dell'impegno sopra quantificato metterà a disposizione, se necessario, anche un eventuale allacciamento alla rete idrica, secondo le indicazioni che gli uffici tecnici dell'amministrazione vorranno fornire, consentendo così anche l'applicazione al rubinetto di un particolare filtro per l'erogazione di acqua microfiltrata.

b) progettazione, installazione e avvio di un orto verticale nel cortile interno allo Urban Digital Center – InnovationLab

Tale attività è proposta in relazione allo sviluppo di un'offerta formativa legata al mondo dell'Internet delle cose (IoT), nell'ambito della quale potranno essere realizzati piccoli sensori utili a monitorare da remoto alcuni parametri fondamentali per la buona crescita delle piante (temperatura, umidità, irraggiamento, ecc).

Saranno usate sementi esclusivamente biologiche e in prevalenza autoctone, con l'intento di promuovere una cultura volta allo sviluppo della cura della fertilità dei suoli agricoli e della biodiversità.

Abafoods intende contribuire al progetto mediante due tipologie di intervento tra loro connesse:

a) fornitura di prodotti Abafoods per il ristoro nello spazio co-eating e altre sale.

Si propone la fornitura di una selezione di bevande vegetali Isola Bio e tè ed infusi Cupper da intendersi disponibili per la pausa colazione/caffè o pranzo del pubblico che sosterà all'interno dello Urban Digital Center – InnovationLab di Rovigo.

Il valore complessivo della fornitura è di €2.500,00 ca.

La fornitura potrà avvenire con più consegne durante l'anno in base alle giacenze di prodotto.

I prodotti potranno essere collocati nella dispensa/punti di prelievo dello spazio co-eating, coesistendo con la fornitura NaturaSì, oppure posizionati su tavoli e altri punti di passaggio nelle altre sale per uno snack veloce.

b) fornitura di piccoli arredi legati al ristoro

Si propone l'abbinamento di alcuni utensili per la preparazione di tè e piccoli snack a base di bevanda vegetale nello spazio co-eating o nelle altre sale. Di seguito un elenco a titolo esemplificativo:

- Frullino/Montalatte Isola Bio
- Bollitore Cupper
- Grembiule Isola Bio e Cupper
- Tovagliette Isola Bio e Cupper
- Decorazioni/vassoio tavolo Isola Bio e Cupper
- Decalogo per la conservazione in frigo dei "prodotti in condivisione" Isola Bio

L'idea di NaturaSì e Abafoods si inserisce pienamente nei 5 temi portanti del progetto InnovationLab. Di seguito si evidenzia a titolo esemplificativo una breve descrizione di come si può inserire la proposta in risposta alla manifestazione di interesse per ognuno di essi:

• ***vivere***: l'idea è di consentire a quanti condividono gli spazi dello Urban Digital Center – InnovationLab, per attività formative e/o quotidiane (es. co-studying) o per periodi di maggior durata (es. co-working) di avere a disposizione prodotti NaturaSì e Abafoods e uno spazio attrezzato con utensili/attrezzi dove poter organizzare la propria pausa con una colazione, merenda o pasto veloce, mettendo a disposizione prodotti sani in linea con la filosofia di sostenibilità del

Per Abafoods, la promozione del Basso Veneto/Polesine attraverso prodotti legati all'economia agricola (forza trainante del distretto), che parlano di un impegno per l'ecosostenibilità e l'innovazione, è connaturata all'azienda ed essere presenti nello Urban Center – InnovationLab è un modo per rafforzare l'identità territoriale delle nuove generazioni ed alimentare un'evoluzione culturale sempre più in chiave sostenibile. Il tutto può avvenire grazie alle "visite" del Team Abafoods, per possibili incontri su temi di interesse per il centro, e al contatto con i marchi Isola Bio e Cupper, che saranno oggetto di fornitura gratuita.

Ai fini della valorizzazione dell'immagine del brand aziendale, **NaturaSì** propone:

- coinvolgimento del negozio di Rovigo negli eventi dell'InnovationLab;

- creazione di eventi di valorizzazione della mission aziendale con supporto all'animazione di attività di promozione nel territorio comunale;

- inserimento del logo in apposita sezione sito web e nella sede dell'Urban Digital Center presso il co-eating;

- possibilità di concordare ulteriori forme di comunicazione e divulgazione nelle attività sponsorizzate (azioni stampa).

Ai fini della valorizzazione dell'immagine del brand aziendale, **Abafoods** propone:

- inserire il logo Abafoods/Isola Bio/Cupper in apposita sezione del sito web e nella sede dello Urban Digital Center - InnovationLab;

- rendere i piccoli arredi co-eating portavoce del marchio e dei valori di Isola Bio e Cupper, fornendoli in una versione ad hoc customizzata;

- dare visibilità ai marchi di Abafoods attraverso la presenza in spazi dedicati/idonei di brochure prodotto o poster che raccontano i brand e la loro posizione innovatrice OPPURE attraverso l'inclusione di Abafoods tra i relatori/attori partecipanti a incontri tematici di rilevanza per l'azienda.

progetto

• ***innovare***: attivare una maggiore consapevolezza dei processi di innovazione nel settore alimentare in quanti entreranno a contatto con Urban Digital Center – InnovationLab, mettendo a disposizione le competenze dell'azienda per consentire un contatto diretto con la natura in pieno centro città, mediante la realizzazione di un orto verticale, nel cortile adiacente, in cui integrare agricoltura tradizionale e sensoristica (4.0). Si vuole accrescere la consapevolezza dei processi di innovazione e sostenibilità nel settore alimentare, portando a conoscenza dei visitatori dello Urban Digital Center – InnovationLab le buone pratiche agricole e industriali da cui derivano i prodotti biologici Abafoods e di cui questi sono portavoce a livello universale, stimolando così un "nuovo approccio", uno stile di vita che innovi la quotidianità partendo dall'alimentazione

• ***partecipare***: il filo conduttore della partnership è consentire a NaturaSì e Abafoods da un lato e all'amministrazione dall'altra di essere parte attiva nella promozione di un contesto e di attività formativi e sociali, favorendo il contaminarsi di saperi e conoscenze per approcciare nuove forme di innovazione applicate al food mediante attività di co-progettazione con le generazioni più giovani.

• ***abitare***: a partire dalla tradizione agricola che ruota attorno al contesto urbano in cui è situato Urban Digital Center – InnovationLab, l'idea della partnership per NaturaSì è di attivare la comunità locale verso una maggiore attenzione alla qualità dell'abitare, fornendo arredi naturali e attenti alla circolarità che possano essere di ispirazione. Abafoods intende favorire la fruizione dello spazio di co-eating o dei momenti di pausa, fornendo piccoli arredi di cucina che alla funzionalità associno la veicolazione di un messaggio responsabile e stimolante per la co-progettazione e l'uso degli stessi spazi condivisi

• ***visitare***: l'allestimento dello spazio di co-eating e l'orto verticale costituiscono una sperimentazione per NaturaSì, da inserire tra le attività da promuovere per lo sviluppo culturale di un territorio in chiave sostenibile, a partire dal contatto con il negozio NaturaSì presente in città, con cui stringere una connessione e principale punto di contatto per la fornitura e l'acquisto dei prodotti che saranno sia oggetto di una fornitura iniziale gratuita sia di quella a pagamento da parte dei fruitori.

La presente proposta è da intendersi valida per un anno dal giorno di approvazione da parte dell'Amministrazione, con possibilità di proroga da accordare.

Persone di riferimento del progetto:

- per EcorNauraSì S.p.A., Ilaria MARINI tel. 3351628908 e-mail ilaria.marini@ecornaturasi.it
- per EcorNauraSì S.p.A., Filippo ALLEGRA tel. 348 8959453 e-mail filippo.allegra@ecornaturasi.it
- per ABAFOODS s.r.l., Denis FENZI tel. 3939881058 e-mail Dennis.Fenzi@abafoods.it