



LA SCELTA PIÙ GREEN

Concorso dedicato alle Cantine più Sostenibili del Conegliano Valdobbiadene

Premessa

La Primavera del Prosecco Superiore ed il Consorzio Agrario di Treviso e Belluno indicano la seconda edizione del Premio “La scelta più green” dedicato alle cantine che hanno deciso di rendere più sostenibile almeno uno dei processi aziendali. Lo scopo è quindi quello di individuare, premiare e valorizzare le migliori pratiche di sostenibilità ambientale ed economica nelle aziende agricole del territorio di produzione del Prosecco DOCG.

REGOLAMENTO

Art. 1 – A chi è rivolto

Il riconoscimento è dedicato alle Aziende vitivinicole dell'area del Prosecco DOCG che abbiano in essere – o concluso nei due anni antecedenti alla data del presente bando – esperienze e/o progettualità legate allo sviluppo sostenibile, al rispetto ambientale e all'economia circolare sia dei processi produttivi in campagna che in cantina, oltre a quelli ideati per l'accoglienza dei clienti.

Per sostenibilità ambientale ed economica si intende l'attenzione alla riduzione del proprio impatto ambientale sul territorio, la riduzione dei consumi, l'uso di fonti energetiche rinnovabili, l'uso di prodotti e servizi eco-compatibili, l'uso razionale delle risorse orientato al riciclo dei materiali e dei prodotti esistenti il più a lungo possibile.

Sono escluse dalla partecipazione le aziende sottoposte a procedure concorsuali o aventi procedimenti penali in corso.

Art. 2 – Modalità di adesione

L'adesione all'iniziativa è libera e gratuita.

Per partecipare è necessario compilare il modulo al seguente link: <https://forms.gle/YQFAdTePcDhYkUQb8> riportando le seguenti informazioni:

- Ragione Sociale dell'azienda che si iscrive al concorso;
- La volontà di aderire al concorso nel rispetto del regolamento del Premio “La scelta più Green”;

- Descrivere in almeno trenta righe la scelta Green che viene presentata al concorso evidenziando i punti di forza di tale scelta e gli obiettivi aziendali;
- Allegare minimo tre fotografie a supporto della descrizione.
- Facoltativo l'invio di un video aggiuntivo.

Inviare l'adesione entro e non oltre il giorno **23 giugno 2023**.

Art. 3 – Giuria

I progetti regolarmente pervenuti saranno sottoposti ad una giuria composta da personale del Consorzio Agrario di Treviso e Belluno e da esperti del settore e comunicatori indicati dall'organizzazione della Primavera del Prosecco Superiore.

La giuria esprimerà la propria valutazione sulla base dei seguenti criteri: coerenza con le finalità e gli obiettivi indicati nel bando, innovatività, originalità e rilevanza del progetto.

Le scelte della giuria sono indipendenti dal Comitato Organizzatore e risulteranno inappellabili e insindacabili.

Art. 4 – Premiazioni

La premiazione si terrà in occasione del Gran Galà della Primavera del Prosecco Superiore 2023 che si terrà nei giorni 7-8 luglio 2023.

I progetti selezionati potranno essere invitati a partecipare ad eventi ed iniziative pubbliche del Comitato Organizzatore.

Il Comitato Organizzatore si riserva la possibilità di realizzare dei materiali multimediali sul progetto vincitore del Premio e sui progetti che hanno ricevuto l'eventuale menzione speciale dalla giuria.

Art. 5 – Garanzie e responsabilità

I partecipanti, inviando la propria candidatura, si impegnano a dichiarare che le informazioni fornite sono veritiere e che ogni valutazione della giuria verrà accettata incondizionatamente.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione del presente regolamento e l'autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del Reg UE 2016/679 e del D.lgs. 196/03. Essi saranno utilizzati dall'organizzazione al fine del corretto svolgimento del concorso.

Il mancato rispetto delle norme sopra descritte comporta l'esclusione.

Art. 6 – Segreteria Organizzativa

Per maggiori informazioni è possibile contattare la segreteria organizzativa del Concorso dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.30.

Comitato Provinciale UNPLI Treviso

Tel. 0438 893385

e-mail: promozione@primaveradelprosecco.it