



SAN FELICE

Sostenibilità
Sustainability



Sostenibilità in albergo, in cucina e nel vino

*Scopri le nostre pratiche
e abbraccia la nostra filosofia
#perunmondomigliore*

Riscaldiamo i nostri ambienti e il centro wellness grazie a un **impianto biomasse** a cippato che rappresenta un'ottima alternativa ai combustibili. Infatti contrariamente alle fonti di energia di origine fossile, come il gas, la biomassa legnosa è una materia prima rinnovabile.

★

Il nostro Hotel, grazie alla certificazione **Hotel Rifiuti Zero** è impegnato nell'ottimizzazione e gestione dei rifiuti attraverso l'innalzamento della percentuale di **raccolta differenziata**, nella riduzione dei rifiuti prodotti, degli sprechi idrici ed energetici e nella sostituzione di tutta la plastica con materiali biodegradabili o riciclabili.



★

I nostri bucati sono green grazie alla partnership con la lavanderia industriale Soddu, certificata, con cicli produttivi ad impatto zero, alimentata con energia e materie prime provenienti da sole fonti rinnovabili e riutilizzabili.

★

Il marchio **My Care**, rilasciato dall'Ente certificatore DNV certifica la corretta gestione del rischio di infezione da Covid-19 nel nostro Hotel.

Usiamo **energia 100% rinnovabile** grazie al marchio Enel Energia che ci aiuta a salvaguardare l'ambiente garantendoci la provenienza di energia esclusivamente da fonti rinnovabili: eolico, fotovoltaico, solare termico, geotermia, idroelettrico e perfino quella prodotta dal moto ondoso delle maree, oltre a biogas e biomasse.

★

Sostenibilità a San Felice vuol dire anche partecipazione a **progetti di agricoltura sociale**, come L'Orto Felice, avviato dalla Fondazione UMANAMENTE del Gruppo Allianz, che si propone di migliorare la qualità della vita di ragazzi con disabilità e ne promuove l'integrazione attraverso le attività di orticoltura svolte in campo, con il coinvolgimento degli anziani del territorio. Grazie a loro è stato possibile dare vita ad importanti sinergie che hanno favorito la trasmissione della tradizione agricola del luogo in uno scambio intergenerazionale di saperi, diventato collante per l'intera comunità. I nostri ristoranti utilizzano i **prodotti "a metri zero" dell'Orto Felice** per realizzare e personalizzare i propri piatti, in un'ottica di valorizzazione della stagionalità e dei prodotti del territorio.

★

Il nostro Borgo, parte del circuito Relais & Chateaux, abbraccia la filosofia dell'associazione che ha deciso di dedicarsi ad una causa comune: preservare, trasmettere e valorizzare le peculiarità e le eccellenze proprie di ogni cucina.

In cucina...

Lo sapevi che il gusto del nostro caffè è **SOSTENIBILE?**

In esclusiva per noi al Ristorante Poggio Rosso il caffè San Alberto esprime il sapore autentico della Colombia e unisce l'identità inimitabile del terroir di provenienza alle attività sostenibili in campo **agronomico e sociale**; il suo carattere unico e deciso è il frutto di 5 accurate fasi di selezione alla ricerca dei migliori chicchi e dei migliori **flavours** di ogni raccolto.

L'impegno nella **protezione e conservazione** del territorio e il sostegno alle **madri single** fanno di San Alberto il maggior datore di lavoro della piccola città di Buenavista e partner ideale del nostro Borgo, con cui condivide **pratiche e valori**.

★

Anche per il cioccolato abbiamo scelto con cura una partnership in linea con i nostri principi: Cordillera è il marchio di cioccolato più sostenibile al mondo, si colloca, prima azienda nella storia, tra gli indici Dow Jones legati alla sostenibilità; eccelle in materia di **solidarietà sociale** e nelle pratiche a **tutela del pianeta**.

Tra le azioni portate avanti:

- il riconoscimento del giusto prezzo al coltivatore di cacao
 - la promozione di progetti a sostegno delle famiglie che vivono nelle zone di guerra
 - lo sviluppo di attività educative a favore dei minori in collaborazione con il governo colombiano
- Carbon Neutral dal 2015 grazie a processi di produzione puliti che garantiscono protezione al pianeta

Il nostro impegno a favore delle **buone pratiche** sostenibili in campo **sociale/economico e ambientale** non si ferma qui, e prosegue con l'impegno a difesa dei produttori locali, portando sulla tavola dei nostri ristoranti **prodotti a km 0** e in linea con la **stagionalità**, ma anche con la partecipazione attiva ad iniziative che tutelano le piccole ed eccellenti **produzioni di nicchia**.

★

Un esempio? la campagna **Food for Change**, raccolta fondi internazionale promossa da **Slow Food**, che mette in relazione produzione alimentare e cambiamento climatico. L'obiettivo è il rafforzamento dei progetti a tutela di **produzioni sostenibili** in oltre 160 Paesi, opera di contadini, allevatori e pescatori di piccola scala che producono un cibo buono, pulito, giusto e sano, rispettoso dell'ambiente e del **clima del nostro pianeta**.

★

Un altro esempio l'adesione al **World Ocean's Day**, celebrazione internazionale del mare e del ruolo fondamentale che esso svolge nelle nostre vite. Il nostro Ristorante gourmet **Poggio Rosso** partecipa alle celebrazioni con un calendario di cene, eventi ed iniziative di sensibilizzazione per portare a tavola la **biodiversità** di mari, laghi e fiumi di ogni regione favorendo il **pescato locale** per combattere il sovra-sfruttamento dei mari e promuovere il consumo di specie ittiche meno conosciute.

...e in vigna

I **terrazzamenti** e la costante analisi di flora e microfauna in vigna ci aiutano a preservare il suolo limitandone l'erosione.

★

La “**Viticultura di precisione**” offre strumenti che ci permettono di gestire le pratiche agronomiche in modo mirato, e destinare alla singola pianta, piuttosto che all'intero vigneto, ciò di cui ha bisogno, a vantaggio di un minore impatto ambientale e di una maggiore qualità del prodotto...

...a cominciare dalla **geo-referenziazione** e dalle **mappe di vigore** con cui possiamo localizzare le aree di maggiore o minore vigoria del vigneto e intervenire con trattamenti ad hoc e prodotti esclusivamente di origine organica, solo sulla base dell'effettiva necessità.

...e proseguendo con i **modelli di previsione** con i quali agire a difesa dei vigneti trattando aree specifiche solo se e quando necessario, grazie all'incrocio di dati meteorologici e informazioni precise sui rischi di infezione.

★

Riserviamo da sempre grande attenzione alla **biodiversità dei vitigni**: con la sperimentazione avviata nel Vitiarium, centinaia di specie sono state messe a dimora e studiate da oltre trent'anni, per evitare la dispersione del loro patrimonio genetico e per il prezioso contributo che possono dare alla viticultura dell'azienda e non solo.

La realizzazione di un nuovo impianto di depurazione a servizio della cantina e dell'annesso resort ci ha consentito di essere sostenibili anche nella gestione delle acque, attraverso un processo di depurazione sofisticato dotato di automazione totalmente controllata da remoto, che ne consente il riuso per le necessità di irrigazione.

★

Inoltre, l'investimento nel **fotovoltaico** ci ha resi autosufficienti al 100% nella produzione di energia elettrica, risparmiando all'ambiente l'emissione in atmosfera di 285.000 kg di CO₂ e 142.500 Kg di petrolio in un anno.

Sustainability at the Hotel and in the Wine Estate

*Find out more about our practices
and embrace our philosophy
#forabetterworld*

We heat our rooms and the wellness center through a **wood chip biomass system** which is an excellent alternative to fuels. In fact, contrary to fossil-based energy sources such as gas, woody biomass is a renewable raw material.

★

The **Zero Waste Hotel** certification drives our Hotel's commitment to waste optimization and management through an increase in the percentage of **separately collected waste**, reduction of waste produced and of water and energy waste, and replacement of all plastic items with biodegradable or recyclable materials.



★

Our **laundry is sustainable** too thanks to our partnership with the Soddu industrial laundry, a certified laundry with zero- impact production cycles, powered by energy and raw materials from renewable and reusable sources only.

★

We have obtained the **My Care certification** from the DNV certification body, which has verified and certified the implementation of proper management of the risk from Covid-19 infection in our hotel.

We use **100% renewable energy** thanks to Enel Energia company, which helps us to safeguard the environment by guaranteeing the origin of energy exclusively from renewable sources: wind, photovoltaic, solar thermal, geothermal, hydroelectric, and even that produced by the wave motion of the tides, as well as biogas and biomass.

★

Sustainability in San Felice also means participation in **social agriculture** projects such as L'Orto Felice Happy Garden, promoted by the UMANAMENTE Foundation of the Allianz Group: a project that aims to improve the quality of life of children with disabilities, promoting their integration through horticulture activities carried out in the field, with the involvement of some elderly residents of the area; thanks to them it has been possible to create important synergies that have favored the transfer of knowledge linked to the traditions of this unique territory. The fresh and **seasonal products** of the Happy Garden are also used by our Chefs at the Restaurants within the Borgo to create and customize their dishes.

★

Our Borgo, part of the Relais & Chateaux circuit, embraces the philosophy of the association and shares a common cause: to preserve, transmit and enhance the uniqueness and excellence of each cuisine.

In the kitchen...

Did you know that the taste of our coffee is **SUSTAINABLE**?

Exclusively for us at the Poggio Rosso Restaurant, San Alberto coffee brings us the authentic flavour of Colombia and combines the unparalleled character of the terroir of origin with sustainable **agronomic and social activities**; its unique and decisive character is achieved through five accurate selection steps to identify the best beans and the best **flavours** of each crop.

The commitment to the **protection and conservation** of the territory and the support provided to **single mothers** make San Alberto the largest employer in the small town of Buenavista and the ideal partner for our village, with which it shares **practices and values**.

★

In line with our principles, we have carefully chosen a sustainable partnership also for chocolate: Cordillera is the most sustainable chocolate brand in the world, ranked — for the first time in its history — the most sustainable food company in the Dow Jones Sustainability Indices; it excels in social solidarity and practices aimed at **protecting the planet**. Among the actions carried out are:

- recognition of a fair price to cocoa farmers
- promotion of projects to support families living in war zones
- development of educational activities for minors in collaboration with the Colombian government
- Carbon Neutral since 2015 thanks to clean production processes to protect our planet

Our commitment to sustainable **good practices** in the **social/economic and environmental fields** does not end there, but continues with our engagement in defending local producers, bringing **0-km seasonal products** to the tables of our restaurants, and our active participation in initiatives that foster small and excellent **niche productions**.

★

An example of this is the **Food for Change** campaign, an international fundraiser promoted by **Slow Food**, which correlates food production and climate change. The goal is to enhance projects aimed at fostering **sustainable production** in over 160 countries, the work of small-scale farmers, breeders and fishermen who produce good, clean, fair and healthy food, respectful of our **planet's environment and climate**.

★

Another example is our participation in the **World Oceans Day**, an international celebration of the sea and the fundamental role it plays in our lives. Our **Poggio Rosso** gourmet restaurant joins in the celebrations with a programme of dinners, events and awareness-raising initiatives to bring to the table the **biodiversity** of the seas, lakes and rivers of each region, favouring **local fishing catches** to combat over-exploitation of the seas and promote consumption of less known fish species.

...and in the vineyards

The **terracing** and the constant analysis of the flora and microfauna in the vineyards help us to preserve the soil by limiting its erosion.

★

“**Precision Viticulture**” offers tools that enable us to manage agronomic practices in a targeted manner, and to profile the specific needs of each individual plant rather than the entire vineyard, resulting in lower environmental impact and higher product quality...

... starting from **georeferencing** and **vigour maps** to locate the areas of greater or lesser vigour in the vineyard and apply ad hoc treatments and exclusively organic products, based only on actual need.

... and continuing with **forecasting models** designed to protect the vineyards, treating specific areas only if and when necessary by crossing meteorological data and precise information on the risks of disease.

★

We have always paid great attention to the **biodiversity of the vines**: thanks to the experimentation started in the Vitiarium, hundreds of species have been planted and studied for over thirty years, with the aim of avoiding dispersion of their genetic heritage and for the precious contribution they can make to the viticulture of the winery and beyond.

The construction of a new purification plant serving the cellar and the adjoining resort has allowed us to be sustainable in terms of water management, through a very sophisticated purification process equipped with totally remote-controlled automation.

★

Additionally, the investment in **photovoltaics** has made us 100% self-sufficient in the production of electricity, saving the environment from the emission of 285,000 kg of CO₂ and 142,500 kg of oil into the atmosphere in a year.

