



Le sfide che fanno crescere



ASAMAG N. 7 | LUGLIO - AGOSTO 2022

In questo numero

2

Pillole di Resilienza

ITA0039 E LA SFIDA
DELLA GASTRONOMIA
SOSTENIBILE:
RIDUZIONE DELL'IMPATTO
AMBIENTALE E
PROVENIENZA
CERTIFICATA

5

Fieri di:

ITA0039 AGLI ITALIAN
AWARDS 2022 DI
MANCHESTER PER
PREMIARE IL MIGLIOR
RISTORANTE 100% ITALIANO
D'INGHILTERRA

ASACERT ASSUME ALTRI
SETTE PROFESSIONISTI.
PRONTI PER LE NUOVE
SFIDE NEI MERCATI DI TUTTO
IL MONDO

9

Intervista

FABRIZIO VANGELISTA

11

Glossario di ASACERT

G DI GREEN

ASACERT PER LA
SOSTENIBILITÀ E
L'ECONOMIA CIRCOLARE

14

Compleanni ASACERT



Introduzione

L'edizione estiva di ASAMAG è dedicata a tutte le sfide che si affrontano nel corso della nostra vita lavorativa e che ci portano a crescere.

Per molti anni, sin da piccoli, per tutti noi l'estate ha segnato un momento di restart durante l'anno (pensiamo alla fine dell'anno scolastico o accademico), ma anche di rigenerazione, per i più fortunati, in mete suggestive.

Un momento che, per gli organizzatori seriali, ma anche per i più lungimiranti, rappresenta il periodo in cui spingere sull'acceleratore delle attività e dei progetti, per avviarne di nuovi ed imbastire quanto si ritroverà sulla scrivania.

Il numero estivo di ASAMAG vuole celebrare la crescita di ciascuno di noi, vuole ricordare a tutti l'importanza di fermarsi un secondo per godersi il momento e rendersi conto di tutti i traguardi che sono stati raggiunti, senza smettere mai di guardare avanti, al prossimo obiettivo.

Questo numero parlerà di alcuni dei traguardi raggiunti negli ultimi mesi e delle sfide affrontate e a cui, con passione, continuiamo a lavorare e a credere.

Ma parla anche di tante sfide che il mondo sta affrontando e che sono più che mai impossibili da ignorare: la sfida della sostenibilità non può essere ignorata o persa, e ASACERT è in prima linea, con i suoi format e i suoi servizi, per contribuire a vincerla.

“Le persone che hanno successo nella vita sono quelle che hanno imparato a raccogliere tutte le sfide che l'esistenza lancia loro e a comunicare quest'esperienza a sé stessi in modo da poter cambiare positivamente le cose. Falliscono coloro che accolgono le avversità della vita come limitazioni.” - Anthony Robbins

Infine, abbiamo deciso di dare spazio a nuovi ingressi nella famiglia ASACERT, introdurre nuovi collaboratori e colleghi, in attesa di conoscerli meglio nel corso dei mesi.

Buona lettura!



Pillole di Resilienza



ITA0039 E LA SFIDA DELLA GASTRONOMIA SOSTENIBILE: RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E PROVENIENZA CERTIFICATA

“Una delle grandi sfide che l'umanità deve affrontare: quella di garantire un'alimentazione sana e sostenibile a tutti gli abitanti del Pianeta Terra.” Le parole di Samantha Cristoforetti, Astronauta, una donna che ha avuto la capacità ed il privilegio di guardare la Terra da una prospettiva decisamente alternativa rispetto a quella della maggior parte della popolazione che la abita.

Nella Giornata Mondiale della Gastronomia Sostenibile, è stato trattato uno dei temi più importanti legati al food: quello della **sostenibilità**. La ricorrenza è stata istituita dall'Assemblea delle Nazioni Unite il 21 dicembre 2016, con l'obiettivo di sensibilizzare la popolazione mondiale circa l'importanza del cibo come risorsa e come espressione culturale e sui rischi del suo spreco.

Ciò che si vuole comunicare è che è possibile e realizzabile un mondo in cui

l'agricoltura, la pesca e la preparazione del cibo siano attuate senza spreco delle risorse naturali e senza arrecare danni all'ambiente e alla nostra salute.

Tuttavia, è ancora lontano dall'essere concreto un mondo in cui tutte le risorse del pianeta vengano utilizzate in modo consapevole, comprese quelle alimentari. L'alimentazione sostenibile gioca un ruolo chiave nel conseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030, come abbiamo avuto modo di riflettere anche durante la ricorrenza della Giornata Mondiale della Gastronomia Sostenibile.

La Gastronomia Sostenibile

Tra i punti chiave della **Gastronomia Sostenibile**, e quindi della sostenibilità alimentare, troviamo sicuramente la valorizzazione dei prodotti del territorio, attraverso l'utilizzo di materie prime a km 0. L'impatto ambientale dell'utilizzo di materie prime del proprio territorio è,

infatti, infinitamente minore rispetto a quello derivante dall'acquisto di alimenti provenienti da territori più lontani, che implica lunghi trasporti e periodi di conservazione refrigerata. ITA0039 | 100% Italian Taste Certification, ha a cuore la filiera corta, dedicando particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità e salvaguardia della salubrità degli alimenti, premiando ristoratori e produttori che condividono la stessa "foodlosophy".

La sostenibilità alimentare deriva anche dalla **scelta di prodotti coltivati responsabilmente e senza l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente**, assecondando i normali ritmi stagionali e risparmiando risorse idriche.

Inoltre, importantissima è la riduzione degli sprechi alimentari, come frutto di scelte quotidiane responsabili di cittadini e organizzazioni. A tal proposito sono tante le iniziative nate dagli stessi produttori, distributori e ristoratori per contrastare lo spreco di alimenti, che hanno consentito anche di aiutare i più bisognosi e di ridurre l'impatto ambientale derivante dallo smaltimento dei rifiuti.

L'utilizzo di prodotti certificati

Puntare i riflettori sulle certificazioni e sui controlli legati ai processi di produzione, allevamento e coltivazione sta diventando di primaria importanza. Il vantaggio finale che si può trarre dall'utilizzo di prodotti certificati è tanto grande per l'ambiente, quanto per i consumatori, perché testimonia un'attenzione scrupolosa alla qualità e alla sostenibilità e garantisce di conseguenza maggiore sicurezza sulla provenienza degli alimenti.

ITA0039 è l'unico protocollo internazionale che testimonia la provenienza 100% italiana dei prodotti e dei ristoranti all'estero, contrastando il fenomeno del fake italian e dell'italian sounding.

In questo senso, l'impegno di ITA0039 è quello di portare sulle tavole dei ristoranti, e dei cittadini di tutto il mondo, la sicurezza di poter gustare prodotti realmente italiani e non nocivi per la salute.

L'alimentazione sostenibile, così come la scelta di prodotti sicuri e certificati, è alla base della nostra salute, di quella dell'ambiente e del supporto di un'economia basata su scelte responsabili e oculate.

Tutto questo ci ricorda del grande potere che ognuno di noi ha, per fare davvero la differenza e costruire un futuro sostenibile per il Pianeta e per le prossime generazioni.

Siamo **un passo avanti sulla difesa del vero made in Italy**, perché il processo di certificazione ITA0039 | 100% Italian Taste per i Produttori è all'elaborazione finale. Tra i parametri presi in considerazione, le modalità di coltivazione, la filiera corta secondo il principio "farm to fork", sostenibilità e impatto ambientale delle produzioni, tradizioni e promozione territoriale. Non è più sufficiente affermare di essere Produttori Made in Italy, ITA0039 by ASACERT certifica l'autenticità e la sostenibilità delle produzioni che finiscono sulle tavole di tutti noi e dei ristoranti italiani nel mondo.

Fieri di:



ITA0039 AGLI ITALIAN AWARDS 2022 DI MANCHESTER PER PREMIARE IL MIGLIOR RISTORANTE 100% ITALIANO D'INGHILTERRA

Si è svolto il 3 Luglio a Manchester l'evento dell'anno sulla ristorazione italiana in Inghilterra. A partecipare alla serata oltre **500 ristoratori e professionisti** che da anni, con passione e dedizione, si impegnano per portare in alto la tradizione e la qualità del vero prodotto italiano all'estero.

Tra i premi consegnati, come "Best Trattoria", "Best Family Restaurant" e "Best Pasta Chef", anche il premio "**ITA0039 AWARD**", presentato per la prima volta sul palco degli Italian Awards da ASACERT, ente internazionale accreditato di ispezione, valutazione e certificazione. Il premio si ispira alla certificazione ITA0039 |100% Italian Taste Certification by ASACERT, il primo protocollo per la difesa e la tutela dei veri ristoranti 100% italiani nel mondo.

Sono ancora troppi, in Inghilterra e nel mondo, i prodotti che vengono spacciati per italiani e che hanno dato vita al fenomeno dell'italian sounding, gravando sull'economia del nostro Paese. Si stima che, a causa dell'italian sounding, **più di due prodotti agroalimentari tricolori su tre nel mondo siano falsi**. L'impegno di ASACERT, attraverso il protocollo e l'app per smartphone ITA0039, è quello di fare di ogni cittadino una sentinella del vero Made in Italy nel mondo, attraverso la scansione dei prodotti nei supermercati, che consente di riconoscere l'effettiva autenticità dei prodotti italiani.

E con la creazione del primo Osservatorio sull'Italian Sounding nel Mondo, ASACERT vuole portare alla luce l'impatto di questo fenomeno, valorizzando al contempo chi investe e supporta il prodotto italiano.

"È stato un onore poter premiare chi custodisce e rafforza la cultura del Made in Italy nel settore della Ristorazione in Inghilterra" - Fabrizio Capaccioli

Quello di ASACERT è un impegno più che mai necessario in Inghilterra, che a seguito della Brexit ha visto i lavoratori italiani del settore food affrontare innumerevoli difficoltà di approvvigionamento di prodotti provenienti dall'Italia, le quali hanno incoraggiato ancora una volta il mercato della contraffazione: nel Regno Unito il prodotto fake italian ha un costo dell'80% inferiore rispetto all'autentico prodotto Made in Italy, con il risultato di un crollo vertiginoso delle importazioni (-28% pasta, 16% olio extravergine d'oliva, -13% formaggi).

È così che il premio conferito da ASACERT ha voluto riconoscere e valorizzare il miglior ristorante 100% italian taste, che offre ai suoi clienti prodotti 100% Made in Italy, selezionati direttamente dai produttori italiani, con un'offerta enogastronomica vasta e inconfondibile. A vincere il premio Buccelli's, autentico ristorante italiano di Lancaster, che si è distinto per il suo Menu, oltre che per la vendita di una lunga lista di prodotti italiani: dalla pasta, al vino, ai salumi e formaggi.



"Vincere il premio ITA0039 è forse uno dei migliori award che un ristorante italiano possa ricevere all'estero, perché certifica la propria natura 100% italiana" ha dichiarato Bruno Buccelli, proprietario del ristorante. "Per noi essere riconosciuti come un ristorante 100% italian taste significa molto, perché dietro a questo riconoscimento ci sono sacrifici, duro lavoro e voglia di credere in qualcosa a cui spesso non viene dato il giusto valore."

Nel corso della serata, in attesa di scoprire il vincitore del prestigioso Award, tutti i partecipanti hanno avuto la possibilità di poter vincere un premio speciale, messo a disposizione da **EuroToques International**, partner di ITA0039 e prima Associazione a ottenere il riconoscimento ufficiale della Comunità Europea e che include 2500 chef provenienti da 19 Paesi europei. **Enrico Derflinger**, attuale presidente di EuroToques Italia e International, ha regalato la sua ricetta più apprezzata ai vincitori del contest Instagram studiato da ITA0039 appositamente per gli Italian Awards di Manchester.

“La tradizione italiana, lo sappiamo bene, non parla solo di cibo: dietro ogni pietanza e prodotto c’è il lavoro di aziende, famiglie e lavoratori che si impegnano per portare la genuinità sulle tavole di tutto il mondo. Agli Italian Awards abbiamo premiato il ristorante che si è distinto rispetto a questi criteri, omaggiandolo con l’iter di certificazione che gli consentirà di entrare nel network e sull’app, con innumerevoli vantaggi”. - Fabrizio Capaccioli





ASACERT ASSUME ALTRI SETTE PROFESSIONISTI. PRONTI PER LE NUOVE SFIDE NEI MERCATI DI TUTTO IL MONDO

***"Allargare la rete di dipendenti e collaboratori vuol dire, per me e per ASACERT, allargare la famiglia. Auguro a tutti i nuovi professionisti di vivere appieno questo percorso insieme e di portare sempre con sé i valori e i principi a cui la nostra azienda si ispira ogni giorno"** - Fabrizio Capaccioli*

Sette nuove persone sono entrate a far parte della squadra di ASACERT durante le ultime settimane. Si tratta di professionisti che affiancheranno i colleghi già impegnati in azienda per dare ancora più slancio alle diverse attività del gruppo, al lavoro su più fronti e in diverse parti del mondo in sfide sempre più impegnative.

ASACERT risponde con nuove assunzioni, che rappresentano un investimento di rilievo su personale qualificato, alle richieste di un mercato in espansione, che, proprio per le sue caratteristiche, domanda la massima competenza e serietà per i servizi offerti.

I sette nuovi ingressi, selezionati in alcuni passaggi che ne hanno testato la massima competenza, rinfoltiscono un gruppo già dinamico ed esperto.

Dhimitris Nacollari, mette a disposizione del settore commerciale i suoi anni di esperienza nell'ambito della consulenza finanziaria e nella contabilità, con una grande passione e attitudine per le lingue straniere e grande molto sportivo.

L'amministrazione vede l'ingresso di **Barbara Nava**, esperta in contabilità fornitori e appassionata di numeri, si definisce "sempre disponibile ad imparare e a tuffarsi in nuove attività".

A far parte della squadra ispezioni, **Felice Dipalma**, **Cesar Pablo Buselli**, **Antonio Porcino** ed **Elda Beatriz Olivera**.

Felice è un giovane ingegnere civile specializzato in sicurezza sul lavoro, progettazione di opere civili e gestione cantieri; nel suo percorso professionale ha fatto esperienza nel campo della gestione organizzativa e redazione di

certificazioni energetiche, fino alla progettazione di impianti.

Pablo è un architetto con esperienza pluriennale nel settore dell'arredamento e della progettazione e parla fluentemente l'italiano, inglese e spagnolo. Ha spesso lavorato ad eventi e fiere nazionali, come il Salone del Mobile e ha esperienza anche nella gestione dei clienti in Italia e all'estero.

Antonio è un giovane ingegnere civile e ambientale con ottime competenze organizzative; di recente si è occupato di pratiche urbanistiche e di lavori di riqualificazione, dimostrando sempre un forte interesse per la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

Elda, infine, è un architetto di cittadinanza italo-argentina, oltre ad aver lavorato nell'ambito della sicurezza nei cantieri e nella direzione lavori, ci racconta di essere appassionata di viaggi, oltre che amare il disegno.

"Ho iniziato a collaborare con ASACERT di recente e sono orgoglioso di essere finalmente entrato a far parte di questa realtà. ASACERT è una famiglia, un ambiente stimolante e coeso che crede nelle proprie risorse e questo è estremamente raro da trovare."

- **Dimitris Nacollari**

"Ringrazio ASACERT per avermi dato l'opportunità di entrare in questa azienda, non vedo l'ora di dare il mio contributo in questa grande famiglia." - **Barbara Nava**

"ASACERT mi ha dato la possibilità di avere una crescita professionale costante in diversi settori: mi permette di essere in stretto contatto con professionisti altamente qualificati e di avere esperienze lavorative nuove e stimolanti. Grazie per questa opportunità." - **Felice Dipalma**

"Dal mio ingresso in ASACERT, anche se recente, ho trovato un ambiente dinamico e con professionisti capaci e qualificati. Mi sono sentito subito a mio agio e l'augurio che pongo è quello di poter continuare a lungo questa esperienza lavorativa, che attualmente mi sta entusiasmando."

- **Antonio Porcino**



Intervista a Fabrizio Vangelista



Abbiamo intervistato **Fabrizio Vangelista**, responsabile dei rapporti istituzionali per ASACERT. Una figura professionale come la sua è fondamentale nelle imprese che vogliono crescere e continuare ad interfacciarsi con i giusti interlocutori.

Fabrizio, collabori con Asacert quasi da un anno ormai. Quali sono state le tue esperienze lavorative pregresse nel quadro delle relazioni pubbliche, e come ti hanno portato a intraprendere questo percorso lavorativo nella nostra azienda?

Sono un giornalista di professione ed è una caratteristica che uno si porta dietro tutta la vita. Partirei da qui per definirmi, anche per giustificare le mie recenti incursioni nella narrativa.

Da giornalista sono stato cronista per molti anni in una testata nazionale per poi dedicarmi all'ufficio stampa, prima di un'organizzazione politica, poi del Comune di Milano. Dall'ottobre scorso collaboro con ASACERT su più fronti. Sto lavorando per rafforzare i rapporti dell'azienda e del

suo management con i media e allo stesso tempo rappresentare gli interessi di ASACERT verso interlocutori istituzionali di vari livelli. Un impegno coinvolgente immaginato già molto tempo fa insieme con l'AD Fabrizio Capaccioli, capace di grandi cose.



Quali sono i temi che più ti sono stati a cuore durante il tuo percorso professionale?

Vengo dal mondo della politica, che ho sempre vissuto come passione con particolare attenzione ai temi dell'economia e della cultura. Nutro anche grande interesse per il mondo dei media italiani.

Parlando del presente, quali sono oggi le sfide più importanti che un'impresa italiana e internazionale dovrebbe cogliere per migliorare?

Le imprese sono da sempre il motore delle economie e da sempre lo spirito dell'imprenditore rappresenta la creatività che è l'anima di tutto. Credo che un'impresa italiana non debba mai perdere questo spirito che significa rischio, adattamento ai mercati, innovazione ed investimenti. Ho trovato queste caratteristiche nelle idee e nel temperamento dell'AD.

Negli ultimi anni il ruolo e la sensibilità delle istituzioni sono cambiati (ad esempio in tema di collaborazione con il privato)? ASACERT che ruolo può giocare in questo quadro?

Le istituzioni pubbliche necessitano della partnership dei privati per molteplici progetti. Un'evoluzione che dipende dalla diminuzione costante degli investimenti pubblici nei diversi settori dell'economia e dei servizi. Così le imprese hanno un ruolo sempre più rilevante oltre che utile alla cosa pubblica. Si tratta di **una nuova centralità dell'impresa** nella società italiana che rappresenta un'opportunità importante.

ASACERT è una realtà attenta ai nuovi scenari e ha messo in campo notevoli sforzi per interloquire con le istituzioni di ogni livello, consapevole delle opportunità offerte e della necessità di fare ciascuno la propria parte.



Glossario ASACERT: G di Green



Per un mondo più sicuro e salubre, socialmente ed economicamente equo, rispettoso degli equilibri naturali, perché "There's No Planet B!"

Ciò che sta accadendo al mondo ci mette davanti ad una nuova consapevolezza sulla vulnerabilità della nostra condizione sul pianeta. È necessario essere più preparati e resilienti ad avere maggior cura del nostro futuro.

ASACERT crede saldamente nel valore della sostenibilità, per un mondo più sicuro e salubre, socialmente ed economicamente equo, concretamente rispettoso degli equilibri naturali, per salvaguardare l'unico pianeta che abbiamo a disposizione, perché "There's No Planet B!"

Tutto ciò è possibile solo a patto di avere un'adeguata visione condivisa, scelte chiare per un progetto di sviluppo all'altezza delle sfide della nostra epoca. Mentre rispondiamo all'emergenza, attuando le misure necessarie per rendere le nostre società, i nostri sistemi sanitari e

la nostra economia più resilienti, non dobbiamo lasciare crescere altre minacce per il nostro futuro: innanzitutto la grande crisi climatica, alimentata da un modello di economia lineare ad elevato consumo di energia fossile e spreco di risorse naturali.

I 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (**Sustainable Development Goals SDGs**) e i 169 sotto-obiettivi ad essi associati, costituiscono il nucleo vitale dell'Agenda 2030, poi divenuta 2050, o pensiamo agli accordi stipulati alla Cop26. Questi obiettivi tengono conto in maniera equilibrata delle tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: economica, sociale ed ecologica. Per la prima volta, un solo documento programmatico riunisce lo sviluppo sostenibile e la lotta alla povertà. Questi criteri per essere permeanti ed efficaci, devono integrarsi con i criteri ESG -Environmental, Social, Governance- che permettono di misurare le capacità delle imprese di aderire a quegli standard che sono ormai considerati necessari per uno sviluppo sostenibile ed etico. ASACERT si impegna nella diffusione di questi criteri affinché le organizzazioni piccole, medie o

grandi che siano, non siano valutate più osservando solo la loro capacità di produrre denaro, ma anche nel produrre risultati etici, come l'inclusione sociale o la protezione dell'ambiente. Tanto c'è ancora da fare da questo punto di vista, anche sotto il profilo della misurazione dei dati e degli standard da adottare per elaborare dei rating univoci.



"Quando le generazioni future giudicheranno coloro che sono venuti prima di loro sulle questioni ambientali, potranno arrivare alla conclusione che questi 'non sapevano': accertiamoci di non passare alla storia come la generazione che sapeva, ma non si è preoccupata."

- MIKHAIL GORBACHEV

In ASACERT siamo convinti che la via da seguire per una più forte e duratura ripresa sia legata a:

- produzioni di qualità, sempre più green, inscindibili dai cambiamenti verso la decarbonizzazione e la circolarità dei modelli di produzione, distribuzione e consumo;

- agricoltura sostenibile, necessaria per la sicurezza alimentare e delle altre attività della bioeconomia rigenerativa in grado rivitalizzare aree marginali e siti dismessi;
- città da rilanciare con un vasto programma di rigenerazione urbana in chiave green;
- valorizzazione del capitale naturale, necessario per numerosi servizi ecosistemici e per il rilancio di diverse attività economiche come il turismo;
- transizione a basse emissioni e con carburanti alternativi verso la mobilità decarbonizzata, elettrica e condivisa;
- innovazione digitale, che può contribuire a migliorare il lavoro, lo studio e la cura della nostra salute riducendo la nostra impronta ecologica.

Siamo fiduciosi che le imprese italiane siano capaci di anticipare i tempi abbracciando la necessità di ridurre l'impatto ambientale attraverso l'utilizzo di processi naturali, l'impiego di tecnologia verde e tecniche innovative, SOSTENIBILITÀ economica e sociale seguendo i "17 comandamenti" per lo Sviluppo Sostenibile (SDG's).



ASACERT per la sostenibilità e l'economia circolare

ASACERT è uno degli **OVA – Organismi di Verifica Accreditati**, che svolge, per conto di GBC Italia, di cui Fabrizio Capaccioli è Vicepresidente, la verifica e ispezione dei progetti registrati con gli standard a marchio GBC. In questo modo ASACERT è ancora più coinvolta nelle **azioni in favore di una vera economia circolare e per promuovere l'ecosostenibilità** e la decarbonizzazione, per un ambiente più salubre a cominciare dal settore delle costruzioni.

Il tema della sostenibilità e della riduzione dell'impatto negativo sull'ambiente è diventato uno dei più dibattuti e sentiti, tanto dalle istituzioni e governi, quanto dai cittadini. Secondo uno studio SAP, il **70%** dei consumatori europei considera la reputazione di sostenibilità del marchio una delle variabili più importanti per le proprie scelte d'acquisto. Il **39%** degli europei è disposto a pagare di più i prodotti, purché siano ecologici, etici, biologici: sostenibili. Ciò implica che le aziende dovrebbero:

- essere più **trasparenti** nelle informazioni sulla sostenibilità dei materiali che utilizzano;
- aumentare la **conoscenza** e la **promozione** delle loro iniziative di sostenibilità;
- essere **consapevoli** che gli utenti sono disposti a pagare di più per prodotti e servizi sostenibili, a condizione che ne conoscano i benefici e a partecipare a comunità che promuovono l'economia circolare.

Le nuove misure votate dall'UE il 14 luglio scorso, contenute nell'accordo sulla

Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) obbligherà, di fatto, le imprese con oltre 250 dipendenti e un fatturato di 40 milioni di euro a dover rendicontare il loro impatto materia di ambiente, affari sociali e governance a partire dal 2024.

“L'aderenza ai criteri di energia circolare e ai principi ESG, concretamente e ben lontani dalle pratiche di greenwashing, sono la base per garantire un futuro al Pianeta. Per questo siamo, già da anni, in linea con l'esigenza che anche in Europa si sta facendo pressante, che è quella di spingere le aziende ad adottare nuove azioni a tutela dell'ambiente e a rendicontarle, secondo criteri e rating oggettivi e comuni, affidandosi a organizzazioni terze e di comprovata esperienza come ASACERT.”

- Fabrizio Capaccioli

Per apportare un contributo concreto nel contenimento della pratica del greenwashing e nella promozione di standard uniformi per i criteri ESG, ASACERT continua a fornire ai suoi clienti servizi mirati e aggiornati con le ultime disposizioni governative e europee.

In tal senso, nei prossimi mesi ASACERT inizierà a erogare i seguenti **nuovi servizi**:

- **Certificazione “Do No Significant Harm” (DNSH)**
- **Certificazione Ambiente Protetto UNI PDR 107:2021**
- **Validazione dei Bilanci di Sostenibilità**
- **Certificazione di Sistemi di Gestione per la Sostenibilità**

Compleanni ASACERT

8 Luglio: **Debora Candita**

15 Luglio: **Luciano Vinci**

8 Agosto: **Domenico Garretano**

9 Agosto: **Laura Carrara**

10 Agosto: **Alba Capaccioli**

17 Agosto: **Cristina Serban**

18 Agosto: **Enzo Marcello**



ASACERT

ASSESSMENT &
CERTIFICATION

ASAMAG N. 7 | LUGLIO - AGOSTO 2022