

Le eccellenze italiane sostenitrici della BTS Green Cup

La BTS Green Cup è sostenuta da eccellenze italiane come **Allo Scudo food&drinks**, **Bottoli**, **BWT**, **Cembre**, **Farina**, **Pastificio Mozzo**, **POG (Produttori Olivicoli Gardesani)**, **Riseria La Pila**, **S.Martino**, **San Nicolò**, **Tao Patch** e **Tonno Coalma**.

BWT

Il Gruppo BWT-Best Water Technology- è leader in Europa nel settore delle tecnologie di trattamento dell'acqua con le sue soluzioni innovative, economiche ed ecologiche per fornire a famiglie, industria, commercio, alberghi e Comuni un'acqua più sicura e di qualità per ogni esigenza quotidiana. La sostenibilità è nel DNA di BWT, e ogni prodotto contribuisce alla conservazione della risorsa più preziosa, l'acqua. Grazie alle sue tecnologie uniche e brevettate BWT contribuisce ogni giorno a "Cambiare il mondo, sorso dopo sorso attraverso la creazione di "Bottle Free Zone".

Coalma

Il tonno dei siciliani festeggia 100 anni puntando sulla sostenibilità.

Passano gli anni, ma immutato è il procedimento tradizionale di lavorazione del tonno di prima scelta, con una ricetta che non è mai cambiata attraverso l'antica cottura in acqua e sale marino che assicura un prodotto di alta qualità e il trancio intero. Teniamo anche alla sostenibilità della pesca e siamo certificati "Friend of the sea".

In occasione del prestigioso traguardo del centenario, l'azienda, [sostiene nel 2022 l'ospedale delle tartarughe di Lampedusa](#), documentando anche le attività dei volontari e attivando un processo di sensibilizzazione per la tutela delle tartarughe, la cui vita è messa spesso a repentaglio dai sistemi di pesca illegali e dalla plastica presente nei nostri mari. Per informazioni.

Farina

L'azienda vinicola Farina, attualmente guidata da Elena e Claudio Farina, è una delle realtà più attive e rappresentative del mondo vinicolo della Valpolicella, territorio vocato alla produzione di vini di qualità. Nei suoi oltre 100 anni di storia l'azienda ha consolidato una notorietà e un'autorevolezza di respiro internazionale. La sede è a Pedemonte, nel cuore della Valpolicella, sede storica della cantina. L'azienda Farina è profondamente connessa al proprio territorio e alla sua valorizzazione. Basa infatti la sua filosofia sulla convinzione che la tradizione vada rispettata a cominciare dalla cura dei vigneti, così come nelle tecniche di appassimento e affinamento dei vini; al tempo stesso ritiene necessaria la sperimentazione in ambiti diversi per raggiungere livelli di qualità sempre maggiori.

Pastificio Mozzo

Il pastificio Mozzo è una realtà giovane che pone al centro del suo impegno la ricerca e la selezione delle materie prime e il loro rispetto durante tutte le fasi del processo produttivo. L'azienda è guidata da Serena, Gianluca e Debora, la nuova generazione della famiglia Mozzo, uniti non solo nel privato, sono infatti fratelli, ma anche nella vita lavorativa. Da 30 anni alimentano il loro ambizioso spirito imprenditoriale sviluppando business nel settore dell'arredamento e del food. La pasta Mozzo è fatta esclusivamente di grani italiani, l'origine di provenienza della materia prima è garantita e conforme alle rigide normative a salvaguardia del made in Italy. Fatta di sole, acqua e grano italiano.

Tao

Tao Technologies è un'azienda italiana specializzata nella produzione di nanotecnologie innovative per la cura dei disturbi del movimento e per il miglioramento propriocettivo. È nata nel 2012 dalla collaborazione di persone con lo stesso obiettivo di prevenzione, coinvolti dal Dr. Fabio Fontana nella creazione, diffusione e sviluppo dei dispositivi Taopatch[®], dispositivi medici di classe I CE. Questa rivoluzionaria tecnologia agisce attraverso lunghezze d'onda di luce terapeutica, migliorando la comunicazione tra il sistema nervoso centrale e recettori del corpo senza rilasciare sostanze chimiche né effetti collaterali. Con milioni di dispositivi venduti e migliaia di professionisti del settore sanitario certificati Taopatch, Tao Technologies è una delle aziende leader della biofisica applicata alla medicina. Per informazioni: www.taopatch.com