



## **Hotel Sustainability Award 2025: premiati a Bolzano i protagonisti che ridefiniscono l'ospitalità del futuro**

Bolzano, 14 ottobre 2025 - Durante la giornata inaugurale della 49ª edizione di **Hotel**, la fiera internazionale dedicata ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione, sono stati annunciati i vincitori dell'Hotel Sustainability Award 2025. L'iniziativa, giunta alla sua settima edizione, ha registrato **oltre 70 candidature**, di cui 30 per le categorie dedicate a hotel e ristoranti, a conferma del crescente interesse per soluzioni concrete e innovative nel campo della sostenibilità sociale e ambientale.

Sono cinque le categorie premiate: tre riservate agli espositori – Sustainable Food & Drink, Circular Product Design, Sustainable Technology – e due dedicate agli operatori del settore turistico e alberghiero – Sustainable Tourism Pioneers 360° e Better Together.

I vincitori di ciascuna categoria hanno ricevuto un pacchetto di visibilità su testate locali e nazionali; in particolare, il vincitore della categoria Sustainable Tourism Pioneers 360° beneficerà di un pacchetto marketing su Dove Viaggi, mentre il vincitore di Better Together otterrà un contributo economico da parte di Fiera Bolzano che permetterà alla struttura di investire e crescere.

La giuria, presieduta da Klaus Egger, Incaricato speciale per la sostenibilità, era composta da: Sonja Abrate (Direttrice Ökoinstitut Alto Adige), Michael Riedl (Vicedirettore dell'Istituto Fraunhofer Italia), Aart Van Bezooijen (Professore presso la Libera Università di Bolzano), Hannes Waldmüller (IDM Alto Adige – Coach di sostenibilità per destinazioni turistiche), Thomas Mur (Direttore Fiera Bolzano) ed Elmar Burchia (giornalista di Dove Viaggi & Corriere della Sera).

### **Categoria Sustainable Food & Drink**

Il primo premio è stato assegnato all'etichetta di **Carne suina dell'Alto Adige** con marchio di qualità, distribuita dall'azienda Gastrofresh, che si distingue per la filiera corta e responsabile e per il suo impegno nel valorizzare la tradizione e la sostenibilità nei propri processi. La carne proviene infatti da allevamenti locali di piccola scala, in cui non vengono utilizzati OGM e in cui gli animali hanno accesso ad aree all'aperto.

**Motivazione della giuria:** il consumo di carne e speck può essere sostenibile se si utilizzano le materie

prime giuste. Attualmente, per la carne suina ci sono pochi fornitori locali. È importante anche la valorizzazione integrale, che fa parte del concetto; nell'allevamento si presta attenzione al benessere animale.

Secondo posto: **Progetto Floriamo**, realtà giovane e dinamica, specializzata in crescita biologico, fiori, germogli, foglie ed insalate, distributore Wörndle Interservice

Terzo posto: **Schwarzmut**, il Vermouth di Schwarz-Brennerei realizzato esclusivamente con materie prime provenienti dall'Alto Adige, imbottigliato allo stato naturale, in bottiglie leggere, con etichette in "carta d'erba" sostenibile e chiusura in legno naturale.

#### **Categoria Circular Product Design**

Vincono i prodotti **Organoid® Zirbenwald & Almwiese** di Organoid Srl, che offre superfici naturali realizzate in materiali a rapido rinnovo e a basso impatto ambientale, tra cui trucioli di cirmolo riciclati e fieno alpino raccolto a mano, supportati da lino certificato OEKO-TEX®, un esempio di design circolare e sostenibile.

**Motivazione della giuria:** Organoid è stato premiato per il suo straordinario impegno in sostenibilità, innovazione e design sensoriale. Con i prodotti Zirbenwald e Almwiese light, l'azienda trasforma materiali naturali e climaticamente sostenibili come trucioli di cirmolo, fieno alpino, muschio e lavanda in superfici uniche che stimolano la vista, il tatto e l'olfatto, offrendo un'esperienza autentica della natura. Questi prodotti favoriscono il benessere e sostengono la conservazione dei paesaggi alpini. La giuria è stata particolarmente colpita dalla strategia di sostenibilità completa dell'azienda: neutralità climatica, utilizzo del 100% di energia verde, spedizioni senza plastica e trasporti elettrificati. Il premio riconosce la qualità e la visione dell'intera collezione Organoid e la sua capacità innovativa nel campo delle superfici naturali.

Secondo posto: **ClayTEC Lehmputz**, materiali da costruzione in argilla al 100% ecologici di Naturalia Bau

Terzo posto: **Collezione Cesare**, mobili da esterno creati con un filato realizzato con bottiglie di PET riciclate, di BS Chairs

#### **Categoria Sustainable Technology**

Si è aggiudicato il primo posto **E-CarSharing** di AlpsGo, un sistema innovativo che permette agli hotel



di offrire ai propri ospiti e collaboratori veicoli elettrici condivisi, affiancandoli al trasporto pubblico locale. Un modello efficace per ridurre le emissioni e promuovere una mobilità sostenibile nel settore turistico.

**Motivazione della giuria:** il car sharing con auto elettriche può rappresentare una soluzione sostenibile per il settore alberghiero, poiché unisce vantaggi ecologici, economici e sociali: le auto elettriche non producono emissioni locali durante l'utilizzo e contribuiscono a migliorare la qualità dell'aria, in particolare nelle città e nelle aree turistiche. Il car sharing riduce la necessità di veicoli di proprietà per ogni ospite e, di conseguenza, il numero complessivo di mezzi. Meno auto significano un minor consumo di energia e risorse per la produzione e lo smaltimento. Nelle strutture che utilizzano energia da fonti rinnovabili, il car sharing con veicoli elettrici contribuisce alla neutralità climatica nel settore della mobilità. Invece di mantenere flotte proprie di auto a noleggio o navette, gli ospiti possono noleggiare in modo flessibile veicoli elettrici condivisi. L'hotel riduce i costi operativi e può allo stesso tempo monetizzare il servizio, offrendo un valore aggiunto. Inoltre, aumenta l'attrattiva per diversi gruppi target: viaggiatori attenti all'ambiente, professionisti e ospiti internazionali beneficiano tutti di una soluzione di mobilità semplice, trasparente e sostenibile.

Secondo posto: **Cartone del pesce per la catena del freddo**, distributore Würndle Interservice

Terzo posto: **Flaskk ONE**, il dispenser d'acqua intelligente di Flaskk

### **Categoria Sustainable Tourism Pioneers 360°**

Vince l'**Hotel & Gasthof Zum Hirschen** di San Genesio, che si distingue per un approccio olistico alla sostenibilità ispirato ai criteri del Global Sustainable Tourism Council (GSTC). Una filosofia che va da un'attenta selezione di ingredienti regionali alla riscoperta di prodotti tradizionali, passando per l'utilizzo di opere di giovani artisti locali nell'arredamento e nell'attenzione posta nell'offerta dei trattamenti naturali in spa.

**Motivazione della giuria:** l'Hotel & Gasthof zum Hirschen a San Genesio incarna in modo particolare il concetto di Sustainable Tourism Pioneers 360°. Ingredienti regionali, la riscoperta di prodotti tradizionali come la carne di puledro, l'arte giovane nell'hotel, nonché le essenze naturali nella spa sono solo alcuni esempi di una sostenibilità vissuta in modo olistico.

Secondo posto: **Hotel Weingut Pacherhof** di Varna/Novacella

Terzo posto: **fink Restaurant & Suites** di Bressanone



### **Categoria Better Together**

Il premio va a **CompostDiVino di Castel Sallegg Suites & Vineria** (Caldaro), un progetto che unisce scienza, agricoltura e turismo per trasformare i residui della viticoltura in energia rinnovabile e compost di alta qualità. Questo modello concreto di economia circolare coinvolge attivamente ospiti e comunità attraverso eventi e visite guidate, promuovendo la condivisione di conoscenze e pratiche sostenibili.

**Motivazione della giuria:** nella categoria "Better Together" convince il progetto "CompostDiVino" di Castel Sallegg Suites & Vineria. Partner provenienti da scienza, agricoltura e turismo trasformano i residui della viticoltura in calore e compost. Attraverso visite guidate ed eventi, l'economia circolare diventa tangibile, il sapere viene condiviso e viene creato un modello che può trovare applicazione anche in altri settori.

Secondo posto: **MODE Eco Mood Hotel** di Rimini

Terzo posto: **Alpenrestaurant Elisabeth** di Asten, Sarentino

*“Con l’Hotel Sustainability Award vogliamo dare visibilità a chi, con coraggio e visione, sta ridefinendo il futuro dell’ospitalità in chiave responsabile. I vincitori di quest’anno dimostrano che innovazione, attenzione all’ambiente e valorizzazione del territorio possono convivere, dando vita a modelli replicabili e d’ispirazione per tutto il settore”,* ha dichiarato **Thomas Mur, direttore di Fiera Bolzano**.

La 49ª edizione di Hotel prosegue fino al 16 ottobre, confermandosi come piattaforma di riferimento per chi vuole costruire il futuro dell'ospitalità. Un futuro che, come dimostrano i progetti premiati, è già realtà.

[www.fieramesse.com/hotel](http://www.fieramesse.com/hotel)

**Ufficio stampa Hotel - Green Media Lab Srl SB | B Corp Certificata™**

[hotel@greenmedialab.com](mailto:hotel@greenmedialab.com)

+39 02 91 32 04 15

[www.greenmedialab.com](http://www.greenmedialab.com)

**Contatto stampa Fiera Bolzano - Manuela Monsorno**

[manuela.monsorno@fieramesse.com](mailto:manuela.monsorno@fieramesse.com)

+39 0471 516092