

## Green economy

### Amorim Cork, sostenibilità vuol dire successo

**+13% di giro d'affari per l'azienda italiana di tappi in sughero. Merito di scelte etiche e ecofriendly**

Produzione ecofriendly, gender balance perfetta nell'organigramma, welfare e formazione come punti di forza nella gestione delle risorse umane, e un programma di riciclo e recupero degli scarti che, non a caso, si chiama progetto ETICO. Anche senza numeri economico-finanziari a suffragio, un'azienda con queste caratteristiche meriterebbe di per sé di fare incetta di premi, gratificazioni e menzioni speciali. Ma, per sua fortuna, Amorim Cork Italia – branch italiana dello storico gruppo portoghese Amorim che da solo produce un terzo dei tappi da sughero per bottiglie di vino consumati nel mondo – è la dimostrazione che, oggi più che mai, la sostenibilità



è anche un fattore di successo sul mercato. L'azienda con sede a Conegliano (Tv) – 42 dipendenti e 2.700 cantine clienti – ha chiuso infatti il 2017 con un bilancio d'eccezione: 57,8 milioni di fatturato, oltre 561 milioni di tappi venduti e un aumento del volume d'affari che sfiora il +13% sull'anno prima: numeri che fanno di Amorim Cork Italia la prima filiale al mondo della holding, inseguita da quella francese. Una leadership costruita a suon di tecnologia d'avanguardia (il suo tappo, NDtech, grazie a caratteristiche uniche sul mercato, è in grado di restituire un'esperienza sensoriale privilegiata ai consumatori di vino) e di sostenibilità sociale e ambientale: con il progetto Etico, l'azienda ha portato a compimento il primo circolo virtuoso in Italia, realizzando una granina per la bioedilizia generata dai tappi usati. «La sostenibilità è per noi un valore irrinunciabile – afferma l'a.d. Carlos Veloso dos Santos – e non la esprimiamo solo nei nostri tappi ma anche nella gestione dell'azienda basata sull'uguaglianza della forza lavoro, con un equo 50% di donne e 50% di uomini, su welfare e formazione. Dopo il corso di inglese, abbiamo messo a disposizione dei collaboratori il corso per Sommelier FISAR».

