



Comunicato stampa del 18 luglio 2019

**ORO NELLA LEED CERTIFICATION:  
NUOVO TRAGUARDO PER LA PASTICCERIA FILIPPI**

**L'azienda di Zanè (Vicenza) conquista la certificazione americana per la sostenibilità e il risparmio energetico per lo stabilimento e la produzione dolciaria**

L'**alta qualità** unita alla **sostenibilità**. La **Pasticceria Filippi di Zanè (Vicenza)** ha conquistato l'oro nella **LEED Certification** - Leadership in Energy and Environmental Design, programma di certificazione volontario sviluppato dalla *U.S. Green Building Council (USGBC)*, per il suo **approccio ecologico** nella ristrutturazione dell'edificio e nelle fasi della produzione dolciaria.

"Nella nostra Pasticceria – commenta **Andrea Filippi**, alla guida dell'azienda assieme al fratello Lorenzo e ai genitori – abbiamo sempre perseguito una produzione di altissima qualità, ma allo stesso tempo responsabile e sostenibile, tanto che da anni siamo certificati come *B-Corporation*. La ristrutturazione degli spazi messa in atto nell'ultimo anno ci ha permesso di garantire ai nostri clienti dei prodotti sempre più buoni, in tutti i sensi, e la conquista dell'oro nella LEED Certification ne è la conferma, soprattutto perchè in Italia non sono molte le aziende che possono vantare questo tipo di riconoscimento."

Per conseguire l'attestato sono richiesti alcuni prerequisiti obbligatori e vengono poi identificati i parametri valutativi del progetto. Viene quindi assegnato un punteggio a ognuna delle macrocategorie di valutazione, che comprendono: sostenibilità del sito, gestione efficiente dell'acqua, energia e ambiente, materiali e risorse, qualità dell'aria degli ambienti interni, progettazione, innovazione e crediti regionali. Le fasce di premiazione sono quattro e si distinguono in base alla somma dei punteggi assegnati a ogni criterio: con **65 punti** ottenuti, l'azienda di Zanè si colloca sul secondo gradino del podio, conquistando l'oro.

La Pasticceria Filippi ha conquistato il punteggio più alto nell'ambito dell'innovazione, grazie

ad alcune strategie sostenibili all'avanguardia e in quello dei crediti regionali, per l'importanza che la scelta ecologica dell'azienda ha a livello geografico e regionale.

*Ufficio stampa:*

*Anna Sperotto  
349 8434778  
anna@studiocru.com*

*Carlotta Flores Faccio  
324 6199999  
carlotta@studiocru.com*

- - -

### **Pasticceria Filippi**

La storia della Pasticceria Filippi inizia nel 1972 a Zanè, in provincia Vicenza. La filosofia della famiglia Filippi abbraccia l'idea del "tempo": ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede delle sue tempistiche. Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura degli ingredienti più pregiati, all'insegna della genuinità e senza nessun aroma artificiale, per realizzare dei prodotti dal gusto armonioso, in cui ogni ingrediente è valorizzato e si combina perfettamente con gli altri.