

b

COMPANY **PROFILE**

blab[®]
Sicurezza
alimentare.



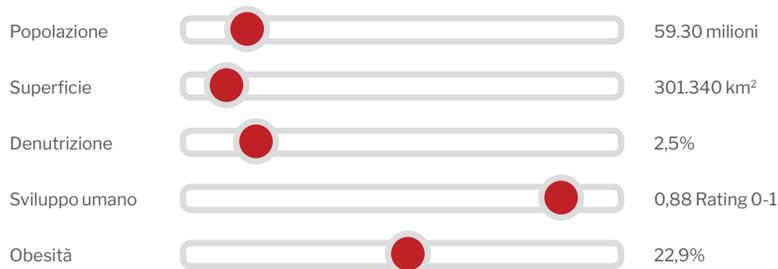
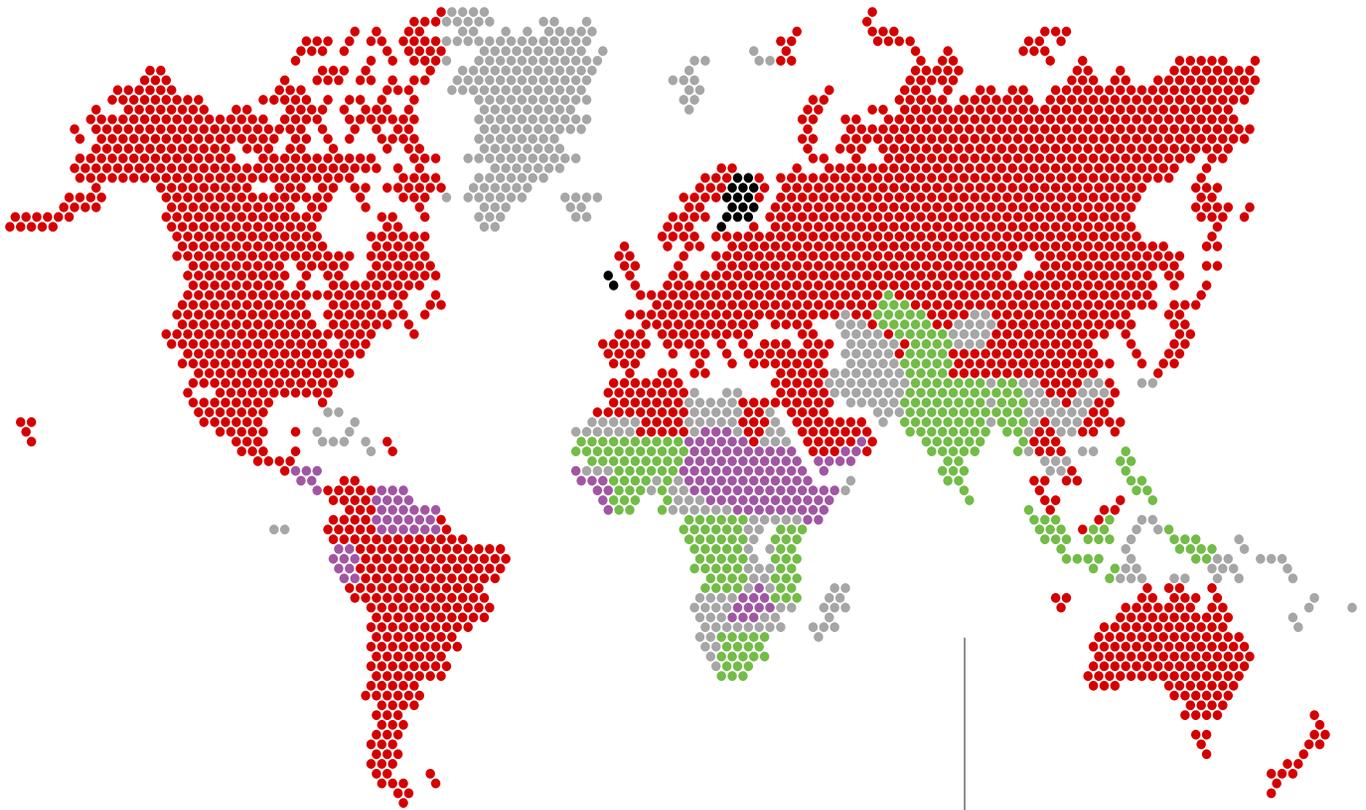


**Siete sicuri
di sapere cosa c'è
dentro quello
che mangiate?**

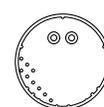
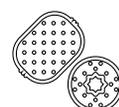
Sicurezza alimentare in Italia

15 /27
in Europa

23 /113
nel mondo



- Best performance
- Good performance
- Moderate performance
- Needs improvement



Mission



Nonostante gli enormi sforzi compiuti sia dall'Italia che dall'Unione Europea, la sicurezza alimentare resta una disciplina scientifica – con immediate ricadute sulle nostre vite, esattamente come la medicina – in cui affidabilità e innovazione rappresentano le sfide più concrete al futuro. Il paradosso più evidente che emerge è che, nonostante venga universalmente riconosciuta come la cucina più nutriente, saporita e sana al mondo, l'alimentazione italiana in quanto a sicurezza alimentare è solo 23esima su 113 Paesi censiti (dal Food Security Index, i cui dati vengono pubblicati ogni anno da The Economist). La questione, quindi, non riguarda solo la bontà dei prodotti che mettiamo in tavola, ma il nostro approccio alla disciplina scientifica dell'alimentazione intesa come atto di consapevolezza, emancipazione individuale e

collettiva, educazione al corretto uso del pianeta e delle sue risorse.

Sui tavoli negoziali delle più grandi democrazie e organizzazioni mondiali di tutela della salute, i temi della sicurezza alimentare e ambientale hanno scalato l'ordine delle priorità trasformandosi – soprattutto nell'ultimo decennio – da necessità in emergenza. Sapere cosa mangiamo e beviamo, come respiriamo e in quale ambiente ci muoviamo sono diventate informazioni che non hanno più soltanto a che fare con la qualità della nostra vita, ma col futuro dell'umanità.



Il made in Italy

Il sistema agroalimentare italiano, inteso come agricoltura, silvicoltura e pesca, vale il **15% del P.I.L. (con un fatturato annuo che supera i 520 miliardi di euro: dati pre Covid).**

Nonostante la superficie nazionale sia circa la metà di quella spagnola e francese, l'agricoltura italiana conferma la sua leadership nel settore: è la **prima agricoltura d'Europa per valore aggiunto** e la terza per produzione lorda vendibile.

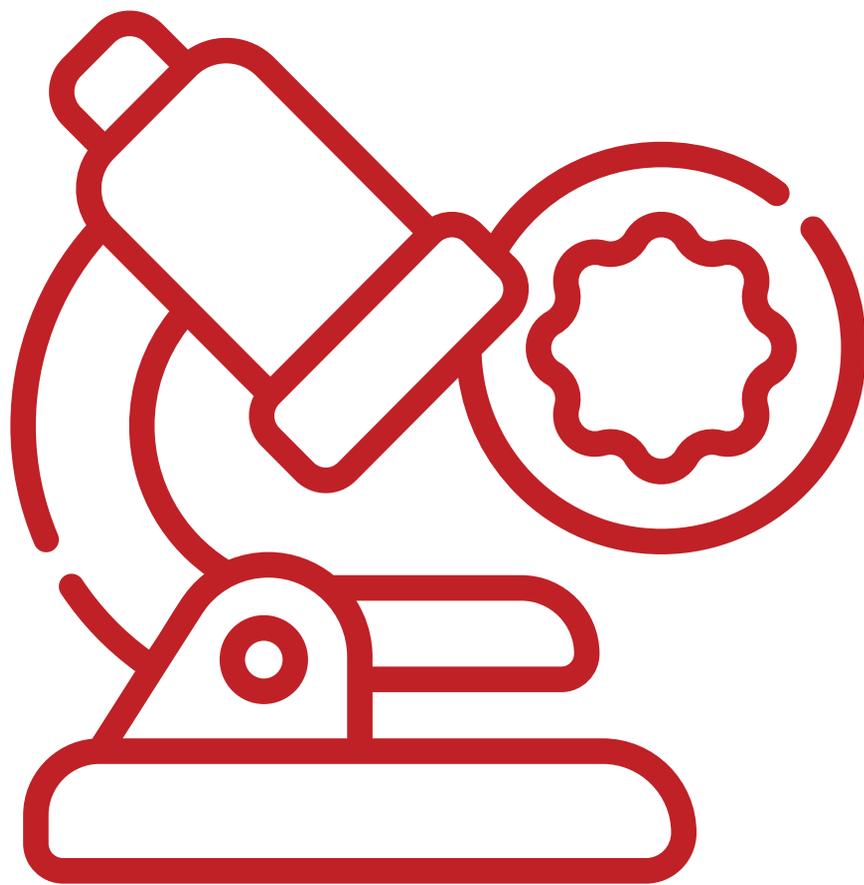
L'Italia è primo produttore mondiale di vino in volume e **primo produttore europeo in valore di ortaggi.**

Il valore annuale della produzione agricola si attesta sui 60 miliardi di euro,

di cui oltre il 50% dovuto alle coltivazioni, il 29% circa agli allevamenti e la restante parte alle attività di supporto e secondarie.

Sono oltre 4.500 i prodotti tradizionali (D.M. 350/1999) le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono basate su regole di fabbricazione riconducibili al cosiddetto "Made in Italy".

Ammonta a oltre **60 miliardi di euro l'anno** anche il danno causato dalla contraffazione e dalla falsificazione di prodotti alimentari venduti come "Made in Italy".





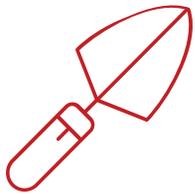
Cosa facciamo a BLab

La qualità, la precisione e l'affidabilità delle più moderne tecnologie analitiche, l'eccellenza e la professionalità dei suoi operatori e ricercatori, permettono a Bonassisa Lab di rappresentare un riferimento per il controllo, l'analisi e la garanzia di sicurezza alimentare delle piccole e grandi aziende agricole, alimentari, ambientali che la interpellano per certificare un dato (da tempo obbligo di Legge, secondo le prescrizioni nazionali e comunitarie vigenti in materia).



Procedure e macchinari utilizzati da Bonassisa Lab superano di gran lunga la soglia necessaria all'ottenimento degli standard UNI EN ISO IEC 17025:2018. Ogni procedura e macchinario viene sottoposto a continue indagini di rendimento, inoltre l'accuratezza di questi test - integrabili con specifici Report Quality Control - consente ai Clienti BLab di superare anche gli standard qualitativi più rigorosi.





Agricoltura

Bonassisa Lab dispone di un avanzato centro per la ricerca dei residui di fitofarmaci e relativi metaboliti, un progetto condotto con importanti partner pubblici e privati (finanziato dalla Regione Puglia con fondi della Comunità Europea) che le ha consentito di mettere a punto un metodo innovativo, rapido e con elevata garanzia del dato analitico,

utilizzando un unico sistema di estrazione degli agrofarmaci da matrici vegetali e successiva identificazione e quantificazione in ICP-OES e GC-QQQ. Inoltre, BLab è dotato di tecnologia ICP-MS con cella di collisione grazie a cui è possibile effettuare analisi multi-elemento di metalli in tracce su prodotti ortofrutticoli, acque e terreni.



Specificità

Terreno agricolo, fertilizzanti (concimi, ammendanti, correttivi), foglie, prodotti non trasformati, frutta e verdura.

Test

Ricerca residui di agrofarmaci e metaboliti degli agrofarmaci, metalli contaminanti, macroelementi, microelementi, caratteristiche chimico-fisiche di base, analisi microbiologiche per la ricerca di patogeni e no. Caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica delle acque potabili e per uso irriguo.





Alimentazione e contaminanti

Avanzato centro di ricerca finalizzato al controllo della qualità e della sicurezza su tutti gli alimenti di origine animale e vegetale, attraverso l'individuazione di microinquinanti come agrofarmaci, metalli pesanti, micotossine, PCB, IPA, ftalati. Controllo di qualità e analisi per etichette nutrizionali, Bonassisa Lab effettua inoltre le analisi previste dalle normative dell'Unione Europea e degli USA per la redazione delle etichette nutrizionali con determinazioni quali proteine, carboidrati, zuccheri, grassi totali, saturi,

monoinsaturi e polinsaturi, fibra alimentare, sodio, colesterolo, vitamina A, vitamina C, vitamina E, vitamina D, vitamine del gruppo B, calcio e ferro. Controllo di qualità e ricerca patogeni e OGM attraverso tecniche di biologia molecolare: ultimo nato in BLab, questo settore svolge attività di ricerca patogeni e OGM attraverso l'analisi di acidi nucleici. Inoltre, vengono eseguite anche analisi in PCR real-time per la ricerca di DNA di sfarinati di grano tenero in sfarinati di grano duro (in alternativa al metodo Resmini).

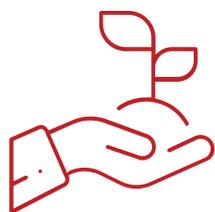


Specificità

Il laboratorio è specializzato in analisi legate a cereali e sfarinati, prodotti da forno, paste e conserve alimentari, oli, vini e altre bevande, prodotti ortofrutticoli trasformati e surgelati, frutta secca, uova e derivati, alimenti di origine animale trasformati e no, mangimi.

Test

Analisi microbiologiche su alimenti di origine vegetale ed animale e prodotti trasformati; ricerca di micotossine, OGM, allergeni; test di stabilità sulle conserve, analisi per etichettatura nutrizionale; analisi per etichettatura nutrizionale americana ed europea, ricerca di residui di agrofarmaci; analisi per l'esportazione di olio e vino; analisi per la valutazione qualitativa di succhi di frutta (metodi IFU); determinazione delle caratteristiche chimiche e microbiologiche di uova e ovoprodotti.



Ambiente

Bonassisa Lab è specializzata nella ricerca di inquinanti organici e inorganici come metalli pesanti, idrocarburi, PCB, IPA, composti vola-

tili e semivolatili in matrici ambientali, con tecniche di spettrometria di massa (ICP/MS, GC/MS, GC/MS + PURGE & TRAP).

Specificità

Acque (imbottigliate, superficiali e di sottosuolo, di scarico, industriali, potabili, marine); aria (qualità dell'aria ambiente, emissioni gassose convogliate); rifiuti e fanghi (classificazione, caratterizzazione, attribuzione codice CER); suoli (caratterizzazione dei livelli di contaminazione), sostanze pericolose. Piani di monitoraggio dell'acqua a 360°.

Test

Bonassisa Lab esegue analisi di metalli, solventi, composti volatili, mercaptani, amianto, aldeidi, polveri, fenoli, idrocarburi policiclici aromatici, idrocarburi C>12 e C<12, P.C.B., ammine, analisi microbiologiche, incluso patogeni su matrici quali acque e aria, rifiuti e suoli, con metodiche ufficiali riconosciute e/o accreditate, così come previsto dalle normative di settore.





Proficiency Test

Competenza, imparzialità, affidabilità, certezza dei dati analitici prodotti all'interno di BLab sono garantiti dalla rigorosa partecipazione dell'azienda ai diversi programmi di Proficiency Test, eseguiti per tutte le "matrici" e per tutte le "tecniche analitiche" utilizzate dai nostri laboratori.

I Proficiency Test, conosciuti anche col nome di Ring Test, sono prove interlaboratorio per valutare le prestazioni di un dato laboratorio a fronte di criteri prestabiliti, mediante confronti con altri laboratori

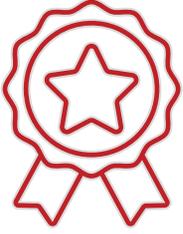
(ovvero, in ogni circuito interlaboratorio i partecipanti effettuano una o più prove sul medesimo campione).

Ciascun laboratorio raffronta i propri risultati analitici con quelli ottenuti dagli altri provvedendo, così, a una costante "autoverifica" delle proprie capacità di prova e, allo stesso tempo, a una verifica ad ampio spettro della performance e dell'affidabilità del laboratorio sotto "verifica".

La valutazione delle prestazioni del laboratorio è espressa nella forma standardizzata di "z-score", che



esprime dal punto di vista statistico quanto differisce il risultato del laboratorio dal risultato più probabile, detto anche "valore assegnato". La partecipazione alle prove valutative interlaboratorio è uno strumento di autocontrollo adeguato e indipendente che aiuta a migliorare la qualità delle prestazioni offerte. I fornitori di Proficiency Test, nazionali ed internazionali, scelti dai laboratori Bonassisa sono accreditati secondo la norma ISO/IEC 17043.



A garanzia del Cliente e del Consumatore

Il programma annuale di Proficiency Test, osservato da Bonassisa Lab, serve a monitorare continuamente i processi analitici, rappresentando quindi un elevato livello di garanzia del dato finale e, al tempo stesso, una tutela del Cliente (produttore, industria di trasformazione) e del Consumatore (destinatario del prodotto finito).

I nostri fornitori

I circuiti interlaboratorio a cui Bonassisa Lab partecipa sono i seguenti:

- UNICHIM
- Agenzia delle Dogane
- FAPAS
- LGC
- AQUA
- IZSVE
- DRRR
- BIPEA
- PROGETTO TRIESTE
- C.C.I.A.A. ROMA
- Unione Italiana Vini (UIV)
- ARPAE Emilia Romagna-Coop
- TESTQUAL
- AGLAE
- MERKGROUP-SIGMA



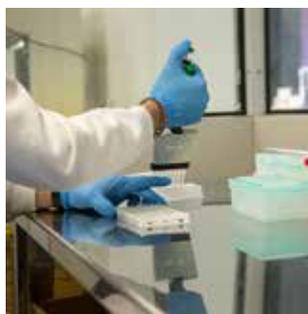


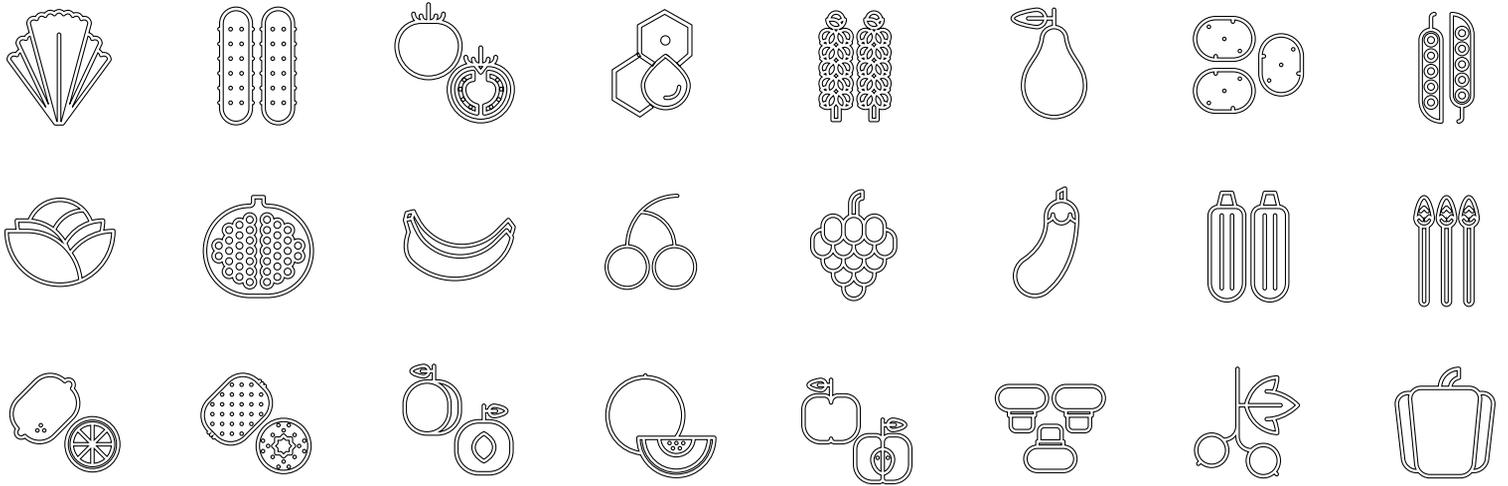


Storia di una passione

Bonassisa Lab è stata costituita nel 2007 grazie alle competenze e alla passione di Lucia Bonassisa. Nata a Foggia, laureata in Biologia all'università "Alma Mater Studiorum" (1994), ha rinunciato ad occuparsi dell'attività di famiglia per dedicarsi «a quello per cui mi sembrava di essere nata»: ovvero l'osservazione scientifica di ciò che non si vede, lo studio e l'analisi di quello che caratterizza la nostra vita ma di cui non ci accorgiamo. Potrebbe sembrare retorica, ma se non si approfondiscono le ragioni di questa scelta si rischia di non comprendere le ragioni alla base del successo di Bonassisa Lab.

«Avrei potuto scegliere una via più comoda, per me e la mia famiglia – avrebbe raccontato anni dopo Lucia Bonassisa, in un'intervista alla Radio Televisione Italiana –, ma mi sono sentita fortemente attratta da una scommessa, anzi da quello che spesso viene ritenuto un lusso inconcepibile in un Paese come l'Italia. Provare a fare quello che mi piaceva, provare a stare dentro scelte e competenze strettamente personali. La biologia è sempre stata una ragione di vita per me, ecco perché la mia azienda non è soltanto la mia azienda. Ma il posto che mi ricorda ogni giorno quanto sono stata fortunata, il posto che mi ricorda per quale ragione ogni giorno devo perlomeno provare a conseguire gratificazioni, gioia e felicità».





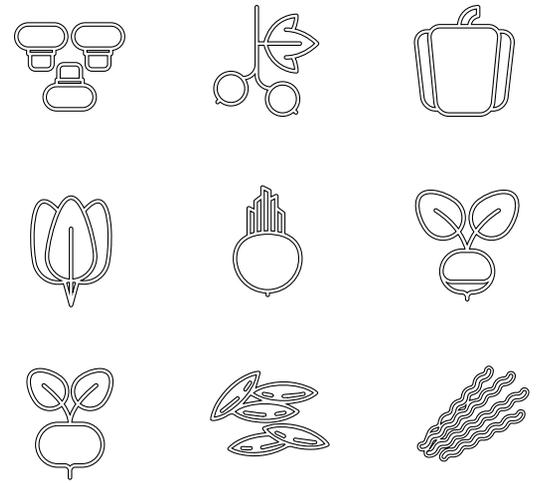
Avviamento

Partendo da una location molto moderna, ubicata alla periferia Ovest di Foggia, Bonassisa Lab ha subito evidenziato quella che molto presto sarebbe diventata la sua principale prerogativa: l'ambizione. Anche durante la fase di avviamento dell'azienda, l'attendibilità e la scrupolosità del dato scientifico rilasciato (ai Clienti) sono state direttrici imprescindibili,



il tratto distintivo che ha contribuito ad alimentare una specie di vezzo tra gli addetti ai lavori: «Se l'ha detto Bonassisa Lab, certamente sarà così». Una responsabilità etica che, unita a un processo produttivo pressoché impeccabile, in breve tempo ha moltiplicato le richieste (di esami, controlli e verifiche) pervenute al laboratorio, fino a decretarne la necessità di un trasloco verso una sede più grande.





Investimento

Acquisendo una struttura di oltre 7.000 mq (Zona ASI, sempre a Foggia), Bonassisa Lab ha compiuto un decisivo salto di qualità accreditandosi come uno dei laboratori indipendenti specializzati in sicurezza alimentare più grandi d'Italia. Questo passaggio avviene nel 2010, sebbene il trasferimento nei locali della ex Corial-Barilla si concretizzi l'anno dopo.

Di tutta la superficie a disposizione, Bonassisa Lab ha occupato prima una parte allestendo i laboratori traslocati dalla vecchia sede, poi (investendo in apparecchiature all'avanguardia) ha occupato anche il resto dei locali disponibili. Oggi Bonassisa Lab occupa quasi tutta la superficie complessivamente a disposizione ed è sede tra le più belle del settore.



Rigore
e qualità
guidano
l'**innovazione**



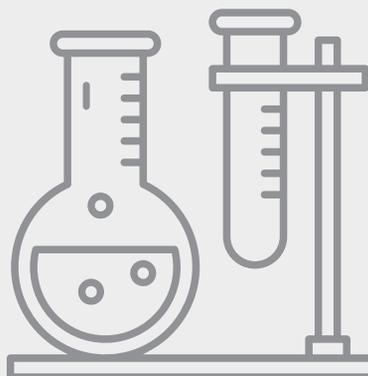
Consolidamento

Attualmente Bonassisa Lab può contare su 18 tra accreditamenti e certificazioni, attestazioni ufficiali (rilasciate unicamente dagli enti abilitati a farlo) che le hanno permesso di incassare la fiducia delle più importanti aziende dell'agroalimentare italiano e straniero, di diventare partner di gruppi della grande distribuzione organizzata (come la Coop), nonché riferimento per il sistema che garantisce l'analisi e il controllo e qualità dei prodotti alimentari venduti in Germania (QS). Con quasi 100 tra dipendenti e collaboratori, circa 200.000 test eseguiti ogni anno, Bonassisa Lab oggi è tra le più importanti realtà italiane del settore.

Oltre alla sicurezza alimentare, si occupa di sicurezza ambientale, microbiologia, spettrometria di massa e molte altre cose, come la formazione delle risorse umane chiamate a occuparsi della certificazione di quello che mangiamo ogni giorno. «Se dovessi voltarmi – sostiene spesso Lucia Bonassisa – a guardare la strada fatta, non mi sembrerebbe vero. La storia della nostra azienda è la testimonianza concreta che la passione per le cose conta moltissimo, quasi quanto il talento».



L'azienda
in
cifre



Circa
200.000
test previsti nel 2021



100
tra dipendenti
e collaboratori
inclusi tecnici e specialisti

3 sedi in Italia
Foggia, quartier generale,
Ravenna e Ferrara
sedi operative



18 tra certificazioni
e accreditamenti



Tra i laboratori
indipendenti
(specializzati in
sicurezza alimentare)
più grandi d'Italia



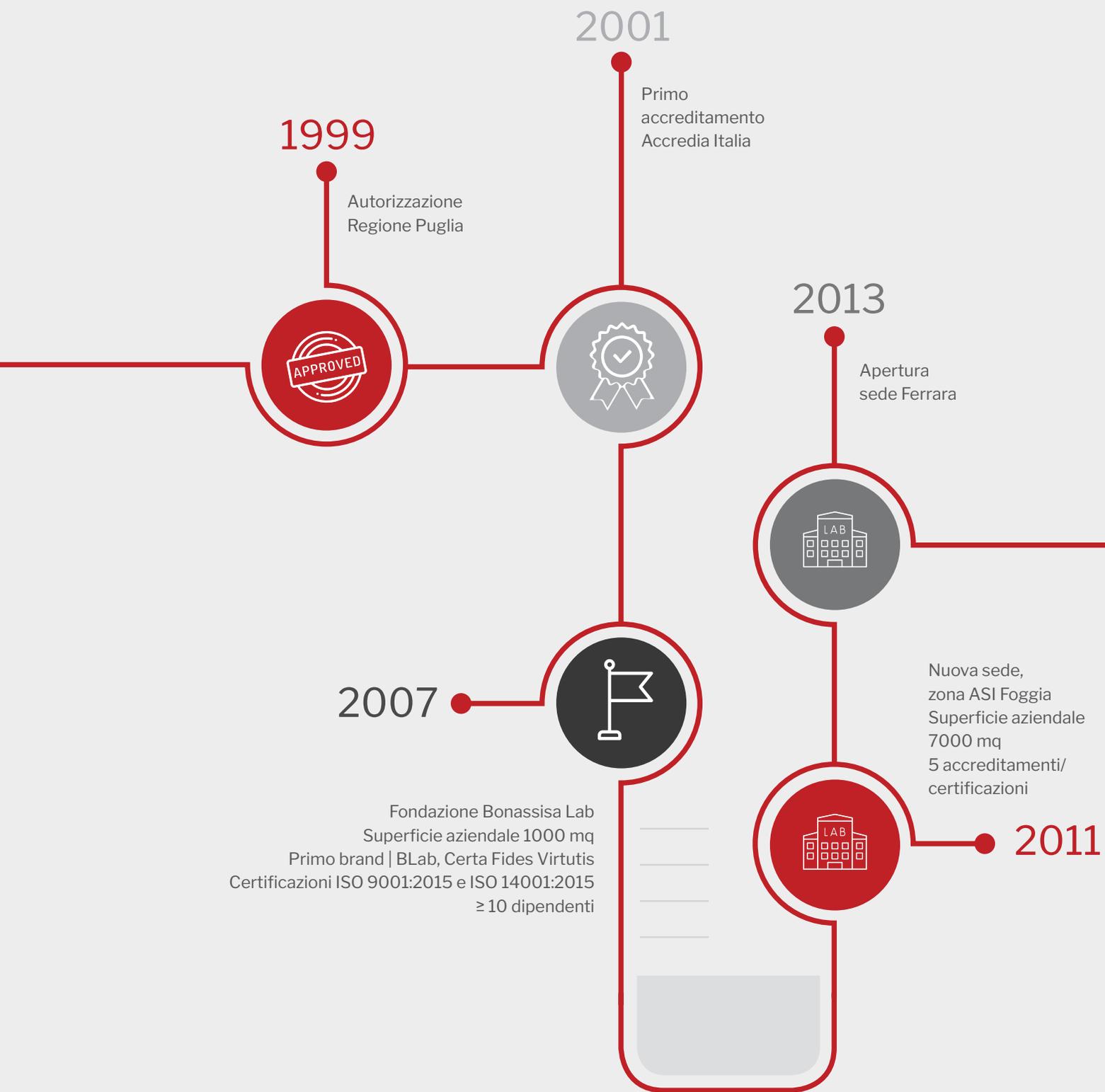
55%
crescita fatturato
(dal 2018 in poi)

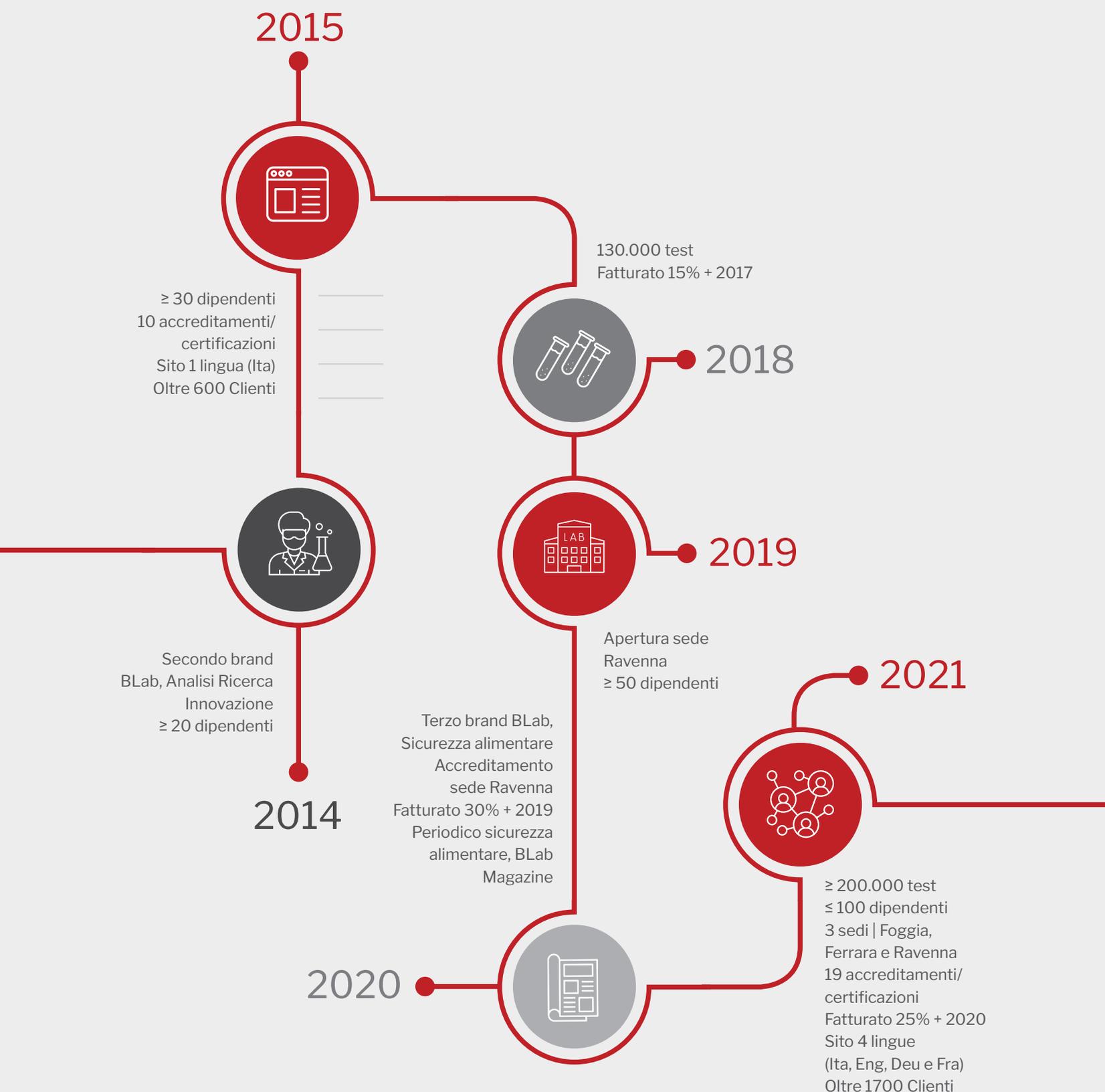


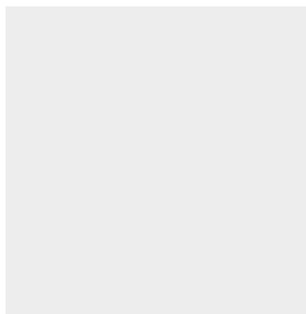
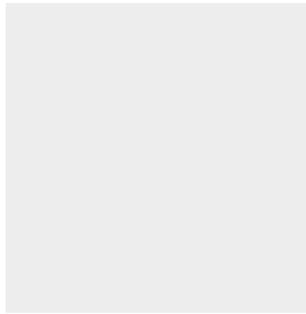
più di
100
tra partner
e stakeholder



Oltre **1700**
clienti di riferimento









Accreditamenti e certificazioni



BonassisaLab è "Accreditato n° 0328": Accredimento di conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Estensione multisito terza sede operativa: elenco prove per l'esecuzione delle analisi microbiologiche riportate nell'elenco ufficiale di Accredia LAB n° 0328L Sede B



Certificazione per l'esecuzione di analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica ai sensi del D.M. n. 2592 del 12 marzo 2014 e inserimento nell'elenco dei laboratori di prova dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (laboratorio n° 19).

Autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo per l'intero territorio nazionale (Decreto di rinnovo dell'autorizzazione del 20 ottobre 2017, pubblicato nella G.U. n. 264 del 11 novembre 2017).

Autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali a eseguire analisi ufficiali nel settore oleico per l'intero territorio nazionale (decreto di rinnovo dell'autorizzazione del 20 ottobre 2017, pubblicato nella G.U. n. 264 del 11 novembre 2017).



Laboratorio riconosciuto da BNN- (Bundesverband Naturkost Naturwaren) Monitoring (Germany) per il controllo dei residui in frutta e vegetali.



Iscrizione nell'elenco dei laboratori autorizzati FRUIT MONITORING per il programma di monitoraggio dei residui di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli gestito da HDE.



Inserimento nell'elenco dei laboratori riconosciuto Coop Italia per l'esecuzione delle analisi di fitofarmaci e nitrati nei prodotti ortofrutticoli.

Inserimento nell'elenco dei laboratori riconosciuto Coop Italia per l'esecuzione delle analisi di microbiologia, chimica merceologica, micotossine, metalli pesanti, OGM.



Conformità alla ISO 9001:2015 per il Sistema di Gestione Qualità.

Conformità alla ISO 14001:2015 per il Sistema di Gestione Ambientale



Inserimento nell'elenco della Regione Puglia con numero d'iscrizione 45/p del Registro dei Laboratori non annessi alle industrie alimentari che effettuano Analisi dell'Autocontrollo della Regione Puglia (Determinazione Dirigenziale n. 557 del 30/11/2011 pubblicato sul BURP n.6 del 12/01/2012).

Personale del laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei Tecnici competenti in acustica ambientale.



Autorizzazione del Ministero della salute per l'analisi dell'amianto (con tecnica MOCF) e inserimento nell'elenco della REGIONE PUGLIA (con validità a livello nazionale) dei laboratori accreditati per il controllo dei materiali contenenti amianto.



Iscrizione nel registro di QS- (Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH) dei laboratori approvati per l'esecuzione di analisi per il monitoraggio dei residui in frutta fresca, verdura e patate nell'ambito del sistema di qualità QS.



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca (MIUR) - Autorizzazione all'inserimento nell'albo dei Laboratori di ricerca di cui all'art. 14 del D.M. 593 del 2000 (11 Febbraio 2004).



Iscrizione nell'elenco dei laboratori autorizzati FRUIT MONITORING per il programma di monitoraggio dei residui di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli gestito da HDE.



La certificazione GMP+ definisce i requisiti sulla sicurezza dei mangimi e sulla relativa gestione responsabile lungo tutta la filiera integrando le Good Practices ai principi HACCP e i requisiti ISO di qualità.



Autorizzazione del Ministero della salute per l'analisi dell'amianto (con tecnica MOCF) e inserimento nell'elenco della Regione Puglia (con validità a livello nazionale) dei laboratori accreditati per il controllo dei materiali contenenti amianto.

Consulta tutti i certificati su www.bonassisa.it

BWelfare

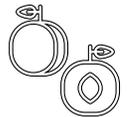
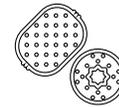


Adottando un modello di welfare abbastanza inusuale tra le aziende italiane dello stesso settore, Bonassisa Lab ha investito nell'equilibrio tra produzione industriale e dimensione umana, tra profitto e qualità della vita (all'interno dell'azienda). Una mensa riservata ai dipendenti che cucina e serve alimenti salutarì – in alcuni casi personalizzati –, momento di sosta e confronto oltre che occasione di ristoro. Una sala giochi per bambini, destinata prevalentemente ai figli dei dipendenti ma anche ad accogliere eventuali ospiti. Un'area relax e una fitness (di nuovissima costruzione e di ispirazione orientale,



con macchine e tecnologie sportive all'avanguardia) con annessa terrazza. Un giardino esterno all'azienda, in alcuni tratti coltivato a rose, che circonda l'edificio che ospita il quartier generale di Bonassisa Lab. Inoltre una serie di "accorgimenti immateriali" – **come l'allestimento di una galleria popolata dalle opere del pittore e scultore Salvatore Lovaglio** –, allestiti in modo che la permanenza del dipendente in azienda risulti innanzi tutto confortevole, rispondendo alla regola secondo cui «chi si riconosce nei luoghi in cui trascorre la maggior parte del tempo, si riconosce dentro sé stesso».





Impresa sostenibile

Bonassisa Lab riflette il “credo” del proprio C.E.O. Lucia Bonassisa, la sua personalissima idea di condivisione del bene che proviene dall’azienda, la convinzione che non si possa e non si debba ricondurre tutto al profitto ma che si debba avvalorare l’identità. Anche per questa ragione, Bonassisa Lab è assorta alle cronache nazionali quando – in pieno lockdown, causato dalla pandemia da Covid 19 – ha deciso di incrementare, mediamente del 20%, gli stipendi di tutti i suoi dipendenti perché «chiamati a produrre uno sforzo eccezionale in un momento eccezionale». Una decisione tanto coraggiosa quanto in controtendenza rispetto all’orientamento delle altre imprese del Sud, la cui quasi totalità – circa l’80% - ha attinto ai benefici di Legge previsti appunto per fra fronte alla pandemia. «Noi non lo abbiamo fatto – ha commentato Lucia Bonassisa, nel corso di una intervista a Sky TG24 – perché crediamo fortemente nei nostri dipendenti come valore aggiunto, cioè che quello che danno in più non deve restare in azienda ma essere condiviso a beneficio di tutti». La sostenibilità BLab parte da questi principi, di condivisione ma anche di reale inclusione della forza propulsiva di ciascun dipendente. Ecco perché l’impegno del BWellfare è un impegno concreto, strutturato come necessità aziendale, voce fedele e stabile anche nei bilanci sociali.



Charity



Qualche anno fa la fondazione “Bambini in Emergenza” ha dato vita a un innovativo progetto di adozione a distanza, dal nome “Diventa la sua famiglia”. Attraverso la piattaforma Arca, ogni donatore viene messo nelle condizioni di accedere ad aree dedicate ad ogni bambino (in regime di adozione): fotografie, video, ricordi, notizie personali e sulla sua famiglia di origine, informazioni sul suo stato di salute, sulle spese coperte dalle donazioni. Sempre attraverso Arca, si può adottare il bambino nel ruolo di “genitore”, “nonno”, “fratello” o “amico”, per creare intorno ai bambini una famiglia (sebbene a distanza), attingendo inoltre a una “live chat” costantemente attiva coi responsabili di questo progetto. Bonassisa Lab dal 2018 sostiene “Bambini in Emergenza”, aderendo al progetto “Diventa la sua famiglia”. BLab ha infatti adottato una bambina, confermando il suo impegno sociale e rendendosi protagonista di un’innovazione imprenditoriale con pochi simili. Attualmente la famiglia BLab alleva, nutre, istruisce e spera di garantire tutta la dignità di cui necessita la piccola Andreaa (in Romania).



Firme autorevoli hanno aderito all'invito di narrare una nuova educazione alimentare, una nuova era dell'alimentazione globale e particolare, cogliendo il senso del tentativo di cui ci stiamo rendendo in qualche modo pionieri. Da Cesare Battisti a Roberto Burioni, da Renzo

Piano a Guido Silvestri, da Yuval Noah Harari a Luciano Canfora, da Carlo Petrini a Giulio Benvenuti, da Cristina Bowerman a Teresa Bellanova, da Elena Guarnieri a Marco De Vito, da Ruggero Ronzulli a Francesco Boccia, da Francesca Romana Barberini a Massimiliano

Giansanti, da Franca Rucchi a Giovanni Messina, da Sara Roversi a Claudia Laricchia, da Silver Giorgini a Eleanna de Filippis, ed ancora Luciano Navarini, Giuseppe Calabrese, Luca Tommasi, Angelo Visconti, Gianluca Giorgi, Giovanni Ballarini, Antonio Ferrante, France-

sca Di Gioia, Giovanni Mita, Emanuela Zavaglia e molti altri. **Tutti hanno accettato innanzi tutto una prospettiva: parlare di alimentazione sotto altra veste, spinti da un'altra necessità. Capirci di più per fare in modo che se ne sappia di più.**



Magazine

Perché un periodico di divulgazione scientifica sulla sicurezza alimentare? Perché crediamo che **Bonassisa Lab** debba raccontare la storia di un'eccellenza attraverso la storia di una grande terra, debba travasare la storia di una grande passione familiare (fatta di grandi sacrifici, lavoro e dignità) dentro la storia di una esigenza sempre più collettiva e diffusa. Ecco perché abbiamo pensato di produrre un magazine di divulgazione scientifica sulla sicurezza alimentare, un territorio neutrale a disposizione degli addetti ai lavori ma anche di chi ha voglia di saperne di più, di chi semplicemente chiede di essere informato

su uno degli argomenti più importanti di questi anni. BLab Magazine è un trimestrale che si impegna a ospitare alcune tra le firme più importanti del settore (scienziati e produttori, chimici e biologi, docenti e direttori di laboratori sperimentali, ricercatori e capitani d'impresa) che hanno voglia di contribuire a una maggiore consapevolezza. A riscrivere, insieme a noi, i codici di una nuova "educazione alimentare". Ci crediamo a tal punto che siamo diventati degli editori, senza snaturare la nostra missione ma aggiungendo passione alla passione, competenza alla competenza.

CARATTERISTICHE DEL PERIODICO

BLab Magazine, periodico di divulgazione sulla sicurezza alimentare

Trimestrale: marzo, giugno, settembre e dicembre

Tiratura: 1500 copie (cartacee) e 20.000 invii (versione digitale)

Formato: A4

Edizioni standard: 40 pagine full color

Edizioni speciali: 48/60 pagine full color

Comitato scientifico: Lucia Bonassisa (CEO BLab), Emanuela Zavaglia (Golfer, Ravenna), Luciano Navarini (Illy Caffè, Trieste), Angelo Visconti (già Consiglio nazionale delle ricerche), Giancarlo Collelli (Università di Foggia), Gianluca Giorgi (Università di Siena), Giuseppe Calabrese (Università di Foggia), Giovanni Mita (Istituto scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche)

Direttore responsabile: Davide Grittani

Progetto grafico e impaginazione: SIMKROMIA - Foggia



management

Lucia Bonassisa

CEO - PDG
l.bonassisa@bonassisa.it

Leonardo Boschetti

Direttore commerciale
direzione@bonassisa.it

Luca Tommasi

Operation manager
tommasi@bonassisa.it

Giuliano de Seneen

Direttore amministrativo
deseneen@bonassisa.it

Stefano Sportelli

Responsabile tecnico
Divisione Food
sportelli@bonassisa.it

Nicodemo Pagone

Responsabile tecnico
Divisione Enviroment
pagone@bonassisa.it

Ermenegilda Simeoli

Responsabile tecnico
Divisione Biologica
simeoli@bonassisa.it

Area commerciale



● **Luca Tofani**

+39 340 866 73 02
tofani@bonassisa.it

● **Roberto Paris**

+39 392 717 55 07
paris@bonassisa.it

● **Luca Percuoco**

+39 392 717 45 32
percuoco@bonassisa.it

● **Fabio Buondonno**

+389 115 07 51
buondonno@bonassisa.it

● **Paola Cavallo**

+39 392 566 27 31
cavallo@bonassisa.it

● **Lucio Di Paola**

+39 328 811 02 50
dipaola@bonassisa.it

Quartier generale

71122 **Foggia**
S.S. 16 km. 684.300
Zona Incoronata A.S.I., 71122
+39 0881 33 96 92
info@bonassisa.it
comunicazione@bonassisa.it

Sedi operative

44122 **Ferrara**
Via Traversagno 33 - Int. 20

48017 **Ravenna**
Via dell'Industria 8 - Int. 1
Frac. Lavezzola
Conselice (RA)

Customer service

Mariella Lionetti

+39 340 687 25 68
assistenza@bonassisa.it
9,00 - 16,00
Tutti i giorni (escluso festivi)

Qualità

Maria Antonietta Mongelli

quality@bonassisa.it



Foggia



Ferrara



Ravenna

Nel cuore della zona ASI di Foggia, il quartier generale di **Bonassisa Lab** occupa una superficie complessiva di **15.000 mq** tra interni ed esterni: un edificio disposto su due piani e diverse aeree collegate tra loro attraverso soluzioni moderne, spaziose e confortevoli, una struttura all'avanguardia dell'architettura industriale contenente un'accogliente zona comfort per dipendenti e ospiti (dotata di aree mensa, relax e di una nuovissima area fitness con annessa terrazza).

Bonassisa Lab è ritenuta un'azienda modello, oltre che per la sua efficienza, per peculiarità come l'ospitalità e l'armonia dei suoi ambienti.



Dicono di noi

Se oggi BLab è una delle realtà imprenditoriali più stimate, intraprendenti e all'avanguardia dell'agroalimentare, lo deve a Voi. Il nostro piano di sviluppo, oltre a prevedere un impegno sempre più concreto verso sostenibilità ambientale ed etica delle risorse, **conta di esportare un modello d'impresa**. In attesa di metterlo in atto, attraverso queste righe ringraziamo Dipendenti, Clienti, Produttori, Fornitori, Collaboratori, Stakeholder e Amici di BLab per quanto condiviso.

la Repubblica.it

Blab è diventata un'azienda di riferimento per tutta l'agricoltura e i prodotti che in Capitanata venivano trasformati come semilavorati e venduti al Nord d'Italia e in Europa.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

Una delle eccellenze della Puglia che esporta sapere in tutta Italia, questa è Bonassisa Lab.

Corriere Adriatico.it

All'MS Food Day 2019 c'era anche un'azienda specializzata nei controlli sull'agroalimentare, il laboratorio di analisi privato più grande del Centro e Sud Italia.

Rai News 24

Un'azienda ritenuta modello nel proprio settore, un esempio di come possano convivere profitti e welfare.

il Resto del Carlino

A Ravenna, per esempio, la Golfera è una delle realtà industriali dell'agroalimentare italiano più importanti del mondo, e al suo interno si è installato uno dei laboratori di analisi più sviluppati e scrupolosi d'Italia: si chiama Bonassisa Lab e viene dal Sud. Fare sicurezza alimentare si può, farla bene anche.

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Ce la invidiano tutti, al punto che si rivolgono a Bonassisa Lab per compiere analisi anche per forze armate e divisioni militari. Loro però lavorano in silenzio, dentro un rigore che non sembra italiano.

Rai 3 IL POSTO GIUSTO

Qui a Bonassisa Lab sanno cosa sia prendersi cura di ciò che mangiamo, lo fanno con una professionalità e una cura dei dettagli davvero ammirevoli.

sky tg24

Ecco l'esempio di un'impresa del Sud del tutto diversa dalle altre.

