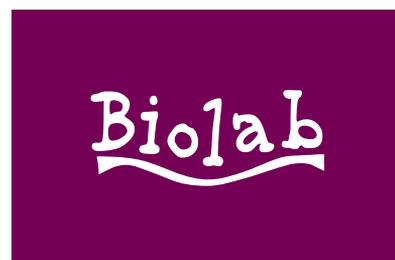


“Nutrire gli
altri con
amore e cura”
è da sempre
l’obiettivo che
ci guida.



VEGETARIAN & VEGAN
ORGANIC FOOD

1991 - 2016

25

1 9 9 1 - 2 0 1 6

A black and white portrait of a middle-aged man with a beard and mustache, wearing a light-colored suit jacket over a white shirt. He is sitting and looking directly at the camera with a serious expression. The background is dark. Overlaid on the left side of the image is the text "Vi presento la storia della mia azienda" in a white, sans-serif font.

Vi presento
la storia della
mia azienda

A venticinque anni un individuo è giovane, nel pieno delle sue forze e spesso animato da grandi idee per il futuro. Mi piace pensare che anche per un'azienda sia così. Avere un quarto di secolo di storia imprenditoriale alle spalle per me vuol dire pensare al domani, fare tesoro dell'esperienza vissuta ogni giorno ed essere, con consapevolezza, parte di una storia di cui andare orgogliosi.

Anche se non amo le celebrazioni, perché preferisco la concretezza del fare, sono convinto che questo traguardo sia l'occasione importante per una retrospettiva dalla quale trarre nuova spinta per il futuro.

Voglio presentarvi Biolab e l'idea da cui è nata. Voglio raccontarvi come siamo cambiati nel tempo e in cosa siamo rimasti quelli di sempre. Voglio ripercorrere le tappe che ci hanno condotto a oggi da quel lontano 1991.

Vi invito a entrare con me in azienda per condividere insieme un pezzo del percorso fatto.

Per rendere più saldo legame che ci unisce.

Benvenuti alla Biolab.

The story of my company. At the age of twenty-five, a person is young, at the height of personal strength, and often has big plans for the future. I like to think that the same goes for a company. For me, looking back at a quarter of a century of our enterprise's history means thinking about tomorrow, treasuring the experience we gain every day and being part of a story to be proud of.

Even though I don't particularly love celebrations, since I am more of a practical person, I'm convinced that reaching such a significant goal gives us an important opportunity to look back at our history and draw new strength for the future.

I would like to introduce you to Biolab and the idea behind it, tell you how much we have changed over the years and where we have stayed the same. Let me run through our milestones from 1991 until today.

Join me on a tour of my company and share a piece of our history.

To strengthen our bond even further.

Welcome to Biolab.



1 9 9 1 - 2 0 1 6

Da 25 anni
l'impegno di
nutrire gli altri
con amore e cura

4



**UNA FOTO DEGLI ESORDI,
QUANDO BIOLAB ERA ANCORA
UN PICCOLO LABORATORIO
ARTIGIANALE**

A PHOTO FROM THE EARLY DAYS,
WHEN BIOLAB WAS STILL A SMALL
ARTISANAL WORKSHOP

La storia di Biolab inizia nel 1991 quando Massimo Santinelli, lasciato il lavoro da operaio in una fabbrica friulana, decide di trasformare il suo sogno in realtà. Da anni, ormai, si alimenta a base macrobiotica e vegetale, una scelta che gli ha permesso di superare seri problemi e di ritrovare la piena salute. È abituato a confrontarsi con gli sguardi perplessi o ironici dei colleghi in fabbrica, quando a pranzo mangia cereali integrali, alghe e tofu. Ed è anche abituato agli amici che, incuriositi, gli chiedono sempre più spesso di assaggiare. Quelli che sono inizialmente esperimenti domestici – intrapresi grazie a quanto aveva appreso in Calabria dalla cuoca vegetariana e macrobiotica Maria Sanguedolce da cui impara a fare il tofu e il seitan – incominciano a prendere forma diversa: dal prendersi cura di sé con l'alimentazione al prendersi cura degli altri, il passo è breve.

Sono tempi quasi da pionieri per chi si occupa di cibo biologico, di vegetarianismo e veganismo. Il biologico non ha ancora una normativa di riferimento. Privarsi di carne e pesce, o di qualsiasi derivato animale, è una scelta di pochissimi. “Ricordo quando nel 1991 mi recai all'ufficio dell'azienda sanitaria della mia città a comunicare che volevo aprire un laboratorio di produzione di tofu e seitan: mi risposero che non conoscevano i prodotti”, sorride oggi Santinelli. Altri tempi, allora. In Italia, tofu e seitan erano arrivati sulla tavola con la macrobiotica negli anni Settanta e Ottanta del Novecento, grazie all'appassionato lavoro



**VEGETARIAN & VEGAN
ORGANIC FOOD**

Feeding others with love and care for 25 years.

Biolab's story begins in 1991 when Massimo Santinelli, after leaving his job as a factory worker, decided to turn his dream into reality. For years he had been following a macrobiotic and vegetable-based diet: a choice that has allowed him to overcome some serious health issues and gain his full health back. He was used to dealing with the odd looks from his co-workers at the sight of the wholegrain cereal, seaweed and tofu he ate for lunch. But he was also getting used to the increasing interest shown by his friends who, intrigued, more and more often expressed the wish to try some of his food. What at the beginning were mere home experiments, based on what Santinelli had learned in Calabria from vegetarian and macrobiotic chef Maria Sanguedolce who taught him how to make tofu and seitan, slowly began evolving into something bigger. At first he was taking care of himself with healthy food, now he was taking care of others. It was almost pioneer times for those dealing with organic food, vegetarianism and veganism. There was no legal framework regulating organic food standards. Giving up meat and fish or any animal by-products was still a choice embraced by few. "I remember going to my local health administration office back in 1991, to set up my new business: a tofu and seitan production



6

di piccoli ma importanti circoli culturali che fiorivano nelle città in tutta Italia e dove si cucinavano riso, tamari e alghe. Il cibo diventava, in modo naturale, veicolo di cultura perché si facevano corsi, si tenevano conferenze, si discuteva e ci si confrontava, si costruivano relazioni tra le persone. “In quei circoli – ricorda il fondatore di Biolab – le persone stavano assieme, parlavano, si confrontavano e, mangiando, pensavano al futuro. Così è stato anche per me. Ho sempre sognato in grande”. E in versione vegetariana. Forse anche per reazione al ricordo impressionante legato alle visite ai macelli in Bulgaria, quando da ragazzino, durante l’estate, accompagnava il babbo autotrasportatore a riempire cisterne di grasso animale da portare in Italia perché destinate all’industria chimica.

Biolab inizia, dunque, la sua attività come piccolo laboratorio alimentare artigianale. Nel 1993 si instaura la collaborazione con Ecor, distributore specializzato





workshop. No-one knew what that was, recalls Santinelli with a smile. Times were different back then. In Italy, tofu and seitan first made their appearance in the Seventies and Eighties with the macrobiotic diet and thanks to the passionate engagement of small but important cultural circles that were flourishing in Italian cities, where meals

based on rice, tamari and seaweed were being cooked. Food was becoming, in a natural way, a vehicle of culture, as conferences were held and people were discussing and exchanging views on building relationships. “In those circles — recalls Santinelli — people spent time together, talked with each other, exchanged opinions and thoughts about

biologico che, ancora oggi, porta i prodotti a marchio Biolab in tutta Italia nei punti vendita NaturaSì e CuoreBio. Tre anni più tardi, Biolab si affaccia al mondo della grande distribuzione organizzata, iniziando a produrre conto terzi con altri marchi, oggi disponibili nelle principali catene di supermercati.

Nel 2003, il laboratorio si trasferisce nella attuale sede e si struttura, supera un periodo molto complesso per poi portare a pieno sviluppo e maturità l'intuizione imprenditoriale di vent'anni prima. Nel 2013 Biolab si apre all'esportazione, nel 2014 inaugura il secondo stabilimento.

C'è voluta tenacia. Ci vuole ferma convinzione nei propri valori. Oggi sono gli stessi di allora, per unire le persone intorno al cibo.



the future: all this while eating. The same was true for me. I have always dreamed big". Big, and vegetarian. It was probably also a reaction to upsetting memories linked to frequent visits to Bulgarian slaughterhouses that Santinelli experienced as a child while accompanying his father, a truck driver, to fill up his tank with animal fat he then transported back to Italy where it was processed by the chemical industry. Biolab started out as a small, artisanal food manufacturing workshop. In 1993, the company began a cooperation with Ecor, a specialized distributor in the large-scale retail channel, and started manufacturing its products on behalf of third-party labels, now sold in the main super-market chains.

In 2003, the workshop moved into its actual location, was reorganized, overcame an extremely complicated time and finally brought that business intuition from 20 years before to full development and maturity. In 2013, Biolab began exporting its goods, and in 2014 a second plant was inaugurated.

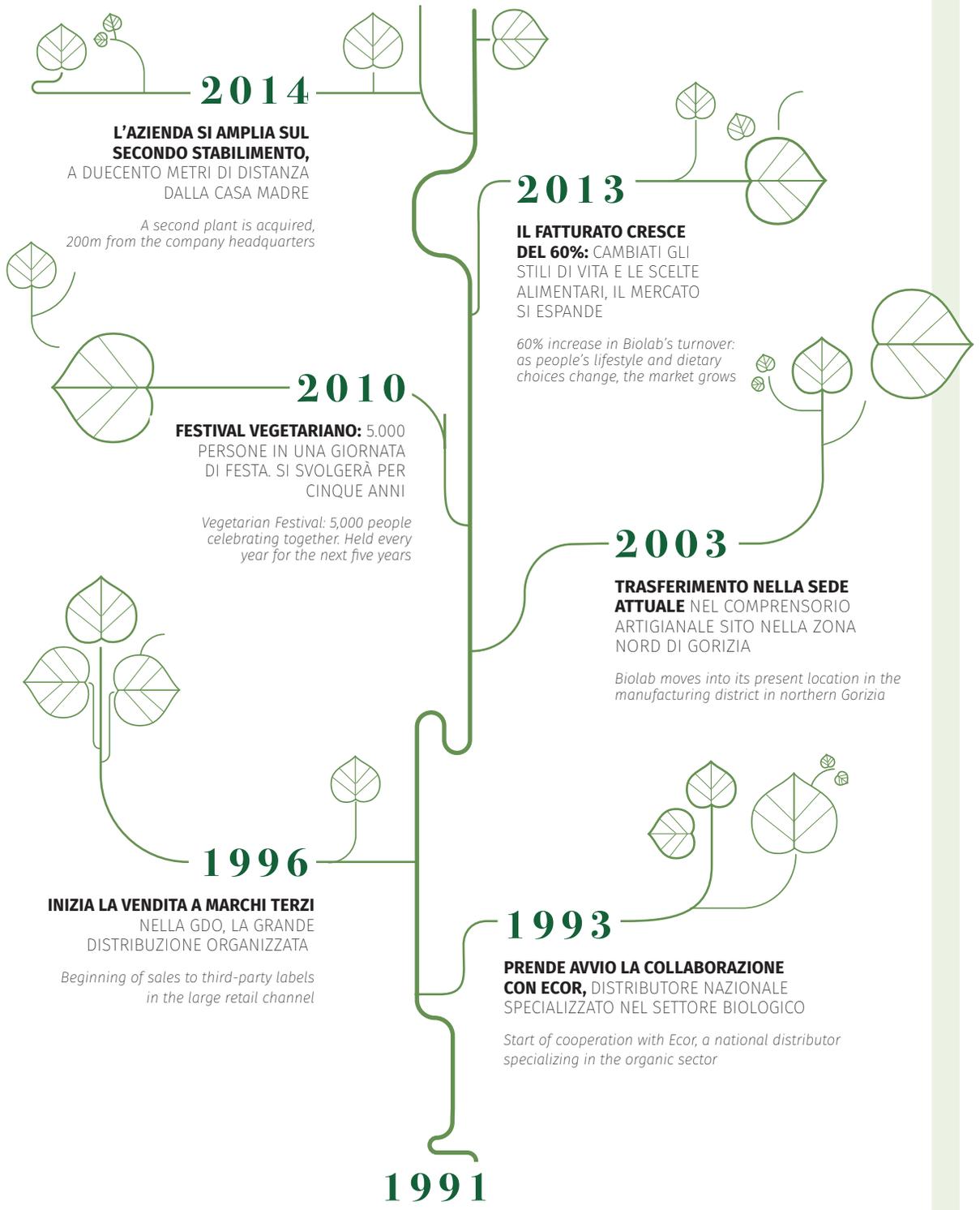
Much perseverance was needed. Commitment to our own values is paramount. Today, these values are the same as back then: we are bringing people together with food.

to be continued

2016

BIOLAB FESTEGGIA I SUOI PRIMI VENTICINQUE ANNI DI ATTIVITÀ A GORIZIA

Biolab celebrates its first twenty-five years of business in Gorizia



1991

BIOLAB METTE RADICI COME PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE DEDICATO AD ALIMENTI A BASE VEGETALE

Biolab is founded as a small vegetable-based food manufacturing artisanal workshop

2014

L'AZIENDA SI AMPLIA SUL SECONDO STABILIMENTO, A DUECENTO METRI DI DISTANZA DALLA CASA MADRE

A second plant is acquired, 200m from the company headquarters

2013

IL FATTURATO CRESCE DEL 60%: CAMBIATI GLI STILI DI VITA E LE SCELTE ALIMENTARI, IL MERCATO SI ESPANDE

60% increase in Biolab's turnover: as people's lifestyle and dietary choices change, the market grows

2010

FESTIVAL VEGETARIANO: 5.000 PERSONE IN UNA GIORNATA DI FESTA. SI SVOLGERÀ PER CINQUE ANNI

Vegetarian Festival: 5,000 people celebrating together. Held every year for the next five years

2003

TRASFERIMENTO NELLA SEDE ATTUALE NEL COMPRESORIO ARTIGIANALE SITO NELLA ZONA NORD DI GORIZIA

Biolab moves into its present location in the manufacturing district in northern Gorizia

1996

INIZIA LA VENDITA A MARCHI TERZI NELLA GDO, LA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

Beginning of sales to third-party labels in the large retail channel

1993

PRENDE AVVIO LA COLLABORAZIONE CON ECOR, DISTRIBUTORE NAZIONALE SPECIALIZZATO NEL SETTORE BIOLOGICO

Start of cooperation with Ecor, a national distributor specializing in the organic sector

Materia prima e produzione



Dire biologico per Biolab vuol dire sicurezza di usare materie prime certificate, prive di OGM, coltivate nel più stretto rispetto del regime bio. Garanzia per i consumatori e garanzia per Biolab stessa che, solo scegliendo materie prime di qualità, può assicurare ai prodotti lo standard che i suoi clienti apprezzano.

Per tutti gli ingredienti che impiega, Biolab predilige la provenienza italiana. Un progetto, in particolare, sta molto a cuore all'azienda goriziana: lo chiamano "Soja a km 39, metro più metro meno...", perché è questa la distanza che separa lo stabilimento di Biolab dai campi coltivati. Una risposta certa alla richiesta di sviluppare una filiera corta, dal campo alla trasformazione. Negli anni, Biolab ha consolidato stretti e fidati rapporti di collaborazione con coltivatori del Friuli Venezia

Raw materials and production. For Biolab, the word "organic" means using certified, GMO-free raw materials, grown with the utmost respect of organic farming methods. It's a guarantee both for the consumers and Biolab itself: only by choosing first-quality raw materials the company can ensure the high quality standards its customers appreciate the most.

Biolab favors raw materials of Italian origin. The Gorizia-based enterprise is especially proud of one particular project, nicknamed "39-Km soy, give or take one meter..." after the distance separating Biolab's plant from the fields. It is the perfect answer to the demand for a short supply and production chain. Over the years, Biolab has been strengthening bonds with trusted farmers all over



NEL CASO DELLA SOJA GIALLA BIOLOGICA, TUTTA COLTIVATA IN ITALIA E RIGOROSAMENTE PRIVA DI OGM, PER UN'AMPIA PARTE LA FILIERA NASCE DA RELAZIONI COSTANTI E DIRETTE CON I COLTIVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA: L'OBIETTIVO È DI INCREMENTARE IN MODO PROGRESSIVO, ANNO DOPO ANNO, LA QUOTA DI SOJA COLTIVATA IL PIÙ VICINO POSSIBILE ALL'AZIENDA.

Our organic yellow soy is farmed entirely in Italy and strictly GMO-Free. The production chain originates for the most part from long-lasting and direct relationships with Friuli Venezia Giulia farmers. Our aim is to progressively increase the percentage of soy farmed as close as possible to our company.





12

Giulia, incentivando la produzione di soia gialla biologica. Ampia parte del fabbisogno aziendale di soia è garantita oggi dalla produzione regionale. C'è un rapporto diretto con i produttori, una partnership saldamente ancorata nel rispetto reciproco, una collaborazione professionale che si sviluppa e cresce, anno dopo anno.

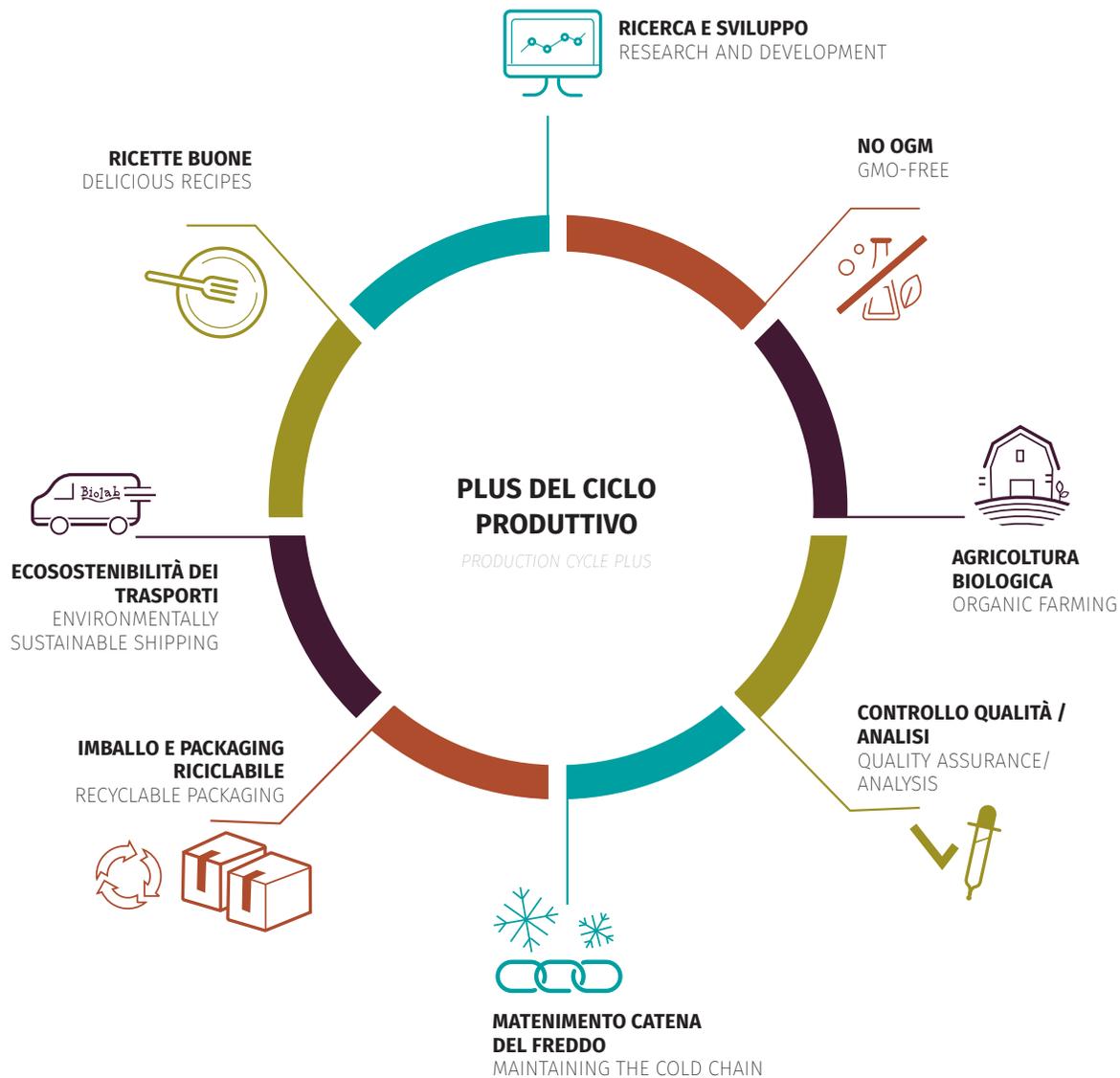
Dall'ingresso delle materie prime all'uscita dei prodotti finiti, imballati e pronti per essere distribuiti in tutta Italia e all'estero, l'intero

the Friuli-Venezia Giulia region and boosting the production of organic yellow soy. A big part of the company's yellow soy needs is now covered by regionally farmed crops. There is a direct relationship with the producers: a partnership firmly anchored in mutual respect as well as a professional collaboration that develops and grows, year after year.

From incoming raw materials to the finished product, packaged and ready to be distributed

processo produttivo si svolge in casa Biolab. Nell'arco dei venticinque anni di attività, si è evoluta la componente tecnologica produttiva a supporto dei processi. Ciò che non è mutato, invece, è il sapere artigianale delle persone che lavorano in produzione. Da questa combinazione, nasce la formula del successo dei prodotti di Biolab. Vi sono, infatti, alcune referenze che richiedono una spiccata e sapiente artigianalità di lavorazione in determinati passaggi del

throughout Italy and abroad, the whole manufacturing process takes place inside Biolab's plants. Over twenty-five years, there has been a strong development in production technologies. What hasn't changed, however, is the artisanal know-how of the people involved in the production process. This winning combination is the secret formula to Biolab's success. Some of the products, in fact, require a very high degree of craftsmanship



Ogni passo del ciclo produttivo di Biolab è volto a garantire qualità, sicurezza e gusto da portare in tavola.
Each step of Biolab's production cycle is aimed at ensuring quality, safety and taste of the finished product.

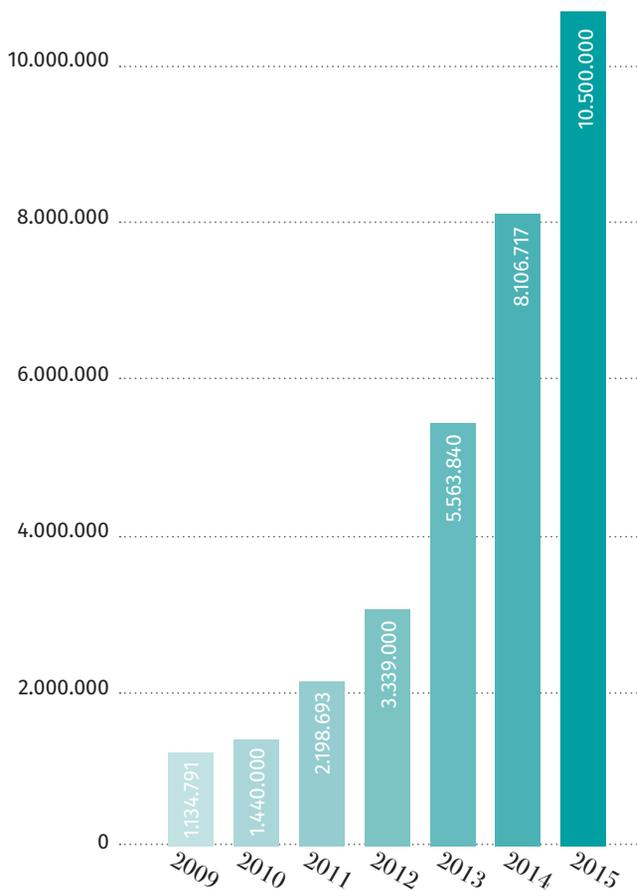




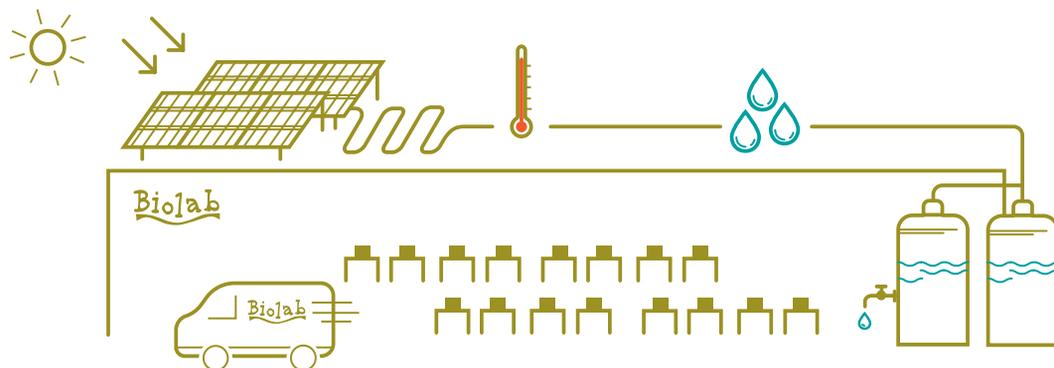
processo produttivo. La tecnologia garantisce standard elevati e sicurezza, la persona assicura l'artigianalità da cui non si può prescindere.

Il costante controllo qualità si esprime con rigore assoluto in tutte le fasi, dalla selezione e qualifica fornitori, alle analisi e verifiche sui prodotti. Perché dal campo alla tavola ogni piatto firmato da Biolab possa esprimere sempre i valori che stanno alla base dell'azienda.

FATTURATO IN EURO DAL 2009 AL 2015
TURNOVER IN EURO (2009 TO 2015)



during certain steps of the production process. Technology guarantees high standards and safety, while people ensure the instrumental artisanal quality of the product. Each phase of the production process undergoes extensive quality control, from the selection and vetting of the suppliers, to the analysis and testing on the final product. This way, from the field to the dinner table, every Biolab dish can perfectly express the values behind the company.





Sono oltre 38.000 i chilogrammi di anidride carbonica che Biolab evita di emettere ogni anno nell'aria, grazie all'utilizzo del nuovo sistema di riscaldamento dell'acqua, installato nello stabilimento aziendale – il secondo, a meno di 200 metri dalla casa madre – operativo dal settembre del 2014. Sulla copertura dell'edificio, sono stati installati, su una superficie di 167,2 metri quadrati, 80 collettori solari termici per la produzione di acqua calda sanitaria utilizzata nel processo produttivo. L'acqua riscaldata grazie al sole viene impiegata come sorgente alternativa all'acqua riscaldata dalla caldaia a gas metano di rete. Il nuovo impianto trasmette l'energia solare, acquisita dai collettori, all'acqua che scorre in tubazioni verso i due serbatoi della capacità complessiva di 6.000 litri. L'acqua così portata a temperatura viene quindi pompata alla caldaia, dalla quale attingono i diversi utilizzi della produzione.

17

-38.000 KG CO₂/ANNO

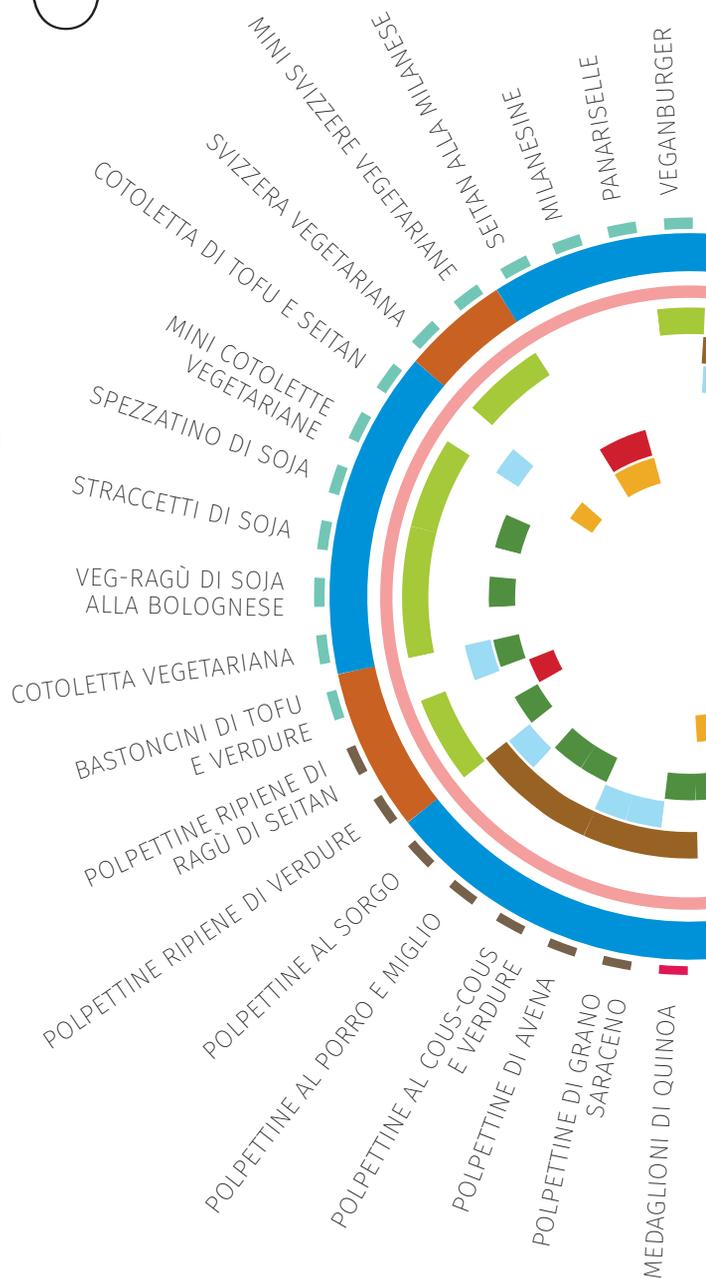
RECUPERO DEGLI SCARTI
WASTE RECOVERY

**OTTIMIZZAZIONE DEI TRASPORTI
E DEGLI IMBALLI**
OPTIMIZED SHIPPING AND PACKAGING

***Environmental sustainability.** Biolab cuts on over 38,000 kg carbon dioxide every year thanks to the new water heating system installed in the company's second plant, located less than 200m from the main building. On the roof of the plant, that has been operational since September 2014, 80 solar collectors are now installed on a 167.2 square meters surface to heat the water used in the production process.*

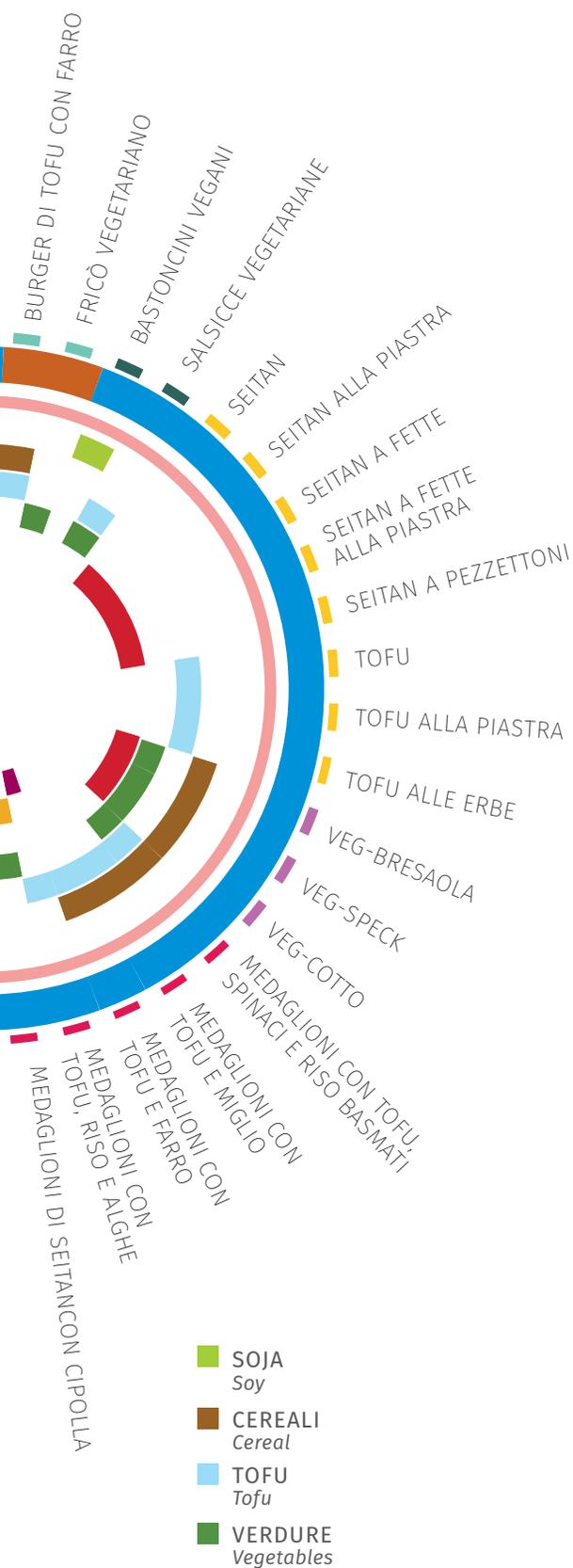
The water heated by the sun is utilized as an alternative source to the water heated by the natural gas boiler. The new system feeds solar power from the collectors to the water flowing through the pipes to the two tanks with a total capacity of 6,000 liters. The heated water is then pumped into the boiler which is later used in various steps of the production.

I prodotti al centro del nostro mondo



- FAMIGLIA «TOFU E SEITAN»
"Tofu and Seitan" Product Line
- FAMIGLIA «MEDAGLIONI»
"Medallions" Product Line
- FAMIGLIA «DAL NOSTRO CHEF»
"Our Chef's Choice" Product Line
- FAMIGLIA «POLPETTINE»
"Veggie Balls" Product Line

- FAMIGLIA «MINIVEG»
"Miniveg" Product Line
- FAMIGLIA «AFFETTATI»
"Vegan Deli Slices" Product Line
- PRODOTTO VEGETARIANO
Vegetarian Product
- PRODOTTO VEGANO
Vegan Product



L'ampia famiglia di prodotti Biolab conta sui basic (il tofu, ottenuto dai fagioli di soia gialla, e il seitan, lavorato dalla farina Manitoba) in differenti versioni e su un'ampia gamma di piatti pronti, declinati in numerose ricette per tutti i gusti, per esempio con verdure, con cereali o con alghe. Tra polpettine, medaglioni, cotolette, svizzere, veg-ragù, spezzatini e burger, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Ultimi nati in casa Biolab, i Miniveg: golosi bocconcini, perfetti a tavola per i più piccoli ma anche per i grandi.

Products at the center of our world. Biolab's broad product family includes basic products (tofu, made with yellow soy beans, and seitan, made with Manitoba flour) in different versions and a wide range of ready made meals, based on many different recipes with vegetables, cereal or seaweed, to suit all tastes. Veggie balls, medallions, cutlets, burgers, veggie bolognese and stews: Biolab's customers are really spoiled for choice. The latest addition to Biolab's family are the Miniveg: delicious bite-sized snacks, perfect for the little ones but also loved by grown-ups!

Risorse umane

20



La sfida di Biolab è stata quella di crescere negli anni. Trasformare un piccolo laboratorio in cui Massimo Santinelli sperimentava come preparare tofu e seitan, insieme a pochi collaboratori. L'organico si contava sulle dita di una mano.

Pensare in grande, guardare lontano. La visione non è mai mancata a Biolab, e ha permesso di tradurre nella crescita dell'impresa e delle persone che vi lavorano. La spiccata artigianalità del lavoro dei primi anni si è mantenuta intatta nel tempo. Ha

trovato nella tecnologia produttiva il mezzo per semplificare e rendere più scorrevole il lavoro, ma la componente umana resta determinante per un contesto produttivo nel quale i piatti biologici vegetariani e vegani si preparano come a casa, ma su scala diversa per quantità. I cuochi di Biolab soffriggono verdure, preparano impasti a base di cereali, legumi, ortaggi e alghe, proprio come avviene nella preparazione domestica. Ciò che cambia sono la misura e i tempi che le macchine facilitano a gestire. Ecco perché l'esperienza artigiana del personale di Biolab rimane un valore fondamentale.

A fine 2015 Biolab amplia e stabilizza in modo significativo l'organico, passando da 21 a 43 dipendenti: di questi, 35 sono addetti e 8 sono impiegati. Ai dipendenti si aggiunge un numero consistente di collaboratori esterni e colleghi interinali che



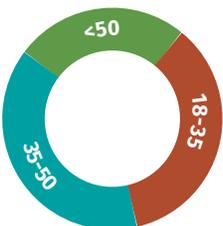
42% DONNE*

42% WOMEN



35% UNDER 35*

35% UNDER 35



* ALLA DATA DEL 25 AGOSTO 2016

Updated on August 25, 2016

Human resources. Biolab's challenge was that of scaling up the small workshop where Massimo Santinelli was experimenting with tofu and seitan into something great. Back then, the staff was really small, just a handful of workers.

But they were thinking big and looking ahead. Biolab has never lacked foresight, and this has made it possible for the company and the staff to constantly grow. The high artisanal value of Biolab's work has remained intact over the years. Production technology makes the workflow faster and easier, yet the human component is still decisive for this company that prides itself in preparing organic vegetarian and vegan meals with home cooking quality, but on a much larger scale. Biolab's chefs fry vegetables and knead cereal, bean, and seaweed-based doughs, just like home cooks do in their kitchens. What is different are obviously the quantities and the processing times, which the machines make easier to manage. This is why Biolab personnel's artisanal know-how still remains a fundamental value. At the end of 2015, Biolab hired more permanent staff and went from 21 employees to 43, 35 of them being employed in the plant and 8 in the offices. Adding to this number are numerous external contractors and temporary staff that make up the Gorizia based company's workforce. It's a diverse microcosm of people with different religious,

compongono la forza lavoro dell'azienda goriziana. È un microcosmo di culture e di diverse provenienze geografiche, di religioni e di età, una palestra per una società migliore, dove ci si può confrontare. È un concentrato di esperienze professionali, spesso cresciute e formate nel settore alimentare con una lunga esperienza talvolta convertita da altri contesti aziendali di lavorazione delle carni alla produzione alimentare a base esclusivamente vegetale. Dal 2014 Biolab ha scelto di formare il personale con i principi della produzione lean, introducendo in modo progressivo in azienda soluzioni e buone pratiche per curare l'organizzazione e il contesto operativo in una prospettiva di miglioramento continuo, dagli uffici al magazzino, sempre a supporto della produzione dove la visione lean si è tradotta in linee di produzione snelle ed efficaci.

cultural and geographical backgrounds, all coming together and creating a better society where peaceful confrontation is possible.

Biolab's workers all have a sound professional experience, some of them having started out in different business environments, such as meat processing, and later transitioning to vegetable-based only food production. Since 2014, Biolab has been training its staff in lean production principles, progressively introducing solutions and good practices in order to further streamline the organizational and operational workflow, from office to storage through manufacturing, where production lines are lean and effective.





Testimonianze

GABRIELE LONGANESI

Natura Nuova

LA NOSTRA STORIA VIAGGIA DI PARI PASSO CON LA STORIA PIÙ RECENTE DI BIOLAB DURANTE LA QUALE ABBIAMO CONDIVISO PROGETTI E PERSEGUITO OBIETTIVI AMBIZIOSI QUALI, SOLO PER CITARE I PRINCIPALI, LA DIFFUSIONE DI UNA GASTRONOMIA VEGETALE DI QUALITÀ ALL'INTERNO DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE E DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, MA ANCHE IL CONTINUO MIGLIORAMENTO A LIVELLO PRODUTTIVO E ORGANIZZATIVO DELLE NOSTRE AZIENDE. QUESTO PERCORSO, NON PRIVO DI DIFFICOLTÀ E SFORZI, HA SEMPRE TROVATO IN BIOLAB UN PARTNER RICETTIVO E AFFIDABILE RISCOVRENDO IN MASSIMO SANTINELLI E IN TUTTO IL SUO GRUPPO DI LAVORO, PERSONE DISPOSTE A METTERSI IN GIOCO PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI. L'ESPERIENZA DEL GRUPPO, UNITA ALLA SEMPRE VIVA ATTENZIONE SUI MERCATI IN VELOCE EVOLUZIONE IN CUI CI MUOVIAMO, HA CREATO QUEL VANTAGGIO CHE SOLO CHI DÀ TUTTO SE STESSO PUÒ CREARE, AFFRONTANDO SEMPRE NUOVE SFIDE. VOGLIAMO SOTTOLINEARE E VALORIZZARE I GRANDI INVESTIMENTI CHE HANNO FATTO CHE SÌ CHE BIOLAB SIA OGGI LA REALTÀ PIÙ IMPORTANTE IN ITALIA E UNA AZIENDA SIGNIFICATIVA A LIVELLO EUROPEO. AUGURIAMO QUINDI A BIOLAB BUON 25° COMPLEANNO E ASPETTIAMO L'INVITO A FESTEGGIARE IL 50°!

Our story goes hand in hand with Biolab's more recent history. Together we have worked on shared projects and pursued ambitious goals, such as, just to name a few most important ones, supplying large-scale retail and restaurant chains with high quality vegetable-based foodstuffs, but also streamlining our companies' production and organizational resources. Along this path, not without difficulties and challenges, Biolab has always been a receptive and trustworthy partner, and Massimo Santinelli and his team have proven themselves ready to face all the challenges in order to achieve our common goals. The Group's experience, together with a constant attention to the rapidly evolving markets, has given us an advantage that only those who give it all can create, facing challenge after challenge. We want to point out and enhance the big investments that made it possible for Biolab to become the most important business in Italy in this field and a relevant stakeholder at the European level. We wish Biolab a happy 25th birthday and are looking forward to receiving an invitation to the 50th anniversary celebrations!

RIPERCORRERE UNA STORIA LUNGA 25 ANNI SIGNIFICA ANCHE RACCONTARE COME SI È CRESCIUTI INSIEME AD ALTRE AZIENDE, COLLABORANDO TRA PARTNER. VUOL DIRE RIFLETTERE SUI CAMBIAMENTI DELLA SOCIETÀ, DEL MERCATO, DEI CLIENTI, ESSERE PARTE CONSAPEVOLE DI UN PROCESSO AMPIO DI EVOLUZIONE CHE COINVOLVE SEMPRE, IN PRIMIS, LE PERSONE. A DUE AMICI DI BIOLAB, CHE, NEGLI ANNI, HANNO RESO POSSIBILI COLLABORAZIONI RADICATE E DURATURE, DIAMO VOCE IN QUESTE PAGINE.

TESTIMONIALS. LOOKING BACK AT 25 YEARS OF HISTORY ALSO MEANS TELLING THE STORY OF HOW WE HAVE GROWN, HAND IN HAND WITH OTHER COMPANIES, COLLABORATING WITH PARTNERS. IT MEANS THINKING ABOUT HOW THE SOCIETY, MARKET AND CUSTOMERS HAVE CHANGED AFTER ALL THESE YEARS, AND ALSO BEING AWARE THAT WE ARE PART OF A LARGER EVOLUTION THAT INVOLVES, FIRST AND FOREMOST, THE PEOPLE. TWO FRIENDS WITH WHOM BIOLAB HAS ESTABLISHED LONG-LASTING AND DEEPLY, ROOTED COLLABORATIONS SHARE THEIR THOUGHTS.

FABIO BRESCACIN

Presidente di EcorNaturaSi

ABBIAMO INIZIATO A LAVORARE IN ITALIA PIÙ DI TRENT'ANNI FA CON UN PICCOLO NEGOZIO E CON UNA PICCOLA AZIENDA BIODINAMICA. IL NOSTRO INTENTO ERA QUELLO DI SVILUPPARE L'AGRICOLTURA BIODINAMICA PER LA SALUTE DELLA TERRA E FORNIRE ALLE PERSONE UN SANO PRODOTTO ALIMENTARE, PER LA LORO SALUTE.

SIAMO PARTITI SENZA UNA LIRA ALLORA, MA CON MOLTO ENTUSIASMO E CREDENDO FORTEMENTE NEL NOSTRO PROGETTO. NEL 1993 LA NOSTRA AZIENDA DI DISTRIBUZIONE, CHE ALLORA SI CHIAMAVA GEA, HA INIZIATO LA PROFICUA COLLABORAZIONE CON BIOLAB DISTRIBUENDO I LORO PRODOTTI NEI NEGOZI BIOLOGICI DI TUTTA ITALIA.

BIOLAB È STATA UN'AZIENDA LUNGIMIRANTE IN QUANDO NEGLI ANNI '90 IL VEGETARIANESIMO E IL VEGANESIMO NON ERANO ANCORA FENOMENI DI MASSA. I TEMPI ERANO FAVOREVOLI PERCHÉ LA SENSIBILITÀ VERSO LE TEMATICHE ECOLOGICHE STAVA CRESCENDO IN ITALIA E IN EUROPA. CON L'AIUTO DI TUTTI, CLIENTI E COLLABORATORI, SIAMO CRESCIUTI INSIEME E CREDO CHE QUESTA SIA LA VERA FORZA DI OGNI AZIENDA E DI OGNI COMUNITÀ.

MI AUGURO CHE ANCHE IN FUTURO PROSEGUA UNA FECONDA COLLABORAZIONE TRA LE NOSTRE AZIENDE PER CONTRIBUIRE INSIEME ALLA SALUTE DELLA TERRA, DELLE PERSONE E DELLA SOCIETÀ UMANA TUTTA.

We started out in Italy over thirty years ago, with a small shop and a small biodynamic enterprise. Our aim was to develop biodynamic agriculture for the Earth's benefit and offer people a healthy food product, for their benefit. We started out without a penny, but with a lot of enthusiasm and firmly believing in our project. In 1993, our distribution company, then called Gea, established a successful cooperation with Biolab by distributing its products in organic food stores throughout Italy. Biolab showed great foresight back in the Nineties, before vegetarianism and veganism became widespread phenomena. The time was ripe for a change, because awareness of environmental issues was rising both in Italy and Europe. With help from our clients and collaborators, we have both grown, together. And I think this is the true strength of every business and every community. I hope our fruitful collaboration will continue in the future as strong as ever, to contribute, together, to the well-being of the Earth, the people and the whole human society.

Dal campo all'azienda



AZIENDA AGRICOLA

26

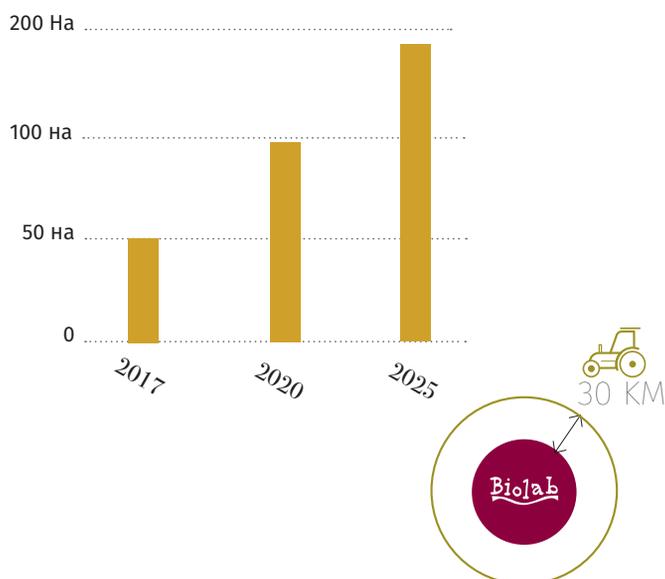
L'Azienda agricola Santinelli Gorizia nasce nel 2014 con l'obiettivo di dare valore alla terra con la coltivazione biologica. I terreni acquisiti, se non già coltivati in regime bio, vengono posti in conversione. Dall'area sita in via degli Scogli nasce la prima Rosa di Gorizia certificata biologica: il radicchio tipico diviene il fiore all'occhiello dell'azienda agricola, ma il progetto complessivo è di più ampio respiro.

Nell'azienda agricola si coltivano seminativi che, in prospettiva, vogliono alimentare una filiera corta di materie prime per Biolab, in particolare con i cosiddetti cereali minori, dalla coltivazione alla trasformazione finale. Intanto, l'azienda agricola crea posti di lavoro.

From the field to the farm. The "Santinelli Gorizia farming enterprise" was founded in 2014 with the aim of bringing value to the land with organic farming. The acquired fields, if not already farmed organically, undergo a conversion process. In the fields located in the area surrounding Via degli Scogli, the first certified organic Rosa di Gorizia is farmed: this local radicchio variety is the flagship of the farming enterprise, but it is also part of a broader project. Here, crops—especially the so-called "coarse grains"—are farmed in order to feed a short raw material supply chain for Biolab, from farming through final processing. Meanwhile, the farming enterprise creates jobs.

PREVISIONE INCREMENTO COLTIVAZIONI NEL PROSSIMO FUTURO

PROJECTED INCREASE IN THE NEAR FUTURE





...chiali assieme allo staff

Biolab, è l'oro

...prendit

...co da

...Massimo Santinelli, da operaio a manager di un'azienda vegetariana che fattura oltre 7 milioni

Biolab, la "ricetta" del business

Interventi & Repliche

stessa voglia di fare che avevo da ragazzino, ma con l'esperienza e la

LI GAZZETTINO

...entata è il nostro rigido e

...mantenere in piedi giorno lottano duramente che non risponde a la colpa a chi? Alla questo sistema el con pesantezza e verrebbe voglia di metri per dire, ch' il impresa, cioè d' incertezza di u remia, né dis' ianti partano

28

FENOMENO Cresce la nuova tendenza alimentare: nel 2015 rappresentava già il 9% dei consumatori

Un made in Italy tutto vegano

A NORDEST Un'azienda di Gorizia fra i protagonisti di primo piano. «Ma penalizzati da burocrazia e tasse»

di su Rai 3

imo Santinelli

te di "Geo"

...15 l'imprendito

...rinel-17m

LA STORIA » ECCELLENZE GORIZIANE

Viaggio in via degli' alla scoperta

...CORRIERE DELLA SERA

Comunicare l'azienda, ma anche diffondere la cultura del biologico e dell'alimentazione a base vegetale. Dalla rassegna stampa di Biolab, alcuni titoli di pezzi apparsi sulla stampa negli anni più recenti.

Rassegna stampa

Il “fare” è per l’azienda il modo preferito di “comunicare”: sostenere iniziative e lanciare progettualità sul territorio, dare continuità alla storia di Biolab e condividerne le esperienze perché possano essere motivo di ispirazione per altri. Ai media, che raccolgono queste testimonianze con attenzione costante, l’azienda è grata perché ogni uscita si tramuta in uno sprone a lavorare con serietà, a impegnarsi per la crescita.

Quotidiani, stampa periodica specializzata, trasmissioni televisive, informazione sul web, radio: ogni mezzo ha la potenzialità di raggiungere un pubblico ampio e diversificato ed è uno strumento

Press review. *We communicate best by our actions. We support initiatives and launch new local projects, we give continuity to Biolab’s story and share our experiences so they can be inspiring for others. We are thankful to the media for keeping a constant watch over what we do, because every news report is an incentive for us to work with even greater commitment towards our growth.*

Daily newspapers, specialized press, television broadcasts, information on the web and radio: these means have the

importante per diffondere la cultura di un’alimentazione alternativa a quella basata sulle proteine animali. Negli anni, l’azienda ha più volte accolto nei suoi ambienti giornalisti e operatori, autori e troupe. “È un’opportunità fondamentale per contribuire alla corretta informazione sul biologico, per esempio – è convinto Massimo Santinelli –, o sulle differenze che contraddistinguono il vegetarianismo e il veganismo”.

potential to reach a wide and diversified audience and are an important instrument to raise awareness on dietary choices alternative to those based on animal protein. Over the years, our company has often welcomed journalists, writers and TV crews. “It is a significant opportunity that lets us spread correct information on organic food, for example—maintains Massimo Santinelli— or on the differences between the vegetarian and vegan lifestyle.”

Non solo business. Biolab a sostegno di altri progetti

30

Biolab ha da sempre sostenuto progetti collaterali all'attività aziendale. Ne è un significativo esempio Sidecar Smilla, che ha visto nel 2013 Paolo Susana e la cagnolina Smilla, a bordo di un sidecar, compiere un viaggio di quattromila chilometri in Italia per visitare canili e associazioni. Documentano quell'esperienza il libro, edito dall'Associazione Eventgreen e sostenuto da Biolab, dal titolo "Sidecar Smilla. Viaggio nell'Italia dei cani abbandonati" di Paolo Susana, con l'introduzione di Massimo Cirri e un testo firmato dal regista Matteo Oleotto e dall'attrice Rossana Mortara, e il film breve, parole e immagini di un diario a due voci, sei zampe e tre ruote.

Not just business. Biolab's support for other projects. *Biolab has always been supporting projects that go beyond its business activities. A brilliant example is "Sidecar Smilla", an adventure that brought Paolo Susana and his dog Smilla on a 4,000 km trip across Italy, visiting dog shelters and rescue organizations. Documenting this experience are the book, "Sidecar Smilla. Viaggio nell'Italia dei cani abbandonati", by Paolo Susana, prefaced by Massimo Cirri and published by Associazione Eventgreen with Biolab's support, with texts by director Matteo Oleotto and actress Rossana Mortara, and a short movie: a diary in words and pictures told by two voices, six paws and three wheels.*





via
dei vegetariani



L'intuizione del Festival



32

Convinto sostenitore dell'impegno che ogni azienda deve riversare sul territorio in termini di valore culturale, Massimo Santinelli ha ideato a Gorizia nel 2010 il Festival Vegetariano, che si è svolto per cinque edizioni consecutive sino al 2014 e di cui Biolab è stata lo sponsor principale.

Nato quasi come una festa aziendale, in una domenica di settembre del 2010, il Festival Vegetariano fa il botto: cinquemila persone si riversano nella zona artigianale e affollano gli stand allestiti: è una sorpresa perfino per gli organizzatori, che l'anno seguente rilanciano con maggiore consapevolezza l'evento. Nel 2012 e 2013, il Festival fa il salto di qualità: passa da una a tre giornate, si

trasferisce nel centro cittadino invadendo piazza della Vittoria e le vie vicine, si struttura con un ricchissimo programma culturale ma anche con intrattenimento e giochi per i più piccoli, spettacoli e divertimento per tutti. La formula piace e conquista il pubblico, che arriva da tutta Italia per partecipare a una manifestazione di alta divulgazione e di festa. Nel 2014, il Festival trasforma il Borgo Castello in una cittadella vegetariana: trentamila presenze di pubblico, un centinaio di volontari, 80 ospiti e 62 appuntamenti su tre giornate. Nelle cinque edizioni, il Festival Vegetariano ha accolto ospiti del calibro di Melanie Joy, Margherita Hack, Luca Mercalli, Marco Bianchi, Paola Maugeri, Massimo Cirri, Simone Salvini, Pietro Del Re, Andrea Segrè e Antonio Lubrano.



The Festival: a powerful inspiration. A strong supporter of the commitment every business must make towards the surrounding territory in terms of cultural value, in 2010 Massimo Santinelli launched the Vegetarian Festival in Gorizia, that was held for five consecutive years until 2014, Biolab being its main sponsor. The first Vegetarian Festival, held on a September Sunday in 2010 as some sort of an “office party”, turned out to be a huge success, with five thousand visitors taking the stands in the manufacturing district by storm. It was a surprise also for the organizers who became aware of the Festival’s potential and planned the next event with more confidence. In 2012 and 2013, the Festival made a quantum leap, going from one to three days and moving to the city center, “invading” Piazza della Vittoria and the neighboring streets, offering a rich cultural program as well as entertainment for adults and children. The formula proved successful and was appreciated by the public, that flocked to Gorizia from the whole country to participate in this joyous event packed with information.

In 2014, thanks to the Festival, the castle grounds were transformed into a vegetarian citadel, with over thirty-thousand visitors, one hundred volunteers, 80 guests and 62 panels held over three days. Over the five years, the Festival has welcomed popular guests such as Melanie Joy, Margherita Hack, Luca Mercalli, Marco Bianchi, Paola Maugeri, Massimo Cirri, Simone Salvini, Pietro Del Re, Andrea Segrè and Antonio Lubrano.

FESTIVAL VEGETARIANO 2014 5^A EDIZIONE

VEGETARIAN FESTIVAL 2014 - 5th EDITION

30.000

VISITATORI
visitors

80

OSPITI
guests

62

APPUNTAMENTI
panels

3

GIORNI
days



Il radicchio e il bunker

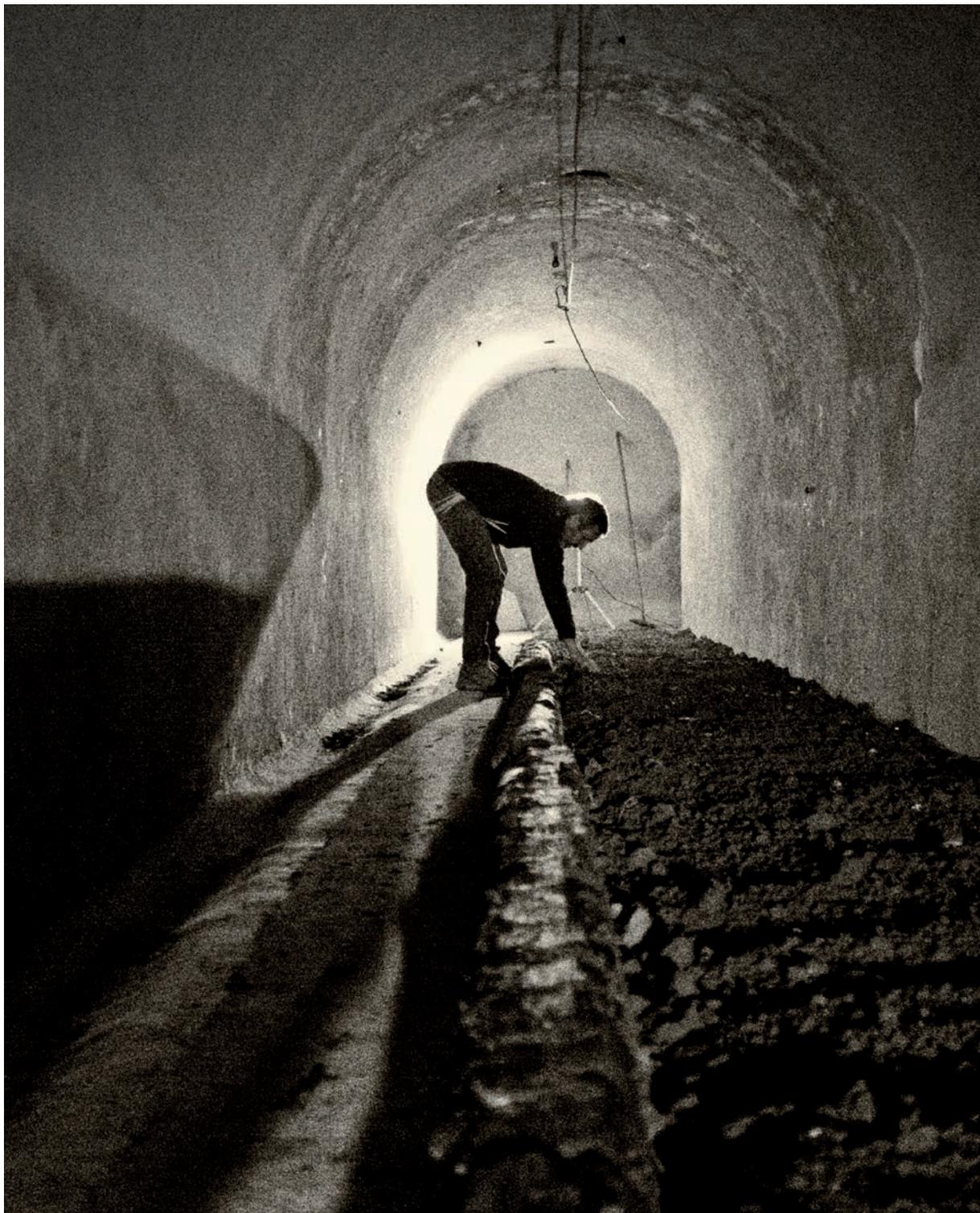
Protetta nella cova di un rifugio carico di storia, lavorata con la sapienza di un tempo, la Rosa di Gorizia di Massimo Santinelli è l'espressione di un progetto dedicato al territorio. Ha il nome di un fiore delicato, ma la tempra dura di chi conosce l'asprezza della terra: la Rosa è il pregiato radicchio tipico goriziano, caratterizzato da breve stagionalità invernale, boccioli come rose scarlatte e gusto poco amaro. Lungo il campo dell'azienda agricola, corre per oltre duecento metri un rifugio antiaereo, dei primi anni Quaranta del XX secolo, che accoglie la Rosa nella fase delicata della sua maturazione. Per prolungare

***The Rose in the bunker.** Well protected inside a shelter permeated with history, processed with age-old techniques, Massimo Santinelli's Rosa di Gorizia is the crown jewel of a project dedicated to the territory. It carries the name of a delicate flower, yet the harshness of the soil has made it sturdy: the Rosa is Gorizia's exquisite radicchio, only available fresh during a short time in winter. Its heads look like scarlet rosebuds, its taste has just a hint of bitterness.*



il piacere della Rosa a tavola, sono nate le specialità gastronomiche: radicchio in crema e sott'olio, pasta fresca ripiena di Rosa, Fricò, grappa e amaro. Dal mese di settembre è aperta la prima bottega della Rosa di Gorizia, in centro città nell'area del mercato coperto.

Along the farm's fields runs a Second World War air-raid shelter, over two-hundred meters long, where the Rosa rests during the sensitive ripening stage. The Rosa can be enjoyed year-round, thanks to delicacies such as the radicchio cream and the radicchio in oil, the fresh pasta with Rosa filling, the Fricò, and the grappa and bitter. The first Rosa di Gorizia shop opened in the town's center, indoor market area, in September 2016.



TESTI / TEXTS

Dalia Vodice

TRADUZIONI/ TRANSLATIONS

Katja Voncina

IMMAGINI / PICTURES

Gianni Baccega

Valentina Cipriani

Colin Dutton

Silvia Profumi

Carlo Sclauzero

PROGETTO GRAFICO / GRAPHICS

Anthes - Udine

STAMPA / PRINTED BY

Grafica Goriziana - settembre 2016

GRAZIE A / THANKS TO

Fabio Brescacin

Gabriele Longanesi

tutto il personale, i collaboratori, i fornitori e gli amici di Biolab
the staff, collaborators, suppliers and friends of Biolab

Biolab via dei Vegetariani, 2 – 34170 Gorizia – Italia
tel. +39 0481 533522 fax +39 0481 530387
info@biolab-eu.com



follow us

www.biolab-eu.com