

CV SOCIETA' AGRICOLA F.LLI BUSETTO DI BUSETTO LORENZO S.S.

La società in oggetto è titolare del progetto Mitilla® che nasce dalla voglia di fornire al mondo della ristorazione e dei buongustai una cozza votata all'eccellenza, garantendo trasparenza, tracciabilità, salubrità e qualità assoluta.

Mitilla® porta in tavola il risultato di un'attenta e costante cura della produzione in mare, il prodotto è costantemente testato e provato personalmente da me, forte della mia lunga tradizione di famiglia.

Le cozze prodotte dalla scrivente società vengono da Pellestrina, dove l'acqua, la storia e il terroir si uniscono per dare un nutrimento ottimale alle cozze conferendo loro un sapore bilanciato, prezioso e sbalorditivo.

Premi e riconoscimenti:

- il 27 Gennaio 2020, a Roma, **siamo stati premiati dalla celebre rivista Forbes che ci ha inserito tra le 100 Eccellenze Italiane 2020.**
- **Mitilla è entrata nella storia!** Il 22 luglio 2023 la nostra cozza di Pellestrina ha conquistato il Guinness World Records, con 22 050 cozze gratinate disposte lungo il Rio Terà di Malamocco, frutto dell'impegno di 400 volontari. Un trionfo che unisce sapori, tradizione e territorio, valorizzando il cuore della laguna veneziana. Grazie a Mitilla, al Gruppo Bevanda Malamocco e alla straordinaria comunità, oggi celebriamo con orgoglio un primato mondiale che parla di passione, sostenibilità e autenticità!
- **I Premio Visionari d'Impresa 2024** per aver saputo trasformare un prodotto semplice e autentico come la cozza di Pellestrina in un simbolo di innovazione, qualità e sostenibilità. Questo riconoscimento valorizza la nostra visione imprenditoriale: costruire una filiera trasparente, esaltare il lavoro dei mitilicoltori locali, tutelare l'ambiente marino e portare sulle tavole un'eccellenza dell'alto Adriatico, tracciabile e consapevole.
- **11 Luglio 2024 abbiamo ottenuto la certificazione di Acquacoltura Sostenibile**, un riconoscimento che premia il nostro impegno costante per una produzione rispettosa del mare, delle persone e dell'ambiente. Per noi di Mitilla, sostenibilità significa coltivare le nostre cozze tutelando la biodiversità, riducendo l'impatto ambientale e valorizzando il lavoro dei mitilicoltori di Pellestrina. La certificazione attesta che il nostro modello produttivo è trasparente, tracciabile e orientato al benessere del consumatore. Un traguardo importante, che rafforza la nostra visione: fare acquacoltura in modo responsabile, creando valore per il territorio e contribuendo a un'alimentazione più consapevole.