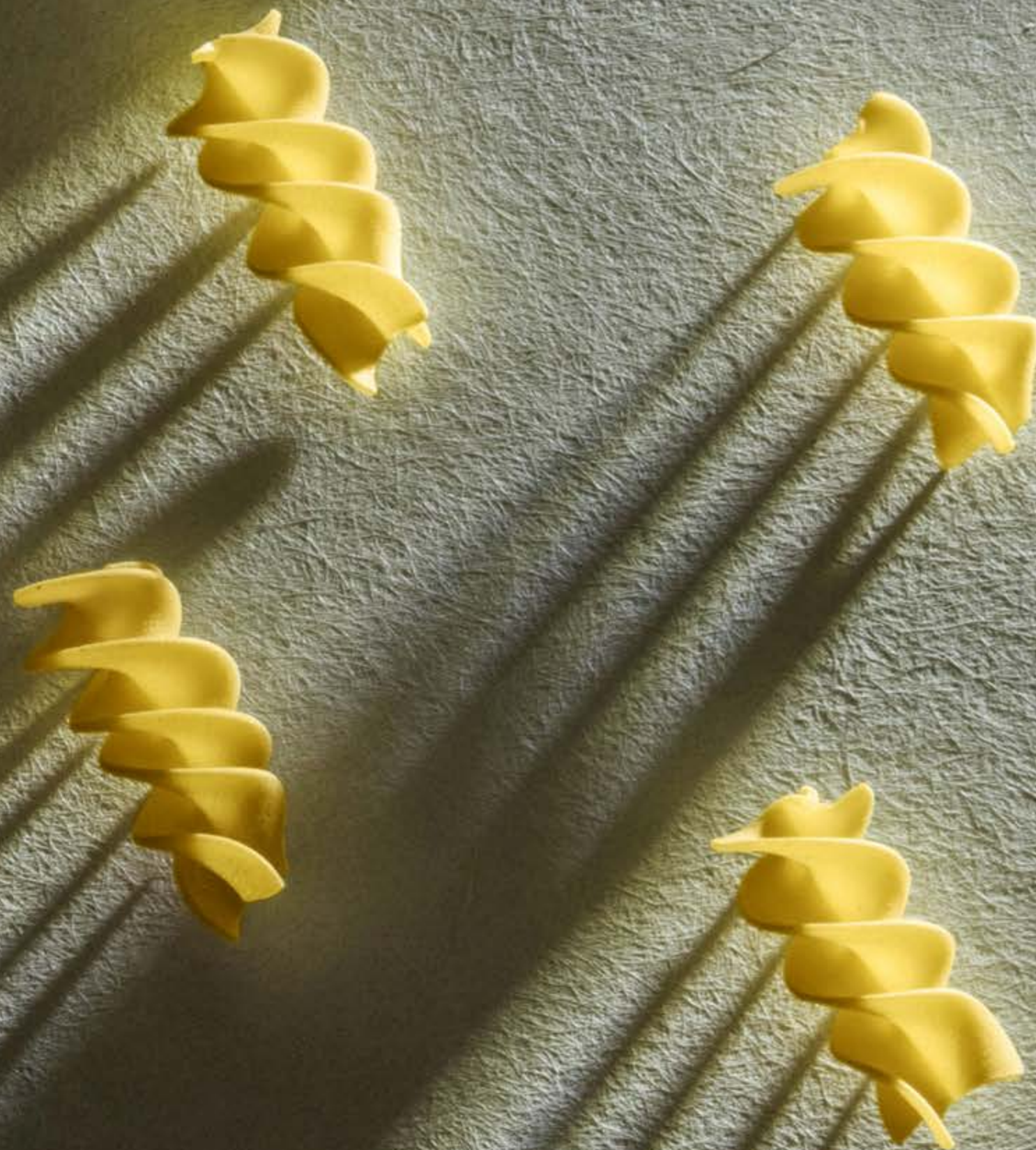




2024

Bilancio di Sostenibilità



Indice dei contenuti

0. INDICE

0.1	Lettera agli stakeholder	<u>6</u>
0.2	Highlights	<u>8</u>
0.3	Nota metodologica	<u>11</u>

1. LA NOSTRA IDENTITÀ, DALLE ORIGINI ALL'INNOVAZIONE 12

1.1	La storia	<u>14</u>
1.2	Il sapore della Puglia	<u>22</u>
1.2.1	<i>Come nasce la nostra pasta</i>	<u>24</u>
1.2.2	<i>Ogni prodotto, una storia di qualità</i>	<u>30</u>
1.3	Dedicato: filiera, tradizione e qualità per la vostra tavola	<u>36</u>
1.3.1	<i>I prodotti della Linea Dedicato</i>	<u>40</u>

2. LA SICUREZZA E L'INNOVAZIONE DI PRODOTTO 44

2.1	Qualità e sicurezza alimentare	<u>46</u>
2.2	Le certificazioni che attestano il nostro impegno	<u>48</u>
2.3	L'innovazione di prodotto come leva di sviluppo	<u>50</u>

3. IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ 52

3.1	Il coinvolgimento diretto dei nostri stakeholder	<u>54</u>
3.2	L'analisi di materialità	<u>56</u>
3.3	Il Piano Strategico di Sostenibilità	<u>66</u>

4. LA GOVERNANCE AL SERVIZIO DI ETICA, TRASPARENZA E CRESCITA 72

4.1	La struttura della nostra Governance	<u>74</u>
4.2	I principi etici che guidano il nostro agire	<u>76</u>
4.3	La gestione e la tutela della privacy	<u>78</u>
4.4	La generazione di valore condiviso	<u>80</u>
4.5	La partecipazione alle associazioni di settore	<u>84</u>

5. LA TUTELA DELL'AMBIENTE 86

5.1	La tutela delle risorse naturali	<u>88</u>
5.2	Consumo energetico consapevole	<u>92</u>
5.3	Il monitoraggio delle emissioni	<u>98</u>
5.4	L'uso consapevole della risorsa idrica	<u>104</u>
5.5	La cura nella scelta delle materie prime	<u>108</u>
5.6	Circularità: dal design del packaging ai rifiuti	<u>112</u>
5.6.1	<i>Il packaging: evoluzione e ricerca</i>	<u>112</u>
5.6.2	<i>La gestione responsabile dei rifiuti</i>	<u>116</u>

6. IL BENESSERE DEI NOSTRI DIPENDENTI 120

6.1	La responsabilità verso le persone	<u>122</u>
6.2	Diversità e inclusione	<u>126</u>
6.3	Percorsi professionali e turnover	<u>130</u>
6.4	La formazione professionale come leva strategica	<u>136</u>
6.5	La tutela della sicurezza	<u>138</u>

7. RADICI TERRITORIALI, VALORE CONDIVISO CON LA COMUNITÀ 142

7.1	Il sostegno a salute e prevenzione	<u>144</u>
7.2	La promozione della cultura sul territorio	<u>148</u>
7.3	Lo sport come strumento di inclusione e crescita	<u>152</u>
7.4	Valore aggiunto per i nostri clienti	<u>154</u>
7.5	Eventi e fiere di settore	<u>156</u>

8. GRI CONTENT INDEX 160

Lettera agli stakeholder

La nostra storia nasce dal sogno del fondatore **Attilio Mastromauro**, che con passione, dedizione e spirito imprenditoriale ha dato vita a un progetto capace di coniugare la tradizione familiare dell’arte pastaia con una visione innovativa, profondamente radicata nel territorio pugliese.

Da quel sogno, alimentato nel tempo dall’impegno della nostra famiglia e di tutte le persone che condividono i nostri valori, è cresciuta un’impresa che ha posto la **qualità, la trasparenza e il rispetto per le persone e per l’ambiente** al centro della propria identità.

Oggi, noi di **Granoro** portiamo avanti questo lascito con la stessa convinzione di allora, seguendo un percorso di crescita orientato alla **sostenibilità, all’innovazione e alla responsabilità sociale**.

Tra i progetti che meglio incarnano questa visione, la linea **“Dedicato – Pasta da Filiera 100% Puglia”** rappresenta un traguardo di particolare orgoglio: una filiera interamente tracciabile che garantisce un grano privo di residui di pesticidi, costruita su **accordi equi**

e **duraturi con oltre 350 aziende agricole locali**, dalle quali provengono ogni anno circa **30.000 tonnellate di grano duro di alta qualità**.

Un impegno concreto che ci consente di valorizzare il lavoro degli agricoltori pugliesi, rafforzare la sicurezza alimentare e offrire ai consumatori un prodotto autentico, buono e garantito.

Accanto alla pasta, abbiamo ampliato il nostro orizzonte di sviluppo, **valorizzando le eccellenze agricole del territorio** come i **legumi** coltivati nel Parco dell’Alta Murgia e ai prodotti che derivano dalla **lavorazione pomodoro** sempre coltivato in Puglia. Queste iniziative si inseriscono in un percorso coerente con la nostra missione di promuovere **un’alimentazione di qualità**, fondata sulla tradizione, la biodiversità e il legame con la nostra terra.

Consapevoli che la sostenibilità passa anche attraverso le **scelte di imballaggio** da anni investiamo in ricerca e sviluppo per **ridurre la grammatura dei materiali** e individuare **soluzioni innovative a basso impatto ambientale**, con l’obiettivo di minimizzare l’utilizzo della plastica e contribuire così alla tutela del pianeta.

La **sicurezza alimentare e la trasparenza** sono il fulcro del nostro modo di operare.

Garantire un prodotto sicuro, controllato e tracciabile rappresenta per noi un dovere verso chi, ogni giorno, sceglie Granoro.

Per questo, rendicontiamo in modo sistematico e misurabile le nostre **performance ESG**, attraverso la pubblicazione del **Bilancio di Sostenibilità annuale**, che costituisce uno strumento di **dialogo, responsabilità e fiducia** verso tutti i nostri stakeholder.

Nel corso del **2025**, abbiamo compiuto un ulteriore passo con l’elaborazione del nostro **Piano Strategico di Sostenibilità**, che segna una tappa fondamentale

nel percorso evolutivo dell’azienda verso un modello di sviluppo sempre più responsabile.

Il Piano è stato definito attraverso un processo partecipato, che ha coinvolto attivamente il management aziendale, e ha portato alla definizione di **obiettivi concreti e misurabili**, il cui raggiungimento sarà frutto di una **responsabilità condivisa a tutti i livelli dell’organizzazione**.

Gli obiettivi sono articolati in **quattro pilastri strategici**, che guideranno la nostra azione nei prossimi anni:

- **Salvaguardia e valorizzazione dell’ambiente,**
- **Innovazione sostenibile di prodotto,**
- **Crescita inclusiva per le persone e le comunità,**
- **Integrità e responsabilità lungo la filiera.**

I target del Piano sono inoltre **allineati ai Sustainable Development Goals (SDGs) dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, a conferma del contributo concreto di Granoro al raggiungimento delle grandi sfide globali. .



Guardiamo al futuro con la consapevolezza che la nostra responsabilità va oltre il prodotto: è un impegno verso le persone, il territorio e le generazioni future. Con la stessa passione di chi ci ha preceduto, continueremo a lavorare ogni giorno per offrire un’eccellenza che nasce dalla terra e dal cuore della Puglia.

Dott.ssa Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

HIGHLIGHTS 2024

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

15



Temi materiali individuati

4



Pilastrini del Piano Strategico di Sostenibilità

13



Numero di SDGs sostenuti

2025-2028



Orizzonte temporale del nostro Piano Strategico di Sostenibilità


41



Numero di target del Piano


I PUNTI DI FORZA DELLA NOSTRA GOVERNANCE

100.093.678 € vs 100.107.283 €
(2024) (2023)




Valore della produzione ↓ -0,00014%

104.218.225 € vs 103.018.384 €
(2024) (2023)




Valore economico generato ↑ +1,2%

Rispetto dei principi etici




- MOG 231
- Codice Etico

91.693.378 € vs 92.222.106 €
(2024) (2023)



Valore economico distribuito ↓ -0,6%


88% vs 90%
(2024) (2023)



Percentuale del valore economico distribuito sul totale generato


IL NOSTRO IMPEGNO PER LE PERSONE

113 (2024)




Numero di dipendenti

98% (2024)




Percentuale di dipendenti assunti a tempo indeterminato

9% (2024)




Turnover in entrata

6% (2024)




Turnover in uscita

54 ore (2024)




Ore medie di formazione per dipendente

0 (2024)



Infortuni

6.260 ore vs 5.974 ore
(2024) (2023)



Ore totali di formazione ↑ +4,8%

IL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELLE NOSTRE PERFORMANCE AMBIENTALI

Tutela ambientale certificata	75% (2024)
<ul style="list-style-type: none">• ISO 14001• Eco -Management and Audit Scheme (EMAS)	<p>Percentuale di energia elettrica acquistata certificata rinnovabile con Garanzie d'Origine</p>
22.136,26 GJ vs 33.724,44 GJ (2024) (2022)	28.539,74 GJ vs 13.974,48 GJ (2024) (2022)
<p>Energia elettrica acquistata e consumata</p> <p>↓ -34%</p>	<p>Energia elettrica autoprodotta e consumata (trigeneratore)</p> <p>↑ +104%</p>
5.523,71 tCO₂ eq vs 5.959,10 tCO₂ eq (2024) (2022)	683,81 tCO₂ eq vs 4.315,77 tCO₂ eq (2024) (2022)
<p>Emissioni dirette Scope 1</p> <p>↓ -7%</p>	<p>Emissioni indirette Scope 2 (market based)</p> <p>↓ -84%</p>
39.964,87 t vs 34.013,99 t (2024) (2022)	29.892 mc vs 29.734 mc (2024) (2022)
<p>Materie prime impiegate</p> <p>↑ +17,5%</p>	<p>Consumi idrici</p> <p>↑ +0,5%</p>
100% (2024)	84% (2024)
<p>Percentuale proveniente da riciclo sul totale del cartone impiegato</p>	<p>Percentuale di rifiuti destinati a operazioni di recupero</p>

Nota metodologica

Con la redazione del presente **Bilancio di Sostenibilità 2024**, il **Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l.** (di seguito anche “Granoro”, “Società” o “Azienda”) intende comunicare in modo trasparente e strutturato le performance ESG (Environment, Social, Governance) e i risultati conseguiti nel periodo compreso tra il **1° gennaio e il 31 dicembre 2024**.

La selezione dei contenuti inclusi nel documento è stata guidata dai risultati dell’**analisi di materialità**, realizzata secondo le prescrizioni dello Standard GRI 3 “Temi materiali”, con l’obiettivo di identificare i temi ESG più rilevanti in coerenza con le aspettative degli stakeholder e con le strategie aziendali.

Le informazioni contenute nel presente documento sono rendicontate nel rispetto degli **Standard GRI (Global Reporting Initiative)**, pubblicati nel 2023, secondo la modalità **“with reference to”**.

Salvo ove diversamente specificato, i dati e le informazioni si riferiscono al **triennio 2022-2024**, al fine di consentire un confronto evolutivo con gli esercizi precedenti. Eventuali rettifiche a dati o informazioni vengono puntualmente evidenziate e motivate con specifico riferimento alle informative a cui si riferiscono.

La redazione del bilancio ha coinvolto i responsabili delle principali funzioni aziendali, che hanno collaborato alla definizione degli impatti, alla raccolta dei dati e alla validazione dei contenuti finali. Il processo è stato improntato a criteri di **trasparenza, coerenza metodologica e attendibilità delle informazioni**.

Il contenuto del presente Bilancio di Sostenibilità non è soggetto ad **assurance esterna**.

Per ulteriori informazioni sul presente documento è possibile contattare Granoro all’indirizzo e-mail: pasta@granoro.it.

1.

La nostra identità, dalle origini all'innovazione

2.1 La nostra storia

2.2 Il sapore della Puglia

1.2.1 *Come nasce la nostra pasta*

1.2.2 *Ogni prodotto, una storia di qualità*

1.3 Dedicato: filiera, tradizione, e qualità per la vostra tavola

1.3.1 *I prodotti della Linea Dedicato*

1.1

La storia

La storia di **Attilio Mastromauro** e della sua famiglia è indissolubilmente intrecciata con la storia del pastificio che attraversa tutto il '900 fino ai nostri giorni.

1900-1920

Le prime esperienze artigianali

La storia imprenditoriale della famiglia Mastromauro ha origine all’inizio del Novecento, quando Leonardo, padre di Attilio, avvia un primo impianto proto-industriale per la produzione della pasta. Le tecnologie dell’epoca erano rudimentali: l’energia era fornita da un asino, mentre gli alberi di trasmissione erano realizzati con veri tronchi d’albero. L’impasto si formava attraverso movimenti ritmici, quasi danzanti, e il piccolo Attilio, allora bambino di sei anni, osservava ogni fase con stupore e curiosità, fianco a fianco con il padre.

Con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale e nel primo dopoguerra, il processo di industrializzazione rallenta bruscamente, interrompendo temporaneamente l’espansione delle attività produttive.

1921-1929

Emigrazione, sogni e ritorno alle origini

Nel 1921 la famiglia Mastromauro emigra negli Stati Uniti a bordo della nave “Guglielmo Pierce”, attratta dalle possibilità offerte dal nuovo mondo. Leonardo spera di realizzare il proprio sogno: avviare un pastificio moderno oltre oceano. Tuttavia, nel 1925 decide di rientrare in Italia per verificare la fattibilità del suo progetto nella terra d’origine, la Puglia. Quattro anni più tardi, nel 1929, l’intera famiglia fa ritorno a Corato. È l’inizio di un nuovo percorso imprenditoriale che segna una svolta decisiva.

Anni '30

Sviluppo industriale e specializzazione nel grano duro

Negli anni Trenta la produzione pastaria nel Sud Italia evolve rapidamente. La famiglia Mastromauro, con impianti sempre più moderni, guida questo processo con attenzione e lungimiranza. Attilio, ormai coinvolto attivamente, introduce miglioramenti tecnici soprattutto nella fase dell’essiccazione, fondamentale per la qualità finale del prodotto.

In questo stesso periodo, in Italia si comincia a valorizzare l’utilizzo del grano duro, apprezzato per le sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Il progresso tecnologico, accompagnato dalla crescente domanda, porta nel 1936 all’introduzione del motore a scoppio nelle linee produttive, garantendo una maggiore stabilità e continuità qualitativa.

Anni '50

Ricostruzione e visione imprenditoriale

Nel secondo dopoguerra, l’Italia si avvia alla ripresa economica. La famiglia Mastromauro si attrezza prontamente alla nuova fase, ampliando il pastificio e installando impianti tecnologicamente avanzati. È un periodo di grande trasformazione, in cui la meticolosità e l’attenzione al dettaglio diventano tratti distintivi della visione di Attilio Mastromauro.

In questi anni, al dolore per la perdita del padre Leonardo si contrappone la gioia per il matrimonio con Chiara e la nascita delle figlie Marina e Daniela, che in futuro contribuiranno in modo decisivo alla crescita aziendale.



L’inizio di un’imprenditoria innovativa nel cuore della Puglia

1967

La nascita del Pastificio Granoro

Il 21 gennaio 1967, Attilio Mastromauro, con il sostegno della moglie Chiara, fonda il Pastificio Granoro. Affrontando una sfida audace in un contesto incerto, compie un atto di coraggio imprenditoriale spinto dalla visione e dall’ambizione. Alla cerimonia di inaugurazione partecipa anche l’allora Presidente del Consiglio, Aldo Moro, che taglia simbolicamente il nastro.

1970

Crescita industriale e nuovi traguardi produttivi

Si amplia la capacità operativa con la costruzione di un secondo capannone produttivo e l’implementazione di nuove linee dedicate alla pasta all’uovo e alla pasta in nidi. Nel 1972 viene aggiunta anche una linea per pasta corta. Con l’evoluzione tecnologica, viene adottato un innovativo impianto di confezionamento automatico, che ottimizza l’imballaggio e la logistica. I volumi crescono rapidamente: dai 50 quintali giornalieri iniziali si passa a 700 quintali.

1980

Il contributo della seconda generazione

Le figlie di Attilio e Chiara, Marina e Daniela Mastromauro, entrano in Azienda contribuendo con idee e competenze, inaugurando un nuovo capitolo all’insegna del rinnovamento familiare e manageriale.



“Io mi sento soltanto un pensatore con molta inventiva e credo che questa sia la mia forza.”

Attilio Mastromauro
(1913-2015)

1984

Modernizzazione degli impianti

Prosegue il percorso di crescita con importanti investimenti in nuove tecnologie e linee produttive all’avanguardia. Granoro evolve strutturalmente, pur mantenendo l’identità e i valori originari di impresa familiare.

1998

Nasce la linea BioGranoro

Guidata da una visione orientata al benessere e all’etica alimentare, viene introdotta la **linea di pasta biologica BioGranoro**. Il progetto è accompagnato da iniziative con associazioni, scuole e istituti di ricerca e segna l’avvio di un impegno concreto verso una produzione sostenibile.

Anni 2000

Internazionalizzazione e ampliamento gamma

Le esportazioni si estendono in Europa, Russia, Brasile, Australia, Canada, USA, Cina, Giappone e Africa. Contemporaneamente nasce la linea **Sughi Pronti**, pensata per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alla genuinità. Le ricette, ispirate alla tradizione italiana, spaziano dal sugo al basilico alla bolognese, fino a versioni ai funghi, al tonno o all’arrabbiata.

2000

Qualità pugliese certificata

La linea biologica si espande con l’**olio extravergine BioGranoro**, prodotto con olive Coratina e Ogliarola, secondo metodi tradizionali. Viene anche lanciato l’**Olio D.O.P. “Terra di Bari - Castel del Monte”**. Sempre nel 2003 nasce la linea **“Le Specialità di Attilio”**, creata in onore del fondatore: un’eccellenza ispirata alla tradizione del Sud Italia e destinata all’alta ristorazione.

2007

Valorizzazione dei legumi locali

L’offerta si amplia con l’introduzione dei legumi tipici pugliesi (lessati al naturale) valorizzando i sapori autentici del territorio, con attenzione alla selezione, alla maturazione e alla consistenza del prodotto.

2010

Salute, benessere e filiera locale

Viene introdotta la linea **CuoreMio BioGranoro**, realizzata con una miscela di grano duro e orzo biologico “Orzo BETA®” ricco di Betaglucano, utile al controllo del colesterolo. Parallelamente, si avvia la sperimentazione di **filiera corta con agricoltori pugliesi** e la produzione con grano esclusivamente coltivato in Puglia.

2012

Dedicato: la pasta 100% pugliese

Nasce ufficialmente la **linea Dedicato**, frutto di un lungo lavoro con enti pubblici, Slow Food e Regione Puglia, presentata al Salone del Gusto di Torino. Una pasta di altissima qualità, tracciata e certificata, espressione di una filiera tutta pugliese “dal campo alla tavola”.

2013

Crescita del BIO

Viene introdotta la pasta **integrale BIO con germe di grano**, decorticata a pietra, a basso indice glicemico, frutto della molitura integrale e lenta.



2014

Innovazione scientifica e riconoscimenti

Attilio Mastromauro riceve il **Sigillo d’Oro dell’Università degli Studi di Bari** per il contributo all’innovazione. I risultati di studi scientifici co-finanziati da Granoro sull’effetto dei Betaglucani vengono presentati in congressi e pubblicazioni scientifiche internazionali.

2015

Brevetto e rapidità in cucina

Lancio degli **Spaghetti 2 minuti**, pasta brevettata a livello nazionale che garantisce una cottura rapida mantenendo la qualità e la tenacità dello spaghetti classico.

2016

Farine speciali per ogni esigenza

Nascono le **Farine Tipo “1”**, i **Preparati Multicereali** e i **mix “Pronto per l’uso”**, dedicati alla panificazione domestica e professionale.

2017

50 anni di storia industriale

L’Azienda celebra mezzo secolo di attività e ottiene il brevetto per la **trafila degli Spaghetti alla chitarra**, ideata da Marina Mastromauro.

2018

Innovazione sostenibile nel packaging

Granoro è il primo pastificio italiano a introdurre il **packaging riciclabile in carta** per la pasta biologica, anticipando i temi dell’economia circolare.

2020

Dedicato si fa integrale

Viene lanciata sul mercato la **prima pasta integrale Dedicato a filiera corta**.

2021

Energia rinnovabile e riconoscimenti territoriali

Viene realizzato un innovativo **impianto di trigenerazione**, alimentato a gas metano, per produrre energia, acqua refrigerata e calore recuperando oltre il 70% dell’energia primaria. Nello stesso anno, l’Azienda ottiene il riconoscimento ufficiale di **“Impresa Storica”** dalla Camera di Commercio di Bari.

2022

Rinnovamento dell’identità di marca

In occasione del decimo anniversario di “Dedicato”, il Pastificio avvia una strategia di **rebranding** che rinnova il linguaggio visivo e narrativo della linea, comunicandone con più forza la vocazione all’eccellenza e alla purezza.

2023

Gran Giorno Granoro e impegno per il futuro

Nel mese di giugno si tiene l’evento **“Gran Giorno Granoro”**, dedicato alla raccolta del grano e ai clienti del Sud Italia. Durante l’evento vengono aperte le porte del molino e del pastificio, per far conoscere da vicino ogni fase della filiera. Nello stesso anno viene presentato ufficialmente il **Piano Strategico di Sostenibilità**, volto a dare continuità alle iniziative avviate e strutturare una visione sistemica del futuro aziendale.

2025

Un viaggio continuo verso un modello di business più sostenibile

Granoro pubblica il terzo Bilancio di Sostenibilità in riferimento alle performance ESG dell’anno 2024 e definisce il nuovo Piano Strategico di Sostenibilità 2025-2028 con nuovi ambiziosi obiettivi per un modello di business sempre più sostenibile.



Il Registro dei Marchi Storici

Granoro è stata inserita con orgoglio nel **Registro dei Marchi Storici di interesse nazionale**, istituito dal Ministero dello Sviluppo Economico per tutelare le eccellenze industriali italiane.

Per ottenere questo riconoscimento, un’azienda deve vantare **almeno 50 anni di attività continuativa**, legata al territorio e alla valorizzazione dei propri prodotti.

Grazie alla nostra lunga storia e all’impegno costante, rappresentiamo oggi un **punto di riferimento per milioni di consumatori**, sia in Italia sia all’estero.

Radici, sostenibilità e territorio: i fattori chiave della nostra evoluzione

QUALITÀ DEL PRODOTTO

La **filiera corta** ci consente di collaborare direttamente con gli agricoltori locali, garantendo così una tracciabilità completa e un controllo accurato sulla qualità delle materie prime che utilizziamo per produrre la nostra pasta.

IDENTITÀ REGIONALE

Siamo **radicati in Puglia** e veicoliamo l’identità del territorio attraverso i nostri prodotti. In questo modo promuoviamo la cultura e le tradizioni locali, rafforzando il legame con la regione e rappresentandola con orgoglio anche fuori dai suoi confini.

SOSTENIBILITÀ

Accorciare la catena di produzione significa **ridurre l’impatto ambientale** e ottimizzare l’uso delle risorse. Allo stesso tempo, sostenendo l’agricoltura locale contribuiamo alla vitalità delle comunità pugliesi, preservando tradizioni e generando nuove opportunità occupazionali.

ECONOMIA LOCALE

Partecipiamo attivamente all’economia del territorio attraverso l’**acquisto di materie prime** e generando **occupazione diretta e indiretta**, rafforzando così il tessuto produttivo locale.

1.2

Il sapore della Puglia

La qualità della nostra pasta ha origine dalla semola. La scelta del grano è quindi un passaggio essenziale: privilegiamo varietà capaci di adattarsi al clima del Sud Italia e di maturare naturalmente sotto il sole della Puglia, grazie al lavoro e alla competenza dei nostri agricoltori. Questo **legame tra territorio, esperienza agricola e selezione accurata delle varietà** ci permette di ottenere una semola di pregio, che si traduce in una pasta dal gusto autentico, con una consistenza tenace ed elastica.

Un prodotto che esprime appieno l'identità del grano duro della nostra terra e la sua inconfondibile intensità.

Il centro della nostra fornitura: la Puglia

La Puglia rappresenta il cuore pulsante della nostra produzione: è qui che nasce la maggior parte del grano duro italiano, grazie a condizioni climatiche uniche che rendono questa regione leader nel settore. Siamo parte di un territorio che vanta:

- **343.300 ettari coltivati a grano duro,**
- oltre **943.000 tonnellate di grano prodotte ogni anno,**
- **20 impianti molitori** che trasformano circa il **35% della produzione** nazionale di semola di frumento duro.

La provincia di **Foggia** rappresenta il cuore pulsante della filiera cerealicola italiana: con i suoi 240 mila ettari coltivati e una produzione di circa 7 milioni di quintali, si conferma una delle aree di riferimento più rilevanti per la coltivazione del grano duro nel nostro Paese.

I numeri della nostra attività



75.000 m² di superficie
i nostri stabilimenti si estendono su un'area complessiva di 75 mila metri quadri, di cui 25 mila coperti.



10.000 tonnellate di capacità
il nostro magazzino automatico autoportante è in grado di gestire fino a 10.000 tonnellate di prodotto.



10 linee di produzione
operiamo con dieci linee produttive dedicate, che ci consentono di garantire varietà e continuità.

1.2.1

Come nasce la nostra pasta

Proponiamo oltre **180 formati** e un'ampia gamma di prodotti che rappresentano la tradizione del "primo piatto" italiano.

Fin dalle origini il nostro impegno è stato quello di produrre una pasta genuina e di alto livello, una "vocazione" che ha guidato la vita del fondatore Attilio Mastromauro e che oggi continua grazie alla dedizione delle figlie Marina e Daniela.

Innovazione, ricerca e attenzione al layout produttivo sono per noi leve fondamentali per garantire standard qualitativi costanti e rispondere alle esigenze di consumatori sempre più attenti. La qualità della pasta Granoro si riconosce subito: profumo autentico, colore dorato, spessore uniforme e ottima tenuta in cottura.

Layout, innovazione di processo e di prodotto garantiscono la qualità e il rispetto delle esigenze di chi, ogni giorno, vuole portare il meglio a tavola.



Dalla semola all'essiccazione

Ogni fase della lavorazione è seguita con **controlli accurati** dal nostro laboratorio interno, che monitora in modo rigoroso la conformità dei prodotti fino alla distribuzione. Accanto ai formati tradizionali, proponiamo linee speciali, sviluppate per soddisfare i consumatori più esigenti e per offrire preparazioni originali e di qualità superiore.

La nostra produzione inizia con la fase dell' **impasto**, dove semola e acqua vengono lavorate con grande attenzione per preservare l'integrità del glutine. L'idratazione e la lavorazione meccanica nelle vasche impastatrici favoriscono la formazione di una maglia glutinica elastica e resistente, capace di trattenere l'amido idratato.

Passiamo quindi alla **trafila**, un momento cruciale in cui l'impasto prende forma grazie al passaggio

attraverso le trafile, che modellano i vari formati e ne determinano la consistenza superficiale, influenzando la capacità della pasta di trattenere i condimenti.

L'**essiccazione** è una delle fasi più delicate. Nel nostro pastificio viene realizzata a temperature medie controllate, così da preservare le proprietà nutrizionali e organolettiche del grano e garantire una qualità costante. Seguiamo rigorosamente la normativa che prevede un contenuto di umidità massimo del 12,5%.

Grazie a questo metodo, riusciamo a ottenere una pasta che **conserva il suo colore naturale, il profumo autentico del grano e una resa eccellente sia in cottura sia dal punto di vista nutrizionale**.

Porosità

Si lega facilmente ai condimenti.

La particolare porosità che otteniamo consente al sugo di aderire perfettamente alla superficie della pasta, arricchendo ogni piatto con un gusto pieno, armonioso e ben equilibrato.

Profumo

Racchiude l'aroma autentico del grano duro.

Il profumo intenso che la nostra pasta sprigiona esalta il sapore delle ricette e valorizza gli ingredienti, conferendo alle preparazioni un carattere unico e inconfondibile.

La qualità del prodotto finito

La nostra pasta si riconosce subito: **compatta in cottura, tenace ed elastica, liscia al tatto e dal caratteristico colore giallo intenso che richiama il grano duro di qualità**. Una volta nel piatto, conserva il suo sapore autentico e regala al palato una piacevolezza che è il frutto di decenni di esperienza.

Questo risultato nasce dalla capacità di custodire le proprietà del grano durante la lavorazione. In fase di cottura, la pasta Granoro **trattiene l'amido e le sostanze nutritive**, evitando che si disperdano nell'acqua: un traguardo possibile solo grazie alla cura con cui gestiamo l'impasto.



Perché non usiamo mai le altissime temperature?

Noi di Granoro scegliamo di **non essiccare mai la pasta ad altissime temperature**.

Questa decisione permette infatti di:

- preservare il **valore biologico delle proteine**, evitando la perdita di aminoacidi essenziali come la lisina;
- mantenere intatte le **caratteristiche nutrizionali** della semola;
- esaltare e non alterare le proprietà **organolettiche** della pasta, come **colore, profumo e sapore**;
- garantire una qualità autentica e naturale, visibile e percepibile in ogni piatto.



La fase di cottura come indicatore di qualità

La resa in cottura della nostra pasta raddoppia il peso iniziale: **da 100 grammi di pasta cruda otteniamo infatti oltre 200 grammi di prodotto cotto**, grazie alla naturale capacità di assorbire l’acqua senza perdere tenuta né disperdere sostanze nutritive.

Questo risultato è possibile perché ogni formato viene studiato con attenzione, così da garantire porosità e spessore ideali. La scelta della **trafilazione** non è per noi un dettaglio tecnico, ma un passaggio essenziale per determinare le caratteristiche di ogni pasta, dal rigore nella tenuta fino alla resa nel piatto.

Alla base c’è la qualità della semola: le proteine, e in particolare il glutine, formano un reticolo compatto che durante la cottura si espande trattenendo amidi e nutrienti all’interno della pasta. Più questa struttura è stabile, più il prodotto finale risulta tenace, equilibrato e fedele alla sua autenticità.

La nostra pasta si distingue infatti per l’**elevato contenuto proteico** e, in particolare, per la presenza di **gliadine e glutenine** che, durante l’impasto in acqua, danno origine a un complesso proteico chiamato glutine.

Per i più curiosi...

Attraverso l’osservazione al microscopio possiamo verificare la qualità del reticolo glutinico: quando la sua struttura è integra e resistente, i granuli di amido restano trattenuti all’interno della pasta, garantendo un’acqua di cottura limpida e una migliore digeribilità. Al contrario, se il reticolo risulta fragile o incompleto, l’amido si disperde nell’acqua compromettendo resa e qualità del prodotto.



RETICOLO GLUTINICO INTEGRO

Un reticolo proteico compatto trattiene i granuli di amido all’interno, evitando dispersioni e mantenendo la pasta consistente e di alta qualità.



RETICOLO GLUTINICO DEBOLE

Quando il reticolo si disgrega per una minore qualità o quantità di proteine, l’amido si disperde nell’acqua di cottura, riducendo la resa e la tenuta della pasta.

1.2.2

Ogni prodotto, una storia di qualità

Proponiamo oltre **180 formati** e un’ampia gamma di prodotti che rappresentano la tradizione del “primo piatto” italiano. Fin dalle origini il nostro impegno è stato quello di produrre una pasta genuina e di alto livello, una “vocazione” che ha guidato la vita del fondatore Attilio Mastromauro e che oggi continua grazie alla dedizione delle figlie Marina e Daniela. **Innovazione, ricerca e attenzione al layout produttivo** sono per noi leve fondamentali per garantire standard qualitativi costanti e rispondere alle esigenze di consumatori sempre più attenti. La qualità della pasta Granoro si riconosce subito: profumo autentico, colore dorato, spessore uniforme e ottima tenuta in cottura.

I Classici

La linea “**I Classici**” raccoglie i formati che rappresentano la tradizione culinaria italiana più autentica. Dagli spaghetti alle penne fino ai formati regionali tipici, questi prodotti sono pensati per accompagnare la quotidianità a tavola, con la qualità che da sempre ci caratterizza.

La Linea Bio

Guidati dalla “cultura del mangiare sano”, abbiamo sviluppato la **linea BioGranoro**, frutto di ricerca e innovazione ma sempre radicata nei valori fondanti del nostro pastificio. Con il supporto di associazioni, scuole e istituti di ricerca, offriamo una gamma di prodotti certificati e realizzati con materie prime biologiche al 100%, garantendo al consumatore cibi genuini e rispettosi dell’ambiente.







Prodotto biologico certificato

Sotto ponendoci ai controlli dell’ente ICEA, operiamo in conformità al **Regolamento CE 2018/848** ottenendo la certificazione per il **metodo di produzione biologica**. Questo riconoscimento attesta la scelta di un modello produttivo rispettoso della salute dei consumatori e dell’ambiente, che **esclude completamente l’impiego di sostanze chimiche di sintesi come pesticidi, diserbanti o fertilizzanti** e vieta l’utilizzo di organismi geneticamente modificati (OGM).

Il nostro impegno consiste nel garantire che **ogni fase della filiera** risponda ai requisiti previsti dalla normativa biologica: dalla selezione e qualifica dei fornitori, ai controlli in entrata delle materie prime, fino alla gestione dei cicli produttivi per prevenire qualsiasi forma di contaminazione.

A tale scopo, i prodotti vengono sottoposti ad analisi effettuate da laboratori certificati da ACCREDIA secondo metodologie riconosciute a livello internazionale. Questo processo assicura la piena conformità ai requisiti previsti, grazie anche alla stretta collaborazione tra tutti gli attori della filiera.



Ogni giorno produciamo circa **450.000 kg di pasta**, pari a 900.000 pacchi da mezzo kg.

450 tonnellate di pasta al giorno equivalgono circa a 150 milioni di orecchiette o 250 milioni di penne!



Linea Gluten Free

La linea senza glutine nasce per offrire un'alternativa sicura e gustosa a chi non può consumare glutine. Realizzata con una miscela equilibrata di farine di mais, riso e quinoa, garantisce un prodotto che mantiene colore, consistenza e sapore molto simili alla pasta convenzionale, permettendo di non rinunciare al piacere di un buon piatto di pasta.



Gli Speciali da Forno

Le nostre Lasagne e i Cannelloni, nelle varianti di semola, all'uovo e con spinaci, sono realizzati con semole di grano duro selezionate e uova fresche italiane. La sfoglia sottile e porosa trattiene al meglio i condimenti, assicurando una cottura ottimale. Non richiedono precottura e sono ideali per ricette tradizionali e creative.



Gnocchi e Chicche

Preparati con patate fresche italiane cotte al vapore e semola di grano duro, i nostri gnocchi e chicche uniscono genuinità e cura artigianale.

Morbidi, consistenti e profumati, offrono la stessa qualità e il gusto tipico delle preparazioni casalinghe.



**Novità: la pasta
con spinaci
100% italiani!**

La nostra nuova linea **unisce il gusto autentico del grano duro alla freschezza degli spinaci coltivati esclusivamente in Italia.**

Una scelta che garantisce qualità, tracciabilità e il valore di una filiera tutta italiana.

Oltre la pasta: l'essenza della cucina italiana

Condimenti: Crema di Peperoncino

Realizzata esclusivamente con peperoncino italiano raccolto nei mesi estivi e conservato in olio extravergine di oliva, la nostra crema di peperoncino è priva di conservanti e coloranti. Conferisce una piacevole nota piccante a sughi, secondi piatti o antipasti, valorizzando ogni ricetta.



Sughi pronti

I sughi pronti Granoro nascono da pomodori 100% italiani e verdure fresche, selezionati e lavorati subito dopo la raccolta. Preparati secondo le ricette della tradizione, non contengono conservanti né correttori di acidità e sono conditi solo con olio extravergine di oliva. Una soluzione ideale per chi ha poco tempo ma vuole portare in tavola piatti genuini e gustosi.



Legumi pronti

Disponibili in vetro e in latta, i nostri legumi vengono selezionati per uniformità, colore e calibro. Cotti al naturale e conservati in acqua e sale, mantengono intatte le loro proprietà e sono subito pronti all'uso.

Perfetti come primo piatto, contorno o ingrediente per insalate e preparazioni veloci.

Farine e semole

Offriamo una vasta gamma di farine e semole con caratteristiche tecnologiche e reologiche diversificate, adatte a ogni tipo di lavorazione: pane, pizza, dolci, prodotti da forno, pasta fresca e creme.

Una proposta completa che garantisce qualità e versatilità in cucina.



Il nostro Olio Extravergine di Oliva Biologico

Ottenuto da olive delle varietà *Coratina* e *Ogliarola* coltivate nel Nord Barese, rappresenta una delle eccellenze di Granoro e del territorio pugliese. Le olive, raccolte a mano e lavorate secondo metodi tradizionali, vengono trasformate con estrazione a freddo, preservando al meglio le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Il risultato è un olio dal gusto fruttato, equilibrato e leggermente piccante, con delicate note aromatiche tipiche della Murgia.

A conferma della sua qualità, l'Olio EVO Granoro Bio ha ricevuto il prestigioso riconoscimento **“Gold Medal”** al Premio Biol 2022, il concorso internazionale che premia i migliori oli extravergini biologici al mondo. Un risultato che testimonia il valore del legame tra tradizione agricola, innovazione sostenibile e rispetto del territorio.



Il Cestino delle Delizie: Pangrattato

Il nostro pangrattato, fragrante e dalla granulometria equilibrata, è ottenuto da pane selezionato, sbriciolato e tostato, non da pane di scarto.

È ideale per panature dorate e croccanti, per gratinature, ripieni e polpettoni, conferendo consistenza e gusto genuino a ogni preparazione.

1.3

Dedicato: filiera, tradizione e qualità per la vostra tavola


Granoro Dedicato è un **Progetto di Filiera integrata “dal campo alla tavola”**, avviato intorno al 2012 con l’obiettivo di **valorizzare il grano duro pugliese, farne semola e pasta di elevata qualità, tracciabile e sostenibile**. Il nome **“Dedicato”** fa riferimento all’impegno verso il territorio e al legame diretto con gli agricoltori. Rappresenta oggi **“la prima e unica filiera di pasta certificata in Italia”** che utilizza **grano duro “100 % pugliese”**.

L’accordo di filiera si traduce in un impegno concreto: Granoro stipula contratti pluriennali con aziende agricole pugliesi, cooperative di stoccaggio e aziende molitorie, rafforzando il legame con il territorio e sostenendo la cerealicoltura locale. Seleziona le migliori varietà di grano duro secondo criteri rigorosi di qualità, grazie anche al supporto del Centro Ricerche per la Cerealicoltura (CREA) di Foggia e alla consulenza agronomica fornita dall’azienda.

Attraverso Dedicato valorizziamo la tradizione cerealicola pugliese costruendo un **modello virtuoso di filiera** che genera valore

condiviso: riconosciamo agli agricoltori un prezzo equo e stabile, assicuriamo al consumatore qualità e sicurezza, e contribuiamo a preservare biodiversità e cultura agricola della Puglia.

Inoltre, Dedicato è la prima pasta della filiera cerealicola pugliese certificata **ISO 22005**, garanzia aggiuntiva di qualità e **tracciabilità**. La tracciabilità non è solo formale, ma reale e accessibile: attraverso un sistema basato su tecnologia **blockchain**, certificato dall’Ente terzo DNV, ogni consumatore può conoscere l’origine del grano e il percorso seguito fino al pacco di pasta acquistato, con la garanzia di autenticità e trasparenza.

	350 Aziende agricole coinvolte	20.000 tonnellate di grano prodotto ogni anno
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------------------

I numeri della filiera

Ad oggi continuiamo a rafforzare il legame con gli agricoltori: una rete di circa **350 aziende** (per circa 20.000 tonnellate di grano complessive), partner indispensabili che aderiscono al **disciplinare di produzione della Filiera Granoro Dedicato**.

“Il patto di fiducia che ha dato vita al progetto Dedicato ha alla base l’idea di rinforzare il legame tra il Pastificio Granoro e il territorio pugliese. Cercavamo un diverso rapporto con gli agricoltori, un rapporto che ne sostenesse la volontà di produrre grano duro di alta qualità.”

Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

La certificazione ISO 22005 per la tracciabilità della filiera

La pasta **Granoro Dedicato** è il risultato di una **filiera cerealicola interamente pugliese**, caratterizzata da un’attenzione costante alla tracciabilità. Grazie a un sistema di controllo rigoroso, è possibile risalire con precisione al terreno da cui proviene ogni singolo chicco di grano coltivato dagli agricoltori aderenti all’accordo di filiera.

In questo quadro, Granoro ha ottenuto la **certificazione ISO 22005:2008** da parte di **DNV**, organismo indipendente di riconosciuta autorevolezza internazionale. La **completa tracciabilità** rappresenta per Granoro un elemento imprescindibile: garantisce che la pasta sia prodotta con grano duro coltivato esclusivamente in Puglia, valorizzando la cerealicoltura locale e assicurando al consumatore un prodotto di eccellenza.

Questo sistema permette anche di individuare con chiarezza i lotti e le quantità di pasta prodotte in relazione a obiettivi condivisi di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità. Inoltre, la tracciabilità consente ai consumatori di conoscere in modo trasparente la storia e l’origine del prodotto, facilitando la verifica e la consultazione di informazioni puntuali e certificate.

“Chi coltiva grano per la filiera Dedicato partecipa a un progetto serio e condiviso, in cui agricoltura, industria e ricerca dialogano costantemente. Non si tratta solo di fornire una materia prima, ma di contribuire attivamente a un prodotto che nasce dal territorio e arriva sulla tavola con un’identità precisa, riconoscibile fin dal primo assaggio.”

Donato Chieffo
agricoltore della filiera Dedicato

Pesticide e Glyphosate Free

La pasta di semola e semola integrale della linea **Granoro Dedicato** è certificata per la sua **assenza di residui di pesticidi**, tra cui il **glifosato**, conformemente con lo standard tecnico **STP-84 “GLYPHOSATE FREE”** messo a punto dall’organismo di certificazione indipendente **DNV**.

La certificazione, che pone limiti più stringenti rispetto a quelli stabiliti dalla legge, assicura al consumatore una pasta ottenuta da grano duro coltivato senza l’utilizzo di erbicidi chimici e con metodi rispettosi dell’ambiente e della salute. Per raggiungere tale risultato, l’intera filiera è sottoposta a controlli accurati e a un’attività di monitoraggio analitico lungo tutte le fasi produttive, condotta da un ente terzo indipendente.

La selezione accurata del grano pugliese

La qualità della materia prima è assicurata dalla **selezione delle varietà** – tra cui Saragolla, Iride, Core, Simeto, Antalis, Maestà, Sfinge – scelta per garantire i corretti tenori di proteine e glutine e, soprattutto, un elevato indice di glutine: condizione necessaria per una pasta tenace, elastica e dalla resa costante.

Lo stoccaggio e la lavorazione

Il grano raccolto viene conservato in **silos dedicati** e, dopo la decorticazione con laminatori rivestiti in pietra, è sottoposto a una macinazione lenta presso il nostro molino partner, che applica un processo di lavorazione studiato appositamente per valorizzare il grano pugliese. La semola ottenuta presenta una **granulometria di alta qualità**: grazie a una setacciatura mirata vengono selezionate solo le frazioni più idonee alla pastificazione. Non puntando alla massima resa, ma alla qualità, preserviamo così una materia prima eccellente dal punto di vista qualitativo e nutrizionale.

L’impasto e l’essiccazione

L’impasto è realizzato con acqua pura proveniente dalle **sorgenti di Caposele e Cassano Irpino**, mentre l’estrusione con **trafile ruvide** conferisce a ogni formato la giusta rugosità, ideale per trattenere i condimenti, senza alterarne colore e proprietà. L’essiccazione, condotta con tempi lunghi e temperature medio-basse modulate in base al formato, permette di preservare il **colore giallo dorato e il profumo autentico del grano maturo**.

Ricerca continua e qualità certificata

In un’ottica di valorizzazione delle produzioni locali, insieme al **CREA di Foggia** abbiamo promosso la registrazione di una nuova varietà di grano duro, denominata **“Attilio”** in omaggio al fondatore del Pastificio. Lo sviluppo e la diffusione di questa varietà sono iniziati con la campagna granaria 2023-2024, coinvolgendo direttamente le aziende agricole della nostra filiera.

1.3.1

I prodotti della Linea Dedicato



“La nostra tradizione è strettamente legata al territorio. Con il progetto Dedicato vogliamo contribuire a rafforzare un legame diretto tra agricoltori e consumatori, basato sulla condivisione di valori come il rispetto dell’ambiente, il recupero della tradizione, la genuinità dei prodotti di Puglia.”

Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

Classica

La linea **Classica** rappresenta l’essenza della pasta pugliese a filiera corta. È prodotta esclusivamente con grano duro coltivato in Puglia, lavorato in modo da preservarne la naturale ruvidità, porosità e consistenza.

Birigati

La linea **I Birigati** nasce per soddisfare chi ricerca una pasta capace di valorizzare al meglio i sughi più corposi. Grazie alle rigature profonde e alla porosità naturale della semola di grano duro 100% pugliese, questa pasta assicura una perfetta aderenza del condimento e un’esperienza gustativa intensa.

Integrale

La linea **Integrale** è ottenuta attraverso la macinazione lenta e completa del chicco di grano duro pugliese, senza raffinazioni spinte. Il processo permette di mantenere intatta la proporzione originaria di crusca, germe ed endosperma, rendendo la pasta naturalmente ricca di fibre e dal gusto pieno e autentico.

All’uovo

La linea **All’Uovo** unisce la qualità delle migliori semole di grano duro pugliese con uova fresche provenienti da galline allevate a terra e nutrite esclusivamente con mangimi vegetali.

Gli Speciali

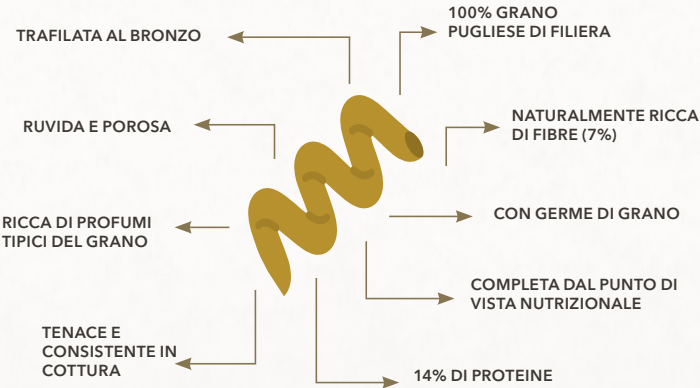
La linea **Gli Speciali** raccoglie formati unici e caratteristici della tradizione gastronomica pugliese e italiana. Realizzati con semole selezionate e trafilati per garantire rugosità e consistenza, questi prodotti sono pensati per rendere speciali le occasioni di consumo, esaltando ricette tipiche e preparazioni raffinate.

Grandi Specialità

Le **Grandi Specialità** includono i formati più importanti della pasta di tradizione pugliese, come i conchiglioni. Grazie alla loro struttura generosa e alla porosità della superficie, si prestano ad accogliere ripieni, salse e condimenti ricchi, diventando protagonisti di piatti creativi e conviviali.

Le Specialità di Grano Arso

Le **Specialità di Grano Arso** riprendono un’antica tradizione pugliese che nasce dalla tostatura del grano. Questa linea unisce il grano duro di Puglia al grano arso, conferendo alla pasta un gusto unico, leggermente affumicato, e un colore scuro caratteristico.



Altre specialità dalla linea Dedicato



La Semola

La nostra **Semola Rimacinata** proviene esclusivamente dalla **macinazione lenta a pietra di grano duro 100% pugliese**. Grazie alla sua qualità, è particolarmente indicata per ricette della tradizione regionale.

Le conserve

Per le conserve Granoro utilizziamo solo **pomodori coltivati e lavorati in Puglia**, raccolti a mano nel momento ideale di maturazione. Lavorati entro poche ore dalla raccolta, conservano intatti freschezza, profumo e colore. In questo modo valorizziamo l'autenticità del pomodoro pugliese, in particolare della **Linea Rossa Dedicato**, che custodisce il gusto pieno e zuccherino del frutto maturo cresciuto sotto il sole del Sud.

I legumi

Con **ceci, cicerchie e lenticchie piccole**, la linea Granoro Dedicato tutela la ricchezza agricola e gastronomica della Puglia. Recuperiamo e valorizziamo varietà antiche coltivate nell'area dell'Alta Murgia, con l'obiettivo di preservare biodiversità e tipicità locali.



L'olio DOP

L'**olio Granoro Dedicato** nasce da olive dell'Azienda Agricola Di Corato, coltivate nelle campagne che circondano Castel del Monte, nell'area di Andria, e in Contrada Livera (agro Rivera), una delle zone olivicole più pregiate d'Italia.

Si tratta di un olio extra vergine d'oliva a **Denominazione di Origine Protetta Terra di Bari Castel del Monte**, ottenuto esclusivamente da monocultivar di "varietà coratina" (100%).

In conformità con il disciplinare D.O.P., le olive vengono raccolte rigorosamente a mano con il metodo tradizionale della "bacchiatura", direttamente dalla pianta e solo al giusto grado di maturazione. La spremitura a freddo avviene entro 24 ore dalla raccolta attraverso procedimenti meccanici che garantiscono un prodotto eccellente, caratterizzato da una **bassissima acidità naturale (massimo 0,5%)**.

2.

La sicurezza e l'innovazione di prodotto

- 2.1 Qualità e sicurezza alimentare
- 2.2 Le certificazioni che attestano il nostro impegno
- 2.3 L'innovazione di prodotto come leva di sviluppo



2.1

Qualità e sicurezza alimentare

Attraverso controlli accurati, standard internazionali e un miglioramento continuo delle pratiche produttive, assicuriamo che ogni prodotto Granoro risponda ai più elevati requisiti di **qualità e sicurezza alimentare**.

La nostra **Politica per la Qualità** mette al centro la **soddisfazione del cliente** definendo i principi da seguire nell’ambito delle attività produttive.

1. **Attenzione al consumatore**, garantendo salubrità, caratteristiche organolettiche, shelf-life e trasparenza commerciale;

2. **Leadership della Direzione**, che definisce e monitora obiettivi condivisi, promuovendo la partecipazione attiva di tutta l’organizzazione;

3. **Coinvolgimento del personale**, affinché ciascuno contribuisca al raggiungimento degli standard qualitativi e di sicurezza;

4. **Approccio per processi**, che assicura il monitoraggio delle risorse in entrata, in uscita e lungo la catena produttiva;

5. **Gestione sistemica**, con processi interconnessi e orientati all’efficienza complessiva;

6. **Miglioramento continuo**, inteso come impegno costante nell’innalzare i livelli qualitativi;

7. **Decisioni basate su dati**, con analisi di KPI e indicatori oggettivi per supportare scelte strategiche;

8. **Collaborazione con i fornitori**, valorizzata come leva per accrescere capacità e benefici reciproci lungo la filiera.

La qualità dei nostri prodotti è indissolubilmente connessa alla garanzia della sicurezza alimentare. Il nostro **Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare** si fonda sulla norma **UNI EN ISO 22000:2005**, che integra i principi HACCP con un approccio sistemico alla prevenzione dei rischi.

Il sistema comprende la **valutazione e mitigazione dei rischi, il monitoraggio delle performance**, una gestione efficiente delle risorse e la **comunicazione tempestiva di eventuali non conformità**, assicurando al tempo stesso la piena conformità normativa.

Esso prevede l’utilizzo di **KPI specifici** per misurare i progressi e guidare le azioni correttive: tra

questi, i **tempi di risposta ai reclami, il livello di soddisfazione della clientela e l’andamento della frequenza dei reclami**.

Grazie a questo approccio integrato, che si coordina con i nostri sistemi di gestione ambientale e della qualità, garantiamo un controllo strutturato e continuativo dei rischi, favorendo la trasparenza nella gestione delle non conformità e assicurando una risposta puntuale sia alle normative sia alle esigenze dei clienti.

La garanzia della sicurezza alimentare passa anche attraverso **certificazioni riconosciute a livello internazionale**.



British Retail Consortium (BRC)

Abbiamo scelto di adottare lo standard BRC (British Retail Consortium), uno dei protocolli di riferimento riconosciuti a livello globale dalla grande distribuzione organizzata. Questa certificazione è concepita per assicurare il rispetto di **parametri qualitativi e di sicurezza stringenti** e per qualificare i fornitori che intendono commercializzare prodotti nella GDO.

Il BRC prevede controlli approfonditi che spaziano dalle caratteristiche del prodotto ai processi produttivi, dalle buone pratiche igieniche alla sicurezza degli ambienti di lavoro. Tra i requisiti figurano la verifica dell’assenza di contaminanti, allergeni e OGM, nonché il rispetto delle normative sulla tracciabilità.



International Food Standard (IFS)

L’adesione allo standard IFS (International Food Standard) rappresenta per noi una scelta volontaria che rafforza il nostro impegno per la qualità e la sicurezza alimentare. Questo protocollo, nato dalla collaborazione dei principali operatori della grande distribuzione francese e tedesca, definisce requisiti rigorosi per **garantire processi produttivi alimentari sicuri e affidabili, riducendo i rischi lungo l’intera catena di trasformazione**.

L’IFS si applica a tutte le fasi della lavorazione delle materie prime e disciplina aspetti fondamentali come l’adozione di buone pratiche, l’attuazione di sistemi HACCP, la tracciabilità, il controllo documentato della qualità e gli standard igienico-sanitari.



2.2

Le certificazioni che attestano il nostro impegno

Attraverso standard riconosciuti a livello internazionale diamo prova della serietà con cui perseguiamo sostenibilità, responsabilità sociale e qualità. Questi riconoscimenti rappresentano un valore aggiunto per i nostri interlocutori: rafforzano la **fiducia dei consumatori**, agevolano la nostra **presenza sui mercati globali** e confermano la capacità di offrire una pasta che unisce **eccellenza, affidabilità e rispetto per l'ambiente**.

CERTIFICAZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

Rilasciata da un ente accreditato, attesta che l'azienda applica metodi agricoli conformi agli standard del biologico, nel rispetto del Reg. CE 848/2018. Garantisce l'assenza di prodotti chimici di sintesi e la tutela dell'ambiente lungo tutto il processo di coltivazione.

CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015

Standard internazionale che definisce i requisiti per un sistema di gestione ambientale. Ha l'obiettivo di migliorare le performance ambientali dell'organizzazione e di ridurre l'impatto delle attività produttive.

CERTIFICAZIONE EMAS

Sistema comunitario di eco-gestione e audit che prevede la valutazione indipendente del sistema di gestione ambientale aziendale. Rappresenta un ulteriore strumento per monitorare e migliorare gli impatti ambientali in modo trasparente.

PESTICIDE FREE E GLYPHOSATE FREE, PER LA LINEA "GRANORO DEDICATO"

Marchio che garantisce l'assenza di prodotti fitosanitari ovvero pesticidi, tra cui il glifosato, nella linea "Granoro Dedicato", dalla coltivazione del grano fino al prodotto finito, assicurando al consumatore un alimento sicuro e di qualità.

CERTIFICAZIONE ISO 45001:2018

Standard che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro. Mira a prevenire rischi, proteggere i lavoratori e migliorare le condizioni di lavoro complessive.

CERTIFICAZIONE AEO

Certificazione doganale che conferma la conformità dell'azienda alle normative doganali e di sicurezza internazionale, attestando affidabilità, trasparenza e correttezza nei rapporti con le autorità competenti.

CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008

Standard che stabilisce i requisiti per la tracciabilità lungo la filiera agroalimentare. Assicura la trasparenza e la rintracciabilità della pasta a marchio "Granoro Dedicato" in tutte le fasi, dalla produzione alla distribuzione.

CERTIFICAZIONE KOSHER

La certificazione Kosher garantisce che i nostri prodotti rispettino le regole alimentari della tradizione ebraica, attraverso controlli rigorosi su ingredienti e processi produttivi condotti da un ente rabbinico specializzato. Questo marchio, riconosciuto a livello internazionale, è sinonimo di qualità, tracciabilità e fiducia per i consumatori in tutto il mondo.

CERTIFICAZIONE HALAL

La certificazione Halal attesta la conformità dei nostri prodotti ai requisiti alimentari previsti dalla legge islamica. Ogni fase produttiva è sottoposta a verifiche dedicate che assicurano il rispetto delle prescrizioni religiose e igienico-sanitarie. Si tratta di un riconoscimento che ci consente di rispondere alle esigenze di una platea di consumatori sempre più ampia, garantendo sicurezza, qualità e inclusione culturale.



Certificazione AEO

Il nostro pastificio ha ottenuto la **certificazione AEO (Operatore Economico Autorizzato)**, rilasciata dall'Agenzia delle Dogane ai professionisti che rispettano rigorosi requisiti di qualità e affidabilità.

Questo status attesta la **conformità alle normative doganali e agli standard di sicurezza**, facilitando la tracciabilità e la protezione dei prodotti lungo la filiera.

In pratica, la certificazione AEO rappresenta una **garanzia ufficiale di affidabilità**, a tutela dei consumatori e dei partner commerciali in Italia e all'estero.

2.3

L'innovazione di prodotto come leva di sviluppo

Per noi l'innovazione è la base su cui costruire un modello di crescita sempre più sostenibile e competitivo. In un mercato maturo e caratterizzato da una forte concorrenza, riteniamo essenziale rinnovare costantemente i nostri prodotti e processi: questo ci consente di garantire qualità, rispondere alle nuove esigenze dei consumatori, distinguerci dai concorrenti e generare valore nel lungo periodo.

Abbiamo collaborato con il **CREA di Foggia** per sviluppare una nuova varietà di grano duro, sostenendo un dottorato di ricerca dedicato a questo progetto. Questo percorso ci ha permesso di rafforzare il legame tra ricerca scientifica e filiera produttiva. Guardando al futuro, stiamo lavorando a un nuovo progetto di pasta di semola arricchita con **farine di legumi**, pensata per offrire un alimento più ricco dal punto di vista nutrizionale, fonte di proteine, fibre e carboidrati, in grado di rispondere anche alle esigenze di chi soffre di intolleranze alimentari, senza rinunciare al gusto autentico della tradizione italiana.

Per gestire al meglio i nostri percorsi di innovazione abbiamo introdotto una **procedura dedicata**, il modulo **"Sviluppo di nuovo prodotto/Modifica di prodotto esistente"**, che ci consente di coinvolgere tutte le principali funzioni aziendali. Attraverso il confronto e l'analisi condivisa, ogni progetto viene valutato nei suoi aspetti tecnici e commerciali, così che le decisioni della Direzione possano poggiare su basi oggettive e previsioni affidabili.

Gli Spaghetti "2 minuti" Granoro Dedicato

Gli *Spaghetti "Due Minuti"* della linea **Granoro Dedicato** nascono dall'incontro tra la tradizione italiana e le esigenze di mercati internazionali sempre più attenti a praticità e rapidità di preparazione. Ispirati alla cultura orientale dei **noodles**, questi spaghetti uniscono innovazione e radici territoriali, portando nel mondo un prodotto che conserva tutta l'identità del grano duro pugliese.

Il cuore del progetto risiede in una **trafila brevettata**, frutto della ricerca di Granoro, che conferisce al formato una sezione unica con leggere scanalature sulla superficie. Questa caratteristica consente alla pasta di cuocere in soli **2 minuti**, mantenendo allo stesso tempo:

- lo spessore tipico degli spaghetti tradizionali,
- una consistenza tenace ed elastica,
- un sapore autentico, senza rinunciare alla qualità.

Prodotti esclusivamente con **semola di grano duro selezionata e acqua**, gli Spaghetti "Due Minuti" rappresentano una soluzione versatile e sostenibile: riducono i tempi di cottura, ottimizzano l'uso delle risorse energetiche e rispondono alle nuove abitudini di consumo.

Grazie alla loro struttura innovativa, possono essere preparati sia con bollitura tradizionale, sia con la tecnica della **pasta risottata**, che permette di assorbire meglio i condimenti e trattenere gli amidi, garantendo un piatto più ricco e saporito.

La ricerca per un packaging più sostenibile

Il packaging costituisce un elemento determinante non solo per la **protezione e la conservazione del prodotto**, ma anche per la riduzione dell'impatto ambientale e per la capacità di rispondere in maniera efficace alle crescenti aspettative dei consumatori. Per tale ragione investiamo in modo continuativo in ricerca e sviluppo, con l'obiettivo di coniugare funzionalità, sicurezza alimentare e sostenibilità, senza compromettere la riconoscibilità e la qualità del nostro marchio.

Siamo stati tra i primi pastifici a intraprendere un **percorso di innovazione in questo ambito, introducendo per la linea biologica l'accoppiata carta-film**. Da allora continuiamo a sviluppare soluzioni di confezionamento sempre più ecologiche e facilmente riciclabili.

Attualmente concentriamo i nostri sforzi sugli imballaggi a base di **carta**, integrando tecnologie che consentono di ridurre l'impiego di plastica e di semplificare così le operazioni di smaltimento post-consumo. In

questo senso, è già stata avviata la sperimentazione del **film bisaldante**, che elimina la tipica saldatura con *pinna* posteriore riducendo così il quantitativo complessivo di materiale. La linea Dedicato integrale sarà la prima a introdurre tale innovazione, con un successivo adeguamento dei macchinari volto a estendere la soluzione a tutta la gamma Dedicato.

Questa nuova tecnologia di saldatura ha permesso di **alleggerire in misura significativa gli imballaggi**, passando da circa 90 grammi complessivi a 70 grammi (50 g di carta e 20 g di plastica per la pasta lunga, 25 g di plastica per la corta).

Nell'ottica di individuare soluzioni alternative all'impiego della plastica, sono inoltre in corso test su soluzioni interamente in carta, sviluppate in collaborazione con fornitori specializzati, che prevedono una **finestra in materiale di origine vegetale trasparente che permette di vedere la pasta all'interno del pack**.

3.

Il nostro impegno per la sostenibilità

- 3.1 Il coinvolgimento diretto dei nostri stakeholder
- 3.2 L'analisi di materialità
- 3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità

HIGHLIGHTS



15

Temi materiali
individuati



4

Pilastrini del Piano
Strategico di
Sostenibilità



2025-2028

Orizzonte
temporale del
nostro Piano
Strategico di
Sostenibilità



41

Numero di target
del Piano



13

Numero di SDGs
sostenuti

La sostenibilità oggi rappresenta un fattore determinante di **competitività e resilienza**, non più un'opzione accessoria ma un principio guida per la **creazione di valore duraturo e condiviso**. In questo percorso diventa centrale il **coinvolgimento degli stakeholder**: ascoltare le loro istanze e instaurare un dialogo trasparente significa rafforzare la fiducia reciproca e consolidare la reputazione aziendale.

Su queste basi abbiamo sviluppato una **strategia integrata che coniuga performance economiche, tutela ambientale e benessere sociale**, rendendo la sostenibilità parte integrante della governance e del modello di business. L'adozione di strumenti di analisi e rendicontazione permette di identificare gli **impatti ESG** generati dalle nostre attività e di tradurli in priorità e azioni mirate.

In questa prospettiva, la sostenibilità si afferma non solo come responsabilità, ma anche come opportunità di innovazione e crescita condivisa, in linea con gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030**.

3.1

Il coinvolgimento diretto dei nostri stakeholder

Per noi di Granoro il dialogo con gli stakeholder rappresenta una leva strategica che accompagna il nostro percorso di crescita sostenibile. Siamo convinti che la solidità della nostra azienda dipenda dalla qualità delle relazioni costruite con lavoratori, clienti, fornitori, comunità locali, istituzioni, investitori e associazioni. Il coinvolgimento degli stakeholder ci consente di riconoscere rischi e opportunità, di innovare i nostri processi e di condividere valore con il territorio in cui operiamo.

Da un lato portiamo avanti attività di **comunicazione unidirezionale**, pensate per garantire trasparenza e correttezza: report finanziari e di sostenibilità pubblicati sul sito istituzionale, aggiornamenti via newsletter, comunicazioni sui canali social e strumenti informativi dedicati a clienti e consumatori.

Dall'altro lato, promuoviamo pratiche di **coinvolgimento e ascolto attivo**, finalizzate a raccogliere feedback e a integrare le opinioni dei nostri interlocutori nelle scelte strategiche. Ne sono esempio il servizio di assistenza clienti, i questionari di soddisfazione per i clienti, gli incontri periodici con i dipendenti e le loro rappresentanze sindacali, i momenti di confronto con i fornitori su qualità e innovazione, la partecipazione a iniziative culturali e

sociali nel territorio, nonché i tavoli di dialogo con istituzioni e associazioni.

Nel contesto del nostro Bilancio di Sostenibilità, giunto ormai alla sua terza edizione, **portiamo avanti attività strutturate di stakeholder engagement**, con l'obiettivo di cogliere in modo puntuale le aspettative, le priorità e i temi più rilevanti per i nostri interlocutori interni ed esterni.

Attraverso un approccio consolidato, che integra questionari e interviste, raccogliamo in maniera sistematica le opinioni dei nostri stakeholder, trasformandole in uno strumento strategico di ascolto e confronto al fine di orientare le nostre scelte e di guidare il Piano Strategico di Sostenibilità.

GRANORO	Associazioni del 3° settore & ONG
Lavoratori	Fornitori
Clienti	Investitori
Comunità locali	Istituzioni
Istituti finanziari	Media

“Abbiamo dato vita, in tempi non sospetti, ad un progetto che è un vero e proprio modello virtuoso e contribuisce a dare slancio alla cerealicoltura pugliese, remunerando il grano con un prezzo garantito, a cui si aggiungono premialità legate ai livelli di qualità del grano.”

Giandomenico Marcone
Responsabile Acquisti

La nostra partecipazione ai tavoli istituzionali

Granoro **partecipa attivamente ai tavoli di confronto promossi dal Governo** e dal Ministero per la tutela e la valorizzazione della filiera cerealicola nazionale. L'obiettivo è **rafforzare la competitività della molitura italiana, sostenendo misure a favore**

degli operatori del settore e garantendo condizioni eque per gli agricoltori. Attraverso questo impegno, contribuiamo alla difesa di una tradizione che rappresenta un patrimonio culturale ed economico per il nostro Paese.

La promozione e l'adesione a “Filiera Pasta”

Nel mese di ottobre 2024 abbiamo rinnovato con forza il nostro impegno a sostegno della pasta 100% Made in Italy aderendo, come soci fondatori, a **“Filiera Pasta”**, il patto promosso dal Ministero dell'Agricoltura e da Filiera Italia. L'iniziativa nasce per difendere il settore dalle minacce legate alla delocalizzazione produttiva e al fenomeno dell'*italian sounding*, valorizzando la qualità autentica della pasta italiana. Per noi

questa adesione rappresenta un passo naturale nel percorso avviato con il progetto **Dedicato**, basato su contratti di coltivazione diretta con gli agricoltori pugliesi. Con *Filiera Pasta* vogliamo fare sistema insieme ad altri pastifici e al mondo agricolo, rafforzando la tutela della materia prima italiana, promuovendo tradizione e innovazione e offrendo al consumatore un prodotto distintivo e di qualità superiore.

3.2

L'analisi di materialità

Nel 2025 Granoro ha aggiornato la propria analisi di materialità, allineandosi ai requisiti metodologici previsti dal GRI 3 - Temi Materiali. L'attività ha l'obiettivo di individuare in maniera puntuale gli impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, generati dalle attività aziendali negli ambiti ESG.

Il percorso si è articolato in più fasi. In primo luogo, è stato avviato un **coinvolgimento diretto degli stakeholder** - interni ed esterni - e del management attraverso la somministrazione di questionari mirati. In totale sono state raccolte **71 risposte**, di cui 6 dal management, 29 dai dipendenti e 36 da stakeholder esterni (clienti, fornitori, istituzioni, associazioni ed esperti di settore).

Contestualmente sono state condotte **11 interviste al management**, con lo scopo di approfondire la comprensione degli impatti, positivi e negativi, che le attività di Granoro possono generare sulla società e sull'ambiente.

La valutazione ha riguardato **15 temi ESG**, analizzati secondo la prospettiva della materialità d'impatto, ossia in base all'impatto delle attività aziendali sugli aspetti sociali, ambientali e di governance.

Inoltre, come esercizio complementare, il management ha valutato i temi secondo il loro potenziale impatto economico-finanziario sull'Azienda (materialità finanziaria). Tale prospettiva, tuttavia, non è stata utilizzata ai fini dell'individuazione dei temi materiali.

I risultati dei questionari sono stati **integrati con gli approfondimenti emersi dalle interviste** e successivamente sottoposti a validazione durante un **workshop interfunzionale** con il management. In tale occasione, è stato possibile confrontare i dati emersi, consolidare una visione condivisa e, in alcuni casi, **riconsiderare come materiali temi che inizialmente non erano emersi dai risultati quantitativi dell'analisi**.

Grazie a questo processo, Granoro ha definito la propria **short-list di temi materiali**, che guiderà le priorità strategiche e il percorso di sostenibilità nei prossimi anni, costituendo la base per la rendicontazione e per il miglioramento continuo delle proprie performance ESG.



15

Temi materiali individuati



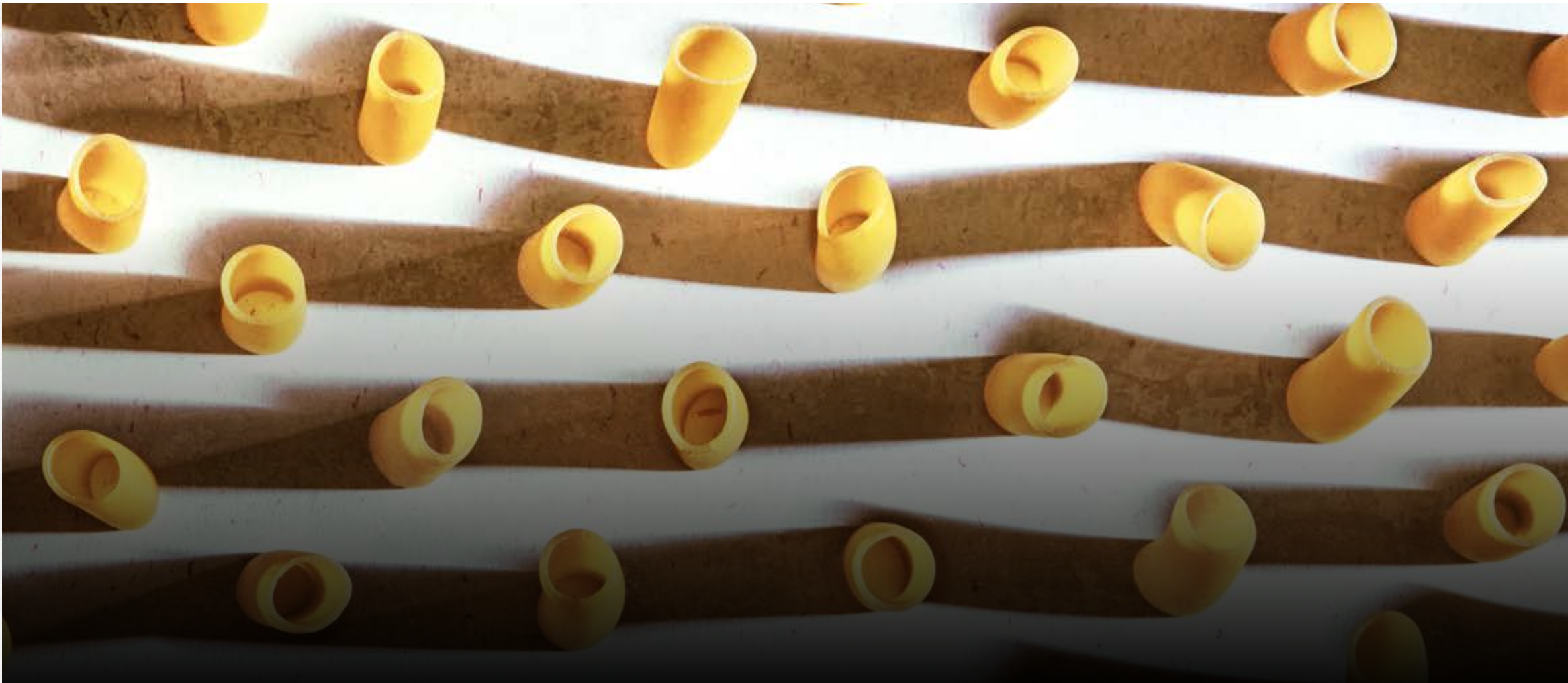
RESPONSABILITÀ AMBIENTALE



RESPONSABILITÀ SOCIALE



RESPONSABILITÀ ECONOMICA







Risultati dell’analisi di materialità

Granoro ha adottato una **soglia di materialità calcolata come media dei punteggi attribuiti dagli stakeholder (interni ed esterni) e dal management**. Questo criterio ha permesso di **identificare i temi che, superando tale valore, sono stati considerati materiali e dunque prioritari per la strategia di sostenibilità dell’azienda**.

La matrice risultante ha evidenziato un quadro articolato di priorità, nel quale sono emersi come particolarmente significativi temi quali **pratiche commerciali responsabili, salute e sicurezza, gestione e tutela dei lavoratori, etica e integrità del business e gestione dei rifiuti**, collocati nella fascia più alta sia per rilevanza percepita dagli stakeholder sia per importanza attribuita dal management di Granoro.






I risultati dei questionari sono stati **arricchiti dalle interviste al management** e infine discussi e validati in un **workshop interfunzionale**. Questo momento di confronto ha consentito di rivedere criticamente i dati emersi e di considerare come **materiali alcuni temi che, sulla base della valutazione quantitativa, non avevano superato la soglia**. In particolare:






	GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE	Inizialmente collocata leggermente sotto la soglia, è stata riconosciuta come prioritaria dal management in virtù del ruolo centrale dell’acqua nei processi produttivi e dell’importanza attribuita alla gestione della depurazione delle acque reflue.
	BIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI	Nonostante la valutazione quantitativa inferiore, è stata rivalutata come tema materiale. Granoro, operando in filiera corta e in stretta connessione con il territorio, riconosce la propria responsabilità nel monitorare e mitigare gli impatti sulla biodiversità, soprattutto attraverso pratiche agricole responsabili e accordi di filiera che promuovono varietà di grano rare e tipiche pugliesi.
	MATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLARE	La tematica è stata ritenuta materiale poiché rappresenta uno degli assi portanti della strategia. I numerosi investimenti in tracciabilità, qualità delle materie prime e innovazione per ridurre scarti e migliorare l’efficienza del ciclo produttivo hanno l’obiettivo di ridurre gli impatti ambientali connessi a questo tema per un modello di business sempre più circolare.
	FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE	Anch’esso inizialmente sottostimato dai dati quantitativi, è stato incluso come tema materiale poiché considerato determinante per la crescita professionale e personale dei collaboratori, nonché per il rafforzamento della cultura aziendale orientata all’innovazione.





Grazie a questo processo integrato di analisi e confronto, Granoro ha potuto costruire una **lista finale di temi materiali** che riflette non solo le percezioni degli stakeholder, ma anche la **visione strategica aziendale di lungo periodo**.

ENVIRONMENTAL	SOCIAL	GOVERNANCE
<ul style="list-style-type: none">GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHEMATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLAREEMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICOGESTIONE DEI RIFIUTIGESTIONE DELL’ENERGIABIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI	<ul style="list-style-type: none">SALUTE E SICUREZZAFORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZEDIVERSITÀ E INCLUSIONEGESTIONE E TUTELA DEI LAVORATORIPRIVACY E SICUREZZA DEI DATIRELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI	<ul style="list-style-type: none">ETICA E INTEGRITÀ DI BUSINESSPRATICHE COMMERCIALI RESPONSABILI

La seguente tabella, riporta gli impatti, positivi o negativi, effettivi o potenziali, distinguendo tra **aspetti ambientali, sociali e di governance**. Il fine è di presentare una visione integrata delle aree in cui l’Azienda genera valore e delle criticità da presidiare, orientando in modo chiaro le strategie e gli impegni futuri.

	TEMA MATERIALE	POSITIVO / NEGATIVO	AZIONI DI MITIGAZIONE O POTENZIAMENTO	ATTUALE / POTENZIALE	ORIZZONTE TEMPORALE	COLLOCAZIONE NELLA CATENA DEL VALORE
	GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE	Negativo: Generazione di acque reflue potenzialmente inquinanti se non depurate correttamente e consumo di acqua nel processo produttivo che pone potenziale pressione sulla disponibilità della risorsa idrica sul territorio.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">• Monitoraggio dei consumi ed efficientamento dell’impiego della risorsa nel processo produttivo, recupero e riutilizzo per uso irriguo delle acque meteoriche.• Monitoraggio e costante manutenzione dell’impianto di depurazione attraverso periodici controlli interni ed esterni.	Potenziale	Medio-lungo termine	Own operations
	MATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLARE	Negativo: Impatti ambientali negativi connessi alla frazione di materia prima esterna alla filiera pugliese, quindi, non soggetta agli stessi controlli della filiera Dedicato potrebbe essere connessa a impatti ambientali negativi sugli ecosistemi e sulla biodiversità.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">• Utilizzo integrale della materia prima grazie a progetti di economia circolare per il recupero degli scarti di produzione.	Potenziale	Medio-lungo termine	Upstream e own operations
	EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO	Negativo: Generazione di emissioni di gas serra nelle fasi di coltivazione, trasformazione e logistica con impatti negativi sulla qualità dell’aria e contributo ai cambiamenti climatici.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">• Acquisto di energia rinnovabile da fonti certificate con GO, piano di efficientamento energetico e revamping macchinari al fine di ridurre i consumi energetici.	Attuale	Lungo termine	Upstream, operations e logistica
	GESTIONE DEI RIFIUTI	Negativo: Pressione sugli ecosistemi e sui sistemi di gestione dei rifiuti e potenziale degrado del suolo e delle falde a causa dell’inevitabile generazione di rifiuti pericolosi e non pericolosi nel corso delle operazioni ordinarie.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">• Iniziative di economia circolare per il recupero totale degli scarti di produzione, corretto avvio dei rifiuti a smaltimento e riciclo/recupero attraverso operatori specializzati e qualificati. Attività di ricerca e sviluppo per la progettazione di soluzioni di packaging di prodotto più sostenibile.	Attuale	Breve-medio termine	Operations e downstream
	GESTIONE DELL’ENERGIA	Negativo: Consumo di energia proveniente da fonti rinnovabili e non rinnovabili, contribuendo all’esaurimento delle fonti fossili e alla generazione di emissioni di gas a effetto serra.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">• Acquisto di energia da fonti rinnovabili certificate con GO, piano di efficientamento energetico per l’impiego di impianti a maggiore efficienza.	Attuale	Medio-lungo termine	Operations

TEMA MATERIALE		POSITIVO / NEGATIVO	AZIONI DI MITIGAZIONE O POTENZIAMENTO	ATTUALE / POTENZIALE	ORIZZONTE TEMPORALE	COLLOCAZIONE NELLA CATENA DEL VALORE
	BIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI	Negativo: Contributo all'erosione della biodiversità a causa delle monoculture di grano e delle pratiche agricole intensive in relazione alla frazione di materia prima esterna alla filiera corta.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">Il disciplinare di produzione della filiera Dedicato garantisce una coltivazione responsabile che tutela l'ambiente e la linea Granoro Bio garantisce l'assenza di utilizzo di sostanze chimiche nella coltivazione che potrebbero danneggiare la biodiversità.	Attuale	Medio-lungo termine	Upstream
		Positivo: Conservazione della biodiversità dell'agricoltura pugliese attraverso il recupero di varietà antiche di grano.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Continue attività di ricerca per lo studio e la valorizzazione di varietà di grano antiche.	Attuale	Medio-lungo termine	Upstream
	SALUTE E SICUREZZA	Positivo: Tutela del benessere dei dipendenti e del clima aziendale anche mediante prevenzione di infortuni o malattie professionali.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Sistema di gestione della sicurezza certificato ISO 45001. Formazione generale e specifica sulla sicurezza.Programmi di welfare e convenzioni con strutture sanitarie per il benessere dei lavoratori.	Potenziale	Breve termine	Operations
	FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE	Positivo: Incremento della motivazione e della soddisfazione del dipendente grazie a formazione continua e upskilling.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Valutazione periodica delle performance e piani di formazione per lo sviluppo personale e professionale dei dipendenti.	Attuale	Breve-medio termine	Operations
	DIVERSITÀ E INCLUSIONE	Negativo: Potenziali danni al benessere psicologico dei dipendenti e al clima lavorativo a causa di eventuali episodi di discriminazione.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Collaborazione con enti e iniziative volte a favorire la diversità della forza lavoro propria.Canale whistleblowing per la segnalazione di comportamenti illeciti.	Potenziale	Breve-medio termine	Operations
	GESTIONE E TUTELA DEI LAVORATORI	Positivo: Miglioramento del benessere psicologico dei dipendenti grazie a condizioni contrattuali eque e ad un clima lavorativo positivo.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Coinvolgimento dei dipendenti e dialogo aperto per favorire il miglioramento continuo e l'ascolto delle esigenze. Canale whistleblowing per la segnalazione di comportamenti illeciti.	Attuale	Attuale	Operations

TEMA MATERIALE		POSITIVO / NEGATIVO	AZIONI DI MITIGAZIONE O POTENZIAMENTO	ATTUALE / POTENZIALE	ORIZZONTE TEMPORALE	COLLOCAZIONE NELLA CATENA DEL VALORE
	PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI	Positivo: Prevenzione della sfiducia degli stakeholder interni ed esterni nei confronti dell'Azienda in caso di mancato rispetto delle normative in materia di tutela della privacy e trattamento dei dati.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Tutela dei dati degli stakeholder interni ed esterni in conformità al GDPR (General Data Protection Regulation).	Potenziale	Breve termine	Operations e downstream
	RELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI	Positivo: Incremento della coesione territoriale e del benessere sociale della comunità attraverso attività benefiche e donazioni.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Dialogo costante con le istituzioni, numerose attività benefiche, sponsorizzazioni e donazioni sul territorio verso ospedali del territorio, enti sportivi, culturali e associazioni del terzo settore.	Attuale	Breve-medio termine	Tutta la catena del valore
	ETICA E INTEGRITÀ DI BUSINESS	Positivo: Miglioramento del clima aziendale e potenziale impatto economico positivo grazie alla condotta etica dell'Azienda.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Predisposizione di un Codice Etico, diffuso a tutti i dipendenti e fornitori. Attività di formazione continua sull'etica professionale e sull'anticorruzione.Implementazione di un sistema di whistleblowing sicuro e anonimo.	Potenziale	Breve-medio termine	Tutta la catena del valore
		Positivo: Miglioramento del clima aziendale e del benessere degli stakeholder grazie all'applicazione di principi etici rigorosi nell'ambito delle attività aziendali.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Predisposizione di un Codice Etico, diffuso a tutti i dipendenti e fornitori. Attività di formazione continua sull'etica professionale e sull'anticorruzione.Implementazione di un sistema di whistleblowing sicuro e anonimo.	Attuale	Breve-medio termine	Tutta la catena del valore
	PRATICHE COMMERCIALI RESPONSABILI	Negativo: Insoddisfazione del cliente e potenziale peggioramento del clima aziendale e delle performance economiche dei partner di filiera in caso di pratiche commerciali scorrette.	Azioni di mitigazione: <ul style="list-style-type: none">Definizione di contratti chiari e trasparenti con fornitori e clienti. Comunicazione trasparente.Procedure per la gestione dei reclami commerciali in tempi rapidi e tracciati.	Potenziale	Breve-medio termine	Tutta la catena del valore
		Positivo: Impatto economico positivo sugli stakeholder interni ed esterni grazie a pratiche commerciali trasparenti ed etiche che garantiscono la continuità e la crescita del business.	Azioni di potenziamento: <ul style="list-style-type: none">Definizione di contratti chiari e trasparenti con fornitori e clienti. Comunicazione trasparente.Procedure per la gestione dei reclami commerciali in tempi rapidi e tracciati.	Attuale	Breve-medio termine	Tutta la catena del valore

3.3

Il Piano Strategico di Sostenibilità

Per noi di Granoro, la sostenibilità significa custodire e rafforzare il legame con il territorio, valorizzare le persone e proteggere le risorse naturali che rendono possibile il nostro lavoro quotidiano. Secondo questa visione abbiamo definito il nostro **Piano Strategico di Sostenibilità**, una vera e propria bussola che orienta le nostre decisioni industriali e organizzative, guidandoci verso un modello di crescita in cui sviluppo economico, rispetto dell’ambiente e centralità delle persone procedono insieme, in equilibrio e armonia.

Il Piano si fonda sui risultati dell’analisi di materialità, attraverso la quale sono stati identificati i temi di maggiore rilevanza per i nostri stakeholder e per l’Azienda. Tali temi hanno rappresentato il punto di avvio per la definizione delle priorità strategiche, successivamente declinate in **quattro pilastri fondamentali**.



I quattro pilastri della nostra strategia



Salvaguardia e valorizzazione dell’ambiente, con iniziative di gestione responsabile delle risorse, riduzione delle emissioni e uso efficiente dell’energia.



Crescita inclusiva per persone e comunità, con iniziative a favore dei dipendenti e a supporto delle comunità locali.



Innovazione sostenibile di prodotto, attraverso riduzione degli scarti, packaging più sostenibili e nuove certificazioni.



Integrità e responsabilità nella filiera, rafforzando il monitoraggio ESG e promuovendo pratiche trasparenti e sostenibili lungo tutta la catena del valore.

A ciascun pilastro sono stati associati target concreti che, dove possibile, sono stati definiti secondo la **metodologia SMART** (Specific, Measurable, Achievable, Realistic, Timebound), per garantire impegni chiari, misurabili e realistici entro un arco temporale definito.

Per ogni target è stato individuato un **KPI specifico** che permette di monitorare in modo continuo i progressi e di valutarne l’efficacia, a presidio della trasparenza e della piena accountability del percorso di sostenibilità.

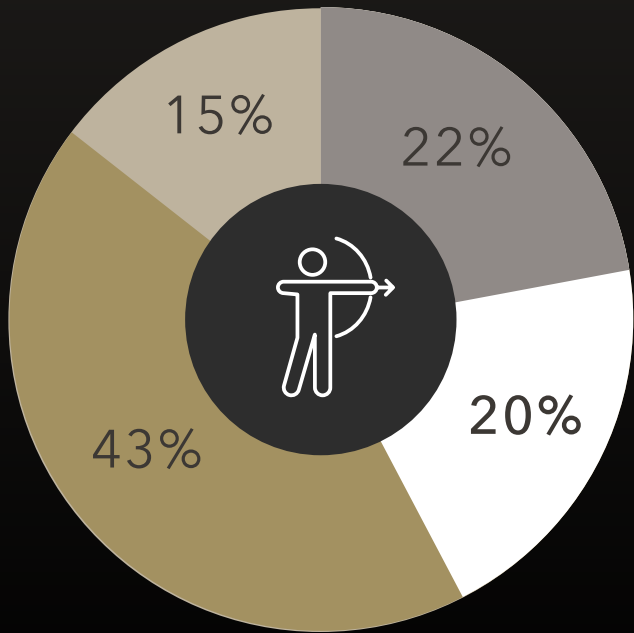
L’orizzonte temporale del piano si estende tra il **2025** e il **2028**, con una pianificazione che tiene conto delle priorità strategiche e della fattibilità dei progetti, per assicurarne l’efficacia e la concretezza.

A ciascun obiettivo viene associato un **responsabile interno** incaricato di portarlo avanti e monitorarlo e, ove necessario, un **budget dedicato**.

I target del Piano Strategico di Sostenibilità sono inoltre associati ai **Sustainable Development Goals (SDGs) dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, al fine di identificare il contributo al raggiungimento delle sfide globali, rendendo la sostenibilità un impegno condiviso.



TARGET PER PILASTRO



40
Target totali



15
SDGs sostenuti

- Salvaguardia e valorizzazione dell'ambiente
- Innovazione sostenibile di prodotto
- Crescita inclusiva per persone e comunità
- Integrità e responsabilità nella filiera

PILASTRI STRATEGICI, TARGET DA RAGGIUNGERE E ORIZZONTE TEMPORALE

I TARGET CHE CI IMPEGNIAMO A RAGGIUNGERE	ORIZZONTE TEMPORALE
SALVAGUARDIA E VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE	
• Effettuare una valutazione del rischio climatico;	• 2025-2026
• Generazione di 1.500 MWh da impianto fotovoltaico di proprietà;	• 2025-2027
• 100% di energia elettrica consumata acquistata da fonti rinnovabili certificate da Garanzie d'Origine;	• 2025-2027
• Completamento del piano di revamping dei motori dei macchinari;	• 2025-2027
• Mantenere una percentuale pari al 100% di sottoprodotto riqualificato ad uso zootecnico sul totale degli scarti di produzione generati;	• 2025-2028
• Calcolo Emissioni Scope 3 Aziendali;w	• 2026-2026
• Definizione di un budget annuale per il sostegno di organizzazioni che operano ai fini della tutela della biodiversità;	• 2026-2027
• Impostazione di un Piano di Riduzione delle Emissioni GHG;	• 2027-2027
• 75% della quantità di energia elettrica consumata autoprodotta da fonti rinnovabili;	• 2028-2028
INNOVAZIONE SOSTENIBILE DI PRODOTTO	
• Riduzione della grammatura del 30% di tutti i prodotti confezionati in carta film;	• 2025-2025
• Indicazioni sulla corretta modalità di conferimento del packaging di ciascun prodotto sull'e-commerce aziendale;	• 2025-2025
• Implementazione di uno studio di LCA per la filiera Granoro Dedicato;	• 2026-2027
• Completamento dell'implementazione del Manufacturing Execution System (MES);	• 2025-2027

I TARGET CHE CI IMPEGNIAMO A RAGGIUNGERE	ORIZZONTE TEMPORALE
INNOVAZIONE SOSTENIBILE DI PRODOTTO <div></div>	
<ul style="list-style-type: none">Conclusione del progetto di ricerca per la produzione di concime per terreno agricolo a partire dagli scarti di produzione;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">Certificazione EPD per la filiera Granoro Dedicato;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">Eliminazione della plastica negli imballaggi della linea Dedicato e Biologico;	<ul style="list-style-type: none">2026-2028
<ul style="list-style-type: none">Impiego di almeno il 20% di carta riciclata negli imballaggi.	<ul style="list-style-type: none">2028-2028
CRESCITA INCLUSIVA PER PERSONE E COMUNITÀ <div></div>	
<ul style="list-style-type: none">Valutazione della possibilità di fare smart working anche al fine di incrementare l’attrattività verso i giovani talenti e tutelare il work-life balance;	<ul style="list-style-type: none">2025-2027
<ul style="list-style-type: none">1 iniziativa a favore dell’educazione alimentare nelle scuole del territorio;	<ul style="list-style-type: none">2025-2028
<ul style="list-style-type: none">Implementazione di analisi di clima annuali volte a indagare lo stato di benessere e soddisfazione dei dipendenti sulle tematiche di sostenibilità sociale più rilevanti;	<ul style="list-style-type: none">2025-2028
<ul style="list-style-type: none">Attivazione di convenzioni e iniziative con enti sportivi per il supporto della salute psico-fisica di tutti i dipendenti;	<ul style="list-style-type: none">2025-2028
<ul style="list-style-type: none">Mantenere costante la quantità di prodotti donati ad organizzazioni no profit che operano sul territorio (47 tonnellate nel 2025);	<ul style="list-style-type: none">2025-2028
<ul style="list-style-type: none">Programmazione di attività di team building annuali per favorire la collaborazione e la coesione tra i dipendenti;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">Potenziamento del sistema comunicativo interno (intranet), valutazione della fattibilità rispetto all’introduzione di un’app per la gestione della comunicazione con i dipendenti (condivisione documenti, segnalazioni, aggiornamenti policy);	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">Implementazione di un piano di sviluppo delle competenze dei dipendenti basato sulle esigenze specifiche di reparto/azienda;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027

I TARGET CHE CI IMPEGNIAMO A RAGGIUNGERE	ORIZZONTE TEMPORALE
<ul style="list-style-type: none">4 ore medie di formazione annuali per il top management in materia ESG;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">Certificazione UNIPdR 125;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">1 progetto di ricerca all’anno in collaborazione con Università o Centri di Ricerca del territorio;	<ul style="list-style-type: none">2026-2028
<ul style="list-style-type: none">1 dottorato di ricerca finanziato annualmente;	<ul style="list-style-type: none">2026-2028
<ul style="list-style-type: none">1 evento all’anno organizzato o a cui l’Azienda prende parte attivamente per la sensibilizzazione su tematiche ESG, sul territorio e/o online;	<ul style="list-style-type: none">2026-2028
<ul style="list-style-type: none">Partecipazione ad almeno 1 Open Day universitario o di Istituto Tecnico;	<ul style="list-style-type: none">2026-2028
<ul style="list-style-type: none">Attivazione di 1 convenzione con asilo nido per garantire la tutela dell’equilibrio vita-lavoro;	<ul style="list-style-type: none">2027-2027
<ul style="list-style-type: none">Strutturazione di una campagna di comunicazione per i canali social aziendali volta alla sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare;	<ul style="list-style-type: none">2027-2027
<ul style="list-style-type: none">2 corsi di Master Executive finanziati per lo sviluppo professionale dei membri del top management.	<ul style="list-style-type: none">2027-2028
INTEGRITÀ E RESPONSABILITÀ NELLA FILIERA <div></div>	
<ul style="list-style-type: none">Redazione di un Codice di Condotta Fornitori per tutti i fornitori di prodotto e servizio;	<ul style="list-style-type: none">2025-2026
<ul style="list-style-type: none">Conduzione di 4 audit diretti annualmente da personale tecnico dell’Azienda presso i fornitori della filiera Dedicato;	<ul style="list-style-type: none">2025-2028
<ul style="list-style-type: none">Formalizzazione di un Comitato di Sostenibilità per presidiare i processi decisionali riguardanti la strategia ESG dell’Azienda;	<ul style="list-style-type: none">2026-2027
<ul style="list-style-type: none">Integrazione di aspetti sociali e di etica all’interno delle procedure di audit attualmente condotte dall’Azienda;	<ul style="list-style-type: none">2026-2026
<ul style="list-style-type: none">Integrazione di parametri ESG nella policy acquisti;	<ul style="list-style-type: none">2026-2026
<ul style="list-style-type: none">Adesione al UN Global Compact.	<ul style="list-style-type: none">2026-2026

4.

La Governance
al servizio di etica,
trasparenza
e crescita

- 4.1 La struttura della nostra Governance
- 4.2 I principi etici che guidano il nostro agire
- 4.3 La gestione e la tutela della privacy
- 4.4 La generazione di valore condiviso
- 4.5 La partecipazione alle associazioni di settore

HIGHLIGHTS



MOG 231
Codice Etico



**100.093.678 € vs
100.107.283 €**
Valore della produzione nel 2024
vs 2023
(-0,00014%)



**104.218.225 € vs
103.018.384 €**
Valore economico generato
nel 2024 vs nel 2023
(+1,2%)



**91.693.378 € vs
92.222.106 €**
Valore economico distribuito
nel 2024 vs nel 2023
(-0,6%)



88% vs 90%
Percentuale del valore economico
distribuito sul totale generato nel
2024 vs 2023

“Un’azienda fondata
sui criteri della
sostenibilità è
un’azienda che ha
scelto di promuovere
e condividere una
crescita economica
inclusiva e
duratura, agendo
responsabilmente
nei confronti del
territorio, dei
consumatori, degli
operatori.”

Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

4.1

La struttura della nostra Governance

Il **Consiglio di Amministrazione** rappresenta per noi l’organo centrale della governance aziendale, in particolare per le decisioni che riguardano l’ambiente, la responsabilità sociale e la trasparenza dei processi. Attraverso il nostro CdA definiamo e approviamo strategie che integrano in modo strutturale le dimensioni ESG nell’operatività aziendale, rafforzando così il legame tra sviluppo economico, tutela ambientale e attenzione alle persone.

Lo **staff manageriale**, pur non essendo titolare di deleghe specifiche, è composto da figure individuate sulla base di competenze e seniority, che assumono un ruolo diretto e attivo nella gestione dei temi ESG.

Alcuni componenti sono impegnati in modo specifico su ambiti chiave, quali l’impatto ambientale, la responsabilità sociale o la valorizzazione della filiera corta, garantendo un approccio integrato e coerente con la nostra visione di sostenibilità.

La revisione e la validazione della **rendicontazione di sostenibilità** annuale sono svolte dalla Direzione, che approva in via definitiva i contenuti del bilancio di sostenibilità.

Il nostro modello di governance rafforza la credibilità del nostro agire, assicurando trasparenza, affidabilità e il pieno coinvolgimento delle funzioni apicali nella gestione delle tematiche ESG.



100%
Percentuale dei membri di genere femminile nel CdA

GRI 2-9 | CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

NOME	COGNOME	GENERE	DATA DI NASCITA	CARICA	ESECUTIVO / NON	INDIPENDENZA
Marina	Mastromauro	F	30/12/1956	AD & Direttore Commerciale e Operativo	Esecutivo	Indipendente
Daniela	Mastromauro	F	04/03/1958	Socio	Esecutivo	Indipendente

GRI 2-9 | ORGANISMO DI VIGILANZA

NOME	COGNOME	GENERE	DATA DI NASCITA	CARICA
Rosanna	Vitone	F	30/05/1984	Presidente
Beniamino	Di Cagno	M	12/05/1969	Membro
Michelangelo	Pascale	M	04/04/1964	Membro

GRI 2-9 | COLLEGIO SINDACALE

NOME	COGNOME	GENERE	DATA DI NASCITA	CARICA
Beniamino	Di Cagno	M	12/05/1969	Presidente
Maria Francesca	Di Cagno	F	28/03/1984	Sindaca
Domenico	Palumbo	M	25/03/1963	Sindaco

La Direzione e le prime linee: responsabilità e visione condivisa



4.2

I principi etici che guidano il nostro agire

In un contesto in cui la fiducia di clienti, fornitori, partner e comunità locali è sempre più centrale, dotarsi di strumenti che rafforzino la responsabilità e la trasparenza aziendale significa tutelare la reputazione, prevenire rischi e assicurare uno sviluppo sostenibile di lungo periodo.

In questa prospettiva, a partire dal **29 gennaio 2025** abbiamo adottato un **Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D. Lgs. 231/01**, accompagnato da un **Codice Etico**.

Si tratta di un passo significativo, che intendiamo come un valido strumento di sensibilizzazione e responsabilizzazione per tutti coloro che operano all'interno dell'Azienda e per tutti i soggetti con cui interagiamo, con l'obiettivo di consolidare ulteriormente i principi di trasparenza, correttezza e irrepreensibilità nello svolgimento delle attività aziendali.

Per garantire l'attuazione e il monitoraggio del Modello, è stato nominato un **Organismo di Vigilanza collegiale**, composto da professionisti esterni dotati di autonomia, poteri di iniziativa e di controllo: **Avv. Rossana Vitone** (Presidente), **Dott. Beniamino di Cagno** e **Dott. Michelangelo Pascale**.

Questo organismo avrà il compito di vigilare sulla corretta osservanza dei principi contenuti nel Modello Organizzativo e nel Codice Etico, e potrà essere contattato direttamente attraverso l'indirizzo e-mail dedicato: organismodivigilanza@granoro.it.

Il Codice Etico

Il nostro Codice Etico rappresenta il punto di riferimento per tutti noi e per coloro che collaborano con la nostra azienda. In esso definiamo i principi, i valori e le regole di condotta che orientano le nostre decisioni e i comportamenti quotidiani, assicurando che ogni attività sia svolta nel **rispetto della legalità, della trasparenza e della correttezza**.

Nel nostro impegno per un agire etico e trasparente, nel 2024, il 100% di manager, impiegati e operai ha ricevuto informazioni e formazione sulle politiche e procedure anticorruzione, garantendo una conoscenza diffusa e uniforme in tutta l'organizzazione. L'efficacia di questo approccio si riflette nei risultati: per gli esercizi 2023 e 2024 non sono stati registrati incidenti confermati di corruzione né adottati provvedimenti disciplinari o rescissioni contrattuali legati a tali violazioni.

PRINCIPI DI CONDOTTA E TEMATICHE TRATTATE ALL'INTERNO DEL CODICE ETICO

- Onestà, integrità e trasparenza
- Non discriminazione
- Valore delle risorse umane
- Controllo e tracciabilità
- Comunicazione trasparente
- Completezza dell'informazione
- Riservatezza delle informazioni
- Qualità dei prodotti e delle forniture
- Concorrenza leale
- Gestione dei conflitti di interesse
- Omaggi e regalie
- Tutela dei dati personali

Il canale whistleblowing

La promozione di un modello di governance solido e trasparente passa anche attraverso l'adozione di strumenti che tutelino l'integrità aziendale e garantiscano la possibilità di segnalare comportamenti non conformi.

In quest'ottica, a seguito dell'entrata in vigore del **D. Lgs. 24/2023** in materia di whistleblowing, abbiamo istituito i canali previsti dalla normativa per consentire la segnalazione di eventuali illeciti o irregolarità, assicurando la massima riservatezza e protezione dell'anonimato del segnalante.

Le segnalazioni possono riguardare violazioni del Codice Etico, condotte contrarie alla normativa vigente o pratiche che possano compromettere la buona amministrazione e l'interesse pubblico. Il **canale preferenziale** individuato dall'Azienda è accessibile online, attraverso il portale dedicato granoro.signaletic.it.

4.3 La gestione e la tutela della privacy

La tutela dei dati personali rappresenta per noi un impegno trasversale che riguarda clienti, dipendenti, fornitori e tutti i soggetti con cui entriamo in relazione. In conformità al **Regolamento UE 2016/679 (GDPR)** e alla normativa nazionale vigente, adottiamo procedure e strumenti organizzativi e tecnologici volti a garantire riservatezza, integrità e sicurezza delle informazioni trattate.

Ogni processo di raccolta, archiviazione e utilizzo dei dati avviene secondo criteri di trasparenza e proporzionalità, limitando gli accessi al solo personale autorizzato e formato. Inoltre, promuoviamo costantemente la sensibilizzazione interna sul tema, affinché la protezione dei dati diventi parte integrante della cultura aziendale.



4.4

La generazione di valore condiviso

Per garantire una rappresentazione trasparente e orientata alla sostenibilità, i dati del Conto Economico sono stati rielaborati in modo da evidenziare non solo la dimensione strettamente finanziaria, ma anche la capacità dell’azienda di **generare e redistribuire valore** lungo la propria catena di relazioni. Questo approccio permette di comprendere in che modo la nostra attività contribuisca concretamente allo sviluppo del territorio e alla crescita dei diversi portatori di interesse, quali lavoratori, fornitori, comunità locali, istituzioni e azionisti. **La prospettiva adottata distingue tre componenti principali:**

IL VALORE ECONOMICO GENERATO,

che esprime la ricchezza complessiva prodotta attraverso la gestione caratteristica e le altre attività economiche, e misura la capacità dell’impresa di produrre risultati sostenibili nel tempo.

IL VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO,

che riflette la quota di valore trasferita agli stakeholder tramite salari, acquisti, tributi, remunerazione del capitale e investimenti a favore della collettività.

IL VALORE ECONOMICO TRATTENUTO,

che corrisponde alle risorse reinvestite o accantonate dall’impresa per garantire solidità, continuità e prospettive di crescita futura.

Questa chiave di lettura consente di valutare i risultati economici dell’azienda si traducano in **valore condiviso**, rafforzando la resilienza dell’impresa e contribuendo a uno sviluppo equilibrato di lungo periodo.

Nel 2024 il valore economico direttamente generato da Granoro ha raggiunto **104,2 milioni di euro**, segnando una crescita dell’1,2% rispetto al 2023. L’incremento è stato trainato principalmente dalla variazione nella voce *Altri ricavi e proventi netti*, in crescita del 41,2%, che hanno più che compensato la lieve flessione dei ricavi dalle vendite.

Il **valore economico distribuito** si è attestato a **91,7 milioni di euro**, con una riduzione dello 0,6% rispetto al 2023. Tale contrazione è imputabile soprattutto alla diminuzione dei **costi per materie prime e merci** (-1,5%), a fronte di un incremento significativo dei **costi per il personale**, che hanno registrato un aumento dell’11,4%.

Si evidenzia, inoltre, una crescita rilevante delle **imposte sul reddito** (+73,2%), a testimonianza della maggiore contribuzione fiscale dell’Azienda nel corso dell’esercizio.

	2024	2023	VARIAZIONI	
Valore economico direttamente generato (in €)	104.218.225	103.018.384	1.199.841	1,2%
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	100.093.678	100.107.283	-13.605	0,0%
Altri ricavi e proventi netti	4.093.324	2.898.960	1.194.364	41,2%
Proventi da partecipazioni	947	379	568	149,9%
Proventi finanziari	30.276	11.762	18.514	157,4%
Valore economico distribuito (in €)	91.693.378	92.222.106	-528.728	-0,6%
% su valore economico direttamente generato	88%	90%	-	-
Costi operativi	83.721.278	84.879.946	-1.158.668	-1,4%
Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	59.537.827	60.459.964	-922.137	-1,5%
Costi per i servizi	24.144.954	24.383.801	-238.847	-1,0%
Costi per il godimento di beni terzi	38.497	36.181	2.316	6,4%
Salari e benefit dei dipendenti	6.522.693	5.856.675	666.018	11,4%
Costi del personale	6.522.693	5.856.675	666.018	11,4%
Pagamenti a fornitori di capitali	1.095.122	1.275.976	-180.854	-14,2%
Interessi ed altri oneri finanziari	1.095.122	1.275.976	-180.854	-14,2%
Pagamenti ai governi	339.655	196.150	143.505	73,2%
Imposte sul reddito	339.655	196.150	143.505	73,2%
Investimenti nella comunità	14.630	13.359	1.271	9,5%
Donazioni e liberalità	14.630	13.359	1.271,00	9,5%
Valore economico non distribuito (in €)	12.524.847	10.796.278	1.728.569	16,0%

Nel 2024, abbiamo redistribuito l’88% del valore economico generato (91,7 milioni di euro su 104,2 milioni). La lieve riduzione rispetto al 2023 riflette la volontà di reinvestire per rafforzare la solidità patrimoniale e sostenere progetti di sviluppo e innovazione, a beneficio della continuità aziendale e della creazione di valore nel lungo periodo.

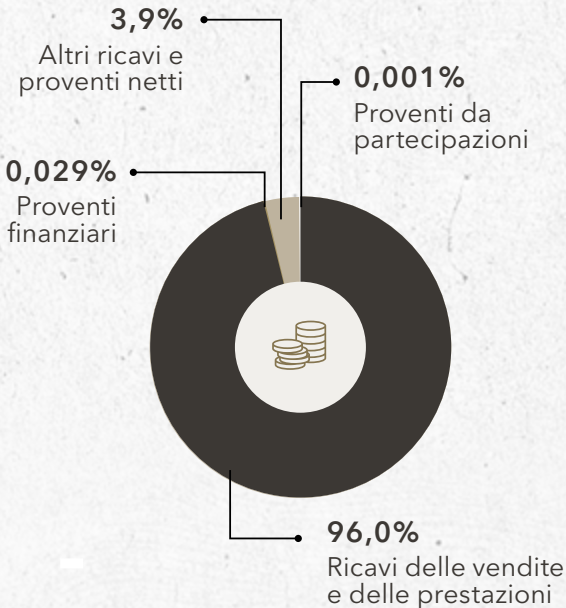


88%

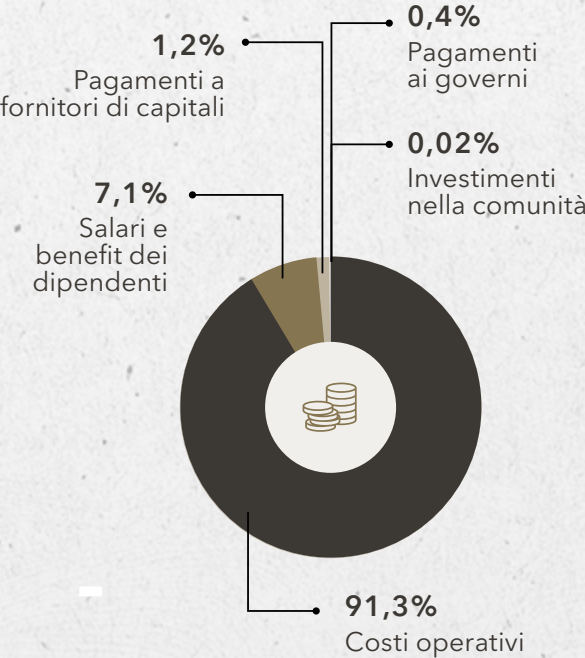
Percentuale del valore economico redistribuito ai nostri stakeholder e al territorio sul totale del valore che abbiamo generato.



COMPOSIZIONE DEL VALORE ECONOMICO GENERATO



COMPOSIZIONE DEL VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO



4.5

La partecipazione alle associazioni di settore

Per noi di Granoro, la partecipazione ad associazioni di settore significa **contribuire attivamente alla crescita del settore agroalimentare, rafforzando le relazioni lungo la filiera e valorizzando il ruolo delle imprese italiane nel contesto nazionale e internazionale.**

Le associazioni alle quali aderiamo



Confindustria Bari
Rappresenta il sistema industriale del territorio, promuovendo la crescita delle imprese associate e facilitando il confronto con le istituzioni locali e nazionali. L'adesione consente di contribuire allo sviluppo economico del territorio pugliese e di accedere a servizi di supporto per la competitività.



Italmopa
È l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, che riunisce i principali operatori del settore molitorio. La partecipazione a Italmopa permette di prendere parte a tavoli tecnici e di indirizzare le strategie di sviluppo della filiera del grano e della farina, garantendo elevati standard qualitativi e di sicurezza.



Filiera Italia - Filiera Pasta (Coldiretti)
Una realtà che unisce imprese agricole e industriali per valorizzare il Made in Italy agroalimentare, promuovendo trasparenza, qualità e tracciabilità lungo tutta la catena produttiva. Granoro partecipa attivamente alla "Filiera Pasta", lavorando insieme agli altri attori per tutelare e promuovere la pasta italiana in Italia e all'estero.



Un'opportunità di confronto e collaborazione, attraverso cui condividere esperienze, buone pratiche e impegni comuni per uno sviluppo sostenibile.


5.


La tutela dell’ambiente


- 5.1 La tutela delle risorse naturali
- 5.2 Consumo energetico consapevole
- 5.3 Il monitoraggio delle emissioni
- 5.4 L’uso consapevole della risorsa idrica
- 5.5 La cura nella scelta delle materie prime
- 5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti
 - 5.6.1 Il packaging: evoluzione e ricerca
 - 5.6.2 La gestione responsabile dei rifiuti


HIGHLIGHTS

 ISO 14001
Eco -Management and Audit
Scheme (EMAS)


 **22.136,26 GJ vs
33.724,44 GJ**
Energia elettrica acquistata e
consumata nel 2024 vs nel 2022
(-34%)


 **75%**
Percentuale di energia elettrica
acquistata certificata rinnovabile
con Garanzie d’Origine nel 2024


 **28.539,74 GJ vs
13.974,48 GJ**
Energia elettrica autoprodotta
e consumata (trigeneratore) nel
2024 vs 2022
(+104%)


 **29.892 mc vs 29.734 mc**
Consumi idrici nel 2024 vs nel 2022
(+0,5%)

 **5.523,71 tCO₂ eq vs
5.959,10 tCO₂ eq**
Emissioni dirette Scope 1 nel 2024
vs nel 2022
(-7%)

 **683,81 tCO₂ eq vs
4.315,77 tCO₂ eq**
Emissioni indirette Scope 2 (market
based) nel 2024 vs nel 2022
(-84%)

 **39.964,87 t vs 34.013,99 t**
Materie prime impiegate nel 2024
vs nel 2022
(+17,5%)

 **100%**
Percentuale proveniente da riciclo
sul totale del cartone impiegato

 **84%**
Percentuale di rifiuti destinati a
operazioni di recupero nel 2024

5.1

La tutela delle risorse naturali

Crediamo che la competitività di lungo periodo si fondi sulla **capacità di salvaguardare il territorio e le sue risorse**, garantendo benefici condivisi per l'impresa, le comunità e l'ambiente.

La Politica Ambientale


Promuovere prodotti di alta qualità significa per noi combinare **innovazione, rispetto delle normative e tutela dell'ambiente**. La nostra attività di **ricerca e sviluppo** è quindi orientata verso l'adozione di tecnologie a basso impatto, integrate in un sistema di gestione ambientale che assicura un approccio sistemico e coerente alla salvaguardia del territorio.

La Direzione diffonde il contenuto della nostra Politica Ambientale a tutti i livelli

dell'organizzazione, rendendo ogni collaboratore parte attiva della visione aziendale. Attraverso formazione, momenti di confronto e strumenti di comunicazione interna, rafforziamo la consapevolezza diffusa e il senso di responsabilità condivisa.

L'efficacia delle misure adottate è costantemente monitorata e sottoposta a verifica, così da alimentare un percorso di miglioramento continuo.

I pilastri della nostra Politica Ambientale



Prevenzione e tutela

Agiamo per ridurre l'inquinamento e salvaguardare biodiversità ed ecosistemi.



Conformità normativa

Garantiamo il rispetto puntuale delle disposizioni ambientali in tutte le attività aziendali.



Miglioramento continuo

Ci impegniamo a migliorare costantemente le nostre performance ambientali, generando benefici sia ecologici sia economici.

La Politica si traduce in azioni concrete volte a minimizzare i nostri impatti ambientali attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera.

- **Coinvolgimento dei fornitori** come parte integrante dei processi aziendali per ridurre l'impatto ambientale dei prodotti finiti.
- **Riduzione della quantità di rifiuti smaltiti** attraverso minore produzione e maggiore recupero.
- **Efficienza ambientale dei processi e degli impianti** mediante uso ridotto di risorse e miglioramento continuo dei risultati.
- **Differenziazione dei rifiuti prodotti** per un più efficace smaltimento.
- **Collaborazione con istituzioni locali e parti interessate** per diffondere politiche di sviluppo sostenibile e tutela ambientale.
- **Rispetto tempestivo dei requisiti di legge** in materia ambientale.
- **Adozione di un Sistema di Gestione Ambientale** con responsabilità definite, obiettivi concreti e misurabili.
- **Minimizzazione dei rischi di incidenti ambientali** attraverso misure preventive e piani di emergenza.
- **Disponibilità di risorse e mezzi adeguati** per garantire il raggiungimento delle prestazioni ambientali.
- **Monitoraggio dell'evoluzione delle tecnologie e delle discipline ambientali** per soluzioni gestionali ottimali e sostenibili.
- **Chiarezza degli impegni ambientali** per assicurare la piena consapevolezza e partecipazione dei dipendenti.
- **Piani di comunicazione, dialogo e ascolto** con clienti, dipendenti e parti interessate sui temi ambientali e sui risultati aziendali.

“Il nostro percorso legato alla sostenibilità, dopo l’avvio dell’impianto di tri-cogenerazione e un’importante attenzione all’autoproduzione di energia da fonti rinnovabili, si sta soffermando su un ambizioso percorso di digitalizzazione dei nostri processi produttivi con importanti ricadute sul risparmio energetico.”

Ing. Roberto Leo
Direttore Tecnico di
Stabilimento

Tutela ambientale certificata

Certificazione ISO 14001:2015

Attesta la conformità del nostro Sistema di Gestione Ambientale alla norma internazionale ISO 14001, testimoniando il nostro impegno costante a prevenire e gestire in modo sistematico e strutturato gli impatti ambientali delle nostre attività, favorendo un miglioramento continuo delle prestazioni.

Entrambe le certificazioni rappresentano per noi una garanzia verso i nostri stakeholder, perché attestano non solo la conformità alle normative vigenti, ma soprattutto la volontà di **progredire oltre gli obblighi minimi di legge**, sviluppando soluzioni sostenibili e misurabili.

Eco-Management and Audit Scheme (EMAS)

L'adesione al Regolamento EMAS garantisce la trasparenza nella comunicazione ambientale e l'adozione di piani di audit interni e politiche innovative orientate alla prevenzione dell'inquinamento e all'efficienza dei processi produttivi.

La digitalizzazione dei processi per il monitoraggio delle performance

Nel 2023 abbiamo avviato un percorso strutturato di **digitalizzazione dei processi produttivi**, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza e ridurre gli sprechi lungo tutta la catena. Ogni fase del processo è stata resa misurabile, consentendoci di individuare con precisione i punti su cui intervenire per ottimizzare consumi ed emissioni.

Questo approccio ci permette di ridurre scarti di produzione e materiali di imballo, contenere l'uso di gas e monitorare in modo puntuale l'andamento dell'efficientamento energetico. Entro il 2025,

il sistema entrerà a pieno regime, garantendo **tracciabilità e ottimizzazione del consumo energetico** in ogni singolo passaggio produttivo.


In parallelo, è stato introdotto un software avanzato di pianificazione e schedulazione capace di programmare i processi in modo più efficiente, diminuendo gli scarti e migliorando i tempi di reazione.

5.2

Consumo energetico consapevole

L'energia elettrica rappresenta per noi una risorsa essenziale: alimenta i nostri impianti produttivi e i sistemi ausiliari necessari al corretto funzionamento del nostro stabilimento. Per ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza dei processi, negli anni abbiamo intrapreso numerose iniziative e investimenti, sia a livello tecnologico sia gestionale, orientati a un utilizzo sempre più responsabile e sostenibile delle risorse energetiche.

Alcuni dei nostri impegni



Monitoraggio e diagnosi energetica

Attività periodiche di campionamento e monitoraggio conformemente al Decreto Legislativo 102/2012.



Autoproduzione

Avvio e piena operatività nel 2024 dell'impianto di **tri-cogenerazione**, con l'obiettivo di aumentare l'efficienza complessiva e ridurre l'impatto ambientale dei consumi energetici.



Energia rinnovabile certificata

A partire dal 2024, il **75% dell'energia elettrica** che acquistiamo è certificata rinnovabile con Garanzie d'Origine.



Efficienza energetica degli impianti

Sostituzione progressiva dei motori elettrici con modelli ad alta efficienza.
Installazione di impianti a ridotto consumo energetico, anche attraverso l'impiego di inverter per ottimizzare i consumi nelle fasi di avvio e spegnimento.



Illuminazione

Adozione di impianti di illuminazione a basso consumo in tutte le aree produttive e di servizio.

Ulteriori interventi hanno perseguito l'obiettivo di **ridurre i consumi di energia termica per un sistema produttivo più efficiente**, in particolare:

- la sostituzione di bruciatori a metano e caldaie con modelli di ultima generazione;
- rinnovamento del collettore principale di distribuzione per efficientare l'impiego ottimizzando i flussi e minimizzando le perdite;
- il potenziamento dei rivestimenti coibentati per un migliore isolamento termico;
- introduzione di software dedicati ad ottimizzare la gestione della centrale termica e garantire un controllo puntuale delle prestazioni.



Energia in transizione

Nel corso del 2024 il nostro impianto di trigenerazione ad alta efficienza ha raggiunto il pieno regime operativo.

L'impianto, caratterizzato da tecnologia **CAR (Cogenerazione ad Alto Rendimento)**, produce una quota rilevante del nostro fabbisogno energetico pari a circa il 60% dell'energia elettrica complessiva dello stabilimento.

Tra il 2022 e il 2024 si rileva una **diminuzione del -15% nei consumi energetici complessivi**, intesi come somma di energia elettrica, gasolio, metano e carburanti del parco auto.

Nel 2024 è stato avviato l’**acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili certificata con Garanzie d’Origine**: una scelta significativa che rappresenta un investimento strategico per ridurre progressivamente l’impronta carbonica legata ai consumi energetici aziendali.

Nel triennio, l’**energia elettrica acquistata e utilizzata dall’azienda si è ridotta del -34%**, risultato attribuibile soprattutto agli interventi di **efficientamento energetico**, al **rinnovo degli impianti** e alla progressiva messa a regime del **trigeneratore** alimentato a metano.

In parallelo, si registra infatti un marcato incremento dell’energia autoprodotta dal trigeneratore e

consumata internamente. In particolare, tra il 2022 e il 2024 la produzione per autoconsumo evidenzia i seguenti incrementi:

- **+104% per l’energia elettrica;**
- **+112% per l’energia termica;**
- **+170% per l’energia frigorifera.**

Per quanto riguarda il consumo di **gasolio**, esso è legato esclusivamente all’alimentazione del gruppo elettrogeno di emergenza. I quantitativi restano contenuti poiché riferiti ai soli test periodici di manutenzione e verifica del corretto funzionamento. Nel triennio si osserva un lieve incremento percentuale (+12%), pur mantenendosi su valori sostanzialmente stabili.

Per quanto riguarda il **metano** impiegato nel processo produttivo e nell’alimentazione del trigeneratore, nel

2024 si registra un calo del **-8% rispetto al 2022 e un aumento del +4% rispetto al 2023**.

Analizzando i consumi del parco auto aziendale, nel triennio si osserva un leggero incremento del **gasolio** (+12% rispetto al 2022 e +6% rispetto al 2023), mentre i consumi di **benzina** sono progressivamente calati, segnando nel 2024 una riduzione del -72% rispetto all’anno base e del -35% rispetto al 2023.



-34%

Riduzione dell’energia elettrica acquistata e consumata nel 2024 vs nel 2022

L’impianto di trigenerazione

Nel corso del 2024 il nostro impianto di trigenerazione ad alta efficienza ha raggiunto il pieno regime operativo. L’impianto, caratterizzato da tecnologia **CAR (Cogenerazione ad Alto Rendimento)**, produce una quota rilevante del nostro fabbisogno energetico pari a circa il 60% dell’energia elettrica complessiva dello stabilimento.

A questo si aggiunge la produzione di energia termica sotto forma di acqua surriscaldata e refrigerata, che utilizziamo nei processi di produzione.

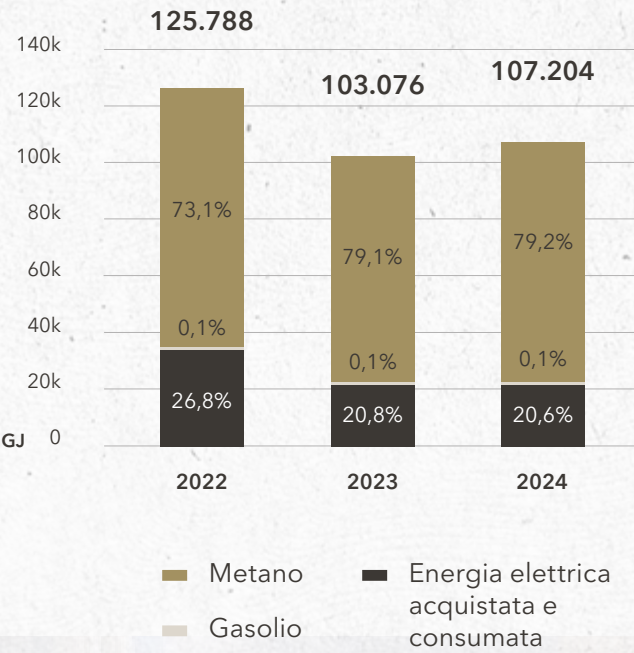
L’impianto ci consente di massimizzare l’efficienza attraverso un recupero energetico completo:

- **copertura del 60% del fabbisogno energetico;**
- **circa il 20% dell’energia termica necessaria** per il ciclo produttivo viene recuperata dai fumi caldi emessi dal motore endotermico, grazie a uno scambiatore di calore l’impianto recupera circa 800 kW termici che vengono poi impiegati dalla centrale termica dello stabilimento per la produzione di acqua surriscaldata.
- **attraverso un assorbitore a ciclo chiuso siamo in grado di trasformare fino al 100% dell’energia frigorifera** necessaria ai processi produttivi, dando la possibilità di non impiegare l’impianto frigorifero primario e così risparmiando circa 200 kW elettrici.

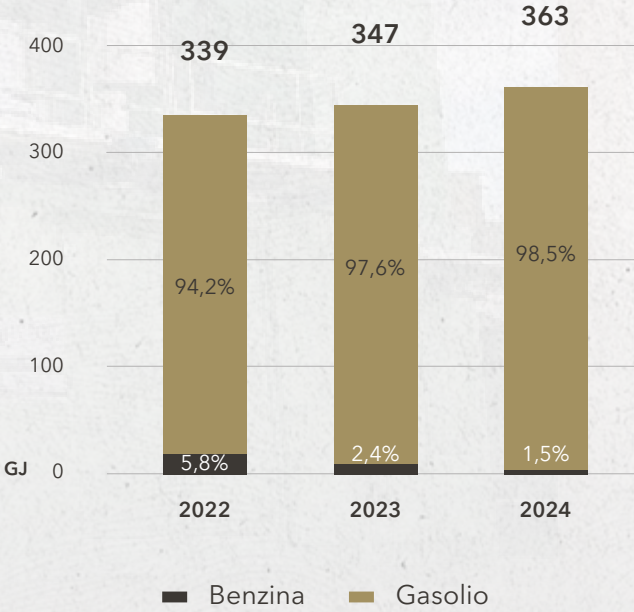
Grazie a queste soluzioni otteniamo un duplice beneficio: da un lato **miglioriamo la nostra efficienza energetica complessiva**, dall’altro riduciamo le emissioni in atmosfera. Il sistema di post-trattamento dei fumi, infatti, ci permette di contenere in modo significativo le emissioni di anidride carbonica, monossido e biossido di azoto.



CONSUMI ENERGETICI DA FONTI STAZIONARIE



CONSUMI ENERGETICI DEL PARCO AZIENDALE



GRI 302-1 ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE		U.M.	2022	2023	2024
Energia	Totale energia elettrica acquistata e consumata	GJ	33.724,44	21.436,92	22.136,26
	di cui acquistata da fonti rinnovabili certificate con Garanzia d'Origine	GJ	-	-	16.599,60
Cogeneratore	Energia elettrica autoprodotta e consumata	GJ	13.974,48	27.182,52	28.539,74
	Energia termica autoprodotta e consumata	GJ	7.444,90	14.571,12	15.802,05
	Energia frigorifera autoprodotta e consumata	GJ	4.422,04	8.129,82	11.954,66
Gasolio	Gruppo elettrogeno	GJ	120,07	122,39	130,65
Metano ¹	Gas naturale per processo produttivo	GJ	91.943,95	81.517,10	84.937,08
Parco auto aziendale	Gasolio	GJ	318,86	338,54	357,81
	Benzina	GJ	19,77	8,42	5,44

GRI 302-3 INTENSITÀ ENERGETICA DEI CONSUMI INTERNI	U.M.	2022	2023	2024
Totale consumi energetici*	GJ	126.127,09	103.423,36	107.567,24
Ricavi da vendite e prestazioni	€	95.302.090	100.107.283	100.093.678
Pasta prodotta	t	66.285,85	69.856,74	379
Intensità energetica (totale consumi / fatturato)	MJ/€ fatturato	1,32	1,03	1,07
Intensità energetica (totale consumi / t pasta prodotta)	GJ/t	1,90	1,48	1,44

*Il totale dei consumi energetici considera la somma tra le voci Energia elettrica, Gasolio, Metano e Parco auto aziendale.

¹ Il valore del gas metano consumato nel 2022 e nel 2023 differisce da quanto presentato nella precedente edizione del Bilancio di Sostenibilità per via dell'aggiornamento dei fattori di conversione.



75%

Percentuale di energia elettrica acquistata certificata rinnovabile con Garanzie d'Origine nel 2024



+104%

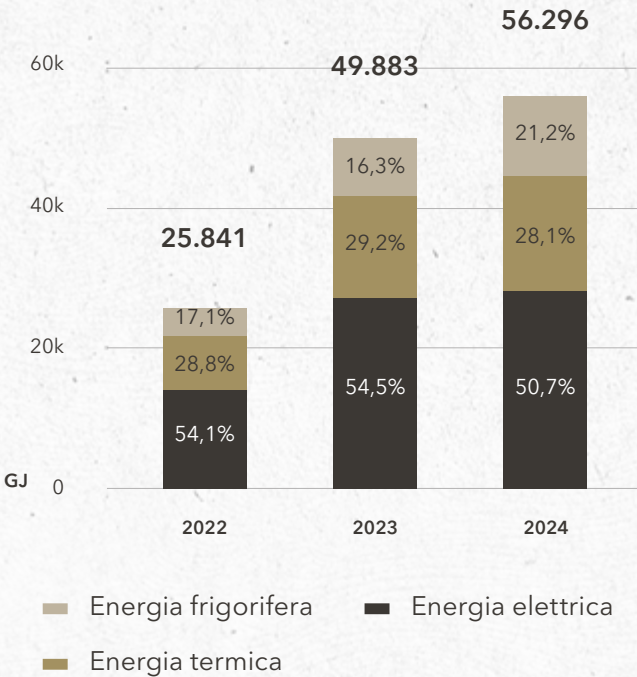
Aumento dell'energia elettrica autoprodotta e consumata (trigeneratore) nel 2024 vs 2022

Per comprendere in modo più accurato l'andamento dei consumi, è significativo analizzare l'indicatore di **intensità energetica**, che mette in relazione l'energia totale impiegata con i volumi produttivi, consentendo di valutare l'efficienza complessiva dell'azienda.

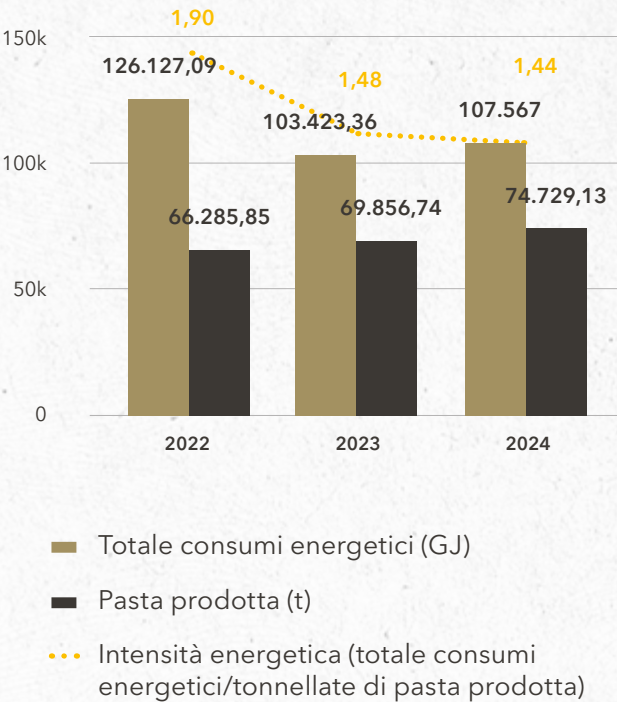
Nel triennio 2022-2024, l'**intensità energetica per tonnellata di pasta** prodotta si è ridotta del -24%. Quindi, la quantità di energia necessaria per produrre una tonnellata di pasta è progressivamente diminuita: a fronte di un incremento della produzione pari al +13% rispetto al 2022, i consumi complessivi sono scesi del -15%.

Questo andamento testimonia il miglioramento continuo dei processi e la crescente efficienza produttiva. Anche il rapporto tra **energia consumata e ricavi** evidenzia un trend favorevole: rispetto all'anno base, l'indicatore registra un calo del -19%, frutto dell'aumento dei ricavi (+5%) unito alla riduzione dei consumi, a conferma della capacità

ENERGIA PRODOTTA DAL COGENERATORE



INTENSITÀ ENERGETICA



5.3

Il monitoraggio delle emissioni

La gestione delle emissioni rappresenta un ambito centrale della nostra strategia ambientale. Abbiamo adottato una specifica politica per il controllo e la gestione delle emissioni inquinanti, con l’obiettivo di garantire la conformità normativa e ridurre l’impatto delle attività produttive sul territorio. Ogni fase del processo è monitorata attraverso analisi puntuali e controlli sistematici, svolti sia internamente sia da enti accreditati, a cui vengono trasmessi i risultati in piena trasparenza.



Politica per la gestione delle emissioni

Le nostre principali fonti emissive derivano dalla **combustione del metano nella centrale termica, dall’essiccazione della pasta, dagli impianti di trasporto pneumatico delle semole e dagli impianti di produzione del vuoto**. Per tutte queste attività, le emissioni vengono convogliate, autorizzate e costantemente controllate in conformità con le prescrizioni di legge. Particolare attenzione è dedicata inoltre alle **emissioni odorigene**, monitorate tramite analisi periodiche condotte da laboratori specializzati, al fine di prevenire eventuali impatti ambientali e sociali sulla comunità locale.

I nostri impegni verso un miglioramento continuo

- Garantire la piena compliance normativa attraverso analisi regolari e la condivisione dei risultati con il Settore Ecologia della Città Metropolitana di Bari, ARPA Puglia, ASL e autorità locali;
- Rafforzare i sistemi di controllo per prevenire il rischio di superamento dei limiti autorizzati;
- Valutare in modo costante nuove soluzioni per il contenimento delle emissioni, in linea con i principi delle migliori tecnologie disponibili (BAT).

Il monitoraggio dell’impronta carbonica

Oltre alle emissioni di processo, l’Azienda misura e rendiconta le emissioni di **gas climalteranti**, ossia quei gas che, accumulandosi in atmosfera, contribuiscono al fenomeno dell’effetto serra e quindi al cambiamento climatico. L’Azienda misura e rendiconta le emissioni di gas climalteranti classificate come Scope 1 e Scope 2.

Scope 1: emissioni dirette generate dalle attività sotto il controllo diretto dell’azienda, come combustione di combustibili fossili nei propri impianti o mezzi.

Scope 2: emissioni indirette legate all’energia acquistata e consumata. Esse possono essere calcolate con due approcci:

Location based, che considera il mix energetico medio del Paese in cui si opera;

Market based, che tiene conto delle specifiche scelte di approvvigionamento energetico, come l’acquisto di energia da fonti rinnovabili.

GRI 305 EMISSIONI	U.M.	2022	2023 ²	2024
GRI 305-1 EMISSIONI DIRETTE SCOPE 1				
Metano	tCO ₂ eq	5.070,19	4.545,83	4.752,86
Gasolio gruppo elettrogeno	tCO ₂ eq	8,58	8,59	9,17
Gasolio	tCO ₂ eq	22,78	23,76	25,12
Benzina	tCO ₂ eq	1,46	0,60	0,39
F-Gas ³	tCO ₂ eq	856,09	1.015,95	736,17
Totale Scope 1	tCO ₂ eq	5.959,10	5.594,71	5.523,71
GRI 305-2 EMISSIONI INDIRETTE SCOPE 2				
Da energia elettrica acquistata - location based	tCO ₂ eq	2.967,93	1.642,03	1.457,71
Da energia elettrica acquistata - market based	tCO ₂ eq	4.315,77	3.003,87	683,81
Totale Scope 1 + Scope 2 - location based	tCO ₂ eq	8.927,03	7.236,74	6.981,41
Totale Scope 1 + Scope 2 - market based	tCO ₂ eq	10.274,87	8.598,58	6.207,52
GRI 305-4 INTENSITÀ EMISSIVA				
Pasta prodotta	t	66.285,85	69.856,74	74.729,13
Intensità emissiva (In relazione alla quantità prodotta) - location based	tCO ₂ eq/t	0,135	0,104	0,093
Intensità emissiva (In relazione alla quantità prodotta) - market based	tCO ₂ eq/t	0,155	0,124	0,083
Ricavi da vendite e prestazioni	€	95.302.090	100.107.283	100.093.678
Intensità emissiva (in relazione ai ricavi) - location based	kgCO ₂ eq/€	0,094	0,072	0,070
Intensità emissiva (in relazione ai ricavi) - market based	kgCO ₂ eq/€	0,108	0,086	0,062

² I valori delle emissioni Scope 1 per l’anno 2023 e 2022 differiscono da quanto dichiarato nella precedente edizione del Bilancio di Sostenibilità per via dell’aggiornamento dei fattori di emissione e affinamento della metodologia di calcolo.

³ La voce F-Gas fa riferimento all’utilizzo dei seguenti gas refrigeranti: R-134a, R-32, R-404a, R-407C, R-410A, R-417A e R-422B, impiegati nei sistemi di refrigerazione e climatizzazione aziendali.

Nel 2024 le **emissioni dirette Scope 1** registrano una riduzione complessiva del **-7%** rispetto al 2022.

In particolare, le **emissioni derivanti dalla combustione di gas metano risultano inferiori del -6% rispetto all’anno base**, pur evidenziando un **incremento del +5% rispetto al 2023**.

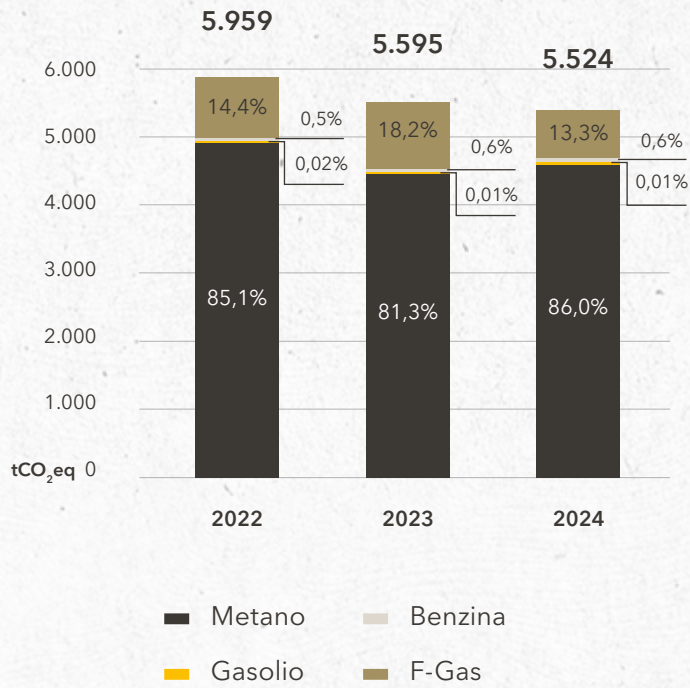
Al contrario, le emissioni legate al **gasolio** mostrano un andamento opposto: **+7%** per l’utilizzo del gruppo elettrogeno e **+10%** per la flotta aziendale, rispetto al 2022.

Più positivo il quadro per la **benzina**, che segna una contrazione rilevante (**-74%** rispetto al 2022 e **-36%** rispetto al 2023), coerente con la riduzione dei consumi registrata nel periodo.

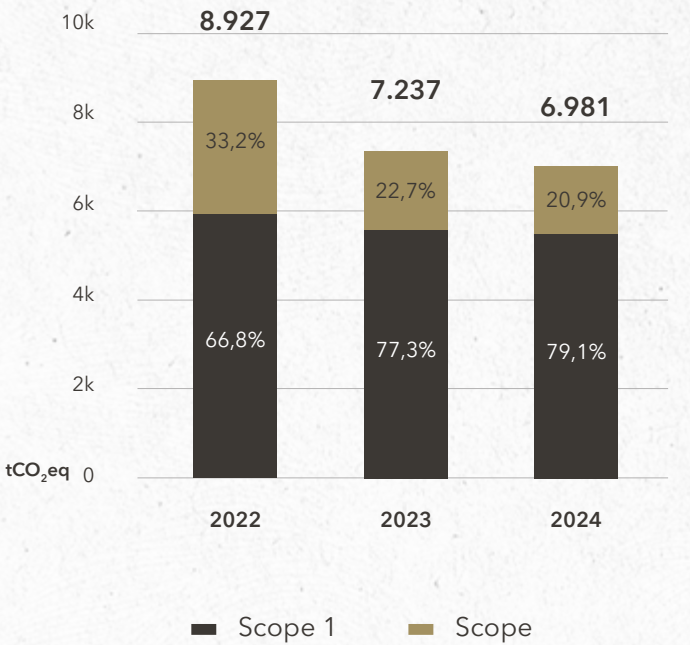
Un ulteriore miglioramento si osserva nelle emissioni associate all’impiego di **gas refrigeranti** per il condizionamento e i processi produttivi, che calano del **-14%** rispetto al 2022 e del **-28%** rispetto al 2023, grazie al graduale rinnovamento degli impianti e alla sostituzione con tecnologie che utilizzano gas a minore impatto ambientale.

Per quanto riguarda le **emissioni indirette Scope 2**, si evidenzia una riduzione significativa con entrambi gli approcci di calcolo.

EMISSIONI DIRETTE SCOPE 1



EMISSIONI LOCATION BASED



L'approccio **location-based** mostra un dimezzamento delle emissioni (-51% rispetto al 2022), risultato ottenuto grazie al minor ricorso all'**energia elettrica acquistata** (-34%), reso possibile dall'efficientamento energetico e dall'impiego del cogeneratore.

Ancora più marcata la riduzione calcolata con l'approccio **market-based** (-84% rispetto al 2022), grazie all'avvio, nel 2024, dell'acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili certificata con **Garanzie d'Origine**, che consente di azzerare, secondo questo approccio, l'impatto emissivo della quota di energia così approvvigionata.

Per analizzare in modo più completo l'evoluzione dell'impronta carbonica aziendale, risulta particolarmente utile l'indicatore di **intensità emissiva**.

Il rapporto tra le emissioni di CO₂ equivalente (Scope 1 e 2) e le **tonnellate di pasta** prodotta evidenzia infatti un netto miglioramento: l'intensità si riduce del -31% secondo l'approccio location-based e del -46% con il criterio market-based, rispetto al 2022. Un andamento analogo si riscontra riportando le emissioni ai **ricavi**, che porta ad una riduzione dell'intensità, rispetto all'anno base, del -26% (location-based) e del -42% (market-based).



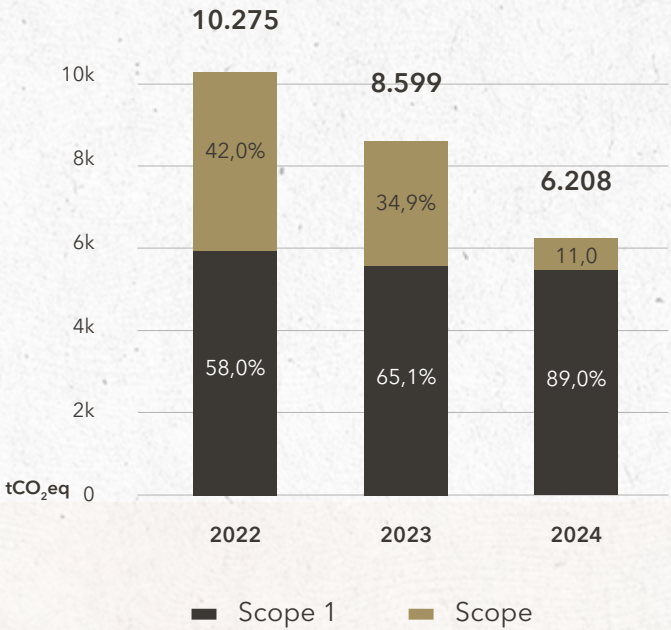
-7%
Riduzione delle emissioni dirette
Scope 1
(2022-2024)



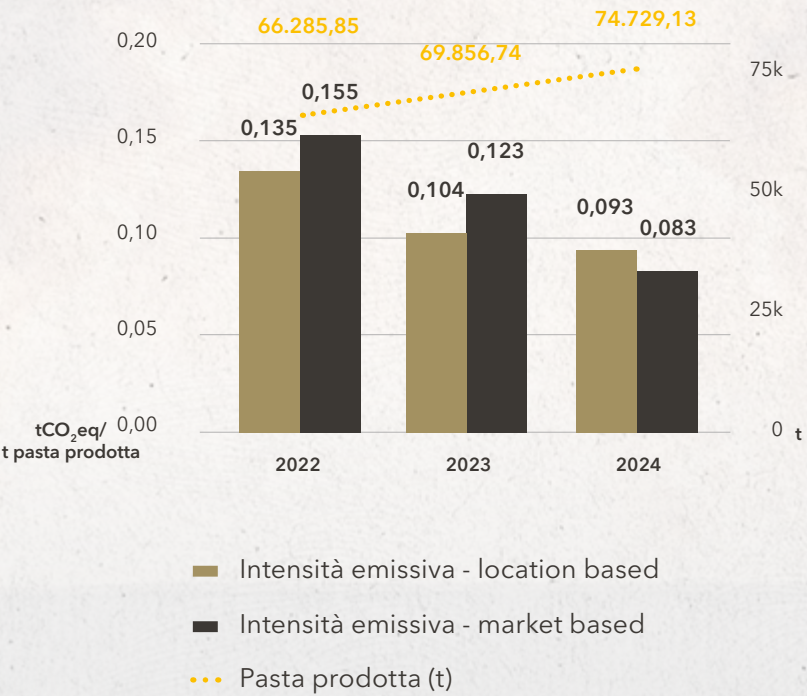
-84%
Riduzione delle emissioni indirette
Scope 2 *market based*
(2022-2024)



EMISSIONI MARKET BASED



INTENSITÀ EMISSIVA
(SU QUANTITÀ DI PASTA PRODOTTA)



5.4

L'uso consapevole della risorsa idrica

L'acqua che utilizziamo è destinata in misura prevalente al **processo industriale: oltre la metà dei consumi complessivi riguarda l'impasto. Prima di essere impiegata nei processi produttivi, l'acqua è sottoposta a trattamenti di ultrafiltrazione e sterilizzazione che ne assicurano la piena idoneità.**

L'acqua supporta inoltre attività accessorie quali il **lavaggio delle trafilare, i servizi igienici, l'irrigazione delle aree verdi e il sistema antincendio.** Inoltre, dal 2021, con l'entrata in funzione dell'impianto di trigenerazione, i prelievi idrici dell'Azienda alimentano il corretto funzionamento della sua torre evaporativa. I consumi destinati a quest'ultimo uso non rientrano nei dati presentati a seguire.

Lo stabilimento opera in un **contesto territoriale privo di vincoli idrogeologici**, come stabilito dal Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) della Regione Puglia e dal Piano di Bacino Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI).

L'approvvigionamento idrico avviene esclusivamente dalla rete dell'Acquedotto Pugliese, poiché entro un raggio di 200 metri non sono presenti pozzi.

Nel 2024 abbiamo installato contatori per **monitorare l'acqua meteorica** raccolta nelle nostre vasche dedicate: l'acqua piovana, opportunamente trattata con grigliatura e disoleazione, viene destinata ad usi irrigui. In soli due anni abbiamo recuperato circa 1.886 metri cubi, equivalenti a oltre 100 piscine familiari, riducendo così il ricorso all'acquedotto e contribuendo a una gestione più circolare e sostenibile di questa risorsa preziosa.

Nel triennio 2022-2024 i prelievi idrici si sono mantenuti pressoché stabili, con un leggero incremento nell'ultimo anno (+4,4%). Nello stesso periodo gli scarichi registrano un aumento pari al +6%, si osserva invece una riduzione tra 2023 e 2024 (-6,1%).

L'analisi dell'**intensità idrica**, espressa come metri cubi di acqua prelevata per tonnellata di pasta prodotta, consentendo di valutare l'efficienza nell'utilizzo della risorsa idrica in rapporto ai volumi produttivi. L'indicatore evidenzia una diminuzione nel triennio (-9%).

Parallelamente, la produzione di pasta ha registrato un andamento costante, si osserva infatti una tendenza crescente nel triennio, con il raggiungimento delle **74.729 tonnellate prodotte nel 2024.** Il miglioramento dell'intensità idrica, lieve



+0,5%
Aumento dei consumi idrici nel 2024 vs 2022

ma costante, è dunque attribuibile sia agli interventi di ottimizzazione degli impianti, sia alla capacità di mantenere sotto controllo i consumi nonostante l'aumento della produzione.

Questo percorso testimonia la nostra volontà di trasformare l'acqua da semplice risorsa produttiva a leva strategica di sostenibilità, riducendo gli sprechi, garantendo continuità ed efficienza dei processi e rafforzando il legame con il territorio pugliese.



GRI 303-3 PRELIEVO IDRICO	U.M.	2022	2023	2024
Totale	mc	43.901	43.025	44.918
Acqua prelevata da pozzo	mc	-	-	-
di cui acqua dolce (≤1000 mg/l di solidi disciolti totali)	mc	-	-	-
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	mc	-	-	-
Acqua prelevata da acquedotto	mc	43.901	43.025	44.918
di cui acqua dolce (≤1000 mg/l di solidi disciolti totali)	mc	43.901	43.025	44.918
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	mc	-	-	-

GRI 303-4 SCARICO IDRICO	U.M.	2022	2023	2024
Totale	mc	14.167	16.009	15.026
di cui acqua dolce (≤1000 mg/l di solidi disciolti totali)	mc	14.167	16.009	15.026
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	mc	-	-	-

GRI 303-5 CONSUMI IDRICI	U.M.	2022	2023	2024
Totale	mc	29.734	27.016	29.892
Tonnellate di pasta prodotta	t	66.285,85	69.856,74	74.729,13
Intensità idrica (mc acqua prelevata / t pasta prodotta)	mc/t	0,662	0,616	0,601

La gestione delle acque reflue

La gestione delle acque reflue rappresenta per noi un pilastro fondamentale della strategia ambientale, in quanto strettamente connessa alla tutela del territorio e alla sicurezza dei nostri processi produttivi.

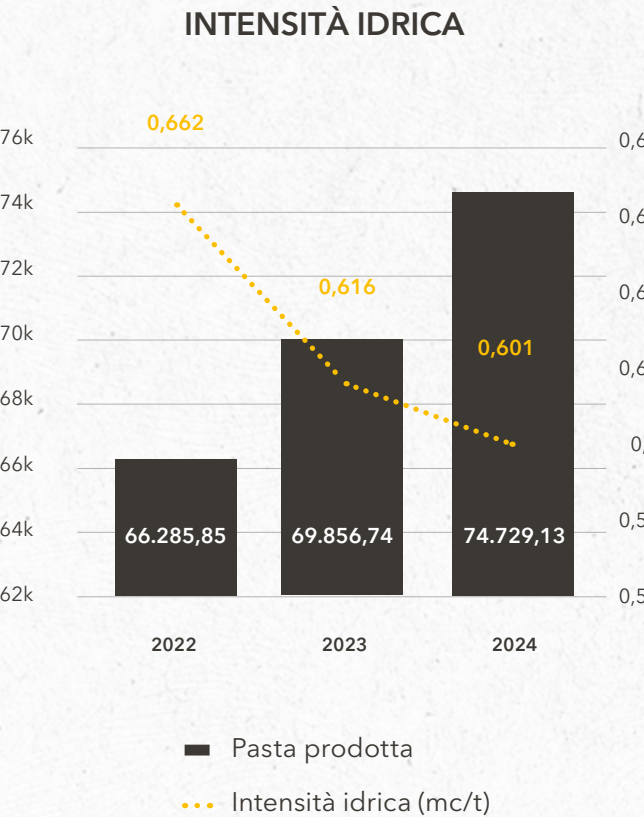
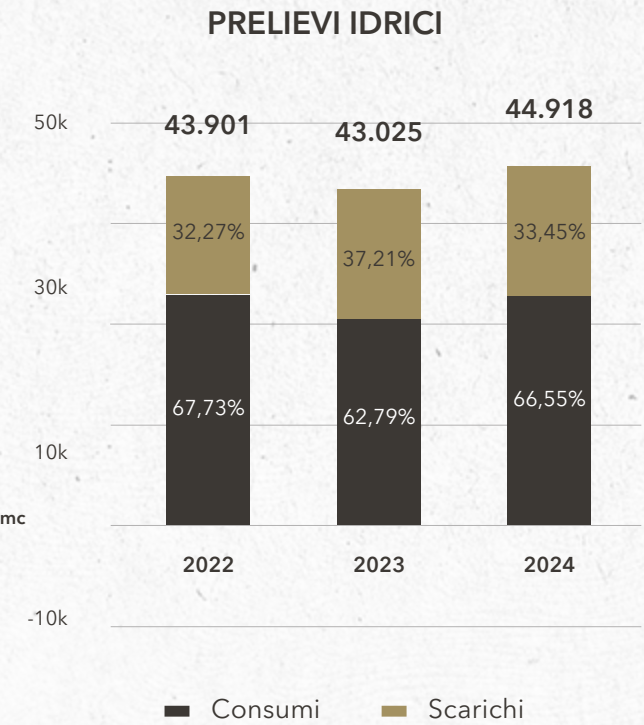
Tutti i reflui generati nello stabilimento vengono raccolti in un circuito chiuso e sottoposti a trattamenti interni che ne garantiscono la piena sicurezza, evitando il rilascio di sostanze pericolose.

Il processo di trattamento prende avvio con l’ossigenazione per l’abbattimento della carica organica (BOD), che permette di miscelare le acque di origine industriale con quelle civili.

Queste vengono poi convogliate nel nostro impianto di depurazione biologico a fanghi attivi, progettato per ridurre al minimo i residui prodotti, classificati come rifiuti speciali.

Per garantire l’efficacia del nostro sistema di depurazione, portiamo avanti un monitoraggio continuo e strutturato che combina verifiche interne ed esterne. Le attività comprendono controlli e regolazioni quotidiane svolte dal nostro personale appositamente formato, affiancati da controlli manutentivi e da analisi chimico-fisiche a cadenza bimestrale, affidate a società specializzate. A questi si aggiungono numerose analisi chimico-fisiche annuali, previste dal D.Lgs. 152/06, realizzate da laboratori certificati. Infine, l’Acquedotto Pugliese, gestore della rete fognaria, esegue ogni anno un’analisi non concordata che costituisce un’ulteriore garanzia di trasparenza e conformità.

Particolare attenzione viene riservata anche alla gestione delle acque meteoriche di prima pioggia: queste sono raccolte dalle superfici impermeabili, trattate per rimuovere eventuali contaminanti e successivamente recuperate in sub-irrigazione per il terreno contiguo all’azienda.



5.5

La cura nella scelta delle materie prime

Per noi di Granoro, la **materia prima** rappresenta il punto di partenza per costruire valore lungo la filiera e restituire prodotti di qualità ai nostri consumatori.

Negli anni abbiamo rafforzato il nostro impegno a sostegno del territorio, consolidando relazioni di fiducia con agricoltori e cooperative locali, in particolare attraverso la **filiera Dedicato**. Questo progetto non solo garantisce una materia prima di eccellenza, ma contribuisce a sostenere l'agricoltura regionale, valorizzando le competenze e le tradizioni locali.

Parallelamente, il **nostro approccio all'approvvigionamento si fonda su criteri rigorosi di selezione e di controllo della qualità**. Le materie prime vengono sottoposte a verifiche costanti nei nostri laboratori interni e da enti terzi indipendenti, così da assicurare elevati standard di sicurezza alimentare e tracciabilità. Le certificazioni di filiera, come la **ISO 22005**, rappresentano uno strumento fondamentale per garantire la trasparenza e l'affidabilità dell'intero processo produttivo.

Accanto al **grano duro**, stiamo progressivamente ampliando le categorie di prodotto acquistate localmente, includendo **pomodori**

e **legumi**, con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente il legame con la terra pugliese e promuovere un modello di sviluppo sostenibile e inclusivo.

Nel triennio 2022-2024 l'impiego complessivo di materie prime e semilavorati ha registrato un incremento progressivo (+17,5).

La crescita evidenziata deriva dalla stabilità della produzione pastaia e, al contempo, dall'apertura verso nuove materie prime, in coerenza con la strategia di evoluzione e differenziazione dell'azienda.

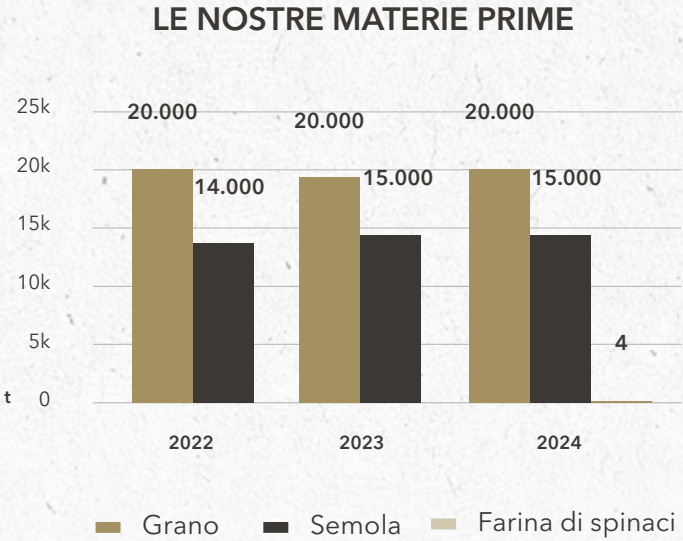
Per quanto riguarda le **materie prime principali**, il grano duro mantiene una quantità costante, con una quota di semola progressivamente più elevata rispetto al 2022 (+7%) grazie ad un miglioramento nel rendimento. Dal 2024 si registra inoltre l'ingresso della **farina di spinaci**, segno della volontà di ampliare la gamma con prodotti innovativi e arricchiti da ingredienti vegetali.

GRI 204-1 QUOTA DI SPESA DA FORNITORI LOCALI		2023		2024
Totale	N. fornitori totali	N. fornitori con sede in Italia	N. fornitori totali	N. fornitori con sede in Italia
Semola	8	8	9	9
Grano	2	2	3	3
Olio	2	2	2	2
Pomodoro	4	4	2	2
Legumi secchi	1	1	1	1
Imballaggi	13	13	13	13

La valorizzazione dell'approvvigionamento locale

La nostra catena di fornitura si fonda su relazioni solide con **cooperative agricole locali**, in particolare **Fracoltivatori di Apricena e Semidaunia**, entrambe situate nel Tavoliere della provincia di **Foggia**. Stiamo inoltre ampliando la platea dei partner, valutando nuove collaborazioni con cooperative dell'area murgiana, nei dintorni di Altamura, in provincia di **Bari**. La selezione dei fornitori avviene secondo criteri rigorosi che includono certificazioni di tracciabilità, oltre alle principali certificazioni di qualità.

Questo modello genera ricadute positive in termini di valorizzazione economica e sociale per gli agricoltori, favorendo **coesione tra imprese di trasformazione e settore primario** e promuovendo la condivisione di obiettivi e opportunità lungo tutta la filiera.



Sul fronte dei **beni e semilavorati** emergono tre dinamiche significative:

Pomodoro: nel 2024 si osserva un deciso aumento (+69% rispetto al 2023), effetto della scelta strategica di focalizzarsi sulla **filiera pugliese**, con attenzione alla tracciabilità e al legame con il territorio.

Legumi secchi: la crescita costante (+65% rispetto al 2022) risponde ad una strategia di ampliamento della gamma e alla valorizzazione delle coltivazioni locali storiche, come la **lenticchia di Altamura**, simbolo di recupero delle tradizioni agricole pugliesi.

Olio extravergine d’oliva: l’andamento è più variabile, con un calo nell’ultimo anno (-39%), principalmente connesso alle fluttuazioni dei prezzi di mercato, che hanno inciso sui volumi acquistati.

Un ulteriore fattore di rilievo riguarda i **materiali di imballaggio impiegati**.

L’aumento dei consumi rispetto al 2023 (+5%) è riconducibile all’incremento osservato nella produzione di pasta e alle attività di ricerca e sviluppo condotte al fine di individuare alternative di packaging più sostenibili. Tutto il cartone utilizzato deriva totalmente da materiale riciclato.

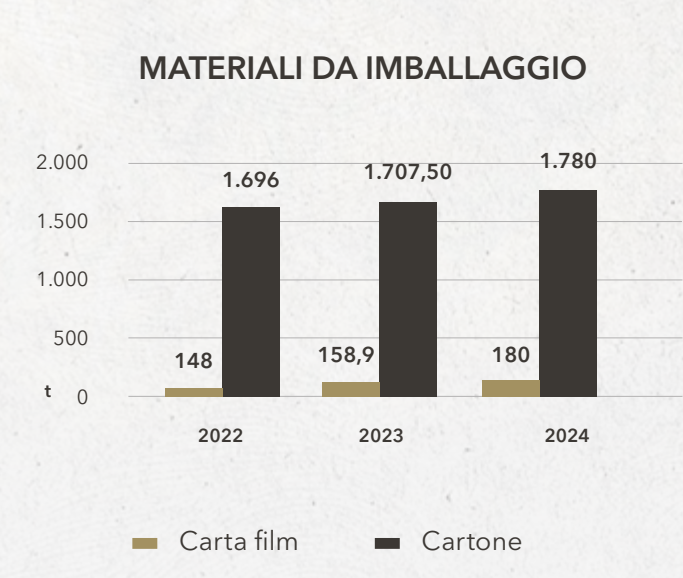
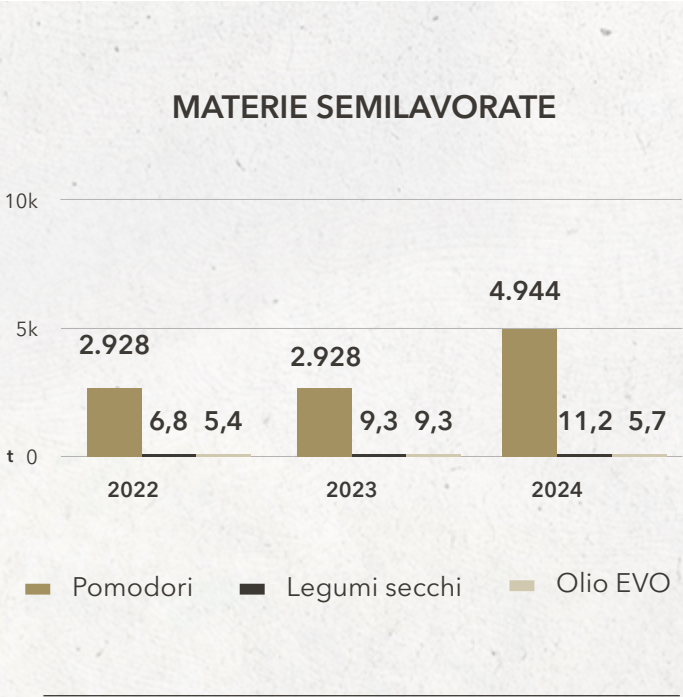


100%
Percentuale del cartone utilizzato che deriva da materia prima riciclata.

GRI 301-1 MATERIE PRIME	U.M.	2022	2023 ²	2024
MATERIE PRIME				
Grano	t	20.000	20.000	20.000
Di cui semola derivata	t	14.000	15.000	15.000
Farina di spinaci	t	-	-	4,00
Totale materie prime	t	34.000	35.000	35.004
BENI O PARTI SEMILAVORATI				
Pomodori	t	2.928	2.928	4.944
Legumi secchi	t	6,76	9,34	11,17
Olio EVO	t	5,39	9,29	5,70
Totale semilavorati	t	13,99	2.946,63	4.960,87
Totale	t	34.013,99	37.946,63	39.964,87

GRI 301-1 MATERIALI DA IMBALLAGGIO	U.M.	2022	2023	2024
Imballaggio misto carta-film plastico*	t	148,00	158,90	180,00
Cartone	t	1.696,00	1.707,50	1.780,00
Di cui riciclato	t	1.696,00	1707,50	1.780,00
Totale	t	1.844,00	1.866,40	1.960,00

*Composizione del packaging: 50g carta, 20 g film plastico.



5.6

Circularità: dal design del packaging ai rifiuti

La circolarità per noi significa ripensare il packaging in chiave sostenibile e trasformare la gestione dei rifiuti in un percorso di recupero e valorizzazione delle risorse.

5.6.1

Il packaging: evoluzione e ricerca

Negli ultimi anni abbiamo intrapreso un percorso di riprogettazione degli imballaggi che ha portato, già dal 2019, all'introduzione di confezioni interamente riciclabili nella carta per la linea Granoro BIO.

Il nostro impegno si è poi esteso alla linea **Granoro Dedicato**, dove utilizziamo carta riciclabile certificata FSC (Aticelca 501). Questa scelta ha consentito di ridurre fino al 35% l'impiego di plastica per confezione, portando la composizione del packaging a circa **70% carta e 30% plastica**.

Per noi il packaging non è solo un contenitore, ma uno strumento di responsabilità ambientale e di valorizzazione del prodotto.

Parallelamente, investiamo in ricerca e sviluppo per sperimentare materiali innovativi e soluzioni tecniche che permettano di **conciliare la sostenibilità con la funzionalità del packaging, in particolare in termini di resistenza meccanica, visibilità del prodotto e compatibilità con gli impianti produttivi**.

Questa attività viene condotta in stretta collaborazione con i fornitori, coinvolti come partner attivi nei processi di innovazione, e ci consente di testare nuove tecnologie

e ridurre progressivamente l'impatto ambientale degli imballaggi lungo tutta la filiera.

Il nostro approccio per lo sviluppo di nuove soluzioni di packaging integra quindi la **valutazione preventiva degli impatti ambientali**, in linea con le procedure definite nell'ambito del nostro Sistema di Gestione Ambientale, con l'adozione delle migliori tecniche disponibili.

Un packaging che valorizza la tradizione e rende visibile l'impegno per una filiera responsabile e monitorata, dalla campagna al piatto.



Dedicato: il packaging al servizio della tracciabilità di filiera

Il packaging di Dedicato nasce per unire identità e trasparenza. Abbiamo ripensato la confezione come un “mezzo di racconto”: estetica essenziale, richiami alla Puglia e materiali attenti all’ambiente diventano il contenitore di una storia che parla di origine, lavoro e qualità.

Al centro c’è il legame con la nostra terra e la possibilità, per chi acquista, di verificarlo in prima persona.

Ogni confezione integra un **QR code** che apre una pagina dedicata alla storia del lotto, grazie a My Story™ di DNV, la tecnologia blockchain garantisce ai consumatori piena visione e trasparenza sul prodotto.

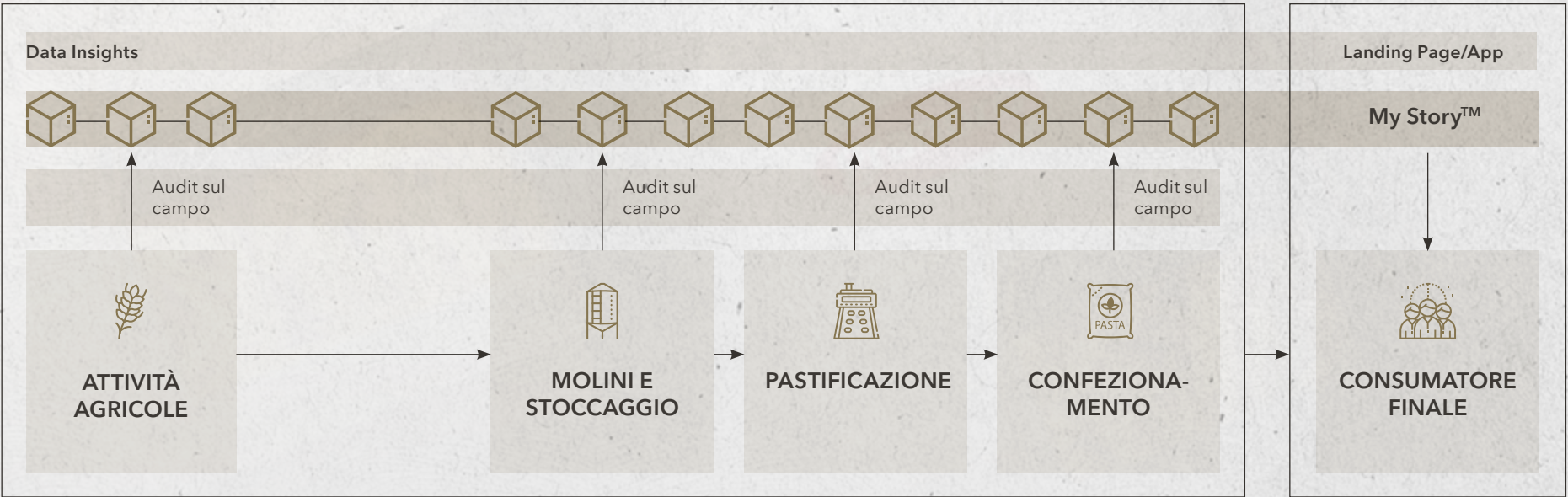


Data Management

Blockchain

Attività di Audit e Verifica

Attività della Supply chain e Dati acquisiti



Registrazione dei dati di qualità ambientale, lavorativi e sociali dell'azienda

Come funziona la tracciabilità attraverso blockchain

- **Raccolta dati di filiera.** In ogni fase - attività agricole, stoccaggio e molitura, pastificazione, confezionamento - registriamo dati di qualità e di processo (es. provenienza della materia prima, parametri agronomici e di stoccaggio, analisi della semola, lotti di produzione, controlli qualitativi, informazioni ambientali e sociali rilevanti).
- **Verifica indipendente.** Audit in presenza lungo tutta la catena confermano la correttezza delle informazioni prima della trasmissione delle informazioni in blockchain.
- **Immutabilità e accesso.** I dati vengono salvati in blocchi non modificabili e resi consultabili tramite il QR code in etichetta.

5.6.2

La gestione responsabile dei rifiuti

Noi di Granoro operiamo nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di gestione dei rifiuti, adottando procedure rigorose per garantire la corretta separazione, il trattamento e lo smaltimento dei materiali prodotti. Il nostro impegno è volto a ridurre gli impatti ambientali e a valorizzare le pratiche di recupero, promuovendo un modello produttivo sempre più circolare e sostenibile.



98%
Percentuale dei rifiuti non pericolosi sul totale dei rifiuti generati



84%
Percentuale dei rifiuti destinati a operazioni di recupero

Nel triennio 2022-2024 i rifiuti complessivi generati hanno registrato un andamento variabile: dopo una lieve flessione tra il 2022 e il 2023, nel 2024 si osserva un incremento (+23%). Tale crescita è principalmente riconducibile ai **rifiuti non pericolosi** (+24%), mentre i **rifiuti pericolosi** si confermano su valori marginali e sostanzialmente stabili (-7% rispetto al 2023).

GRI 306-3 RIFIUTI PER COMPOSIZIONE*	U.M.	2022	2023	2024
Rifiuti pericolosi	t	3,06	5,68	5,28
Rifiuti non pericolosi	t	218,99	214,50	265,76
Totale	t	222,04	220,18	271,04

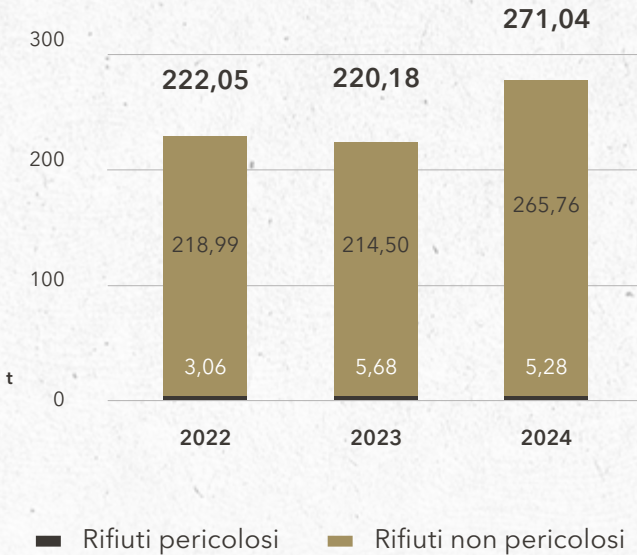
*Tutti i rifiuti sono gestiti presso sito esterno all'azienda da operatori ambientali autorizzati.

L'aumento complessivo dei rifiuti generati è riconducibile all'incremento della produzione registrato nell'anno, alle attività di revamping che hanno portato allo smaltimento di più macchinari rispetto al precedente anno, e infine agli scarti generati nell'ambito delle attività di ricerca e sviluppo condotte al fine di introdurre nuove soluzioni di packaging.

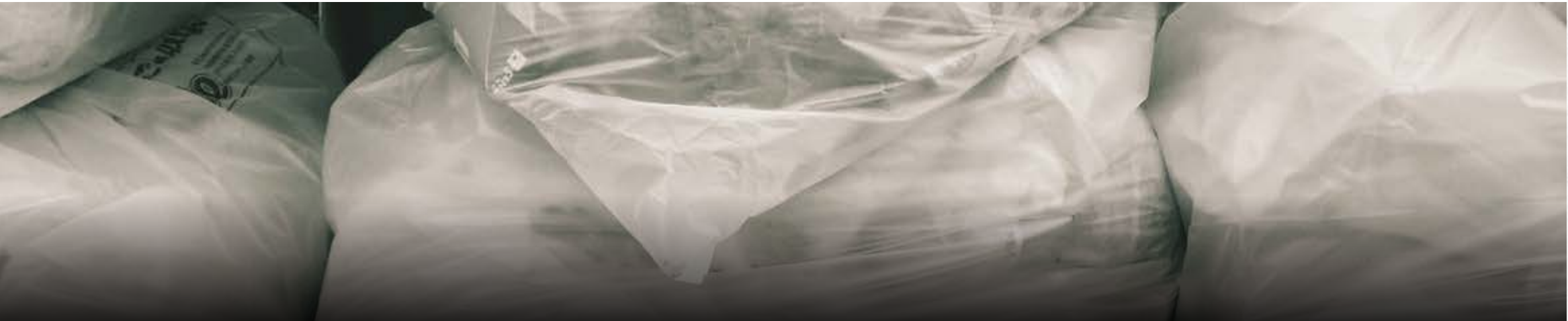
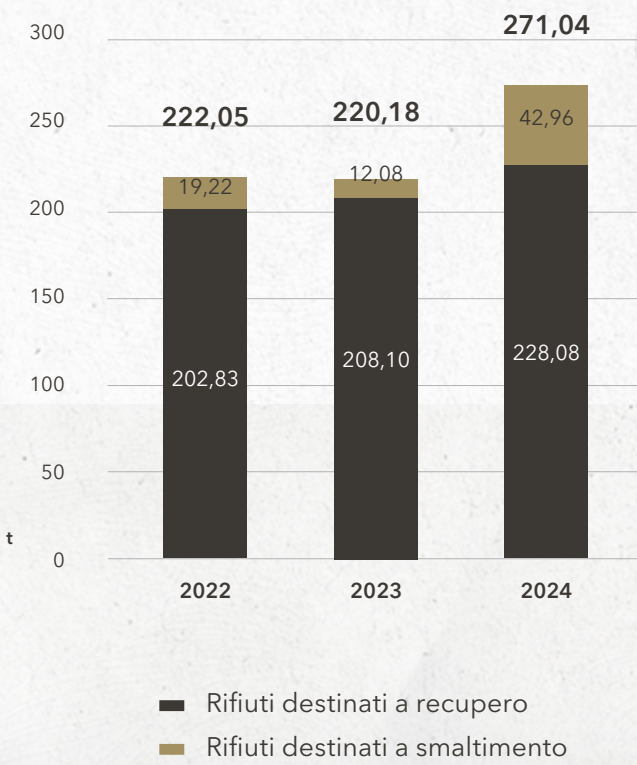
Tutti i rifiuti prodotti vengono conferiti in aree di **stoccaggio dedicate**, differenziate per tipologia e pericolosità, e contraddistinte dai codici EER per poi essere destinati a operazioni di recupero o smaltimento da operatori autorizzati. I rifiuti pericolosi, come gli oli lubrificanti esausti, sono raccolti in contenitori idonei, tenuti al coperto e posizionati in aree protette e isolate da fonti di calore, in conformità alle prescrizioni normative.

Nel complesso, i **rifiuti non destinati a smaltimento** rappresentano circa l'84% del totale, a conferma di un impegno concreto verso l'economia circolare, mentre i rifiuti destinati a smaltimento rappresentano soltanto il 16% circa del totale dei rifiuti generati.

RIFIUTI GENERATI PER TIPOLOGIA



RIFIUTI GENERATI PER DESTINAZIONE



GRI 306-4 RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO*	U.M.	2022	2023	2024
RIFIUTI PERICOLOSI				
Preparazione per il riutilizzo	t	3,06	5,68	4,28
Riciclo	t	-	-	-
Altre operazioni di recupero	t	-	-	-
Totale	t	3,06	5,68	4,28
RIFIUTI NON PERICOLOSI				
Preparazione per il riutilizzo	t	199,77	202,42	223,80
Riciclo	t	-	-	-
Altre operazioni di recupero	t	-	-	-
Totale	t	199,77	202,42	223,80
Totale	t	202,83	208,1	228,08

*Tutti i rifiuti sono gestiti presso sito esterno all’azienda da operatori ambientali autorizzati.

La composizione evidenzia come oltre la metà dei rifiuti prodotti sia rappresentata da imballaggi in carta e cartone (33%) e imballaggi in plastica (20%).

Gli **imballaggi in carta, cartone e plastica** rappresentano inoltre le principali tipologie di rifiuto su cui si concentra il nostro impegno di riduzione. Abbiamo infatti portato avanti percorsi specifici di sensibilizzazione del personale e interventi di ammodernamento degli impianti, che hanno semplificato la gestione dei cambi di packaging connessi alla produzione dei diversi formati di pasta, riducendo così la generazione di scarti.

Seguono i **rottami di ferro e acciaio** (15%), cresciuti nel 2024 per effetto dello smaltimento straordinario di macchinari dovuto a interventi di ammodernamento delle linee produttive, e gli **imballaggi in materiali misti** (11%), aumentati in conseguenza dell’incremento produttivo e dei test condotti per lo sviluppo di nuove soluzioni di packaging. Quote più contenute di rifiuti

riguardano i **componenti rimossi da apparecchiature fuori uso** (11%), i **fanghi da trattamento biologico degli effluenti** (5%) e altre frazioni residuali (5%).

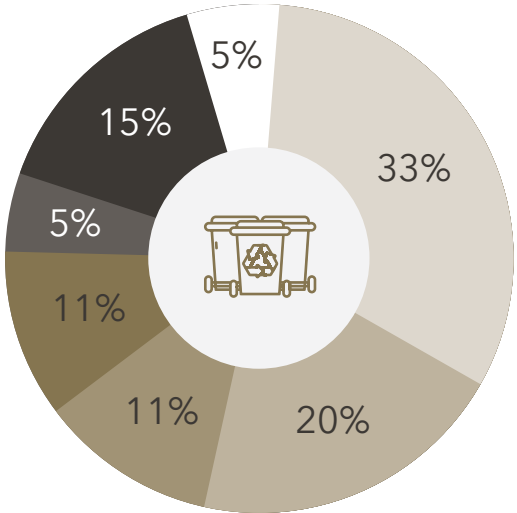
Si osserva inoltre una riduzione costante degli **oli esausti**, rifiuti pericolosi che derivano dalla manutenzione degli impianti: nel 2023 hanno rappresentato l’1% e nel 2024 solo lo 0,4% dei rifiuti totali generati, grazie ad un percorso di sostituzione degli oli minerali con oli sintetici a maggiore durabilità, che consente una migliore gestione e una riduzione dello smaltimento.

Inoltre, la progressiva riduzione dei circuiti di raffreddamento dell’olio, accompagnata dall’introduzione di nuove tecnologie, contribuisce a limitarne ulteriormente i volumi complessivi.

GRI 306-5 RIFIUTI DESTINATI A SMALTIMENTO*	U.M.	2022	2023	2024
RIFIUTI PERICOLOSI				
Preparazione per lo smaltimento	t	-	-	1,00
Incenerimento con recupero di energia	t	-	-	-
Incenerimento senza recupero di energia	t	-	-	-
Conferimento in discarica	t	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	t	-	-	-
Totale	t	-	-	1,00
RIFIUTI NON PERICOLOSI				
Preparazione per lo smaltimento	t	12,7	-	-
Incenerimento con recupero di energia	t	-	-	-
Incenerimento senza recupero di energia	t	-	-	-
Conferimento in discarica	t	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	t	6,51	12,08	41,96
Totale	t	19,22	12,08	41,96
Totale	t	19,22	12,08	42,96

RIFIUTI GENERATI PER COMPOSIZIONE

- Imballaggi in carta e cartone - 150101
- Imballaggi in plastica - 150102
- Imballaggi in materiali misti - 150106
- Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (non pericolosi) - 161002
- Altro
- Rottami di ferro e acciaio - 170405
- Fanghi prodotti dai trattamenti biologici degli effluenti - 190212



6.

Il benessere dei nostri dipendenti

- 6.1 La responsabilità verso le persone
- 6.2 Diversità e inclusione
- 6.3 Percorsi professionali e turnover
- 6.4 La formazione professionale come leva strategica
- 6.5 La tutela della sicurezza

HIGHLIGHTS



113
Numero di dipendenti



98%
Percentuale di dipendenti assunti a tempo indeterminato



9%
Turnover in entrata



6%
Turnover in uscita



6.260 vs 5.974
Ore totali di formazione nel 2024 vs nel 2023
(+4,8%)



54
Ore medie di formazione per dipendente nel 2024



0
Infortuni nel 2024



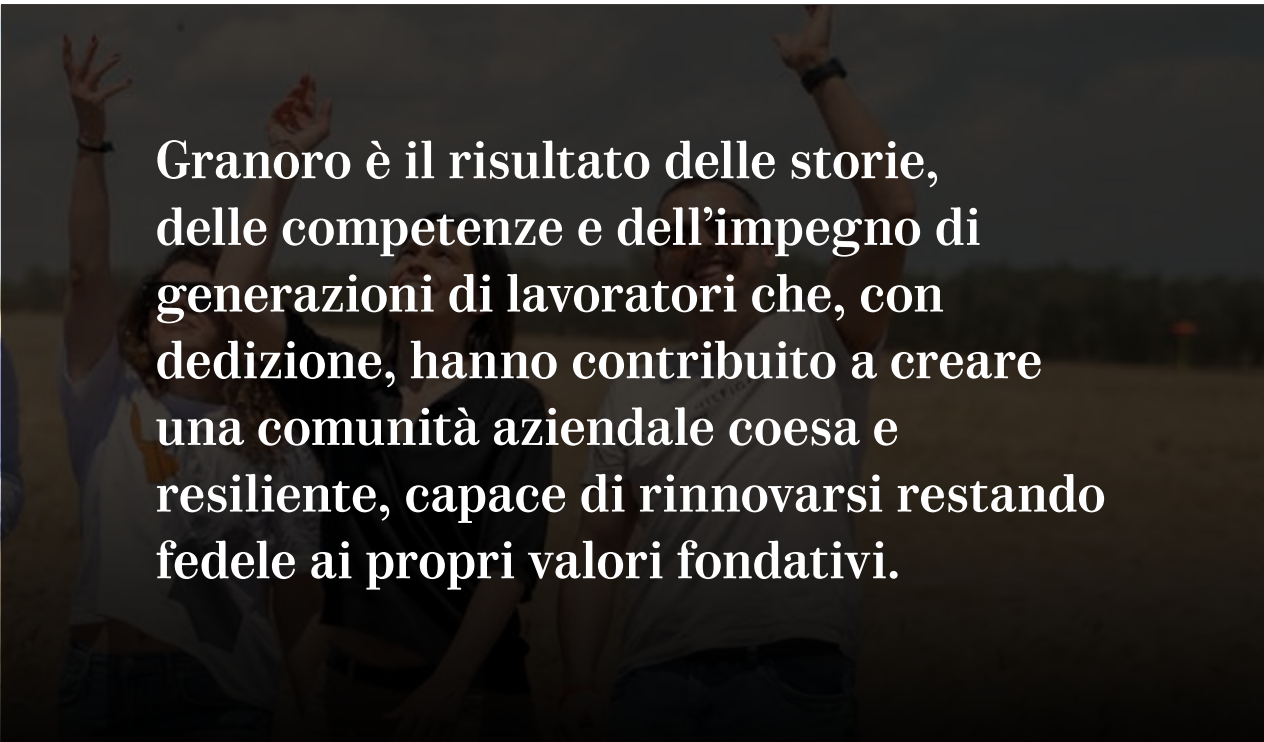
6.1

La responsabilità verso le persone

Le persone che ogni giorno lavorano con noi rappresentano il cuore pulsante di Granoro e il vero motore della nostra crescita. Per questa ragione poniamo al centro il benessere dei dipendenti, costruendo un ambiente di lavoro che favorisca **motivazione, fiducia reciproca e valorizzazione dei talenti**. Siamo consapevoli che lavorare in un clima sereno, con diritti tutelati e un riconoscimento equo, significhi rafforzare non solo le prospettive individuali, ma anche la solidità collettiva e la reputazione dell'Azienda.

GRI 2-7 A-B DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO	U.M.	2022	2023	2024
Totale dipendenti a contratto	n	109	110	113
Donna	n	6	6	7
Uomo	n	103	104	106
A tempo indeterminato	n	109	110	111
Donna	n	6	6	7
Uomo	n	103	104	104
A tempo determinato	n	-	-	2
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	-	-	2

GRI 2-7 A-B DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO	U.M.	2022	2023	2024
Totale dipendenti (full time e part time)	n	109	110	113
Donna	n	6	6	7
Uomo	n	103	104	106
Full-time	n	109	110	113
Donna	n	6	6	7
Uomo	n	103	104	106
Part-time	n	-	-	-
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	-	-	-



Granoro è il risultato delle storie, delle competenze e dell'impegno di generazioni di lavoratori che, con dedizione, hanno contribuito a creare una comunità aziendale coesa e resiliente, capace di rinnovarsi restando fedele ai propri valori fondativi.

Iniziative di welfare

Investiamo in iniziative mirate a **tutelare la salute e a migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori**.

Abbiamo contribuito alla creazione del **Fondo nazionale per il settore alimentare**, che offre coperture sanitarie, rimborsi spese e indennità, e aderiamo al **FASA (Fondo Assistenza Sanitaria Alimentaristi)** che garantisce prestazioni specialistiche, convenzioni e servizi di assistenza.

A ciò si aggiungono accordi con **strutture sanitarie del territorio** e campagne di prevenzione specifiche con visite cardiologiche.

Parallelamente, favoriamo il benessere psico-fisico con convenzioni dedicate: collaboriamo con **centri sportivi** che offrono abbonamenti agevolati ai nostri dipendenti, anche con personal trainer, e proponiamo benefit come **corsi formativi gratuiti o rimborsati**, ad esempio di lingua.

Inoltre, per i dipendenti che lavorano in presenza è prevista l'erogazione di **buoni pasto**.



113

Numero di dipendenti



98%

Percentuale di dipendenti assunti a tempo indeterminato



100%

Percentuale di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva

Nel 2024 il numero complessivo dei dipendenti registra un incremento di tre unità rispetto all'anno precedente, confermando nel triennio un andamento di crescita lieve ma costante (+3,6%).

La quasi totalità della forza lavoro (98%) è assunta con contratto a tempo indeterminato, con soli due casi di contratti a tempo determinato, mentre il 100% dei lavoratori risulta assunto a tempo pieno e indeterminato

La stabilità del dato relativo ai contratti a tempo indeterminato nel triennio evidenzia l'impegno dell'Azienda nel **promuovere relazioni lavorative solide e durature**, orientate a garantire continuità e sicurezza occupazionale.

Tutela contrattuale

A garanzia di condizioni di lavoro eque e uniformi, tutti i nostri dipendenti sono coperti dal **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL)**, che assicura diritti condivisi e tutele omogenee in materia di orari, sicurezza, welfare e misure retributive.

GRI 2-30 ACCORDI DI CONTRATTAZIONE COLLETTIVA		U.M.	2022	2023	2024
Numero di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	n		109	110	113
Numero totale di dipendenti	n		109	110	113
% dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	%		100	100	100

6.2

Diversità e inclusione

Il benessere delle persone non si limita alla dimensione professionale, ma si estende anche alla sfera privata, nella convinzione che solo un buon equilibrio tra lavoro e vita personale possa garantire motivazione e soddisfazione nel lungo periodo.

Per questo mettiamo a disposizione strumenti concreti di **conciliazione casa-lavoro**, come permessi flessibili, cambi turno, sostituzioni, autorizzazioni per uscite straordinarie e una gestione delle ferie adattata alle esigenze individuali.

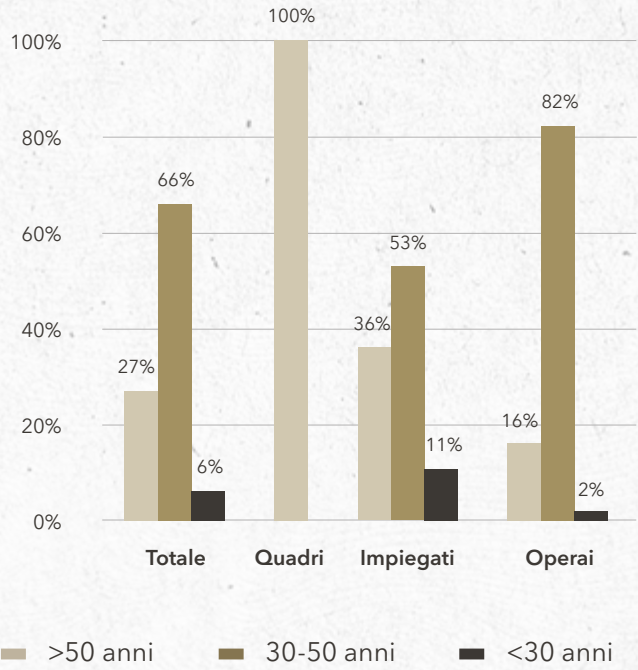
L'approccio riflette la nostra volontà di rispettare le necessità di ciascun dipendente e delle loro famiglie, promuovendo un clima equo e inclusivo.

I dati sul **congedo parentale** confermano questa attenzione: negli ultimi tre anni il numero di lavoratori che ha usufruito di tale misura è stato contenuto ma costante, con due casi sia nel 2023 che nel 2024, tutti riferiti a personale maschile.

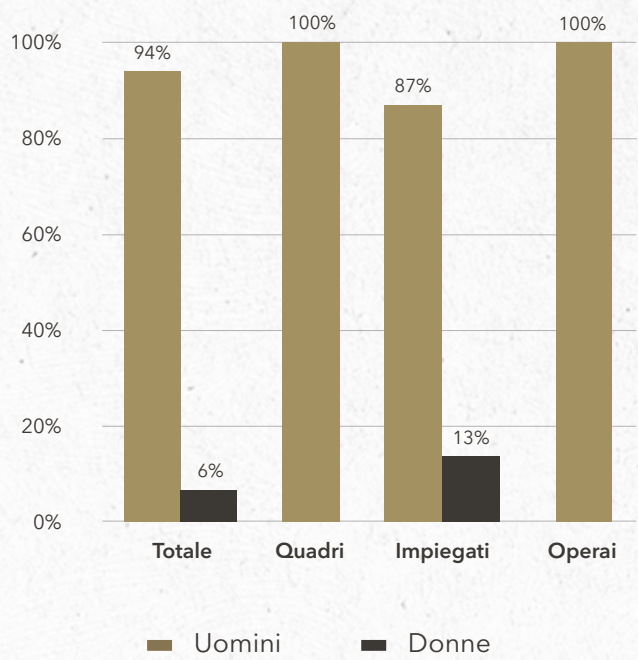
In entrambi gli anni, i dipendenti rientrati dopo il periodo di congedo hanno ripreso regolarmente l'attività lavorativa e risultano tuttora occupati a distanza di dodici mesi.

GRI 401-3 CONGEDO PARENTALE	U.M.	2022	2023	2024
Numero totale di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale	n	1	3	5
Donna	n	1	-	-
Uomo	n	0	3	5
Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale nell'anno	n	1	2	2
Donna	n	1	-	-
Uomo	n	0	2	2
Numero di dipendenti ritornati al lavoro dopo il congedo parentale	n	1	2	2
Donna	n	1	-	-
Uomo	n	0	2	2
Numero di dipendenti ritornati al lavoro dopo il congedo parentale, che risultano ancora impiegati 12 mesi dopo	n	1	2	2
Donna	n	1	-	-
Uomo	n	0	2	2

DIPENDENTI PER CATEGORIA E FASCIA DI ETÀ



DIPENDENTI PER CATEGORIA E GENERE



GRI 405-1 PERCENTUALE DI DIPENDENTI DIVISI PER CATEGORIA E GENERE	U.M.	2022	2023	2024
Totale dei dipendenti				
Donna	n	6%	5%	6%
Uomo	n	94%	95%	94%
Quadri				
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	100%	100%	100%
Impiegati				
Donna	n	13%	13%	13%
Uomo	n	87%	87%	87%
Operai				
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	100%	100%	100%

L'analisi della composizione per genere della forza lavoro evidenzia una sostanziale stabilità nel triennio. La presenza femminile è concentrata nella categoria degli impiegati, dove la quota di donne si mantiene costante al 13%.



13%
Percentuale di dipendenti donne nella categoria impiegati

La limitata presenza femminile non riflette una mancanza di inclusività da parte dell'azienda, ma piuttosto le caratteristiche strutturali del contesto formativo e del mercato del lavoro di riferimento. I profili maggiormente richiesti per il ciclo produttivo provengono infatti da percorsi tecnico-professionali, tradizionalmente frequentati in larga misura da uomini, condizionando così la disponibilità di manodopera femminile. A questo si aggiunge la tipologia di attività svolta in alcuni reparti, come la logistica e le linee produttive più fisiche, nei quali la natura delle mansioni favorisce una prevalenza maschile.

Nonostante tali vincoli esterni, valorizziamo le competenze femminili in ruoli strategici (si pensi che il nostro stesso Consiglio di Amministrazione è composto di sole socie donne) a elevata qualificazione, soprattutto nel marketing e ufficio vendite, nella ricerca e sviluppo e nelle funzioni amministrative, per rafforzare il nostro impegno a costruire un ambiente di lavoro inclusivo e contraddistinto da pari opportunità.

GRI 405-1 PERCENTUALE DI DIPENDENTI DIVISI PER CATEGORIA E FASCIA D'ETÀ	U.M.	2022	2023	2024
Totale dei dipendenti				
< 30 anni	n	9%	7%	6%
Tra 30 e 50 anni	n	69%	68%	66%
> 50 anni	n	22%	25%	27%
Quadri				
< 30 anni	n	-	-	-
Tra 30 e 50 anni	n	-	-	-
> 50 anni	n	100%	100%	100%
Impiegati				
< 30 anni	n	-	2%	11%
Tra 30 e 50 anni	n	65%	62%	53%
> 50 anni	n	35%	36%	36%
Operai				
< 30 anni	n	17%	11%	2%
Tra 30 e 50 anni	n	75%	75%	82%
> 50 anni	n	8%	13%	16%

Parallelamente, la distribuzione per età mostra una riduzione nella quota di under 30 (dal 9% del 2022 al 6% del 2024), mentre cresce il segmento degli over 50, che passa dal 22% al 27%, confermando la solidità e la continuità dei percorsi professionali interni.



6.3 Percorsi professionali e turnover

La ricerca e l’inserimento di nuovo personale seguono procedure strutturate e trasparenti, pensate per assicurare pari opportunità di accesso e valorizzare i profili più adatti. Per intercettare le candidature utilizziamo una molteplicità di canali: banche dati aziendali e candidature spontanee, agenzie specializzate nel recruiting, annunci su apposite piattaforme digitali, collaborazioni con università e istituti scolastici superiori, nonché i centri territoriali per l’impiego.

La **fase di selezione** si articola in colloqui conoscitivi, durante i quali vengono illustrate con chiarezza le mansioni richieste e analizzata la coerenza tra competenze del candidato e ruolo offerto.

Un aspetto che contraddistingue il processo è la cura nella relazione con i candidati, fondata su correttezza e rispetto, indipendentemente dall’esito della selezione. I contratti di lavoro proposti, dall’apprendistato ai rapporti a tempo indeterminato, vengono definiti nel rispetto delle normative

e calibrati sulle esigenze reali dell’organizzazione. Il processo decisionale è condiviso con la Direzione e coinvolge più livelli aziendali, tra cui il Responsabile del Personale, i Capi Reparto e il Responsabile dell’area interessata.

In presenza di modifiche organizzative di rilievo, attiviamo inoltre un confronto formale con i rappresentanti sindacali e le parti sociali, favorendo una gestione partecipata e costruttiva delle scelte.

Il feedback come leva di miglioramento

Per noi la valutazione delle performance rappresenta uno strumento centrale di crescita e di valorizzazione delle persone. Promuoviamo un **dialogo continuo e strutturato** che coinvolge dipendenti, Direzione e Responsabili Risorse Umane, attraverso incontri periodici finalizzati a raccogliere feedback individuali e a monitorare i risultati professionali.

Questi momenti diventano occasioni concrete per discutere di **prospettive di carriera, adeguamenti retributivi e percorsi di formazione**. A questo scopo definiamo diversi target di riferimento: dal monitoraggio degli straordinari e della fruizione delle ferie, alla verifica del raggiungimento degli obiettivi individuali e collettivi, fino agli incentivi economici.

Le valutazioni seguono tempistiche diversificate, che spaziano da verifiche mensili ad annuali, fino a revisioni connesse a quanto definito dai contratti collettivi. La valutazione delle persone è affidata alla Direzione e ai Responsabili di funzione, che esaminano aspetti come ruolo, prestazioni e risultati raggiunti. Per i lavoratori sindacalizzati, le valutazioni si svolgono in sede di contratto integrativo, con il coinvolgimento periodico delle rappresentanze sindacali.

Il sistema è supportato da **procedure di monitoraggio e formazione dedicate**, in particolare a cura dell’Area Qualità e Sicurezza e dei Capi Reparto. Tutte le politiche e le procedure adottate sono approvate dai massimi organi aziendali, a garanzia di un modello solido, condiviso e pienamente integrato nella strategia di sviluppo di Granoro.



Tra scuola e futuro professionale

Da anni collaboriamo con gli istituti tecnici e professionali del territorio, promuovendo un dialogo concreto tra formazione scolastica e competenze richieste dal mondo del lavoro. Attraverso **tirocini e progetti di alternanza scuola-lavoro** offriamo ai ragazzi l’opportunità di confrontarsi con la realtà aziendale, sviluppare capacità pratiche e intravedere prospettive future di inserimento professionale.

Il rinnovo, anche per il 2024, del prestigioso riconoscimento **BAQ - Bollino Alternanza di Qualità** di Confindustria conferma la solidità di questo impegno, premiando il nostro percorso di valorizzazione dei giovani talenti e la volontà di creare un ponte stabile tra scuola e impresa.

GRI 401-1 NUOVO PERSONALE ASSUNTO NELL'ANNO PER ETÀ E GENERE	U.M.	2022	2023	2024
Totale nuovi assunti	n	3	3	10
Donna	n	-	-	3
Uomo	n	3	3	7
< 30 anni	n	1	1	4
Donna	n	-	-	2
Uomo	n	1	1	2
30-50 anni	n	2	2	6
Donna	n	-	-	1
Uomo	n	2	2	5
> 50 anni	n	-	-	-
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	-	-	-

GRI 401-1 PERSONALE CHE HA INTERROTTO O TERMINATO IL RAPPORTO DI LAVORO PER ETÀ E GENERE	U.M.	2022	2023	2024
Totale dipendenti usciti	n	6	2	7
Donna	n	1	-	1
Uomo	n	5	2	6
< 30 anni	n	1	-	-
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	1	-	-
30-50 anni	n	-	1	4
Donna	n	-	-	1
Uomo	n	-	1	3
> 50 anni	n	5	1	3
Donna	n	1	1	-
Uomo	n	4	-	3

I numeri della nostra stabilità occupazionale

La **gestione del turnover** rappresenta un aspetto cruciale per monitorare la stabilità occupazionale e l'equilibrio tra nuove assunzioni e cessazioni, elementi che incidono direttamente sulla continuità operativa e sulla valorizzazione delle competenze interne.

Analizzando i dati emerge che nel 2024 sono stati assunti 10 nuovi dipendenti, un incremento significativo rispetto agli anni precedenti. Le nuove assunzioni hanno riguardato principalmente la fascia d'età tra i 30 e i 50 anni (6 unità), con un ingresso più limitato di giovani sotto i 30 anni (4 unità). Si segnalano inoltre 3 nuove donne assunte, indicatore di una volontà di ampliamento della presenza femminile.

Sul fronte delle uscite, il 2024 registra 7 cessazioni, in lieve crescita rispetto all'anno precedente ma in linea con il numero osservato nel 2022. Le uscite hanno coinvolto la fascia over 50 e 30-50 anni, mentre non si registrano cessazioni sotto i 30 anni.



9%
Turnover
in entrata



6%
Turnover
in uscita



GRI 401-1 TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO, PER GENERE E ETÀ	U.M.	2022	2023	2024
Totale dipendenti usciti	n	3%	3%	9%
Donna	n	-	-	38%
Uomo	n	3%	3%	7%
< 30 anni	n	10%	13%	33%
Donna	n	-	-	100%
Uomo	n	10%	13%	20%
30-50 anni	n	3%	3%	8%
Donna	n	-	-	20%
Uomo	n	3%	3%	7%
> 50 anni	n	-	-	-
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	-	-	-

GRI 401-1 TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO, PER GENERE E ETÀ	U.M.	2022	2023	2024
Tasso di turnover in uscita	n	6%	2%	6%
Donna	n	17%	-	13%
Uomo	n	5%	2%	6%
< 30 anni	n	10%	-	-
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	10%	-	-
30-50 anni	n	-	1%	5%
Donna	n	-	-	20%
Uomo	n	-	1%	4%
> 50 anni	n	20%	4%	12%
Donna	n	100%	-	-
Uomo	n	17%	4%	13%



6.4

La formazione professionale come leva strategica

Le nostre iniziative di formazione si sviluppano attraverso corsi tecnici, linguistici e professionali, erogati sia in aula sia tramite e-learning, con l’obiettivo di rafforzare competenze specifiche e favorire la crescita continua. L’efficacia dei percorsi viene monitorata, tramite feedback diretti e attraverso la valutazione del conseguente andamento delle performance dei dipendenti che hanno seguito la formazione.

Particolare attenzione è riservata alla sicurezza, alla qualità e all’igiene, con sessioni dedicate su temi come lean manufacturing, pronto soccorso, antincendio e utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici per i pastifici.

In vista del pensionamento, infine, accompagniamo i collaboratori in un percorso strutturato che assicura la continuità operativa e il mantenimento del know-how aziendale: vengono pianificati tempi e modalità per il passaggio di competenze, garantendo il rispetto di tutti i diritti previsti e la

piena valorizzazione del contributo di ciascuno.

Nel 2024 sono state erogate complessivamente **6.260 ore di formazione**, con un incremento del 5% rispetto al 2023 (5.974 ore). Le ore medie per dipendente si mantengono stabili nel triennio, evidenziando tuttavia differenze tra i generi: **55 ore medie per gli uomini** contro **43 per le donne**. Tra le categorie aziendali, i **quadri** registrano il livello più elevato di formazione con **104 ore medie annue**, seguiti dagli **impiegati** con **64 ore** e dagli **operai**.

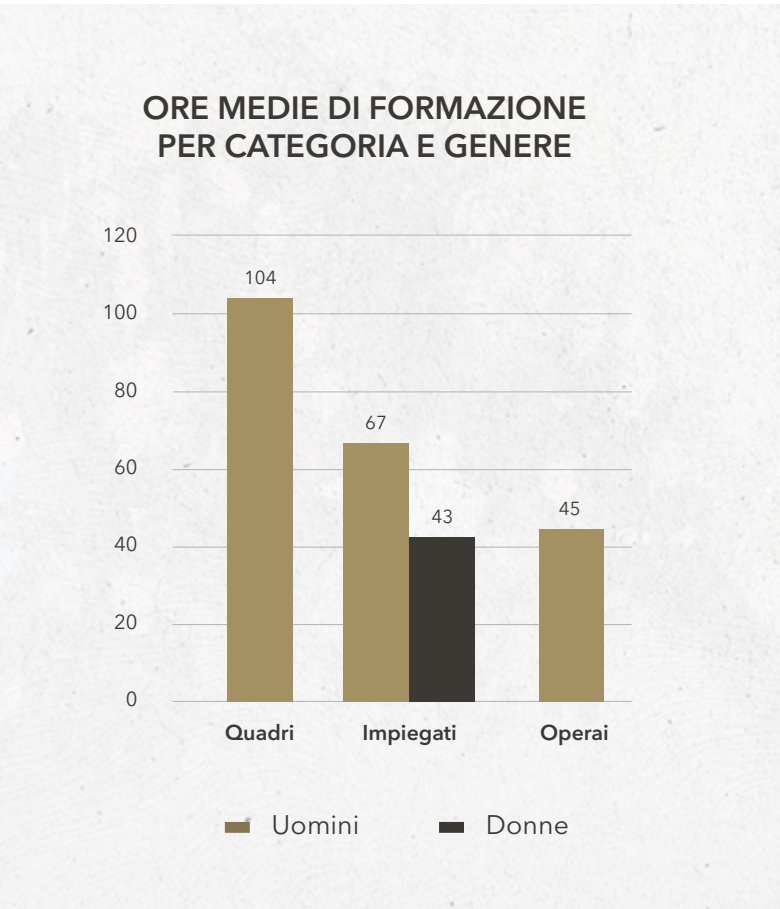


+4,8%
Aumento delle ore totali di formazione nel 2024 vs nel 2023



54
Ore medie di formazione per dipendente nel 2024

GRI 404-1 ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE	U.M.	2022	2023	2024
Totale	n	55	55	54
Donna	n	43	43	43
Uomo	n	56	56	55
Quadri	n	104	104	104
Donna	n	-	-	-
Uomo	n	104	104	104
Impiegati	n	64	64	64
Donna	n	42	43	43
Uomo	n	67	67	67
Operai	n	46	45	45
Donna	n	0	-	-
Uomo	n	46	45	45



6.5

La tutela della sicurezza

La sicurezza sul lavoro rappresenta una priorità assoluta per noi di Granoro che ci impegniamo a tutelarla attraverso un **Sistema di Gestione certificato secondo la norma ISO 45001**. La politica adottata è orientata non solo alla conformità normativa, ma anche al miglioramento continuo e alla salvaguardia del benessere fisico e psicologico delle persone.

Il sistema si fonda su un insieme integrato di strumenti: **controlli interni ed esterni, visite ispettive, monitoraggio di KPI specifici e analisi periodiche dei fattori di rischio**. Particolare attenzione è dedicata a **sistemi di prevenzione** rispetto a rischi quali esposizione al rumore e presenza di polveri, attraverso l'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (DPI).

Centrale è il ruolo del **Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)**, che coordina insieme ai capi reparto, al medico competente e ai rappresentanti dei lavoratori le attività di valutazione del rischio. Tali analisi sono

condotte annualmente e ogni volta che intervengano modifiche sostanziali a processi, mansioni o impianti. Il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** costituisce parte integrante del sistema, identificando aree critiche e possibili fonti di pericolo e traducendo i risultati dell'analisi in obiettivi di miglioramento e azioni correttive.

La politica è **condivisa con tutti i dipendenti** e supportata da misure operative come il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi) per gli appalti, i piani di evacuazione e le procedure di gestione delle emergenze, incluso il rischio incendio.



ISO 45001
La certificazione che attesta il nostro impegno per la sicurezza sul lavoro

Gli impegni della Politica per la Sicurezza

- Centralità del lavoratore e della sua tutela.
- Coinvolgimento attivo del personale negli obiettivi di sicurezza.
- Formazione e informazione continua.
- Miglioramento costante delle performance.
- Collaborazione responsabile con imprese appaltatrici e lavoratori autonomi.
- Dialogo e trasparenza nella comunicazione con i dipendenti e le istituzioni.
- Gestione sistemica dei processi.
- Impiego delle risorse finanziarie ed umane necessarie.
- Decisioni basate su dati e analisi dei rischi.
- Piena conformità normativa e applicazione delle Best Available Techniques (BAT).





GRI 403-9 NUMERO DI INFORTUNI CHE HANNO COINVOLTO LAVORATORI DIPENDENTI E NON	U.M.	2022	2023	2024
Numero totale di infortuni registrabili	n	1	1	0
Di cui occorsi ai dipendenti	n	1	1	0
Di cui occorsi ai lavoratori non dipendenti	n	0	0	0
Numero di infortuni con gravi conseguenze	n	0	0	0
Di cui occorsi ai dipendenti	n	0	0	0
Di cui occorsi ai lavoratori non dipendenti	n	0	0	0

Gli **infortuni** vengono considerati **non conformità del sistema** e trattati con azioni correttive puntuali, basate anche sulla raccolta puntuale di informazioni dirette dai lavoratori coinvolti.

Nel 2023 si è verificato un unico incidente, riconducibile al mancato rispetto delle procedure da parte di un operatore: l'evento ha condotto

al rafforzamento della formazione dei preposti e all'introduzione di verifiche aggiuntive sui processi. Nel 2024, al contrario, **non sono stati registrati infortuni**, a conferma dell'efficacia delle misure adottate.

Nel triennio considerato **non sono emersi casi di malattie professionali**.

GRI 403-9 ORE LAVORATE (ORE ORDINARIE + ORE STRAORDINARIE + ORE IN BANCA ORE)	U.M.	2022	2023	2024
Numero totale di ore lavorate	n	241.387	225.504	244.800
Dipendenti	n	241.387	225.504	244.800
Lavoratori non dipendenti	n	-	-	-

GRI 403-9 TASSO DI INFORTUNI SUL LAVORO	U.M.	2022	2023	2024
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili*	n	4,14	4,43	-
Di cui occorsi ai dipendenti	n	4,14	4,43	-



0

Infurtuni nel 2024

**Calcolato come rapporto tra il numero totale di infortuni registrabili e il numero totale di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.*

7.

Radici territoriali, valore condiviso con la comunità

- 7.1 Il sostegno a salute e prevenzione
- 7.2 La promozione della cultura sul territorio
- 7.3 Lo sport come strumento di inclusione e crescita
- 7.4 Valore aggiunto per i nostri clienti
- 7.5 Eventi e fiere di settore

Il legame con la comunità locale rappresenta da sempre uno dei pilastri della nostra identità. Essere parte integrante del tessuto sociale significa assumersi la responsabilità di contribuire al suo benessere e alla sua crescita, andando oltre la dimensione economica del nostro operato. Sostenere la comunità significa **restituire valore al territorio che ci ospita**, promuovendo iniziative culturali, sociali, educative e solidali, e affiancando realtà associative e istituzionali impegnate in progetti di sviluppo sostenibile.

Il nostro impegno si concretizza attraverso **partnership con enti e associazioni**, sponsorizzazioni e donazioni sempre con l'obiettivo di rafforzare la coesione sociale e favorire un impatto positivo diffuso.

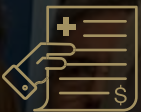
Donazioni alimentari: il nostro primo impegno concreto

Sostenere le comunità locali significa per noi garantire un aiuto immediato a chi è più in difficoltà. Ogni anno doniamo tonnellate di pasta che, solo nel 2024, hanno assicurato **oltre 112.000 pasti** ai più bisognosi del territorio.

Il nostro contributo è reso possibile dalla collaborazione con **Caritas, associazioni, parrocchie e oltre 60 operatori del terzo settore**, con i quali condividiamo l'obiettivo di offrire un supporto tangibile e costante.

7.1

Il sostegno a salute e prevenzione



400
studenti hanno avuto accesso a
visite mediche preventive gratuite
nell'edizione 2023-2024



Oltre 4.700
studenti coinvolti dal 2012

Progetto Media: educare alla prevenzione e promuovere la salute

Da oltre un decennio sosteniamo con convinzione il **Progetto Media**, un percorso di prevenzione sanitaria rivolto agli studenti delle **scuole secondarie di primo grado di Corato e Ruvo di Puglia**, ideato dall'**Associazione Onlus Salute e Sicurezza** di cui fanno parte infermieri, medici e operatori sanitari dell'**Ospedale Umberto I di Corato**.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di diffondere tra i più giovani **la cultura della prevenzione e di aiutarli a riconoscere i corretti stili di vita**, attraverso attività di sensibilizzazione e screening gratuiti che negli anni hanno coinvolto migliaia di ragazzi. L'ultima edizione (2023-2024) ha permesso la realizzazione di **oltre 400 visite mediche per gli studenti delle scuole coinvolte**, comprendenti elettrocardiogrammi, controlli posturali, valutazioni nutrizionali e indagini mirate a individuare dismorfismi della colonna vertebrale.

Il progetto si distingue per il grande coinvolgimento di una rete multidisciplinare composta da cardiologi, pediatri, internisti, fisiatri, psicologi e assistenti sociali dell'Ospedale di Corato, che ogni anno mettono a disposizione competenze e professionalità per un lavoro di prevenzione capillare. Parallelamente agli screening, sono stati affrontati temi cruciali per gli adolescenti come l'educazione alimentare, i disturbi del comportamento alimentare, il bullismo e i rischi legati all'uso di alcol e droghe.

Accanto al sostegno operativo al progetto, abbiamo contribuito negli anni con **importanti donazioni di apparecchiature mediche** all'Ospedale, in particolare:

un ecocardiografo portatile nel 2011, quattro monitor multiparametrici nel 2012, un ecografo cardiaco portatile nel 2013 e nel 2014 un kit per le prove da sforzo. Tra il 2016 e il 2020 abbiamo donato inoltre nuove apparecchiature al reparto di Cardiologia, elettrocardiografi, un dispositivo avanzato di imaging vascolare non invasivo per il reparto di Pediatria, due postazioni per condurre esami Emogas Analitici e supporti per la ventilazione.

Inoltre, nel 2023 abbiamo acquistato un macchinario CPET - Test Cardiorespiratorio Funzionale e **nel 2024 abbiamo contribuito all'acquisto degli arredi per le stanze del reparto pediatrico**.

La **XIII edizione del progetto (2023-2024)** si è conclusa con una cerimonia presso l'Auditorium del Liceo "Stupor Mundi" di Corato, che ha visto protagonisti i giovani studenti e le loro famiglie. In questa occasione si è svolto anche il **concorso creativo #SPOT&VINCI** con Granoro, in cui i ragazzi hanno realizzato spot pubblicitari dedicati al valore di una sana alimentazione. I vincitori sono stati premiati dall'Azienda con buoni per materiale scolastico e il gioco da tavola Masterchef.



*Guarda qui
il racconto
del progetto!*

“Anche quest’anno abbiamo voluto supportare l’Ospedale della nostra città. Un grande ringraziamento a tutti coloro che, su base volontaria, gratuitamente e con passione dedicano parte del loro tempo libero a progetti di grande spessore sociale e a favore del bene comune.”

Marina Mastromauro
Amministratore Delegato



Le fasi del Progetto Media

Il percorso si articola in diverse tappe pensate per accompagnare gli studenti e le loro famiglie in un vero cammino di prevenzione e consapevolezza:

Illustrazioni preliminari

Un incontro iniziale dedicato alla presentazione del progetto ai Dirigenti scolastici e alle famiglie, con la raccolta delle adesioni e dei consensi informati.

Analisi posturale

Attraverso esami mirati vengono individuate eventuali alterazioni della colonna o della postura, con l’indicazione di percorsi terapeutici o approfondimenti specialistici in caso di necessità.

Screening cardiologico (elettrocardiogramma)

I professionisti sanitari eseguono visite gratuite con elettrocardiogramma, accompagnate dal rilievo di parametri fisici di base (peso, altezza, circonferenza addominale), così da fornire ai ragazzi una fotografia chiara delle proprie condizioni di salute.

Percorsi formativi

Momenti di educazione e confronto su temi centrali per l’età adolescenziale, come i disturbi dell’alimentazione e le problematiche posturali in fase evolutiva, curati da medici specialisti e finalizzati a rafforzare nei giovani la consapevolezza di stili di vita sani e corretti.

La Fondazione Susan G. Komen Italia e la Carovana della Prevenzione



Granoro rinnova il proprio sostegno all’Associazione Susan G. Komen Italia, da anni in prima linea nella lotta ai tumori al seno e nella promozione della salute femminile. Dal 2016 siamo al fianco dell’Organizzazione con la **Race for the Cure**, la più grande manifestazione italiana dedicata alla prevenzione oncologica, che coinvolge ogni anno decine di migliaia di donne in tutte le principali città italiane.

Dal 2022 il nostro supporto si è esteso anche alla **Carovana della Prevenzione**, un programma nazionale itinerante che porta nelle piazze italiane unità mobili di diagnosi e sensibilizzazione, offrendo gratuitamente screening, visite specialistiche e attività educative. L’iniziativa raggiunge in particolare le donne che, per condizioni economiche o sociali, hanno meno accesso ai servizi sanitari, contribuendo così a ridurre le disuguaglianze nella tutela della salute.

Nel **2024** abbiamo sostenuto la tappa pugliese della Carovana a **Giovinazzo**, in collaborazione

con **Despar Centro-Sud**, rafforzando il legame con il nostro territorio. Nell’area sono stati messi a disposizione servizi di screening oncologico gratuiti, con un’ampia partecipazione della cittadinanza. Questo impegno testimonia la volontà di Granoro di promuovere una cultura della prevenzione accessibile e diffusa, favorendo la diagnosi precoce come strumento fondamentale di tutela della vita.

7.2 La promozione della cultura sul territorio



Il Gran Giorno: la nostra festa del raccolto

Ogni anno, nel mese di giugno, celebriamo il **“Gran Giorno”**, una ricorrenza che rende omaggio alla raccolta del grano duro di Puglia, cuore pulsante della nostra filiera.

È una giornata che unisce agricoltori, operatori e consumatori in un momento di condivisione e festa, pensato per valorizzare i prodotti agricoli pugliesi e ribadire l'importanza della sostenibilità dell'agricoltura locale.

L'evento si svolge nei suggestivi campi del **Tavoliere delle Puglie**, storicamente riconosciuto come il “Granaio d'Italia” per la qualità e l'abbondanza della sua produzione cerealicola. Qui, tradizione e innovazione si incontrano: accanto ai metodi antichi della mietitura convivono le tecniche moderne, in un dialogo che racconta l'evoluzione della nostra terra.

Il **Molino De Vita di Casalvecchio di Puglia**, partner storico del progetto **Granoro Dedicato**, ospita questa giornata speciale, macinando da sempre il grano pugliese destinato alla nostra linea 100% locale. Una semola d'eccellenza che dona alla pasta Dedicato una tenacità e un profumo inconfondibile.



*Ascolta qui
le voci dei
protagonisti!*

Tour guidati nei nostri laboratori

Crediamo che la conoscenza sia uno strumento fondamentale per costruire una comunità consapevole. Per questo apriamo regolarmente le porte dei nostri laboratori agli **studenti delle scuole di Corato e dei comuni limitrofi**, offrendo loro l'opportunità di vivere un'esperienza formativa che unisce teoria e pratica.

I tour aziendali sono modulati in base all'età dei partecipanti, dai più giovani fino agli studenti universitari, e si propongono di trasmettere non solo la storia della nostra realtà, ma anche competenze utili legate a logistica, produzione, comunicazione e marketing.

Si tratta di percorsi che diventano momenti di **condivisione del sapere e della cultura aziendale**, in cui i ragazzi possono confrontarsi con il mondo del lavoro, osservare da vicino i processi produttivi e comprendere l'importanza di un modello di impresa radicato nel territorio ma aperto al futuro.



Dialoghi di Trani

Tra i più importanti appuntamenti culturali della Puglia e dell'intero Mezzogiorno, i **Dialoghi di Trani** rappresentano dal 2002 un luogo privilegiato di confronto e riflessione. Ogni anno la città accoglie protagonisti di spicco della cultura, della politica e dell'economia internazionale, dando vita a un dibattito aperto sui grandi temi del presente e del futuro. Libri, idee e visioni diventano il cuore pulsante del festival, che si conferma punto di riferimento per la diffusione del pensiero critico e della partecipazione civile.

Buon Gusto Jazz: musica, sapori e sostenibilità

Sostenere iniziative che uniscono cultura, tradizione e convivialità è per noi un modo concreto di valorizzare il territorio. Per questo nel mese di Luglio 2024 abbiamo rinnovato il nostro impegno a fianco di **Buon Gusto Jazz**, l'unico appuntamento della città di Corato interamente dedicato alla musica jazz e alla promozione enogastronomica e turistica locale, organizzato dall'Associazione Culturale *Art Promotion*.

Accanto ai concerti, che animano le piazze con note e suggestioni internazionali, abbiamo scelto di contribuire portando all'attenzione del pubblico il tema della **sostenibilità alimentare**, attraverso momenti di confronto, degustazioni e cooking show. In collaborazione con chef e artigiani del gusto, valorizziamo in particolare le eccellenze locali come l'olio extravergine da **Cultivar Coratina** e la nostra pasta 100% Puglia, raccontandone la qualità, la salubrità e il legame con il territorio.

Il tempo dei piccoli

Sosteniamo con piacere **"Il tempo dei piccoli"**, rassegna teatrale e laboratoriale dedicata ai bambini, curata dalla compagnia Kuziba. L'iniziativa avvicina i più giovani al mondo del teatro, stimolando creatività, immaginazione e partecipazione attiva.

Il Pendio

Con convinzione supportiamo **"Il Pendio"**, mostra-concorso d'arte organizzata dalla Pro Loco Quadratum, che negli anni ha assunto rilievo regionale e nazionale. Un appuntamento che promuove la creatività, valorizza i talenti emergenti e favorisce il dialogo tra diverse espressioni artistiche.

Festival Pianistico "Fausto Zadra"

Sponsorizziamo il **Festival Pianistico "Fausto Zadra"**, diretto dal Maestro Filippo Balducci, che porta a Corato giovani pianisti da tutto il mondo. Un evento che celebra il pianoforte nelle sue molteplici declinazioni, dalla musica classica al jazz, contribuendo a diffondere la cultura musicale di qualità.

7.3 Lo sport come inclusione e crescita

Crediamo fermamente che lo sport rappresenti **un alleato prezioso per la salute e il benessere delle persone, nonché un efficace strumento educativo** capace di trasmettere valori quali lealtà, rispetto delle regole, solidarietà e cura di sé. Per questo motivo, nel tempo abbiamo scelto di sostenere numerose realtà sportive del territorio, promuovendo discipline e livelli di agonismo differenti.

Tra le iniziative da noi supportate figurano società e associazioni come **SSC Bari, Catanzaro Calcio, Familia Basket Schio, Virtus Corato, Gran Football, Circolo Tennis Corato, Circolo Tennis Trani, Tennis Triggiano e Nuova Matteotti Corato.**



“Perché lo sport educa alla lealtà, al rispetto delle persone e delle regole, alla solidarietà, alla stima verso sé stessi e alla cura del proprio benessere fisico, e quindi alla scelta di una alimentazione sana, equilibrata e corretta.”

Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

Un'attenzione particolare è riservata al legame con la **SSC Bari**, che rappresenta una delle più alte espressioni sportive del territorio pugliese. Da sei anni rinnoviamo con orgoglio la partnership con la storica squadra biancorossa e con la famiglia De Laurentiis, condividendo l'impegno a promuovere lo **sport come veicolo di crescita individuale e collettiva.**

Per la stagione calcistica 2024/2025 in Serie B saremo ancora una volta Main Sponsor, con il nostro marchio presente sul pantaloncino ufficiale da gara e con il coinvolgimento in numerose iniziative collaterali rivolte alla squadra, alla città e alla comunità regionale. Questo sodalizio, divenuto ormai pluriennale, testimonia la volontà di affrontare insieme sfide e successi, rafforzando un percorso comune che unisce valori aziendali e sportivi: corretti stili di vita, sana alimentazione e condivisione con il territorio.

Il legame con la **SSC Bari** va ben oltre il terreno di gioco: durante l'anno ci impegniamo a realizzare **attività e progetti speciali** che rafforzano il senso di appartenenza alla squadra e avvicinano sempre di più la comunità cittadina e regionale ai colori biancorossi.

A testimoniare questa vicinanza, nel 2019 abbiamo dato vita alla linea di pasta **“Granoro Dedicato - SSC Bari”**, frutto di una filiera 100% pugliese e caratterizzata da un packaging che celebra la tradizione locale, riportando i colori del club e l'inconfondibile simbolo del “galletto”.

Il nostro impegno, però, non riguarda soltanto la Prima Squadra. Con la stessa passione sosteniamo anche il **Settore Giovanile**, che oggi raccoglie circa **200 giovani promesse** impegnate nei campionati di categoria. Un investimento sul futuro che per noi significa credere nei ragazzi, nella loro crescita sportiva e umana, e nei valori che lo sport trasmette ogni giorno: impegno, lealtà, spirito di squadra e orgoglio per le proprie radici.

7.4

Valore aggiunto per i nostri clienti



Le ricette della nostra community

Con il progetto **“Granoro à la carte”** vogliamo offrire ai nostri consumatori molto più di un prodotto: un’esperienza di gusto e di condivisione.

Attraverso un ricettario sempre aggiornato, proponiamo idee culinarie che esaltano la qualità della nostra pasta 100% Puglia, accompagnando i clienti anche dopo l’acquisto e facendoli sentire parte di una vera **community di appassionati**. Non solo ispirazioni e ricette d’autore, ma anche uno spazio aperto alla creatività di chi ama cucinare: chiunque può diventare “autore Granoro”, inviando la propria ricetta e condividendo con gli altri la passione per la buona tavola.

Perché per noi i clienti non sono semplici consumatori, ma partner in cucina, con cui scrivere ogni giorno nuove storie di gusto e convivialità.



*Scannerizza il QR
Code e condividi la
tua ricetta con la
nostra community!*

La raccolta punti come premio alla vostra fedeltà

La nostra raccolta punti non è solo un incentivo all’acquisto, ma un patto di fiducia e vicinanza con chi sceglie ogni giorno i nostri prodotti.

Attraverso questo programma premi, vogliamo trasformare un gesto quotidiano, come quello della spesa, in un’opportunità di gratificazione e riconoscimento. È un modo concreto per ringraziare i nostri clienti e rafforzare quel senso di appartenenza che ci lega a loro.

La raccolta punti 2021-2026 rappresenta uno **strumento di fidelizzazione** che va oltre il concetto di premio: costruisce una relazione duratura, basata sulla condivisione di valori e sulla creazione di una vera e propria **community Granoro**, in cui ciascun cliente si sente parte integrante del nostro percorso.

7.5

Eventi e fiere di settore

La partecipazione a eventi e fiere rappresenta per noi un momento essenziale per **raccontare e condividere il valore della nostra filiera**. Attraverso queste occasioni, diamo voce al nostro impegno quotidiano per **la qualità, la tracciabilità e la sostenibilità**, elementi che contraddistinguono i nostri prodotti e l'intero comparto cerealicolo pugliese. Essere presenti in contesti nazionali ed internazionali significa non solo valorizzare il **Made in Italy** e **promuovere la cultura alimentare della nostra terra**, ma anche instaurare un dialogo diretto con consumatori, partner e istituzioni, rafforzando così il legame tra le nostre radici e una visione aperta al mondo.



World Durum and Pasta Forum 2024

Il 18 ottobre 2024 abbiamo partecipato, in qualità di sponsor, alla **prima edizione del World Durum and Pasta Forum di Roma**, primo appuntamento in Italia interamente dedicato ai mercati del grano duro e della pasta.

Siamo stati presenti con il nostro Amministratore Delegato, Marina Mastromauro, e con il Responsabile Acquisti e Sviluppo Progetti di Filiera, Giandomenico Marcone. L'evento ha riunito oltre 350 operatori internazionali e ha offerto un confronto concentrato su trend di mercato, prospettive dei raccolti, innovazione di filiera, tracciabilità e strategie di copertura e gestione del rischio.

La nostra partecipazione ha rafforzato relazioni con produttori, mugnai, trader, trasformatori e GDO, valorizzando il Made in Italy e le nostre radici pugliesi, e confermando il nostro impegno per una filiera trasparente, di qualità e orientata alla sostenibilità.

“L’export ha registrato una crescita significativa nei primi otto mesi del 2024 con un incremento complessivo del 18% sui mercati esteri. Questo trend positivo coinvolge i nostri marchi principali, come i **Classici**, la **Linea Dedicato**, la **Linea Biologica** e il **Gluten Free**. Tutte hanno evidenziato ottime performance nell’ultimo anno, confermando l’interesse crescente degli amanti della pasta per prodotti di alta qualità e ottenuti nel rispetto della **sostenibilità energetica e ambientale**.”

Michele Dell’Aquila
Export

“La nostra pasta di grano duro selezionato 100% coltivato in Puglia, la passata di pomodoro, la crema di peperoncino e l'olio evo monocultivar Coratina prodotti in casa Granoro con materie prime rigorosamente pugliesi sono gli ingredienti perfetti nella loro semplicità e qualità, ideali per preparare gli Spaghetti all'Assassina come Puglia comanda.”

Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

Dedicato e Show Cooking: la partecipazione a CIBUS 2024

In occasione della XXII edizione di **Cibus - Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parma** a maggio 2024, Granoro ha presentato la propria linea premium **“Dedicato”**, una linea in grado di incontrare i gusti delle tavole italiane e internazionali per valorizzare il marchio Made in Puglia.

Il nostro stand ha voluto inoltre promuovere gli altri prodotti di origine 100% pugliese: **passata, olio evo e pasta di peperoncino**. Sono proprio questi gli ingredienti alla base di una ricetta ormai simbolo di italianità, semplicità e genuinità: **gli spaghetti all'Assassina**.

Infatti, per valorizzare l'unione tra **territorio e innovazione**, Granoro ha reso omaggio a questo piatto simbolo della cucina barese, oggi apprezzato anche a livello internazionale.

Due **show-cooking** live dedicati hanno proposto la ricetta in chiave autentica, utilizzando gli ingredienti di filiera corta Granoro e regalando un'esperienza di cucina pugliese dal vivo.



*Scopri qui la
ricetta dello
Chef Celso
La Forgia!*

Il Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parigi 2024

A ottobre 2024, abbiamo partecipato al **Salone Internazionale dell'Alimentazione (SIAL) di Parigi**, una delle vetrine globali più prestigiose per il settore agroalimentare, presentando le nostre linee premium e biologiche con un messaggio chiaro: **qualità, filiera e sostenibilità** come cardini della nostra crescita nel mondo.

Protagonista è stata la linea **“Granoro Dedicato”**, per cui abbiamo valorizzato l'origine 100% pugliese e la tracciabilità garantita dalla tecnologia blockchain My Story™. A questa si è affiancata la promozione della **Linea Biologica**, prodotta con grano duro italiano certificato biologico e coltivato in Italia, che unisce la riscoperta di varietà antiche all'innovazione, promuovendo biodiversità e tradizioni agricole.

Appendice

GRI Content Index

Granoro ha riportato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024, con riferimento agli Standard GRI 2021.



GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
GRI 2 - Disclosure Generale			
2-1	Dettagli dell'organizzazione	Nota Metodologica	
2-2	Entità incluse nel bilancio di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	Nota Metodologica	
2-4	Rideterminazione delle informazioni	Nota metodologica	
2-5	Assurance Esterna		Non presente
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	1 La nostra identità, dalle origini all’innovazione	
2-7	Dipendenti	6.1 La responsabilità verso le persone	
2-8	Lavoratori non dipendenti		Non sono presenti lavoratori non dipendenti
2-9	Struttura e composizione della governance	4.1 La struttura della nostra Governance	
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	4.1 La struttura della nostra Governance	
2-11	Presidente del più alto organo di governo	4.1 La struttura della nostra Governance	
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	4.1 La struttura della nostra Governance	
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	4.1 La struttura della nostra Governance	
2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	4.1 La struttura della nostra Governance	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità	
2-28	Adesione ad associazioni	4.5 La partecipazione alle associazioni di settore	

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	3.1 Il coinvolgimento diretto dei nostri stakeholder	
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	6.1 La responsabilità verso le persone	
GRI 3 - Temi Materiali			
3-1	Processo per determinare i temi materiali	3.2 L’analisi di materialità	
3-2	Lista dei temi materiali	3.2 L’analisi di materialità	
3-3	Management dei temi materiali	3.2 L’analisi di materialità 3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità	
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA (2021)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	4.4 La generazione di valore condiviso	
ETICA E INTEGRITÀ			
3-3	Management del tema materiale	4.2 I principi etici che guidano il nostro agire	
PRATICHE COMMERCIALI RESPONSABILI			
3-3	Management del tema materiale	4.2 I principi etici che guidano il nostro agire 1.3 Dedicato: filiera, tradizione e qualità per la vostra tavola	
GRI 204 - PRASSI DI APPROVVIGIONAMENTO (2021)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	5.1 La tutela delle risorse naturali 5.5 La cura nella scelta delle materie prime	
MATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLARE			
3-3	Management del tema materiale	5.5 La cura nella scelta delle materie prime	
GRI 301 - MATERIALI (2021)			
301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	5.5 La cura nella scelta delle materie prime	

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
GESTIONE DELL'ENERGIA			
3-3	Management del tema materiale	5.1 La tutela delle risorse naturali 5.2 Consumo energetico consapevole	
GRI 302 - ENERGIA (2021)			
302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	5.2 Consumo energetico consapevole	Restatement su FY 2022-2023 (GRI 2-4)
302-3	Intensità energetica	5.2 Consumo energetico consapevole	
EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO			
3-3	Management del tema materiale	5.1 La tutela delle risorse naturali 5.3 Il monitoraggio delle emissioni	
GRI 305 - EMISSIONI (2021)			
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	5.3 Il monitoraggio delle emissioni	Restatement su FY 2022-2023 (GRI 2-4)
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	5.3 Il monitoraggio delle emissioni	Restatement su FY 2022-2023 (GRI 2-4)
305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	5.3 Il monitoraggio delle emissioni	Restatement su FY 2022-2023 (GRI 2-4)
305-5	Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	5.3 Il monitoraggio delle emissioni	Restatement su FY 2022-2023 (GRI 2-4)
GESTIONE DEI RIFIUTI			
3-3	Management del tema materiale	5.1 La tutela delle risorse naturali 5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti	
GRI 305 - EMISSIONI (2021)			
306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti	
306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti	

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
306-3	Rifiuti generati	5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti	
306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti	
306-5	Rifiuti conferiti in discarica	5.6 Circolarità: dal design del packaging ai rifiuti	
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE			
3-3	Management del tema materiale	5.1 La tutela delle risorse naturali 5.4 Uso consapevole della risorsa idrica	
GRI 303 - ACQUA ED AFFLUENTI (2021)			
303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	5.4 Uso consapevole della risorsa idrica	
303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	5.4 Uso consapevole della risorsa idrica	
303-3	Prelievo idrico	5.4 Uso consapevole della risorsa idrica	
303-4	Scarico idrico	5.4 Uso consapevole della risorsa idrica	
303-5	Consumo idrico	5.4 Uso consapevole della risorsa idrica	
BIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI			
3-3	Management del tema materiale	3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità 5.1 La tutela delle risorse naturali	
GESTIONE E TUTELA DEI LAVORATORI			
3-3	Management del tema materiale	6 Il benessere dei nostri dipendenti	
GRI 401 - OCCUPAZIONE (2021)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	6.3 Percorsi professionali e turnover	
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno	6.1 La responsabilità verso le persone	
401-3	Congedo parentale	6.2 Diversità e inclusione	

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
SALUTE E SICUREZZA			
3-3	Management del tema materiale	6.5 La tutela della sicurezza	
GRI 403 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2021)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	6.5 La tutela della sicurezza	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	6.5 La tutela della sicurezza	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	6.5 La tutela della sicurezza	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	6.5 La tutela della sicurezza	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	6.5 La tutela della sicurezza	
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	6.5 La tutela della sicurezza	
403-9	Infortuni sul lavoro	6.5 La tutela della sicurezza	
FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE			
3-3	Management del tema materiale	6.3 Percorsi professionali e turnover 6.4 La formazione professionale come leva strategica	
GRI 404 - FORMAZIONE E ISTRUZIONE (2021)			
404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	6.4 La formazione professionale come leva strategica	
DIVERSITÀ E INCLUSIONE			
3-3	Management del tema materiale	6.2 Diversità e inclusione	
GRI 405 - DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (2021)			
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	6.2 Diversità e inclusione	

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
RELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI			
3-3	Management del tema materiale	3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità 7 Radici territoriali, valore condiviso con la comunità	
PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI			
3-3	Management del tema materiale	4.3 La gestione e la tutela della privacy	

REDATTO CON IL SUPPORTO
METODOLOGICO DI





Pastificio Attilio Mastromauro Granoro s.r.l.

Strada provinciale 231 km. 35,100, Corato (Bari) - Italia

granoro.it