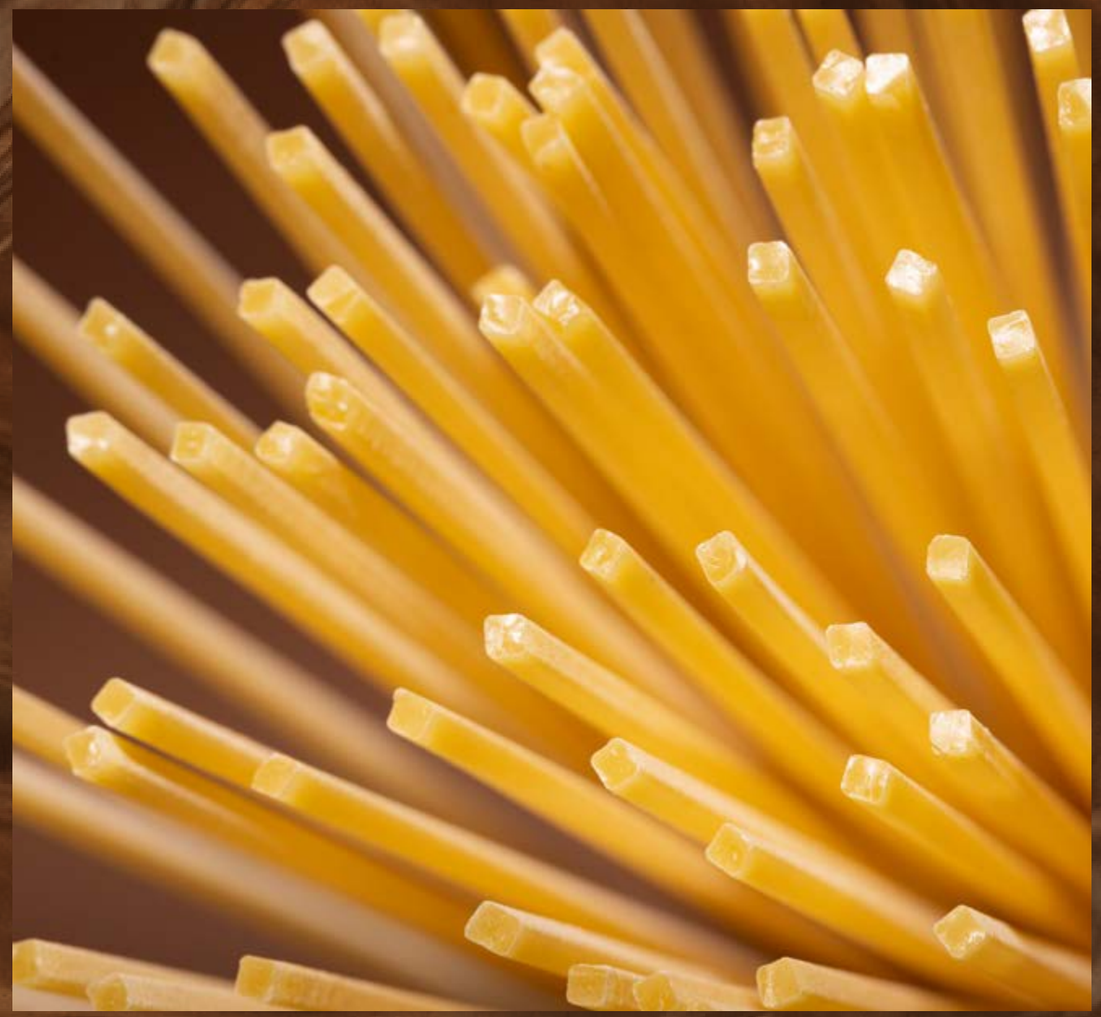
granoro

Bilancio di Sostenibilità 2025



Sommario

Lettera agli stakeholder		03
Highlights		04
Nota metodologica		06
01	**Il nostro fare impresa: tradizione, territorio e innovazione**	**07**
1.1	La nostra storia	08
1.2	Dal nostro territorio alla vostra tavola	11
1.2.1	*Un'offerta diversificata, costruita sulla qualità*	*13*
1.3	Un progetto di filiera: la Linea Dedicato 100% Puglia	15
1.3.1	*I prodotti della Linea Dedicato*	*18*
1.4	Presenza internazionale e valorizzazione del Made in Italy	19
02	**Il nostro approccio ESG e la visione di lungo periodo**	**20**
2.1	La nostra strategia di sostenibilità	22
2.2	L'analisi di materialità	27
2.3	Dialogo e ascolto: il coinvolgimento degli stakeholder	28
03	**Il prodotto al centro**	**30**
3.1	Qualità e sicurezza alimentare	31
3.2	Le nostre certificazioni	33
3.3	Territorialità e tracciabilità delle materie prime	34
3.4	Ricerca e innovazione continua	36
3.5	Il valore del dialogo con i consumatori	37
04	**Governance e integrità: le basi del nostro agire**	**38**
4.1	Struttura e responsabilità degli organi di governo	39
4.2	Gli strumenti per un agire etico	41
4.3	Il valore economico come leva di sviluppo condiviso	43
4.4	Il dialogo attivo con le associazioni	45
05	**Dalla terra al futuro: gestione delle risorse ambientali**	**46**
5.1	Un approccio sistemico alla tutela ambientale	47
5.2	La materia prima come punto di partenza	49
5.3	L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	52
5.4	Un percorso strutturato verso l'efficienza energetica	54
5.5	Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera	57
5.6	Il corretto trattamento dei rifiuti	60
06	**La cura delle nostre persone**	**63**
6.1	La gestione dei nostri collaboratori	64
6.2	La valorizzazione delle diversità	66
6.3	Dall'assunzione al turnover	69
6.4	Formazione: l'evoluzione e la promozione dei talenti	71
6.5	La sicurezza dei dipendenti	73
07	**Il sostegno al territorio**	**74**
7.1	Salute e prevenzione come responsabilità condivisa	76
7.2	Investire in cultura per rafforzare la comunità	77
7.3	Sport, inclusione e coesione sociale	79
Annex		80
Impatti ambientali, sociali e di governance		81
GRI Content Index		84

Lettera agli stakeholder

La nostra storia affonda le radici all'inizio del Novecento, quando la famiglia Mastromauro avvia le prime attività artigianali per la produzione di pasta.

Un percorso che, attraverso più generazioni, ha saputo intrecciare tradizione artigianale, evoluzione industriale e un profondo legame con il territorio pugliese.



Nel 1967, Attilio Mastromauro fonda ufficialmente il **Pastificio Attilio Mastromauro Granoro**, con il supporto della moglie Chiara, dando inizio a un progetto industriale fondato su rigore produttivo, qualità delle materie prime e valorizzazione del territorio.

Oggi, con la quarta edizione del Bilancio di Sostenibilità, continuiamo a raccontare il nostro impegno in ambito ESG. Questo documento rappresenta il nostro obiettivo di fornire una **rappresentazione chiara e trasparente delle nostre performance ambientali, sociali e di governance (ESG)**, dei principali risultati conseguiti e del percorso evolutivo dell'azienda verso un modello di gestione aziendale più attento agli impatti ambientali e sociali.

Nel 2012, nasce la **Linea Dedicato 100% Puglia**, espressione di un modello produttivo orientato alla qualità, alla tracciabilità e al monitoraggio degli impatti ambientali. Oggi coinvolge circa 350 aziende agricole che producono oltre 20.000 tonnellate di grano duro 100% pugliese ogni anno. Questo progetto di filiera integrata "dal campo alla tavola" rappresenta il nostro impegno concreto di **valorizzazione del territorio pugliese e dell'agricoltura locale**. Attraverso accordi di filiera pluriennali, garantiamo agli agricoltori stabilità economica, prezzo equo e continuità produttiva, creando così valore condiviso.

La **tracciabilità** è certificata secondo lo standard **ISO 22005:2008** e resa accessibile ai consumatori tramite tecnologia blockchain, assicurando trasparenza sull'origine del grano e su ogni fase del percorso produttivo.

Nel 2025, abbiamo intensificato il nostro impegno verso un modello di gestione energetica che si allontani dall'impiego di fonti fossili. Con la realizzazione di un **nuovo impianto fotovoltaico di circa 1,2 MW**, completato nel corso del 2026, stiamo incrementando significativamente l'autoproduzione di energia rinnovabile.

Nei consumi energetici, **il 75% dell'energia elettrica acquistata nel 2025 proviene da fonti rinnovabili certificate mediante Garanzie d'Origine**. In parallelo, abbiamo ridotto del -19% la quantità di materiale da imballaggio rispetto al 2024 e continuiamo a svolgere attività di ricerca e sviluppo sulle nostre soluzioni di imballaggio, in linea con l'evoluzione del quadro normativo europeo. La gestione delle emissioni ha visto una riduzione complessiva del -13% fra Scope 1 e 2 (market-based) rispetto al 2023, mentre i rifiuti generati hanno subito una contrazione del -18% nel 2025

Nel 2025, abbiamo definito il nuovo **Piano Strategico di Sostenibilità 2025-2028**, attraverso un processo strutturato di ascolto dei dipendenti e degli stakeholder esterni. Il Piano è articolato in quattro pilastri strategici che guideranno le nostre azioni nei prossimi anni:

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

Con **119 dipendenti nel 2025, tutti a tempo indeterminato**, poniamo al centro il benessere delle persone, la **formazione continua (6.626 ore erogate nel 2025)** e l'inclusione. Contestualmente, il nostro impegno verso il territorio si concretizza nel sostegno ad iniziative sociali, culturali e sportive, oltre alla **donazione di 150.000 pasti alle associazioni del terzo settore**.

I target del Piano sono allineati ai Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Il nostro Bilancio di Sostenibilità rappresenta il nostro impegno concreto di trasparenza e di dialogo con gli stakeholder. Non è soltanto un documento di rendicontazione, ma il racconto sincero di un percorso in continua evoluzione, dove ambizione e responsabilità procedono insieme.

Ogni scelta che facciamo, ogni innovazione che introduciamo, ogni relazione che coltiviamo, riflette la nostra convinzione che le imprese debbano essere motore di cambiamento positivo per il territorio e le comunità in cui operano.

Buona lettura.

Dott.ssa Marina Mastromauro
Amministratore Delegato – Granoro

Highlights

La sostenibilità

14
TEMI MATERIALI

4° edizione
DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ SULLE PERFORMANCE ESG DEL FY 2025

4 pilastri
CHE DEFINISCONO IL NOSTRO PIANO STRATEGICO DI SOSTENIBILITÀ

41
TARGET

Il prodotto e la filiera

100%
PASTA PRODOTTA NEL RISPETTO DI STANDARD INTERNAZIONALI A TUTELA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

0 casi
DI NON CONFORMITÀ RISPETTO A NORMATIVE IN MATERIA DI SICUREZZA DEL PRODOTTO CHE COMPORTINO SANZIONI

18%
PERCENTUALE DI MATERIE PRIME ACQUISTATE CERTIFICATE SECONDO LO STANDARD ISO 22005 PER LA TRACCIABILITÀ

Il sostegno al territorio

150.000
PASTI DONATI ALLE ASSOCIAZIONI DEL TERZO SETTORE SUL TERRITORIO

400+
NUMERO DI STUDENTI COINVOLTI NEL PROGETTO MEDIA 2024-2025

9 anni
DI SOSTEGNO CONTINUATIVO ALLA FONDAZIONE SUSAN G. KOMEN

Highlights ESG

La nostra governance

Codice Etico

MOG 231
MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO 231

0 casi
DI NON CONFORMITÀ RISPETTO A LEGGI O REGOLAMENTI

0 casi
DI RECLAMI O DENUNCE RISPETTO A FUGHE DI DATI

101.043.860 €
VALORE ECONOMICO GENERATO NEL 2025

88.524.554 €
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO NEL 2025

87,6%
% DI VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO NEL 2025

La tutela dell'ambiente

ISO 14001

-19%
RIDUZIONE % DELLA QUANTITÀ DI MATERIALE DA IMBALLAGGIO TOTALE RISPETTO AL 2024

75%
% DI ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA E CONSUMATA NEL 2025 PROVENIENTE DA FONTE RINNOVABILE CERTIFICATA DA GO

-13%
RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 1 E 2 MARKET BASED (2025 VS 2023)

-78%
RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 2 MARKET BASED * (2025 VS 2023)

-18%
RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTI GENERATI (2025 VS 2024)

-33%
RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTI PERICOLOSI GENERATI (2025 VS 2024)

** grazie all'incremento dell'acquisto di energia attraverso GO*

La cura dei nostri collaboratori

ISO 45001

100%
% DI DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO NEL 2025

119 *vs 113*
NUMERO DI DIPENDENTI NEL 2025 VS 2024

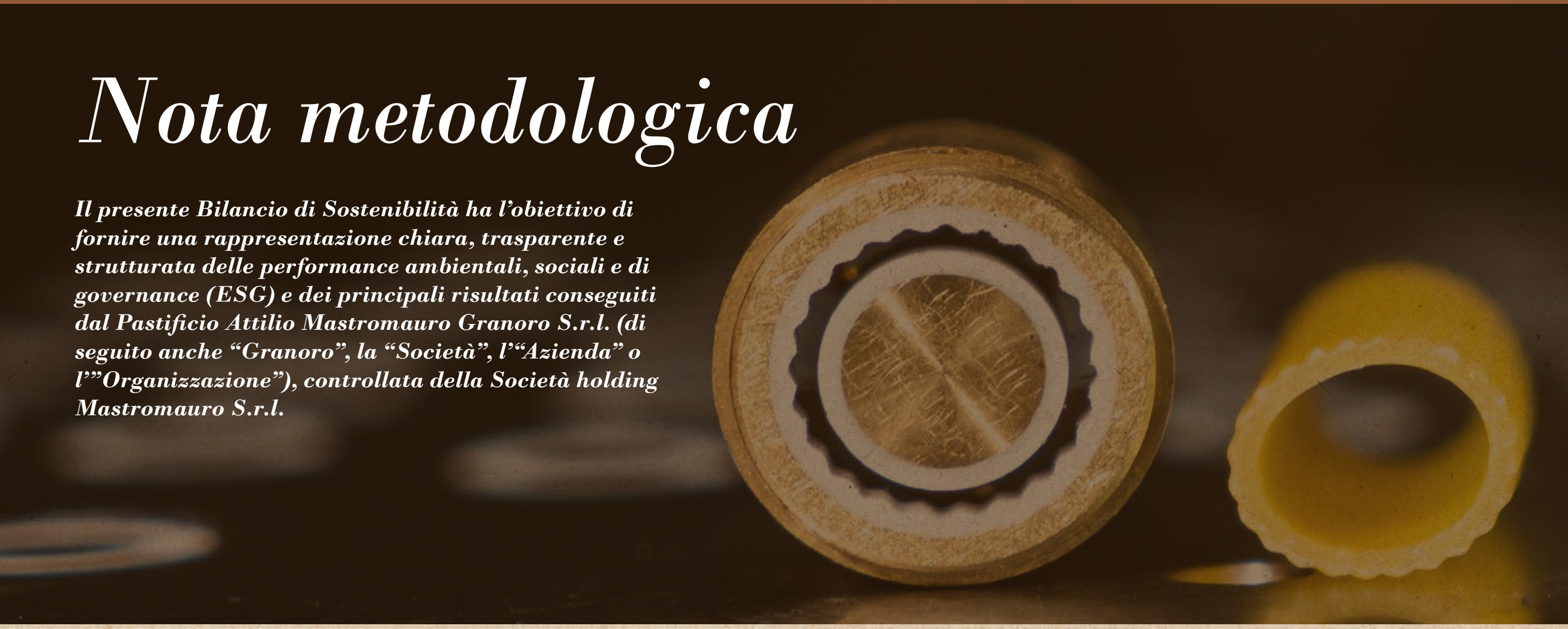
10% *vs 9%*
TASSO DI ASSUNZIONE COMPLESSIVO

5% *vs 6%*
TASSO DI TURNOVER IN USCITA NEL 2025 VS 2024

6.626 *vs 6.260*
ORE DI FORMAZIONE TOTALI EROGATE NEL 2025 VS 2024

56 *vs 55*
ORE MEDIE DI FORMAZIONE PRO CAPITE EROGATE NEL 2025

Nota metodologica



Il presente Bilancio di Sostenibilità ha l'obiettivo di fornire una rappresentazione chiara, trasparente e strutturata delle performance ambientali, sociali e di governance (ESG) e dei principali risultati conseguiti dal Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l. (di seguito anche "Granoro", la "Società", l'"Azienda" o l'"Organizzazione"), controllata della Società holding Mastromauro S.r.l.

Il **perimetro temporale** della rendicontazione comprende il periodo dal **1° gennaio al 31 dicembre 2025**.

L'individuazione dei contenuti e delle priorità informative è il risultato di un processo strutturato di analisi di materialità condotto nel 2025, sviluppato in conformità allo Standard GRI 3 "Temi materiali". Tale processo ha consentito di identificare i temi di sostenibilità rilevanti sulla base della significatività degli impatti economici, ambientali e sociali associati alle attività aziendali e della loro rilevanza rispetto alle aspettative degli stakeholder interni ed esterni, nonché agli orientamenti strategici della Società.

Il Bilancio è redatto in riferimento agli **Standard GRI** (Global Reporting Initiative) nella versione pubblicata nel 2023, secondo l'opzione ***"with reference to".*** Questa modalità di rendicontazione permette di garantire l'allineamento ai principi di trasparenza, comparabilità e affidabilità promossi dal framework GRI.

Ove ritenuto significativo, le informazioni riportate includono un'analisi comparativa su base pluriennale, facendo riferimento al triennio 2023–2025, al fine di evidenziare l'evoluzione delle performance e dei principali indicatori di sostenibilità. Eventuali revisioni di informazioni relative a esercizi precedenti sono esplicitamente indicate, unitamente alle motivazioni che ne hanno determinato la modifica.

La predisposizione del Bilancio di Sostenibilità ha previsto il coinvolgimento delle principali strutture organizzative aziendali, chiamate a contribuire all'identificazione degli impatti, alla raccolta e verifica delle informazioni e alla validazione dei contenuti.

Il presente Bilancio di Sostenibilità non è stato sottoposto a verifica indipendente da parte di un soggetto terzo.

Per ulteriori informazioni relative al contenuto del documento o al percorso di sostenibilità intrapreso da Granoro, contattare il seguente indirizzo e-mail **pasta@granoro.it.**

1.



Il nostro fare impresa: tradizione, territorio e innovazione

75.000 m²
SUPERFICIE DEI NOSTRI STABILIMENTI

10.000 ton
CAPACITÀ DEL NOSTRO MAGAZZINO

10
LINEE DI PRODUZIONE DEDICATE

150+
FORMATI DI PASTA



1.1 *La nostra storia*

La storia di Granoro affonda le proprie radici all'inizio del Novecento e si sviluppa lungo più generazioni della famiglia Mastromauro, intrecciando tradizione artigianale, evoluzione industriale e forte legame con il territorio pugliese.

"Ho dedicato la mia vita alla ricerca della qualità, svolgendo il mio lavoro ogni giorno come il primo giorno".

Attilio Mastromauro
FONDATORE DEL PASTIFICIO GRANORO

I pilastri della nostra attività

QUALITÀ DEL PRODOTTO

La **Linea Dedicato 100% Puglia** 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.

La nascita di Granoro rappresenta un atto di coraggio imprenditoriale e segna l'inizio di un progetto industriale fondato su rigore produttivo, qualità delle materie prime e valorizzazione del territorio.

Una storia dalle profonde radici territoriali e orientata all'innovazione

Le origini del Pastificio risalgono **all'inizio del Novecento**, quando la famiglia Mastromauro avvia le prime attività artigianali per la produzione di pasta, in un contesto produttivo caratterizzato da tecnologie essenziali e da un forte legame con il lavoro manuale. In questo ambiente cresce **Attilio Mastromauro**, che fin da bambino partecipa alla vita del **pastificio familiare**, maturando una conoscenza diretta e profonda dei processi produttivi.

Dopo l'emigrazione negli Stati Uniti e il successivo rientro in Puglia, l'esperienza maturata consente alla famiglia di avviare una fase di progressiva industrializzazione, accompagnata da una **crescente attenzione alla qualità della materia prima e all'evoluzione tecnologica**.

Negli anni Trenta e Cinquanta, Attilio contribuisce in modo determinante al miglioramento delle tecniche produttive, in particolare nella fase di essiccazione, ponendo le basi di un approccio industriale orientato alla qualità costante del prodotto.

Il 21 gennaio **1967**, con il sostegno della moglie Chiara, Attilio Mastromauro fonda ufficialmente il **Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l.**

La nostra storia, il nostro grano, la nostra pasta

STORIA DELL'AZIENDA · STORIA DI PRODOTTO · PERCORSO ESG

1967

Attilio Mastromauro fonda ufficialmente il **Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l.**

La forza delle nostre radici pugliesi

Corato si trova nell'area dell'**Alta Murgia**, territorio pugliese storicamente vocato alla coltivazione del grano duro. **È qui che ha sede la nostra Azienda e dove si colloca il cuore del nostro processo produttivo**.

Un contesto agricolo che non rappresenta soltanto un'origine geografica, ma un elemento identitario che accompagna ogni fase della produzione, rafforzando il legame con la materia prima e con la filiera locale.



anni '80

Le figlie di Attilio Mastromauro, **Marina e Daniela,** entrano in Azienda inaugurando un nuovo capitolo imprenditoriale. Modernizzazione degli impianti, nuove linee produttive e innovazione tecnologica.

1998

Lancio della **linea di pasta biologica *BioGranoro***.

anni 2000

L'export si espande verso nuovi paesi: Russia, Brasile, Australia, Canada, USA, Cina, Giappone e Africa.

Ampliamento dell'offerta con ***Sughi Pronti, olio extravergine di oliva biologico BioGranoro, olio D.O.P. Terra di Bari – Castel del Monte*** e la linea ***Le Specialità di Attilio***, prodotto di eccellenza destinato all'alta ristorazione.

2007

Introduzione dei **legumi pugliesi** lessati al naturale con particolare attenzione al processo di selezione della materia prima.

2010

Lancio della linea ***CuoreMio BioGranoro***, pasta di grano duro di alta qualità e farina d'orzo ricca di Betaglucani che riduce il colesterolo contribuendo a mantenere normali i suoi valori nel sangue.

Avvio della sperimentazione per la costruzione di una **filiera corta di grano duro 100% pugliese.**

2012

Lancio del **progetto di filiera integrata "dal campo alla tavola"**, che ha dato vita alla ***Linea Dedicato*: pasta di semola di grano duro 100% pugliese**, di altissima qualità, tracciata e certificata.

2013

Presentazione della ***pasta integrale BIO*** con germe di grano, decorticata a pietra e a minore indice glicemico.

2014

Ottenimento del **Sigillo d'Oro dell'Università di Bari** per il finanziamento garantito dall'Azienda per studi scientifici sui benefici dei betaglucani.

2015

Brevetto e lancio degli ***Spaghetti 2 minuti***, per una cottura rapida senza rinunciare alla qualità.

2016

Ampliamento dell'offerta con ***Farine tipo "1", Preparati multicereali*** e ***mix "Pronto per l'uso"***.

2017

Festeggiamento dei **50 anni di attività**.

Ottenimento del brevetto per la **trafila degli *Spaghetti alla chitarra***, ideata da Marina Mastromauro.

2018

Introduzione del **packaging riciclabile in carta** per la linea di pasta biologica.

2020

Introduzione della **varietà integrale nella linea *Dedicato***.

Guarda qui la nostra storia, dalle origini all'innovazione!



"L'eredità che lascio ai giovani è quella di pensare e riflettere, come ho fatto io, per ottenere risultati e migliorie produttive."

Attilio Mastromauro
(1913-2015)

2021

- Avvio di un **impianto di trigenerazione** finalizzato al miglioramento dell'efficienza energetica e a garantire maggiore autonomia energetica al sito produttivo.
- Ottenimento del riconoscimento di **Impresa Storica** da parte della Camera di Commercio di Bari.

2022

- Avvio di un percorso strutturato di integrazione dei fattori ESG, fondato su una crescente consapevolezza interna e sul coinvolgimento delle principali funzioni aziendali. Definizione delle priorità di intervento e sistematizzazione degli impegni di sostenibilità all'interno del primo **Piano Strategico di Sostenibilità 2022–2024**, quale strumento di indirizzo e coordinamento delle azioni ESG.
- L'Azienda festeggia il **decimo anniversario** del ***Progetto di Filiera integrata "dal campo alla tavola" – Linea Dedicato da grano 100% pugliese***.

2023-2024

- Consolidamento del sistema di rendicontazione e rafforzamento della trasparenza informativa attraverso la **pubblicazione del primo e del secondo Bilancio di Sostenibilità**, riferiti rispettivamente agli anni fiscali 2022 e 2023, a supporto del dialogo con gli stakeholder e del monitoraggio delle performance ESG.

2025

- Realizzazione di un **impianto fotovoltaico con una potenza di circa 1,2 MW** sul tetto dello stabilimento produttivo, volto ad aumentare l'autoproduzione di energia da fonte rinnovabile.
- Pubblicazione della **terza edizione del Bilancio di Sostenibilità**, riferita all'anno fiscale 2024. Aggiornamento dell'analisi di materialità con il coinvolgimento strutturato di stakeholder interni ed esterni e definizione dei nuovi obiettivi e target del **Piano Strategico di Sostenibilità 2025–2028**, in un'ottica di miglioramento continuo e visione di lungo periodo.

Registro dei Marchi Storici di interesse nazionale

Granoro è iscritta nel Registro dei Marchi Storici di interesse nazionale, promosso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy, che riconosce le imprese italiane con almeno 50 anni di attività continuativa e un forte legame con il territorio.

Premio Speciale Export Italy Food Awards 2025

Conferimento del Premio Speciale Export nell'ambito degli Italy Food Awards, riconoscimento patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, attribuito alle imprese che si distinguono sui mercati internazionali e promuovono l'eccellenza italiana.



1.2 *Dal nostro territorio alla vostra tavola*

La nostra produzione nasce in Puglia, territorio che rappresenta il cuore della cerealicoltura italiana e il punto di partenza del nostro modello industriale. Per noi di Granoro, la valorizzazione della materia prima e la scelta del grano sono da sempre l'elemento fondante del processo produttivo e della qualità della nostra pasta.

I nostri stabilimenti si sviluppano su una superficie complessiva di circa 75.000 m² e comprendono un magazzino automatico con una capacità di stoccaggio fino a 10.000 tonnellate di prodotto finito, oltre a dieci linee di produzione. Questa configurazione ci consente di operare in modo efficiente e flessibile, garantendo al contempo il controllo puntuale di ogni fase del processo.

La nostra vocazione è **produrre una pasta di qualità, attraverso un percorso che integra innovazione tecnologica, miglioramento continuo del layout produttivo e ricerca costante sul prodotto**. Dalla selezione della semola fino allo scaffale, sottoponiamo il prodotto a **rigorosi controlli qualitativi**, assicurando standard elevati di sicurezza e qualità lungo l'intera filiera.

La centralità della materia prima guida anche lo **sviluppo della nostra offerta**. Con la ***linea Dedicato***, realizzata con grano duro **tracciabile 100% pugliese**, e con l'introduzione di altri prodotti alimentari legati al territorio, stiamo rafforzando il nostro impegno nella valorizzazione delle filiere locali e della territorialità.

È la **semola** a determinare la qualità dell'impasto: unita all'acqua, viene lavorata con attenzione per **preservare le sostanze nutritive e l'integrità del glutine**. Il nostro processo produttivo è studiato per favorire la formazione di una maglia glutinica stabile e resistente, in grado di garantire una resa ottimale in fase di consumo.

Segue la fase di **trafilatura**, durante la quale l'impasto prende forma nei diversi formati di pasta. Offriamo **oltre 150 formati**, ottenuti attraverso trafile differenti che ne determinano superficie e porosità, per rispondere a molteplici esigenze di utilizzo e valorizzare al meglio ogni condimento.

L'**essiccazione** rappresenta la fase più delicata del processo. Le **temperature sono costantemente controllate** e mantenute entro livelli che consentono di preservare l'apporto proteico degli amminoacidi e le proprietà nutrizionali e organolettiche della pasta. Evitiamo l'impiego di alte temperature per tutelare colore, profumo e struttura del prodotto.

75.000 m²
DI STABILIMENTO PRODUTTIVO

10
LINEE PRODUTTIVE

10.000 ton
DI CAPACITÀ DI STOCCAGGIO

150+
FORMATI DI PASTA

Grazie a questo approccio produttivo, otteniamo una pasta che conserva il colore del grano, il profumo della materia prima e una resa eccellente in cottura, coniugando tradizione, qualità e innovazione industriale.



Dalla terra alla tavola

Lo sapevi che...?

Ogni giorno produciamo circa 450 tonnellate di pasta che equivalgono a **150 milioni di orecchiette o 250 milioni di penne!**

Il profumo della Puglia

Una lavorazione attenta della semola e un processo rispettoso delle materie prime esaltano l'aroma del grano duro, espressione del territorio e della tradizione pastaria.

Il colore del grano

L'utilizzo di semole selezionate e l'essiccazione a temperature controllate consentono di preservare il colore del grano, senza alterazioni del profilo nutrizionale.

La qualità in cottura

La stabilità della maglia glutinica e la scelta mirata delle trafile garantiscono porosità, tenuta in cottura e una resa ottimale del prodotto nel consumo finale.



1.2.1 *Un'offerta diversificata, costruita sulla qualità*

"La ricerca del meglio, un impegno continuo e quotidiano, e domani si potrà fare meglio di ieri".

Attilio Mastromauro
FONDATORE DEL PASTIFICIO GRANORO



I Classici

I formati della tradizione pastaria italiana, nazionale e regionale.



Linea BioGranoro

Prodotti certificati da materie prime 100% biologiche.



Linea Gluten Free

Pasta senza glutine, pensata per esigenze alimentari specifiche.



Gli Speciali da Forno

Lasagne e cannelloni, all'uovo o agli spinaci, pronti all'uso e ideali per la cucina creativa.



Gnocchi e Chicche

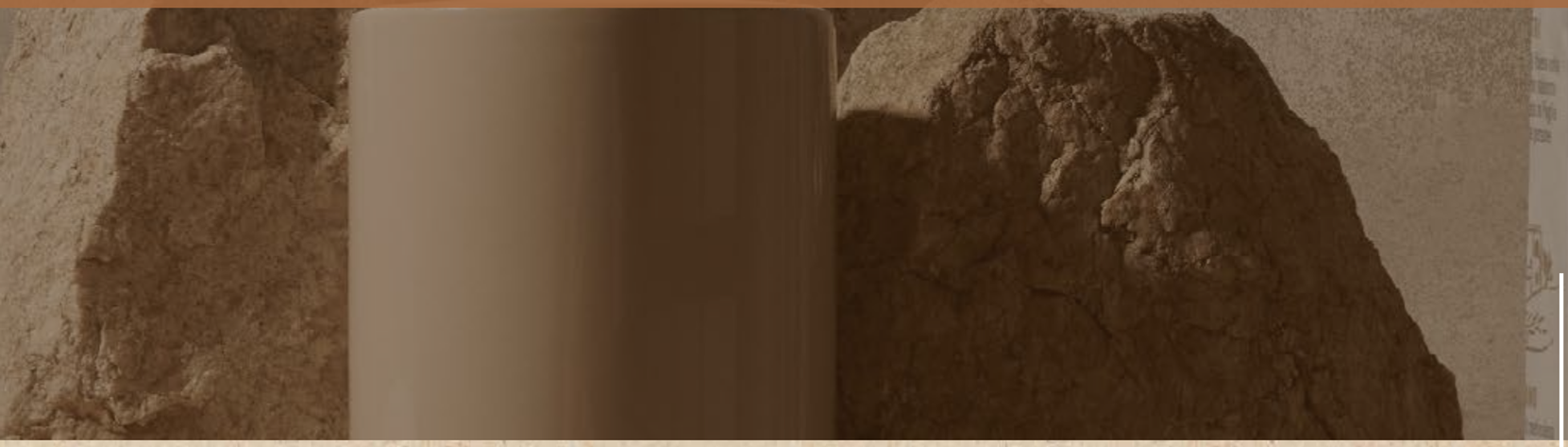
Realizzati con patate fresche italiane cotte al vapore, per un gusto autentico e casalingo.

Un impegno certificato per il biologico

Per i prodotti biologici adottiamo un sistema produttivo conforme al **Regolamento (UE) 2018/848**, sottoposto a verifiche periodiche da parte dell'organismo di controllo **ICEA**. La certificazione attesta l'adesione a un modello produttivo orientato alla tutela della salute dei consumatori e alla salvaguardia dell'ambiente, fondato sull'esclusione di sostanze chimiche di sintesi e sull'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM).

Il **rispetto dei requisiti della normativa biologica è garantito lungo l'intera filiera**, attraverso processi strutturati di selezione e qualifica dei fornitori, controlli sistematici sulle materie prime in ingresso e una gestione dedicata dei cicli produttivi, finalizzata a prevenire ogni possibile rischio di contaminazione.

La conformità dei prodotti è ulteriormente verificata mediante analisi effettuate da laboratori accreditati ACCREDIA, secondo metodologie riconosciute a livello internazionale.





Oltre la pasta: l'essenza della cucina italiana



Olio Extravergine di Oliva Biologico

Dal profilo sensoriale equilibrato, ottenuto da olive Coratina e Ogliarola coltivate nel Nord Barese, espressione autentica dell'eccellenza pugliese.



CONDIMENTI

Crema di Peperoncino

Peperoncino italiano in olio extravergine di oliva, senza conservanti.



Sughi Pronti

Preparati con pomodori 100% italiani e verdure fresche, secondo la tradizione.



Legumi Pronti

Selezionati, cotti al naturale e pronti all'uso, in vetro e in latta.



Farine e Semole

Una gamma completa per ogni lavorazione, dalla panificazione alla pasta fresca.



Pangrattato

Ottenuto da pane selezionato, per panature e gratinature fragranti.

Spaghetti "2 Minuti" Granoro Dedicato

Il segreto di questo formato di pasta è nella **selezione di semole di qualità e nell'utilizzo di una trafila innovativa**, studiata da Granoro per ottenere un formato di pasta, gli Spaghetti, dalla sezione del tutto originale.

Gli ***Spaghetti "Due Minuti" Granoro*** sono ottenuti, come tutta la pasta Granoro, utilizzando esclusivamente semola di grano duro selezionata ed acqua. Ciò che contraddistingue tale formato di Spaghetti dai tradizionali è la sezione: gli Spaghetti "Due Minuti" presentano delle scanalature su tutta la superficie, a differenza della superficie liscia degli Spaghetti tradizionali. È proprio la sezione, ottenuta mediante una trafila innovativa appositamente studiata da Granoro e brevettata a livello nazionale per invenzione industriale, che consente agli Spaghetti "Due Minuti" Granoro di:

- cuocere in soli 2 minuti;
- raggiungere, in cottura, lo spessore di un normale spaghetto;
- avere un'ottima tenacità ed inoltre, permette di risparmiare tempo senza rinunciare al gusto.

L'Olio EVO Granoro Bio

L'Olio EVO Granoro Bio ha ottenuto la **Gold Medal al Premio BIOL 2022**, riconoscimento internazionale che ne attesta l'eccellenza qualitativa e l'impegno per una produzione biologica.

1.3 *Un progetto di filiera: la Linea Dedicato 100% Puglia*

Il nostro impegno per la tutela e la valorizzazione del territorio pugliese si è consolidato nel 2012 con l'avvio di un Progetto di Filiera integrata "dal campo alla tavola", attraverso il quale abbiamo strutturato in modo sistematico un percorso già radicato nella storia e nei valori di Granoro.

Da questo progetto nasce la Linea Dedicato 100% Puglia, espressione di un modello produttivo orientato alla qualità, alla tracciabilità e al monitoraggio degli impatti ambientali, fondato su un legame diretto e duraturo con il territorio di origine.

Il progetto si fonda su un **accordo di filiera strutturato**, che Granoro sottoscrive direttamente con gli **agricoltori locali, le cooperative di stoccaggio e i molini**, attraverso contratti pluriennali finalizzati a **garantire stabilità economica, prezzo equo e continuità produttiva**. Questo approccio consente di costruire una rete solida e duratura orientata alla creazione di valore condiviso e alla tutela di una materia prima coltivata secondo rigorosi standard qualitativi.

La filiera Granoro Dedicato coinvolge oggi circa **350 aziende agricole**, per un volume complessivo di circa **20.000 tonnellate di grano**, coltivate nel rispetto del **Disciplinare di produzione e coltivazione della Filiera**.

La Linea Dedicato rappresenta, ad oggi, la prima e unica filiera della pasta in Italia certificata e realizzata esclusivamente con grano duro 100% pugliese.

Il tema della biodiversità nel Disciplinare della Filiera Dedicato

Il **Disciplinare di produzione e coltivazione della Filiera Dedicato promuove** pratiche agronomiche controllate lungo tutto il ciclo colturale.
Tra gli elementi qualificanti del modello:

- **Rotazioni colturali pianificate**, adattate alle specificità pedoclimatiche dei territori pugliesi, con l'alternanza del grano duro a colture come leguminose e ortaggi, in grado di migliorare la fertilità del suolo e ridurre la pressione fitosanitaria.
- **Riduzione dell'impatto delle lavorazioni**, favorendo interventi meccanici per il contenimento delle infestanti e la scelta di varietà adatte al contesto locale, al fine di limitare l'uso di input esterni.
- **Monitoraggio continuo della salute del suolo**, attraverso analisi periodiche e sopralluoghi tecnici durante tutte le fasi di crescita della coltura.
- **Gestione razionale della fertilizzazione**, basata sul bilancio dell'azoto e su analisi periodiche del terreno, con dosaggi modulati in funzione della sostanza organica e della coltura precedente, e applicazioni frazionate per limitare fenomeni di dilavamento e dispersione.
- **Controllo integrato delle avversità**, che prevede l'utilizzo di prodotti fitosanitari solo al superamento di specifiche soglie di intervento, il divieto di utilizzo del glifosato e l'adozione di trattamenti localizzati per salvaguardare insetti e organismi utili.



"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

350

AZIENDE AGRICOLE COINVOLTE

20.000 ton

DI GRANO PRODOTTO OGNI ANNO

Il progetto è supportato dal contributo scientifico del **Centro di Ricerca per la Cerealicoltura (CREA) di Foggia**, che affianca l'Azienda nella selezione delle varietà di grano duro e nella consulenza agronomica, rafforzando l'integrazione tra ricerca, agricoltura e industria.

Come ulteriore garanzia di tracciabilità e trasparenza, la pasta Dedicato è certificata secondo la norma **ISO 22005:2008**, che attesta l'efficacia del sistema di tracciabilità lungo l'intera filiera. Grazie a controlli rigorosi, è possibile risalire con precisione al terreno di origine di ogni singolo lotto di grano coltivato dagli agricoltori aderenti all'accordo di filiera.

La tracciabilità è resa pienamente accessibile anche al consumatore finale attraverso un sistema basato su **tecnologia blockchain**, anch'esso certificato da DNV, che consente di conoscere in modo trasparente l'origine del grano e il percorso seguito fino al prodotto acquistato. Questo sistema permette inoltre una gestione puntuale dei lotti e delle quantità prodotte, supportando il raggiungimento di obiettivi condivisi in termini di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità, e rafforzando il rapporto di fiducia tra Azienda, filiera e consumatori.

Una pasta priva di Glifosato

PRODOTTO CERTIFICATO DNV STP 84 ASSENZA GLIFOSATO

La pasta di semola e semola integrale della linea **Granoro Dedicato** è certificata ***Glyphosate Free*** secondo lo standard tecnico **STP-84** sviluppato dall'ente indipendente **DNV**.

La certificazione, basata su controlli e analisi sistematiche condotte da un soggetto terzo indipendente, richiede **requisiti più restrittivi rispetto alla normativa vigente, garantisce l'assenza di residui di pesticidi, inclusi gli erbicidi chimici, lungo l'intera filiera**.



“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***

Trafilatura ruvida: una scelta di trasparenza

Abbiamo scelto di parlare di *trafilatura ruvida* perché è la ruvidità a raccontare davvero la superficie della nostra pasta.

Le trafile oggi impiegate, nel pieno rispetto del Reg. CE 1935/2004 sui materiali a contatto con gli alimenti, non sono in bronzo puro: sono realizzate in leghe metalliche (rame e alluminio, oppure bronzo e alluminio per i supporti), con inserti in ottone, materiale più resistente durante la fase di estrusione.

Per questo motivo, è più corretto parlare di **trafilatura ruvida**, comunemente definita “al bronzo”, che conferisce alla pasta la tipica superficie capace di trattenere meglio i condimenti.

Selezione delle varietà di grano duro

La filiera Granoro prende avvio dalla **selezione di grano duro** 100% pugliese. Le **varietà** Saragolla, Spineto, Antalis, Tirex, Fara, Caracalla, Maestà e Sfinge sono scelte sulla base di rigorosi parametri qualitativi, in particolare per il contenuto proteico e l’elevato indice di glutine, indispensabili per ottenere un impasto elastico, tenace e stabile in cottura. In collaborazione con il CREA di Foggia, Granoro sta inoltre studiando e promuovendo la registrazione di una **nuova varietà di grano duro**, denominata “**Attilio**” in omaggio al fondatore.

Stoccaggio e macinazione della semola

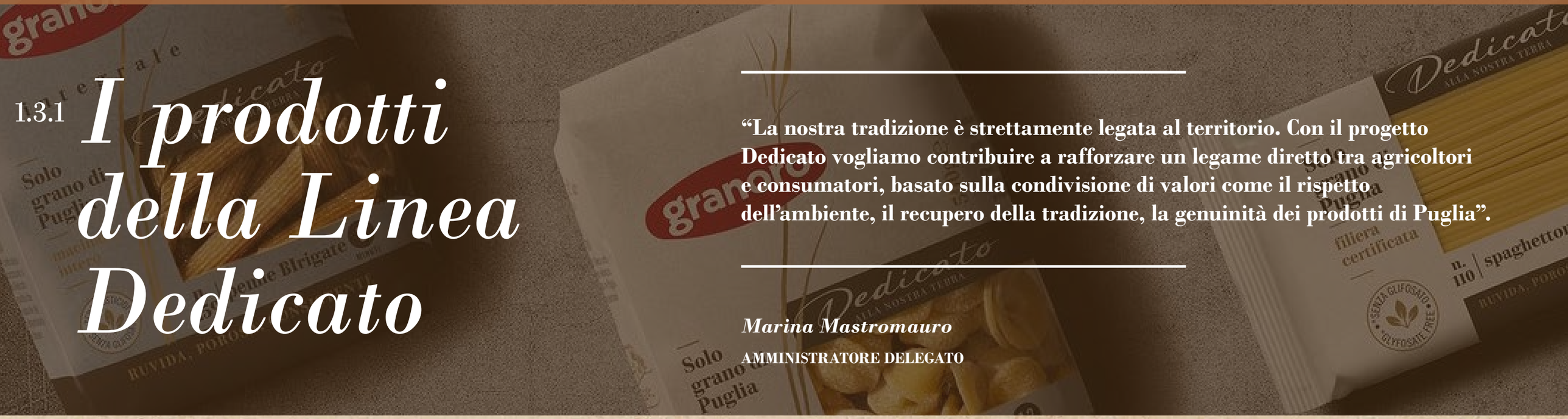
Il grano raccolto viene conservato in silos dedicati e sottoposto a decorticazione con laminatori rivestiti in pietra. Segue una macinazione lenta presso un molino partner, progettata per valorizzare le caratteristiche del grano pugliese. Attraverso una setacciatura mirata vengono selezionate esclusivamente le frazioni di semola più idonee alla pastificazione, privilegiando la qualità rispetto alla resa quantitativa.

Impasto e trafilatura

La semola viene impastata con acqua pura proveniente dalle sorgenti di Caposele e Cassano Irpino. L’estrusione attraverso trafile ruvide conferisce ai formati la corretta porosità, favorendo la tenuta dei condimenti senza alterare colore e proprietà della pasta.

Essiccazione a temperatura controllata

L’essiccazione è condotta con tempi lunghi e temperature medio-basse, calibrate in funzione del formato. Questo processo consente di preservare il colore giallo originale, il profumo del grano maturo e le caratteristiche nutrizionali del prodotto.



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

Solo grano di Puglia



Semola rimacinata

Da macinazione lenta a pietra di grano duro 100% pugliese, ideale per la tradizione regionale.



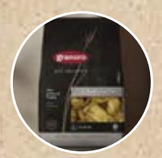
I Classici

Pasta di grano duro 100% pugliese a filiera corta, ruvida e porosa.



I Birigati

Formati rigati ad alta porosità, ideali per sughi strutturati.



Gli Speciali

Formati tradizionali e caratteristici della cucina pugliese e italiana.



Le Grandi Specialità

Grandi formati della tradizione, pensati per ricette ricche e conviviali.



All'uovo

Semola di grano duro pugliese e uova fresche da galline allevate a terra.



Specialità di Grano Arso

Grano duro pugliese e grano arso, per un gusto tostato e distintivo.



Gli Integrali

Grano duro pugliese macinato integralmente, naturalmente ricco di fibre.

Oltre la pasta: le altre eccellenze della filiera



Conserve di Pomodoro

Pomodori pugliesi raccolti a mano e lavorati in giornata, per un gusto autentico: pomodori pelati, passata di pomodoro, pomodori datterini, pomodori ciliegini, polpe di pomodoro.



Legumi Secchi Dedicato

Ceci e lenticchie dell'Alta Murgia, a tutela di biodiversità e territorio.

Lo sapevi che...?

100 g di "Dedicato Integrale" apportano 7 g di fibre, pari a circa il 28% del fabbisogno giornaliero raccomandato (25–30 g al giorno). Un solo piatto contribuisce in modo significativo all'equilibrio nutrizionale quotidiano.



L'Olio DOP

L'Olio Granoro Dedicato è un olio extravergine di oliva D.O.P. Terra di Bari – Castel del Monte, ottenuto esclusivamente da olive Coratina 100% coltivate in aree olivicole di pregio tra Andria e l'agro di Ruvo di Puglia. Le olive, raccolte manualmente al giusto grado di maturazione, vengono molite a freddo entro 24 ore dalla raccolta, garantendo un prodotto di elevata qualità e a bassissima acidità naturale.

1.4 Presenza internazionale e valorizzazione del Made in Italy

La presenza a fiere ed eventi di rilievo internazionale rappresenta per l'Organizzazione uno strumento strategico di posizionamento competitivo, sviluppo commerciale e promozione dei valori distintivi del brand.

Attraverso tali occasioni di incontro con stakeholder, buyer e operatori di settore, viene rafforzata la visibilità sui mercati esteri e consolidato il ruolo di ambasciatore del Made in Italy, con particolare attenzione alla qualità della filiera, alla trasparenza e alla sostenibilità agricola.

Nel corso del 2025, la partecipazione fieristica si è articolata nei seguenti appuntamenti:

ANUGA 2025

Colonia (Germania), 4–8 ottobre 2025

Presenza a una delle principali fiere internazionali del comparto agroalimentare, con l'obiettivo di **consolidare le relazioni con clienti esteri**, attivare nuove opportunità di **collaborazione commerciale e valorizzare la qualità e l'autenticità dei prodotti**. L'evento ha rappresentato un momento di rafforzamento della presenza sui mercati globali e di sviluppo del networking internazionale.

THAIFEX – ANUGA ASIA

Bangkok (Thailandia), 27–31 maggio 2025

Partecipazione a uno dei principali appuntamenti del panorama agroalimentare asiatico, finalizzata a promuovere **l'eccellenza della pasta italiana nel Sud-Est asiatico** e a presidiare un'area geografica caratterizzata da crescente apprezzamento per i prodotti di qualità. L'iniziativa ha contribuito al rafforzamento del posizionamento del brand in un mercato strategico per l'export.

TUTTOFOOD

Milano, 5–8 maggio 2025

Presenza alla manifestazione di riferimento per il settore food & beverage, con attività orientate alla **valorizzazione della filiera corta, certificata e attenta alla riduzione dell'impatto ambientale**. L'evento ha incluso momenti di divulgazione e **showcooking**, volti a promuovere la cultura della pasta, la tradizione pugliese e il legame tra qualità del prodotto e responsabilità verso il territorio.

BRONZE SPONSOR

World Durum and Pasta Forum 2025

Partecipazione in qualità di **Bronze Sponsor** al World Durum and Pasta Forum, evento internazionale dedicato al futuro della pasta, con focus su sostenibilità delle filiere agroalimentari, innovazione e competitività globale. In tale contesto è stata ribadita la centralità della **tutela del grano duro italiano**, del sostegno alla ricerca su varietà più resilienti ai cambiamenti climatici e degli investimenti in **energie rinnovabili e processi produttivi a minore impatto**. È stato inoltre evidenziato l'impegno nella valorizzazione della **filiera Dedicato 100% Puglia** e nella promozione di un Made in Italy autentico.

2.



Il nostro approccio ESG e la visione di lungo periodo



14
TEMI MATERIALI

4° edizione
DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ SULLE PERFORMANCE ESG DEL FY 2025

4 pilastri
CHE DEFINISCONO IL NOSTRO PIANO STRATEGICO DI SOSTENIBILITÀ

41
TARGET

L'evoluzione della comunicazione e della strategia ESG

2022

Avvio del percorso strutturato di sostenibilità attraverso il primo assessment dell'operatività rispetto alle tematiche ESG, finalizzato a identificare le aree di intervento maggiormente rilevanti. Sulla base dei risultati emersi, viene definito il **Piano Strategico di Sostenibilità 2022-2024**, orientato all'integrazione progressiva dei principi ESG nel modello di business.

2023

Realizzazione della prima **analisi di materialità** e pubblicazione del primo **Bilancio di Sostenibilità**, a conferma di un impegno formale verso la trasparenza e il dialogo con gli stakeholder. Un passaggio chiave che riflette una crescente consapevolezza dell'Organizzazione rispetto alle tematiche ambientali, sociali e di governance.

2024

Pubblicazione della **seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità**, accompagnata dal consolidamento delle metodologie di raccolta e gestione dei dati ESG. Rafforzamento del coinvolgimento delle prime linee aziendali, a supporto di una rendicontazione sempre più solida, concreta e coerente con le attività operative.

2025

Aggiornamento dell'analisi di materialità per intercettare l'evoluzione del contesto operativo e delle aspettative degli stakeholder. Definizione del **Piano Strategico di Sostenibilità 2025-2028**, quale esito di un processo strutturato di ascolto dei dipendenti e degli stakeholder esterni. Pubblicazione della **terza edizione del Bilancio di Sostenibilità**, riferita alle performance ESG dell'esercizio 2024.

2026

Pubblicazione della **quarta edizione del Bilancio di Sostenibilità** sull'anno fiscale 2025.

2.1 *La nostra strategia di sostenibilità*

Per noi, la sostenibilità rappresenta un elemento strutturale del nostro modello di sviluppo aziendale e una leva strategica per la creazione di valore economico nel lungo periodo. Operiamo con l'obiettivo di rafforzare il legame con il territorio, monitorando con attenzione l'impiego delle risorse naturali, valorizzando le persone e promuovendo pratiche industriali orientate all'innovazione.

I pilastri della nostra strategia

Salvaguardia e valorizzazione dell'ambiente

Promuoviamo una gestione continua delle risorse naturali, con l'obiettivo di ridurre nel tempo gli impatti ambientali delle nostre attività. Ci impegniamo nel monitoraggio delle emissioni e nell'uso efficiente dell'energia, adottando soluzioni volte al miglioramento continuo, in linea con i principi del nostro sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001.

Innovazione sostenibile di prodotto

Integriamo i principi dell'efficienza e dell'ecodesign nello sviluppo e nel miglioramento dei nostri prodotti e processi produttivi. L'innovazione rappresenta per noi uno strumento chiave per generare valore e rispondere alle esigenze del mercato.

Crescita inclusiva per persone e comunità

Valorizziamo le persone come elemento centrale del nostro sviluppo, promuovendo iniziative a favore dei dipendenti e sostenendo le comunità locali in cui operiamo. Favoriamo un ambiente di lavoro inclusivo e attento al benessere, contribuendo allo sviluppo sociale ed economico dei territori.

Integrità e responsabilità nella filiera

Operiamo per rafforzare la trasparenza lungo tutta la filiera, attraverso il presidio dei temi ESG e il monitoraggio delle performance dei nostri partner del progetto di Filiera Dedicato. Promuoviamo pratiche commerciali responsabili lungo la catena del valore attraverso una comunicazione trasparente e applicando i principi del nostro Codice Etico.

Su queste basi abbiamo definito la nostra **Strategia di Sostenibilità**, concepita come uno strumento di indirizzo delle scelte strategiche, industriali e organizzative.

La Strategia guida l'integrazione dei fattori ambientali, sociali e di governance nel nostro modello di business e orienta le nostre decisioni verso un modello di crescita in cui sviluppo economico, tutela dell'ambiente e centralità delle persone mirano a procedere in modo sinergico.

La definizione delle priorità strategiche è stata guidata dai **risultati dell'analisi di materialità**, che ci ha consentito di individuare i temi ESG maggiormente rilevanti per noi e per i nostri stakeholder.

Tali temi costituiscono il fondamento della Strategia e sono stati tradotti in **obiettivi chiari, misurabili e monitorabili nel tempo**, coerenti con il contesto operativo e con la nostra visione di lungo periodo.



Elementi guida per la definizione dei target di sostenibilità

La definizione dei target strategici è il risultato di un processo strutturato, fondato sui seguenti driver:

COINVOLGIMENTO DEL TOP MANAGEMENT

Assunzione di un ruolo attivo nella definizione delle priorità, nell'allocazione delle risorse e nella governance degli obiettivi ESG.

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Ascolto strutturato delle aspettative di stakeholder interni ed esterni, al fine di garantire scelte coerenti, inclusive e orientate al valore condiviso.

DEFINIZIONE DEI TEMI MATERIALI

Identificazione e valutazione dei temi ESG più rilevanti per l'impatto generato e per la creazione di valore nel medio-lungo periodo.

EVOLUZIONE DELLE ASPETTATIVE DEL MERCATO

Considerazione dei trend normativi, delle richieste dei clienti, degli investitori e del contesto competitivo, per assicurare solidità e competitività.

Nel corso del 2025 l'Azienda ha revisionato l'orizzonte temporale di alcune iniziative del Piano Strategico, in coerenza con le priorità individuate e con le valutazioni di fattibilità.

I PILASTRI DELLA NOSTRA STRATEGIA	I TARGET CHE CI IMPEGNIAMO A RAGGIUNGERE	ORIZZONTE TEMPORALE DI RIFERIMENTO	AGGIORNAMENTI 2025
Salvaguardia e Valorizzazione dell'Ambiente	Effettuare una valutazione del rischio climatico;	2025-2028	
	Generazione di 1.500 MWh da impianto fotovoltaico di proprietà;	2025-2027	L'impianto fotovoltaico è in costruzione ed entrerà in funzione entro il 2026.
	100% di energia elettrica consumata acquistata da fonti rinnovabili certificate da Garanzie d'Origine;	2025-2028	La percentuale di energia elettrica acquistata certificata da GO al 31.12.2025 è pari al 75%.
	Completamento del piano di revamping dei motori dei macchinari;	2025-2027	È attualmente in corso il revamping dei macchinari produttivi, il cui completamento è previsto entro il 2027.
	Mantenere una percentuale pari al 100% di sottoprodotto riqualificato ad uso zootecnico sul totale degli scarti di produzione generati;	2025-2028	La percentuale è rispettata in un'ottica di valorizzazione circolare del processo produttivo.
	Calcolo Emissioni Scope 3 Aziendali;	2026-2027	
	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	
	75% della quantità di energia elettrica consumata autoprodotta da fonti rinnovabili;	2028	
Innovazione Sostenibile di Prodotto	Riduzione della grammatura del 30% dei packaging di tutti i prodotti confezionati in carta film;	2025-2027	L'attività R&D prosegue al fine di ottimizzare l'impiego di materia prima nel packaging, anche per garantire la compliance con l'evoluzione del contesto normativo (PPWR).
	Indicazioni sulla corretta modalità di conferimento del packaging di ciascun prodotto sull'e-commerce aziendale;	2025-2027	
	Implementazione di uno studio di LCA per la filiera Granoro Dedicato;	2026-2027	Nel 2025 l'Azienda ha partecipato al bando ministeriale Made Green in Italy, risultandone vincitrice a marzo 2026. Il progetto prevede uno studio di Life Cycle Assessment (LCA) della filiera Granoro Dedicato, finalizzato all'ottenimento della certificazione ministeriale Made Green in Italy, che attesta le ridotte emissioni lungo l'intero ciclo di vita della filiera.
	Completamento dell'implementazione del Manufacturing Execution System (MES);	2025-2026	Progetto concluso all'inizio del 2026.
	Conclusione del progetto di ricerca per la produzione di concime per terreno agricolo a partire dagli scarti di produzione;	2026-2027	
	Certificazione EPD per la filiera Granoro Dedicato;	2026-2027	L'Azienda mira all'ottenimento della certificazione ministeriale Made Green in Italy.
	Eliminazione della plastica negli imballaggi della linea Dedicato e Biologico;	2026-2028	L'Azienda ha sperimentato, e commercializzato, confezioni interamente in carta su due formati della Linea Dedicato (Penne Rigate e Spighe). È presente una finestrella in plastica, la cui incidenza è inferiore al 5%, tale da consentire la classificazione dell'imballaggio come interamente cartaceo.
	Incrementare l'impiego di cartone riciclato negli imballaggi secondari.	2025-2026	Al 2025, la percentuale di cartone per imballaggio secondario proveniente da materiale di riciclo è pari al 100%.

I PILASTRI DELLA NOSTRA STRATEGIA	I TARGET CHE CI IMPEGNIAMO A RAGGIUNGERE	ORIZZONTE TEMPORALE DI RIFERIMENTO	AGGIORNAMENTI 2025
Crescita Inclusiva per Persone e Comunità	Valutazione della possibilità di fare smart working anche al fine di incrementare l'attrattività verso i giovani talenti e tutelare il work-life balance;	2025-2027	A sostegno dell'equilibrio tra vita privata e professionale, l'Azienda concede ai dipendenti, su richiesta, la possibilità di lavorare in modalità smart working.
	1 iniziativa a favore dell'educazione alimentare nelle scuole del territorio;	2025-2028	Il tema dell'educazione alimentare viene approfondito attraverso le numerose visite degli istituti scolastici presso l'Azienda.
	Implementazione di analisi di clima annuali volte a indagare lo stato di benessere e soddisfazione dei dipendenti sulle tematiche di sostenibilità sociale più rilevanti;	2025-2028	L'Azienda ha introdotto in sede una «Cassetta delle idee», che consente ai dipendenti di proporre suggerimenti e segnalazioni in forma anonima, in modo semplice e diretto.
	Attivazione di convenzioni e iniziative con enti sportivi per il supporto della salute psico-fisica di tutti i dipendenti;	2025-2028	
	Mantenere costante la quantità di prodotti donati ad organizzazioni non profit che operano sul territorio;	2025-2028	Nel 2025 sono state donate 47 tonnellate di prodotti.
	Programmazione di attività di team building annuali per favorire la collaborazione e la coesione tra i dipendenti;	2026-2027	Organizzazione annuale di eventi che favoriscono il coinvolgimento dei dipendenti (i.e. fiere di settore, La festa del raccolto - Gran Giorno).
	Potenziamento del sistema comunicativo interno (condivisione documenti, segnalazioni, aggiornamenti policy);	2026-2027	Comunicazione costante attraverso newsletter e bacheche fisiche presenti in azienda.
	Implementazione di un piano di sviluppo delle competenze dei dipendenti basato sulle esigenze specifiche di reparto/azienda;	2026-2027	I fabbisogni formativi sono valutati periodicamente e tradotti in percorsi di aggiornamento dedicati alle competenze tecniche, professionali e di qualità e sicurezza.
	4 ore medie di formazione annuali per il top management in materia ESG;	2026-2027	Nel 2025-2026, tre esponenti del top management hanno seguito un percorso formativo ESG di circa 20 ore pro capite, a cura di Confindustria Bari.
	Certificazione UNI/PdR 125:2022;	2026-2027	
	1 progetto di ricerca all'anno in collaborazione con Università o Centri di Ricerca del territorio;	2026-2028	L'Azienda finanzia dal 2024 un progetto di ricerca presso il CREA di Foggia. Il finanziamento proseguirà fino al 2028.
	1 evento all'anno organizzato o a cui l'Azienda prende parte attivamente per la sensibilizzazione su tematiche ESG, sul territorio e/o online;	2026-2028	
	Partecipazione ad almeno 1 Open Day universitario o di Istituto Tecnico;	2026-2028	Il Responsabile delle Risorse Umane partecipa periodicamente a eventi presso le Università e gli istituti tecnici del territorio, per coltivare un rapporto continuativo con il mondo formativo e attrarre i giovani talenti.
	Attivazione di 1 convenzione con asilo nido per garantire la tutela dell'equilibrio vita-lavoro;	2027	
	Strutturazione di una campagna di comunicazione per i canali social aziendali volta alla sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare;	2027	
	2 corsi di Master Executive finanziati per lo sviluppo professionale dei membri del top management.	2027-2028	

I PILASTRI DELLA NOSTRA STRATEGIA	I TARGET CHE CI IMPEGNIAMO A RAGGIUNGERE	ORIZZONTE TEMPORALE DI RIFERIMENTO	AGGIORNAMENTI 2025
Integrità e Responsabilità nella Filiera	Redazione di un Codice di Condotta Fornitori per tutti i fornitori di prodotto e servizio;	2025-2026	Tutti i contratti di fornitura implicano la sottoscrizione e il rispetto dei contenuti del MOG 231 e quindi del Codice Etico dell'Azienda.
	Conduzione di 4 audit diretti annualmente da personale tecnico dell'Azienda presso i fornitori della filiera Dedicato;	2025-2028	L'Azienda conduce autonomamente, su base annuale, 2 audit in loco, ai quali si aggiungono 2 audit condotti dall'ente certificatore DNV.
	Formalizzazione di un Comitato di Sostenibilità per presidiare i processi decisionali riguardanti la strategia ESG dell'Azienda;	2026-2027	
	Integrazione di aspetti sociali e di etica all'interno delle procedure di audit a fornitori attualmente condotte dall'Azienda;	2026	Le checklist degli audit condotti dall'Azienda includono la valutazione di aspetti sociali e di governance.
	Integrazione parametri ESG nella policy acquisti;	2026-2028	
	Adesione al UN Global Compact.	2026-2028	

2.2 L'analisi di materialità

Nel corso del 2025 Granoro ha realizzato un aggiornamento strutturato dell'analisi di materialità, con riferimento alle attività e alle performance dell'anno fiscale 2024, adottando un approccio metodologico coerente con i requisiti dello Standard GRI 3 – Temi materiali. L'obiettivo del processo è stato quello di rafforzare l'allineamento tra impatti generati, priorità strategiche e aspettative degli stakeholder, a supporto della definizione delle azioni di sostenibilità e della rendicontazione ESG.

Il percorso si è articolato in più fasi integrate. In una prima fase è stato attivato un coinvolgimento diretto degli stakeholder interni ed esterni, nonché del management aziendale, attraverso la somministrazione di questionari dedicati. Complessivamente sono state raccolte **71 risposte**, di cui **6 da parte del management, 29 dai dipendenti e 36 da stakeholder esterni**, tra cui clienti, fornitori, istituzioni, associazioni ed esperti di settore.

A integrazione della rilevazione quantitativa, sono state condotte **11 interviste qualitative al management**, finalizzate ad approfondire la comprensione degli impatti, positivi e negativi, che le attività di Granoro possono generare sugli ambiti ambientale, sociale e di governance, lungo la catena del valore.

La valutazione ha riguardato **15 temi ESG**, analizzati secondo la prospettiva della **materialità d'impatto**, ossia considerando la significatività degli effetti delle attività aziendali sugli stakeholder e sull'ambiente. In parallelo, come esercizio di supporto, il management ha espresso una valutazione dei temi anche in termini di potenziale impatto economico-finanziario sull'Azienda (materialità finanziaria); tale analisi, pur costituendo un utile elemento di riflessione strategica, non è stata utilizzata ai fini dell'individuazione dei temi materiali.

I risultati dei questionari sono stati integrati con le evidenze emerse dalle interviste e successivamente sottoposti a un processo di validazione nel corso di un **workshop interfunzionale con il management**. Questo momento di confronto ha consentito di consolidare una lettura condivisa dei dati, contestualizzandoli rispetto al modello di business e alle prospettive di sviluppo dell'Azienda.

Per l'individuazione dei temi materiali, Granoro ha definito una **soglia di materialità** calcolata come media dei punteggi attribuiti dagli stakeholder (interni ed esterni) e dal management. I temi che hanno superato tale soglia sono stati considerati prioritari ai fini della strategia di sostenibilità e della rendicontazione.

La matrice di materialità risultante ha evidenziato un sistema articolato di priorità, all'interno del quale sono emersi come particolarmente rilevanti temi quali **le pratiche commerciali responsabili, la salute e sicurezza, la gestione e tutela dei lavoratori, l'etica e integrità del business e la gestione dei rifiuti,** collocati nella fascia di massima rilevanza sia per gli stakeholder sia per il management.

Nel corso del workshop di validazione, il management ha inoltre deciso di includere tra i temi materiali alcuni ambiti che, pur non avendo superato la soglia quantitativa, sono stati ritenuti **strategicamente rilevanti** in un'ottica di medio-lungo periodo. In particolare:

- la **gestione delle risorse idriche**, per la centralità dell'acqua nei processi produttivi e per l'attenzione alla gestione delle acque reflue;
- la **biodiversità e tutela degli organismi viventi**, in considerazione del modello di filiera corta e del ruolo dell'Azienda nella promozione di pratiche agricole responsabili e varietà locali;
- le **materie prime e l'economia circolare**, quale ambito chiave della strategia aziendale orientata alla qualità, alla tracciabilità e alla riduzione degli impatti ambientali;
- la **formazione e sviluppo delle competenze**, riconosciuta come leva fondamentale per la crescita delle persone e per il rafforzamento della cultura aziendale e dell'innovazione.

Lo sapevi che...?

L'analisi di materialità è il processo attraverso il quale individuiamo i temi di sostenibilità più rilevanti per la nostra Azienda e per i nostri stakeholder. Ci consente di valutare gli impatti ambientali, sociali e di governance generati dalle nostre attività e di orientare in modo consapevole la strategia, le azioni e la rendicontazione ESG, concentrando gli sforzi sugli ambiti a maggiore priorità.

ENVIRONMENTAL	SOCIAL	GOVERNANCE
Gestione delle risorse idriche	Salute e sicurezza	Etica e integrità di business
Materie prime ed economia circolare	Formazione e sviluppo delle competenze	Pratiche commerciali responsabili
Emissioni e cambiamento climatico	Gestione e tutela dei lavoratori	
Gestione dei rifiuti	Diversità e inclusione	
Gestione dell'energia	Privacy e sicurezza dei dati	
Biodiversità e tutela degli organismi viventi	Relazioni con le comunità locali	

2.3 *Dialogo e ascolto: il coinvolgimento degli stakeholder*

Noi di Granoro operiamo all'interno di un ecosistema articolato di relazioni che coinvolge lavoratori, clienti, agricoltori, fornitori, comunità locali, istituzioni, investitori, associazioni di categoria, mondo scientifico e società civile. La solidità di questo sistema è un elemento essenziale per la resilienza del nostro modello di business e per la creazione di valore condiviso nel lungo periodo.

Lo sapevi che...?

I nostri **stakeholder** sono tutti coloro con cui interagiamo ogni giorno e che contribuiscono al nostro percorso di crescita: chi lavora con noi, chi coltiva il nostro grano, chi sceglie i nostri prodotti, chi vive nei territori in cui operiamo e chi dialoga con noi come istituzione, associazione o fornitore.

Ascoltarli e coinvolgerli significa costruire valore insieme, nel tempo.

Il nostro approccio allo stakeholder engagement si fonda sull'integrazione tra **trasparenza informativa e ascolto strutturato**. Da un lato, assicuriamo una **comunicazione chiara e continua** attraverso il sito istituzionale, i report finanziari e di sostenibilità, le newsletter e i canali digitali, garantendo correttezza e accessibilità delle informazioni. Dall'altro lato, promuoviamo **pratiche di confronto diretto** che ci consentono di raccogliere feedback e aspettative e di integrarli nelle scelte strategiche e operative dell'Azienda.

All'interno di questo ecosistema, un ruolo centrale è svolto dagli **agricoltori della filiera Dedicato**, partner fondamentali con cui abbiamo costruito relazioni stabili e di lungo periodo. Attraverso accordi di filiera e contratti pluriennali, garantiamo condizioni economiche eque e stabili, sostenendo la cerealicoltura pugliese e valorizzando il lavoro agricolo. Il dialogo con gli agricoltori si sviluppa in modo continuativo attraverso momenti di confronto, attività di assistenza agronomica e condivisione di obiettivi qualitativi e di sostenibilità, contribuendo alla tutela della biodiversità e alla valorizzazione delle varietà locali di grano duro.

Accanto alla filiera agricola, **i clienti e i consumatori** rappresentano un altro stakeholder chiave del nostro ecosistema. Il confronto con il mercato ci consente di comprendere esigenze, aspettative e comportamenti di consumo, orientando lo sviluppo dei prodotti, le scelte di qualità e le politiche di trasparenza. Attraverso indagini di soddisfazione, servizi di assistenza dedicati, canali di contatto diretto e strumenti di comunicazione digitale, raccogliamo in modo sistematico i feedback dei clienti, che utilizziamo per migliorare continuamente l'offerta, rafforzare la sicurezza alimentare e promuovere un consumo consapevole. La tracciabilità dei prodotti, in particolare della linea Dedicato, rappresenta un ulteriore elemento di dialogo e fiducia, consentendo ai consumatori di accedere a informazioni puntuali sull'origine delle materie prime e sui processi produttivi.





Il coinvolgimento degli altri stakeholder avviene attraverso **strumenti e modalità differenziate**: relazioni continuative con i fornitori sui temi di qualità e innovazione, momenti di confronto con i lavoratori e le loro rappresentanze, tavoli di dialogo con istituzioni, associazioni di categoria, enti di ricerca e organizzazioni del terzo settore, nonché la partecipazione a iniziative culturali e di sviluppo territoriale.

Nel contesto del Bilancio di Sostenibilità, lo stakeholder engagement assume una dimensione ulteriormente strutturata. Attraverso questionari, interviste e momenti di confronto dedicati, abbiamo raccolto in modo sistematico le opinioni dei nostri interlocutori, trasformandole in uno strumento strategico di ascolto e orientamento nell'ambito dell'analisi di materialità.

Filiera Pasta, la tutela di una pasta 100% Made in Italy

Nell'ambito dello sviluppo dei rapporti con le istituzioni e le associazioni di settore, nel 2024 abbiamo aderito, come soci fondatori, a **"Filiera Pasta"**, iniziativa promossa dal Ministero dell'Agricoltura e da Filiera Italia a tutela della pasta 100% Made in Italy.

L'adesione si inserisce in continuità con il progetto ***Dedicato*** e rafforza il nostro impegno a favore della filiera agricola nazionale.

Apriamo le porte al territorio

Promuoviamo il dialogo con le nuove generazioni del territorio attraverso **tour guidati nei nostri laboratori, rivolti agli studenti di Corato e dei comuni limitrofi**. Le visite rappresentano un momento di confronto diretto tra impresa e comunità, offrendo ai ragazzi l'opportunità di conoscere da vicino i processi produttivi e le diverse professionalità coinvolte.

Costruire valore attraverso il dialogo: Reputation Economy 2025

Nel novembre 2025 Granoro ha partecipato al tavolo di confronto **Reputation Economy 2025**, promosso da Largo Consumo in collaborazione con l'Università Cattolica di Milano, contribuendo attivamente al dialogo su temi strategici per lo sviluppo sostenibile delle imprese. L'iniziativa ha coinvolto rappresentanti del mondo aziendale e accademico in un confronto strutturato sul **ruolo della sostenibilità nelle strategie di crescita**, con particolare attenzione a responsabilità sociale, inclusione, valorizzazione dei giovani, parità di genere, rapporto con il territorio e gestione sostenibile delle risorse.

3.

Il prodotto al centro



100%

PASTA PRODOTTA NEL RISPETTO DI STANDARD INTERNAZIONALI A TUTELA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

0 casi

DI NON CONFORMITÀ RISPETTO A NORMATIVE IN MATERIA DI SICUREZZA DEL PRODOTTO CHE COMPORTINO SANZIONI

18%

PERCENTUALE DI MATERIE PRIME ACQUISTATE CERTIFICATE SECONDO LO STANDARD ISO 22005 PER LA TRACCIABILITÀ

3.1 Qualità e sicurezza alimentare

La qualità e la sicurezza alimentare rappresentano elementi strutturali del nostro modello gestionale, integrate in tutte le fasi del processo produttivo e supportate da sistemi di controllo, standard internazionali e pratiche operative orientate al miglioramento continuo. A presidio di tale sistema, la nostra Politica per la Qualità definisce obiettivi e priorità, ponendo al centro la tutela del consumatore finale.

Il presidio della qualità è strettamente connesso alla gestione della sicurezza alimentare, garantita tramite un sistema conforme alla norma **UNI EN ISO 22000:2018**, che integra i principi HACCP in un modello strutturato di prevenzione dei rischi.

Il sistema si basa su attività di **analisi e controllo lungo tutte le fasi produttive e sulla gestione tempestiva delle eventuali non conformità**.

L'utilizzo di indicatori specifici – quali tempi di gestione dei reclami, livello di soddisfazione del cliente e frequenza delle segnalazioni – consente di valutare l'efficacia delle azioni intraprese e di orientare gli interventi di miglioramento in modo oggettivo e misurabile.

I principi della nostra Politica per la Qualità

Tutela del consumatore

attraverso il controllo della sicurezza, delle proprietà organolettiche, della durata commerciale e della chiarezza delle informazioni fornite;

Indirizzo strategico della Direzione

che stabilisce obiettivi misurabili e ne verifica il raggiungimento, favorendo il coinvolgimento diffuso;

Responsabilizzazione delle persone

affinché ciascuna funzione contribuisca al mantenimento degli standard qualitativi;

Controllo dei processi produttivi

mediante il monitoraggio continuo delle fasi di approvvigionamento, trasformazione e distribuzione;

Integrazione del sistema gestionale

che consente di coordinare le diverse attività in un'ottica di efficienza complessiva;

Sviluppo progressivo delle performance

attraverso azioni di miglioramento continuo;

Utilizzo sistematico dei dati

con indicatori di performance a supporto delle decisioni operative e strategiche;

Relazione con i fornitori

considerati parte integrante del sistema qualità e coinvolti nel percorso di crescita condivisa.

Standard internazionali a garanzia della qualità

L'adozione degli standard internazionali IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium) rappresenta un elemento qualificante del sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare, garantendo il rispetto di requisiti rigorosi lungo tutte le fasi del processo produttivo, dalla lavorazione alla tracciabilità del prodotto.

In questo contesto, l'intera produzione di pasta realizzata nello stabilimento risulta conforme a tali standard, con una copertura pari al 100% dei volumi nel triennio analizzato.

IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

Standard internazionale adottato su base volontaria che definisce requisiti rigorosi per garantire sicurezza alimentare, qualità dei processi e tracciabilità lungo l'intera filiera, integrando buone pratiche e principi HACCP.

BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

Protocollo riconosciuto dalla grande distribuzione che assicura elevati standard di qualità e sicurezza, attraverso controlli su prodotto, processi, igiene, tracciabilità e gestione dei rischi, inclusi contaminanti e allergeni.

GRI 13.10.4 | PERCENTUALE DEL VOLUME DI PRODUZIONE DA SITI CERTIFICATI	U.M.	2023	2024	2025
Pasta prodotta presso sito certificato secondo standard internazionali per la sicurezza alimentare	t	69.857	74.729	74.616
Totale pasta prodotta	t	69.857	74.729	74.616
Percentuale	**%**	**100%**	**100%**	**100%**

Monitoraggio e gestione degli episodi di non conformità

Il monitoraggio continuo della sicurezza alimentare consente di individuare e gestire tempestivamente eventuali non conformità lungo il processo produttivo. Nel corso del 2025 sono stati rilevati alcuni **episodi di non conformità** relativi alla pasta prodotta nello stabilimento di Corato.

In particolare, si sono verificati due casi di presenza di corpi estranei e un caso di contaminazione microbiologica, che ha comportato l'attivazione di un richiamo dal mercato per un quantitativo complessivo pari a 1,15 tonnellate. Il ritiro ha riguardato un prodotto a marchio cliente ed è stato gestito direttamente attraverso comunicazioni tempestive, con una tempistica di intervento pari a una settimana e successiva destinazione del prodotto a macero, nel rispetto delle procedure.

L'evento di contaminazione microbiologica ha inoltre determinato una non conformità nell'ambito delle certificazioni volontarie, legata alle tempistiche di comunicazione dell'episodio verso l'Ente di certificazione. Complessivamente, nel 2025 si registrano quindi tre episodi di non conformità, di cui due oggetto di avviso e uno relativo ai codici di autoregolamentazione.

GRI 416-2 | EPISODI DI NON CONFORMITÀ RIGUARDANTI IMPATTI SULLA SALUTE E SULLA SICUREZZA DI PRODOTTI	U.M.	2023	2024	2025
Casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	n	0	0	0
Casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	n	0	0	2
Casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	n	0	0	1
Totale	**n**	**0**	**0**	**3**

GRI 13.10.5 | NUMERO DI RITIRI ORDINATI PER MOTIVI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	U.M.	2023	2024	2025
Numero di ritiri ordinati per motivi di sicurezza degli alimenti	n	0	0	1
Peso totale dei prodotti richiamati	t	0	0	1



3.2 Le nostre certificazioni

Le certificazioni rappresentano un elemento qualificante del modello aziendale, contribuendo a rafforzare la fiducia degli stakeholder, facilitare l'accesso ai mercati internazionali e garantire standard elevati in termini di qualità, sicurezza e sostenibilità.

Certificazioni di prodotto

PESTICIDE FREE E GLYPHOSATE FREE LINEA GRANORO DEDICATO

Marchio che certifica l'assenza di residui di prodotti fitosanitari, incluso il glifosato, lungo tutta la filiera, assicurando un prodotto conforme a requisiti qualitativi elevati.

CERTIFICAZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

Attesta l'adozione di pratiche agricole conformi al Regolamento (UE) 2018/848, basate sull'esclusione di sostanze chimiche di sintesi e sulla tutela degli equilibri naturali lungo l'intero ciclo produttivo.

Certificazioni di tracciabilità

ISO 22005:2008

Standard dedicato alla tracciabilità di filiera agroalimentare, che garantisce la rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi, dalla materia prima alla distribuzione.

Certificazioni per i mercati e la compliance internazionale

AEO (OPERATORE ECONOMICO AUTORIZZATO)

Riconoscimento rilasciato dall'Agenzia delle Dogane che attesta l'affidabilità dell'azienda sotto il profilo doganale e della sicurezza, facilitando gli scambi internazionali e garantendo conformità alle normative vigenti.

Certificazioni ambientali

ISO 14001:2015

Definisce i requisiti per un sistema di gestione ambientale strutturato, orientato al controllo degli impatti e al miglioramento continuo delle performance ambientali.

EMAS (ECO-MANAGEMENT AND AUDIT SCHEME)

Sistema volontario europeo che prevede la validazione da parte di enti terzi delle prestazioni ambientali, assicurando trasparenza, monitoraggio e miglioramento continuo.

Certificazioni per esigenze culturali e religiose

KOSHER

Garantisce la conformità dei prodotti alle prescrizioni alimentari della tradizione ebraica, attraverso controlli su ingredienti e processi effettuati da enti rabbinici qualificati.

HALAL

Attesta il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa islamica, assicurando la conformità dei prodotti sotto il profilo alimentare e igienico-sanitario.

3.3 *Territorialità e tracciabilità delle materie prime*

La catena di fornitura si basa su relazioni consolidate e di lungo periodo con cooperative agricole locali, tra cui Fracoltivatori di Apricena, Semidaunia di Cerignola, Cosemefer di Gravina, attive nel Tavoliere della provincia di Foggia e Bari, a cui si affianca un progressivo ampliamento verso nuove collaborazioni nell'area murgiana, nei dintorni di Altamura.

Nel triennio si osserva una sostanziale **stabilità nella composizione dei fornitori, tutti con sede in Italia**, a conferma di un modello di approvvigionamento fortemente orientato alla filiera nazionale.

GRI 204-1 | QUOTA DI SPESA DA FORNITORI LOCALI	2023		2024		2025	
Fornitori per tipologia di materiale	**N. fornitori totali**	**N. fornitori con sede in Italia**	**N. fornitori totali**	**N. fornitori con sede in Italia**	**N. fornitori totali**	**N. fornitori con sede in Italia**
Grano	2	2	3	3	3	3
Semola	8	8	9	9	9	9
Olio	2	2	2	2	2	2
Pomodoro	4	4	4	4	4	4
Legumi secchi	1	1	1	1	1	1
Imballaggi	13	13	13	13	13	13
Totale	**30**	**30**	**32**	**32**	**32**	**32**
Percentuale di fornitori che hanno sede in Italia	100%		100%		100%	

Il progetto **Filiera Dedicato** rappresenta un elemento distintivo del modello di approvvigionamento e si basa su un sistema strutturato che integra aspetti contrattuali, produttivi e di controllo.

In particolare, prevede **contratti di coltivazione pluriennali,** che garantiscono maggiore stabilità economica agli agricoltori, affiancati da un **disciplinare di produzione condiviso** che definisce le pratiche agronomiche lungo l'intero ciclo colturale. Il modello è ulteriormente rafforzato da iniziative di **coinvolgimento diretto**, come la **Festa del Grano**, occasione di valorizzazione e riconoscimento delle migliori produzioni.

In questo contesto, la tracciabilità è assicurata da un sistema certificato secondo lo standard **ISO 22005:2008**, che consente di ricostruire in modo puntuale il percorso del prodotto, dalla coltivazione al prodotto finito.

Il sistema prevede la raccolta e la gestione di informazioni dettagliate lungo tutte le fasi della filiera – aziende agricole, stoccatori e trasformatori – permettendo di risalire fino al singolo appezzamento di origine del grano. Tra i dati monitorati rientrano le aziende conferenti, le superfici coltivate, i quantitativi prodotti e lavorati e le eventuali non conformità riscontrate.

A livello agricolo, la tracciabilità si basa su un insieme di **strumenti documentali standardizzati**, tra cui:

- l'utilizzo obbligatorio di **sementi certificate**, comprovato da documentazione di acquisto;
- i **contratti di coltivazione**, che identificano in modo univoco l'azienda agricola e i terreni coltivati attraverso riferimenti catastali;
- il ***Quaderno di Campagna***, che registra in modo sistematico tutte le operazioni agronomiche (semina, fertilizzazione, trattamenti), garantendo la piena ricostruzione delle pratiche colturali adottate.

Anche le **fasi successive** della filiera sono oggetto di controllo: gli operatori di stoccaggio assicurano la separazione fisica dei lotti in silos dedicati e mantengono registri aggiornati dei flussi di prodotto, consentendo un monitoraggio continuo dei movimenti e delle trasformazioni.

I dati evidenziano come una quota significativa delle materie prime approvvigionate sia coperta da sistemi di tracciabilità certificati, riconducibili in particolare alla **filiera Dedicato**. La percentuale di acquisti certificati si attesta tra il 18% e il 22% nel triennio, riflettendo il peso della semola proveniente da filiera tracciata sul totale della semola impiegata.

GRI 13.23.3 | TRACCIABILITÀ DELLA CATENA DI FORNITURA	2023	2024	2025
Volume totale di materie prime approvvigionate e certificate da uno standard internazionale di tracciabilità del prodotto (ISO 22005) – semola di grano duro da Filiera Dedicato	14.300	15.300	14.400
Volume totale di materie prime approvvigionate - semola di grano duro	65.500	78.700	79.200
Percentuale di acquisti certificati in base a standard internazionali di tracciabilità	**22%**	**19%**	**18%**

La digitalizzazione della filiera Dedicato

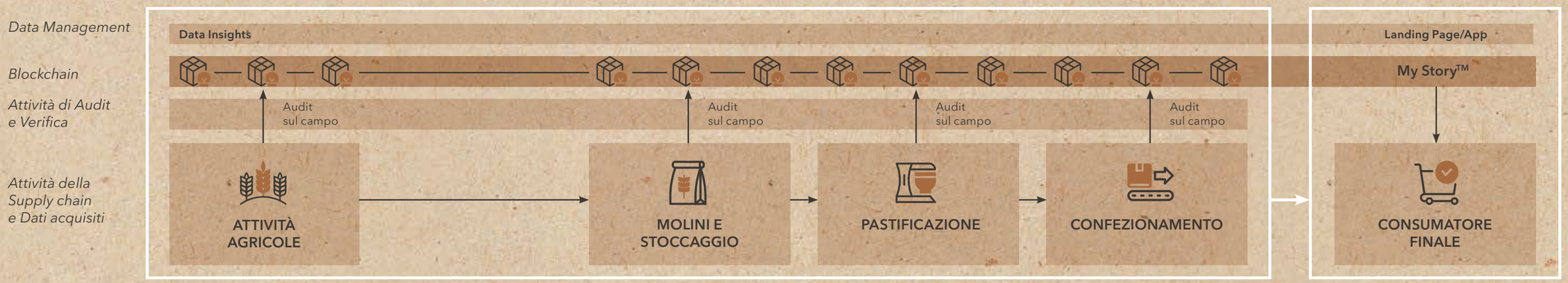
Ogni confezione dei prodotti della linea Dedicato integra un **QR code** che consente di accedere a una piattaforma dedicata, attraverso cui è possibile consultare le principali informazioni relative al lotto di produzione.

Il sistema si basa su tecnologia **blockchain**, che garantisce:

- **Raccolta dati lungo tutta la filiera**, dalle attività agricole allo stoccaggio, dalla molitura alla pastificazione e al confezionamento;
- **Verifica indipendente**, attraverso audit effettuati nelle diverse fasi della catena produttiva;
- **Tracciabilità e trasparenza**, con accesso a informazioni su origine delle materie prime, parametri produttivi e controlli qualitativi;
- **Integrità del dato**, grazie alla registrazione su registri non modificabili.

Questo approccio consente di rafforzare il rapporto di fiducia con il consumatore, offrendo una visione completa e verificabile del percorso del prodotto, dalla materia prima al prodotto finito.

Il packaging di Dedicato è uno strumento di comunicazione e trasparenza, in grado di raccontare l'origine del prodotto e valorizzare il legame con il territorio.



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

3.4 Ricerca e innovazione continua

L'innovazione rappresenta una leva strategica per mantenere competitività e rispondere all'evoluzione del mercato, attraverso il continuo aggiornamento di prodotti e processi.

In questa direzione, è stata portata avanti negli anni una collaborazione con il **CREA (Centro di Ricerca Cerealicoltura) di Foggia** per lo studio e lo sviluppo di nuove varietà di grano duro, anche attraverso il supporto finanziario ad un percorso di dottorato. Parallelamente, sono sempre in corso attività di sviluppo su nuove referenze con l'obiettivo di ampliare l'offerta nutrizionale mantenendo le caratteristiche distintive del prodotto. A supporto di tali attività, è stata predisposta la procedura **"Sviluppo di nuovo prodotto/Modifica di prodotto esistente"**, che consente di coinvolgere le principali funzioni aziendali e di valutare in modo integrato gli aspetti tecnici e commerciali, garantendo decisioni basate su analisi condivise e dati oggettivi.

La ricerca nel packaging

Il percorso di innovazione sul packaging è stato avviato già nel **2019**, con un'attività strutturata di riprogettazione degli imballaggi orientata a ridurne l'impatto ambientale lungo l'intera filiera. Un primo risultato concreto di questo processo è rappresentato dall'introduzione, per la linea **Granoro BIO**, di confezioni **riciclabili nella carta**.

L'impegno è stato successivamente esteso anche alla linea Granoro Dedicato, per la quale sono state adottate soluzioni di packaging basate su **carta riciclabile certificata FSC** e su un **film composito carta-plastica**, caratterizzato da una maggiore incidenza della componente cartacea.

Le attività di ricerca e sviluppo proseguono con l'obiettivo di individuare soluzioni che sappiano coniugare **sostenibilità e funzionalità tecnica**, con particolare attenzione alla **resistenza meccanica**, alla **visibilità del prodotto** e alla **compatibilità con gli impianti**. Tale percorso si sviluppa attraverso la collaborazione con **fornitori, converter e partner coinvolti nei processi di innovazione**, così da testare nuovi materiali e tecnologie e favorire un miglioramento continuo delle performance ambientali del packaging, in coerenza con il Sistema di Gestione Ambientale e con l'adozione delle migliori tecnologie disponibili.

Verso un packaging in carta

Nel corso del 2025 l'Azienda ha avviato una sperimentazione su **soluzioni di confezionamento in carta**, applicate a due formati di prodotto.

In tali soluzioni è presente una finestrella in plastica, la cui incidenza è tuttavia inferiore al 5%, una quota che consente di classificare l'imballaggio come interamente cartaceo.

Le prime referenze realizzate con questa soluzione – Penne Rigate e Spighe della Linea Dedicato – sono già disponibili in commercio, a testimonianza di un impegno concreto verso la riduzione della plastica nell'imballaggio.

3.5 Il valore del dialogo con i consumatori



L'attenzione verso i clienti si traduce in un impegno costante a garantire informazioni chiare, complete e verificabili lungo tutto il ciclo di vita del prodotto.

Tutte le referenze sono **conformi alle normative nazionali e ai regolamenti comunitari in materia di etichettatura**, assicurando trasparenza su origine delle materie prime, sicurezza alimentare e caratteristiche del prodotto. Anche le **comunicazioni di marketing** sono basate su dati oggettivi e coerenti con i disciplinari adottati.

Nel triennio osservato non si sono registrati episodi di non conformità né in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti, né relativamente alle comunicazioni di marketing.

Accanto alla correttezza informativa, promuoviamo un rapporto diretto e continuativo con i nostri clienti e i consumatori finali attraverso iniziative dedicate. Tra queste, il progetto **"Granoro a casa"** valorizza il contributo della community, invitando gli utenti a condividere ricette e momenti di consumo, trasformando l'esperienza del prodotto in uno spazio di partecipazione e scambio.

Il gusto che premia la fedeltà

Con la raccolta punti **"Il Primo che ti Premia"**, ringraziamo da anni i nostri consumatori premiando la loro fiducia e accompagnandoli in un percorso fatto di qualità, varietà e condivisione. Attraverso i punti presenti sulle diverse linee di prodotto, è possibile accedere a premi dedicati, trasformando ogni acquisto in un gesto di relazione e continuità con il nostro brand.

Un'iniziativa pensata per essere ancora più vicini a chi ci sceglie ogni giorno.

4.

Governance e integrità: le basi del nostro agire



0 casi

DI NON CONFORMITÀ RISPETTO A LEGGI O REGOLAMENTI

DI RECLAMI O DENUNCE RISPETTO A FUGHE DI DATI

101.043.860 €

VALORE ECONOMICO GENERATO NEL 2025

88.524.554 €

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO NEL 2025

87,6%

% DI VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO NEL 2025

4.1 Struttura e responsabilità degli organi di governo

Il Consiglio di Amministrazione rappresenta il fulcro del sistema di governance di Granoro ed esercita un ruolo centrale nell'indirizzo strategico e nel presidio delle principali decisioni aziendali. Al suo interno vengono definite e approvate le linee di sviluppo dell'impresa, incluse le scelte che incidono sugli ambiti ambientale, sociale e di governance, assicurando coerenza tra obiettivi economici, responsabilità d'impresa e creazione di valore nel lungo periodo.

Il Consiglio opera con una visione integrata, valutando gli impatti delle decisioni strategiche sul modello di business, sul territorio e sugli stakeholder, e promuovendo una gestione orientata alla sostenibilità, alla trasparenza e alla tutela delle persone.

A supporto del sistema di governance, Granoro ha istituito un **Organismo di Vigilanza (OdV) e Controllo**, con il compito di presidiare l'efficace attuazione del modello di controllo interno e di vigilare sul rispetto delle norme, dei principi etici e delle procedure aziendali.

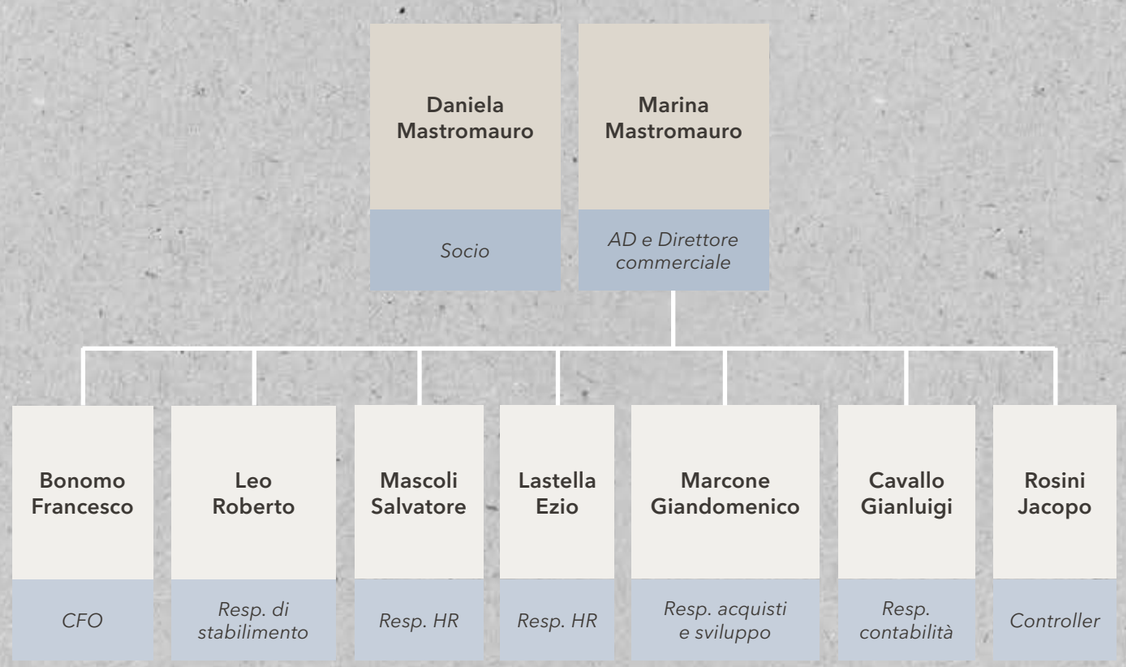
L'OdV opera in autonomia e indipendenza rispetto alla gestione operativa e verifica la corretta applicazione delle regole interne, contribuisce alla prevenzione dei rischi e supporta il rafforzamento di una cultura aziendale improntata a legalità, correttezza e trasparenza.

I membri degli organi di governo e il management sono tenuti ad agire nel migliore interesse dell'Azienda, evitando situazioni in cui interessi personali o professionali possano interferire con l'imparzialità delle decisioni. Eventuali situazioni di **potenziale conflitto d'interesse** vengono comunicate tempestivamente e valutate all'interno degli organi competenti, adottando le misure necessarie per garantire trasparenza, correttezza e indipendenza di giudizio.

La **gestione delle criticità** si fonda su un approccio improntato al dialogo diretto e alla trasparenza. Granoro privilegia canali di comunicazione aperti e immediati, che consentono il confronto tempestivo tra organi di governo, management e stakeholder coinvolti, favorendo una gestione efficace delle segnalazioni e delle problematiche emergenti.

L'Organizzazione promuove lo **sviluppo delle competenze degli organi di governo** attraverso momenti periodici di formazione e sensibilizzazione, finalizzati ad accrescere la consapevolezza sui principali temi di gestione e sugli impatti delle attività aziendali. Le esperienze maturate e le evidenze operative costituiscono la base per l'adozione di misure preventive e correttive, orientate a mitigare potenziali criticità. Particolare attenzione è rivolta alla valutazione degli impatti generati dalle decisioni e dalle attività produttive, sia all'interno dell'Organizzazione sia verso l'esterno, in un'ottica di responsabilità e miglioramento continuo.

Suddivisione delle responsabilità





L'integrazione delle tematiche ESG nei processi decisionali

Le tematiche ESG sono progressivamente integrate nei processi di governance e di gestione operativa. Il Consiglio di Amministrazione definisce gli **indirizzi strategici** in materia di sostenibilità e ne supervisiona l'attuazione, mentre il management e le funzioni aziendali competenti sono coinvolti nell'**implementazione delle azioni** e nel monitoraggio delle performance.

Il coordinamento tra organi di governo e struttura organizzativa consente di **presidiare in modo trasversale i principali ambiti ESG**, favorendo l'allineamento tra strategia, operatività e rendicontazione. In questo contesto, la definizione degli obiettivi di sostenibilità, il monitoraggio degli impatti e l'elaborazione del Bilancio di Sostenibilità avvengono sotto la supervisione della Direzione e delle prime linee, garantendo coerenza, affidabilità e completezza delle informazioni.

GRI 2-9 | CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

NOME	COGNOME	GENERE	DATA DI NASCITA	CARICA	ESECUTIVO / NON ESECUTIVO	INDIPENDENZA
Marina	Mastromauro	F	30/12/1956	Amministratore delegato e 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	**Maggi**	F	28/03/1984	Sindaca
Domenico	**Palumbo**	M	25/03/1963	Sindaco



4.2 *Gli strumenti per un agire etico*

Operare in modo responsabile e trasparente rappresenta per Granoro un presupposto fondamentale per costruire e mantenere relazioni di fiducia con clienti, fornitori, partner, collaboratori e comunità locali.

In un contesto normativo e sociale in continua evoluzione, adottiamo strumenti e presìdi di compliance volti a garantire il rispetto delle normative vigenti, la correttezza dei comportamenti e la tutela dei diritti delle persone, contribuendo inoltre alla salvaguardia della reputazione aziendale.

Nel periodo di rendicontazione, non si sono verificati casi di violazione di leggi o regolamenti che abbiano comportato multe o sanzioni.

In questa prospettiva, Granoro ha adottato un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001**, quale strumento di prevenzione dei rischi e di promozione di una cultura aziendale improntata a legalità, responsabilità e correttezza. Il Modello definisce ruoli, responsabilità e processi di controllo, ed è sottoposto a monitoraggio continuo da parte dell'Organismo di Vigilanza, a garanzia della sua efficacia e dell'aggiornamento nel tempo.

A complemento del Modello 231, il **Codice Etico** rappresenta il riferimento valoriale che orienta l'agire quotidiano di tutte le persone che operano per e con Granoro. Il Codice definisce i principi di comportamento attesi e costituisce una guida condivisa per assicurare coerenza tra valori, decisioni e azioni, nei rapporti interni ed esterni all'Azienda.

Il 100% dei membri degli Organi di Governo, i manager e i dipendenti sono formati rispetto ai contenuti del Codice Etico, alle procedure interne volte a mitigare potenziali conflitti di interesse e prevenire episodi di corruzione o pratiche illecite.

Nel periodo di rendicontazione, non si sono verificati incidenti confermati di corruzione né azioni legali per comportamento anticoncorrenziale.

Per rafforzare ulteriormente il sistema di integrità, Granoro dispone di una **procedura di segnalazione anonima whistleblowing**, in conformità alla normativa vigente, che consente di segnalare in modo riservato e protetto eventuali comportamenti non conformi al Codice Etico, al Modello 231 o alle disposizioni di legge. Il canale dedicato garantisce la riservatezza dell'identità del segnalante, la tutela da possibili ritorsioni e una gestione strutturata e imparziale delle segnalazioni, contribuendo a prevenire e intercettare tempestivamente eventuali criticità.

MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO 231

CODICE ETICO

I principi del nostro Codice Etico

Onestà, integrità e legalità

Valore delle risorse umane

Comunicazione trasparente

Riservatezza delle informazioni

Concorrenza leale

Omaggi e regali

Non discriminazione

Controllo e tracciabilità

Completezza dell'informazione

Qualità dei prodotti e dei servizi

Gestione dei conflitti di interesse

Tutela dei dati personali

Tutela della privacy e cybersecurity

La tutela dei dati personali rappresenta un elemento centrale del sistema di compliance aziendale. In conformità al **Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR)** e alla normativa nazionale applicabile, l'Organizzazione adotta un insieme strutturato di misure organizzative e tecnologiche volte a garantire riservatezza, integrità e disponibilità delle informazioni trattate. Il **Regolamento Privacy aziendale**, articolato in una **parte generale e una parte speciale**, definisce in modo organico le regole e le responsabilità cui sono tenuti tutti i destinatari.

In particolare, la parte speciale disciplina operativamente i principali ambiti di gestione del dato, includendo: le modalità di accesso alle aree e ai sistemi informativi; la gestione delle postazioni di lavoro e degli account digitali; l'utilizzo corretto dei mezzi informatici; la gestione degli archivi cartacei; l'impiego dei sistemi di videosorveglianza; nonché le procedure per l'esercizio dei diritti degli interessati e per la gestione e notifica di eventuali violazioni dei dati personali (data breach).

Tali procedure sono adottate non solo per la protezione dei dati personali, ma più in generale per garantire la **sicurezza e la riservatezza di tutte le informazioni aziendali**.

Sul piano della **cybersecurity**, l'infrastruttura informatica è costantemente monitorata attraverso sistemi di sicurezza quali **firewall e soluzioni antivirus**, mantenuti aggiornati per assicurare un adeguato livello di protezione. La gestione degli accessi prevede politiche di sicurezza stringenti, tra cui il rinnovo obbligatorio periodico delle password.

A rafforzamento delle misure tecniche, è inoltre previsto nel **2026** l'avvio di un **programma strutturato di formazione digitale** rivolto a tutti gli utenti della rete aziendale, finalizzato ad accrescere la consapevolezza sui principali rischi informatici (es. phishing, malware). Il percorso include moduli tematici, test di verifica dell'apprendimento e simulazioni pratiche, con l'obiettivo di promuovere comportamenti corretti e responsabili nell'utilizzo degli strumenti digitali.

Nel periodo di rendicontazione, non si sono verificati casi accertati o denunce rispetto alla perdita di dati o informazioni sensibili.

4.3 *Il valore economico come leva di sviluppo condiviso*

Per noi di Granoro il valore economico non rappresenta un fine in sé, ma uno strumento attraverso il quale sostenere lo sviluppo dell'impresa e, al tempo stesso, generare benefici diffusi lungo la filiera e nei territori in cui operiamo. Il valore che creiamo attraverso le nostre attività viene infatti distribuito tra i diversi attori che contribuiscono al nostro modello di business, rafforzando relazioni di lungo periodo e favorendo una crescita economica condivisa.

Una parte significativa del valore generato è destinata ai **collaboratori**, attraverso retribuzioni, contributi e percorsi di sviluppo professionale, riconoscendo il ruolo centrale delle persone nella qualità dei prodotti e dei processi. Allo stesso tempo, il valore viene redistribuito **lungo la filiera produttiva**, in particolare verso gli agricoltori e i fornitori, con cui costruiamo rapporti basati su continuità, affidabilità e condizioni economiche eque.

Il valore economico generato contribuisce inoltre al **sostegno del sistema territoriale**, attraverso il pagamento di imposte e contributi, gli investimenti industriali e il supporto a iniziative locali di carattere sociale, culturale e ambientale.

Una quota viene infine **reinvestita nell'impresa**, per sostenere l'innovazione di prodotto e di processo, migliorare l'efficienza operativa, rafforzare la sostenibilità ambientale e garantire la solidità economico-finanziaria nel lungo periodo.

Nell'esercizio 2025 l'Azienda ha **generato un valore economico diretto pari a circa 101 milioni di euro**, in lieve contrazione rispetto ai 104,2 milioni del 2024 (-3,0%), principalmente per effetto della revisione al ribasso dei listini richiesta dalla GDO in un contesto di normalizzazione dei prezzi delle materie prime cerealicole. L'87,6% del valore generato è stato distribuito agli stakeholder (88,5 milioni di euro). Sul fronte dei **costi operativi** si registra una riduzione del 5,4% rispetto al 2024, riconducibile al calo del costo delle semole e alla maggiore efficienza dei processi produttivi, anche grazie all'impianto di trigenerazione e alla progressiva copertura del fabbisogno elettrico tramite fonti fotovoltaiche.

Particolarmente significativo è l'**incremento del 20,6% della componente destinata al personale** (7,9 milioni di euro), che riflette il consolidamento del rinnovo del CCNL dell'Industria Alimentare e dell'accordo integrativo aziendale di secondo livello. I **pagamenti ai fornitori di capitali si riducono del 45,3%**, coerentemente con il percorso di riduzione dell'indebitamento finanziario netto (-51,3% rispetto al 2024), mentre i pagamenti ai governi crescono in misura rilevante (+146,9%) per effetto di un maggiore carico fiscale correlato al miglioramento della redditività ante imposte (+45,1%). Gli **investimenti nella comunità** (circa 23 mila euro, +57,0% rispetto al 2024), confermano l'attenzione dell'azienda verso il territorio e le iniziative di responsabilità sociale.

Il valore economico trattenuto si mantiene sostanzialmente stabile a 12,5 milioni di euro rispetto al precedente esercizio, a presidio della solidità patrimoniale e a supporto degli investimenti futuri.

Creazione e distribuzione del valore: 2025 vs 2024

101.043.860 € vs 104.218.225 €
VALORE ECONOMICO GENERATO

88.524.554 € vs 91.693.379 €
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

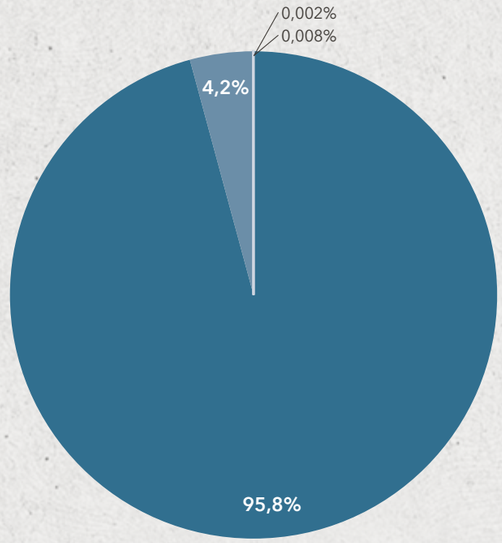
87,6% vs 88%
PERCENTUALE DI VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO SUL TOTALE DEL VALORE GENERATO

12.519.306 € vs 12.524.847 €
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO

22.964 € vs 14.630 €
QUOTA DI VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO ALLA COMUNITÀ ATTRAVERSO DONAZIONI E LIBERALITÀ

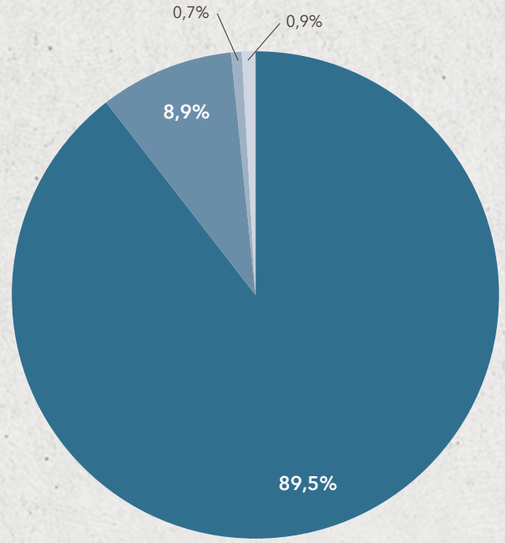


Composizione del valore economico generato



- Ricavi delle vendite e delle prestazioni (95,8%)
- Altri ricavi e proventi netti (4,2%)
- Proventi da partecipazioni (0,002%)
- Proventi finanziari (0,008%)

Composizione del valore economico distribuito



- Costi operativi (89,5%)
- Salari e benefit dei dipendenti (8,9%)
- Pagamenti a fornitori di capitali (0,7%)
- Pagamenti ai governi (0,9%)

4.4 *Il dialogo attivo con le associazioni*

Attraverso il dialogo con le principali organizzazioni di riferimento, contribuiamo allo sviluppo del comparto agroalimentare, condividendo esperienze e promuovendo buone pratiche orientate all'innovazione e alla tutela delle filiere produttive.

CONFINDUSTRIA BARI

In questo contesto, **Confindustria Bari** costituisce un punto di riferimento per il dialogo con il sistema industriale del territorio, favorendo il confronto tra imprese, istituzioni e stakeholder locali e supportando lo sviluppo competitivo e sostenibile del tessuto produttivo.

ITALMOPA

La partecipazione a **Italmopa**, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, consente di prendere parte ai tavoli tecnici legati alla filiera del grano e della farina, contribuendo al rafforzamento delle relazioni tra i principali operatori italiani dell'industria molitoria.

FILIERA ITALIA - FILIERA PASTA (COLDIRETTI)

Attraverso **Filiera Italia – Filiera Pasta (Coldiretti)**, infine, prendiamo parte a un network che riunisce imprese, organizzazioni agricole e mondo istituzionale con l'obiettivo di valorizzare il Made in Italy agroalimentare, tutelare le produzioni nazionali e promuovere modelli di filiera integrata, trasparente e sostenibile.

5.

Dalla terra al futuro: gestione delle risorse ambientali



ISO 14001

-19%

RIDUZIONE PERCENTUALE DELLA QUANTITÀ DI MATERIALE DA IMBALLAGGIO TOTALE RISPETTO AL 2024

75%

PERCENTUALE DI ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA E CONSUMATA NEL 2025 PROVENIENTE DA FONTE RINNOVABILE CERTIFICATA DA GO

-13%

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 1 E 2 MARKET BASED (2025 VS 2023)

-78%

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 2 MARKET BASED (2025 VS 2023)

-18%

RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTI GENERATI (2025 VS 2024)

-33%

RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTI PERICOLOSI GENERATI (2025 VS 2024)

5.1 Un approccio sistemico alla tutela ambientale

La nostra Politica Ambientale orienta le scelte strategiche verso un modello di sviluppo fondato su qualità del prodotto, innovazione tecnologica e responsabilità nella gestione degli impatti.

I pilastri dell'impegno ambientale

Prevenzione e tutela, con interventi mirati alla riduzione dell'inquinamento e alla salvaguardia di biodiversità ed ecosistemi;

Conformità normativa, garantendo il rispetto puntuale delle disposizioni ambientali applicabili a tutte le attività;

Miglioramento continuo, attraverso il progressivo innalzamento delle performance ambientali, con benefici sia ecologici sia economici.

Governance, responsabilità e diffusione della cultura ambientale

La Direzione assicura la diffusione della **Politica Ambientale** a tutti i livelli organizzativi, promuovendo il coinvolgimento attivo del personale. Attraverso formazione, strumenti di comunicazione interna e momenti di confronto, viene rafforzata la consapevolezza diffusa e il senso di responsabilità condivisa.

L'efficacia delle misure adottate è oggetto di monitoraggio costante e verifica periodica, al fine di alimentare un percorso strutturato di miglioramento continuo.

ISO 14001:2015

Certificazione che attesta la conformità del Sistema di Gestione Ambientale allo standard internazionale ISO 14001, garantendo monitoraggio dei rischi e degli impatti, obiettivi misurabili e miglioramento continuo delle performance ambientali.

EMAS – Eco-Management and Audit Scheme

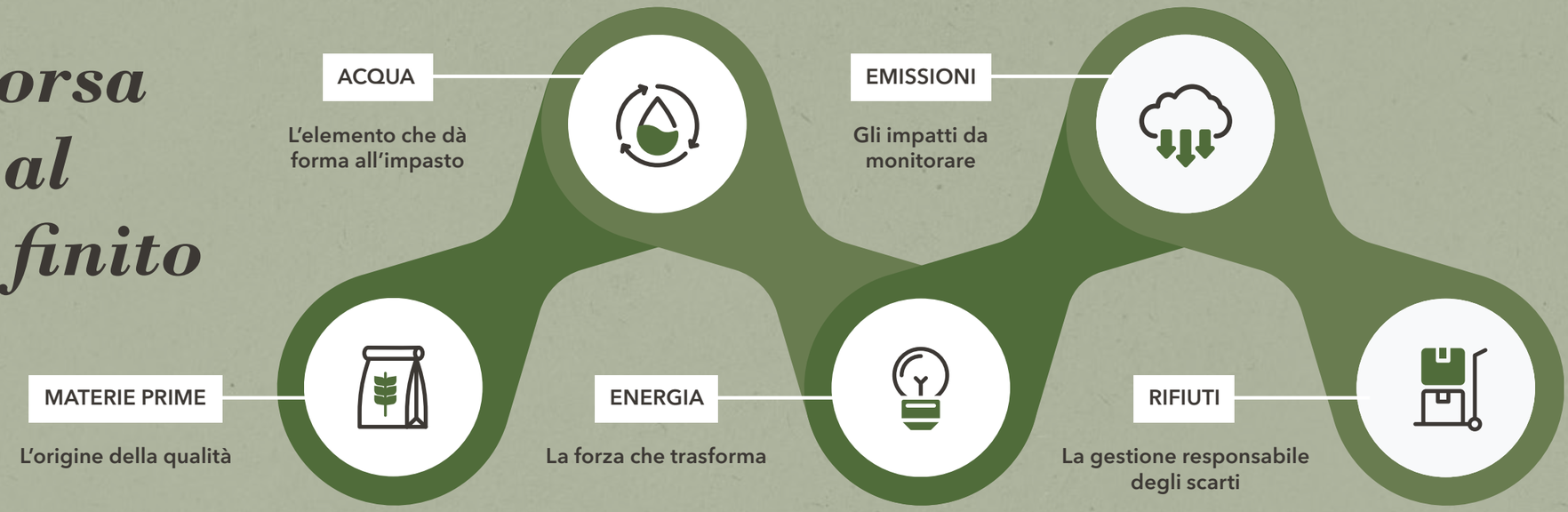
Adesione al regolamento europeo che rafforza trasparenza, audit periodici e comunicazione delle performance ambientali, promuovendo prevenzione dell'inquinamento ed efficienza dei processi.

Dalla politica alle azioni

La Politica Ambientale si traduce in iniziative operative che coinvolgono l'intera filiera e mirano alla progressiva riduzione degli impatti:

- integrazione dei fornitori nei processi aziendali per contenere l'impatto ambientale dei prodotti finiti;
- riduzione dei rifiuti prodotti e incremento della quota destinata a recupero, parallelamente ad un'efficace differenziazione;
- miglioramento dell'efficienza dei processi e degli impianti, con uso più razionale delle risorse;
- collaborazione con istituzioni locali e parti interessate per promuovere politiche di sviluppo sostenibile;
- rispetto dei requisiti di legge;
- adozione di un Sistema di Gestione Ambientale con responsabilità definite e obiettivi misurabili;
- prevenzione dei rischi ambientali tramite misure dedicate e piani di emergenza;
- adeguata allocazione di risorse e mezzi;
- monitoraggio dell'evoluzione tecnologica e delle discipline ambientali per individuare soluzioni gestionali sostenibili;
- comunicazione trasparente con clienti, dipendenti e stakeholder sui risultati conseguiti.

Dalla risorsa naturale al prodotto finito



I consumi di 1 kg di pasta

1,06 kg
di materie prime utilizzate

0,07 kg
di materiali di imballaggio

0,15 kg CO_2 eq
emissioni Scope 1 e 2 – market based

2,27 MJ
di energia consumata

0,774 litri
di acqua prelevata

I valori riportati rappresentano stime medie elaborate sui dati aziendali riportati nel presente Bilancio di Sostenibilità e non derivano da uno studio di Life Cycle Assessment.

5.2 *La materia prima come punto di partenza*

Nel tempo è stato consolidato l'impegno a favore del territorio attraverso il rafforzamento di relazioni stabili con agricoltori e cooperative locali, con particolare riferimento alla Filiera Dedicato 100% Puglia.

L'iniziativa, oltre a garantire standard qualitativi elevati, contribuisce alla valorizzazione dell'agricoltura regionale, delle competenze professionali e delle tradizioni produttive pugliesi.

Le materie prime sono sottoposte a verifiche sistematiche, effettuate sia da laboratori interni sia da soggetti terzi indipendenti, al fine di assicurare **sicurezza alimentare, tracciabilità e affidabilità lungo l'intero ciclo produttivo**. In tale contesto, le certificazioni della Filiera Dedicato – tra cui la ISO 22005 – rappresentano uno strumento chiave per garantire trasparenza e coerenza dei processi.

L'assortimento di materie prime integrate nella filiera di eccellenza 100% Puglia è stato progressivamente ampliato. In particolare, i legumi, tra cui la **lenticchia di Altamura**, rappresentano un esempio di recupero e promozione delle tradizioni ed eccellenze agricole locali, mentre il **pomodoro** consolida l'integrazione della filiera regionale anche nei prodotti trasformati con la Linea Rossa della Filiera Dedicato 100% Puglia.

Tutto inizia dal grano: selezionare con rigore significa costruire qualità fin dall'origine.

Nel triennio analizzato si rileva una **crescita significativa delle materie prime (+20,8%),** trainata principalmente dall'incremento registrato tra il 2023 e il 2024 (+20,1%) e seguita da una sostanziale stabilizzazione nel 2025 (+0,6%), in coerenza con il consolidamento dei volumi produttivi.

Tale andamento è riconducibile in larga misura alla **semola di grano duro**, che rappresenta oltre il 99% delle materie prime complessivamente impiegate e registra un incremento del +20,9% rispetto all'anno base. La quota di semola proveniente dalla ***Filiera Dedicato*** si mantiene stabile nel periodo, attestandosi al 18% nel 2025 sul totale utilizzato, a conferma della continuità dell'impegno verso la valorizzazione della filiera locale.

Con riferimento ai **beni semilavorati**, i volumi risultano complessivamente stabili, con una lieve contrazione nel 2024 (-3,1%) seguita da un recupero nel 2025 (+3%). All'interno del mix, assumono particolare rilevanza i prodotti della ***Linea rossa*** (pomodori e derivati), per i quali si evidenzia una crescita significativa della componente afferente alla Filiera Dedicato (+83,7% rispetto al 2023).

La Linea rossa convenzionale e biologica registra invece una flessione tra 2024 e 2025, pur rappresentando nel 2025 una quota ancora rilevante pari al 26% del totale dei semilavorati. Si osserva la riduzione dei volumi di **olio extravergine di oliva** (-54% rispetto all'anno base), riconducibile alla contrazione della domanda influenzata dal contesto inflattivo. Un peso significativo è inoltre rappresentato dalla voce *Farine e pangrattato*, che nel 2025 incidono per il 26% sul totale dei semilavorati.

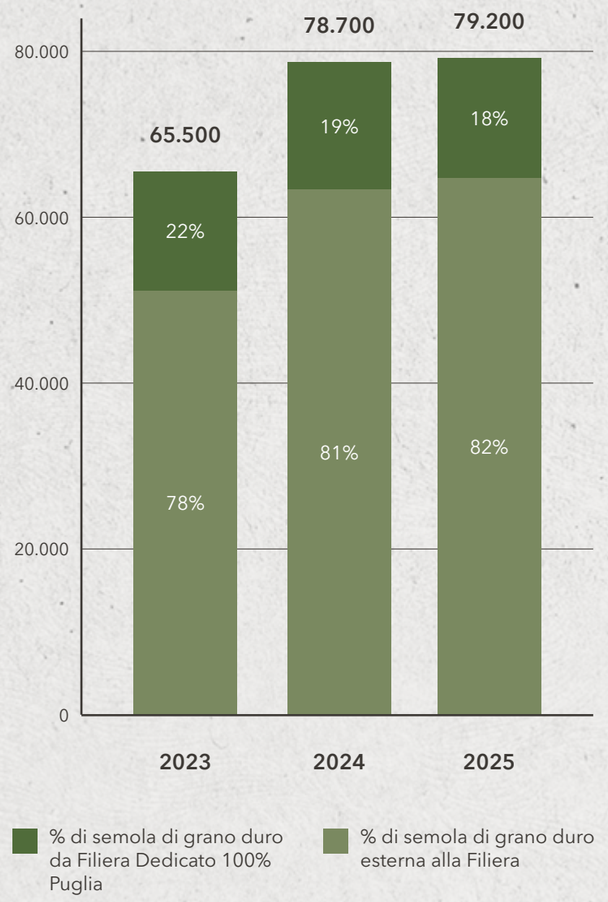
GRI 301-1 | MATERIALI UTILIZZATI IN BASE AL PESO O AL VOLUME[1]	U.M.	2023	2024	2025
Semola di grano duro	t	65.500,00	78.700,00	79.200,00
Di cui semola da Filiera Dedicato 100% Puglia	*t*	*14.300,00*	*15.300,00*	*14.400,00*
Farina di spinaci	t	4,70	4,00	4,40
Farina di pomodoro	t	1,50	1,90	1,50
Misto d'uovo fresco	t	282,00	286,00	257,00
Totale materie prime	**t**	**65.788,20**	**78.991,90**	**79.462,90**
Linea rossa – Convenzionale e Biologica	t	4.113,00	2.793,00	2.837,00
Linea rossa – Filiera Dedicato 100% Puglia	t	2.100,00	3.517,00	3.857,00
Legumi secchi – Filiera Dedicato 100% Puglia	t	9,36	11,17	7,30
Legumi pronti	t	370,00	385,00	391,00
Olio EVO – Biologico e Filiera Dedicato	t	10,00	6,00	4,60
Cous cous	t	524,00	624,00	536,00
Gnocchi di patate e chicche	t	308,00	316,00	390,00
Farine e pangrattato	t	3.440,00	2.899,60	2.843,00
Sughi pronti	t	40,00	29,00	35,00
Totale semilavorati	**t**	**10.914,36**	**10.580,77**	**10.900,90**
TOTALE	**t**	**76.702,56**	**89.572,67**	**90.363,80**

[1] I valori del presente indicatore sono stati oggetto di revisione e integrazione rispetto alla precedente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a seguito del consolidamento e dell'affinamento delle modalità di monitoraggio dei dati. Tutti i materiali riportati nella presente tabella sono rinnovabili.

99,6%

DEL TOTALE DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE È COSTITUITO DA SEMOLA

Semola di grano duro (t)



Nel triennio si rileva una **sostanziale stabilità dei materiali di imballaggio**, con un incremento tra il 2023 e il 2024 (+3%) seguito da una **riduzione complessiva di circa il -17% nel 2025 rispetto al 2023**. Tale dinamica è riconducibile principalmente alla significativa contrazione dei **pallet in legno (-53%)**, legata all'introduzione del sistema di pallet pooling, che ha consentito di ottimizzare l'utilizzo delle risorse e ridurre i volumi acquistati.

Si conferma inoltre l'utilizzo esclusivo di cartone proveniente da riciclo. I packaging della linea ***Dedicato*** mostrano una crescita del **+17%** rispetto al 2023, coerente con l'evoluzione dei volumi, mentre i packaging in plastica si mantengono su livelli pressoché stabili **(+3% rispetto al 2023)**.

100%

PERCENTUALE DI CARTONE UTILIZZATO PROVENIENTE DA RICICLO

-53%

RIDUZIONE PERCENTUALE DELLA QUANTITÀ DI PALLET IN LEGNO IMPIEGATI RISPETTO AL 2024 GRAZIE ALL'ATTIVITÀ DI PALLET POOLING

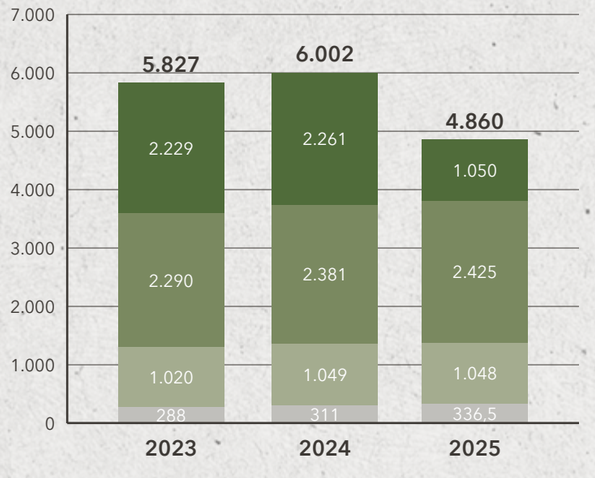
-19%

RIDUZIONE PERCENTUALE DELLA QUANTITÀ DI MATERIALE DA IMBALLAGGIO TOTALE RISPETTO AL 2024

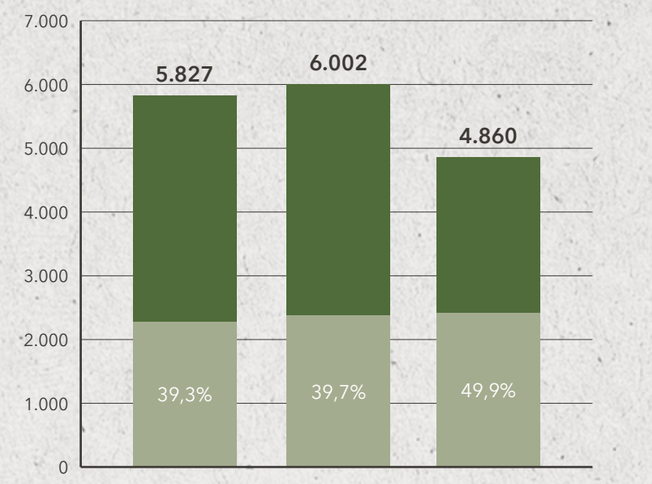
50%

PERCENTUALE DI MATERIALE DA IMBALLAGGIO PROVENIENTE DA RICICLO NEL 2025

Materiali da imballaggio (t)



% di imballaggio proveniente da riciclo (t)



GRI 301-1 | MATERIALI UTILIZZATI IN BASE AL PESO O AL VOLUME	U.M.	2023		2024		2025	
		MATERIALE RINNOVABILE	MATERIALE NON RINNOVABILE	MATERIALE RINNOVABILE	MATERIALE NON RINNOVABILE	MATERIALE RINNOVABILE	MATERIALE NON RINNOVABILE
Packaging misto carta e plastica - Linee Dedicato e Biologico [2]	t	-	288,00	-	311,00	-	336,50
Packaging in plastica	t	-	1.020,00	-	1.049,00	-	1.048,00
Cartone (imballaggio secondario)	t	2.290,00	-	2.381,00	-	2.425,00	-
Di cui da riciclo	*t*	*2.290,00*	-	*2.381,00*	-	*2.425,00*	-
Pallet in legno	t	2.229,35	-	2.261,25	-	1.050,23	-
Totale materiale da imballaggio	**t**	**4.519,35**	**1.308,00**	**4.642,25**	**1.360,00**	**3.475,23**	**1.384,50**

[2] Composizione del packaging: 50g carta, 20 g film plastico.



5.3 *L'acqua come fondamento del nostro fare pasta*

La risorsa idrica rappresenta un elemento essenziale del nostro ciclo produttivo, con un impiego prevalente nelle fasi di lavorazione e, in particolare, nell'impasto, che assorbe oltre la metà dei consumi complessivi. Prima dell'integrazione nel processo industriale, l'acqua viene sottoposta a specifici trattamenti di ultrafiltrazione e sterilizzazione, finalizzati ad assicurarne l'idoneità qualitativa.

L'acqua è il gesto silenzioso che dà vita all'impasto, e custodirla significa custodire l'essenza stessa della nostra pasta.

Oltre all'utilizzo diretto nella produzione, la risorsa è destinata ad **attività di supporto**, quali la pulizia dello stabilimento e la manutenzione delle trafile, i servizi igienici, l'irrigazione delle aree verdi se necessario e l'alimentazione dell'impianto antincendio. A partire dal 2021, con l'attivazione dell'impianto di trigenerazione, parte dei prelievi idrici è impiegata anche per il funzionamento della torre evaporativa; i relativi consumi non sono inclusi nei dati rendicontati.

L'approvvigionamento avviene esclusivamente tramite la rete dell'Acquedotto Pugliese, in assenza di pozzi entro un raggio di 200 metri dal sito produttivo. Lo stabilimento è ubicato in un'area non soggetta a vincoli idrogeologici, in coerenza con le previsioni del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) e del Piano di Bacino Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) della Regione Puglia.

Nel 2024 sono stati introdotti contatori dedicati alla misurazione delle **acque meteoriche** convogliate nelle vasche di raccolta. L'acqua piovana, sottoposta a grigliatura e disoleazione, viene riutilizzata per l'irrigazione delle aree verdi. Nel corso del 2025 sono stati recuperati complessivamente 584 m^3, contribuendo a contenere il ricorso alla rete acquedottistica e a rafforzare un approccio orientato all'uso efficiente della risorsa.

Lo sapevi che...?

Per produrre un pacco di pasta nel nostro stabilimento produttivo servono circa **0,39 litri di acqua.**

L'impianto di depurazione biologica a fanghi attivi sfrutta l'azione naturale di microrganismi che, in presenza di ossigeno, degradano la sostanza organica contenuta nelle acque reflue.

Il **trattamento delle acque reflue** costituisce un elemento centrale del presidio ambientale, strettamente collegato alla salvaguardia del territorio e al controllo dei processi produttivi.

I reflui generati all'interno dello stabilimento sono convogliati in un **sistema a circuito chiuso e sottoposti a trattamenti interni** prima di qualsiasi ulteriore fase di gestione, così da evitare la dispersione di sostanze potenzialmente pericolose.

Il **processo depurativo** si avvia con una fase di ossigenazione finalizzata alla riduzione della carica organica (BOD), che consente l'equilibrata integrazione delle acque di origine industriale con quelle civili. Successivamente, i reflui vengono indirizzati a un **impianto di depurazione biologica a fanghi attivi**, progettato per minimizzare i residui generati, classificati come rifiuti speciali.

L'efficacia del sistema è garantita da un **piano di monitoraggio** che integra verifiche interne ed esterne. I controlli comprendono attività quotidiane condotte da personale dedicato, analisi chimico-fisiche con cadenza bimestrale affidate a laboratori qualificati e ulteriori verifiche annuali previste dall'autorizzazione allo scarico (D.Lgs. 152/06), eseguite da strutture certificate. A tali attività si aggiunge il controllo annuale effettuato dal gestore del servizio idrico, quale ulteriore presidio di conformità e trasparenza.

Un'attenzione specifica è riservata anche alle **acque meteoriche di prima pioggia**, raccolte dalle superfici impermeabili, sottoposte a trattamento per la rimozione di eventuali contaminanti e successivamente riutilizzate per l'irrigazione delle aree adiacenti allo stabilimento.

L'incremento dei consumi idrici registrato nel 2025 rispetto al precedente anno (+24%) è riconducibile principalmente all'andamento delle attività produttive. In particolare, **l'aumento dei cambi formato** lungo le linee di produzione ha comportato una **maggiore frequenza e intensità delle operazioni di lavaggio delle trafile**, determinando un incremento dei volumi di acqua impiegati nei processi di pulizia e, conseguentemente, dei reflui generati.

Parallelamente, il **maggiore numero di giornate lavorative** registrato nel corso dell'anno ha determinato un utilizzo più elevato di acqua per servizi igienico-sanitari da parte del personale.

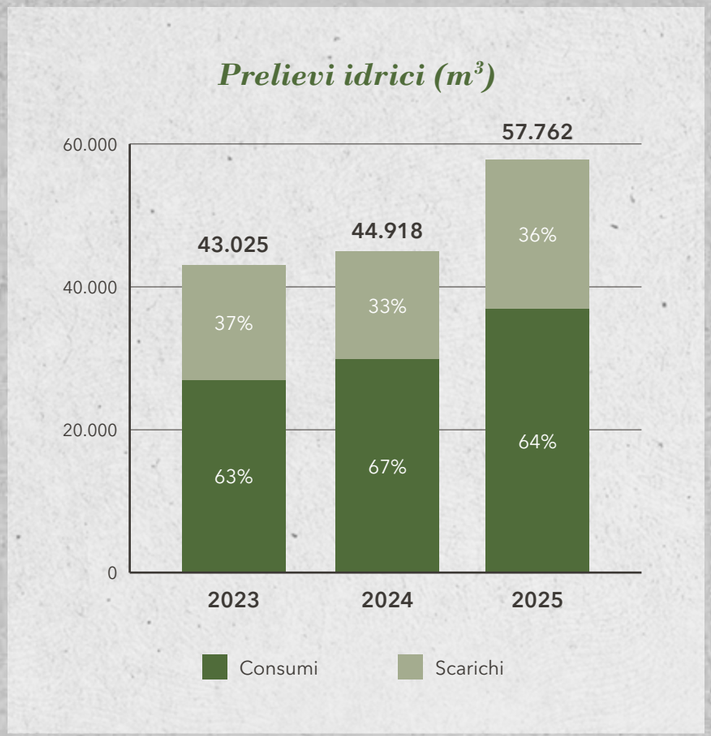
Gli stessi fattori hanno inciso anche **sull'andamento dell'intensità idrica**, calcolata come rapporto tra acqua prelevata e tonnellate di pasta prodotta, che ha registrato un incremento nel periodo di riferimento.

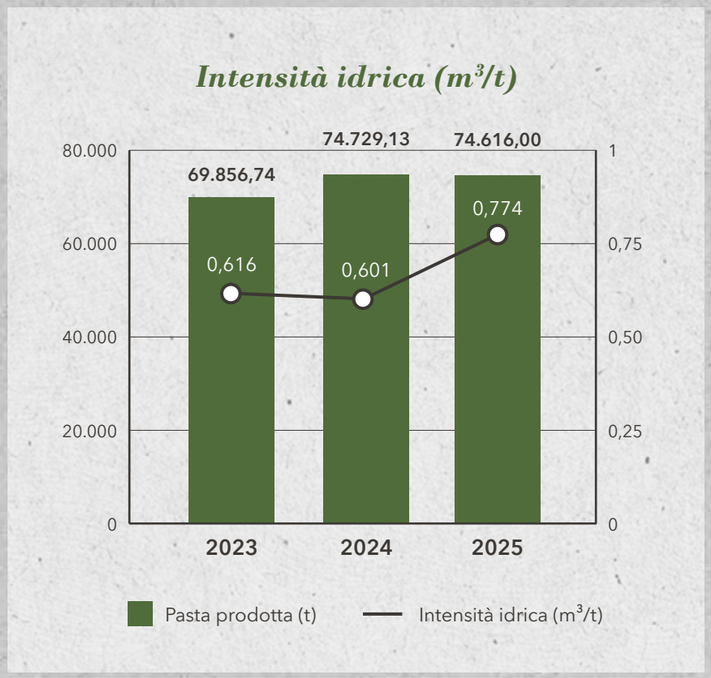
GRI 303-3 | PRELIEVO IDRICO	U.M.	2023	2024	2025
Totale	**m³**	**43.025**	**44.918**	**57.762**
Acqua di terze parti	m³	43.025	44.918	57.762
di cui acqua potabile	*m³*	*43.025*	*44.918*	*57.762*

GRI 303-4 | SCARICO IDRICO	U.M.	2023	2024	2025
Totale	**m³**	**16.009**	**15.026**	**20.827**
di cui acqua potabile	*m³*	*16.009*	*15.026*	*20.827*

GRI 303-5 | CONSUMI IDRICI	U.M.	2023	2024	2025
Totale	**m³**	**27.016**	**29.892**	**36.935**

INTENSITÀ IDRICA	U.M.	2023	2024	2025
Tonnellate di pasta prodotta	t	69.856,74	74.729,13	74.616,00
Intensità idrica (acqua prelevata / pasta prodotta)	**m³/t**	**0,616**	**0,601**	**0,774**





5.4 Un percorso strutturato verso l'efficienza energetica

L'Organizzazione attua attività periodiche di campionamento e controllo dei consumi energetici, in conformità al D.Lgs. 102/2012, al fine di garantire un monitoraggio sistematico delle performance e individuare opportunità di miglioramento.

Trigenerazione ad Alto Rendimento

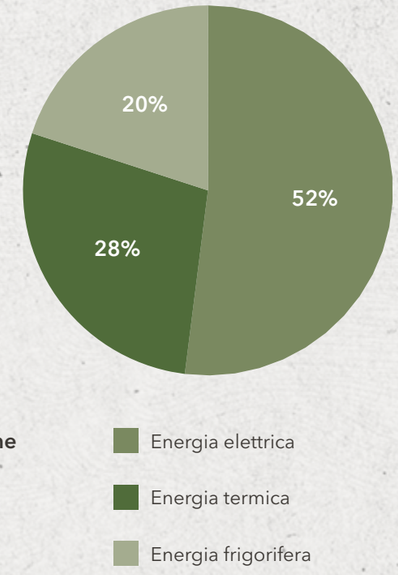
Il nostro stabilimento è dotato di un impianto di trigenerazione ad alta efficienza basato su tecnologia **CAR – Cogenerazione ad Alto Rendimento**, pienamente operativo dal 2024. Tale soluzione consente la produzione combinata di energia elettrica e calore utile a partire da un'unica fonte energetica, attraverso il recupero dell'energia termica che verrebbe altrimenti dispersa, ottimizzando così l'efficienza complessiva del sistema.

L'impianto copre circa il **60% del fabbisogno di energia elettrica** dello stabilimento e permette di valorizzare l'energia termica recuperata sotto forma di acqua calda e refrigerata, destinata ai processi produttivi. L'adozione di questa soluzione genera un duplice beneficio: **incremento dell'efficienza energetica e maggiore autonomia**.

Nel dettaglio:

- circa il **20% dell'energia termica richiesta dal ciclo produttivo** deriva dal recupero dei fumi caldi del motore endotermico tramite scambiatore di calore;
- circa **800 kW termici** vengono riutilizzati dalla centrale termica per la **produzione di acqua surriscaldata**;
- mediante un **assorbitore a ciclo chiuso** è possibile **trasformare fino al 100% dell'energia frigorifera** necessaria ai processi, evitando l'utilizzo dell'impianto frigorifero primario e conseguendo un risparmio di circa 200 kW elettrici.

Ripartizione dell'energia autoprodotta dal cogeneratore nel 2025



Dietro una pasta di qualità c'è un'energia utilizzata con consapevolezza, efficienza e rispetto per le risorse.

A partire dal 2024, il 75% dell'energia elettrica acquistata risulta certificata come rinnovabile mediante Garanzie d'Origine, a testimonianza dell'orientamento verso fonti a minore impatto ambientale. Nel medesimo anno è entrato a pieno regime **l'impianto di trigenerazione ad alta efficienza**, con l'obiettivo di incrementare l'efficienza complessiva e garantire maggiore autonomia energetica al sito produttivo.

Gli interventi sugli impianti hanno incluso la **progressiva sostituzione dei motori elettrici con modelli ad alta efficienza** e l'installazione di sistemi a ridotto consumo energetico, dotati di **inverter per ottimizzare i fabbisogni** nelle fasi di avvio e spegnimento.

Nel corso del 2025, è proseguito inoltre l'intervento per la sostituzione degli impianti di **illuminazione con lampadine a led, a consumo inferiore**, in tutte le aree produttive e negli uffici.

Ulteriori azioni hanno riguardato **l'efficientamento dei consumi di energia termica attraverso**: la sostituzione di bruciatori a metano e caldaie con modelli di ultima generazione; l'ottimizzazione del collettore principale di distribuzione per migliorare i flussi e limitare le perdite; il potenziamento dei rivestimenti coibentati per incrementare l'isolamento termico; l'introduzione di software dedicati alla gestione della centrale termica, finalizzati a garantire un controllo puntuale delle prestazioni.

L'analisi dell'andamento dei consumi energetici evidenzia una tendenza complessivamente crescente nel triennio considerato, con un incremento complessivo pari all'11%. Tale dinamica risulta coerente sia con l'aumento dei volumi produttivi rispetto all'anno base, sia con una progressiva intensificazione delle attività operative.

Nel dettaglio, i consumi di **energia elettrica acquistata e consumata** registrano una lieve flessione nel 2025 rispetto al 2024 (-5%), **con una quota approvvigionata da fonti rinnovabili certificate tramite Garanzie d'Origine pari al 75% del totale dell'energia elettrica acquistata**.

Con riferimento all'energia **autoprodotta e consumata tramite cogenerazione**, rispetto al 2024 si osserva un aumento dell'energia elettrica (+6%) e dell'energia termica.(+2%), mentre l'energia frigorifera evidenzia una lieve contrazione (-1%).

Per quanto concerne i combustibili, il **gas naturale** impiegato nei processi produttivi si conferma la principale fonte energetica e mostra un incremento significativo nel triennio (+10%). I **consumi di gasolio** per fonti stazionarie sono riconducibili esclusivamente alle attività di test e verifica del corretto funzionamento del gruppo elettrogeno di emergenza. I **consumi di combustibili per fonti mobili**, infine, risultano complessivamente marginali rispetto al totale e associati principalmente alle attività della flotta aziendale. Nel 2025, si registra un aumento nei consumi di benzina e gasolio connesso ad un incremento dei viaggi connessi all'attività delle figure commerciali.

GRI 302-1 | ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE		U.M.	2023	2024	2025
Energia elettrica	Energia elettrica acquistata e consumata	GJ	21.436,92	22.136,26	21.002,40
	- di cui acquistata da fonti rinnovabili certificate con Garanzia d'Origine	GJ	-	16.599,60	15.753,60
Cogeneratore	Energia elettrica autoprodotta e consumata	GJ	27.182,52	28.539,74	30.339,72
	Energia termica autoprodotta e consumata	GJ	14.571,12	15.802,05	16.127,28
	Energia frigorifera autoprodotta e consumata	GJ	8.129,82	11.954,66	11.839,08
	Totale energia da cogeneratore autoprodotta e consumata	**GJ**	**49.883**	**56.296**	**58.306**
Consumo di energia		**GJ**	**71.320**	**78.433**	**79.308**
Gruppo elettrogeno	Gasolio	GJ	110,38	130,14	144,59
Impianti	Gas naturale	GJ	80.995,17	85.249,29	89.338,62
Consumi di combustibili da fonti stazionarie		**GJ**	**81.106**	**85.379**	**89.483**
Parco auto aziendale	Gasolio	GJ	336,72	356,40	469,66
	Benzina	GJ	9,27	5,96	31,18
Consumi di combustibili da fonti mobili		**GJ**	**346**	**362**	**501**
CONSUMI ENERGETICI TOTALI		**GJ**	**152.772**	**164.174**	**169.293**

Verso l'autoproduzione rinnovabile: il nuovo impianto fotovoltaico

Nel corso del 2025 è stato avviato il progetto di realizzazione di un impianto fotovoltaico di proprietà, installato sulla copertura dello stabilimento produttivo. A inizio 2026 l'impianto risulta in fase di completamento.

L'intervento prevede una **potenza installata pari a circa 1,2 MW** e un'estensione complessiva di quasi **10.000 m²**, configurandosi come un'iniziativa strategica per l'incremento dell'autoproduzione di energia da fonte rinnovabile. L'impianto contribuirà alla riduzione del fabbisogno di energia elettrica da rete e al contenimento delle emissioni associate ai consumi energetici.

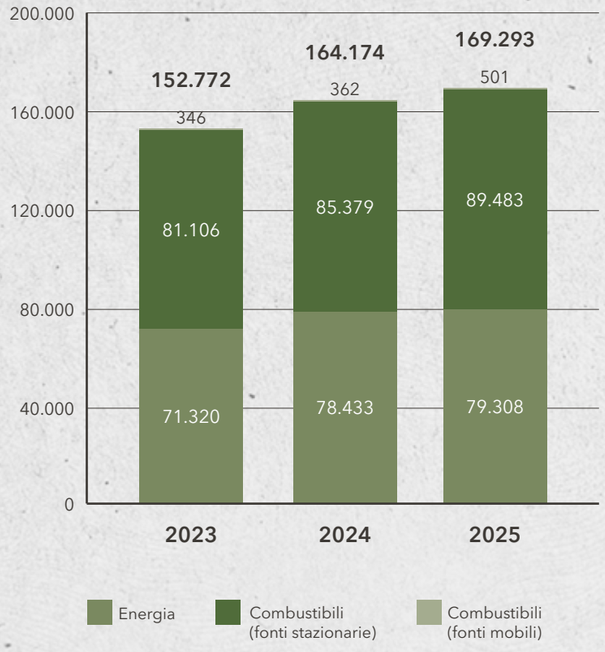
75%

PERCENTUALE DI ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA E CONSUMATA NEL 2025 PROVENIENTE DA FONTE RINNOVABILE CERTIFICATA DA GO

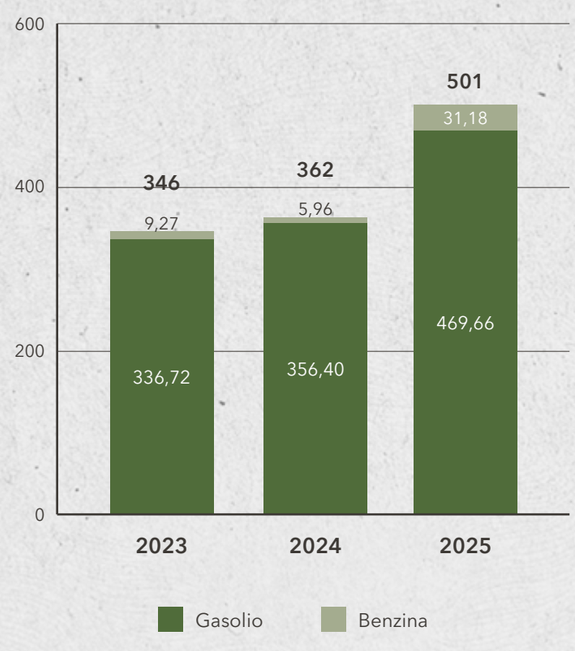
34%

PERCENTUALE DEI CONSUMI ENERGETICI PRODOTTI DALL'IMPIANTO DI COGENERAZIONE AD ALTO RENDIMENTO

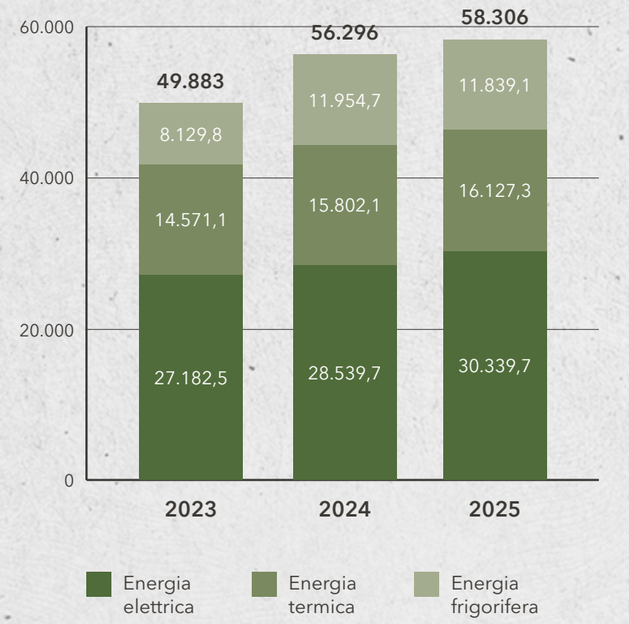
Consumi energetici totali (GJ)



Consumi della flotta auto (GJ)



Energia da cogeneratore autoprodotta e consumata (GJ)

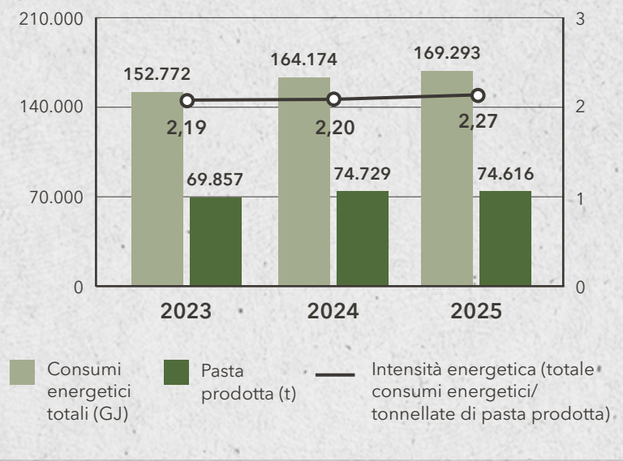


L'intensità energetica rappresenta il rapporto tra i consumi energetici e un indicatore di output, quale il fatturato o i volumi produttivi, e costituisce una metrica chiave per valutare il livello di efficienza energetica dei processi aziendali. Tale indicatore consente di analizzare la capacità dell'Organizzazione di generare valore o prodotto ottimizzando l'impiego delle risorse energetiche.

Nel periodo considerato, l'intensità energetica riferita alla produzione evidenzia un lieve incremento (+4%). Tale andamento indica un moderato aumento dell'energia necessaria per unità di prodotto.

GRI 302-3 | INTENSITÀ ENERGETICA	U.M.	2023	2024	2025
Consumi energetici totali	GJ	152.772	164.174	169.293
Ricavi da vendite e prestazioni	€	100.107.283	100.093.678	96.750.581
Pasta prodotta	t	69.856,74	74.729,13	74.616,00
Intensità energetica (consumi energetici / fatturato)	**MJ / € fatturato**	**1,53**	**1,64**	**1,75**
Intensità energetica (consumi energetici / t pasta prodotta)	**GJ / t**	**2,19**	**2,20**	**2,27**

Intensità energetica



5.5 Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera

La gestione delle emissioni si fonda su un presidio sistematico delle principali fonti emissive, riconducibili alla combustione di metano nella centrale termica, ai processi di essiccazione della pasta, agli impianti di trasporto pneumatico delle semole e alle attività produttive del comparto del vuoto.

Dal monitoraggio puntuale delle emissioni prende forma un percorso concreto di miglioramento continuo, orientato alla riduzione degli impatti e al rafforzamento delle performance ambientali.

Per tali ambiti è garantito un **monitoraggio costante nel rispetto delle autorizzazioni e della normativa vigente**, con particolare attenzione anche alle **emissioni odorigene**, sottoposte a verifiche periodiche da parte di laboratori specializzati al fine di prevenire potenziali impatti ambientali e sociali sul territorio.

L'approccio adottato integra la piena **compliance normativa**, attraverso **analisi regolari e condivisione dei risultati con gli enti competenti**, tra cui Settore Ecologia della Città Metropolitana di Bari, ARPA Puglia, ASL e autorità locali, nonché il rafforzamento dei sistemi di **controllo per prevenire il superamento dei limiti autorizzati** e la valutazione continua di soluzioni migliorative in coerenza con le Migliori Tecnologie Disponibili (BAT).

Parallelamente, viene misurata e rendicontata **l'impronta carbonica** mediante la classificazione delle emissioni climalteranti in Scope 1, relative alle emissioni dirette generate dalle attività sotto controllo aziendale, e Scope 2, connesse all'energia acquistata e consumata, calcolate sia secondo l'approccio **location-based**, basato sul mix energetico nazionale, sia secondo l'approccio **market-based**, che considera le specifiche modalità di approvvigionamento, inclusa l'eventuale acquisizione di energia da fonti rinnovabili.

GRI 305 | EMISSIONI GHG	U.M.	2023	2024	2025
GRI 305-1 | EMISSIONI DIRETTE SCOPE 1				
Gas naturale – Impianti [3]	tCO_2 eq	4.561,49	4.802,36	5.032,72
Gas naturale – Cogeneratore [3]	tCO_2 eq	4.030,64	4.413,42	4.604,22
Gasolio – Gruppo elettrogeno	tCO_2 eq	8,59	9,38	10,42
Gasolio	tCO_2 eq	23,76	25,70	33,86
Benzina	tCO_2 eq	0,60	0,38	2,01
F-Gas [4]	tCO_2 eq	996,69	736,17	688,35
Emissioni Scope 1 totali	**tCO_2eq**	**9.622**	**9.987**	**10.372**
GRI 305-2 | EMISSIONI INDIRETTE SCOPE 2				
Da energia elettrica acquistata – location based	tCO_2 eq	1.629,38	1.446,50	1.372,40
Da energia elettrica acquistata – market based	tCO_2 eq	2.980,74	678,54	643,26
TOTALE EMISSIONI				
Emissioni Scope 1 e Scope 2 totali – location based	**tCO_2eq**	**11.251**	**11.434**	**11.744**
Emissioni Scope 1 e Scope 2 totali – market based	**tCO_2eq**	**12.603**	**10.666**	**11.015**

[3] Le emissioni associate al gas naturale sono oggetto di restatement rispetto alle precedenti edizioni di rendicontazione, a seguito della revisione dei dati di consumo che ora includono anche i quantitativi impiegati per il funzionamento dell'impianto di cogenerazione.

[4] 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.

L'andamento delle emissioni evidenzia un incremento progressivo delle emissioni dirette (Scope 1) con un aumento percentuale dell'8% circa rispetto al 2023, principalmente attribuibile alla crescita dei consumi di gas naturale per le attività produttive e il funzionamento del cogeneratore. Nello stesso arco temporale, le emissioni indirette da energia elettrica acquistata (**Scope 2 – location based**) mostrano invece una riduzione pari al **-16%**.

Le **emissioni Scope 2 secondo l'approccio market-based** evidenziano una contrazione molto significativa, passando da 2.981 tCO_2eq nel 2023 a 643 tCO_2eq nel 2025, con una riduzione complessiva pari a circa **-78%**. Tale risultato è direttamente attribuibile all'incremento della quota di energia elettrica approvvigionata da fonti rinnovabili certificate tramite Garanzie d'Origine, che nel 2024 e 2025 è pari al 75% del totale e, secondo l'approccio market-based, è contabilizzata con fattore di emissione nullo.

Nel complesso, **le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 market-based) vedono una riduzione del -13% circa rispetto al 2023**.

-78%

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 2 MARKET BASED (2025 VS 2023)

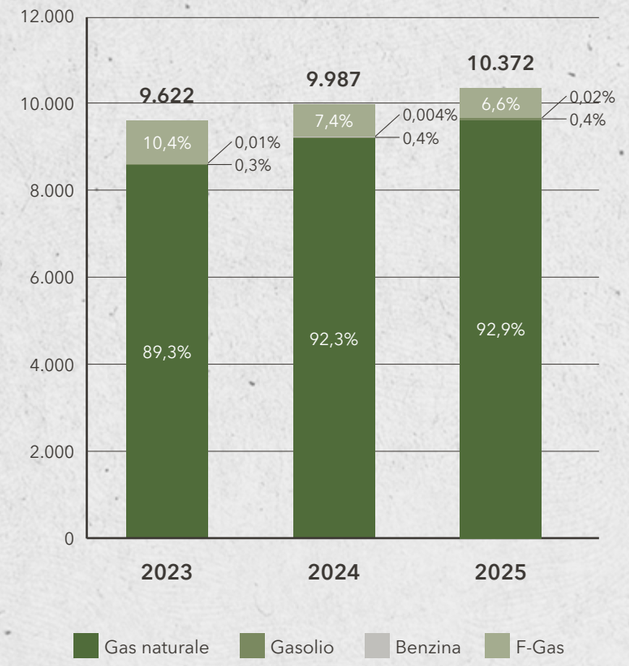
-16%

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 2 LOCATION BASED (2025 VS 2023)

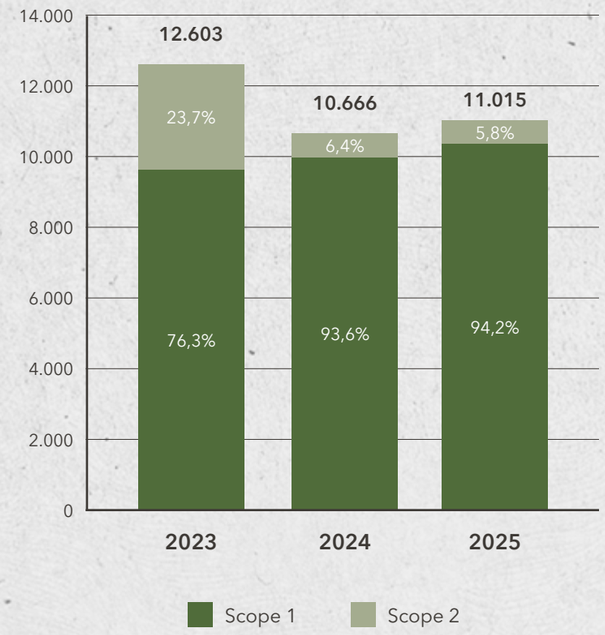
-13%

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI SCOPE 1 E 2 MARKET BASED RISPETTO (2025 VS 2023)

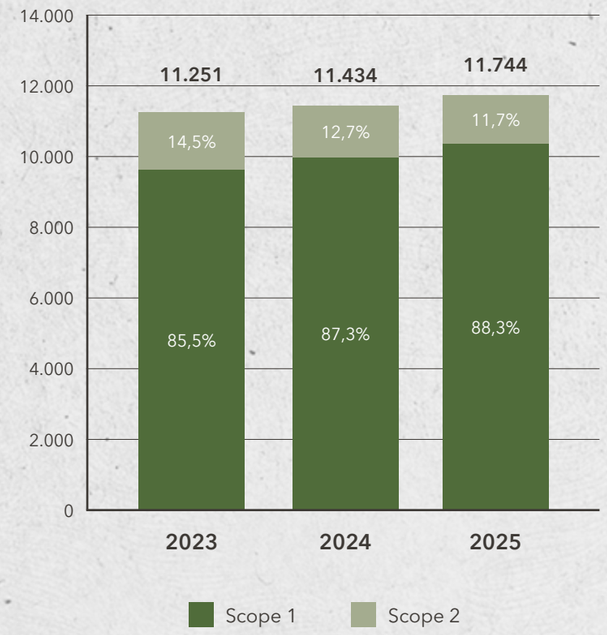
Emissioni dirette - Scope 1 (tCO_2eq)



Emissioni Scope 1 e 2 market-based (tCO_2eq)

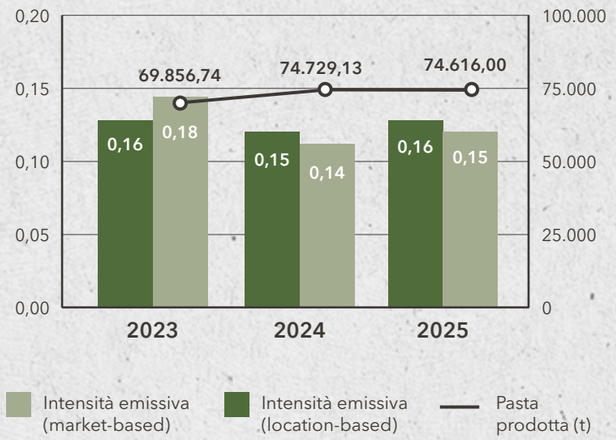


Emissioni Scope 1 e 2 location-based (tCO_2eq)





Intensità emissiva (tCO_2eq / t pasta prodotta)



L'intensità emissiva rappresenta il rapporto tra le emissioni di gas a effetto serra generate e un indicatore di attività aziendale, come il fatturato o i volumi produttivi. Questo indicatore consente di valutare l'efficienza ambientale dell'Organizzazione, misurando la capacità di contenere le emissioni a parità di produzione o valore economico generato. Nel periodo analizzato, l'intensità emissiva mostra valori complessivamente stabili.

GRI 305-4 | INTENSITÀ DELLE EMISSIONI GHG	U.M.	2023	2024	2025
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 – location based	tCO_2 eq	11.251	11.434	11.744
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 – market based	tCO_2 eq	12.603	10.666	11.015
Ricavi da vendite e prestazioni	€	100.107.283	100.093.678	96.750.581
Pasta prodotta	t	69.856,74	74.729,13	74.616,00
Intensità emissiva (emissioni location based / fatturato)	**$kgCO_2eq$ / fatturato**	**0,11**	**0,11**	**0,12**
Intensità emissiva (emissioni location based / t pasta prodotta)	**tCO_2eq / t**	**0,16**	**0,15**	**0,16**
Intensità emissiva (emissioni market based / fatturato)	**$kgCO_2eq$ / fatturato**	**0,13**	**0,11**	**0,11**
Intensità emissiva (emissioni market based / t pasta prodotta)	**tCO_2eq / t**	**0,18**	**0,14**	**0,15**

5.6 *Il corretto trattamento dei rifiuti*

La gestione dei rifiuti è disciplinata nell'ambito del Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001, che definisce procedure specifiche per la corretta classificazione, raccolta differenziata, stoccaggio temporaneo e avvio a recupero o smaltimento.

Tali attività sono svolte nel pieno rispetto della normativa vigente e secondo criteri di tracciabilità e controllo, al fine di garantire conformità legislativa e presidio degli impatti ambientali connessi alle attività produttive.

-18%
RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTI GENERATI (2025 VS 2024)

Gestire correttamente ogni scarto significa chiudere il ciclo produttivo con la stessa responsabilità con cui lo si avvia.

Lo sapevi che...?

La quasi totalità degli scarti derivanti dal nostro processo produttivo viene reimpiegato per **uso zootecnico**. Le frazioni di pasta non conformi, le rotture e le polveri di lavorazione, laddove idonee e conformi ai requisiti normativi, non vengono destinate a smaltimento ma valorizzate come sottoprodotti per l'alimentazione animale.

I rifiuti sono gestiti attraverso un sistema formalizzato che prevede lo **stoccaggio in spazi dedicati**, organizzati in modo da garantire separazione **per tipologia e livello di pericolosità**. Ogni tipologia è preventivamente classificata secondo il pertinente codice EER, così da assicurare tracciabilità e corretta destinazione verso impianti autorizzati al recupero o allo smaltimento.

Per le **frazioni pericolose**, tra cui gli oli lubrificanti esausti, sono adottate **misure gestionali specifiche**: raccolta in contenitori conformi, collocazione in aree coperte e segregate, assenza di fonti di innesco nelle vicinanze.

Nel 2025, **la quantità totale di rifiuti generati ha registrato una riduzione del 18% rispetto al 2024**, accompagnata da una **diminuzione dei rifiuti pericolosi (-33%)**. La quasi totalità dei rifiuti generati è costituita da **rifiuti non pericolosi, che rappresentano il 98% del totale**.

Dal punto di vista del trattamento, **il 95% dei rifiuti generati è stato infatti destinato a operazioni di preparazione per il riutilizzo (R13)**, riducendo il ricorso a soluzioni di smaltimento.

GRI 306-3 | RIFIUTI PER COMPOSIZIONE [5]	U.M.	2023	2024	2025
Rifiuti pericolosi	t	5,68	5,28	3,52
Rifiuti non pericolosi	t	214,50	265,76	219,30
Totale	**t**	**220,18**	**271,04**	**222,82**

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

Nulla si spreca: la gestione efficiente dei prodotti in magazzino

Un sistema gestionale strutturato consente di monitorare costantemente le scadenze dei prodotti, attivando alert automatici che prevengono il rischio di generare perdite alimentari. Per i prodotti destinati alla GDO, viene inoltre garantita una shelf life residua minima pari ai **2/3 della durata complessiva**, adottando, ove necessario, iniziative promozionali per evitare eccedenze.

In aggiunta, una quota significativa di prodotti viene **costantemente donata ad associazioni e realtà sociali del territorio**, contribuendo al sostegno della comunità e a una gestione responsabile delle risorse, in un'ottica di prevenzione degli sprechi alimentari.

-33%
RIDUZIONE DELLA QUANTITÀ DI RIFIUTI PERICOLOSI GENERATI (2025 VS 2024)

98%
PERCENTUALE DI RIFIUTI NON PERICOLOSI SUL TOTALE DEI RIFIUTI GENERATI

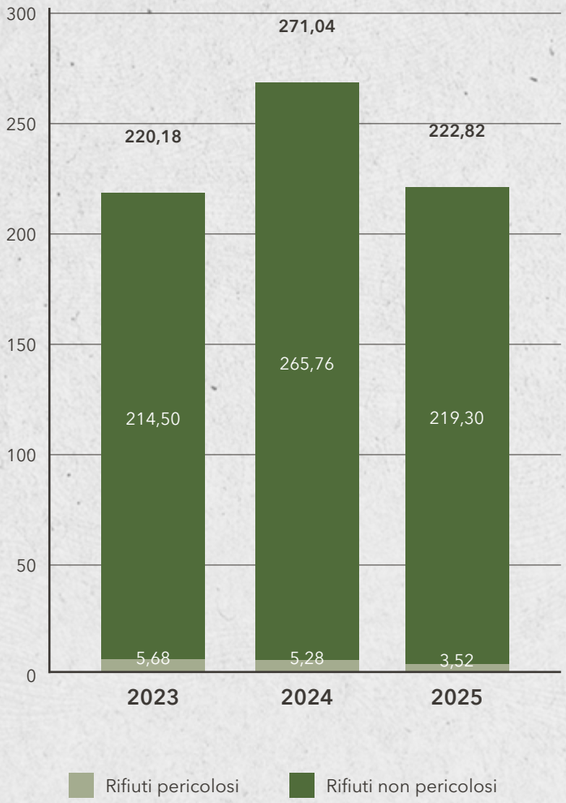
95%
PERCENTUALE DI RIFIUTI DESTINATI A OPERAZIONI DI RECUPERO

GRI 306-4 | RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO	U.M.	2023	2024	2025
RIFIUTI PERICOLOSI				
Preparazione per il riutilizzo	t	5,68	4,28	2,8
Riciclo	t	-	-	-
Altre operazioni di recupero	t	-	-	-
RIFIUTI NON PERICOLOSI				
Preparazione per il riutilizzo	t	202,42	223,80	208,02
Riciclo	t	-	-	-
Altre operazioni di recupero	t	-	-	-
Totale	**t**	**208,1**	**228,08**	**210,82**

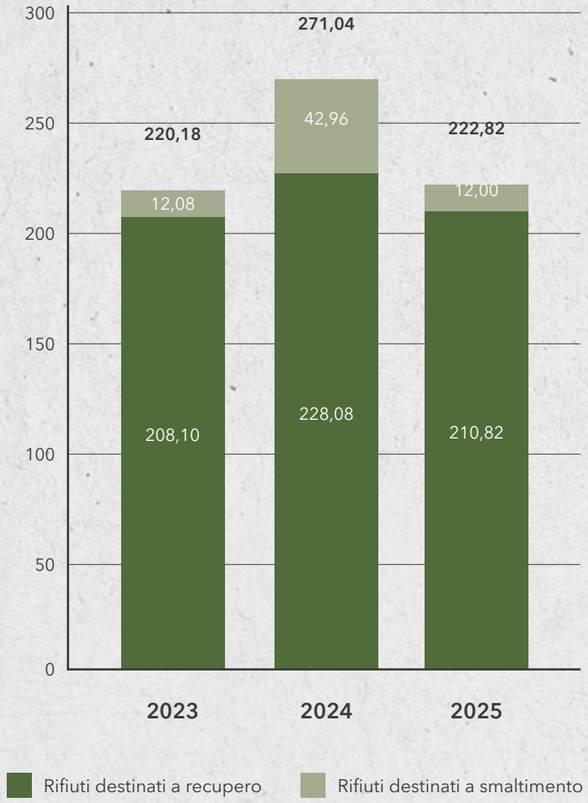
GRI 306-5 | RIFIUTI DESTINATI A SMALTIMENTO	U.M.	2023	2024	2025
RIFIUTI PERICOLOSI				
Preparazione per lo smaltimento	t	-	1,00	0,72
Incenerimento con recupero di energia	t	-	-	-
Incenerimento senza recupero di energia	t	-	-	-
Conferimento in discarica	t	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	t	-	-	-
RIFIUTI NON PERICOLOSI				
Preparazione per lo smaltimento	t	-	-	-
Incenerimento con recupero di energia	t	-	-	-
Incenerimento senza recupero di energia	t	-	-	-
Conferimento in discarica	t	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	t	12,08	41,96	11,28
Totale	**t**	**12,08**	**42,96**	**12,00**



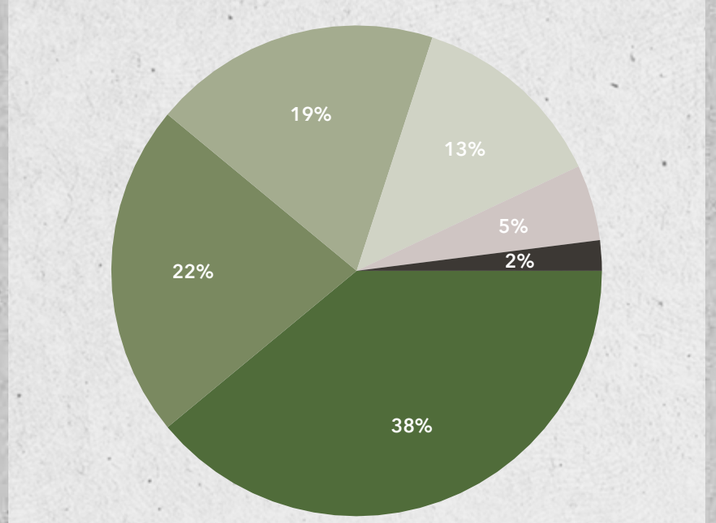
Rifiuti generati per tipologia (t)



Rifiuti generati per destinazione (t)



Rifiuti generati per tipologia



**La voce altro include i seguenti codici: 130208, 130802, 150110, 150202, 160122, 160214, 160506, 170203, 170402, 170603, 170411, 80111, 80121.*

6.

La cura delle nostre persone



100%
% DI DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO NEL 2025

119 *vs* 113
NUMERO DI DIPENDENTI NEL 2025 VS 2024

10% *vs* 9%
TASSO DI ASSUNZIONE COMPLESSIVO

5% *vs* 6%
TASSO DI TURNOVER IN USCITA NEL 2025 VS 2024

6.626 *vs* 6.260
ORE DI FORMAZIONE TOTALI EROGATE NEL 2025 VS 2024

56 *vs* 55
ORE MEDIE DI FORMAZIONE PRO CAPITE EROGATE NEL 2025

ISO 45001



6.1 La gestione dei nostri collaboratori

Il benessere delle persone impiegate in azienda è il risultato di un modello organizzativo che integra dimensione professionale e personale, ponendo al centro la valorizzazione dell'individuo e la qualità dell'esperienza lavorativa.

100%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO NEL 2025

100%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI FULL TIME NEL 2025

L'impresa trae origine dall'iniziativa e dall'impegno delle persone e continua a riconoscere nel capitale umano un elemento determinante per la continuità e lo sviluppo aziendale. **Le competenze, il patrimonio di conoscenze e l'esperienza maturata** nel tempo rappresentano un fattore distintivo, alla base dei risultati conseguiti e della solidità costruita nel tempo.

La totalità del personale risulta inquadrata nel rispetto del **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro** (CCNL) applicabile, garantendo così una copertura contrattuale pari al 100% dei dipendenti. L'applicazione integrale dei CCNL costituisce un presidio fondamentale per la trasparenza dei rapporti di lavoro, la correttezza delle relazioni industriali e la salvaguardia degli standard retributivi e contributivi previsti dalla normativa.

GRI 2-7 | DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Totale	**104**	**6**	**110**	**105**	**8**	**113**	**108**	**11**	**119**
A tempo indeterminato	104	6	110	103	8	111	108	11	119
A tempo determinato	-	-	-	2	-	2	-	-	-
Totale	**104**	**6**	**110**	**105**	**8**	**113**	**108**	**11**	**119**
Full time	104	6	110	105	8	113	108	11	119
Part time	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Nel triennio si rileva una presenza contenuta e stabile di lavoratori non dipendenti, impiegati principalmente per lo svolgimento di **attività accessorie, specialistiche o a carattere variabile**, non direttamente riconducibili alle attività caratteristiche dell'azienda.

Si tratta in particolare di servizi affidati ad imprese esterne, quali interventi tecnici su impianti e macchinari (manutenzioni, miglioramenti e adeguamenti), attività legate alla sicurezza e alla gestione ambientale, connesse alla logistica, alla preparazione delle commesse e alla gestione dei picchi di lavoro, all'installazione e ai montaggi di impianti tecnologici. Rientrano inoltre in questa categoria servizi come la pulizia industriale, essenziali per garantire il rispetto degli standard qualitativi e igienico-sanitari richiesti.

GRI 2-8 | LAVORATORI NON DIPENDENTI	2023	2024	2025
Totale	**8**	**8**	**9**
Appaltatori e subappaltatori	5	5	5
Altro rapporto contrattuale	3	3	4



La tutela del benessere dei collaboratori

La tutela della salute e la promozione del benessere dei dipendenti si articolano in un sistema strutturato di iniziative e strumenti dedicati, così sintetizzabili:

- **Copertura sanitaria integrativa:** contributo alla costituzione del Fondo sanitario nazionale di settore, con garanzie relative a rimborsi, indennità e coperture sanitarie dedicate; adesione al FASA – Fondo Assistenza Sanitaria Alimentaristi, che assicura prestazioni specialistiche, convenzioni e servizi di assistenza integrativa.
- **Prevenzione e tutela della salute:** attivazione di accordi con strutture sanitarie territoriali e promozione di campagne di prevenzione mirate, comprensive di screening specialistici, tra cui visite cardiologiche.
- **Benessere psicofisico:** convenzioni con centri sportivi che prevedono abbonamenti a condizioni agevolate per il personale, con possibilità di accesso a personal trainer dedicati.
- **Sviluppo e crescita professionale:** erogazione di corsi formativi gratuiti o possibilità di rimborsi per percorsi di formazione, inclusi corsi di lingua.
- **Misure di sostegno al reddito:** riconoscimento di buoni pasto per il personale che svolge l'attività lavorativa in presenza.

Il nostro impegno per l'equilibrio retributivo

La **definizione delle retribuzioni** si basa sui parametri previsti dal CCNL Industria Alimentare e dalla normativa vigente, integrati da strumenti migliorativi introdotti attraverso la contrattazione aziendale di secondo livello. Il sistema prevede una **componente fissa e una variabile**, collegata al raggiungimento di obiettivi definiti ex ante, sia di natura aziendale sia individuale. Gli obiettivi includono anche aspetti legati alla qualità, alla sicurezza, all'ambiente e alla prevenzione delle non conformità, oltre a indicatori di presenza e contributo operativo. La valutazione tiene conto del ruolo, delle competenze e dell'effettivo apporto delle persone ai risultati aziendali, considerando anche feedback interni ed evidenze oggettive.

Nel triennio si osserva un **valore stabile del rapporto tra la retribuzione più elevata e la retribuzione mediana**. Le lievi variazioni registrate derivano dall'ingresso di nuove risorse altamente specializzate e progressioni di carriera. Anche il rapporto relativo agli aumenti percentuali si mantiene in linea con il precedente periodo di rendicontazione, a conferma di una crescita retributiva equilibrata all'interno dell'Organizzazione.

GRI 2-21 | RAPPORTO DI RETRIBUZIONE ANNUALE	2023	2024	2025
Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	2,49	2,57	2,61
Rapporto fra l'aumento percentuale della retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e l'aumento percentuale mediano della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	-	1,62	1,43

6.2 La valorizzazione delle diversità

L'attenzione alle differenze individuali, in termini di genere, età, percorso professionale e condizioni personali, si traduce nell'impegno a garantire equità nei processi di gestione delle risorse umane, contrastare ogni forma di discriminazione e favorire un ambiente di lavoro inclusivo, rispettoso e orientato al merito. In tale cornice, il benessere delle persone viene considerato in una prospettiva che supera la sola dimensione professionale per includere la sfera personale e familiare. La costruzione di un equilibrio sostenibile tra vita lavorativa e vita privata rappresenta una leva strategica per sostenere motivazione, continuità operativa e qualità della performance nel lungo periodo.

Il Comitato per le Pari Opportunità, l'Inclusione e la Valorizzazione della Diversità

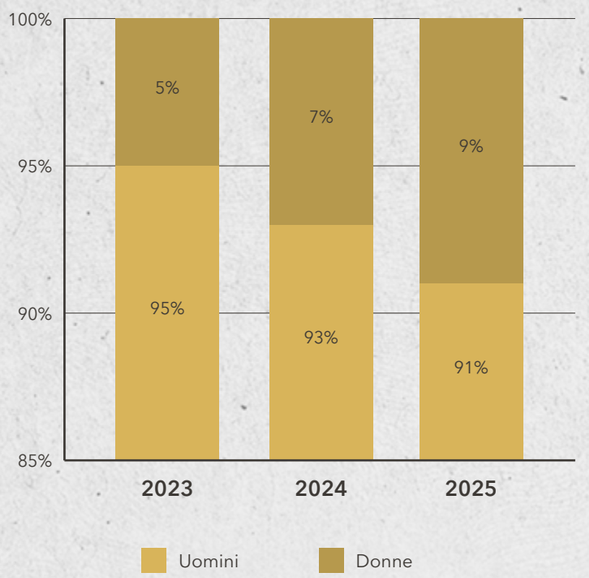
Nel 2025, Granoro ha istituito il Comitato Aziendale per le Pari Opportunità, l'Inclusione, la Non Discriminazione e la Valorizzazione della Diversità, organismo interno consultivo e propositivo dedicato alla promozione di una cultura aziendale fondata sul rispetto della persona e sull'uguaglianza di trattamento. Il Comitato rappresenta l'impegno della società nel **contrastare qualsiasi forma di discriminazione** – diretta o indiretta – basata su genere, età, origine, nazionalità, disabilità, convinzioni personali, orientamento religioso o altre caratteristiche personali tutelate dalla normativa vigente.

Il Comitato opera secondo i **principi di uguaglianza, inclusione, meritocrazia, rispetto della dignità della persona e valorizzazione delle diversità**, con compiti che includono la **promozione della parità di genere e delle pari opportunità**, il monitoraggio dell'applicazione delle **politiche aziendali in materia di diversità ed equità**, il supporto alla Direzione nell'individuazione di azioni volte a garantire equità nei processi di selezione e sviluppo professionale, e la **raccolta di segnalazioni** e suggerimenti dai lavoratori.

Tra gli obiettivi annuali figurano l'incremento della partecipazione femminile nei percorsi di crescita professionale, il **monitoraggio dell'equilibrio di genere**, l'implementazione di attività formative e di sensibilizzazione, l'adozione di iniziative di conciliazione vita-lavoro, e il **rafforzamento della cultura aziendale basata su inclusione e rispetto reciproco**. Il Comitato si riunisce almeno due volte all'anno e contribuisce al raggiungimento degli obiettivi ESG e degli standard richiesti dalle certificazioni di sostenibilità.

A parità di inquadramento contrattuale non si registrano **differenze salariali**, la differenza tra la retribuzione media oraria lorda dei lavoratori di sesso maschile e femminile per le stesse categorie risulta nulla.

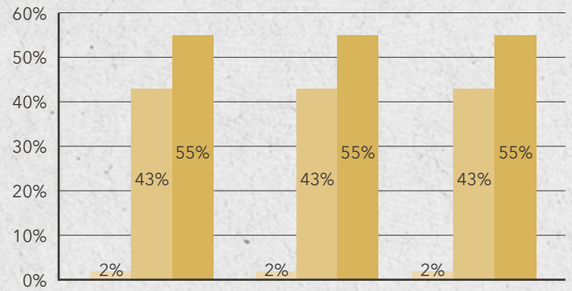
Dipendenti per genere



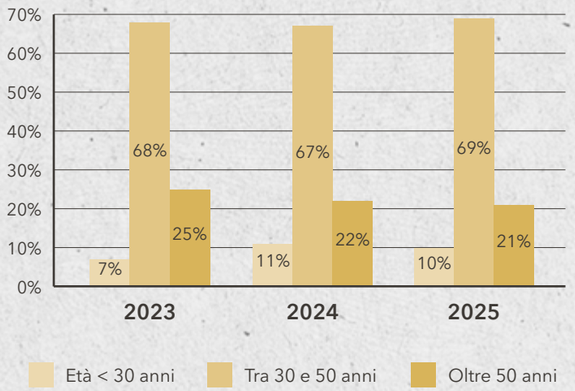
Nel triennio la composizione degli organi di governo risulta stabile. Si registra un sostanziale equilibrio di genere e una prevalenza di componenti over 50.

La forza lavoro evidenzia una **prevalenza della fascia di età 30-50 anni**, in particolare tra gli operai, a conferma di una struttura operativa consolidata. La distribuzione per categoria risulta stabile nel triennio, con una presenza femminile concentrata tra gli impiegati, mentre operai e manager restano prevalentemente maschili.

Dipendenti per categoria



Dipendenti per fascia di età

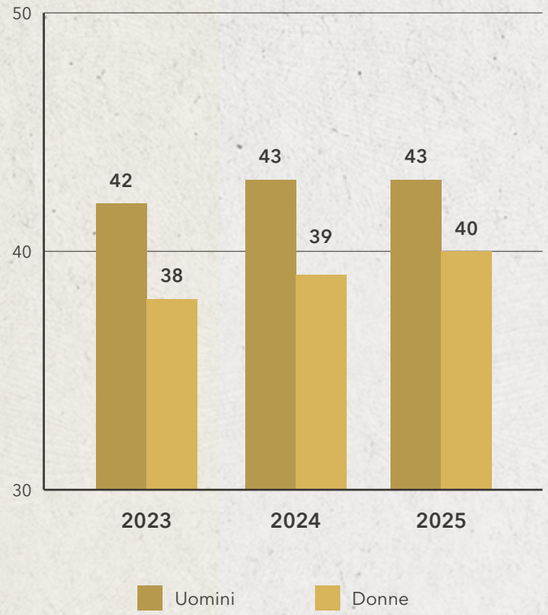


GRI 405-1 | % DEGLI ORGANI DI GOVERNO PER GENERE E FASCIA D'ETÀ	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Totale	**3**	**4**	**7**	**3**	**4**	**7**	**3**	**4**	**7**
Tra i 30 e i 50 anni	-	2	2	-	2	2	-	2	2
Oltre i 50 anni	3	2	5	3	2	5	3	2	5
Totale	**43%**	**57%**	**100%**	**43%**	**57%**	**100%**	**43%**	**57%**	**100%**
Tra i 30 e i 50 anni	0%	50%	29%	0%	50%	29%	0%	50%	29%
Oltre i 50 anni	100%	50%	71%	100%	50%	71%	100%	50%	71%

GRI 405-1 | NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA, GENERE E FASCIA D'ETÀ	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Totale	**104**	**6**	**110**	**105**	**8**	**113**	**108**	**11**	**119**
Di età inferiore ai 30 anni	8	-	8	10	2	12	11	1	12
Tra i 30 e i 50 anni	70	5	75	71	5	76	73	9	82
Oltre i 50 anni	26	1	27	24	1	25	24	1	25
Manager	**2**	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**
Di età inferiore ai 30 anni	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tra i 30 e i 50 anni	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Oltre i 50 anni	2	-	2	2	-	2	2	-	2
Impiegati	**41**	**6**	**47**	**41**	**8**	**49**	**40**	**11**	**51**
Di età inferiore ai 30 anni	1		1	2	2	4	2	1	3
Tra i 30 e i 50 anni	24	5	29	23	5	28	23	9	32
Oltre i 50 anni	16	1	17	16	1	17	15	1	16
Operai	**61**	**-**	**61**	**62**	**-**	**62**	**66**	**-**	**66**
Di età inferiore ai 30 anni	7	-	7	8	-	8	9	-	9
Tra i 30 e i 50 anni	46	-	46	48	-	48	50	-	50
Oltre i 50 anni	8	-	8	6	-	6	7	-	7

Altri parametri di diversità

Nel triennio, l'**età media** si mantiene sostanzialmente stabile, con una lieve crescita per entrambi i generi.



Nel 2025 si registra un incremento del **33% del numero di dipendenti laureati** rispetto al 2024, a conferma del rafforzamento delle competenze qualificate all'interno dell'Organizzazione.

+33%

LAUREATI IN ORGANICO

Nel triennio la presenza di dipendenti appartenenti a **categorie protette** si mantiene costante, con un'incidenza pari al 7% sul totale dell'organico. La distribuzione è concentrata prevalentemente tra gli impiegati, mentre la quota tra gli operai rimane marginale ma invariata.

GRI 405-1 | PERCENTUALE DEI DIPENDENTI APPARTENENTI A CATEGORIE PROTETTE*	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Totale	**7**	**1**	**8**	**7**	**1**	**8**	**7**	**1**	**8**
Percentuale sul totale dei dipendenti	7%	17%	7%	7%	13%	7%	7%	9%	7%

**Calcolato come da Legge n.68/1999.*

Nell'ambito delle politiche di tutela dell'equilibrio tra vita privata e professionale, l'azienda garantisce il pieno accesso agli **strumenti previsti a supporto della genitorialità**, tra cui il diritto al congedo parentale, assicurando condizioni che favoriscano il rientro e la continuità lavorativa.

Particolarmente rilevante è il dato relativo al rientro e alla permanenza in azienda: **il 100% dei dipendenti è rientrato al lavoro dopo il congedo parentale e risulta ancora impiegato a 12 mesi dal rientro**.

GRI 401-3 | CONGEDO PARENTALE	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
N° di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale a seguito della nascita di un figlio/a	3	-	3	5	-	5	5	-	5
N° di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale nell'anno (hanno fatto richiesta e l'hanno ricevuta)	2	-	2	2	-	2	3	-	3
N° di dipendenti ritornati al lavoro dopo il congedo parentale	2	-	2	5	-	5	5		5
N° di dipendenti ritornati al lavoro dopo il congedo parentale, che risultano ancora impiegati 12 mesi dopo	2	-	2	5	-	5	5	-	5



6.3 Dall'assunzione al turnover

L'attrattività nei confronti di nuovi talenti è sostenuta da procedure di selezione accessibili, finalizzate a garantire pari opportunità di ingresso e valorizzazione dei profili.

I **canali di recruiting** comprendono piattaforme digitali, agenzie specializzate, collaborazioni con università, istituti tecnici e centri per l'impiego, favorendo un dialogo costante con il sistema formativo e il territorio. La selezione è frutto di un processo decisionale partecipato che coinvolge direttamente la Direzione, i Capi Reparto, i Capi Ufficio e i Responsabili delle aree interessate.

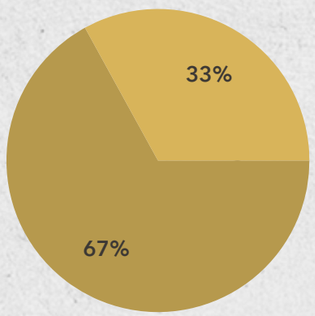
In tale ambito si inseriscono anche iniziative dedicate all'orientamento e all'avvicinamento dei giovani al contesto aziendale, nonché il riconoscimento da parte di Confindustria del **BAQ – Bollino Alternanza di Qualità**, che attesta l'impegno verso modelli organizzativi capaci di rafforzare il legame tra scuola e mondo del lavoro.

La gestione delle carriere si fonda su un sistema di valutazione e sviluppo, orientato alla valorizzazione del capitale umano e alla crescita professionale nel medio-lungo periodo. Attraverso processi periodici di **performance review** vengono definiti obiettivi individuali coerenti con le priorità aziendali e monitorati i risultati conseguiti, individuando contestualmente fabbisogni formativi e opportunità di miglioramento.

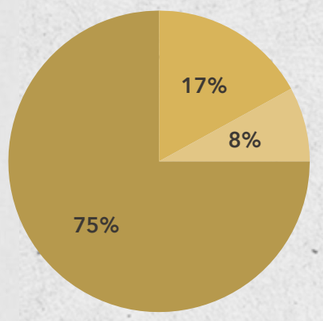
Il **monitoraggio del turnover** rappresenta un ulteriore presidio strategico per valutare l'equilibrio tra ingressi e uscite e per assicurare la continuità operativa. L'analisi dei flussi in entrata e in uscita consente di intercettare tempestivamente eventuali criticità, preservare il patrimonio di competenze e rafforzare la stabilità occupazionale, in coerenza con gli obiettivi di crescita dell'Organizzazione.

Nel triennio si osserva un **progressivo incremento delle nuove assunzioni**, in linea con il percorso di crescita dell'organico aziendale, a fronte di un numero di uscite complessivamente contenuto. Il turnover in uscita è principalmente riconducibile a pensionamenti. Parallelamente, le dinamiche in ingresso evidenziano un orientamento verso il **rafforzamento delle competenze più giovani**, con un progressivo inserimento di risorse nella fascia di età tra i 30 e i 50 anni che contribuisce a un graduale abbassamento dell'età media aziendale. Si rileva inoltre un **aumento della componente femminile** tra i nuovi ingressi, a conferma di un'evoluzione più equilibrata della composizione della forza lavoro.

Nuovi dipendenti per genere



Nuovi dipendenti per fascia di età



Entrate e uscite: i numeri del 2025

+12
NUMERO DI ASSUNZIONI

33%
PERCENTUALE DI DIPENDENTI DI GENERE FEMMINILE SUL TOTALE DELLE ASSUNZIONI

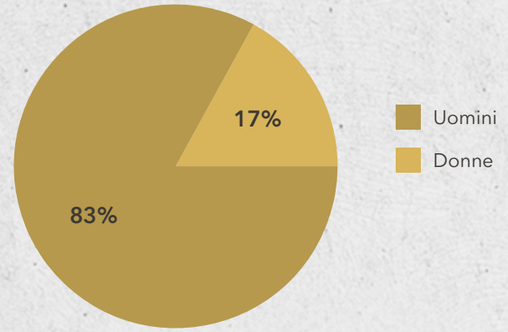
10%
TASSO DI ASSUNZIONE COMPLESSIVO

5%
TASSO DI TURNOVER IN USCITA

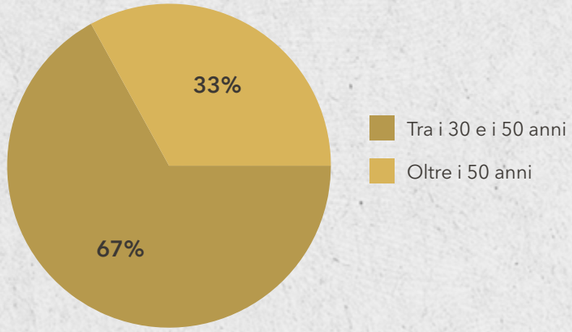
GRI 401-1 | NUOVE ASSUNZIONI E TASSO DI TURNOVER	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Totale nuovi dipendenti assunti	**3**	**-**	**3**	**7**	**3**	**10**	**8**	**4**	**12**
Di età inferiore ai 30 anni	1	-	1	2	2	4	1	-	1
Tra i 30 e i 50 anni	2	-	2	5	1	6	5	4	9
Oltre i 50 anni	-	-	-	-	-	-	2	-	2
Tasso di assunzione totale	**3%**	**0%**	**3%**	**7%**	**38%**	**9%**	**7%**	**36%**	**10%**
Di età inferiore ai 30 anni	13%	-	13%	20%	100%	33%	9%	-	8%
Tra i 30 e i 50 anni	3%	-	3%	7%	20%	8%	7%	44%	11%
Oltre i 50 anni	-	-	0%	-	-	0%	8%	-	8%

GRI 401-1 | NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Totale dipendenti che hanno lasciato l'azienda	**2**	**-**	**2**	**6**	**1**	**7**	**5**	**1**	**6**
Di età inferiore ai 30 anni	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tra i 30 e i 50 anni	1	-	1	3	1	4	3	1	4
Oltre i 50 anni	1	-	1	3	-	3	2	-	2
Tasso di turnover totale	**2%**	**0%**	**2%**	**6%**	**13%**	**6%**	**5%**	**9%**	**5%**
Di età inferiore ai 30 anni	-	-	0%	-	-	0%	-	-	0%
Tra i 30 e i 50 anni	1%	-	1%	4%	20%	5%	4%	11%	5%
Oltre i 50 anni	4%	-	4%	13%	-	12%	8%	-	8%

Dipendenti che hanno lasciato l'azienda per genere



Dipendenti che hanno lasciato l'azienda per fascia di età





6.4 Formazione: l'evoluzione e la promozione dei talenti

La formazione rappresenta una leva strategica per il consolidamento e l'evoluzione delle competenze interne.

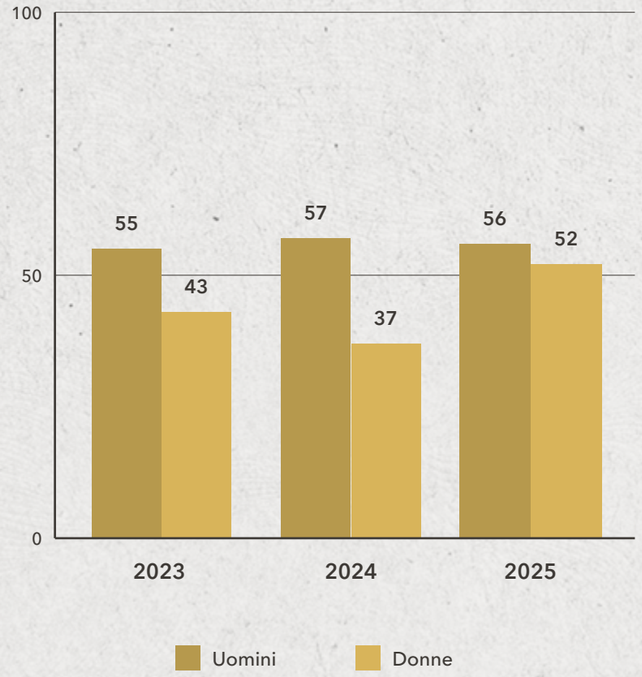
Le attività formative si articolano in percorsi tecnici, linguistici e professionali, erogati sia in presenza sia attraverso piattaforme di e-learning, con l'obiettivo di sostenere l'aggiornamento continuo e favorire lo sviluppo di nuove capacità. L'efficacia degli interventi viene monitorata mediante **sistemi di valutazione delle performance e momenti strutturati di feedback**, così da verificare l'effettivo trasferimento delle competenze acquisite e il contributo ai risultati organizzativi.

Un'attenzione prioritaria nei processi formativi è riservata alla **salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, con programmi dedicati alla prevenzione degli infortuni, alla gestione delle emergenze – inclusi incendi e utilizzo di presidi di primo soccorso – e al corretto impiego di attrezzature e macchinari. In occasione dell'introduzione di innovazioni tecnologiche o di aggiornamenti normativi, vengono attivati percorsi formativi specifici volti a garantire un adeguato livello di preparazione del personale.

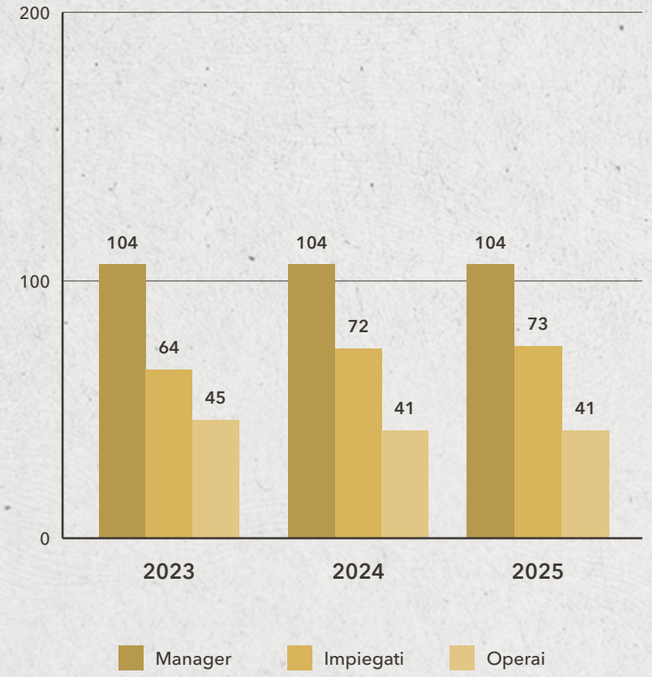
Particolare rilievo assume inoltre la gestione dei processi di cambiamento organizzativo, che prevedono programmi di **accompagnamento e riqualificazione professionale.** Tali interventi sono finalizzati a facilitare il trasferimento di competenze e l'eventuale ricollocazione interna, nel pieno rispetto della normativa vigente e dei diritti delle persone coinvolte.

Nel triennio si rileva una **sostanziale stabilità delle ore medie di formazione per categoria**, a conferma di un presidio costante sullo sviluppo delle competenze. L'incremento delle ore complessive, passate da 5.974 nel 2023 a 6.626 nel 2025, risulta infatti coerente con la crescita dell'organico, mantenendo **livelli pro capite pressoché invariati**. In particolare, l'aumento della componente femminile tra gli impiegati si riflette anche nelle ore medie erogate a questa categoria, che registrano un incremento di circa il **40% tra il 2024 e il 2025**.

Ore medie di formazione per genere



Ore medie di formazione per categoria





GRI 404-1 | ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE E CATEGORIA	2023			2024			2025		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Ore totali di formazione	**5.718**	**256**	**5.974**	**5.962**	**299**	**6.261**	**6.054**	**572**	**6.626**
Manager	208	-	208	208	-	208	208	-	208
Impiegati	2.750	256	3.006	3.220	299	3.518	3.140	572	3.712
Operai	2.760	-	2.760	2.534	-	2.534	2.706	-	2.706
Ore medie di formazione	**55**	**43**	**54**	**57**	**37**	**55**	**56**	**52**	**56**
Manager	104	-	104	104	-	104	104	-	104
Impiegati	67	43	64	79	37	72	79	52	73
Operai	45	-	45	41	-	41	41	-	41

Investire nella formazione continua

6.626 ore
TOTALI DI FORMAZIONE EROGATE AI DIPENDENTI

+11%
INCREMENTO PERCENTUALE DELLE ORE DI FORMAZIONE TOTALI RISPETTO AL 2023

56
ORE MEDIE DI FORMAZIONE PRO CAPITE EROGATE



6.5 La sicurezza dei dipendenti

La tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro costituisce una priorità strategica, perseguita attraverso l'adozione di un Sistema di Gestione certificato secondo lo standard ISO 45001. L'approccio adottato non si limita alla conformità normativa, ma si fonda su un principio di miglioramento continuo orientato alla prevenzione degli infortuni e alla salvaguardia del benessere fisico e psicologico delle persone.

La nostra **Politica per la Sicurezza** si fonda su un approccio strutturato e partecipativo, che riconosce la centralità della persona quale principio guida dell'intero sistema di prevenzione. In tale cornice, l'impegno si articola lungo direttrici operative chiare:

- **Centralità della tutela individuale**, con l'obiettivo prioritario di garantire l'integrità fisica e il benessere delle persone nei luoghi di lavoro;
- **Coinvolgimento attivo del personale**, attraverso programmi sistematici di informazione, formazione e aggiornamento continuo sui rischi e sulle misure di prevenzione;
- **Collaborazione estesa alla filiera operativa**, mediante il coordinamento con imprese appaltatrici e lavoratori autonomi, al fine di assicurare standard omogenei di sicurezza;
- **Dialogo trasparente con le istituzioni e gli stakeholder competenti**, quale elemento di responsabilità e conformità normativa;
- **Adozione di decisioni basate sull'analisi preventiva dei rischi**, integrate dall'applicazione delle Best Available Techniques (BAT);
- **Allocazione adeguata di risorse finanziarie e organizzative**, a supporto del miglioramento continuo del sistema di gestione della salute e sicurezza.

Il sistema si basa su un insieme di strumenti di controllo e monitoraggio, tra cui audit interni ed esterni, verifiche periodiche e indicatori (KPI) finalizzati a valutare l'andamento degli infortuni e dei cosiddetti "quasi incidenti". Centrale risulta il ruolo del **Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP)**, che coordina le attività di identificazione e valutazione dei rischi in collaborazione con i responsabili di reparto e con il medico competente. Il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** viene aggiornato in occasione di modifiche significative a processi, mansioni o impianti, integrando l'**analisi dei rischi interferenziali (DUVRI)** e la pianificazione delle misure di prevenzione e gestione delle emergenze, incluso il rischio incendio.

Nel corso del 2025 sono stati realizzati diversi interventi finalizzati al rafforzamento delle condizioni di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare attenzione alla prevenzione dei rischi operativi. Tra le principali azioni intraprese si evidenzia la progettazione e realizzazione di **passerelle dedicate alle attività di accettazione delle semole**, che consentono di effettuare le operazioni di campionamento in quota in condizioni di maggiore sicurezza, evitando accessi non protetti ai mezzi. Sono stati inoltre effettuati interventi di **adeguamento delle linee vita** nel magazzino automatico, l'installazione e il miglioramento dei **corrimani su coperture e solai**, nonché la realizzazione di **passerelle interne** per facilitare l'accesso ai macchinari e ridurre i rischi durante le attività di manutenzione.

GRI 403-8 | LAVORATORI COPERTI DA UN SISTEMA DI GESTIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	2023	2024	2025
Percentuale di lavoratori dipendenti e non dipendenti coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	100%	100%	100%
Percentuale di lavoratori dipendenti e non dipendenti coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro sottoposto a audit interno	100%	100%	100%
Percentuale di lavoratori dipendenti e non dipendenti coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro sottoposto ad audit di ente esterno	100%	100%	100%

GRI 403-9 | INFORTUNI SUL LAVORO	U.M.	2023	2024	2025
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	n	1	-	1
di cui a lavoratori dipendenti	*n*	*1*	-	*1*
Numero totale di ore lavorate	h	225.504	244.800	250.560
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili [6]	**-**	**4,44**	**-**	**3,99**

[6] Il tasso è calcolato come rapporto tra il numero di infortuni registrati e il totale delle ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

A conferma dell'efficacia delle misure preventive e correttive adottate, nel corso del **2025 si è registrato un solo infortunio**, dovuto a un evento accidentale (inciampo) non riconducibile a non conformità strutturali o procedurali. Il dato si inserisce in un quadro complessivo positivo, con un **tasso di infortuni molto contenuto nel triennio e assenza di infortuni nel 2024**.

Nel triennio osservato, **non si sono registrati casi di malattie professionali**, a testimonianza dell'attenzione costante alla tutela della salute dei lavoratori.

7.

Il sostegno al territorio

150.000

PASTI DONATI ALLE ASSOCIAZIONI DEL TERZO SETTORE SUL TERRITORIO

400+

NUMERO DI STUDENTI COINVOLTI NEL PROGETTO MEDIA 2024-2025

9 anni

DI SOSTEGNO CONTINUATIVO ALLA FONDAZIONE SUSAN G. KOMEN



Il rapporto con la **comunità territoriale** costituisce un elemento strutturale dell'identità aziendale e orienta le scelte strategiche in una prospettiva di responsabilità condivisa.

Il sostegno al territorio si traduce in interventi concreti a favore della comunità, attraverso il **supporto a iniziative culturali, educative e sociali**, nonché mediante collaborazioni con **enti, associazioni e istituzioni** impegnate in progetti di sviluppo sostenibile.

Donazioni alimentari: un impegno che continua

Il sostegno alle comunità locali si concretizza anche attraverso un'attività continuativa di donazione alimentare, rivolta alle persone in condizioni di maggiore fragilità.

Nel corso del **2025**, è stata donata una significativa quantità di pasta, contribuendo a garantire **oltre 150.000 pasti** sul territorio.

Questo impegno è reso possibile grazie alla collaborazione con **Caritas, parrocchie, associazioni e oltre 60 realtà del terzo settore**, con cui viene condiviso l'obiettivo di offrire un supporto concreto, continuativo e capillare.

7.1 *Salute e prevenzione come responsabilità condivisa*



Progetto Media 2.0
Promozione della cultura della prevenzione tra i giovani

Attivo da oltre un decennio, il **Progetto Media** rappresenta un percorso strutturato di educazione alla prevenzione rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo grado di Corato e Ruvo di Puglia, sviluppato in collaborazione con l'**Associazione Salute & Sicurezza O.D.V.** e con il coinvolgimento di professionisti sanitari dell'**Ospedale Umberto I di Corato**. Nel tempo, l'iniziativa ha promosso attività formative e screening specialistici, accompagnati da donazioni di attrezzature mediche a favore della struttura ospedaliera, contribuendo al rafforzamento della cultura della salute sul territorio.

Il progetto è finalizzato alla diffusione della cultura della prevenzione e, nell'ultima edizione, ha integrato specifiche attività di **screening per l'individuazione precoce di dismorfismi della colonna vertebrale**.

In occasione dell'evento conclusivo dell'edizione 2024/2025, sono stati presentati i risultati del percorso alla presenza di rappresentanti istituzionali e del sistema scolastico e sanitario. Nell'ambito della medesima iniziativa è stata inoltre annunciata una donazione a favore del reparto di Pediatria dell'Ospedale Umberto I, destinata al miglioramento degli spazi di degenza per i piccoli pazienti. Il progetto ha previsto anche il riconoscimento di studenti distintisi in attività di comunicazione sui temi della prevenzione, nell'ambito del concorso "Spot&Vinci". **Oltre 400 studenti coinvolti** nell'edizione 2024-2025.



Susan G. Komen e Race for the Cure 2025:
il sostegno alla prevenzione oncologica

La collaborazione con Susan G. Komen Italia è attiva **dal 2016** e si inserisce in un impegno continuativo a favore della prevenzione oncologica e della promozione della salute femminile. Nel tempo, il sostegno si è esteso anche alla **Carovana della Prevenzione**, iniziativa itinerante che offre screening gratuiti nelle piazze italiane, con particolare attenzione alle donne in condizioni di fragilità economica e sociale, contribuendo a ridurre le disuguaglianze nell'accesso ai servizi sanitari.

Nel 2025 è stato confermato il supporto alla **Race for the Cure**, principale manifestazione nazionale dedicata alla sensibilizzazione e alla raccolta fondi per la lotta ai tumori del seno. L'evento, articolato in tre giornate dedicate a salute, sport e solidarietà, promuove la prevenzione quale strumento essenziale per la diagnosi precoce. La partecipazione in qualità di sponsor riflette un impegno strutturato nel sostenere iniziative che rafforzano la consapevolezza sui temi oncologici, valorizzano il ruolo della comunità e offrono un sostegno concreto alle donne che affrontano o hanno affrontato la malattia.

7.2 *Investire in cultura per rafforzare la comunità*



Il Gran Giorno: celebrazione del raccolto del grano duro pugliese

Con ricorrenza annuale viene celebrato i**l "Gran Giorno"**, iniziativa dedicata al raccolto del grano duro di Puglia, elemento centrale della filiera. L'evento rappresenta un momento di incontro tra agricoltori, operatori e comunità, finalizzato alla valorizzazione dei prodotti agricoli pugliesi e alla promozione dell'importanza della sostenibilità dell'agricoltura locale.

La manifestazione si svolge nell'area del Tavoliere delle Puglie, riconosciuti come il "Granaio d'Italia" per qualità e abbondanza della produzione cerealicola. L'iniziativa consente di approfondire le innovazioni tecniche introdotte nel tempo e di favorire un dialogo sul percorso evolutivo della filiera. L'evento è ospitato da un partner storico dell'Azienda, il **Molino De Vita di Casalvecchio di Puglia**.



Sostegno alla formazione Borsa di studio "L'Europa in un libro"

A conferma dell'attenzione verso la crescita culturale delle nuove generazioni, è stata sostenuta l'iniziativa **"L'Europa in un libro"**, attraverso l'assegnazione di una borsa di studio destinata a uno studente partecipante.

Il contributo consente la partecipazione al **Seminario Internazionale di Ventotene**, esperienza formativa di rilievo nel panorama dell'educazione alla cittadinanza europea. L'iniziativa, realizzata in collaborazione con il Movimento Federalista Europeo e partner istituzionali, si inserisce in un più ampio impegno volto a promuovere la cultura europea, il senso civico e la consapevolezza delle giovani generazioni rispetto ai valori dell'integrazione e della cooperazione internazionale.





Valorizzazione culturale e identità del territorio

Il tempo dei piccoli

Rassegna teatrale dedicata ai bambini curata dalla compagnia Kuziba, con l'obiettivo di avvicinare i più giovani al mondo del teatro e stimolare creatività, immaginazione e partecipazione attiva.

Il Pendio

Concorso d'arte organizzato dalla Pro Loco Quadratum, che nel tempo ha assunto rilevanza anche a livello nazionale. L'iniziativa promuove la creatività, valorizza i talenti emergenti e favorisce il dialogo attraverso differenti linguaggi artistici.

Festival Pianistico "Fausto Zadra"

Festival pianistico promosso dal Maestro Filippo Balducci, che porta a Corato pianisti di rilievo internazionale. L'evento propone concerti e lezioni di pianoforte, spaziando dalla musica classica al jazz, contribuendo alla diffusione di una cultura musicale di qualità.

Dialoghi di Trani

Tra gli appuntamenti culturali di maggiore rilievo in Puglia e nel Mezzogiorno, i "Dialoghi di Trani" rappresentano, dal 2002, un punto di riferimento per la riflessione su temi di attualità. Ogni anno l'iniziativa ospita esponenti del mondo della cultura, della politica e dell'economia, promuovendo il confronto su questioni centrali del presente e del futuro e favorendo la diffusione del pensiero critico e della partecipazione civica.

Gusto Jazz: musica, sapori e territorio

Evento della città di Corato dedicato alla musica jazz e alla promozione enogastronomica e turistica locale, organizzato dall'Associazione Culturale Art Promotion. Oltre ai concerti, che vedono la partecipazione di artisti di rilievo internazionale, l'iniziativa prevede momenti di degustazione e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio, con particolare attenzione all'olio extravergine di oliva da varietà Coratina e alla pasta Dedicato 100% Puglia, promuovendone qualità e legame con il contesto locale.

7.3 Sport, inclusione e coesione sociale

L'attività sportiva viene riconosciuta come ambito fondamentale per la tutela della salute e per la costruzione di percorsi educativi fondati su correttezza, impegno, rispetto delle regole e responsabilità individuale. In coerenza con tale visione, è stato progressivamente consolidato un network di supporto ad associazioni e società sportive del territorio.

Corridendo 2025 Run With Your Heart

Granoro ha sostenuto, in qualità di sponsor, la manifestazione benefica "Corridendo", tenutasi a Corato nel settembre 2025 e promossa dall'APS *Il Sorriso di Antonio*.

L'iniziativa, che unisce sport e solidarietà, è finalizzata al sostegno della ricerca sui linfomi non Hodgkin, contribuendo concretamente alle attività del reparto di Oncoematologia del Policlinico di Bari e rafforzando il legame con il territorio e la comunità locale.



Il sostegno ha interessato, tra le altre, realtà quali SSC Bari, Catanzaro Calcio, Famila Basket Schio, Virtus Corato, Gran Football, Circolo Tennis Corato, Circolo Tennis Trani e Nuova Matteotti Corato.

Una parte significativa dell'impegno sul territorio riguarda la collaborazione con la **SSC Bari,** realtà sportiva di primo piano in ambito pugliese. Per la stagione di Serie B 2024/2025 è stato confermato il ruolo di Main Sponsor, con presenza del marchio sul pantaloncino ufficiale da gara e il coinvolgimento in iniziative rivolte alla squadra e alla comunità regionale. La collaborazione si fonda su valori condivisi quali **inclusione, correttezza, sana alimentazione e adozione di stili di vita equilibrati**, rafforzando il legame con il territorio.

Il sostegno si estende anche a progetti e attività speciali che consolidano il senso di appartenenza e favoriscono il coinvolgimento della cittadinanza. Nel 2019 è stata inoltre lanciata la linea di pasta **"Granoro Dedicato – SSC Bari"**, realizzata con grano 100% pugliese e caratterizzata da un packaging che richiama la tradizione locale e i colori del club. L'impegno comprende infine il supporto al **Settore Giovanile**, che coinvolge circa 200 giovani atleti nei campionati di categoria, promuovendone la crescita sportiva e personale nel segno di impegno, lealtà e spirito di squadra.

La partnership con Lotto Groupe Wanty

Granoro ha rinnovato nel 2025 la sponsorizzazione della squadra professionistica Lotto-Groupe Wanty.

La squadra, tra le più competitive del panorama mondiale, partecipa alle principali competizioni internazionali, tra cui il **Tour de France**. All'interno della collaborazione, atleti e staff utilizzano i prodotti Granoro anche durante le competizioni, valorizzandone qualità nutrizionali e performance.

Una partnership che rafforza il posizionamento internazionale dell'azienda, associando il marchio ai valori della resistenza e del benessere fisico.

Annex

Impatti ambientali, sociali e di governance

La tabella seguente presenta gli impatti, positivi e negativi, effettivi e potenziali, distinti tra ambito ambientale, sociale e di governance, con riferimento ai temi individuati come materiali nell'ambito dell'analisi di materialità condotta nel 2025, relativa all'anno fiscale 2024.

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:** 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	Operazioni proprie
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:** Utilizzo integrale della materia prima grazie a progetti di economia circolare per il recupero degli scarti di produzione.	Potenziale	Medio-lungo termine	Catena a monte e operazioni proprie
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:** 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	Catena a monte, operazioni proprie e catena a valle

TEMA MATERIALE	POSITIVO / NEGATIVO	AZIONI DI MITIGAZIONE O POTENZIAMENTO	ATTUALE / POTENZIALE	ORIZZONTE TEMPORALE	COLLOCAZIONE NELLA CATENA DEL VALORE
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:** 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	Operazioni proprie e catena a valle
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:** 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	Operazioni proprie
BIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI	**Negativo:** Contributo all'erosione della biodiversità a causa delle monocolture di grano e delle pratiche agricole intensive in relazione alla frazione di materia prima esterna alla filiera corta.	**Azioni di mitigazione:** 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	Catena a monte
	Positivo: Conservazione della biodiversità dell'agricoltura pugliese attraverso il recupero di varietà antiche di grano.	**Azioni di potenziamento:** Continue attività di ricerca per lo studio e la valorizzazione di varietà di grano antiche.	Attuale	Medio-lungo termine	Catena a monte
SALUTE E SICUREZZA	**Positivo:** Considerazione del benessere dei dipendenti e del clima aziendale anche mediante prevenzione di infortuni o malattie professionali.	**Azioni di potenziamento:** 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	Operazioni proprie
FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE	**Positivo:** Incremento della motivazione e della soddisfazione del dipendente grazie a formazione continua e upskilling.	**Azioni di potenziamento:** Valutazione periodica delle performance e piani di formazione per lo sviluppo personale e professionale dei dipendenti.	Attuale	Breve-medio termine	Operazioni proprie
DIVERSITÀ E INCLUSIONE	**Positivo:** Prevenzione danni al benessere psicologico dei dipendenti e al clima lavorativo a causa di eventuali episodi di discriminazione.	**Azioni di potenziamento:** 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	Operazioni proprie
GESTIONE E TUTELA DEI LAVORATORI	**Positivo:** Miglioramento del benessere psicologico dei dipendenti grazie a condizioni contrattuali eque e clima lavorativo positivo.	**Azioni di potenziamento:** 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	Breve-medio termine	Operazioni proprie

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 mitigazione:** Tutela dei dati degli stakeholder interni ed esterni in conformità al GDPR (General Data Protection Regulation).	Potenziale	Breve termine	Operazioni proprie e catena a valle
RELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI	**Positivo:** Incremento della coesione territoriale e del benessere sociale della comunità attraverso attività benefiche e donazioni.	**Azioni di potenziamento:** 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 per le linee di condotta etica dall'Azienda.	**Azioni di potenziamento:** 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:** 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:** 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:** 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



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 2025, 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 GRI Content Index	-
2-5	Assurance Esterna	Nota metodologica	-
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	1 - Il nostro fare impresa: tradizione, territorio e innovazione	-
2-7	Dipendenti	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
2-8	Lavoratori non dipendenti	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
2-9	Struttura e composizione della governance	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-11	Presidente del più alto organo di governo	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-15	Conflitti d'interesse	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
2-16	Comunicazione delle criticità	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo	-
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	-	Non presente
2-19	Politiche retributive	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
2-20	Processo di determinazione della retribuzione	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder 2.1 - La nostra strategia di sostenibilità	-
2-23	Impegni assunti tramite policy	2.1 - La nostra strategia di sostenibilità 5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	2.1 - La nostra strategia di sostenibilità 5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
2-25	Processi volti a rimediare agli impatti negativi	2.1 - La nostra strategia di sostenibilità	-
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo 4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
2-28	Adesione ad associazioni	4.4 - Il dialogo attivo con le associazioni	-
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	2.3 Dialogo e ascolto: il coinvolgimento degli stakeholder	-
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	6.1 La gestione dei nostri collaboratori	-
GRI 3 - Temi Materiali			
3-1	Processo per determinare i temi materiali	2.2 - L'analisi di materialità Annex	-
3-2	Lista dei temi materiali	2.2 - L'analisi di materialità Annex	-
3-3	Management dei temi materiali	2.2 - L'analisi di materialità Annex	-

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA (2021)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	4.3 - Il valore economico come leva di sviluppo condiviso	-
ETICA E INTEGRITÀ			
3-3	Management del tema materiale	4.1 - Struttura e responsabilità degli organi di governo 4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
GRI 205 – ANTICORRUZIONE (2021)			
205-2	Comunicazione e formazione su normative e procedure anticorruzione	4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
205-3	Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
GRI 206 – COMPORTAMENTO ANTICONCORRENZIALE (2021)			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
PRATICHE COMMERCIALI RESPONSABILI			
3-3	Management del tema materiale	3.3 - Territorialità e tracciabilità delle materie prime	-
GRI 204 - PRASSI DI APPROVVIGIONAMENTO (2021)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	3.3 - Territorialità e tracciabilità delle materie prime	-
MATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLARE			
3-3	Management del tema materiale	5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 5.2 - La materia prima come punto di partenza	-
GRI 301 - MATERIALI (2021)			
301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	5.2 - La materia prima come punto di partenza	Restatement dell'indicatore sui dati 2023 e 2024
301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	5.2 - La materia prima come punto di partenza	Restatement dell'indicatore sui dati 2023 e 2024
GESTIONE DELL'ENERGIA			
3-3	Management del tema materiale	5.4 - Un percorso strutturato verso l'efficienza energetica	-
GRI 302 - ENERGIA (2021)			

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
302-1	Consumo di energia interno all'Organizzazione	5.4 - Un percorso strutturato verso l'efficienza energetica	Restatement dell'indicatore sui dati 2023 e 2024
302-2	Consumo di energia esterno all'Organizzazione	5.4 - Un percorso strutturato verso l'efficienza energetica	-
302-3	Intensità energetica	5.4 - Un percorso strutturato verso l'efficienza energetica	-
EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO			
3-3	Management del tema materiale	5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 5.5 - Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera	-
GRI 305 - EMISSIONI (2021)			
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	5.5 - Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera	Restatement dell'indicatore sui dati 2023 e 2024
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	5.5 - Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera	-
305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	5.5 - Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera	Restatement dell'indicatore sui dati 2023 e 2024
305-5	Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	5.5 - Il monitoraggio delle emissioni in atmosfera	-
GESTIONE DEI RIFIUTI			
3-3	Management del tema materiale	5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 5.6 - Il corretto trattamento dei rifiuti	-
GRI 306 - RIFIUTI (2020)			
306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	5.6 - Il corretto trattamento dei rifiuti	-
306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	5.6 - Il corretto trattamento dei rifiuti	-
306-3	Rifiuti generati	5.6 - Il corretto trattamento dei rifiuti	-
306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	5.6 - Il corretto trattamento dei rifiuti	-
306-5	Rifiuti conferiti in discarica	5.6 - Il corretto trattamento dei rifiuti	-
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE			
3-3	Management del tema materiale	5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 5.3 - L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	-
GRI 303 - ACQUA E SCARICHI IDRICI (2021)			

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	5.3 - L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	-
303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	5.3 - L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	-
303-3	Prelievo idrico	5.3 - L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	-
303-4	Scarico idrico	5.3 - L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	-
303-5	Consumo idrico	5.3 - L'acqua come fondamento del nostro fare pasta	-
BIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI			
3-3	Management del tema materiale	5.1 - Un approccio sistemico alla tutela ambientale 1.3 - Un progetto di filiera: la Linea Dedicato 100% Puglia	-
GESTIONE E TUTELA DEI LAVORATORI			
3-3	Management del tema materiale	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
GRI 401 - OCCUPAZIONE (2021)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	6.3 - Dall'assunzione al turnover	-
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno	6.1 - La gestione dei nostri collaboratori	-
401-3	Congedo parentale	6.2 - La valorizzazione delle diversità	-
SALUTE E SICUREZZA			
3-3	Management del tema materiale	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
GRI 403 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2021)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-9	Infortuni sul lavoro	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-
403-10	Malattie professionali	6.5 - La sicurezza dei dipendenti	-

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
GRI 416 – SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI (2021)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	3.1 - Qualità e sicurezza alimentare	-
GRI 417 – MARKETING ED ETICHETTATURA (2021)			
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	3.5 - Il valore del dialogo con i consumatori	-
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	3.5 - Il valore del dialogo con i consumatori	-
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	3.5 - Il valore del dialogo con i consumatori	-
FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE			
3-3	Management del tema materiale	6.4 - Formazione: l'evoluzione e la promozione dei talenti	-
GRI 404 - FORMAZIONE E ISTRUZIONE (2021)			
404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	6.4 - Formazione: l'evoluzione e la promozione dei talenti	-
DIVERSITÀ E INCLUSIONE			
3-3	Management del tema materiale	6.2 - La valorizzazione delle diversità	-
GRI 405 - DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (2021)			
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	6.2 - La valorizzazione delle diversità	-
RELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI			
3-3	Management del tema materiale	2.3 - Dialogo e ascolto: il coinvolgimento degli stakeholder 7 - Il sostegno al territorio	-
PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI			
3-3	Management del tema materiale	4.2 - Gli strumenti per un agire etico	-
GRI 418 – PRIVACY DEI CLIENTI (2021)			
418 - 1	Reclami motivati concernenti violazioni della privacy del cliente e perdite di dati del cliente	4.2 Gli strumenti per un agire etico	-

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO	NOTE
GRI 13 - Agricoltura			
13.10 Sicurezza degli alimenti	13.10.4 Percentuale di volume di produzione da siti certificati secondo standard di sicurezza degli alimenti	3.1 - Qualità e sicurezza alimentare	-
13.10 Sicurezza degli alimenti	13.10.5 Numero di ritiri ordinati per motivi di sicurezza degli alimenti e il volume totale di prodotti richiamati	3.1 - Qualità e sicurezza alimentare	-
13.22 Inclusione economica	13.22.1 Raccomandazioni aggiuntive per la descrizione delle misure adottate nella gestione del tema	3.3 - Territorialità e tracciabilità delle materie prime	-
13.23 Tracciabilità della catena di fornitura	13.23.1 – 13.23.4 Raccomandazioni aggiuntive per la descrizione delle misure adottate nella gestione del tema e Informative di settore aggiuntive	1.3 - Un progetto di filiera: la Linea Dedicato 100% Puglia 3.3 - Territorialità e tracciabilità delle materie prime	-

Bilancio redatto con il supporto metodologico di Circularity

granoro

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

www.granoro.it