

A vibrant, stylized landscape illustration. The background is a warm yellow-orange gradient. In the upper half, there are two stylized trees with green outlines and yellow-orange foliage. Below them, two deer are silhouetted against the yellow background. The middle section features rolling hills in shades of green and yellow. The lower half is dominated by a large, colorful abstract shape resembling a coral reef or a stylized mountain, with sections in red, orange, yellow, and blue. At the bottom, there are silhouettes of fish swimming in a blue area, suggesting an underwater scene. The overall style is modern and artistic, using bold colors and simple shapes.

la Molisana

Bilancio di Sostenibilità
2024



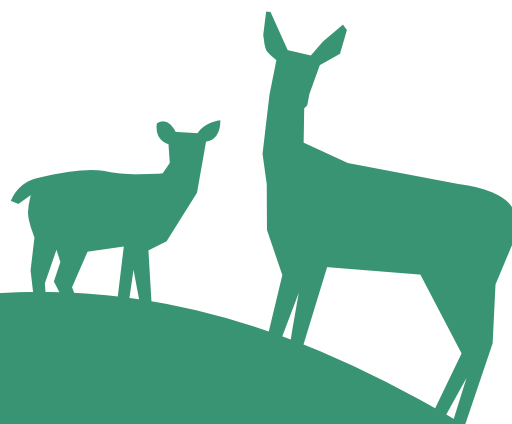
Con il supporto di

ALTIS advisory
Spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

Il sommario

Lettera agli Stakeholder	Pag. 4
Highlights 2024	Pag. 6
I criteri di redazione del bilancio	
Perimetro, scopo e contenuti del Bilancio di Sostenibilità	Pag. 8
I nostri stakeholder	Pag. 9
L'analisi di Materialità	Pag. 10
La nostra strategia di sostenibilità	
I pilastri del nostro impegno	Pag. 14
Il nostro contributo all'Agenda 2030	Pag. 15
CAPITOLO 1. Cent'anni di qualità e amore per il territorio	Pag. 21
1.1 La nostra storia	Pag. 22
1.2 I nostri valori	Pag. 24
1.3 Governance	Pag. 27
1.4 Etica e integrità	Pag. 30
CAPITOLO 2. Una tradizione d'innovazione	Pag. 32
2.1 I prodotti La Molisana	Pag. 33
2.2 Forma e sostanza: una ricerca continua	Pag. 38
2.3 Innovazione in campo e collaborazione con la filiera: il progetto Rete Molise	Pag. 40
CAPITOLO 3. Il controllo della filiera integrata: responsabilità alimentare a 360°	Pag. 43
3.1 Prossimità, qualità, etica: il rapporto con i fornitori	Pag. 44
3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano e la lavorazione della semola	Pag. 45
3.3 Il Molino: garanzia di eccellenza	Pag. 48
CAPITOLO 4. Una pasta eccellente e certificata	Pag. 50
4.1 Dalla semola alla pasta	Pag. 51
4.2 Qualità e sicurezza certificate	Pag. 54
4.3 Customer Care e soddisfazione dei consumatori	Pag. 55
CAPITOLO 5. Tecnologia, efficienza e investimenti per la responsabilità ambientale	Pag. 57
5.1 I nostri siti produttivi	Pag. 58
5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	Pag. 67
5.3 L'efficienza nella logistica	Pag. 71
CAPITOLO 6. Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale	Pag. 73
6.1 Le nostre persone	Pag. 74
6.2 Ricercare e attrarre i talenti del territorio	Pag. 76
6.3 Formazione e sviluppo delle competenze	Pag. 76
6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	Pag. 78

CAPITOLO 7. L'importanza di una comunicazione trasparente	Pag. 81
7.1 La comunicazione online	Pag. 82
7.2 Le nostre campagne	Pag. 84
7.3 Le altre iniziative di comunicazione	Pag. 88
 CAPITOLO 8. Investimenti e valore per il territorio	Pag. 91
8.1 Generare e distribuire valore	Pag. 92
8.2 Il rapporto con la comunità e le associazioni	Pag. 93
 ANNEX	Pag. 96
 GRI Content Index	Pag. 100
 Indice dei contenuti ESRS	Pag. 112





Lettera agli Stakeholder

Gli ingredienti del nostro successo

Coraggio, radici e follia. Da oltre 100 anni produciamo pasta con soli due elementi: l'acqua incontaminata del Parco del Matese e la semola pregiata di grano duro, di cui la famiglia Ferro custodisce un vero e proprio culto. Siamo un'azienda proiettata verso l'innovazione, con radici profonde nella tradizione del territorio. Sul dialogo tra passato e futuro costruiamo la nostra identità. E il futuro si costruisce nella memoria: la storia va raccontata, perché dentro ha già tutto — insegnamenti, intuizioni, lezioni. E, nonostante i suoi 100 anni, la nostra è una storia semplice fatta di tre ingredienti segreti.

Il primo ingrediente è il coraggio che porta **Domenico Ferro** a lasciare il suo paese natale in Campania, dove aveva un'attività avviata, per ricominciare tutto in Molise, creando in pochi anni, nel 1910, il primo mulino a palmenti. Con lo stesso coraggio suo figlio **Giuseppe Ferro**, che ha il dono dell'intuito, riesce a far crescere e diversificare gli affari, lavorando per la rinascita del Molino che le bombe dei tedeschi in ritirata avevano distrutto il 13 ottobre del 1943 e creando le con-

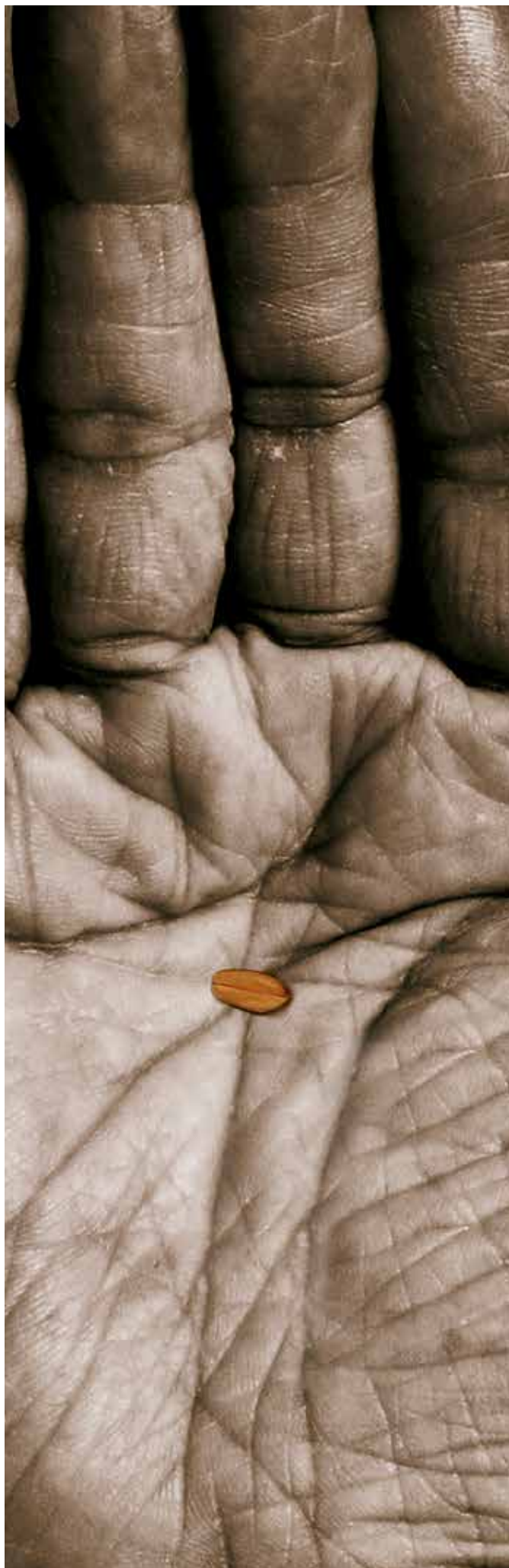
dizioni perché l'azienda prosperasse fino al boom degli anni Ottanta. Tuttavia, ricostruire e far crescere quello che è stato distrutto significa avere anche radici, provare un sentimento di amore e un senso di responsabilità verso la comunità. Le radici sono le basi solide su costruire qualcosa di valore assoluto in cui la comunità stessa si riconosce e per cui è disposta a lottare.

I figli di Giuseppe, **Domenico e Vincenzo**, si fanno forza con le radici familiari e nel 1972 prendono il timone dell'azienda, progettando l'ampliamento del Molino e il suo trasferimento in una nuova sede. Con loro nasce la **"F.lli Ferro - Semolerie Molisane snc"**, in seguito società di capitali. Una struttura che gode della fiducia e della stima dell'intero settore nazionale e internazionale.

Per completare la ricetta del successo manca solo un pizzico di follia. È quella di **Giuseppe Ferro Jr** che sogna di acquisire lo storico pastificio di quel territorio in cui la F.lli Ferro è diventata nei decenni un punto di riferimento del settore molitorio. Giuseppe condivide il sogno con il resto della famiglia: **Flavio, Rossella e Francesco**. E nel 2011 lo realizza acquisendo La Molisana.

Non si tratta di un traguardo, ma di una nuova sfida che la famiglia Ferro si prepara ad affrontare con il coraggio e la follia di chi l'ha preceduta, insieme al forte incoraggiamento delle radici familiari e aziendali. Gli ingredienti della nostra storia familiare si mischiano, così, a nuovi e ambiziosi obiettivi: **gestire direttamente l'intera filiera integrata della pasta**, essere gli **autori del rilancio di un marchio storico**, creare nuovi posti di lavoro. La ragione profonda per cui **la nostra famiglia ha accettato la sfida** è la voglia di offrire al Molise una possibilità di riscatto. **Il nostro attaccamento delle radici** si sposa con la convinzione che a renderci grandi non è il successo raggiunto, ma il coraggio che ci ha rimesso in piedi tutte le volte che **siamo caduti nel tentativo di lanciare il cuore oltre l'ostacolo**.

In 13 anni abbiamo fatto rinascere il pastificio, lasciando che un'energia vulcanica prendesse forma e trasformasse La Molisana in un'azienda in fermento, che non smette mai di investire, contraddistinta sempre da quel pizzico di follia che è il desiderio di innovare. Nel tempo abbiamo costruito una squadra in grado di affrontare le sfide del mercato e fare la differenza, **generando passione, attaccamento all'azienda e senso di appartenenza**. Sono questi i nuovi ingredienti che aiuteranno il gruppo a crescere, scrivendo nuove pagine di una storia familiare e aziendale di successo.



Highlights 2024

PERFORMANCE ECONOMICA, GOVERNANCE E GESTIONE DELLA FILIERA

- **Valore economico generato:** oltre 337 milioni di euro nel 2024 (+5% rispetto al 2023), a conferma del trend di crescita del Gruppo; l'89% del valore risulta redistribuito agli stakeholder — fornitori, dipendenti, finanziatori, azionisti, Pubblica Amministrazione e comunità locali.
- **Acquisti di grano duro italiano:** 207.921 tonnellate nel 2024 (+14,1% rispetto al 2023).
- **Vendite di semola:** 181.843 tonnellate nel 2024 (+7,7% rispetto al 2023), con circa il 98% destinato a La Molisana.
- **Produzione di pasta:** 186.124 tonnellate nel 2024 (+9,3% rispetto all'anno precedente).
- **Integrazione di filiera:** presidio rafforzato tra mulino e pastificio per maggiori garanzie di tracciabilità, sicurezza e qualità.
- **Tecnologie di processo:** implementazione delle selezionatrici ottiche e macchine decorticatrici per innalzare i livelli di innovazione, efficienza e velocità operativa.
- **Certificazioni di sistema:** conformità agli standard **ISO 9001 (qualità)** e **ISO 22005 (rintracciabilità)** per F.Ili Ferro Semolerie Molisane e La Molisana.



PERFORMANCE AMBIENTALE ED ENERGETICA

- **Packaging sostenibile:** utilizzo della carta per le linee Classiche, Integrali e Speciali, con applicazione del Material Circularity Indicator.
- **Materiali rinnovabili:** 67% dei materiali di packaging proveniente da fonti rinnovabili.
- **Trigenerazione energetica:** potenza installata pari a 3,2 MW e copertura del fabbisogno elettrico annuale superiore al 70%.
- **Produzione fotovoltaica:** 2,5 GWh/anno generati da un impianto da 2,1 MW su 10.270 m², operativo dal 2024.
- **Emissioni Scope 2:** riduzione del 26% (rispetto al 2023) presso la Semoleria F.lli Ferro grazie all'acquisto di energia con garanzia di origine (30% del fabbisogno).
- **Logistica intermodale:** riduzione delle emissioni del 43,29% (rispetto al 2023) sul trasporto esclusivamente su gomma, con 212,48 tonnellate di CO₂eq evitate.
- **Flotta a basse emissioni:** utilizzo di mezzi alimentati a GNL e biodiesel, con una riduzione pari a 905,86 tonnellate di CO₂eq rispetto ai veicoli diesel.
- **Recupero energetico della sede:** impiego del calore e del freddo generati dai processi produttivi per l'alimentazione dell'edificio completato nel 2023.
- **Intensità energetica:** riduzione del 4% (rispetto al 2023 - energia consumata/ricavi netti).
- **Intensità delle emissioni:** riduzione del 6,9% (rispetto al 2023 - Scope 1 e 2/ricavi netti).
- **Gestione dei rifiuti:** 99,5% dei rifiuti non pericolosi avviato al riutilizzo o al recupero.
- **Recupero degli scarti:** 3.538 tonnellate di scarti freschi e secchi destinate all'uso zootecnico.
- **Pallet pooling:** riduzioni pari al 76% dei pallet rotti, al 71% del legno impiegato e al 56% delle emissioni correlate (rispetto al 2023)

PERFORMANCE SOCIALE E VALORE PER LE PERSONE

- **Organico complessivo:** 388 collaboratori, di cui 271 dipendenti e 117 lavoratori non dipendenti.
- **Stabilità occupazionale:** 95% dei dipendenti con contratto a tempo indeterminato.
- **Composizione della forza lavoro:** 80% uomini e 20% donne; 54% nella fascia 30-50 anni, 24% under 30 e 21% over 50.
- **Nuove assunzioni:** 40 ingressi nel 2024 (35 uomini e 5 donne), con il 72% appartenente alla fascia under 30.
- **Formazione:** 2.469,5 ore complessive erogate nel corso dell'anno.
- **Standard etici:** piena conformità alla certificazione SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit).
- **Investimenti nella comunità:** 44.000 euro destinati ad associazioni e istituzioni culturali.
- **Sostegno allo sport e al territorio:** oltre 2,7 milioni di euro allocati alle sponsorizzazioni, di cui oltre 1 milione rivolto a realtà sportive dilettantistiche del territorio molisano.

I criteri di redazione del Bilancio

Perimetro, scopo e contenuti del Bilancio di Sostenibilità

Il **Bilancio di Sostenibilità 2024** illustra le attività, i progetti e i principali risultati raggiunti durante l'esercizio fiscale 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre), concentrandosi sui temi economici, sociali e ambientali identificati come rilevanti nell'analisi di materialità (si veda il paragrafo dedicato).

Il perimetro di rendicontazione del Gruppo Ferro comprende le seguenti società:

- **Fratelli Ferro – Semolerie Molisane S.r.l.**, con sede a Ripalimosani (CB), capogruppo che gestisce gli impianti di macinazione e semoleria e detiene il 98% di La Molisana S.p.A.;
- **La Molisana S.p.A.**, con sede a Campobasso, operante nella produzione e commercializzazione di pasta di semola di grano duro e altri prodotti alimentari.

Con l'entrata in vigore della **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**, il Gruppo – rientrando nella cosiddetta seconda ondata – avrebbe dovuto pubblicare il primo bilancio di sostenibilità obbligatorio nel 2026, con riferimento all'esercizio 2025. Tuttavia, il contesto normativo europeo è in evoluzione: il pacchetto Omnibus, attualmente in discussione a Bruxelles, prevede una revisione delle soglie dimensionali che, se approvata, potrebbe escludere numerose imprese non quotate dall'obbligo di rendicontazione.

Alla data di redazione del presente documento, **l'unico elemento certo è rappresentato dalla Direttiva (UE) 2025/794 – “Stop-the-Clock”**, che ha posticipato di due anni l'entrata in vigore degli obblighi di rendicontazione: non più dal 2026, ma dal 2028 (su dati 2027).

In tale scenario, il Gruppo Ferro conferma la propria scelta di **rendicontare su base volontaria**, nella convinzione che trasparenza, responsabilità e miglioramento continuo debbano costituire principi guida indipendentemente dagli obblighi normativi. La redazione del Bilancio è stata curata da un gruppo di lavoro interno, con il supporto di **ALTIS Advisory Società Benefit**, spin-off dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore**. I dati riportati sono stati raccolti grazie alla collaborazione dei responsabili di funzione, attingendo ai sistemi di archiviazione interna. La presente relazione non è stata sottoposta ad audit esterno.

Per garantire una rappresentazione completa e corretta dell'evoluzione delle performance e delle tendenze, vengono riportati, ove possibile, i dati relativi sia al 2022 che al 2023. Per assicurare l'attendibilità delle informazioni, il ricorso a stime è stato limitato e, se presenti, esse sono chiaramente segnalate.

Il Bilancio è stato elaborato conformemente agli standard **GRI 2021**, adottando l'approccio “with reference”. Inoltre, si ispira agli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, sviluppati dall'**European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG)** e ufficialmente adottati dalla Commissione Europea come standard unici per la rendicontazione di sostenibilità delle aziende soggette alla CSRD.

Il Gruppo, pur non disponendo di un sistema formalizzato di gestione del rischio e di controllo interno specifico per la rendicontazione di sostenibilità, adotta procedure operative volte a presidiare la coerenza e l'affidabilità dei dati riportati. I dati economico-finanziari sono verificati nell'ambito del bilancio civilistico; quelli relativi al personale sono raccolti tramite archivi e rilevazioni interne e validati dai referenti di funzione; i dati ambientali derivano da bollette e fatture, sottoposte a verifiche amministrative.

In prospettiva, anche alla luce dell'evoluzione normativa e organizzativa, il Gruppo valuterà l'introduzione di strumenti più strutturati di controllo e gestione del rischio connessi alla rendicontazione di sostenibilità.

I nostri stakeholder

Per il Gruppo Ferro il **rapporto di fiducia con gli stakeholder** è una prerogativa essenziale per lo **sviluppo sostenibile**. Il nostro dialogo con i portatori di interesse si alimenta con un confronto continuo, necessario per comprendere le diverse realtà degli stakeholder e apprendere le loro esigenze. Per garantire un confronto duraturo e proficuo, l'azienda è impegnata a identificare le figure chiave, con le quali vengono promosse iniziative periodiche di ascolto e coinvolgimento.

I principali stakeholder coinvolti nelle nostre attività sono:

CATEGORIA DI STAKEHOLDER	INIZIATIVA / CANALE DI COINVOLGIMENTO O DIALOGO	FINALITÀ DEL COINVOLGIMENTO
DIPENDENTI E COLLABORATORI	Audit SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) condotti periodicamente su entrambe le società	Valutare condizioni di lavoro, salute, sicurezza ed etica aziendale; garantire conformità e miglioramento continuo
	Canale di whistleblowing previsto dal Modello 231 e gestito dall'Organismo di Vigilanza de La Molisana	Consentire la segnalazione riservata di violazioni o comportamenti non conformi
	Formazione e sviluppo delle competenze	Accrescere professionalità e sicurezza sul lavoro
	Programma di prevenzione in collaborazione con il Gruppo Responsible	Promuovere la salute e il benessere oltre l'ambito lavorativo
FORNITORI E PARTNER DI FILIERA	Qualifica con raccolta della documentazione tecnica (schede prodotto, certificati di analisi, BRC/IFS/ISO 22000, dichiarazioni OGM/allergeni)	Verificare la capacità del fornitore di rispettare requisiti legali e contrattuali e garantire la sicurezza del prodotto finito
	Audit in loco per categorie "a rischio", con checklist dedicate	Controllare sul campo la conformità ai requisiti aziendali e normativi nelle forniture critiche
	Monitoraggio continuo: riesame annuale della documentazione tecnica e questionario etico-societario triennale allineato a SMETA	Aggiornare la valutazione di conformità ed etica lungo la supply chain nel tempo
	Progetto "Rete Molise", con istituti universitari e aziende agricole locali	Promuovere pratiche agricole sostenibili e rafforzare la filiera locale
CONSUMATORI E CLIENTI	Customer Care e canali online (sito web / social media)	Ascoltare le esigenze, raccogliere feedback e garantire trasparenza informativa
	Iniziative educative e divulgative: "Fabbrica Porte Aperte" e programmi con scuole e università	Diffondere la cultura della qualità e la consapevolezza alimentare
	Sito e blog di educazione alimentare	Informare correttamente e favorire scelte consapevoli, stili di vita sani
	Programma loyalty "Lovers Tenaci"	Rafforzare la relazione diretta con i consumatori, favorire la fidelizzazione e raccogliere insight sulle preferenze di consumo
COMUNITÀ LOCALI E ORGANIZZAZIONI NON PROFIT	Sponsorizzazioni sportive e culturali (es. Magnolia Basket, Molise Cinema, Alta Marea Festival)	Sostenere lo sviluppo sociale e culturale del territorio
	Donazioni e collaborazioni con associazioni locali	Supportare realtà sociali e non profit del Molise
ISTITUZIONI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	Adesione a SMETA / Sedex e audit etici di terza parte	Allinearsi a standard internazionali di sostenibilità e responsabilità lungo la catena del valore
	Appartenenza a Unionfood	Favorire il dialogo settoriale e la rappresentanza degli interessi dell'industria alimentare
COMUNITÀ SCIENTIFICA E MONDO ACCADEMICO	Collaborazioni con Università degli Studi del Molise (UNIMOL) e presidenza di ITS Demos	Favorire la formazione tecnica e l'occupabilità giovanile

L'analisi di Materialità

I temi rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità sono stati selezionati sulla base dei risultati dell'analisi di materialità. Questo processo è stato costruito seguendo i riferimenti metodologici forniti dagli Universal Standards **GRI 2021** e secondo le indicazioni contenute negli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, elaborati dall'**European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG)** per il reporting di sostenibilità secondo la direttiva europea CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive). Questi nuovi standard hanno introdotto il principio di doppia materialità, che unisce due approcci:

- **La materialità degli impatti** (prospettiva Inside-Out), focalizzata sull'identificazione dei temi di sostenibilità che rappresentano gli impatti rilevanti, effettivi o potenziali, positivi o negativi generati dal Gruppo su persone e sull'ambiente, in linea ai requisiti richiesti anche dai GRI Universal Standard 2021
- **La materialità finanziaria** (prospettiva Outside-In), orientata all'individuazione dei temi di sostenibilità che possono influenzare significativamente lo sviluppo di business e le performance economico-finanziarie del Gruppo, in quanto fonti di rischi o opportunità finanziarie.

Il processo si è articolato in cinque fasi principali:

1. Analisi del contesto: Sono stati esaminati i fattori interni ed esterni che influenzano il Gruppo. Internamente, attraverso interviste rivolti ai responsabili delle principali funzioni aziendali e fonti documentali è stata mappata la catena del valore e il contesto di sostenibilità. Esternamente, è stato condotto un benchmarking con aziende del settore per identificare le tematiche ESG più rilevanti.

2. Identificazione degli impatti, rischi e opportunità (IRO): Sulla base delle informazioni raccolte, è stata elaborata una lista di potenziali IRO, sottoposta alla valutazione del management;

3. Valutazione della rilevanza degli impatti (materialità degli impatti - Inside-Out): Gli impatti generati dal Gruppo su persone e ambiente sono stati valutati secondo i parametri previsti dagli ESRS: entità, portata, irrimediabilità (per impatti negativi), persistenza (per quelli positivi) e probabilità. Le valutazioni sono state espresse su una scala a tre livelli. Per gli impatti sociali si è tenuto conto delle misure già in atto, tenendo conto del "worst case scenario", mentre per quelli ambientali si è considerato lo scenario "senza mitigazioni".

4. Valutazione dei rischi e delle opportunità (materialità finanziaria - Outside-In): Il secondo step ha riguardato l'analisi dei rischi e delle opportunità ESG che potrebbero influire sulla situazione economica e finanziaria del Gruppo. Ogni elemento è stato valutato considerando: • la magnitudo dell'impatto economico; • la probabilità di accadimento (bassa, media, alta); • l'orizzonte temporale di manifestazione (breve, medio, lungo).

5. Identificazione degli Standard e dei data Point da rendicontare

A seguito della valutazione di doppia materialità ogni Impatto, Rischio o Opportunità (IRO) è stato mappato rispetto a uno specifico topic, sub-topic o sub-sub-topic degli **Standard ESRS** e/o topic **GRI**, individuando i principali data point da rendicontare.

L'analisi ha considerato anche gli impatti indiretti lungo la catena del valore, con particolare attenzione a fornitori di materie prime. Il Gruppo è consapevole che una parte significativa degli effetti generati sulle persone e sull'ambiente si manifesta nelle fasi a monte del proprio business. Il settore agricolo, da cui proviene la principale materia prima utilizzata, è infatti noto per generare potenziali impatti su biodiversità, cambiamento climatico e inquinamento, oltre a essere esposto a rischi legati ai diritti dei lavoratori. Le informazioni rendicontate nel presente Bilancio riguardano tuttavia prevalentemente gli impatti diretti, connessi alle attività operative del Gruppo, in coerenza con la natura volontaria del documento, con le attuali limitazioni informative sulla supply chain e con le disposizioni transitorie degli ESRS. Il Gruppo si impegna comunque a rafforzare progressivamente il proprio approccio alla sostenibilità, ampliando nel tempo il perimetro e la copertura della rendicontazione, in linea con l'evoluzione normativa e con la crescente disponibilità di dati lungo la catena del valore.

Gli impatti, i rischi e le opportunità risultati materiali sono riportati e descritti nelle tabelle seguenti.

¹ Quali il Rapporto di Sostenibilità 2020 di Confindustria, Lo sviluppo sostenibile nel settore agroalimentare di Federalimentari, "What do Stakeholders want to know?" del GRI, la Materiality Map del Sustainability Accounting Standards Board, Bilanci di Sostenibilità e Dichiarazioni Non Finanziarie di realtà comparabili.

**TEMI SOCIALI
E INFORMATIVE GRI**

	STANDARD DI RIFERIMENTO	IRO SULLE PERSONE	TIPOLOGIA DI IRO
GESTIONE E BENESSERE DELLA PROPRIA FORZA LAVORO	[ESRS S1 Forza lavoro propria; GRI 401 Occupazione]	Benessere dei dipendenti favorito da occupazione stabile, condizioni di lavoro eque e misure di welfare	Impatto positivo effettivo
		Possibili effetti economici negativi legati all'aumento dei costi di assunzione e formazione, alla minore produttività e all'inefficienza organizzativa, derivanti da un basso livello di soddisfazione del personale e da una ridotta capacità di trattenere e attrarre forza lavoro qualificata	Rischio operativo
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI	[ESRS S1 Forza lavoro propria; GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro]	Effetti negativi sulla salute e sicurezza dei lavoratori derivanti dal verificarsi di infortuni sul lavoro e malattie professionali	Impatto negativo potenziale
		Possibili effetti economici negativi derivanti da carenze nella tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, connessi a maggiori costi per assenteismo e sostituzione del personale, incremento dei premi assicurativi, perdita di produttività e potenziali contenziosi o sanzioni	Rischio operativo
FORMAZIONE E SVILUPPO	[ESRS S1 Forza lavoro propria; GRI 404 Formazione e istruzione]	Sviluppo delle conoscenze e delle competenze dei dipendenti attraverso programmi strutturati di formazione e aggiornamento professionale	Impatto positivo effettivo
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	[ESRS S1 Forza lavoro propria; GRI 405 Diversità e pari opportunità]	Episodi o pratiche di discriminazione fondate su genere, età, orientamento sessuale, abilità, origine etnica, nazionalità, opinioni politiche o credo religioso, nonché comportamenti di violenza o molestie sul luogo di lavoro, che compromettono il benessere e la dignità delle persone	Impatto negativo potenziale
		Condizioni di squilibrio di genere e disparità retributive per lavori di pari valore che possono compromettere il benessere e la motivazione dei dipendenti	Impatto negativo effettivo
CONDIZIONI DI LAVORO LUNGO LA FILIERA	[ESRS S2 Lavoratori nella catena del valore; GRI 409 Lavoro forzato o obbligatorio]	Condizioni di lavoro instabili o non eque lungo la catena del valore, caratterizzate da salari inadeguati, scarsa tutela della sicurezza, limitazione dei diritti sindacali o presenza di lavoro forzato e minorile che possono compromettere il benessere dei lavoratori	Impatto negativo potenziale
RAPPORTI CON LA COMUNITÀ'	[ESRS S3 Comunità interessate; GRI 203 Impatti economici indiretti]	Contributo alla creazione di occupazione giovanile e allo sviluppo del lavoro sul territorio locale	Impatto positivo effettivo
		Contributo allo sviluppo del territorio attraverso iniziative di sostegno alla comunità e al tessuto sociale locale	Impatto positivo effettivo
QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO	[ESRS S4 Consumatori e utilizzatori finali; GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti]	Compromissione della salute e della sicurezza del cliente derivante da eventuali non conformità nella qualità dei prodotti	Impatto negativo potenziale
		Effetti economici e reputazionali derivanti da non conformità relative alla sicurezza o alla qualità del prodotto, con potenziali costi legati a sanzioni, ritiri dal mercato e perdita di fiducia da parte dei consumatori	Rischio legale
COMUNICAZIONE RESPONSABILE NEI CONFRONTI DEI CONSUMATORI	[ESRS S4 Consumatori e utilizzatori finali; GRI 417 Marketing ed etichettatura]	Possibili effetti negativi derivanti da comunicazioni promozionali e di marketing non trasparenti o non corrette e da un'adeguata gestione dei reclami, con conseguente insoddisfazione dei clienti e perdita di fiducia	Impatto negativo potenziale
		Comunicazione responsabile e trasparente volta a promuovere una dieta equilibrata e comportamenti alimentari sostenibili	Impatto positivo potenziale
		Opportunità economiche e reputazionali derivanti da programmi di educazione alimentare e promozione di stili di vita sani, che rafforzano la fiducia e la fidelizzazione dei clienti	Opportunità strategica
		Opportunità finanziarie derivanti dallo sviluppo e lancio di nuovi prodotti in linea con le evoluzioni delle abitudini alimentari e con esigenze specifiche dei consumatori, con benefici economici legati all'aumento delle vendite e della quota di mercato nei segmenti "healthy" e inclusivi	Opportunità strategica

TEMI MATERIALI AMBIENTALI	STANDARD DI RIFERIMENTO	IRO SULL'AMBIENTE	TIPOLOGIA DI IRO
CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI	[ESRS E1 Cambiamento Climatico; GRI 302 Energia; GRI 305 Emissioni]	Generazione di emissioni di Gas Serra dirette delle fonti di proprietà o controllate dall'azienda (Scope 1) e indirette tramite l'acquisto di energia (Scope 2)	Impatto Negativo Reale
		Generazione di emissioni indirette e/o dirette generate dalle materie prime a valle e a monte della filiera (Scope 3)	Impatto Negativo Reale
		Consumo di energia per le operazioni proprie con conseguente pressione sulle risorse energetica	Impatto Negativo Reale
		Accesso agevolato al credito grazie all'utilizzo di energia rinnovabile e all'allineamento con le politiche UE di riduzione delle emissioni.	Opportunità
		Rischio di aumento dei costi energetici legati all'approvvigionamento da fonti esterne con danni economici per l'acquisto e autoproduzione dell'energia	Rischio climatico di transizione
		Opportunità di aumento dell'efficientamento energetico e dell'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili con benefici economici dovuti alla scarsa dipendenza dal mercato energetico	Opportunità
INQUINAMENTO DALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE	[ESRS E2 Inquinamento; GRI 305 Emissioni]	Inquinamento dell'acqua, sui bacini idrici, dovuti agli scarichi dei reflui industriali	Impatto Negativo Reale
		Rilascio nel suolo di sostanze inquinanti quali pesticidi fertilizzanti, lungo la catena del valore, a monte	Impatto Negativo Potenziale
		Contaminazione accidentale del grano biologico da pesticidi o erbicidi, con rischi economici e reputazionali connessi alla perdita di fiducia dei consumatori.	Rischio reputazionale e legale
BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI	[ESRS E4 Biodiversità ed ecosistemi; GRI 101 Biodiversità]	Modificazione della composizione biochimica del suolo causata dall'impiego di pesticidi e fertilizzanti nelle fasi a monte della catena del valore, con possibili ripercussioni sull'equilibrio degli ecosistemi e sulla biodiversità	Impatto Negativo Potenziale
		Opportunità derivanti dalla promozione di pratiche agricole più sostenibili (es. biologico) presso gli agricoltori, con benefici economici in termini di aumento di produttività ed efficienza derivante dallo sviluppo di colture più resilienti ai cambiamenti climatici	Rischio operativo
CONSUMO DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE	[ESRS E3 Acque e risorse marine; GRI 303 Acqua e Scarichi]	Utilizzo di risorse idriche che sottrae acqua agli ecosistemi naturali	Impatto negativo effettivo
		Possibile indisponibilità di risorse idriche sufficienti a garantire la continuità produttiva e le rese agricole, con conseguenti impatti economici legati all'incremento dei costi di approvvigionamento e alla perdita di volumi di vendita	Rischio operativo
CONSUMO DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE	[ESRS E5; GRI 301 Materiali]	Pressione sulle risorse naturali rinnovabili dovuta al fabbisogno di grano e materie prime lungo la filiera	Impatto negativo effettivo
		Inefficienze nell'utilizzo delle risorse produttive che possono determinare costi aggiuntivi, aumento degli scarti e maggiori oneri di trattamento e smaltimento dei rifiuti	Rischio operativo
		Opportunità di efficientamento dei processi produttivi attraverso investimenti tecnologici, con benefici economici legati alla riduzione dei costi operativi, all'aumento della produttività e a una gestione più efficiente delle risorse e dei rifiuti	Opportunità operativa

CONSUMO DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE	[ESRS E5; GRI 301 Materiali]	Rischi economici connessi alla disponibilità e alla volatilità del prezzo del grano, influenzati dagli effetti del cambiamento climatico e da altri fenomeni ambientali che possono compromettere le rese agricole, con potenziali impatti sui costi di approvvigionamento e sulla redditività aziendale	Rischio operativo
MATERIALI PER IL PACKAGING	[ESRS E5 Economia Circolare; GRI 301 Materiali]	Consumo di materiali per il packaging, sia rinnovabili (come carta e cartone) sia non rinnovabili (come plastiche e alluminio), che contribuisce alla pressione sugli ecosistemi e sulle risorse naturali a causa dei processi di estrazione, trasformazione e produzione lungo la catena del valore	Impatto negativo effettivo
		Opportunità reputazionali connesse alla percezione positiva della sostenibilità del packaging da parte dei consumatori, con potenziali benefici economici legati al rafforzamento dell'immagine del brand e all'aumento delle vendite	Opportunità reputazionale
		Rischi di non conformità al nuovo Regolamento europeo sugli imballaggi (PPWR), con potenziali conseguenze economiche derivanti da sanzioni o adeguamenti normativi per packaging non conformi ai nuovi requisiti ambientali e di riciclabilità	Rischio di compliance
GESTIONE DEI RIFIUTI	[ESRS E5 Economia Circolare; GRI 306 Rifiuti]	Pressione ambientale derivante dallo smaltimento post-consumo degli imballaggi dei prodotti La Molisana, legata alla gestione dei rifiuti e alla loro destinazione finale lungo la filiera a valle	Impatto negativo effettivo
		Produzione di rifiuti e scarti nei processi industriali, con potenziali effetti sull'ambiente derivanti dalle attività di raccolta, trattamento e smaltimento	Impatto negativo effettivo
TEMI MATERIALI DI GOVERNANCE	STANDARD DI RIFERIMENTO	IRO SULL'AMBIENTE	TIPOLOGIA DI IRO
FILIERA LOCALE E TRACCIATA	[ESRS G1 Condotta delle imprese; GRI 204 Prassi di approvvigionamento]	Creazione di valore nella catena di fornitura grazie alla preferenza per materie prime provenienti da agricoltori italiani	Impatto positivo effettivo
		Opportunità economiche derivanti dalla solidità delle relazioni di fornitura con produttori nazionali, che garantiscono maggiore stabilità contrattuale e benefici in termini di efficienza e controllo dei costi.	Opportunità strategica
		Opportunità economiche e reputazionali derivanti dalla possibilità di garantire il controllo della filiera e la tracciabilità della materia prima, con benefici in termini di reputazione e ricavi grazie al riconoscimento, da parte della clientela, del valore aggiunto legato alla filiera locale	Opportunità strategica e reputazionale
ETICA DI BUSINESS E ANTICORRUZIONE	[ESRS G1 Condotta delle imprese; GRI 205 Anticorruzione]	Rischio di episodi di corruzione o violazione delle leggi con danno economico derivante da multe e/o sanzioni per non conformità a normative vigenti	Rischio legale



La nostra strategia di sostenibilità

I pilastri del nostro impegno

La richiesta di trasparenza in ogni fase della catena del valore è diventata un tema centrale per il consumatore del settore agroalimentare, un presupposto imprescindibile nella valutazione della qualità dei prodotti. Priorità come la **tutela della biodiversità, il contributo all'occupazione e allo sviluppo economico, la prevenzione della corruzione, il rispetto dei diritti dei lavoratori e il legame con il territorio** rappresentano da sempre punti cardinali dell'i-

dentità de La Molisana, fin dalla sua fondazione nel 1912. Una missione che la famiglia Ferro - a seguito dell'acquisizione del pastificio - ha rinnovato con determinazione. Infatti, dal 2011 sono stati avviati percorsi specifici volti, da un lato, a **innalzare i livelli di sicurezza e qualità** e, dall'altro, a **integrare nel modello aziendale principi di sostenibilità ambientale e sociale**, puntando a coniugare la crescita economica con l'attenzione alla società e all'ambiente.

L'impegno del Gruppo si articola in 4 ambiti di lavoro che orientano le scelte aziendali e rappresentano le principali aree di attenzione in materia di sostenibilità:

FILIERA LOCALE E TRACCIATA	L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE	LE PERSONE E LA COMUNITÀ	INNOVAZIONE E SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI
- Promozione di pratiche agricole sostenibili - Garanzia di tracciabilità della filiera integrata dal campo di grano alla tavola	- Riduzione dei consumi di materie prime per i prodotti e additivi per gli imballaggi - Iniziative di efficientamento energetico - Gestione e riduzione delle emissioni di gas effetto serra - Recupero dei materiali di scarto e acqua impegnata nella produzione in ottica di economia circolare	- Cura dei nostri dipendenti e della loro salute e sicurezza nella gestione della pandemia - Promozione della crescita dei talenti - Promuovere lo sviluppo sociale ed economico del territorio - Promozione dell'educazione alimentare e di uno stile di vita salutare	- Ricerca di prodotti innovativi per soddisfare le nuove esigenze alimentari - Garantire la massima qualità e sicurezza alimentare Business Development

IN PARTICOLARE CI IMPEGNIAMO A:

- **promuovere il benessere dei dipendenti, garantendo il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori lungo la filiera**, aderendo alla metodologia di audit SMETA (Sedex Member Ethical Trade Audit) che sancisce il rigore etico verso i dipendenti e verso i fornitori.
- **ridurre l'impronta ambientale** investendo in **tecnologie ad alta efficienza energetica**, in grado di incrementare i livelli di produttività e di autoproduzione, e promuovendo il **recupero degli scarti di produzione in un'ottica di economia circolare**.
- **promuovere le competenze tecniche e l'occupazione**, assumendo la presidenza di un **ITS di alta formazione** per creare un hub di **profili qualificati** da rimpiiegare nell'industria locale con progetti di formazione di lungo periodo.
- **impegnarsi sul fronte dell'educazione alimentare** e dei corretti stili di vita per **contrastare** le tendenze sull'aumento dei casi di obesità.
- **sviluppare prodotti innovativi** che siano in grado di **soddisfare le nuove esigenze alimentari**, garantendo la massima sicurezza alimentare.
- **coltivare il legame con il territorio**, favorendo il coinvolgimento dei produttori di grano, per promuovere **pratiche di agricoltura sostenibili** e ottenere una materia prima di qualità, ad elevato contenuto proteico.

Il nostro contributo all'agenda 2030

Nel 2015 i 193 Paesi membri delle Nazioni Unite hanno sottoscritto, infatti, l'**Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile. Un piano di 17 obiettivi (Sustainable Development Goals -

SDGs), supportati da 169 target per affrontare le principali sfide globali in ambito economico, sociale e ambientale.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



L'**Agenda 2030** non è solo un documento approvato dall'ONU che propone strategie nuove ed efficaci per un futuro sostenibile, ma è soprattutto **un progetto globale che vincola gli stati aderenti** e coinvolge tutti: istituzioni, imprese, società civile, associazioni, chiamati a dare un contributo attraverso **un percorso consapevole e partecipato**.

Il Gruppo Ferro si trova in linea con l'Agenda 2030 perché da sempre sostiene un modo di fare business che concilia il profitto con l'impegno etico e culturale; un impegno arricchito dalla consapevolezza che gli imprenditori rivestano oggi una funzione sociale determinante, grazie al loro ruolo di osservatori e collettori delle istanze urgenti e a un impegno che va ben oltre la produzione di beni di consumo. L'**avvicinamento agli SDGs** si è concretizzato, in azienda, grazie a una serie di **azioni attuate nell'arco degli**

ultimi undici anni di attività, dalla data di acquisizione de La Molisana da parte del Gruppo Ferro nel 2011. In questo periodo abbiamo lavorato in modo concreto per **restituire centralità al legame che da sempre ci unisce al territorio**, creando valore condiviso per dipendenti e tutta la comunità e contribuendo a 11 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile che vengono dettagliati nella seguente tabella.

In tale percorso di avvicinamento ai **Sustainable Development Goals**, dopo aver individuato i temi materiali e le iniziative intraprese a supporto degli obiettivi SDGs, il Gruppo ha potuto **definire i 16 Target specifici relativi agli 11 Goal** ai quali contribuisce attraverso le sue attività.

Di seguito descriviamo nel dettaglio le singole azioni attraverso le quali contribuiamo allo sviluppo di ciascuno degli SDGs individuati, **integrandoli nella nostra strategia aziendale**.



Target 2.4

Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che **aumentino la produttività e la produzione**, che aiutino a conservare gli ecosistemi e che **rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici**, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni e agli altri disastri, e che migliorino progressivamente il terreno e la qualità del suolo.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- Siamo impegnati in progetti volti a implementare pratiche agricole sempre più sostenibili, insieme a istituti universitari e aziende del territorio (es. Progetto ReteMolise)



Target 3.4

Entro il 2030, **ridurre di un terzo la mortalità prematura da malattie non trasmissibili** attraverso la prevenzione e la cura, promuovendo progetti per la salute mentale e il benessere.

Target 3.9

Entro il 2030, **ridurre sostanzialmente il numero malattie dovute a sostanze chimiche pericolose** e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- La Molisana propone un'ampia gamma di circa 20 formati di pasta integrale, ricca di fibre, affiancata da linee dedicate alla pasta senza glutine e biologica.
- Promuove attraverso diversi canali di comunicazione un'**educazione alimentare basata sulla Dieta Mediterranea**, sana ed equilibrata, in cui giocano un ruolo centrale i cereali, in particolare integrali.
- Il Gruppo ha adottato **Thermopest**, un sistema ecologico alternativo ai tradizionali mezzi chimici (gas e fumiganti) per l'eliminazione degli insetti infestanti.





Target 4.4

Entro il 2030, **aumentare sensibilmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie**, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, per lavori dignitosi e per la capacità imprenditoriale.

Target 4.7

Entro il 2030, **garantire che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile**, tra cui educazione ai diritti umani, uguaglianza di genere, promozione di una cultura di pace e nonviolenza, cittadinanza globale e valorizzazione della diversità culturale e del contributo della cultura allo sviluppo sostenibile.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- Dal 2014 Rossella Ferro è presidente, a titolo gratuito, dell'**Istituto Tecnico Superiore Demos di alta specializzazione tecnica**. L'istituto è diventato **un punto di riferimento in Molise e un vivaio di profili altamente qualificati** assorbiti dalle aziende locali, tra cui La Molisana e F.Ili Ferro – Semolerie Molisane, con un tasso di occupazione dell'80%.
- Attraverso il progetto **"Fabbrica porte aperte"** **La Molisana accoglie studenti delle scuole superiori e dei principali atenei italiani e internazionali**, con l'obiettivo di fornire loro un bagaglio di informazioni utili a migliorare la consapevolezza delle proprie scelte di acquisto.



Target 5.5

Garantire alle donne la piena ed effettiva partecipazione e pari opportunità di leadership a tutti i livelli del processo decisionale nella vita politica, economica e pubblica.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- Monitoriamo il nostro Gender Pay Gap
- Promuoviamo l'inclusione e le pari opportunità nella crescita professionale.



Target 6.4

Entro il 2030, **aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi, fornitura di acqua dolce** per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che ne sono colpite.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- Nel 2014 La Molisana ha supportato la Regione Molise nel percorso di auto-certificazione dell'acqua incontaminata che sgorga dal Massiccio del Matese e nella **creazione di una Carta di Qualità**.
- La Molisana ha adottato nelle sue linee produttive dei sistemi a ciclo chiuso per le **acque di raffreddamento**.



Target 7.2

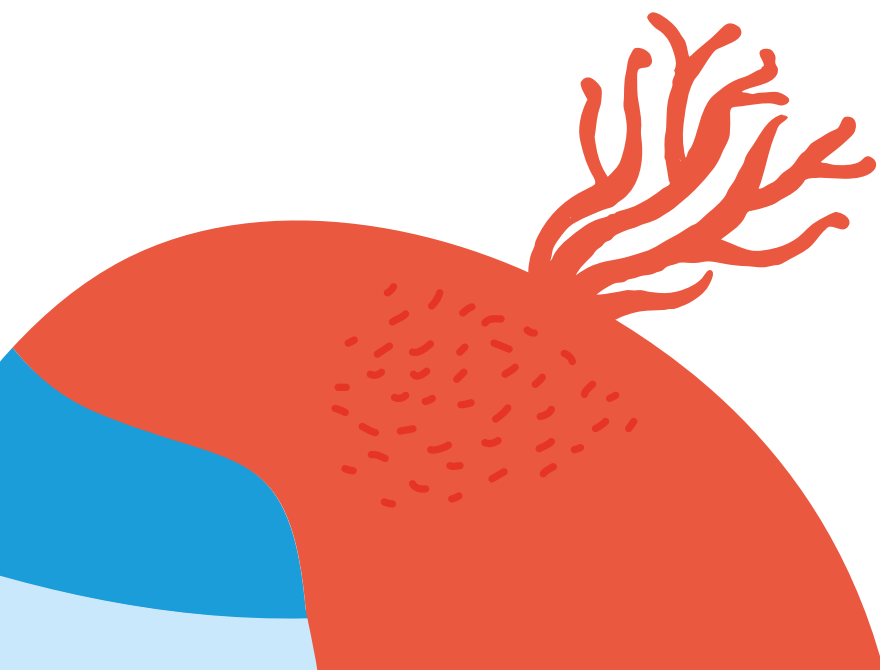
Entro il 2030, aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

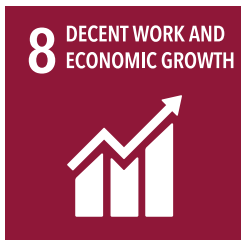
Target 7.3

Entro il 2030, **raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica**.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- **I due impianti di trigenerazione**, installati nel 2013 e nel 2020 presso il pastificio, **consentono di soddisfare più del 70% del fabbisogno energetico elettrico**.
- Nel 2024 è entrato in funzione un **impianto fotovoltaico** da 2,1 MW di potenza con una superficie coperta di circa 10.270 mq e una produzione di energia da fonti rinnovabili pari a circa 2,5 GWh/anno.
- La caldaia a gasolio è stata sostituita con una **caldaia a vapore** che consente di ridurre i consumi energetici di gas metano del 20%.





Target 8.4

Migliorare progressivamente, fino al 2030, l'**efficienza delle risorse globali nel consumo e nella produzione**, nel tentativo di scindere la crescita economica dal degrado ambientale, in conformità con il quadro decennale di programmi sul consumo e la produzione sostenibili, con i paesi sviluppati che prendono l'iniziativa.

Target 8.8

Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, compresi gli immigrati, in particolare le donne, e i lavoratori precari.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- L'attenzione verso i nostri dipendenti ha portato allo sviluppo di una **partnership con il Responsible Research Hospital** per la promozione della loro salute attraverso **politiche di prevenzione e screening**, oltre che approfondimenti dedicati all'educazione alimentare.
- Il nostro impegno nei confronti dei lavoratori è stato riconosciuto con la **certificazione SMETA 4 Pillars**, che attesta l'adozione di standard etici e responsabili nella gestione delle risorse umane.



Target 9.4

Entro il 2030, **potenziare le infrastrutture e modernizzare le industrie per renderle più sostenibili**, migliorando l'efficienza nell'uso delle risorse e promuovendo l'adozione di tecnologie pulite e processi industriali a basso impatto ambientale, affinché tutti i paesi possano agire in base alle proprie capacità.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- Dal 2011 il Gruppo ha **investito oltre 148 milioni di euro** tra immobilizzazioni materiali e immateriali con l'obiettivo principale di crescere in efficienza e qualità, implementando tecnologie all'avanguardia che la collocano tra le best practice di settore.



Target 11.4

Intensificare gli sforzi per tutelare e preservare il patrimonio culturale e naturale a livello globale.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- **Il Gruppo sostiene in modo attivo lo sport molisano** attraverso partnership con diverse realtà del territorio, tra cui La **Magnolia Basket Campobasso**, squadra femminile di Serie A1. Questo impegno ci permette di promuovere i valori dello sport, rafforzare il movimento sportivo regionale e contribuire alla crescita e alla formazione di giovani atlete e talenti locali.
- La Molisana sostiene le iniziative culturali del territorio, tra cui il **festival MoliseCinema**, realtà consolidata e di prestigio nazionale che promuove il territorio, favorisce un turismo destagionalizzato, di qualità che coinvolge attivamente la comunità locale.



Target 12.2

Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

Target 12.3

Entro il 2030, **ridurre del 50% lo spreco alimentare pro capite a livello globale** nel settore della vendita al dettaglio e tra i consumatori, e diminuire le perdite di cibo lungo l'intera filiera produttiva e di distribuzione, incluse quelle post-raccolto.

Target 12.5

Entro il 2030, **ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti** attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- **Il packaging in carta**, proveniente da fonti rinnovabili certificate FSC, è interamente riciclabile nella carta secondo gli standard ATICELCA.
- Tutti gli **scarti del processo produttivo** vengono valorizzati: carta e plastica sono avviati al riciclo, mentre quelli alimentari sono destinati alla produzione di mangimi zootecnici, alimenti ad uso zootecnico.



Target 13.1

Rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali in tutti i paesi.

I NOSTRI PROGETTI E AZIONI

- Gli investimenti nello sviluppo degli impianti di trigenerazione ci hanno permesso di ottimizzare significativamente i consumi energetici.
- Con l'obiettivo di contribuire ulteriormente alla lotta contro il cambiamento climatico, è stato implementato un impianto fotovoltaico. A conferma di questo impegno, è inoltre in fase di pianificazione l'installazione di un ulteriore impianto.
- L'adozione del sistema Pallet Pooling ha reso la nostra logistica più efficiente, contribuendo ad una significativa riduzione dell'impatto ambientale.

CAPITOLO



CENT'ANNI DI QUALITÀ E AMORE PER IL TERRITORIO

Il Gruppo Ferro affonda le proprie radici in oltre un secolo di storia e il suo asset principale risiede nel presidio dell'intera filiera produttiva, che integra le competenze moltiplicative delle Semolerie con quelle del pastificio. Un modello industriale che garantisce tracciabilità, trasparenza e controllo in ogni fase del processo produttivo e che ha permesso a La Molisana, anche grazie a ingenti investimenti in innovazione tecnologica, di affrontare le sfide del mercato globale e di affermarsi come **uno dei principali player nel mercato italiano della pasta secca**.

Oggi il marchio La Molisana occupa il 3° posto nel mercato della pasta secca in Italia con una percentuale del 10,8% a valore. Nel mercato della pasta integrale, il marchio La Molisana si colloca al 1° posto con una quota a valore del 21.3%¹.

¹ Fonte: Circana AP Ottobre 2024

1.1 *La nostra storia*

Il Gruppo Ferro rappresenta un simbolo di eccellenza nel settore agroalimentare italiano, unendo tradizione e innovazione attraverso le sue aziende Fratelli Ferro Semolerie Molisane e La Molisana. **La nostra storia, radicata nella passione per il grano**, si sviluppa lungo una timeline di dedizione, sacrificio e coraggio



- **1910:** Domenico Ferro lascia la Campania per il Molise, dove inaugura il primo mulino a palmenti e pone le basi della tradizione molitoria familiare.
- **1912:** Fondazione del Pastificio La Molisana a Campobasso da parte della famiglia Carlone che avvia la produzione di pasta di alta qualità.
- **1972:** I fratelli Vincenzo e Domenico Ferro fondano la Fratelli Ferro – Semolerie Molisane snc, trasferendo il molino nella nuova sede di Ripalimosani e dando vita a uno stabilimento moderno con una capacità produttiva giornaliera di 220 tonnellate.
- **2011:** La famiglia Ferro rileva il pastificio La Molisana e rilancia il marchio storico realizzando il sogno della Filiera Integrata della Pasta: dalla selezione dei migliori grani duri, alla trasformazione in semola nel molino, fino alla produzione di pasta eccellente nel Pastificio.
- **2018:** Il board decide di produrre la pasta - destinata prevalentemente al mercato domestico - con solo grano 100% italiano, valorizzando i produttori locali, siglando contratti di filiera e garantendo la tracciabilità del prodotto.
- **2019:** L'azienda viene insignita del Premio Leonardo, consegnato personalmente dal presidente Mattarella, nella categoria: Innovazione, Qualità, Vocazione all'Export.
- **2020:** L'azienda sceglie di passare dal pack in polipropilene a quello in carta riciclabile, proveniente da foreste gestite in maniera responsabile e certificate FSC, riducendo la produzione di plastica di circa 280.000 kg all'anno.
- **2022:** Il Pastificio La Molisana celebra il 110° anniversario con l'emissione di un francobollo commemorativo da parte del Ministero dello Sviluppo Economico.
- **2022-2024:** Avvio di un piano di investimenti da 30 milioni di euro per l'introduzione di nuove linee di produzione per pasta lunga e corta, e aggiornamenti tecnologici mirati alla sostenibilità energetica.

Alla vigilia del suo centesimo compleanno La Molisana ha iniziato una nuova vita. Acquisito nel 2011 dalla famiglia Ferro, lo storico marchio **ha iniziato la scalata alla classifica dei pastifici industriali italiani. Questo è senz'altro il risultato di un impegno collettivo**, di tutte le persone dell'azienda hanno lavorato per il raggiungimento del comune obiettivo, coordinate da quattro protagonisti diversi e complementari che hanno saputo guidare ciascuno il proprio team dosando coraggio e abnegazione.

La famiglia Ferro ha impostato una strategia di crescita che è basata su tre leve: la **filiera integrata, il legame con il territorio e soprattutto l'innovazione di prodotto e di processo**. L'efficacia di questa scelta è confermata dai numeri raggiunti in questi anni, oltre che dai diversi riconoscimenti ottenuti.

Oggi il marchio La Molisana occupa il 3° posto nel mercato della pasta secca in Italia con una percentuale dell'10,8% a valore. **Nel mercato della pasta integrale, il marchio La Molisana si colloca al 1° posto** con una quota a valore del 21.3% (fonte Circana AP Agosto 2025)."

Premi e riconoscimenti

La Molisana ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti nel corso degli anni, a testimonianza della sua **eccellenza nel settore alimentare**. Ecco un riepilogo dei principali:



- **Sial Innovation (2016)**: il formato di pasta "Spaghetto Quadrato" viene premiato al SIAL di Parigi nella categoria **"Innovazione"** per la sua forma unica e le caratteristiche nutrizionali.



- **Premio Leonardo Qualità Italia (2019)**: Conferito dal Comitato Leonardo, questo riconoscimento celebra l'**eccellenza e la qualità delle aziende italiane con una forte vocazione all'export**.



- **Food Awards 2020**: Il formato di pasta "Trighetto" è stato premiato per il **miglior packaging** nella categoria Pasta e Riso.



- **Save The Brand (2023)**: La Molisana ha ricevuto il riconoscimento come **"Brand storico"**, evidenziando la sua **lunga tradizione** e l'impegno nella **sostenibilità alimentare**.



- **Brands Award (2024)**: Il formato di pasta "Rigacuore" ha ottenuto il **"Premio consumatore - prodotti esistenti"**, premiando la fedeltà dei consumatori e il loro coinvolgimento nella creazione e scelta del nome del prodotto.

1.2 I nostri valori

Quella de La Molisana non è semplicemente una pasta, ma è il risultato concreto della **storia di una famiglia di mugnai da quattro generazioni** e di **una terra, il Molise**, che per le sue caratteristiche è il luogo ideale per

dare alla luce una pasta di eccellenza. Un prodotto fra cui ingredienti vi sono sicuramente i valori che da oltre un secolo caratterizzano il nostro pastificio.



Le Radici

Una regione piccola dalla spiccata vocazione **cerealicola**, ricca di acque sorgive provenienti dal Parco del Matese e aria di montagna, particolarmente importante per la conservazione del grano e l'essiccazione della pasta: **caratteristiche uniche del territorio di produzione che sigillano definitivamente la gratitudine e l'attaccamento de La Molisana alla sua terra.**

A questo capitale naturale si sommano le **competenze tramandate**, il perpetuare di lavorazioni tradizionali e gli **investimenti in tecnologie all'avanguardia**, a cui è affidato il compito di valorizzare sia il know-how che la materia prima.

La Filiera Integrata

La possibilità di offrire un prodotto di cui l'azienda può **controllare l'intero processo di produzione** è il nostro grande valore aggiunto. Una cura che parte dal chicco di grano e arriva alla tavola, rappresentando per il consumatore un'**assicurazione in termini di tracciabilità e qualità costante.**

In tutti gli anelli della filiera **sono stati raggiunti standard di sicurezza alimentare altissimi**, dal **Molino** con le nuove selezionatrici ottiche al **pastificio**, dove le linee di produzione di ultima generazione sono dotate di sensori di precisione per monitorare ogni possibile non conformità.



Le Persone

Le aziende e le loro storie sono fatte da persone, in particolare coloro che con il loro operare collegano campi diversi e creano quindi innovazione. Quello de La Molisana è senz'altro **un risultato corale** di quanti hanno lavorato motivati per il raggiungimento del comune obiettivo, dosando coraggio e abnegazione. Possiamo contare su risorse umane che hanno ereditato l'esperienza dai padri, diventando testimoni di competenze tramandate da generazioni.

L'azienda ha creduto fermamente nel valore umano del team, costruendolo con cura nel corso del tempo, grazie alla creazione di una squadra di persone specializzate, ma anche appassionate e motivate, con profili professionali complementari e **un grande entusiasmo per il Pastificio e i suoi progetti**.



L'innovazione

Investire in innovazione in tutti i campi, dalla produzione alla comunicazione, è la precisa **volontà di colmare la distanza tra i limiti di una regione piccola e carente di infrastrutture e l'industria-gioiello del Centro-Sud d'Italia**, evoluta, tecnologica ed ecologica che volevamo fortemente essere.

A partire dall'acquisizione de La Molisana da parte della Fratelli Ferro, il Gruppo ha investito oltre 129 milioni tra immobilizzazioni materiali e immateriali **con l'obiettivo di rendere sempre più efficienti e tecnologicamente avanzati i macchinari e rispondere alle esigenze del consumatore moderno attento alla sicurezza alimentare**, al benessere e all'italianità. Si tratta dei capisaldi alla base delle nuove scelte di acquisto che le aziende devono recepire per crescere e proiettarsi nel futuro.

La visione di Domenico Ferro

La Molisana è stata sempre pioniera della **Qualità Made in Italy** come dimostrano i numerosi riconoscimenti ottenuti nella sua storia.

Una vocazione rimasta immutata negli anni e accreditata più volte anche dopo l'acquisizione del Gruppo Ferro. **Culto del grano** tramandato attraverso quattro generazioni di lavoro, **cura maniacale del dettaglio** lungo tutta la catena di produzione, **ricerca continua di materie prime eccellenti e tecnologie sostenibili**, tutto questo patrimonio è immesso in un prodotto dalla fattura artigianale con le sicurezze di una produzione industriale.

La passione per la materia prima nasce con il Fondatore Domenico Ferro, che ha cura di trasmettere fino all'ultima generazione una conoscenza profonda del grano affinché la qualità della pasta rimanga intatta ad ogni produzione, anno dopo anno. **Questa accuratezza non riguarda solo la materia prima, ma si estende a tutta la filiera** – alle pratiche agricole, agli imballi, alla produzione, alla selezione dei fornitori – con l'obiettivo di continuare a nutrire un'eredità e una tradizione di secoli.

Mantenere vivo il legame con il territorio è sempre stato determinante nella visione del Fondatore e ancora oggi persiste nella **strategia del Gruppo che ha sviluppato un importante indotto locale**: fornitori fidelizzati e qualificati da anni selezionati in base a severi criteri che valutano i requisiti tecnici, qualitativi, economici e finanziari e il rispetto di certificazioni imprescindibili per finalizzare la collaborazione.



1.3 Governance

Sia la Fratelli Ferro Semolerie Molisane S.r.l. che La Molisana S.p.A. adottano un sistema di governance di tipo tradizionale, caratterizzato dalla presenza di un **Consiglio di Amministrazione**, quale organo amministrativo, e di un **Collegio Sindacale**, quale organo di controllo, entrambi nominati dall'assemblea dei soci per la F.Ili Ferro e dall'assemblea degli azionisti per La Molisana.

A seguito della delibera del 2 luglio 2025, il Collegio Sindacale della F.Ili Ferro Semolerie Molisane S.r.l. non eserciterà più la funzione di revisione legale, che è stata affidata alla società esterna PWC S.p.A.. Analoga decisione era già stata adottata da La Molisana S.p.A., che - con delibera dal 29 giugno 2023- aveva conferito l'attività di revisione legale alla stessa PWC S.p.A.

I Consigli di Amministrazione delle due società sono composti dagli stessi membri, ai quali sono attribuite funzioni differenti. Tra le principali responsabilità dei Consigli rientrano la definizione delle linee strategiche e degli obiettivi del Gruppo, incluse le politiche di sostenibilità. **I membri del CdA**, con il supporto dei responsabili

delle diverse funzioni aziendali, sono inoltre **incaricati di individuare, gestire e monitorare gli impatti economici, sociali e ambientali delle attività aziendali, nonché di esaminare e approvare le relative informazioni di sostenibilità**.

Le nomine dei componenti dei Consigli di Amministrazione avvengono in occasione delle assemblee degli azionisti e dei soci, contestualmente all'approvazione del bilancio d'esercizio. Il Presidente del CdA della F.Ili Ferro Semolerie Molisane S.r.l. e de La Molisana S.p.A., Giuseppe Ferro, ricopre anche il ruolo di Amministratore Delegato di entrambe le società e, per La Molisana S.p.A., svolge altresì la funzione di Direttore Commerciale.

Attualmente non è previsto un sistema formalizzato di valutazione delle performance dei membri dei Consigli di Amministrazione in relazione alla gestione degli impatti economici, ambientali e sociali, né un meccanismo di incentivazione collegato al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità per i membri del CdA o del management.

C.d.A F.Ili Ferro – Semolerie Molisane

CARICA	NOME	ESECUTIVO / NON ESECUTIVO
Presidente del CdA	Ferro Giuseppe	Esecutivo
Vice Presidente del CdA	Ferro Flavio	Esecutivo
Consigliera	Ferro Rosa	Non Esecutivo
Consigliere	Ferro Francesco	Non Esecutivo
Consigliere	Sacco Giuseppe	Non Esecutivo

Collegio sindacale F.lli Ferro – Semolerie Molisane

CARICA/RUOLO	NOMINATIVO
Presidente del Collegio Sindacale	Nebbia Giuseppe
Sindaca	Dell'Omo Cristiana
Sindaco	Esposito Roberto
Sindaco Supplente	De Socio Nicolino
Sindaco Supplente	Colavita Francesco

C.d.A. La Molisana

CARICA	NOME	ESECUTIVO / NON ESECUTIVO
Presidente del CdA	Ferro Giuseppe	Esecutivo
Consigliere Delegato	Ferro Rosa	Esecutivo
Consigliera Delegata	Ferro Flavio	Esecutivo
Consigliere Delegato	Sacco Giuseppe	Esecutivo
Consigliere Delegato	Ferro Francesco	Non Esecutivo

Collegio sindacale La Molisana

CARICA/RUOLO	NOMINATIVO
Presidente del Collegio Sindacale	De Socio Nicolino
Sindaco	Nebbia Giuseppe
Sindaco	Esposito Roberto
Sindaca Supplente	Dell'Omo Cristiana
Sindaco Supplente	Colavita Francesco

Assemblea dei soci F.Illi Ferro – Semolerie Molisane

CARICA	NOMINATIVO
Presidente	Ferro Giuseppe
Socio	5F Srl ²
Socio	Magnolia Srl ³
Socio	DFC Srl ⁴
Socio	Ferro Francesco

La famiglia Ferro



Giuseppe Ferro

Amministratore Delegato del Pastificio, un uomo **proiettato nel futuro**, una vocazione per la finanza, una vita nel grano duro. Ha attraversato l'Italia per chiudere contratti e riportare il marchio al posizionamento che gli spettava. Per uno come lui le soddisfazioni durano un attimo, poi lasciano il posto ad una nuova sfida.



Flavio Ferro

Responsabile Stabilimenti del Gruppo, dal carattere ferreo come il suo nome, **instancabile lavoratore**, temprato alle sfide e naturalmente disposto al sacrificio.



Rossella Ferro

Il volto de La Molisana è una **donna appassionata, madre affettuosa, imprenditrice premiata**: praticamente un'equilibrata, Rossella Ferro, **Responsabile marketing** alla guida di un gruppo di giovani a cui ha trasmesso passione e una visione.



Francesco Ferro

Responsabile Stabilimento Molino che gestisce e presidia il Molino. **Sintetizza affabilità e know-how di quattro generazioni** al timone dell'azienda di famiglia.

² Società di proprietà di Giuseppe Ferro - ³ Società di proprietà di Rosa Ferro - ⁴ Società di proprietà di Flavio Ferro

1.4 Etica e integrità

Al fine di garantire il rispetto delle normative vigenti, La Molisana adotta **un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo conforme alle disposizioni del D.Lgs. 231/2001**, che guida le attività dell'azienda in materia di trasparenza e responsabilità. Inoltre, per affermare e diffondere i propri principi, entrambe le società del Gruppo hanno definito un Codice Etico che sancisce i loro valori fondamentali e contribuisce alla loro promozione. I Codici, approvati dai Consigli di Amministrazione e applicati a tutti i dipendenti, rappresentano un impegno e una dichiarazione di responsabilità nei confronti dell'azienda e di tutti gli stakeholder, inclusi clienti, fornitori e la comunità.

Le procedure aziendali per prevenire, individuare e gestire casi di corruzione attiva e passiva sono definite nei **Codici Etici**. In particolare, il personale non può offrire o ricevere, direttamente o indirettamente, denaro, regali o benefici di qualsiasi natura a titolo personale a/dai dirigenti, funzionari o impiegati di clienti, fornitori, enti della Pubblica Amministrazione, Istituzioni Pubbliche o altre organizzazioni con lo scopo di trarre indebiti vantaggi o influenzare l'autonomia di giudizio del destinatario. **Atti di cortesia, come omaggi e forme di ospitalità verso rappresentanti della Pubblica Amministrazione o pubblici ufficiali, sono consentiti solo se di modico valore, usuali in relazione alla ricorrenza, non compromettano l'integrità e la reputazione e non influenzino l'autonomia di giudizio del destinatario.** Tali spese devono essere sempre autorizzate secondo specifiche procedure aziendali e documentate in modo adeguato, garantendo trasparenza e tracciabilità. Nel 2024 non si è verificato nessun caso di corruzione.

Il CdA de La Molisana ha nominato, in ottemperanza alle previsioni del D.Lgs. 231/2001, l'**Organismo di Vigilanza** composto da un unico membro con l'incarico di verificare l'adeguatezza del Modello di Organizzazione e Gestione (MOG) e del Codice Etico. L'Organismo di Vigilanza è responsabile di sorvegliare e di verificare regolarmente l'efficacia del Modello e ha l'obbligo di segnalare eventuali criticità al Consiglio di Amministrazione.

Nel rispetto della normativa 231/2001 e al fine di gestire le segnalazioni riguardanti eventuali violazioni, La Molisana ha introdotto un sistema di whistleblowing, il canale ufficiale da utilizzare per la normativa stessa e il relativo

Organismo di Vigilanza. Al momento il canale è accessibile ai soli dipendenti de La Molisana.

L'Organismo di Vigilanza opererà per garantire la protezione degli informatori contro qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione o penalizzazione. Questo impegno comprende la salvaguardia della riservatezza dell'identità dei segnalanti, salvo nei casi in cui obblighi di legge richiedano diversamente, o per la tutela dei diritti della società o delle persone ingiustamente accusate in mala fede. **L'Organismo assicura che le segnalazioni siano gestite con la massima discrezione, promuovendo un ambiente di fiducia che incoraggi la comunicazione di comportamenti illeciti senza timore di conseguenze negative.**

Sia La Molisana sia la Fratelli Ferro aderiscono a SME-TA (Sedex Members Ethical Trade Audit), una metodologia di audit progettata per valutare le pratiche aziendali in termini di responsabilità sociale, ambientale ed etica sviluppata dai **membri di Sedex** (Supplier Ethical Data Exchange), un'organizzazione che promuove la tra-



Gli audit SMETA rappresentano il principale meccanismo di verifica della condotta etica e sociale del Gruppo e si basano sul Codice di Base ETI (Ethical Trading Initiative), che incorpora i principi delle convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO).

Gli audit SMETA riguardano quattro aree principali:

- **Condizioni di lavoro:** valutazione delle condizioni di lavoro e del rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori
- **Salute e sicurezza:** controllo delle misure adottate per garantire la sicurezza sul posto di lavoro
- **Ambiente (opzionale):** stima dell'impatto ambientale delle attività aziendali
- **Etica aziendale (opzionale):** analisi delle pratiche etiche, come trasparenza e conformità legale

In quanto aderenti a SMETA **La Molisana e Fratelli Ferro si sottopongono volontariamente ad audit periodici per comprovare l'impegno verso pratiche etiche e sostenibili**, il coinvolgimento attivo di fornitori e partner nella condivisione di dati e nella conformità ai requisiti etici, la trasparenza nei processi produttivi, il rispetto di standard internazionali sui temi del lavoro, sicurezza e ambiente.

Gli audit formali per il mantenimento della qualifica sono biennali, ma possono essere richiesti anche annualmente da parte di alcuni clienti internazionali.

Nel 2023, gli audit condotti avevano confermato la conformità di entrambe le società agli standard richiesti da

SMETA/Sedex, senza rilevare criticità. Solo per La Molisana, era stata identificata una criticità relativa alla gestione del personale, in particolare al recupero delle ore feriali e delle ferie. Inoltre, era stata identificata un'area di miglioramento che riguardava la gestione dei rischi nella catena di fornitura da parte di Fratelli Ferro – Semolerie Molisane, per cui è stato richiesto di condividere con i fornitori i principi del codice ETI e ottenere un impegno formale al loro rispetto.

Nel 2024, La Molisana è stata ricertificata, al termine del ciclo biennale previsto, **confermando la piena conformità ai quattro pilastri SMETA** (condizioni di lavoro, salute e sicurezza, ambiente, etica aziendale) e superando ampiamente la verifica senza alcuna osservazione. L'azienda ha inoltre affrontato e mitigato il gap relativo alle ore di ferie, implementando azioni mirate di miglioramento nella gestione delle ore e dei recuperi. In seguito al lavoro svolto, il valutatore ha espresso un giudizio molto positivo sui progressi conseguiti e sulla riduzione della percentuale di criticità. Tutte le problematiche emerse nel 2023 risultano completamente risolte.

Fratelli Ferro, invece, si trovava nel secondo anno di validità della propria certificazione e verrà nuovamente sottoposta ad audit nel 2025, in linea con la cadenza biennale stabilita.

Anche nel 2024, come nel 2023, non sono state rilevate non conformità o osservazioni, né sanzioni significative per non conformità a leggi o regolamenti.



CAPITOLO



UNA TRADIZIONE D'INNOVAZIONE

L'innovazione è parte integrante della nostra identità e si esprime in un impegno pianificato e costante nel tempo: dal 2011 il Gruppo ha investito oltre **148 milioni di euro** per sostenere l'evoluzione tecnologica, **elevando gli standard di eccellenza e sicurezza alimentare, garantendo tracciabilità e favorendo la sostenibilità dei processi lungo la filiera integrata.**

Al tempo stesso, la tecnologia non sostituisce la tradizione, al contrario ne mette a frutto competenze tramandate e valorizza al massimo l'eccellenza della materia prima. È in questa visione che si esprime il nostro modo di fare impresa.

2.1 I prodotti La Molisana

La Molisana propone un ampio assortimento - con oltre 100 formati di pasta - organizzato in linee diversificate per soddisfare gusti e necessità differenti. Dalla pasta

classica alle varianti integrali, biologiche e senza glutine, ogni famiglia di prodotto è pensata per offrire qualità e varietà. Di seguito, una panoramica del nostro catalogo:

La nostra offerta



Le Classiche

Alla linea base appartengono oltre 60 referenze, tra lunghe, corte e pastine, ottenute da solo grano italiano con **indice proteico mai inferiore al 14%**. In gamma oltre ai grandi classici, spiccano le nuove forme Spaghetto Quadrato, Cubetto, Trighetto, Quadrotto, Spaghetto Quadrato Bucato, Farfalle Rigate e Rigacuore, che hanno contribuito a creare intorno alla Molisana l'aurea di **"brand che innova"**.

Innovazione che afferisce non solo all' "esperienza sensoriale", ma anche alla qualità del prodotto. Dal 2021 **14 formati** sono stati **sottoposti agli audit** condotti dall' ente terzo DNVGL Business Assurance - uno dei principali enti di certificazione internazionali - **per asseverare la loro tenacia, o "firmness"**. Gli items sottoposti al test sono risultati tenaci, compatti in tutte le loro parti, elastici in masticazione, capaci di mantenere intatte forma e consistenza anche sotto stress.



Le Integrali

La Molisana si è affermata nel mercato salutistico con La Linea Le Integrali, prodotta con **solo grano italiano e trafilata al bronzo** per una texture graffiata che trattiene al meglio i condimenti.

Con oltre 8g di fibre per 100g, garantisce un elevato potere saziante e favorisce l'assorbimento dei nutrienti.

La gamma comprende 15 referenze, dai classici alle novità come Spaghetto Quadrato, Cubetto, Farfalla Rigata e Rigacuore.

Il pack in carta rinnovato valorizza i plus del prodotto e racconta la storicità dell'azienda.

Grazie a questa ricetta unica, La Molisana si posiziona oggi ai **vertici del segmento integrale**, unendo benessere e gusto senza rinunce.



Le Speciali

Una linea di giganti e nidi di **circa 30 prodotti** caratterizzati da una superficie ruvida che trattiene il sugo e dalle **forme particolari tipiche della grande tradizione pastaia**.

Forme armoniose dal **colore giallo caldo leggermente ambrato** che si distinguono per l'alto tenore proteico (anche in questo caso **mai inferiore al 14%**) per assicurare una straordinaria tenacità e tenuta in cottura.



Le Sfiziose

Una gamma di prodotti come **Gnocchi, Chicche e Cous Cous**, garantiti per qualità e sicurezza grazie a controlli costanti anche sui fornitori terzi.



Le Gluten Free

Una linea di prodotti **perfetta per i celiaci**, grazie al suo mix di cereali naturalmente privi di glutine. **Gustosissima e originale con il suo sapore delicato e la trafileatura al bronzo**, si abbina perfettamente ad ogni tipo di ricetta.

Adatta anche a chi ama sperimentare nuove frontiere del gusto. I prodotti della linea Gluten Free sono acquistati esternamente da **fornitori certificati** che garantiscano la non contaminazione da glutine come da normativa.



La Pasta con Lupini

Realizzata con grano duro italiano e farina di lupini è una sintesi perfetta tra le proprietà dei lupini e le caratteristiche della semola di grano duro 100% italiano. **L'alto contenuto proteico** - pari a 21g ogni 100g di pasta- e di fibre - pari a 9,7g ogni 100g - **rendono questo prodotto saziante e nutriente**. Questo asset è importante per coloro i quali desiderano assumere più proteine nella loro alimentazione quotidiana. Ideale per chi è alla ricerca di **un'alimentazione equilibrata, veloce, versatile e ispirata ai principi della Dieta Mediterranea**.

Pochi ingredienti correttamente abbinati e si ottengono **piatti unici sazianti, gustosi** che offrono il giusto apporto di micro e macronutrienti. Infine, a differenza degli altri legumi, il lupino ha un sapore delicatissimo che non interferisce con quello appagante e tipico della semola di grano duro. **Questa caratteristica è rilevante** perché, consentendo al prodotto di mantenere tutte le promesse di gusto e tenacità, ne **incoraggia un consumo frequente** e lo rende versatile come la pasta tradizionale.



Le Biologiche

La Molisana offre un assortimento di pasta biologica ottenuta da materie prime coltivate esclusivamente attraverso **pratiche agricole prive di concimi chimici e pesticidi**: ideale per chi è attento agli impatti ambientali dei processi di coltivazione senza dover rinunciare al gusto, alla tenacità e porosità della nostra offerta ottenuta da grano 100% italiano e trafilata a bronzo.

Sul packaging, la presenza del **logo della Comunità Europea** rassicura i consumatori su origine, qualità e conformità al regolamento comunitario in riferimento al tema del biologico.



Le Semole

Con la linea di Sfarinati **La Molisana mette a frutto l'esperienza di oltre 100 anni nel campo molitorio**. Da quattro generazioni selezioniamo i grani più pregiati e li lavoriamo nel nostro Molino, dove sono ammessi solo se corredati da un passaporto che ne certifica la conformità igienico-sanitaria ai sensi del REG.CE n. 852/2004 -178.2002 - 466/2011 e successive modifiche.

Grazie alla **decorticazione**, tecnologia moderna che utilizza un metodo antico, **il grano viene depurato dalla carica batterica** e macinato attraverso innumerevoli passaggi per raggiungere solo il cuore del chicco. Partendo dalla nostra attività "core" abbiamo deciso di valorizzare la semola, suggerendo impieghi diversi dalla pastificazione, per cui è naturalmente vocata.

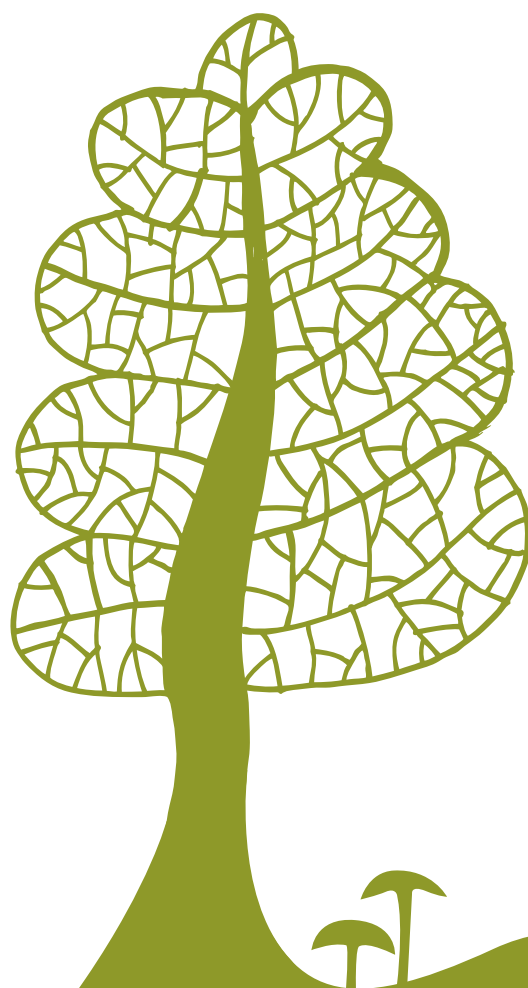


I Rossi

Nel 2019 La Molisana ha ulteriormente ampliato la propria offerta lanciando la linea di "Rossi", i **prodotti a base di pomodoro di provenienza 100% italiana** di sicura tracciabilità, **grazie al controllo della filiera nella sua interezza, dalla piantina al frutto, per mantenere vivo il gusto di un pomodoro fresco e di qualità.**

La linea comprende pelati, passata classica e rustica e, dal 2021, anche una selezione di sughi pronti a base di pomodoro: Bolognese vegetale, Arrabbiata, Basilico, Marinara.

Tutti i prodotti derivano da **semi autoctoni** nazionali, **coltivati secondo pratiche agricole sostenibili**, per offrire un pomodoro genuino e dal sapore inconfondibile. Sempre nel 2021, La Molisana ha introdotto sul mercato anche i pesti, proposti in due varianti: Pesto rosso, a base di pomodoro e Pesto verde, al basilico. Una linea pensata per portare in tavola la qualità, la trasparenza e la semplicità degli ingredienti della nostra tradizione, con la garanzia di un controllo totale della filiera.



2.2 Forma e sostanza: una ricerca continua

Un asset che negli anni ha contraddistinto La Molisana è l'innovazione e la ricerca continua sulle forme. Il primo grande passo è stato compiuto con lo **Spaghetto Quadrato**, lanciato nel 2013 e subito diventato fra i formati più venduti del pastificio molisano, rappresentando una piccola rivoluzione nel mondo della pasta.

Il prodotto ha ottenuto importanti riscontri sia presso i consumatori, sia dagli chef, perché, proprio grazie al suo spessore di 2x2 mm, non scuoce mai ed è perfetto per una mantecazione lunga. I riconoscimenti ricevuti al SIAL Parigi e al Bellavita Expo del 2016 sono conferma

della strategia portata avanti per rispondere al bisogno di innovazione nel settore cui l'azienda ha risposto in breve tempo anche con il lancio delle Farfalle rigate e le Orecchiette rigate. Nel 2019, inoltre, sono entrati sul mercato 4 nuovi item dalle forme insolite studiate per garantire tenacità alla masticazione e resistenza in cottura: **Trighetto, Spaghetto Quadrato Bucato, Quadrotto e Cubetto**. In questo ambito l'**Associazione Professionale Cuochi Italiani**, che collabora da anni con La Molisana, ha messo a disposizione l'esperienza dei suoi chef per testare e sviluppare prodotti destinati anche alla ristorazione.



Amore a prima vista

Nel 2021, il giorno di San Valentino, La Molisana pubblica un advertising che rappresenta due cuori di pasta vicini con il testo che cita **"Innamoratevi ogni giorno"**: molti utenti chiedono se il formato esiste e se è possibile realizzarlo. **Così, spinta dal basso, si fa strada l'idea di creare una nuova trafilatura a forma di cuore**. Attraverso un processo di ingegnerizzazione che ne garantisce armoniosità delle proporzioni, il cuore prende forma. Per battezzare il nuovo formato, La Molisana dialoga nuovamente con la community dei social: nasce così il **Rigacuore** che viene lanciato ufficialmente nel giugno 2021.

Oltre che nella forma, **La Molisana si dedica all'innovazione nella sostanza**: dal 2016 l'azienda decide di dedicarsi alla linea benessere grazie a un dialogo con il target, sempre più esteso, di consumatori che amano prendersi cura di sé partendo dalla tavola. L'azienda lancia quindi una revisione della **Linea Integrale, completamente rinnovata**, innanzitutto nella scelta della trafilatura al bronzo che dona alla superficie una texture graffiata in grado di assorbire i condimenti e un colore caldo e invitante. Oltre all'alta percentuale di vitamine e sali minerali, la pasta integrale de La Molisana si carat-

terizza per l'**elevato contenuto di proteine**, pari a oltre il 14% e per l'**alta concentrazione di fibre**, circa 8 g per ogni 100 di prodotto: si tratta di una preparazione che aiuta l'organismo ad assorbire le sostanze nutritive, ha un elevato potere saziante e favorisce un basso indice glicemico. Grazie a questi accorgimenti e alla capacità di combinare gusto e valori nutritivi La Molisana si qualifica al 1° posto nel mercato della pasta secca integrale, con una quota a valore del 21,3%.

Nel 2023, La Molisana ha introdotto una novità: la pasta con grano italiano e 23% di farina di lupini, ricca

di proteine, fibre e fosforo, fonte di vitamina B1, ferro, zinco e potassio. Un prodotto innovativo nel segmento delle paste proteiche perché garantisce anche gusto, tenacità e texture della pasta tradizionale.

Il Gruppo è attivamente impegnato in progetti di ricerca e sviluppo in collaborazione con enti universitari, nonché società di consulenza di sviluppo alimentare e innovazione tecnologica, per promuovere la salute e il benessere attraverso l'alimentazione. Dal 2019, con le sue società La Molisana e F.lli Ferro Semolerie Molisane, ha realizzato il **progetto "Fibra Plus"** - Nuova pasta arricchita con fibre vegetali, ingredienti bioattivi, funzionali e nutraceutici. I risultati delle attività di ricerca e sviluppo finalizzati alla realizzazione di una pasta ad elevato contenuto in fibra alimentare mediante l'impiego di una materia prima, semola di grano duro integrale arricchita in crusca e ingredienti funzionali, hanno portato alla realizzazione di due prodotti finali (prototipi) di paste funzionali in possesso di caratteristiche nutrizionali e chimico-fisiche di elevato valore dietetico con Fibra >11 %.

Il progetto, che segue le linee guida nutrizionali generali e quelle specifiche per la prevenzione delle malattie cronico-degenerative, è nato con l'obiettivo di studiare e sviluppare una pasta realizzata con semola arricchita in crusca e ingredienti bioattivi e funzionali, volta a rispondere alla crescente domanda di alimenti in grado di contribuire al benessere fisico.

Le attività di ricerca hanno portato, negli anni precedenti, alla realizzazione di prototipi sperimentali con caratteristiche nutrizionali e tecnologiche avanzate, tra cui un più elevato contenuto di fibre e proteine e ottime proprietà chimico-fisiche. Nel corso del 2024, il progetto non ha registrato un avanzamento significativo oltre la fase di prototipazione, pur restando un importante ambito di sperimentazione e innovazione per il Gruppo, poiché è in corso una riflessione sull'orientamento della ricerca, con la possibilità di indirizzare gli sviluppi futuri verso formulazioni a più alto contenuto proteico.

Il progetto Fibra Plus ha comunque già ottenuto un riconoscimento internazionale nel settore dell'innovazione alimentare, a testimonianza del valore scientifico e tecnologico del lavoro svolto dal Gruppo in collaborazione con l'Università del Molise e i Laboratori di Ricerca & Sviluppo internazionali.

Nel 2023 è stato avviato anche il **progetto "Integri - Pa-**

sta e prodotti da forno: integrità, salubrità e sostenibilità" finanziato dal MIUR e coordinato dall'Università degli studi del Molise. L'obiettivo è sviluppare prodotti a base di cereali con formulazioni avanzate (sfarinati non convenzionali e starter microbici) e tecnologie innovative (germinazione e fermentazione) per migliorare la trasformazione e le proprietà sensoriali dei prodotti finali. Il progetto verificherà inoltre il reale beneficio funzionale e salutistico dei nuovi prodotti, valutando anche la loro tollerabilità al glutine. Partecipano al progetto importanti organismi di ricerca e diverse imprese alimentari, tra cui La Molisana e Fratelli Ferro.



I prodotti saranno validati non solo tecnologicamente e funzionalmente, ma anche dal punto di vista normativo e commerciale, per favorire un ingresso rapido sul mercato. L'innovazione e diversificazione dei prodotti darà benefici alle aziende, ai consumatori e alla crescita occupazionale dei territori coinvolti. La chiusura del progetto è prevista entro la fine del 2025.

2.3 Innovazione in campo e collaborazione con la filiera: il progetto Rete Molise

L'innovazione nel settore alimentare, specialmente quando mira a una gestione sostenibile degli impatti, richiede collaborazioni tra tutti gli attori della filiera. In questo contesto, la **Strategia Europa 2020** ha introdotto un nuovo strumento per favorire l'innovazione: i **Partenariati Europei per l'Innovazione (PEI)**.

Tra questi, il Partenariato Europeo per l'Innovazione **"Produttività e sostenibilità dell'agricoltura"** (PEI-AGRI) ha come obiettivo primario quello di gettare **"ponti tra la ricerca e le tecnologie di punta, da un lato, e gli agricoltori, i gestori forestali, le comunità rurali, le imprese, le ONG e i servizi di consulenza, dall'altro"**⁵. A sostegno di ciò, vi sono i **Gruppi Operativi**, istituiti in ogni Stato membro per facilitare progetti di innovazione, coinvolgendo imprese, ricercatori, tecnici e altri soggetti rilevanti.

La Molisana attraverso la partecipazione al bando Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Molise 2014-2022⁶ nell'ambito dell'Intervento 16.1.1 "Gruppi Operativi del PEI per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura" è **Capofila del costituito Gruppo Operativo denominato "ReteMolise"**, che include anche la F.Ili Ferro Semolerie Molisane. Il PSR contribuisce agli **obiettivi di stimolare la competitività del settore agricolo, di garantire la gestione sostenibile delle risorse naturali e l'azione per il clima e, inoltre, di realizzare uno sviluppo territoriale equilibrato delle zone rurali**. Questi obiettivi sono perseguiti tramite 6 priorità, che a loro volta sono articolate in **18 focus area o aree di intervento**. Due tra queste in particolare, rappresentano le priorità su cui il

Gruppo Operativo si è soffermato e mira a progettare e sviluppare azioni:

- P4- **Preservare, ripristinare e valorizzare** gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura
- P5- **Incentivare** l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente al clima nel settore agroalimentare e forestale.

Nel dettaglio il progetto dal titolo **"Rete di servizi innovativi per una filiera controllata"** ambisce a realizzare una rete strutturata di monitoraggio e servizi lungo la filiera attraverso la realizzazione di un **Protocollo di Sostenibilità basato sulle linee guida ISCC** (International Sustainability & Carbon Certification) per certificare l'impegno della filiera nel:

- ridurre nel tempo le emissioni di GHG (gas serra) prodotte dalle attività agricole;
- proteggere i terreni ad elevato stock di carbonio e biodiversità;
- applicare pratiche agronomiche rispettose del suolo, dell'aria e dell'acqua;
- rispettare i diritti dei lavoratori;
- perseguire gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Il progetto è, inoltre, volto a incoraggiare l'adesione delle imprese agroalimentari a schemi di qualità per posizionare le imprese molisane in nuovi mercati che richiedono la dimostrazione del rispetto della sostenibilità.



⁵ reg UE 1305/2013 art.55 d

⁶ https://psr.regione.molise.it/sites/psr.regione.molise.it/files/Programme_2014IT06RDRP015_11_1_1_it.pdf

Il progetto si articola in due fasi:

Fase I – Setting-up per la costituzione e l'avvio del gruppo operativo. La fase si è conclusa nel 2022.

Fase II – Fase operativa per la realizzazione della proposta di progetto. Per l'accesso alla fase II, il Gruppo Operativo denominato Rete Molise a luglio 2024 ha partecipato al bando in emanazione dall'Assessorato Agricoltura Regione Molise per lo sviluppo del percorso integrato e di ricerca del gruppo tecnico.

Pertanto, a settembre 2024 è stata avviata la fase II con la pianificazione delle attività sperimentali e la condivisione delle strategie per rendere la filiera cerealicola molisana più innovativa e sostenibile.

Nel 2023 il focus è stato l'**approfondimento delle linee guida ISCC PLUS**, uno standard internazionale che partendo dalla materia prima declina la sostenibilità per le aziende agricole in sei principi fondamentali:

- **Principio 1:** la materia prima non deve essere coltivata in aree ad alto valore di biodiversità o stock di carbonio (es. aree umide, riserve naturali, SIC).

- **Principio 2:** la materia prima deve essere coltivata in modo responsabile dal punto di vista ambientale. Ciò include la protezione del suolo, dell'acqua e dell'aria e l'applicazione delle buone pratiche agricole.

- **Principio 3:** deve essere garantito il rispetto dei diritti dei lavoratori in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

- **Principio 4:** deve essere garantito il rispetto dei diritti dei lavoratori in accordo con i principi basilari delle convenzioni ILO.

- **Principio 5:** la produzione di biomasse deve avvenire nel rispetto di tutte leggi regionali e nazionali applicabili e devono seguire le pertinenti normative internazionali.

- **Principio 6:** devono essere adottate buone pratiche di gestione.

Il progetto è attuato secondo un approccio di certificazione di filiera **ISCC PLUS** and **Carbon Footprint** di organizzazione secondo **UNI EN ISO 14064** e certificazione di prodotto finito (pasta) secondo **UNI EN ISO 14067** con obiettivi certificativi da realizzarsi entro il 31 ottobre 2025, data di conclusione delle attività di progetto.

Preliminarmente sono state individuate, mappate ed esaminate da parte di esperti del settore, produttori cerealicoli e imprese di trasformazione (F.lli Ferro e La Molisana), le più recenti e valide soluzioni in grado di migliorare l'impatto ambientale della coltivazione del frumento duro e l'individuazione di best practice. A tal fine sono

stati allestiti dei campi dimostrativi presso un'azienda agricola biologica partner con monitoraggio agronomico delle colture finalizzato alla caratterizzazione degli effetti dell'applicazione dell'ammendante biochar (il biochar è un materiale solido ricco di carbonio, ottenuto dalla pirólisi -decomposizione termica in assenza o con limitata presenza di ossigeno- di biomasse vegetali, come residui agricoli, legno o scarti organici) in un sistema colturale a frumento duro. Numerosi studi scientifici hanno documentato la capacità del biochar di migliorare la fertilità e la struttura del suolo, soprattutto in contesti degradati o soggetti ad impoverimento dei nutrienti, stress ambientali e processi di desertificazione (Upadhyay et al., 2024). Per tale motivo, il biochar è considerato un ammendante promettente, che può essere integrato in strategie di gestione sostenibile del suolo, con effetti particolarmente significativi nei suoli sabbiosi, acidi e poveri di nutrienti, caratterizzati da bassa capacità di ritenzione idrica ed elevata lisciviazione (Yan et al., 2024).

In concomitanza alle attività sperimentali **sono stati individuati i terreni del territorio molisano per la produzione di grano sostenibile** e sottoscritti i seguenti accordi:

- "Accordo di fornitura di frumento duro sostenibile raccolto 2025" tra la F.lli Ferro Semolerie Molisane e i centri di stoccaggio coinvolti nel progetto.

- "Accordo per la coltivazione e conferimento di frumento duro sostenibile certificato" tra centro di stoccaggio e aziende agricole.

Il Monitoraggio agronomico delle colture viene effettuato attraverso un software dedicato considerando i campi sperimentali e le aree individuate per la coltivazione del grano duro sostenibile per la certificazione **ISCC PLUS**.

Il Monitoraggio satellitare consente di elaborare e analizzare indici vegetazionali quali NDVI (Normalized Difference Vegetation Index), NDMI (Normalized Difference Moisture Index) e indice di clorofilla. Questi parametri consentono di mappare la variabilità intra-parcellare, distinguendo aree a vigoria elevata da zone con criticità vegetative. I dati telerilevati saranno successivamente integrati con le osservazioni a terra, al fine di orientare interventi mirati come concimazioni di precisione o trattamenti localizzati.

Secondo le linee guida della strategia dal produttore al consumatore (Strategia europea Farm to Fork) **il Gruppo Operativo ReteMolise ha progettato un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell'ambiente.**



CAPITOLO



RESPONSABILITÀ ALIMENTARE A 360° il controllo della filiera integrata

Il Gruppo Ferro seleziona i fornitori privilegiando la prossimità e assicurando un rigoroso controllo della qualità delle materie prime. L'obiettivo è valorizzare le eccellenze del territorio, garantendo sostenibilità attraverso l'adozione delle migliori pratiche che uniscono tradizione e innovazione. Questo impegno si riflette nella qualità dei prodotti offerti, certificata dalle numerose attestazioni ottenute dal Pastificio.

3.1 Prossimità, qualità, etica: il rapporto con i fornitori

La F.Ili Ferro e La Molisana condividono un impegno verso un **approvvigionamento responsabile**, strutturato sulla base della loro politica di qualità. Questo approccio garantisce il **controllo e il monitoraggio costante dei fornitori, considerati elementi chiave per assicurare la qualità del prodotto finito e il rispetto degli standard di sicurezza alimentare**.

Per la F.Ili Ferro, l'acquisto di grano avviene prevalentemente tramite contratti spot con grossisti o intermediari specializzati. Le relazioni stabili e collaborative con i fornitori rivestono un ruolo cruciale per garantire materie prime che rispondano agli standard richiesti per il nostro prodotto.

I fornitori vengono selezionati sulla base di criteri chiari e formalizzati, sottoposti a rigorose verifiche amministrative e merceologiche e, in funzione del livello di criticità, ad audit in loco supportati da checklist specifiche. Particolare attenzione è rivolta al grano acquistato, valutato nelle sue caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche — in sintesi, nella sua qualità complessiva — incentivando i partner a migliorare le proprie performance attraverso un sistema di premialità, con maggiorazioni variabili sul prezzo calcolate in coerenza con le quotazioni nazionali.

Tutti i carichi di grano vengono sottoposti a controlli in accettazione e gli scarichi sono pianificati per garantire efficienza e conformità. Eventuali non conformità sono gestite tramite procedure scritte, a presidio del rispetto dei requisiti contrattuali.

Per circa 10.000 quintali di grano duro all'anno, il molino stipula un **contratto di filiera certificato ISO 22005**, che **garantisce la tracciabilità completa del prodotto, valorizza le risorse locali e promuove sostenibilità e trasparenza lungo tutta la filiera**.

Dal canto suo, il pastificio La Molisana, come anticipato, adotta un sistema di qualifica e controllo fornitori capillare e differenziato in base alla tipologia di fornitura, con un processo particolarmente strutturato per le materie prime principali — in particolare la semola e gli altri ingredienti alimentari che hanno un impatto diretto sul prodotto finito.

Il processo di qualifica prevede la raccolta della documentazione tecnica che segue:

- Schede prodotto;
- Certificati di analisi;
- Certificazioni relative agli standard internazionali di qualità e sicurezza alimentare (BRC, IFS, ISO 22000);
- Dichiarazioni su OGM e allergeni.

Questi elementi permettono di verificare il rispetto dei requisiti normativi e contrattuali e di presidiare la sicurezza del prodotto finito. Oltre alla documentazione fornita dai fornitori, il processo di controllo prevede:

- **Verifiche interne sui carichi in ingresso**, che integrano la documentazione fornita dai partner (vedi paragrafo 4.2).
- Valutazione del rischio, che classifica i fornitori in base al livello di criticità delle forniture e definisce la frequenza e l'intensità dei controlli.



La qualifica iniziale viene integrata da un monitoraggio continuo, che prevede anche un **riesame annuale della documentazione tecnica** e ogni tre anni la compilazione di un **questionario etico-societario**, allineato agli standard SMETA.

Questo strumento consente di valutare il rispetto di principi etici, sociali e ambientali, con particolare attenzione a:

- **Rispetto dei diritti umani** e assenza di lavoro forzato o minorile;
- **Sicurezza e salute dei lavoratori**, con verifica di conformità al D.Lgs. 81/2008;
- **Non di discriminazione**, rispetto degli orari di lavoro e trasparenza salariale;
- **Conformità alle norme disciplinari e ai requisiti di legge**, incluso il possesso di modelli organizzativi per la prevenzione dei reati societari (D.Lgs. 231/2001).

In caso di non conformità, La Molisana adotta azioni correttive mirate, che possono includere audit straordinari o, nei casi più gravi, la **sospensione o l'esclusione del fornitore dalla lista qualificata**. Questo approccio consente all'azienda di garantire un controllo costante lungo tutta la catena di fornitura, contribuendo a standard di qualità, sicurezza e responsabilità etica sempre più elevati.

3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano e la lavorazione della semola

La pasta è un alimento semplice, fatto di acqua e semola. Per ottenere un prodotto finito eccellente, entrambe le materie prime devono essere di qualità superiore. **L'acqua, proveniente dal Parco del Matese**, sgorga a 1.850 metri ed è **naturalmente pura e ideale per la pa-**

stificazione. La qualità del grano, invece, è garantita dall'esperienza e dalle **competenze del Gruppo Ferro**, che seleziona le migliori varietà e le lavora all'interno del Molino gestito dalla F.Ili Ferro – Semolerie Molisane, dove **la cura per il grano è un vero e proprio culto**.

**CONTENUTO
PROTEICO**

MAI INFERIORE AL

14%

**ELEVATO
INDICE
DI GIALLO**

PUNTI MINOLTA

>24

**ELEVATA
QUALITÀ
DI GLUTINE**

GLUTEN INDEX

75



La famiglia Ferro, in quattro generazioni, ha costruito un solido know-how e una credibilità riconosciuta nel settore. Questo bagaglio di conoscenze permette di selezionare le varietà più pregiate di grano duro. **L'arte della macinazione, tramandata nel tempo**, consente di ottenere **semole eccellenti** grazie a una sapiente combinazione di varietà di grano dalle proprietà chimico-fisiche complementari. La miscelazione accurata dei grani più nobili, frutto del lavoro dei mastri mugnai, garantisce il raggiungimento delle caratteristiche richieste per una **pasta di qualità superiore**. Nel 2023, la Fratelli Ferro ha registrato un incremento significativo negli acquisti di grano per la produzione di semola, con un aumento complessivo del **41,2%** rispetto al 2022, evidenziando un'espansione nella capacità di approvvigionamento. Nel 2024, la Fratelli Ferro ha registrato una riduzione del 55% di grano duro estero acquistato a favore di un aumento del 14% di grano duro italiano. La Fratelli Ferro, oltre alla produzione

interna, acquista una parte di semola da fornitori esterni per soddisfare la domanda.

In particolare, **nel 2024:**
- **la movimentazione complessiva di semola, comprendente sia quella prodotta internamente sia quella acquistata, è aumentata del 7,7% raggiungendo un totale di 181.843 tonnellate.**

Sempre nel 2024, La Molisana ha acquistato quasi tutta la semola venduta dalla Fratelli Ferro (99,8%), evidenziando il ruolo cruciale di quest'ultima nel soddisfare le esigenze produttive della sua controllata. Questo dato riflette **l'elevato grado di integrazione strategica tra le due aziende**, con la quasi totalità della produzione destinata al mercato interno.

MATERIE PRIMA ACQUISTATE DA F.LLI FERRO PER LA PRODUZIONE DI SEMOLA	U.M.	2024	2023	2022	DELTA % 2024-2023
Grano duro italiano	t	207.921	182.191	129.705	14.1%
Grano duro estero	t	41.852	93.502	65.508	-55.2%
Totale grano acquistato	t	249.773	275.693	195.213	-9.4%

ALTRE MATERIE PRIME ACQUISTATE DA F.LLI FERRO	U.M.	2024	2023	2022	DELTA % 2024-2023
Semola acquistata da aziende terze	t	43.976	30.520	14.739	44,1%

DATI DI VENDITA F.LLI FERRO	U.M.	2024	2023	2022	DELTA % 2024-2023
Semola generica	t	185.067	171.331	157.064	8,0%
Semola integrale	t	10.793	10.512	10.583	2,7%
Totale semola venduta	t	195.860	181.843	167.647	7,7%

La Filiera Integrata: dal chicco alla pasta

Cosa si intende per filiera alimentare della pasta?

Il primo anello della filiera è quello della selezione dei grani in base alle loro proprietà nutrizionali.

- Per la produzione destinata al mercato domestico **i grani solo esclusivamente italiani** coltivati nelle regioni maggiormente vocate alla produzione di grano duro di qualità.

- Le caratteristiche qualitative del grano si suddividono in **quattro aree principali**: produttività (o resa), contenuto proteico, resistenza alle malattie e agli stress ambientali (resilienza sistemi agricoli) e qualità tecnologica e nutrizionale della granella. **Il grano è ammesso nel Molino aziendale solo se rispetta severi standard ed è accompagnato dal passaporto del cereale**. Dopo un lungo processo di analisi e classificazione nel laboratorio, avviene la fase di macinazione: il grano viene setacciato e separato dalle impurità e dalla crusca. Per ottenere gli sfarinati, si utilizzano solitamente diversi cilindri che macineranno i chicchi **fino a ottenere la semola**. Questa viene successivamente miscelata con acqua dalle caratteristiche oligominerali, microbiologicamente pura, captata nel cuore della terra, ed erogata direttamente nel pastificio per essere impiegata durante la fase di impasto della semola. Nella **fase di trafilatura** l'impasto viene poi pressato attraverso un cilindro forato di teflon o di bronzo che darà la forma finale

al prodotto. Questo verrà sottoposto al processo di essiccazione attraverso cicli di aria calda e, infine, raffreddato fino a che non sarà della temperatura ideale per il confezionamento. Una volta ultimato anche questo passaggio, la pasta sarà stoccata in silos per passare alla **fase finale di confezionamento**.

Cosa rende speciale la nostra filiera?

La Molisana è una tra le pochissime realtà del settore che può vantare una **filiera integrata**: ciò significa controllare l'intero processo di produzione, dal chicco di grano al prodotto finito. **Questa prerogativa è ancora più evidente dopo l'acquisizione nel 2011 del pastificio da parte del Gruppo Ferro**, famiglia di mugnai da oltre un secolo e proprietari dello stabilimento molitorio Flli Ferro Semolerie Molisane S.r.l. che oggi produce circa 180.000 tonnellate all'anno di sfarinati di grano duro, vantando una capacità lavorativa giornaliera di circa 600 tonnellate e una capacità di stoccaggio di circa 25.000 tonnellate.

La filiera integrata determina importanti vantaggi competitivi: la sinergia tra mulino e pastificio assicura, infatti, la possibilità di **differenziarsi rispetto alla maggior parte dei competitor**, rappresentando per il consumatore una garanzia in **termini di tracciabilità, sicurezza e qualità costante**; essa consente, inoltre, un notevole vantaggio in termini economici, grazie alle economie di scala e alle sinergie produttive.

1. Campi di Grano

Da anni l'azienda sulla **ricerca di grano duro italiano di alta qualità nelle regioni del Centro-Sud**, seguendo ogni singola fase di coltivazione con l'obiettivo di sostenere l'**agricoltura italiana** ed elevare gli *standard* qualitativi.

2. I Silos

Nel cuore del Tavoliere delle Puglie l'azienda ha un **centro di deposito** leader europeo per capacità di stoccaggio. Un impianto **all'avanguardia** dotato di evolute tecnologie nella conservazione e nel controllo del grano duro.

4. Pastificio

A **730 metri di altezza** il pastificio è uno dei più alti dell'Italia del Centro-Sud. Uno stabilimento all'avanguardia, potenziato da continui investimenti, dotato di **11 linee produttive, 20 linee di confezionamento**, una capacità di stoccaggio di **50.000 box pallet** e trigeneratori per la produzione sostenibile di energia.

3. Molino

Da oltre 100 anni il grano della Flli Ferro è controllato ai massimi livelli: oggi è ammesso solo se accompagnato da un passaporto che ne certifica la conformità igienico-sanitaria ai sensi del REG. CE numero 852/2004 - 178/2002 - 466/2011 e successive modifiche. Con l'ausilio delle **migliori tecnologie**, come le selezionatrici ottiche, la decorticatrice a pietra e la macinazione soft, otteniamo una **semola sicura e salubre** che ogni giorno consegniamo fresca al pastificio.

3.3 Il Molino: garanzia di eccellenza

Il Molino della **F.lli Ferro – Semolerie Molisane** è il cuore pulsante del Gruppo Ferro, un centro di eccellenza in cui tradizione e innovazione tecnologica si fondono per garantire semole di altissima qualità. Gli investimenti continui negli impianti e l'introduzione di tecnologie avanzate consentono di soddisfare gli standard più elevati in termini di sicurezza alimentare, sostenibilità e riduzione degli sprechi. Il grano raccolto è ammesso al molino grazie al **passaporto del cereale**, una carta d'identità che traccia l'origine, i metodi di coltivazione e le analisi di controllo ai sensi del REG. CE numero 852/2004 – 178/2002 – 466/2011 e successive modifiche. Ogni anno il Molino conduce oltre innumerevoli analisi sia da laboratori esterni che interni sulle materie prime con indice di conformità del 96%, quali: organolettiche, chimico-fisiche, micotossiche, parametri residuali, Ogm free. Negli ultimi anni, l'azienda ha installato **2 selezionatrici ottiche**, che rappresentano uno degli strumenti più avanzati disponibili sul mercato. Queste macchine, grazie a sofisticati sistemi di riconoscimento ottico e algoritmi avanzati, analizzano ogni chicco con precisione, eliminando quelli non conformi per peso, forma o presenza di macchie. Esse sono utilizzate anche per il rilevamento di tracce minime di soia, un elemento fondamentale per garantire la sicurezza e la purezza delle semole prodotte. A supporto di questo processo, il Molino è dotato anche di **tecnologia a infrarossi (NIR)**, capace di analizzare campioni di grano e semola in pochi secondi, fornendo risultati rapidi e accurati. Un altro pilastro dell'innovazione è rappresentato dalla de-

corticazione, introdotta già nel 2006 e perfezionata con l'installazione di 9 macchine di ultima generazione che garantiscono contemporaneamente:

- **alti livelli di sicurezza igienico-sanitaria**, grazie all'abbattimento della carica batterica totale e la riduzione sostanziale dei residui di metalli pesanti, pesticidi e micotossine eventualmente presenti per effetto dell'abrasione;
- **migliori caratteristiche qualitative** degli sfarinati grazie ad una minore presenza di macchie, muffe, batteri, micotossine e ceneri;
- **aumento della resa** di macinazione e creazione di **sottoprodotti** caratterizzati da presenza di componenti bioattivi **ad uso zootecnico**.

L'impegno verso la sostenibilità si traduce anche in interventi mirati sulla fase di scarico del grano. L'introduzione di ventilatori centrifughi ha consentito di ridurre del 95% le polveri emesse in atmosfera: anziché disperdersi, vengono convogliate in raccoglitori dedicati per il successivo recupero e smaltimento.

In questo modo il molino produce semole purificate e ricche di proteine, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Ogni chicco viene lavorato per preservarne il più possibile il valore nutritivo e organolettico, offrendo al consumatore un prodotto di elevata qualità e sicurezza.



**CONTENUTO
PROTEICO**

MAI INFERIORE AL
14%

**ELEVATO
INDICE
DI GIALLO**

PUNTI MINOLTA
>27

**ELEVATA
QUALITÀ
DI GLUTINE**

GLUTEN INDEX
85

**BASSO
CONTENUTO
DI CENERI**

SS
0,82



Keyword per una semola eccellente

ELEVATO CONTENUTO PROTEICO

Esalta l'attitudine pastificatoria del grano duro.

ELEVATA QUALITÀ DELLA PROTEINA

Determina tenacità, elasticità e capacità della pasta di mantenere la forma originale durante e dopo la cottura.

ELEVATO INDICE DI GIALLO

Indica la presenza di carotenoidi che determinano il colore della pasta.

BASSO CONTENUTO DI CENERI

Assicura alla pasta un sapore equilibrato senza "retro-gusto amaro" e ne esalta il colore giallo.

CAPITOLO



UNA PASTA ECCELLENTE E CERTIFICATA

Altissima qualità e sicurezza alimentare sono i pilastri alla base della promessa di marca, attestati da severi controlli interni ed esterni, dall'adesione a standard e certificazioni internazionali. Al centro di tutto, la soddisfazione dei nostri clienti e consumatori, la cui voce è attentamente ascoltata attraverso un'efficiente gestione delle piattaforme di Customer Care.

4.1 Dalla semola alla pasta

Circa il 94% della semola utilizzata all'interno del pastificio viene acquistata direttamente al **Molino del Gruppo, la F.Ili Ferro Semolerie Molisane Srl**. La maggior parte della semola acquistata (53%) deriva da **grano duro 100% italiano**, destinato alla produzione di pasta con

marchio La Molisana per il mercato italiano. La semola di origine mista (Italia/estero) viene invece utilizzata esclusivamente per i prodotti commissionati conto terzi da altre insegne della GDO con marchio proprio del distributore e in alcuni prodotti venduti sui mercati esteri.

MATERIE PRIME ACQUISTATE DA LA MOLISANA PER LA PRODUZIONE DI PASTA	U.M.	2024	2023	2022	DELTA % 2024-2023
Semola da grano duro italiano	t	99.372	96.617	86.620	2,9%
di cui acquistata da F.Ili Ferro	t	98.827	96.434	86.215	2,5%
Semola da grano duro BIO italiano	t	8.126	9.224	6.130	-11,9%
di cui acquistata da F.Ili Ferro	t	0	0	0	-
Altre tipologie di semola (mix Italia/estero) per la pasta prodotta conto terzi a marchio del distributore	t	95.657	81.497	79.605	17,4%
di cui acquistata da F.Ili Ferro	t	92.736	81.181	75.442	14,2%
Semola Totale	t	203.154	187.338	172.355	8,4%
di cui acquistata da F.Ili Ferro	t	191.563	177.615	161.656	7,9%
Materie prime ausiliarie (vitamine, uova, spinaci, pomodoro, nero di seppia, lupini)	t	727	301	230	141,6%

Oltre alla semola e ad altre materie prime ausiliarie per la produzione, La Molisana acquista prodotti finiti destinati alla commercializzazione, quali prodotti gluten free,

sughi pronti, passate, gnocchi di patate, farina di grano tenero e semola di grano duro.

Nel 2022 è stato registrato un dato anomalo sulla pasta acquistata all'esterno a causa di un sinistro occorso nel mese di agosto: un inizio di incendio ha infatti costretto a sospendere il funzionamento di una linea di produzione

di pasta corta per circa 30 giorni, con ripercussioni anche nei mesi successivi. L'aumento delle materie prime ausiliare è influenzato dalla gestione delle scorte e dalla richiesta del mercato.

PRODOTTI FINITI ACQUISTATI DA LA MOLISANA E DESTINATI DIRETTAMENTE AL COMMERCIO	U.M.	2024	2023	2022	DELTA % 2024-2023
Pasta	t	6.349	6.486	10.165	-2,1%
Pasta Gluten Free	t	452	392	331	15,2%
Pasta Totale	t	6.800	6.878	10.496	-1,1%
Gnocchi	t	2.896	2.805	2.393	3,2%
Gnocchi Gluten Free	t	180	141	174	27,2%
Gnocchi Totale	t	3.076	2.947	2.567	4,4%
Cous Cous	t	394	389	304	1,4%
Pomodoro (pelati, passata)	t	8.081	6.996	4.943	15,5%
Sughi (bolognese, arrabbiata, basilico, marinara)	t	209	491	246	-57,4%
Pesti	t	145	147	104	-1,3%
Farina di grano tenero	t	879	740	862	18,8%
Semola di grano duro	t	3.951	3.210	3.968	23,1%
di cui acquistata da F.Ili Ferro	t	3.951	3.210	3.968	23,1%

Al suo arrivo al pastificio, a pochi metri dal Molino, **la semola fresca viene stoccata in diversi silos**, suddivisa secondo la tipologia. Dopo una prima fase di **setacciamento**, inizia il processo di pastificazione vero e proprio, con la **lavorazione dell'impasto** composto per circa il 70% da semola e il 30% da acqua. Dopo circa 15 minuti,

l'impasto viene pressato e passa attraverso **le trafile al bronzo**, ovvero gli stampi che danno forma ai vari item di lunga e di corta. La trafilatura al bronzo, più onerosa e qualitativa rispetto a quella al teflon, **rende la superficie della pasta porosa e ruvida**, perfetta per catturare i condimenti.

La pasta che esce dalle trafile viene **tagliata con apposite lame** per acquisire le dimensioni definitive dei vari formati, dopodiché entra in grandi forni dove avviene la fase dell'essiccazione, che dura dalle tre ore dei formati corti alle dieci ore dei formati lunghi. La Molisana ha scelto una temperatura media per la **fase di essiccazione** al fine di preservare le proprietà organolettiche della

semola. La pasta che esce calda dai forni viene dunque **stabilizzata, umidificata e raffreddata per passare poi al confezionamento**. Da questo lavoro di sottili e sapienti equilibri **nasce ogni giorno la pasta La Molisana**, caratterizzata dall'inconfondibile colore giallo dorato caldo, da un **intenso aroma di grano**, da un **elevato valore proteico** e da un'elevata **tenacità in cottura**.

DATI DI PRODUZIONE LA MOLISANA	U.M.	2024	2023	2022	DELTA % 2024-2023
Pasta generica prodotta	t	170.268	153.019	140.494	11,3%
Pasta BIO prodotta	t	5.449	7.133	5.502	-23,6%
Pasta integrale prodotta	t	10.407	10.127	10.335	2,8%
Totale pasta prodotta	t	186.124	170.280	156.331	9,3%

L'acqua del Molise

La pasta è un alimento semplice, costituito da due soli ingredienti: **l'acqua e il grano**. Nella proprietà di questi elementi risiede la qualità intrinseca del prodotto finito. **Nel 1995 Legambiente decreta che le migliori acque italiane si trovano in Molise** e nel 1998 la rivista scientifica Newton definisce l'acqua del Molise la migliore d'Italia.

Con **caratteristiche oligominerali, un bassissimo residuo fisso che la rende costantemente leggera, povera di sodio** (meno di 20mg/litro) e di nitrati, l'acqua del Matese è adatta alle diete iposodiche e indicata per l'alimentazione dei bambini. **Quest'acqua microbiologicamente pura sgorga nel Parco del Matese** da cime che svettano fino a 2050 metri sul

livello del mare ed è **captata nel cuore della terra**, in località Riofreddo, da una finestra scavata nella roccia a 506 metri sul livello del mare, per essere diretta alla rete di distribuzione. **Da qui è erogata direttamente nel pastificio per essere impiegata durante la fase di impasto** della semola, rendendo il nostro un prodotto unico e di alta qualità.

Dal 2017, grazie ad un progetto della Regione Molise, **questo patrimonio idrico di grandissimo valore è stato certificato con un bollino** che ne attesta la qualità e accredita le attività produttive che ne fanno uso.

CAPTATA
NEL CUORE
DEL MATESE

BASSISSIMO
CONTENUTO
DI NITRATI

CON
CARATTERISTICHE
OLIGOMINERALI
A BASSISSIMA
CONCENTRAZIONE
DI SODIO



4.2 Qualità e sicurezza certificate

La Molisana adotta la stessa filosofia in tutti i formati prodotti, ovvero altissima qualità e sicurezza alimentare, presidiate da:

- un **sistema di controlli strutturato** lungo le diverse fasi del processo;
- analisi interne ed esterne che vanno dall'identificazione di eventuali impurità nella semola, alla verifica del peso e delle possibili difettosità del prodotto finito;
- l'adesione ai principali **standard internazionali di qualità e sicurezza alimentare**.

Questa filosofia è formalizzata nella **Politica per la Qualità** e nelle procedure interne che ne regolano l'applicazione. La ricerca della Qualità inizia con la selezione dei fornitori (vedi Capitolo 3) e prosegue con analisi mirate sulle materie prime. Sulla base dell'analisi dei pericoli, La Molisana definisce un piano di controlli che coinvolge materie prime, prodotti finiti e prodotti commercializzati. Le analisi fisico-chimiche e organolettiche vengono eseguite internamente, secondo le metodologie descritte nella procedura dedicata. Grazie al laboratorio interno è possibile effettuare test su proteine, umidità, ceneri, colore, caratteristiche dimensionali e organolettiche, oltre alla verifica di eventuali difettosità del prodotto finito.

Nel 2023 è stato inoltre avviato uno studio specifico sulle potenziali fonti di contaminazione da MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) e MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons), prendendo in esame materie prime, processi produttivi e imballaggi primari e secondari utilizzati per il confezionamento del prodotto. Nel 2024 i risultati analitici hanno confermato la conformità alle indicazioni della Commissione Europea, con particolare riferimento ai MOSH e alla non rilevabilità dei MOAH, attestando l'efficacia delle misure adottate. Lo studio proseguirà con un'attività continua di controllo, basata su test di laboratorio e sul monitoraggio costante dei fornitori di imballaggi, per garantire il mantenimento degli standard raggiunti e favorire il miglioramento continuo.

Come ulteriore misura di verifica, le analisi interne vengono regolarmente convalidate da laboratori esterni, che effettuano controlli microbiologici, multi residuali, su metalli pesanti, micotossine, allergeni e filth-test. Le analisi relative alla sicurezza alimentare sono affidate esclusivamente a laboratori esterni accreditati da **ACCREDIA** secondo la norma **ISO/IEC 17025:2018**, assicurando così il rispetto dei più elevati standard di qualità e

affidabilità. Grazie a questo sistema, **nel corso del 2024 non sono emersi casi di non conformità** riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti.

A garanzia della qualità dei propri processi, La Molisana è certificata secondo la ISO 9001 – il più noto standard internazionale per il miglioramento della qualità – e la **ISO 22005**, relativa ai sistemi di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari. Inoltre, il pastificio possiede le certificazioni **IFS** (International Food Standard) e **BRC** Global Standard for Food Safety, fondamentali per la selezione dei fornitori a marchio GDO e riconosciute dalla Global Food Safety Initiative (GFSI), **iniziativa internazionale finalizzata a rafforzare la sicurezza alimentare lungo l'intera catena di fornitura**. In conformità a tali standard, La Molisana pianifica e realizza regolarmente audit interni per verificare l'efficacia e l'adeguatezza del proprio sistema di gestione della qualità. **Nel 2024 sono state inoltre condotte le verifiche esterne, tra cui quella di DNV, che ha confermato il grado AA per la certificazione BRC e il livello Higher Level per la certificazione IFS.**

Per la linea biologica, l'azienda ha ottenuto il **Certificato ai sensi del Reg. (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici**; per alcune linee di pasta è presente la concessione del logo **VEGAN OK**. La maggior parte delle linee di prodotto è inoltre certificata **KOSHER** e **HALAL**.

Tenacità Certificata



Per **valorizzare al massimo la tenacità che caratterizza il prodotto**, nel 2018 La Molisana ha deciso di dare una connotazione scientifica al termine, ottenendo, da parte di **DNVGL**, la **certificazione di prodotto** e in particolare di tenacità della propria pasta. Questo percorso coinvolge tutte le figure chiave della filiera produttiva, con l'obiettivo di standardizzare i processi e garantire il raggiungimento dei target qualitativi prefissati. A tale scopo è stato definito uno specifico documento tecnico che descrive la composizione e le caratteristiche qualitative dei prodotti sottoposti a test, includendo criteri relativi alla semola, a tecnologie di produzione e alle prove post-cottura della pasta.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI	DESCRIZIONE	PERIMETRO DI RIFERIMENTO
BRCGS  BRCGS – FSMA (standard per il mercato USA)	Certificazione in accordo con lo standard per la sicurezza e la qualità alimentare sviluppato dal British Retail Consortium e riconosciuto dal GFSI. Nasce per la qualifica dei produttori della GDO inglese, ormai richiesto e applicato a livello internazionale.	Produzione e confezionamento in imballaggi plastici o in carta di pasta secca di semola di grano duro, pasta all'uovo e paste speciali.
IFS 	Certificazione in accordo con lo standard per la sicurezza e la qualità alimentare riconosciuto dal GFSI. Nasce per la qualifica dei fornitori della GDO tedesca, francese e belga, ormai richiesto e applicato a livello internazionale.	
KOSHER 	Certificazione di conformità alle regole dietetiche ebraiche.	
HALAL 	Certificazione di conformità alle regole dietetiche islamiche.	
ISO 22005 	Norma di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari. La norma può essere applicata da un'organizzazione che opera in qualsiasi fase della filiera agroalimentare.	Pasta di semola di grano duro – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari "Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione".
ISO 9001:2015 	Norma riconosciuta a livello globale, che definisce i requisiti dei sistemi di gestione della qualità nei luoghi di lavoro, ovvero gli standard che le organizzazioni devono adottare per raggiungere i risultati promessi al cliente finale.	Sviluppo e produzione di pasta secca di semola di grano duro, all'uovo, con vitamine, spinaci e pomodoro. Commercializzazione di paste speciali e di altri prodotti a base di semola.
Certificazione di prodotto DNVGL 	La certificazione di tenacità garantisce che la pasta sia stata prodotta utilizzando grano duro di alta qualità, con una buona quantità di proteine e glutine, che conferiscono alla pasta la resistenza necessaria per mantenere la sua forma durante la cottura.	Pasta alimentare secca – Specifica Tecnica di Prodotto – "Pasta di semola di grano duro prodotta con semola di alta qualità e tecnologie definite".
Certificazione Biologica  	La certificazione biologica è un attestato rilasciato da un organismo preposto, che riconosce alle aziende che agiscono in vari ambiti (ad esempio: produzione, preparazione, commercializzazione e importazione di prodotti agricoli biologici e alimenti, di allevamento, zootecnica e non solo) il raggiungimento di determinati standard, imposti dall'Unione Europea.	Produzione e commercializzazione di pasta alimentare biologica.
VeganOK 	VeganOK è uno standard molto diffuso in Europa, soprattutto in Italia. Si tratta di una certificazione creata appositamente per identificare i prodotti vegani. Un prodotto certificato VeganOK garantisce che non contenga sostanze di origine animale.	Concessione di uso del marchio sui prodotti che rispettano il disciplinare.
Spiga barrata 	Il marchio Spiga Barrata è il simbolo dell'Associazione Italiana Celiachia che in etichetta guida le persone celiache nella scelta di prodotti alimentari confezionati sicuri e idonei alle specifiche esigenze di un'alimentazione senza glutine.	Utilizzo del logo per i prodotti senza glutine.
GFCO 	Certificazione promossa dall'Organizzazione per la certificazione dei prodotti senza glutine (Gluten-Free Certification Organization, GFCO). È diffusa soprattutto in Nord America come indicazione specifica e volontaria per i prodotti senza glutine e destinati a persone celiache.	Utilizzo del logo per i prodotti senza glutine per il mercato USA.
Schema SMETA 4-pillar 	Attesta l'adesione a SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), una procedura per condurre gli audit presso i propri fornitori che raccoglie le best practice in merito alla conduzione degli audit in ambito etico e sociale e si basa su quattro pilastri: condizioni di lavoro, salute e sicurezza, ambiente di lavoro, Business practices.	

4.3 Customer Care e soddisfazione dei consumatori

I consumatori sono al centro della policy aziendale:

La Molisana ha creato una piattaforma ad hoc per ascoltare la loro voce, raccogliere commenti positivi e negativi, fornire informazioni per reperire il prodotto, **intervenire prontamente sui disservizi** e fornire indicazioni sull'uso del prodotto. Si tratta di **un sistema circolare di apprendimento a doppio binario** che diventa strumento fondamentale per generare dialogo e fedeltà tra i consumatori e conoscerne i bisogni.

L'azienda ha per questo affidato **la gestione del customer care** a personale qualificato interno al reparto marketing che conosce il prodotto ed è in grado di assistere i consumatori in maniera professionale in ogni fase del rapporto con l'azienda.

In particolare, dal 2013 sono previsti:

- **un numero verde** attivo tutti i giorni dalle ore 15:00 alle ore 17:00
- **un account mail** operativo 12 ore al giorno
- **un numero WhatsApp** operativo 12 ore al giorno

Le segnalazioni e i reclami vengono gestiti attraverso un sistema strutturato di ascolto e risposta al consumatore. Oltre agli strumenti dedicati alle segnalazioni, anche i canali social aziendali (Facebook e Instagram) sono a disposizione degli utenti. Tramite questi canali gli operatori rispondono alle richieste, attivando un processo consolidato che coinvolge, a seconda dei casi, le funzioni Qualità, Logistica e Marketing.

Tutte le segnalazioni vengono registrate, gestite e archiviate. La forza del servizio di assistenza risiede soprattutto nella rapidità del riscontro:

- i reclami vengono gestiti entro un'ora tramite il servizio WhatsApp;
- il Numero Verde assicura un contatto in tempo reale;
- le segnalazioni via e-mail sono monitorate con cadenza giornaliera.

Ogni reclamo è seguito dall'invio al consumatore di un piccolo cadeau, come segno di attenzione e ringraziamento.

IL SISTEMA DI REGISTRAZIONE DEI RECLAMI È SUDDIVISO IN DUE AREE DEFINITE:

- Reclami dei consumatori finali, acquisiti dal Marketing e gestiti in collaborazione con l'Assicurazione Qualità.

- Reclami dei business operator provenienti dalla grande distribuzione, acquisiti, gestiti e analizzati dalla funzione Qualità.

L'azienda monitora attentamente ogni segnalazione, identificando eventuali cause e adottando azioni correttive mirate. Tra le principali tipologie di reclami, le infestazioni, seppur isolate e non imputabili alla produzione, hanno portato a un rafforzamento dei controlli nei punti vendita. Le segnalazioni per corpi estranei si sono mantenute stabili, con una riduzione di quelle legate alla plastica, grazie alle misure strutturali e procedurali adottate. Infine, i reclami per canatura hanno evidenziato un lieve aumento in proporzione alla produzione, confermando l'importanza del monitoraggio continuo.

Questo approccio consolida l'impegno di La Molisana nel garantire qualità e sicurezza, rafforzando la fiducia dei consumatori attraverso il miglioramento continuo dei processi e delle dotazioni aziendali. La soddisfazione del cliente è monitorata attraverso diversi indicatori, che riflettono il gradimento dei prodotti e l'efficacia delle strategie aziendali. Nel 2024, questi dati chiave hanno contribuito a confermare un elevato ap-

prezzamento da parte dei consumatori:

• **Audit da parte dei clienti e degli enti certificatori:**

Nel 2024 è stato effettuato un audit da parte di CONAD che ha valutato la Molisana con rating pari a 4 poi riconfermato nell'audit 2025

• **Performance di vendita:** Le vendite hanno avuto un incremento a dimostrazione del gradimento da parte dei consumatori del prodotto realizzato

• **Introduzione di nuovi prodotti:** La pasta con farina di Lupini, sta trovando la risposta da parte del mercato. I dati raccolti evidenziano chiaramente un elevato gradimento della clientela rispetto ai prodotti La Molisana e quindi un'elevata soddisfazione del cliente.

Questi risultati, insieme alle numerose attività di comunicazione e marketing condotte attraverso canali moderni e digitali, sottolineano **il forte legame tra La Molisana e i suoi clienti, dimostrando un elevato livello di soddisfazione e fiducia nel brand.**

CAPITOLO



TECNOLOGIA, EFFICIENZA E INVESTIMENTI PER LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

La cura dell'ambiente è per il Gruppo Ferro un dovere, che si traduce in azioni concrete per consegnare alle generazioni future un ambiente migliore. Sia il Molino sia il Pastificio si sono impegnati, grazie alle innovazioni tecnologiche e agli investimenti, a ridurre emissioni e utilizzo di risorse nei propri stabilimenti, così come a promuovere una logistica sempre più sostenibile.

5.1 I nostri siti produttivi

Il Gruppo si dedica costantemente all'aggiornamento tecnologico dei propri siti, con l'obiettivo di limitare al massimo l'impatto ambientale delle attività. **Negli anni sono stati realizzati investimenti mirati a ottimizzare gli impianti, migliorare l'efficienza dei processi e ridurre il consumo di risorse naturali.** Un traguardo significa-

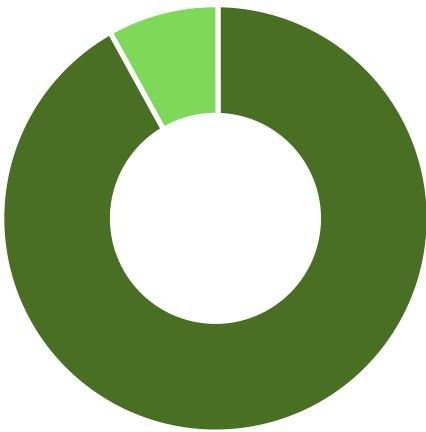
tivo è stato raggiunto nel 2024 con il completamento e l'attivazione di un **impianto fotovoltaico da 2,1 MW**, installato presso lo stabilimento: una superficie coperta di circa 10.270 mq che consente una **produzione annua di energia rinnovabile pari a 2,5 GWh.**

I consumi energetici e le emissioni del gruppo

Per La Molisana, **circa il 75% dei consumi energetici è legato alle attività principali, in particolare alle linee di produzione (comprese le presse) e di confezionamento.** La restante parte dell'energia elettrica è destinata in minima misura ai servizi generali, come l'illuminazione, e in misura maggiore ai servizi ausiliari, tra i quali il più rilevante è la produzione di aria compressa. I consumi energetici più significativi derivano dal gas naturale, utilizzato sia per la produzione della pasta sia

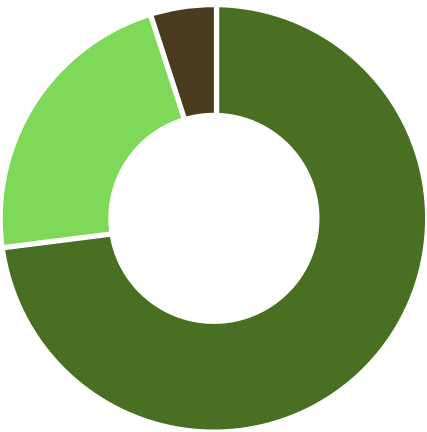
per l'alimentazione del **trigeneratore**, che **consente di coprire oltre il 70% del fabbisogno elettrico degli stabilimenti.** Rispetto al 2023, l'attivazione dell'impianto fotovoltaico ha permesso di produrre 1.940 MWh di energia da fonte rinnovabile. Complessivamente, **oggi il 78% del fabbisogno elettrico de La Molisana è soddisfatto tramite autoproduzione** (trigenerazione e fotovoltaico), mentre la quota restante proviene dal mix energetico nazionale.

Consumi energetici
La Molisana per fonte (MWh)
2024



- **Gas naturale** (116.910): 92%
- **Energia elettrica** (10.067): 8%
acquistata da mix energetico nazionale
+ Garanzia d'Origine + autoproduzione
da fotovoltaico)
- **Benzina** (2): 0%
- **Diesel** (453): 0%

Fonti energia elettrica
consumata da La Molisana
(MWh) 2024



- **Autoprodotta da trigeneratore e consumata** (26.418): 73%
- **Acquistata e consumata da mix energetico nazionale** (8.127): 22%
- **Autoprodotta da fotovoltaico e consumata** (1.940): 5%

I consumi di diesel e benzina sono imputabili principalmente al funzionamento del parco auto aziendale (veicoli ad uso promiscuo). Una parte del consumo di diesel deriva inoltre dall'impiego di veicoli commerciali e di gruppi elettrogeni utilizzati per alimentare i macchinari necessari alla disinfestazione degli impianti: un intervento realizzato nel 2023 che aveva determinato un incremento

anomalo dei consumi di diesel, tornati nel 2024 su valori in linea con quelli del 2022. Nel complesso, i consumi energetici totali, pari a 127.382 MWh, registrano un incremento del 5,1% rispetto al 2023, dovuto all'aumento della produzione. Tuttavia, rapportando il dato ai volumi di pasta prodotti e calcolando l'intensità energetica, si riscontra una lieve diminuzione del 3,9%.

EMISSIONI GHG DE LA MOLISANA	U.M.	2022	2023	2024	DELTA % 2024-2023
SCOPE 1 ⁷	tCO ₂ e	21.703	23.442	24.035	2,5%
SCOPE 2 (Market based) ⁸	tCO ₂	2.080	2.639	4.068	54,1%
SCOPE 2 (Location based) ⁹	tCO ₂	1.435	1.821	3.504	48,0%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)	tCO ₂ e	23.783	26.081	28.104	7,8%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Location Based)	tCO ₂ e	23.138	25.263	27.539	9,0%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)/produzione	tCO ₂ e /t	0,152	0,153	0,151	-1,4%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)/ricavi netti (k/€)	tCO ₂ e /€	0,094	0,095	0,093	-1,5%

Scope 1

Emissioni gas serra generate direttamente da La Molisana, derivanti da impianti di combustione di combustibili fossili utilizzati per il funzionamento degli stabilimenti.

Scope 2

Emissioni indirette di gas serra derivanti dalla generazione di energia elettrica acquistata da La Molisana. Possono essere calcolate secondo due metodi:
Market Based riflette l'intensità media delle emissioni derivanti dall'elettricità che l'organizzazione ha appositamente scelto. Può essere calcolato con i fattori di emissione di default che rappresentano il residual mix, ovvero l'energia e le emissioni non monitorate e non reclamate.
Location Based riflette l'intensità media delle emissioni derivanti dalla produzione di energia elettrica totale nazionale.

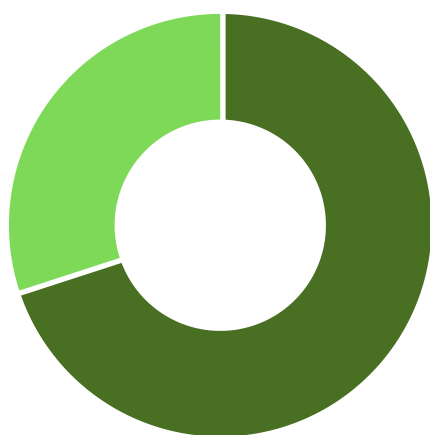
Per il calcolo delle emissioni sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione:
⁷ Scope 1: "Defra - UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting"
⁸ Scope 2 - Market based: "The Association of Issuing Bodies - Residual Mixes and European Attribute Mix 2024" - fattore Residual mix 2024 per l'Italia
⁹ Scope 2 - Location Based: "The Association of Issuing Bodies - Residual Mixes and European Attribute Mix 2024" - fattore Supplier mix 2024 per l'Italia

Conseguentemente alle fonti energetiche utilizzate, **le emissioni di gas a effetto serra in atmosfera** del pastificio derivano per la quasi totalità dal consumo diretto di combustibili fossili per il funzionamento del trigeneratore, conteggiati all'interno dello Scope 1 - Consumi energetici diretti. Nel complesso, considerando i consumi energetici diretti Scope 1 e l'energia elettrica acquistata Scope 2 (secondo il metodo Market Based spiegato in dettaglio nel successivo box), La Molisana ha generato nel 2024 circa **28.104 tonnellate di CO₂** equivalente. Come per i consumi energetici, se il valore assoluto aumenta rispetto al 2023 (+7,8%), l'intensità emissiva rap-

portata alla produzione risulta stabile (-1,4%). Per quanto riguarda la Fratelli Ferro Semolerie Molisane, la maggior parte dei consumi sono da imputare all'energia elettrica utilizzata per i processi di macinazione, decorticazione e pulitura. La restante parte dei consumi è per lo più imputabile ai compressori impiegati per la produzione di aria compressa.

Nel 2024 l'azienda ha iniziato ad approvvigionarsi di energia elettrica rinnovabile con Garanzia d'Origine da fonte idroelettrica, pari a circa il **30% del fabbisogno**, avviando un percorso concreto di riduzione delle proprie emissioni Scope 2.

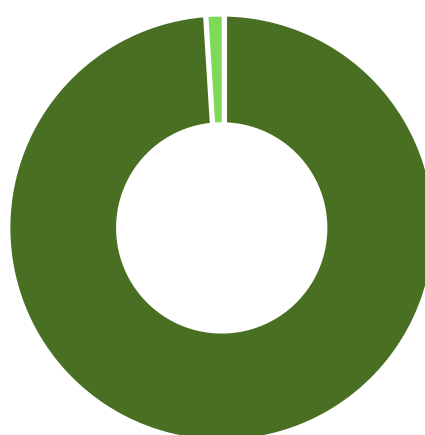
Fonti energia elettrica consumata dalla F.Ili Ferro (MWh) 2024



- **Acquistata e consumata da mix energetico nazionale (9.079): 70%**
- **Acquistata e consumata con garanzia d'origine (3.945): 30%**

Nel 2024, i consumi energetici, pari a 13.104 MWh, sono rimasti sostanzialmente invariati rispetto al 2023, con un andamento stabile anche nell'intensità energetica calcolata in rapporto ai ricavi totali. Complessivamente, considerando i consumi energetici diretti (Scope 1) e la produzione di energia elettrica acquistata (Scope 2), le emissioni di CO₂ della F.Ili Ferro ammontano a 4.561 tonnellate di CO₂ equivalente. L'acquisto di energia rin-

Consumi energetici F.Ili Ferro per fonte (MWh) 2024



- **Energia elettrica (13.024): 99%**
- **Gas Naturale (81): 1%**

novabile con Garanzia d'Origine ha consentito una **riduzione del 26% delle emissioni Scope 2 calcolate con approccio Market Based**, in cui l'energia da fonti rinnovabili è considerata a impatto zero.

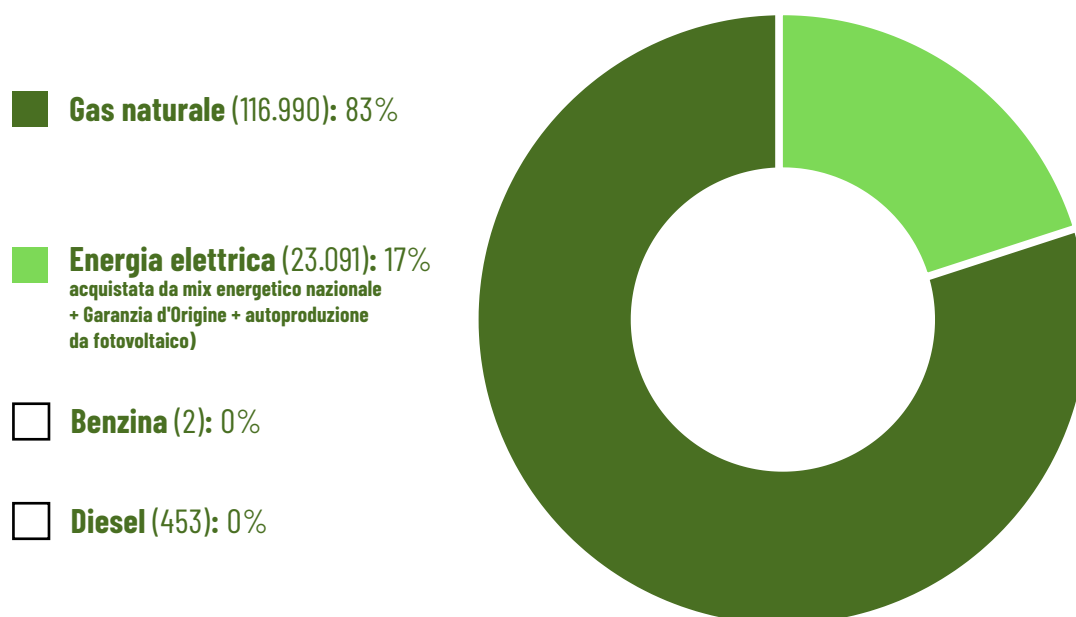
Di conseguenza, **l'intensità emissiva rapportata ai ricavi e alla produzione si è ridotta rispettivamente del 29,8% e del 26,1%.**

EMISSIONI GHG F.LLI FERRO SEMOLIERIE MOLISANE	U.M.	2022	2023	2024	DELTA % 2024-2023
SCOPE 1	tCO ₂ e	18	18	17	-9,8%
SCOPE 2 (Market based)	tCO ₂	6.062	6.141	4.545	-26,0%
SCOPE 2 (Location based)	tCO ₂	4.182	4.237	5.615	32,5%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)	tCO ₂ e	6.080	6.159	4.561	-25,9%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Location Based)	tCO ₂ e	4.200	4.255	5.632	+32,3%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)/ricavi netti (k/€)	tCO ₂ e/€	0,048	0,047	0,033	-29,3%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)/produzione (t)	tCO ₂ e/t	0,036	0,040	0,030	-26,1%

Considerando il Gruppo nel suo complesso, l'incremento della produzione ha comportato un aumento dei consumi energetici e delle emissioni in valori assoluti. Tuttavia, **l'acquisto di energia rinnovabile con Garanzia d'Origine da parte di Fratelli Ferro (e in minima parte l'installazione dell'impianto fotovoltaico presso lo stabilimento de La Molisana) ha permesso di contenere significativamente la crescita delle emissioni.** In particolare, l'au-

mento delle emissioni totali risulta pari all'1,3% secondo la metodologia Market Based, rispetto al +12,4% calcolato con l'approccio Location Based. Inoltre, nonostante l'incremento dei consumi, **l'intensità energetica rapportata ai ricavi si è ridotta del 4,3%**. Anche **l'intensità emissiva, calcolata con metodologia Market Based, ha registrato una riduzione**, sempre grazie all'approvvigionamento di energia rinnovabile.

Consumi energetici del Gruppo Ferro per fonte (MWh) 2024



EMISSIONI GHG GRUPPO FERRO	U.M.	2022	2023	2024	DELTA % 2024-2023
SCOPE 1	tCO ₂ e	21.721	23.460	24.052	2,5%
SCOPE 2 (Market based)	tCO ₂ e	8.142	8.780	8.613	-1,9%
SCOPE 2 (Location based)	tCO ₂ e	5.618	6.057	9.119	50,5%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)	tCO ₂ e	29.863	32.240	32.665	1,3%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Location Based)	tCO ₂ e	27.338	29.518	33.171	12,4%
Totale emissioni SCOPE 1+2 (Market Based)	tCO ₂ e/€	0,108	0,105	0,098	-6,9%

Iniziative di efficienza energetica

Il Gruppo non ha ancora formalizzato una politica o un piano di transizione specifico per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Nonostante ciò, persegue l'impegno di gestire e ridurre le proprie emissioni di gas a effetto serra, anche attraverso iniziative di monitoraggio e razionalizzazione dei consumi energetici.

Nel 2023 si è concluso l'intervento di **ampliamento dello stabilimento produttivo de La Molisana**, integrato dalla realizzazione di **una nuova sede aziendale** basata su innovazione architettonica e tecnologica, con l'obiettivo di riflettere nella struttura la visione e i valori del marchio. La nuova sede, con una superficie calpestabile di circa **1.800 mq distribuiti su tre livelli** – piano terra dedicato ai nuovi spogliatoi dipendenti e livelli rialzati agli uffici – è **alimentata dal recupero del calore e del freddo in eccesso del processo produttivo**, grazie a due scambiatori di calore che provvedono a soddisfare i fabbisogni termici degli uffici.

Per quanto riguarda i consumi energetici del pastificio, La Molisana si è dotata di due impianti di trigenerazione: il primo installato nel 2015 (potenza 2 MW) e il secondo nel 2020 (potenza 1,2 MW), capaci complessivamente di **soddisfare circa il 73% della potenza elettrica** assorbita dagli impianti di stabilimento. Per aumentare ulteriormente la capacità di autoproduzione energetica, a fine 2025 è prevista la **dismissione del**

trigeneratore del 2015, che verrà sostituito con un nuovo impianto da 3 MW, **in grado di coprire anche le utenze termiche ed elettriche generate dall'ampliamento del pastificio**. Grazie a questo intervento, la potenza complessiva di trigenerazione raggiungerà i 4,2 MW. Da aprile 2020 è inoltre operativa la nuova caldaia a vapore, che ha sostituito le precedenti caldaie a olio diatermico. Questa caldaia utilizza un sistema innovativo di recupero dell'energia termica dai fumi di combustione attraverso tre stadi di scambiatori aria-acqua, consentendo l'emissione in atmosfera di fumi a una temperatura inferiore ai 90°C e garantendo un'efficienza termica superiore al 97%.

L'impianto è gestito in modo totalmente automatico, con regolazione dei carichi di lavoro in base alle ricette di produzione, rientrando così nei canoni dell'Industria 4.0.

Gli investimenti in efficienza energetica sono stati affiancati dall'ottenimento dei Certificati Bianchi, uno dei principali strumenti italiani a sostegno dell'efficienza energetica. Grazie al risparmio di Tonnellate Equivalenti di Petrolio (TEP) generato dagli impianti di trigenerazione, La Molisana richiede annualmente al Gestore dei Servizi Energetici (GSE) i relativi titoli di efficienza energetica, remunerati tramite meccanismi di trading.

Per quanto riguarda **Fratelli Ferro**, gli interventi implementati negli ultimi anni hanno interessato la sostituzione di motori elettrici a rottura con modelli più efficienti (categorie IE3 o IE4), l'**acquisto di un compressore ad alta efficienza energetica e interventi di relamping LED negli uffici**.

Guardando al futuro, **il Gruppo persegue l'obiettivo di diventare energeticamente autosufficiente**. In quest'ottica, nel 2024 è stato attivato un impianto fotovoltaico da 2,1 MW, con una superficie coperta di circa 10.270 mq e una produzione pari a 2,5 GWh/anno di energia rinnovabile, contribuendo alla riduzione delle emissioni di CO₂. Per

il 2025 è prevista la realizzazione di un secondo impianto fotovoltaico da 100 kW presso il deposito di Guardiaregia, destinato a coprire i consumi energetici attuali, ed è in valutazione un ulteriore impianto da 4 MW sulla copertura dello stesso deposito.

Per ridurre i consumi specifici associati all'impianto di depurazione, è in valutazione un **progetto di riqualificazione dell'elettromeccanica**, con la sostituzione di pompe e aeratori e l'installazione di variatori di frequenza controllati da sonde di processo.



I vantaggi della trigenerazione

Un impianto di trigenerazione è un impianto di autoproduzione di energia elettrica, termica e frigorifera. È costituito da un motore endotermico alimentato a gas metano al cui asse è fissato un sistema di alternatore e regolatore di frequenza in grado di produrre energia elettrica.

Dal circuito di raffreddamento del motore e dell'impianto di scarico dei gas combusti, tramite appositi scambiatori, viene recuperata energia termica che viene inviata al collettore generale di distribuzione dei fluidi presenti in centrale termica. A valle del sistema di cogenerazione è stato installato un assorbitore in grado di convertire energia termica calda in fredda, il cui sistema è collegato all'impianto generale di acqua refrigerata di stabilimento.

L'impianto riesce a soddisfare circa il 70% del fabbisogno energetico di energia elettrica del pastificio, il 100% del fabbisogno di energia frigorifera ed il 17% di quello di energia termica.

I benefici ambientali sono i seguenti:

- **Riduzione del consumo di combustibile**

Il miglioramento dell'efficienza complessiva dell'impianto permette di produrre, con la stessa quantità di energia primaria, sia elettricità, sia calore, sia refrigerazione, garantendo un notevole risparmio (PES – Primary Energy Saving) rispetto alla produzione separata con impianti convenzionali.

- **Riduzione emissioni di CO₂**

Poiché una minor consumo di combustibile contribuisce a diminuire le emissioni di CO₂ fino al 30%.

Consumi idrici

Secondo le stime del Water Risk Atlas¹⁰, entrambi gli stabilimenti del Gruppo Ferro si trovano in aree classificate a rischio idrico complessivo medio-alto, caratterizzate da un elevato livello di stress idrico¹¹. Ciò conferma la materialità del tema della gestione responsabile dell'acqua, verso cui **il Gruppo adotta un approccio improntato alla tutela della risorsa e al miglioramento continuo**.

Il Gruppo Ferro adotta un approccio responsabile alla gestione dei consumi idrici, **ottimizzando i processi e implementando pratiche di riutilizzo dell'acqua all'interno dei propri stabilimenti**.

Nello stabilimento F.Ili Ferro, l'acqua è impiegata nella fase di bagnatura del grano, necessaria per facilitare la macinazione, per il sistema antiincendio e per i servizi igienici. In merito a quest'ultimo utilizzo si è assunto

che i relativi reflui siano tutti scaricati e convogliati nella rete fognaria. Nel pastificio La Molisana, l'acqua è impiegata sia come ingrediente nella produzione della pasta, sia per il lavaggio delle trafile, per i servizi igienici e per alimentare l'impianto di trigenerazione.

Complessivamente, per La Molisana nel corso del 2024 i consumi idrici ammontano a 112.092 m³, in aumento del 17% rispetto al 2023.

A livello di intensità idrica (calcolata come i consumi idrici per milione di ricavi netti), si registra un aumento marginale del 7%.

CONSUMI IDRICI (m ³) ¹²	F.LLI FERRO		DELTA % 2024 2023	LA MOLISANA		DELTA % 2024 2023	TOT. GRUPPO FERRO		DELTA % TOTALE GRUPPO 2024 2023
	2023	2024		2023	2024		2023	2024	
CONSUMI IDRICI	13.970	13.843	-0,01%	95.893	112.092	17%	109.863	125.935	15%
CONSUMI IDRICI (m ³) PRODUZIONE (ton)	0,09	0,09	-1%	0,56	0,60	7%	-	-	-
CONSUMI IDRICI (m ³) PRODUZIONE (M€)	106	101	-5%	348	372	7%	270	287	6%

L'acqua utilizzata per l'impasto viene in buona parte **reimmessa nell'atmosfera sottoforma di vapore acqueo**, come conseguenza del normale processo di evaporazione nella fase di essiccazione della pasta. **L'acqua utilizzata per il raffreddamento delle linee produttive, invece, è recuperata tramite sistemi di chiller**. Di conseguenza, gli scarichi idrici derivano principalmente

dai consumi per usi igienici e dal lavaggio delle trafile, convogliati al depuratore, e dal trigeneratore, con acque immesse direttamente nella rete fognaria. Al momento, l'azienda non è in grado di quantificare con precisione i volumi di scarico, ma è impegnata a **installare misuratori specifici entro il 2025**.

¹⁰ <https://www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas>

¹¹ Il rischio idrico complessivo misura tutti i rischi correlati all'acqua, aggregando tutti gli indicatori selezionati dalle categorie Quantità fisica, Qualità e Rischio normativo e reputazionale. Lo stress idrico misura il rapporto tra la domanda totale di acqua e le riserve di acqua superficiale e sotterranea rinnovabili disponibili

¹² Il volume di acqua consumato dalla F.Ili Ferro è stato stimato prendendo come riferimento la quantità di acqua utilizzata per unità in peso di prodotto. Questo valore, in seguito, è stato moltiplicato per la quantità di grano trattato nell'anno. Il dato del 2023 è stato riesposto rispetto all'anno precedente in seguito a un miglioramento della metodologia di calcolo

Inquinamento

Al momento sia La Molisana sia F.lli Ferro Semolerie Molisana sono soggette ad AUA. Il gruppo genera le seguenti tipologie di inquinanti:

- Ossido di azoto dalla caldaia a gas metano;
- Polveri totali dalla movimentazione di sfarinati;
- NOx, CO, polveri totali, SO2, TOC dall'Impianto di trigenerazione a metano.

Dalle valutazioni dei dati rilevati durante l'operatività degli impianti, le concentrazioni delle **sostanze emesse in atmosfera sono risultate sempre sotto i limiti previsti**. Nel 2024 si è conclusa l'istruttoria per la Valutazione Ambientale per la richiesta di adesione AIA della Semoleria F.lli Ferro e attualmente l'azienda è in attesa del rilascio del certificato. È stata avviata l'istruttoria per la Valutazione Ambientale di La Molisana che terrà conto della sostituzione del trigeneratore che avverrà nel 2025. L'attenzione nei confronti delle emissioni inquinanti ha portato all'**adozione della tecnologia Thermopest** sia per il molino sia per il pastificio: **si tratta di un sistema ecologico, alternativo ai tradizionali mezzi chimici (gas e fumiganti), per l'eliminazione degli insetti** infestanti sia nelle strutture e nei locali agro-industriali (mulini, pastifici, mangimifici, industrie dolciarie) che nelle comunità (mezzi di trasporto, alloggi). **Termoventilatori con temperature di almeno 50 - 55°C vengono distribuiti in tutte le aree produttive per 48 ore continue con l'obiettivo di sopprimere tutti gli stadi vitali**

degli insetti. Il principale vantaggio di questo sistema, rispetto a quello tradizionale, è quello di evitare l'**utilizzo di bromuro di metile, altamente tossico e fortemente stabile** (rimane in atmosfera per più di 300 anni). Tali disinfestazioni - interventi tecnologici ecosostenibili - vengono effettuate con frequenza annuale o semestrale a seconda delle necessità.

La fase di scarico del grano in molino è stata dotata negli ultimi anni di interventi di miglioramento generale con l'introduzione di ventilatori centrifughi per l'abbattimento del 95% delle polveri, che non vengono emesse in atmosfera, ma indirizzate in idonei raccoglitori a cono e per il recupero e lo smaltimento.

Per quanto riguarda lo scarico delle acque reflue prodotte dal pastificio, l'azienda ha deciso volontariamente di **dotarsi di un impianto di depurazione interno, con l'obiettivo di migliorare la qualità delle acque scaricate nella rete fognaria pubblica**.

La presenza di un impianto di depurazione proprietario consente inoltre di monitorare costantemente gli inquinanti presenti nei reflui, mantenendoli sotto controllo. I risultati delle analisi mostrano costantemente valori al di sotto dei limiti normativi. Dal 2011, la gestione dell'impianto segue una procedura prescrittiva, regolata tramite l'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) aziendale.



Rifiuti e sottoprodotti

Il Gruppo si prefigge il rispetto continuo dell'ambiente di lavoro interno ed esterno; ciò include una gestione dei rifiuti e dei residui di lavorazione in piena conformità a tutte le normative vigenti, e regolata da procedure interne dedicate, che definiscono modalità operative, ruoli e responsabilità degli uffici coinvolti.

All'interno degli stabilimenti e degli uffici è presente un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti teso a migliorare l'efficienza delle successive fasi di raccolta, recupero, riutilizzo, riciclaggio o smaltimento.

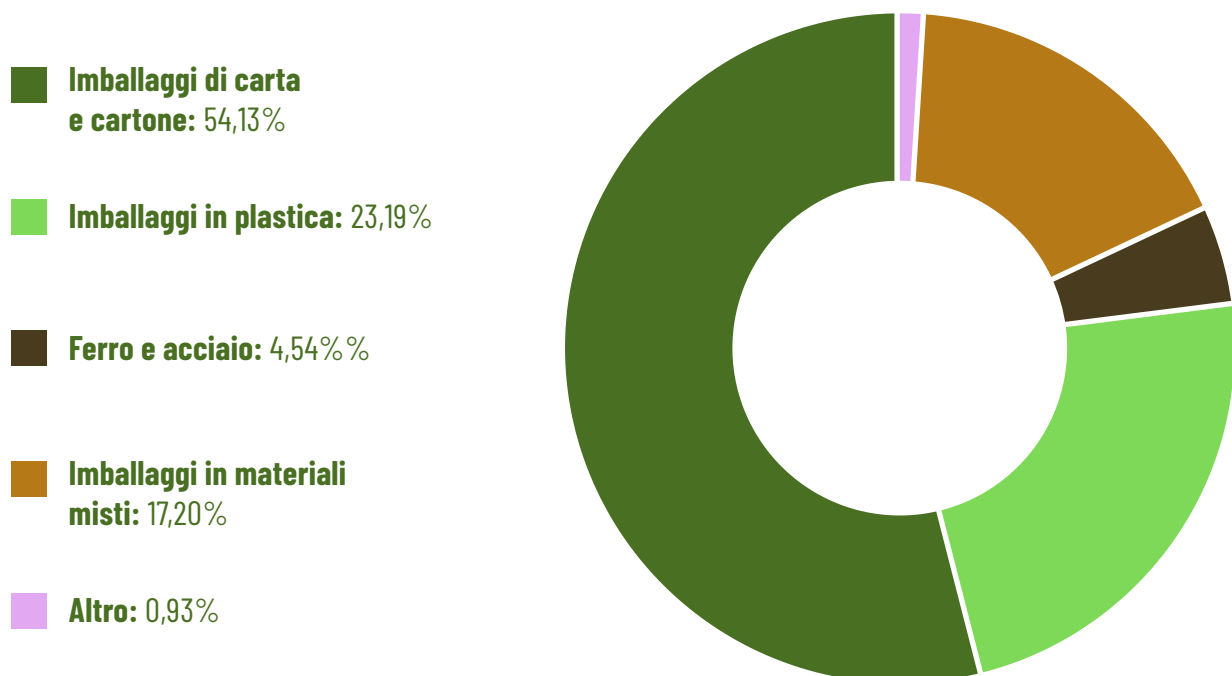
Il Gruppo si impegna nell'attuare azioni volte a limitare la produzione di rifiuti; in questo senso **gli investimenti mirati a rendere più efficiente il processo produttivo hanno anche risvolti positivi anche sulla gestione dei rifiuti, riducendo il volume degli scarti.** Inoltre, il Gruppo promuove attivamente il recupero degli scarti di produzione. A partire dal grano lavorato in mulino, nulla viene sprecato: **Il 75% del chicco viene utilizzato**, infatti, per ottenere la semola, la restante

parte si suddivide in **farinaccio e tritello di frumento duro**. Questi sottoprodotti sono utilizzati per l'**alimentazione zootecnica** e vengono quindi venduti ai mangimifici come mangimi semplici. Nel 2024 **sono state circa 3.538 le tonnellate recuperate e vendute**, equivalenti a circa l'2,3% della produzione di pasta.

La maggior parte dei rifiuti del Gruppo deriva perciò dallo scarto di imballaggi in carta, cartone e plastica oltre a ferro e acciaio, provenienti dalla manutenzione degli impianti.

Nel 2024 si registrano in totale circa 1.098 tonnellate di rifiuti; non si registrano rifiuti di tipo fanghi da trattamento acque reflue, in quanto il conferimento avviene in maniera ciclica e subordinata al raggiungimento della capacità massima degli impianti di stoccaggio, circostanza che non si è verificata durante l'anno di riferimento.

% Rifiuti prodotti per categoria di rifiuto - 2024



Nel 2024, il 99,5% dei rifiuti prodotti è di tipo non pericoloso e tutti vengono inviati a preparazione per il riutilizzo o al-

tre operazioni di recupero (R13)¹³. Nessun rifiuto è inviato a incenerimento, discarica o altre operazioni di smaltimento.

¹³ A seguito di una verifica interna sulla corretta attribuzione delle operazioni di recupero, i dati relativi all'anno 2022 e 2023 sono stati riesposti per garantire coerenza nella rappresentazione della gestione dei rifiuti. In particolare, i rifiuti non pericolosi, in precedenza classificati come "materiali avviati a preparazione per il riutilizzo", sono stati ricondotti all'operazione R13 - messa in riserva", in linea con le effettive modalità di trattamento documentate nei formulari di identificazione dei rifiuti (FIR).

5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita

L'attenzione alla qualità e alla sostenibilità durante la produzione prosegue nel confezionamento dei prodotti. Per chi lavora a stretto contatto con il mondo della grande distribuzione, infatti, il packaging rappresenta il più importante biglietto da visita del brand, veicolando i valori e i messaggi dell'azienda proprio nell'ultimo miglio in cui si concretizza l'atto di acquisto.

La Molisana ha investito molto per arrivare a una confezione che, attraverso un design contemporaneo, sapesse esprimere il suo patrimonio valoriale: **oltre un secolo di storia, la scelta del solo grano italiano, la provenienza della materia prima, il presidio della filiera integrata di Molino e Pastificio.**

Nel 2021, con l'obiettivo di dimostrare concretamente il proprio impegno verso l'ambiente e di intraprendere un percorso strategico per la sostenibilità, La Molisana ha introdotto un **nuovo packaging in carta certificata FSC Mix**, completamente riciclabile nella carta, per la linea Le Classiche (si veda il box "Pack in carta per l'amore dell'ambiente" qui sotto). Questo imballaggio è stato esteso alla linea Le Integrali nel 2022 e a quella delle Speciali nel 2023, coprendo così circa il 90% dei volumi sul mercato italiano. Le altre linee e i packaging destinati al mercato estero continuano invece a utilizzare imballaggi in plastica.

Tra gli acquisti di carta FSC rientrano anche i sacchi di carta utilizzati dal Mulino per l'imballaggio della semola destinata ai clienti: mentre La Molisana preleva la semola sfusa tramite cisterne, gli altri clienti acquistano solitamente bancali, ciascuno contenente 30 sacchi da 25 kg di carta. Per l'imballaggio secondario, i principali materiali utilizzati nelle attività di stoccaggio e trasporto sono scatole in cartone, pallet in legno e materiali plastici come nastri, etichette ed estensibile.

Per quanto riguarda il packaging della linea di prodotti "Rossi," La Molisana utilizza contenitori in vetro sigillati con capsule di metallo.

In relazione all'origine dei materiali non alimentari acquistati, la maggior parte (67%) proviene da fonti rinnovabili, ossia da risorse naturali come la carta, rigenerabile nell'arco temporale delle attività umane. Tuttavia, non tutti questi materiali rinnovabili sono certificati come biobased: tra essi, solo la carta FSC rientra in questa categoria, che rappresenta il 7% dei materiali acquistati.



MATERIALI NON ALIMENTARI ACQUISTATI	U.M.	2022	2023	2024	DELTA % 2024-2023
Plastica per packaging primario	t	1.510	1.186	1.415	19%
Plastica per imballi secondari (etichette, nastri, estensibile)	t	184	218	175	-20%
Cartoni (scatoloni, vassoi, astucci)	t	8.299	8.741	9.897	13%
Carta certificata FSC per il packaging	t	1.175	1.289	1.254	-3%
Carta generica e carta per uffici	t	58	77	101	32%
Pallet in legno	t	231	103	260	152%
Vetro per bottiglie	t	3.459	1.657	3.867	133%
Metallo per le capsule	t	89	29	114	290%
Totale materiali non alimentari	t	15.005	13.300	17.082	28%
di cui da fonti rinnovabili	t	9.763	10.211	11.511	13%
	%	65%	77%	67%	-9% p.p.
di cui da fonti biobased certificate	t	1.175	1.289	1.254	-3%
	%	8%	10%	7%	-2% p.p.
di cui riciclati	t	0	0	0	-
	%	0%	0%	0%	-

Pack in carta per amore dell'ambiente

Consapevole delle richieste dei consumatori, sempre più attenti e sensibili al tema della dispersione nell'ambiente della plastica, La Molisana ha deciso di cambiare veste e di optare per un **nuovo packaging, totalmente riciclabile nella carta**: il pack, infatti, ha ricevuto da Aticelca, ente terzo e imparziale, la certificazione 501/19, attestando la sua riciclabilità nella carta. Grazie a questa scelta, l'azienda riduce la propria immissione di plastica sul mercato di circa 505.000 kg all'anno nel 2024.

La carta che compone la confezione proviene inoltre da fonti rinnovabili e gestite in modo sostenibile secondo la **certificazione FSC Mix**.

Con l'obiettivo di valorizzare ancora di più questa scelta, nel 2022 La Molisana ha richiesto una consulenza specifica per la quantificazione del cosiddetto **Indice di circolarità (Material Circularity Indicator)**. Tale indicatore è stato ideato dalla Ellen Mc Arthur Foundation e si pone l'obiettivo di misurare il livello di circolarità di un prodotto valutando informazioni relative a:

- l'origine dei materiali (frazione derivante da riciclo, ri-uso, origine biologica)
- caratteristiche del prodotto e del suo utilizzo (massa, durabilità, intensità di utilizzo)
- la gestione del fine vita (frazione del prodotto riciclabile, riutilizzabile, efficienza di riciclo)



Il risultato dell'indice MCI varia tra 0 e 1 dove lo 0 indica un prodotto non circolare e l'1 indica un prodotto totalmente circolare. L'analisi, effettuata con il supporto dello Studio Fieschi & Soci, ci ha permesso di confermare e garantire che il packaging attuale è caratterizzato da una maggiore circolarità rispetto al packaging precedente, grazie all'origine biologica della carta e quindi all'**abbattimento di materiale vergine utilizzato**¹⁴.

Applicazione dell'indice di circolarità

Risultati - Confronto MCI

Caratteristiche principali

Packaging attuale:

- Frazione da origine biologica 63%
- Materia vergine 37%
- Riciclabilità a fine vita 100%
- Efficienza di riciclo 60%

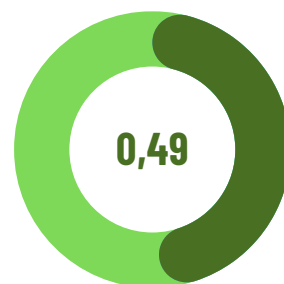
Packaging precedente:

- Frazione da origine biologica 0%
- Materia vergine 100%
- Riciclabilità a fine vita 100%
- Efficienza di riciclo 75%

Packaging attuale



Packaging precedente



¹⁴ Nell'ambito del calcolo dell'MCI, la Ellen McArthur Foundation considera materia vergine qualsiasi materiale che non proviene dal riutilizzo, dal riciclaggio o che non sia di origine biologica sostenibile.



Con l'obiettivo di valorizzare il percorso dell'azienda nella riduzione nell'utilizzo della plastica e di limitare ulteriormente il proprio impatto negativo sull'ambiente, La Molisana ha intrapreso, in collaborazione con Lifegate, un programma di compensazione delle emissioni di CO₂ generate dal packaging dell'azienda e in particolare relativo alle linee di prodotto sul mercato italiano che hanno adottato un nuovo pack in carta (Classiche, Integrali e Speciali).

Oggi è così in grado di **compensare totalmente le emissioni derivanti dalla produzione delle confezioni di carta (imballo primario), includendo anche il trasporto dai fornitori al pastificio**: il gruppo scientifico di Lifegate ne ha infatti calcolato la carbon footprint e avviato la compensazione totale tramite l'acquisto di crediti di carbonio a supporto di progetti di riforestazione e tutela delle foreste ed efficienza energetica.

Nel 2024, **La Molisana ha compensato 4.000 tonnellate di CO₂** attraverso l'acquisto di crediti di carbonio, sostenendo due importanti progetti: il Solar Power Project by Renew Solar Power Private Limited (VCS Solar India) e il Burn Stoves (CookStove Kenya).

Cos'è il carbon offsetting e cosa sono i crediti di carbonio?

Il carbon offsetting di una data quantità di emissioni climalteranti consiste nella realizzazione, diretta (cioè implementando direttamente il progetto) o indiretta (cioè finanziando progetti di terzi), di un **progetto in grado di ridurre le emissioni di gas climalteranti di una quota pari alla quantità di emissioni da compensare**. Il sistema del carbon offsetting permette a una società, a un ente o ad un'organizzazione **di farsi carico delle emissioni che non può ridurre** (o non ha ancora ridotto) mediante provvedimenti interni.

Poiché i cambiamenti climatici sono un fenomeno globale, **ogni riduzione delle emissioni di gas serra è efficace indipendentemente dal luogo del pianeta nel**

quale viene realizzata. Il carbon offsetting può avvenire **tramite l'acquisto di crediti di carbonio**. **Un credito di carbonio corrisponde a una tonnellata di CO₂ assorbita o evitata**. I mercati del carbonio esistono sia nell'ambito di schemi obbligatori (di conformità) sia di programmi volontari. I mercati di conformità sono creati e regolati da **regimi obbligatori di riduzione delle emissioni** di carbonio nazionali, regionali o internazionali (es. EU-ETS).

I mercati volontari funzionano al di fuori dei mercati di conformità e consentono alle aziende e ai privati di **acquistare compensazioni di carbonio su base volontaria** senza alcun uso previsto per scopi di conformità.

Il progetto di compensazione di Lifegate Climate Action



Quantifica, attraverso una valutazione dell'impatto ambientale, le emissioni di anidride carbonica (kg di CO₂ equivalente) immesse in atmosfera da qualsiasi attività, prodotto, servizio, evento, stili di vita



Propone progetti e azioni volte a ridurre le emissioni di CO₂ attraverso strategie di ottimizzazione delle risorse e riduzione dei consumi



Compensa la CO₂ residua mediante crediti di carbonio generati da interventi di creazione e tutela di foreste in Italia e nel mondo (Bolivia, Costa Rica, Madagascar, Panama, Nuova Zelanda, ecc..) e da progetti di efficienza energetica

5.3 L'efficienza nella logistica

Il Gruppo è consapevole degli impatti ambientali generati anche dall'attività logistica e, per questo, si impegna a ridurli attraverso una **gestione ottimizzata dei trasporti**. Nel 2024, il traffico logistico de La Molisana si sviluppa principalmente **su gomma** (circa il 78%) e **via mare** (22%), mentre il trasporto intermodale **su rotaia** rappresenta una quota residuale inferiore all'1%. La di-

stribuzione dei prodotti riguarda per il **55% il mercato italiano e per il 45% quello internazionale**. Tra i principali Paesi esteri, gli Stati Uniti assorbono circa l'11% dei volumi totali, seguiti da Australia (circa 5%), Germania (3,7%), Giappone (3,5%) e Brasile (circa 3%).

Per migliorare la misurazione e la gestione degli impatti ambientali, La Molisana ha avviato un dialogo strutturato

con i propri fornitori di trasporto, con l'obiettivo di raccogliere dati sulle emissioni e individuare le soluzioni più efficaci. Un'iniziativa rilevante in quest'ambito è la partecipazione, insieme a CHEP, al **sistema di pallet pooling**: un modello alternativo all'interscambio tradizionale. Nel sistema classico, infatti, le aziende di trasporto, una volta scaricata la merce, ricevono un pari numero di pallet vuoti, che devono poi movimentare e restituire alle diverse piattaforme, generando spostamenti aggiuntivi e chilometri a vuoto. Il pallet pooling, invece, prevede **il noleggio delle pedane da un soggetto terzo che gestisce direttamente consegna e ritiro**, liberando i trasportatori da operazioni logistiche superflue e riducendo gli spostamenti inutili. **La riduzione degli impatti ambientali ottenuta grazie a questo modello è attestata dal Certificato di Sostenibilità rilasciato da CHEP Italia.**

Dal 2023, La Molisana ha inoltre avviato collaborazioni continuative con operatori logistici specializzati in trasporto intermodale, tra cui Stante Logistics per le tratte

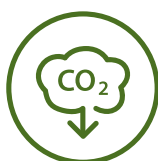
europee e GTS per quelle nazionali. L'adozione dell'intermodalità con Stante Logistics ha consentito nel 2024 una diminuzione delle emissioni di CO₂ del 43,29%, pari a 212,48 tonnellate di CO₂ in meno rispetto al trasporto esclusivamente su gomma, con un contestuale risparmio economico dell'8%.

Anche **GTS** ha contribuito alla riduzione degli impatti ambientali, con 138,384 tonnellate di CO₂ risparmiate nel 2024. **La collaborazione, avviata a fine 2023, è destinata a produrre benefici ancora più significativi nei prossimi anni.**

Un ulteriore contributo alla strategia di sostenibilità è garantito da Torello Trasporti, che impiega una flotta alimentata a GNL e biodiesel. Grazie a questa tecnologia, nel 2024 sono state evitate 905,86 tonnellate di CO₂ rispetto all'utilizzo di veicoli diesel, a parità di chilometraggio.



Legno risparmiato pari a
422.317 dm³
408 alberi

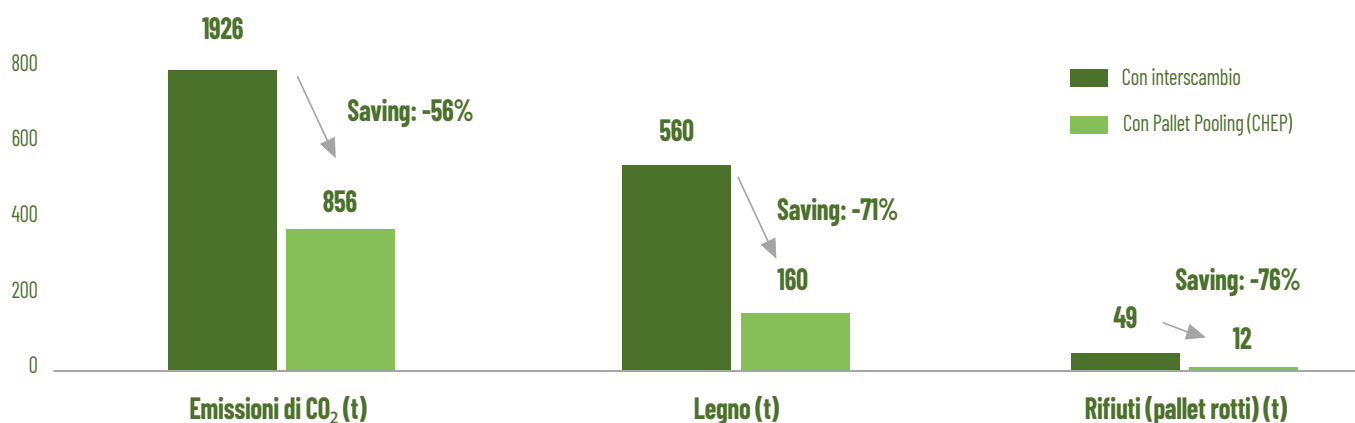


Riduzione di CO₂ pari a
492.243 kg
equivalenti a 11 viaggi
in camion intorno alla terra



Riduzione dei rifiuti pari a
39.570 kg
equivalenti a 9 camion
di rifiuti

Interscambio vs Pallet Pooling: I risparmi del 2024



CAPITOLO



LE PERSONE AL CENTRO: competitività e responsabilità sociale

Nel Gruppo Ferro le persone sono il principale fattore di eccellenza. Le competenze e l'impegno quotidiano rappresentano la base della solidità aziendale e della qualità che portiamo sul mercato. Per questo investiamo con continuità nella crescita professionale, nella formazione e nella sicurezza, valorizzando al contempo i talenti del territorio.

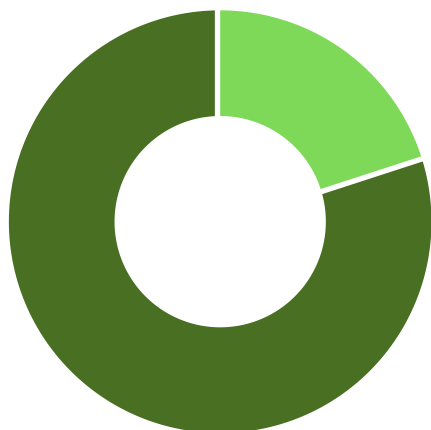
La tutela dei diritti, della dignità e dell'integrità di chi lavora è per noi un principio non negoziabile. F.lli Ferro Semolerie Molisane e La Molisana adottano un Codice Etico conforme al D.Lgs. 231, che stabilisce regole di condotta e presidi a garanzia di condizioni di lavoro corrette, promuovendo uniformità, responsabilità e coerenza in tutte le funzioni del Gruppo.

6.1 Le nostre persone, il nostro mondo

Al 31 dicembre 2024, il Gruppo conta **270 dipendenti** diretti, con un **incremento del 6% rispetto all'anno precedente**. L'organico è composto principalmente da uomini, che rappresentano l'80% del totale, con 216 uomini e 54 donne. Per quanto riguarda la distribuzione per

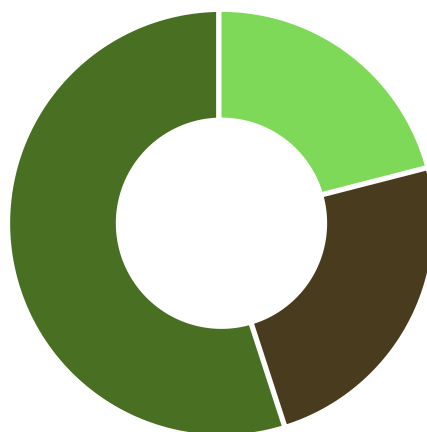
fascia di età, 147 dipendenti rientrano nella fascia 30-50 anni, 65 hanno meno di 30 anni e 58 sono sopra i 50 anni. In base all'inquadramento professionale, l'organico si suddivide in 9 quadri, 73 impiegati e 188 operai.

Dipendenti per genere 2024



■ Uomini: 80% ■ Donne: 20%

Dipendenti per fascia d'età 2024

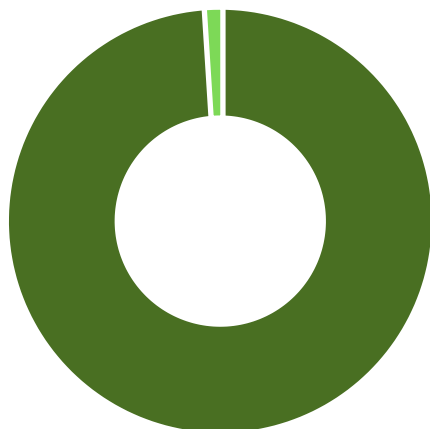


■ 30-50: 54% ■ Over 50: 21% ■ Under 30: 25%

Al personale dipendente si aggiungono altre **117 risorse appartenenti alla forza lavoro del gruppo**, con altre tipologie di contratto; di questi, 61 sono collaboratori esterni che supportano nelle attività di magazzino e pulizia, 7 sono stagisti e 49 sono gli agenti di commercio di cui La Molisana si avvale per la promozione e la distribuzione dei prodotti sul mercato. Fra i 270 dipendenti della forza lavoro del Gruppo, **257 dipendenti (95%) sono assunti con contratto a tempo indeterminato**, a con-

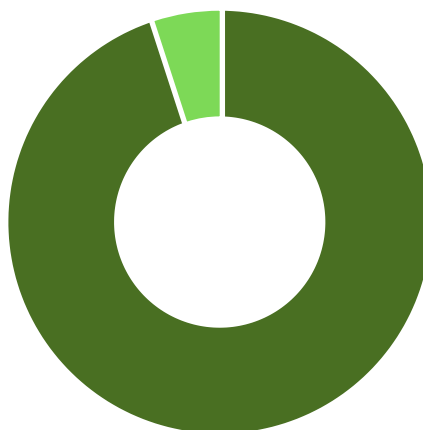
ferma dell'impegno nel **garantire stabilità e continuità occupazionale**. Si tratta di un significativo incremento rispetto al 2023, quando la quota era pari all'83%, evidenziando la **volontà del Gruppo di investire in rapporti di lavoro duraturi**, con un **incremento del 22% della quota di contratti a tempo indeterminato**. La percentuale di contratti full-time è pari al 99% contro i dipendenti con contratto part-time che rappresentano solo l'1%, ovvero 2 uomini e 1 donna.

Dipendenti per tipologia di impiego



■ Full Time: 99% ■ Part Time: 1%

Dipendenti per contratto di lavoro



■ Indeterminato: 95% ■ Determinato: 5%

Una nuova partnership per la salute in azienda

Nel 2024 **La Molisana** ha rinnovato il proprio impegno per la salute e il benessere dei collaboratori avviando una **partnership con il Gruppo Responsible**, centro sanitario e di ricerca di eccellenza a Campobasso. L'accordo consente ai dipendenti di accedere a visite specialistiche, esami diagnostici e check-up a condizioni agevolate, **promuovendo la cultura della prevenzione e stili di vita sani attraverso attività di informazione e sensibilizzazione**.

Questa iniziativa rappresenta la naturale evoluzione del progetto **Cura et Labora**, avviato nel 2017 con la Fondazione "Giovanni Paolo II" – oggi Gruppo Responsible – e successivamente interrotto a causa della pandemia.

Con la ripresa di questa collaborazione, **La Molisana rafforza una visione integrata di benessere**, che passa non solo attraverso la promozione di una corretta alimentazione per i consumatori, ma anche attraverso **l'attenzione alla salute e alla qualità della vita delle proprie persone**.



Il 100% dei dipendenti è coperto dal **Contratto Collettivo Nazionale** dell'Industria Alimentare, che stabilisce le condizioni di lavoro applicate in azienda, comprese quelle relative all'orario di lavoro, alla retribuzione, alle prestazioni di welfare e alle modalità di accompagnamento del lavoratore in caso di cessazione del rapporto di lavoro. Inoltre, tutti i 270 dipendenti de La Molisana, pari al 95% dell'organico, operano in stabilimenti dove sono presenti rappresentanti dei lavoratori.

In base alla normativa vigente, tutti i dipendenti hanno diritto a tutte le forme di protezione sociale, compresi i congedi per motivi familiari. Nel 2024, questo diritto è stato esercitato da diciassette dipendenti, quattordici uomini e tre donne (pari al 6%).

Sia **La Molisana** che **Fratelli Ferro aderiscono a SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)**, un sistema di audit che valuta le pratiche aziendali in ambito sociale, ambientale ed etico, basandosi sul **Codice di Base dell'ETI (Ethical Trading Initiative)** e sui principi delle convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) (vedi paragrafo 1.4 Etica è integrità). Le principali aree di valutazione includono le condizioni di lavoro e la salute e sicurezza dei dipendenti. **Gli audit effettuati nel 2024 hanno confermato la piena conformità del-**

le aziende, senza rilevare alcuna criticità nella gestione delle persone, né nelle misure adottate per garantire la loro salute e sicurezza sul lavoro.

I dati sul **divario retributivo di genere**, calcolato come la differenza percentuale tra le retribuzioni medie orarie dei lavoratori e delle lavoratrici, rispetto alla retribuzione media maschile¹⁵, registrano un gap medio del 17% a favore degli uomini. Il valore complessivo è in parte spiegabile con la maggiore presenza di uomini nella popolazione aziendale e, in particolare, nella categoria dei quadri, attualmente ricoperta esclusivamente da personale maschile. Analizzando il divario per livelli di inquadramento, emergono alcune differenze: mentre tra gli impiegati il gap retributivo è del 14%, tra gli operai si registra una differenza del 9%.

Il rapporto tra la retribuzione totale annua della persona con il salario più elevato e la mediana delle retribuzioni annue totali di tutti gli altri dipendenti è pari a 11,81.

¹⁵ La metodologia di calcolo è stata aggiornata rispetto a quella adottata nel Bilancio 2023, con l'obiettivo di garantire un maggiore allineamento alle prescrizioni dello standard ESRS

6.2 *Ricercare e attrarre i talenti del territorio*

Da sempre, **il Gruppo Ferro si impegna nella ricerca e nella valorizzazione dei migliori talenti del territorio**, con l'obiettivo di attrarli e metterli nelle condizioni di contribuire concretamente alla crescita sostenibile e duratura dell'organizzazione. A supporto di questa visione, offriamo un ambiente di lavoro stimolante, in grado di valorizzare le competenze di ciascuno e garantire reali opportunità di crescita professionale.

Per raggiungere questi obiettivi, abbiamo sviluppato un processo di selezione del personale mirato a soddisfare un duplice scopo: individuare internamente i dipendenti più adatti a coprire posizioni vacanti, favorendo la fidelizzazione, e attrarre i migliori talenti disponibili sul mercato. Questo impegno si integra con una **particolare attenzione ai giovani**, attraverso politiche aziendali che rappresentano un contributo concreto nella lotta alla disoccupazione giovanile. **Il Gruppo collabora attivamente con le istituzioni e il settore dell'istruzione**, dalle scuole superiori alle università, con l'intervento di partenariato tecnico qualificato superiore, per migliorare le prospettive di impiego e promuovere la creazione di nuovi posti di lavoro sul territorio.

Un esempio concreto di questo impegno è la collaborazione con l'**Istituto D.E.Mo.S.**, di cui Rossella Ferro è presidente dal 2014 e che vede La Molisana e F.Ili Ferro tra i principali partner. L'Istituto rappresenta un punto di riferimento strategico per la formazione di giovani talenti e il supporto alle industrie locali. Grazie a programmi mirati, vengono preparati profili tecnici altamente qualificati, che trovano rapida collocazione nel mercato del lavoro. Molte di queste figure professionali vengono assorbite da

aziende del territorio, tra cui proprio La Molisana e F.Ili Ferro, contribuendone al successo occupazionale.

L'impegno de La Molisana per il **sostegno alle nuove generazioni** e per la crescita del capitale umano locale si esprime anche attraverso la costante partecipazione ai programmi di Alternanza Scuola-Lavoro. L'azienda collabora attivamente con gli istituti tecnici e le scuole del territorio, accogliendo studenti e offrendo loro l'opportunità di vivere un'esperienza formativa diretta all'interno del contesto produttivo aziendale. L'iniziativa consente agli studenti di mettere in pratica le conoscenze acquisite nel percorso scolastico, sviluppando competenze tecniche e professionali, e di rafforzare il legame tra La Molisana e il sistema educativo locale.

Nel corso del 2024 hanno lasciato l'azienda 24 dipendenti: 17 per dimissioni volontarie, 4 per la naturale conclusione del contratto a termine e 3 per pensionamento. Parallelamente, **il Gruppo Ferro ha accolto 40 nuove risorse, di cui 35 uomini e 5 donne**. La nuova forza lavoro si caratterizza per una **forte componente giovanile**: il 72% ha meno di 30 anni, il 23% rientra nella fascia 30-50 anni, mentre solo il 5% ha più di 50 anni.

Il tasso di turnover in entrata nel 2024 è stato pari al 14,8%, mentre quello in uscita si è attestato all'8,9%. Le nuove assunzioni hanno quindi più che compensato le uscite, contribuendo a un saldo occupazionale positivo.

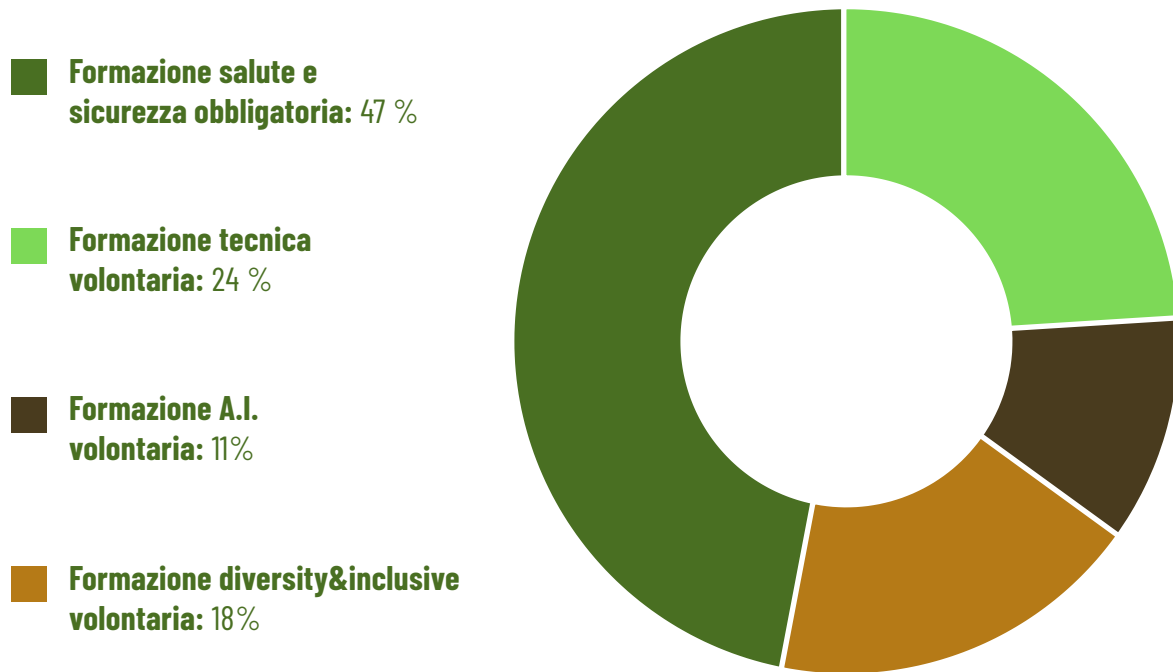
6.3 *Formazione e sviluppo delle competenze*

La valorizzazione delle persone passa anche dallo **sviluppo delle competenze**: il Gruppo si impegna a promuovere un ambiente di lavoro dove tutti i dipendenti si sentono personalmente coinvolti nella definizione del proprio percorso di sviluppo e di carriera, incoraggiando l'apprendimento continuo attraverso l'esperienza on the job, la formazione in aula o virtuale e percorsi personalizzati di coaching e mentoring. **Nel 2024, il Gruppo ha**

dedicato un totale di 1.745 ore alla formazione, con una media di 8,4 ore per dipendente.

Oltre ai corsi obbligatori in materia di salute e sicurezza, che hanno rappresentato il 47% delle ore erogate, sono stati offerti percorsi formativi volontari per lo sviluppo di competenze pari al 53% del totale della formazione del gruppo.

Formazione volontaria e obbligatoria



La promozione della crescita personale e professionale dei dipendenti rappresenta un elemento importante per il Gruppo. In questo contesto, il confronto tra dipendenti e responsabili riveste un ruolo fondamentale, favorendo un dialogo mirato alla definizione degli obiettivi da raggiungere e alla valutazione delle competenze, in particolare quelle inerenti alla leadership. Nel 2024, La Molisana ha condotto un processo informale di valutazione periodica delle performance, che ha coinvolto il 100% dei dipendenti. Sebbene non ancora strutturato attraverso uno strumento formale, tale processo consente di monitorare i progressi individuali e di riconoscere il contributo di ciascun collaboratore al raggiungimento degli obiettivi aziendali. Al contrario, F.Ili Ferro, data la ridotta dimensione dell'organico, non adotta attualmente un sistema di revisione periodica delle performance.

Il Gruppo intende tuttavia formalizzare progressivamente un processo strutturato di valutazione delle performance, in continuità con le pratiche già avviate. Tra gli obiettivi futuri rientra la definizione di una politica aziendale dedicata a tale ambito, volta a consolidare l'approccio di valorizzazione e sviluppo delle persone. Il dialogo tra responsabili e collaboratori supporta la valorizzazione del potenziale e contribuisce alla crescita professionale dei team, allineandosi agli obiettivi aziendali e offrendo op-

portunità di sviluppo e miglioramento continuo. **Il Gruppo inoltre adotta sistemi di incentivazione e premialità volti a riconoscere l'impegno e i risultati conseguiti dalle proprie persone.**

Gli incentivi economici, erogati in busta paga, sono proporzionali alle performance e vengono definiti in collaborazione con i capi reparto e i responsabili di settore, così da garantire criteri di valutazione condivisi e trasparenti. Accanto ai premi legati alle performance, **l'azienda prevede l'erogazione periodica di buoni spesa che, a dicembre, vengono assegnati all'intero personale.** In altri momenti dell'anno (come aprile, giugno o agosto) possono essere riconosciuti ulteriori buoni per premiare l'impegno di chi si distingue per merito o disponibilità, in particolare del personale operativo che presta servizio in giornate festive o di maggiore intensità lavorativa.

Attraverso queste iniziative, **il Gruppo promuove una cultura aziendale basata sul riconoscimento, sull'equità e sulla valorizzazione del contributo individuale.**

6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro

Come riportato nei Codici Etici delle società, **Il Gruppo si impegna a promuovere il rispetto dell'integrità fisica, morale e culturale della persona**, garantendo la dignità individuale e ambienti di lavoro sicuri e rifiuta ogni forma di discriminazione nel lavoro per motivi di sesso, razza, lingua, religione, opinioni politiche, appartenenza sindacale, condizione sociale e personale.

Sia F.lli Ferro sia La Molisana proibiscono ogni e qualsiasi forma di molestia – psicologica, fisica, sessuale – nei confronti di dirigenti, dipendenti, collaboratori esterni, fornitori, clienti o visitatori. Per molestia si intende qualsiasi forma di intimidazione o minaccia che sia di ostacolo al sereno svolgimento delle proprie funzioni ovvero l'abuso da parte del superiore gerarchico della posizione di autorità.

In conformità alla normativa 231/2001, La Molisana ha istituito un sistema di whistleblowing come canale ufficiale per gestire eventuali segnalazioni di violazioni, in linea con le disposizioni normative e sotto la supervisione dell'Organismo di Vigilanza. Tale canale può essere utilizzato dai dipendenti e collaboratori de La Molisana per eventuali segnalazioni riguardanti molestie e condizioni di lavoro sfavorevoli. **Nel 2024 non si sono registrati episodi di discriminazione o molestie, né denunce presentate attraverso i canali interni predisposti, né incidenti gravi in materia di diritti umani.**

Ci impegniamo a garantire a tutti i collaboratori che lavorano negli uffici, negli stabilimenti produttivi e nella rete vendita dell'azienda, ambienti di lavoro salubri e sicuri. Per questo, La Molisana è dotata di un sistema di gestione conforme alle **Linee Guida UNI INAIL** costituito da Manuale, Procedure e Istruzioni operative, oltre che di un programma di **miglioramento continuo della mitigazione del rischio**. In ottemperanza alla normativa vigente, abbiamo effettuato un'accurata valutazione dei rischi in collaborazione con il Responsabile esterno del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), il medico competente e il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), individuando le mansioni che espongono i lavoratori a maggiori pericoli.

Il Documento della Valutazione di Rischi (DVR) viene aggiornato mediamente ogni anno e/o in presenza di modifiche sostanziali e significative dell'attività lavorativa e a seguito del verificarsi di infortuni o denunce di malattia

professionale. Il coinvolgimento dei collaboratori avviene in particolare attraverso la promozione di **corsi di formazione sulla normativa di riferimento, erogati a tutto il personale addetto e soprattutto ai neoassunti**, con particolare focus sugli ambiti di rischio connessi alla mansione svolta.

La Molisana dispone, inoltre, di una squadra di emergenza aziendale addestrata per intervenire in caso di incendi, esplosioni e per erogare le pratiche di primo soccorso. Nel 2024, l'azienda ha continuato a garantire una copertura totale dal sistema di gestione della salute e della sicurezza del 100% per tutti i lavoratori, inclusi i lavoratori somministrati e gli stagisti.

Nel corso del 2024 si sono verificati tre infortuni sul lavoro; episodi circoscritti, che non hanno comportato conseguenze gravi per le persone coinvolte. Complessivamente, **Il tasso di infortunio è sceso al 5,5% nel 2024, mostrando un miglioramento rispetto all'11,8% del 2023.**

Il 2024 ha rappresentato un anno di significativo rinnovamento dell'approccio aziendale ai temi di benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro. È stato infatti avviato un **percorso strategico di rafforzamento del sistema di gestione della sicurezza**, con la costituzione di un gruppo dedicato e l'integrazione di consulenti esterni altamente qualificati. Tra le azioni più rilevanti figura la revisione approfondita delle procedure aziendali in materia di sicurezza, resa più capillare e dettagliata al fine di garantire una gestione ancora più efficace e puntuale. Questo processo di miglioramento proseguirà nel corso del 2025 con ulteriori sviluppi e l'introduzione di nuove misure di prevenzione.



CAPITOLO



L'IMPORTANZA DI UNA COMUNICAZIONE TRASPARENTE

Nella comunicazione aziendale non esistono più confini: online e offline sono vasi comunicanti, parti integrate di un unico progetto che si declina attraverso linguaggi, obiettivi e KPI differenti. Con questa visione, La Molisana ha costruito un ecosistema coerente, capace di mantenere un messaggio unico su tutti i touchpoint.

Nel digitale convivono quattro presidi principali – social, web app, sito web e blog – ognuno con un ruolo preciso. I social sono il luogo della relazione quotidiana: raccontano il brand con un tone of voice vicino, fresco e partecipativo, e raggiungono un pubblico che cerca ispirazione, ricette e aggiornamenti sulle iniziative. La web app, accessibile dai QR code sui pack, è invece lo strumento più funzionale: offre video-ricette rapide e intuitive, pensate per accompagnare il consumatore nel momento d'uso, con un linguaggio pratico e immediato.

Sito web

Il sito web è il cuore istituzionale dell'identità digitale: raccoglie storia, filiera, valori, prodotti e sostenibilità con un tone of voice autorevole e trasparente, rivolto a consumatori, stakeholder e buyer che cercano informazioni affidabili. Il blog completa la strategia con una dimensione più editoriale, dedicata alla nutrizione e al benessere. Propone contenuti basati su fonti scientifiche, utili a un pubblico ampio che desidera orientarsi verso scelte consapevoli.

Questo impianto digitale si integra con il più ampio impegno educativo del pastificio: **La Molisana considera la produzione alimentare un atto etico e promuove attivamente la Dieta Mediterranea**, riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità. Una delle iniziative

più rappresentative è la collezione dei Ricettari di Piatto Unico, sviluppata con esperti e nutrizionisti:

- Ricettario per ragazzi (6-13 anni) realizzato con UniMol;
- Ricettario per atleti con la Dott.ssa Evelina Flachi;
- Ricettario sulla pasta integrale;
- Ricettario sulla pasta con lupini;
- Ricettario per la prevenzione oncologica con il nutrizionista De Santis.

Attraverso questi strumenti – e grazie a un ecosistema digitale coerente e ben orchestrato – **La Molisana sostiene un'informazione chiara, autorevole e orientata al benessere**, mettendo al centro cultura alimentare, sostenibilità e qualità del prodotto.





Sostenibilità Alimentare

La sostenibilità alimentare di un'azienda che opera nel settore del food & beverage comporta l'adozione di un modello di produzione ecocompatibile e socialmente responsabile, che mira a garantire prima di tutto **la sicurezza alimentare e la riduzione dei propri impatti sull'ambiente nell'approvvigionamento della materia prima.**



Sostenibilità Sociale

Per La Molisana le persone rappresentano un fattore strategico fondamentale, una fonte di competenze, passione, dedizione, indispensabili per il successo e l'esistenza stessa dell'azienda.



Sostenibilità Ambientale

La Molisana si impegna costantemente nel **mantenere all'avanguardia tecnologica i suoi siti produttivi lungo tutta la filiera**, dal campo di grano alla pasta, riducendo al massimo l'impatto della produzione sull'ambiente.



Un pack che parla: parola alla pasta

A partire dal 2023, con il progetto **"Parola alla Pasta"** il ruolo comunicativo del packaging ha fatto un ulteriore salto in avanti **grazie all'introduzione di un QR Code** che permette al consumatore, senza la necessità di scaricare alcuna applicazione, di **accedere a una molteplicità di informazioni dedicate al prodotto e l'azienda, attraverso contenuti continuamente rinnovati.**

Video-ricette selezionate in base al formato scelto, che possano offrire spunti golosi e salutari sulla modalità di consumo durante l'esperienza di acquisto, ma **anche contributi scientifici** attraverso un'informazione puntuale e certificata che darà voce ad agronomi, nutrizionisti e ricercatori su temi di comune interesse quali l'origine delle materie prime, la sostenibilità e le buone abitudini di consumo.

Social strategy

Oltre al sito, **La Molisana investe con continuità nei social, con l'obiettivo di crescere in modo autentico e organico.** Ogni contenuto viene progettato per sedimentare nel tempo i messaggi e le promesse di marca.

Il digitale è un luogo privilegiato in cui incontrare il pubblico, uno spazio vivo in cui raccontare tutte le anime del brand — quella ludica, quella impegnata, quella contemporanea ma custode della tradizione. Qui La Molisana intreccia registri diversi in modo coerente e umano, mostrando il volto autentico di un pastificio storico.

Negli ultimi anni il brand ha sviluppato un'estesa attività di divulgazione digitale, trasformando i social e la PED in strumenti educativi e narrativi. Abbiamo realizzato:

- campagne sul grano italiano, raccontando in modo puntuale le fasi della coltivazione nelle nostre filiere, dalla semina alla mietitura con pratiche agricole sostenibili;
- contenuti dedicati alle caratteristiche della materia prima e della pasta con approfondimenti su proteine, tenacità, trafilatura e qualità del glutine;
- storie e video che mostrano la lavorazione nei nostri stabilimenti, per valorizzare trasparenza, ricerca, filiera integrata e competenze tramandate;
- rubriche dedicate alla nutrizione, per spiegare ingredienti, benefici, valori nutrizionali, indice glicemico e consigli di consumo;
- contenuti di servizio e di educazione alimentare che spiegano in modo semplice i nostri prodotti, le loro peculiarità e i vantaggi per il consumatore.

Accanto alla divulgazione, **La Molisana struttura campagne editoriali e stagionali** pensate per valorizzare formati iconici, progetti speciali, sostenibilità, territorio e iniziative sociali, creando un dialogo continuo con community eterogenee.

Il lavoro quotidiano comprende anche un presidio costante del community management: ascolto attivo, moderazione responsabile, risposte puntuali e gestione delle conversazioni, per intercettare sentiment, esigenze reali e criticità dei consumatori, trasformando ogni interazione in un insight utile per migliorare prodotti e comunicazione.

In queste piazze virtuali **La Molisana esercita infine un ruolo sociale concreto: promuove stili di vita responsabili, sostiene iniziative ambientali e culturali, valorizza il territorio e favorisce il dialogo tra le persone.** Il digitale diventa così un ecosistema relazionale in cui la marca partecipa attivamente alla vita della comunità con un approccio credibile, inclusivo e profondamente umano.

L'impegno per un linguaggio inclusivo

Nel 2023 La Molisana ha avviato un **percorso di revisione approfondita** di tutti i testi commerciali e valoriali presenti sui pack, sul sito web e su tutti gli altri canali di comunicazione esistenti, grazie alla **collaborazione dell'agenzia di comunicazione HUB09 e Na.Co - Narrazioni contaminate per mondi presenti - un'associazione di esperti di se-**

mantica antirazzista e della diversity. In un mondo sempre più connesso e in continua evoluzione, **La Molisana intende comunicare in maniera consapevole, plurale, rappresentativa e aperta** per creare narrazioni rispettose di tutte le individualità e culture con l'obiettivo di avere un **approccio intersezionale contro i pregiudizi e discriminazioni.**

7.2 Le nostre campagne



Tifiamo il gusto | 2019

La pasta e la squadra del cuore sono due pilastri nella quotidianità della maggior parte degli Italiani di ogni età, sesso e fede religiosa. Queste due pietre miliari accendono le passioni e generano condivisione. Spesso però lo scenario nazionale non è qualificante e **il nostro calcio**, anziché rappresentare una straordinaria opportunità di spettacolo, è un **palcoscenico di conflitti** tra club e tifosi di colori opposti.

La Molisana è da sempre molto vicina al mondo dello sport, perché è convinta che ogni disciplina sportiva offra un prezioso patrimonio etico e che avvicinarsi allo sport significhi condividere il suo linguaggio universale che **favorisce aggregazione, rispetto dei compagni e degli avversari**. **Tifiamo il gusto** significa che al di là della competizione sul campo **esiste un luogo dove poter essere sodali oltre le fazioni: a tavola dopo il 90° minuto!**

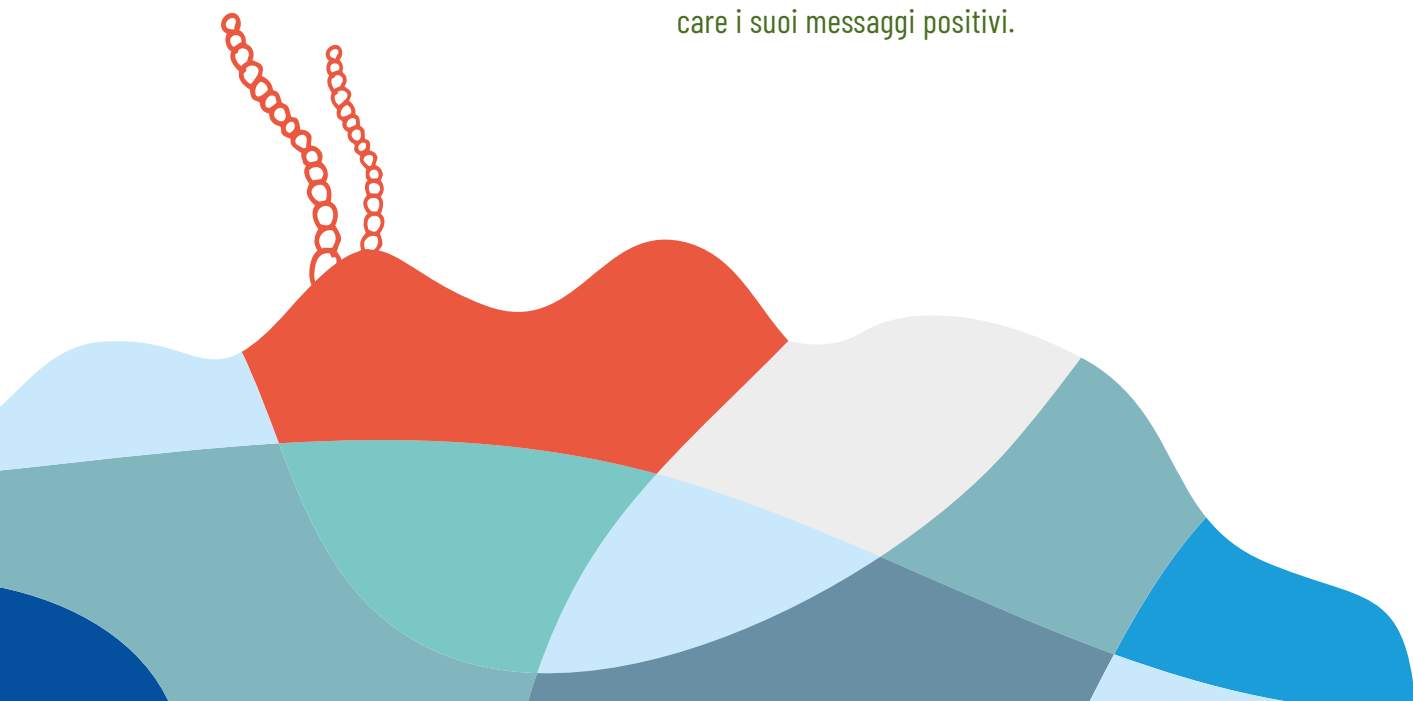


Spirito Tenace | 2020

“Spirito Tenace” è il progetto di comunicazione 2020 firmato La Molisana. Un racconto emozionale dell’Italia produttiva, un inno al merito, lo spot racchiude in sé il **modus operandi dell’azienda: radici forti, visione lungimirante e un pizzico di follia**. In sintesi, la misura del valore etico che contraddistingue il suo saper fare.

Il senso dello spot, nella contingenza legata alla drammatica esplosione del Coronavirus, è arrivato a toccare messaggi universali. Ha interpretato lo “Spirito Tenace” degli italiani: **la saggezza di rimanere uniti**, il coraggio di chi non molla e non passa la mano, **il sacrificio di chi è chiamato al dovere**.

La campagna cross-channel investe tutti i touch point e incontra il consumatore su tutti i canali, dal tradizionale al digitale per moltiplicare i suoi messaggi positivi.

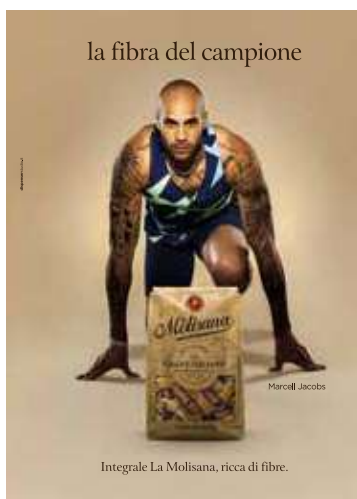




#PensiamoalFuturo | 2020

Attraverso 5 mini-clip pubblicate sui principali social e interpretate dagli stessi dipendenti dell'azienda, **La Molisana ha illustrato le principali azioni messe in campo per continuare a crescere in maniera sempre più sostenibile**, riducendo l'impronta ecologica.

In meno di un minuto Beatrice, Francesca, Matteo e Renato, con l'aiuto di una lavagna trasparente, hanno descritto i benefici del **Pallet Pooling, dell'impianto di trigenerazione, del Thermopest®** già in funzione e il progetto del **Parco Fotovoltaico**.



La Fibra del Campione | 2022

A distanza di quasi 4 anni dallo spot «Spirito tenace», il sodalizio con **Marcell Jacobs** consente di riprendere temi che suscitano empatia, emozione, senso di appartenenza nel pubblico.

Marcell Jacobs, infatti, **con la sua storia personale dimostra che il successo non è solo una questione di ambizione**, piuttosto è la volontà di costruire qualcosa che abbia valore per sé e per gli altri. L'uomo faro de La Molisana incarna con il suo vissuto i valori del brand e parla alle nuove generazioni infondendo fiducia.



Indice di circolarità | 2023

La Molisana ha deciso di promuovere il **riciclo creativo** dei suoi **pack in carta certificata FSC**, attraverso una campagna in cui invita i consumatori ad abbracciare una filosofia di upcycling. Grazie alla collaborazione con una creator influente e credibile nel campo della sostenibilità, la campagna offre spunti pratici e originali su come riutilizzare le confezioni di pasta in modo utile e creativo. I contenuti ispirazionali incoraggiano il pubblico a non buttare la confezione, ma a "mettere da parte" i pack per dar loro una seconda vita, riducendo gli sprechi e promuovendo uno stile di vita più consapevole.



Spighy 2 | 2023

Con Spighy 2, **La Molisana compie un ulteriore passo avanti nella propria missione di comunicare in modo innovativo, coinvolgente e accessibile a tutti.** Il progetto propone un gioco di avventura strutturato in 4 livelli, ognuno dei quali rappresenta una fase chiave della filiera integrata dell'azienda: dalla selezione del grano alla molitura, dalla trafilatura fino al confezionamento. **Un percorso narrativo che porta il giocatore a scoprire, passo dopo passo, ciò che rende La Molisana un'eccellenza italiana.**

In pieno **spirito edutainment**, l'esperienza di gioco combina divertimento e contenuto educativo: in ogni livello sono presenti quiz a risposta multipla che permettono al giocatore di apprendere nozioni reali sulla storia dell'azienda, sui suoi valori e, in particolare, sull'impegno per il solo grano italiano, pilastro identitario della marca.

Dopo il successo della prima release, e con l'obiettivo di dare continuità al progetto, è stato organizzato un kick-off dedicato, pensato per riallineare tutti gli stakeholder, presentare le novità di Spighy 2 e rinnovare l'ingaggio attorno a questa nuova fase della campagna.

Spighy 2 non è solo un gioco, ma uno **strumento strategico** che testimonia come La Molisana continui a comunicare con tutti gli stakeholder, lungo tutte le fasi del funnel, raggiungendo target diversi con linguaggi nuovi, contemporanei e inclusivi. **Un'iniziativa che rafforza il legame con i consumatori valorizza la filiera e conferma la volontà dell'azienda di rendere la trasparenza un valore concreto e condiviso.**

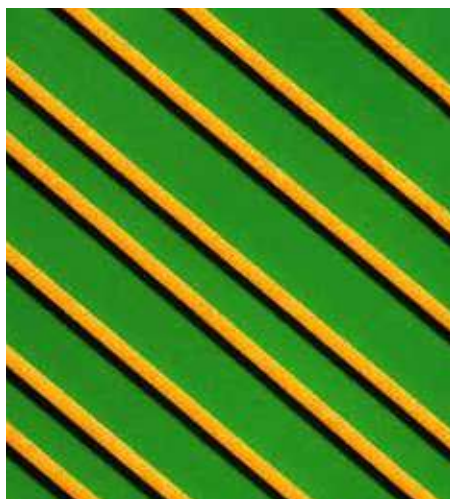


Sponsor di Emozioni | 2024

La Molisana ha scelto di affiancare, in qualità di **Official Pasta**, dodici squadre di calcio, dalla Serie A alla Lega Pro. Nasce così Sponsor di emozioni, uno spot dedicato a tutti i tifosi che vivono il calcio come passione autentica e momento di condivisione: a chi va allo stadio per tifare pacificamente, alle donne e agli uomini, ai giovani, ai bambini. E anche a tutti coloro che seguono le partite dei loro beniamini da casa, seduti comodamente sul proprio divano, e all'intervallo si mettono ai fornelli per preparare una veloce spaghetтата.

La pasta, simbolo di unione e convivialità, diventa il filo che lega persone e comunità, trasformando ogni partita in un'occasione di incontro. Con questo progetto, **La Molisana celebra chi trova nello sport un motore di emozioni, speranza e appartenenza** — gli stessi valori che da sempre ispirano il brand.

Pasta con Lupini | 2024



LA RIVOLUZIONE DEL CONCETTO DI PASTA PROTEICA

La Molisana, già leader nel mercato delle paste integrali, sceglie di **investire nuovamente in innovazione e sviluppo** e lancia la **Pasta con Lupini dall'elevato contenuto proteico, ricca di fibre, fosforo, potassio e fonte di vitamina B1, ferro e zinco**. Un progetto in linea con la mission dell'azienda, sempre più attenta ai temi legati al benessere quotidiano, alla **Dieta Mediterranea** e alla promozione di **stili di vita più sostenibili**.

In particolare, è la prima pasta proteica di legumi presente sul mercato ad essere a base di semola di grano duro 100% italiano e farina di lupini. La grande novità risiede proprio nel fatto che la farina di lupini viene utilizzata per creare un alimento ad **alto contenuto di proteine e con un potere saziante non indifferente**. È un prodotto emblema del piatto unico della dieta mediterranea: abbinamento tra proteine vegetali dei cereali e proteine vegetali dei legumi per avere un profilo aminoacidico completo sostituibile al consumo della carne.

Oltre ad essere **adatta a chi ha problematiche intestinali, è un'ottima soluzione anche per i celiaci o per gli intolleranti al glutine** essendo un prodotto privo di tale nutriente, **per chi soffre di stipsi** grazie all'alto contenuto di fibra, **per i vegetariani e vegani** essendo un prodotto plant-based e gli **sportivi** avendo un alto contenuto proteico. **Le proteine vegetali dei legumi offrono un profilo aminoacidico completo**, rappresentando una valida alternativa al consumo di carne. Grazie all'alto apporto proteico, il prodotto risulta interessante anche per sportivi e persone attive. Nel 2024, l'azienda ha avviato una campagna di divulgazione strutturata in tre fasi, con

l'obiettivo di educare il consumatore e accompagnarlo nella comprensione dei benefici e delle potenzialità del prodotto:

1. Fase educativa: comprendere il beneficio

La prima fase ha puntato a spiegare al consumatore perché integrare le proteine dei legumi nella dieta quotidiana. Sono stati illustrati in modo semplice e accessibile:

- i benefici nutrizionali;
- le proprietà funzionali (digestione, fibra, assenza di glutine);
- il valore delle proteine vegetali nel quadro della dieta mediterranea.

2. Fase ispirazionale: come abbinarle

La seconda fase ha mostrato come utilizzare il prodotto all'interno della cucina di tutti i giorni. Attraverso ricette, combinazioni e suggerimenti pratici, il consumatore è stato guidato nel comprendere:

- come bilanciare correttamente i pasti;
- quali alimenti abbinare per ottimizzare il profilo nutrizionale;
- come integrare il prodotto in preparazioni tradizionali e contemporanee.

3. Fase di consolidamento: consapevolezza e stile di vita

La terza fase ha avuto come obiettivo quello di consolidare una nuova abitudine alimentare, posizionando il prodotto come alleato quotidiano per salute, gusto e sostenibilità. La comunicazione si è concentrata su:

- principi chiave della dieta mediterranea;
- valore dell'alimentazione plant-based;
- contributo alla sostenibilità ambientale.

7.3 Le altre iniziative di comunicazione

Tour aziendali

La Molisana è convinta che **il ruolo delle aziende alimentari** non sia solo quello di offrire beni di consumo ma anche quello di **educare gli stakeholder a un approccio critico nei confronti di ciò che scelgono**, inducendoli a porsi domande di natura etica sui brand che prediligono, a esigere informazioni esaustive e **a verificare se ciò che acquistano risponde a standard qualitativi garantiti e tracciabili**. Per questo una parte importante della comunicazione aziendale è affidata alle **visite**

negli stabilimenti. La Molisana crede nella filosofia di **"fabbrica a porte aperte"**, perché offre la possibilità di mostrarsi senza filtri e rendere espliciti processi e scelte.

Aprire gli spazi aziendali per mostrare il lavoro e la passione che ci sono dietro **la qualità ha un valore etico**: contribuisce a costruire la cultura del prodotto e a formare una coscienza critica nei consumatori, **creando un rapporto di fiducia speciale con il consumatore**.



Business

Un'attenzione particolare viene dedicata anche all'engagement degli interlocutori business. Infatti, se per le aziende italiane del settore agroalimentare **la sfida attuale è crescere sui mercati internazionali**, dove la richiesta del Made in Italy non conosce crisi, questo impone di **rafforzare la propria identità per sopravvivere alle imitazioni e alla contraffazione**. Alle aziende

è richiesta sempre di più la capacità di **interessare uno storytelling unico e inimitabile** per valorizzare l'immenso patrimonio di peculiarità regionali. I buyer delle più importanti catene estere, prima ancora del prodotto, vogliono 'comprare' il racconto di territori e di filiere che rappresentano **un elemento distintivo capace di esprimere una differenza valoriale**.



Istituti scolastici e università

Da sempre La Molisana apre le proprie porte ai ragazzi, organizzando **visite guidate per scuole e istituti di ogni ordine e grado**. Negli anni, grazie alla programmazione di un team dedicato, **l'offerta si è evoluta diventando sempre più coinvolgente e formativa**.

Le visite si articolano in diverse fasi che includono:

- un breve saluto,
- un itinerario immersivo all'interno della produzione,
- un incontro con un esperto, scelto tra marketing o produzione, per **offrire una prospettiva tecnica e professionale**. Il percorso viene modulato in base all'età e all'indirizzo scolastico, privilegiando contenuti tecnici per gli istituti specialistici e approfondimenti di comunicazione e marketing per i corsi economico-sociali.

Dal 2018 accogliamo con continuità studenti e docenti dei principali atenei italiani e internazionali, interessati a conoscere da vicino la nostra **case history**: la storia di un'azienda che ha saputo rinnovarsi, crescere e consolidarsi

mantenendo un forte radicamento al proprio territorio. Il contatto con le giovani leve è per noi fondamentale: fa parte del nostro DNA e della nostra concezione di responsabilità aziendale. Conosciamo bene il contesto in cui operiamo e le aspettative delle nuove generazioni, che cercano qualità nei luoghi di lavoro, stabilità e reali possibilità di crescita. Oggi riteniamo che le imprese debbano contribuire alla costruzione di contesti professionali autorevoli e affidabili, capaci di offrire ai giovani una traiettoria credibile su cui costruire il proprio futuro.

Aprire le nostre porte significa quindi **mostrare un modello d'impresa che investe in innovazione, cura delle persone e sviluppo delle competenze**, e che considera la propria reputazione un fattore decisivo per attrarre e trattenere talenti. L'incoming diventa così un'occasione per presentare la nostra visione di impresa: **generare valore nel territorio e creare prospettive concrete per i giovani che vi studiano e vi lavorano**.



La comunicazione interna

La Molisana è molto attiva nella comunicazione verso gli stakeholder esterni, in particolare i consumatori, con cui si interfaccia attraverso molteplici canali, ma l'attività di comunicazione si rivolge verso anche l'interno, nella consapevolezza che **gli ambasciatori più autorevoli del brand sono i dipendenti**

stessi e che informarli correttamente è fondamentale per generare senso di appartenenza e coinvolgimento. **La Molisana ha realizzato** a tal fine l'**House Organ**, il magazine mensile che aggiorna costantemente il personale circa le attività in programmazione, le novità e gli obiettivi.



CAPITOLO



INVESTIMENTI E VALORE PER IL TERRITORIO

Il Gruppo Ferro è fortemente legato alle proprie radici, non solo per mantenere saldi i valori della tradizione, ma anche perché il Molise continua a presentare le condizioni ideali per la produzione di semola e pasta di qualità.

Per questo, il Gruppo si impegna da sempre in diverse iniziative per la promozione del territorio, delle persone e associazioni culturali e sportive presenti, oltre a supportare progetti di portata più ampia a livello nazionale. A questo si affianca l'importante distribuzione agli stakeholder del valore generato, in costante crescita con lo sviluppo dell'azienda.

8.1 Generare e distribuire valore

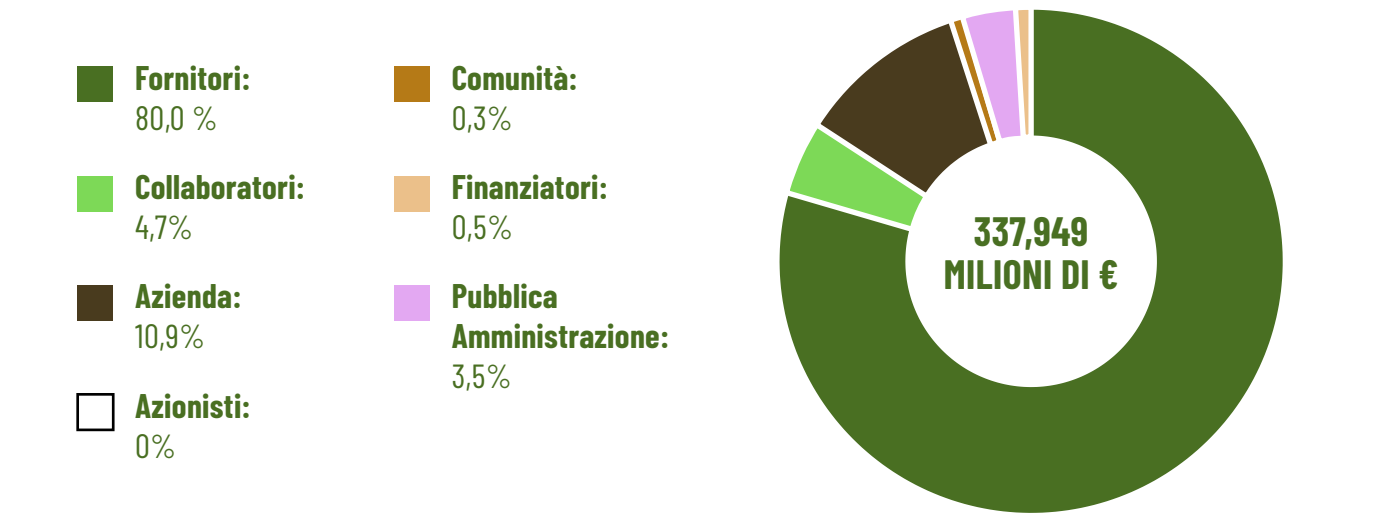
La stabilità economica è parte integrante del nostro concetto di sostenibilità: la capacità di generare valore è, infatti, un fattore imprescindibile per lo sviluppo di azioni, pratiche e strategie volte al miglioramento degli impatti sociali e ambientali. L'indicatore del **valore economico generato e distribuito** offre una misura della ricchezza prodotta da un'organizzazione grazie al proprio core business (valore economico generato) e una rappresentazione di come questa venga redistribuita ai diversi stakeholder con i quali l'organizzazione si rapporta (valore economico distribuito). Nel 2024 il Gruppo Ferro ha generato un valore economico di oltre **337 milioni di euro, 5% in più rispetto all'anno precedente**, confermando ancora un trend di

crescita. Di tale valore, il **11%** è stato trattenuto dall'azienda per ammortamenti e accantonamenti a fondi e riserve, mentre il restante **89%** è stato distribuito agli stakeholder con cui si relaziona quotidianamente:

- **Fornitori:** spese per l'acquisto di materie prime, beni e servizi
- **Collaboratori:** salari e stipendi, contributi e trattamenti di fine rapporto
- **Finanziatori:** interessi su prestiti
- **Azionisti:** dividendi
- **Pubblica Amministrazione:** imposte sul reddito e oneri tributari
- **Comunità:** donazioni ad enti del Terzo Settore

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO (MIGLIAIA DI €)	2022	2023	2024	DELTA % 2024 - 2023
Valore economico generato	283.587	320.593	337.949	5%
Valore economico distribuito	260.386	288.766	301.084	4%
Fornitori	241.270	260.259	270.452	4%
Collaboratori	11.529	13.531	15.928	18%
Finanziatori	452	2.941	1.808	-39%
Azionisti	0	0	0	-
Pubblica Amministrazione	6.398	11.526	11.821	3%
Comunità	737	509	1.075	111%
Valore economico trattenuto	23.201	31.827	36.865	16%

il valore economico trattenuto e distribuito agli stakeholder % (2024)



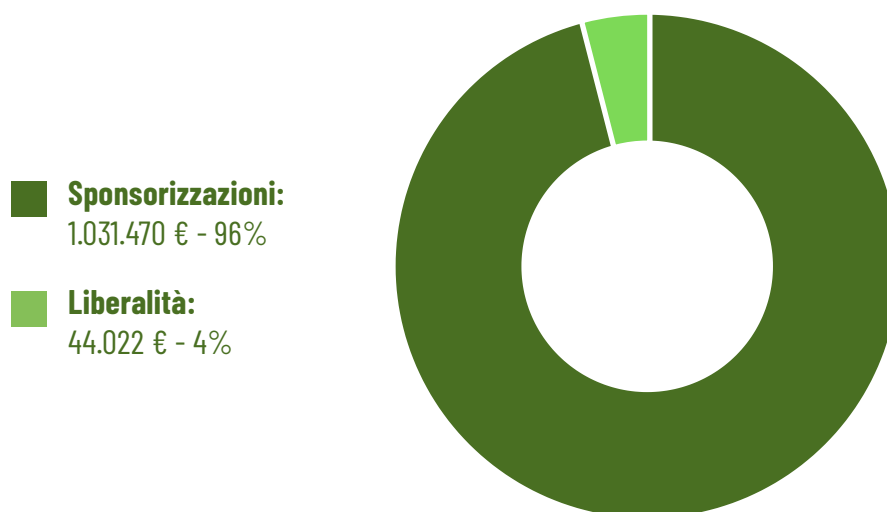
8.2 Il rapporto con la comunità e le associazioni

Nel 2024 il Gruppo ha devoluto circa 44.000 euro a supporto di associazioni e istituzioni culturali, mentre le sponsorizzazioni, dedicate soprattutto alle realtà del territorio molisano, hanno superato il 1.000.000 di euro.

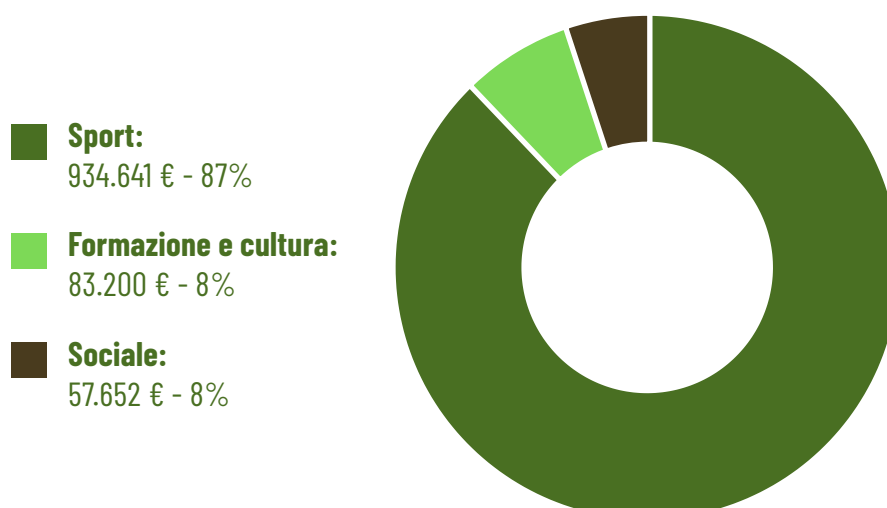
Nel complesso, la maggior parte dei contributi vanno a sostegno delle associazioni sportive (87%), dell'ambito della formazione e della cultura (8%) o a supporto di progetti sociali rivolti a diversi stakeholder (5%). Il processo di selezione dei beneficiari di liberalità e sponsorizza-

zioni non è attualmente regolato da una politica formalizzata. Tuttavia, **ogni richiesta di sponsorizzazione o donazione viene sottoposta a un'attenta e rigorosa valutazione**. Tale analisi mira a verificare l'integrità del richiedente, a esaminare il percorso e le attività svolte in passato e a **valutare l'impatto positivo concreto che l'iniziativa può generare sulla comunità di riferimento**. Le sponsorizzazioni vengono sempre formalizzate attraverso specifici contratti, garantendo trasparenza e chiarezza nelle modalità di sostegno.

Contributi alla comunità per ambito di intervento (2024)



Contributi alla comunità per tipologia di intervento (2024)



Molise Cinema

Nel 2024 La Molisana ha continuato a sponsorizzare **MoliseCinema**, arrivato alla sua ventiduesima edizione. Si tratta di un festival dedicato alla promozione delle più recenti e innovative produzioni del cinema italiano e internazionale che privilegia i giovani autori e i nuovi linguaggi, con particolare attenzione ai cortometraggi e ai documentari. Il Festival da sempre offre al pubblico una programmazione molto articolata, ospitando centinaia di attori, registi, produttori e addetti ai lavori e diven-

tando nel tempo un vero e proprio **punto di riferimento costante nella vita culturale del Molise e del Mezzogiorno**. Attraverso la sezione "Girare il Molise" il Festival intende valorizzare la regione come location per le produzioni cinematografiche e audiovisive. Inoltre, l'associazione organizza formazioni nelle scuole, insieme a rassegne, proiezioni, incontri, mostre ed eventi legati alla cultura cinematografica, durante tutto l'arco dell'anno.

Sostegno al film “Gli Sbandati”

Nel 2024, La Molisana ha sostenuto la realizzazione del film Gli Sbandati, un'opera cinematografica che racconta le storie di coloro che vissero gli eventi drammatici dell'Italia durante l'armistizio del 1943, focalizzandosi su alcuni soldati italiani in fuga verso le proprie case dopo lo scioglimento dell'Esercito Italiano. Le riprese del film sono state effettuate in vari luoghi del Molise, tra cui

Isernia e Petacciato, contribuendo così a valorizzare il territorio e a far emergere la storia del nostro paese. Il progetto ha coinvolto anche attori e membri della troupe locali, rafforzando il legame con la comunità. Con questa iniziativa, **La Molisana ha voluto supportare la produzione culturale molisana, promuovendo la storia e le tradizioni del Molise**.

Il Sostegno a Komen Italia

Nel 2024 La Molisana ha scelto di sostenere la Carovana della Prevenzione di Komen Italia, iniziativa itinerante dedicata alla **lotta contro i tumori del seno**. Anche grazie al contributo dell'azienda è stato possibile **offrire gratuitamente visite senologiche, tiroidee,**

dermatologiche e nutrizionali durante la tappa pugliese del 13 ottobre, rafforzando l'impegno del Pastificio a favore della salute, della prevenzione e del benessere delle comunità locali. Komen da oltre 25 anni investe in ricerca e promuove visite di prevenzione.

UniForoItalico Sport Day 2024

La Molisana ha dato il suo sostegno all'UniForoItalico Sport Day 2024, che si è svolto il 5 ottobre presso lo Stadio dei Marmi di Roma. Questo evento gratuito ha offerto una vasta gamma di attività motorie e sportive,

destinate a tutte le età e a tutti i livelli di abilità. L'iniziativa ha avuto un forte focus sull'inclusività, **incoraggiando la partecipazione di persone con diverse capacità e promuovendo uno stile di vita attivo e salutare**.

Collaborazione con l'Istituto Responsible

Nel 2024, La Molisana ha avviato una collaborazione con l'Istituto Responsible, un ente che **promuove la salute e il benessere attraverso iniziative di prevenzione e cura**. Questo accordo prevede percorsi di prevenzione personalizzati per i dipendenti dell'azienda,

offrendo visite mediche e consulenze sanitarie a condizioni agevolate. **L'iniziativa ha l'obiettivo di migliorare la qualità della vita e la salute del personale**, con un focus particolare sull'alimentazione sana, uno dei valori chiave del brand.

Il sostegno allo sport

Nel 2024, La Molisana ha continuato a supportare la **Magnolia Basket Campobasso, una delle realtà sportive più importanti del territorio molisano**. Nel 2017 l'azienda aveva investito sulla squadra di pallacanestro femminile, che ad oggi disputa il massimo campionato ovvero la Serie A1, creando Magnolia, società di basket senza scopo di lucro, nata dall'impegno economico e sociale de La Molisana e di altre aziende virtuose del territorio. L'obiettivo è di restituire al Molise un duplice sogno: dare orgoglio alla tradizione cestistica molisana e **creare un centro sportivo che stimoli un vivaio di atleti talentuosi**.

Si tratta di un impegno con importanti ricadute sociali in una regione dove sono sempre più avvertiti i **problemi legati all'emarginazione, al bullismo, all'obesità e alle dipendenze** che interessano il mondo giovanile e in

particolare le fasce più deboli, con fenomeni di degrado sociale e culturale, associate alla disoccupazione. Siamo convinti del **ruolo dello sport nel contrastare tutte le espressioni del disagio giovanile**, grazie al valore educativo del lavoro di squadra, del sacrificio personale associato alla passione, dell'impegno collettivo per un risultato e della **cultura del merito**.

Anche per questo, oltre al progetto Magnolia, **La Molisana ha sostenuto, e continua a sostenere, lo sport regionale attraverso altre numerose iniziative**, tra cui le sponsorizzazioni della **squadra di calcio di Campobasso** per la stagione 2022-23, della squadra di pallavolo **EnergyTime Spike Devil** e dell'associazione sportiva **Barbarians Respectful Rugby**.

Campagna letteraria "Vincenzo Ferro"

Nel 2024 si è avviata la quarta edizione di "Campagna Letteraria", un **salotto culturale** ideato e voluto dal presidente dell'azienda Vincenzo Ferro.

Il format prevede un ciclo di appuntamenti dedicati alla **presentazione di libri** da parte degli autori presso l'**Officina della pasta**, insolita e affascinante location all'in-

terno degli stabilimenti del pastificio. Nel corso del 2024 la Campagna Letteraria ha confermato la sua vitalità con nuovi appuntamenti, tra cui le presentazioni di Nadia Verdile e Michelina Di Cesare con "Lei Brigantessa Coltello" e Maurizio Santilli il suo libro "Viaggio verso la felicità".

Sostegno alla FISIP

Nel 2024, La Molisana ha continuato a sostenere la **Federazione Italiana Sport Invernali Paralimpici (FISIP)**, impegnandosi nella promozione dello sport paralimpico invernale. L'azienda ha contribuito alle attività di

formazione e di sensibilizzazione, **supportando gli atleti con disabilità** nel loro percorso verso competizioni internazionali e creando opportunità per l'inclusione e la partecipazione sportiva a tutti i livelli.

Cantine dipinte

Nel 2024, La Molisana ha sostenuto l'evento annuale **Cantine Dipinte**, che si è svolto nel suggestivo borgo antico di Guardiaregia, in Molise. L'iniziativa ha visto la partecipazione di cinque artisti locali, che hanno trasformato i vecchi portoni di legno sparsi per il paese in opere

d'arte ispirate a temi legati alla tradizione, alla cultura e all'identità molisana. **Questo progetto ha avuto l'obiettivo di valorizzare il patrimonio artistico e culturale del territorio**, coinvolgendo la comunità e i visitatori in un'esperienza unica di arte e tradizione.

Sostegno alla Run Rome The Marathon

Nel 2024, La Molisana ha sponsorizzato la **29ª edizione della Run Rome The Marathon**, che si è svolta il 17 marzo e ha visto la partecipazione di oltre 40.000 corridori prove-

nienti da tutto il mondo. **Questo evento rappresenta una delle maratone più importanti in Italia** e un'occasione per promuovere la salute e lo sport a livello globale.

GRI 2: INFORMATIVA GENERALE – ESRS S1: PROPRIA FORZA LAVORO

I dati relativi alle risorse umane del Gruppo comprendono i dati di La Molisana e F.II Ferro.

GRI 2-7 a., b. - Numero di dipendenti alla fine del periodo di rendicontazione; GRI 2-8 a. Numero di lavoratori non dipendenti alla fine del periodo di rendicontazione

ESRS S1-6 50 a., b. (I,II) - Numero totale dei dipendenti per numero di persone e la ripartizione di genere, numero di dipendenti a tempo indeterminato e determinato; **ESRS S1-7 55 b.** Numero totale di lavoratori non dipendenti nella forza lavoro dell'impresa

DIPENDENTI COMPLESSIVI PER CONTRATTO DI LAVORO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024	VAR
Totale indeterminato e determinato	222	254	270	6%
Tempo indeterminato	220	211	257	22%
Donne	37	36	53	47%
Uomini	183	175	204	17%
Tempo determinato	2	43	14	-67%
Donne	0	12	1	-92%
Uomini	2	31	12	-61%
COLLABORATORI NON DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024	VAR
Totale altri collaboratori	132	109	117	7%
di cui somministrati	70	46	61	33%
di cui autonomi	1	1	0	-100%
di cui agenti	48	51	49	-4%
di cui stage	13	11	7	-36%

GRI 2-7 b. - Numero di dipendenti per tipologia d'impiego (tempo pieno e part-time), per genere, alla fine del periodo di rendicontazione

ESRS S1-6 50 b. (III) - Numero totale dei dipendenti per numero di persone e la ripartizione di genere, numero di dipendenti a orario variabile e la loro ripartizione

DIPENDENTI (TEMPO DETERMINATO E INDETERMINATO) PER TIPOLOGIA D'IMPIEGO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024	VAR
Full time	219	250	267	7%
Donne	37	46	53	15%
Uomini	183	204	215	5%
Part time	3	4	3	-25%
Donne	2	2	1	-50%
Uomini	1	2	2	0%
Totale dipendenti full time e part time	222	254	270	6%

GRI 401: OCCUPAZIONE – ESRS S1: FORZA LAVORO PROPRIA

GRI 401-1 - Numero totale di nuove assunzioni, per fascia d'età e genere

NUOVO PERSONALE ASSUNTO A TEMPO DETERMINATO E INDETERMINATO, PER FASCE DI ETÀ E GENERE, AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024
Sotto i 30 anni	15	26	29
Donne	3	3	4
Uomini	12	23	25
Tra i 30 e i 50 anni	9	22	9
Donne	5	6	1
Uomini	4	16	8
Oltre i 50 anni	2	2	2
Donne	1	0	0
Uomini	1	2	2
Totale dipendenti	26	50	40
Totale Donne	9	9	5
Totale Uomini	17	41	35

GRI 401-1 - Numero totale di persone che hanno terminato o interrotto il rapporto di lavoro, per fascia d'età e genere
ESRS S1-6 50 c. - Numero totale di dipendenti che hanno lasciato l'impresa durante il periodo di riferimento

PERSONALE CHE HA INTERROTTO O TERMINATO IL RAPPORTO DI LAVORO PER FASCE DI ETÀ E GENERE, AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024
Sotto i 30 anni	6	11	12
Donne	1	0	1
Uomini	5	11	11
Tra i 30 e i 50 anni	7	6	8
Donne	2	1	2
Uomini	5	5	6
Oltre i 50 anni	2	5	4
Donne	0	0	0
Uomini	2	5	4
Totale dipendenti	15	22	23
Totale Donne	3	1	3
Totale Uomini	12	21	20

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI DURANTE L'ANNO (IN NUMERO DI PERSONE) PER TIPOLOGIA DI CESSAZIONE AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024
Cessazione per dimissioni	NA	6	17
Cessazione per pensionamento	NA	5	3
Cessazione per chiusura contratto a termine e periodi di prova	NA	11	44
Cessazione per licenziamenti	NA	0	0
Cessazione per decessi	NA	0	0
Cessazione per dismissioni di aziende o rami di aziende	NA	0	0
Totale dipendenti cessati	NA	22	24

GRI 401-1 - Tasso di turnover per fascia d'età e genere

ESRS S1-6 50 c. - Tasso di avvicendamento dei dipendenti durante il periodo di riferimento

TASSI DI TURNOVER PER GENERE E FASCIA D'ETÀ	2022	2023	2024
Tasso di turnover in entrata	11,7	19,7	14,8
Donne	24,3	18,8	9,3
Uomini	9,2	19,9	16,2
Sotto i 30 anni	28,8	42,6	44,6
Donne	60,0	37,5	50,0
Uomini	25,5	43,4	43,9
Tra i 30 e i 50 anni	8,2	16,7	6,1
Donne	20,0	18,8	2,7
Uomini	4,7	16,0	7,3
Oltre i 50 anni	3,3	3,3	3,4
Donne	14,3	0,0	0,0
Uomini	1,9	3,8	4,1
Tasso di turnover in uscita	6,8	8,7	8,9
Donne	8,1	2,1	5,6
Uomini	6,5	10,2	9,7
Sotto i 30 anni	11,5	18,0	18,5
Donne	20,0	0,0	12,5
Uomini	10,6	20,8	17,2
Tra i 30 e i 50 anni	6,4	4,5	5,4
Donne	8,0	3,1	5,4
Uomini	5,9	5,0	5,5
Oltre i 50 anni	3,3	8,2	6,9
Donne	0,0	0,0	0,0
Uomini	3,8	9,4	8,2

Il tasso di turnover in entrata è calcolato come rapporto tra: (numero nuovi ingressi nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31/12) *100.

Il tasso di turnover in uscita è calcolato come rapporto tra: (numero rapporti di lavoro terminati o interrotti nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31/12) *100.

GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ – ESRS S1: FORZA LAVORO PROPRIA

GRI 405-1 - Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti: dipendenti a tempo determinato e indeterminato per categoria contrattuale, genere e fascia d'età

PERSONALE A TEMPO DETERMINATO E INDETERMINATO, PER CATEGORIA CONTRATTUALE, PER GENERE E FASCIA D'ETÀ	2023			2024		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra i 30 e i 50 anni	0	0	0	0	0	0
Età superiore ai 50 anni	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	10	10	0	9	9
Età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra i 30 e i 50 anni	0	6	6	0	5	5
Età superiore ai 50 anni	0	4	4	0	4	4
Impiegati	35	30	65	38	35	73
Età inferiore ai 30 anni	7	4	11	8	6	14
Tra i 30 e i 50 anni	22	16	38	23	20	43
Età superiore ai 50 anni	6	10	16	7	9	16
Operai	13	166	179	16	173	188
Età inferiore ai 30 anni	1	49	50	0	52	51
Tra i 30 e i 50 anni	10	78	88	14	85	99
Età superiore ai 50 anni	2	39	41	2	36	38
Operai	48	206	254	54	217	270
Età inferiore ai 30 anni	8	53	61	8	58	65
Tra i 30 e i 50 anni	32	100	132	37	110	147
Età superiore ai 50 anni	8	53	61	9	49	58

ESRS SI-9 66 a., b. – Distribuzione di genere dei dipendenti per fascia di età: meno di 30 anni; fra i 30 e i 50 anni; oltre 50 anni

PERSONALE A TEMPO DETERMINATO E INDETERMINATO, PER CATEGORIA CONTRATTUALE, PER GENERE E FASCIA D'ETÀ, IN PERCENTUALE	2023			2024		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra i 30 e i 50 anni	0	0	0	0	0	0
Età superiore ai 50 anni	0	0	0	0	0	0
Quadri	0%	100%	100%	0%	100%	100%
Età inferiore ai 30 anni	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tra i 30 e i 50 anni	0%	60%	60%	0%	56%	56%
Età superiore ai 50 anni	0%	40%	40%	0%	44%	44%
Impiegati	54%	46%	100%	52%	48%	100%
Età inferiore ai 30 anni	11%	6%	17%	11%	8%	19%
Tra i 30 e i 50 anni	34%	25%	58%	32%	27%	59%
Età superiore ai 50 anni	9%	15%	25%	10%	12%	22%
Operai	7%	93%	100%	8%	92%	100%
Età inferiore ai 30 anni	1%	27%	28%	0%	28%	27%
Tra i 30 e i 50 anni	6%	44%	49%	7%	45%	53%
Età superiore ai 50 anni	1%	22%	23%	1%	19%	20%
Operai	19%	81%	100%	20%	80%	100%
Età inferiore ai 30 anni	3%	21%	24%	3%	21%	24%
Tra i 30 e i 50 anni	13%	39%	52%	14%	41%	54%
Età superiore ai 50 anni	3%	21%	24%	3%	18%	21%

GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – ESRS S1: FORZA LAVORO PROPRIA

GRI 403-9 - Numero di infortuni sul lavoro, tassi di infortunio sul lavoro e ore lavorate dai dipendenti

ESRS S1-14 88 b., c. - Numero di decessi dovute a lesioni e malattie connesse al lavoro, il numero e il tasso di infortuni sul lavoro registrabili ripartiti tra lavoratori dipendenti e non dipendenti nella forza lavoro propria

DATI SUGLI INFORTUNI DEI DIPENDENTI	2022	2023	2024
Numero di infortuni registrabili al 31 dicembre (compresi i decessi)	5	6	3
di cui occorsi al personale dipendente	5	6	3
di cui a lavoratori esterni	0	0	0
Numero di decessi sul lavoro	0	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	0	0
di cui a lavoratori esterni	0	0	0
Numero di casi riguardanti malattie connesse al lavoro registrabili	0	0	0
CALCOLO DEI TASSI DI INFORTUNIO	2022	2023	2024
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	11,01	11,13	5,52
Occorsi al personale dipendente	12,83	11,75	5,52
di cui a lavoratori esterni	0,00	0,00	0,00

Il tasso di infortuni sul lavoro è calcolato come il rapporto tra gli infortuni sul luogo di lavoro (escluso gli infortuni in itinere) e le ore lavorate dai dipendenti, moltiplicato per 1.000.000.

GRI 403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI DURANTE L'ANNO (IN NUMERO DI PERSONE) PER TIPOLOGIA DI CESSAZIONE AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024
Lavoratori dipendenti coperti dal sistema di gestione della salute e della sicurezza	222	254	270
Percentuale di lavoratori dipendenti coperti dal sistema di gestione della salute e della sicurezza	100%	100%	100%

GRI 404: FORMAZIONE – ESRS S1: FORZA LAVORO PROPRIA

ESRS S1 S1-13 §83 (b) and §84 – Ore medie di formazione per genere e categoria

GRI 404-1 – Ore medie di formazione annua per dipendente

ORE DI FORMAZIONE TOTALI EROGATE AI DIPENDENTI (TEMPO DETERMINATO E TEMPO INDETERMINATO) PER CATEGORIA E PER GENERE	2022	2023	2024
Totale quadri	0	62	39
Totale impiegati	338	456	1.118
Totale operai	1.356	966	1.312
Totale	1.694	1.484	2.470
Totale donne	284	304	616
Totale uomini	1.410	1.180	1.853
<i>Ore medie quadri</i>	0,0	6,20	4,33
<i>Ore medie impiegati</i>	5,8	7,02	15,32
<i>Ore medie operai</i>	8,7	5,40	6,98
<i>Ore medie uomini</i>	7,7	6,3	8,6
<i>Ore medie donne</i>	7,6	5,7	11,4
Numero medio di ore di formazione totale per dipendente	7,6	5,8	9,1



GRI 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione (in GJ)

ESRS E1-5 37 – Consumi energetici delle operazioni proprie dell'impresa in Mwh

CONSUMI ENERGETICI		GRUPPO FERRO				
		U.M.	2022	2023	2024	DELTA %
COMBUSTIBILI FOSSILI	Gas naturale	MWh	106.806,2	115.011,8	116.990,3	1,7%
		Gj	384.502,2	414.042,3	421.165,2	1,7%
	Diesel	MWh	449,7	540,6	452,9	-16,2%
		Gj	1.619,1	1.946,0	1.630,3	-16,2%
	Benzina	MWh	2,6	9,5	2,2	-76,7%
		Gj	9,4	34,1	7,9	-76,7%
ENERGIA ELETTRICA	EE acquistata e consumata da mix energetico nazionale	MWh	17.833,9	19.229,9	17.205,8	-10,5%
		Gj	64.201,9	69.227,7	61.940,9	-10,5%
	EE acquistata e consumata da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine	MWh	0,0	0,0	3.945,0	0%
		Gj	0,0	0,0	14.202,0	0%
	EE autoprodotta da fotovoltaico e consumata	MWh	0,0	0,0	1.940,0	0%
		Gj	0,0	0,0	7.020,0	0%
	Energia elettrica autoprodotta da trigeneratore e consumata	MWh	25.214,0	27.034,5	26.418,1	-2,3%
		Gj	90.770,3	97.324,3	95.105,2	-2,3%
	Energia elettrica autoprodotta e venduta	MWh	31,5	28,0	50,0	78,3%
		Gj	113,5	100,9	179,8	78,3%
Totale consumi energetici*		MWh	125.092,4	134.791,7	140.536,2	4,3%
		Gj	450.332,6	485.250,2	505.966,4	4,3%
di cui da fonti non rinnovabili		MWh	125.092,4	134.791,7	134.651,2	-0,1%
		Gj	450.332,6	485.250,2	484.744,4	-0,1%
di cui da fonti rinnovabili		MWh	0,0	0,0	5.885,0	0%
		Gj	0,0	0,0	21.222,0	0%
Intensità energetica		MWh/M€	0,71	0,71	0,67	-5,4%
		MWh/t	0	0	0	0%

CONSUMI ENERGETICI		F.LLI FERRO				
		U.M.	2022	2023	2024	DELTA %
COMBUSTIBILI FOSSILI	Gas naturale	MWh	88,7	89,6	80,6	-10,1%
		Gj	319,3	322,7	290,2	-10,1%
	Diesel	MWh	0,0	0,0	0,0	0%
		Gj	0,0	0,0	0,0	0%
	Benzina	MWh	0,0	0,0	0,0	0%
		Gj	0,0	0,0	0,0	0%
ENERGIA ELETTRICA	EE acquistata e consumata da mix energetico nazionale	MWh	13.277,2	13.450,4	9.078,8	-32,5%
		Gj	47.797,9	48.421,5	32.683,6	-32,5%
	EE acquistata e consumata da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine	MWh	0,0	0,0	3.945,0	0%
		Gj	0,0	0,0	14.202,0	0%
	EE autoprodotta da fotovoltaico e consumata	MWh	0,0	0,0	0,0	0%
		Gj	0,0	0,0	0,0	0%
Totale consumi energetici		MWh	13.365,9	13.540,1	13.104,4	-3,2%
		Gj	48.117,2	48.744,2	47.175,9	-3,2%
di cui da fonti non rinnovabili		MWh	13.365,9	13.540,1	9.159,4	-32,4%
		Gj	48.117,2	48.744,2	32.973,9	-32,4%
di cui da fonti rinnovabili		MWh	0,0	0,0	3.945,0	0%
		Gj	0,0	0,0	14.202,0	0%
Intensità energetica		MWh/M€	0,10	0,10	0,10	-7,7%
		MWh/t	0,08	0,07	0,09	16,2%

CONSUMI ENERGETICI		LA MOLISANA				
		U.M.	2022	2023	2024	DELTA %
COMBUSTIBILI FOSSILI	Gas naturale	MWh	106.717,5	114.922,1	116.909,7	1,7%
		Gj	384.182,9	413.719,6	420.875,0	1,7%
	Diesel	MWh	449,7	540,6	452,9	-16,2%
		Gj	1.619,1	1.946,0	1.630,3	-16,2%
	Benzina	MWh	2,6	9,5	2,2	-76,7%
		Gj	9,4	34,1	7,9	-76,7%
ENERGIA ELETTRICA	EE acquistata e consumata da mix energetico nazionale	MWh	4.556,7	5.779,5	8.127,0	-40,6%
		Gj	16.404,0	20.806,2	29.257,3	-40,6%
	EE acquistata e consumata da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine	MWh	0,0	0,0	1.940,0	0%
		Gj	0,0	0,0	7.020,0	0%
	EE autoprodotta da fotovoltaico e consumata	MWh	25.214,0	27.034,5	26.418,1	-2,3%
		Gj	90.770,3	97.324,3	95.105,2	-2,3%
	EE autoprodotta da fotovoltaico e consumata	MWh	31,5	28,0	50,0	78,3%
		Gj	113,5	100,9	179,8	78,3%
	EE autoprodotta da fotovoltaico e consumata	MWh	111.726,5	121.251,6	127.431,8	5,1%
		Gj	402.215,4	436.505,9	458.790,5	5,1%
Totale consumi energetici*		MWh	111.726,5	121.251,6	125.491,8	3,5%
		Gj	402.215,4	436.505,9	451.770,5	3,5%
di cui da fonti non rinnovabili		MWh	13.365,9	13.540,1	9.159,4	-32,4%
		Gj	48.117,2	48.744,2	32.973,9	-32,4%
di cui da fonti rinnovabili		MWh	0,0	0,0	1.940,0	0%
		Gj	0,0	0,0	7.020,0	0%
Intensità energetica		MWh/M€	0,71	0,71	0,67	-5,4%
		MWh/t	0,44	0,44	0,42	-5,4%

* Nel totale dei consumi energetici non è inclusa l'energia elettrica prodotta dal trigeneratore, in quanto è già incluso il gas utilizzato per alimentare.

GRI 306:RIFIUTI – ESRS E5: USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE

GRI 306-3 - Rifiuti prodotti; ESRS 5-5 38 - Composizione dei rifiuti prodotti

Si segnala che La Molisana ha riclassificato parte del materiale di imballaggio smaltito come CER 15.01.06 – imballaggi misti. Tale riclassificazione non era stata effettuata nell'anno precedente.

Le quantità di rifiuti generate nel solo 2024, come ad esempio gli scarti di alluminio, sono da considerarsi rifiuti occasionali derivanti da interventi di manutenzione.

RIFIUTI PRODOTTI PERICOLOSI E NON PERICOLOSI, PER CATEGORIA DI RIFIUTO (CER)	PERICOLISITÀ	2023	2024	2024
130208 Altri oli per motori, ingranaggi e lubrificazione	Pericoloso	0	16.840	4.600
150101 Imballaggi in carta e cartone	Non Pericoloso	409.250	506.530	594.590
150102 Imballaggi in plastica	Non Pericoloso	118.070	319.070	254.720
170405 Ferro e acciaio	Non Pericoloso	47.440	64.160	49.860
170407 Metalli misti	Non Pericoloso	1.420	6.120	1.783
170604 materiali isolanti, diversi da quelli di cui alle voci 170601 e 170603	Non Pericoloso	0	0	100
150106 Imballaggi in materiali misti	Non Pericoloso	166.770	0	188.940
150110 Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminanti da tali sostanze	Pericoloso	0	440	0
080312 Scarti di inchiostro, contenenti sostanze pericolose	Pericoloso	0	0	240
150203 Assorbenti, materiali filtranti, stracci, indumenti protettivi diversi da quelli di cui alla voce 150202	Non Pericoloso	0	0	300
160107 Filtri dell'olio	Pericoloso	0	0	240
160213 Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi, diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212	Pericoloso	0	0	160
160214 Apparecchiature fuori uso, diverse da quelli di cui alle voci da 160209 a 160213	Non Pericoloso	0	800	580
160601 batterie al piombo	Pericoloso	0	0	177
170402 Alluminio	Non Pericoloso	0	0	1.900
200121 Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	Pericoloso	0	0	60
170411 Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 170410	Non Pericoloso	0	0	120
190812 Fanghi prodotti dal trattamento biologico delle acque reflue industriali, diversi da quelli di cui alla voce 190811	Non Pericoloso	13.660	0	0
TOTALE RIFIUTI		756.610	913.960	1.098.370

A seguito di una verifica interna sulla corretta attribuzione delle operazioni di recupero, i dati relativi all'anno 2022 e 2023 sono stati riesposti per garantire coerenza nella rappresentazione della gestione dei rifiuti. In particolare, i rifiuti non pericolosi, in precedenza classificati come "materiali avviati a preparazione per il riutilizzo", sono stati ricondotti all'operazione R13 - messa in riserva", in linea con le effettive modalità di trattamento documentate nei formulari di identificazione dei rifiuti (FIR).

RIFIUTI PERICOLOSI, PER METODO DI SMALTIMENTO	2022	2023	2024
Totale rifiuti pericolosi	0	17.280	4.470
di cui avviati a riciclaggio (R1;R3;R4;R5)	0	0	0
di cui avviati a preparazione per il riutilizzo (R2;R6-R9)	0	0	0
di cui avviati ad altre operazioni di recupero (R10-R13)	0	17.280	5.470
di cui avviati a incenerimento (D10,D11)	0	0	0
di cui avviati in discarica (D1)	0	0	0
di cui avviati ad altre operazioni di smaltimento (D2-D9; D12-D15)	0	0	0
RIFIUTI NON PERICOLOSI, PER METODO DI SMALTIMENTO	2022	2023	2024
Totale rifiuti pericolosi	756.610	896.680	1.092.893
di cui avviati a riciclaggio (R1;R3;R4;R5)	0	0	0
di cui avviati a preparazione per il riutilizzo (R2;R6-R9)	0	0	0
di cui avviati ad altre operazioni di recupero (R10-R13)	756.610	896.680	1.092.893
di cui avviati a incenerimento (D10,D11)	0	0	0
di cui avviati in discarica (D1)	0	0	0
di cui avviati ad altre operazioni di smaltimento (D2-D9; D12-D15)	0	0	0

GRI Content Index

Dichiarazione d'uso	F.Ili Ferro – Semolerie Molisane ha presentato una rendicontazione con riferimento agli <i>Standard GRI</i> per periodo dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024		
Utilizzato GRI 1	GRI 1 - Principi Fondamentali – versione 2021		
GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE / COMMENTI
Informative generali			
GRI 2: Informative generali - versione 2021	2-1 Dettagli organizzativi	I criteri di redazione Cap. 1 par. 1.1 Chi Siamo, 1.3 Governance	Fratelli Ferro Semolerie Molisana Srl, Viale Unità d'Italia, 11, 86025 Ripalimosani CB La Molisana S.p.A, sede centrale presso Contrada Colle delle Api, 100/A, 86100 Campobasso CB
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	I criteri di redazione	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	I criteri di redazione	
	2-4 Revisione delle informazioni	I criteri di redazione	
	2-5 Assurance esterna		Il Bilancio non è soggetto ad assurance esterna
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Cap. 1, par. 1.1 Chi Siamo, Cap. 2, par. 2.1 I prodotti La Molisana Cap. 3, par. 3.1 Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori; par. 3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano; I criteri di redazione	
	2-7 Dipendenti	Cap. 6, par. 6.1 Le nostre persone	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Cap. 6, par. 6.1 Le nostre persone	
	2-9 Struttura e composizione della governance	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-15 Conflitti d'interesse	Cap. 1, par. 1.4 Etica e integrità	
	2-16 Comunicazione delle criticità	Cap. 1, par. 1.4 Etica e integrità	
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	Cap. 1, par. 1.3 Governance	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli Stakeholder Il nostro contributo dell'Agenda 2030 Il nostro manifesto della sostenibilità	
	2-23 Impegno in termini di policy	Cap. 1, par. 1.4 Etica e integrità	La Molisana ha formalizzato politiche di qualità e rintracciabilità del prodotto, nell'ambito dei sistemi di gestione di qualità certificati ISO 9001 e ISO 22005, e un Codice Etico ai sensi del D.Lgs 231, in cui sono elencati i Principi che ispirano la condotta azienda e tutti gli stakeholder sono tenuti a rispettare. La Molisana è inoltre membro Sedex, garantendo l'adesione e diffusione delle linee guida SMETA per il rispetto di pratiche commerciali etiche e responsabili nelle catene di approvvigionamento globali
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	La nostra strategia di sostenibilità	

	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	Cap.4, par. 4.3 Customer Care e soddisfazione del consumatore Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Cap. 1, par. 1.4 Etica e integrità	
	2-28 Appartenenza ad associazioni		Unionfood
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	I criteri di redazione, I nostri Stakeholder	
	2-30 Contratti collettivi	Cap. 6, par. 6.1 Le nostre persone	
Temi materiali			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	I criteri di redazione, L'analisi di materialità	
	3-2 Elenco di temi materiali	I criteri di redazione del Bilancio, L'analisi di materialità	
Filiera Locale e tracciata			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3, par. 3.1 Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori; 3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano; Cap. 4 par. 4.1 Dalla semola alla pasta Cap. 5 par. Il packaging : il nostro biglietto da visita Cap. 7 par. La comunicazione online	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento - versione 2016	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Cap. 3, par. 3.2 Garantire la materia prima migliore	
Anticorruzione			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 1, par. I nostri valori	
GRI 205: Anticorruzione - versione 2016	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	Cap. 1, par. 1.4 Etica e integrità	
Promozione di pratiche agricole sostenibili			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 2, par. 2.3 Innovazione in campo e collaborazione con la filiera: il progetto Rete Molise	
Efficienza del processo produttivo			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
GRI 301: Materiali - versione 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Cap. 3 par. 3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano; Cap.4 par. 4.1 Dalla semola alla pasta Cap. 5 par. 5.2 Il packaging : il nostro biglietto da visita	
GRI 303: Acqua - versione 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Cap. 5 par. 5.1.2 Consumi idrici	
	303- 2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Cap. 5 par. 5.1.2 Consumi idrici e par. 5.1.3. Inquinamento	
	303-3 Prelievo idrico	Cap. 5 par. 5.1.2 Consumi idrici	
Materiali per il packaging			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
GRI 301: Materiali - versione 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Cap. 5 par. 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
Consumi energetici ed emissioni			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. 5.1.1 Energia ed emissioni; par 5.3 l'efficienza della logistica	
GRI 302: Energia - versione 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap. 5 par. 5.1.1 Energia ed emissioni; ANNEX	
GRI 305: Emissioni - versione 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1) 305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Cap. 5 par. 5.1.1 Energia ed emissioni;	

Gestione dei rifiuti			
GRI 3: Temi Materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
GRI 306: Rifiuti - versione 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap. 5 par. 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap. 5 par. 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
	306-3 Rifiuti prodotti	Cap. 5 par. 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti; ANNEX	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Cap. 5 par. 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti; ANNEX	
Gestione e benessere dei dipendenti			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. 6.1 Le nostre persone; 6.2 Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio	
GRI 401: Occupazione - versione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Cap. 6, par. 6.2 Ricercare, e attrarre talenti del territorio; ANNEX	
Salute e sicurezza sul lavoro			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
	403-9 Infortuni sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
Formazione e sviluppo			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. 6.3 Formazione e sviluppo delle competenze	
GRI 404: Formazione e istruzione - versione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Cap. 6, par. 6.3 Formazione e sviluppo delle competenze; ANNEX	
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance	Cap. 6, par. 6.3 Formazione e sviluppo delle competenze	

Diversità e pari opportunità			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. 6.1 Le nostre persone	
GRI 405: Diversità e pari opportunità - versione 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Cap.1, par. 1.3 Governance Cap. 6, par. 6.1 Le nostre persone; ANNEX	
Condizioni di lavoro lungo la filiera			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3, par. 3.1 Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori	
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Cap. 3, par. 3.1 Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori	
Qualità e sicurezza del prodotto			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3 par 3.3 Il Molino: garanzia di eccellenza Cap. 4, par. 4.1 Dalla semola alla pasta; 4.2 Qualità e sicurezza certificate	
GRI 416: Tutela della salute e sicurezza del cliente - versione 2016	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Cap. 3 par 3.3 Il Molino: garanzia di eccellenza 4.2 Qualità e sicurezza certificate	
Marketing ed etichettatura			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. 5.2 Il packaging Cap. 7 par. 7.1 La comunicazione online, par .7.2 Le nostre campagne	
GRI 417: Marketing ed etichettatura - versione 2016	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti		Nel 2024 non si sono verificati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti

Indice dei contenuti ESRS

ESRS 2 - Informazioni Generali	Riferimento	Note
BP-1 Criteri generali per la redazione delle dichiarazioni sulla sostenibilità	Cap. Criteri di redazione, par. perimetro, scopo e contenuti del Bilancio; l'analisi di materialità	
BP-2 Informativa in relazione a circostanze specifiche	Cap. Criteri di redazione, par. perimetro, scopo e contenuti del Bilancio; l'analisi di materialità	
GOV-1 - Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	1.3 Governance	
GOV-2 - Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate	1.3 Governance	
GOV-3 - Integrazione delle prestazioni di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	1.3 Governance	
GOV-5 - Gestione del rischio e controlli interni sulla rendicontazione di sostenibilità	Cap. Criteri di redazione, par. perimetro, scopo e contenuti del Bilancio;	
SBM-1 - Strategia, modello aziendale e catena del valore	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 1 Cent'anni di qualità e amore per il territorio; par 1.1 Chi siamo; 1.2 I nostri valori	
SBM-2 - Interessi e opinioni dei portatori di interessi	I criteri di redazione (I nostri stakeholder)	
SBM-3 - Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	
IRO-1 - Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	
IRO-2 - Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della dichiarazione sulla sostenibilità dell'impresa	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	
ESRS E1 - Cambiamenti Climatici	Riferimento	Note
SBM-3 - Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi; par 5.3 L'efficienza nella logistica	
IRO-1 - Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati al clima	Cap. I criteri di redazione; par. L'analisi di materialità	
E1-1 - Piano di transizione per la mitigazione del cambiamento climatico	Cap. 5 par. 5.1.1 Energia ed emissioni; Iniziative di efficienza energetica	Il gruppo non ha formalizzato un piano di transizione per la mitigazione del cambiamento climatico
E1-2 - Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Cap. 5 par. 5.1.1 Energia ed emissioni; Iniziative di efficienza energetica	Il gruppo non dispone di politiche formalizzate relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici
E1-3 - Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi; par 5.1.1 Energia ed emissioni; par 5.3 L'efficienza nella logistica	
E1-4 - Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Cap. 5 par 5.1.1 Energia ed emissioni	Il Gruppo non ha definito target quantitativi specifici. Sono tuttavia presenti obiettivi qualitativi
E1-5 - Consumo di energia e mix energetico	Cap. 5 par 5.1.1 Energia ed emissioni; ANNEX	

E1-6 – Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	Cap. 5 par 5.1.1 Energia ed emissioni; par 5.3 L'efficienza nella logistica	Il Gruppo non calcola le emissioni scope 3; tuttavia, sono state riportate in modo parziale le emissioni relative alla logistica in entrata.
E1-7 – Assorbimenti di GES e progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio	Cap. 5 par 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
E1-8 – Fissazione del prezzo interno del carbonio		L'azienda non dispone di un meccanismo di carbon pricing
E1-9 – Effetti finanziari attesi di rischi fisici e di transizione rilevanti e potenziali opportunità legate al clima	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	Gli effetti finanziari derivanti dai rischi fisici e di transizione sono stati considerati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità. Tuttavia, questa dichiarazione omette la quantificazione degli effetti attesi.
ESRS E2 – Inquinamento	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità 5.1.3 Inquinamento	
IRO-1 – Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati all'inquinamento	I criteri di redazione L'analisi di materialità	
E2-1 – Politiche relative all'inquinamento		Il Gruppo non dispone di politiche formalizzate
E2-2 – Azioni e risorse relative all'inquinamento	5.1.3 Inquinamento 2.3 Innovazione in campo e collaborazione con la filiera: il progetto Rete Molise	
E2-3 – Obiettivi relativi all'inquinamento	5.1.3 Inquinamento 2.3 Innovazione in campo e collaborazione con la filiera: il progetto Rete Molise	Il Gruppo non ha definito target quantitativi specifici. Sono tuttavia presenti obiettivi qualitativi.
E2-4 – Inquinamento di aria, acqua e suolo	5.1.3 Inquinamento	Il Gruppo non rendiconta il totale degli inquinanti emessi, in quanto non rilevante rispetto alla natura e all'entità delle proprie attività.
E2-6 – Effetti finanziari attesi di impatti, rischi e opportunità legati all'inquinamento	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	Gli effetti finanziari derivanti dai rischi fisici e di transizione sono stati considerati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità. Tuttavia, questa dichiarazione omette la quantificazione degli effetti attesi.
ESRS E3 – Acqua e risorse marine	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità 5.1.2 Consumi idrici	
IRO-1 – Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati alle acque e alle risorse marine	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	
E3-1 – Politiche relative alle acque e alle risorse marine	5.1.2 Consumi idrici	Il Gruppo non dispone di politiche formalizzate
E3-2 – Azioni e risorse relative alle acque e alle risorse marine	5.1.2 Consumi idrici	
E3-3 – Obiettivi relativi alle acque e alle risorse marine	5.1.2 Consumi idrici	Il Gruppo non ha definito target quantitativi specifici. Sono tuttavia presenti obiettivi qualitativi.
E3-4 – Consumo idrico	5.1.2 Consumi idrici	
E3-5 – Effetti finanziari attesi derivanti da impatti, rischi e opportunità connessi alle acque e alle risorse marine	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	Gli effetti finanziari derivanti dai rischi fisici e di transizione sono stati considerati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità. Tuttavia, questa dichiarazione omette la quantificazione degli effetti attesi.

ESRS E4 – Biodiversità	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 2 Una tradizione di innovazione; par. 2.1 I prodotti La Molisana, Le biologiche	
IRO-1 – Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti connessi alla biodiversità e agli ecosistemi	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	
E4-1 – Piano di transizione e attenzione alla biodiversità e agli ecosistemi nella strategia e nel modello aziendale		Il Gruppo non dispone di un piano di transizione
E4-2 – Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi		Il Gruppo non dispone di politiche formalizzate
E4-3 – Azioni e risorse relative alla biodiversità e agli ecosistemi	Capitolo 2 Una tradizione di innovazione; par. 2.1 I prodotti La Molisana, Le biologiche	
E4-4 – Obiettivi relativi alla biodiversità e agli ecosistemi		Il Gruppo non ha definito target quantitativi specifici.
E4-6 – Effetti finanziari attesi derivanti da rischi e opportunità connessi alla biodiversità	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	Gli effetti finanziari derivanti dai rischi fisici e di transizione sono stati considerati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità. Tuttavia, questa dichiarazione omette la quantificazione degli effetti attesi.
ESRS E5 – Economia circolare	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
IRO-1 – Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	
E5-1 – Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare		Il Gruppo non dispone di politiche formalizzate
E5-2 – Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti; 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
E5-3 – Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	Il Gruppo non dispone di target quantitativi specifici
E5-4 – Flussi di risorse in entrata	Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
E5-5 – Flussi di risorse in uscita	Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti; ANNEX	
E5-6 – Effetti finanziari attesi derivanti da impatti, rischi e opportunità connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Cap. Criteri di redazione, par. l'analisi di materialità;	Gli effetti finanziari derivanti dai rischi fisici e di transizione sono stati considerati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità. Tuttavia, questa dichiarazione omette la quantificazione degli effetti attesi.

ESRS S1 – Forza Lavoro Propria	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale	
S1-1 – Politiche relative alla forza lavoro propria	Capitolo 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale	
S1-2 – Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti	Capitolo 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale	
S1-3 – Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni	Capitolo 6 Le persone al centro: competitività responsabilità sociale 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
S1-4 – Interventi su impatti e approcci rilevanti per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni e approcci	Capitolo 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale	
S1-5 – Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi nonché ai rischi e alle opportunità	Capitolo 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale	Il Gruppo non dispone di obiettivi e target quantitativi specifici per la gestione delle risorse umane
S1-6 – Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	6.1 Le nostre persone; ANNEX	
S1-7 – Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa	6.1 Le nostre persone	
S1-8 – Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale	6.1 Le nostre persone	
S1-9 – Metriche della diversità	6.1 Le nostre persone; ANNEX	
S1-10 – Salari adeguati	6.1 Le nostre persone	
S1-11 – Protezione sociale	6.1 Le nostre persone	
S1-12 – Persone con disabilità	6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
S1-13 – Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	6.3 Formazione e sviluppo delle competenze; ANNEX	
S1-14 – Metriche di salute e sicurezza	6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro; ANNEX	
S1-15 – Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata	6.1 Le nostre persone	
S1-16 – Metriche di remunerazione (divario retributivo e remunerazione totale)	6.1 Le nostre persone	
S1-17 – Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani	6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	

ESRS S3 – Comunità interessate	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Social strategy	
S4-1 – Politiche relative alla comunità interessate		Il Gruppo non dispone di politiche formalizzate
S4-2 – Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti	Il rapporto con la comunità e le associazioni Tour aziendali Scuole Le nostre campagne	
S4-3 – Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni		Non sono previsti canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni
S4-4 – Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni	Il rapporto con la comunità e le associazioni Tour aziendali Scuole Le nostre campagne	
S3-5 – Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti		Il Gruppo non dispone di obiettivi formalizzati
ESRS S4 – Consumatori e utilizzatori finali	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità	
S4-1 – Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali		Il Gruppo non dispone di politiche formalizzate
S4-2 – Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti	4.3 Customer Care e soddisfazione dei consumatori	
S4-3 – Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni	4.3 Customer Care e soddisfazione dei consumatori	
S4-4 – Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni	2.1 I prodotti la molisana Forma e sostanza: una ricerca continua CAPITOLO 4. Una pasta eccellente e certificata 4.2 Qualità e sicurezza certificate 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
G1 – Condotta delle imprese	Riferimento	Note
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
IRO-1 – Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
G1-1 – Politiche in materia di cultura d'impresa e condotta delle imprese	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
G1-2 – Gestione dei rapporti con i fornitori	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
G1-3 – Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	
G1-4 – Casi accertati di corruzione attiva o passiva	Cap 1 Cent'anni di qualità e amore per il territorio; par 1.3 Etica e integrità	
SBM-3 – Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La nostra strategia di sostenibilità Capitolo 4 par 4.1 Dalla semola alla pasta Capitolo 5 par 5.1.4 Rifiuti e sottoprodotti	

