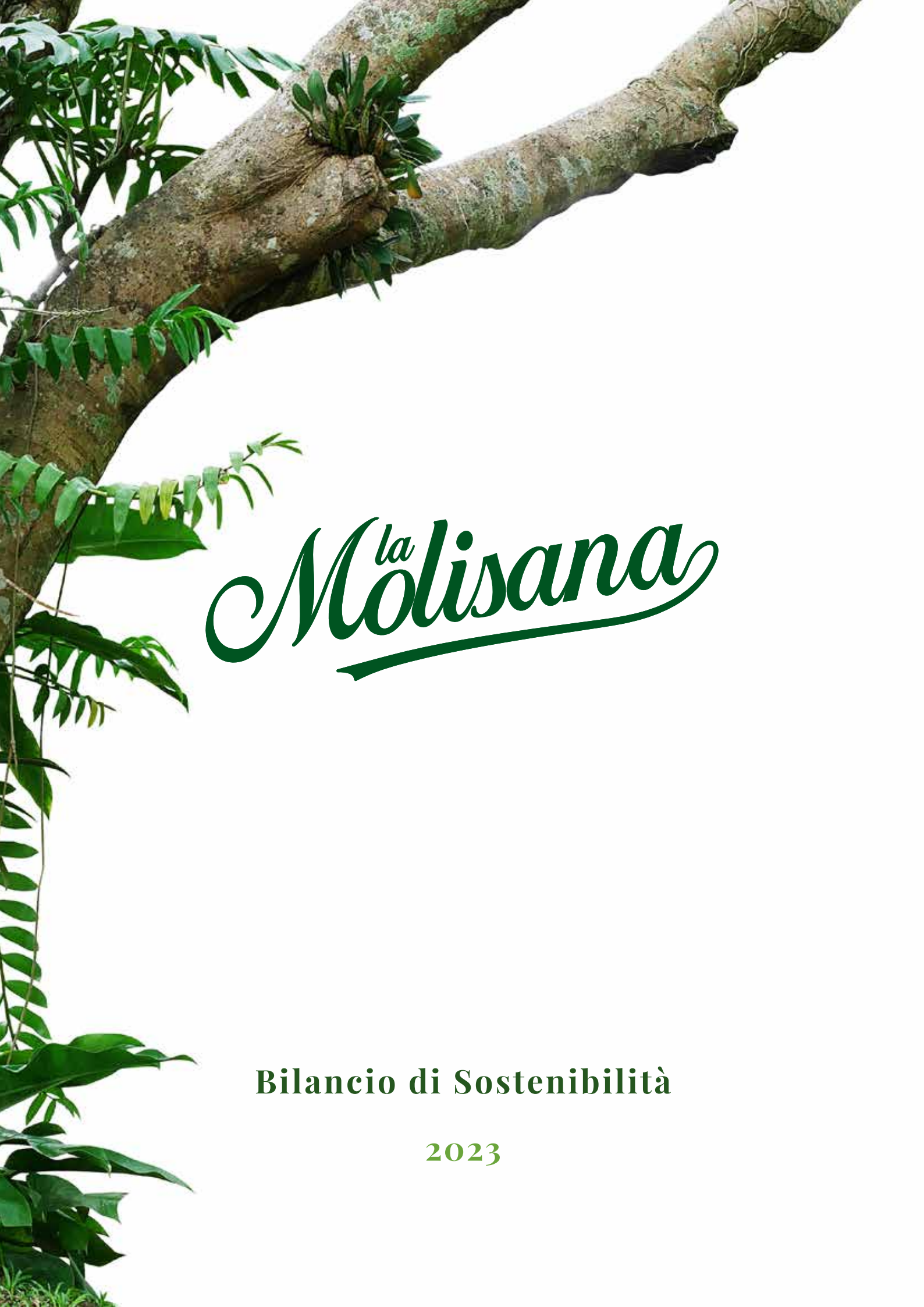




M^{la} Molisana

Bilancio di Sostenibilità

2023



Con il supporto di

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

Il sommario

Lettera agli Stakeholder	Pag. 4
Highlights 2023	Pag. 6
I criteri di redazione	Pag. 8
Perimetro, scopo e contenuti del Bilancio di Sostenibilità	
I nostri stakeholder	
L'analisi di Materialità	Pag. 7
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. 41
3.1 Prossimità, qualità, etica: il rapporto con i fornitori	Pag. 42
3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano e la lavorazione della semola	Pag. 43
3.3 Il Molino: garanzia di eccellenza	Pag. 46
 CAPITOLO 4 Una pasta eccellente e certificata	Pag. 48
4.1 Dalla semola alla pasta	Pag. 49
4.2 Qualità e sicurezza certificate	Pag. 52
4.3 Customer Care e soddisfazione dei consumatori	Pag. 53
 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. 69
5.3 L'efficienza nella logistica	Pag. 73

CAPITOLO 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale

6.1 Le nostre persone

6.2 Ricercare e attrarre i talenti del territorio

6.3 Formazione e sviluppo delle competenze

6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro

Pag. 75

Pag. 76

Pag. 78

Pag. 80

Pag. 81

CAPITOLO 7 L'importanza di una comunicazione trasparente

7.1 La comunicazione online

7.2 Le nostre campagne

7.3 Le altre iniziative di comunicazione

Pag. 83

Pag. 84

Pag. 86

Pag. 88

CAPITOLO 8 Investimenti e valore per il territorio

8.1 Generare e distribuire valore

8.2 Il rapporto con la comunità e le associazioni

Pag. 90

Pag. 91

Pag. 92





Lettera agli Stakeholder

Gli ingredienti del nostro successo

Coraggio, radici e follia. È un secolo che La Molisana produce pasta con l'acqua incontaminata del Parco del Matese e con semola di prima qualità, derivata dal grano di cui in azienda abbiamo un vero e proprio culto. Eppure, non possiamo dimenticare che nei nostri prodotti ci sono tre ingredienti segreti, tre parole che hanno ispirato i protagonisti della storia aziendale e che continuano a essere, oggi, fonte di ispirazione per tutte le persone che portano avanti il nostro pastificio, un'azienda costantemente proiettata verso l'innovazione, ma con fortissime radici nella tradizione del territorio.

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 condizioni 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.

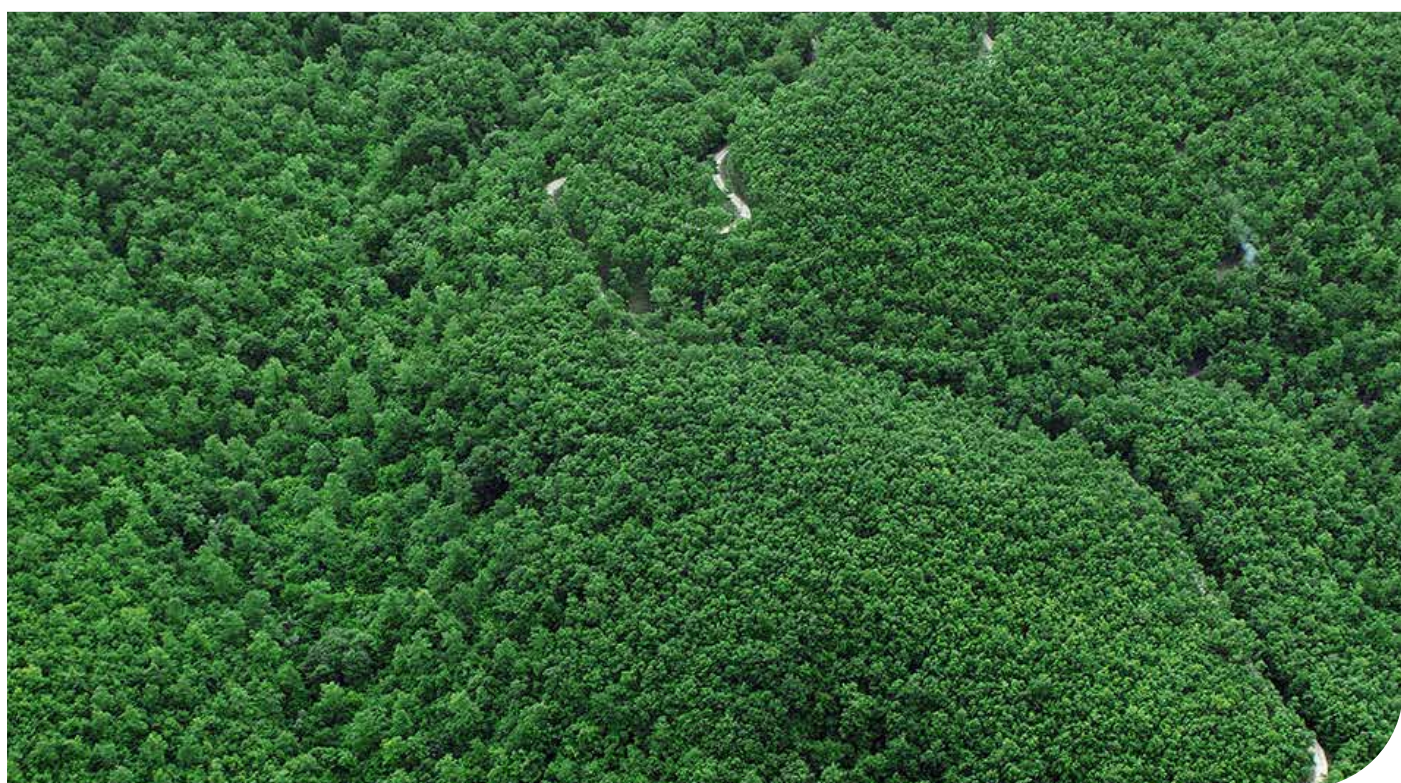
I figli di Giuseppe, **Domenico** e **Vincenzo**, si fanno forza con le radici familiari e nel 1972 prendono il timone dell'azienda, progettando l'ampliamento del Molino e il suo trasferimento in una nuova sede. Con loro nasce la **"F.Ili Ferro - Semolerie Molisane snc"**, in seguito società di capitali. 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.Ili 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 ancoraggio 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 10 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 2023

AMBITO ECONOMICO, GOVERNANCE E GESTIONE DELLA FILIERA

- Valore economico generato pari a **320,6 milioni di euro, +13%** in più rispetto all'anno precedente
- Il **90%** del valore economico generato è stato distribuito agli stakeholder con cui ci relazioniamo quotidianamente: fornitori, dipendenti, finanziatori, azionisti, Pubblica Amministrazione e comunità e territorio
- **28 milioni** di euro investiti prevalentemente **nell'ammodernamento e ampliamento di impianti e macchinari**
- **182.191 tonnellate di grano duro italiano acquistate** da F.Ili Ferro nel 2023 (+40,5% rispetto al 2022)
- **181.838 tonnellate di semola venduta** da F.Ili Ferro nel 2023 (+8%) di cui circa il 99% acquista da La Molisana,
- **170.280 tonnellate di pasta prodotta** nel 2023 da La Molisana, +8,9% rispetto al 2022
- **Lancio della Pasta con Lupini** - con grano italiano e 23% di farina di lupini
- **Filiera integrata** tra mulino e pastificio: una garanzia in termini di tracciabilità, sicurezza e qualità
- **Selezionatrici ottiche** e **macchine decorticatrici** per un Molino ad alti livelli di innovazione, velocità ed efficienza
- **Certificazioni ISO 9001 per la qualità e ISO 22005 per la rintracciabilità**, ottenute sia da F.Ili Ferro Se-molerie Molisane che da La Molisana.



AMBITO AMBIENTALE

- **Packaging di carta** per le linee Classiche, Integrali e, a partire dal 2023, Speciali con calcolo dell'**Indice di circolarità (Material Circularity Indicator)**
- **77% dei materiali** per il **packaging provengono da fonti rinnovabili**, in aumento di +12 punti percentuali rispetto al 2022
- **2 impianti di trigenerazione** con una potenza complessiva pari 3,2 MW, che hanno consentito di soddisfare oltre l'80% del fabbisogno di energia elettrica nel 2023
- **Impianto fotovoltaico** da 2,1 MW di potenza per la produzione di energia elettrica con una superficie coperta di circa 10.270 mq e 2,5 GWh/anno di produzione in funzione a partire **dal 2024**.
- **Nuova sede** alimentata dal recupero del calore e del freddo in eccesso del processo produttivo
- **-4% intensità energetica**: energia consumata dagli impianti del Gruppo/ ricavi netti
- **-0,5% intensità delle emissioni**: Emissioni Scope 1 e 2 generate dal Gruppo/ ricavi netti
- **98% dei rifiuti** prodotti sono **non pericolosi** e viene inviato a preparazione per il riutilizzo o altre operazioni di recupero
- **2.270 le tonnellate di scarti** freschi e secchi di produzione recuperati per la produzione di mangimi
- **Pallet Pooling**, l'iniziativa della logistica che consente di ridurre i rifiuti creati da pallet rotti (-77%), il legno impiegato (-71%) e le emissioni CO2 (-56%)

AMBITO SOCIALE

- **254 dipendenti** diretti di cui il **24% sono giovani under 30** e il **19% sono donne**
- **50 nuovi assunti nel 2023, di cui 26 giovani under 30 e 9 donne**
- **1.484 ore di formazione erogate**
- **Circa 85.000 euro in donazioni** a supporto delle Associazioni del territorio
- **Più di 420.000 euro in sponsorizzazioni** con le realtà del territorio



I criteri di redazione del Bilancio

Perimetro, scopo e contenuti del Bilancio di Sostenibilità

Il **Bilancio di Sostenibilità 2023** illustra le attività, i progetti e i principali risultati raggiunti durante l'esercizio fiscale 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre), concentrandosi sui temi economici, sociali e ambientali identificati come rilevanti nell'analisi di materialità descritta nel paragrafo successivo.

Questo documento segna un'evoluzione significativa nella rendicontazione del Gruppo, ampliando il perimetro rispetto agli anni precedenti. Dopo due edizioni in cui il bilancio di sostenibilità ha riguardato esclusivamente **La Molisana S.p.A.**, per il 2023 il perimetro di rendicontazione è stato esteso a includere l'intero **Gruppo Ferro**, comprendendo **Fratelli Ferro – Semolerie Molisane Srl**, che consolida La Molisana. Questo ampliamento è in linea con i requisiti della nuova normativa europea CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), che richiederà obbligatoriamente una rendicontazione consolidata a partire dall'anno fiscale 2025, con decorrenza dall'esercizio 2026.

Nonostante l'obbligo normativo non sia ancora in vigore, il Gruppo ha scelto di anticipare questa transizione, producendo un bilancio volontario, autonomo e separato dalla Relazione sulla gestione, in preparazione al nuovo quadro normativo. 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; tuttavia, l'attività di assurance sarà introdotta entro il termine di recepimento della Direttiva.

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.

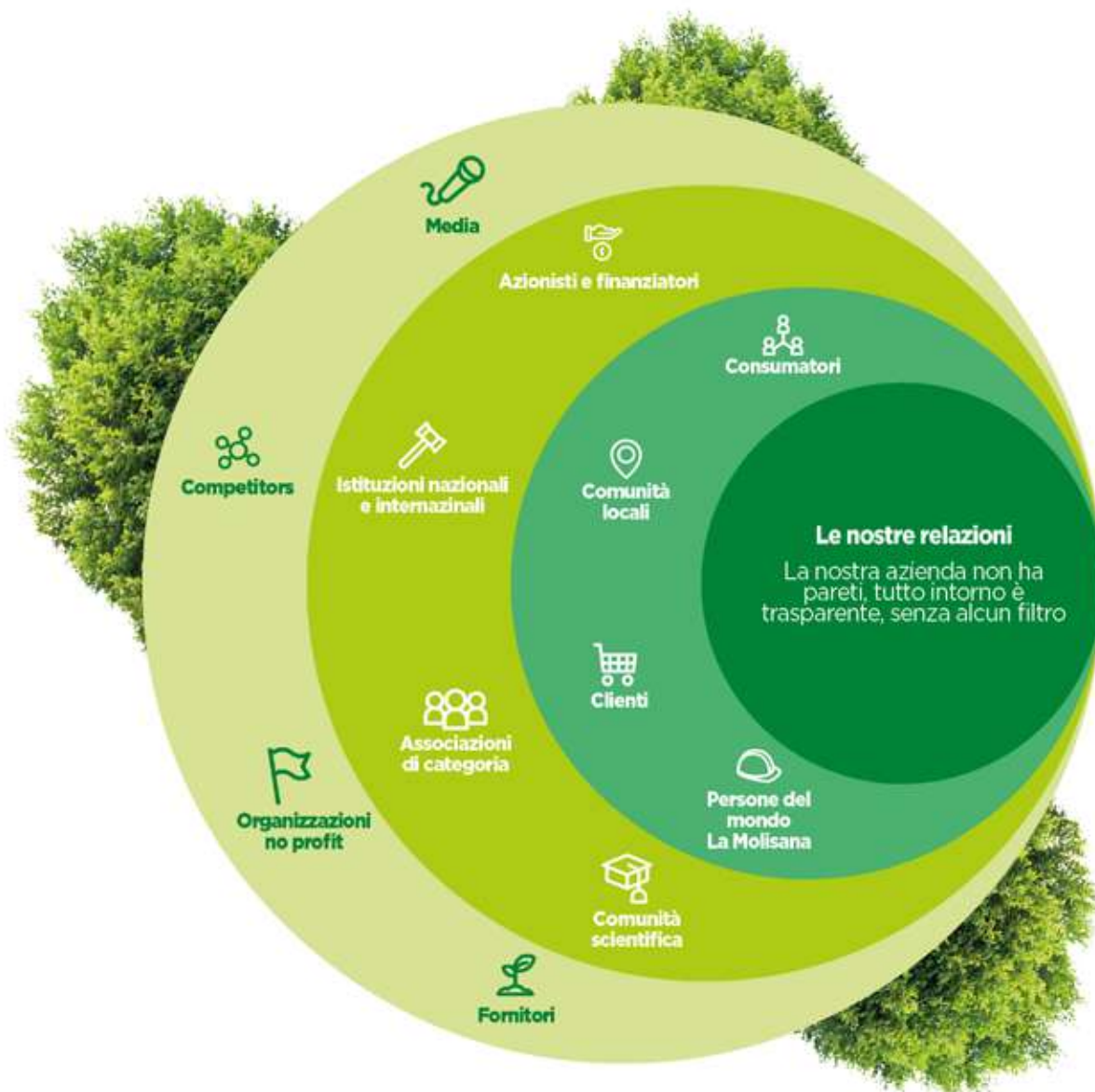
Il Bilancio è stato elaborato conformemente agli **standard GRI 2021**, adottando l'approccio "with reference". Inoltre, si ispira agli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, sviluppati dall'**European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG)** e ufficialmente adottati dalla Commissione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



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 far conoscere le diverse realtà degli stakeholder e apprendere le loro esigenze. Per garantire un confronto duraturo e proficuo, l'azienda è impegnata **identificare le figure chiave con cui vengono promosse iniziative periodiche di ascolto e coinvolgimento**.

Con questo obiettivo abbiamo realizzato, attraverso un lavoro pluriennale, una mappa degli stakeholder, grazie a indagini interne con i reparti aziendali deputati alla gestione quotidiana dei rapporti con le categorie di portatori d'interesse:



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 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).

L'analisi, condotta con il coinvolgimento del top management e il supporto di una società di consulenza esterna, si è articolata in tre fasi principali:

1. Identificazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità

Questa fase preliminare ha avuto l'obiettivo di individuare i temi più rilevanti per il Gruppo e per il contesto esterno, considerando le principali questioni settoriali e le aspettative degli stakeholder. L'attività è stata supportata da un'analisi di fonti documentali interne ed esterne e dal coinvolgimento dei responsabili delle diverse funzioni aziendali e aree di business. Nel 2023, questa fase è stata ulteriormente affinata per garantire una definizione più mirata e coerente dei temi, in linea con i requisiti degli standard ESRS.

2. Valutazione della rilevanza dei temi in base agli impatti (prospettiva inside-out)

Durante questa fase, i temi sono stati analizzati in termini di rilevanza rispetto agli obiettivi e alle strategie aziendali, nonché alle aspettative degli stakeholder. Ogni tema è stato valutato su una scala da 1 a 5, dove 1 rappresenta una rilevanza minima e 5 la massima rilevanza. La validazione di questa fase è avvenuta attraverso una riunione plenaria che ha coinvolto le funzioni aziendali e un panel selezionato di stakeholder.

3. Valutazione della rilevanza finanziaria dei temi (prospettiva outside-in)

La terza fase ha analizzato la rilevanza finanziaria di ciascun tema, considerando i rischi e le opportunità associati. Anche in questa fase, i temi sono stati valutati su una scala da 1 a 5, dove 1 indica una rilevanza minima e 5 la massima rilevanza. Questa valutazione ha integrato una dimensione economica al processo, evidenziando i temi con maggiore impatto sulle performance finanziarie e strategiche.

Un tema è stato considerato materiale se ha ottenuto un punteggio superiore alla media in almeno una delle due prospettive: quella degli impatti o quella finanziaria. Di seguito è riportato l'elenco completo dei temi materiali di sostenibilità, con una descrizione degli impatti, dei rischi e delle opportunità associati.

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 AMBIENTALI E INFORMATIVE GRI	IMPATTI SULL'AMBIENTE	IMPATTI FINANZIARI
CONSUMO DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE [GRI 301 Materiali] [GRI 303 Acqua e Scarichi]	• Depauperamento delle risorse derivante dal consumo di materie prime, come acqua, grano e semola, all'interno dei processi produttivi aziendali	• Rischi legati a una gestione inefficiente dei processi interni (maggiori costi e sprechi) • Opportunità di efficientamento delle attività tramite investimenti tecnologici presso l'attività produttiva
MATERIALI PER IL PACKAGING [GRI 301 Materiali]	• Impatti ambientali negativi derivanti dal consumo di materiali per imballaggio (plastica, carta, cartone) • Impatti ambientali derivanti dalla gestione del fine vita del packaging dopo il consumo	• Rischi e opportunità reputazionali legati alla percezione della sostenibilità del packaging da parte dei clienti
CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI [GRI 302 Energia] [GRI 305 Emissioni]	• Impatti ambientali negativi derivanti dai consumi energetici e dalle emissioni di gas serra che contribuiscono al cambiamento climatico	• Rischi derivanti dall'aumento del prezzo dell'energia • Opportunità economiche derivanti da una maggior efficienza energetica (trigeneratore), dall'emissione di certificati bianchi e dall'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili • Opportunità finanziaria rispetto agli istituti di credito, legata all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, in linea con gli obiettivi europei di riduzione delle emissioni di gas serra da combustibili fossili
INQUINAMENTO DALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE [GRI 305 Emissioni]	• Emissioni di gas inquinanti derivanti dal processo produttivo • Inquinamento derivante dalle attività lungo la catena del valore, in particolare dall'utilizzo di pesticidi in agricoltura	
GESTIONE DEI RIFIUTI [GRI 306 Rifiuti]	• Impatti ambientali legati alla produzione di rifiuti dalle attività produttive e lo sviluppo di iniziative di economia circolare e/o recupero degli scarti e sottoprodotti industriali	
TEMI ECONOMICI E INFORMATIVE GRI	IMPATTI SU PERSONE E AMBIENTE	IMPATTI FINANZIARI
FILIERA LOCALE E TRACCIATA [GRI 204 Prassi di approvvigionamento]	• Impatti positivi generati sulla catena di fornitura, sostenendo l'approvvigionamento da agricoltori italiani • Impatti positivi generati nei confronti del consumatore, garantendo controllo lungo la filiera e accesso alle informazioni sulla provenienza del grano	• Vantaggi economici derivanti dalla stabilità delle relazioni di fornitura con produttori nazionali • Rischi economici legati alla disponibilità della materia prima importata dall'estero • Opportunità economico-reputazionali nei confronti dei clienti grazie alla possibilità di garantire il controllo della filiera e la provenienza della materia prima
PROMOZIONE DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI [NON GRI]	• Danni all'ambiente e perdita di biodiversità derivanti dall'utilizzo di suolo, acqua e pesticidi nella coltivazione	• Opportunità economiche legate ad un migliore livello di qualità del grano • Opportunità economiche derivanti dalla promozione di culture più resilienti ai cambiamenti climatici • Rischi di approvvigionamento connessi al depauperamento del suolo e la disponibilità di acqua e fertilizzanti necessari per garantire le attuali produzioni di grano
RAPPORTI CON LA COMUNITÀ	• Impatti economici positivi sul territorio e comunità locale grazie a donazioni, sponsorizzazioni e investimenti in infrastrutture e progetti a favore della comunità • Contributo all'occupazione locale	• Opportunità legata ad una positiva interazione con la comunità locale, grazie ad attività di donazione, volontariato e/o progetti formativi con enti scolastici e/o universitari.
ETICA DI BUSINESS E ANTICORRUZIONE [GRI 205 Anticorruzione]	• Impatti negativi per la società derivanti da casi di corruzione e comportamenti non etici	

TEMI SOCIALI E INFORMATIVE GRI	IMPATTI SULL'AMBIENTE	IMPATTI FINANZIARI
GESTIONE E BENESSERE DELLA PROPRIA FORZA LAVORO [GRI 401 Occupazione]	• Impatti sul benessere dei dipendenti connessi alla creazione di un clima di lavoro positivo e produttivo, forme di occupazione stabile e forme di welfare integrativo	• Rischi e opportunità economiche dal livello di soddisfazione del personale e dalla capacità di trattenere le persone e attrarre forza lavoro qualificata
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI [GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro]	• Potenziali danni derivanti da episodi di malattia professionale e/o incidenti sul luogo del lavoro.	• Rischi e opportunità economiche legate alle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori (costi di gestione ed eventuali sanzioni, rischi reputazionali)
FORMAZIONE E SVILUPPO [GRI 404 Formazione e istruzione]	• Potenziamento delle conoscenze professionali tramite la formazione e alla crescita della motivazione attraverso sistemi di valutazione periodica delle performance e piani di sviluppo professionale	• Opportunità finanziarie legate all'aumento delle competenze interne, miglioramento della soddisfazione dei dipendenti e una maggiore capacità di trattenere e attrarre forza lavoro qualificata
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ [GRI 405 Diversità e pari opportunità]	• Promozione della diversità (genere, età, culturale, etc.) e delle pari opportunità sul lavoro, in particolare assicurando parità di trattamento retributivo e pari opportunità di crescita • Potenziali episodi di discriminazione	
CONDIZIONI DI LAVORO LUNGO LA FILIERA [GRI 409 Lavoro forzato o obbligatorio]	• Potenziali episodi di lavoro forzato o condizioni di lavoro critiche presso i partner commerciali, in particolare i fornitori della filiera dei Rossi	• Rischi finanziari e reputazionali legati a una conoscenza e gestione insufficiente delle condizioni di lavoro critiche lungo la catena di fornitura
QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO [GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti]	• Impatti sulla salute e sulla sicurezza dei consumatori, generati dal consumo dei propri prodotti	• Rischi economici e reputazionali connessi alla sicurezza e qualità del prodotto • Opportunità finanziarie connesse al lancio di nuovi prodotti in risposta alle nuove esigenze di mercato, comprese le abitudini alimentari connesse a particolari diete e/o condizioni patologiche in ottica di inclusione
COMUNICAZIONE RESPONSABILE NEI CONFRONTI DEI CONSUMATORI [GRI 417 Marketing ed etichettatura]	• Impatti legati all'accuratezza e adeguatezza delle informazioni che vengono comunicate ai consumatori riguardo ai prodotti e servizi, sia dal punto di vista dell'etichettatura (es. composizione dei prodotti e del packaging) sia delle comunicazioni di marketing • Promozione di una dieta sana e stili di vita salutari	• Rischi economici reputazionali derivanti da comunicazioni percepite come scorrette nei confronti dei consumatori • Opportunità reputazionali derivanti da programmi di promozione di stili di vita salutari e educazione alimentare e informazioni nutrizionali aggiuntive rispetto a quanto richiesto dalla normativa vigente

La nostra strategia di sostenibilità

I pilastri del nostro impegno

Nell'ambito dell'industria alimentare è richiesta una sempre maggiore trasparenza riguardo ai processi della catena del valore che portano alla costruzione di un prodotto di eccellenza. Temi come l'impatto sull'ambiente e sulla biodiversità, il contributo all'occupazione e allo sviluppo economico, la lotta alla corruzione e il rispetto dei diritti dei lavoratori o l'importanza del legame con il territorio, sono al centro delle priorità de La Molisana fin dalla sua fondazione nel 1912. La famiglia Ferro ha rinnova-

to questo impegno storico con nuova forza quando ha acquisito il pastificio: a partire 2011, infatti, sono state numerose le iniziative messe in atto da per garantire da un lato **il mantenimento della vocazione all'eccellenza qualitativa** e dall'altro il **consolidamento di un approccio sostenibile**, dimostrando così come sia possibile coniugare il business con l'attenzione alla società e all'ambiente. La **strategia di sostenibilità**, incentrata su 4 pilastri, è stata declinata in obiettivi e azioni concrete.



Si tratta di iniziative e valori riconosciuti dagli stakeholder rispetto all'impegno profuso in diversi campi che verranno ulteriormente dettagliati nel corso di questo Bilancio:

- **promuovere il benessere dei dipendenti, garantendo il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori e 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 impiegare 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 (Su-

ustainable 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 partecipativo**.

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, **integrando nella nostra strategia aziendale**.



Target 2.4

Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che **augmentino la produttività e la produzione**, che aiutino a conservare gli ecosistemi, 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 un'agricoltura più sostenibile 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 e promuovere 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 produce 17 differenti formati di pasta integrale ad alto contenuto di fibre, 3 formati di pasta gluten-free e 5 formati di pasta biologica.
- Promuove attraverso diversi canali di comunicazione un'**educazione alimentare basata sulla Dieta Mediterranea**, stile alimentare sano ed equilibrato 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) ecologico per l'eliminazione degli insetti infestanti.





Target 4.4

Entro il 2030, **aumentare sostanzialmente 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, **assicurarsi che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile** attraverso, tra l'altro, l'educazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita sostenibili, i diritti umani, l'uguaglianza di genere, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la cittadinanza globale e la 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.lli Ferro – Semolerie Molisane con un tasso di occupazione dell'80%.
- Con il programma **“Fabbrica porte aperte” La Molisana apre le porte dello stabilimento a studenti delle scuole superiori e delle Università italiane 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, che nel 2023 ha evidenziato una condizione di sostanziale equità sia tra gli impiegati che tra gli operai.
- 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 e fornitura di acqua dolce** per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.

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.

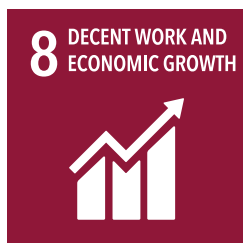
Target 7.3

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 fino al 90% del fabbisogno energetico elettrico**, il 100% del fabbisogno di energia termica frigorifera e il 20% del fabbisogno di energia termica.
- Per la restante percentuale non coperta dalla trigenerazione, La Molisana ha deciso di potenziare l'**auto-produzione di energia da fonti rinnovabili** prevedendo di dotarsi di un **impianto fotovoltaico** da 2,1 MW di potenza con una superficie coperta di circa 10.270 mq ed una produzione di energia da fonte rinnovabile 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, inclusi gli immigrati, in particolare le donne, e i precari.

I nostri progetti e azioni

- L'attenzione verso i nostri dipendenti ha portato alla creazione del **programma Cura et Labora, in collaborazione con Responsible**, per la promozione della loro salute attraverso **politiche di prevenzione e screening**, oltre che approfondimenti dedicati all'educazione alimentare e alla pratica sportiva.
- L'impegno preso con i nostri lavoratori ci ha portati a ricevere la **certificazione SMETA4PILLARS** che attesta il nostro agire eticamente corretto verso i dipendenti.



Target 9.4

Entro il 2030, **aggiornare le infrastrutture e ammodernare le industrie per renderle sostenibili**, con maggiore efficienza delle risorse da utilizzare e una maggiore adozione di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente e dei processi industriali, in modo che tutti i paesi intraprendano azioni in accordo con le loro rispettive capacità.

I nostri progetti e azioni

- Dal 2011 il Gruppo ha **investito oltre 129 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

Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

I nostri progetti e azioni

- **Il Gruppo promuove un ambizioso progetto** che vede nello sport una carta importante per la crescita del territorio. **Magnolia**, nata nel 2017, non è solo una **società di basket femminile**, ma la volontà di educare alla cultura sportiva lungo l'intera filiera formativa.
- La Molisana sostiene numerose iniziative culturali del territorio, tra cui **Molise Cinema** e **Alta Marea Festival**.



Target 12.2

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

Target 12.3

Entro il 2030, **dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari** nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite 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 di carta La Molisana** proveniente da fonti rinnovabili certificate FSC è 100% riciclabile certificato Aticelca.
- Tutti gli **scarti del processo produttivo** vengono recuperati: carta e plastica sono inviati a riciclo, gli scarti alimentari sono recuperati per la produzione di 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 effettuati per lo sviluppo degli impianti di trigenerazione ci hanno consentito di efficientare i notevolmente i nostri consumi di energia.
- Con l'obiettivo di contribuire ulteriormente alla lotta contro il cambiamento climatico, abbiamo in progetto l'implementazione di un impianto fotovoltaico a copertura del fabbisogno energetico non ancora soddisfatto dalla trigenerazione.
- Abbiamo adottato il sistema **Pallet Pooling**, che ha permesso di efficientare la nostra logistica e raggiungere notevoli risultati sull'impatto ambientale

CAPITOLO



Cent'anni di Qualità e amore per il territorio

Il Gruppo Ferro, con oltre un secolo di storia, unisce tradizione e innovazione attraverso Fratelli Ferro Semolerie Molisane e La Molisana. Radicato nel territorio molisano, il Gruppo si distingue per la filiera integrata, l'innovazione e la qualità, che hanno permesso a La Molisana, acquisita nel 2011, di diventare uno dei principali attori del mercato italiano della pasta, occupando il 3° posto nel mercato della pasta secca in Italia con una percentuale del 10.5% a valore¹

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 studio:



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, iniziando la produzione di pasta di alta qualità.

1972: I fratelli Vincenzo e Domenico Ferro fondano la Fratelli Ferro - Semolerie Molisane snc, trasferendo il mulino 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 mulino, fino alla produzione di pasta eccellente nel Pastificio.

2018: Il board decide produrre la **pasta - destinata prevalentemente al mercato domestico - con solo grano 100% italiano**, valorizzando le filiere

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 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 del 10,5% a valore. Nel mercato della pasta integrale, il marchio La Molisana si colloca al 1° posto con una quota a valore del 19%. (fonte Circana AP Ottobre 2024).

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 e con le decorticatrici a pietra, 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 Srl che La Molisana SpA adottano un sistema di governance di tipo tradizionale, caratterizzato dalla presenza di un organo amministrativo, rappresentato dal Consiglio di Amministrazione e un organo di controllo (Collegio Sindacale), nominati dall'assemblea dei soci. Il Collegio Sindacale della F.Ili Ferro Semolerie Molisane Srl svolge anche la funzione di Revisione Contabile, mentre nella La Molisana SpA quest'ultima attività è stata affidata alla società di revisione esterna PWC S.p.A.

I CdA delle due aziende presentano gli stessi membri, con funzioni diverse. Tra le principali responsabilità dei membri dei Consigli di Amministrazione rientrano la definizione delle linee strategiche e degli obiettivi del Gruppo, comprese le politiche di sostenibilità. I membri del CdA, supportati dai Responsabili delle varie funzioni, hanno il compito di definire e gestire gli impatti

su società e ambiente nonché sui flussi finanziari connessi a temi di sostenibilità rilevanti. Sono inoltre responsabili della revisione e dell'approvazione delle informazioni.

Le nomine dei componenti del CdA avvengono in occasione delle assemblee degli azionisti di approvazione del bilancio. Il presidente del CdA della F.Ili Ferro e de La Molisana, Giuseppe Ferro, ricopre anche la carica di Amministratore Delegato nella La Molisana e quella di Direttore commerciale.

Allo stato attuale non è previsto un sistema formalizzato di valutazione di performance dei membri del CdA per la gestione degli impatti su economia, ambiente e persone, né un meccanismo di incentivazione dei membri del CdA e del management connesso al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità.

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
Sindaco	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
Consigliera Delegata	FERRO ROSA	Esecutivo
Consigliere Delegato	FERRO FLAVIO	Esecutivo
Consigliere Delegato	SACCO GIUSEPPE	Esecutivo
Consigliere	FERRO FRANCESCO	Non Esecutivo

Collegio sindacale La Molisana

CARICA/RUOLO	NOMINATIVO
Presidente del Collegio Sindacale	DE SOCIO NICOLINO
Sindaco	NEBBIA GIUSEPPE
Sindaco	ESPOSITO ROBERTO
Sindaco Supplente	DELL'OMO CRISTIANA
Sindaco Supplente	COLAVITA FRANCESCO

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'equilibrista, Rossella Ferro, **Responsabile marketing** alla guida di un gruppo di giovani a cui ha trasmesso passione ed 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 nel **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.

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 malafede. 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 SMETA (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 trasparenza e la sostenibilità lungo le catene di fornitura.

Lo SMETA si basa 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):** Valutazione 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 dimostrare 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 garanzia di trasparenza nei processi produttivi, il rispetto di standard internazionali su lavoro, sicurezza e ambiente.

Gli audit condotti nel 2023 hanno confermato la conformità di entrambe le società agli standard richiesti da SMETA/Sedex, senza rilevare criticità maggiori. L'unica area di miglioramento riguarda 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 corso del 2023 non si rilevano sanzioni significative per non conformità a leggi e regolamenti.



CAPITOLO

2

Una tradizione d'innovazione

Innovare è una forma mentis che si coniuga in un impegno quotidiano: a partire dal 2011 il Gruppo ha investito oltre 129 milioni di euro con l'obiettivo principale di sostenere l'innovazione tecnologica e di prodotto, con la consapevolezza che la nuova tecnologia è in grado di valorizzare la secolare tradizione molitoria della famiglia Ferro, tramandata da quattro generazioni, e innalzare gli standard di eccellenza e sicurezza alimentare con processi sempre più sostenibili; gli investimenti destinati alla ricerca e sviluppo sul prodotto sono una priorità per riuscire crescere nelle diverse categorie merceologiche e si accompagnano all'impegno nel promuovere innovazione e sostenibilità nella filiera.

2.1 I prodotti La Molisana

La Molisana propone un'ampia gamma di prodotti, organizzati in linee diversificate per soddisfare gusti e necessità differenti. Dalla pasta classica alle varianti integrali, biologiche e senza glutine,

ogni famiglia di prodotti è pensata per offrire qualità e varietà. Di seguito, una panoramica delle principali linee del nostro assortimento.

La Nostra offerta



Le Classiche

Ad oggi produciamo ogni giorno oltre 100 formati di pasta, organizzati in famiglie di prodotto. Alla linea base appartengono ben oltre 60 referenze, tra lunghe, corte e pastine, ottenute con **solo grano italiano decorticato a pietra con un indice proteico mai al di sotto del 14%**. In gamma oltre ai grandi classici, spiccano le forme nuove che hanno contribuito a creare intorno al brand l'aurea di **azienda "innovatrice"**: spaghetti quadrato, cubetto, trighetto, quadrotto, spaghetti quadrato bucato, farfalle rigate e rigacuore.

Accanto all'innovazione, siamo impegnati a monitorare la qualità dei nostri prodotti: **8 formati** per oltre 2 anni sono stati **sottoposti ad audit** condotti da un ente terzo DNVGL – Business Assurance, uno dei principali enti di certificazione internazionali – **per certificare la loro tenacia, o "firmness"**. I formati de La Molisana 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 proposta nel mercato salutistico, rilanciando la Linea de Le Integrali, assicurando un **prodotto di alta Qualità ottenuto da solo grano italiano decorticato a pietra**.

Una gamma profonda di lunghe e corte, frutto di **una ricetta unica che coniuga la ricerca del benessere con quella del gusto senza rinunce: ricca di fibre, dal sapore delicato**, la pasta integrale è **trafilata al bronzo** per assorbire i condimenti.



Le Speciali

Una linea di giganti e nidi di circa 30 prodotti caratterizzati da una superficie leggermente 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 pasta che comprende tutte le nostre tipologie di **Gnocchi** e il **Cous Cous**, garantendo, come per tutta la filiera, scrupolosi controlli di qualità e sicurezza per la qualifica dei fornitori.





Le Gluten Free

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

Adatta a chi ama sperimentare nuove frontiere del gusto, grazie al connubio di sapore, consistenza e ruvidità. 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 rinunciare al tipico gusto ruvido e tenace della nostra pasta 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 a pietra**, 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 e, a partire dal 2021, sughi a base di pomodoro (bolognese, arrabbiata, basilico, marinara).

Tutti i prodotti provengono da **semi autoctoni della Puglia**, coltivati con pratiche agricole sostenibili, in campi situati a breve distanza dagli impianti di lavorazione, per garantire un breve lasso di tempo tra raccolta e processi produttivi e quindi l'inconfondibile freschezza del pomodoro di alta qualità. Dal 2021 abbiamo lanciato sul mercato anche i nostri pesti, nelle versioni rosso, a base di pomodoro, e verde, al basilico.



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'a-

zienda 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 a 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 trafila 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 caratterizza 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 19%. 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 per promuovere la salute e il benessere attraverso l'alimentazione. Dal 2019, con le sue società La Molisana e F.lli Ferro Semolerie Molisane, collabora con l'Università degli Studi del Molise al **progetto "Fibra Plus"**.

Questo progetto, che segue le linee guida nutrizionali generali e quelle specifiche per la prevenzione delle malattie cronico-degenerative e dei relativi fattori di rischio, è nato con l'obiettivo di studiare e sviluppare una nuova pasta realizzata con semola arricchita in crusca e ingredienti bioattivi e funzionali, migliorata per rispondere alla crescente richiesta di alimenti capaci di ottimizzare il benessere fisico e ridurre il rischio di malattia. Le attività di ricerca hanno portato alla creazione di due prototipi (Pasta Fibra Plus e Pasta di Fibra di Frumento Fine) che presentano caratteristiche nutrizionali superiori ai parametri

iniziali, con elevati contenuti di proteine e fibre, oltre a eccellenti proprietà chimico-fisiche (quali compattezza e resistenza al taglio). Le fibre di cereali utilizzate sono state prodotte tramite un processo di estrazione e selezione avanzato, volto a preservare le proprietà nutrizionali, i benefici salutistici e la conservabilità del prodotto. Ulteriori risultati includono una significativa presenza di arabinoxilano, una fibra alimentare presente nei cereali, nota per la sua capacità di ridurre l'assorbimento di zuccheri e colesterolo nell'apparato digerente, aiutando così a prevenire malattie cardiache, diabete, prediabete, sindrome metabolica e costipazione. Il progetto è attualmente in fase di valutazione per la produzione su larga scala e il lancio sul mercato.

Nel 2023 è stato avviato anche il **progetto "Integri - Pasta 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 per giugno 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.I.I. 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 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.

Il progetto si articola in due fasi:

Fase I – Setting-up per la costituzione e l'avvio del gruppo operativo;

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

Nel 2023 il focus è stato l'approfondimento delle linee guida ISCC, mentre nel 2024 è stato completato il comitato di progetto e avviata la Fase II.



⁵ reg UE 1305/2013 art.55 d

⁶ https://psr.regione.molise.it/sites/psr.regione.molise.it/files/Programme_2014IT06RDRP015_11_1_it.pdf



CAPITOLO

5

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.lli Ferro e La Molisana condividono un impegno verso un approvvigionamento responsabile, strutturato sulla base delle loro politiche 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.lli Ferro, l'acquisto di grano avviene prevalentemente tramite contratti spot con grossisti o intermediari specializzati. Tuttavia, le relazioni stabili e collaborative con i fornitori rivestono un ruolo cruciale per assicurare la fornitura di materie prime con standard qualitativi elevati.

I fornitori vengono selezionati secondo criteri definiti e documentati, sottoposti a rigorosi controlli documentali e merceologici, e, in base al livello di criticità, ad audit in loco supportati da checklist specifiche. Particolare attenzione viene dedicata alla qualità delle materie prime, incentivando i fornitori a raggiungere standard elevati attraverso un **sistema di premialità** con maggiorazioni variabili sul prezzo, calcolate in linea 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 vengono gestite attraverso procedure documentate, per assicurare coerenza con i requisiti contrattuali.

Per circa 10.000 quintali di grano duro all'anno, l'azienda stipula un contratto di filiera certificato ISO 22005, che garantisce la tracciabilità comple-

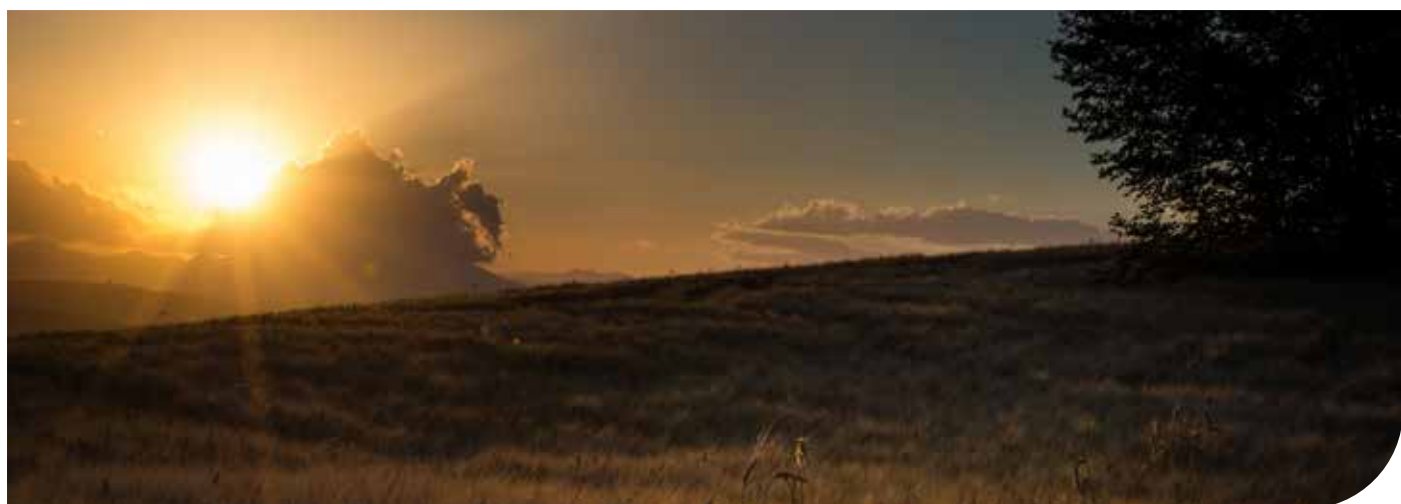
ta del prodotto, valorizzando risorse locali e promuovendo sostenibilità e trasparenza lungo tutta la filiera.

La Molisana adotta un sistema di qualifica e controllo dei fornitori differenziato in base alla tipologia di fornitura, con un processo particolarmente strutturato per le materie prime principali, come la semola e altri ingredienti alimentari, che hanno un impatto diretto sul prodotto finito.

Il processo di qualifica inizia con la raccolta di **documentazione tecnica**, tra cui schede prodotto, certificati di analisi, certificazioni relative agli standard internazionali di qualità e sicurezza alimentare (BRC, IFS, ISO 22000), nonché dichiarazioni su OGM e allergeni. Questi documenti sono fondamentali per valutare la capacità del fornitore di rispettare i requisiti normativi e contrattuali, oltre a contribuire alla sicurezza del prodotto finito. Tutti i fornitori di semola, altri ingredienti per la pasta e prodotti finiti de La Molisana possiedono almeno una certificazione riconosciuta a livello internazionale per la sicurezza alimentare.

Oltre alla documentazione fornita dai fornitori, La Molisana integra i controlli con **verifiche interne** dei carichi in ingresso (vedi paragrafo 4.2).

Un altro elemento chiave del processo è la **valutazione del rischio**, che classifica i fornitori in base al livello di criticità delle forniture. Per i fornitori considerati più a rischio vengono effettuati audit in loco utilizzando checklist dedicate per verificare la conformità ai requisiti aziendali e normativi.



Un altro elemento chiave del processo è la valutazione del rischio, che classifica i fornitori in base al livello di criticità delle forniture. Per i fornitori considerati più a rischio vengono effettuati audit in loco utilizzando checklist dedicate per verificare la conformità ai requisiti aziendali e normativi.

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 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 1850 metri ed è naturalmente pura e ideale per la pastificazione. 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.lli Ferro - Semolerie Molisane, dove la cura per il grano è un vero e proprio culto.



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.

La Fratelli Ferro, oltre alla produzione interna, acquista una parte di semola da fornitori esterni per soddisfare la domanda. Nel 2023, la movimentazione complessiva di semola, comprendente sia quella prodotta internamente sia quella acquistata, è aumentata dell'8,5%, raggiungendo un totale di 181.838 tonnellate.

Nel 2023, La Molisana ha acquistato circa il **99%** della semola venduta dalla Fratelli Ferro, 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 prime acquistate da F.Ili Ferro per la produzione di semola	U.M	2023	2022	Delta % 2023-2022
Grano duro italiano	t	182.191	129.705	40,5%
Grano duro estero	t	93.502	65.508	42,7%
Totale grano acquistato	t	275.693	195.213	41,2%

Dati di vendita F.Ili Ferro	U.M	2023	2022	Delta % 2023-2022
Semola generica	t	170.911	156.439	9,3%
Semola integrale	t	10.927	11.187	-2,3%
Totale semola venduta	t	181.838	167.627	8,5%

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 pura nella **fase di impasto**. 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 F.Ili 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 23.000.

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 F.Ili 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'in-

novazione è rappresentato dalla decorticazione a pietra, 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 riflette anche nei miglioramenti apportati alla fase di scarico del grano. L'introduzione di ventilatori centrifughi ha permesso di ridurre del 95% le polveri emesse in atmosfera. Queste, invece di disperdersi, vengono convogliate in raccoglitori dedicati per il recupero e lo smaltimento, contribuendo alla riduzione dell'impatto ambientale.

Grazie a questa combinazione di esperienza e innovazione, il Molino non solo produce semole purificate e ricche di proteine, ma rappresenta anche un modello di sostenibilità. Ogni chicco di grano viene lavorato con l'obiettivo di preservarne al massimo il valore nutritivo e organolettico, offrendo al consumatore un prodotto che si distingue per qualità, sicurezza e rispetto per l'ambiente.



MAI INFERIORE AL

14%

CONTENUTO PROTEICO

BASSO CONTENUTO DI CENERI

0,82
SS

ELEVATO INDICE DI GIALLO

>27

PUNTI MINOLTA

ELEVATA QUALITÀ DI GLUTINE

85

GLUTEN INDEX

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

4

Una pasta eccellente e certificata

Altissima qualità e sicurezza alimentare rappresentano dei pilastri per l'attività de La Molisana, attestate da severi controlli interni ed esterni e 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 95% della semola utilizzata all'interno del pastificio viene acquistata direttamente al **Molino del Gruppo, la F.lli Ferro Semolerie Molisane Srl**. La maggior parte della semola acquistata (56%) 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.

Materie prime acquistate da La Molisana per la produzione di pasta	U.M	2023	2022	Delta % 2023-2022
Semola da grano duro italiano	t	96.617	86.620	11,5%
di cui acquistata da F.lli Ferro	t	96.434	86.215	11,9%
Semola da grano duro BIO italiano	t	9.224	6.130	50,5%
di cui acquistata da F.lli Ferro	t	0	0	-
Altre tipologie di semola (mix Italia/estero) per la pasta prodotta conto terzi a marchio del distributore	t	93.502	65.508	42,7%
di cui acquistata da F.lli Ferro	t	81.181	75.442	7,6%
Semola totale	t	187.338	172.355	8,7%
di cui acquistata da F.lli Ferro	t	177.615	161.656	9,9%
Materie prime ausiliarie (vitamine, uova, spinaci, pomodoro, nero di seppia, lupini)	t	301	230	30,8%

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, farina e semola.

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 funzionamen-

to di una linea di produzione di pasta corta per circa 30 giorni, con ripercussioni anche nei mesi successivi.

Prodotti finiti acquistati da La Molisana e destinati direttamente al commercio	U.M	2023	2022	Delta % 2023-2022
Pasta	t	6.486	10.165	-36,2%
Pasta Gluten Free	t	392	331	18,6%
Pasta totale	t	6.878	10.496	-34,5%
Gnocchi	t	2.805	2.393	17,2%
Gnocchi Gluten Free	t	141	174	-18,8%
Gnocchi Totale	t	2.947	2.567	14,8%
Cous Cous	t	389	304	28,0%
Pomodoro (pelati, passata)	t	6.996	4.943	41,5%
Sughi (bolognese, arrabbiata, basilico, marinara)	t	491	246	99,1%
Pesti	t	147	104	41,3%
Farina di grano tenero	t	740	862	-14,2%
Semola di grano duro	t	3.210	3.968	-19,1%
di cui acquistata da F.Ili Ferro	t	3.210	3.968	-19,1%

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'impa-

sto viene pressato e passa attraverso **le trafilare al bronzo**, ovvero gli stampi che servono per dare alla pasta la sua caratteristica forma, nei formati corti e lunghi. 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 lamine** 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 se-

mola. 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	2023	2022	Delta % 2023-2022
Pasta generica prodotta	t	153.019	140.494	8,9%
Pasta BIO prodotta	t	7.133	5.502	29,6%
Pasta integrale prodotta	t	10.127	10.335	-2,0%
Totale pasta prodotta	t	170.280	156.331	8,9%

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 sgor-**

ga 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 Riofred-
do, 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

BASSISSIMO RESIDUO FISSO
E COSTANTEMENTE LEGGERA

CON CARATTERISTICHE OLIGOMINERALI
E BASSISSIMA CONCENTRAZIONE DI SODIO

4.2 Qualità e sicurezza certificate

La Molisana mantiene la propria filosofia in tutti i formati prodotti: **altissima qualità e sicurezza alimentare**, garantite da **rigorosi controlli e analisi interne ed esterne**, eseguiti in diverse fasi del processo (su impurità della semola, peso o difettosità del prodotto finito), nonché dall'**adesione ai più importanti standard internazionali**.

Questa filosofia è formalizzata all'interno della propria politica di qualità e a tutte le procedure interne che ne conseguono.

La ricerca della qualità inizia con la selezione dei fornitori (vedi capitolo 3) e prosegue con le accurate analisi sulla merce. Sulla base dell'analisi dei pericoli, La Molisana definisce un rigoroso piano di controlli che riguarda le materie prime, i prodotti finiti e i prodotti commercializzati. Le analisi fisico-chimiche vengono effettuate internamente, seguendo le metodologie descritte nella procedura dedicata. Grazie alla presenza del laboratorio interno, è possibile eseguire analisi su proteine, umidità, ceneri, colore, caratteristiche dimensionali e organolettiche, nonché verificare eventuali difettosità del prodotto finito.

Inoltre, nel 2023 è stato avviato uno studio per poter identificare le potenziali fonti di contaminazione da MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) e MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons), considerando le materie prime, i processi produttivi e gli imballaggi primari e secondari utilizzati per il confezionamento del prodotto.

Come ulteriore misura di controllo, le analisi effettuate internamente vengono confermate da laboratori esterni, al fine di verificare, tra gli altri aspetti, le analisi microbiologiche, multiresiduale, metalli pesanti, micotossine e allergeni, nonché filth-test.

Le analisi relative alla sicurezza alimentare, invece, 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 nelle verifiche. Questo processo che offre all'azienda importanti risultati: infatti, dalle analisi e controlli effettuati, **nel corso del 2023 non sono emersi casi di non conformità** riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti.

A garanzia della qualità dei suoi processi di gestione, La Molisana possiede le certificazioni **ISO 9001**, il più noto e diffuso standard per il miglioramento della qualità, e **ISO 22005**, relativa ai sistemi di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari. Inoltre, La Molisana è certificata **IFS** (International Food Standard) e **BRC** Global Standard for Food Safety, che mirano a favorire una selezione efficace dei fornitori di prodotti alimentari a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di garantire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Si tratta dei più importanti standard relativi alla sicurezza alimentare, riconosciuti dalla Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale il cui obiettivo principale è rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la 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. Come ogni anno, nel corso del 2023 La Molisana è stata sottoposta alle verifiche esterne, tra cui uno da parte di DNV, durante il quale è stato confermato il grado AA per la certificazione BRC e il livello "High 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 per l'utilizzo del logo **VEGAN OK**. La maggior parte delle linee di prodotto de La Molisana è 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.



Si tratta di un percorso che ha coinvolto tutte le figure cruciali della filiera produttiva con **l'obiettivo di standardizzare i processi** e garantire **i costanti target qualitativi prefissati** che definiscono la qualità dei nostri prodotti. A questo scopo è stato definito **uno specifi-**

co documento tecnico che descrive la composizione e le caratteristiche qualitative dei **prodotti sottoposti a test** (caratteristiche della semola, alcune tecnologie di produzione e prove post cottura della pasta).

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

Oltre a tali strumenti, specificatamente adibiti alle segnalazioni, anche i social dell'azienda (Facebook e Instagram) sono a disposizione dei nostri utenti. Tramite questi canali **gli operatori rispondono agli utenti su tutte le problematiche**: per ogni segnalazione **seguono un processo consolidato**, coinvolgendo i reparti della qualità, della logistica e del marketing che si attivano per intervenire ciascuno per propria competenza. **Tutte le segnalazioni vengono documentate, evase ed archiviate.**

La forza del servizio di assistenza risiede nella **rapidità del riscontro**: i reclami vengono gestiti in massimo un'ora attraverso il servizio WhatsApp e in tempo reale tramite Numero Verde.

Per quanto riguarda il servizio e-mail, i reclami vengono controllati con cadenza giornaliera. Ogni segnalazione è seguita dall'invio al consumatore di un piccolo cadeau per ringraziare il cliente. Il sistema di registrazione dei reclami è suddiviso in due aree definite:

• **Reclami da parte del consumatore finale:** tali reclami vengono acquisiti dal settore marketing e successivamente gestiti dall'assicurazione qualità.

• **Reclami da parte dei business operator canalizzati dai clienti della grande distribuzione:** tali reclami sono acquisiti, gestiti e analizzati dalla funzione qualità.

Nel 2023, l'andamento complessivo dei reclami ricevuti da La Molisana attraverso il numero verde è rimasto in linea con l'anno precedente, con un lieve incremento del valore totale rapportato alla produzione, passato **da 6,33 ppm a 6,86 ppm**.

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 riflette l'impegno costante di La Molisana per garantire qualità, sicurezza e fiducia nei confronti dei consumatori, attraverso un 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 2023, questi dati chiave hanno contribuito a confermare un elevato apprezzamento da parte dei consumatori:

- **Audit da parte dei clienti e degli enti certificatori:** Nel corso dell'anno, CONAD ha effettuato un audit sui processi aziendali, rilevando alcuni punti di miglioramento, ma confermando il rating aziendale pari a 3, a dimostrazione della solidità del sistema gestionale.
- **Performance di vendita:** Le vendite hanno registrato un incremento, evidenziando il crescente gradimento dei consumatori verso i prodotti La Molisana.
- **Introduzione di nuovi prodotti:** Il lancio del nuovo prodotto a base di farina di lupino ha ricevuto riscontri positivi dal mercato, confermando l'interesse per le innovazioni dell'azienda.

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.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI	DESCRIZIONE	PERIMETRO DI RIFERIMENTO
BRC – 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
Vegan ok 	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	





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 impegna costantemente nel mantenere all'avanguardia tecnologica i propri siti produttivi, riducendo al massimo l'impatto della produzione sull'ambiente. **Nel corso degli anni abbiamo continuato a investire nell'innovazione degli impianti** per rendere più efficiente il processo produttivo e diminuire il conseguente consumo di risorse naturali. Nel corso dell'ultimo

biennio il Gruppo ha investito oltre 28 milioni di euro volti principalmente all'ammodernamento e ampliamento di impianti e macchinari. Nel 2023 sono stati in particolare ultimati i lavori del nuovo fabbricato destinato alle attività produttive del valore di circa 4,2 milioni e i due impianti fotovoltaici di una potenza totale di 2,2 MWh per un valore di circa 3,0 milioni di euro.

I consumi energetici e le emissioni del gruppo

Per La Molisana, la maggior parte dei consumi energetici, circa il 72%, è legata alle attività principali, in particolare alle linee di produzione (comprese le presse) e di confezionamento. La restante parte dell'energia elettrica viene impiegata in minima parte per i servizi generali come l'illuminazione, e in parte maggiore per i servizi ausiliari, tra i quali, il

più impattante, è la produzione di aria compressa. I consumi energetici più rilevanti sono legati al **gas naturale per l'utilizzo del trigeneratore che consente di soddisfare più dell'80% del fabbisogno di energia elettrica degli stabilimenti**. La restante parte di energia elettrica necessaria viene acquistata da fornitore esterno da mix energetico nazionale.

Consumi energetici de La Molisana		U.M	2022	2023	Delta % 2023-2022
Combustibili	Gas naturale	MWh Gj	106.717 384.188	114.922 413.720	7,7%
	Benzina	MWh Gj	3 13	9 49	262,3%
	Diesel	MWh Gj	450 16	541 19	20,2%
Energia Elettrica	Energia elettrica acquistata e consumata	MWh Gj	4.557 16.404	5.780 20.806	26,8%
	Energia elettrica autoprodotta da trigeneratore e consumata	MWh Gj	25.214 90.770	27.035 97.324	7,2%
	Energia elettrica autoprodotta e venduta	MWh Gj	32 114	28 101	-11,2%
	Totale Energia elettrica consumata	MWh Gj	29.771 107.174	32.814 118.130	10,2%
Totali	Totale consumi energetici*	MWh Gj	111.726 400.622	121.252 434.594	8,5%
	di cui da fonti fossili	%	100	100	-
Intensità Energetica	Totale consumi energetici / pasta prodotta	MWh/t	0,71	0,71	-0,4%
	Totale consumi energetici / ricavi netti	MWh/k €	0,44	0,44	-

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

I consumi di diesel e benzina sono dovuti principalmente al funzionamento del parco auto aziendale (veicoli ad uso promiscuo). Una parte del consumo di diesel è attribuibile all'utilizzo di veicoli commerciali e di gruppi elettrogeni impiegati per alimentare i macchinari necessari alla disinfezione degli impianti. Questa operazione, effettuata nel 2023, ha contribuito in modo significativo all'incremento

nel consumo di diesel. Nel complesso, i consumi energetici totali registrano un aumento del 8,5% rispetto al 2022, giustificato dall'incremento della produzione. Tuttavia, rapportando il dato ai volumi di produzione di pasta e calcolando l'intensità energetica, si nota una sostanziale stabilità (-0,4%).

Emissioni GHG La Molisana	U.M	2022	2023	Delta % 2023-2022
⁷ SCOPE 1	tCO ₂ e	21.703	23.442	8,0%
⁸ SCOPE 2 (Market Based)	tCO ₂	2.080	2.639	26,8%
⁹ SCOPE 2 (Location Based)	tCO ₂	1.435	1.821	26,8%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)	tCO₂e	23.783	26.081	9,7%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Location Based)	tCO₂e	23.138	25.263	9,2%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)/ Produzione	tCO₂e /t	0,15	0,15	0,7%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)/ Ricavi netti (k €)	tCO₂e /k €	0,09	0,09	1,0%

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 2023" - fattore Residual mix 2023 per l'Italia

⁹ Scope 2 - Location Based: "The Association of Issuing Bodies - Residual Mixes and European Attribute Mix 2023" - fattore Supplier mix 2023 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 le **attività di produzione e di trasporto**, 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 2023 circa **26.081 tonnellate di CO₂** equivalente. Come per i consumi

energetici, se il valore assoluto aumenta rispetto al 2022 (+9,7%), l'intensità emissiva rapportata alla produzione **risulta stabile (+0,7%)**.

Per quanto riguarda la **Fratelli Ferro Semolerie Molisane**, la maggior parte dei consumi sono da imputare alle attività principali e in particolare ai processi di macinazione, decorticazione e pulitura. La restante parte dei consumi, divisi tra servizi ausiliari e generali è pressoché imputabile ai compressori impiegati per la produzione di aria compressa.

Consumi energetici F.lli Ferro Semolerie Molisane		U.M	2022	2023	Delta % 2023-2022
Combustibili	Gas naturale	MWh	89	90	1,1%
		Gj	317	324	
	Benzina	MWh	0	0	-
		Gj	0	0	
	Diesel	MWh	0	0	-
		Gj	0	0	
Energia Elettrica	Energia elettrica acquistata e consumata	MWh	13.277	13.450	1,3%
		Gj	47.798	48.422	
Totali	Totale consumi energetici	MWh	13.366	13.540	1,3%
		Gj	48.114	48.746	
	di cui da fonti fossili	%	100	100	-
	di cui da fonti fossili	MWh/k €	0,10	0,10	-1%



Nel 2023, i consumi energetici sono rimasti sostanzialmente invariati rispetto al 2022, con un andamento stabile anche nell'intensità energetica calcolata in rapporto ai ricavi totali. Complessiva-

mente, considerando i consumi energetici diretti (Scope 1) e la produzione di energia elettrica acquistata (Scope 2), le emissioni di CO₂ ammontano a **6.159 tonnellate di CO₂** equivalente.

Emissioni GHG F.Ili Ferro Semolerie Molisane	U.M	2022	2023	Delta % 2023-2022
SCOPE 1	tCO ₂ e	18	18	2,8%
SCOPE 2 (Market Based)	tCO ₂	6.062	6.141	1,3%
SCOPE 2 (Location Based)	tCO ₂	4.182	4.237	1,3%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)	tCO₂e	6.080	6.159	1,3%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Location Based)	tCO₂e	4.200	4.255	1,3%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)/ Ricavi netti (k €)	tCO₂e /k €	0,05	0,05	-1,3%

Complessivamente, nonostante l'aumento dei consumi energetici, il Gruppo registra un miglioramento dell'efficienza, con una riduzione dell'in-

tensità energetica e emissiva rispetto ai ricavi (-2,7% e -2,5%, rispettivamente).

Consumi energetici Gruppo Ferro		U.M	2022	2023	Delta % 2023-2022
Combustibili	Gas naturale	MWh	106.806	114.922	7,7%
		Gj	384.505	413.720	
	Benzina	MWh	3	9	262,3%
		Gj	13	49	
	Diesel	MWh	450	541	20,2%
		Gj	16	19	
Energia Elettrica	Energia elettrica acquistata e consumata	MWh	17.834	19.230	7,8%
		Gj	64.202	69.228	
	Energia elettrica autoprodotta da trigeneratore e consumata	MWh	25.214	27.035	7,2%
		Gj	90.770	97.324	
	Energia elettrica autoprodotta e venduta	MWh	32	28	-11,2%
		Gj	114	101	
Totali	Totale Energia elettrica consumata	MWh	43.048	46.264	7,5%
		Gj	154.972	166.552	
	Totale consumi energetici*	MWh	125.092	134.792	7,8%
		Gj	448.736	483.340	
	di cui da fonti fossili	%	100	100	-
	Totale consumi energetici / ricavi netti	MWh/k €	0,45	0,44	-2,7%

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

Emissioni GHG Gruppo Ferro	U.M	2022	2023	Delta % 2023-2022
SCOPE 1	tCO ₂ e	21.721	23.460	8,0%
SCOPE 2 (Market Based)	tCO ₂	8.142	8.780	7,8%
SCOPE 2 (Location Based)	tCO ₂	5.618	6.057	7,8%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)	tCO₂e	29.863	32.240	8,0%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Location Based)	tCO₂e	27.338	29.518	8,0%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)/ Ricavi netti (k €)	tCO₂e /k €	0,11	0,10	-2,5%

Iniziative di efficienza energetica

Il Gruppo non ha formalizzato un piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Nonostante ciò, tra i suoi pilastri strategici di sostenibilità, uno è dedicato all'impegno verso l'ambiente, e include l'impegno di gestire e ridurre le proprie emissioni di gas a effetto serra, anche attraverso iniziative di controllo e razionalizzazione dei consumi energetici.

Nel 2023, si è concluso l'intervento di **ampliamento dello stabilimento produttivo de La Molisana**, completato dalla realizzazione di **una nuova sede aziendale**, basata sull'innovazione architettonica e tecnologica con l'obiettivo di riflettere nella struttura la visione e i valori del marchio. La nuova sede, con 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**, mediante due scambiatori di calore che provvedono a soddisfare i fabbisogni termici degli uffici.

Per quanto riguarda i consumi energetici derivanti dalla attività del pastificio, La Molisana si è dotata di due impianti di trigenerazione, il pri-

mo installato nel 2015 con una potenza di 2 MW e il secondo installato nel 2020 **con una potenza pari a 1,2 MW, in grado, nel complesso, di soddisfare più dell'80% della potenza elettrica** assorbita dagli impianti di stabilimento.

Per aumentare ulteriormente la capacità di auto-produzione energetica de La Molisana, nel corso 2024 è previsto il revamping del primo trigeneratore installato, rinnovandolo con uno da 3 MW al fine di soddisfare anche le utenze termiche ed elettriche generate dall'ampliamento del pastificio. Grazie a questo miglioramento la potenza di trigenerazione complessiva sarà portata a 4,2 MW.



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 l'80% 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:

Quali sono i vantaggi?

L'impianto riesce a soddisfare circa il 85% 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

Grazie ad un miglioramento dell'efficienza complessiva dell'impianto, che con la stessa quantità di energia primaria è in grado di produrre sia energia elettrica, sia termica sia frigorifera, consentendone un notevole risparmio (PES – Primary Energy Saving) rispetto alla produzione da impianti convenzionali separati

• Riduzione emissioni di CO₂

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

Da aprile 2020 è, inoltre, entrata in funzione la **caldaia a vapore** che ha sostituito quelle di vecchia generazione a olio diatermico. Si tratta di una caldaia **che sfrutta un sistema innovativo di recupero dell'energia termica dai fumi di combustione** attraverso tre stadi di scambiatori aria-acqua. In questo modo i fumi vengono emessi in atmosfera a temperature inferiori a 90°C. **Ciò garantisce una efficienza termica superiore al 97%**. L'impianto è gestito in modo totalmente automatico e con regolazione del punto dei carichi di lavoro in base alle ricette di produzione che vengono lanciate all'interno del pastificio. Questo permette di far rientrare **l'impianto di produzione dell'acqua calda a tutti gli effetti nei canoni dell'Industria 4.0**. Gli investimenti in efficienza energetica de La Molisana sono stati affiancati dall'ottenimento dei **Certificati Bianchi**, uno dei principali strumenti di promozione dell'efficienza energetica in Italia. Infatti, grazie al risparmio di Tonnellate Equivalenti di Petrolio (TEP), ottenuto tramite l'utilizzo degli impianti di trigenerazione, **l'azienda ogni anno richiede ed ottiene dal Gestore dei servizi energetici (GSE) numerosi titoli di efficienza energetica** che vengono remunerati mediante un meccanismo di trading.

Per quanto riguarda la Fratelli Ferro, gli interventi principali realizzati negli ultimi anni riguardano la sostituzione di motori elettrici (a rottura) con macchinari più efficienti (di categoria IE3 o IE4),

l'acquisto di un nuovo compressore ad alta efficienza energetica e attività di relamping LED negli uffici.

Guardando al futuro, Il Gruppo ha l'ambizioso progetto di diventare energeticamente autosufficiente. Per tale motivo è stato completato un **impianto fotovoltaico** da 2,1 MW di potenza, con una superficie coperta di circa 10.270 mq e **una produzione di energia da fonte rinnovabile** pari a circa 2,5 GWh/anno, che consentirà di abbattere ulteriormente le emissioni di CO2. L'impianto entrerà in funzione a partire dal 2024. Inoltre, si prevede la realizzazione di un impianto fotovoltaico da 100 kW di potenza presso il deposito di Guardiaregia, a copertura dei consumi energetici attuali, ed è in fase di valutazione l'installazione di un ulteriore impianto di potenza pari a 4 MW sulla copertura del deposito. È in fase di valutazione anche l'installazione, presso gli uffici aziendali, di pensiline fotovoltaiche connesse a un sistema di ricarica per veicoli elettrici con una potenza di 100kW.

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

Consumi idrici

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. L'acqua utilizzata per i servizi igienici si stima sia tutta scaricata e convogliata alla rete fognaria.

Nel pastificio La Molisana, l'acqua è impiegata sia come ingrediente nella produzione della pasta, sia per il lavaggio delle trafilatrici, per i servizi igienici e per alimentare l'impianto di trigenerazione.

Complessivamente, nel corso del 2023 i consumi idrici ammontano a 106.693 m³, in diminuzione del 14% rispetto al 2022. Anche a livello di intensità idrica (calcolata come i consumi idrici per milione di ricavi netti), si registra una diminuzione del 23%, connesso in particolare alle azioni di ottimizzazione effettuate presso il pastificio La Molisana.

Secondo le stime del Water Risk Atlas¹⁰, entrambi gli stabilimenti del gruppo Ferro si trovano in aree classificate a rischio idrico complessivo a medio-alto e, in particolare, con un elevato livello di stress idrico¹¹.

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.

Consumi idrici (m³) ¹²	F.lli Ferro		Delta % 2023 2022	La Molisana		Delta % 2023 2022	Tot. Gruppo Ferro		Delta % Totale Gruppo 2022 2023
	2022	2023		2022	2023		2022	2023	
Consumi idrici	9.800	10.800	10%	114.739	95.893	-16%	124.539	106.693	-14%
Produzione	167.627	181.838	8%	156.331	170.280	9%	-	-	-
Ricavi netti (M€)	127,9	131,2	3%	253,8	275,6	9%	277,6	307,5	11%
Consumi idrici (m³) / Produzione (ton)	0,06	0,06	2%	0,73	0,56	-23%	-	-	-
Consumi idrici (m³) / Fatturato (M€)	77	82	7%	452	348	-23%	449	347	-23%

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 sca-

richi 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.

Inquinamento

Al momento sia La Molisana sia F.lli Ferro Semo-lerie 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 corso del 2023 è stata avviata l'istruttoria per la Valutazione Ambientale per la richiesta di adesione all'AIA. L'autorità regionale ha chiuso il protocollo con esito favorevole. Le società sono quindi in attesa dei passaggi successivi per procedere con il rilascio dell'autorizzazione. 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 continuative 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.

¹² I consumi idrici del molino legati alla fase di bagnatura sono stimati sulla base di un consumo medio giornaliero, considerando circa 300 giorni lavorativi all'anno. Per quanto riguarda La Molisana, non essendo attualmente possibile calcolare o stimare i metri cubi di acque di scarico, i consumi idrici sono equiparati ai prelievi dall'acquedotto, misurati tramite il contatore generale.

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.

Guardando agli obiettivi futuri, il Gruppo sta valutando un nuovo progetto volto a ottimizzare la gestione delle risorse idriche nell'ambito del **Gruppo Operativo Rete Molise del PEI (project proposal- PEI go rete)**. Questo project proposal

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,

prevede l'implementazione di un sistema di affinamento basato su tecnologia osmotica in alta pressione (HP), che consentirebbe di trattare le acque depurate de La Molisana per il loro riutilizzo come fluido di raffreddamento nel vicino impianto di trigenerazione.

Si stima un quantitativo recuperabile pari a circa 100.000 metri cubi all'anno, con una portata idraulica di 8 litri al secondo, supportata dal sistema di sollevamento esistente. Il trattamento è stato progettato per essere compatibile con i materiali degli scambiatori di calore, prevenendo fenomeni di usura o corrosione e garantendo la durata e le prestazioni ottimali degli impianti. Dopo l'utilizzo per il raffreddamento, le acque affinate potrebbero essere scaricate nella rete delle acque meteoriche, rispettando i limiti normativi per il rilascio nei corpi idrici superficiali senza necessità di ulteriori trattamenti.

Questo progetto, attualmente in fase di valutazione, rappresenta un'opportunità per integrare tecnologie innovative nella gestione delle risorse idriche, ridurre il consumo di acqua potabile e migliorare la sostenibilità dei processi aziendali.

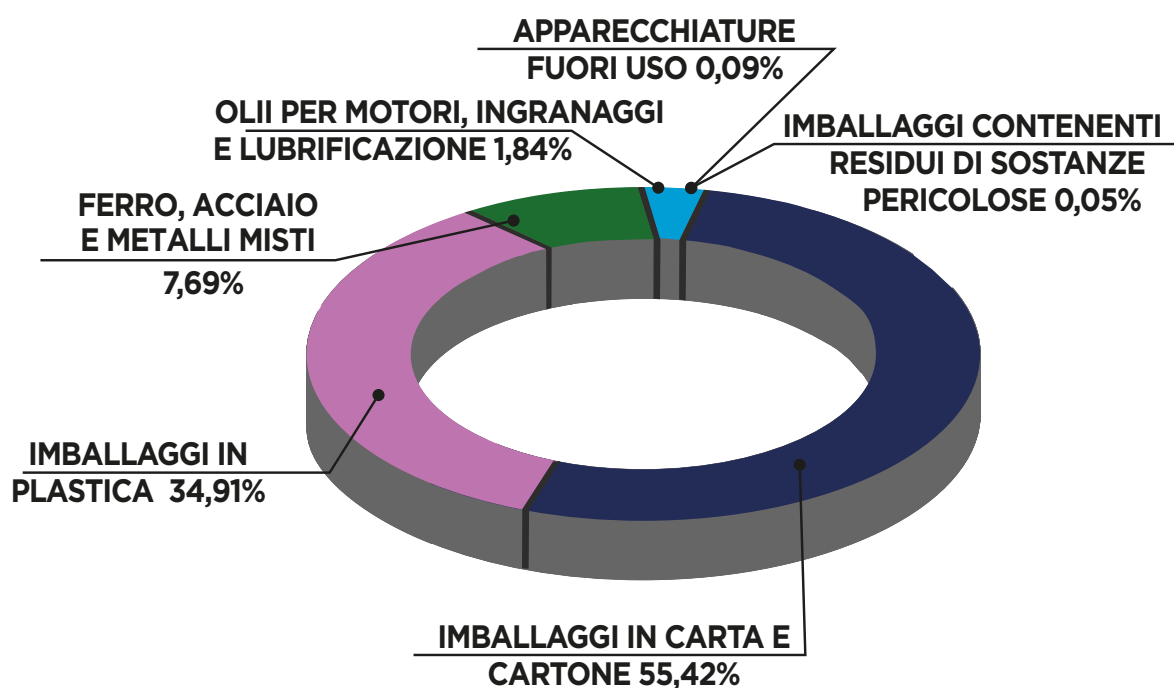
ti, per ottenere la semola, la restante parte si suddivide in **farinaccio e tritello di frumento duro**. Questi sottoprodotti sono utilizzati per **l'alimentazione zootecnica** e vengono quindi venduti ai mangimifici come mangimi semplici. Anche gli scarti del pastificio, freschi e secchi, vengono recuperati: nel 2023 sono state circa **2.270 le tonnellate recuperate e vendute**, equivalenti a circa l'1,3% della produzione.

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 2023 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 non si è verificata durante l'anno di riferimento.

rifiuti prodotti pericolosi e non pericolosi, per categoria CER	2022	2023	Delta % 2023-2022
150101 Imballaggi in carta e cartone	409.250	506.530	23,8%
150102 Imballaggi in plastica	118.070	319.070	170,2%
170405 Ferro e acciaio	47.440	64.160	35,2%
130208 Altri oli per motori, ingranaggi e lubrificazione *	0	16.840	-
170407 Metalli misti	14	6.120	331,0%
160214 Apparecchiature fuori uso	0	800	-
150110 Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminanti da tali sostanze *	0	440	-
190812 Fanghi prodotti dal trattamento biologico delle acque reflue industriali, diversi da quelli di cui alla voce 190811	13.660	0	-100,0%
150106 Imballaggi in materiali misti	166.770	0	-100,0%
TOTALE RIFIUTI	756.610	913.960	20,8%

% Rifiuti prodotti per categoria di rifiuto - 2023



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

RIFIUTI NON PERICOLOSI PER METODO DI SMALTIMENTO	2022	2023	Delta % 2023-2022
Totale rifiuti non pericolosi	756.610	896.680	18,5%
di cui avviati a riciclaggio (R1;R3;R4;R5)	0	0	-
di cui avviati a preparazione per il riutilizzo (R2;R6-R9)	732.370	874.300	19,4%
di cui avviati ad altre operazioni di recupero (R10-R13)	24.240	22.380	-7,7%
di cui avviati a incenerimento (D10,D11)	0	0	-
di cui avviati in discarica (D1)	0	0	-
di cui avviati ad altre operazioni di smaltimento (D2-D9; D12-D15)	0	0	-

Nel 2023, il 98,1% dei rifiuti prodotti è di tipo non pericoloso e viene inviato a preparazione per il riutilizzo o altre operazioni di recupero, nessun rifiuto

è inviato a incenerimento, discarica o altre operazioni di smaltimento.

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 a 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, aumentati del 9,8% rispetto al 2022, 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. **L'acquisto di pallet in legno è diminuito** rispetto al 2022 (-55%) in parte anche grazie alla partecipazione di La Molisana al **progetto di pallet pooling** con **CHEP**, che permette di ottimizzare le risorse e ridurre l'impatto ambientale attraverso la condivisione e il riutilizzo dei pallet.

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 (77%) proviene da fonti rinnovabili**, ossia da risorse naturali come la carta e 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 10% dei materiali acquistati.



Materiali non alimentari acquistati	U.M.	2022	2023	Delta % 2023-2022
Plastica per packaging primario	t	1.510	1.186	-21%
Plastica per imballi secondari (etichette, nastri, estensibile)	t	184	218	19%
Cartone (scatoloni, vassoi, astucci)	t	8.299	8.741	5%
Carta certificata FSC per il packaging	t	1.175	1.289	10%
Carta generica e carta per uffici	t	58	77	33%
Pallet in legno	t	231	103	-55%
Vetro per le bottiglie	t	3.459	1.657	-52%
Metallo per le capsule	t	89	29	-67%
Totale materiali non alimentari	t	15.005	13.300	-11%
di cui da fonti rinnovabili	t	9.763	10.211	5%
	%	65%	77%	+ 12 p.p.
di cui da fonti biobased certificate	t	1.175	1.289	10%
	%	8%	10%	+ 2 p.p.
di cui riciclati	t	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 280.000 kg all'anno.

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, riuso, 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**¹³.

Applicazione dell'indice di Circolarità

Risultati - Confronto MCI

Caratteristiche principali dei prodotti

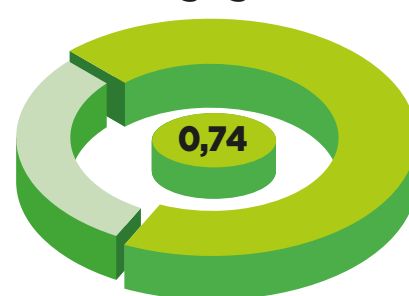
Packaging attuale:

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

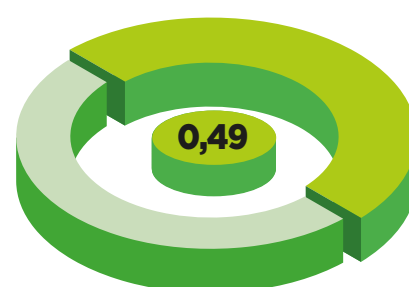
Packaging precedente:

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

Packaging attuale



Packaging precedente



¹³ 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 il progetto "Impatto Zero" con Lifegate: un programma di compensazione delle emissioni CO₂ generate dal packaging dell'azienda, relativo alle linee di prodotto sul mercato italiano che hanno adottato il 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 2023, La Molisana ha compensato **4.503 tonnellate di CO₂** attraverso l'acquisto di crediti di carbonio, sostenendo tre importanti progetti: la riforestazione e la tutela delle foreste in Madagascar, la riqualificazione e protezione del bosco Siro Negri nel Parco del Ticino, e la realizzazione di una centrale idroelettrica in Brasile.

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

Il carbon offsetting di una data quantità di emissioni climateranti 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 climateranti 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 IMPATTO ZERO



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 dei propri impatti ambientali anche a livello logistico e per questo si impegna nella loro riduzione attraverso iniziative una **gestione ottimizzata dei trasporti**. Nel 2023 il traffico logistico de La Molisana si sviluppa prevalentemente su **gomma** (circa il 79%) e via **mare** (21%). Una quota estremamente residuale, inferiore all'1%, è rappresentata dal trasporto intermodale su

rotaie. La distribuzione dei prodotti si sviluppa per il **59% verso il mercato italiano** e il **41% verso l'estero**. Tra i principali paesi esteri, gli USA rappresentano circa il 7% dei volumi totali, seguiti da Australia (circa il 5%), Germani (3,4%), Brasile (circa il 3,3%) e Giappone (3,2%).

La Molisana ha avviato un dialogo con i fornitori di trasporto per approfondire l'analisi dei propri

impatti ambientali e raccogliere dati sulle emissioni legate alla logistica. In collaborazione con il fornitore logistico CHEP, l'azienda partecipa al **sistema di Pallet Pooling**, un modello di gestione dei "pallet" (le pedane di legno di forma rettangolare utilizzate per il trasporto di merci e prodotti imballati dal fornitore al distributore o viceversa) che si differenzia da quello tradizionale dell'interscambio. In quest'ultimo, infatti, all'atto dello scarico presso i clienti finali le aziende di trasporto scaricano la merce con i pallet e ricevono un eguale numero di pallet vuoti. Le aziende sono quindi costrette a spostarsi sulle proprie piattaforme per liberare spazio prima di poter ricaricare presso altri clienti e periodicamente dovranno recuperare i pallet cumulati presso le piattaforme e restituirli alle aziende committenti. Il

Pallet Pooling, invece, si basa su un meccanismo di noleggio da parte di un soggetto terzo che mette a disposizione le pedane vuote e si occupa dei servizi di consegna e ritiro delle stesse, esonerando le aziende di trasporto dalle operazioni di gestione dei pallet ed evitando spostamenti inutili. Rispetto al sistema dell'interscambio, nel pooling pallet **si riducono quindi drasticamente i chilometri a vuoto percorsi dai mezzi**.

La riduzione degli impatti ambientali conseguita da La Molisana grazie all'utilizzo del sistema di pooling di CHEP Italia, è garantita dal Certificato di Sostenibilità ricevuto da CHEP in merito alla promozione di un modello di logistica sostenibile.



legno risparmiato pari a
422.317 dm³
+408 alberi

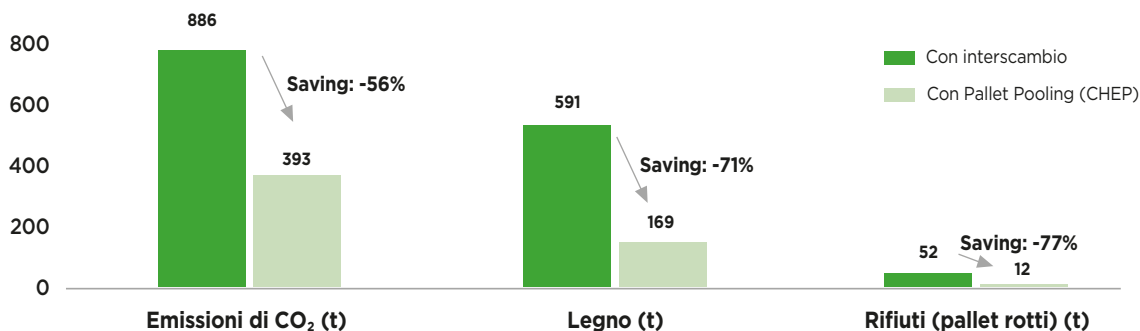


riduzione di CO₂ pari a
492.243 Kg
equivalenti a 11 viaggi
in camion intorno alla terra



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

Interscambio vs Pallet Pooling: i risparmi del 2023



Oltre al progetto di pallet pooling con CHEP, nel 2023 La Molisana ha avviato collaborazioni continuative con operatori logistici intermodali di rilievo, in particolare Stante Logistics per il trasporto europeo e GTS per quello nazionale. L'adozione del trasporto intermodale con Stante Logistics ha permesso a La Molisana di ridurre le proprie emissioni di CO₂ del 37,3% rispetto all'utilizzo esclusivo del trasporto su gomma, evitando l'emissione di 185,87 tonnellate di CO₂. Questa scelta si è rivelata vantaggiosa anche dal punto di vista economico, con un risparmio del 15%. La collaborazione con GTS, avviata verso la fine del 2023, genererà risul-

tati significativi in termini di risparmio a partire dal prossimo anno. Una collaborazione strategica per la sostenibilità è quella con Torello Trasporti, che ha contribuito a ridurre l'impatto ambientale di La Molisana.

Torello utilizza una flotta composta esclusivamente da veicoli Euro 6, permettendo così di evitare l'emissione di 44,75 tonnellate di CO₂ rispetto all'uso di veicoli con classe di emissione Euro 5, mantenendo invariato il chilometraggio. Questa riduzione è garantita da un monitoraggio costante dei dati, che assicura la trasparenza e l'efficacia dell'impegno ambientale dell'azienda.

CAPITOLO



Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale

Per il Gruppo Ferro le persone rappresentano un fattore strategico fondamentale, una fonte di competenze, passione, dedizione indispensabili per il successo e l'esistenza stessa dell'azienda. Questo significa promuovere la crescita professionale e la realizzazione dei collaboratori, ma anche valorizzare i talenti del territorio. In parallelo ci impegniamo costantemente per la formazione e la promozione della sicurezza e del benessere sul luogo di lavoro.

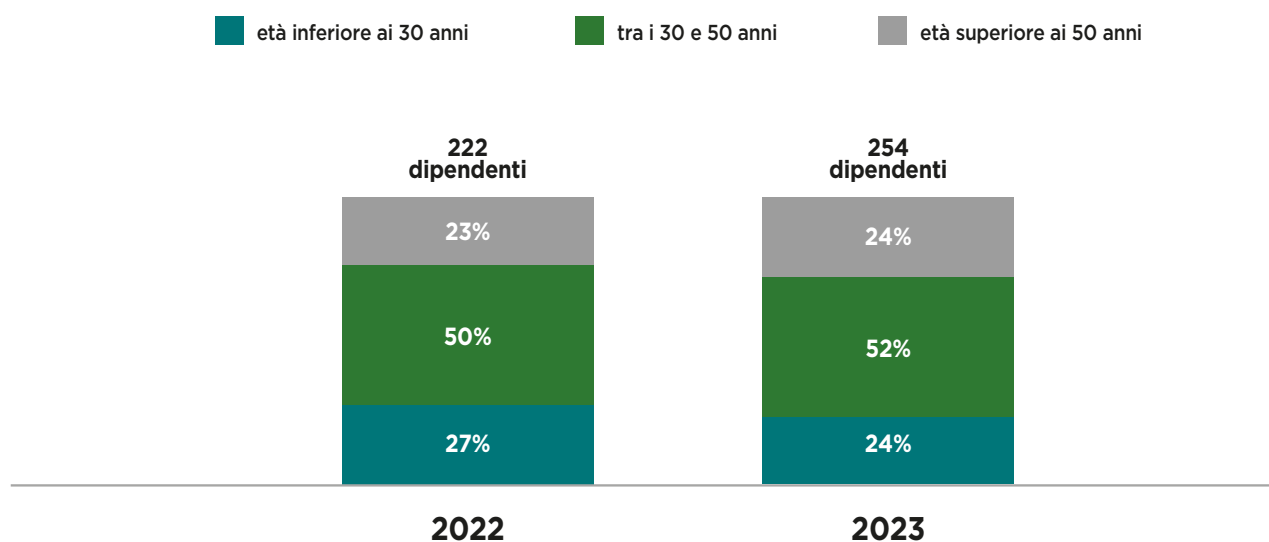
6.1 Le nostre persone, il nostro mondo

Il Gruppo è impegnato a promuovere la crescita professionale dei collaboratori, offrendo loro pari opportunità di crescita, a rispettarne i diritti, tutelandone la sicurezza, oltre che l'integrità fisica, culturale e morale. Sia la F.Ili Ferro Semolerie Molisane sia La Molisana hanno formalizzato un codice etico ai sensi del D.Lgs 231 che elenca i principi che tutti gli stakeholder devono rispettare, inclusi i diritti fondamentali dei lavoratori e le condizioni di lavoro. Al 31 dicembre 2023 i dipendenti diretti del Gruppo sono **254**, di cui il **24% del totale**

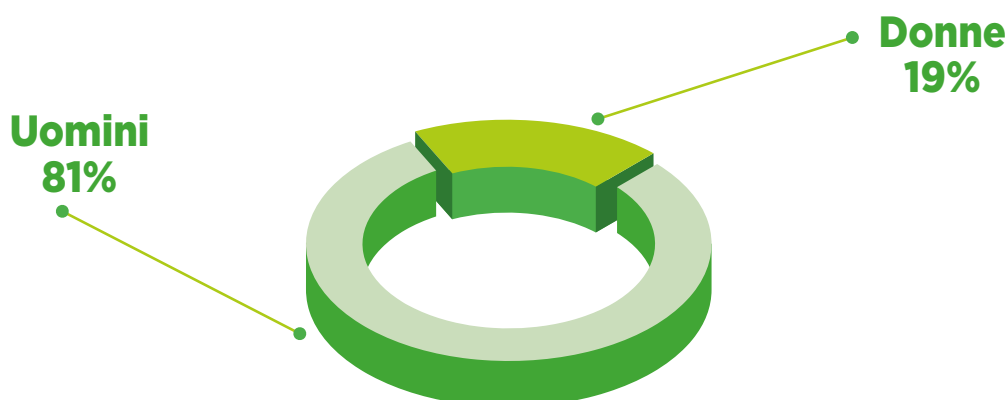
sono giovani under 30 e il **19% donne**, per lo più assunte nella categoria impiegati. Al personale dipendente si aggiungono risorse con altre tipologie di contratto, di cui **46 collaboratori esterni** che supportano La Molisana nelle attività di magazzino e pulizia e **11 stagisti**.

La Molisana si avvale inoltre di 51 agenti di commercio per la promozione e la distribuzione dei prodotti sul mercato.

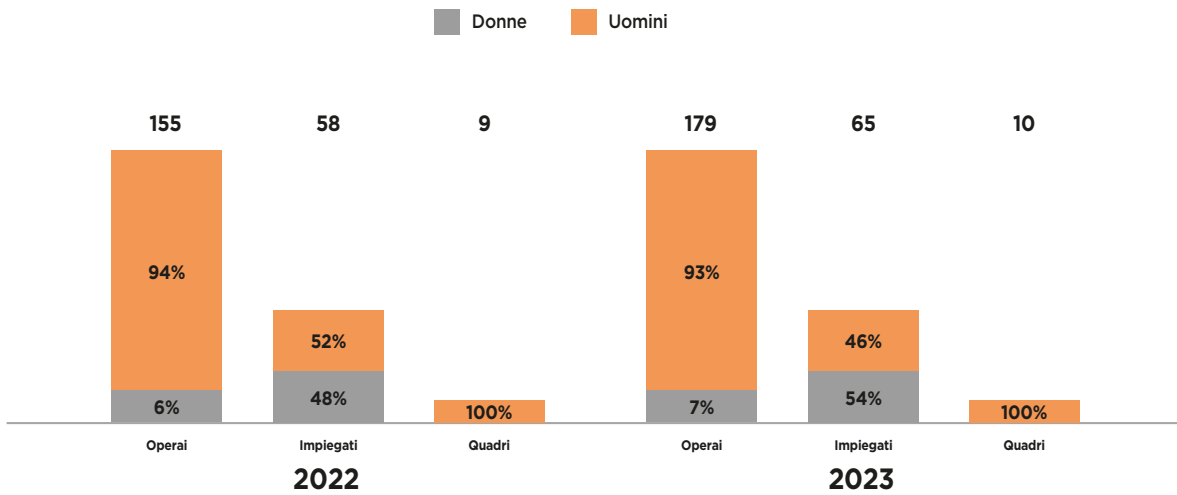
Dipendenti per fascia d'età



Dipendenti per genere - 2023



Dipendenti per genere - 2022



L'attenzione de La Molisana nel garantire la **stabilità occupazionale** dei propri dipendenti si traduce in una percentuale di contratti a tempo indeterminato pari all'**83%**. La diminuzione del numero di dipendenti a tempo indeterminato rispetto al 2022 è attribuibile al significativo turnover registrato nel 2023. Nel corso dell'anno, la

maggior parte delle nuove assunzioni ha riguardato posizioni "entry level", caratterizzate da contratti a tempo determinato della durata di un anno, in conformità con la politica di assunzione aziendale. La percentuale di contratti full-time è pari al **97,6%**. I dipendenti con contratto part-time sono infatti 5, di cui 2 donne e 3 uomini.

Dipendenti per tipologia di contratto	al 31° Dicembre 2022			al 31° Dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Tempo indeterminato	183	37	220	175	36	211
Tempo determinato	2	0	2	31	12	43
Totale	185	37	222	206	48	254

Cura et Labora

Un passo nella direzione di Responsabilità Sociale, in cui il benessere del dipendente è visto a 360°, è rappresentato dall'iniziativa **Cura et Labora nata in collaborazione con la Fondazione Giovanni Paolo II** con l'obiettivo di promuovere la salute dei dipendenti sul posto di lavoro e la prevenzione delle malattie croniche. **Cura et Labora è un programma di prevenzione e screening**, che parte da semplici esami del sangue per poi passare ad altri **approfondimenti e a focus dedicati all'educazione alimentare** e alla pratica sportiva, come ingredienti essenziali per uno stile di vita corretto. Nella consapevolezza che la velocità dei ritmi di vita è per molti un deterrente che disincentiva gli screening ordinari della salute, **il progetto offre un programma di regolari**

controlli sanitari erogati per i dipendenti direttamente in azienda con l'obiettivo di:

- **Migliorare la percezione del posto di lavoro**, come luogo in cui potersi prendere cura di sé;
- **Sensibilizzare i dipendenti** alla cultura della prevenzione;
- **Facilitare ai dipendenti l'accesso agli screening** di routine, svolgendoli in azienda e creando ritualità;
- **Sensibilizzare i dipendenti ad uno stile di vita sano** e regolare attraverso incontri sull'alimentazione e promozione dell'attività fisica.

L'iniziativa, attiva in azienda dal 2017, è stata sospesa a causa dell'emergenza Covid e sarà ripresa nel 2024.

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. In base alla normativa vigente, tutti i dipendenti hanno diritto a congedi per motivi familiari. Nel 2023, questo diritto è stato esercitato da due dipendenti, un uomo e una donna. Entrambi sono rientrati al lavoro al termine del congedo e continuano a far parte dell'organizzazione.

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 2023 hanno confermato la piena conformità delle 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 delle lavoratrici e dei lavoratori rispetto alla retribuzione media maschile, **evidenziano una situazione di sostanziale equità**, con un gap medio del 3% a favore degli uomini.

Analizzando il divario per livelli di inquadramento, emergono alcune differenze: mentre tra gli impiegati il gap retributivo è nullo, tra gli operai si registra una differenza del 7%, che si riduce al 3% considerando esclusivamente la retribuzione fissa.

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 5.

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, contribuendo a un tasso di successo occupazionale dell'80%.

Nel corso del 2023 sono entrate a far parte del Gruppo Ferro ben **50 persone**, di cui **26 giovani under 30**, registrando un tasso **di turnover in entrata pari a 19,7%**. Con riferimento, invece, alle persone che hanno interrotto il contratto di lavoro con la Molisana, nel 2023 se ne contano 22, per un **tasso di turnover in uscita pari a 8,7%**, dunque più che compensato dalle nuove assunzioni.

Nuovo personale assunto per fasce di età e genere	2022	2023
Sotto i 30 anni	15	26
Donne	3	3
Uomini	12	23
Tra i 30 e i 50 anni	9	22
Donne	5	6
Uomini	4	16
Oltre i 50 anni	2	2
Donne	1	0
Uomini	1	2
Totale dipendenti	26	50
Totale donne	9	9
Totale uomini	17	41

Personale che ha interrotto o terminato il rapporto di lavoro per fasce di età e genere	2022	2023
Sotto i 30 anni	6	11
Donne	1	0
Uomini	5	11
Tra i 30 e i 50 anni	7	6
Donne	2	1
Uomini	5	5
Oltre i 50 anni	2	5
Donne	0	0
Uomini	2	5
Totale dipendenti	15	22
Totale donne	3	1
Totale uomini	12	21

Tasso di turnover per genere ed età	2022	2023
Tasso turnover complessivo	18,5	28,4
Tasso di turnover in entrata	11,7	19,7
Tasso di turnover in entrata - Donne	24,3	18,8
Tasso di turnover in entrata - Uomini	9,2	19,9
Tasso di turnover in entrata - Sotto i 30 anni	28,8	42,6
Tasso di turnover in entrata - Tra i 30 e i 50 anni	8,2	16,7
Tasso di turnover in entrata - Oltre i 50 anni	3,3	3,3
Tasso di turnover in uscita	6,8	8,7
Tasso di turnover in uscita - Donne	8,1	2,1
Tasso di turnover in uscita - Uomini	6,5	10,2
Tasso di turnover in uscita - Sotto i 30 anni	11,5	18,0
Tasso di turnover in uscita - Tra i 30 e i 50 anni	6,4	4,5
Tasso di turnover in uscita - Oltre i 50 anni	3,3	8,2

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 2023, il Gruppo ha dedicato un totale di 1.484 ore alla formazione, con una media di 5,8 ore per dipendente.

Oltre ai corsi obbligatori in materia di salute e sicurezza, che hanno rappresentato il 77% delle ore erogate, sono stati offerti percorsi formativi volontari per lo sviluppo di competenze linguistiche e per la formazione in primo soccorso. 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. Questo processo, sebbene non strutturato in uno strumento formale, consente di monitorare i progressi individuali e di riconoscere il contributo di ciascuna persona al raggiungimento degli obiettivi aziendali. Il dialogo tra responsabili e collaboratori supporta la valorizzazione del potenziale e contribuisce alla crescita professionale dei team, allineandosi agli obiettivi aziendali e offrendo opportunità di sviluppo e miglioramento continuo.

Il Gruppo prevede sistemi di incentivazione e premialità in busta paga proporzionali alle performance, definiti in collaborazione con i capi reparto e i responsabili di settore. Ogni dicembre è prevista l'erogazione di buoni spesa da 250 a 1000€.

Ore di formazione totali erogate ai dipendenti (tempo determinato e tempo indeterminato) per categoria e per genere	2022	2023	VAR%
Totale Quadri	0	62	-
Donne	0	0	-
Uomini	0	62	-
Totale impiegati	338	456	35%
Donne	157	240	53%
Uomini	181	216	19%
Totale Operai	1.356	966	-29%
Donne	127	64	-50%
Uomini	1.229	902	-27%
Totale	1.694	1.484	-12%
Totale Donne	284	304	7%
Totale Uomini	1.410	1.180	-16%

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.

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.

Nel corso del 2023 sono stati condotti diversi **audit interni** relativi al sistema di gestione della sicurezza ed alla verifica di conformità legislativa e di adeguatezza della valutazione dei rischi. Il coinvolgimento dei collaboratori avviene in par-

ticolare 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.



Tasso di Infortunio	2022	2023
Totale infortuni registrabili	5	6
di cui con gravi conseguenze (oltre 6 mesi di assenza)	0	1
Tasso di infortunio ¹⁴	12,8	11,8%
Tasso di infortuni con gravi conseguenze ¹⁵	0%	1,96%

Nel 2023 si sono verificati **6 infortuni sul lavoro**, che hanno interessato addetti ai reparti sala macchine, confezionamento e logistica de La Molisana, tra cui uno con gravi conseguenze : si è trattato di uno scivolamento sul ghiaccio nel parcheggio aziendale, avvenuto mentre il dipenden-

te si recava alla propria auto al termine del turno di lavoro, causando una frattura al femore. Dopo il periodo di recupero, il dipendente è tornato in servizio con piena idoneità alla mansione, senza riportare conseguenze fisiche permanenti.

¹⁴ Rapporto tra gli infortuni sul luogo di lavoro (escluso gli infortuni in itinere) e le ore lavorate dai dipendenti, moltiplicato per 1.000.000.

¹⁵ Rapporto tra gli infortuni gravi sul luogo di lavoro (escluso gli infortuni in itinere) e le ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.



CAPITOLO

7

L'importanza di una comunicazione trasparente

Nella comunicazione aziendale non esistono barriere tra i canali: on e off line sono vasi comunicanti che fanno parte dello stesso progetto, adottano meccaniche, linguaggi e metriche differenti e incontrano target eterogenei. Con questa filosofia, La Molisana ha messo a punto strategie che incontrano i vari interlocutori con un messaggio unico e coerente: dallo spot tv, al concorso digital vincolato all'acquisto, dal packaging, ai tour in azienda.

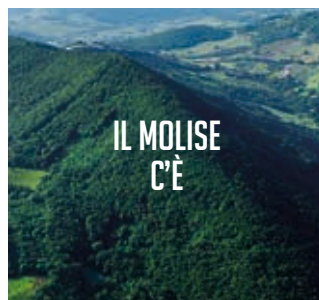
7.1 La comunicazione online

Sito Web

Il sito web rappresenta ancora un insostituibile biglietto da visita online e un fondamentale strumento di comunicazione e di relazione con i propri stakeholder, contribuendo a rafforzare l'identità aziendale: il sito, infatti, ripercorre l'intera storia del pastificio garantendo non solo una vetrina per la pubblicità e la vendita dei prodotti, ma anche

uno spazio per raccontare le radici, i valori, le persone e l'impegno su cui si fonda l'attività di La Molisana.

L'azienda ha sviluppato una sezione totalmente dedicata ai propri impegni nell'ambito della sostenibilità alimentare, ambientale e sociale.



Da sempre, inoltre, La Molisana investe nell'**educazione alimentare**, perché ritiene che la produzione di alimenti sia prima di tutto una questione etica e che le aziende del settore agroalimentare non possano esimersi dal fare la loro parte. I preoccupanti trend **sull'aumento dei casi di obesità** – in particolare di quella infantile – hanno indotto il pastificio a **promuovere un programma di educazione alimentare basato sulla Dieta Mediterranea**, nominata nel 2010 dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. All'interno del sito web è possibile trovare un **blog interamente dedicato alla nutrizione**, con l'obiettivo di aiutare i consumatori a informarsi circa le proprietà nutritive dei diversi prodotti e il loro corretto consumo, attraverso articoli corredati da fonti scientifiche oltre che utili approfondimenti relativi, ad esempio, all'alimentazione in gravidanza o in caso di diabete. L'impegno di divulgazione della dieta mediterranea si concretizza anche nella **raccolta e pubblicazione**

di ricette di primi piatti finalizzate a suggerire spunti creativi per cucinare la pasta La Molisana. Vogliamo proporre uno sguardo rivolto al connubio tra gusto e salute, ad esempio attraverso ricette con pasta **integrale**, prevedendo sempre un'attenzione alla sostenibilità, contro lo spreco di qualsiasi alimento attraverso soluzioni "salva frigo".

Per mettere in pratica e divulgare questi importanti principi, La Molisana ha ideato una collezione di **Ricettari di Piatto Unico**. Il primo libro, dedicato ai ragazzi tra i 6 e i 13 anni è frutto di una collaborazione con i **nutrizionisti dell'UNIMOL** (Università degli Studi del Molise, Facoltà di Medicina, Cattedra di Alimentazione); il secondo invece, nato insieme all'esperta di nutrizione, Dott.ssa Evelina Flachi, è stato declinato secondo le esigenze degli atleti.



PAROLA ALLA PASTA

La nostra pasta ha qualcosa da dirvi



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 salutarisulla 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 sui social e si avvale di collaborazioni con blogger e chef talentuosi** con l'obiettivo di crescere su questi canali in maniera autentica e organica, lasciando sedimentare messaggi, contenuti e promesse di marca. L'azienda **considera il digital un luogo privilegiato in cui incontrare il pubblico senza filtri e raccontare le varie “anime” del brand:** lu-

dica, impegnata, contemporanea ma custode di tradizioni, intrecciando toni di voce diversi, per mostrare il lato umano di un pastificio storico. **In queste piazze virtuali La Molisana incoraggia il confronto e promuove l'ascolto dei consumatori** per capirne il sentiment e le reali esigenze, esercitando inoltre un ruolo attivo e socialmente valido nella comunità.

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 semantica

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.

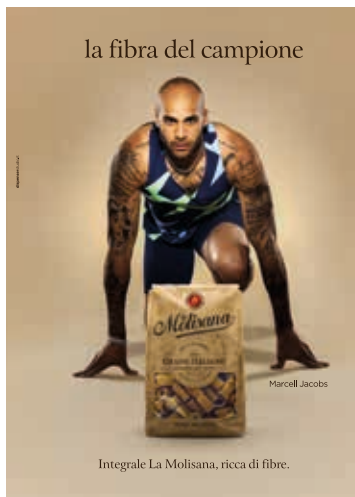




#Pensiamo al Futuro | 2020

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 **Pooling Pallet**, dell'**impianto di trigenerazione**, del **Thermopest®** già in funzione e il progetto del **Parco Fotovoltaico**.



La Fibra del Campione I 2022

A distanza di quasi 3 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 I 2023

La Molisana decide 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.

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 affida-

ta 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 sem-

pre di più la capacità di **intessere 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**.



Scuole

Da sempre La Molisana accoglie i ragazzi organizzando **visite guidate per le scuole con un'offerta sempre più coinvolgente e formativa**, grazie alla programmazione di un team dedicato. La visita si struttura in più fasi, di cui gli aspetti fondamentali riguardano la storia dell'azienda e la visita in produzione. **Il percorso viene differenziato e modulato sull'età e sull'orientamento scolastico dei partecipanti**, privilegiando aspetti tecnici piuttosto che di comunicazione e marketing. Diversi sono i progetti ai bambini in età scolare: tra

questi, il laboratorio manuale "Mani in pasta", un momento ludico in cui possono emulare il processo di lavorazione dell'impasto.

La mascotte Spighy, invece, dà indicazioni sull'educazione alimentare, nozioni che i bambini riportano a casa con entusiasmo: si tratta di un piccolo contributo che esprime **la volontà di essere vicini ai consumatori**, perché siamo convinti che un consumatore esigente sia un cittadino consapevole e dunque una risorsa per la comunità.



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 legata 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).

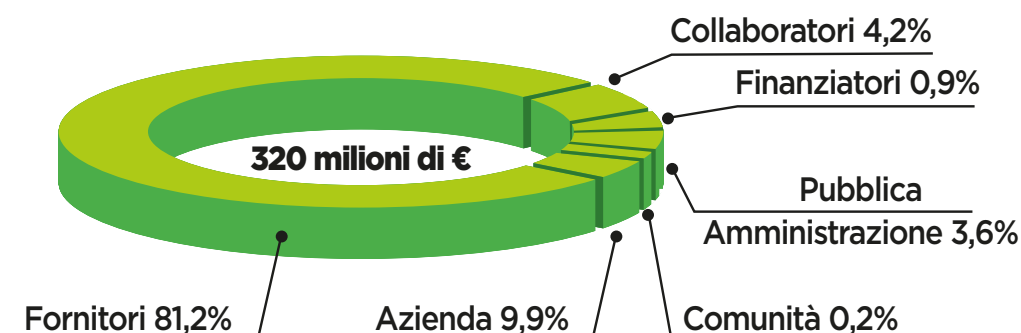
Nel 2023 il Gruppo Ferro ha generato un valore economico pari a circa **320 milioni di euro**, **13%**

in più rispetto all'anno precedente, confermando ancora un trend di crescita. Di tale valore, il **10%** è stato trattenuto dall'azienda per ammortamenti e accantonamenti a fondi e riserve, mentre il restante **90%** 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	Delta % 2023-2022
Valore economico generato	283.587	320.593	13%
Valore economico distribuito	260.386	288.766	11%
Fornitori	241.270	260.259	8%
Collaboratori	11.529	13.531	15%
Finanziatori	452	2.941	551%
Azionisti	0	0	-
Pubblica Amministrazione	6.398	11.526	80%
Comunità	737	509	-31%
Valore economico trattenuto	23.201	31.827	37%

Il valore economico trattenuto e distribuito agli stakeholder % (2023)



8.2 Il rapporto con la comunità e le associazioni

Nel 2023 il Gruppo ha devoluto circa **85.000 euro** a supporto di associazioni e istituzioni culturali, mentre le sponsorizzazioni, dedicate soprattutto alle realtà del territorio molisano, hanno superato i **420.000 euro**.

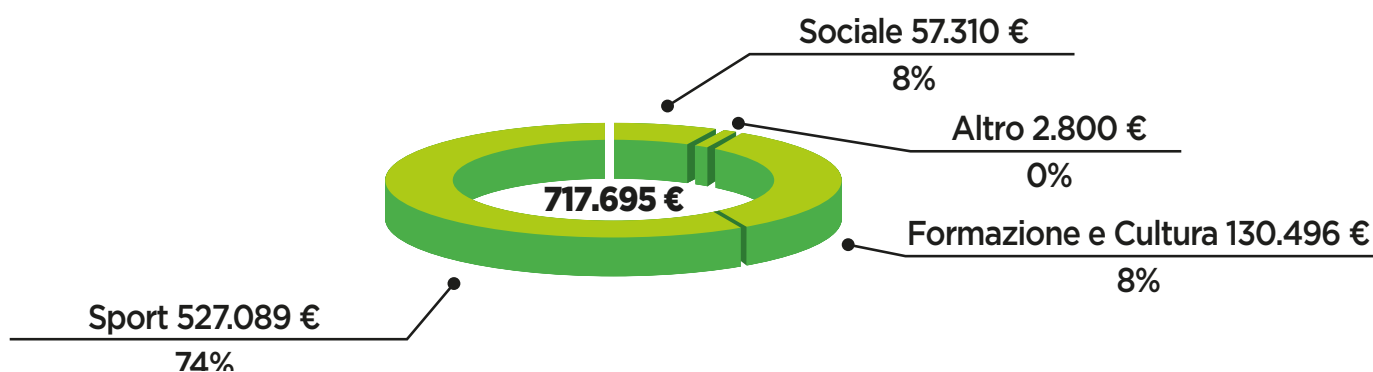
Nel complesso, la maggior parte dei contributi vanno a sostegno delle **associazioni sportive** (52%), dell'ambito della **formazione e della cultura** (30%) o a supporto di **progetti sociali** rivolti a diversi stakeholder (18%).

Il processo di selezione dei beneficiari di liberalità e sponsorizzazioni non è attualmente regolato da una politica formalizzata. Tuttavia, ogni richiesta di sponsorizzazione o donazione viene sottopo-

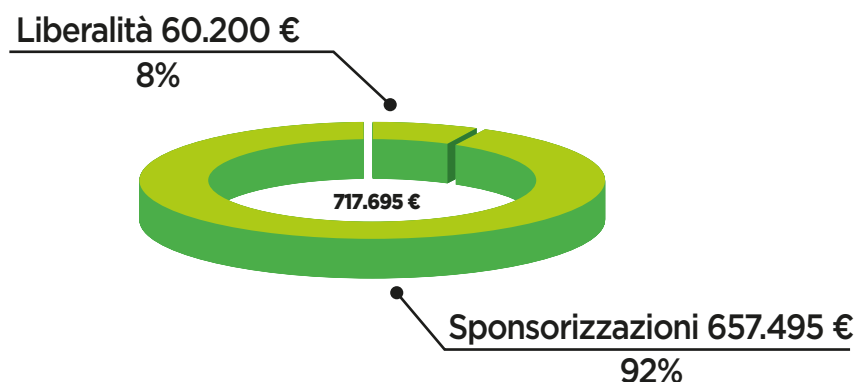
sta a un'attenta e rigorosa valutazione. Tale analisi mira a verificare l'integrità del richiedente, a esaminare il percorso e le attività svolte in passato e a valutare l'impatto positivo concreto che l'iniziativa può generare sulla comunità di riferimento. Le sponsorizzazioni vengono sempre formalizzate attraverso specifici contratti, garantendo trasparenza e chiarezza nelle modalità di sostegno.

Di seguito vengono descritte alcune delle principali iniziative sostenute in questi ambiti nell'ultimo anno.

Contributi alla comunità per ambito di intervento (2022)



Contributi alla comunità per tipologia di intervento (2022)



Molise Cinema

Nel 2023 La Molisana ha continuato a sponsorizzare **MoliseCinema, arrivato alla sua ventunesima 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 diventando 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.

Alta Marea Festival

Tra gli eventi culturali supportati dall'azienda rientra anche l'**Alta Marea Festival**, un progetto dell'Associazione Culturale Alta Marea, nato nel 2021 da un gruppo di giovani con la passione per il cinema e l'arte. Nel 2022 si è tenuta la sua seconda edizione che ha nuovamente animato il Borgo Antico di Termoli, un terrazzo di pietre

chiare direttamente affacciato sul mare pronto a diventare **culla di cultura e intrattenimento**. Il cuore dell'evento è il **Film Festival**, ma oltre al mondo cinematografico, il Festival ha dato spazio ad esposizioni, mostre, spettacoli, concerti e performance, presentandosi come un vero e proprio centro culturale temporaneo.

Campagna Letteraria

Nel 2022 si è avviata la seconda 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'interno degli stabilimenti del pastificio.



Il sostegno allo sport: Magnolia Basket, Cus Molise, mini-slalom di San Nicola

Nel 2017 l'azienda ha investito in **una squadra di pallacanestro femminile di serie A2**, 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 cul-

turale, 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 sostiene 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.



GRI Content Index

Dichiarazione d'uso	Flli Ferro – Semolerie Molisane ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per periodo dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023		
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	3-1 Processo di determinazione 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 Il nostro Manifesto di Sostenibilità	
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 I nostri siti produttivi	
GRI 303: Acqua - versione 2018	303- 2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
GRI 303: Acqua - versione 2018	303-3 Prelievo idrico	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
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 3: Temi materiali - versione 2021	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. 5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	
GRI 302: Energia - versione 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
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 I nostri siti produttivi	

Gestione dei rifiuti			
GRI 301: Materiali - versione 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
GRI 306: Rifiuti - versione 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
GRI 306: Rifiuti - versione 2020	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
GRI 306: Rifiuti - versione 2020	306-3 Rifiuti prodotti	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
GRI 306: Rifiuti - versione 2020	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Cap. 5 par. 5.1 I nostri siti produttivi	
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	
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	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018 4.03 - 1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	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	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	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	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	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	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	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	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	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	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	403-9 Infortuni sul lavoro	Cap. 6, par. 6.4 Benessere, salute e sicurezza sul luogo di lavoro	
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	
GRI 404: Formazione e istruzione - versione 2016	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	
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. Dalla semola alla pasta; 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 Cap. 4, par. 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 2023 non si sono verificati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti.

