



la Molisana

bilancio di
sostenibilità

2022

OGNI ANNO
meno
280'000
kg
DI PLASTICA

Con il supporto di

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

Il sommario

Lettera agli Stakeholder	Pag. 4
Highlights 2022	Pag. 6
I criteri di redazione del Bilancio	Pag. 8
Perimetro di rendicontazione	Pag. 8
I nostri stakeholder	Pag. 9
L'analisi di Materialità	Pag. 10
Dal 1912, pensiamo al futuro	Pag. 14
Il nostro contributo all'Agenda 2030	Pag. 15

CAPITOLO 1 Cent'anni di qualità e amore per il territorio

1.1 La nostra storia	Pag. 21
1.2 Rinascere a cent'anni	Pag. 22
1.3 I nostri valori	Pag. 24
	Pag. 26

CAPITOLO 2 Una tradizione d'innovazione

2.1 I nostri prodotti	Pag. 28
2.2 Forma e sostanza: una ricerca continua	Pag. 29
2.3 L'innovazione in campo: agricoltura di precisione e miglioramento genetico	Pag. 34
	Pag. 36

CAPITOLO 3 Il controllo della filiera integrata: responsabilità alimentare a 360°

3.1 Prossimità, qualità, etica: il rapporto con i fornitori	Pag. 42
3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano	Pag. 43
3.3 La lavorazione della semola: esperienza, tecnologia ed eccellenza	Pag. 44
	Pag. 48

CAPITOLO 4 Una pasta eccellente e certificata

4.1 Dalla semola alla pasta	Pag. 50
4.2 Qualità e sicurezza certificate	Pag. 51
4.3 Customer Care	Pag. 52
	Pag. 54

CAPITOLO 5 Tecnologia, efficienza e investimenti per la responsabilità ambientale

5.1 I nostri siti produttivi	Pag. 55
5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita	Pag. 56
5.3 L'efficienza nella logistica	Pag. 62
	Pag. 66



CAPITOLO 6 Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale

6.1 Le nostre persone, il nostro mondo

6.2 Ricercare, sviluppare e attrarre i talenti del territorio

6.3 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro

Pag. 67

Pag. 68

Pag. 70

Pag. 73

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. 75

Pag. 76

Pag. 78

Pag. 80

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. 82

Pag. 83

Pag. 84

CRI CONTENT INDEX

Pag. 88



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.

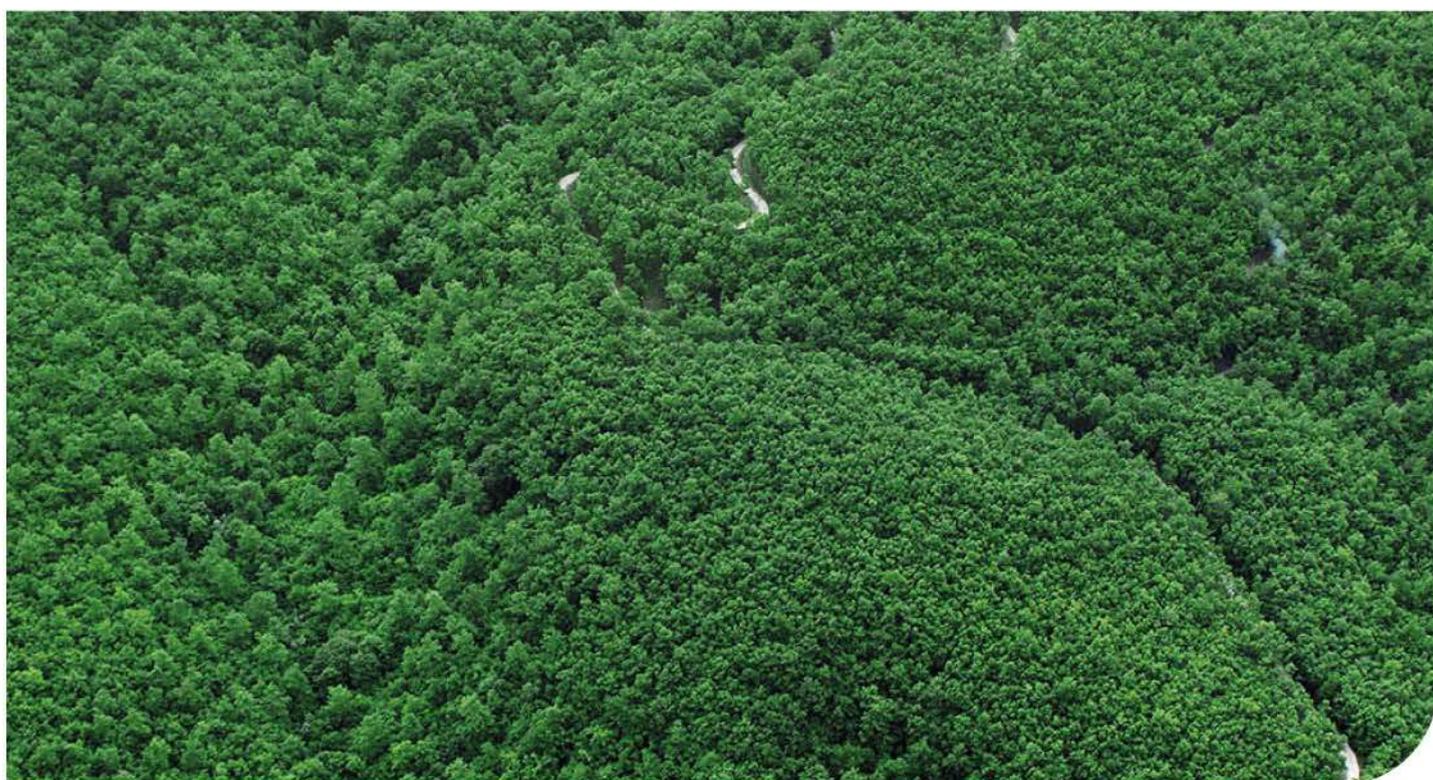
Tuttavia, ricostruire e far crescere quello che è stato distrutto significa avere anche radici, provare un sentimento di amore e un senso di responsabilità verso la comunità. Le radici sono le basi solide su costruire qualcosa di valore assoluto in cui la comunità stessa si riconosce e per cui è disposta 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.lli Ferro - Semolerie Molisane snc", in seguito società di capitali. Una struttura che gode della fiducia e della stima dell'intero settore nazionale e internazionale.

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

Non si tratta di un traguardo, ma di una nuova sfida che la famiglia Ferro si prepara ad affrontare con il coraggio e la follia di chi l'ha preceduta, insieme al forte 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 alle 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 è 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 La Molisana a crescere, scrivendo nuove pagine di una storia familiare e aziendale di successo.



Highlights 2022

AMBITO ECONOMICO, GOVERNANCE E GESTIONE DELLA FILIERA

- Valore economico generato pari a **258 milioni di euro, +36,9%** in più rispetto all'anno precedente
- **94,8%** del valore economico generato è stato distribuito agli stakeholder con cui ci relazioniamo quotidianamente: fornitori, dipendenti, finanziatori, azionisti, Pubblica Amministrazione e comunità e territorio
- **27 milioni di euro** investiti in **innovazione** negli ultimi due anni, oltre **100 milioni** negli ultimi 10 anni
- **Contratti di filiera** con prezzo minimo garantito per 7.429 ettari coltivati in Sud Italia
- **92.750 tonnellate di semola 100% italiana** acquistata nel 2022 (+3,2% rispetto al 2021)
- **120 aziende agricole monitorate** con grano.net®, una tecnologia di supporto alle decisioni di coltivazione
- **156.331 tonnellate di pasta prodotta** nel 2022, +4,4% rispetto al 2021
- **3 nuove referenze** di pasta integrale: linguine, pasta mista e orecchiette rigate
- **2 audit di approvazione** svolti su fornitori ad alto rischio, in assenza di certificazioni o di adesioni al circuito SMETA
- **1.306 fornitori attivi** nel 2022, di cui il **21%** con sede in **Molise** e il **90% in Italia**
- **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 di sistema per la **Qualità ISO 9001** e per la **Rintracciabilità nelle aziende agroalimentari ISO 22005**



AMBITO AMBIENTALE

- **Packaging di carta** esteso a Le Integrali, con calcolo dell'**Indice di circolarità (Material Circularity Indicator)**
- **66,5% dei materiali** per il **packaging provengono da fonti rinnovabili**, in aumento di +3,9 punti percentuali rispetto al 2021
- **98,7% dei materiali** acquistati sia per il **packaging** che per i **prodotti alimentari** proviene da **fonti rinnovabili**
- **2 impianti di trigenerazione** con una potenza complessiva pari 3,2 MW, che hanno consentito di soddisfare l'85% del fabbisogno di energia elettrica nel 2022
- **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** totalmente alimentata dal recupero del calore e del freddo in eccesso del processo produttivo
- **-1,7% intensità energetica**: energia consumata dagli impianti / pasta prodotta
- **Invariata l'intensità delle emissioni** rispetto alla produzione
- **-24,7% di rifiuti** prodotti rispetto al 2021
- **100%** dei rifiuti prodotti sono **non pericolosi** e avviati a **riciclo o recupero**
- **1.620 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 (-72%) e le emissioni CO2 (-56%)

AMBITO SOCIALE

- **209 dipendenti** diretti di cui il **26% sono giovani under 30** e il **18% sono donne**
- **75%** dei dipendenti è originario del **Molise**
- **28 nuovi assunti** nel 2022, di cui 16 giovani under 30 e 10 donne
- **2.343 ore di formazione erogate**, +10% rispetto al 2021
- Circa **60.000 euro in donazioni** a supporto delle Associazioni del territorio
- **Più di 650.000 euro in sponsorizzazioni** con le realtà del territorio



I criteri di redazione del Bilancio



La Molisana prosegue con impegno il proprio percorso di sviluppo sostenibile. Nella terza edizione del nostro bilancio di sostenibilità riaffermiamo la volontà di continuare a monitorare i risultati ottenuti informando gli stakeholder, attraverso la descrizione puntuale delle maggiori iniziative, dei principali risultati raggiunti in termini di performance ambientali, sociali e economiche, nonché dei nostri progetti e obiettivi futuri.

Perimetro di rendicontazione

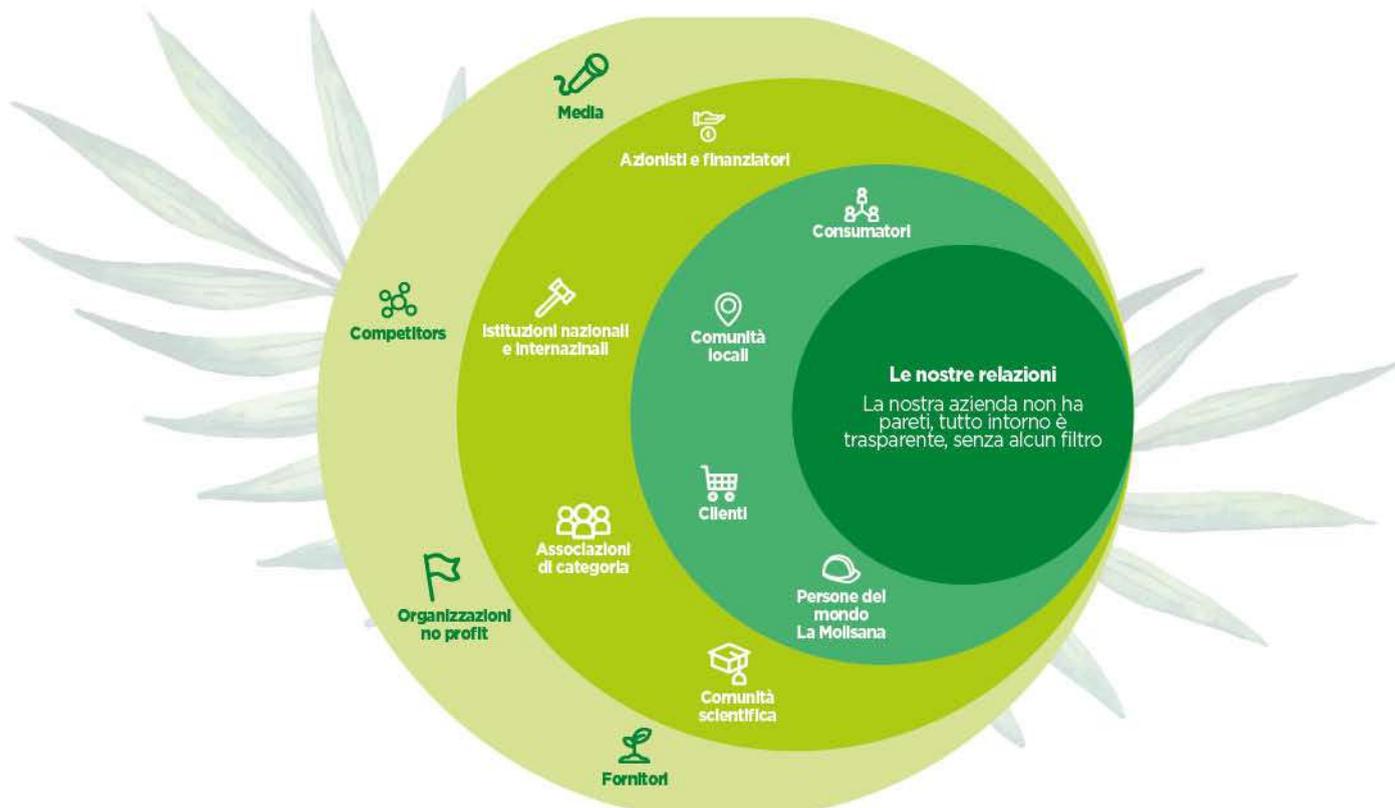
I contenuti oggetto di questa rendicontazione si riferiscono all'esercizio 2022 e hanno come perimetro il pastificio de La Molisana S.p.A. Al fine di consentire una corretta rappresentazione dell'evoluzione delle performance e delle tendenze, vengono riportati laddove possibile i dati degli anni 2021 e 2020. Per garantire l'attendibilità dei dati, è stato, invece, limitato il più possibile il ricorso a stime che, se presenti, vengono opportunamente segnalate.

Il nostro obiettivo è assicurare ai portatori di interesse una chiara comprensione dell'attività d'impresa nell'ambito della sostenibilità: a tal fine il documento analizza e illustra l'andamento e l'impatto generato rispetto ai temi più rilevanti per l'azienda e per i suoi stakeholder, utilizzando gli Universal Standards del Global Reporting Initiative (GRI) nella loro versione 2021, entrata in vigore per i report pubblicati dopo il 1° gennaio 2023.

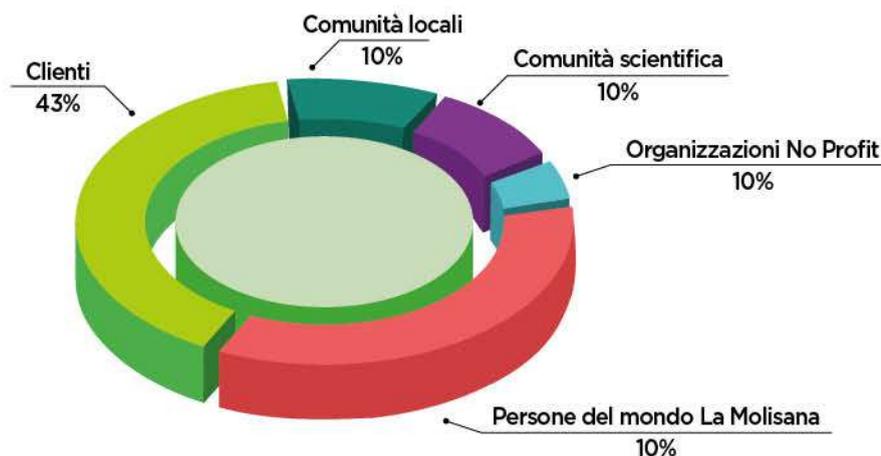


I nostri stakeholder

Per La Molisana 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 a identificare le figure chiave con cui vengono promesse 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:



Categorie di stakeholder coinvolti



Nel 2019 La Molisana ha avviato un processo di Stakeholder Engagement basato sull'invio di questionari ad un campione rappresentativo dei propri portatori di interesse a cui è stato chiesto di dar voce alle proprie aspettative focalizzando l'attenzione sui principali impatti sociali, ambientali e di governance. I risultati

dell'attività hanno fornito una chiara visione del concetto di sostenibilità per gli stakeholder de La Molisana e sono stati incrociati con l'attività dell'azienda. Questo strumento rappresenta un'opportunità preziosa per creare un dialogo a doppio binario: ascoltare la voce dei nostri interlocutori e far toccare loro con mano la realtà e il territorio in cui opera l'azienda.

L'analisi di Materialità

Il dialogo costante con i portatori di interesse permette a La Molisana di individuare e monitorare le tematiche prioritarie del proprio percorso di sviluppo sostenibile. I temi rendicontati all'interno del Bilancio sono stati selezionati sulla base dei risultati dell'analisi di materialità, che nel 2022 ha visto un importante processo di aggiornamento.

Il processo di analisi di materialità alla base del Bilancio di Sostenibilità è stato costruito, infatti, sui nuovi riferimenti metodologici forniti dagli Universal Standards GRI 2021 e secondo le indicazioni contenute negli European Sustainability Reporting Standards prodotti dall'European Financial Reporting Advisory (EFRAG, ente tecnico internazionale che si occupa di principi contabili) per il reporting di sostenibilità secondo la direttiva europea CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive). L'analisi è stata condotta coinvolgendo il top management, con il supporto di una società di consulenza esterna, e ha previsto tre fasi distinte.

La fase di identificazione degli impatti sociali e ambientali rilevanti è stata propedeutica per individuare i temi di interesse per La Molisana e per il contesto esterno (in termini di principali questioni settoriali e temi di interesse per i principali stakeholder). Questa fase ha previsto una prima analisi di fonti documentali, sia interne che esterne. Attraverso il coinvolgimento dei responsabili di tutte le funzioni e aree di business è stata, in seguito, affinata e validata la lista degli impatti più rilevanti, raccogliendo informazioni sulle priorità nelle strategie aziendali, sull'attuale approccio di gestione, sui principali rischi e impatti e sugli eventuali stimoli normativi emergenti.

La fase di analisi degli impatti dell'azienda verso l'esterno secondo la prospettiva inside-out è servita, invece, per stilare una scala di priorità di ciascun tema, considerando sia gli interessi de La Molisana rispetto agli obiettivi e alle strategie aziendali sia quelli degli stakeholder rispetto alle proprie aspettative e necessità. In entrambi i casi i temi sono stati

valutati attraverso una scala da 1 a 5, dove il valore 1 indica una scarsa rilevanza attribuita al tema e il valore 5 esprime la massima rilevanza. Tale valutazione è stata realizzata attraverso una riunione in plenaria con le funzioni aziendali e un panel selezionato di stakeholder del Gruppo.

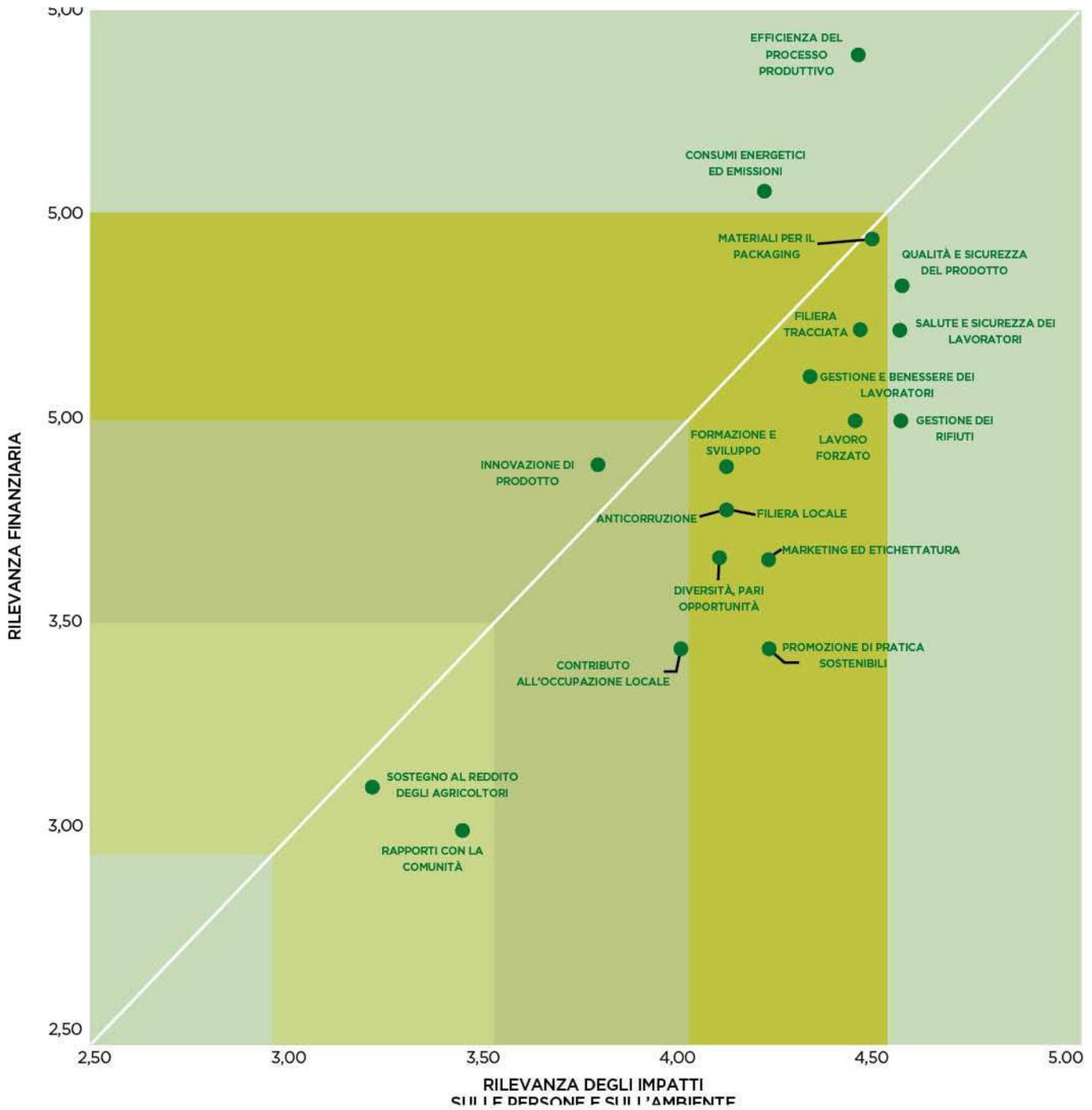
Alla valutazione degli impatti sulla società e sull'ambiente, si è aggiunta una valutazione di rilevanza finanziaria, considerando i temi dalla prospettiva outside-in che ha portato ad analizzare i rischi e le opportunità finanziarie relative ai temi di sostenibilità individuati. Tutti i temi che hanno ottenuto un punteggio superiore al valore medio, o per l'azienda o per i suoi stakeholder, dalla prospettiva degli impatti o da quella finanziaria, sono stati considerati rilevanti, ovvero "materiali" e pertanto sono stati rendicontati nel presente documento. Nella fase di validazione la Matrice di materialità è stata condivisa con il nostro team interno.

La rendicontazione dei dati non finanziari si è focalizzata, quindi, sui temi materiali, ovvero sulle tematiche risultate più rilevanti in termini di impatti positivi o negativi, reali o potenziali, sulle persone e sull'ambiente o di tipo finanziario, per quanto riguarda i rischi e opportunità.

I risultati dell'analisi di materialità condotta e aggiornata nel corso del 2022 sono rappresentati graficamente nella Matrice di Materialità, che riporta, per ciascun tema materiale, sull'asse delle ascisse la rilevanza degli impatti per La Molisana e sull'asse delle ordinate la rilevanza finanziaria.

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.

MATERIALITÀ 2022



TEMI AMBIENTALI E INFORMATIVE GRI	IMPATTI SULL'AMBIENTE	IMPATTI FINANZIARI
EFFICIENZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO [GRI 301 Materiali] [GRI 302 Energia] [GRI 303 Acqua e Scarichi]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti ambientali negativi derivanti dal consumo inefficiente di risorse primarie, come acqua e semola, all'interno dei processi produttivi aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> • 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]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti ambientali negativi derivanti dal consumo di materiali per imballaggio (plastica, carta, cartone) in termini di consumo di risorse naturali e generazione di rifiuti 	<ul style="list-style-type: none"> • Rischi legati a una gestione inefficiente dei processi interni (maggiori costi e sprechi) • 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]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti ambientali negativi derivanti dai consumi energetici e dalle emissioni di gas serra che contribuiscono al cambiamento climatico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
GESTIONE DEI RIFIUTI [GRI 306 Rifiuti]	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Rischi e opportunità finanziarie derivanti dalla gestione dei rifiuti (minori costi grazie a efficientamenti e recupero di materiali; maggiori costi per rischio di multe per gestione scorretta)
TEMI ECONOMICI E INFORMATIVE GRI	IMPATTI SU PERSONE E AMBIENTE	IMPATTI FINANZIARI
FILIERA LOCALE [GRI 204 Prassi di approvvigionamento]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti positivi generati sulla catena di fornitura, sostenendo l'approvvigionamento da agricoltori italiani 	<ul style="list-style-type: none"> • Vantaggi economici derivanti dalla stabilità delle relazioni di fornitura con produttori nazionali • Rischi economici legati alla disponibilità della materia prima importata dall'estero • Rischi e opportunità reputazionali presso i consumatori, legati alla provenienza della materia prima italiana vs importata dall'estero
FILIERA TRACCIATA [GRI 417 Marketing ed etichettatura]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti positivi generati nei confronti del consumatore, garantendo controllo lungo la filiera e accesso alle informazioni sulla provenienza del grano 	<ul style="list-style-type: none"> • Rischi e opportunità economici e reputazionali nel garantire il controllo della filiera e la provenienza della materia prima ai consumatori
PROMOZIONE DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI [GRI 308 Valutazione ambientale dei fornitori] [GRI 414 Valutazione sociale dei fornitori]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sull'ambiente e la biodiversità derivanti dall'utilizzo di suolo, acqua e fitofarmaci nella coltivazione • Impatti sugli agricoltori, promuovendo pratiche sostenibili per che consentono un utilizzo più efficiente delle risorse e una maggiore qualità delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> • Opportunità economiche legate ad un migliore livello di qualità del grano • Opportunità economiche derivanti dalla promozione di colture 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
CONTRIBUTO ALL'OCCUPAZIONE LOCALE [GRI 202 Presenza sul mercato]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti economici positivi sulla comunità locale, derivanti dall'assunzione di dipendenti che appartengono al territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Opportunità economiche derivanti da una buona reputazione presso la comunità locale e capacità di attrarre forza lavoro qualificata
ANTICORRUZIONE [GRI 205]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti negativi per la società derivanti da casi di corruzione e comportamenti non etici 	<ul style="list-style-type: none"> • Rischi finanziari derivanti da sanzioni economiche e perdita di reputazione

TEMI SOCIALI E INFORMATIVE GRI	IMPATTI SULL'AMBIENTE	IMPATTI FINANZIARI
GESTIONE E BENESSERE DEI DIPENDENTI [GRI 401 Occupazione]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sul benessere dei dipendenti connessi alla creazione di un clima di lavoro positivo e produttivo, livello di stabilità/turnover dell'organico, presenza di benefit e altre forme di welfare integrativo 	<ul style="list-style-type: none"> • 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]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sulla salute e la sicurezza dei dipendenti generati durante lo svolgimento delle proprie attività lavorative o grazie a programmi di promozione della salute offerti volontariamente e rivolti alla tutela della salute, anche al di là del luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • 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]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sui dipendenti legati al potenziamento delle conoscenze professionali tramite la formazione e alla crescita della motivazione attraverso sistemi di valutazione periodica delle performance e piani di sviluppo professionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Opportunità finanziarie legate all'aumento delle competenze interne, miglioramento della soddisfazione dei dipendenti e una maggiore capacità di trattenere e attrarre forza lavoro qualificata • Rischi della produttività legati a competenze e conoscenze obsolete e perdita di forza lavoro qualificata
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ [GRI 405 Diversità e pari opportunità]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sociali positivi generati dalla 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Opportunità economiche derivanti da un ambiente di lavoro rispettoso (maggiore attrattività e capacità di trattenere forza lavoro qualificata) • Rischi reputazionali
LAVORO FORZATO [GRI 409 Lavoro forzato o obbligatorio]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sociali negativi generati da episodi di lavoro forzato presso i partner commerciali, in particolare i fornitori della filiera dei rossi 	<ul style="list-style-type: none"> • 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]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti sulla salute e sulla sicurezza dei consumatori, generati dal consumo dei propri prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Rischi economici e reputazionali connessi alla sicurezza e qualità del prodotto
MARKETING E ETICHETTATURA [GRI 417 Marketing ed etichettatura]	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Rischi economici reputazionali derivanti da una comunicazione scorretta nei confronti dei consumatori
INNOVAZIONE DI PRODOTTO [Tema non GRI]	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti positivi generati dagli investimenti in Ricerca e Sviluppo per il miglioramento e l'innovazione dei prodotti (risposta ai bisogni dei consumatori) 	<ul style="list-style-type: none"> • Opportunità finanziarie connesse al lancio di nuovi prodotti in risposta alle esigenze di mercato

Dal 1912 pensiamo al futuro

Nell'ambito dell'industria alimentare è richiesta una sempre maggiore trasparenza riguardo ai processi della catena del valore. Temi come l'impatto sull'ambiente e sulla biodiversità, il contributo all'occupazione e allo sviluppo economico e il rispetto dei diritti dei lavoratori o l'importanza del legame con il territorio, sono priorità de La Molisana fin dalla sua fondazione nel 1912. La famiglia Ferro li ha rinnovati con nuova forza quando ha acquisito il pastificio: a

partire dal 2011, infatti, sono state numerose le iniziative messe in atto da La Molisana 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:

- 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, riconoscendo e premiando gli agricoltori con il giusto prezzo.
- 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 rimpiegare 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.

Il nostro contributo all'agenda 2030

L'impegno de La Molisana per la sostenibilità si inserisce in un più ampio sforzo globale. Nel 2015 i 193 Paesi membri delle Nazioni Unite hanno sottoscritto, infatti, l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Un piano di 17 obiettivi (Sustainable Development Goals - SDGs), supportati da 169 target per affrontare le principali sfide globali in ambito economico, sociale e ambientale. **L'Agenda 2030** non è solo un documento appro-

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

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



La Molisana 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, 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 con-

diviso 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, La Molisana 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 messe in atto da La Molisana attraverso le quali contribuiamo allo sviluppo di ciascuno degli SDGs individuati, integrandoli nella nostra strategia aziendale.



Target 2.4

Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che **umentino 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

- Dopo anni di ricerca condotta da un pool di agronomi, La Molisana ha selezionato **i migliori semi** da coltivare nelle regioni del centro-sud, per una pasta di **grano 100% italiano**.
- L'impegno de La Molisana per un'agricoltura sostenibile nasce con gli accordi di filiera siglati nel 2016, che prevedono un prezzo minimo garantito e modelli di premialità che incentivano l'elevato contenuto proteico della materia prima, coinvolgendo diverse aziende agricole.
- Ci impegniamo a quadruplicare i volumi di acquisto del grano duro, promuovendo specifici programmi per **migliorare le competenze degli agricoltori** e diffondere pratiche agricole a basso impatto ambientale.
- Grazie a **CGS Sementi** ed **Horta** gli agricoltori della nostra filiera dispongono di uno strumento di **web assistance**, grano.net, come supporto decisionale per la coltivazione del grano in tutte le sue varietà.



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 tipico dei paesi del mediterraneo, sano ed equilibrato in cui giocano un ruolo centrale i cereali, in particolare se integrali
- Ha adottato **Thermopest**, un sistema ecologico alternativo ai tradizionali mezzi chimici (gas e fumiganti) per l'eliminazione degli insetti infestanti attraverso la semplice azione del calore.





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 La Molisana ha assunto nella persona di Rossella Ferro la presidenza, 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 con un tasso di occupazione dell'80%.
- Con il programma **"Fabbrica a 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

- Promuoviamo l'inclusione e le pari opportunità nella crescita professionale: **il 33% dei Primi Responsabili di Funzione de La Molisana sono donne.**





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, consentendo di **ridurre i prelievi idrici** rapportati alla produzione di circa il 15% dal 2018 e sta pianificando l'adozione di ulteriori azioni di recupero delle acque depurate per utilizzarle come acque di raffreddamento degli impianti di cogenerazione.



Target 7.2

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

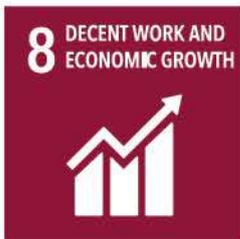
Target 7.3

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 la Fondazione Giovanni Paolo II**, 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

- **La Molisana ha investito negli ultimi due anni circa 27 milioni di euro** per crescere in efficienza e qualità, implementando tecnologie sostenibili e 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

- **La Molisana 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 nostro **nuovo packaging di carta** proveniente da fonti rinnovabili certificate FSC è 100% riciclabile certificato Atilcelca.
- 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 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: - 72% di legno utilizzato, riduzione dei rifiuti pari al 77% e circa 460.000 kg di CO2 evitati (-56%).



CAPITOLO

1

Cent'anni di Qualità e amore per il territorio

Acquisito nel 2011 dalla Famiglia Ferro, il pastificio La Molisana continua a oltre 110 anni dalla sua fondazione a coniugare qualità e innovazione, grazie al forte legame con il territorio. La sua crescita, che l'ha portato in un decennio a diventare il 4° player nel mercato della pasta secca di semola e il 2° in quello della pasta integrale, è il risultato di una strategia incentrata su tre leve: la filiera integrata, il legame con il territorio e soprattutto l'innovazione di prodotto e di processo.

1.1 La nostra storia



1912: Fondazione del Pastificio La Molisana.

Nel cuore incontaminato del Molise nasce come opificio artigianale il Pastificio La Molisana. Nel giro di pochi decenni si afferma come azienda leader nel settore della produzione di pasta di semola.

1927: Gran Palma d'Onore e Medaglia d'Oro per la produzione di paste alimentari (Esposizione Campionaria di Roma).

Già in occasione dell'esposizione Campionaria di Roma, La Molisana riceve il Primo Premio Gran Palma d'Onore e Medaglia d'Oro per la produzione di ottime paste alimentari.

1966: Il primo marchio.

Quattro spighe di grano che si intrecciano a fare da sfondo al nome La Molisana, rendendo il logo semplice ed evocativo.

1987: Una nuova evoluzione del logo.

Il restyling prevede l'inserimento dello stemma feudale che nasce dall'unione dei simboli della provincia e della città di Campobasso. I colori rosso e blu sono mutuati dalle due più antiche confraternite molisane: i Crociati e i Trinitari. Le sei torri, infine, rappresentano le porte di accesso all'antico borgo medioevale dell'attuale capoluogo.

1991: Il Molino che mancava.

La Molisana inizia la costruzione del Molino a pochi passi dal pastificio, completando così la filiera produttiva. Questa leva competitiva sarà ancora più

evidente nel 2011, con l'acquisizione del pastificio da parte del Gruppo Ferro, mugnai da oltre un secolo.

2011: Un nuovo capitolo. L'età dei Ferro.

I Fratelli Ferro mugnai molisani, che in oltre 100 anni hanno acquisito ottima reputazione e solidità finanziaria, acquisiscono lo storico pastificio. Per rilanciare il business puntano tutto sul presidio dell'intera filiera della pasta: dal chicco di grano alla tavola. Il Molino e il Pastificio danno vita a una sinergia strategica per il controllo dell'intero ciclo produttivo: dal chicco di grano alla tavola. Un nuovo corso è iniziato e La Molisana decide di sottolineare questo momento rinnovando lo storico marchio nel segno della continuità con il passato. L'azienda torna con orgoglio a rappresentare il territorio e con fiducia guarda al futuro.

2012: Sartoria della Pasta.

La Molisana sceglie di raccontare la qualità del suo prodotto attraverso "Sartoria della Pasta" una metafora che avvicina l'eccellenza agroalimentare a quella sartoriale. Cibo e Moda rappresentano infatti il Made in Italy nel Mondo. Sartoria diventa così emblema de La Molisana che affida la realizzazione della nuova campagna istituzionale al fotografo tedesco Dirk Vogel, capace di dare all'azienda un'immagine fresca ma sofisticata.

2013: Lancio dello Spaghetto Quadrato.

2013: Lancio dello Spaghetti Quadrato.

La Molisana lancia sul mercato lo Spaghetti Quadrato, in sostituzione del vecchio spaghetti alla chitarra. Il formato piace ed è un successo in termini di vendite.

2015: Food service. La Molisana lancia una nuova linea dedicata alla ristorazione.

Nel 2015 Per presidiare anche il canale dei consumi fuori casa, La Molisana lancia le nuove linee Collezione da Chef (per la ristorazione espressa) e Grandi Cucine (per la ristorazione collettiva).

2016: Premi per lo Spaghetti Quadrato integrale.

Nel 2016 lo Spaghetti Quadrato Integrale riceve anche il "Premio Innovazione" degli Italian Food Awards di Parigi presentati al SIAL di Parigi e il riconoscimento come "Most Innovative Product" al Bellavita Expo.

2018: Conversione della produzione al 100% grano italiano

Dopo quasi 10 anni in collaborazione con un gruppo di agronomi, l'azienda ha ricercato e selezionato i semi migliori che assicurassero una qualità straordinaria. Coltivandoli nei campi del centro-sud che offrono un clima caldo e terreni più vocati alla coltivazione del grano duro, l'azienda ha stretto accordi di filiera con gli agricoltori. Questo ha permesso a La Molisana di seguire ogni passo della coltivazione, raggiungendo livelli qualitativi altissimi e passando da 8.500 a 23.000 tonnellate di grano 100% italiano. Oggi l'azienda può scrivere sui propri pacchetti "SOLO GRANO ITALIANO" perché può contare sulla forza della filiera e su un chiaro percorso di tracciabilità.

2019: Premio Qualità Leonardo come espressione del made in Italy sui mercati globali.

Nel 2019 alla presenza del Presidente della Repubblica, del Ministro dello Sviluppo Economico, del Presidente del Comitato Leonardo e di alti rappresentanti istituzionali, La Molisana riceve il premio Qualità Italiana 2019, come emblema di eccellenza nazionale ed espressione del Made in Italy sui mercati globali.

2020: Trighetto premiato a Parma ai Food Awards. È il miglior packaging.

Trighetto premiato a Parma Ai Food Awards 2020 come miglior packaging. Lo spaghetti triangolare La Molisana ha vinto l'ambito premio nella categoria Pasta e Riso. Organizzati da

Tespi Mediagroup, i Food Awards 2020 sono un premio B2B pensato per sottolineare l'impegno delle aziende nel settore alimentare che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione.

2021: Nuovo pack in carta.

La Molisana presenta il suo nuovo packaging 100% riciclabile nella carta e proveniente da foreste certificate FSC, gestite in maniera responsabile, sostituendo le confezioni in plastica della linea de Le Classiche.

2022: 110 candeline - dal 1912 al 2022

Poste Italiane comunica l'emissione da parte del Ministero dello Sviluppo Economico di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato a La Molisana, Antico Molino e Pastificio, nel 110° anniversario della fondazione.



1.2 Rinascere a cent'anni

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 ed è diventato in appena 10 anni il 4° player nel mercato della pasta secca di semola e il 2° nel segmento della pasta integrale, il primo del segmento premium. Questo è senz'altro il risultato di un impegno collettivo, di tutte le persone dell'azienda

che 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. Accanto a loro Vincenzo Ferro, capostipite della III generazione della famiglia, portatore di memoria e collettore tra passato e futuro.



Giuseppe Ferro

Amministratore Delegato del Pastificio, un **uomo proiettato nel futuro**, una vocazione per la finanza, una vita nel grano duro. Lui 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.

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 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 i 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 selezionatrici ottiche e 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 anche 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. Solo negli ultimi due anni l'azienda ha investito circa 27 milioni di euro in innovazione, 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 soprattutto all'italianità. Si tratta dei capisaldi alla base delle nuove scelte di acquisto che le aziende devono recepire per crescere e proiettarsi nel futuro.

CAPITOLO

2

Innovazione di Prodotto

Nuove Forme

Innovare è per La Molisana una forma mentis che si coniuga in un impegno quotidiano: negli ultimi dieci anni l'azienda ha investito oltre 100 milioni di euro per 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; in parallelo 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 nostri prodotti

Per La Molisana l'innovazione non è solo una pratica radicata nella storia aziendale, ma anche il frutto di precise scelte, ad iniziare dalla capacità di controllo della filiera. Oltre il 90% della semola utilizzata all'interno nel nostro pastificio, infatti, viene acquistata dal Molino del Gruppo, la F.Ili Ferro Semolerie Molisane Srl per la quale La Molisana risulta cliente esclusivo. La maggior parte della se-

mola acquistata (54%) deriva da grano 100% italiano, destinato alla produzione di pasta con marchio La Molisana per il mercato italiano. La semola di origine mista (Italia/estero) viene invece utilizzata esclusivamente per i prodotti commissionati conto terzi da altre insegne della GDO con marchio proprio del distributore e per il mercato estero.

Materie prime acquistate per la produzione di pasta	u.m.	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Semola da grano coltivato 100% in Italia	t	74.692	83.991	86.620	3,1%
Semola da grano BIO coltivato 100% in Italia	t	4.360	5.892	6.130	4,0%
Altre tipologie di semola (mix Italia/estero) per la pasta prodotta conto terzi a marchio del distributore	t	80.251	67.796	79.605	17,4%
Semola totale	t	159.303	157.679	172.354	9,3%
Materie prime ausiliarie (vitamine, uova, spinaci, pomodoro, nero di seppia)	t	220	207	230	11,4%

Dati di produzione	u.m.	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Pasta generica prodotta	t	134.309,8	134.341,9	140.493,5	4,6%
Pasta BIO prodotta	t	3.590,2	4.912,3	5.502,4	12,0%
Pasta integrale prodotta	t	9.496,6	10.426,5	10.335,2	-0,9%
Totale pasta prodotta	t	147.396,6	149.680,7	156.331,0	4,4%

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 abbiamo registrato un aumento significativo della pasta acquistata all'esterno a causa di

un sinistro occorso nel mese di agosto: un inizio di incendio ci ha infatti costretti a sospendere il funzionamento di una linea di produzione di pasta corta per circa 30 giorni, con ripercussioni anche nei mesi successivi.

Prodotti finiti acquistati e destinati direttamente al commercio	u.m.	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Pasta	t	7.769	3.112	10.165	226,7%
Pasta Gluten Free	t	304	293	331	12,8%
Pasta totale	t	8.073	3.405	10.496	208,3%
Gnocchi	t	2.424	2.411	2.393	-0,7%
Gnocchi Gluten Free	t	181	208	174	-16,3%
Gnocchi totale	t	2.605	2.619	2.567	-2,0%
Cous cous	t	258	308	304	-1,4%
Pomodoro (pelati, passata)	t	3.100	8.761	4.943	-43,6%
Sughi (bolognese, arrabbiata, basilico, marinara)	t	0	443	246	-44,4%
Pesti	t	0	17	104	517,0%
Farina di grano tenero	t	1.273	997	862	-13,5%
Semola di grano duro	t	5.549	4.759	3.968	-16,6%

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 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 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.



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 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 un best seller e cavallo di battaglia del pastificio molisano. Una piccola rivoluzione nel mondo della pasta grazie ad uno spaghetto che spezza la routine della forma cilindrica. Con uno spessore di 2x2 risulta quindi molto corposo e carnoso, riempie la bocca, dà soddisfazione alla masticazione, sembra che sia quasi infinito, un piacere che si sente tra i denti. Adorato nella cucina di casa, come dagli chef, perché, proprio grazie a questo spessore importante, **non scuoce mai ed è perfetto per una mantecazione lunga**. Il premio come **“Prodotto dell'anno”** è solo il primo di **molti riconoscimenti che confermano il bisogno**

di innovazione nel settore. La Molisana diventa sinonimo di innovazione e poco dopo lancia anche le **Farfalle rigate** e le **Orecchiette rigate**. Nel 2019 entrano nel mercato 4 nuovi item dalle forme insolite studiate per garantire tenacità alla masticazione, resistenza in cottura e il piacere nuovo che stuzzica ricette originali.

Trighetto, Spaghetto Quadrato Bucato, Quadrotto e Cubetto. Una proposta efficace per innovare la routine del primo piatto in casa e per rendere unico il menù del ristorante. **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 un prodotto destinato 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. 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, in breve tempo, La Molisana si qualifica al 2° posto nel mercato della pasta secca integrale.

In ogni caso la nostra attenzione verso l'innovazione non rimane all'interno dell'azienda, ma coinvolge anche altre realtà del territorio. Consapevole delle nuove esigenze dei consumatori, che mostrano sempre maggiore interesse verso il cibo inteso come fonte di salute e benessere, La Molisana è infatti coinvolta in progetti di ricerca e sviluppo focalizzati su questa tematica, in collaborazione con enti universitari.

Tra questi, dal 2019, in collaborazione con la società F.lli Ferro Semolerie Molisane e l'Università degli studi del Molise, lavoriamo al **progetto "Fibra Plus"** volto allo sviluppo di una nuova tecnologia di produzione di **pasta secca arricchita di fibre vegetali, ingredienti bioattivi, funzionali e nutraceutici**. Il progetto, seguendo le linee guida nutrizionali generali e quelle mirate alla prevenzione (primaria e secondaria) delle malattie cronico-degenerative e dei relativi fattori di rischio, mira ad aumentare l'apporto complessivo di fibre, oggi largamente inferiore ai livelli auspicabili, specie nei regimi alimentari più tipicamente occidentali e ricchi di cibi raffinati. L'obiettivo del progetto è quindi lo studio e lo sviluppo di nuovi prodotti partendo da semila-

vorati-sfarinati arricchiti.

L'impegno in questo campo si è tradotto anche in risultati commerciali: nel 2022 la linea de La Molisana si è ampliata con l'introduzione di **tre nuove referenze di pasta integrale**: linguine, pasta mista e orecchiette rigate. Nello stesso anno ha preso avvio un nuovo progetto finanziato dal MIUR "Integri - Pasta e prodotti da forno: integrità, salubrità e sostenibilità" avente come capofila l'Università degli studi del Molise, con la partecipazione di altri prestigiosi atenei italiani e di aziende del settore alimentare.



2.3 L'innovazione in campo: agricoltura di precisione

La propensione de La Molisana per l'innovazione è dimostrata anche dall'attenzione all'introduzione di nuove pratiche nella filiera, fin dalla coltivazione del grano. Per favorire un'agricoltura sempre più innovativa e sostenibile, Horta, un'azienda specializzata nello sviluppo di servizi dedicati alle filiere agricole e agroindustriali, ha messo a punto **grano.net**[®], un Sistema di Supporto alle Decisioni (DSS) che consente di realizzare la coltivazione del frumento duro in modo dinamico, modulandola secondo le specifiche condizioni agro-meteorologiche in cui si opera.

Il sistema, reso disponibile tramite CGS Sementi agli agricoltori che producono il grano duro per La Molisana, fornisce dunque un "supporto alle decisioni" consentendo di attuare politiche agricole mirate alle effettive esigenze della singola coltura, nel rispetto della sostenibilità ambientale ed economica. Attraverso la raccolta e l'analisi di dati meteorologici e colturali, è in grado di **creare modelli previsionali sullo sviluppo della pianta in relazione alle condizioni agroambientali in cui è inserita, individuando le sue esigenze nutrizionali, le interazioni con le avversità biotiche e abiotiche**. Ne scaturisce una serie di "suggerimenti" sulla giusta dose di semente, sulle quantità di fertilizzanti necessarie e le epoche di distribuzione, sugli eventuali prodotti da utilizzare e sui tempi di intervento per la difesa dalle erbe infestanti e dalle malattie.

Le informazioni relative alla coltura e all'andamento meteorologico raggiungono il DSS (Decision Support System) **in modo continuo**, attraverso sensori agrometeorologici e veloci attività di monitoraggio della coltura e alimentano una serie di modelli matematici capaci di fornire una simulazione **attendibile dello stato attuale e futuro del suolo, delle piante e dei patogeni**.

I sistemi di assistenza guidata in agricoltura, come grano.net[®], uniti alle competenze e alla formazione continua degli agricoltori permettono così di contribuire al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica attraverso:

- La preservazione della **fertilità del suolo** e delle risorse idriche ed energetiche non rinnovabili;
- La tutela della **salute pubblica** attraverso lo sviluppo di prodotti con alimenti liberi di micotossine e contaminazioni;
- La garanzia di **un'equa distribuzione del valore** in tutta la filiera (compresi gli agricoltori);
- **Produzioni adeguate e costanti nel tempo per qualità e quantità**.

Nella campagna 2021/2022 sono state monitorate attraverso grano.net[®] e CGS Sementi circa 120 aziende, per circa 1200 ettari di coltura di frumento duro della varietà Maestà, per un totale di circa 5000 tonnellate di prodotto.





I DSSs sono piattaforme informatiche che raccolgono, in tempo reale, dati colturali tramite sensori e strumenti di scouting (1), organizzano questi dati in sistemi cloud (2), li interpretano per mezzo di tecniche avanzate di modellistica e big data (3), e li integrano in modo automatico producendo informazioni, allarmi e supporti alle

decisioni (4). Gli utenti usano queste informazioni per la gestione agronomica di precisione delle colture (5). Anche i dati relativi alle operazioni colturali entrano nei database (6), in modo da generare un flusso continuo d'informazioni sempre aggiornate fra la coltura, il DSS e l'utente.



Aspetti della tecnica colturale da considerare ai fini del miglioramento del potenziale produttivo e qualitativo

Tecnica colturale del frumento

Scelta varietale

Semina e densità di semina

Fertilizzazione azotata

Controllo delle erbe infestanti

Difesa fitosanitaria

Avendo analizzato e valutato il contributo che l'introduzione di **nuove tecnologie di Precision Farming** può generare per lo sviluppo di pratiche sostenibili, e in particolare nell'ambito della Difesa Integrata (si veda il box dedicato, "Cosa si intende per Difesa integrata?"), **La Molisana ambisce a rendersi promotrice dello sviluppo e della diffusione di tali innovazioni lungo la propria filiera.**

Secondo noi la strada per rispondere alle sfide del settore passa dal **miglioramento genetico delle sementi**, con l'obiettivo di ottenere un ulteriore innalzamento della qualità dei grani e della resistenza alle malattie e agli stress ambientali, attraverso la ricerca in campo genetico. È ormai noto che caratteristiche quali la produttività, il contenuto proteico, la resistenza alla pre-germinazione o l'altezza della pianta sono controllati da alcuni geni noti collettivamente come QTL (Quantitative Trait Loci). Questi possono essere individuati e selezionati

ricorrendo a geni marcatori, consentendo lo sviluppo di programmi di miglioramento genetico (breeding).

Un ruolo fondamentale in questo campo sarà ricoperto anche dalle **nanotecnologie**. Queste permetteranno infatti di creare **sensori, accumulatori di energia solare, motori e strumenti di dimensioni molecolari** che potranno essere utilizzati, per esempio, nel rilevamento istantaneo di patogeni, tossine o metalli pesanti negli alimenti, nella diagnosi a livello cellulare, nella somministrazione di fitofarmaci a specifici bersagli all'interno della pianta, nella modulazione della fotosintesi, ridisegnando il piano di sviluppo agricolo per produzioni di grani più sostenibili, salubri, equilibrati dal punto di vista nutritivo ed efficienti nel segno dell'economia circolare.



Cosa si intende per Difesa integrata?

Con “*Difesa Integrata*” si fa riferimento al rispetto di una serie di principi riportati nella direttiva europea 2009/128 necessari per *incentivare una difesa fitosanitaria a basso apporto di pesticidi*, favorendo l'adozione di pratiche e principi attivi che presentano il minor rischio per la salute umana e l'ambiente.

I principi su cui si basa la difesa integrata sono:

- *l'applicazione di corrette pratiche agronomiche* (avvicendamento colturale, scelta di varietà resistenti o meno sensibili alle avversità, fertilizzazione equilibrata, corretta epoca e densità di semina, mantenimento del terreno in buone condizioni di fertilità, ecc.), che permettono di limitare la presenza e di evitare un incremento degli organismi nocivi a livelli tali da causare danni alla coltura, rendendo quindi possibile la effettiva riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari;
- *il monitoraggio delle avversità* con metodi e strumenti adeguati
- *la responsabilità dell'utilizzatore professionale* nello scegliere se intervenire, quando e con quali strumenti, per contenere le avversità, anche a seguito del parere di consulenti qualificati;
- *la valutazione di soluzioni alternative ai mezzi chimici*, se disponibili;
- *la scelta, tra i prodotti disponibili, di quelli che hanno minori effetti negativi* per la salute umana e l'ambiente;
- *l'uso di dosaggi ridotti*: la dose ettaro degli erbicidi fogliari tiene conto delle specie presenti, del loro sviluppo e delle condizioni ambientali.

In questo campo è fondamentale la formazione del cereali-coltore, affinché disponga di tutte le informazioni in merito alle avversità che richiedono interventi di difesa, al loro ciclo, alle condizioni che possono favorire gli attacchi, ai sistemi di monitoraggio disponibili, ai mezzi di prevenzione e controllo.

Progetto “Rete Molise”

La Strategia Europa 2020 ha introdotto un nuovo strumento per favorire l'innovazione: i Partenariati Europei per l'Innovazione (PEI).

Il Partenariato Europeo per l'Innovazione “Produttività e sostenibilità dell'agricoltura” (PEI_AGRIC) 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” (reg UE 1305/2013 art.55 d).

A sostegno di ciò, vi sono Gruppi Operativi, strumenti per la diffusione dell'innovazione che vengono costituiti in ogni Stato membro per la promozione di progetti di innovazione alla cui realizzazione possono concorrere imprese, ricercatori, tecnici e gli altri soggetti eventualmente pertinenti.

La Molisana attraverso la partecipazione al bando PSR Molise 2014-2020 nell'ambito dell'Intervento 16.1.1 “Gruppi Operativi del PEI per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura” è soggetto Capofila del costituito Gruppo Operativo denominato “ReteMolise”.

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 che segue in concreto le linee guida previste nella ISCC (International Sustainability & Carbon Certification) e certifichi 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 ad incoraggiare l'adesione delle imprese agroalimentari a schemi di qualità per posizionare le imprese molisane nei nuovi scenari e mercati che richiedono la dimostrazione del rispetto della sostenibilità. 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.



CAPITOLO

3

Responsabilità Alimentare a 360°

Il controllo della filiera integrata

Il nostro impegno per la responsabilità alimentare si basa su un saldo controllo di tutta la nostra filiera. La Molisana non solo guarda alla prossimità dei fornitori, ma costruisce con loro un rapporto di fiducia e di condivisione dei valori sul lungo periodo. L'obiettivo è coniugare la qualità delle materie prime che caratterizzano il territorio con la sostenibilità garantita dalle migliori pratiche che combinano tradizione e innovazione per offrire il miglior prodotto, garantito dalle numerose certificazioni che il Pastificio ha ottenuto.

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

Per produrre pasta di qualità occorre assicurare controlli stringenti dei fornitori e della materia prima, affinché rispondano ai precisi standard statuiti dall'azienda. Per questo La Molisana predilige **rapporti di lavoro diretti e duraturi** nel tempo che favoriscono la condivisione di valori e obiettivi comuni. Grazie al presidio della filiera e alla longevità del brand, abbiamo costruito una catena di fornitura solida e sostenibile, basata su quattro capisaldi: **la qualità della materia prima, la prossimità degli operatori, la condotta etica e l'applicazione di pratiche agricole sostenibili**. Basiamo la nostra relazione con la catena di approvvigionamento su principi di **eticità, integrità e responsabilità sociale**, verificando che fornitori, sub-fornitori e appaltatori si impegnino per la tutela dei diritti umani e dei lavoratori, tra cui:

- lotta al lavoro minorile
- lotta al lavoro forzato
- garanzia di un luogo di lavoro salutare e sicuro
- libertà di associazione e adesione ai sindacati
- non discriminazione
- lotta all'utilizzo di ogni forma di violenza fisica o verbale
- orario di lavoro adeguato agli accordi nazionali o specifici
- adeguata retribuzione in linea con gli accordi nazionali o specifici

È nostra cura, inoltre, dialogare in maniera aperta con tutte le parti interessate esterne ed interne, promuovendo tra i fornitori, appaltatori e subfornitori la diffusione e l'adozione dei principi di responsabilità sociale e incentivando il loro impegno al continuo miglioramento dei principi stabiliti dal Codice di base

Ethical Trading Initiative (ETI), fondato sulle convenzioni dell'**Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL)**.

Per i fornitori ad alto rischio, in assenza di certificazioni o di adesioni al **circuito di audit Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA)**, La Molisana organizza audit di approvazione ogni 3 anni. Nel 2022 sono stati effettuati 2 audit presso i fornitori, mentre non ci sono stati nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali e sociali.

Il principale fornitore di semola de La Molisana, ovvero la F.lli Ferro Semolerie Molisane srl, è certificato secondo lo standard internazionale Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA)

In termini complessivi, nel 2022 La Molisana si è interfacciata con **1.306 fornitori, di cui ben il 21% con sede in Molise e il 90% in Italia**. Una quota residuale (meno del 5%) ha sede operativa in paesi extra UE. Considerando il peso percentuale in termini di fatturato per ciascuna categoria sul totale dei fornitori, **la quota maggiore (46,8%) è dedicata agli acquisti di materie prime** - intese come la semola e materie prime ausiliarie (vitamine, uova, spinaci, pomodoro, nero di seppia) - seguite dai fornitori di imballaggi (11,5%) e prodotti finiti (6,8%) quali: pasta, prodotti gluten free, gnocchi, prodotti della gamma dei "Rossi", ecc. Tra i fornitori di servizi, quelli che incidono maggiormente sulla spesa sono i fornitori di beni strumentali (macchinari, attrezzature industriali, fabbricati...) e per le attività di manutenzione (8,9%), i fornitori di servizi promozionali e di marketing (8,5%) e i trasportatori (7,7%).

Fornitori attivi nel 2022, per categoria e % di spesa





3.2 Garantire la materia prima migliore: il culto del grano

A rendere La Molisana una pasta speciale è la sua **storia** di oltre 100 anni, **il presidio della filiera integrata e il territorio incontaminato** in cui opera, il Molise, dove la natura offre condizioni irripetibili per la produzione di pasta.

La pasta è un alimento semplice fatto di acqua e semola; affinché il prodotto finito sia eccellente, entrambe le materie prime devono essere di ottima qualità. Per noi che gestiamo l'intera filiera questo è un presupposto imprescindibile. Se per la prima garantisce madre natura, fornendo **un'acqua pura del Parco del Matese**, che sgorga a 1850 m, perfetta per la pastificazione, per il secondo elemento, **il grano** da cui deriva la semola, garantiamo noi de La Molisana, poiché ne abbiamo un vero culto.

Approvvigionarsi della materia prima migliore non

è un'attività in cui ci si può improvvisare, **bisogna conoscere bene il mercato ed i fornitori affidabili**. La famiglia Ferro in 4 generazioni ha costruito know-how e credibilità nella selezione delle varietà più pregiate di grano duro, certificate e tracciabili.



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 sono esclusivamente italiani e sono coltivati nelle regioni del Centro-Sud: **Molise, Marche, Puglia, Lazio e Abruzzo.**

- Abbiamo privilegiato alcune varietà, tra cui **Maestà, Don Matteo e Marco Aurelio** per le caratteristiche qualitative e le abbondanti rese.

- 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 nostro Molino 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 utilizza solitamente un cilindro che rimacinerà 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**: questo 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 di uno stabilimento molitorio (Semolerie F.lli Ferro Srl) che oggi produce circa 150.000 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 puntiamo 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 abbiamo 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 nostro 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 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.

Contratti di filiera per un grano italiano di alta qualità

I principi di sostenibilità ai quali La Molisana si ispira nella propria relazione con i fornitori di grano vengono concretizzati attraverso i **contratti di filiera, un prezioso strumento per supportare l'agricoltura nazionale.**

Grazie a tali accordi, La Molisana si assicura **gli alti standard di qualità e sostenibilità** della materia prima desiderati, mentre i produttori vedono riconosciuto il proprio impegno a mantenere questi livelli attraverso la sicurezza di un legame stabile, un **prezzo minimo garantito** e il conferimento di premialità sul prezzo di vendita.

Nello specifico, dai 3 ai 10 euro a tonnellata in base al tenore proteico (>15%). Attraverso questi contratti La Molisana conferma il suo impegno a **favore lo sviluppo dell'economia locale, tutelando i**

piccoli agricoltori italiani. Dal 2018 ad oggi abbiamo siglato una serie di accordi con gli agricoltori del centro sud in Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo, che ci hanno consentito di passare in soli 5 anni da un volume di acquisto di 8.500 a 23.000 tonnellate di grano.

Per il raccolto 2022, in particolare, gli accordi hanno riguardato 7.429 ettari di terreno: considerando che un'azienda agricola media in Italia coltiva 11,10 ettari di terreno (Dati ISTAT 2021), significa che solo nel 2021 abbiamo supportato l'equivalente di 699 produttori. Questo è un risultato di cui siamo molto fieri: **offrire ai nostri consumatori in Italia solo pasta 100% con grano italiano.**

CONTENUTO PROTEICO

MAI INFERIORE AL

14%

ELEVATO INDICE DI GIALLO

>24

PUNTI MINOLTA

ELEVATA QUALITÀ DI GLUTINE

75

GLUTEN INDEX

I contratti di filiera: benefici sociali, economici ed ambientali

PREZZO MINIMO GARANTITO

Si riconosce ai coltivatori un **prezzo minimo garantito** e una prospettiva di lavoro a lungo termine, con un progetto che punta al costante incremento della produzione.

FORMAZIONE PER GLI AGRICOLTORI

Si promuovono programmi per **migliorare le competenze** degli agricoltori.

MODELLI PREMIALI

Si introducono modelli premiali di riferimento che incentivano la coltivazione di grano duro di **alta qualità**.

TRACCIABILITÀ INFORMATICA

Si potenzia la **tracciabilità informatica** dei vari passaggi della filiera.

RIDUZIONE CO2

Si favorisce la **riduzione dei trasporti** e delle emissioni di CO2.

METODI SOSTENIBILI

Si studiano ed introducono **metodi di coltivazione più sostenibili**.

Sua maestà il grano

Migliorare il livello di competitività e la sostenibilità economica dei produttori agricoli, **incentivare lo sviluppo delle produzioni autoctone** per ridurre le importazioni dall'estero, **innalzare il carattere innovativo delle attività agricole**, favorire una maggiore qualità del prodotto e una **maggiore sostenibilità ambientale** grazie all'utilizzo di tecnologie di supporto alle decisioni. Questi i principali obiettivi del progetto **"Sua Maestà il Grano"**, che vede coinvolta La Molisana.

Quest'ultima, insieme a **Cassa Depositi e Prestiti e Intesa Sanpaolo**, ha finalizzato un nuovo contratto di filiera previsto dal ministero delle Politiche agricole, dal valore di oltre 9 milioni, per supportare la crescita e lo sviluppo di quattro aziende della filiera cerealicola de La Molisana operanti in Molise e Puglia. Il progetto "Sua Maestà il grano" consiste quindi nella **creazione di una specifica filiera del grano duro di alta gamma** che ottenga produzioni qualitativamente elevate e incrementa-

li, in un contesto di massima tracciabilità e sicurezza alimentare, assicurando particolari caratteristiche proteiche e nutrizionali.



GRANOMAESTÀ

3.3 La lavorazione della semola: esperienza, tecnologia ed eccellenza

Come già sottolineato, una delle più importanti caratteristiche de La Molisana sta nella forza sua **filiera integrata** e nell'esperienza storica nell'arte della macinazione: da oltre cento anni la Famiglia Ferro seleziona le più pregiate varietà di grano e le macina nel Molino di proprietà con **competenze tramandate da quattro generazioni, per ottenere solo semole eccellenti**. Poiché in natura non

Il Molino: garanzia di eccellenza

Importante leva competitiva per l'azienda è Il Molino, capace di unire esperienza e innovazione: si avvale, infatti, di **figure altamente specializzate e di apparecchiature moderne** in costante aggiornamento, tra cui **nuove selezionatrici ottiche** che, grazie al riconoscimento ottico e ad algoritmi avanzati, classificano ogni singolo chicco ed espellono a elevate velocità i chicchi imperfetti. Tra queste, in particolare, ve ne sono 9 dedicate alla selezione dei chicchi non conformi per peso, forma, presenza di macchie e 2 al controllo della presenza di minime tracce di soia.

La Molisana ha realizzato in questa struttura un investimento che offre notevoli vantaggi, tra cui l'Incremento nella sanificazione dei chicchi e nella purezza delle semole prodotte e un sensibile decremento del rischio di allergeni.

Le macchine altamente specializzate, inoltre, offrono una **maggiore eco-sostenibilità** della produzione poiché abbattendo la quantità di grano non lavorabile per dimensioni o struttura, consentono di ridurre gli sprechi. Tra la strumentazione del nostro Molino si può annoverare anche la tecnologia infrarossi (NIR) che permette di analizzare in pochi secondi campioni di grano e di semola.

La fase di scarico del grano è stata poi 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. Anche nel reparto di macinazione

esiste un'unica varietà in grado di soddisfare tutte le specifiche che servono per ottenere una pasta perfetta, è fondamentale la sapienza antica dei mastri mugnai nel selezionare e miscelare i grani più nobili con proprietà chimico-fisiche diverse e complementari per creare il blend perfetto.

sono stati raggiunti alti livelli di **innovazione ed efficienza**. Già dal 2006 è stato adottato il **processo di decorticazione a pietra pre-macinazione**. La decorticazione a pietra, infatti, si pone all'inizio del processo tradizionale di molitura e può essere considerata come un trattamento preventivo del grano prima della macinazione vera e propria. Attraverso la decorticazione a pietra buona parte della crusca - e con essa la carica batterica contenuta negli strati cruscali - è rimossa mediante un'azione abrasiva superficiale effettuata tra due pietre da macina, il tutto mantenendo il chicco integro.

Le macchine decorticatrici - ben 9 di nuova installazione - garantiscono contemporaneamente:

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

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.

Il grano de La Molisana, ripulito da batteri, micotossine e muffe mediante la lavorazione specifica della decorticazione a pietra, garantisce **una pasta non solo altamente conforme agli standard di sicurezza alimentare, ma anche distintiva rispetto alla qualità del gusto**. Il risultato finale è una semola purificata, integra nelle sue proprietà organolettiche, ricca di proteine, dall'alto valore nutritivo e dal colore giallo paglierino.

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

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

Dopo circa 15 minuti, l'impasto viene pressato e passa attraverso le **trafile al bronzo**, ovvero gli stampi che 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 semola. La pasta che esce calda dai forni viene dunque **stabilizzata, umidificata e raffreddata per passare poi al confezionamento**.

Da questo lavoro di sottili e sapienti equilibri nasce ogni giorno la pasta La Molisana, caratterizzata dall'inconfondibile colore giallo dorato caldo, da un intenso aroma di grano, da un elevato valore proteico e da un'elevata tenacità in cottura.

L'acqua del Molise

La pasta è un alimento semplice, costituito da due soli ingredienti: l'acqua e il grano. Nella proprietà di questi elementi risiede la qualità intrinseca del prodotto finito.

Nel 1995 **Legambiente decreta che le migliori acque italiane si trovano in Molise** e nel 1998 la rivista scientifica Newton definisce l'acqua del Molise la migliore d'Italia. Con **caratteristiche oligominerali, un bassissimo residuo fisso che la rende costantemente leggera, povera di sodio** (meno di 20mg/litro) **e di nitrati**, l'acqua del Matese è adatta alle diete iposodiche e indicata per l'alimentazione dei bambini.

Quest'acqua microbiologicamente pura sgorga nel Parco del Matese da cime che svettano

fino a 2050 metri sul livello del mare ed è **captata nel cuore della terra**, in località Riofreddo, da una finestra scavata nella roccia a 506 metri sul livello del mare, per essere diretta alla rete di distribuzione. **Da qui è erogata direttamente nel pastificio per essere impiegata durante la fase di impasto** della semola, rendendo il nostro un prodotto unico e di alta qualità.

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

CAPTATA NEL CUORE DEL MATESE

BASSISSIMO CONTENUTO DI NITRATI

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**, attestate da severi controlli e analisi interne ed esterne, effettuate nel corso di diverse fasi del processo (su impurità, peso o difettosità) e dall'adesione ai più importanti standard internazionali. Sulla base dell'analisi dei pericoli, La Molisana definisce un **rigido piano di controlli** che riguardano le materie prime, i prodotti finiti e i prodotti commercializzati.

Le analisi merceologiche possono essere effettuate internamente, seguendo le metodiche riportate nella procedura dedicata, prevenendo grazie alla presenza del **laboratorio interno** all'azienda **un'analisi accurata di proteine, umidità, caratteristiche dimensionali e organolettiche e verifica delle difettosità** del prodotto finito e confezionato. Come ulteriore misura di controllo, le indagini effettuate internamente vengono confermate da laboratori esterni, con l'obiettivo di verificare, tra gli altri aspetti, le analisi microbiologiche, la ricerca di micotossine e allergeni, la qualità igienica di prodotto. Le analisi di sicurezza alimentare, invece, vengono affidate solamente a laboratori esterni accreditati secondo la norma ISO/IEC 17025:2018. Si tratta di un processo che offre all'azienda importanti risultati: infatti, dalle analisi e controlli effettuati, **nel corso del 2022 non sono emersi casi**

di non conformità con normative o codici di autoregolazione riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti.

A garanzia della qualità dei suoi processi di gestione, La Molisana possiede, inoltre, le certificazioni di sistema **ISO 9001**, il più famoso e diffuso standard per il miglioramento della qualità, e **ISO 22005** relativo ai sistemi di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.

Oltre a queste, La Molisana è certificata **IFS** (International Food Standard) e **BRC**, che hanno lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Si tratta dei più importanti standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

Per la nostra linea biologica abbiamo ottenuto, inoltre, la certificazione europea e per alcune linee di pasta abbiamo la concessione per l'utilizzo del logo **VEGAN OK**. La maggior parte delle linee di prodotto de La Molisana è inoltre certificata **KOSHER** e **HALAL**.

TENACITÀ CERTIFICATA

Per **valorizzare al massimo la tenacità che caratterizza il prodotto**, nel 2018 La Molisana ha deciso di dare una connotazione scientifica al termine, ottenendo, da parte di **DNVGL**, **la certificazione di prodotto** e in particolare di tenacità della propria pasta.



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 specifico

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).

Le nostre certificazioni

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 DNV-GL	Certificazione di tenacità della pasta di grano duro	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	Certificazione etica creata appositamente per identificare tutti i prodotti Vegan che vengono venduti e rilasciati in Italia	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 dei controlli in ambito etico e sociale e si basa su quattro pilastri: condizioni di lavoro, salute e sicurezza, ambiente di lavoro, Business practices	

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 ed educare sull'uso del prodotto. **Un sistema virtuoso e circolare di apprendimento a doppio binario**, ma soprattutto uno strumento fondamentale per generare dialogo e fedeltà tra i consumatori e conoscerne i bisogni.

L'azienda ha 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 attivi:

- un numero verde attivo tutti i giorni dalle ore 15:00 alle ore 17:00
- un account mail operativa 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.**

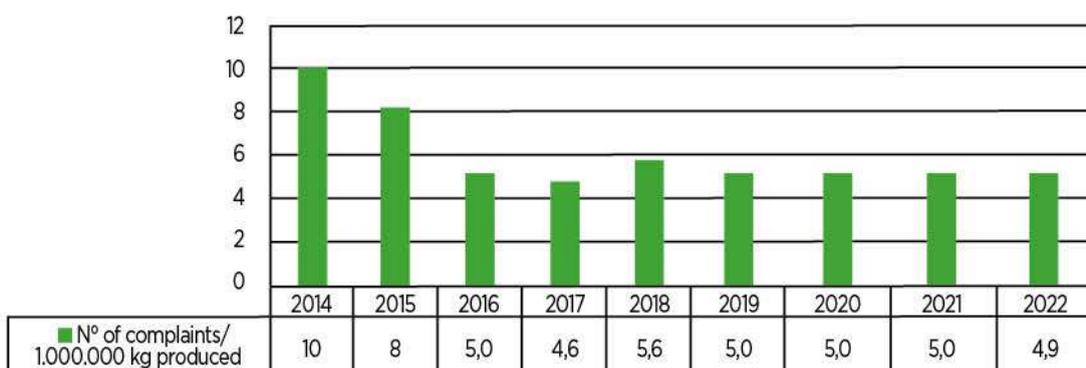
La forza del servizio di assistenza risiede nella **rapidità del riscontro**: i reclami vengono gestiti in massimo un'ora attraverso il servizio WhatsApp e in tempo reale tramite Numero Verde. Per quanto riguarda il servizio e-mail, i reclami vengono controllati con cadenza giornaliera. Ogni segnalazione 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, raccolte attraverso il numero verde: tali reclami vengono acquisiti dal settore marketing e successivamente gestiti dall'assicurazione qualità. Rispetto al 2014, l'incidenza dei reclami rispetto ai kg prodotti si è dimezzata, passando da 10 a 5 e rimanendo costante negli ultimi tre anni.*

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

N° reclami / 1.000.000 kg



L'andamento dei reclami da numero verde nel 2022 ha avuto una lieve diminuzione, sia in termini assoluti che in termini relativi (sui kg di pasta prodotti).

CAPITOLO

5

Tecnologia, efficienza e investimenti per la responsabilità ambientale

La cura dell'ambiente è per La Molisana un dovere, che si traduce in azioni concrete per consegnare alle generazioni future un ambiente migliore. Il pastificio è impegnato, 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

La Molisana 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

Efficienza energetica ed emissioni

Una parte importante dell'attenzione aziendale alla sostenibilità ambientale ed economica, riguarda il controllo e la razionalizzazione dei consumi energetici. A tal fine, La Molisana si è dotata di due **impianti di**

di risorse naturali. Solo nel corso del 2022 l'azienda ha investito circa 18 milioni di euro per l'ammmodernamento di impianti e macchinari. Rientrano in questi investimenti anche gli acquisti dell'impianto fotovoltaico che si prevede entrerà in funzione entro il 2023.

trigenerazione, di cui il secondo installato nel 2020, **con una potenza complessiva pari 3,2 MW, in grado di soddisfare più dell'80% della potenza elettrica** assorbita dagli impianti di stabilimento.



I vantaggi della trigenerazione

Cos'è un impianto di trigenerazione?

Si tratta di un impianto di autoproduzione di energia elettrica, termica e frigorifera.

Come funziona?

Un impianto di trigenerazione è costituito da un motore endotermico alimentato a gas metano al cui asse è calettato un sistema di alternatore e regolatore di frequenza in grado di produrre energia elettrica. Unitamente dal circuito di raffreddamento del motore e dell'impianto di scarico dei gas combustibili, 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.

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. I nostri investimenti in efficienza energetica 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**. Si tratta di un impegno che proseguirà nei prossimi anni, con una costante attenzione a ottimizzare i consumi energetici: in particolare, per ridurre i consumi specifici associati all'impianto di depurazione, stiamo valutando un

progetto di riqualificazione dell'elettromeccanica con la sostituzione di macchine (pompe, areatori) e l'installazione di variatori di frequenza controllati da sonde di processo. **La Molisana ha, poi, l'ambizioso progetto di diventare energeticamente autosufficiente utilizzando solo energia sostenibile**. Per tale motivo è in fase di completamento un **impianto fotovoltaico** da 2,1 MW di potenza per la produzione di energia elettrica, 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. A partire dal febbraio 2021, con conclusione lavori prevista nei primi mesi del 2023, è stato portato avanti un importante intervento di **ampliamento dello stabilimento produttivo**, 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 **totalmente 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.

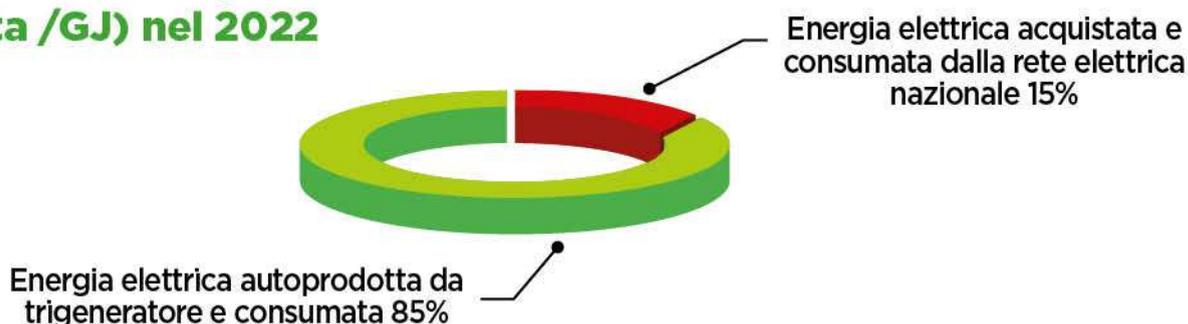
Consumi energetici La Molisana ²		u.m.	2020	2021	2022	Delta % 2021-2020
Gas Naturale	Totale consumi di gas	mc	8.877.770	10.627.593	10.706.140	0,7%
	Gas / pasta prodotta	GJ	317.895	380.892	384.188	
		mc/t	60,2	71,0	68,5	-3,5%
Energia elettrica	Totale energia elettrica acquistata e consumata	kWh	10.570.511	2.543.821	4.556.669	79,1%
	EE acquistata / pasta prodotta	GJ	38.054	9.158	16.404	
		kWh/t	71,7	17,0	29,1	71,5%
	Totale energia elettrica autoprodotta da trigeneratore e consumata	kWh	17.457.684	25.780.104	25.245.512	-2,1%
	GJ	62.848	92.208	90.884		
	EE autoprodotta e consumata / pasta prodotta	kWh/t	118,4	172,2	161,5	-6,2%
	Totale energia elettrica autoprodotta e venduta	kWh	664	3.896	31.536	709,4%
		GJ	2,4	14,0	113,5	
Consumi del parco auto aziendale ad uso promiscuo	Totale benzina consumata per autocarri e veicoli	l	0	857	414	-51,9%
		GJ	0,0	27,9	13,4	
	Benzina consumata / pasta prodotta	l/t	0,0	0,0057	0,003	-53,7%
	Totale diesel consumato per autocarri e veicoli	l	44.761	60.404	63.595	5,2%
	GJ	1604,5	2170,9	2284,8		
	Diesel consumato / pasta prodotta	l/t	0,304	0,404	0,407	0,8%
Totale	Totale consumi energetici	GJ	357.553	392.248	402.890	2,7%
	Totale consumi energetici / pasta prodotta	GJ/t	2,4	2,6	2,6	-1,7%

² i dati sui consumi energetici relativi agli anni 2020 e 2021 sono stati aggiornati con l'aggiunta dei consumi diesel e benzina per il parco auto aziendale, precedentemente non rilevati

Il 2022 è il secondo anno per il quale è possibile analizzare gli effetti dell'utilizzo a pieno regime dell'ultimo impianto di trigenerazione. Paragonando i dati al 2021, si registra un **incremento nell'acquisto di energia elettrica** di ben il 79%, causato primariamente dalla necessità di effettuare manutenzioni su uno degli impianti di trigenerazione, tra novembre e dicembre, che ne hanno comportato un temporaneo inutilizzo.

Rimane evidente però il **decremento dell'energia acquistata rispetto al 2020**: l'energia autoprodotta

Energia elettrica autoprodotta e acquistata /GJ) nel 2022



Conseguentemente alle fonti energetiche utilizzate, le **emissioni di gas a effetto serra** in atmosfera dell'azienda 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. Con l'obiettivo di riportare e analizzare in maniera più completa e approfondita i nostri impatti ambientali, oltre al gas naturale, abbiamo iniziato, a partire da questo Bilancio, a rendicontare in modo puntuale i consumi di diesel e benzina per il funziona-

mento dell'impianto ha sopperito, infatti, all'85% del fabbisogno di energia elettrica, portando La Molisana a ridurre le quantità di acquisto dalla rete energetica nazionale del 57%.

In generale, si registra un incremento nei consumi energetici totali rispetto al 2021 (+2,7%), in risposta all'aumento di produzione; rapportando il dato ai volumi di produzione e calcolando quindi l'**intensità energetica** de La Molisana, si può notare come questa si attesti in **diminuzione (-1,7%)**.

mento del parco auto aziendale. 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 2022 circa **23.824 tonnellate di CO2 equivalente**. Come per i consumi energetici, se il valore assoluto aumenta rispetto al 2021 (+4,5%), l'**intensità emissiva** rapportata alla produzione **risulta stabile (+0,0%)**.

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.

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.

Emissioni tonnellate di di CO ² equivalente ³	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
SCOPE 1	18.071	21.636	21.744	0,5%
SCOPE 2 (Market Based)	4.926	1.167	2.080	78,3%
SCOPE 2 (Location Based)	3.423	781	1.433	83,5%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)	22.997	22.802	23.852	4,5%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Location Based)⁴	21.494	22.437	23.177	3,4%
Totale Emissioni SCOPE 1 + 2 (Market Based)/ Produzione (ton)	0,156	0,152	0,152	0,0%

Per quanto riguarda, invece, le **altre emissioni inquinanti**, l'attenzione della Molisana a limitarle il più possibile ha portato all'adozione della **tecnologia Thermopest**: 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) che nei mezzi di trasporto merci. Termoventilatori con temperature di almeno

50 - 55°C vengono distribuiti in tutte le aree produttive per 48 ore continue con l'obiettivo di sopprimere tutti gli stadi vitali degli insetti. Il principale vantaggio di questo sistema, rispetto a quello tradizionale, è quello di evitare l'utilizzo di bromuro di metile, altamente tossico e fortemente stabile (rimane in atmosfera per più di 300 anni).

Gestione delle risorse idriche

La Molisana è molto **attenta ai consumi idrici del proprio ciclo produttivo** e ne promuove un utilizzo responsabile attraverso ottimizzazioni di processo e pratiche di riutilizzo dell'acqua nei propri stabilimenti. Oltre che essere impiegata nel processo produttivo in quanto ingrediente, l'acqua prelevata viene utilizzata anche per il lavaggio delle trafilatrici, i servizi igienici e il funzionamento dell'impianto di trigenerazione. Complessivamente, nel corso del 2022 i prelievi idrici ammontano a 114.739 m³, regi-

strandolo un aumento rispetto al 2021 sia in termini assoluti (+17%) sia in termini relativi in rapporto alla pasta prodotta (+12%). Tale aumento si mantiene tuttavia allineato ai livelli del 2019 e, soprattutto, inferiore al 2018: a fronte di una crescita rilevante della produzione dal 2018 al 2022 e l'entrata in funzione del trigeneratore, **la quantità di acqua prelevata, a livello di consumo unitario dei metri cubi per tonnellata di pasta prodotta, è diminuita del 15% rispetto al 2018.**

Approvvigionamento idrico per fonte (m ³)	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Totale prelievi idrici (acqua dolce prelevata da acquedotto)	77.779	97.978	114.739	+17%
Approvvigionamento idrico (m ³) / Produzione (ton)	0,528	0,655	0,734	+12%

L'acqua utilizzata per l'impasto viene in buona parte **reimmessa nell'atmosfera sotto forma di vapore acqueo**, come conseguenza del normale processo di evaporazione nella fase di essiccazione della pasta, mentre quella utilizzata per il raffreddamento delle linee di produzione viene recuperata tramite appositi dispositivi (chiller). Di conseguenza, le acque di scarico derivano principalmente dai consu-

mi per usi igienici e dall'utilizzo delle lavatrafale. In merito allo scarico di **acque reflue** prodotte dallo stabilimento, l'azienda ha avviato un percorso di **ottimizzazione della gestione dell'impianto di depurazione esistente**, finalizzato a migliorare le caratteristiche qualitative delle acque scaricate nella fognatura pubblica.

³ Per il calcolo delle emissioni sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione:

Scope 1: "Defra - UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting";

Scope 2 - Market-Based: "The Association of Issuing Bodies - Residual Mixes and European Attribute Mix 2021" - fattore Residual mix 2021 per l'Italia. Dati espressi in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti), come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

Scope 2 - Location Based: "The Association of Issuing Bodies - Residual Mixes and European Attribute Mix 2021" - fattore Production mix 2021 per l'Italia. Dati espressi in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti), come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

⁴ I dati sulle emissioni scope 2 Location Based relativi agli anni 2020 e 2021 hanno subito una lieve modifica rispetto a quelli pubblicati all'interno del Bilancio di Sostenibilità 2021 a seguito di un aggiornamento dei fattori di emissione utilizzati.

Dai rapporti di prova sull'effluente dell'impianto di depurazione emerge un notevole miglioramento in termini di concentrazioni di contaminanti rispetto allo storico disponibile.

Il nostro obiettivo è quello di **implementare il trattamento delle acque depurate** con un sistema di affinamento che ne consenta il riutilizzo come acqua di raffreddamento da impiegare nel vicino impianto di trigenerazione. Il quantitativo recuperabile è pari a circa 100.000 m³/anno con una portata idraulica caratterizzata dal sistema di sollevamento esistente pari a 8 l/s. Il trattamento scelto è funzio-

ne degli specifici materiali impiegati per i gruppi di scambio termico a servizio dei cogeneratori al fine di evitarne un degrado accelerato rispetto alle previsioni di progetto.

Tale scelta determinerà la possibilità di scaricare le acque affinate e impiegate per il raffreddamento all'interno della rete di raccolta delle acque meteoriche con il conseguente rispetto dei valori limite di emissione stabiliti dalla normativa per lo scarico in corpo idrico superficiale senza la necessità di ulteriori trattamenti.

Gestione di rifiuti e sottoprodotti

Gli investimenti de La Molisana per rendere più efficiente il processo produttivo hanno risvolti positivi anche su una gestione dei rifiuti in ottica più circolare, perché si riflettono in un **minor utilizzo di materie prime e quindi di rifiuti generati**, con con-

seguenti benefici per l'ambiente. Attuiamo, in particolare, progetti per incentivare il **recupero della totalità degli scarti di produzione**, evitando l'invio a smaltimento in discarica.

Categorie di rifiuto (kg)	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Carta e cartone da imballaggio	444.980	424.350	409.250	-3,6%
Imballaggi misti	-	69.560	166.770	139,8%
Imballaggi in plastica	231.840	180.350	118.070	-34,5%
Ferro, acciaio e altri metalli	19.890	155.680	24.620	-84,2%
Fanghi da trattamento acque reflue	17.000	13.400	13.660	1,9%
Rifiuti liquidi	-	120.660	-	-100%
Materiali isolanti	35.280	-	-	-
Altro	4.760	9.100	-	-100%
Totale	753.750	973.100	732.370	-24,7%



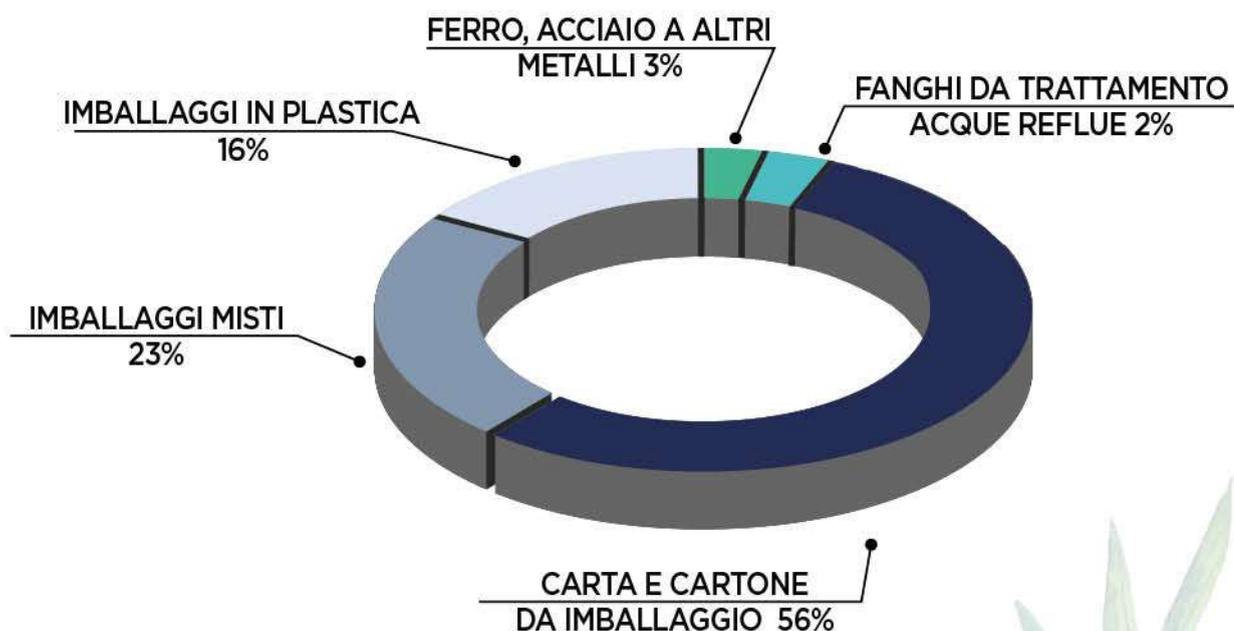
I rifiuti de La Molisana derivano per la maggior parte dallo **scarto di imballaggi in carta, cartone e plastica**. A causa delle attività di ristrutturazione e ampliamento degli stabilimenti e degli uffici, nel 2021 si è riscontrata la presenza di rifiuti “straordinari”, normalmente non prodotti (o prodotti in quantità minore) quali metalli, ingombranti, apparecchiature elettroniche e imballaggi misti. Nel 2022 si conferma il ritorno a una situazione di quasi totale normalità, con l’azzeramento di tutte le categorie di prodotto “straordinarie” già indicate, all’infuori degli imballaggi misti che crescono ancora di circa il 140% rispetto al 2020.

Nel 2022, la totalità dei rifiuti prodotti è di tipo non pericoloso e viene inviata a riciclo o recupero. La Molisana ha intrapreso diverse collaborazioni con fornitori che si occupano di “chiudere il cerchio” recuperando e riciclando degli scarti di

produzione. È il caso dei cartoni da imballaggio, che vengono consegnati, tramite formulario dedicato, agli stessi fornitori che, possedendo una cartiera, provvedono al loro recupero o riciclo. Inoltre, in tutti gli stabilimenti de La Molisana, compresi gli uffici del pastificio, si effettua la raccolta differenziata.

Per quanto riguarda gli ingredienti, nulla viene sprecato: **Il 75% del chicco viene utilizzato**, infatti, per ottenere la semola, la restante parte si suddivide in **farinaccio e tritello di frumento duro**. Questi sottoprodotti sono **utilizzati per l’alimentazione zootecnica** e vengono quindi venduti ai mangimifici come mangimi semplici. Nel 2022 sono state circa 1.620 le tonnellate recuperate e vendute, tra scarti freschi e secchi, pari a circa l’1% della produzione.

% Rifiuti prodotti per categoria di rifiuto - 2022



5.2 Il packaging: il nostro biglietto da visita

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

La Molisana ha investito molto per arrivare a una confezione che, attraverso un design contemporaneo, sapesse esprimere il suo patrimonio valoriale: oltre un secolo di storia, la scelta del solo grano italiano, la provenienza della materia prima, il presidio della filiera integrata di Molino e Pastificio. Nel 2021, con l'obiettivo di dimostrare concretamente la nostra attenzione nei confronti dell'ambiente e comunicare la volontà di impegnarci in un percorso strategico per la sostenibilità, abbiamo introdotto **un nuovo packaging totalmente riciclabile nella carta per la linea de Le Classiche** (si veda il box di seguito "Pack in carta per l'amore dell'ambiente") **esteso anche alla linea de Le Integrali nel 2022**; abbiamo registrato dunque una crescita degli acquisti di **carta FSC** per il packaging (+54% rispetto al 2021), a discapito del film in plastica, i cui consumi si sono ridotti del 21% rispetto al 2021. A livello di imballaggio secondario, i materiali maggiormente utilizzati nelle attività di immagazzinamento e trasporto dei prodotti sono scatoloni di cartone, pallet in legno e plastica sottoforma di nastri, etichette ed estensibile, le cui quantità acquistate aumentano rispetto al 2021, in risposta alla crescita della produzione. Per il packaging dei prodotti della nostra linea di "Rossi", utilizziamo invece contenitori in vetro chiusi da capsule in metallo.

Relativamente all'origine dei **materiali non alimentari** acquistati, **la maggior parte (66,5%) ha origine da fonti rinnovabili**, ovvero proviene da risorse naturali come la carta, che non sono esauribili o che vengono gestite in modo da potersi rigenerare mediante processi naturali nella scala dei tempi delle attività umane. Considerando anche gli acquisti di materie prime utilizzate per la produzione alimentare della pasta e dei prodotti finiti destinati al commercio, tutti di origine biologica, possiamo

affermare che **il 98,7% del flusso totale dei materiali acquistati da La Molisana proviene da fonti rinnovabili**.



Materiali non alimentari acquistati *	u.m.	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Plastica per packaging primario (film)	t	1.860,8	1.487,7	1.171,7	-21,2%
Plastica per imballi secondari (etichette, nastri, estensibile)	t	124,6	133,7	183,8	+37,5%
Cartone (scatoloni, vassoi, astucci)	t	7.093,5	7.448,6	8.299,3	11,4%
Carta certificata FSC per il packaging	t	0,0	750,8	1158,3	54,3%
Carta generica e carta per uffici	t	100,4	39,1	57,4	46,9%
Pallet in legno	t	184,71	185,92	231,1	24,3%
Vetro per le bottiglie	t	1.318,8	3.299,6	3.459,1	4,8%
Metallo per le capsule	t	54,6	98,9	89,0	-10,0%
Totale materiali non alimentari	t	10.737,4	13.444,3	14.649,8	9,0%
di cui da fonti rinnovabili	t	7.378,61	8.424,42	9.746,2	15,7%
	%	68,7%	62,7%	66,5%	3,9 pp
di cui da fonti non rinnovabili	t	3.358,8	5.019,9	4.903,6	-2,3%
	%	31,3%	37,3%	33,5%	-3,9 pp

* I dati si riferiscono alle quantità di acquisto effettuate nel corso dell'anno di riferimento, ad eccezione della plastica utilizzata per l'imballaggio primario, per la quale è stato possibile calcolarne i reali consumi (acquisti al netto delle rimanenze di magazzino e delle vendite).

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 ricicla-



bile, 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**⁵.

⁵ 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.

Applicazione dell'indice di Circolarità

Risultati - Confronto MCI

Caratteristiche principali dei prodotti

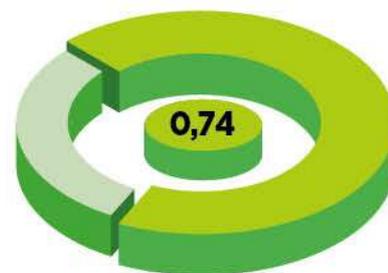
Packaging attuale:

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

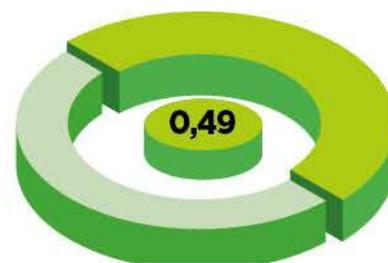
Packaging precedente:

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

Packaging attuale



Packaging precedente



IMPATTO ZERO

LIFEGATE

CO₂

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 e dalla cartotecnica dell'azienda.

Oggi è così in grado di controbilanciare totalmente le emissioni derivanti dalla produzione delle confezioni e dei cartoni della pasta: il gruppo scientifico di Lifegate ne ha infatti calcolato la carbon footprint e ha stimato la compensazione totale in "crediti di carbonio" a supporto di progetti per la riforestazione e la tutela delle foreste in Madagascar, in Brasile e nel Parco del Ticino.

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

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

Poiché i cambiamenti climatici sono un fenomeno globale, **ogni riduzione delle emissioni di gas serra è efficace indipendentemente dal luogo del pianeta nel quale viene realizzata**. Il carbon offsetting può avvenire **tramite**

l'acquisto di crediti di carbonio. Un credito di carbonio corrisponde a una tonnellata di CO₂ assorbita o evitata.

I mercati del carbonio esistono sia nell'ambito di schemi obbligatori (di conformità) sia di programmi volontari. I **mercati di conformità** sono creati e regolati da **regimi obbligatori di riduzione delle emissioni** di carbonio nazionali, regionali o internazionali (es. EU-ETS).

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

IL PROGETTO 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

Siamo consapevoli dei nostri impatti ambientali anche a livello logistico e per questo ci impegniamo nella loro riduzione attraverso iniziative di **gestione ottimizzata dei trasporti**. Il traffico logistico de La Molisana si sviluppa prevalentemente su **gomma** (circa l'80%) e via **mare** (20%). Una quota estremamente residuale, inferiore all'1%, è rappresentata dal **trasporto intermodale su rotaie**, utilizzato in particolare per il trasporto dei prodotti verso l'est Europa. La distribuzione dei prodotti si sviluppa per il **60% verso il mercato italiano e il 40% verso l'estero**. Tra i principali paesi esteri, gli USA rappresentano circa il 10% dei volumi totali, seguiti da Australia (circa il 5%) e Giappone (circa il 3%). L'azienda ha avviato un primo confronto con i fornitori di trasporti, al fine di approfondire l'analisi dei propri impatti ambientali e raccogliere informazioni circa le emissioni legate ai trasporti.

Nell'ambito dell'impegno per migliorare l'efficienza della logistica, La Molisana ha completato l'acquisizione dell'ex Zuccherificio del Molise: l'obiettivo è realizzare un grande centro di stoccaggio del grano e sfruttare la posizione strategica della struttura, adiacente alla ferrovia, per creare un importante snodo logistico, con vantaggi in termini di efficienza ed efficacia dei trasporti.

Insieme al fornitore di logistica CHEP, stiamo lavorando, inoltre, per lo sviluppo di nuove iniziative di ottimizzazione dei trasporti, oltre a quella già in essere del **Pallet Pooling**. Si tratta di un sistema

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 cui le aziende di trasporto sono responsabili della gestione dei pallet e quindi della loro restituzione alla committente.

Nell'interscambio, 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 accumulati 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 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
392.056 dm³
+ 379 alberi



riduzione di CO₂ pari a
457.906 Kg
equivalenti a 10 viaggi
in camion intorno alla terra



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

Interscambio vs Pallet Pooling: i risparmi del 2022



CAPITOLO

6

Le persone al centro: competitività e responsabilità sociale

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

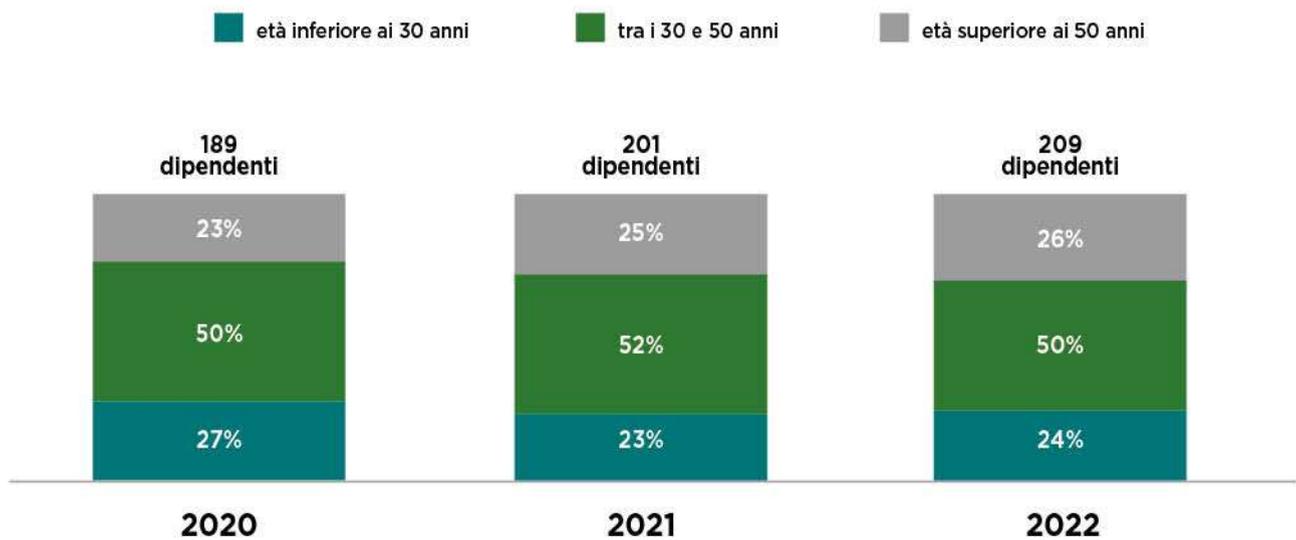
6.1 Le nostre persone, il nostro mondo

La Molisana è impegnata 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. Crediamo, in particolare, nel valore della formazione come base dello sviluppo di competenze e talenti. Quest'ultimo aspetto è molto importante per motivare le nuove generazioni a restare in Molise, attratte da un impiego stimolante ed equamente retribuito. Inoltre, incentivare la cultura del merito stimola l'integrazione intergenerazionale all'interno dell'azienda, permettendo

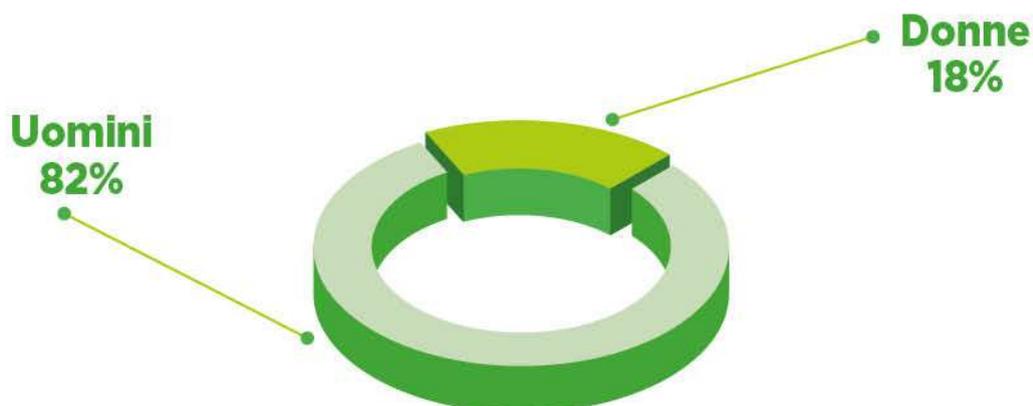
ai giovani di esprimere il proprio potenziale e alle competenze senior di guidarli con la solidità dell'esperienza maturata negli anni.

Al 31 dicembre 2022 i dipendenti diretti de La Molisana sono 209, di cui il **26% del totale sono giovani under 30** e il 18% donne, per lo più assunte nella categoria Impiegati. Al personale dipendente si aggiungono 83 risorse con altre tipologie di contratto, di cui **70 collaboratori** esterni che supportano La Molisana nelle attività di magazzino e pulizia e **13 stagisti**.

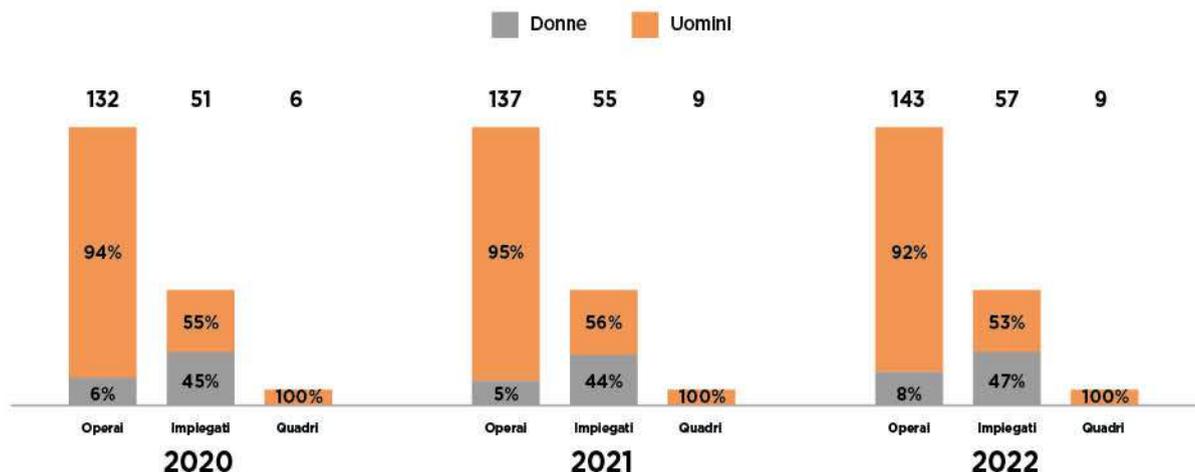
Dipendenti per fascia d'età



Dipendenti per genere - 2022



Dipendenti per genere - 2022



L'attenzione di La Molisana nel garantire la **stabilità occupazionale** dei propri dipendenti si traduce in una **percentuale di contratti a tempo indeterminato pari all'85%**. La lieve diminuzione del numero di dipendenti a tempo indeterminato, si spiega attraverso il fatto che la maggior parte del

personale assunto nel 2022 si colloca in posizioni "entry level" con un contratto a tempo indeterminato della durata di un anno, come da politica di assunzione. 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 2020			Al 31 Dicembre 2021			Al 31 Dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Tempo indeterminato	145	21	166	154	27	181	146	31	177
Tempo determinato	13	10	23	16	4	20	7	25	32
Totale	31	158	189	170	31	201	38	171	209

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.

6.2 Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio

Da sempre, **La Molisana è impegnata nella ricerca e nella valorizzazione dei migliori talenti del territorio**, con l'obiettivo di attrarli e metterli in condizione di dare un contributo concreto alla crescita sostenibile e duratura dell'azienda. A supporto di questa visione, offriamo alle nostre persone un ambiente di lavoro stimolante, capace di valorizzare le competenze di ciascuno e in grado di garan-

tire concrete opportunità di crescita professionale. A tale scopo abbiamo definito uno **specifico processo di selezione del personale**, con il duplice obiettivo di trovare all'interno dell'azienda i migliori dipendenti per riempire le posizioni vacanti - aumentando la fidelizzazione - e attrarre i migliori talenti disponibili sul mercato.

Nuovo personale assunto per fasce di età e genere	2020	2021	2022
Sotto i 30 anni	16	15	16
Donne	4	0	4
Uomini	12	15	12
Tra i 30 e i 50 anni	9	12	10
Donne	3	4	5
Uomini	6	8	5
Oltre i 50 anni	4	1	2
Donne	1	0	1
Uomini	3	1	1
Totale dipendenti	29	28	28
Totale donne	8	4	10
Totale Uomini	21	24	18

Personale che ha Interrotto o terminato il rapporto di lavoro per fasce di età e genere	2020	2021	2022
Sotto i 30 anni	2	6	11
Donne	0	2	2
Uomini	2	4	9
Tra i 30 e i 50 anni	3	7	7
Donne	1	2	2
Uomini	2	5	5
Oltre i 50 anni	0	3	2
Donne	0	0	0
Uomini	0	3	2
Totale dipendenti	5	16	20
Totale donne	1	4	4
Totale Uomini	4	12	16

Tasso di turnover per genere ed età	2020	2021	2022
Tasso turnover complessivo	18,0%	21,9%	23,0%
Tasso di turnover in entrata	15,3%	13,9%	13,4%
Tasso di turnover in entrata - Donne	4,2%	2,0%	4,8%
Tasso di turnover in entrata - Uomini	11,1%	11,9%	8,6%
Tasso di turnover in entrata - Sotto i 30 anni	8,5%	7,5%	7,7%
Tasso di turnover in entrata - Tra i 30 e i 50 anni	9,6%	11,4%	66,7%
Tasso di turnover in entrata - Oltre i 50 anni	7,8%	2,2%	24,5%
Tasso di turnover in uscita	2,6%	8,0%	9,6%
Tasso di turnover in uscita - Donne	3,2%	12,9%	21,7%
Tasso di turnover in uscita - Uomini	2,5%	7,1%	6,2%
Tasso di turnover in uscita - Sotto i 30 anni	4,5%	12,0%	4,0%
Tasso di turnover in uscita - Tra i 30 e i 50 anni	3,2%	6,7%	11,1%
Tasso di turnover in uscita - Oltre i 50 anni	0,0%	6,5%	2,4%

Questo si coniuga con una spiccata attenzione ai giovani, attraverso politiche aziendali che rappresentano un contributo concreto alla **lotta contro la disoccupazione giovanile**. La Molisana lavora, infatti, insieme alle Istituzioni e al settore dell'istruzione (scuole superiori e università) per migliorare le prospettive d'impiego e rilanciare la creazione di posti di lavoro nel territorio. Tutte le ricerche di personale aperte all'esterno vengono inoltre pubblicate nella sezione "Lavora con noi" del sito www.lamolisana.it. A riprova dell'impegno per la valorizzazione e il trattenimento delle **risorse provenienti dal territorio**, il 75% di tutti i dipendenti de La Molisana è nato in Molise. Tra i ruoli di maggiore responsabilità (quadri), tale quota si attesta all'11%. **Nel corso del 2022 sono entrate a far parte del mondo La Molisana 28 persone, di cui 16 giovani under 30 e 10 donne**, registrando un tasso di turnover in entrata pari a 13,4%. Con riferimento, invece, alle persone che hanno interrotto il contratto di lavoro con la Molisana, nel 2022 se ne contano 20, per un tasso di turnover in uscita pari a 9,6%, dunque più che compensato dalle nuove assunzioni. I dati indicano un turnover complessivo del 23,0%. La valorizzazione delle persone passa anche dallo **sviluppo delle competenze** che per La Molisana è un tema chiave. Promuoviamo un ambiente di lavoro dove tutti i dipendenti si sentono personalmente coinvolti nella definizione del proprio percorso di sviluppo e di carriera, incoraggiando l'ap-

prendimento continuo attraverso l'esperienza on the job, la formazione in aula o virtuale e percorsi personalizzati di coaching e mentoring. Nel 2022 La Molisana ha erogato **2.343 ore di formazione (+10% rispetto al 2021)**, in particolare alla categoria operai. I corsi erogati, rapportati al numero totale dei dipendenti, hanno registrato una media di 11,2 ore per dipendente. Oltre che sulle tematiche legate alla **salute e sicurezza**, l'attività di formazione si è concentrata sullo sviluppo di **soft skills, competenze linguistiche** e soprattutto alla crescita delle **competenze tecniche e digitali** per supportare il processo di digitalizzazione dei reparti produttivi e lo sviluppo delle **nuove tecnologie** per condurre nuove linee di produzione altamente performanti e tecnicamente avanzate.



Ore di formazione per categoria professionale *

Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2020

Totale	Ore Uomini	Media ore/Uomini	Ore Donne	Media ore/Donne	Ore Tot	Media ore/Categoria
Quadri	40	6,7	-	-	40	6,7
Impiegati	34	1,2	10	0,4	44	0,8
Operai	322	2,6	98	12,2	420	2,7
Totale	396	2,5	108	3,5	504	2,7

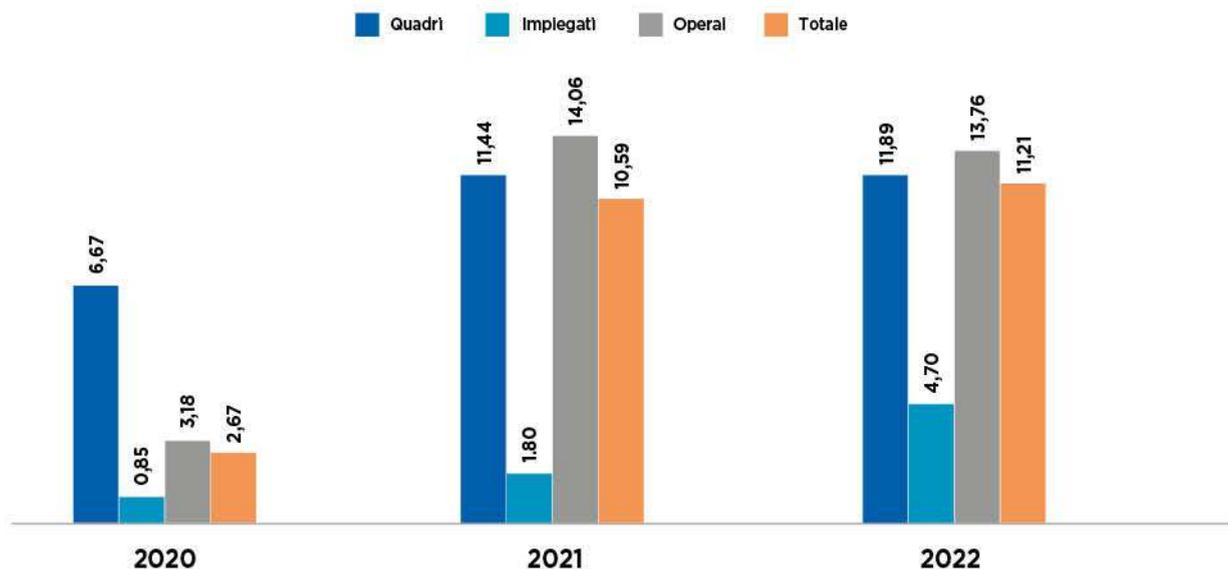
Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021

Totale	Ore Uomini	Media ore/Uomini	Ore Donne	Media ore/Donne	Ore Tot	Media ore/Categoria
Quadri	103	11,4	-	-	103	11,4
Impiegati	74	2,4	25	4,3	99	1,8
Operai	1.870	14,4	56	5,3	1.926	14,1
Totale	2.047	12,0	81	4,6	2.128	10,6

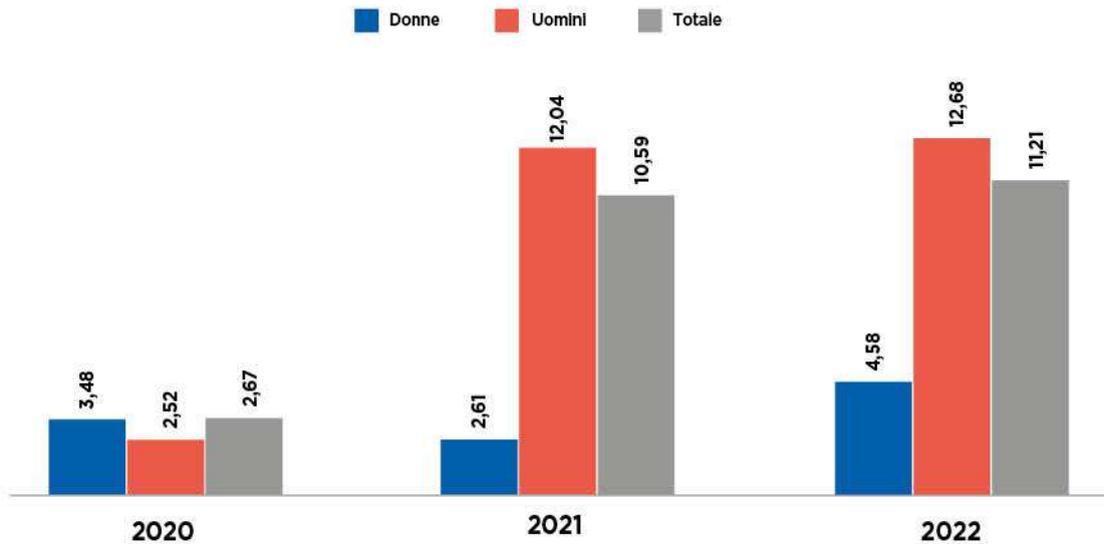
Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022

Totale	Ore Uomini	Media ore/Uomini	Ore Donne	Media ore/Donne	Ore Tot	Media ore/Categoria
Quadri	107	11,9	-	-	107	11,9
Impiegati	152	5,1	116	1,0	268	4,7
Operai	1.910	14,5	58	8,0	1.968	13,8
Totale	2.169	12,7	174	2,6	2.343	11,2

Ore medie di formazione per categoria (2020-2022)



Ore medie di formazione per genere (2020-2022)



A completamento della strategia di promozione della crescita personale e professionale, il **Sistema di Valutazione delle Performance** dei dipendenti riveste un **ruolo fondamentale nella valorizzazione e nella crescita professionale delle persone**. Tale strumento si pone, infatti, alla base della definizione dei percorsi di carriera e di miglioramento delle competenze per i dipendenti e consente al tempo stesso di riconoscere il contributo di ciascuna persona al conseguimento degli obiettivi aziendali.

In particolare, il Sistema di Valutazione delle Performance prevede un **dialogo e confronto tra i dipendenti e i propri responsabili, al fine di fissare i principali obiettivi da raggiungere nel corso dell'anno**, nonché i livelli di performance associati a

questi. Successivamente i dipendenti sono valutati rispetto al raggiungimento degli obiettivi definiti e alla crescita delle loro competenze, in particolare quelle inerenti alla leadership. Il Sistema di Valutazione delle Performance si inserisce all'interno del più ampio programma di valutazione dei talenti a livello globale, attraverso il quale li monitoriamo e valutiamo il potenziale di crescita professionale dei team.

La Molisana prevede, inoltre, **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€.

6.3 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro

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 2022 sono stati condotti relativi al sistema di gestione della sicu-

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 particolare attraverso la promozione di corsi di formazione sulla normativa di riferimento, erogati a tutto il personale addetto e soprattutto ai neoassunti,

con particolare focus sugli ambiti di rischio connessi alla mansione svolta. La Molisana dispone, inoltre, di una squadra di emergenza aziendale addestrata per intervenire in caso di incendi, esplosioni e per erogare le pratiche di primo soccorso.



Tasso di Infortunio ⁶	2020	2021	2022	Delta% 2022-2021
Totale infortuni registrabili	1	2	5	150%
di cui con gravi conseguenze (oltre 6 mesi di assenza)	0	1	0	-100%
Tasso di infortunio	2,89%	5,57%	13,76%	8,2pp
Tasso di infortuni con gravi conseguenze ⁷	0%	2,78%	0%	-2,78pp

Nel 2022 si sono verificati **5 infortuni sul lavoro**, (+3 infortuni rispetto al 2021) prevalentemente contusioni e tagli senza alcuna grave consequen-

za, che hanno interessato addetti ai reparti sala macchine, confezionamento e logistica

In viaggio verso le aziende

La Molisana ha aderito all'iniziativa dell'INPS "In viaggio verso le aziende", promossa dall'ente previdenziale con l'obiettivo di offrire alle aziende italiane un servizio di consulenza fiscale gratuita e in loco. Grazie al personale specializzato dell'INPS, presente presso l'ingresso del pastificio in una stazione mobile allestita ad ufficio,

i dipendenti de La Molisana possono ricevere informazioni a livello contributivo e fiscale, in particolare riguardo a temi quali l'Ape sociale, le misure per i lavoratori precoci, la simulazione della pensione futura e gli obblighi contributivi, sopperendo in parte alla complessità del sistema normativo.

⁶ Rapporto tra gli infortuni sul luogo di lavoro (escluso gli infortuni in itinere) e le ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000

⁷ 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.

Verso un linguaggio inclusivo

La Molisana prevede nel 2023 di intraprendere un percorso di revisione di tutti i testi commerciali e valoriali presenti sui pack, sul sito, e su tutti i canali presidiati. 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 pregiudizi e discriminazioni. L'azienda si avverrà col supporto della nostra Agenzia di Comunicazione HUB09 e di Na.Co - Narrazioni contaminate per mondi presenti - un'associazione di esperti di semantica anti-razzista e della diversity.

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 de La Molisana. Con la pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità, 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'in-

terno 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

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.



A partire dal 2023, con il progetto "Parola alla Pasta" il ruolo comunicativo del packaging farà un ulteriore salto in avanti grazie all'introduzione di un QR Code che permetterà al consumatore, senza la necessità di scaricare alcuna applicazione, di accedere a una molteplicità di informazioni dedicate al prodotto e all'azienda, attraverso contenuti continuamente rinnovati. Video-ricette selezionate in base al for-

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

Social strategy

Oltre al sito, la Molisana investe 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: ludica, impegnata, contempo-

ranea 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.

7.2 Le nostre campagne



Tifiamo Il gusto | 2019

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

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



Spirito Tenace | 2020

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

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

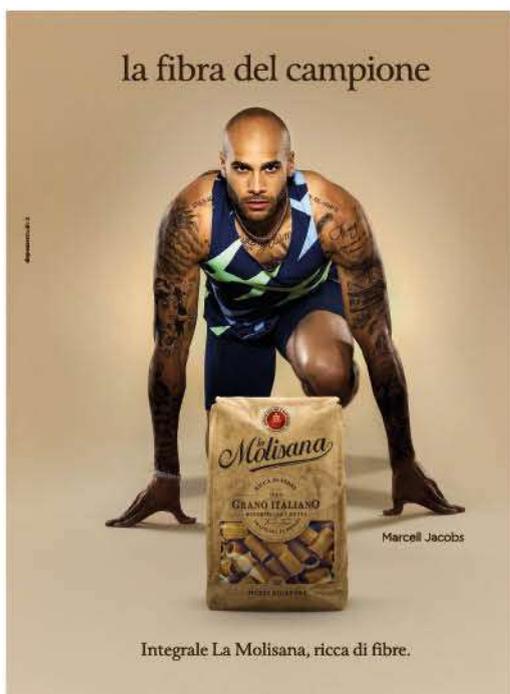
La campagna cross-channel investe tutti i touch point e incontra il consumatore su tutti i canali, dal tradizionale al digitale per moltiplicare i suoi messaggi positivi.



#PensiamoalFuturo | 2020

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

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



La Fibra del Campione | 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.

7.3 Le altre iniziative di comunicazione

Tour aziendali

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

menti. La Molisana crede nella filosofia di “fabbrica a porte aperte”, perché offre la possibilità di mostrarsi senza filtri e rendere espliciti processi e scelte. Aprire gli spazi aziendali per mostrare il lavoro e la passione che ci sono dietro la qualità ha un valore etico: contribuisce a costruire la cultura del prodotto e a formare una coscienza critica nei consumatori, creando un rapporto di fiducia speciale con il consumatore.



Business

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

più la capacità di 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 Spighetto, 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.



Operatori della filiera

La Molisana organizza da sempre una convention a Campobasso con gli operatori di filiera di Molise, Abruzzo, Marche, Lazio e Puglia con i quali ha si-

glato gli accordi di filiera per consolidare i rapporti di fiducia in vista di una collaborazione sempre più proficua e di lungo termine.

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

8

Investimenti e valore per il territorio

La Molisana 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 pasta di qualità. Per questo, l'azienda 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).

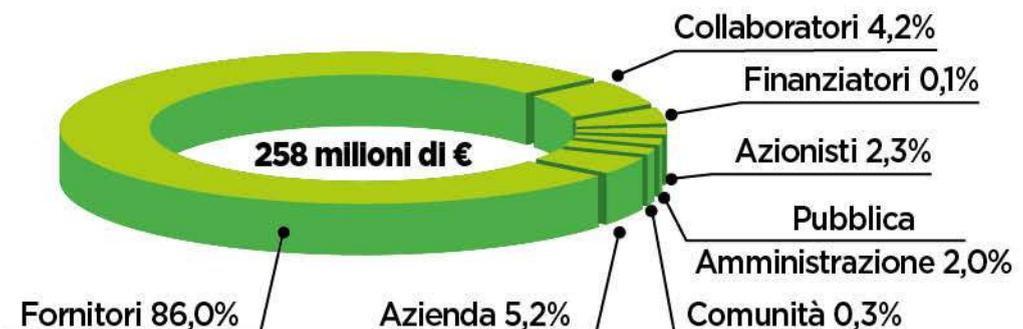
Nel 2022 La Molisana ha generato un valore economico pari a 258 milioni di euro, ben il 36,9% in

più rispetto all'anno precedente, confermando ancora un trend di forte crescita. Di tale valore, il 5,2% è stato trattenuto dall'azienda per ammortamenti e accantonamenti a fondi e riserve, mentre il 94,8% è stato così 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 (€)	2020	2021	2022	Delta % 2022-2021
Valore economico generato	177.988.495	188.418.622	257.992.814	36,9%
Valore economico distribuito	161.166.251	180.653.514	244.534.022	35,4%
• Fornitori	139.900.072	160.715.524	221.814.840	38,0%
• Collaboratori	9.640.444	9.746.844	10.733.557	10,1%
• Finanziatori	119.655	117.430	182.122	55,1%
• Azionisti	7.000.000	5.000.000	6.000.000	20,0%
• Pubblica Amministrazione	4.282.062	4.493.444	5.085.808	13,2%
• Comunità	224.018	580.272	717.695	23,7%
Valore economico trattenuto	16.822.244	7.765.108	13.458.792	73,3%

Il valore economico trattenuto e distribuito agli stakeholder % (2022)

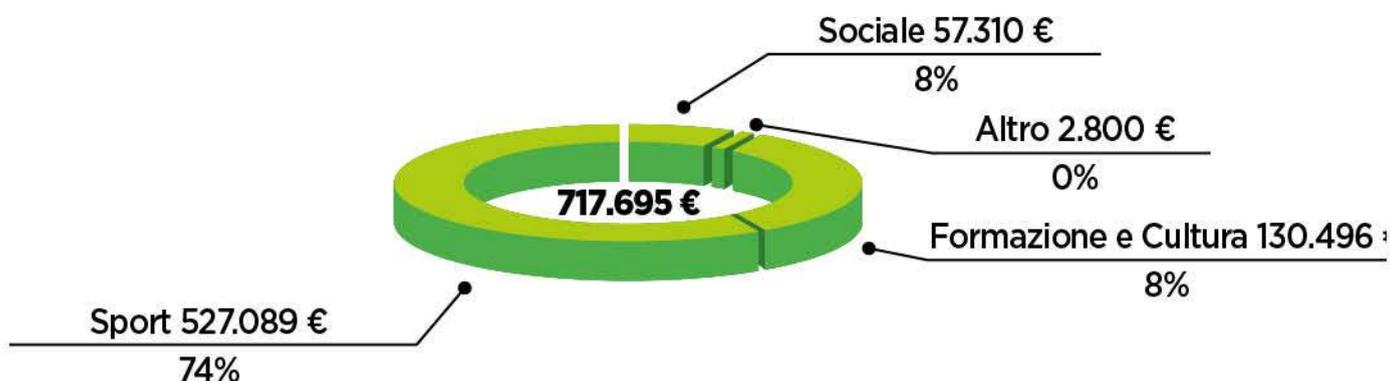


8.2 Il rapporto con la comunità e le associazioni

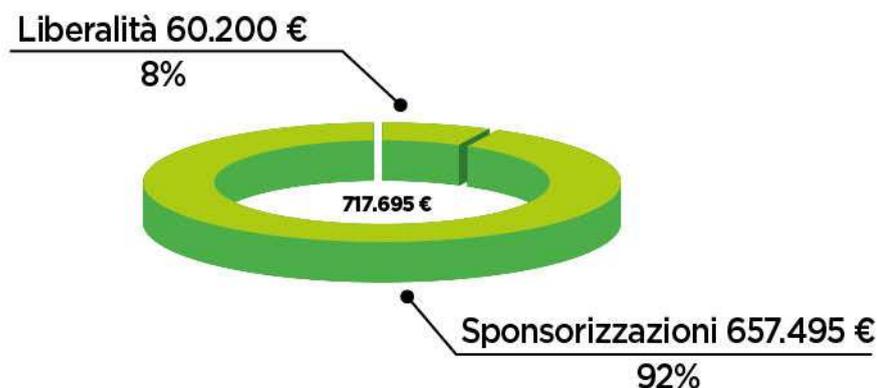
Nel 2022 abbiamo raggiunto 60.200 euro di donazioni a supporto delle associazioni, mentre le sponsorizzazioni, dedicate soprattutto alle realtà del territorio molisano, hanno superato i 650.000 euro. La maggior parte dei contributi vanno a sostegno delle associazioni sportive (74%), dell'am-

bito della formazione e della cultura (18%) o a supporto di progetti sociali rivolti a diversi stakeholder (8%). 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 2022 La Molisana ha continuato a sponsorizzare MoliseCinema, arrivato alla sua ventesima 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 direttamen-

te 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 dedica-

ti alla presentazione di libri da parte degli autori presso l'Officina della pasta, insolita e affascinante location all'interno degli stabilimenti del pastificio.



L'Istituto Demos

La Molisana, consapevole del ruolo che ricopre nell'offerta lavorativa della regione e del mismatch esistente tra domanda e offerta di lavoro, nel 2014 accetta la presidenza dell'Istituto Tecnico Superiore Demos nella persona di Rossella Ferro. In breve tempo l'Istituto diventa un punto di riferimento per i giovani e per le industrie molisane, creando un vivaio di profili tecnici altamente qualificati che vengono assorbiti dalle aziende locali con un successo occupazionale dell'80%.



Rigacuore Sospeso

Guardando anche oltre i confini del Molise, l'azienda supporta associazioni e iniziative di livello nazionale. Tra queste, vogliamo citare in particolare "Rigacuore Sospeso", una campagna solidale in collaborazione con SpesaSospesa.org tenutasi tra l'11 febbraio e l'11 marzo 2022 presso tutti i punti vendita in Italia che trattano il Rigacuore, il formato a forma di cuore, ideale per un messaggio di solidarietà che prende il via il giorno di San Valentino. SpesaSospesa.org è un progetto di solidarietà circolare nato nel 2020 per sostenere persone in difficoltà. Un modello virtuoso e sostenibile, ideato da Fondazione LabOO, che grazie alla piattaforma digitale Regusto, permette di gestire le transazioni di beni di prima necessità garantendo la massima trasparenza e tracciabilità dei flussi. Attraverso Regusto le aziende possono donare o vendere a un prezzo sociale beni di prima necessità, mentre i privati possono contribuire con donazioni in denaro destinate all'acquisto dei beni. Nei territori gli enti non profit, le associazioni e i volontari sono

coinvolti come hub logistici per la raccolta e distribuzione alle famiglie dei beni di prima necessità. Attraverso tale progetto, La Molisana ha donato due pasti ai più bisognosi ogni due pacchetti di Rigacuore acquistati, arrivando a donare in un mese ben 86.000 pasti.

Il successo dell'iniziativa ha spinto La Molisana a dare vita al "Rigacuore Sospeso Tour", un tour gastronomico-solidale in collaborazione con Chef in Camicia che, a bordo di un food-truck, ha toccato varie città italiane (Milano, Roma, Napoli, Pescara) coniugando cucina regionale e beneficenza. Ad ogni tappa, i cuochi di Chef in Camicia hanno presentato un piatto di Rigacuore in "versione locale", valorizzando la cultura e i prodotti di ciascun territorio. Per ogni piatto acquistato, al prezzo medio di sette euro, La Molisana ha devoluto un pasto con SpesaSospesa.org.



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 culturale, associate

alla disoccupazione. Siamo convinti del ruolo dello sport nel contrastare tutte le espressioni del disagio giovanile, grazie al valore educativo del lavoro di squadra, del sacrificio personale associato alla passione, dell'impegno collettivo per un risultato e della cultura del merito.

Anche per questo, oltre al progetto Magnolia, La Molisana sostiene lo sport regionale attraverso altre numerose iniziative, tra cui le sponsorizzazioni della squadra di calcio di Campobasso per la stagione 2022-23, della sesta edizione dello Slalom di San Nicola e della squadra di pallavolo EnergyTime Spike Devil.



GRI Content Index

Dichiarazione d'uso	La Molisana S.p.A. ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per periodo dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022		
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 del Bilancio. Capitolo 1 <i>Cent'anni di qualità, innovazione e amore per il territorio</i>	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 del Bilancio	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	I criteri di redazione del Bilancio	
	2-4 Revisione delle informazioni		I dati sui consumi energetici relativi agli anni 2020 e 2021 sono stati aggiornati con l'aggiunta dei consumi di diesel e benzina per il parco auto aziendali, non rilevati negli anni precedenti. I dati sulle emissioni scope 2 Location Based relativi agli anni 2020 e 2021 hanno subito una lieve modifica rispetto a quelli pubblicati all'interno del Bilancio di Sostenibilità 2021 a seguito di un aggiornamento dei fattori di emissione utilizzati.
	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. <i>La nostra storia, Rinascere a cent'anni</i> Cap. 2, par. <i>I nostri prodotti</i> Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori; Garantire la materia prima migliore: il culto del grano; La lavorazione della semola</i> Cap. 5., par. <i>L'efficienza nella logistica</i>	
	2-7 Dipendenti	Cap. 6, par. <i>Le nostre persone, il nostro mondo</i>	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Cap. 6, par. <i>Le nostre persone, il nostro mondo</i>	
	2-9 Struttura e composizione della governance	Cap. 1, par. <i>Rinascere a cent'anni</i>	La Molisana adotta un sistema di governance di tipo tradizionale che vede la presenza di un Consiglio di Amministrazione (costituito da 5 membri) e il Collegio Sindacale (costituito da 3 sindaci effettivi e due supplenti, esterni alla società). Alla società di revisione è affidata la revisione legale dei conti.
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo		I rinnovi e le nuove nomine del CdA avvengono in occasione delle assemblee degli azionisti di approvazione del bilancio.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo		Il presidente del Cda, Giuseppe Ferro, titolare effettivo insieme a Flavio Ferro e Rosa Ferro, Ricopre la carica di Amministratore Delegato e Direttore commerciale.
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti		Tra le responsabilità del CdA si evidenzia quella di definire le linee strategiche e gli obiettivi della società, incluse le politiche per la sostenibilità.
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti		Il CdA è responsabile del processo di definizione e gestione degli impatti individuati come rilevanti per La Molisana, coadiuvato dai Responsabili delle funzioni chiave.
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità		Il CdA è responsabile della revisione e dell'approvazione delle informazioni.
	2-15 Conflitti d'interesse		Il CdA 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.
	2-16 Comunicazione delle criticità		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.

	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo		Allo stato attuale non è stato predisposto un sistema formalizzato di valutazione di performance del CdA per la gestione degli impatti su economia, ambiente e persone
	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		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	Il nostro manifesto della sostenibilità Il nostro contributo dell'Agenda 2030	
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	Cap.4, par. <i>Customer Care</i> Cap. 6, par. <i>Salute e sicurezza sul luogo di lavoro</i>	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		L'azienda ha provveduto al pagamento di sanzioni nei confronti dell'agenzia delle entrate pari a 1.288 € per ritardi nei pagamenti dell'imposta sul reddito, una sanzione da parte dell'INPS pari a 1.567€, una dall'Agenzia delle dogane e dei monopoli dell'importo di 1.098€.
	2-28 Appartenenza ad associazioni		Unionfood; L'azienda aderisce inoltre a SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), una procedura per condurre gli audit presso i propri fornitori in ambito etico e sociale su quattro pilastri: condizioni di lavoro, salute e sicurezza, ambiente di lavoro, Business practices
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	I criteri di redazione del Bilancio	I nostri stakeholder
	2-30 Contratti collettivi		Il 100% dei dipendenti de La Molisana è coperto da contratti collettivi.
Temi materiali			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	I criteri di redazione del Bilancio, <i>L'analisi di materialità</i>	
	3-2 Elenco di temi materiali	I criteri di redazione del Bilancio, <i>L'analisi di materialità</i>	
Contributo all'occupazione locale			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. <i>Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio</i> Cap. 8 par. <i>Il rapporto con la comunità e le associazioni del territorio</i>	
GRI 202: Presenza sul mercato - versione 2016	202-1 Proporzioni di senior manager assunti dalla comunità locale	Cap. 6, par. <i>Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio</i>	
Filiera Locale			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori; Garantire la materia prima migliore: il culto del grano;</i>	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento - versione 2016	204-1 Proporzioni della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori;</i>	
Anticorruzione			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 1, par. I nostri valori <i>Il nostro Manifesto di Sostenibilità</i>	
GRI 205: Anticorruzione - versione 2016	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate		Nell'esercizio 2022 non si sono verificati episodi di corruzione.
Filiera Tracciata			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori; Garantire la materia prima migliore: il culto del grano; La lavorazione della semola</i> Cap. 5 par. <i>Il packaging: il nostro biglietto da visita</i> Cap. 7 par. <i>La comunicazione online</i>	
GRI 417 Marketing ed etichettatura - versione 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Cap. 5 par. <i>il packaging: il nostro biglietto da visita;</i> Cap. 7 par. <i>la nostra comunicazione online</i>	

Promozione di pratiche agricole sostenibili			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori; Garantire la materia prima migliore: il culto del grano;</i>	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori - versione 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori</i>	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori - versione 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri sociali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori</i>	
Efficienza del processo produttivo			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
GRI 301: Materiali - versione 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Cap. 2, par. <i>I nostri prodotti</i> Cap. 5 par. <i>Il packaging: il nostro biglietto da visita</i>	
GRI 303: Acqua - versione 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
	303-3 Prelievo idrico	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
Materiali per il packaging			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. <i>Il packaging: il nostro biglietto da visita</i>	
GRI 301: Materiali - versione 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Cap. 5 par. <i>Il packaging: il nostro biglietto da visita</i>	
Consumi energetici ed emissioni			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi; per L'efficienza nella logistica</i>	
GRI 302: Energia - versione 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
GRI 305: Emissioni - versione 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
Gestione dei rifiuti			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
GRI 306: Rifiuti - versione 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
	306-3 Rifiuti prodotti	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
	306-4 Rifiuti non destinati al smaltimento	Cap. 5 par. <i>I nostri siti produttivi</i>	
Gestione e benessere dei dipendenti			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. <i>Le nostre persone, il nostro mondo; Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio</i>	

GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro - versione 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6, par. <i>Salute e sicurezza sul luogo di lavoro</i>	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti		
	403-3 Servizi di medicina del lavoro		
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro		
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro		
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori		
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali		
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro		
	403-9 Infortuni sul lavoro		
Formazione e sviluppo			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. <i>Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio</i>	
GRI 404: Formazione e istruzione - versione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Cap. 6, par. <i>Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio</i>	
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance	Cap. 6, par. <i>Ricercare, sviluppare e attrarre talenti del territorio</i>	
Diversità e pari opportunità			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 6, par. <i>Le nostre persone, il nostro mondo</i>	
GRI 405: Diversità e pari opportunità - versione 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Cap. 6, par. <i>Le nostre persone, il nostro mondo</i>	Il CdA de La Molisana è composto da 5 membri, di cui 1 donna e 4 uomini, tutti over 50 ad eccezione di un membro che si colloca nella fascia d'età 30-50 anni.
Lavoro forzato			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori</i>	
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Cap. 3, par. <i>Prossimità, qualità ed etica: il rapporto con i fornitori</i>	
Innovazione di prodotto			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 1, par. <i>I nostri valori</i> Cap. 2, par. <i>Forma e sostanza: una ricerca continua</i>	
Tema non GRI	Innovazione di prodotto, nuovi formati commercializzati, investimenti finalizzati all'innovazione dei processi produttivi	Cap. 1, par. <i>I nostri valori</i> Cap. 2, par. <i>Forma e sostanza: una ricerca continua</i>	
Qualità e sicurezza del prodotto			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap. 4, par. <i>Dalla semola alla pasta; Qualità e sicurezza certificate</i>	
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. 4, par. <i>Qualità e sicurezza certificate</i>	
Marketing ed etichettatura			
GRI 3: Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap.7, par. <i>La comunicazione online; le altre iniziative di comunicazione</i>	
GRI 417: Marketing ed etichettatura - versione 2016	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti		Nel 2022 non si sono verificati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti.



