bilancio sostenibilità

2020

Con il contributo scientifico di Altis

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore
ALTIS
ALTA SCUOLA
IMPRESA E SOCIETÀ

Sommario

Lettera agli Stakeholder 5
Uno Spirito Tenace da sempre
Il nostro Manifesto della Sostenibilità 7
Dal 1912, pensiamo al futuro
I criteri di redazione del Bilancio 9
Sostenibilità ambientale, sociale, economica
L'analisi di Materialità 9
I nostri Stakeholder 10
La Matrice di Materialità 12
Il contributo all'Agenda 2030 15

CAPITOLO 1. CENT'ANNI DI QUALITÀ, INNOVAZIONE E AMORE PER IL TERRITORIO 21
1.1 La storia del Pastificio dal 1912 ad oggi 21
1.2 La Famiglia Ferro e la rinascita del Pastificio 23
1.3 I nostri valori 25
Le Radici 25
La Filiera Integrata 25
Le Persone 26
L'Innovazione 26

CAPITOLO 2. INNOVAZIONE DI PRODOTTO 29
2.1 I nostri prodotti 29
Le Classiche 29
Le Integrali 29
Le Speciali 30
Le Semole 30
Le Gluten Free 31
I Rossi 31
2.2 Innovazione 32
FOCUS. NUOVO PACK IN CARTA 33

CAPITOLO 3. RESPONASIBILITÀ ALIMENTARE A 360°. IL CONTROLLO DELLA FILIERA DAL GRANO ALLA PASTA 35
FOCUS. LA FILIERA INTEGRATA 36
3.1 Il grano 37
I contratti di filiera per un grano italiano di alta qualità 39
FOCUS. SUA MAESTÀ IL GRANO 41
Innovazione in campo. Smart Agricolture e miglioramento genetico 44
FOCUS. LA DIFESA INTEGRATA 45
FOCUS. PROGETTO RESIDUO ZERO 46
3.2 La semola 47
Il nostro molino garanzia di eccellenza 47
FOCUS. L'ACQUA DEL MOLISE 49

3.3 La pasta 51
Qualità e sicurezza 51
Tenacità certificata 52
Le nostre certificazioni 53

CAPITOLO 4. RESPONSABILITÀ AMBIENTALE. RIDCUIAMO I NOSTRI IMPATTI 55
4.1 I nostri siti produttivi 55
Efficienza energetica ed emissioni 55
FOCUS. I VANTAGGI DELLA TRIGENERAZIONE 58
Gestione delle risorse idriche 59
Gestione di rifiuti e sottoprodotti 60
4.2 L'efficienza nella logistica: Il Pooling Pallet 61

CAPITOLO 5. RESPONSABILITÀ SOCIALE. LE NOSTRE PERSONE 63
5.1 Il mondo La Molisana 63
Cura et Labora 65
In viaggio verso le aziende 66
5.2 Sviluppo talenti, formazione e premialità 66
5.3 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro 69

CAPITOLO 6. COMUNICAZIONE TRASPARENTE 71
6.1 La comunicazione online 71
Sito web 71
Social strategy 72
6.2 La comunicazione offline 72
Pack parlante 72
Tour aziendali 73
6.3 Customer care 76
FOCUS. LE NOSTRE CAMPAGNE 77

CAPITOLO 7. IMPEGNO SOCIALE. IL NOSTRO TERRITORIO 81
7.1 Supportiamo i giovani talenti 81
7.2 Promuoviamo il territorio attraverso sponsorizzazioni e contributi di solidarietà 83
Molise Calling 83
FOCUS. EMERGENZA SANITARIA 85
Lo sport: La Molisana Magnolia Basket Campobasso 86
7.3 Divulghiamo la dieta mediterranea 87
Ricettari per bambini e sportivi 87
Corsi di cucina solidale 87
Progetto Smart Food 88
Cucina la salute con gusto 88

Lettera agli stakeholder

Uno spirito tenace da sempre

Lo storico francese Fernand Braudel diceva che essere stati è una condizione per essere.

Se siamo qui è perché qualcuno prima di noi c'è stato e ha costruito, fatto sacrifici, lottato per consegnare nelle nostre mani un patrimonio che adesso sta a noi proteggere e far crescere. Se siamo qui è perché non c'è un futuro senza storia e la storia deve essere raccontata, poiché in sé ha tutto: fallimenti, insegnamenti, intuizioni e ammonimenti. La nostra, nonostante i suoi 100 anni, è una storia semplice come le tre parole che hanno ispirato i nostri passi sin qui.

Coraggio È una vena che pulsa e ci fa lottare per superare i nostri limiti, è la distanza che decidiamo di percorrere per difendere quello in cui crediamo. Il coraggio è l'onda anomala che invade il corpo e fa drizzare di nuovo la schiena quando è stata piegata.
Pensiamo al bisnonno **Domenico Ferro** che nei primi del '900 ha messo alla prova il suo coraggio e ha scelto di lasciare il paesino della Campania e i suoi affari già avviati per ricominciare tutto daccapo nel Molise, terra di natura e legalità. Pochi anni dopo, nel 1910, inaugurava il primo mulino a palmenti.
Il coraggio ci fa pensare a nonno **Giuseppe Ferro** che aveva il dono dell'intuito: creava, trasformava, diversificava gli affari. Ha traghettato l'azienda nel boom degli anni '80 dopo aver affrontato con coraggio il disastro della seconda guerra mondiale che, il 13 ottobre del '43, frantumava i suoi sogni e distruggeva con le bombe dei tedeschi in ritirata il Molino. Tuttavia la sua vena non smetteva mai di pulsare.

Radici Avere radici significa provare un sentimento di amore e un senso di responsabilità verso la comunità. ***Le radici sono le basi solide per costruire qualcosa*** di valore assoluto in cui la comunità stessa si riconosce e per cui è disposta a lottare.
Ci sono due tipi di imperatori: quelli che conquistano e quelli che salvaguardano i confini. Se le prime due generazioni hanno avuto il genio di plasmare tutto dal niente, la terza è destinata a lavorare per costruire credibilità, solide competenze tecniche, fiducia fuori e dentro l'azienda, benessere condiviso.

Dal 1972 il timone passa ai due fratelli, **Domenico** e **Vincenzo Ferro** che forti dell'eredità del padre, progettano il trasferimento e l'ampliamento dell'impianto molitorio nella nuova sede, costituiscono nel 1972 la ***"F.lli Ferro - Semolerie Molisane snc"***, in seguito società di capitali, divenendo pionieri di un moderno stabilimento ecologico. Una struttura che gode della fiducia e della stima dell'intero settore molitorio nazionale e internazionale.

Follia La follia è la tenacia nel voler inseguire un sogno anche quando il percorso è ricco di ostacoli, è credere che l'integrità, l'innovazione e il merito ti daranno ragione nel tempo.
Nel 2011 **Giuseppe Ferro jr** ha sognato di acquisire lo storico pastificio La Molisana, un progetto

Famiglia Ferro

complesso che ha condiviso con il resto della famiglia: **Flavio, Rossella** e **Francesco**. Siamo cresciuti nella 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.

Le motivazioni e le sfide raggiungono un nuovo livello: quello di ***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*** era la voglia di offrire al Molise una possibilità di riscatto. In 10 anni abbiamo rimesso in piedi il pastificio, lasciando che un'energia vulcanica prendesse forma e trasformasse ***La Molisana in un'azienda sempre in fermento***, che non smette mai di investire e di innovare. Nel tempo abbiamo costruito la squadra che volevamo per affrontare le sfide del mercato e fare la differenza, generando ***passione, attaccamento all'azienda e senso di appartenenza***.

Nessun miracolo, solo dedizione, assunzione di rischi e sana follia. ***Questo è il nostro spirito***. Lo spirito tenace di chi non non passa la mano di fronte alle sfide.

Il nostro manifesto della sostenibilità

Dal 1912, pensiamo al futuro

In particolare a chi opera nell'industria alimentare oltre alla qualità del prodotto, ormai un prerequisito dato per scontato, si richiede di rendere trasparente quello che c'è dietro la costruzione di un prodotto di eccellenza, ovvero la catena del valore. Temi come l'impatto sull'ambiente e sulla biodiversità, l'occupazione e lo sviluppo economico, la lotta alla corruzione e il rispetto dei diritti dei lavoratori o l'importanza del legame con il territorio sono da sempre al centro delle priorità de La Molisana. Dal 2011 sono state numerose le iniziative introdotte per garantire da un lato il ***mantenimento della vocazione all'eccellenza qualitativa*** e dall'altro ***il consolidamento di un approccio sostenibile***, dimostrando così che coniugare il *business* con l'attenzione alla società e all'ambiente è possibile. La nostra ***strategia di sostenibilità*** incentrata su ***4 pilastri*** è stata declinata in obiettivi e azioni concrete.

I Pilastri strategici di sostenibilità per La Molisana

Filiera locale e tracciabilità

- Promozione di pratiche agricole sostenibili
- Garanzia di tracciabilità della filiera integrata dal campo di grano alla tavola
- Selezione dei fornitori in base a criteri sociali e ambientali
- Collaborazione con agricoltori per un grano di alta qualità e alto tenore proteico, retribuito ad un giusto prezzo

L'impegno verso l'ambiente

- Riduzione dei consumi di materie prime per prodotti e additivi per gli imballaggi
- Iniziative di efficientamento energetico
- Gestione e riduzione delle emissioni di gas a effetto serra
- Recupero dei materiali di scarto e acqua impiegata nella produzione in ottica di economia circolare

Innovazione e sviluppo nuovi prodotti

- Ricerca di prodotti innovativi per soddisfare nuove esigenze alimentari
- Garanzia della massima qualità e sicurezza alimentare
- Business Development

Le persone e la comunità

- Cura dei nostri dipendenti e della loro salute e sicurezza nella gestione della pandemia
- Promozione della crescita dei talenti
- Promozione dello sviluppo sociale ed economico del territorio
- Promozione dell'educazione alimentare nelle scuole e lotta al food waste

Iniziative e valori riconosciuti dagli *stakeholder* e dalla società civile che nel 2019 hanno insignito La Molisana del ***Premio Leonardo Eccellenza d'Impresa*** per la categoria crescita e sostenibilità rispetto all'impegno profuso per:

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 NOSTRI 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.

Oggi, a distanza di dieci anni, siamo pronti per "certificare" i risultati raggiunti, ***comunicare in maniera trasparente e oggettiva i margini di miglioramento*** e aderire volontariamente ad un ***sistema di reporting globalmente condiviso***, ispirato allo ***Standard GRI***.

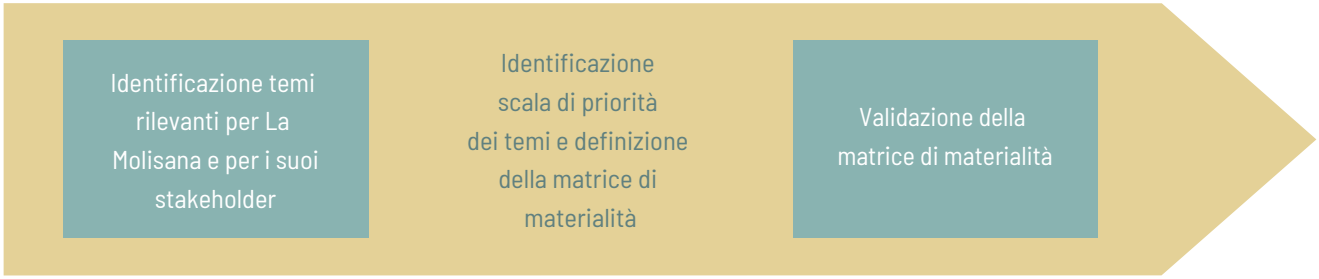
I criteri di redazione del bilancio

Sostenibilità ambientale, sociale, economica

Il primo Bilancio di Sostenibilità de La Molisana rappresenta il documento attraverso il quale vengono descritte le iniziative attuate, ***i principali risultati*** in termini di ***performance ambientali, sociali, di governance*** e i progetti futuri, fornendo un'informazione completa e trasparente agli *stakeholder*. Nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività d'impresa, il documento relaziona l'andamento e l'impatto prodotto rispetto ai temi più rilevanti per l'azienda e per i suoi *stakeholder*, ispirandosi ai *"Global Standards for Sustainability Reporting"* definiti nel 2020 dal *Global Reporting Initiative* (GRI).

L'ANALISI DI MATERIALITÀ

I contenuti oggetto di rendicontazione si riferiscono all'esercizio 2020 e sono stati selezionati sulla base dei risultati dell'analisi di materialità con la quale sono stati individuati i temi rilevanti per La Molisana e i suoi *stakeholder*.
Il perimetro dei dati presentati riguarda il pastificio de La Molisana S.p.A. e, al fine di consentire una corretta rappresentazione delle performance e garantire l'attendibilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, se presenti, sono opportunamente segnalate. ***Il processo di analisi di materialità alla base del Bilancio di Sostenibilità è stato costruito sui riferimenti metodologici forniti dai GRI Standards***. 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 dei temi rilevanti è stata propedeutica per individuare i temi potenzialmente materiali per La Molisana (in termini di obiettivi e strategie) e per il contesto esterno (in termini di principali questioni settoriali e temi di interesse per i principali *stakeholder*) . Si è sviluppata attraverso una prima analisi di fonti documentali, sia interne che esterne[1]. Attraverso il coinvolgimento dei responsabili di tutte le funzioni e aree di ***business*** è stata ***affinata e validata la lista dei temi potenzialmente rilevanti*** e sono state raccolte informazioni sulle ***priorità nelle strategie aziendali***, sull'attuale approccio di gestione, sui principali rischi e impatti e sugli

[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.

eventuali stimoli normativi emergenti.

La fase di prioritizzazione è servita 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*. 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 dalle strategie aziendali o dagli *stakeholder* al tema e il valore 5 esprime la massima rilevanza. Tale valutazione è stata realizzata attraverso la somministrazione di questionari *online* sia al *top management* de La Molisana sia ad un *panel* selezionato di *stakeholder* del Gruppo. Tutti i temi che hanno ottenuto un punteggio superiore al valore medio, o per l'azienda o per i suoi portatori di interesse, 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 *team* interno de La Molisana.

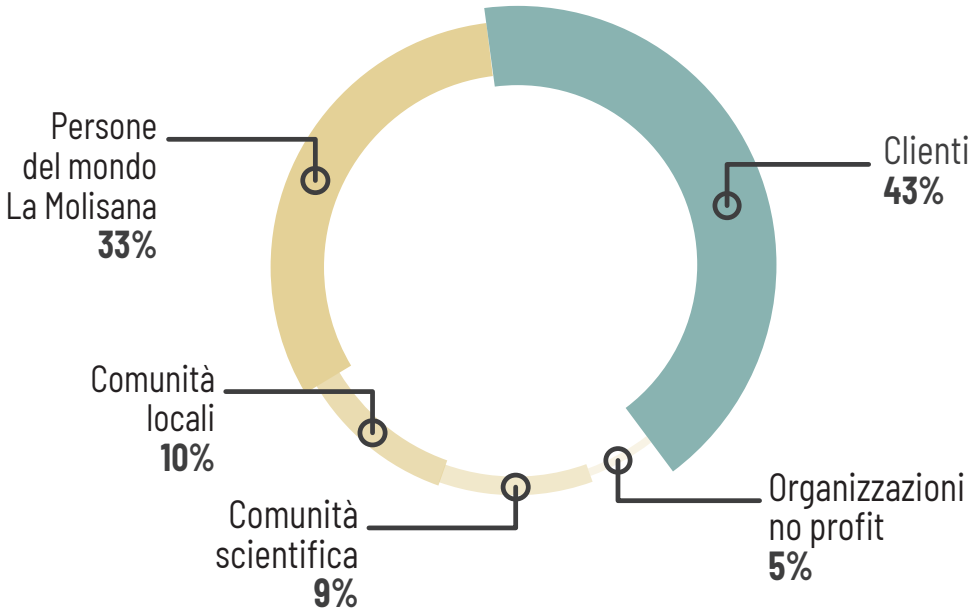
I NOSTRI STAKEHOLDER

Il dialogo con i portatori di interesse è un elemento chiave dell'approccio de La Molisana, che considera il ***rapporto di fiducia con gli stakeholder*** una prerogativa essenziale per il proprio sviluppo sostenibile.

Un rapporto che si alimenta con un confronto continuo, necessario per far conoscere la propria realtà e apprendere le loro esigenze. Perché il dialogo sia duraturo, occorre ***identificare le figure chiave con cui vengono promosse iniziative periodiche di ascolto e coinvolgimento***.

Tramite indagini interne con i reparti aziendali deputati alla gestione quotidiana dei rapporti con le categorie di portatori d'interesse, abbiamo rilevato di seguito la mappa dei portatori d'interesse.

Stakeholder coinvolti



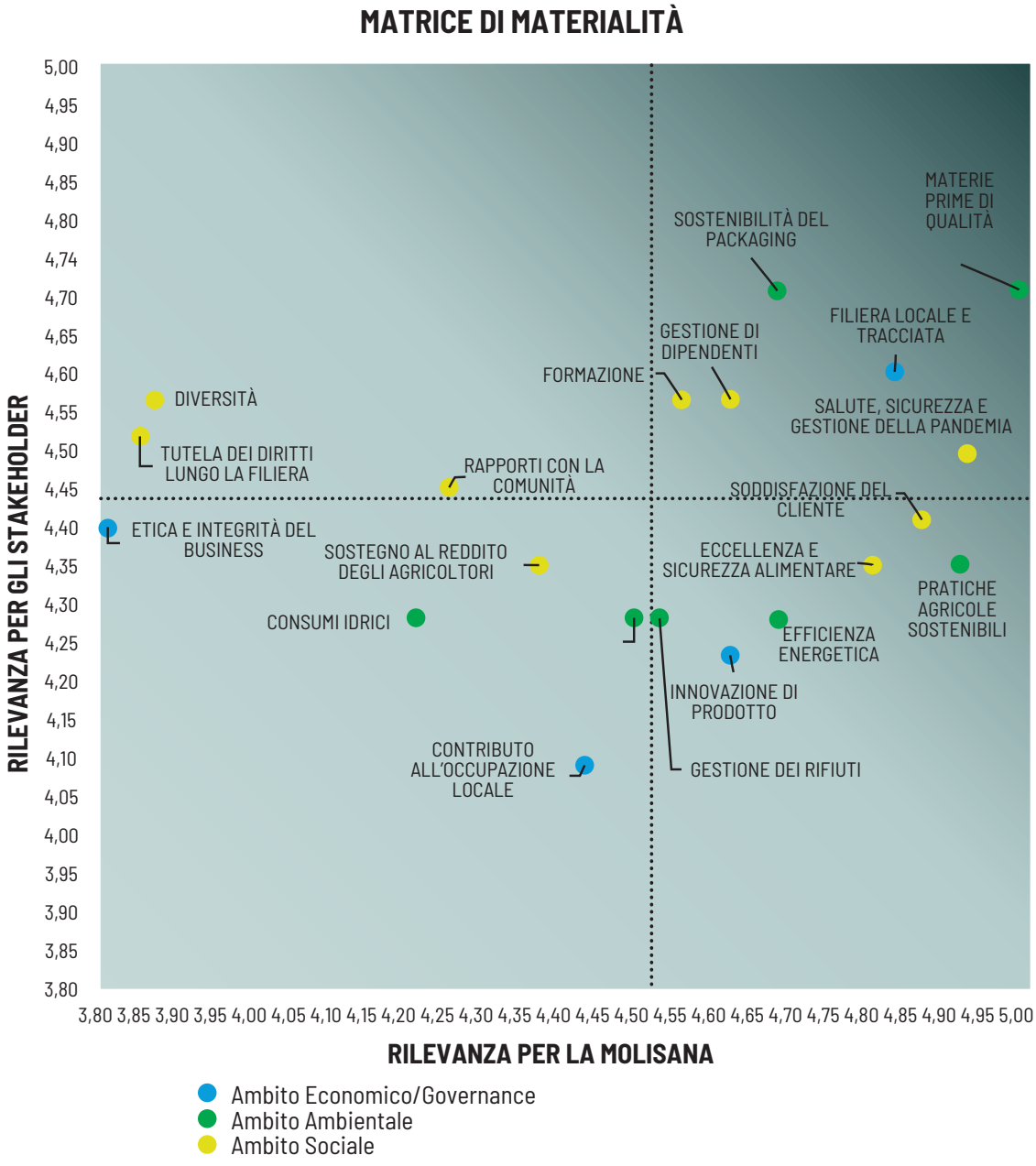
Nel 2019 La Molisana ha avviato un processo di ***Stakeholder Engagement*** basato sull'invio di questionari ad un campione rappresentativo dei propri portatori di interesse a cui è stato chiesto di dar voce alle proprie aspettative, focalizzando l'attenzione sui principali temi di impatto sociale, ambientale 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.

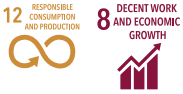
Questo strumento rappresenta un'opportunità preziosa per creare un dialogo a doppio binario: ascoltare la voce dei nostri interlocutori e far toccare loro con mano la realtà e il territorio in cui opera l'azienda.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ

La rendicontazione dei dati non finanziari è focalizzata sui ***temi materiali***, ovvero i temi ***più rilevanti in termini di impatti positivi o negativi*** per le attività messe in campo da La Molisana sul tessuto economico, ambientale e sociale in cui opera. Nello specifico l'analisi dei temi è stata effettuata considerando sia gli aspetti strategici per l'azienda sia quelli dei suoi portatori d'interesse. È stato adottato un approccio metodologico internazionale, in linea con le *best practices* del settore e con i *GRI Sustainability Reporting Standards*, mentre in termini di processo è stato preso a riferimento l' *Accountability* 1000 – *Stakeholder Engagement Standard* 2015.

I risultati dell'analisi di materialità condotta nel 2020 sono rappresentati graficamente nella ***Matrice di Materialità*** che riporta per ciascun tema materiale sull'asse delle ***ascisse la rilevanza per La Molisana*** e sull'asse delle ***ordinate quella dei suoi portatori d'interesse***.



			PERIMETRO DELL'IMPATTO		
TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE	TOPIC GRI	DOVE AVVIENE	COINVOLGIMENTO LA MOLISANA	SDGs
Materie prime di qualità	Selezioniamo solo grani che presentano elevati standard di qualità, coltivati attraverso pratiche riconciliabili con lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.	GRI 301 Materiali	Azienda e fornitori	Generato dall' azienda e direttamente connesso con relazioni di business	
Sostenibilità del packaging	Ci dotiamo di soluzioni di packaging pensate per ridurre la quantità di materiali utilizzati e ottenere imballaggi certificati riciclabili al 100%.	GRI 301 Materiali	Azienda e fornitori	Generato dall'azienda e direttamente connesso con relazioni di business	
Filiera locale e tracciata	Dal 2018 abbiamo convertito la produzione di pasta destinata al mercato nazionale al solo grano italiano, valorizzando così i semi nazionali. Comunichiamo in maniera trasparente la tracciabilità dei prodotti e la provenienza delle materie prime, per consentire ai consumatori di sapere quello che c'è dietro la produzione.	GRI 417 Marketing ed etichettatura	Azienda	Generato dall' azienda	
Gestione dei dipendenti	Favoriamo il benessere dei nostri dipendenti, coltiviamo il valore di ogni persona all'interno di un ambiente di lavoro coeso e basato su apertura e fiducia.	GRI 401 Occupazione	Azienda	Generato dall'azienda	
Diversità	Promuoviamo l'inclusione delle diversità e le pari opportunità nella selezione dei dipendenti e nella crescita professionale.	GRI 405 Diversità e pari opportunità	Azienda	Generato dall'azienda	
Formazione	Offriamo programmi di formazione continua ai nostri dipendenti e sosteniamo i talenti emergenti del nostro territorio.	GRI 404 Formazione e istruzione	Azienda	Generato dall'azienda	
Salute, sicurezza e gestione della pandemia	Tuteliamo la salute e sicurezza dei dipendenti con estrema attenzione nella gestione della pandemia da Covid-19.	GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro	Azienda	Generato dall'azienda	
Tutela dei diritti lungo la filiera	Rispettiamo i diritti imprescindibili di ogni persona nello svolgimento delle proprie attività e lungo tutta la catena di fornitura, rispettandone l'integrità fisica, culturale e morale e svolgendo audit specifici presso i nostri fornitori.	GRI 409 Lavoro forzato o obbligatorio	Azienda e fornitori	Generato dall'azienda e direttamente connesso con relazioni di business	
Innovazione di prodotto	Investiamo ingenti risorse per promuovere l'innovazione lungo tutte le fasi della produzione, studiando nuovi formati accattivanti, impeccabili sotto il profilo delle performance.	N/A	Azienda e business partner	Generato dall'azienda e direttamente connesso con relazioni di business	
Soddisfazione del cliente	Garantiamo ai nostri clienti il rispetto di caratteristiche d'eccellenza dei prodotti che soddisfino le loro esigenze. Abbiamo predisposto appositi canali per erogare servizi di assistenza ai consumatori, gestire le segnalazioni di non conformità del prodotto e incentivare un dialogo sincero e costante con i nostri pubblici.	GRI 417 Marketing ed etichettatura	Azienda	Generato dall'azienda	
Efficienza energetica	Investiamo per rendere i nostri stabilimenti tecnologicamente avanzati e ad alta efficienza energetica, in linea con le best practices del settore, per un impatto ambientale sempre più ridotto.	GRI 301 Energia	Azienda	Generato dall'azienda	

			PERIMETRO DELL'IMPATTO		
TEMA MATERIALE	**DESCRIZIONE**	**TOPIC GRI**	**DOVE AVVIENE**	**COINVOLGIMENTO LA MOLISANA**	**SDGs**
Pratiche agricole sostenibili	Investiamo per rendere i nostri stabilimenti tecnologicamente avanzati e ad alta efficienza energetica, in linea con le best practices del settore, per un impatto ambientale sempre più ridotto.	GRI 301 Materiali	Azienda	Generato dall'azienda	
Pratiche agricole sostenibili	Promuoviamo l'adozione di pratiche agricole sostenibili e a basso impatto ambientale, nel rispetto dell'ambiente e delle comunità locali, riconoscendo agli agricoltori un prezzo minimo garantito e premialità per incentivare la qualità del grano.	GRI 308 Valutazione ambientale dei fornitori GRI 414 Valutazione sociale dei fornitori	Azienda e fornitori	Generato dall'azienda e direttamente connesso con relazioni di business	
Eccellenza del prodotto e sicurezza alimentare	Investiamo importanti risorse per incrementare ogni anno la qualità e la sicurezza alimentare della materia prima e del prodotto finito.	GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti	Azienda	Generato dall'azienda	
Rapporti con la comunità	Promuoviamo l'immagine del Molise nel mondo, favoriamo l'occupazione locale, contribuiamo a generare ricchezza e sviluppo nel nostro territorio.	GRI 203 Impatti economici indiretti	Azienda	Generato dall'azienda	

IL CONTRIBUTO ALL'AGENDA 2030

Nel 2015 i 193 Paesi membri delle Nazioni Unite hanno sottoscritto 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 approvato dall'Onu che propone strategie nuove ed efficaci per un futuro sostenibile, ma è soprattutto ***un progetto globale che vincola gli stati aderenti*** e coinvolge tutti: istituzioni, imprese, società civile, associazioni, chiamati a dare un contributo attraverso un ***percorso consapevole e partecipato.***

La Molisana da sempre sostiene un modus di fare business che concilia il profitto con l'impegno etico e culturale, nella consapevolezza che gli imprenditori rivestono oggi una funzione sociale determinante, un ruolo cruciale di osservatore e collettore delle istanze urgenti che va ben oltre la produzione di beni di consumo.

L'avvicinamento agli SDGs si è concretizzato in una serie di ***azioni attuate nell'arco dei suoi dieci anni di attività***, dalla data di acquisizione da parte del gruppo Ferro nel 2011. In questo decennio La Molisana ha lavorato in modo concreto per ***restituire centralità al legame che da sempre la unisce al territorio***, creando valore condiviso per i dipendenti e tutta la comunità e contribuendo a 11 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. In questo 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 si descrivono nel dettaglio le singole azioni messe in atto da La Molisana e attraverso le quali contribuisce allo sviluppo di ciascuno degli obiettivi SDGs individuati, ***integrandoli nella propria strategia aziendale.***

Target 2.4
Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che ***aumentino la produttività e la produzione***, che aiutino a conservare gli ecosistemi, 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 del grano, coinvolgendo oltre ***1.500 agricoltori*** in ***Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo***.
• 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*, www.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 di malattie dovute a sostanze chimiche pericolose*** e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

I nostri progetti e azioni
• La Molisana produce 15 differenti formati di pasta integrale ad alto contenuto di fibre, 3 formati di pasta *gluten-free* e 5 formati di pasta biologica.
• Ha creato un ***programma di educazione alimentare basato sulla Dieta Mediterranea***, uno 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.
• Si impegna nel prossimo triennio a ***realizzare un prodotto a "Residuo Zero"***, ovvero con residui di prodotti fitosanitari di sintesi chimica inferiori o uguali a 0,01 mg/kg, garantito da una certificazione volontaria. Tale soglia è il limite di quantificazione analitica attualmente proposto dai laboratori di prova più qualificati.

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 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%.
• Dal 2011 ha attivato il programma *"Talent Scout"* per aiutare economicamente giovani talenti.
• Con il programma ***"Piccole Mani in Pasta" apre le porte dello stabilimento ai ragazzi***, per creare un bagaglio di informazioni che rendono il consumatore totalmente consapevole della sua scelta 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.

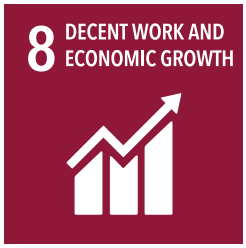
I nostri progetti e azioni
• Promuoviamo l'inclusione e le pari opportunità nella crescita professionale: il ***33% dei Primi Responsabili di Funzione de La Molisana sono donne***.

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***.
• Le linee produttive adottano un sistema a ciclo chiuso per le acque di raffreddamento, consentendo di ***ridurre i consumi idrici rapportati alla produzione del 40% nell'ultimo triennio***. L'azienda sta inoltre pianificando l'adozione di ulteriori azioni che consentirebbero di ridurre i prelievi idrici di 1/3 rispetto allo stato attuale.

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 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*** a copertura dello stabilimento per 8.600 metri quadri e una produzione di 1,7 GWh all'anno di energia pulita.
• 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 i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare, le donne migranti e quelli in lavoro precario.

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.

• Nel 2014 ***abbiamo creato Molise Calling***, ***un network che vuole accrescere*** negli *stakeholder* nazionali e internazionali ***la consapevolezza del patrimonio archeologico, enogastronomico e paesaggistico del Molise*** attraverso azioni di promozione e valorizzazione delle eccellenze della regione.

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 quattro anni oltre 32 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 dei giovani e del territorio. ***Magnolia***, nata nel 2017, non è solo una ***società di basket femminile***, ma rappresenta la volontà di educare alla cultura cestistica dal minibasket alle rappresentative giovanili lungo l'intera filiera formativa.
• In due anni ha attivato circa ***50 corsi di "cucina solidale"***, il cui ricavato è andato totalmente a favore di associazioni di volontariato, a cui sono stati ***devoluti circa 20 mila euro***.

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 riciclaggio 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 recuperate 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 per l'efficientamento energetico da trigenerazione ci hanno consentito di ***ridurre i consumi di energia***, aumentando allo stesso tempo la produzione da fonti rinnovabili tramite l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato nel 2020.
• Abbiamo adottato il sistema Pooling Pallet, che ha permesso di efficientare la nostra logistica e raggiungere notevoli risultatati sull'impatto ambientale: ***12.000 spedizioni in meno*** di un anno, ***riduzione del 42% dei chilometri percorsi*** e circa ***2.600 tonnellate di CO_2 equivalente risparmiate***.

Cent'anni di qualità, innovazione e amore per il territorio

1.1 La storia del Pastificio dal 1912 ad oggi

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.

1917 **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 prerogativa 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 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 ed il Pastificio danno vita ad una sinergia strategica per il controllo dell'intero ciclo produttivo. Un nuovo corso è iniziato e La Molisana decide di sottolineare questo momento rinnovando lo storico ed amato 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**

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

2015 **Food Service. La Molisana crea 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).

2015-16 **Premi a Spaghetto Quadrato**

La Molisana viene insignita del Premio Food 2015 da una giuria di esperti per l'ultimo nato: lo Spaghetto Quadrato Integrale, una novità di prodotto che permette di coniugare il gusto dello spaghetto più popolare tra i consumatori con la ricerca quotidiana di un'alimentazione semplice e salutare.
Nel 2016 lo Spaghetto Quadrato Integrale riceve anche il premio Sial Paris 2016 nella categoria "Innovazione".

2018 **Conversione della produzione al 100% grano italiano**

Dopo quasi 10 anni in collaborazione con un gruppo di agronomi abbiamo ricercato e selezionato i semi migliori che assicurassero una qualità straordinaria. Li abbiamo coltivati nei campi del centro-sud che offrono un clima temperato secco e terreni più vocati alla coltivazione del grano duro, abbiamo stretto accordi di filiera con oltre 600 agricoltori che nel 2021 sono diventati 1500. Inoltre, abbiamo seguito ogni passo della coltivazione e raggiunto livelli qualitativi altissimi e siamo passato da 10.000 a 60.000 t di grano 100% italiano. Oggi - ***esclusivamente per il mercato domestico*** - possiamo scrivere sul pacchetto ***SOLO GRANO ITALIANO*** perché abbiamo una filiera e un percorso di tracciabilità che ci consentono di farlo.

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

Nel 2019 alla presenza del Presidente della Repubblica Mattarella, 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 spaghetto 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 del settore alimentare che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di *marketing* e comunicazione.

1.2 La Famiglia Ferro e la rinascita del Pastificio

Acquisito nel 2011 dalla famiglia Ferro, lo storico marchio ***La Molisana ha iniziato la sua scalata della classifica dei pastifici industriali italiani*** ed è diventato, in appena 10 anni, il 4° *player* nel mercato della pasta secca di semola e *co-leader* in quello della pasta integrale. ***Questo è senz'altro il risultato di molti*** che, uniti come le dita di una mano, hanno lavorato motivati per il raggiungimento del comune obiettivo ma è soprattutto la forza di una combinazione di 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, portatore di memoria e collettore tra passato e futuro.***

La crescita de La Molisana 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.***

Innovare è una forma mentis: in questi dieci anni sono stati investiti oltre 90 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*** tramandata da quattro generazioni e innalzare gli standard di eccellenza e sicurezza alimentare con processi sempre più sostenibili, mentre gli ***investimenti destinati alla ricerca e sviluppo sul prodotto sono una priorità*** per riuscire ad emergere e crescere nella nostra categoria.

Questo impegno per l'innovazione, oltre ad essere confermato dai numeri raggiunti in questi anni, è attestato dal conferimento di diversi riconoscimenti, tra cui il ***Premio Leonardo Qualità Italia*** nel 2019 e il ***Food Award*** nel 2020 nella categoria miglior *packaging* per il formato di pasta "Trighetto".

> *"Un secolo di conoscenze affinate e tramandate, 100 anni di scelte orientate sempre dalle stesse linee guida, dall'integrità di chi non vede altre strade se non la serietà professionale e il rigore sulla qualità. Solide basi che ci hanno permesso oggi di essere dove siamo."*

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.

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.

1.3 I nostri valori

LE RADICI

La nostra non è semplicemente una pasta, ma è la ***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 un prodotto di eccellenza.

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'essicazione 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 ***controlliamo l'intero processo di produzione*** è il grande valore aggiunto de La Molisana.

Una cura che parte dal chicco di grano ed arriva alla tavola e rappresenta per il consumatore ***un'assicurazione in termini di tracciabilità e qualità costante***.

In tutti gli anelli della filiera sono stati raggiunti ***standard di sicurezza alimentare altissimi***, ***dal molino*** con le nuove selezionatrici ottiche e 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

La storia, le aziende sono fatte da persone, in particolare quelle che con il loro operare collegano campi diversi e creano quindi innovazione. ***Il nostro è senz'altro un risultato corale*** di quanti hanno lavorato motivati ***per il raggiungimento del comune obiettivo***, dosando coraggio e abnegazione.

Possiamo contare su risorse umane che hanno ereditato l'esperienza dai padri, diventando testimoni di competenze tramandate da generazioni. ***Noi abbiamo creduto fermamente nel valore umano del team***, lo abbiamo costruito con cura nel corso del tempo, creando una squadra di persone specializzate, ma anche appassionate e motivate, con profili professionali complementari ed ***un grande entusiasmo per l'azienda ed 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.

Per questo dal 2011 abbiamo investito oltre ***90 milioni di euro in innovazione, con l'obiettivo di raggiungere il consumatore moderno attento alla sicurezza*** alimentare, al benessere e soprattutto all'italianità: i capisaldi che guidano le nuove scelte di acquisto, e i tre comandamenti che le aziende devono recepire per crescere e proiettarsi nel futuro.

La visione di Domenico Ferro

1

La Molisana è stata sempre pioniera della **Qualità Made in Italy**. Già **nel 1927**, a pochissimi anni dalla fondazione, riceve riconoscimenti per la qualità in occasione della fiera campionaria: la **Medaglia d'oro e la Gran Palma di Onore** rendevano merito alla produzione di pasta eccellente.
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.

2

La passione per la materia prima nasce con il Fondatore Domenico Ferro che tramanda fino all'ultima generazione una conoscenza e cura profonde del grano duro per mantenere sempre alta la qualità del prodotto finito, 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 **valorizzare un'eredità e una tradizione di secoli**.

3

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.

Un inedito mix di persone e valori, di conoscenze e tecnologie, insieme al restyling funzionale del marchio e alla progettazione di un nuovo pack parlante.
Queste sono le credenziali su cui La Molisana ha basato il suo rapporto di fiducia con il mercato, assicurando un prodotto di alta Qualità.

Innovazione di prodotto

2.1 I nostri prodotti

LE CLASSICHE

Ad oggi l'azienda produce 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 nuove forme che hanno contribuito a creare intorno al brand l'aurea di ***azienda "innovatrice"***: *spaghetto quadrato, cubetto, trighetto, quadrotto, spaghetto quadrato bucato, farfalle rigate e rigacuore.*

Inoltre, ***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"***. Tenaci, compatti in tutte le loro parti, elastici in masticazione questi formati sono 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, mai inferiore al 14%,*** che assicura una straordinaria tenacità e tenuta in cottura.

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 REGG.CE numero 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 dolcemente attraverso numerosi 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.

LE GLUTEN FREE

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 suo mix di sapore, consistenza e ruvidità.

I ROSSI

Nel 2019 La Molisana ha ulteriormente ampliato la propria offerta, lanciando la sua linea di "Rossi" realizzata con ***pomodori 100% italiani*** accuratamente scelti per garantire ***sicurezza e gusto inconfondibile***.

Raccolti soltanto in stagione, ***i pomodori sono lavorati nelle sei ore successive allo scarico***: selezionati con telecamere a scansione e con la cernita manuale, cotti e pronti per essere imbottigliati. Grazie a questa rapidità ***riusciamo a trattenere nel prodotto tutta la freschezza del pomodoro appena colto nei campi***.

2.2 Innovazione

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 2x2mm *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 *menu* 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

AMORE A PRIMA VISTA

Nel 2021, il giorno di San Valentino, La Molisana pubblica un *advertising* che rappresenta due cuori di pasta vicini con il testo che cita ***INNAMORATEVI OGNI GIORNO***: ***molti utenti chiedono se il formato esiste e se è possibile realizzarlo***. Così, spinta dal basso, si fa strada l'idea di creare una nuova trafila a forma di cuore. Attraverso un processo di ingegnerizzazione che ne garantisce armoniosità delle proporzioni, ***il cuore prende forma ed è il momento di dargli un nome***. La Molisana chiede di nuovo alla *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 e al dialogo con il *target*, sempre più esteso, di consumatori che amano prendersi cura di sé partendo dalla tavola e selezionando sullo scaffale prodotti italiani di grande qualità. 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, mattato ed invitante.
Oltre all'alta percentuale di vitamine e sali minerali, la pasta integrale de La Molisana si caratterizza per l'***elevato contenuto di proteine*** oltre il 14% e per l'***alta concentrazione di fibre***, circa 8 g per ogni 100 g di prodotto, un *asset* che aiuta l'organismo ad assorbire le sostanze nutritive, ha un ***elevato potere saziante*** e ***favorisce un basso indice glicemico***. In breve tempo, il *brand* si qualifica nel mercato come *co-leader* nel segmento della pasta secca integrale e come *punto di riferimento per un prodotto gustoso e allo stesso tempo sano*.
Consapevole delle nuove esigenze dei consumatori, che mostrano sempre maggiore interesse verso il ***cibo inteso come fonte di salute e benessere***, La Molisana sta lavorando dal 2019 su un progetto denominato "***Fibra Plus***" che mira allo sviluppo di una nuova tecnologia di produzione di pasta secca arricchita di ***fibre vegetali, ingredienti bioattivi, funzionali e nutraceutici***.

Pack in carta per amore dell'ambiente

Un *packaging* alimentare capace di adattarsi ai principi di sostenibilità è un imballaggio che da un lato è ***progettato per ridurre gli impatti sull'ambiente*** e per essere reimpiegato in nuovi cicli di vita una volta che supera la fase di consumo; dall'altro, è in grado di ***garantire la corretta conservazione e gestione del prodotto alimentare*** prevenendo la generazione di sprechi.

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

IMPATTO ZERO

LIFEGATE

CO_2

A fronte del percorso di calcolo, riduzione e offsetting CO_2, il marchio Impatto Zero® testimonierà l'impegno de La Molisana a ridurre l'impatto ambientale del proprio packaging.

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 inoltre intrapreso il progetto ***"Impatto Zero" con Lifegate: un programma di compensazione delle emissioni di CO_2 generate dal packaging e dalla cartotecnica*** dell'azienda.

Responsabilità alimentare a 360°. Il controllo della filiera dal grano alla pasta

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

- Per la produzione destinata al mercato domestico i grani solo esclusivamente italiani 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 FILIERA INTEGRATA DE LA MOLISANA?

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 sarà ancora più evidente nel 2011, con l'acquisizione 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 180.000 tonnellate di grano duro, vantando una capacità produttiva giornaliera di circa 600 tonnellate e una capacità di stoccaggio di circa 200.000 tonnellate.

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

Cosa si intende per filiera alimentare della pasta?

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.

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.

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 REGG. CE numero 852/2004 - 178/2002 - 466/2011 e successive modifiche. Con l'ausilio delle migliori tecnologie, come le selezionatrici ottiche, le decorticatrici a pietra e la macinazione soft, ***otteniamo una semola sicura e salubre*** che ogni giorno consegniamo fresca al pastificio.

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 ***10 linee produttive, 18 linee di confezionamento, una capacità di stoccaggio di 45.000 box pallet e trigeneratori*** per la produzione sostenibile di energia.

3.1 Il grano

Per produrre pasta di qualità occorre assicurare un controllo stringente dei fornitori e della materia prima, affinchè rispondano a precisi standard statuiti dall'azienda. 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, ***La Molisana ha costruito una catena di fornitura solida e sostenibile***, basata su solidi capisaldi: ***la qualità della materia prima, la prossimità degli operatori, la condotta etica*** e l'applicazione di **pratiche agricole sostenibili**.

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.

MATERIALI (tons)	2019	2020	DELTA %
PASTA PRODOTTA	**124.792**	**147.518**	**18,2%**
SEMOLA	**130.188**	**154.252**	**18,5%**
IMBALLAGGI FILM	**1.486**	**1.898**	**27,7%**
IMBALLAGGI CARTONE [2]	**12.984.444**	**16.747.486**	**29%**

Nel 2020 La Molisana ha prodotto 154.252 tonnellate di semola ottenuta da grano 100% italiano coltivato in Molise, Marche, Puglia, Lazio e Abruzzo, per generare 147.518 tonnellate di pasta (+18,2% rispetto al 2019).

[2] La società si impegna, dal prossimo bilancio di sostenibilità, ad implementare una metodologia che permetta di convertire i dati di imballaggi, ora presenti come pezzi acquistati, in tonnellate

L'azienda, inoltre, impronta la propria 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: la lotta contro il lavoro minorile, la lotta contro il lavoro forzato, la garanzia di un luogo di lavoro salutare e sicuro, la libertà di associazione e adesione ai sindacati, la non discriminazione, la lotta all'utilizzo di ogni forma di violenza fisica o verbale, un orario di lavoro adeguato agli accordi nazionali o specifici, un adeguata retribuzione in linea con gli accordi nazionali o specifici.

É nostra cura dialogare in maniera aperta con tutte le parti interessate esterne e interne, ***promovendo tra i fornitori, appaltatori e subfornitori la diffusione e l'adozione dei principi di responsabilità sociale*** ed 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 SMETA, ***l'azienda organizza un audit di approvazione che ripete almeno ogni 3 anni***. In termini complessivi, nel 2019 La Molisana si è interfacciata con 1.068 fornitori con una maggiore attenzione verso quelli locali. ***Nel corso del 2020, ha ingaggiato 4 nuovi fornitori*** e il 50% è stato valutato ***sulla base di requisiti ambientali, criteri sociali e sull'adozione del Codice Etico***.

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*** desiderati, mentre i produttori vedono riconosciuto il proprio impegno attraverso la sicurezza di un legame stabile, un ***prezzo minimo garantito*** e il conferimento di premialità sul prezzo di vendita. Nello specifico dai 15 ai 30 euro a tonnellata in base al tenore proteico (>15%). Attraverso questi contratti La Molisana conferma il suo impegno a ***favorire lo sviluppo dell'economia locale, tutelando i piccoli agricoltori italiani***.

Dal 2018, infatti, abbiamo scelto di siglare accordi con 600 agricoltori del Centro-Sud (Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo), ad oggi diventati circa 1500, ***incrementando in soli 4 anni il volume di acquisto da 8.500 a 42.500*** tonnellate di grano. Questo è un risultato di cui siamo molto fieri: offrire ai nostri consumatori ***solo pasta 100% 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, del 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 incrementali, in un contesto di massima tracciabilità e sicurezza alimentare, assicurando particolari caratteristiche proteiche e nutrizionali.

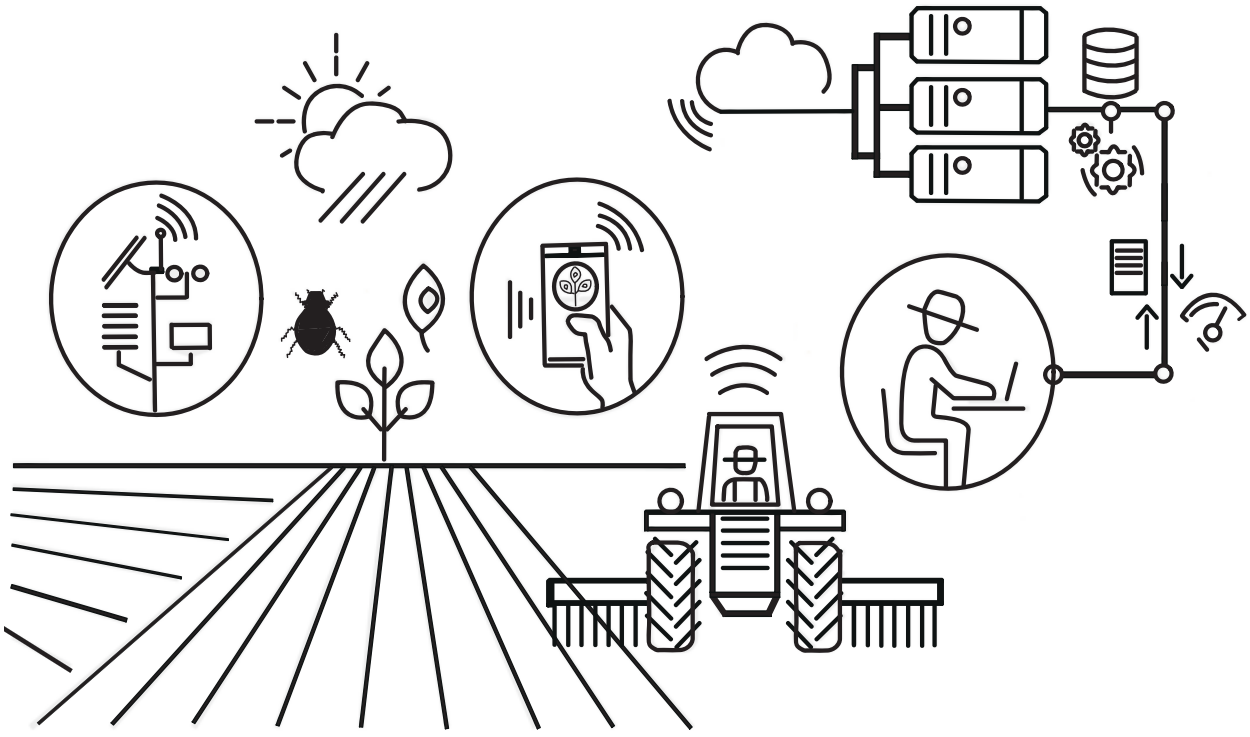
Per favorire un'agricoltura sempre più innovativa e sostenibile, Horta ha messo a punto grano.net®, un Sistema di Supporto alle Decisioni (DSS) che consente di realizzare la coltivazione del frumento duro in modo dinamico, modulandola secondo le specifiche condizioni agro-meteorologiche in cui si opera.

Il sistema è reso disponibile tramite CGS agli agricoltori che producono grano duro per La Molisana. Fornisce dunque, ***un "supporto alle decisioni" consentendo di attuare un'agricoltura di precisione.*** Una pratica che attraverso la raccolta e l'analisi di dati metereologici e colturali, è in grado di ***creare modelli previsionali sullo sviluppo del suolo, della pianta e delle malattie***, consigliare, di conseguenza, le giuste dosi di semente, acqua, concime e fitosanitari da utilizzare. Ciò consente di ***ottenere quantità e qualità costanti nel tempo e parallelamente di ottimizzare i costi di produzione*** e aumentare ***l'attenzione alla sostenibilità ambientale***.

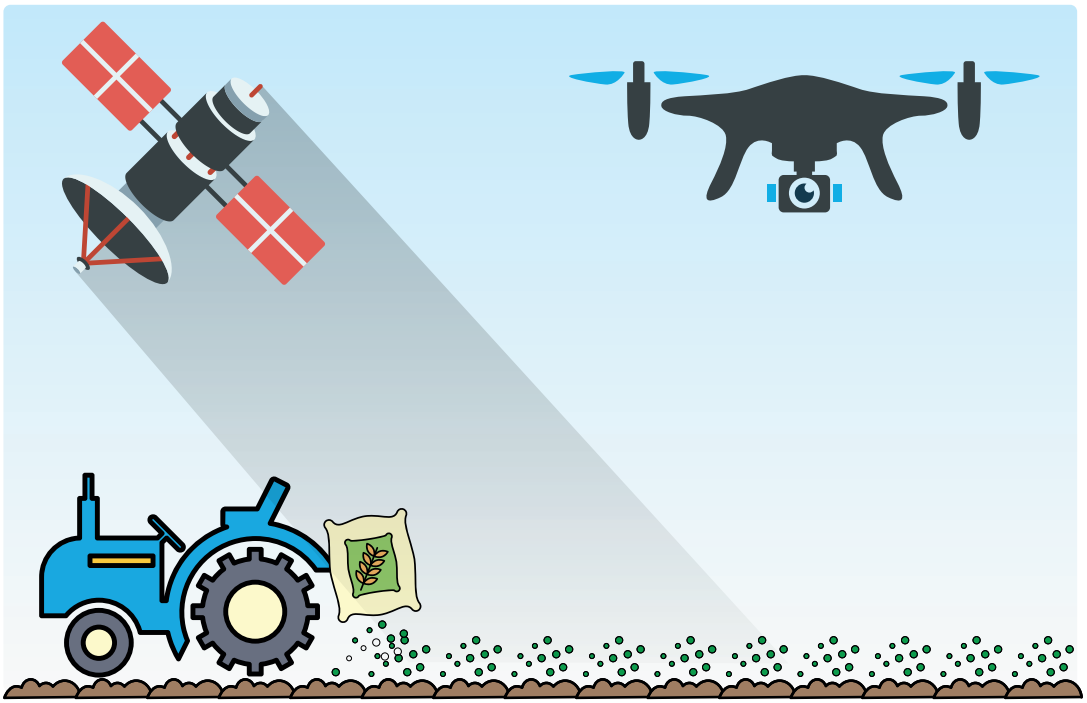
Le informazioni relative alla coltura e all'andamento meteorologico raggiungono il DSS (*Decision Support System*) ***in modo continuo***, attraverso sensori agrometeorologici e veloci attività di monitoraggio della coltura. I dati meteo giungono in tempo reale al *server* e alimentano una serie di modelli 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*** per qualità e quantità.



Fonte Immagine: https://www.horta-srl.it/grano-net/

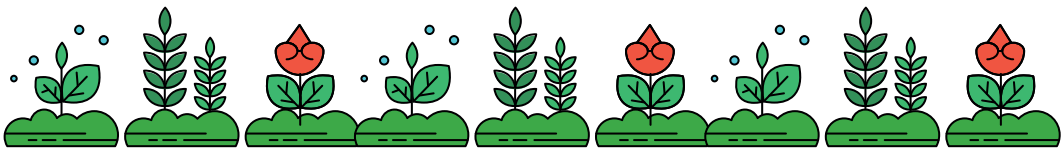


PRECISIONE

Semina diretta o minima lavorazione del suolo
(semina diretta-semina senza alcuna lavorazione; minima lavorazione del suolo e riduzione dei passaggi per tutte le altre operazioni agricole, compresa la raccolta)

CONSERVATIVA

Copertura permanente del suolo
(residui colturali, stoppie, colture di copertura e colture intercalari)



Diversificazione colturale
(rotazioni e/o sequenze, e/o associazioni adatte dal punto di vista economico, ambientale e temporale che includono piante annuali e/o perenni, comprese le leguminose, colture di copertura e colture intercalari)

INNOVAZIONE IN CAMPO. SMART AGRICOLTURE E MIGLIORAMENTO GENETICO

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

Per La Molisana la strada per rispondere alle sfide del settore passa attraverso il ***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. 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'economica circolare.

La 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 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 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.

Fondamentale è **la formazione del cerealicoltore**, affinché disponga di tutte le informazioni in merito alle avversità che richiedono interventi di difesa, al loro ciclo, alle condizioni che possono favorirne gli attacchi, ai sistemi di monitoraggio disponibili, ai mezzi di prevenzione e controllo.

Progetto “Residuo Zero”

Nel 2020 La Molisana ha cominciato a lavorare in collaborazione con alcune aziende della sua filiera per la **produzione di grano certificato Zero Residuo di pesticidi entro il 2023**.

Il prodotto si definisce a **“Residuo Zero”** quando **i residui di prodotti fitosanitari di sintesi chimica sono inferiori o uguali a 0,01 mg/kg (10 ppb)**. Per ottenere tale certificazione il grano dovrà rispettare **un rigoroso disciplinare che prevede importanti limitazioni nell’impiego dei fitofarmaci**, particolarmente impattanti sull’ambiente e sulla **salute delle persone**, attraverso interventi mirati di lotta integrata e utilizzo di composti a rapida degradazione.

La certificazione volontaria deve garantire che ci sia **il pieno coinvolgimento nella fase agricola**, una **valutazione attenta e consapevole delle scelte in campagna**, la progettazione del sistema al fine di valutare i rischi, le derive, definendo il protocollo di coltivazione fino al monitoraggio analitico dei prodotti.

3.2 La semola

Una delle più importanti caratteristiche de La Molisana sta nella ***forza della 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 cinque generazioni, per ottenere solo semole eccellenti***. Poiché in natura non 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 di selezionare e miscelare i grani più nobili*** con proprietà chimico-fisiche diverse e complementari per creare il blend perfetto.

IL NOSTRO MOLINO. GARANZIA D'ECCELLENZA

Tra passato e presente, la sapienza si unisce all'innovazione: Il Molino è dotato di un laboratorio evoluto che si avvale di ***figure altamente specializzate e di macchinari modernissimi*** in costante aggiornamento, tra cui ***nuove selezionatrici ottiche*** che grazie al riconoscimento ottico e ad algoritmi avanzatissimi classificano ogni singolo chicco ed espellono ad altissima velocità le impurità. Tra le macchine selezionatrici ve ne sono dieci dedicate alla selezione dei chicchi non conformi per peso, forma, presenza di macchie e cinque al controllo della presenza di minime tracce di soia. ***Un investimento che offre notevoli vantaggi, tra cui la maggiore sanificazione dei chicchi e la purezza delle semole prodotte*** e un sensibile decremento del rischio allergene soia. La fase di scarico grano è stata dotata, negli ultimi anni, di interventi di miglioramento generale con l'***introduzione di ventilatori centrifughi per l'abbattimento del 95% delle polveri***, che non vengono emesse in atmosfera, ma convogliate in idonei raccoglitori a cono per il recupero e lo smaltimento.

Anche nel ***reparto di macinazione sono stati raggiunti alti livelli di innovazione ed efficienza***. Già dal 2006 abbiamo 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 ***la carica batterica contenuta negli strati esterni cruscali viene rimossa mediante un'azione abrasiva superficiale effettuata tra due pietre da macina***. La macchina decorticatrice garantisce 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;
- ***una maggiore eco-sostenibilità della produzione*** poiché abbattendo la quantità di grano non lavorabile per dimensioni o struttura, consente di ridurre gli sprechi.

Il nostro grano, ripulito da batteri, micotossine e muffe grazie alla decorticazione a pietra, non solo garantisce una pasta 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.

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

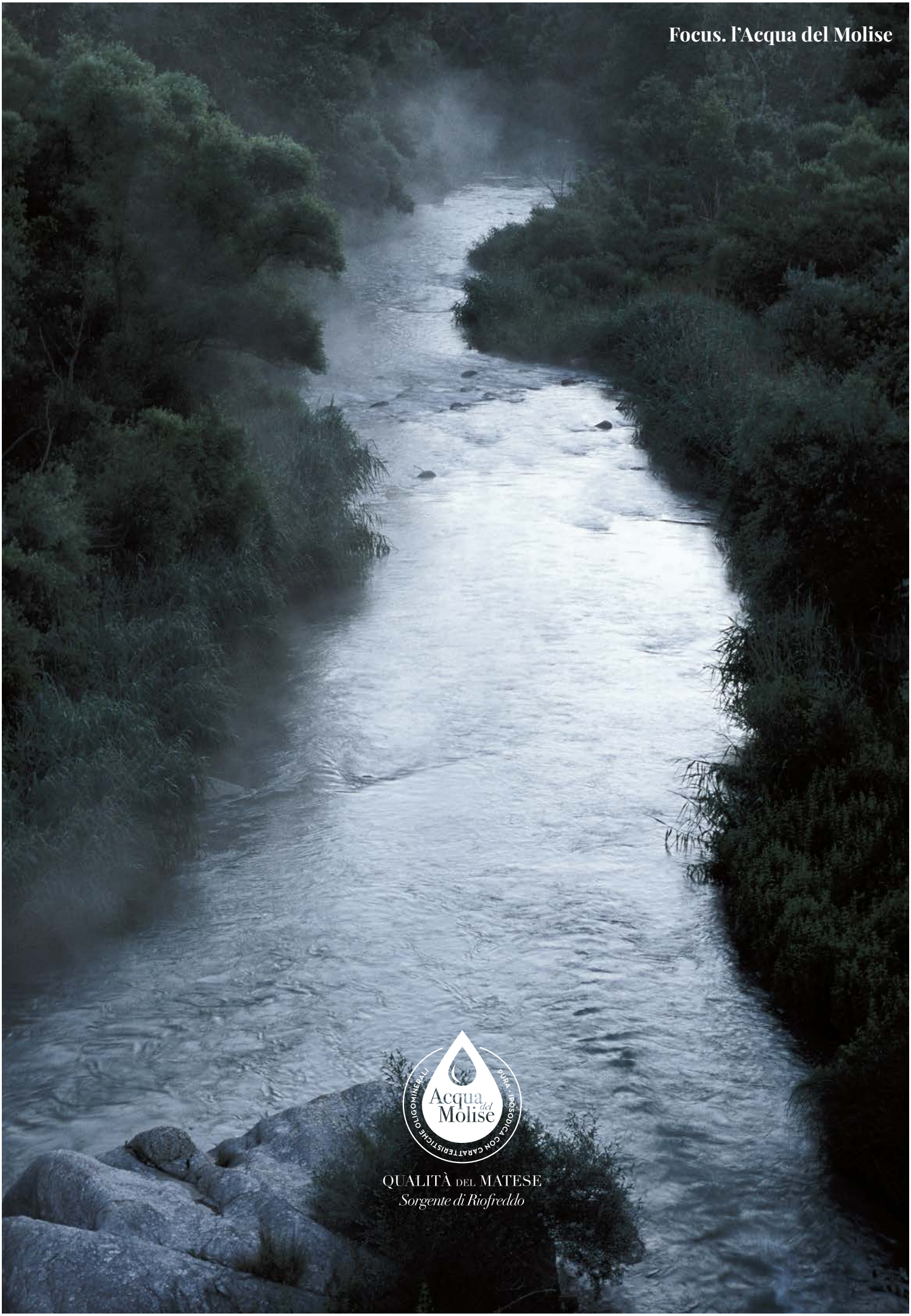
Assicura alla pasta un sapore equilibrato senza ***"retro-gusto amaro"*** e ne esalta il colore giallo.

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 ipossodiche 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.


Acqua del Molise
PURA · IPOSSICA CON CARATTERISTICHE OLIGOMINERALI
QUALITÀ DEL MATESE
Sorgente di Riofreddo

3.3 La 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 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'essicazione, 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 essicazione*** per 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 pasta La Molisana***, caratterizzata dall'inconfondibile ***colore giallo dorato caldo***, da un ***intenso aroma di grano***, da un ***elevato valore proteico*** mai inferiore al 14% e da un'elevata ***tenacità in cottura***.

QUALITÀ E SICUREZZA CERTIFICATE

Dalla pasta classica ai formati speciali, dalle paste integrali ricche di fibre ai prodotti da agricoltura biologica, ***la filosofia è sempre la stessa: 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 | I PRODOTTI COMMERCIALIZZATI

Le analisi merceologiche sono effettuate internamente, seguendo le metodiche riportate nella procedura dedicata e prevedono, grazie alla presenza del laboratorio interno all'azienda, un'***analisi accurata di proteine***, ***umidità***, ***caratteristiche dimensionali e organolettiche*** e la verifica delle difettosità del prodotto finito e confezionato. Come ulteriore misura di controllo, richiediamo conferma delle analisi effettuate internamente presso laboratori esterni, per verificare, tra gli altri, le ***analisi microbiologiche***, la ricerca di micotossine e allergeni, la qualità igienica di prodotto. Le ***analisi di sicurezza alimentare*** vengono affidate solamente a laboratori esterni accreditati secondo la norma ISO/IEC 17025:2018.

Dalle analisi e controlli effettuati, ***nel corso del biennio 2019-2020 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 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 la certificazione ***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. Rappresentano i 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 sua linea biologica l'azienda ha ottenuto la certificazione europea e ha 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***.

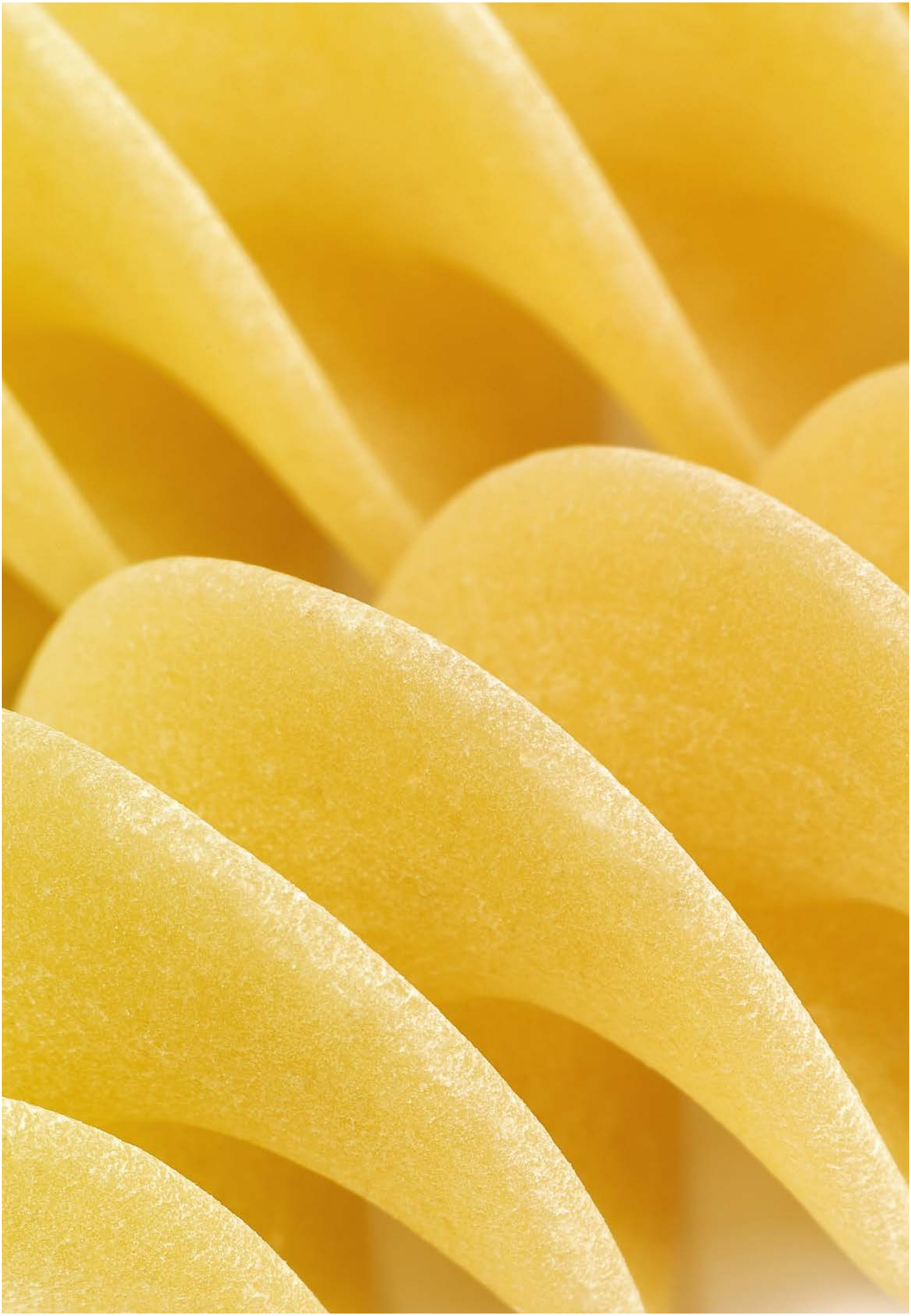
TENACITÀ CERTIFICATA

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.

Un percorso che ha coinvolto tutte le figure cruciali della filiera produttiva con l'***obiettivo di standardizzare i processi*** e garantire non solo i ***costanti target qualitativi prefissati*** ma anche lo spirito tenace che caratterizza il nostro temperamento e la nostra pasta. 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 DNVGL	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	



Responsabilità ambientale. Riduciamo i nostri impatti

La Molisana si impegna costantemente nel mantenere all'avanguardia tecnologica i suoi siti produttivi, riducendo al massimo l'impatto della produzione sull'ambiente. ***Nel corso degli anni ha continuato ad investire nell'innovazione degli impianti*** per rendere più efficiente il processo produttivo e diminuire il conseguente consumo di risorse naturali. ***Il rispetto e la cura dell'ambiente è per La Molisana un dovere***, che si traduce in azioni concrete per consegnare alle generazioni future un ambiente migliore.

4.1 I nostri siti produttivi

LA NOSTRA PERFORMANCE AMBIENTALE

2020 VS 2019

-5,4% consumi energetici (GJ) ed emissioni di gas a effetto serra (t CO_2 eq)

-23% prelievi idrici (m3)

EFFICENZA ENERGETICA ED EMISSIONI

La Molisana è da sempre attenta a razionalizzare i suoi consumi energetici. Per tale motivo, si è dotata di ***due impianti di trigenerazione***, di cui il secondo installato nel 2020, ***con una potenza complessiva pari a 3,3 MW, in grado di soddisfare circa il 90% della potenza elettrica*** assorbita dagli impianti dello stabilimento.

Ad aprile 2020 è inoltre entrata in funzione la ***nuova caldaia a vapore*** che ha sostituito quelle di vecchia generazione ad 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 un'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.***

Questi investimenti in efficienza energetica introdotti da La Molisana sono stati affiancati dall'ottenimento dei ***Certificati Bianchi***, uno dei principali ***strumenti di promozione dell'efficienza energetica in Italia***. Infatti, grazie al risparmio di Tonnellate Equivalenti di Petrolio (TEP) ottenuto tramite l'utilizzo degli impianti di trigenerazione, ***l'azienda ogni anno richiede ed ottiene dal Gestore dei servizi energetici*** (GSE) ***numerosi titoli di efficienza energetica*** che vengono remunerati mediante un meccanismo di *trading*.

La Molisana ha l'ambizioso progetto di diventare energeticamente autosufficiente utilizzando solo energia sostenibile. Per tale motivo è in cantiere l'implementazione di un ***impianto fotovoltaico*** da 1,5 MW di potenza per la produzione di energia elettrica con una superficie coperta di circa 8.600 mq ed una ***produzione di energia da fonte rinnovabile*** pari a circa 1,7 GWh/anno, che consentirà di abbattere ulteriormente le emissioni di CO_2.

Consumi energetici La Molisana		u.m.	2019	2020	Variazione %
Gas Naturale	Totale consumi di gas	mc GJ	8.014.707 287.234	8.877.770 317.895	10,8%
	Gas / pasta prodotta	mc/t	64	60	- 6,3%
Energia elettrica	Totale energia elettrica acquistata e consumata	kWh GJ	8.653.659 31.153	10.570.511 38.054	22,2%
	EE acquistata / pasta prodotta	kWh/t	69	72	3,3%
	Totale energia elettrica autoprodotta da trigeneratore e consumata	kWh GJ	15.871.173 57.136	16.476.062 59.314	3,8%
	EE acquistata / pasta prodotta	kWh/t	127	112	-12,2%
	Totale energia elettrica autoprodotta e venduta	kWh GJ	1.272 5	664 2	-47,8%
Totale	Acquisti da esterno	GJ	318.387	355.949	11,8%
	Acquisti da esterno / pasta prodotta	GJ/t	2,55	2,41	-5,4%

A fronte di un aumento dei consumi energetici totali dell'11%, rapportando i consumi alla produzione (GJ/t di pasta prodotta) nel 2020 si è registrata una riduzione dei consumi del 5,4% rispetto al 2019. Le emissioni di CO_2 in atmosfera sono strettamente legate ai consumi energetici: dalle attività svolte dalla Molisana nel 2020 sono state prodotte circa 22.883 tonnellate di CO_2 equivalente, che rapportate ai volumi di produzione mostrano una diminuzione del 5% rispetto all'anno precedente.

EMISSIONI CO_2 [3]	ANNO 2019 T (CO_2 EQ)	ANNO 2020 T (CO_2 EQ)	VARIAZIONE %
SCOPE 1	**16.274**	**17.957**	**10,3%**
SCOPE 2 (market based)	**4.182**	**4.926**	**17,8%**
SCOPE 2 (location based)	**3.107**	**3.552**	**14,3%**
TOTALE EMISSIONI SCOPE 1 + 2 (market based)	**20.456**	**22.883**	**11,9%**
TOTALE EMISSIONI SCOPE 1 + 2 (location based)	**19.381**	**21.508**	**11,0%**
TOTALE EMISSIONI SCOPE 1 + 2 (MARKET BASED) / PRODUZIONE (t)	0,164	0,155	-5,4%

EMISSIONI SCOPE 1

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

EMISSIONI 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.

Per quanto riguarda le emissioni di inquinanti, l'attenzione de La Molisana a limitarle il più possibile ha portato all'***adozione della tecnologia Thermopest***: si tratta di ***un sistema alternativo ai tradizionali mezzi chimici*** (gas e fumiganti) ***ed assolutamente ecologico per l'eliminazione degli insetti*** infestanti le strutture e i locali sia agro-industriali che della comunità (mezzi di trasporto, alloggi). ***Termoventilatori con temperature di almeno 50 – 55°C*** vengono distribuiti in tutte le aree produttive per 48 ore continuative con l'obiettivo di ***sopprimere tutti gli stadi vitali degli insetti***. Il principale vantaggio di questo sistema, rispetto a quello tradizionale, è quello di ***evitare l'utilizzo di metile, altamente tossico e fortemente stabile*** (rimane in atmosfera per più di 300 anni).

[3] Per il calcolo delle emissioni sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione:
Scope 1: "Tabella parametri standard nazionali" pubblicata dall'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA);
Scope 2 - Market-Based: "The Association of Issuing Bodies - Residual Mixes and European Attribute Mix 2018" per l'Italia. Dati espressi in tonnellate di CO_2 equivalente;
Scope 2 - Location Based: "Confronti internazionali 2017 e 2018" pubblicato da Terna. Dati espressi in tonnellate di CO_2, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2 equivalenti), come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

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?
Il motore endotermico, alimentato con gas metano, produce energia elettrica attraverso un generatore elettrico. Grazie ad uno scambiatore di calore, l'energia termica dispersa durante il processo di generazione dell'energia elettrica viene recuperata e utilizzata sia nel processo produttivo di pastificazione sia in un ciclo frigorifero per la produzione di energia frigorifera.

Quali sono i vantaggi?
L'impianto riesce a soddisfare circa il 90% del fabbisogno energetico di energia elettrica del pastificio, il 100% del fabbisogno di energia frigorifera ed il 20% di quello di energia termica. I benefici ambientali sono i seguenti:

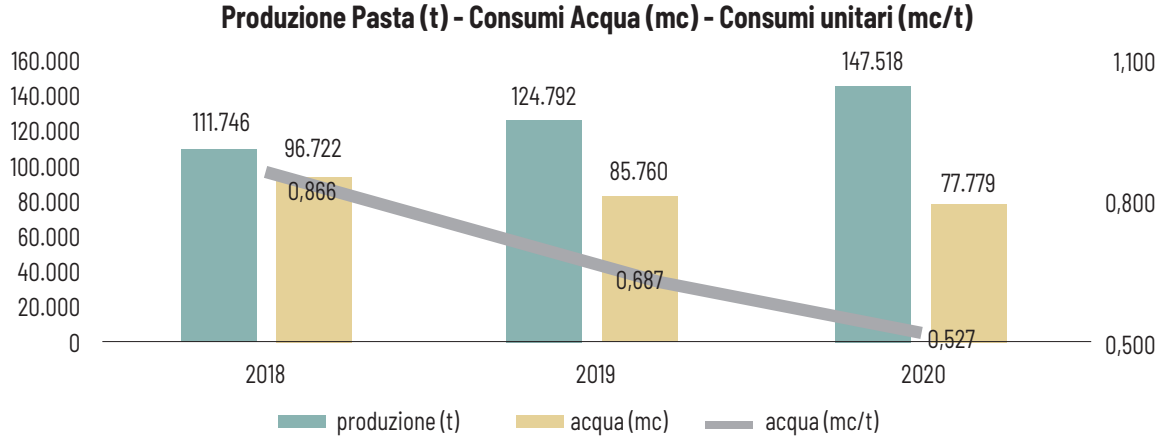
- *Riduzione delle perdite di trasmissione di energia.* Grazie alla vicinanza degli impianti di produzione dell'energia elettrica, termica e frigorifera ai luoghi di consumo;
- *Riduzione del consumo di combustibile.* Grazie ad un miglioramento dell'efficienza complessiva dell'impianto, che con la stessa quantità di energia primaria è in grado di produrre energia elettrica, termica e frigorifera;
- *Riduzione emissioni di CO_2.* Poiché un minor consumo di combustibile contribuisce a diminuire le emissioni di CO_2 fino al 30%.

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE

Come evidenziato nel rapporto mondiale 2018 sullo sviluppo delle risorse idriche, pubblicato dall'Unesco e dal Programma UN Water delle Nazioni Unite, ***a circa 5 miliardi di persone potrebbe mancare un regolare accesso all'acqua nel 2050***. In questo contesto, ***l'industria della pasta ha un consumo idrico abbastanza elevato***: per produrre 1 kg di pasta servono mediamente 1700-1900 litri d'acqua, mentre l'impronta idrica di altri alimenti come il pane hanno, ad esempio, un'impronta idrica di circa 1300 litri/kg[4].

Appare evidente che tutte le realtà operanti nel settore della pasta devono prestare molta attenzione nella gestione della risorsa idrica. Per questo, ***La Molisana è molto attenta ai consumi idrici del suo ciclo produttivo***, promuovendo un uso responsabile dell'acqua attraverso ottimizzazioni di processo e pratiche di riutilizzo dell'acqua nei suoi stabilimenti.

L'impegno in questo senso dell'azienda trova riscontro nei numeri: a fronte di un aumento rilevante della produzione dal 2018 al 2020, ***si evidenzia una sostanziale riduzione dell'utilizzo di acqua*** da cui un conseguente decremento dei consumi unitari, raggiungendo obiettivi di efficientamento sempre più ambiziosi.



Nel corso del 2020 i prelievi idrici da acquedotto sono stati di 77.779 m³, del 9% ***inferiori rispetto al 2019***, mentre rapportati alla produzione (m³/ton) rappresentano ***una riduzione dei prelievi idrici del 23%***.

APPROVIGGIONAMENTO IDRICO PER FONTE (m³)	2019	2020	DELTA %
APPROVIGGIONAMENTO DI ACQUA DOLCE DA TERZE PARTI (<1.000mg/L di solidi disciolti totali)	**85.760**	**77.779**	**-9%**
APPROVIGGIONAMENTO IDRICO (m³) / PRODUZIONE (t)	**0,687**	**0,527**	**-23%**
SCARICHI IDRICI (m³)	2019	2020	DELTA %
DI ACQUA DOLCE (<1.000mg/L di solidi disciolti totali) **GESTITI DA TERZE PARTI**	**47.452**	**41.658**	**-6%**
SCARICHI IDRICI (m³) / PRODUZIONE (t)	**0,3703**	**0,2824**	**-24%**

[4] Riferimento: sito del Water Footprint Network

Con l'ottica di migliorare la gestione delle risorse idriche, ***La Molisana ha in cantiere lo sviluppo di nuovi progetti di recupero d'acqua dagli impianti di trigenerazione*** che consentirebbero il recupero di 34.000 m^3 all'anno e la depurazione dell'acqua attraverso un sistema di trattamento ad osmosi inversa, ***favorendo il recupero di un ulteriore 30% del totale prelevato***.

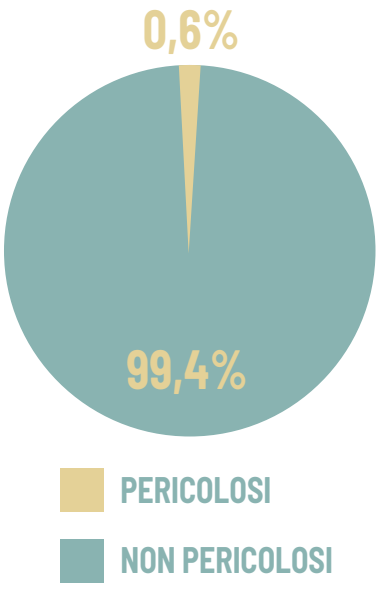
GESTIONE DI RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI

Gli investimenti de La Molisana per rendere più efficiente il processo produttivo hanno risvolti positivi anche sulla gestione dei rifiuti in ottica circolare, perché si riflettono in un ***minor utilizzo di materie prime e quindi di rifiuti generati, con conseguenti benefici per l'ambiente***. La Molisana, inoltre, attua progetti per incentivare il recupero della quasi totalità dei suoi scarti di produzione, evitando l'invio a smaltimento.

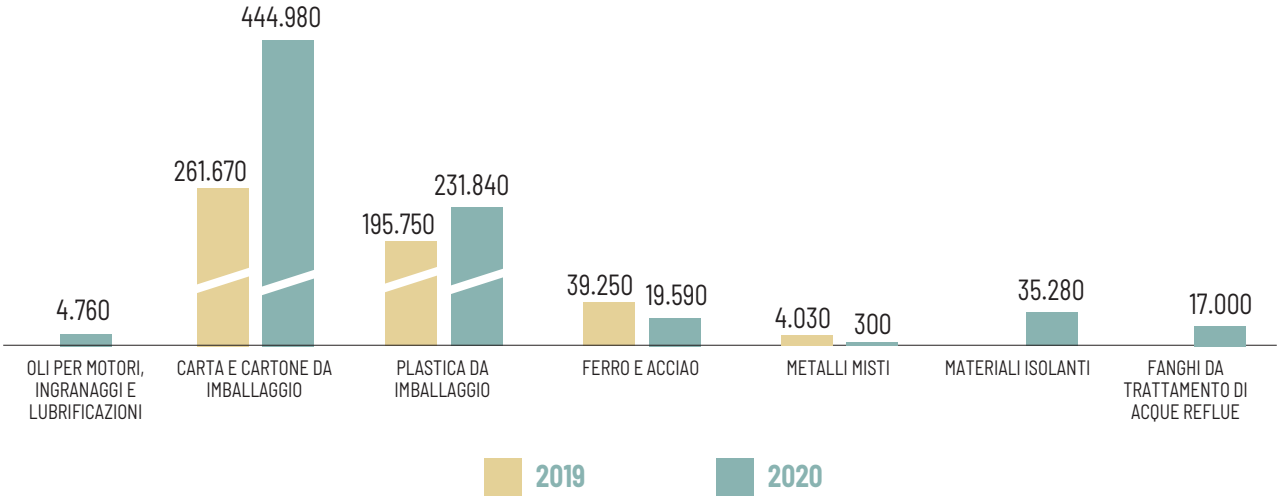
La Molisana ha intrapreso collaborazioni con diversi fornitori che si occupano di "chiudere il cerchio" recuperando e ***riciclando gli scarti di produzione***. È il caso dei ***cartoni da imballaggio***, che vengono consegnati, tramite formulario dedicato, agli stessi fornitori che, possedendo una cartiera, provvedono al recupero/rilavoro degli stessi per loro future produzioni.

Per quanto riguarda le materie prime, nulla viene sprecato: ***Il 75% del chicco viene utilizzato*** 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. In tutti gli stabilimenti de La Molisana si effettua la ***raccolta differenziata***, che nel 2020 è stata estesa alla totalità degli uffici del pastificio.

IL 100% DEI RIFIUTI DE LA MOLISANA VIENE INVIATO A RECUPERO



Rifiuti (kg) suddivisi per categoria, biennio 2019-2020



4.2 L'efficienza nella logistica: il pooling pallet

La Molisana concretizza il suo impegno nella riduzione dei propri impatti ambientali anche a livello logistico, attraverso una ***gestione ottimizzata dei trasporti*** e in particolare attraverso il sistema del ***Pooling Pallet***.
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 dal sistema 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 di scarico preso i clienti finali le aziende di trasporto scaricano la merce con i pallet e ricevono un eguale numero di pallet vuoti. Le aziende sono quindi costrette a spostarsi sulle proprie piattaforme per liberare spazio prima di poter ricaricare presso altri clienti e periodicamente dovranno recuperare i pallet cumulati presso le piattaforme e restituirli alle aziende committenti

Il ***Pooling Pallet***, invece, ***si basa su un meccanismo di noleggio da parte di un soggetto terzo*** che mette a disposizione le pedane e si occupa dei servizi di ***consegna e ritiro delle stesse***, esonerando le aziende di trasporto dalle operazioni di gestione dei *pallet*.
Rispetto al sistema dell'interscambio, ***nel pooling pallet si riducono drasticamente i chilometri a vuoto percorsi dai mezzi***: nel caso del primo sistema, infatti, le aziende di trasporto devono continuamente spostare piccoli quantitativi di pallet da depositare presso piattaforme intermedie. Al contrario nel sistema di *pallet pooling* l'azienda di trasporti non è responsabile del recupero dei *pallet*, ***evitando così spostamenti inutili*** per liberarsi dei legni prima di recarsi a ricaricare il mezzo.

Responsabilità sociale. Le nostre persone

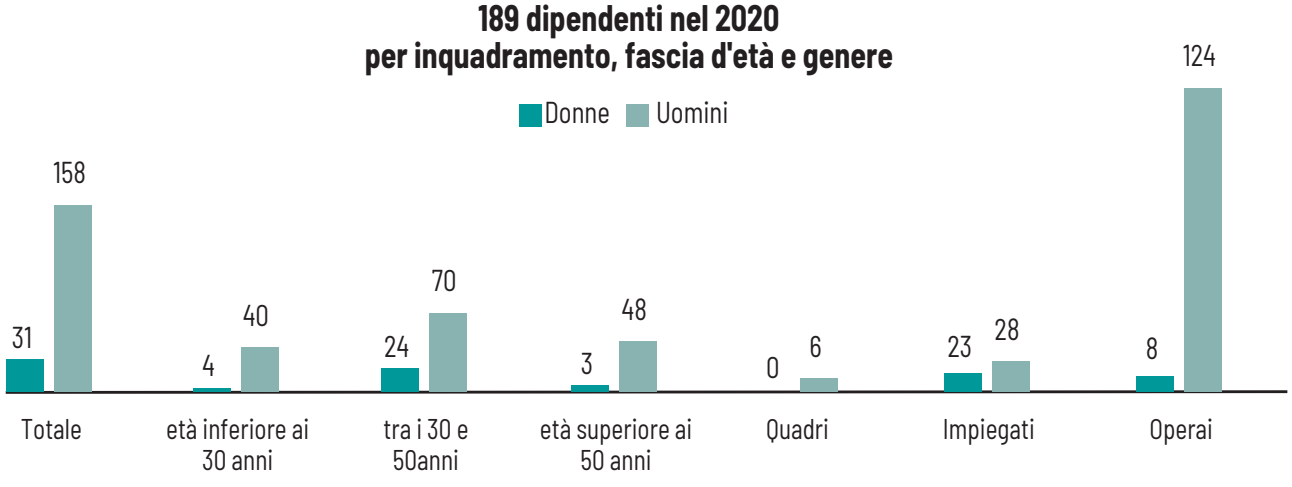
5.1 Il mondo La Molisana

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.

Crediamo che sia fondamentale promuovere la crescita professionale dei nostri collaboratori e garantire loro stabilità occupazionale e sicurezza.

Rispettiamo ***i diritti dei nostri lavoratori, offriamo*** loro pari opportunità e tuteliamo la loro integrità fisica, culturale e morale. Crediamo nella ***meritocrazia e nel valore della formazione alla base dello sviluppo di competenze e talenti***. Quest'ultimo è per noi un aspetto molto importante, perchè motiva le nuove generzioni, native del luogo, a restare in Molise, attratte da un impiego stimolante ed equamente retribuito.

Inoltre incentiviamo la cultura del merito. Un valore che stimola l'integrazione integenerazionale all'interno dell'azienda, ***permettendo ai giovani di esprimere il loro potenziale*** e ***alle competenze senior*** di guidarli con la solidità dell'esperienza maturata negli anni. Al 31 dicembre 2020 i nostri dipendenti sono 189, di cui ***il 23% del totale sono giovani*** con un'età inferiore ai 30 anni, ***il 16% sono donne***, per lo più assunte nella categoria impiegati.



PERSONALE A TEMPO DETERMINATOE INDETERMINATO, PER CATEGORIA, FASCIA D'ETÀ E PER GENERE

QUADRI	AL 31 DICEMBRE 2019			AL 31 DICEMBRE 2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
ETÀ INFERIORE AI 30 ANNI	0	0	0	0	0	0
TRA I 30 AI 50 ANNI	0	5	5	0	3	3
ETÀ SUPERIORE AI 50 ANNI	0	3	3	0	3	3
	0	8	8	0	6	6

IMPIEGATI	AL 31 DICEMBRE 2019			AL 31 DICEMBRE 2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
ETÀ INFERIORE AI 30 ANNI	2	4	6	2	6	8
TRA I 30 AI 50 ANNI	14	14	28	18	10	28
ETÀ SUPERIORE AI 50 ANNI	2	10	12	3	12	15
	18	28	46	23	28	51

OPERAI	AL 31 DICEMBRE 2019			AL 31 DICEMBRE 2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
ETÀ INFERIORE AI 30 ANNI	1	29	30	2	34	36
TRA I 30 AI 50 ANNI	4	47	51	6	57	63
ETÀ SUPERIORE AI 50 ANNI	0	30	30	0	33	33
	5	106	111	8	124	132

TOTALE	AL 31 DICEMBRE 2019			AL 31 DICEMBRE 2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
ETÀ INFERIORE AI 30 ANNI	3	33	36	4	40	44
TRA I 30 AI 50 ANNI	18	66	84	24	70	94
ETÀ SUPERIORE AI 50 ANNI	2	43	45	3	48	51
	23	142	165	31	158	189

L'attenzione de La Molisana nel garantire la stabilità occupazionale dei propri dipendenti si traduce in una percentuale di contratti a tempo indeterminato pari a 87,8%. La percentuale di contratti full-time, invece, è pari al 98,4%.

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPO DI CONTRATTO E GENERE

TIPO DI CONTRATTO D'IMPIEGO	AL 31 DICEMBRE 2019			AL 31 DICEMBRE 2020		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
TEMPO INDETERMINATO	**138**	**20**	**158**	**145**	**21**	**166**
TEMPO DETERMINATO	**3**	**4**	**7**	**13**	**10**	**23**
TOTALE	**141**	**24**	**165**	**31**	**158**	**189**

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:

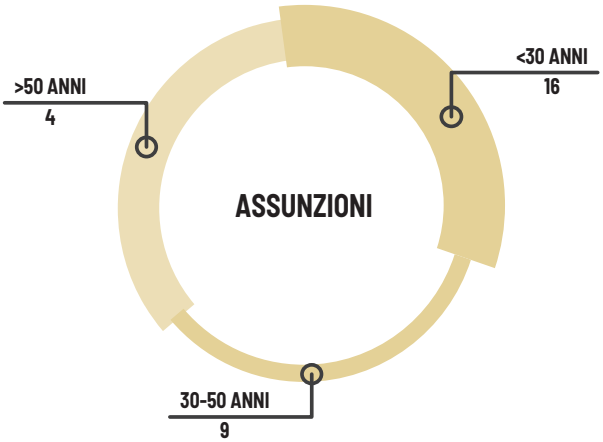
- ***Migliorare la percezione del posto di lavoro***, come luogo in cui potersi prendere cura di sé;
- ***Sensibilizzare i dipendenti*** alla cultura della prevenzione;
- ***Facilitare ai dipendenti l'accesso agli screening*** di *routine*, svolgendoli in azienda e creando ritualità;
- ***Sensibilizzare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

IN VIAGGIO VERSO LE AZIENDE

La Molisana aderisce 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 obblighi contributivi, sopperendo in parte alla complessità del sistema normativo.

5.2 Sviluppo talenti, formazione e premialità

Da sempre siamo impegnati nella ricerca dei migliori talenti del nostro territorio che possano *dare un contributo concreto alla crescita dell'azienda. Ci impegniamo a creare un ambiente lavorativo stimolante, sano, in cui ogni risorsa possa valorizzare i propri asset.* Nel corso del 2020 ***sono entrate a far parte del mondo La Molisana 35 persone, registrando un tasso in entrata di circa il 15,3%***. Con riferimento, invece, al tasso di *turnover* in uscita, ovvero il rapporto tra il numero di uscite e il totale dipendenti al 31 dicembre, si evidenzia un valore del 2,6%, a dimostrazione del fatto che ***La Molisana punta a far crescere le risorse al suo interno***, attraverso un piano di carriera che ne accresce nel tempo le competenze e, contemporaneamente, anche le responsabilità.



Numero di assunzioni										
	Dal 1°gennaio al 31 dicembre 2019					Dal 1°gennaio al 31 dicembre 2020				
Numero di nuovi assunti	<30	30-50	>50	Totale	Tasso	<30	30-50	>50	Totale	Tasso
Uomini	8	10	7	25	13,2%	12	6	3	21	4,2%
Donne	3	2	0	5	2,6%	4	3	1	8	11,1%
Totale	**11**	**12**	**7**	**30**	**18,2%**	**16**	**9**	**4**	**29**	**15,3%**
Tasso	**6,7%**	**14,3%**	**15,6%**	**18,2%**		**8,5%**	**9,6%**	**7,8%**	**15,3%**	

Numero di cessazioni										
	Dal 1°gennaio al 31 dicembre 2019					Dal 1°gennaio al 31 dicembre 2020				
Numero di cessazione	<30	30-50	>50	Totale	Tasso	<30	30-50	>50	Totale	Tasso
Uomini	1	4	1	6	4,2%	2	2	0	4	2,5%
Donne	0	3	0	3	13,0%	0	1	0	1	3,2%
Totale	**1**	**7**	**1**	**9**	**5,5%**	**2**	**3**	**0**	**5**	**2,6%**
Tasso	**2,8%**	**8,3%**	**2,2%**	**5,5%**		**4,5%**	**3,2%**	**0,0%**	**2,6%**	

Per La Molisana anche 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 gli obiettivi annuali da raggiungere*** e livelli di performance associati a questi. Successivamente i collaboratori sono valutati in base ai suddetti *goals* e all'accrescimento delle 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 il Gruppo monitora e valuta il potenziale di crescita professionale dei *team*.

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

A completamento della strategia di promozione della crescita personale e professionale delle Persone, ***La Molisana ha definito specifici percorsi di formazione in grado di migliorare le potenzialità*** e di ampliare le competenze dei propri dipendenti, nel rispetto dei valori e della strategia del Gruppo. In particolare, tra i corsi attivati nel corso del 2019-2020, ***un corso è stato dedicato al Decreto Legislativo 231/2001 sulla responsabilità amministrativa delle società*** e il modello di organizzazione e gestione per salvaguardarle da eventuali reati.

504 ORE DI FORMAZIONE EROGATE DAL 2020 DA LA MOLISANA

DAL 1° GENNAIO AL 31 DICEMBRE 2019

TOTALE GRUPPO	ORE UOMINI	MEDIA ORE UOMINI	ORE DONNE	MEDIA ORE DONNE	ORE	MEDIA ORE / CATEGORIA
QUADRI	55	6,9	-	-	55	6,9
IMPIEGATI	60	2,1	60	3,3	120	2,6
OPERAI	300	2,8	300	60,0	600	5,4
TOTALE	415	2,9	360	15,7	775	4,7

DAL 1° GENNAIO AL 31 DICEMBRE 2020

TOTALE GRUPPO	ORE UOMINI	MEDIA ORE UOMINI	ORE DONNE	MEDIA ORE DONNE	ORE	MEDIA ORE / CATEGORIA
QUADRI	40	6,7	-	-	40	6,7
IMPIEGATI	22	0,8	22	1,0	44	0,9
OPERAI	210	1,7	210	26,3	420	3,2
TOTALE	272	1,7	232	7,5	504	2,7

5.3 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro

Ci impegniamo per ***garantire a tutti i collaboratori che operano negli uffici, nelle aree produttive e nella rete vendita dell'azienda ambienti di lavori salubri e sicuri.*** La Molisana ha effettuato una accurata valutazione dei rischi e individuato le mansioni che espongono i lavoratori a maggiori pericoli che richiedono riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza e adeguata formazione e addestramento. ***L'azienda si è dotata di procedure interne atte a indicare le misure di prevenzione*** da adottare e di un programma di miglioramento continuo della mitigazione del rischio.

Siamo particolarmente attenti alle tematiche legate agli incendi sulle quali svolgiamo periodicamente *audit* per la prevenzione.

Inoltre, ogni anno promuoviamo corsi di formazione sulla normativa di riferimento a tutto il personale addetto e soprattutto ai neo assunti, con particolare focus sugli ambiti di rischio connessi alla mansione svolta. Infine, abbiamo una squadra di emergenza aziendale addestrata per intervenire in caso di incendi, esplosioni e per erogare le pratiche di primo soccorso.

La gestione dell'emergenza Covid-19

A causa dell'emergenza sanitaria provocata dal virus Covid-19, il tema della Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro ha assunto più che mai un carattere di assoluta priorità: sin dall'inizio della crisi pandemica La Molisana ha studiato, stilato e attuato un severo protocollo di sicurezza a tutela dell'azienda, dei dipendenti e della comunità, con lo scopo di definire regole, ruoli e competenza per limitare al minimo il rischio di contagio.

Come prima misura di protezione ***l'azienda ha sensibilizzato le proprie maestranze al senso di responsabilità***, affinché le linee guida promulgate dalla Ministero della Salute venissero recepite correttamente. L'azienda ha dato alle risorse, le cui attività lo consentivano, la possibilità di lavorare in modalità *smart working*.

Inoltre, ***si è impegnata fin dall'inizio in un'attività di screening, strutturandosi per effettuare, totalmente a proprio carico, test sierologici e/o tamponi antigenici ogni due settimane*** a tutti i dipendenti, in modo da verificare la presenza di eventuali anticorpi e identificare chi fosse venuto a contatto col *virus*. Uno strumento che ha permesso ai lavoratori e alle proprie famiglie di affrontare questo difficile periodo con una maggiore serenità.

TASSO DI INFORTUNIO	2019	2020
TOTALE INFORTUNI REGISTRABILI	**3**	**1**
DI CUI CON GRAVI CONSEGUENZE (oltre 6 mesi di assenza)	**1**	**0**
TASSO DI INFORTUNIO[5]	**10,54%**	**2,89%**
TASSO DI INFORTUNI[6] **CON GRAVI CONSEGUENZE**	**3,51%**	**0%**

L'attenzione posta da La Molisana verso le tematiche di Salute e Sicurezza ha portato alla registrazione di ***nessun infortunio con conseguenze gravi*** (oltre sei mesi di assenza dal posto di lavoro), ***né infortuni sul lavoro con esiti mortali o malattie professionali***. Il tasso di infortunio registrato nel 2020 (2,89%) è in netta diminuzione rispetto al dato del 2019 (10,54%): l'unico incidente verificatosi consiste in un infortunio permanente alla falange dovuto all'utilizzo improprio di un macchinario della produzione.

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

Comunicazione trasparente

Nella nostra comunicazione 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.

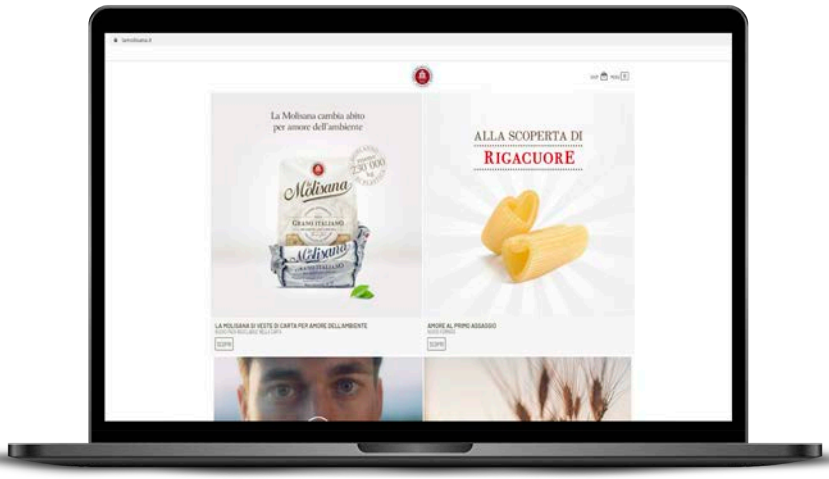
Con questa filosofia, abbiamo messo a punto strategie che incontrano i vari interlocutori con un messaggio unico e coerente dallo *spot tv*, al concorso *digital* vincolato all'acquisto, dall'abbigliaggio dello scaffale del canale moderno e tradizionale, alla visibilità nei cinema.

Consapevole 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 l'House Organ***, il *magazine* mensile che aggiorna costantemente il personale circa le attività in programmazione, le novità e gli obiettivi. ***Allo stesso modo, La Molisana è molto attiva nella comunicazione verso gli stakeholder esterni***, in particolare i consumatori, con cui si interfaccia attraverso molteplici canali.

6.1 La comunicazione online

SITO WEB

Il sito web rappresenta ancora un insostituibile biglietto da visita online e un fondamentale strumento di comunicazione e di relazione con i propri *stakeholder*. Consapevole di ciò, La Molisana l'ha trasformato in un alleato ***per rafforzare la propria identità***: il sito, infatti, ripercorre l'intera la storia del pastificio con l'obiettivo di essere non solo una vetrina per la pubblicità e la vendita dei prodotti, ma ***uno spazio per raccontare le radici, i valori, le persone e l'impegno*** su cui si fonda l'attività dell'azienda.



SOCIAL STRATEGY

Oltre al sito, ***la Molisana punta sui social e si apre a collaborazioni con blogger e chef talentuosi*** con l'obiettivo di crescere in maniera autentica e organica, lasciando sedimentare messaggi, contenuti e promesse di marca. ***Consideriamo il digital un luogo privilegiato in cui possiamo incontrare i nostri pubblici senza filtri*** e raccontare le varie "anime" del *brand*: ludica, impegnata, contemporanea ma custode di tradizioni, intrecciando toni di voce diversi, per mostrare il lato umano di un pastificio storico. ***In queste piazze virtuali ci piace incoraggiare il confronto e ascoltare i consumatori*** per capirne il *sentiment* e le reali esigenze. Solo così crediamo sia possibile avere un ruolo attivo e socialmente valido nella comunità.

6.2 La comunicazione offline

PACK PARLANTE

Il pack è il più importante biglietto da visita del brand. È un supporto parlante che porta i valori e i messaggi proprio nell'ultimo miglio in cui si concretizza l'atto di acquisto. ***La Molisana ha investito molto*** per arrivare ad 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.

TOUR AZIENDALI

Siamo convinti che ***il ruolo delle aziende alimentari*** non sia solo quello di offrire beni di consumo ma anche quello di ***educare gli stakeholder ad un approccio critico nei confronti di ciò che scelgono***, inducendoli a porsi domande di natura etica sui *brand* che prediligono, ad esigere informazioni esaustive e a ***verificare che ciò che acquistano risponda a standard qualitativi garantiti e tracciabili***.

Per questo una parte importante della comunicazione aziendale è affidata alle ***visite guidate negli stabilimenti***. La Molisana crede fermamente 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 per noi un valore etico***: contribuisce a costruire la cultura del prodotto e a formare una coscienza critica nei consumatori. Inoltre, ***crea un rapporto di fiducia speciale con il consumatore***, perché ogni singolo testimone che si innamora della qualità, ha valore più di mille campagne pubblicitarie, magari basate sull'immagine, ma non sulla verità.

BUSINESS

Dedichiamo un'attenzione particolare anche all'engagement degli interlocutori business. Infatti, siamo consapevoli che 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, ma impone di ***rafforzare la propria identità per sopravvivere alle imitazioni*** e alla contraffazione. Alle aziende italiane è richiesta sempre di più la capacità di ***intessere una storytelling unica e inimitabile*** per valorizzare l'immenso patrimonio di peculiarità regionali. È ormai lampante che 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 ancora 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, la visita in produzione e un incontro con un nutrizionista. ***Differenziamo il percorso modulandolo sull'età e sull'orientamento scolastico dei partecipanti***, privilegiando aspetti tecnici piuttosto che di comunicazione e *marketing*. Diversi i progetti ai bambini in età scolare tra i 6 ed i 10 anni: tra questi, il laboratorio manuale *"Mani in pasta"*, un momento ludico in cui possono emulare il processo di lavorazione dell'impasto. ***Attraverso la nostra mascotte Spighetto, invece, diamo indicazioni sull'educazione alimentare***, nozioni che riportano a casa con entusiasmo. Il nostro è 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.

PRESS

Tra il 2013 e il 2016 abbiamo organizzato numerosi press tour coinvolgendo anche altre aziende d'eccellenza del territorio. La risposta è stata molto positiva. Attraverso gli occhi dei nostri ospiti ***abbiamo riscoperto la magia di luoghi e persone e abbiamo svelato aziende virtuose*** che erano sconosciute al grande pubblico. Tra gli altri ricordiamo gli incontri più recenti. In occasione del *World Pasta Day* organizzato da *Unionfood* La Molisana ha aderito aprendo le porte delle sue fabbriche ad ottobre 2018 a due importanti *influencer* italiani e l'anno successivo al pubblico esterno per rendere tutti ambasciatori dei nostri valori e del nostro brand.

GDO

Ottobre 2019 è stato il mese in cui ***il Grande Viaggio organizzato da Conad*** ha fatto tappa a Campobasso, con una ***tavola rotonda al Teatro Savoia*** in cui ***l'A.D. Giuseppe Ferro*** è stato tra i relatori coinvolti in un interessante e acceso ***dibattito sull'importanza della filiera del grano duro***.

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

FIERE ED EVENTI

Con l'obiettivo di rafforzare il rapporto con gli *stakeholder* esterni, dal 2011 al 2019 La Molisana ha preso parte alle più importanti fiere ed eventi nel mondo del *food & beverage*, tra cui:

TUTTOFOOD

Esposizione internazionale dell'agroalimentare che ogni due anni ospita nella sede di Fiera Milano aziende italiane del settore *food* a cui La Molisana ha partecipato nel maggio 2019 con uno ***stand dedicato alla sostenibilità***, alla valorizzazione della pasta in ***collaborazione con chef stellati.***

VINOFORUM

Manifestazione enogastronomica dedicata sia al pubblico B2B che B2C, si tratta di un rilevante appuntamento nell'agenda capitolina di metà giugno, a cui La Molisana ha partecipato nel 2019 per il ***sesto anno consecutivo*** mettendo a disposizione ***due chef APCI*** per presentarsi ai *consumer* con ***importanti novità di prodotto***, ***nuove ricette*** che esaltano la tradizione e valorizzano la ***pasta come ingrediente fondamentale per un'alimentazione corretta***.

6.3 Customer care

Abbiamo messo i consumatori al centro della nostra *policy* aziendale e creato una piattaforma *ad hoc* per ascoltare la loro voce, raccogliere commenti positivi e negativi, fornire informazioni per reperire la nostra pasta, ***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. ***Abbiamo dunque affidato la gestione del customer care a personale qualificato interno*** al reparto *marketing*, che conosce bene il prodotto ed è in grado di assistere i nostri consumatori in maniera professionale in ogni fase del rapporto con l'azienda.

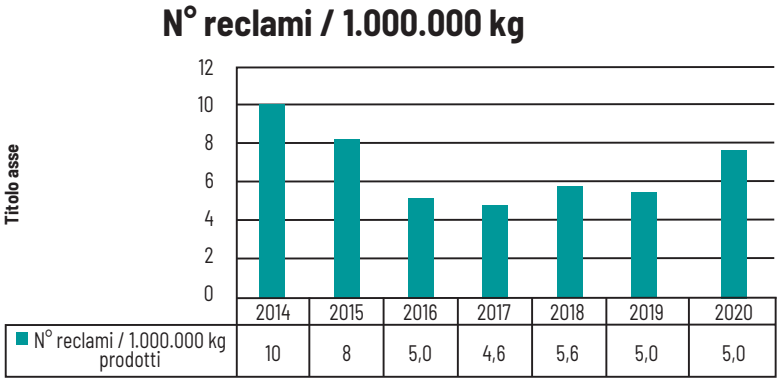
Dal 2013 sono attivi:

• Un **Numero Verde** attivo tutti i giorni dalle 15 alle 17;
• Un ***account mail*** operativo 12 ore al giorno;
• Un ***numero WhatsApp*** operativo 12 ore al giorno;

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 nostro servizio è nella rapidità di riscontro: ogni reclamo viene gestito in massimo 60 secondi per quanto riguarda i servizi WhatsApp ed e-mail, mentre il Numero Verde è gestito in tempo reale. Ogni segnalazione è poi seguita dall'invio al consumatore di un piccolo *cadeau* per ringraziare il cliente della segnalazione.

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 quasi dimezzata, passando da 10 a 5
.

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

[7] Associazione Professionale Cuochi Italiani

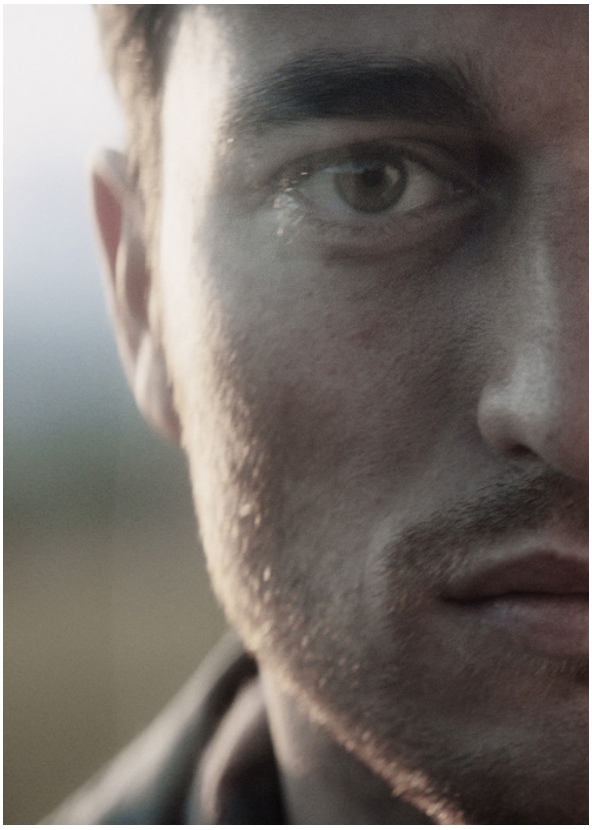
Le nostre campagne

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 attualmente 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 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**, che racchiude in sé il *modus operandi* dell’azienda: radici forti, visione lungimirante e un pizzico di follia. In sintesi l a misura del valore etico che contraddistingue il suo saper fare.

Il senso dello spot, nella contingenza legata alla drammatica esplosione del Coronavirus, ha toccato 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 social e interpretate dagli stessi dipendenti dell'azienda, **La Molisana ha illustrato le principali azioni messe in campo per continuare a crescere in maniera sempre più sostenibile**, riducendo l'impronta ecologica.

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

Crediamo nel nostro territorio

7.1 Supportiamo i giovanti talenti

La Molisana, consapevole del ruolo che ricopre nella sua regione e del *mismatch* tra domanda e offerta lavorativa, ***nel 2014 accetta la presidenza dell'Istituto Tecnico Superiore Demos***. 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%***.

Inoltre dal 2011 sono state numerose le iniziative a supporto dei giovani con grandi qualità e pochi mezzi, disposti a impegnarsi per emergere e realizzare le loro ambizioni.

2011 GIOVANE NUOTATORE MOLISANO

La Molisana sponsorizza un giovane nuotatore molisano molto promettente, ***assegnando voucher*** per affrontare le spese e gareggiare in contesti nazionali ed internazionali.

2012 TALENT SCOUT

La Molisana sigla un accordo con il Centro di Salute Mentale di Campobasso commissionando ad una cooperativa di ragazzi affetti da disturbi psichici la realizzazione dei *Talent Scout*, braccialetti in fettuccia di cotone e pasta.

2013 PARTNERSHIP CON UNIMOL

La Molisana firma una partnership con UNIMOL - Università degli Studi del Molise - e ***destina il 40% del ricavato delle vendite dei Talent Scout a studenti meritevoli in difficoltà economiche***. In un anno sono stati assegnati ben 3 voucher formativi.

2014 FOOD FOR ART

La Molisana istituisce il premio *Food For Art* per riconoscere il merito di ***talenti emergenti***, che si distinguono per ***ricerca ed innovazione nel mondo delle arti.***

2017 ADOTTA UN TALENTO

Il concorso *Adotta un Talento* è dedicato ai ***ragazzi dai 10 ai 18 anni, nati in Molise, che si siano distinti in ambito sportivo*** raggiungendo traguardi importanti. Ad essi viene riconosciuta una ***borsa di studio.***

7.2 Promuoviamo il territorio attraverso sponsorizzazioni e contributi di solidarietà

Il Molise non esiste? E invece esiste, ed è un paradiso naturale dalla spiccata vocazione cerealicola, ricco di acque sorgive e aria incontaminata a cui La Molisana deve tanto, perché rappresenta il luogo ideale per la produzione di pasta. Per questo, l'azienda si impegna da sempre in diverse e numerose iniziative per la promozione del territorio, delle persone e associazioni culturali e sportive presenti.

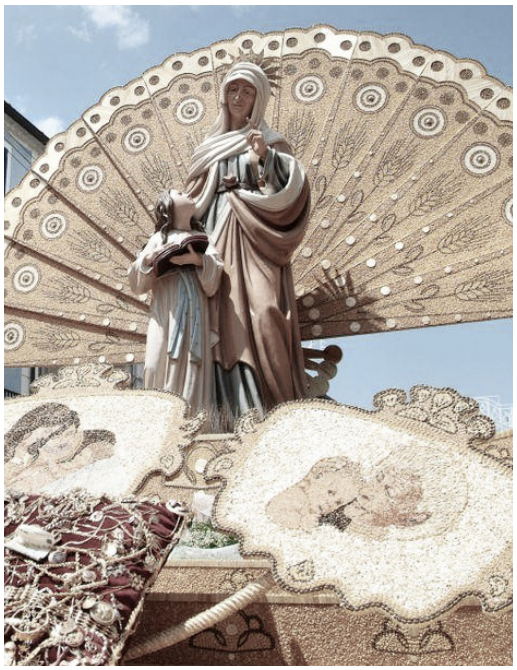
MOLISE CALLING

Molise Calling è un progetto strategico di *marketing* territoriale realizzato dal pastificio La Molisana e patrocinato dalla Regione e dal Comune di Campobasso, che nasce dal desiderio di creare una vetrina per dare visibilità alle piccole e medie imprese della regione: tra il 2013 e il 2017 sono stati organizzati *blogger*, *press* e *buyer tour* all'interno del pastificio con l'intento di presentare non solo la propria realtà industriale, ma altri tasselli produttivi regionali di eccellenza.

Festa del Grano

La Molisana sostiene il territorio anche attraverso sponsorizzazioni di eventi regionali legati alla ***cultura popolare tra cui la Festa del Grano che si svolge a Jelsi ogni 26 luglio.*** Secondo la tradizione la festa nasce come tributo a Sant'Anna per la protezione ricevuta in occasione del disastroso terremoto del 1805 che fece sussultare tutto il Molise e risparmiò l'abitato di Jelsi.

La patrona viene celebrata con una spettacolare ***sfilata di "traglie"*** (mezzi agricoli tradizionali utilizzati per il trasporto dei covoni di grano) e carri allegorici trainati da animali o da trattori, realizzati in paglia e grano in fogge artistiche sempre nuove. ***La Molisana sostiene la manifestazione dal 2011.***



Jazz in Campo

Sosteniamo eventi di carattere culturale, tra cui Jazz in Campo, ***festival nato nel 2005 che si svolge a Campodipietra*** e diventato patrimonio culturale che travalica i confini locali. Il termine "Campo" è da intendere come ***"opportunità"***, ma anche come luogo di ***"apertura"*** e ***"confronto"*** fra linguaggi di mondi musicali diversi che, intrecciandosi, danno luogo a preziose contaminazioni artistiche e sociali.

Jazz in Campo è risultato di una ricerca che parte dal jazz nelle sue forme più tradizionali e arriva ad un genere nuovo e contemporaneo che attinge a piene mani da universi sonori complementari. ***La Molisana ne sponsorizza l'organizzazione dal 2011.***

Solidarietà durante l'emergenza sanitaria

Numerose sono state le iniziative intraprese durante l'emergenza Covid-2019 per coadiuvare la lotta contro la pandemia.
La Molisana ha effettuato **donazioni continuative di pasta** e ha voluto affiancare la comunità sanitaria del proprio territorio donando **tre ventilatori polmonari al Blocco Operatorio della Terapia Intensiva dell'ospedale "A. Cardarelli" di Campobasso.**

Una volta superata la fase emergenziale più acuta, La Molisana, **sensibile alle problematiche causate dalla pandemia al mondo della ristorazione**, ha deciso di sostenere in maniera concreta questa categoria, **acquistando circa 300 voucher** cena/pranzo presso ottanta realtà tra ristoranti, osterie e pizzerie della provincia di Campobasso e Isernia. I voucher sono stati **donati a tutti i dipendenti e alle maestranze esterne** con il doppio scopo di riattivare la ricettività locale e di gratificare il personale per l'impegno profuso durante i difficili mesi di pandemia.

Attraverso le partnership con **Fc Inter, Ac Milan, As Roma, Unione Calcio Sampdoria, Atalanta Bergamasca Calcio ed A.N.S.Me.S.** - Associazione Nazionale Stelle e Palme al Merito Sportivo, La Molisana ha devoluto oltre **25.000 kg di pasta ad associazioni del terzo settore** su tutto il territorio nazionale.

LA MOLISANA MAGNOLIA BASKET CAMPOBASSO

Nel 2017 ***La Molisana 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***.

Una scelta che assume un valore preciso soprattutto nel Molise, dove sono sempre più avvertiti i ***problemi legati all'emarginazione, al bullismo, all' obesità e alle dipendenze di ogni tipo*** che interessano sempre più il mondo giovanile e in particolare le fasce più deboli, dove maggiori sono il degrado sociale, culturale e la disoccupazione.

Lo Sport ha un ruolo straordinario nel contrastare tutte le espressioni del disagio giovanile, perché tempra al sacrificio, all'impegno e ***genera passione, sostiene la cultura del merito*** e insegna che il "buon risultato" si ottiene affrontando gli ostacoli, lottando senza arrendersi, ingaggiando una sfida prima di tutto con sé stessi.
Oltre al progetto Magnolia, ***La Molisana sostiene lo sport regionale attraverso altre numerose iniziative***: tra queste, la sponsorizzazione per la stagione 2021-22 dell'intero settore giovanile del Campobasso Calcio, della squadra di volley maschile Cus Molise e del mini-slalom di San Nicola.

7.3 Divulghiamo la Dieta Mediterranea

La Molisana, investe da sempre 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 La Molisana a ***promuovere un programma di educazione alimentare basato sulla Dieta Mediterranea***, nominata nel 2010 dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

RICETTARI PER BAMBINI E SPORTIVI

Per mettere in pratica e divulgare questi importanti principi, La Molisana ha ideato un progetto di educazione alimentare. Il primo passo del progetto è stato quello di creare 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.***

CORSI DI CUCINA SOLIDALE

Dall'idea di diffondere la cultura del mangiar bene, nel segno della salute, sostenibilità e solidarietà e motivati dal desiderio di finanziare progetti socioculturali in ogni ambito, abbiamo pensato e creato i ***"corsi di cucina solidale"***, ***momenti di aggregazione***, in cui l'apprendimento e l'*entertainment* convivono con l'ascolto attivo delle realtà del territorio. In un'atmosfera di apertura e fiducia, ***abbiamo ritagliato uno spazio a rappresentanti di associazioni di volontariato*** che raccontano i loro progetti, sfruttando un contesto ideale per moltiplicare l'attenzione sulle situazioni di disagio che tutelano. Dal canto nostro, noi de La Molisana, ***ci impegniamo a devolvere a loro favore l'intero ricavato affinché questo contributo possa dare loro ossigeno*** per concretizzare nobili intenti.

PROGETTO SMART FOOD (IEO)

Nel 2014 ***La Molisana ha siglato una partnership con l'Istituto Europeo di Oncologia (IEO)*** ee il team di Smart Food, ricercatori, nutrizionisti, medici per selezionare cibi protettivi per la salute e promuovere corrette abitudini alimentari. ***Insieme abbiamo realizzato a Milano un ciclo di seminari*** di cui il 50% del ricavato è stato destinato alla ricerca in nutrigenetica e nutrigenomica.

CUCINA LA SALUTE CON GUSTO

Dal 2015 La Molisana ha aderito al progetto ***"Cucina la salute con gusto"*** insieme a ***ANDID*** (Associazione Nazionale Dietisti Italiani), ***APCI*** (Associazione Professionale Chef Italiani), ***LIFEGATE*** e primarie aziende italiane, tra cui la capofila Ballarini, ***creando un pool di competenze integrate con l'intento di far compiere al patrimonio gastronomico nazionale*** un'evoluzione verso i temi di salute e sostenibilità senza rinunciare al gusto. ***Gusto, salute e sostenibilità*** infatti sono le parole chiave di questa collaborazione che parte con una raccolta di ricette della tradizione regionale italiana rivisitata secondo i principi della ***Dieta Mediterranea*** e una valutazione dell'impatto ambientale delle stesse. Nel 2016 ***il progetto approda nelle scuole e nelle accademie di cucina*** affinché i nostri messaggi possano essere condivisi e applicati a più livelli: dalle tavole degli italiani, alle realtà della ristorazione puntando sulla ***formazione delle giovani leve con l'intento di incidere "a monte" sulle scelte di consumatori e futuri chef.***

GRI Content Index

GRI Standard	INDICATORI	Riferimento nel testo	Commenti/omissioni
GRI 101 – PRINCIPI GENERALI 2016			
GRI 102 – INFORMATIVA GENERALE 2016			
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE			
102-1	Nome dell'organizzazione	Cap. 1, paragrafo 1.	
102-2	Attività, marchi, prodotto e servizi	Cap. 1, paragrafo 1.1, 1.2 • Cap. 2, paragrafo 2.1	
102-3	Luogo della sede principale		Contrada Colle delle Api, 100/A, 86100 Campobasso CB
102-4	Luogo delle attività	Cap. 1, paragrafo 1.1 • Cap. 3, paragrafi 3.1	
102-5	Proprietà e forma giuridica	Cap. 1, 1.2	
102-6	Mercati serviti	Cap. 2, paragrafo 2.1	
102-7	Dimensioni dell'organizzazione	Cap. 5 paragrafo 5.1	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Cap. 5, paragrafo 5.1	
102-9	Catena di fornitura	Cap. 3, paragrafi 3.1, 3.2	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura		Nel periodo di rendicontazione non ci sono state modifiche significative all'organizzazione e alla catena di fornitura.
102-11	Principio di precauzione	I criteri di redazione del Bilancio	
102-12	Iniziative esterne	I criteri di redazione del Bilancio	
102-13	Adesione ad associazioni	Cap. 6, paragrafi 6.1, 6.2, 6.3	
STRATEGIA			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Il nostro Manifesto della Sostenibilità	
102-15	Impatti chiave, rischi e opportunità	I criteri di redazione del Bilancio	
ETICA E INTEGRITÀ			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	I criteri di redazione del Bilancio Cap.1 paragrafo 1.3	
GOVERNANCE			
102-18	Struttura della governance	Cap.1 paragrafo 1.2	
102-22	Composizione del massimo organo di governo e relativi comitati	Cap.1 paragrafo 1.2	
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER			
102-40	Elenco di gruppi di stakeholder	I criteri di redazione del Bilancio,	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva		Il 100% dei dipendenti de La Molisana è coperto da contratti collettivi.
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	I criteri di redazione del Bilancio,	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	I criteri di redazione del Bilancio,	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	I criteri di redazione del Bilancio,	
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	I criteri di redazione del Bilancio	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	I criteri di redazione del Bilancio	
102-47	Elenco dei temi materiali	I criteri di redazione del Bilancio	
102-48	Revisione delle informazioni	I criteri di redazione del Bilancio	
102-49	Modifiche nella rendicontazione		Primo Bilancio

102-50	Periodo di rendicontazione		Esercizio 2020
102-51	Data di pubblicazione del bilancio più recente		Primo Bilancio
102-52	Periodicità di rendicontazione		Annuale
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report		
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	I criteri di redazione del Bilancio	
102-55	Indice dei contenuti GRI	GRI Content Index	
102-56	Assurance esterna		Non sottoposto ad Assurance.
GRI 203 – IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI 2016			
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 6 paragrafo 6.2	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 6 paragrafo 6.2	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 6 paragrafo 6.2	
GRI 201: Informative specifiche			
203-2	Impatti economici indiretti significativi	Cap. 6 paragrafo 6.2, 6.3	
GRI 205 – ANTICORRUZIONE 2016			
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 1 paragrafo 1.3	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 1 paragrafo 1.3	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 1 paragrafo 1.3	
GRI 205: Informative specifiche			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nell'esercizio 2020 non sono emersi casi accertati di corruzione.
GRI 301 – MATERIALI 2016			
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 3, paragrafo 3.1	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 3, paragrafo 3.1	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 3, paragrafo 3.1	
GRI 301: Informative specifiche			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Cap. 3, paragrafo 3.1	
GRI 302 – ENERGIA 2016			
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 4, paragrafo 4.1	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 4, paragrafo 4.1	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 4, paragrafo 4.1	
GRI 302: Informative specifiche			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap. 4, paragrafo 4.1	

GRI 303 – ACQUA E SCARICHI IDRICI 2018		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 4, paragrafo 4.1
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 4, paragrafo 4.1
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 4, paragrafo 4.1
GRI 303: Informative specifiche 2018		
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Cap. 4, paragrafo 4.1
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Cap. 4, paragrafo 4.1
303-3	Prelievo idrico	Cap. 4, paragrafo 4.1
303-4	Scarico di acqua	Cap. 4, paragrafo 4.1
GRI 305 – EMISSIONI 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 4, paragrafo 4.1, 4.2
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 4, paragrafo 4.1, 4.2
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 4, paragrafo 4.1, 4.2
GRI 305: Informative specifiche		
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Cap. 4, paragrafo 4.1
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Cap. 4, paragrafo 4.1
GRI 306 – RIFIUTI 2020		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 4, paragrafo 4.1
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 4, paragrafo 4.1
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 4, paragrafo 4.1
GRI 306: Informative specifiche		
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	Cap. 4, paragrafo 4.1
GRI 308 – VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 3, paragrafo 3.1
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 3, paragrafo 3.1
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 3, paragrafo 3.1
GRI 308: Informative specifiche		
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Cap. 3, paragrafo 3.1
GRI 401 – OCCUPAZIONE 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 5 paragrafo 5.2
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 5 paragrafo 5.2
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 5 paragrafo 5.2

GRI 401: Informative specifiche		
401-1	Nuove assunzioni e turnover	Cap. 5 paragrafo 5.2
GRI 403 – SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 5 paragrafo 5.3
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 5 paragrafo 5.3
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 5 paragrafo 5.3
GRI 403: Informative specifiche 2018		
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 5 paragrafo 5.3
403-9	Infortuni sul lavoro	Cap. 5 paragrafo 5.3
GRI 404 – FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 5 paragrafo 5.3
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 5 paragrafo 5.3
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 5 paragrafo 5.3
GRI 404: Informative specifiche		
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Cap. 5 paragrafo 5.3
GRI 405 – DIVERSITÁ E PARI OPPORTUNITÁ 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 5 paragrafo 5.1
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 5 paragrafo 5.1
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 5 paragrafo 5.1
GRI 405: Informative specifiche		
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Cap. 5 paragrafo 5.1
GRI 409 – LAVORO FORZATO O OBBLIGATORIO 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 3, paragrafo 3.1
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 3, paragrafo 3.1
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 3, paragrafo 3.1
GRI 409: Informative specifiche		
409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Cap. 3, paragrafo 3.1
GRI 414 – VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI 2016		
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016		
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 3, paragrafo 3.1
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 3, paragrafo 3.1
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 3, paragrafo 3.1

GRI 414: Informative specifiche			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	Cap. 3, paragrafo 3.1	
GRI 416 – SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016			
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 3 paragrafo 3.3	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 3 paragrafo 3.3	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 3 paragrafo 3.3	
GRI 416: Informative specifiche			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Cap. 3 paragrafo 3.3	
GRI 417 – MARKETING ED ETICHETTATURA 2016			
GRI 103: Informative specifiche			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 7 paragrafi 7.1, 7.2	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 7 paragrafi 7.1, 7.2	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 7 paragrafi 7.1, 7.2	
GRI 417: Informative specifiche			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi		Nel 2020 non risultano episodi di non conformità.
INNOVAZIONE DI PRODOTTO			
GRI 103: Informative sulle modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Cap. 2 paragrafo 2.2	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Cap. 2 paragrafo 2.2	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Cap. 2 paragrafo 2.2	
Informative specifiche			
	Innovazione di prodotto, nuovi formati commercializzati, investimenti finalizzati all'innovazione dei processi produttivi	Cap. 2 paragrafo 2.2	

ECCELLENZA
ITALIANA NEL MONDO
la Molisana
riceve
COMITATO LEONARDO ITALIAN QUALITY COMMITTEE
LEONARDO
PREMIO LEONARDO QUALITÀ ITALIA
Categoria Innovazione, Qualità, Vocazione all'export
" Da oltre un secolo e quattro generazioni manteniamo salda la promessa della qualità e destiniamo risorse importanti all'innovazione.
Con questa visione affrontiamo ogni giorno la sfida dei mercati globali.
Questo premio lo dedichiamo al nostro Paese. "
Vincenzo Ferro
CLASSE 1936

ANTICO MOLINO E PASTIFICIO
1912
IN CAMPOBASSO

la Molisana

SOLO

GRANO ITALIANO

DECORTICATO A PIETRA

Aria pura di montagna, Acqua cristallina di sorgente
Mugnai da quattro generazioni

FARFALLE RIGATE N°66

TRAFILATA AL BRONZO

lamolisana.it

NOTE

LAMOLISANA.IT