

REPORT DI



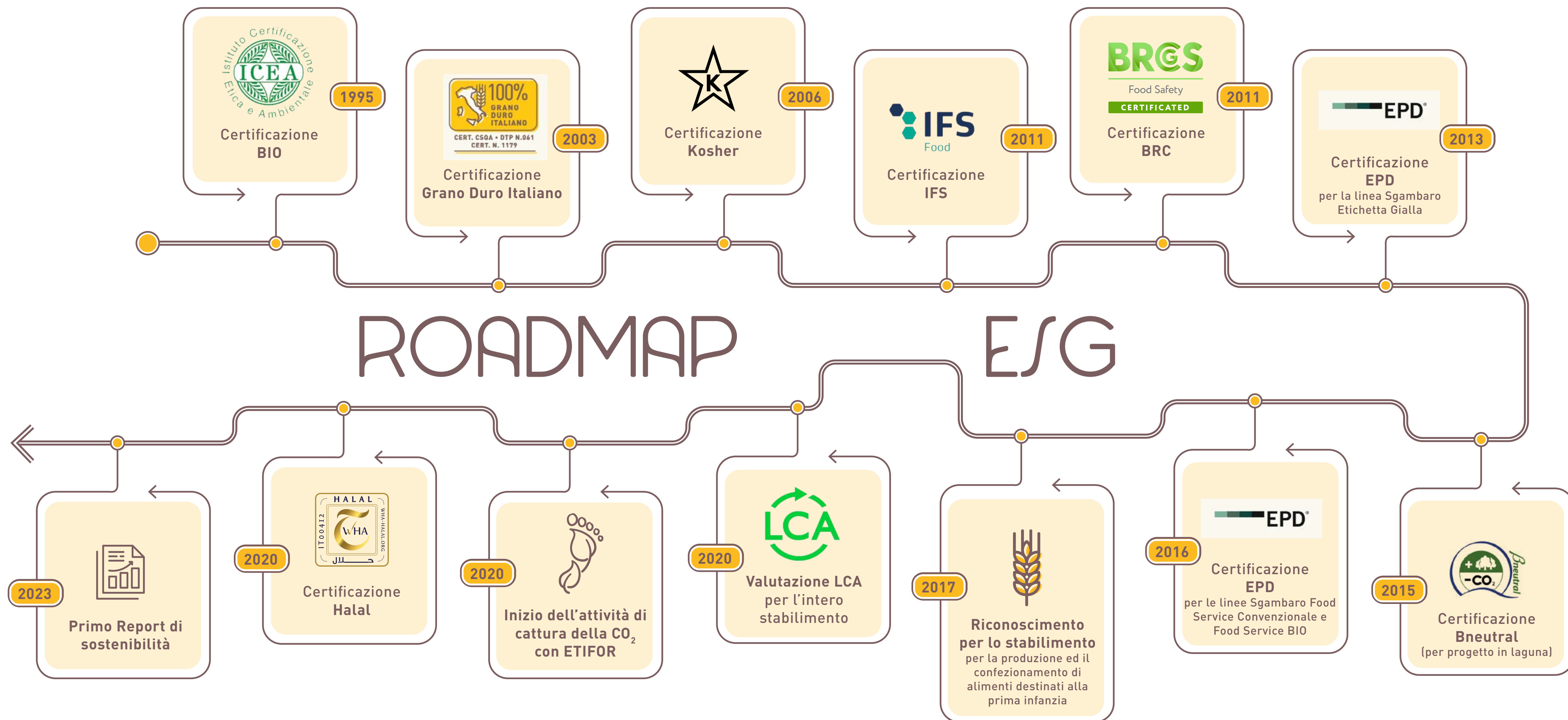
2024

SOSTENIBILITÀ



INDICE

Roadmap ESG	<u>3</u>	ENVIRONMENT	<u>40</u>
Lettera agli stakeholder	<u>4</u>	Gestione dell'energia	<u>41</u>
Chi siamo	<u>5</u>	Strategia climatica	<u>44</u>
Analisi di doppia materialità	<u>7</u>	Gestione della risorsa idrica	<u>46</u>
GOVERNANCE	<u>18</u>	Biodiversità e pratiche agricole sostenibili	<u>49</u>
Gestione della catena di approvvigionamento	<u>21</u>	Gestione dei rifiuti	<u>51</u>
Gestione dell'innovazione	<u>23</u>	Packaging dei prodotti	<u>52</u>
SOCIAL	<u>25</u>	Gestione del ciclo di vita dei prodotti	<u>54</u>
Salute e sicurezza sul lavoro	<u>27</u>	Obiettivi per uno sviluppo sostenibile	<u>56</u>
Formazione e sviluppo del capitale umano	<u>29</u>	Nota metodologica	<u>59</u>
Formazione	<u>32</u>	Indice dei contenuti GRI	<u>60</u>
Qualità e sicurezza del prodotto	<u>33</u>		
Relazioni con il territorio	<u>37</u>		



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Ai nostri stakeholder,

siamo lieti di presentarvi il secondo Report di Sostenibilità di Sgamaro, documento che testimonia un impegno che, anno dopo anno, si consolida e si evolve, guidando ogni nostra decisione verso un futuro più equo, consapevole e rigenerativo.

Da oltre 75 anni, Sgamaro è sinonimo di Qualità, tradizione e innovazione nel mondo della pasta. Fondata nel 1947 da Tullio Sgamaro, la nostra azienda è cresciuta grazie all'unione tra l'esperienza tramandata di generazione in generazione e una visione imprenditoriale che guarda lontano, con attenzione al benessere delle persone, alla salute del pianeta e al valore del territorio.

Se il primo report è stato un punto di partenza per raccontare con trasparenza il nostro percorso di sostenibilità, oggi vogliamo condividere con voi i risultati raggiunti, gli obiettivi futuri e le nuove sfide intraprese. In questo secondo anno di rendicontazione, abbiamo consolidato il nostro approccio alla misurazione degli impatti integrando l'analisi di doppia materialità, per individuare rischi e opportunità relativi a questioni ambientali, sociali e di governance ritenute materiali anche con la prospettiva finanziaria.

Abbiamo proseguito nella collaborazione con ETI-FOR, spin-off dell'Università di Padova, per avvicinarci all'ambizioso obiettivo di contribuire ad un'economia **climate positive** entro il 2030.

Abbiamo rafforzato il nostro impegno nella riforestazione e tutela della biodiversità, attraverso progetti concreti con WOWnature, e continuato a calcolare

con rigore l'impronta ambientale dei nostri prodotti secondo il metodo LCA.

Il nostro modello di produzione integrata, con mulino interno e l'uso esclusivo di grano duro 100% italiano, rappresenta un modello unico nel settore e ci consente di garantire Qualità, trasparenza e tracciabilità, riducendo i trasporti e il ricorso a sostanze chimiche. Le linee BIO e Grano Duro Italiano, certificate EPD e con packaging FSC® in carta riciclabile, si confermano tra le migliori in termini di sostenibilità ambientale sul mercato nazionale.

A livello energetico, la nostra produzione continua a essere alimentata in gran parte da fonti rinnovabili e puntiamo a potenziare gli investimenti per migliorare efficienza, circolarità e innovazione nei processi, con un'attenzione sempre più forte verso la riduzione dei consumi e degli scarti.

Ma sostenibilità, per noi, significa anche centralità della persona. Le nostre politiche di welfare, formazione e sicurezza pongono le basi per un ambiente di lavoro inclusivo, motivante e partecipativo. Siamo un'impresa familiare e questo si riflette nel nostro modo di fare business, valorizzando il dialogo, costruendo relazioni basate sulla fiducia e promuovendo una cultura aziendale fondata sulla responsabilità condivisa.

Siamo consapevoli che i risultati ottenuti non rappresentano un traguardo, ma un passo lungo un cammino più ampio e sfidante.

La sostenibilità è un processo in continua evoluzione, che richiede visione, coraggio e coerenza. Per questo motivo continueremo a confrontarci apertamente con tutti i nostri stakeholder, condividendo dati chiari, obiettivi misurabili e azioni concrete.

Vi ringraziamo per la fiducia e per il ruolo che ciascuno di voi ha nel sostenere il nostro percorso. Insieme, vogliamo costruire valore nel tempo, per le persone, per l'ambiente e per le future generazioni.

Roberto, Riccardo, Pierantonio Sgamaro



CHI SIAMO

Sgamaro S.p.a., di seguito nel presente Documento denominata anche “Sgamaro” o “Azienda” o “Società” o “Organizzazione” o “Pastificio”, è un’azienda alimentare italiana specializzata nella produzione di pasta di semola di grano duro ed il codice ATECO identificativo dell’attività dell’Azienda è il 10.73 - **Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili.**

Era il 1947 quando Tullio Sgamaro fondò a Cittadella, tra Padova e Treviso, un piccolo pastificio artigianale. Tullio Sgamaro era già conosciuto per le specialità alimentari, frutto dell’amore per la genuinità tipica dei prodotti della tradizione. Già suo padre si era fatto conoscere per le sue proposte, destinate alle tavole di un Veneto non ancora industrializzato, ma già forte delle sue tradizioni gastronomiche. L’amore ed il rispetto per la terra d’origine erano infatti l’elemento dominante della cultura contadina.

Negli anni ’60 i suoi figli, Dino ed Enzo, coerenti con l’insegnamento paterno, diedero sviluppo a quella che sino ad allora era un’attività artigianale, rispondendo alla forte domanda alimentare di un Paese in rapida crescita.

Nacquero così i marchi Jolly e Sgamaro, che si caratterizzarono sin dall’inizio per la minuziosa attenzione alla qualità del grano duro d’origine e per il rigoroso rispetto degli standard produttivi.

La crescente eccellenza tecnologica si fondeva con gli insegnamenti di una tradizione secolare, nella convinzione che solo attenti controlli lungo tutto il ciclo che porta dalla semina al prodotto finito, dal campo alla tavola, potessero garantire una qualità senza compromessi.

Sgamaro è una delle poche aziende medio-grandi del settore con un mulino interno. Il pastificio e il mulino sono ubicati nel comune di Castello di Godego (TV), mentre un sito per lo stoccaggio del grano è collocato a Cerignola (FG).

L’assetto impiantistico produttivo è composto da:

- **Quattro linee di produzione della pasta, sia corta che lunga;**
- **Otto linee di confezionamento;**
- **Un mulino per la produzione di farine di vario tipo.**

Sgamaro produce sia pasta lunga che pasta corta, nei formati 500 g, 5 kg (per le linee Food Service convenzionale, biologica e biologica integrale) e altre tipologie di formati.

Il mercato di riferimento include i settori retail, horeca, e B2B, con una presenza significativa sia in Italia che all’estero, in particolare in Europa. Sgamaro si rivolge ai consumatori finali attraverso la distribuzione nei supermercati, garantendo una vasta gamma di prodotti adatti a diverse esigenze e preferenze. Inoltre, fornisce pasta di alta qualità a ristoranti, mense e servizi di catering e vende a distributori e altre aziende alimentari, ampliando così la propria rete di distribuzione. Infine, una piccola quota di mercato è dedicata alla vendita online, offrendo ai clienti la comodità di acquistare direttamente dall’e-shop presente sul sito web dell’Azienda.



La linea **Grano Duro Italiano** di Sgamaro è prodotta con grani duri 100% italiani, lavorati lentamente con trafilatura ruvida e lunga essiccazione a basse temperature. In questo modo, il sapore intenso della semola di grano duro non solo si conserva intatto, ma viene esaltato dopo la cottura.

La linea Sgamaro **Grani Antichi BIO** comprende grani e cereali speciali, coltivati, moliti e lavorati ad arte, perfetti in cottura e meravigliosi nel sapore. Farro di cocco e monococco, grano Khorasan, grano integrale e grano duro Cappelli rappresentano sei eccellenze 100% italiane.



Potremmo accontentarci, ma puntiamo sulla qualità.

Potremmo seguire, ma preferiamo anticipare.

Potremmo limitarci al presente, ma pensiamo sempre al futuro.

Potremmo fare semplice pasta, ma facciamo pasta semplicemente eccellente.

Il controllo completo della filiera, la supervisione di tutte le fasi produttive e l'attenzione all'ambiente rappresentano i tratti distintivi della storia del marchio Sgamaro. Le scelte di qualità in Sgamaro hanno sempre accompagnato lo sviluppo dell'Azienda, nella convinzione che la qualità del prodotto finito abbia la sua origine già dal campo. Per questo motivo, il grano duro viene seguito fin dalla semina.

Sgamaro è la prima azienda ad aver ottenuto la certificazione volontaria di prodotto "100% grano duro italiano" nel 2003. Da oltre 30 anni, l'Azienda investe nella filiera agricola italiana: dalla ricerca varietale alla coltivazione in campo.

L'Azienda, inoltre, si è impegnata a:

- Utilizzare esclusivamente grano duro italiano, al fine di ridurre la necessità di fitofarmaci e pesticidi volti al mantenimento qualitativo della materia prima in fase di trasporto. Tale scelta sostiene, inoltre, l'agricoltura locale, trattenendo le giovani generazioni di agricoltori sul territorio e valorizzandone il lavoro;
- Ridurre l'impronta ambientale avvicinando la coltivazione del grano al mulino;
- Impiegare energia da fonti rinnovabili nel mulino e nel pastificio;
- Contribuire a trasmettere i forti valori aziendali con visite didattiche delle Scuole nello stabilimento, attraverso il progetto **Pastamondo**.

STORIA



1947 Mugnaio a Cittadella dal 1937, Tullio Sgamaro, grazie a un'originale rigatura della macina in pietra, ottiene una farina di qualità superiore. Apicoltore per passione, fonda con la moglie Maria il primo pastificio grazie al successo del suo miele.



1968 Con i figli, l'attività molitoria e la pastificazione si riuniscono e consolidano a Castello di Godego. Enzo gestisce l'attività di vendita, Dino cerca il contatto diretto con gli agricoltori per ottenere il grano migliore. Con la costruzione di 21 silos in Puglia per immagazzinare il grano senza intermediari, qualità e controllo si estendono dai campi alla tavola. Nasce la filiera Sgamaro.



2003 Sgamaro traccia la sua strada: collabora con gli agricoltori per ottenere un grano più sicuro e ricco in proteine. Ecologia e giovani, con il sostegno allo sport e l'attività didattica per le scuole, diventano impegni centrali. Sgamaro è la prima azienda in Italia a certificare un pacco di pasta dall'origine e ottenere la certificazione "100% Grano Duro Italiano".



2004 Acquisto prevalentemente di energia elettrica da fonti rinnovabili, avvio di una tra le prime produzioni biologiche di grano duro italiano, farro e kamut®, definizione di uno stile di pastificazione fondato sulla trafilatura in bronzo e l'essiccazione lenta, nuovi impianti e linee di produzione più efficienti: Sgamaro è diventata grande



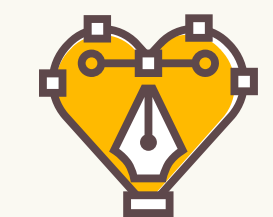
2014 Attraverso l'analisi del ciclo di vita del prodotto, l'azienda scopre di classificarsi fra le più virtuose in Italia. È il momento di coinvolgere i consumatori, sempre più consapevoli dell'importanza di una corretta alimentazione rispettosa anche del pianeta.



2017 L'Etichetta BIO, ormai solida tradizione di famiglia sempre più apprezzata, cresce e si rinnova anche nel look.



2018: Grazie a cereali provenienti per il 90% da campi vicini al mulino di famiglia, auto elettriche, energia da fonti rinnovabili e una serie di iniziative di cattura delle emissioni residuali, con la linea Etichetta Gialla Sgamaro prosegue il suo cammino verso l'ambizioso obiettivo di prodotto a impatto zero.



2019 Raggiunti i più alti livelli di qualità del prodotto e di sostenibilità della filiera, Sgamaro decide di investire nella comunicazione: nuovo marchio, nuovi packaging, un testimonial d'eccezione: lo chef Bruno Barbieri.



2022 Con il rinnovo della linea Grani Antichi BIO, è stata avviata una importante rivoluzione ecologica: nasce il primo pack per la pasta in 100% carta vergine.

ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

Nell'ultimo anno Sgambaro, pur senza obblighi cogenti, ha intrapreso un importante percorso evolutivo verso una sempre maggiore integrazione della sostenibilità nella propria strategia aziendale, anche alla luce dell'evoluzione normativa introdotta dalla **Direttiva (UE) 2022/2464, nota come Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**. Tale Direttiva rappresenta un punto di svolta per il reporting non finanziario, mirando a uniformare e rafforzare la trasparenza e la comparabilità delle informazioni ambientali, sociali e di governance (ESG) comunicate dalle imprese europee.

Tra le principali novità introdotte dalla CSRD vi è l'adozione del principio della **Doppia Materialità** (Double Materiality), che modifica l'impostazione dei processi di analisi e rendicontazione delle tematiche ESG. Secondo tale approccio, le imprese sono tenute a considerare due prospettive:

- **Materialità di impatto (Impact Materiality)**: riguarda gli effetti significativi, positivi o negativi, attuali o potenziali che le attività aziendali generano su persone, ambiente e società, inclusi i diritti umani, lungo l'intera catena del valore;
- **Materialità finanziaria (Financial Materiality)**: si riferisce ai rischi e alle opportunità legati ai fattori ESG in grado di influenzare le performance finanziarie dell'impresa, la sua posizione economica o la capacità di generare valore nel tempo.

Questa duplice prospettiva consente una visione olistica del valore e delle responsabilità aziendali, ampliando significativamente l'orizzonte della rendicontazione rispetto agli approcci precedenti.

Consapevole di tali evoluzioni, Sgambaro ha scelto di adottare un modello di sostenibilità integrato, nel quale le dimensioni ESG non vengono trattate come ambiti separati, ma come elementi essenziali e connessi alla strategia di crescita, alla mitigazione dei rischi e alla creazione di valore di lungo termine. L'adozione di un approccio basato sulla connettività delle informazioni, ovvero sull'analisi delle interdipendenze tra variabili finanziarie e non finanziarie, ha permesso di rafforzare l'integrazione della sostenibilità all'interno del modello di business aziendale, anche attraverso l'allineamento tra obiettivi ESG e obiettivi economico-finanziari, orientati alla creazione di valore a lungo termine per tutti gli stakeholder coinvolti.

Elemento centrale di questo processo è stata la realizzazione dell'**Analisi di Doppia Materialità**. Per definire le priorità su cui basare la propria rendicontazione di sostenibilità Sgambaro ha confermato l'analisi, svolta nel 2023, di **impact materiality** in linea con lo standard **GRI 3: Material Topics 2021**, con l'obiettivo di identificare i temi economici, ambientali e sociali più rilevanti per l'Azienda e i suoi stakeholder. In particolare, per la **materialità di impatto** è stato adottato un approccio **inside-out**, volto a individuare gli impatti generati dall'Organizzazione verso l'esterno

su persone, ambiente e società derivanti dalle sue operazioni e dalla catena del valore. Questa analisi ha costituito la base per comprendere le aspettative degli stakeholder e per identificare i temi ESG più rilevanti.

Nel 2024 è stata invece avviata, come esercizio interno su base volontaria, la valutazione della **materialità finanziaria**, secondo le più recenti linee guida pubblicate da **EFRA**, in coerenza con gli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, con l'obiettivo di valutare i rischi e le opportunità ESG in grado di influenzare la performance economico-finanziaria dell'impresa nel breve, medio e lungo periodo (approccio **outside-in**).

Il processo, avviato nel 2023 con l'implementazione della Impact Materiality, ha previsto una forte componente partecipativa, coinvolgendo stakeholder interni (come il management, le funzioni aziendali chiave e il Consiglio di Amministrazione) ed esterni, rappresentativi della pluralità di interessi e prospettive rilevanti per l'attività di Sgambaro. Il coinvolgimento attivo degli stakeholder è avvenuto tramite un **questionario ESG** somministrato ai soggetti rilevanti, che ha contribuito a mappare aspettative, percezioni e priorità, rafforzando la legittimità e la solidità del processo.

L'analisi di doppia materialità è stata, quindi, il risultato di un processo, iniziato nel 2023 e proseguito nel 2024, che può essere schematizzato in cinque fasi qui di seguito riportate.

Analisi di contesto

Una prima attività ha riguardato l'individuazione delle tematiche di sostenibilità più significative per il settore in cui Sgambaro opera attraverso un'analisi di contesto. La ricerca ha coinvolto la consultazione di standard internazionali di sostenibilità e l'analisi di fonti documentali di settore, nonché l'esame del contesto aziendale interno con riferimento alle attività svolte, al modello di business adottato, ai rapporti commerciali intrattenuti, agli obiettivi e alla strategia di sostenibilità aziendale e all'individuazione dei suoi principali portatori di interesse.

In questo modo è stato possibile comprendere e definire gli impatti (positivi o negativi, attuali o potenziali) maggiormente significativi, le opportunità di miglioramento e le tendenze ESG caratteristiche del settore e della filiera di Sgambaro. Gli impatti così individuati sono stati organizzati in temi discussi con la Direzione aziendale, che ha poi provveduto a designare e a validare quelli ritenuti maggiormente rilevanti per il contesto in cui l'Azienda opera. In questa fase sono stati così identificati 28 impatti, riconducibili a 14 temi materiali.

Stakeholder engagement

Un ulteriore e fondamentale step ai fini dello svolgimento dell'Analisi di Materialità è rappresentato dal coinvolgimento degli stakeholder aziendali, ovvero gli

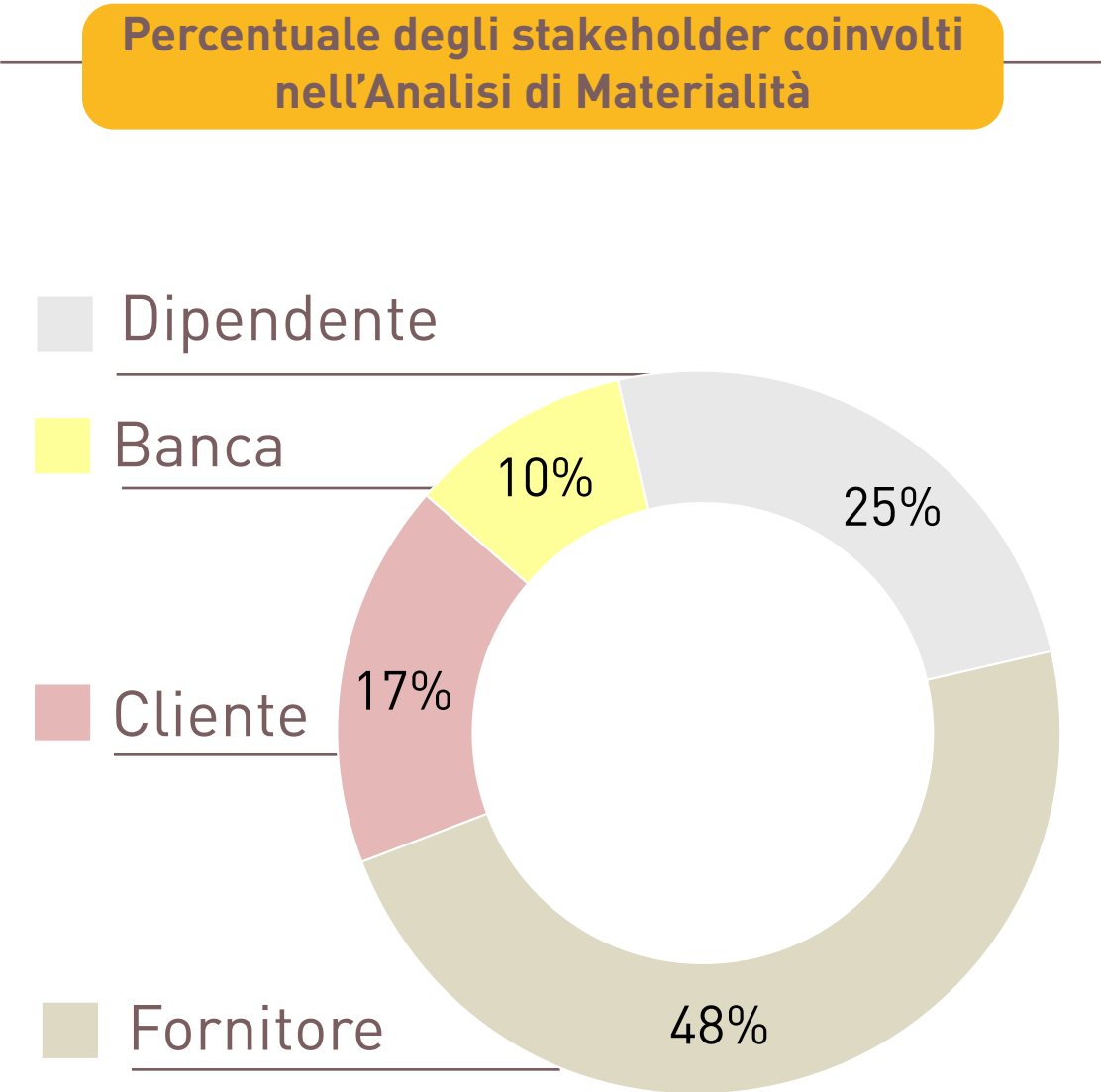
individui o i gruppi di interesse che, a vario titolo, sono influenzati o potrebbero esserlo dalle attività dell’Organizzazione, i quali rappresentano i destinatari finali del Report di sostenibilità. Ascoltare le aspettative, le preoccupazioni e le prospettive degli stakeholder è essenziale per identificare i temi materiali e guidare le future azioni di sostenibilità.

Gli stakeholder Aziendali rilevanti, individuati da Sgambaro per la realizzazione dell’Analisi di Materialità, sono rappresentati dai clienti, dai fornitori, dai dipendenti e dalle banche.

Prioritizzazione degli impatti

Un campione rappresentativo dei propri portatori di interesse rilevanti (interni ed esterni) e il management Aziendale sono stati coinvolti e consultati, nel 2023, attraverso la somministrazione di un questionario ESG, al fine di stabilire la significatività dell’impatto generato da Sgambaro in relazione a ciascun tema materiale, su una scala da 1 a 5. I risultati emersi hanno permesso di determinare la rilevanza strategica delle tematiche materiali ai fini della rendicontazione di sostenibilità, identificando gli impatti positivi o negativi, attuali o potenziali, legati alle attività aziendali e alla catena del valore rispetto alle tematiche materiali ESG. Per impatto “attuale” si intende un impatto che è presente per l’Organizzazione al momento della presente valutazione. Per “potenziale” si intende, invece, un impatto che potrebbe generarsi, ma il cui accadimento non è ancora avvenuto.

Il grafico sottostante mostra la tipologia e la ripartizione percentuale degli stakeholder coinvolti nella compilazione della survey ESG.



I risultati di tale attività hanno fornito una chiara visione delle priorità delle questioni di sostenibilità ai fini della rendicontazione di sostenibilità, ordinando le tematiche identificate nelle fasi precedenti secondo il loro livello di impatto, dal più alto al più basso.

Identificazione dei rischi e delle opportunità

Nel 2024, Sgambaro ha condotto l’**analisi della materialità finanziaria**, identificando **8 rischi** e **8 opportunità** potenzialmente in grado di generare impatti significativi sul modello di business e sulle performance economico-finanziarie della Società. La valutazione dei rischi e delle opportunità è stata condotta su una scala a cinque livelli, sia per la **probabilità** di accadimento, cioè la possibilità che il rischio o l’opportunità si verifichi (da “remota” a “molto probabile”) che per la **magnitudo** dell’impatto finanziario, cioè la misura in cui i rischi e le opportunità influenzano i risultati finanziari dell’Azienda nel breve, medio e lungo termine (da “trascurabile” a “severa”). Il prodotto di queste due metriche ha determinato un punteggio assegnato a ciascun rischio o opportunità, che è stato poi utilizzato per creare un range e stabilire la rilevanza finanziaria dei vari temi materiali considerati.

La lista degli IROs (Impacts, Risks, and Opportunities) emersa al completamento di questo processo è stata condivisa con la Direzione ed il management di Sgambaro, che ha provveduto a confermarne la rilevanza strategica.

IROs associati ai temi materiali

Dall’analisi svolta, considerando l’intera catena del valore della Società (a monte, nelle operazioni proprie e a valle) è stata identificata una lista composta da 14 impatti (attuali o potenziali, positivi o negativi), 8 rischi e 8 opportunità, associati a 14 temi materiali.

La tabella seguente riporta gli impatti, rischi e opportunità, emersi dall’Analisi di Doppia Materialità appena descritta. Il perimetro di valutazione include tutti gli ambiti rilevanti per la sostenibilità, ovvero gli effetti generati dalla Società su persone e ambiente, non solo attraverso le attività direttamente controllate e gestite, ma anche lungo l’intera catena del valore, comprendendo fornitori (a monte) e clienti o altri stakeholder (a valle).

Temi materiali e relativi impatti, rischi e opportunità (IRO)

Area ESG	Tema materiale	I/R/O	Descrizione	Perimetro			Rilevanza IRO
				a monte	operazioni proprie	a valle	
ENVIRONMENT	Strategia climatica	Impatto	+/A: Adozione di strategie volte al monitoraggio, alla riduzione e alla cattura delle emissioni di gas ad effetto serra				MEDIA
		Rischio	MT: L'azienda ha adottato una strategia di compensazione delle emissioni di CO ₂ attraverso l'acquisto di crediti di carbonio, con l'obiettivo di contribuire ad un'economia climate positive entro il 2030. Tuttavia, l'eventuale aumento del prezzo dei crediti di carbonio dovuto a dinamiche di mercato o a un inasprimento normativo in materia di cambiamento climatico potrebbe determinare un incremento significativo degli esborsi economici necessari per mantenere l'attuale strategia. Ciò potrebbe impattare negativamente sulla redditività e sulla pianificazione finanziaria di medio periodo				MODERATA
	Gestione dell'energia	Impatto	+/A: Sviluppo di soluzioni volte all'efficientamento energetico dei processi aziendali e all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili				ALTA
		Rischio	MT: La dipendenza dell'azienda da fonti energetiche esterne, come gas metano ed energia elettrica certificata da fonti rinnovabili, espone l'attività produttiva a rischi legati alle fluttuazioni dei prezzi e a potenziali interruzioni nella fornitura. Tali vulnerabilità possono derivare da instabilità geopolitiche, crisi energetiche o variazioni normative. In assenza di interventi mirati all'efficientamento energetico e alla diversificazione delle fonti, l'azienda potrebbe subire un incremento dei costi operativi e una ridotta resilienza rispetto a shock esterni, con possibili ripercussioni economico-finanziarie				MODERATA
		Opportunità	MT: L'adozione di misure volte all'efficientamento energetico dei processi produttivi, come l'installazione di impianti fotovoltaici, l'ammodernamento delle linee produttive o l'adozione di tecnologie a basso consumo può ridurre significativamente la dipendenza da fornitori esterni e contribuire a una maggiore stabilità dei costi energetici. Ciò genera benefici sia ambientali (riduzione delle emissioni e dell'impatto sul sistema energetico) sia economici, migliorando la competitività, l'efficienza operativa e la capacità di attrarre stakeholder sensibili alla sostenibilità				MEDIA
	Gestione della risorsa idrica	Impatto	+/P: Implementazione di soluzioni volte all'efficientamento idrico dei processi aziendali				MEDIA
		Rischio	LT: L'azienda utilizza acqua prelevata da una falda acquifera tramite un pozzo di proprietà, evitando così il ricorso alla rete idrica pubblica. Tuttavia, in presenza di eventi come un abbassamento del livello della falda, l'azienda potrebbe trovarsi costretta a rifornirsi attraverso la rete pubblica. Questo comporterebbe un incremento rilevante dei costi operativi legati all'acquisto dell'acqua, con potenziali ricadute sulla redditività e sulla competitività				BASSA

+: impatto positivo, -: impatto negativo; A: impatto attuale, P: impatto potenziale; BT: orizzonte temporale di breve termine, MT: orizzonte temporale di medio termine, LT: orizzonte temporale di lungo termine.

Area ESG	Tema materiale	I/R/O	Descrizione	Perimetro			Rilevanza IRO
				a monte	operazioni proprie	a valle	
ENVIRONMENT	Gestione dei rifiuti	Impatto	+/A: Corretta gestione e smaltimento responsabile dei rifiuti pericolosi e non pericolosi derivanti dalle attività aziendali				MODERATA
		Rischio	BT: Una gestione inadeguata dei rifiuti può comportare rischi per l'azienda, sia in termini ambientali che economici. Il mancato rispetto delle prescrizioni normative in materia di classificazione, stoccaggio, tracciabilità o smaltimento dei rifiuti può esporre l'impresa a sanzioni amministrative e penali, oltre a danni reputazionali. Tali criticità possono manifestarsi nel breve termine e incidere negativamente sulla continuità operativa e sull'affidabilità percepita dell'Azienda da parte degli stakeholder				BASSA
	Biodiversità e pratiche agricole sostenibili	Impatto	-/P: Generazione di un impatto negativo sulla biodiversità derivante dall'utilizzo di acqua e indirettamente sugli ecosistemi naturali da utilizzo di suolo e sostanze chimiche nella coltivazione del grano				MODERATA
		Rischio	LT: Rischio di incremento dei costi di approvvigionamento e di interruzioni nella catena di fornitura a causa della dipendenza da input agricoli legati al corretto funzionamento dei servizi ecosistemici. Il degrado della biodiversità e la perdita di equilibrio negli ecosistemi naturali possono compromettere la disponibilità e la qualità delle materie prime agricole necessarie all'Azienda				MODERATA
		Opportunità	LT: Opportunità di investire in misure di tutela della biodiversità all'interno della catena di fornitura, al fine di garantire la disponibilità delle materie prime nel lungo periodo e rafforzare la comunicazione aziendale in ambito ambientale				BASSA
	Packaging dei prodotti	Impatto	+/A: Sviluppo di soluzioni di packaging a miglior impatto ambientale, ad esempio attraverso l'utilizzo di confezioni monomateriale in carta completamente riciclabili e certificate FSC®				ALTA
		Rischio	MT: La crescente domanda di packaging in carta, come alternativa più sostenibile rispetto alla plastica, spinge l'Azienda ad aumentare la quota di confezioni monomateriale in carta, completamente riciclabili e certificate FSC®. Tuttavia, l'adeguamento dei processi produttivi per integrare nuove soluzioni di packaging può comportare rallentamenti produttivi e inefficienze temporanee. Questi possibili disallineamenti operativi potrebbero tradursi in un aumento dei costi, ritardi nelle consegne e una minore capacità di risposta tempestiva al mercato, con potenziali effetti negativi sulla competitività aziendale				MODERATA
	Gestione del ciclo di vita dei prodotti	Impatto	+/A: Analisi del ciclo di vita dei prodotti (LCA), attraverso la valutazione dell'impronta ambientale lungo tutto il ciclo di vita, partendo dalla coltivazione/produzione delle materie prime, passando per i processi di trasformazione, il trasporto e l'utilizzo, fino ad arrivare allo smaltimento finale del prodotto per studiare soluzione a minor impatto ambientale				ALTA
		Opportunità	MT: L'analisi del ciclo di vita dei prodotti (LCA) permette all'azienda di condurre una valutazione dettagliata dell'impronta ambientale, ottimizzando l'uso delle risorse e adottare soluzioni più efficienti, come l'impiego di packaging combinato in carta e polipropilene anziché solo polipropilene, con conseguenti risparmi sui costi di materiali. Tale approccio migliora la resilienza economica dell'azienda e consente di rispondere efficacemente alle esigenze di un mercato sempre più orientato alla sostenibilità, creando nuove opportunità di crescita e facilitando l'accesso a finanziamenti legati a criteri ESG				BASSA

+: impatto positivo, -: impatto negativo; A: impatto attuale, P: impatto potenziale; BT: orizzonte temporale di breve termine, MT: orizzonte temporale di medio termine, LT: orizzonte temporale di lungo termine.

Area ESG	Tema materiale	I/R/O	Descrizione	Perimetro			Rilevanza IRO
				a monte	operazioni proprie	a valle	
SOCIAL	Salute e sicurezza sul lavoro	Impatto	+/A: Implementazione di procedure e misure volte alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro				ALTA
		Opportunità	BT: L'investimento continuo in formazione e in attività volte a promuovere una cultura della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro rappresenta un'opportunità per migliorare il benessere dei dipendenti e ridurre il rischio di incidenti. Questo approccio consente di aumentare la produttività, minimizzare i costi legati a infortuni e assenze, e rafforzare la reputazione aziendale come ambiente di lavoro sicuro e responsabile. Inoltre, una solida gestione della salute e sicurezza può contribuire a garantire la conformità normativa e a prevenire potenziali sanzioni				BASSA
	Formazione e sviluppo del capitale umano	Impatto	+/A: Valorizzazione e formazione dei lavoratori, con l'obiettivo di svilupparne le capacità e la crescita umana e professionale				MEDIA
		Opportunità	MT: Investire nel miglioramento delle competenze lavorative attraverso programmi di formazione mirati e piani di sviluppo di ruolo consente all'azienda di aumentare la produttività e la qualità del lavoro, riducendo i costi legati al turnover e alla sostituzione del personale. Il mantenimento di un capitale umano qualificato e motivato contribuisce a migliorare l'efficienza operativa e a contenere spese legate a errori o bassa performance. Inoltre, un ambiente di lavoro positivo facilita la fidelizzazione dei talenti, riducendo spese di recruiting e accelerando l'implementazione di innovazioni, con impatti positivi sulla redditività complessiva dell'azienda nel medio termine				MODERATA
	Qualità e sicurezza del prodotto	Impatto	+/A: Implementazione di un Sistema che garantisca la Qualità e la Sicurezza alimentare dei prodotti realizzati				MOLTO ALTA
		Rischio	BT: Una gestione insufficiente e un controllo inadeguato della Qualità e sicurezza alimentare dei prodotti possono compromettere gli elevati standard qualitativi attualmente mantenuti dall'Azienda. Tale carenza espone al rischio di problemi per la salute dei consumatori, richiami di prodotto dal mercato, perdita di fiducia da parte dei clienti e danni reputazionali significativi. Questi fattori possono tradursi in sanzioni legali, riduzione delle quote di mercato e impatti economici negativi nel breve termine				BASSA
	Salute e nutrizione	Impatto	+/A: Sviluppo di soluzioni volte a garantire la qualità nutrizionale dei prodotti e il benessere dei consumatori				MOLTO ALTA
		Opportunità	BT: L'individuazione e l'integrazione di nuovi ingredienti e prodotti con un alto profilo nutrizionale rappresentano un'opportunità per l'Azienda di rispondere efficacemente alle crescenti esigenze dei consumatori in termini di salute e benessere. Lo sviluppo di soluzioni con Qualità nutrizionale superiore può ampliare la gamma di offerta, migliorare la competitività sul mercato e aprire nuove nicchie commerciali, contribuendo a incrementare le vendite e rafforzare la reputazione del brand nel breve termine				BASSA

Area ESG	Tema materiale	I/R/O	Descrizione	Perimetro			Rilevanza IRO
				a monte	operazioni proprie	a valle	
SOCIAL	Relazioni con il territorio	Impatto	+/A: Creazione di rapporti e relazioni con scuole, associazioni ed enti no profit, al fine di generare un impatto positivo sulle Comunità locali e sul territorio, anche grazie al progetto Pastamondo				MEDIA
		Opportunità	BT: La costruzione di rapporti con scuole, associazioni, enti no profit e organizzazioni sportive locali offre all'Azienda un'opportunità per rafforzare il proprio legame con la comunità. Attraverso iniziative di collaborazione e sponsorizzazioni sportive, è possibile promuovere uno stile di vita sano e attivo, migliorare la visibilità del brand e contribuire allo sviluppo sociale e culturale del territorio. Queste attività favoriscono un coinvolgimento diretto degli stakeholder locali, creando un ambiente di fiducia e cooperazione che può tradursi in nuove partnership e in un rafforzamento della reputazione aziendale				MEDIA
GOVERNANCE	Gestione della catena di approvvigionamento	Impatto	+/A: Esclusivo approvvigionamento da produttori di grano italiano e implementazione di un sistema di monitoraggio della filiera				MEDIA
		Opportunità	MT: Rafforzare le partnership con gli agricoltori italiani attraverso programmi di fidelizzazione e riconoscimenti premiali può consentire all'azienda di assicurare continuità e Qualità nella fornitura di materie prime. Questa stabilità riduce il rischio di interruzioni o ritardi, che potrebbero comportare costi aggiuntivi e perdite di opportunità di business. Inoltre, investire in una filiera di valore sostenibile migliora la reputazione aziendale, facilitando l'accesso a nuovi mercati e potenziali incentivi finanziari legati alla sostenibilità. Nel medio termine, questi fattori contribuiscono a una maggiore efficienza operativa e a un rafforzamento della posizione competitiva, con impatti positivi sulla redditività complessiva				ALTA
	Gestione dell'innovazione	Impatto	+/A: Impegno nei confronti della ricerca e dell'innovazione al fine di sviluppare soluzioni tecnologiche volte ad ottimizzare i processi produttivi e a migliorare l'impatto dei prodotti realizzati				MODERATA
		Rischio	MT: Rischio di effettuare investimenti significativi in processi produttivi innovativi finalizzati al miglioramento della Qualità del prodotto, senza che tali miglioramenti vengano adeguatamente riconosciuti o valorizzati dal mercato. Questo potrebbe comportare un ritorno economico inferiore alle attese, con impatti negativi sulla redditività e sulla competitività dell'azienda nel medio termine				MEDIA

+: impatto positivo, -: impatto negativo; A: impatto attuale, P: impatto potenziale; BT: orizzonte temporale di breve termine, MT: orizzonte temporale di medio termine, LT: orizzonte temporale di lungo termine.

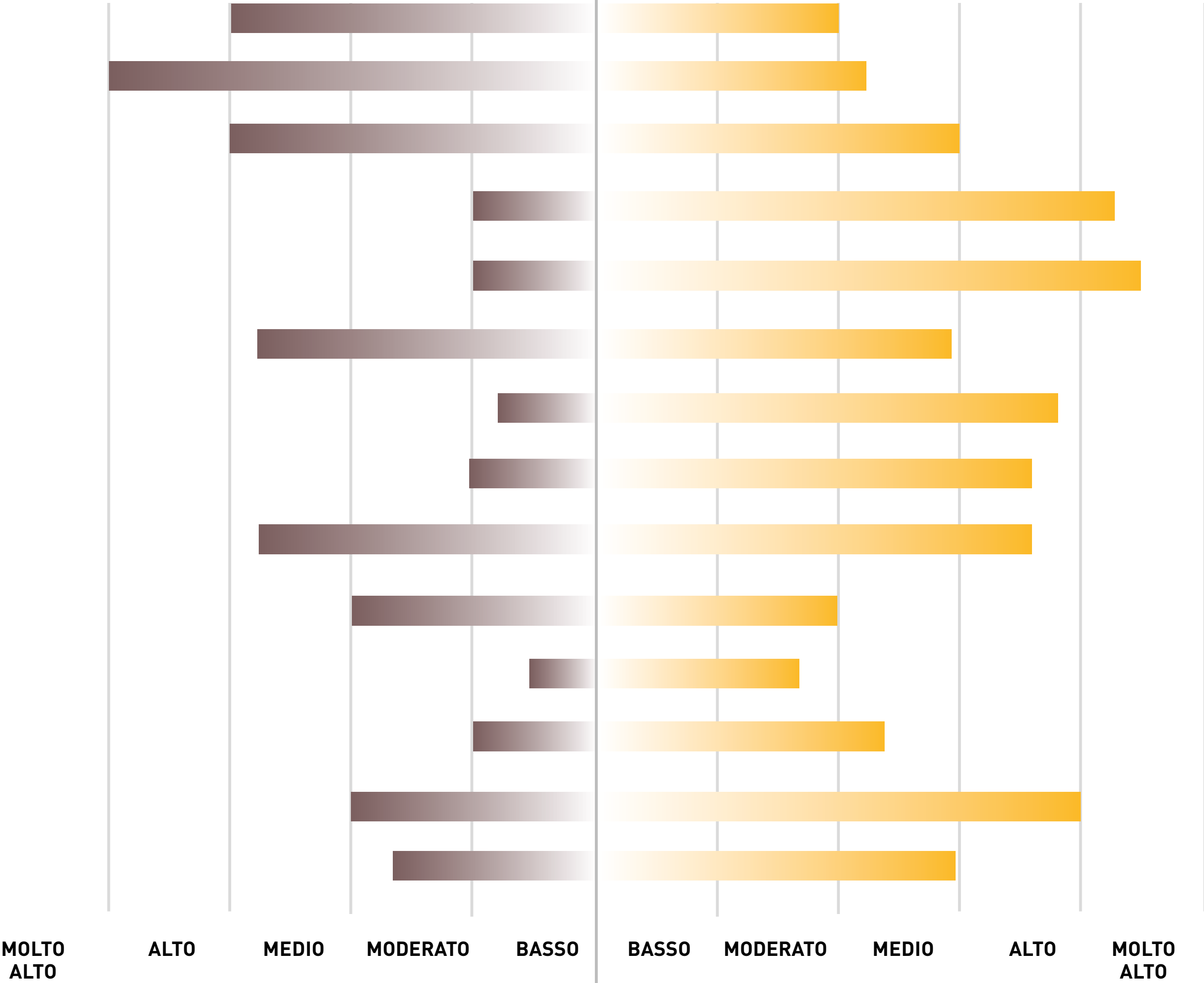
Nel contesto dell'Analisi di Doppia Materialità, sono stati quindi identificati e valutati i temi rilevanti sia in termini di impatto sull'ambiente e sulla società, sia in termini di potenziali effetti finanziari per l'Azienda.

Il grafico che segue rappresenta visivamente la rilevanza dei temi materiali sotto due prospettive distinte ma complementari: da un lato, l'intensità dell'impatto generato dall'Organizzazione (materialità di impatto); dall'altro, la rilevanza finanziaria dei rischi e delle opportunità associati a ciascun tema (materialità finanziaria).

- Gestione dell'innovazione
- Gestione della catena di approvvigionamento
- Relazioni con il territorio
- Salute e nutrizione
- Qualità e sicurezza del prodotto
- Formazione e sviluppo del capitale umano
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Gestione del ciclo di vita dei prodotti
- Packaging dei prodotti
- Biodiversità e pratiche agricole sostenibili
- Gestione dei rifiuti
- Gestione della risorsa idrica
- Gestione dell'energia
- Strategia climatica

RILEVANZA FINANZIARIA

RILEVANZA DELL'IMPATTO



Identificazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile prioritari

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs - Sustainable Development Goals) sono un insieme di 17 obiettivi globali adottati, nel 2015, da tutti i 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, nell'ambito dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Questi obiettivi mirano a garantire un futuro più equo e sostenibile per tutti, affrontando sfide globali come la povertà, il cambiamento climatico, le disuguaglianze sociali, l'accesso all'istruzione e alla salute, la tutela dell'ambiente e la promozione della pace. Sono pensati per essere universali, cioè validi per tutti i Paesi, e per coinvolgere non solo i governi, ma anche imprese, società civile, università e cittadini.

Nel 2024, è stato organizzato un evento formativo per i dipendenti con lo scopo di formarli e sensibilizzarli sui temi della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa. Durante questo training è stato sottoposto loro un questionario con 16 quesiti, con lo scopo di raccogliere le loro percezioni e priorità rispetto agli SDGs considerati più rilevanti e prioritari per l'Azienda. Hanno partecipato in totale 31 dipendenti, i quali hanno valutato ciascun Obiettivo di Sviluppo Sostenibile su una scala da 1 (rilevante) a 5 (molto rilevante), esprimendo il livello di importanza attribuito.

Classificazione degli SDGs in ordine di priorità decrescente

STRATEGICI



MOLTO IMPORTANTI



IMPORTANTI



In base al punteggio che è stato attribuito ad ogni SDG, gli obiettivi sono stati suddivisi in tre categorie: **strategici**, **molto importanti** e **importanti**.

Gli SDGs considerati strategici, cioè quelli che hanno ottenuto un punteggio più alto, sono quelli che riguardano l'**energia pulita e accessibile** (SDG 7), le **azioni per il clima** (SDG 13), la **salute e benessere** (SDG 3) e l'**economia circolare** (SDG 12).

Gli SDGs definiti molto importanti sono quelli che trattano i temi degli **ecosistemi terrestri** (SDG 15), dell'**equità e diritto al lavoro** (SDG 8), dell'**acqua pulita** (SDG 6), dello **sconfiggere la fame** (SDG 2), di **imprese e innovazione** (SDG 9) e dell'**istruzione di qualità** (SDG 4).

Infine, gli SDGs considerati importanti sono quelli che riguardano la **parità di genere** (SDG 5), le **comunità sostenibili** (SDG 11) e la **pace e giustizia** (SDG 16).

Contributo di Sgambaro agli SDGs rilevanti per l'attività svolta da parte dell'Azienda

SDGs rilevanti	Descrizione	Contributo di Sgambaro
	Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni. Le aziende possono investire in fonti energetiche pulite, come quelle solari, eoliche o termiche, puntare sulle tecnologie che riducano il consumo di elettricità negli edifici e nelle industrie, e realizzare progetti che contribuiscano a fornire l'energia alle comunità locali più svantaggiate.	> 39% dell'energia consumata all'interno dell'Organizzazione proveniente da fonti 100% rinnovabili
		Installazione di luci a LED e sensori di passaggio
		Sostituzione dei motori elettrici sulle linee produttive con modelli più efficienti
	Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze. Il settore privato può definire strategie per ridurre le proprie emissioni di gas serra, attraverso l'impiego di energie rinnovabili al posto dei combustibili fossili.	Acquisto di energia elettrica da fonti 100% rinnovabili
		Presenza di auto aziendali elettriche
		Calcolo, tramite LCA, di prodotto e delle emissioni di CO ₂ generate durante il processo produttivo
		Certificazione EPD per la pasta delle linee Etichetta Gialla, Food Service Convenzionale e Food Service BIO
	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età. Le aziende hanno un ruolo attivo nel mettere in pratica azioni che garantiscano la salute e la sicurezza sul lavoro per tutti i dipendenti, assicurando anche che le operazioni di business non impattino negativamente sul diritto alla salute e massimizzando i contributi positivi sul benessere della società nel suo insieme.	Presenza di una cassetta per la raccolta, in forma anonima, di suggerimenti o segnalazioni per aspetti di salute e sicurezza dei lavoratori
		Installazione di un defibrillatore all'interno dello stabilimento
	Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo. Le aziende hanno a disposizione molte possibilità di azione, soprattutto quelle che operano nei settori alimentare, tessile o dei beni di consumo. Ad esempio, le imprese potrebbero ritirare gradualmente dal mercato quei prodotti o servizi che richiedono un eccessivo consumo di energia e di risorse naturali, favorendo progressivamente l'impiego di materiali riciclabili e biodegradabili nei propri processi produttivi.	Scarti di produzione, semilavorati o prodotti finiti non destinati al consumo umano destinati alla produzione di mangimi ad uso zootecnico
		> 70% dei materiali di imballaggio che derivano da fonti rinnovabili
		Referenze di pasta biologica confezionate in packaging di carta realizzata con fibra cellulosica 100% vergine, certificata FSC® e completamente riciclabile.

SDGs rilevanti	Descrizione	Contributo di Sgambaro
	Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell’ecosistema terrestre. Le imprese possono contribuire al raggiungimento di questo obiettivo, azzerando l’impatto delle attività produttive sugli ecosistemi e gli habitat terrestri, rispettando la normativa ambientale dei paesi in cui operano e integrando la conservazione della diversità biologica nelle strategie di business.	Sostegno a progetti di riforestazione (ad es. WOWnature, Bosco Limite, Bioclima di Regione Lombardia, foreste di Eneo, Bosco San Lio, foresta di Huong Son Nature in Vietnam)
		Utilizzo di packaging in carta certificata FSC®
		Sviluppo di PastaSole® con farina di semi di girasole, coltura che favorisce la biodiversità, attirando insetti impollinatori, e cresce bene anche in terreni poveri o soggetti a siccità
		Analisi dei fornitori di grano ubicati in aree a rischio per la biodiversità
	Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un’occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti. Le imprese sono lo strumento principale per creare posti di lavoro, ed esse devono garantire condizioni di lavoro dignitose, tanto ai propri dipendenti diretti quanto a quelli impiegati nella catena di fornitura.	Piattaforma welfare
		Certificazione “100% Grano Duro Italiano”
		> 98% delle spese di acquisto a favore di fornitori ubicati in Italia
	Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell’acqua e delle strutture igienico-sanitarie. Le aziende devono gestire in modo sostenibile i loro residui idrici derivanti dalla lavorazione dei prodotti e dall’erogazione dei servizi.	Utilizzo di un Impianto lava trafilé con sistema di ricircolo per il risparmio idrico nel processo produttivo
		Valutazione del livello di stress idrico nelle aree in cui sono situati i fornitori di grano dell’Azienda
		Sviluppo di PastaSole® con farina di semi di girasole, coltura che richiede basse quantità di acqua
	Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile. Le imprese possono impegnarsi nella ricerca di tecnologie agricole innovative e nella diffusione di pratiche sostenibili relative alla produzione di alimenti anche nella propria catena di fornitura. Esse possono, inoltre, impattare positivamente sulle popolazioni locali, favorendo l’accesso ad un’alimentazione sana.	Certificazione BRC Global Standard for Food Safety e IFS
		Certificazione “100% Grano Duro Italiano”
		Certificazione Star-K Kosher e HALAL
		Pasta ad alto contenuto proteico struttura e a basso contenuto di glutine
	Costruire un’infrastruttura resiliente e promuovere l’innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile. Le aziende devono promuovere i processi industriali che non impattino sull’ambiente, incorporando le piccole e medie imprese nella propria catena del valore. Il settore privato è chiamato a promuovere l’espansione di infrastrutture e di tecnologie di comunicazione sostenibili e ad appoggiare l’innovazione e la ricerca nel proprio raggio di azione.	Nuova linea produttiva per la pasta corta progettata per preservare le Qualità organolettiche del grano duro italiano, grazie a un’essiccazione lenta a basse temperature
		Ideazione di PastaSole®, la prima pasta a base di farina di semi di girasole, coltura resiliente e a minore impatto ambientale

SDGs rilevanti	Descrizione	Contributo di Sgambaro
	Fornire un’educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti. Le imprese possono contribuire a questo obiettivo all’interno della propria organizzazione per mezzo di programmi di formazione per i dipendenti e all’esterno attraverso investimenti nel sistema e nei programmi per l’educazione.	Creazione di un piano formativo per potenziare le competenze professionali e trasversali all’interno dell’Azienda
	Raggiungere l’uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze. Le aziende sono chiamate ad adottare politiche interne e procedimenti che garantiscano gli stessi diritti e opportunità lavorative alle donne rispetto agli uomini, e ad investire esternamente in programmi di emancipazione economica per donne e ragazze, incentivando così la crescita economica e lo sviluppo sociale.	Il 25% dei membri del CdA è donna
	Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Le imprese possono adottare processi produttivi che tengano conto della protezione del patrimonio culturale e naturale del luogo dove operano; promuovere una mobilità green al proprio interno ed all’esterno; investire in progetti ed iniziative per la protezione ed a supporto delle popolazioni esposte a possibili disastri ambientali.	Attività a supporto della comunità locale, tra cui: Alla scoperta del Pastamondo, un percorso didattico che racconta il processo di produzione della pasta e il valore della sostenibilità; donazioni di pasta e erogazioni liberali a Onlus locali; sostegno ad associazioni sportive
	Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile, garantendo l’accesso alla giustizia per tutti e costruendo istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli. Il settore privato ha un ruolo importante nel raggiungimento di questo SDG, incorporando i principi di trasparenza nell’organizzazione, scongiurando qualsiasi episodio di violenza all’interno della propria catena di fornitura e favorendo la legalità nei Paesi in cui opera.	Sgambaro è membro del Gruppo di Sostenibilità di Confindustria Veneto Est Procedura di Whistleblowing e sistema di segnalazione



GOVERNANCE



Nello svolgimento di ogni attività, Sgambaro opera evitando di incorrere in situazioni di conflitto di interesse che possano interferire con la capacità di assumere, in modo imparziale, decisioni nel migliore interesse dell'Azienda e nel pieno rispetto delle norme descritte.



Sgambaro è una società per azioni costituita in Italia presso il Registro delle Imprese di Treviso-Belluno. L'Azienda ha adottato una forma di Amministrazione tradizionale. Adeguate ripartizioni di responsabilità e poteri, nonché equilibrio tra funzioni di gestione e controllo sono i principi che guidano la governance societaria. La struttura degli organi societari al 31 dicembre 2024 comprende:

- Il Consiglio di Amministrazione, che compie tutte le operazioni necessarie per il raggiungimento dell'oggetto sociale e gestisce l'impresa con la diligenza richiesta dalla natura dell'incarico;
- Il Collegio Sindacale, responsabile di garantire il rispetto della legge, dello Statuto e dei principi di corretta Amministrazione;
- La Società di Revisione Indipendente, responsabile per la revisione legale dei bilanci.

I membri del Consiglio di Amministrazione, in carica fino ad approvazione del bilancio al 31 dicembre 2024, sono nominati dall'assemblea ordinaria, che delibera secondo le maggioranze di legge e mantengono la loro carica, salve le ipotesi di revoca e dimissioni, per il periodo di tre esercizi sociali ciascuno, scadendo alla data dell'assemblea ordinaria convocata per l'approvazione del bilancio relativo all'ultimo esercizio.

Spetta all'organo amministrativo l'adozione delle deliberazioni previste per legge. Gli Amministratori hanno diritto al rimborso delle spese sostenute nell'esercizio delle loro funzioni e al compenso che verrà stabilito dall'assemblea dei soci, inclusi quelli investiti di particolari cariche ai sensi dell'articolo 2389, comma 3, del Codice Civile.

Nella tabella seguente viene riportata la composizione del Consiglio di Amministrazione di Sgambaro per genere e per fascia di età.

Consiglio di Amministrazione di Sgambaro al 31 dicembre 2024

Membro	Incarico	Genere	Fascia di età	Esecutivo/Non esecutivo
Pierantonio Sgambaro	Presidente	uomo	> 50	Esecutivo
Roberto Sgambaro	Amministratore Delegato	uomo	> 50	Esecutivo
Riccardo Sgambaro	Consigliere	uomo	30 - 50	Non Esecutivo
Pietrangelica Sgambaro	Consigliera	donna	< 30	Non Esecutivo

Si segnala che il Presidente del Consiglio di Amministrazione non è un alto dirigente dell'Organizzazione.

Nel Consiglio di Amministrazione non sono presenti membri indipendenti e, per il numero di altre cariche principali ricoperte e impegni assunti da ciascun membro del Consiglio di Amministrazione di Sgambaro, si rinvia a quanto pubblicato nel Registro delle Imprese in relazione a ciascun membro.

Il Collegio Sindacale rappresenta una parte importante del sistema di Governance di Sgambaro, in quanto svolge un ruolo di supervisione e controllo per garantire la trasparenza, l'integrità e la conformità alle normative di riferimento. Il Collegio Sindacale è composto da cinque persone, un presidente, due sindaci e due sindaci supplenti. Tutti i membri del Collegio Sindacale sono in possesso dei requisiti di eleggibilità, onorabilità e professionalità previsti dalla legge. La Società di revisione incaricata per la revisione legale dei bilanci è Pricewaterhousecoopers Spa.

Nello svolgimento di ogni attività, Sgambaro opera evitando di incorrere in situazioni di conflitto di interesse che possano interferire con la capacità di assumere, in modo imparziale, decisioni nel migliore interesse dell'Azienda e nel pieno rispetto delle norme descritte. Per delineare ulteriormente tale impegno, nel 2024 Sgambaro ha redatto un Codice Etico, che verrà formalizzato nel corso del 2025, descrivendo e dettagliando l'insieme dei principi ESG che guidano l'Azienda.

In linea generale, l'Organizzazione è impegnata a mantenere un ambiente di lavoro etico e trasparente, dove i conflitti di interesse sono gestiti in modo efficace e in linea con le migliori pratiche di governance. Le comunicazioni delle criticità vengono veicolate al massimo organo di governo dagli amministratori esecutivi, che hanno il dovere di rendere edotto il consiglio in maniera esaustiva in merito all'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo della Società e del suo generale andamento. Nel periodo di rendicontazione, non si segnalano criticità comunicate al massimo organo di governo.

Per quanto concerne la **Governance di Sostenibilità**, il Consiglio di Amministrazione di Sgambaro riconosce l'importanza della sostenibilità come parte integrante della strategia aziendale. Sgambaro ha definito un assetto di governance dedicato a delineare la strategia ed il percorso di sostenibilità, per perseguire lo Sviluppo Sostenibile. Il Report di Sostenibilità annuale è elaborato attraverso un processo che coinvolge molteplici funzioni aziendali interne, come l'area HR, HSE, l'ufficio acquisti, il marketing, il finance, l'area tecnica e qualità, nonché la Direzione. Questo processo include la raccolta e l'analisi dei dati relativi alle attività, ai rapporti di business e alle iniziative interne, nonché il coinvolgimento delle parti interessate per garantire una visione inclusiva degli impatti.

È presente in Azienda un **Team multidisciplinare dedicato alla sostenibilità** composto da tre persone, che si occupa di supervisionare l'implementazione delle iniziative di sostenibilità e di monitorare l'andamento delle performance.

La condivisione verso il massimo organo di governo riguardo alla gestione degli impatti di sostenibilità dell'Azienda avviene attraverso incontri periodici. Questi incontri hanno l'obiettivo di informare l'Amministratore Delegato sui risultati raggiunti e sulle sfide e le opportunità legate alla gestione degli impatti di sostenibilità, consentendo così al massimo organo di prendere decisioni informate e strategiche.

La Procedura per la segnalazione delle violazioni, **Whistleblowing**, stabilisce le modalità per segnalare preoccupazioni riguardo a cattiva condotta, effettiva



o sospetta, che potrebbe avere effetti negativi sull'Azienda o sul benessere delle persone. Ciò include violazioni di disposizioni che ledono l'interesse pubblico o l'integrità della Società. Tali segnalazioni possono essere fatte da chiunque ne sia venuto a conoscenza nell'ambito del rapporto di lavoro, collaborazione o contesto professionale con la Società o, comunque, nel contesto lavorativo.

Sgambaro ha adottato un canale interno di segnalazione che garantisce la riservatezza dell'identità del segnalante, della persona coinvolta e di chiunque menzionato nella segnalazione, oltre che del contenuto della segnalazione stessa e della relativa documentazione.



Il link per le segnalazioni riferite al Whistleblowing è presente sul sito web aziendale ed è gestito tramite una piattaforma esterna ed indipendente che risponde a tutti i requisiti previsti dalla normativa di riferimento.

Come stabilito dalla normativa, non è ammessa alcuna ritorsione nei confronti di chi dovesse effettuare segnalazioni. Sgambaro ha definito una procedura aziendale, comunicata a tutti i dipendenti, in merito alle modalità per poter effettuare tali segnalazioni.

Nel corso del periodo di rendicontazione, non sono stati segnalati e rilevati episodi di discriminazione basati su etnia, colore, genere, religione, opinione politica, nazionalità o origine sociale, né altre forme di discriminazione che hanno coinvolto stakeholder interni ed esterni all'Organizzazione.

Sgambaro conferma il pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili e durante il periodo di rendicontazione non sono state ricevute segnalazioni. Si segnala, inoltre, che non sono stati riscontrati casi di non conformità a leggi e regolamenti nel medesimo periodo di rendicontazione.

GESTIONE DELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

Sgambaro crede fermamente che il proprio successo e la propria stabilità a lungo termine dipendano non solo dalla costante ricerca dell'eccellenza qualitativa dei prodotti, ma anche dalla capacità di gestire l'intera catena di fornitura in maniera etica e responsabile, attivando sinergie con i migliori agricoltori italiani, con i quali l'Azienda ha creato collaborazioni solide basate sulla fiducia e sulla considerazione dei reciproci interessi, bisogni e aspettative.

Una gestione responsabile della catena di approvvigionamento e una riduzione dei rischi ad essa associati, anche in ambito ESG, sono essenziali per garantire la continuità delle attività e operare in armonia con i principi dello Sviluppo Sostenibile in termini di responsabilità sociale e ambientale, trasparenza, tracciabilità e conformità normativa.

Sgambaro si approvvigiona di grano duro 100% italiano che garantisce all'Azienda un controllo diretto ed una tracciabilità piena della filiera. Nel 2003, Sgambaro è stata la prima azienda in Italia a ottenere la certificazione "100% Grano Duro Italiano".



Dal campo alla tavola, ogni passo è attentamente monitorato per garantire un prodotto di Qualità superiore, dimostrando che si può produrre l'eccellenza anche con l'utilizzo di solo grano duro italiano.

Il grano duro italiano utilizzato da Sgambaro proviene esclusivamente da aziende controllate e tracciate. Questo consente all'Azienda di offrire un prodotto di cui conosce ogni dettaglio, assicurando la massima trasparenza informativa. In questo modo, Sgambaro ha ridotto la distanza tra i campi di coltivazione e il mulino di proprietà, assicurando così un minor impatto ambientale legato ai trasporti. Inoltre, il mulino e il pastificio adiacenti, oltre a garantire la freschezza della semola utilizzata per la pasta, consentono di ridurre drasticamente le emissioni di CO₂ dovute ai trasporti tra i vari siti produttivi. In aggiunta, grazie ai rigorosi controlli di laboratorio e alla stretta collaborazione con gli agricoltori, Sgambaro garantisce che il grano che entra nei propri granai durante il periodo di raccolta vi rimanga in condizioni ottimali, così da preservarne le caratteristiche organolettiche, come profumo e sapore.



Dal campo alla tavola, ogni passo è attentamente monitorato per garantire un prodotto di Qualità superiore, dimostrando che si può produrre l'eccellenza anche con l'utilizzo di solo grano duro italiano.

Il grano duro italiano utilizzato da Sgambaro proviene esclusivamente da aziende controllate e tracciate.



Infine, utilizzando materia prima italiana, Sgambaro sostiene l’economia locale e dà opportunità di lavoro alle giovani generazioni di agricoltori, oltre a ridurre drasticamente la quantità di pesticidi all’interno della materia prima, necessari per la conservazione del grano durante il trasporto.

Per garantire ai consumatori una pasta di Qualità, è indispensabile effettuare rigorosi controlli di filiera sui fornitori e sulle materie prime. Per questo, Sgambaro conduce audit ai nuovi fornitori e monitora quelli già appartenenti alla propria supply chain.

La supply chain di Sgambaro è caratterizzata dalla presenza di fornitori storici di beni e servizi tra cui, prevalentemente, materie prime (grano), imballaggi primari e secondari, macchinari e attrezzature, trasporti, servizi di manutenzione e altre tipologie di servizi, tra cui attività di consulenza e marketing. La materia prima grano rappresenta la quota preponderante del fabbisogno acquistato, sia in termini di volume di materiale approvvigionato sia di spesa.

Per quanto concerne la proporzione di spesa effettuata a favore di fornitori locali, in relazione alle attività di approvvigionamento di Sgambaro, è stata designata come sede dell’attività significativa lo stabilimento di Castello di Godego (TV), in Veneto, che è anche l’headquarter dell’Azienda. Come definizione di acquisti per “area locale”, l’Azienda ha deciso di utilizzare la metrica del raggio di 300 km attorno al perimetro dell’Organizzazione.

Sono stati selezionati per l’analisi i principali fornitori di Sgambaro, sulla base delle spese sostenute per gli acquisti durante il biennio 2023-2024. Per la selezione dei fornitori principali, si è scelto di considerare i fornitori che hanno rappresentato l’80% delle spese di acquisto totali. Per calcolare le distanze, è stata considerata la sede del fornitore presso cui Sgambaro effettua l’acquisto.

La tabella seguente mostra le percentuali di spesa verso fornitori ubicati Extra UE, in UE, in Italia ed entro 300 km dalla sede di Castello di Godego (TV). Si segnala che le spese per gli acquisti effettuate non in Italia riguardano fornitori di servizi.

Percentuale di spesa per fornitori, suddivisi per area geografica, nel biennio 2023-2024

AREA GEOGRAFICA	% DI SPESA ANNO 2023	% DI SPESA ANNO 2024
Extra UE	0,0%	0,0%
Unione Europea (UE)	100%	100%
Italia	97,4%%	100%
Entro 300km dall’headquarter di Sgambaro (TV)	85,9%	84,8%



GESTIONE DELL'INNOVAZIONE

Sgamaro è da sempre votata all'adozione delle migliori pratiche in grado di combinare tradizione e innovazione, ottenendo così dei prodotti d'eccellenza.

La **nuova linea produttiva** per la produzione dei formati di pasta corta Sgamaro è stata studiata e progettata per mantenere le caratteristiche organolettiche del prodotto attraverso un processo di essiccazione lenta a basse temperature. Questo processo, che ricorda in chiave moderna quando la pasta veniva asciugata naturalmente al sole, non altera le qualità proteiche ed organolettiche del grano, esaltando il sapore, la fragranza e la tenuta in cottura del grano duro italiano.

Sgamaro ha inoltre condotto un **panel test** con i consumatori, per valutare l'impatto sensoriale derivante dall'adozione di un processo di produzione di questo tipo. L'analisi, condotta in collaborazione con un laboratorio accreditato, player specializzato in servizi analitici per l'industria alimentare, ha esaminato le caratteristiche e il profilo sensoriale della pasta di semola Sgamaro. I risultati del **panel test** hanno mostrato che i consumatori riconoscono distintamente la Qualità superiore della pasta Sgamaro rispetto ad altri marchi per il profumo naturale del grano e il sapore autentico della semola, che emergono in modo netto. Questo risultato conferma l'attenzione ai dettagli di Sgamaro nel processo produttivo e nell'utilizzo di materie prime 100% italiane, che si traducono in un'esperienza gustativa eccellente.

Inoltre, per ciascun formato di pasta, Sgamaro ha condotto un accurato studio sulla messa a punto della trafila ruvida per avere la forma, la dimensione e lo spessore della cartella ottimali, in modo da ottenere una pasta ineguagliabile per tenuta di cottura, perfetta masticabilità e capacità di esaltare qualsiasi sapore.

L'Azienda mira a massimizzare l'efficienza operativa attraverso l'utilizzo di una piattaforma digitale innovativa, concepita per ottimizzare i processi interni e favorire una gestione più agile e intelligente delle risorse.

Pasta al grano Khorasan

Nel 2023, Sgamaro ha lanciato una nuova linea di pasta biologica a base di Khorasan, un grano antico 100% italiano. Fonte di fibre e proteine, questo grano offre un sapore aromatico con un retrogusto dolce, ideale per gli sportivi e per chi desidera mantenersi in forma. Coltivato in Italia, il Khorasan di Sgamaro rappresenta un modo per sostenere l'agricoltura locale e rafforzare i rapporti di filiera. Grazie al mulino interno di proprietà, l'Azienda controlla ogni passaggio produttivo, garantendo un prodotto con eccellenti proprietà organolettiche e sensoriali, in grado di assecondare al tempo stesso i nuovi bisogni alimentari.

Da anni l'Azienda è focalizzata sul costante studio dei grani antichi nell'ottica di produrre la pasta migliore d'Italia. Il Khorasan scelto da Sgamaro è particolarmente resistente ai fenomeni meteorologici estremi e

immune all'attacco di parassiti ed erbe infestanti, eliminando così la necessità di fertilizzanti chimici. Questo grano puro, coltivato con metodo biologico, non è mai stato ibridato né geneticamente modificato.

Questa pasta si distingue per l'alto contenuto proteico, superiore al 14%, e per la struttura a basso contenuto di glutine, che la rende altamente digeribile. Fonte di zinco, la pasta prodotta con grano Khorasan è un alimento nutrizionalmente eccellente.

Questa nuova linea è una continuazione del percorso intrapreso da Sgamaro anni fa, anticipando con lungimiranza le tendenze alimentari verso uno stile di vita salutare e attento all'ambiente. La pasta Khorasan rientra nella linea Etichetta BIO, che include altre varietà antiche come il Farro monococco, il grano duro Cappelli, l'integrale decorticato e il Farro Lenticchie e Quinoa, tutte provenienti da agricoltura biologica e caratterizzate da sapori peculiari.



Pastasole®

Sgambaro PastaSole® è la prima pasta a base di farina di semi di girasole, sviluppato nel corso del 2024. Composta per il 60% da semola di grano duro e per il 40% da farina di semi di girasole, si inserisce nel segmento “better for you” come un alimento naturalmente proteico, minimamente processato e privo di additivi.

Una proposta innovativa rispetto alle attuali paste arricchite con legumi, che valorizza un ingrediente ancora poco esplorato: la farina di semi di girasole, ricca di proprietà nutrizionali e caratterizzata da un’eccellente sostenibilità ambientale.

Il profilo nutrizionale di PastaSole® è particolarmente significativo. Contiene 28% di proteine naturali, contro una media del 13,5% nella pasta tradizionale; presenta solo il 47% di carboidrati, rispetto al 72,7% della pasta classica, e 8% di fibre, contro un 1,7% nella pasta tradizionale.

L’idea è stata quella di creare una pasta “che ancora non c’era”. Da quel momento, il reparto Ricerca e Sviluppo di Sgambaro ha condotto studi e test approfonditi per verificarne la fattibilità, mantenendo sempre come principi guida il benessere delle persone e il rispetto per



l’ambiente.

Sgambaro ha scelto di investire sul girasole, una coltura resiliente, in grado di adattarsi ai cambiamenti climatici, con basso fabbisogno idrico e resistenza naturale alle malattie. Favorisce inoltre la biodiversità, attirando insetti impollinatori, e cresce bene anche in terreni poveri o soggetti a siccità. Inoltre, il girasole ha un impatto positivo sulla mitigazione climatica, contribuendo al sequestro di carbonio.

Con PastaSole®, Sgambaro risponde alle esigenze di chi cerca un’alimentazione più proteica e allo stesso attenta all’ambiente. La pasta cuoce in 7-8 minuti, a seconda del formato, e presenta un sapore delicato e neutro, perfetto per adattarsi a ogni tipo di ricetta.



SOCIAL



Sgambaro considera le risorse umane un asset fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità a lungo termine, riconoscendo che il successo dell’Azienda dipende dal benessere e dalla soddisfazione dei propri dipendenti. Sgambaro è consapevole che per continuare a crescere ed eccellere è fondamentale garantire un ambiente di lavoro sicuro, stimolante e inclusivo, dove ciascuno possa sentirsi valorizzato e supportato, sia professionalmente che personalmente. Perciò, per una gestione accurata delle risorse umane, l’Organizzazione si impegna ad adottare politiche e pratiche che rispettano i diritti umani fondamentali delle persone. Questo impegno si manifesta nel rigoroso rispetto delle normative vigenti, garantendo la conformità alle leggi nazionali. Sgambaro si assicura che le esigenze dei lavoratori siano rispettate in tutte le fasi del rapporto di lavoro, comprendendo aspetti come maternità, paternità e questioni di salute personale e familiare.

L’Azienda si impegna inoltre a garantire una remunerazione adeguata, almeno pari al salario minimo obbligatorio stabilito dal CCNL di riferimento (Industria Alimentare), per assicurare che i dipendenti siano ricompensati in modo equo per il loro contributo. Questo approccio tiene conto dei livelli di competenza e delle responsabilità di ciascun lavoratore, promuovendo una cultura aziendale basata sulla meritocrazia ed il rispetto. Sgambaro promuove, inoltre, la diversità e l’inclusione e rispettando le diversità culturali e personali.

L’Azienda ha rafforzato il dialogo interno attraverso il proprio RSU (Rappresentanza Sindacale Unitaria) interno e ha coinvolto un rappresentante sindacale esterno, contribuendo a promuovere un approccio integrato a garanzia di una gestione trasparente e collaborativa delle relazioni sindacali.

L’Azienda riconosce l’importanza di una comunicazione trasparente e di una comprensione condivisa delle norme aziendali per garantire un ambiente lavorativo armonioso e rispettoso. Per ogni nuova assunzione, Sgambaro si impegna a garantire la massima trasparenza contrattuale, illustrando in modo chiaro e approfondito i termini e le condizioni del contratto aziendale. Questo momento di confronto, svolto direttamente con il collaboratore, ha l’obiettivo di favorire una piena comprensione delle norme che regolano il rapporto di lavoro, promuovendo fiducia e responsabilità.

La tabella seguente fornisce una panoramica relativa ai dipendenti dell’Azienda nel biennio 2023-2024. Al termine dell’anno di rendicontazione (31 dicembre 2024), l’organico era composto da 55 lavoratori dipendenti, di cui 51 assunti con contratto a tempo indeterminato. Il tasso di crescita dei posti di lavoro ha raggiunto l’1,9%, con 8 nuove assunzioni durante l’anno. Il turnover in uscita è stato del 10,9%. Le uscite di personale hanno riguardato principalmente contratti a tempo determinato, relativi a figure impiegate nell’ambito delle visite scolastiche, attività soggetta alla stagionalità del progetto didattico. Altre cessazioni hanno interessato dipendenti già pensionati, riassunti per incarichi a termine e limitati nel tempo.

Panoramica dipendenti riferita al biennio 2023-2024		
	2023	2024
totale lavoratori dipendenti	54	55
tempo indeterminato	50	51
tempo determinato	4	4
part-time	6	8
nuovi assunti	11	8
età media	41	41
uomini	41	40
donne	13	15
ore medie di formazione	21,4	7,9
turnover*	14,8%	10,9%
tasso di crescita dei posti di lavoro**	5,9%	1,9%

* (totale dipendenti cessati durante il periodo di rendicontazione / n° totale dipendenti al 31 dicembre) x 100

** variazione %: (totale dipendenti al 31 dicembre - dipendenti presenti in organico 12 mesi prima) / dipendenti presenti in organico 12 mesi prima

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

La salute e la sicurezza dei lavoratori sono diritti fondamentali e pilastri essenziali della sostenibilità aziendale. Sgamaro si impegna fermamente a garantire un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutte le persone che vi lavorano o che vi accedono in visita, non solo come dovere civile fondamentale, ma anche come mezzo per promuovere un rapporto armonioso tra gli obiettivi aziendali e il lavoro di chi li persegue.

Per assicurare condizioni di lavoro adeguate, Sgamaro promuove comportamenti responsabili e implementa tutte le azioni preventive necessarie. La cultura della salute e della sicurezza è diffusa sistematicamente attraverso attività formative e di comunicazione, ruoli e competenze sono chiaramente definiti, supportati da istruzioni e procedure dedicate.

L'analisi dei rischi per la salute e la sicurezza è una pratica che l'Azienda rivede periodicamente, producendo un Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), aggiornato ogni volta che vengono introdotte nuove attività, processi, modifiche organizzative o in risposta ad osservazioni degli stakeholder. Il Comitato aziendale per la Salute e Sicurezza è composto dal Datore di Lavoro (DL), il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) esterno, il Medico Competente (MC) e il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Sgamaro ha definito protocolli sanitari specifici, basati sull'analisi dei rischi, che stabiliscono la sorveglianza sanitaria periodica per i dipendenti in base al livello di rischio associato alle loro mansioni. Oltre ai corsi di formazione, l'Azienda attua piani di addestramento mirati, fornendo gli idonei dispositivi di protezione individuale (DPI).

In ottemperanza al D. Lgs. 81/08, un medico competente esegue visite mediche periodiche obbligatorie per tutti i dipendenti, valutandone l'idoneità lavorativa. Inoltre, l'Azienda ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), messo a disposizione delle aziende esterne incaricate di svolgere attività all'interno della sede aziendale. Questo documento identifica e valuta i rischi da interferenza, implementando misure per eliminarli o ridurli al minimo.

Inoltre, nell'ambito del sistema di Gestione della Qualità, si segnala che in Azienda è presente un'apposita cassetta per la raccolta, in forma anonima, di suggerimenti o segnalazioni da parte dei lavoratori, anche su aspetti riferiti alla salute e sicurezza.

In riferimento al CCNL Industria Alimentare applicato, i dipendenti e i loro familiari hanno accesso al fondo sanitario integrativo FASA (fondo assistenza sanitaria alimentaristi), che offre una copertura supplementare rispetto al sistema sanitario pubblico nazionale.



Sgamaro ha definito protocolli sanitari specifici, basati sull'analisi dei rischi, che stabiliscono la sorveglianza sanitaria periodica per i dipendenti in base al livello di rischio associato alle loro mansioni.

Oltre ai corsi di formazione, l'Azienda attua piani di addestramento mirati, fornendo gli idonei dispositivi di protezione individuale (DPI).



L'Azienda possiede un defibrillatore installato all'interno del proprio stabilimento e ha formato i lavoratori sul suo corretto utilizzo, al fine di una tempestiva gestione delle potenziali situazioni di emergenza.

Nelle tabelle sottostanti, sono riportati i dati sugli infortuni dei dipendenti e dei non dipendenti per il triennio 2022-2024. Gli infortuni sono stati calcolati sulla base delle linee guida descritte nel GRI 403-9 e come coefficiente moltiplicativo è stato utilizzato 200.000, in linea con i requisiti dello standard per aziende di medie dimensioni. In particolare, il tasso di infortuni sul lavoro è stato calcolato come numero di infortuni in rapporto alle ore lavorate totali.

Nel 2024 è stato registrato un unico infortunio tra i dipendenti che ha portato ad un'assenza di 3 giorni dal lavoro. Infine, negli ultimi tre anni, nessun infortunio è stato registrato tra i lavoratori non dipendenti.

Indici infortunistici relativi ai dipendenti nel triennio 2022-2024

LAVORATORI DIPENDENTI	2022	2023	2024
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	0	1	1
Numero infortuni con gravi conseguenze* (ad esclusione dei decessi)	0	0	0
Numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	0,0	2,3	2,3
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0,0	0,0	0,0
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0,0	0,0	0,0

Indici infortunistici relativi ai non dipendenti nel triennio 2022-2024

LAVORATORI NON DIPENDENTI	2022	2023	2024
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	0	-	-
Numero infortuni con gravi conseguenze* (ad esclusione dei decessi)	0	-	-
Numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	0,0	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0,0	-	-
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0,0	-	-

* Gravi Conseguenze: Infortunio sul lavoro che porta a un decesso o a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

La tabella seguente mostra l'indice tra le ore perse per infortunio dei dipendenti e le ore lavorate nel triennio 2022-2024.

KPI: ore perse per infortunio tra i dipendenti in relazione alle ore lavorate nel triennio 2022-2024

	2022	2023	2024
Ore perse per infortunio su ore lavorate dipendenti	0,00%	0,26%	0,03%



FORMAZIONE E SVILUPPO DEL CAPITALE UMANO

In un contesto lavorativo sempre più competitivo e in rapido cambiamento, l’attrazione e la fidelizzazione dei lavoratori sono elementi essenziali per il successo di qualsiasi organizzazione. Sgamaro si dedica all’adozione di strategie efficaci per attrarre professionisti altamente qualificati e per mantenere all’interno dell’Azienda le risorse più preziose.

La Società punta alla creazione di una cultura interna legata alla valorizzazione del contributo individuale e alla promozione di un miglioramento continuo delle competenze. L’ambiente di lavoro deve essere un luogo dove ciascun dipendente possa eccellere e contribuire significativamente agli obiettivi aziendali. Sgamaro seleziona il personale avvalendosi di criteri rigorosi quali l’esperienza, l’attitudine e la competenza, assicurando che le assunzioni siano perfettamente allineate con i requisiti e le aspettative aziendali.

Nelle tabelle seguenti, sono riportati i dati relativi ai dipendenti per il biennio 2023-2024, suddivisi per genere, fascia d’età, categoria professionale, tipologia di impiego e contratto di lavoro. Al 31 dicembre 2024, la categoria professionale più rappresentata è quella degli operai (60,0%), seguita dagli impiegati (30,9%). Il 45,5% dei dipendenti ha un’età compresa tra i 30 e i 50 anni, il 29,1% è costituito da giovani under 30, mentre il 25,5% dei dipendenti ha più di 50 anni. Il 92,7% dei contratti è a tempo indeterminato e l’85,5% è di tipo full-time. Le dipendenti donne rappresentano il 27,3% del totale.

Dipendenti per categoria professionale e fascia d’età								
categoria professionale	2023				2024			
	<30	30-50	>50	totale	<30	30-50	>50	totale
quadri	0,0%	4,5%	0,0%	1,9%	0,0%	4,0%	0,0%	1,8%
impiegati	17,6%	40,9%	20,0%	27,8%	12,5%	48,0%	21,4%	30,9%
operai	47,1%	54,5%	80,0%	59,3%	62,5%	48,0%	78,6%	60,0%
apprendisti	35,3%	0,0%	0,0%	11,1%	25,0%	0,0%	0,0%	7,3%
TOTALE %	31,5%	40,7%	27,8%	100,0%	29,1%	45,5%	25,5%	100%

Dipendenti per genere e fascia d’età												
Fascia di età	2023						2024					
	uomini	%	donne	%	tot.	%	uomini	%	donne	%	tot.	%
<30	14	34,1%	3	23,1%	17	31,5%	13	32,5%	3	20,0%	16	29,1%
30-50	15	36,6%	7	53,8%	22	40,7%	16	40,0%	9	60,0%	25	45,5%
>50	12	29,3%	3	23,1%	15	27,8%	11	27,5%	3	20,0%	14	25,5%
TOTALE	41	75,9%	13	24,1%	54	100,0%	40	72,7%	15	27,3%	55	100%

Dipendenti per genere e categoria professionale						
Categoria professionale	2023			2024		
	uomini	donne	totale	uomini	donne	totale
quadro	2,4%	0,0%	1,9%	2,5%	0,0%	1,8%
impiegato	9,8%	84,6%	27,8%	10,0%	86,7%	30,9%
operaio	75,6%	7,7%	59,3%	80,0%	6,7%	60,0%
apprendista	12,2%	7,7%	11,1%	7,5%	6,7%	7,3%
TOTALE	75,9%	24,1%	100,0%	72,7%	27,3%	100%



Dipendenti per genere e tipologia di impiego

tipologia di impiego	2023						2024					
	uomini	%	donne	%	totale	%	uomini	%	donne	%	totale	%
full time	40	97,6%	8	61,5%	48	88,9%	39	97,5%	8	53,3%	47	85,5%
part time	1	2,4%	5	38,5%	6	11,1%	1	2,5%	7	46,7%	8	14,5%
TOTALE	41	75,9%	13	24,1%	54	100,0%	40	72,7%	15	27,3%	55	100%

Dipendenti per genere e tipologia di contratto

contratto di lavoro	2023						2024					
	uomini	%	donne	%	totale	%	uomini	%	donne	%	totale	%
indeterminato	38	92,7%	12	92,3%	50	92,6%	39	97,5%	12	80,0%	51	92,7%
determinato	3	7,3%	1	7,7%	4	7,4%	1	2,5%	3	20,0%	4	7,3%
TOTALE	41	75,9%	13	24,1%	54	100,0%	40	72,7%	15	27,3%	55	100%

Assunzioni e turnover dipendenti

Fascia di età	2023						2024					
	assunzioni			cessazioni			assunzioni			cessazioni		
	uomini	donne	totale	uomini	donne	totale	uomini	donne	totale	uomini	donne	totale
<30	4	1	5	0	0	0	2	0	2	2	0	2
30-50	2	2	4	2	1	3	2	3	5	1	0	1
>50	2	0	2	3	2	5	1	0	1	3	0	3
TOTALE	8	3	11	5	3	8	5	3	8	6	0	6

Percentuali di assunzioni e cessazioni per genere e fascia di età

Fascia di età	2023						2024					
	assunzioni			cessazioni			assunzioni			cessazioni		
	% uomini	% donne	% totale	% uomini	% donne	% totale	% uomini	% donne	% totale	% uomini	% donne	% totale
<30	28,6%	33,3%	29,4%	0,0%	0,0%	0,0%	15,4%	0,0%	12,5%	15,4%	0,0%	12,5%
30-50	13,3%	28,6%	18,2%	13,3%	14,3%	13,6%	12,5%	33,3%	20,0%	6,3%	0,0%	4,0%
>50	16,7%	0,0%	13,3%	25,0%	66,7%	33,3%	9,1%	0,0%	7,1%	27,3%	0,0%	21,4%
TOTALE	19,5%	23,1%	20,4%	12,2%	23,1%	14,8%	12,5%	20,0%	14,5%	15,0%	0,0%	10,9%

Per quanto riguarda l'avvicendamento dei dipendenti, le nuove assunzioni, 5 uomini e 3 donne, hanno riguardato per il 25% dei casi dipendenti al di sotto dei 30 anni. Sono state registrate, invece, 6 cessazioni, che hanno riguardato:

- Dipendenti a tempo determinato, impiegati per le attività formative con le scuole;
- Personale di Sgambaro in pensione, riassunto per un periodo limitato di tempo;
- Un pensionamento.

Sgambaro ha inoltre svolto un questionario rivolto ai propri lavoratori impiegati nell'area produzione, che ha abbracciato più ambiti della Cultura della Qualità aziendale: tra cui la Sicurezza alimentare, i processi e la comunicazione, gli obiettivi di sicurezza alimentare e sostenibilità e il benessere del lavoratore.

L'Azienda applica da numerosi anni l'accordo aziendale di secondo livello per il riconoscimento del premio di risultato. Anche nel 2024, per coloro che avevano maturato i requisiti necessari, è stato erogato un premio economico integrativo.

Inoltre, sempre nel 2024 è stato implementato un incentivo per tutti i dipendenti tramite una piattaforma welfare. Questa piattaforma offre ai dipendenti diverse opzioni personalizzate tra cui scegliere, come buoni spesa e altre tipologie di benefit. Si segnala che i benefit standard concessi ai dipendenti dell'Organizzazione con contratto a tempo pieno sono stati riconosciuti anche al personale con contratto part-time.



FORMAZIONE

Sgambaro investe costantemente nella formazione dei lavoratori, sensibilizzandoli all’importanza di mantenere elevati livelli di sicurezza e igiene in tutte le fasi della lavorazione. Per Sgambaro la formazione del personale riguardo tutte le tematiche igienico-sanitarie legate ai processi produttivi è di fondamentale e basilare importanza. L’Azienda ha stabilito di effettuare ogni anno tale attività formativa. Tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti ricevono un addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta. Inoltre, ogni neoassunto, prima di iniziare l’attività produttiva, viene formato sugli aspetti generali e di dettaglio dell’Azienda, a seconda della mansione svolta. L’attività formativa in questo ambito comprende le politiche per la Qualità e per la Sicurezza alimentare, i parametri elementari sull’igiene e sulla sicurezza della produzione da un punto di vista igienico-sanitario a tutela del prodotto e del consumatore e i controlli Qualità e le verifiche da eseguire in ogni fase del processo produttivo. Inoltre, viene inclusa la formazione relativa al tema allergeni, alla food defence, alle norme comportamentali da adottare durante le produzioni e ai requisiti legali relativi ai prodotti alimentari. In aggiunta, al personale impiegato negli uffici, sono stati erogati corsi dedicati all’utilizzo avanzato di Excel e del pacchetto Office, propedeutici allo svolgimento delle loro attività quotidiane.

Nel 2024, sono state 7,9 le ore medie di formazione erogate, di cui ha beneficiato l’85,2% del personale aziendale. Le tabelle seguenti presentano indicatori relativi alla formazione media erogata nel biennio 2023-2024.

Formazione media per dipendente erogata nel biennio 2023-2024

inquadramento mansione	2023			2024		
	genere			genere		
	uomini	donne	totale	uomini	donne	totale
quadro	0,0	\	0,0	2,0	\	2,0
impiegato	23,3	1,2	6,4	19,8	2,8	6,8
operaio	26,4	14,5	25,8	8,7	2,0	8,6
apprendista	55,2	0,0	46,0	7,2	10,0	7,9
TOTALE	28,7	2,8	21,4	9,4	3,2	7,9

Si segnala, inoltre, che l’82,6% della formazione ha riguardato attività formative non obbligatorie per legge, che hanno riguardato soprattutto corsi rivolti all’area Qualità e corsi avanzati sull’utilizzo di Excel e del pacchetto Office per i dipendenti dell’ufficio amministrativo.

Nel 2024 è stata, inoltre, svolta una formazione inerente la Sostenibilità con particolare focus sull’Agenda 2030. L’obiettivo formativo è stato quello di introdurre i temi ESG, il concetto di sostenibilità, le tematiche di governance, sociali e ambientali maggiormente rilevanti, con focus particolare sui 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite, contestualizzandoli alle operazioni aziendali e al business di Sgambaro. Durante il corso i partecipanti hanno esplorato come gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile possano essere integrati nella cultura aziendale e nei processi operativi. I dipendenti al termine del corso hanno partecipato a un breve workshop finalizzato ad individuare gli SDGs rilevanti per il modello di business di Sgambaro.

Nella tabella seguente vengono riportati ulteriori indicatori (KPI) riferiti alle attività formative nell’ultimo biennio.

KPI formazione per il biennio 2023-2024

	2023	2024
Dipendenti che hanno ricevuto la formazione	64,5%	85,2%
Ore di formazione non obbligatoria* in rapporto alle ore totali di formazione erogate	74,7%	82,6%
Ore di formazione totali in rapporto alle ore lavorate	1,6%	0,6%

* per formazione non obbligatoria si intende formazione non riferita alla salute e sicurezza secondo il D.lgs 81.

Per il 2025, l’Azienda si è posta l’obiettivo di aumentare il numero di ore di formazione dedicate ai dipendenti rispetto al 2024. A tal fine, è previsto un programma di circa 600 ore formative da realizzarsi entro il mese di giugno 2025.

QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO



**Sgambaro ha
esplicitato nella
Politica per la
Qualità aziendale
l'impegno da parte
della dirigenza
nei confronti
della produzione
e distribuzione di
alimenti sicuri e di
Qualità.**



In Sgambaro, la cultura della Qualità dei prodotti e della sicurezza alimentare permea tutte le operazioni e le decisioni strategiche aziendali. La dedizione nei confronti della sicurezza alimentare si riflette in ogni aspetto del business ed è attestata da un rigido piano di controlli che parte dalla selezione delle materie prime alla produzione, fino alla distribuzione dei propri prodotti. Attraverso un'accurata analisi dei rischi, volta ad identificare e analizzare i potenziali pericoli e rischi legati alla sicurezza del proprio prodotto, l'Azienda è in grado di definire le misure utili ai fini di una loro corretta gestione. Sgambaro ha implementato rigorosi protocolli di sicurezza alimentare che rispettano i più importanti standard internazionali, garantendo che ogni prodotto commercializzato sia sicuro per il consumo. Le analisi merceologiche vengono svolte sia a livello del laboratorio aziendale interno che da laboratori esterni accreditati e riguardano alcune determinazioni analitiche volte a definire la Qualità fisica, chimica e microbiologica dei prodotti, nel rispetto delle norme del settore.

Sgambaro ha implementato un Sistema di Gestione integrato, che consente di definire e pianificare in modo preciso i criteri operativi, le procedure standard, i ruoli e le responsabilità all'interno dell'Azienda. Questo sistema è progettato per garantire non solo l'efficacia dei processi aziendali, ma anche il controllo rigoroso delle attività correlate, assicurando che ogni fase operativa sia eseguita secondo i più alti standard di qualità e conformità normativa in ambito alimentare.



Sgambaro ha esplicitato nella Politica per la Qualità aziendale l'impegno da parte della dirigenza nei confronti della produzione e distribuzione di alimenti sicuri e di Qualità.

Nel corso del periodo di rendicontazione, non si sono verificati casi di ritiro o richiamo del prodotto dal mercato o episodi di non conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti gli impatti su salute e sicurezza di prodotti che abbiano portato a sanzioni, ammende o avvisi delle autorità competenti. Inoltre, nessun episodio di non conformità a regolamenti e/o codici volontari in materia di etichettatura e di informazioni su prodotti e servizi è stato registrato.

Sicurezza Alimentare e garanzia di Qualità: le Certificazioni di Sgamaro

L'eccellenza nella sicurezza alimentare e nella qualità è una priorità fondamentale per Sgamaro, evidenziata dalle certificazioni internazionali che l'Azienda ha ottenuto. Il **BRC** Global Standard for Food Safety e l'International Food Standard (**IFS**) attestano l'impegno verso la realizzazione di un sistema di gestione certificato in ambito di sicurezza alimentare. Questi standard non solo garantiscono la sicurezza e la Qualità dei prodotti Sgamaro, ma riflettono anche un impegno concreto per una produzione responsabile e trasparente lungo tutta la catena di approvvigionamento.

Il BRC Global Standard for Food Safety è focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento, per la pianificazione e implementazione, la metodologia HAC-CP. Essenziale per dimostrare l'affidabilità dell'Azienda sul piano internazionale, lo standard consente di verificare il rispetto di criteri qualitativi ben definiti sugli ambienti produttivi e sulle specifiche di prodotto e di processo.

Con la certificazione IFS (International Food Standard), Sgamaro è verificato da una terza parte come un fornitore capace di offrire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. È uno degli standard relativi alla sicurez-



za alimentare riconosciuto 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.

L'Azienda è conforme al regolamento UE relativo alla **produzione biologica** e all'etichettatura dei prodotti biologici, assicurando la rintracciabilità completa delle materie prime e del prodotto finito a sostegno della Qualità dei prodotti e a tutela del consumatore. L'ente di controllo che verifica il rispetto dei requisiti di conformità alla normativa vigente è ICEA.

Inoltre, la conformità ai requisiti **Kosher e Halal** sottolinea l'impegno di Sgamaro nei confronti della trasparenza, offrendo ai consumatori la certezza che i prodotti rispettano necessità dietetiche e culturali specifiche. La certificazione Halal rilasciata dalla World Halal Authority riveste un'importanza particolare, in quanto riconosciuta a livello internazionale per la sua autorevolezza. Attesta che i processi produttivi e i prodotti Sgamaro hanno superato con successo rigorosi controlli, risultando conformi ai requisiti della dottrina islamica in materia di alimenti.

L'impegno di Sgamaro per l'eccellenza delle materie prime

Il costante impegno per l'eccellenza si riflette nelle scelte di Qualità che hanno guidato lo sviluppo dell'Azienda fin dai suoi esordi, con la convinzione che l'origine della qualità del prodotto finito risieda non solo nel presidio di tutte le fasi produttive, ma anche nella fase agricola.

Come già discusso, Sgamaro si approvvigiona di **grano duro 100% italiano**. L'Azienda ha ottenuto nel 2003 la certificazione volontaria di prodotto "Grano Duro Italiano". La certificazione di prodotto, conferita dall'ente accreditato CSQA attesta che la semola e la pasta di semola di grano duro prodotta deriva da grano duro coltivato esclusivamente sul territorio nazionale. Non solo viene prodotta una semola fatta con il 100% di grano duro italiano certificato, ma viene garantito il controllo sull'intera filiera, selezionando il miglior grano duro proveniente da fornitori qualificati. Verifiche costanti vengono eseguite da ispettori esterni all'Azienda sia presso lo stabilimento produttivo che presso i fornitori, al fine di garantire l'origine della materia prima. Una volta arrivato dai campi nel molino di Sgamaro, il grano duro non subisce ulteriori trasferimenti e viene stoccato e conservato direttamente nei silos aziendali per poi essere trasformato in semola e successivamente in pasta, nel medesimo sito produttivo. Questa scelta rappresenta un passo significativo nella missione dell'Azienda di garantire prodotti della massima Qualità e sicurezza per i propri consumatori.



Sebbene il mercato globale offra numerose opzioni per l'approvvigionamento di grano duro, tra cui il grano proveniente dalla Francia e dal Canada, questi grani vengono spesso trattati con pesticidi per resistere ai lunghi viaggi necessari al loro trasporto fino agli stabilimenti produttivi. Sebbene le quantità di pesticidi ritrovate nel prodotto finito siano entro i limiti di legge, la sola presenza di queste sostanze ha indotto Sgamaro a riflettere profondamente sulla Qualità e sulla sicurezza dei propri prodotti.

Il grano duro italiano, al contrario, è rinomato non solo per la sua eccellenza qualitativa, ma permette anche di ridurre la necessità di trattamenti legati al trasporto internazionale. Approvvigionarsi di grano coltivato sul territorio nazionale significa non solo valorizzare il lavoro degli agricoltori locali, ma anche ridurre l'impatto ambientale legato alla filiera produttiva.

Dietro ai risultati e all'impegno di Sgamaro si cela una filiera virtuosa: i legami diretti con gli agricoltori, sviluppati nel corso degli anni, consentono di selezionare le migliori partite di grano per garantire una percentuale proteica superiore alla media di mercato. Da oltre tre decenni, Sgamaro ha investito nella filiera agricola italiana, coprendo dalla ricerca varietale alla coltivazione in campo, accompagnata da rigorosi controlli di laboratorio per garantire l'origine del grano.

Inoltre, grazie alla stretta collaborazione con gli agricoltori e alla supervisione completa della filiera, l'Azienda ha ottenuto grano duro BIO di eccellente qualità, essenziale per una pasta di altissimo livello nella linea Food Service BIO.



Tecnologie di pastificazione

La filiera corta che inizia con la macinazione dei chicchi nel mulino aziendale, senza essere surriscaldati, e la successiva lavorazione della semola nel pastificio con acqua proveniente da un pozzo di proprietà profondo 140 metri, riducono i trasporti e mitigano l'impatto ambientale del prodotto. Inoltre, la lunga fase di essiccazione a bassa temperatura preserva intatte le caratteristiche organolettiche e sensoriali del prodotto. Ogni formato di pasta è il risultato di una ricerca dettagliata e di una perfetta ottimizzazione delle trafile, sia ruvide che in teflon, per garantire una pasta unica per tenuta di cottura, masticabilità perfetta e capacità di esaltare il gusto.

Salute e nutrizione

Sgambaro ha intrapreso già da anni un percorso che ha il merito di aver anticipato, con lungimiranza, le attuali tendenze alimentari che vedono al primo posto la ricerca di uno stile di vita salutare e attento all'ambiente, contribuendo a segnare un cambiamento positivo nel settore alimentare, un cambiamento che mira a promuovere non solo la salute dei consumatori, ma anche la salute del pianeta.

Sgambaro conduce rigorose analisi volte a determinare il valore nutrizionale e la qualità sensoriale dei propri prodotti. La Qualità di tutta la materia prima in ingresso viene verificata prima dello scarico nei silos di stoccaggio, attraverso controlli che includono l'analisi del contenuto proteico, del tenore di umidità, dell'assenza di infestazioni e della presenza di micotossine.

Sulla materia prima, sulla semola di grano duro e sui prodotti finiti vengono effettuati controlli costanti, che comprendono: ricerca di fitofarmaci, analisi microbiologiche, **filth test**, analisi chimiche e verifiche residuali di sostanze contaminanti. Queste analisi sono eseguite sia internamente, tramite il laboratorio aziendale, sia esternamente da laboratori specializzati e accreditati.

Sgambaro adotta limiti interni di Qualità più restrittivi rispetto ai limiti di legge, con l'obiettivo di garantire residui di pesticidi non rilevabili, non solo per la linea biologica, ma anche per i prodotti convenzionali. Inoltre, i limiti per le micotossine si allineano a quelli previsti per il **baby food**, risultando quindi significativamente più severi rispetto agli standard normativi vigenti.

PastaSole® è la prima pasta a base di farina di semi di girasole, sviluppato nel corso del 2024. Composta per il 60% da semola di grano duro e per il 40% da farina di semi di girasole, si inserisce nel segmento "better for you" come un alimento naturalmente proteico, minimamente processato e privo di additivi.

Il profilo nutrizionale di PastaSole® è particolarmente significativo. Contiene 28% di proteine naturali, contro una media del 13,5% nella pasta tradizionale; presenta solo il 47% di carboidrati, rispetto al 72,7% della pasta classica, e 8% di fibre, contro un 1,7% nella pasta tradizionale.

Inoltre, la pasta **Sgambaro Etichetta Gialla**, che vanta un contenuto proteico del 15%, ben al di sopra del



minimo legale del 10,5%, oltre a migliorare le proprietà nutrizionali rispetto ad un prodotto "standard" garantisce un'ottima resa in cottura.

Qui di seguito vengono riportati i valori nutrizionali medi per 100 g di pasta di semola di grano duro Sgambaro Etichetta Gialla.

Valori nutrizionali medi per 100g di pasta Sgambaro Etichetta Gialla	
Energia	1.512 kJ (357 kcal)
Carboidrati (di cui zuccheri)	69 g (1,4 g)
Grassi (di cui acidi grassi saturi)	1,5 g (0,3 g)
Fibre	3,5 g
Proteine	15 g
Sale	< 0,01 g

Valorizzazione dei grani antichi

Sgambaro valorizza le proprietà dei grani antichi e dei legumi per creare un nuovo concetto di pasta che unisce salute, energia e bontà. L'obiettivo è garantire il massimo livello di salubrità, offrendo ai consumatori benefici per la salute e il benessere grazie a una filiera meticolosamente studiata. Ogni passaggio è progettato per valorizzare i grani scelti e ottenere il massimo risultato con un minimo impatto ambientale. La linea Etichetta BIO, una selezione di grani antichi da agricoltura biologica lavorati ad arte, riflette un trend diffuso di alimentazione consapevole correlata a dieta, salute e ambiente. Questo atteggiamento, noto come **mindful eating**, è supportato da consumatori sempre più attenti all'etichetta dei prodotti, alla loro composizione e ai processi produttivi, nonché all'impatto ambientale. Le analisi recenti dimostrano che ogni tipologia di pasta biologica firmata Sgambaro vanta caratteristiche funzionali ricche di benefici per l'organismo, grazie alle proprietà naturali delle

materie prime e a un processo di produzione virtuoso e attento all'ambiente.

Il già citato grano Khorasan, coltivato in Italia e originario dell'antico Egitto, caratterizza la nuova linea biologica fonte di fibre e proteine e un basso contenuto di grassi. La pasta di Farro Monococco è una fonte di ferro, selenio e zinco con pochi grassi, mentre il Farro Dicocco è fonte di magnesio, fibre e ferro. La varietà BIO Cappelli offre un apporto significativo di proteine e magnesio. L'innovativa linea proteica Farro Lenticchie e Quinoa, che unisce un cereale, un legume e una pianta erbacea, contiene ferro, zinco, magnesio, fibre e pochi grassi.

Infine, la linea integrale, pluripremiata dalle associazioni di consumatori per l'ottimo rapporto qualità/prezzo, è nota per essere fonte di fibre e il basso contenuto di grassi.



RELAZIONI CON IL TERRITORIO

Attraverso numerose iniziative e progetti, raccontati in questo capitolo, Sgamaro ha dimostrato un impegno profondo e radicato verso la crescita e il benessere del tessuto sociale e culturale della comunità locale in cui l'Azienda opera.



Alla scoperta del Pastamondo

Nel 2024, Sgamaro ha rinnovato e potenziato il progetto **Alla Scoperta del Pastamondo**, un percorso didattico capace di trasformare i momenti salienti della produzione della pasta in un'avvincente avventura per i bambini delle scuole primarie. Un viaggio fantastico tra mulino e pastificio, in cui i bambini diventano protagonisti di un percorso che racconta il processo di produzione della pasta e il valore della sostenibilità e della Qualità. La visita si svolge sotto forma di un gioco animato in cui Mulino e Pastificio diventano luoghi interattivi da esplorare, imparare a conoscere. Al termine del percorso, ai partecipanti viene donata una confezione di pasta Sgamaro e un libro illustrato che ripercorre l'avventura di "Eda e Dino alla scoperta del Pastamondo", personaggi che accompagnano i bambini durante il percorso didattico che, tra varie peripezie, scoprono l'importanza di un'alimentazione sana e genuina, basata sulla bontà del piatto icona della dieta mediterranea: la pasta. Nell'ultimo anno, sono stati introdotti nuovi servizi e sussidi per migliorare l'accessibilità ai locali aziendali per bambini e accompagnatori. È stato inoltre sviluppato un prodotto dedicato, corredato da uno sticker con link a un questionario post-visita per raccogliere feedback da parte di bambini e genitori.

L'esperienza didattica, inserita dai docenti all'interno del programma scolastico, intende far conoscere la sostenibilità della filiera alimentare della pasta Sgamaro, l'importanza di una corretta alimentazione, l'amore per l'ambiente e le risorse del territorio.

Il progetto ha alle spalle un patrimonio prezioso. Nel 1995, Sgamaro, sotto la guida di Sandra Sgamaro, ideatrice del progetto, ha dato vita a un primo percorso didattico che accoglieva in Azienda, ogni anno, più di 4.000 bambini delle scolaresche del Veneto. Il progetto nasceva con l'intento di trasmettere ai giovani studenti l'importanza della sana alimentazione partendo dalla conoscenza del chicco di grano fino al piatto di pasta messo in tavola. Format e storia ora cambiano volto per interpretare al meglio le nuove istanze di sostenibilità e rinnovare l'impegno che l'Azienda ha con il territorio.



Dopo tre anni di interruzione e dopo le tante difficoltà dovute alla pandemia, Sgamaro ha ripreso con quella che per l'Azienda è diventata una missione: educare al cibo di qualità, insegnando ai più piccoli la cultura della bontà e della sostenibilità che si cela in un piatto di pasta con un progetto che è ripartito con un format rinnovato, ideato dall'attuale team marketing in collaborazione con talenti creativi e illustratori del territorio.

Sgamaro Arena

Nel corso dell'estate 2024, Sgamaro ha confermato la propria partnership all'evento estivo **Bibione-BeActive**, il programma di intrattenimento sportivo che prevede tredici settimane continuative di attività libere e gratuite con qualificati trainer da tutta Europa, che ha animato la spiaggia di Bibione. Tre giorni a settimana e diversi percorsi di attività riservati ad adulti, bambini e ragazzi con qualsiasi grado di preparazione sportiva. L'evento si è tenuto all'interno della **Sgamaro Arena** in Piazzale Zenith, uno spazio allestito in spiaggia e delimitato da pannelli gialli che richiamano il colore istituzionale della pasta Sgamaro. L'iniziativa ha inoltre coinvolto una campagna social con content creator veneti per raccontare il legame del brand con il territorio di appartenenza e la sua vicinanza al mondo dello sport.

Adunata Nazionale degli Alpini

In occasione della 95ª Adunata degli Alpini, Sgamaro ha partecipato come official sponsor dell'evento, offrendo la propria pasta 100% italiana come simbolo di socialità, memoria e condivisione. Presso il Cam-

po Marzio di Vicenza, uno spazio dedicato ha accolto le migliaia di partecipanti (alpini, famiglie e simpatizzanti) che hanno potuto gustare un piatto di Bigoli Nobili al sugo d'anatra, preparati in collaborazione con il caterer ufficiale della manifestazione.

Un'iniziativa che unisce tradizione, eccellenza del territorio e sogno di pace, contribuendo a rendere l'Adunata un momento non solo celebrativo, ma anche profondamente umano.



Supporto ad associazioni sportive

Sgamaro crede fermamente nello sport come strumento di promozione del benessere individuale e di coesione sociale, e, anche nel 2024, ha sponsorizzato attivamente squadre sportive giovanili, tra cui:

- **L'ASD Postumia 93 Dino Liviero**, una storica Società sportiva dedicata alla promozione e alla valorizzazione del ciclismo giovanile veneto. Fondata nel 1973 in onore al corridore Dino Liviero, la Società conta circa 60 tesserati con ragazzi e ragazze che vanno dalla categoria Giovanissimi fino a quella Juniores.
- La **S.S.D Godigese Scuola Calcio Elite**, una Società sportiva che si distingue per il suo impegno nella promozione e valorizzazione del calcio giovanile e che fin da quando è stata avviata, offre un servizio professionale ed educativo, ma al tempo stesso divertente e coinvolgente per tutti i bambini e bambine che vogliono con entusiasmo avvicinarsi e praticare il gioco del calcio.

Sostegno a eventi e manifestazioni sportive

Sgamaro partecipa come sponsor tecnico omaggiando i propri prodotti per alcuni eventi. Tra gli eventi sportivi sostenuti nel 2024, si segnalano i seguenti:

- **Gravel4Fun**, un raduno cicloturistico amatoriale dedicato agli amanti del mondo Gravel, accompagnati in un percorso alla scoperta dei paesaggi e dei territori locali.



- **Mythos – Primiero Dolomiti**, un evento dedicato agli amanti del mondo Mountain Bike, alla scoperta di un percorso attorno alle Dolomiti di Primiero, considerate tra i paesaggi di montagna più spettacolari al mondo, perfetto per chi ama la montagna, i suoi paesaggi, la quiete e le discipline outdoor.
- **Beach Volley Marathon**, la più celebre e partecipata kermesse internazionale dedicata al beach volley. Un torneo open che ogni anno richiama oltre 20.000 appassionati da tutto il mondo.
- **Bibione Olistic Festival**, un evento dedicato agli amanti delle discipline olistiche. Ambientato nella spiaggia di Bibione, questo evento ha offerto un'opportunità unica per esplorare le discipline olistiche preferite e scoprirne di nuove, guidati da alcuni dei migliori insegnanti del settore.



- **Bibione Beach Fitness**, tra i più conosciuti e partecipati eventi open air dedicato agli amatori del mondo Fitness, a Bibione, che ogni anno raduna migliaia di appassionati, di ogni età e da ogni parte del mondo, per incontrare il meglio del panorama del fitness.
- **Trail degli Eroi**, una corsa nella memoria e nella storia d'Italia, attraverso i luoghi simbolo della Prima Guerra Mondiale. Dalle pendici del Monte Grappa fino al Sacrario in Cima Grappa, attraversando trincee, scenari di grandi battaglie e panorami mozzafiato, dove oggi riposano le spoglie di 22.910 soldati.
- **CMP Venice Night Trail**, trail urbano notturno di 16 km nel cuore di Venezia, organizzato da Venicemarathon.



- **18ª Maratonina Città Murata Davide Baggio e Enrico Busatto 2º Memorial Dino Sgamaro**, gara nazionale FIDAL di mezza maratona su strada, che si svolge a Cittadella (PD), all'interno delle antiche mura medievali. Un appuntamento sportivo di rilievo, che unisce performance atletica e valorizzazione del territorio.

Progetto scuola in Bolivia

Nel corso del 2024, Sgamaro ha effettuato una donazione liberale a favore dell'associazione ONLUS "Solidarietà Mondiale", contribuendo concretamente alla realizzazione di una scuola in Bolivia. Il progetto, di grande valore sociale ed educativo, è stato sostenuto anche grazie alla collaborazione con un Vescovo salesiano impegnato nella fondazione di una futura Università, destinata a promuovere istruzione, inclusione e sviluppo per le giovani generazioni locali.

Donazioni di pasta e donazioni economiche

L'Azienda supporta alcune Onlus vendendo pasta a prezzi simbolici oppure offrendola in omaggio. Tra le onlus sostenute nel 2024 si citano le seguenti: **Città della Speranza** e **Fondazione banco alimentare**. Inoltre, ogni anno, vengono elargite delle donazioni in denaro, sia a favore di Onlus con diverse missioni sociali che a favore di associazioni culturali del territorio.

Confindustria Veneto Est e Gruppo Sostenibilità

Confindustria Veneto Est è l'associazione territoriale di Confindustria che rappresenta le imprese della parte orientale della regione Veneto. L'associazione lavora per favorire lo sviluppo economico, industriale e sociale. L'associazione si occupa di sostenere e promuovere iniziative per lo sviluppo industriale, sociale, economico e sostenibile delle imprese della parte orientale della regione Veneto.

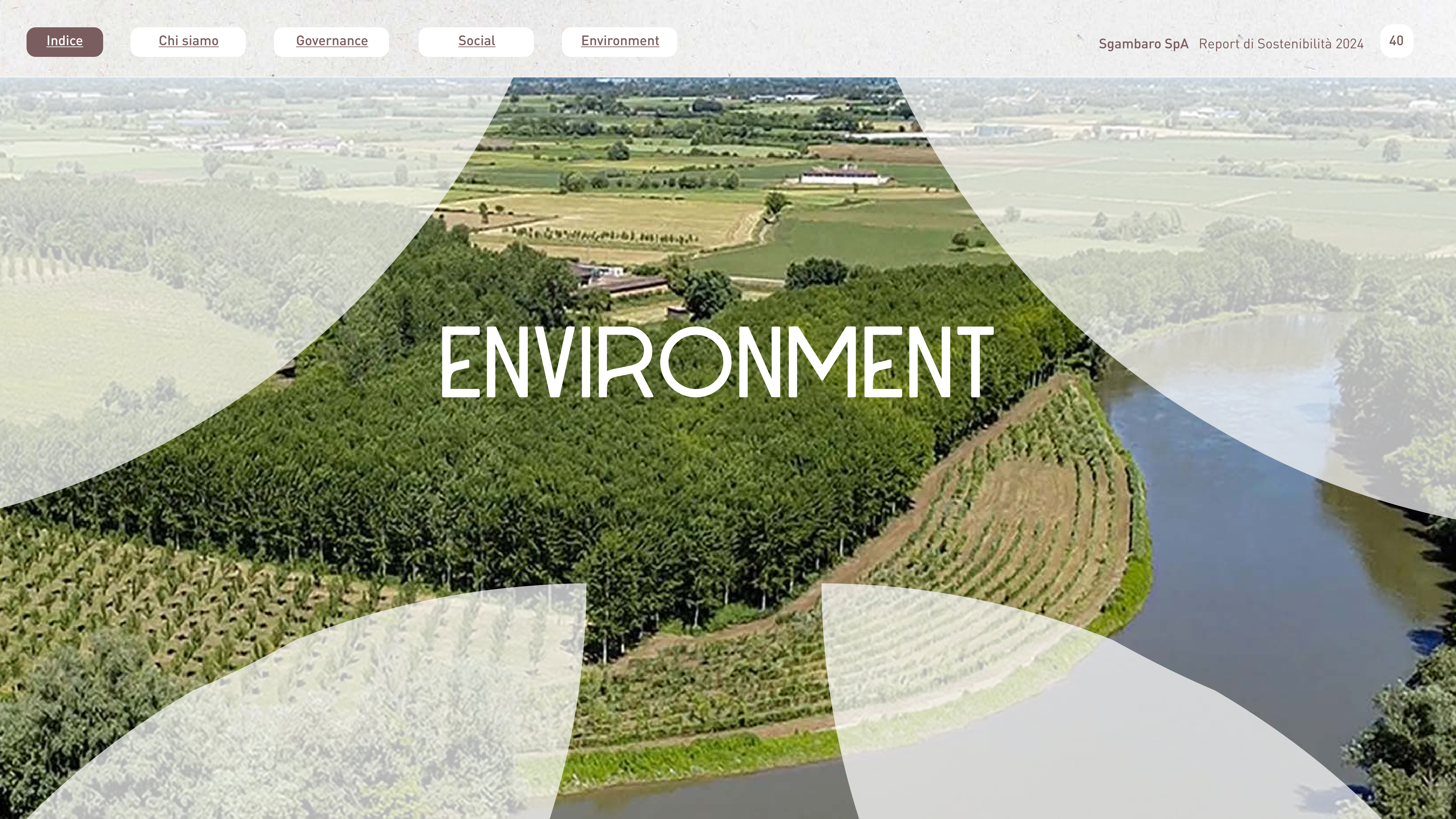
Sgamaro fa parte del Gruppo di aziende di Confindustria Veneto Est che si riuniscono periodicamente per condividere i valori e le buone pratiche riferite alla sostenibilità d'impresa.



Il gruppo è partito negli anni passati con una decina di aziende per poi aumentare costantemente negli anni. Periodicamente, vengono organizzati gruppi di lavoro, durante i quali le aziende, suddivise in gruppi, visitano reciprocamente le proprie sedi.

L'impresa ospitante presenta il proprio modello di sviluppo sostenibile e apre le porte dei propri stabilimenti ai colleghi del territorio.

Sgamaro ha inoltre partecipato nel 2024 alla terza edizione della Settimana della Sostenibilità, organizzata da Confindustria Veneto Est, in cui ha raccontato le iniziative e le buone pratiche che ha adottato in ambito ESG.



ENVIRONMENT

Sgamaro si impegna a svolgere le proprie attività in modo responsabile nei confronti dell'ambiente, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili. Ogni aspetto dell'attività del Pastificio, dalla produzione al confezionamento, dalla logistica al trasporto, viene gestita in maniera responsabile al fine di ridurre in modo significativo l'impronta ambientale. Inoltre, per generare impatti positivi, Sgamaro sostiene progetti di riforestazione e tutela forestale, a beneficio della biodiversità e del patrimonio ambientale.

Sgamaro persegue un percorso di responsabilità ambientale che coniuga la misurazione e la riduzione delle emissioni con il contributo alla tutela di aree naturali, a favore della biodiversità, per contrastare la crisi climatica in atto e migliorare la resilienza del territorio e dei suoi ecosistemi.

Dall'approvvigionamento di energia elettrica proveniente da fonti 100% rinnovabili nella sede di Castello di Godego (TV), alla coltivazione del grano italiano a filiera corta, alle singole fasi produttive fino al confezionamento, che l'Azienda sta piano piano convertendo a materiali cartotecnici riciclabili e certificati FSC®, in Sgamaro regna la logica dell'economia circolare e della responsabilità ambientale.

Le emissioni di CO₂ sono contenute grazie a una filiera produttiva corta, che utilizza grano 100% italiano e prevede la lavorazione del prodotto direttamente nel mulino e nel pastificio situati all'interno dello stesso complesso produttivo a Castello di Godego.



In funzione del costante efficientamento energetico, tema rilevante dal punto di vista ambientale ed economico per l'Organizzazione, gli scorsi anni sono stati sostituiti due generatori di calore con nuovi modelli, portando ad un risparmio di gas metano utilizzato per il riscaldamento nei mesi invernali e per il funzionamento dei processi produttivi.



GESTIONE DELL'ENERGIA

La gestione efficiente dell'energia rappresenta un elemento cruciale per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità di Sgamaro. Questo capitolo illustra le strategie e le pratiche adottate dall'Azienda per ottimizzare il consumo energetico e ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività produttive. L'approvvigionamento di Sgamaro è improntato all'utilizzo di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate. Nel 2024 l'energia elettrica proveniente da produzione idroelettrica/oceanica ha costituito il 99,5% di tutta l'elettricità elettrica utilizzata dall'Azienda. La Società implementa, oltretutto, l'impiego di tecnologie avanzate e il monitoraggio continuo dei consumi energetici. Queste iniziative sono parte integrante del proprio impegno verso la riduzione delle proprie emissioni di CO₂.

In funzione del costante efficientamento energetico, tema rilevante dal punto di vista ambientale ed economico per l'Organizzazione, gli scorsi anni sono stati sostituiti due generatori di calore con nuovi modelli, portando ad un risparmio di gas metano utilizzato per il riscaldamento nei mesi invernali e per il funzionamento dei processi produttivi. In aggiunta, l'Azienda effettua regolari sostituzioni dei motori elettrici presenti sulle linee produttive, favorendo modelli sempre più efficienti da punto di vista prestazionale.

Per quanto riguarda il sistema illuminante è stato effettuato un importante piano di relamping, attraverso

l'installazione di luci a LED e sensori di passaggio, i quali permetteranno di ridurre ulteriormente i consumi elettrici.

L'energia elettrica viene principalmente impiegata per la produzione di semola (mulino), per la produzione di pasta e nei processi di confezionamento.

L'Azienda è dotata di una centrale termica alimentata a gas metano, utilizzata per la produzione di acqua calda surriscaldata, impiegata nei processi di essiccazione della pasta e per il riscaldamento del magazzino durante la stagione invernale.

La Società ha svolto una Diagnosi Energetica aziendale, con l'obiettivo primario di fornire un'adeguata conoscenza del profilo di consumo energetico dell'Azienda, individuando le principali aree in cui si verifica un consumo significativo di energia, anche al fine di decidere se e quali provvedimenti di risparmio energetico mettere in atto. La Diagnosi ha permesso la costruzione di un bilancio energetico in entrata ed uscita in relazione ai consumi aziendali e di ottenere una panoramica delle utenze ed apparecchiature maggiormente energivore utilizzate dall'Organizzazione. Coerentemente con i risultati della Diagnosi, Sgamaro ha definito strategie di intervento volte all'efficientamento dei consumi. A supporto dell'indagine energetica, l'Azienda si affida ad una serie di contatori atti al monitoraggio costante dei consumi.

Alla luce dei dati emersi dalla Diagnosi, la Società ha ideato un piano d’azione basato sulle linee guida della ISO 50001:2011, in relazione al miglioramento delle prestazioni energetiche aziendali. Il piano ha evidenziato diversi ambiti di intervento:

- 1. L’installazione di un nuovo impianto fotovoltaico che avverrà nel corso del 2025;
- 2. La sostituzione del generatore di calore presente negli uffici con una pompa di calore;
- 3. La sostituzione di due caldaie;
- 4. La sostituzione di due linee produttive con due nuove linee a miglior efficienza;
- 5. La ricerca sistematica di perdite nei sistemi ad aria compressa.

Di seguito sono riportati i dati riferiti al consumo energetico interno all’Azienda, suddivisi per gli anni 2022, 2023 e 2024. Si evidenzia che, nel 2024, i consumi sono stati pressoché simili rispetto al 2023, con una riduzione complessiva dello 0,3% dell’energia utilizzata internamente. Nell’ultimo anno, il consumo di energia elettrica è diminuito dell’1,2% rispetto all’anno precedente. Questa lieve diminuzione è riconducibile all’introduzione di una nuova linea produttiva, che ha sostituito due linee precedenti ormai obsolete. Il consumo di gas naturale, impiegato per il riscaldamento degli ambienti e per il funzionamento della centrale termica, necessaria per la produzione dell’acqua surriscaldata per l’essiccazione della pasta, è aumentato del 2,0% rispetto al 2023, mentre il consumo di gasolio, utilizzato per il funzionamento dei mezzi aziendali, è diminuito significativamente ri-

spetto all’anno precedente (-86,0%). La riduzione del consumo di gasolio è dovuta, nel 2024, alla dismissione del veicolo a diesel precedentemente utilizzato per le consegne.

Tale servizio è stato esternalizzato a vettori esterni all’Azienda. Si segnala che dei 7 automezzi presenti in Azienda, 5 sono veicoli elettrici.

Energia consumata (GJ) all'interno dell'Organizzazione nel triennio 2022-2024				
COMBUSTIBILI	2022	2023	2024	Δ% 2024 VS 2023
Gas naturale*	28.791,1	27.473,3	28.021,2	+2,0%
Gasolio*	650,7	547,4	76,5	-86,0%
DI CUI:				
Per veicoli	650,7	547,4	76,5	-86,0%
Per riscaldamento	0,0	0,0	0,0	-
CONSUMO TOTALE DI COMBUSTIBILI DA FONTI NON RINNOVABILI	29.441,8	28.020,7	28.097,7	+0,3%
CONSUMO TOTALE DI COMBUSTIBILI DA FONTI RINNOVABILI	0,0	0,0	0,0	-
ENERGIA ELETTRICA	2022	2023	2024	Δ% 2024 VS 2023
Energia elettrica consumata totale	18.413,5	18.861,7	18.643,5	-1,2%
DI CUI:				
Da mix tradizionale	95,6	85,3	128,7	+50,9%
Certificata 100% da fonti rinnovabili	18.317,9	18.776,4	18.514,8	-1,4%
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA INTERNO	47.855,3	46.882,4	46.741,3	-0,3%
DI CUI:				
Rinnovabile	18.317,9	18.776,4	18.514,8	-1,4%
Non rinnovabile	29.537,4	28.105,9	28.226,5	+0,4%

*Fonte: fattori di conversione utilizzati per i combustibili: Defra UK GHG conversion factors. I combustibili sono stati trasformati in kWh utilizzando i fattori di conversione basati sulla Gross CV degli stessi e successivamente trasformati in GJ.

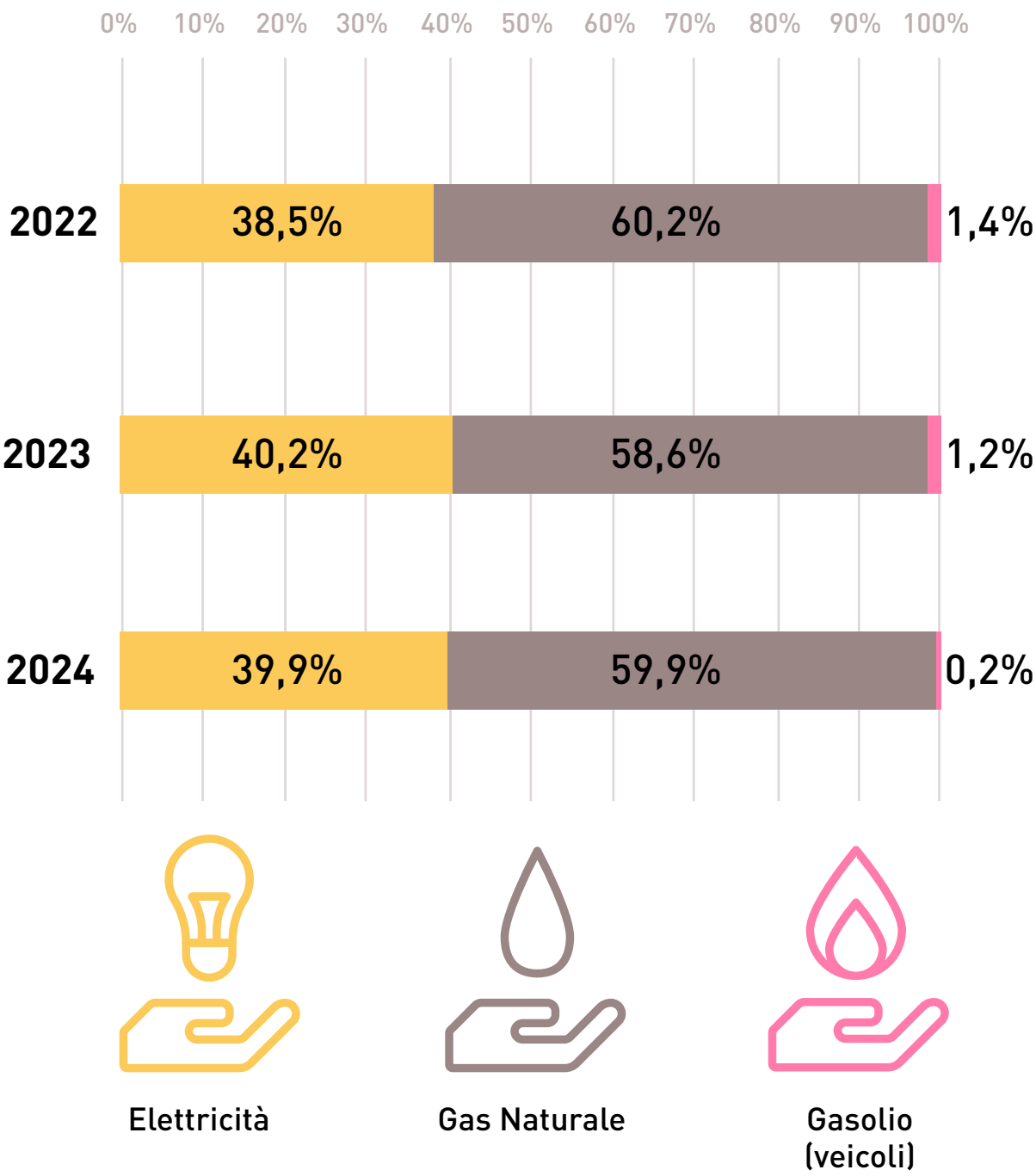


Un’immagine della nuova linea produttiva

In accordo con le linee guida del GRI 302-1, si specifica che Sgambaro non vende, in alcuna misura, energia elettrica di riscaldamento, raffreddamento o di vapore.

Il grafico seguente riflette la ripartizione del consumo energetico per categoria. Nel triennio considerato, l'elettricità e il gas naturale hanno rappresentato le voci principali di consumo.

Suddivisione percentuale del consumo energetico interno nel triennio 2022-2024

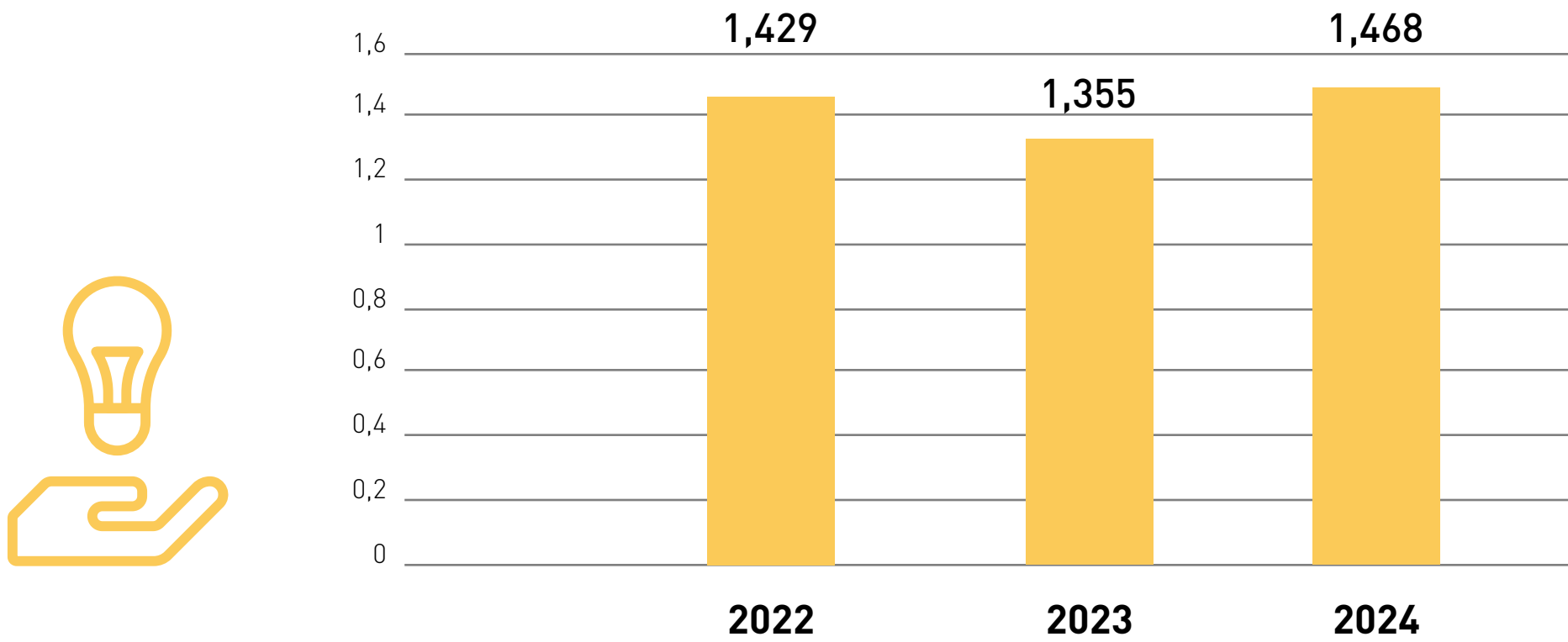


La tabella sottostante riporta l'andamento, sul triennio 2022-2024, dell'indicatore chiave di performance (KPI) calcolato come quantitativo totale di energia consumata all'interno dell'Organizzazione in rapporto alle tonnellate di prodotto realizzate e alle ore lavorate.

KPI Intensità energetica in rapporto alle tonnellate di prodotto nel triennio 2022-2024

Descrizione	u.d.m.	2022	2023	2024	Δ% 2024 vs 2023
Consumo di energia interno in relazione alle tonnellate di prodotto	GJ/t di prodotto	1,429	1,355	1,468	+8,4%
Consumo di energia interno in relazione alle ore lavorate	GJ/ore lavorate	0,576	0,538	0,537	-0,2%

Consumo di energia elettrica (GJ) in rapporto alle tonnellate di prodotto nel triennio 2022-2024



STRATEGIA CLIMATICA

Ad oggi, la linea Etichetta Gialla è una delle paste con il minor impatto ambientale in Italia: la Quantità di CO₂ rilasciata nell’aria durante tutto il suo ciclo di produzione è minore rispetto alle medie del settore. Questo dato è stato calcolato implementando un’analisi **LCA** (Life Cycle Assessment) secondo le norme **ISO 14040 e 14044**, che ha permesso di ottenere la certificazione internazionale **EPD** (Environmental Product Declaration), verificata dall’ente di certificazione CSQA.

Sgambaro ha analizzato, con l’obiettivo di effettuare un costante miglioramento delle proprie performance, le emissioni liberate dalle attività produttive aziendali misurate in tonnellate di CO₂ equivalente.

L’Azienda ha inoltre mappato gli impatti relativi alla CO₂ riferiti non solamente al proprio prodotto, ma anche alla propria Organizzazione.

Ai fini della corretta comprensione e interpretazione delle emissioni aziendali, si specifica che le emissioni denominate Scope 1 si riferiscono alle emissioni di gas a effetto serra dirette, ossia derivanti da fonti detenute o controllate dall’Azienda. In generale, rientrano nel calcolo dello Scope 1 le emissioni di CO₂ derivanti dalla combustione di combustibili fossili utilizzati per il riscaldamento o per il funzionamento degli impianti e dai carburanti utilizzati per il parco auto aziendale. Invece, le emissioni indirette di gas a effetto serra risultanti da consumi energetici da fonti non detenute o controllate dall’Azienda, rappresentano lo Scope 2.

In generale, rientrano nel calcolo dello Scope 2 le emissioni di CO₂ derivanti dalla generazione di energia elettrica, vapore o calore prodotti in luoghi diversi da quelli di utilizzo e acquistati o acquisiti dalla rete o da altri soggetti terzi per il consumo all’interno dell’Organizzazione. Inoltre, per il calcolo delle emissioni Scope 2 è stata considerata sia la metodologia Market Based, che Location Based. Nel caso in cui il 100% dell’energia elettrica consumata da un’organizzazione provenga da fonti rinnovabili poiché acquistata e certificata come rinnovabile (ad esempio, tramite la certificazione Garanzia di Origine - GO) e/o perché autoprodotta ad esempio tramite pannelli fotovoltaici, le emissioni Scope 2 Market Based vengono considerate pari a zero.

La tabella seguente mostra una panoramica delle emissioni aziendali dirette e indirette nel triennio 2022-2024. Le emissioni Scope 1 mostrano una progressiva diminuzione nel triennio considerato, spiegabile alla luce della riduzione dei consumi assoluti di energia registrati nel 2023 rispetto al 2022 e, ulteriormente, nel 2024 rispetto al 2023.

Le emissioni Scope 2, calcolate con il metodo Location Based, mostrano una leggera diminuzione (-1,2%), mentre, se calcolate con il metodo Market Based, mostrano un aumento del 65,3%, dovuto all’aumento del quantitativo di energia elettrica presso la magazzino di Cerignola. Complessivamente, le emissioni totali di CO₂ mostrano una riduzione, sia considerando la metodologia location che market based nel 2024 rispetto al 2023.

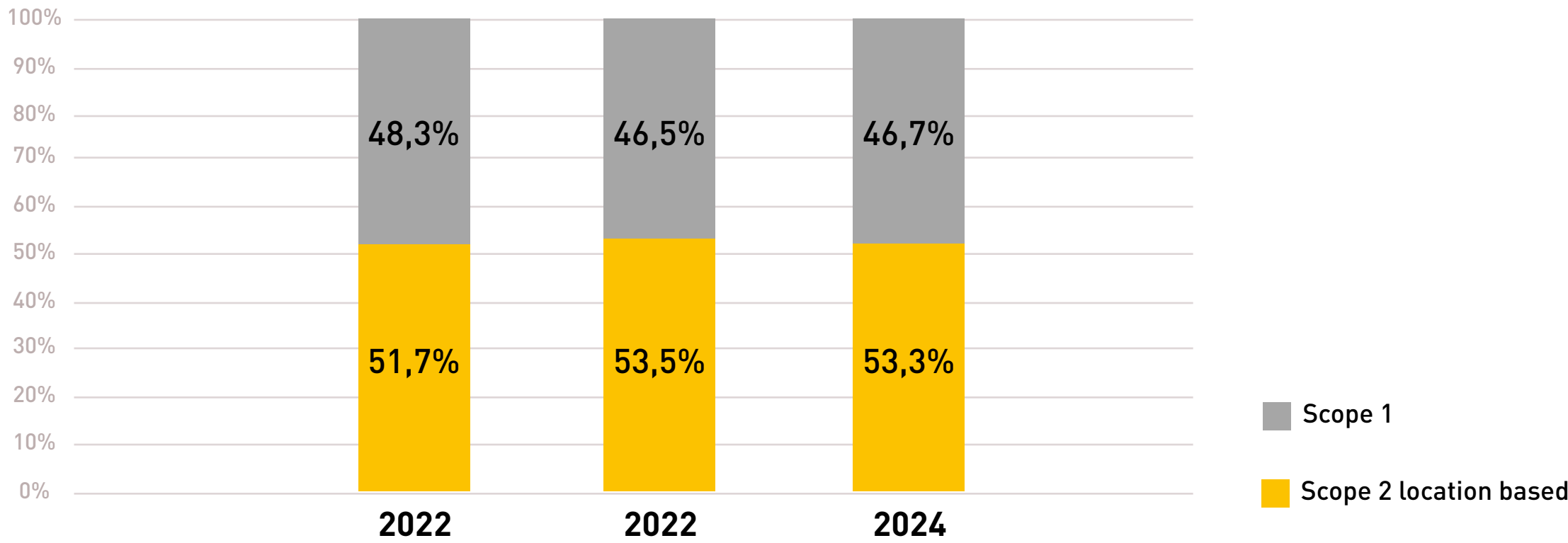
Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2) nel triennio 2022-2024

Tipologia di emissioni	u.d.m.	2022	2023	2024	Δ% 2024 vs 2023
Scope 1*	t CO ₂ e	1.503,1	1.433,1	1.429,4	-0,3%
Scope 2 – Location Based*	t CO ₂	1.611,2	1.650,4	1.631,3	-1,2%
Scope 2 – Market Based*	t CO ₂	12,1	10,8	17,9	+65,3%
Totale Scope 1 + Scope 2 Location Based	t CO ₂ e	3.144,3	3.083,5	3.060,7	-0,7%
Totale Scope 1 + Scope 2 Market Based	t CO ₂ e	1.515,2	1.443,9	1.447,3	+0,2%

*Le fonti dei coefficienti per il calcolo di Scope 2 location based e market based sono rispettivamente Terna ed il report AIB European Residual Mixes. I coefficienti necessari al calcolo di Scope 1 derivano dal Defra UK GHG conversion factors. È stata considerata, per il calcolo delle emissioni dei carburanti, il Gross CV (Calorific Value) o, in mancanza di essa, il Net CV.

Il grafico seguente mostra la ripartizione percentuale delle emissioni Scope 1 e Scope 2 (Location Based) sul triennio 2022-2024.

Composizione emissioni Scope 1 e Scope 2 location based nel triennio 2022-2024



La tabella e i grafici seguenti riportano alcuni indici che mostrano le emissioni Scope 2, sia Location Based che Market Based, in rapporto al fatturato e alle tonnellate di prodotto.

Intensità emissiva in rapporto al fatturato e alle tonnellate di prodotto nel triennio 2022-2024

Descrizione indicatore	u.d.m.	2022	2023	2024	Δ% 2024 vs 2023
KPI 1: intensità emissiva su fatturato (Location Based)	t CO ₂ e /Mln €	110,7	120,0	125,9	+5,0%
KPI 2: intensità emissiva su fatturato (Market Based)	t CO ₂ e /Mln €	53,9	56,2	59,6	+6,0%
KPI 3: intensità emissiva su t di prodotto (Location Based)	(t CO2e /t prodotto) *100	9,30	8,91	9,62	+7,9%
KPI 4: intensità emissiva su t di prodotto (Market Based)	(t CO2e /t prodotto) *100	4,53	4,17	4,55	+9,0%



Bosco Limite

Attività di cattura delle emissioni di CO₂:
Sgambaro verso un’economia Climate Positive entro il 2030

Sgambaro, a partire dal 2020, ha intrapreso un percorso di 10 anni che unisce la misurazione delle emissioni, l’implementazione di piani di riduzione degli impatti e il sostegno a iniziative di riforestazione e tutela ambientale.

Dal 2011, Sgambaro collabora con **Etifor | Valuing Nature**, società di consulenza ambientale e spin-off dell’Università di Padova, aderendo all’iniziativa WOWNature, che promuove interventi concreti di riforestazione e tutela delle foreste grazie al coinvolgimento diretto di aziende e cittadini che adottano alberi. Le attività di WOWNature generano benefici tangibili sia nelle aree urbane sia nei territori soggetti a desertificazione o colpiti da calamità naturali. In particolare, tra i diversi progetti sostenuti da Sgambaro con **WOWNature**, il progetto nell’area di Bosco Limite, certificata FSC®, che ospita più di 2.300 alberi di 15 specie diverse, selezionate per ricreare l’ambiente tipico della foresta della Pianura Padana. Insieme a WOWNature, nel 2024 l’azienda ha sostenuto:

- Progetti internazionali carbon conservation certificati FSC® nella foresta amazzonica brasiliana (Amazonbai).
- Progetti italiani carbon removals certificati FSC® nei Boschi del Fiume Po, in Lombardia.
- Riforestazione di 1.000 alberi nel progetto italiano di Lio Piccolo (Venezia).

Sgambaro ha inoltre contribuito negli anni passati, attraverso l’impianto di 1.000 alberi, alla creazione di una food forest nel centro di Milano, nell’ambito di un progetto di riqualificazione dei quartieri della periferia a nord del capoluogo lombardo, e all’ombreggiatura della ciclovvia che collega Treviso e Vicenza, attraverso un lungimirante progetto di mobilità e turismo sostenibili. In aggiunta, l’Azienda si è occupata del ripristino di un’area di 4 ettari in cui si estendono le foreste di Eneo tra Veneto e Trentino-Alto Adige, aree certificate FSC® colpite dalla tempesta Vaia nel 2018, e di alcuni progetti di riforestazione in Sicilia, che hanno previsto l’impianto e la cura di 800 alberi tra il Bosco San Lio a Siracusa e Catania con finalità educative e di Bosco Limite food forest per la produzione di cibo.

Nel 2022, Sgambaro ha inoltre aderito a BioClima di Regione Lombardia, che nasce da un Bando regionale per la realizzazione di interventi di conservazione della biodiversità, di adattamento al cambiamento climatico e di valorizzazione degli ecosistemi, quali foreste, aree protette e reti ecologiche lombarde.

Oltre alle iniziative realizzate con WOWNature, Sgambaro, negli anni passati, ha adottato 600 ettari di foreste venete di Mel e Luisiana tra le provincie di Vicenza e Belluno. Successivamente, l’Azienda ha contribuito al progetto Blue Valley, programma strategico che consente di acquistare crediti di carbonio grazie alla tutela del prezioso ecosistema della laguna veneziana.

na, che utilizza l'attività della pesca per catturare e conservare le emissioni di anidride carbonica: sviluppando sistemi di CCS (Carbon Capture and Storage), si innescano dinamiche di cattura e sequestro del carbonio in ambienti umidi e salmastri (Le Valli da Pesca della Laguna di Venezia).

Nel 2024 è stato catturato il 50% delle emissioni generate nel 2023, pari a 5.034 tonnellate di CO₂ su un totale di 10.067 tCO₂ rilevate dallo studio LCA.

Il progetto Blue Valley ha contribuito alla cattura del 35,8% delle emissioni da compensare.



Riforestazione di Lio Piccolo (Venezia)



Bosco San Lio (Sicilia)

GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA

L'acqua è una risorsa imprescindibile nella produzione della pasta, rivestendo un ruolo chiave in tutte le fasi produttive di ogni pastificio. Sgamaro stima che per produrre 100 kg di semola siano necessari 33 litri di acqua, a cui si aggiunge l'acqua utilizzata per il lavaggio dei macchinari, per il processo produttivo, per la bagnatura del grano in molino e per utilizzi igienico sanitari. L'Azienda pone particolare attenzione alla gestione responsabile della risorsa idrica e utilizza un impianto di lava trafile dotato di un sistema di ricircolo dell'acqua.

Questo accorgimento consente ai macchinari di effettuare più lavaggi con lo stesso prelievo iniziale di acqua, permettendo così un significativo risparmio idrico.

Per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico, l'acqua utilizzata da Sgamaro proviene interamente da falda acquifera, prelevata grazie ad un pozzo, evitando il ricorso alla rete idrica pubblica. I prelievi idrici di Sgamaro sono legati sia al pastificio che al mulino.

La tabella seguente mostra le quantità di acqua in Megalitri prelevate dall'Azienda durante il triennio 2022-2024. Come si può notare, nel 2024, è stata registrata una diminuzione del prelievo idrico totale del 2,6% rispetto al 2023

Per il 2024, in ottica di efficientamento idrico, l'Azienda provvederà alla progettazione e installazione di un chiller che assorbe il calore dall'acqua calda generata, raffreddandola di nuovo a una temperatura adeguata per essere poi riutilizzata.

Prelievo idrico (ML) all'interno dell'Organizzazione nel triennio 2022-2024

	2022		2023		2024		Δ% 2024 vs 2023	
	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico	Tutte le aree	Aree soggette a stress idrico
Acqua da terze parti	-	-	-	-	-	-	-	-
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	-	-	-	-	-	-	-	-
Altra acqua (>1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	-	-	-	-	-	-	-	-
Acqua da falda freatica	75,7	0,0	78,4	0,0	76,4	0,0	-2,6%	-
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	75,7	0,0	78,4	0,0	76,4	0,0	-2,6%	-
Altra acqua (>1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	-	-	-	-	-	-	-	-
Prelievo idrico totale	75,7	0,0	78,4	0,0	76,4	0	-2,6%	-

Lo stabilimento di Cerignola, in provincia di Foggia in Puglia, è ubicato in un’area considerata ad elevato stress idrico. Lo stabilimento in questione non è coinvolto in alcuna attività produttiva dell’Azienda ma è utilizzato come magazzino di stoccaggio del grano. L’acqua, all’interno della struttura di Cerignola, viene prelevata a soli scopi sanitari ed influenza in maniera trascurabile il prelievo idrico totale di Sgamaro.

Di seguito, vengono riportate le categorie di stress idrico identificate dal tool riconosciuto a livello internazionale Aqueduct Water Risk Atlas del World Resources Institute, per le aree in cui sono ubicati gli stabilimenti dell’Organizzazione.

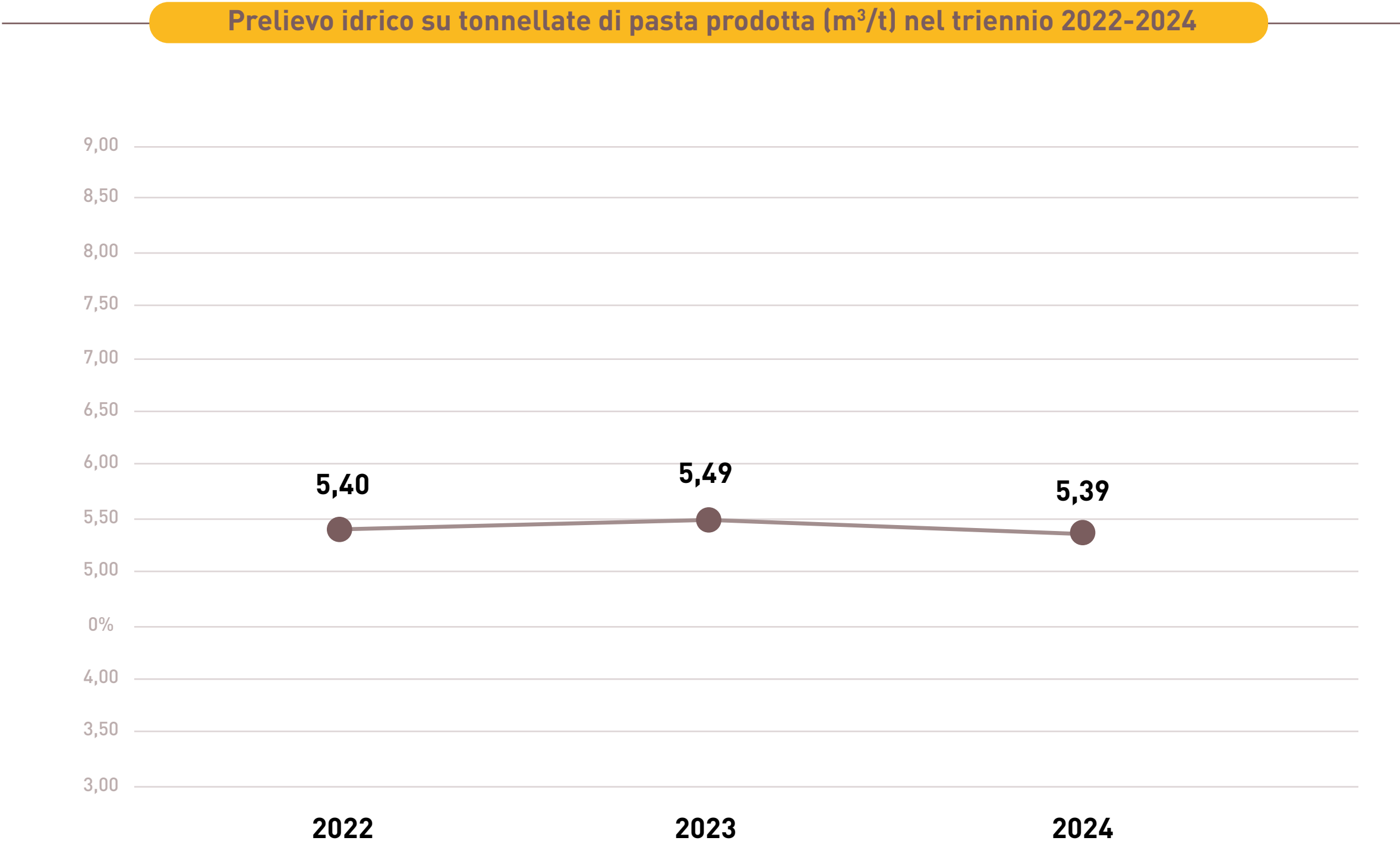
Livello di stress idrico				
Basso (<10%)	Medio-basso (10-20%)	Medio-alto (20-40%)	Alto (40-80%)	Molto alto (>80%)
		Stabilimento di Castello di Godego (TV)		Stabilimento di Cerignola (FG)

La tabella seguente mostra, sul triennio 2022-2024, gli indicatori chiave di performance (KPI) relativi al prelievo idrico in rapporto alle tonnellate di prodotto realizzate, che in questo caso ricomprendono il solo quantitativo di pasta prodotta, essendo la pasta l’unico prodotto che richiede un quantitativo significativo di acqua durante il processo di produzione. Nell’ultimo anno, il rapporto tra i metri cubi di acqua prelevata e le tonnellate di pasta prodotte ha visto un leggero calo (-1,8%) rispetto all’anno precedente.

KPI: prelievo idrico in rapporto alle tonnellate di pasta prodotta nel triennio 2022-2024

Descrizione	u.d.m.	2022	2023	2024	Δ% 2024 vs 2023
KPI: prelievo idrico su t di pasta prodotta	m³/t di pasta prodotta	5,40	5,49	5,39	-1,8%

Il seguente grafico mostra l’andamento del rapporto tra il prelievo idrico e le tonnellate di pasta prodotta da Sgamaro nel triennio 2022-2024.



Stress idrico nella Catena di fornitura del grano

L'impronta idrica delle coltivazioni di grano rappresenta un aspetto cruciale per la sostenibilità ambientale e la gestione delle risorse idriche. Essa misura il volume totale di acqua utilizzata per la coltivazione del grano, includendo sia l'acqua piovana (impronta idrica verde) che l'acqua di irrigazione (impronta idrica blu). Le coltivazioni possono esercitare una significativa pressione sulle risorse idriche, soprattutto in aree a stress idrico elevato.

Come citato dal Water Footprint Network, si stima che l'impronta idrica media globale del grano sia di 1827 L/kg, con circa l'80% di questo volume destinato alla produzione di farina.

Per analizzare l'impatto relativo alle coltivazioni di grano ubicate in aree soggette a stress idrico, Sgambaro ha condotto un'analisi rispetto alle aree agricole di produzione del grano da cui si approvvigiona soggette a differenti livelli di stress idrico. Di seguito, è riportato il livello di stress idrico, riferito al 2024, nelle aree dove sono ubicati i fornitori di grano di Sgambaro. Per l'analisi è stato utilizzato il tool riconosciuto a livello internazionale Aqueduct Water Risk Atlas del World Resources Institute.

Analisi del livello di stress idrico relativamente all'ubicazione geografica dei conferitori di grano nel 2024

	PROVINCIA	COMUNE
BASSO (<10%)	Mantova (MN)	Mantova, Poggio Rusco, Magnacavallo, Sermide e Felonica
	Modena (MO)	Cavezzo, Castelfranco Emilia, Spilamberto, Sassuolo, Fiorano Modenese, Medolla
	Reggio Emilia (RE)	San Martino in Rio, Novellara
	Bologna (BO)	Castel D'aiano
MEDIO-ALTO (20-40%)	Padova (PD)	Vigonza
	Vercelli (VC)	Trino
ALTO (40-80%)	Mantova (MN)	Asola
MOLTO ALTO (>80%)	Bologna (BO)	Bologna, Budrio, Medicina, Molinella, Castel San Pietro Terme, Castenaso, Castel Maggiore Castel Guelfo di Bologna, Granarolo dell'Emilia Sala Bolognese, Pianoro, Minerbio, Mordano Imola, Sesto Imolese, Bentivoglio, Ozzano dell'Emilia, Castelfiumanese, Dozza
	Ferrara (FE)	Poggio Renatico, Portomaggiore, Argenta Ostellato, Lagosanto, Cento
	Forlì-Cesena (FC)	Forlì, Cesena, Mercato Saraceno
	Ravenna (RA)	Ravenna, Fusignano, Lugo, Conselice, Massa Lombarda, Bagnacavallo, Alfonsine, Faenza Brisighella, Bagnara di Romagna, Russi, Cotignola
	Grosseto (GR)	Massa Marittima
	Foggia (FG)	Foggia, Cerignola, Stornara, Orta Nova, San Giovanni Rotondo, Lucera, Orsara di Puglia Manfredonia, Stornarella, Sant'Agata di Puglia, San Severo
	Barletta-Andria-Trani (BT)	Trinitapoli
	Potenza (PT)	Lavello
	Bari (BA)	Bari

Nel 2024, l'Azienda si è affidata, in parte, a fornitori di grano differenti rispetto al 2023, i quali sono localizzati in aree geografiche diverse dal punto di vista dello stress idrico.

Dall'analisi emerge che la maggior parte dei fornitori da cui l'Azienda acquista il grano si trovano in aree a stress idrico “Molto Alto”.

Sull'elevato numero di fornitori in zone a stress idrico molto alto, ha influito anche la prolungata siccità che alcune zone hanno dovuto affrontare nell'ultimo anno, soprattutto al Sud, il quale ha visto precipitazioni scarse e una significativa diminuzione dei flussi fluviali.

Questo rende essenziale l'adozione di pratiche agricole sostenibili e una gestione efficiente dell'acqua, che contribuiscano a ridurre l'impronta idrica delle colture.

BIODIVERSITÀ E PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI

L’ONU prevede che entro il 2030 la popolazione mondiale raggiungerà gli 8,5 miliardi di persone, comportando un aumento significativo della domanda di cibo e della competizione per le risorse alimentari.

Oltre ad essere un importante regolatore delle funzioni degli ecosistemi agricoli, la biodiversità rappresenta il pilastro dell’agricoltura sostenibile e della sicurezza alimentare. I settori agroalimentari gestiscono vaste porzioni di territori, acque dolci e oceani. Questi settori dipendono dalla biodiversità e dai servizi ecosistemici che essa offre, ma allo stesso tempo influenzano il suo stato sia positivamente che negativamente, con ripercussioni sui mezzi di sussistenza, sulla sicurezza alimentare e sulla nutrizione.

Le dipendenze del settore agricolo dai servizi ecosistemici sono molte e possono essere riassunte come segue:

- **fornitura di fibre e altri materiali essenziali utilizzati;**
- **disponibilità di materiale genetico, fondamentale per sviluppare varietà di colture resistenti a malattie, parassiti e cambiamenti climatici;**
- **disponibilità e buona qualità delle risorse idriche, cruciali per l’irrigazione e la produttività agricola;**
- **impollinazione;**
- **mantenimento della fertilità del suolo;**

- **biorisanamento e filtrazione degli inquinanti da parte di piante e microrganismi;**
- **diluizione dei gas e decomposizione dei rifiuti;**
- **prevenzione dell’erosione del suolo;**
- **regolazione del clima;**
- **controllo di parassiti e malattie che colpiscono piante, animali ed esseri umani;**
- **protezione da inondazioni e tempeste.**

La produzione di cibo derivante da colture come grano, mais e farro impatta l’ambiente in diversi modi. L’espansione delle coltivazioni ha trasformato habitat naturali in terreni agricoli, mentre l’irrigazione intensiva ha un’impronta idrica significativa, spesso insostenibile in molte aree del mondo. Il drenaggio delle zone umide per l’irrigazione può, inoltre, favorire la diffusione di specie invasive. La selezione di specie coltivate per aumentare la resa e soddisfare la domanda dei consumatori ha ridotto la diversità genetica, diminuendo la resilienza delle colture ai cambiamenti ambientali. In aggiunta, l’uso di erbicidi e pesticidi provoca un notevole inquinamento, contaminando suoli e acque superficiali e sotterranee. La promozione di un uso sostenibile della biodiversità è fondamentale per affrontare queste sfide.

Per gestire i potenziali impatti legati alla sostenibilità nella catena di fornitura, Sgamaro ha condotto un’analisi del rischio riferita alla biodiversità. Questa valutazione ha considerato la posizione della sede centrale e delle aziende fornitrici di grano in relazione alle aree protette e alle zone ad alto valore di biodiversità situate al di fuori delle aree protette, in particolare siti naturali UNESCO, rete Natura 2000, Aree Protette Nazionali e Key Biodiversity Areas (KBA).

La sede di Sgamaro si trova a circa 2 km dal sito Natura 2000 Prai di Castello di Godego. L’Azienda acquista grano da cooperative che lo raccolgono da varie società agricole dislocate sul territorio. La tabella seguente mostra il numero delle aziende fornitrici di grano situate all’interno o entro 2 km da aree ad alto valore per la biodiversità, suddivise per tipologia e designazione.

I risultati evidenziano che la maggiore esposizione riguarda i siti della Rete Natura 2000, la quale ha una vasta distribuzione sul territorio italiano.

Numero di aziende agricole fornitrici di grano in sovrapposizione o adiacenti ad aree protette e KBA 2024

	In sovrapposizione	Adiacente (<2km)
Siti Naturali Patrimonio Mondiale UNESCO (WHS)	0	0
Natura 2000 ^(a)	0	20
Aree Protette Nazionali	0	6
KBA ^(b)	0	6

^(a) Una rete europea di siti protetti ai sensi delle Direttive Europee Habitat e Uccelli, con l’obiettivo di proteggere gli habitat e le specie europee più preziose e minacciate.

^(b) “Siti che contribuiscono in modo significativo alla persistenza globale della biodiversità”, negli ecosistemi terrestri, d’acqua dolce e marini. I siti si qualificano come KBA globali se soddisfano uno o più di undici criteri, raggruppati in cinque categorie: biodiversità minacciata; biodiversità geograficamente limitata; integrità ecologica; processi biologici; insostituibilità.

L'analisi del database globale della Lista Rossa IUCN ha rivelato la presenza di 3 specie in pericolo critico, 14 in pericolo e 52 specie vulnerabili nelle vicinanze¹ della sede di Sgambaro a Castello di Godego (TV). Inoltre, sono state identificate 60 specie minacciate e 880 specie di minor preoccupazione. La tabella se-

1. In un'area di raggio 25km dalla sede di Sgambaro

Numero di specie elencate nella lista rossa IUCN che trovano il proprio habitat nelle province dei fornitori di grano, per livello di rischio di estinzione 2024



guente presenta, invece, i risultati dell'analisi riferita alle province in cui operano i fornitori di grano di Sgambaro. Essa offre una panoramica dello stato di conservazione delle specie nelle province di attività, aiutando a identificare i luoghi in cui le coltivazioni potrebbero avere impatti sulle specie in pericolo di estinzione.

La conversione dei terreni naturali e l'intensificazione agricola sono tra le principali cause della perdita di biodiversità a livello globale. Questa perdita può essere quantificata tramite il tasso di riduzione del capitale naturale della biodiversità, misurato con il Biodiversity Intactness Index¹.

Di seguito è riportata l'analisi, condotta tramite il tool Encore², relativa alla posizione dei fornitori di grano di Sgambaro rispetto alle aree con vari livelli di integrità della biodiversità. I valori di perdita sono ordinati dal più alto al più basso e suddivisi in cinque quantili. I valori di riduzione relativa più alti, che rappresentano il 20% superiore, corrispondono agli hotspot, dove le attività umane comportano un rischio maggiore di perdita o degrado dei servizi ecosistemici.

- 1. Il Biodiversity Intactness Index (BII) riassume il cambiamento nelle comunità ecologiche in risposta alle pressioni umane. Il BII è una percentuale stimata del numero originale di specie rimanenti e della loro abbondanza in una determinata area nonostante gli impatti antropici, come il cambiamento e l'intensificazione dell'uso del suolo.
- 2. Strumento online gratuito che aiuta le organizzazioni a esplorare la propria esposizione ai rischi legati alla natura (<https://www.encorenature.org>)

Numero di aree agricole di produzione del grano, rispetto ai vari livelli di integrità della biodiversità

Biodiversity depletion	N° siti
Hotspot	10
Higher	6
Medium	21
Lower	6
Lowest	26

Il numero di siti all'interno di hotspot conferma quanto evidenziato nelle analisi precedenti, ossia l'importanza di gestire le operazioni lungo la catena di fornitura del grano, per garantire la conservazione e un approvvigionamento il più rispettoso possibile delle risorse naturali.

GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione responsabile dei rifiuti rappresenta per Sgamaro un aspetto cruciale della propria strategia aziendale, non solo per ottemperare alle normative vigenti, ma anche per l’attenzione verso la sostenibilità ambientale, che si concretizza attraverso una gestione corretta e razionale dei rifiuti prodotti, e l’impegno, ove possibile, verso una loro riduzione e verso la massimizzazione della quota avviabile a recupero.

Il processo di gestione dei rifiuti prevede la loro raccolta e stoccaggio in apposite aree e container per la raccolta differenziata. La gestione dei rifiuti è completamente affidata a ditte terze specializzate ed autorizzate al recupero e allo smaltimento.

I materiali solidi (scarti di materiali di confezionamento, residui di pulizia dei macchinari, ecc.) vengono raccolti in modo differenziato in appositi contenitori o aree esterne allo stabilimento produttivo.

Il monitoraggio dei rifiuti avviene misurando i quantitativi inviati agli impianti di recupero e smaltimento. In tal senso, è presente in Azienda un registro dei rifiuti conformemente a quanto previsto dalla legislazione in materia, consentendo il controllo da parte delle funzioni preposte, e tutte le copie dei formulari sono archiviate come richiesto dalla normativa vigente.

Per gli uffici, l’Azienda ha implementato un sistema di raccolta differenziata in base alle diverse tipologie di rifiuti. Questi vengono depositati in contenitori dedicati, successivamente prelevati e gestiti da una società incaricata dal Comune.

La tabella seguente presenta una panoramica delle quantità di rifiuti generati da Sgamaro nel triennio 2022-2024, con particolare focus rispetto ai rifiuti non pericolosi, pericolosi e alle loro destinazioni finali. Nel corso del 2024, i rifiuti totali prodotti hanno registrato una diminuzione del 36,1%; in particolare, il quantitativo di rifiuti non pericolosi è sceso del 35,4%. È importante notare che la totalità di questi rifiuti è stata destinata al recupero. Anche per quanto riguarda i rifiuti pericolosi si riporta una diminuzione del 71,8% rispetto all’anno precedente, anno in cui sono stati smaltiti alcuni impianti e macchinari aziendali correlati all’investimento della nuova linea di produzione.

Rifiuti prodotti per tipologia e destinazione finale nel triennio 2022-2024

Tipologia di rifiuti		u.d.m.	2022	2023	2024	Δ% 2024 vs 2023
RIFIUTI NON PERICOLOSI TOTALI		t	142,9	129,2	83,4	-35,4%
di cui destinati al recupero		t	142,9	129,2	83,4	-35,4%
di cui destinati allo smaltimento		t	0,0	0,0	0,0	-
RIFIUTI PERICOLOSI TOTALI		t	0,6	2,5	0,7	-71,8%
di cui destinati al recupero		t	0,6	1,6	0,7	-58,8%
di cui destinati allo smaltimento		t	0,0	0,9	0,1	-94,4%
RIFIUTI TOTALI		t	143,5	131,7	84,12	-36,1%
di cui destinati al recupero		t	143,5	130,8	84,1	-35,7%
di cui destinati allo smaltimento		t	0,0	0,9	0,1	-88,9%

L’analisi degli indicatori chiave di prestazione (KPI) relativi ai rifiuti, riportati nella tabella seguente, rivela, in primo luogo, che la percentuale di rifiuti destinati al recupero sul totale dei rifiuti generati si è mantenuta sostanzialmente costante nel 2024 rispetto al 2023, registrano un lieve aumento dello 0,6%. Per quanto riguarda l’indicatore relativo al quantitativo di rifiuti totali in relazione alle tonnellate di prodotto, si riscontra una diminuzione del 30,5% dal 2023 al 2024, in linea con la diminuzione complessiva del quantitativo di rifiuti generata.

KPI relativi ai rifiuti generati nel triennio 2022-2024

Descrizione indicatore	udm	2022	2023	2024	Δ% 2024 vs 2023
KPI 1: Percentuale di rifiuti destinati a recupero sul totale dei rifiuti generati	%	100	99,3	99,9	+0,6%
KPI 2: Percentuale di rifiuti pericolosi sul totale dei rifiuti generati	%	0,4	1,9	0,0	-1,1%
KPI 3: Rifiuti totali generati (t) in rapporto alle tonnellate di prodotto	%	0,43	0,38	0,26	-30,5%

In ottica di economia circolare, gli scarti di produzione e tutti i semilavorati o prodotti finiti non destinati al consumo umano vengono identificati e stoccati in un’area dedicata e conferiti alla produzione di mangimi ad uso zootecnico.

PACKAGING DEI PRODOTTI



L'impegno verso la sostenibilità di Sgamaro coinvolge ogni aspetto dell'attività del Pastificio, compresa la gestione della produzione dell'imballo per il confezionamento dei prodotti e la sua gestione dopo l'utilizzo, fornendo indicazioni e pittogrammi sulle confezioni per il corretto smaltimento dell'imballo da parte del consumatore finale.

Tutti i materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti.

Per l'imballaggio primario della pasta Sgamaro vengono utilizzati sacchetti in diversi materiali. In particolare:

- Sacchetti in PP;
- Sacchetti in PE + PP;
- Sacchetti in PE;
- Sacchetti in PP + Carta Kraft;
- Sacchetti in 100% Carta.

La semola viene confezionata in sacchi di carta. La bobina in polipropilene e carta kraft, grazie alla sua composizione, può essere facilmente integrata nei processi di riciclaggio della carta, così come certificato da **Aticelca**®. Il Metodo Aticelca® 501 UNI 11743 permette di assegnare, alla tipologia di prodotti sot-



toposti alle prove di laboratorio, una classificazione su 4 livelli, che va dalla designazione minima "C" alla designazione massima "A+", che è espressione del grado riciclabilità dell'imballaggio. Con il Sistema di valutazione Aticelca® è quindi possibile dichiarare la riciclabilità di un prodotto sulla base di un dato misurato in maniera scientifica e apporre su tale prodotto la marcatura "riciclabile con la carta"

Gli imballaggi secondari utilizzati da parte dell'Azienda sono rappresentati principalmente da scatole in cartone ondulato, oltre a film termoretraibili in plastica utilizzati per confezionare alcune categorie di prodotti. Inoltre, per il trasporto dei prodotti vengono utilizzati bancali in legno e talvolta, in alcuni casi, bancali in plastica. Per avvolgere i bancali viene utilizzato film estensibile in LDPE.

La tabella sottostante mostra le quantità dei materiali sopracitati utilizzati per il packaging primario, secondario e terziario dei prodotti Sgamaro, con un confronto tra gli anni 2022, 2023 e 2024. Per ognuna delle categorie elencate in tabella viene specificata la tipologia di materiale di cui è composta, il peso in kg, e una sua categorizzazione in materiale rinnovabile o non rinnovabile*.

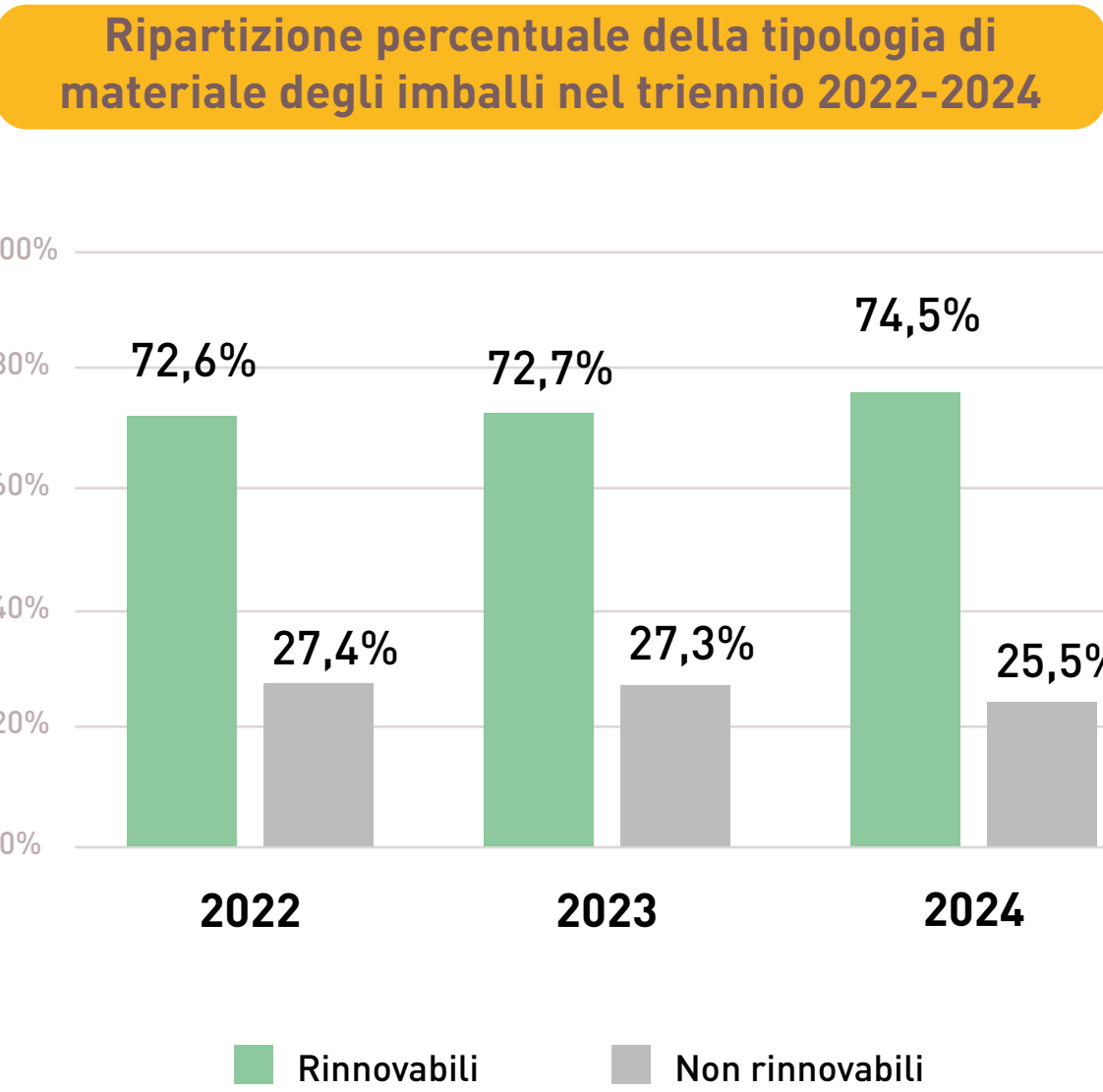
Si segnala che la categoria di pack primario "**Bobina Mistà**", contiene al proprio interno sia una percentuale in carta (70%) che una percentuale in polipropilene (30%) ed è pertanto stata suddivisa nella tabella seguente tra materiale rinnovabile e non rinnovabile.

Materiali di imballaggio utilizzati da parte dell’Azienda suddivisi per tipologia di materiale

Categoria	Materiale	Tipologia materiale*	u.d.m.	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024
PACK PRIMARIO						
Bobine di plastica	plastica	Non rinnovabile	kg	101.673,8	95.835,7	88.406,7
Bobina in carta	carta	Rinnovabile	kg	28.053,8	36.360,1	33.424,3
Bobina mista	plastica	Non rinnovabile	kg	13.710,9	13.064,9	14.361,1
	carta	Rinnovabile	kg	31.992,2	30.484,8	33.509,2
Astucci bigoli	carta	Rinnovabile	kg	2.043,0	1.570,3	1.367,6
PACK SECONDARIO						
Film termoretraibile	plastica	Non rinnovabile	kg	10.950,5	13.132,3	12.081,4
Cartone ondulato	carta	Rinnovabile	kg	281.364,4	272.742,3	272.613,0
PACK TERZIARIO						
Film estensibile	plastica	Non rinnovabile	kg	21.220,5	23.019,3	17.433,4
Interfalde	carta	Rinnovabile	kg	43.267,1	41.361,7	41.845,8
falde cartone ondulato 780	carta	Rinnovabile	kg	/	364,8	/
Angolari H 100	carta	Rinnovabile	kg	4.543,9	3.932,7	4.492,8
Angolari H100 15+15	carta	Rinnovabile	kg	/	145,6	/
TOTALE COMPLESSIVO			kg	538.820,1	532.014,5	519.535,2
di cui rinnovabile			%	72,6%	72,7%	74,5%
di cui non rinnovabile			%	27,4%	27,3%	25,5%

Nota: *Per la tipologia di materiale si faccia riferimento al GRI 301: Materiali 2016 e a quanto specificato nel Report dell’Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (OCSE), Resource Productivity in the G8 and the OECD – A report in the Framework of the Kobe 3R Action Plan, <http://www.oecd.org/env/waste/47944428.pdf>

Nel grafico sottostante è mostrata la ripartizione percentuale della tipologia di materiali (rinnovabile o non rinnovabile*) utilizzati per il packaging primario, secondario e terziario durante il triennio 2022-2024. Come è possibile osservare, la proporzione di materiale rinnovabile su totale del materiale utilizzato ha registrato un costante aumento nel triennio considerato, anche grazie al consistente aumento dei packaging 100% in carta utilizzati per la nuova linea di pasta biologica Sgamaro. Nel 2024, la percentuale di materiali di imballaggio rinnovabili risulta essere superiore al 74%.



Le referenze della pasta biologica Sgamaro sono confezionate in un packaging in carta di sola fibra cellulosica 100% vergine, certificata FSC® e completamente riciclabile. La confezione è realizzata in Terpap, una carta naturale di pura cellulosa che rende il packaging resistente e allo stesso tempo adatto al confezionamento automatico in linea grazie all’elevata elasticità della fibra. La Norma UNI 11743:2019, basata sul sistema di valutazione Aticelca 501/2019, giudica questa carta con un livello A in termini di riciclabilità, il massimo per la carta stampata. Inoltre, la stampa sulle confezioni è realizzata impiegando inchiostri a base d’acqua e vernici acriliche all’acqua a marchio Acquapack®, studiati per essere ecologici, atossici e sicuri. Inoltre, è stato scelto di usare una grammatura di carta più leggera possibile che, pur rimanendo resistente e garantendo la corretta shelf-life del prodotto, può apparire rispetto ad altre confezioni con una texture leggermente stropicciata, che conferma, sia alla vista sia al tatto, la naturalità dei materiali utilizzati. La priorità è di limitare la quantità di carta utilizzata, e di conseguenza diminuire le emissioni di CO₂ legate alla realizzazione del packaging, e allo stesso tempo utilizzare solo materiale completamente riciclabile.

Si tratta di un pack essenziale, leggero ma robusto, che ha conquistato l’ADI Packaging Design Award 2022, assegnato dall’Associazione per il Disegno Industriale “per l’innovazione, la chiarezza d’informazione e per l’utilizzo di materiali ecosostenibili completamente riciclabili”.

GESTIONE DEL CICLO DI VITA DEI PRODOTTI

Sgambaro mantiene tra le proprie priorità il monitoraggio costante dell'impatto ambientale, perseguendo un miglioramento continuo. A tal fine viene effettuata **analisi del ciclo di vita (LCA)** basata sui dati. L'LCA è una metodologia che valuta l'impatto ambientale di un prodotto o processo, considerando tutte le fasi del suo ciclo di vita, dalla produzione alla dismissione.

L'obiettivo dell'analisi LCA di Sgambaro è quello di valutare l'impatto ambientale generato dal proprio stabilimento produttivo. Lo studio è stato condotto in conformità alle norme UNI EN ISO 14040:2021 e UNI EN ISO 14044:2021. L'analisi è iniziata con una descrizione dettagliata dei processi di produzione, che vanno dalla coltivazione delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finale. Tuttavia, l'LCA ha escluso alcuni elementi, come gli ingredienti presenti in quantità minime nelle produzioni aziendali, la produzione degli imballaggi e dei prodotti ausiliari, nonché la costruzione degli stabilimenti e delle macchine per la lavorazione dei prodotti.

Un aspetto significativo emerso dall'analisi è che tutta l'energia elettrica consumata in produzione deriva da fonti idroelettriche e oceaniche, garantendo così

che il 100% dell'energia provenga da fonti rinnovabili. Per il calcolo delle emissioni aziendali, l'analisi si è avvalsa di una solida bibliografia scientifica, che ha fornito i fattori emissivi utili per valutare gli impatti legati, ad esempio, all'uso dei fertilizzanti sul suolo e al dilavamento di elementi chimici nelle falde acquifere.

I dati relativi alle coltivazioni delle materie prime sono stati raccolti tramite questionari inviati ai fornitori di Sgambaro. L'analisi ha inoltre considerato l'impatto derivante dagli imballaggi destinati al prodotto e al trasporto dello stesso.

Un ulteriore aspetto considerato è stato l'impatto ambientale del trasporto dei dipendenti nel tragitto casa e lavoro, basato su una indagine condotta nel 2020 che ha valutato i diversi mezzi di trasporto utilizzati dai dipendenti.

Questo approccio ha permesso a Sgambaro di ottenere una visione completa dei propri impatti ambientali e di identificare aree di miglioramento per ridurre ulteriormente la propria impronta ecologica.

Le emissioni di CO₂ generate dai processi analizzati del mulino e pastificio durante il 2024 sono riportate nella tabella seguente.

Emissioni di CO₂ generate per i processi di produzione della pasta nel 2024

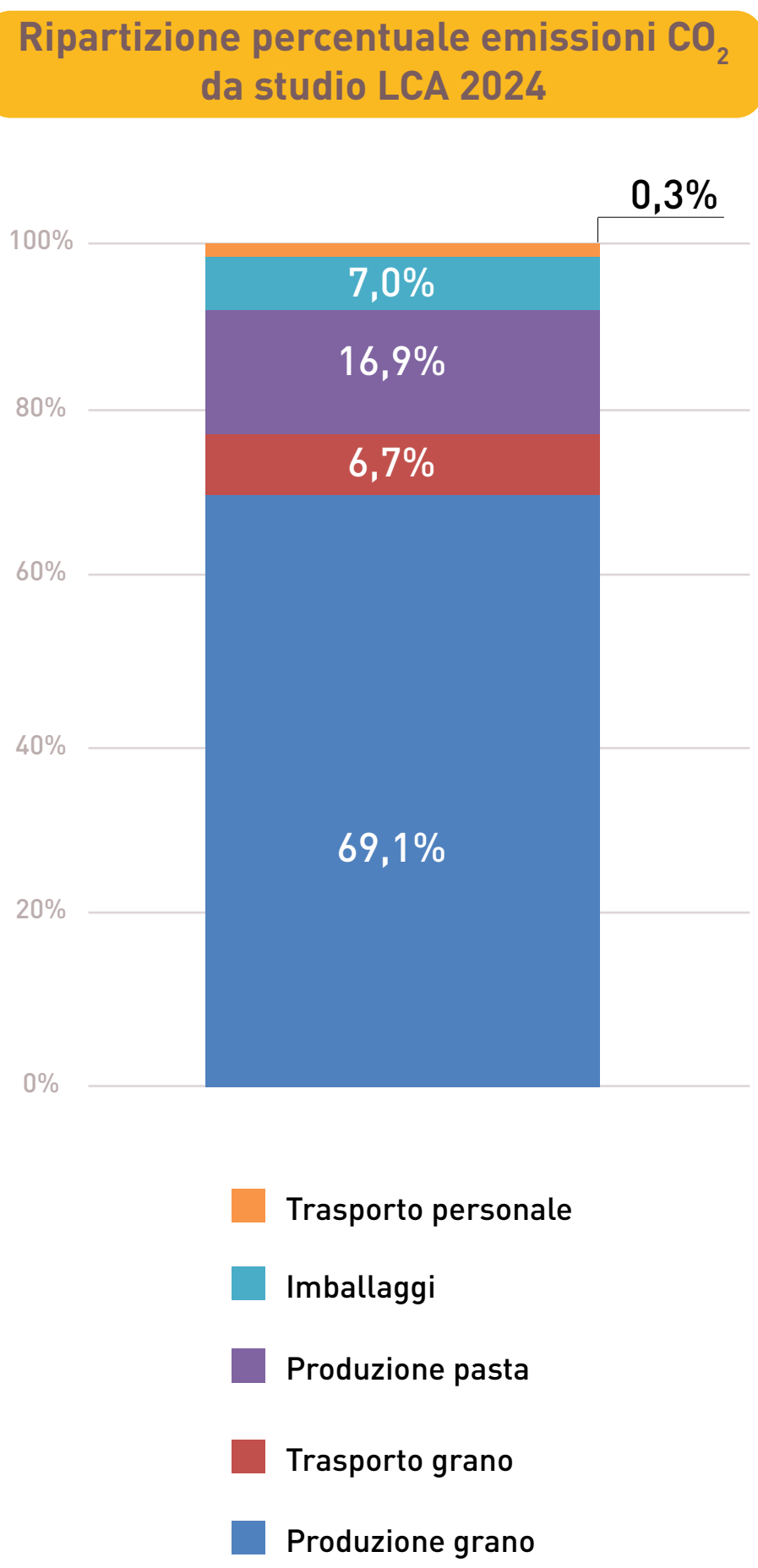
	Produzione Grano	Trasporto Grano	Produzione Semola	Produzione Pasta	Imballaggi	Trasporto Personale	Trasporto in Proprio	Totale
kg CO ₂ e	7.625.351	744.731	2.805	1.868.774	767.465	28.067	401	11.037.595



Un aspetto significativo emerso dall'analisi è che tutta l'energia elettrica consumata in produzione deriva da fonti idroelettriche e oceaniche, garantendo così che il 100% dell'energia provenga da fonti rinnovabili.



Le emissioni totali sono pari a 11.037.594,72 tonnellate di CO₂ equivalente ed il contributo suddiviso per ogni fase della produzione è riportato nel grafico seguente:



Secondo lo studio, le fasi che contribuiscono maggiormente all'impatto generato sono la produzione del grano e la produzione della pasta.

La tabella seguente, infine, mostra i dati relativi ai kg di CO₂ prodotti nelle fasi di produzione, distribuzione e fine vita per kg di pasta, considerando tre differenti tipologie di pasta Sgamaro:

- 500 g di pasta di grano duro Sgamaro Etichetta Gialla;
- 5 kg di pasta Sgamaro Food Service BIO;
- 5 kg di pasta Sgamaro Food Service.

Emissioni di CO ₂ generate per la produzione di tre differenti tipologie di prodotti (Global Warming Potential – GWP 100)									
Tipologia di prodotto	udm	coltivazione	molinatura	produzione	packaging	distribuzione	Cottura	Fine vita	TOTALE
 500 g DI PASTA SGAMBARO ETICHETTA GIALLA CONFEZIONATA CON FILM IN POLIPROPILENE + CARTA KRAFT	kg CO ₂ e	0,625	1,9E-04	0,134	0,109	0,038	0,768	0,018	1,692
 5 KG DI PASTA SGAMBARO FOOD SERVICE BIO CONFEZIONATA CON FILM IN POLIETILENE	kg CO ₂ e	0,373	1,83E-04	0,134	0,031	0,026	0,768	0,014	1,346
 5 KG DI PASTA SGAMBARO FOOD SERVICE CONVENZIONALE CONFEZIONATA CON FILM IN POLIETILENE	kg CO ₂ e	0,440	1,7E-04	0,134	0,031	0,061	0,768	0,013	1,447

OBIETTIVI PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

Di seguito sono indicati gli obiettivi ESG che Sgamaro intende realizzare, in sinergia con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, come parte integrante delle proprie strategie operative. Gli obiettivi sono suddivisi secondo l’arco temporale di attuazione: breve periodo, medio periodo e lungo periodo. Per ciascun obiettivo sono indicati gli indicatori e i relativi target di riferimento.

SDGs di riferimento e rilevanza	Tema materiale	Descrizione obiettivi	Indicatori (KPI)	Target	Periodo di attuazione (arco temporale)
 Importante	Governance	Formalizzazione del Codice Etico Aziendale	Percentuale di dipendenti formati sul Codice Etico	≥ 50%	31/12/2025
	Governance	Nomina di un nuovo Direttore Generale, con l’obiettivo strategico di avviare una riorganizzazione interna e promuovere un ulteriore sviluppo aziendale	-	-	31/12/2025
 Molto importante	Gestione della catena di approvvigionamento	Rinnovo certificazione ISO 22005 per garantire l’origine italiana della materia prima utilizzata	-	-	31/12/2025
 Molto importante	Gestione dell’innovazione	Lancio sul mercato del nuovo prodotto Pastasole® con alto tenore proteico e a basso contenuto di carboidrati.	-	-	31/12/2025
 Strategico	Salute e sicurezza sul lavoro	Migliorare costantemente le condizioni di lavoro, promuovendo la salute e garantendo la sicurezza dei collaboratori all’interno dell’ambiente aziendale	Ore perse per infortuni rispetto alle ore lavorate	≤ 0,15%	31/12/2025
		Installazione di un nuovo impianto di climatizzazione nei locali di produzione, in sostituzione di quello attuale, per migliorare le condizioni microclimatiche di lavoro	-	-	31/12/2025

SDGs di riferimento e rilevanza	Tema materiale	Descrizione obiettivi	Indicatori (KPI)	Target	Periodo di attuazione (arco temporale)
 Molto importante  Importante	Formazione e sviluppo del capitale umano	Favorire un ambiente di lavoro positivo, inclusivo e collaborativo, orientato al benessere delle persone e alla valorizzazione delle competenze	Tasso di turnover in uscita	< 13%	31/12/2025
		Sviluppo di un programma formativo per migliorare le competenze trasversali e le competenze soft skill	Ore totali di formazione rispetto alle ore lavorate	> 1%	31/12/2025
 Strategico	Qualità e sicurezza del prodotto	Acquisto di un nuovo cromatografo di laboratorio per l’analisi interna delle micotossine.	-	-	31/12/2025
		Assicurare costantemente e in modo rigoroso la sicurezza alimentare dei prodotti per tutelare la salute dei consumatori	Ritiri del prodotto dal mercato	Zero ritiri	
 Molto importante	Salute e nutrizione	Studio di comparazione del nuovo prodotto Pastasole® con altre tipologie di pasta relativamente all’indice glicemico e alla digeribilità delle proteine	-	-	31/12/2025
 Importante	Relazioni con il territorio	Estensione del progetto Pastamondo agli studenti delle scuole secondarie.			31/12/2026
		Favorire l’inclusione scolastica attraverso l’implementazione di nuovi dispositivi, volti a migliorare l’accessibilità per i bambini con disabilità al progetto Pastamondo	-	-	31/12/2025

SDGs di riferimento e rilevanza	Tema materiale	Descrizione obiettivi	Indicatori (KPI)	Target	Periodo di attuazione (arco temporale)
 Strategico	Strategia climatica	Raggiungere una riduzione significativa delle emissioni di CO ₂ tramite l'introduzione di progetti di Cattura delle Emissioni	Percentuale delle emissioni di CO ₂ da catturare	50%	31/12/2025
 Strategico	Gestione dell'energia	Installazione di un impianto fotovoltaico da 175 kW presso le coperture dello stabilimento produttivo	-	-	31/12/2025
		Monitorare in modo preciso e continuo i consumi energetici delle singole linee di produzione tramite un software dedicato alla gestione e all'analisi dei dati	-	-	31/12/2025
		Acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili presso la sede di Cerignola	Percentuale di energia rinnovabile utilizzata	100%	31/12/2025
 Strategico  Molto importante	Packaging dei prodotti	Promuovere l'adozione di materiali rinnovabili, come la carta, nel packaging dei prodotti	Percentuale di materiale rinnovabile nel packaging dei prodotti	≥ 72,5%	31/12/2025

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta la seconda edizione del Report di Sostenibilità di Sgambaro Spa. Questo Report è stato redatto con l'obiettivo di comunicare in modo preciso, responsabile e trasparente agli stakeholder gli impatti sociali, ambientali ed economici più significativi derivanti dalle attività, decisioni, politiche e prassi aziendali, con un riferimento specifico alla catena del valore.

Il processo di elaborazione del Report ha coinvolto il management aziendale e le principali funzioni coordinate da esso. Questo documento mira a garantire una chiara comprensione, per gli stakeholder, delle performance di sostenibilità di Sgambaro nelle tre dimensioni ESG (Environment, Social, Governance).

Nel Report sono presentate sia informazioni qualitative che dati quantitativi relativi all'andamento e all'impatto generato rispetto ai temi materiali identificati come maggiormente rilevanti per l'Azienda e i suoi stakeholder. Questi temi sono stati individuati tramite un'analisi di materialità condotta secondo lo Standard GRI 3: Temi materiali, come descritto nel paragrafo dedicato.

Il Report ha come perimetro di rendicontazione Sgambaro Spa, la cui sede legale e operativa è in Via Chioggia 11/A, 31030 - Castello di Godego (TV), e l'unità locale ubicata in Strada Statale Cerignola-Manfredonia KM. 1.500, 71042 - Cerignola (FG).

L'Azienda opera esclusivamente in Italia e il periodo di rendicontazione a cui si riferiscono i dati presenti nel Report va dal primo gennaio 2024 al 31 dicembre 2024, in concomitanza con il Bilancio Finanziario. Questo Report costituisce un documento separato dalla Relazione sulla Gestione. Alcuni indicatori presentati confrontano i risultati degli anni 2022, 2023 e 2024, mentre altri si riferiscono esclusivamente all'anno corrente di rendicontazione. Gli indicatori sono stati calcolati con precisione sulla base dei dati ricavati dalla contabilità generale, dai sistemi di gestione integrati e dagli altri sistemi informativi disponibili.

Il Documento, pubblicato con cadenza annuale, è stato redatto in riferimento agli Universal Standards del Global Reporting Initiative (GRI) nella loro versione 2021. Alla fine del Documento è riportato l'Indice dei contenuti GRI, il quale permette di fornire una panoramica degli indicatori rendicontati e i relativi paragrafi di riferimento.

Il Documento segue i principi fondamentali per la rendicontazione secondo il GRI 1: Principi Fondamentali definiti nel 2021 dal GRI (Global Reporting Initiative), quali: Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Completezza, Contesto di sostenibilità, Tempestività, Verificabilità. Si segnala che per la presente edizione, sono stati aggiornati alcuni co-

efficienti di conversione legati al calcolo di energia ed emissioni. Di conseguenza, alcuni valori riferiti agli anni 2022 e 2023 differiscono leggermente rispetto alla scorsa edizione del Report pubblicata sul sito web. Si specifica, inoltre, che il presente Documento non è stato oggetto di assurance da enti di competenza esterni.

Alla fine del Documento è riportato l'Indice dei contenuti GRI, creato per facilitare la ricerca e la comprensione delle informazioni rendicontate, indicando il nome del paragrafo di riferimento.

Gli infortuni sono stati calcolati secondo le linee guida del GRI 403-9, utilizzando un coefficiente moltiplicativo di 200.000. Per il calcolo dei parametri ambientali legati ai consumi energetici, sono stati utilizzati i coefficienti di conversione presentati dal DEFRA UK. Per il calcolo delle emissioni Market Based e Location Based, sono stati utilizzati i dati forniti da Terna e dall'European Residual Mixes AIB Report.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti sulla strategia di sostenibilità di Sgambaro e sui contenuti del presente Report di Sostenibilità, è possibile rivolgersi al seguente indirizzo: qualita@sgambaro.it

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d’uso	Sgambaro Spa ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Principi Fondamentali 2021

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE (NOME DEL PARAGRAFO)
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	Chi siamo. Nota metodologica
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell’organizzazione	Nota metodologica
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica
	2-4 Revisione delle informazioni	Nota metodologica
	2-5 Assurance esterna	Nota metodologica
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	Chi siamo. Gestione della catena di approvvigionamento
	2-7 Dipendenti	Formazione e sviluppo del capitale umano
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Nel corso del 2024, non sono stati utilizzati lavoratori somministrati.
	2-9 Struttura e composizione della governance	Governance
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Governance
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Governance
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Governance
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Governance
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Governance
	2-15 Conflitti d’interesse	Governance
	2-16 Comunicazione delle criticità	Governance
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	Attualmente, Sgambaro Spa non ha implementato procedure formali per valutare la performance del suo massimo organo di governo riguardo al controllo della gestione degli impatti sull’economia, sull’ambiente e sulle persone.
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	a), b) Informazioni non disponibili. Non esistono documenti che regolamentino queste procedure
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	Non esiste un documento ufficiale che definisca la procedura di definizione della remunerazione. Tuttavia, viene applicato il CCNL di riferimento del proprio settore.
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	Requisito omesso. Essendo Sgambaro Spa una Società privata non si ritiene opportuno condividere tale informazione per vincoli di riservatezza.
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder
	2-23 Impegno in termini di policy	Qualità e sicurezza del prodotto
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	Qualità e sicurezza del prodotto
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	Governance
	2-25 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Governance
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Governance
	2-28 Appartenenza ad associazioni	Relazioni con il territorio
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Analisi di materialità. Gestione della catena di approvvigionamento
	2-30 Contratti collettivi	Il 100% dei dipendenti di Sgambaro Spa risulta essere coperto da contratti collettivi.

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE (NOME DEL PARAGRAFO)
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Analisi di materialità
	3-2 Elenco di temi materiali	Analisi di materialità
	3-3 Gestione dei temi materiali	Analisi di materialità Gestione della catena di approvvigionamento Gestione dell'innovazione Salute e sicurezza sul lavoro Formazione e sviluppo del capitale umano Qualità e sicurezza del prodotto Salute e nutrizione Relazioni con il territorio Gestione dell'energia Strategia climatica Gestione della risorsa idrica Gestione dei rifiuti Biodiversità e pratiche agricole sostenibili Packaging dei prodotti Gestione del ciclo di vita dei prodotti
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Gestione della catena di approvvigionamento
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	Governance
GRI 206: Comportamento anticompetitivo 2016	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	Durante il periodo di rendicontazione non sono state avviate azioni legali riguardanti comportamento anti-competitivo e violazioni di leggi antitrust in cui Sgambaro Spa sia stata identificata come partecipante.
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	Packaging dei prodotti
GRI 302: Energia 2016	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	Gestione dell'energia
	302-3 Intensità energetica	Gestione dell'energia
	302-4 Riduzione del consumo di energia	Gestione dell'energia
GRI 303: Acqua ed effluenti 2018	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	Gestione della risorsa idrica
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	Gestione della risorsa idrica
	303-3 Prelievo idrico	Gestione della risorsa idrica
GRI 304: Biodiversità 2016	304-1 Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree	Biodiversità e pratiche agricole sostenibili
	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Biodiversità e pratiche agricole sostenibili
	304-4 Specie dell'elenco di preservazione nazionale e dell'Elenco rosso dell'IUCN con habitat in aree interessate da operazioni	Biodiversità e pratiche agricole sostenibili
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Strategia climatica
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Strategia climatica
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Strategia climatica
	305-5 Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Strategia climatica

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE (NOME DEL PARAGRAFO)
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	Gestione dei rifiuti
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	Gestione dei rifiuti
	306-3 Rifiuti generati	Gestione dei rifiuti
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	Gestione dei rifiuti
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	Gestione dei rifiuti
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Social Formazione e sviluppo del capitale umano
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	Social Formazione e sviluppo del capitale umano
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-3 Servizi per la salute professionale	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Numero medio di ore di formazione all’anno per dipendente	Formazione e sviluppo del capitale umano
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Governance Formazione e sviluppo del capitale umano
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Governance
GRI 413: Comunità locali 2016	413-2 Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	Non si segnalano impatti negativi effettivi e potenziali delle operazioni di Sgambaro Spa nei confronti della comunità locale.
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Qualità e sicurezza del prodotto
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Qualità e sicurezza del prodotto
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-2 Episodi di non conformità concernenti l’etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Qualità e sicurezza del prodotto



SGAMBARO S.P.A.

Via Chioggia, 11/A
31030 Castello di Godego (TV)

T. +39 0423 760007

E. info@sgambaro.it