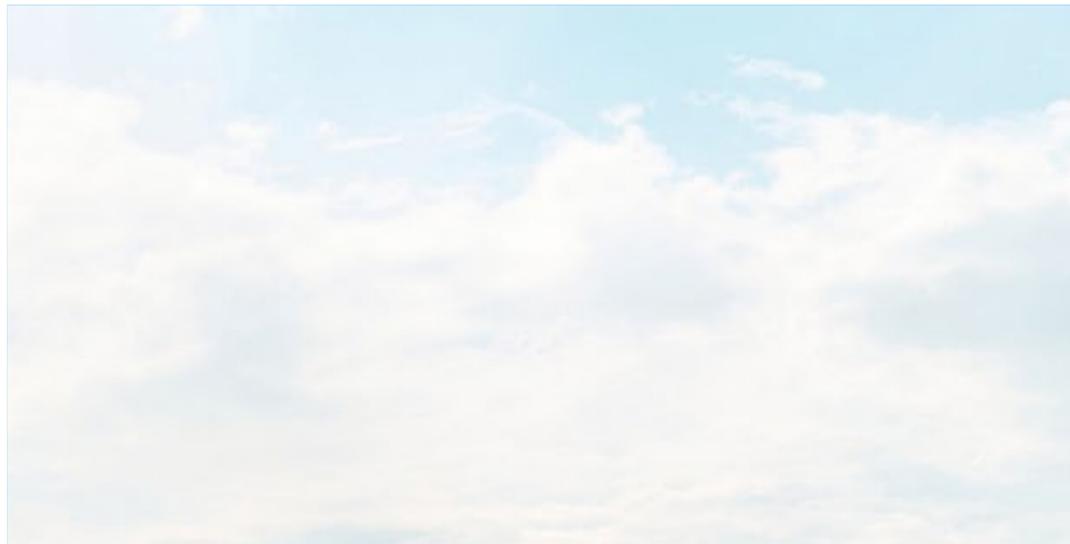


REPORT DI SOSTENIBILITÀ



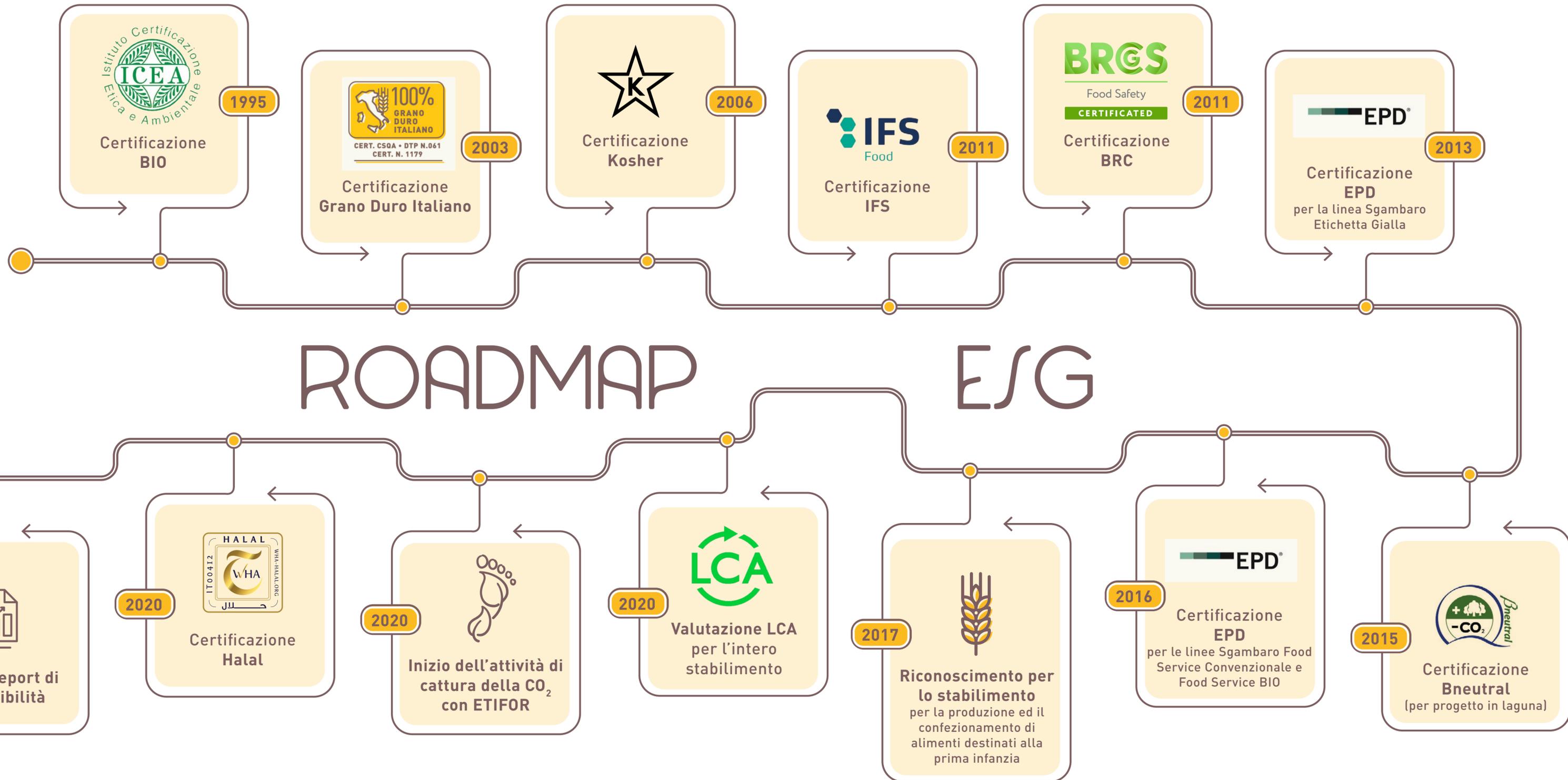
DAL 1947
SGAMBARO
MOLINO E PASTIFICIO

2023

INDICE

Roadmap ESG	<u>3</u>
Lettera agli stakeholder	<u>4</u>
Chi siamo	<u>5</u>
Analisi di materialità	<u>7</u>
GOVERNANCE	<u>11</u>
Gestione della catena di approvvigionamento	<u>14</u>
Gestione dell'innovazione	<u>16</u>
SOCIAL	<u>17</u>
Salute e sicurezza sul lavoro	<u>19</u>
Formazione e sviluppo del capitale umano	<u>21</u>
Formazione	<u>24</u>
Qualità e sicurezza del prodotto	<u>25</u>
Relazioni con il territorio	<u>29</u>

ENVIRONMENT	<u>32</u>
Gestione dell'energia	<u>33</u>
Strategia climatica	<u>36</u>
Gestione della risorsa idrica	<u>39</u>
Biodiversità e pratiche agricole sostenibili	<u>42</u>
Gestione dei rifiuti	<u>44</u>
Packaging dei prodotti	<u>45</u>
Gestione del ciclo di vita dei prodotti	<u>47</u>
Nota metodologica	<u>49</u>
Indice dei contenuti GRI	<u>50</u>



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Ai nostri stakeholder,

è con grande orgoglio che vi presentiamo il primo Report di Sostenibilità di Sgamaro, un documento che testimonia il nostro impegno concreto verso una gestione aziendale responsabile, trasparente e sostenibile.

Fondato da Tullio Sgamaro nel 1947, siamo uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, combinando il sapere tramandato all'interno della famiglia con le intuizioni degli attuali dirigenti. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di portare sulle tavole italiane una pasta buona, sana e sicura.

Operando nel settore alimentare, riconosciamo l'urgenza di rendere i sistemi alimentari sostenibili e rispettosi dei limiti ecologici del pianeta e in questa prospettiva, un piano preciso di responsabilità aziendale incentrato sulla sostenibilità alimentare guida ogni nostra azione.

Con WOWnature, proteggiamo e piantiamo migliaia di nuovi alberi ogni anno e con il supporto di ETIFOR, uno spin-off dell'Università di Padova, ci avviamo a diventare un'azienda climate positive entro il 2030, in linea con gli obiettivi del Green Deal europeo. Ogni anno misuriamo l'impatto ambientale di ogni pacco di pasta attraverso l'approccio LCA (Life Cycle Assessment), che ci consente di quantificare l'anidride carbonica rilasciata dalle nostre filiere.

In particolare, la nostra linea Grano Duro Italiano è una delle paste con le migliori performance di sostenibilità ambientale in Italia, come certificato dal marchio internazionale EPD. Inoltre, per le nostre linee BIO, abbiamo realizzato un imballo monomateriale completamente riciclabile in carta certificata FSC®.

Siamo una delle poche aziende medio-grandi del settore con un mulino interno che utilizza esclusivamente grano duro italiano di qualità, garantendo così il controllo della filiera e rapporti diretti con i fornitori. Questa scelta riflette la nostra identità e ci permette di ridurre drasticamente l'impatto dei trasporti sull'ambiente e l'utilizzo di pesticidi nelle materie prime, necessari per resistere ai lunghi viaggi.

La nostra missione non si limita a fornire prodotti sicuri e di qualità, ma si estende all'efficienza dei processi produttivi, all'innovazione sostenibile e al miglioramento continuo. Il nostro processo produttivo è alimentato esclusivamente con energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili e investiamo costantemente nell'efficienza dei macchinari per ridurre consumi ed emissioni. Con dedizione e cura in ogni fase del processo produttivo, ci impegniamo a portare sulla vostra tavola la migliore pasta possibile.

La sostenibilità ambientale è strettamente legata a quella sociale: le nostre filiere pongono il benessere delle persone al primo posto. Essere un'azienda Familiare, ci rapporta alle persone con fiducia e amicizia in un'energia serena di collaborazione.

I successi e i traguardi raggiunti finora sono il riflesso diretto della dedizione, della professionalità e dell'impegno delle nostre risorse umane, che ogni giorno lavorano con passione e competenza per raggiungere gli obiettivi aziendali. Per questo motivo, il benessere delle persone che lavorano con noi è una priorità assoluta e il nostro impegno è garantire un ambiente di lavoro sicuro, stimolante e inclusivo, dove ciascuno possa sentirsi valorizzato e supportato.

Attraverso la condivisione di indicatori chiari e misurabili, vogliamo offrire ai nostri stakeholder un resoconto trasparente delle iniziative, dei risultati raggiunti e delle sfide affrontate nell'ultimo anno. Continueremo a integrare la sostenibilità in ogni ambito della nostra attività, migliorando continuamente le nostre prestazioni e generando risultati positivi per le persone e per l'ambiente.

Il nostro impegno è rivolto a realizzare prodotti di altissima qualità frutto di passione, innovazione e rispetto per le tradizioni, andando incontro e superando le aspettative dei nostri clienti e anticipando le tendenze del mercato.

Siamo pronti ad affrontare le sfide attuali e a cogliere le opportunità future, mantenendo obiettivi ambiziosi e perseguendo il miglioramento continuo, nella consapevolezza che la costruzione di un futuro sostenibile e prospero può essere efficacemente perseguita solo con un impegno collettivo.

Pierantonio Sgamaro (Presidente)



CHI SIAMO

Sgamaro Spa, di seguito nel presente Documento denominata anche “Sgamaro” o “Azienda” o “Società” 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:

- sei 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 dicocco 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.

”

STORIA

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 viene seguito il grano duro 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 attraverso visite didattiche delle Scuole nello stabilimento, principalmente rivolte ai più giovani.



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 compensazione, 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 MATERIALITÀ

L'**analisi di materialità** rappresenta un primo fondamentale step che la Società ha adottato al fine di identificare e prioritizzare le questioni ESG maggiormente rilevanti per l'Azienda e per i propri stakeholder.

Per la redazione della presente analisi di materialità, propedeutica e funzionale alla stesura del primo Report di sostenibilità di Sgambaro, sono state seguite le linee guida dello **Standard GRI 3: Temi materiali** aggiornato al 2021, che offre indicazioni guidate rivolte alle aziende su come identificare i **temi materiali**.

L'analisi di materialità è perciò il processo previsto da suddetto Standard di rendicontazione per identificare, valutare e prioritizzare gli impatti economici, sociali e ambientali negativi e positivi più significativi che l'Azienda genera su ambiente, persone, diritti umani ed economia connessi alle attività e alle relazioni della stessa. In particolare, per la conduzione della presente analisi di materialità, è stata adottata la prospettiva della cosiddetta *impact materiality*, che consiste, attraverso un approccio cosiddetto "inside-out" (ovvero dall'interno verso l'esterno), nell'individuare i principali impatti che dell'Azienda ha sulle persone, sull'ambiente e sulla società in generale come conseguenza della conduzione del proprio business.

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.

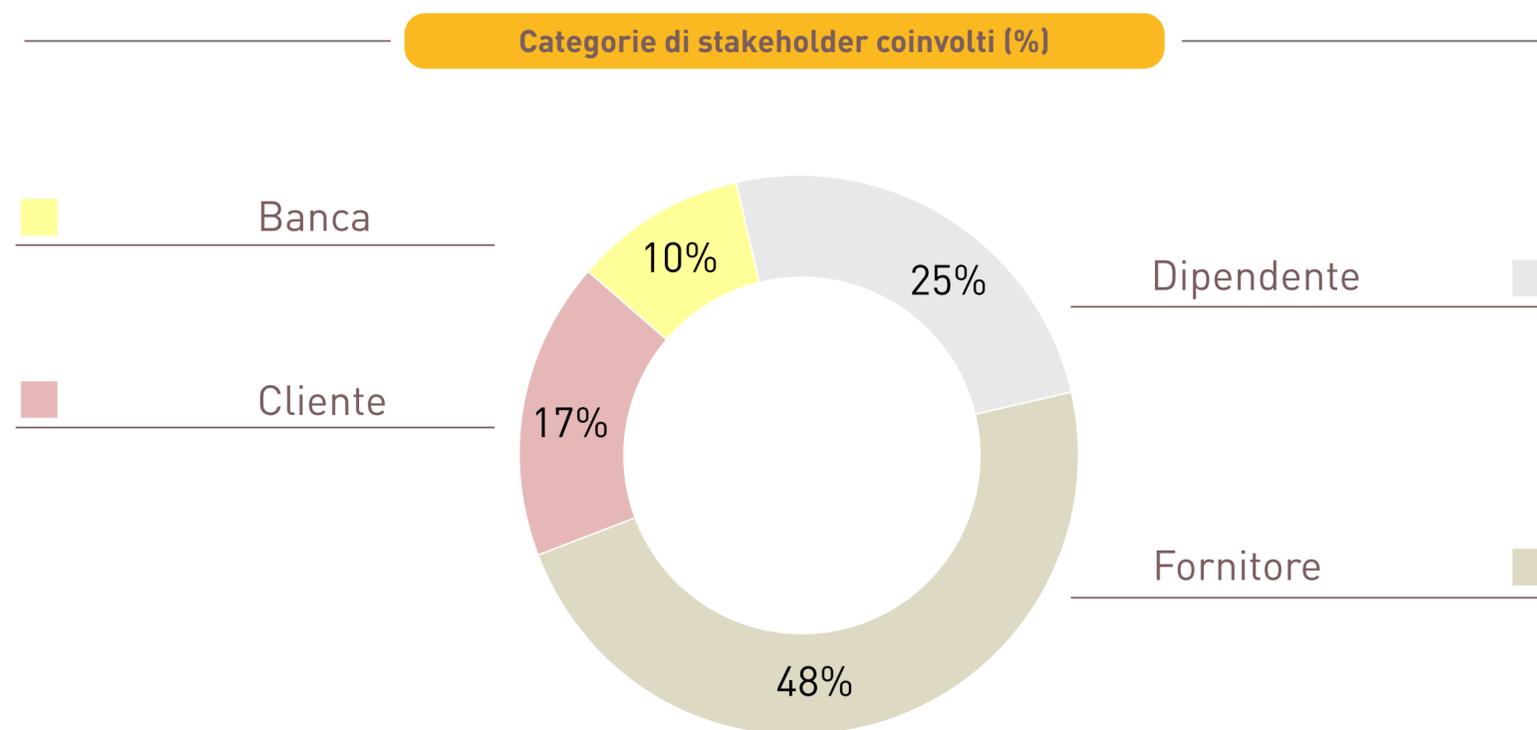
La ricerca ha coinvolto la consultazione di standard e internazionali di sostenibilità e l'analisi di fonti documentali di settore, nonché l'esame del contesto aziendale interno con riferimento alle attività svolte, al modello di business adottato, ai rapporti commerciali intrattenuti, agli obiettivi 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 intervento/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.

Un ulteriore passo dell'analisi ha portato alla creazione di un elenco di impatti positivi e negativi, classificati poi come attuali o potenziali. In questa fase, che ha coinvolto il top management aziendale, è stato possibile identificare 28 impatti, riconducibili a 14 temi materiali.

L'Azienda ha successivamente avviato un processo di coinvolgimento dei propri stakeholder interni ed esterni basato sull'invio, attraverso un link, di un questionario ad un campione rappresentativo dei propri portatori di interesse a cui è stato chiesto di valutare la significatività dell'impatto generato dall'attività di Sgambaro in relazione a ciascun tema materiale.

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 presente rendicontazione, ordinando le tematiche identificate nelle fasi precedenti secondo il loro livello di impatto, dal più alto al più basso.

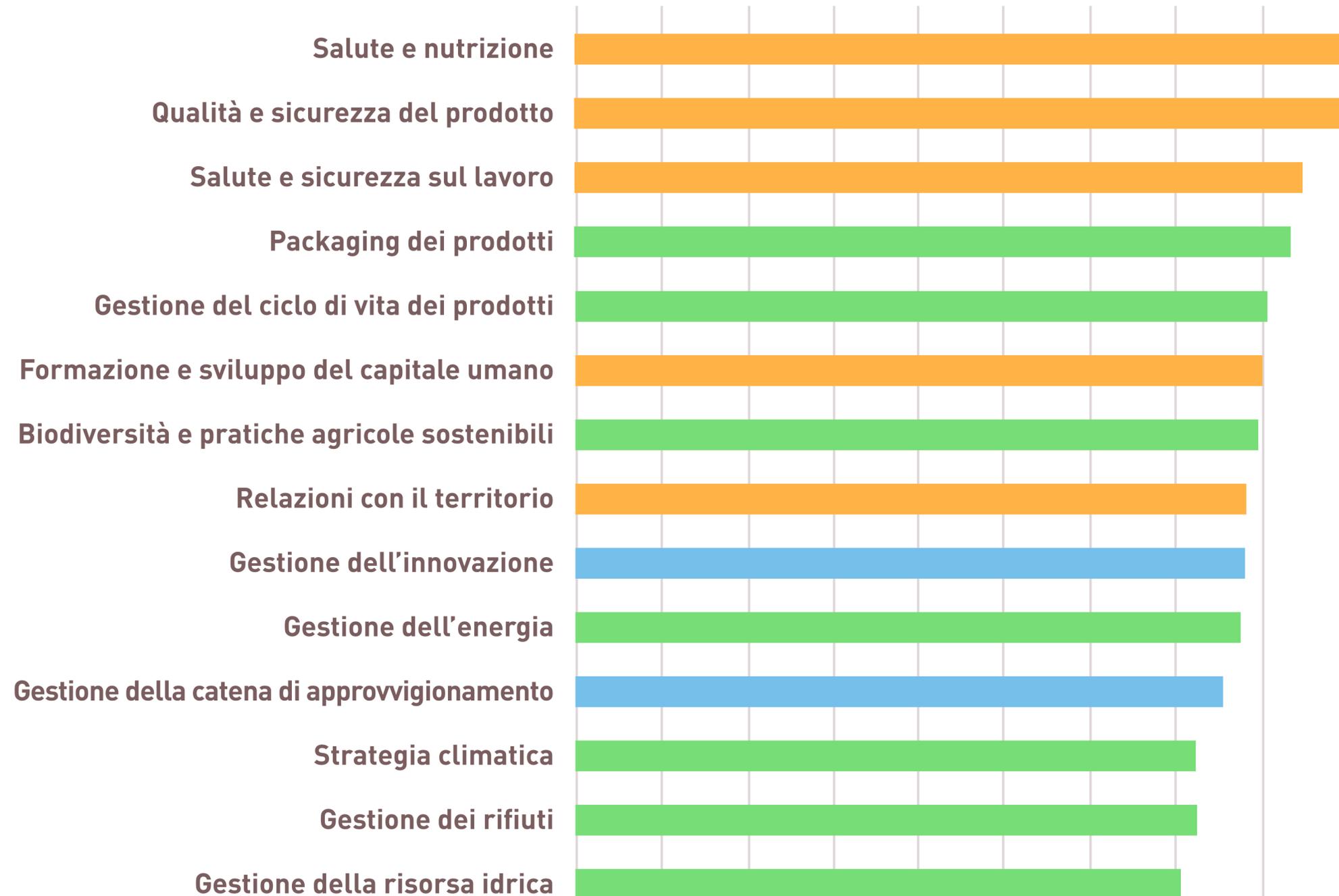
Partendo quindi dalle tematiche materiali individuate è possibile riflettere gli impatti negativi o positivi, attuali o potenziali causati dalle operazioni e dagli investimenti dell'organizzazione, dai suoi servizi o dalla sua catena del valore rispetto alle tematiche materiali ESG. Per impatto "attuale" si intende un impatto che è presente per l'organizzazione al momento della presente valutazione. Per "potenziale" invece si intende un impatto che potrebbe generarsi ma il cui accadimento non è ancora avvenuto.

Temi materiali per tipologia di impatto in ordine decrescente

Tema materiale	Area ESG	Tipologia impatto	Descrizione dell'impatto	Attuale/ Potenziale
Salute e nutrizione	Social	Positivo	Sviluppo di soluzioni volte a garantire la qualità nutrizionale dei prodotti e il benessere dei consumatori	Attuale
		Negativo	Ridotta attenzione volta allo sviluppo di prodotti di qualità nutrizionale superiore con conseguente potenziale perdita di opportunità di mercato	Potenziale
Qualità e sicurezza del prodotto	Social	Positivo	Implementazione di un Sistema che garantisca la Qualità e la Sicurezza alimentare dei prodotti realizzati	Attuale
		Negativo	Insufficiente gestione e controllo della Qualità e della Sicurezza dei prodotti realizzati con potenziali rischi per la salute umana, richiami di prodotto dal mercato, perdita di fiducia da parte dei consumatori, danni reputazionali e problemi legali	Potenziale
Salute e sicurezza sul lavoro	Social	Positivo	Implementazione di procedure e misure volte alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro	Attuale
		Negativo	Carente attenzione volta alla creazione di un sistema di gestione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, con potenziale aumento del tasso di infortuni e perdita di produttività	Potenziale
Packaging dei prodotti	Environment	Positivo	Sviluppo di soluzioni di packaging a miglior impatto ambientale, ad esempio attraverso l'utilizzo di confezioni monomateriale in carta completamente riciclabili e certificate FSC.	Attuale
		Negativo	Mancata progettazione e sviluppo di soluzioni di packaging a miglior impatto ambientale con conseguente disallineamento rispetto alle attuali e future esigenze ambientali del mercato, perdita di competitività e potenziale maggior impatto ambientale del packaging.	Potenziale
Gestione del ciclo di vita dei prodotti	Environment	Positivo	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	Attuale
		Negativo	Mancata valutazione dell'impronta ambientale dei prodotti con una conseguente riduzione della capacità di monitoraggio e di mitigazione dell'impatto ambientale e perdita di opportunità di business	Potenziale
Formazione e sviluppo del capitale umano	Social	Positivo	Valorizzazione e formazione dei lavoratori, con l'obiettivo di svilupparne le capacità e la crescita umana e professionale	Attuale
		Negativo	Scarsa attenzione rivolta alla creazione di un ambiente di lavoro positivo, attrattivo e innovativo con una potenziale riduzione della produttività, della qualità del lavoro e aumento del turnover dei dipendenti	Potenziale

Tema materiale	Area ESG	Tipologia impatto	Descrizione dell'impatto	Attuale/ Potenziale
Biodiversità e pratiche agricole sostenibili	Environment	Positivo	Supporto ai fornitori nei confronti dell'adozione di pratiche agricole sostenibili e volte alla tutela degli ecosistemi naturali. Monitoraggio degli impatti aziendali riferiti all'approvvigionamento delle materie prime in ecosistemi sensibili in termini di biodiversità	Potenziale
		Negativo	Generazione di un impatto sull'ambiente e sulla biodiversità derivante dall'utilizzo di acqua, suolo e sostanze chimiche nella coltivazione e dalla mancata promozione di pratiche agricole sostenibili che consentono un uso più efficiente delle risorse	Potenziale
Relazioni con il territorio	Social	Positivo	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	Attuale
		Negativo	Scarsa gestione delle relazioni con enti e associazioni del territorio con la conseguente mancata costruzione di legami con la comunità locale e perdita di opportunità di collaborazione	Potenziale
Gestione dell'innovazione	Governance	Positivo	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	Attuale
		Negativo	Scarso impegno nei confronti della ricerca e dell'innovazione con potenziale maggiore obsolescenza dei sistemi produttivi e perdita di competitività	Potenziale
Gestione dell'energia	Environment	Positivo	Sviluppo di soluzioni volte all'efficientamento energetico dei processi aziendali	Attuale
		Negativo	Potenziale generazione di un impatto ambientale negativo derivante dalla scarsa attenzione rivolta all'efficientamento energetico dei processi aziendali	Potenziale
Gestione della catena di approvvigionamento	Governance	Positivo	Esclusivo approvvigionamento da produttori di grano italiano e implementazione di un sistema di monitoraggio della filiera	Attuale
		Negativo	Esposizione a interruzioni o rallentamenti della fornitura, perdita di opportunità di business e concorso alla generazione di impatti negativi sulla società e sull'ambiente dovuti alla catena di fornitura	Potenziale
Strategia climatica	Environment	Positivo	Adozione di strategie volte al monitoraggio e alla riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra	Attuale
		Negativo	Generazione di un impatto ambientale negativo derivante dalla mancata implementazione di una strategia di mitigazione delle emissioni di gas serra derivanti dai processi aziendali	Potenziale
Gestione dei rifiuti	Environment	Positivo	Corretta gestione e smaltimento responsabile dei rifiuti pericolosi e non pericolosi derivanti dalle attività aziendali	Attuale
		Negativo	Maggiore rischio di inquinamento ambientale derivante da una scarsa attenzione rivolta alla gestione dei rifiuti prodotti	Potenziale
Gestione della risorsa idrica	Environment	Positivo	Implementazione di soluzioni volte all'efficientamento idrico dei processi aziendali	Potenziale
		Negativo	Generazione di un impatto ambientale legato al consumo della risorsa idrica all'interno dell'azienda	Attuale

Temi materiali in ordine decrescente



La direzione ed il management di Sgambaro hanno approvato i temi materiali selezionati per l'Azienda, dopo attenta valutazione dei risultati dell'Analisi di Materialità. I temi materiali individuati e selezionati sono stati rendicontati e approfonditi all'interno del presente Report.

GOVERNANCE

“

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.

”

Sgamaro è una società per azioni costituita in Italia presso il Registro delle Imprese di Treviso-Belluno. Sgamaro 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 di Sgamaro.

La struttura degli organi societari al 31 dicembre 2023 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 che è responsabile di garantire il rispetto della legge, dello statuto e dei principi di corretta Amministrazione;
- La Società di Revisione Indipendente: è 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 Sgamaro per genere e per fascia di età.

Consiglio di amministrazione di Sgamaro al 31 dicembre 2023

Membro	Incarico	Genere	Fascia di età	Esecutivo/Non esecutivo
Pierantonio Sgamaro	Presidente	uomo	> 50	Esecutivo
Roberto Sgamaro	Amministratore Delegato	uomo	> 50	Esecutivo
Riccardo Sgamaro	Consigliere	uomo	< 30	Non Esecutivo
Pietrangelica Sgamaro	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 Sgamaro 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 Sgamaro, 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 5 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 Sgamaro 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 Sgamaro ha come obiettivo di redigere nel 2024 un Codice Etico, 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 Sgamaro riconosce l'importanza della sostenibilità come parte integrante della strategia aziendale. Sgamaro 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 la 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 3 persone che si occupa di supervisionare l'implementazione delle iniziative di sostenibilità, nonché 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, sulle sfide e le opportunità legate alla gestione degli impatti di sostenibilità, consentendo così al massimo organo di prendere decisioni informate e strategiche.

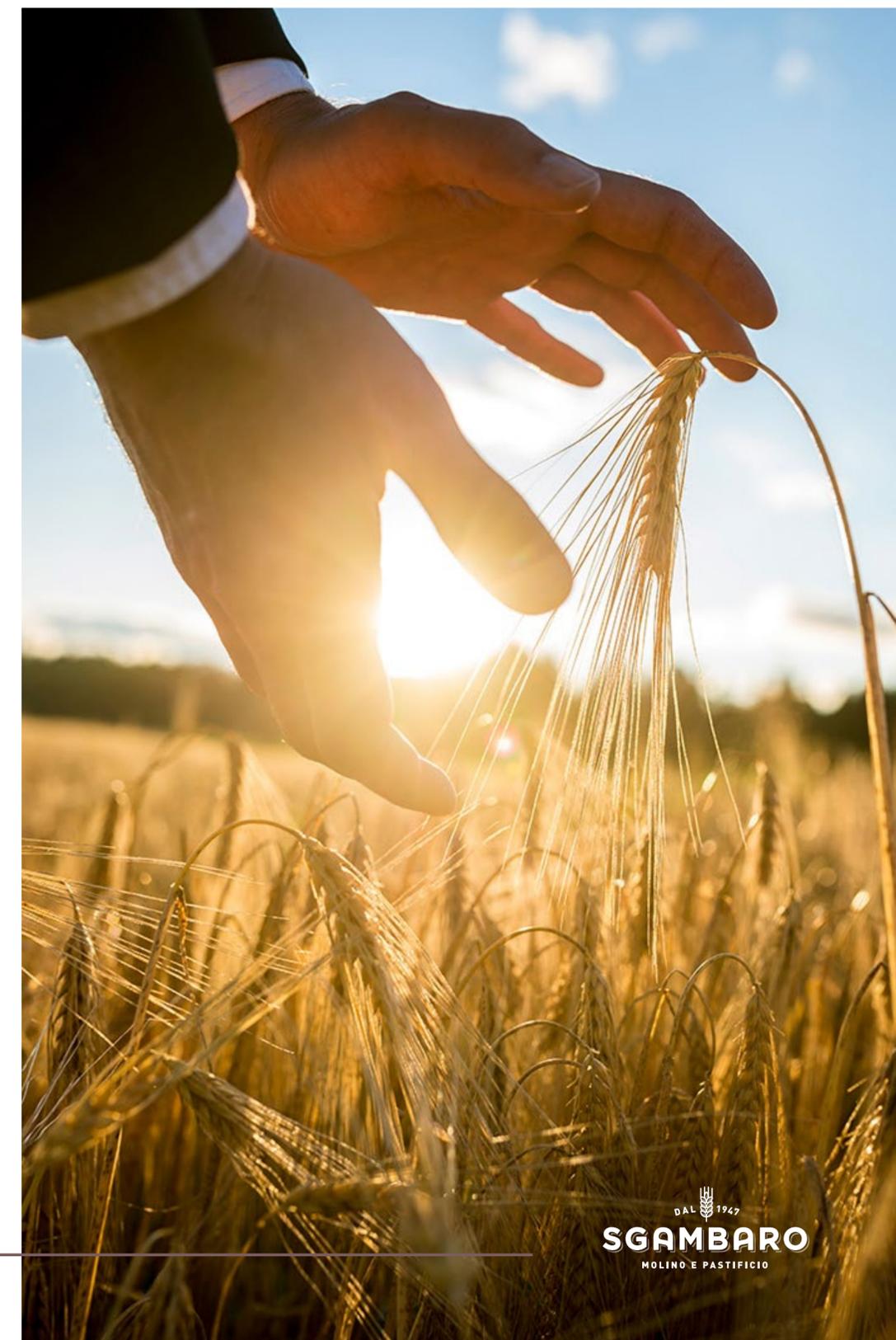
La Procedura per la segnalazione delle violazioni, **Whistleblowing**, stabilisce le modalità per segnalare preoccupazioni riguardo a cattiva condotta, effettiva o sospetta, che potrebbe avere effetti negativi sull'Azienda o sul benessere delle persone. Ciò include violazioni di disposizioni che ledono 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.



In linea con il D.Lgs. n. 24/2023, che recepisce la Direttiva UE 2019/1937 sulla protezione delle persone che segnalano violazioni, Sgamaro 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. Sgamaro ha definito una procedura aziendale, comunicata a tutti i dipendenti, in merito alle modalità per poter effettuare una segnalazione. Nel corso del periodo di rendicontazione non sono stati riscontrati episodi di discriminazione basati su razza, colore, genere, religione, opinione politica, nazionalità o origine sociale, né altre forme di discriminazione che hanno coinvolto stakeholder interni ed esterni all'organizzazione.

Sgamaro 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 durante il periodo di rendicontazione.



GESTIONE DELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

Sgamaro 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 ed una riduzione dei rischi, anche in ambito ESG, ad essa associati, sono essenziali per garantire la continuità delle operazioni e operare in armonia con i principi dello Sviluppo Sostenibile in termini di responsabilità sociale e ambientale, trasparenza, tracciabilità e conformità normativa.

Sgamaro si approvvigiona di grano duro 100% italiano che garantisce all'Azienda un controllo diretto ed una tracciabilità piena della filiera. Sgamaro nel 2003 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 Sgamaro 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 Sgamaro 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, Sgamaro garantisce che il grano che entra nei propri granai durante il periodo di raccolta vi rimanga in condizioni ottimali che ne preservano le caratteristiche organolettiche, come profumo e sapore.

“

Sgamaro è la prima azienda in Italia a certificare un pacco di pasta fin dall'origine e a ottenere la dicitura "100% Grano Duro Italiano" e "km zero".

Una scelta nata dalla volontà del nuovo presidente Pierantonio, determinato ad avvicinare le coltivazioni al Nord Italia e ad abbattere le emissioni di CO₂ legate ai trasporti.

”

Infine, utilizzando materia prima italiana, Sgamaro 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 e nel 2023 Sgamaro ha condotto audit a nuovi fornitori e ha monitorato quelli già appartenenti alla propria supply chain.

Ai fini della redazione del presente Report, l'Azienda ha rafforzato la collaborazione con i fornitori chiave, somministrando loro un questionario ESG attraverso un link dedicato all'Analisi di materialità. Questo coinvolgimento si è rivelato cruciale non solo per comprendere meglio l'impatto delle attività aziendali, ma anche per identificare e affrontare le sfide e le opportunità nel percorso di sostenibilità.

La supply chain di Sgamaro 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 servizi di consulenza e marketing. La materia prima grano rappresenta la quota preponderante del fabbisogno acquistato sia in termini di volume di materiale approvvigionato che di spesa.

Per quanto concerne la proporzione di spesa effettuata a favore di fornitori locali, in relazione alle attività di approvvigionamento di Sgamaro, è stata designata come sede dell'attività significativa lo stabilimen-

to 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 Sgamaro, sulla base delle spese sostenute per gli acquisti durante l'anno 2023. Per la selezione dei fornitori principali si è scelto di considerare tutti i fornitori attivi durante il 2023. Per calcolare le distanze è stata considerata la sede del fornitore ove Sgamaro effettua l'acquisto.

La tabella sottostante 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 locali, per area geografica

AREA GEOGRAFICA	% DI SPESA ANNO 2023
Extra UE	0,14%
Unione Europea (UE)	99,86%
Italia	97,05%
Entro 300km dall'headquarter di Sgamaro (TV)	84,04%



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.

Nel corso del 2023 Sgamaro ha 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, un risultato che conferma l'attenzione ai dettagli di Sgamaro nel processo produttivo e all'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 trafilatura 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.



Un'immagine della nuova linea produttiva

Pasta al grano Khorasan

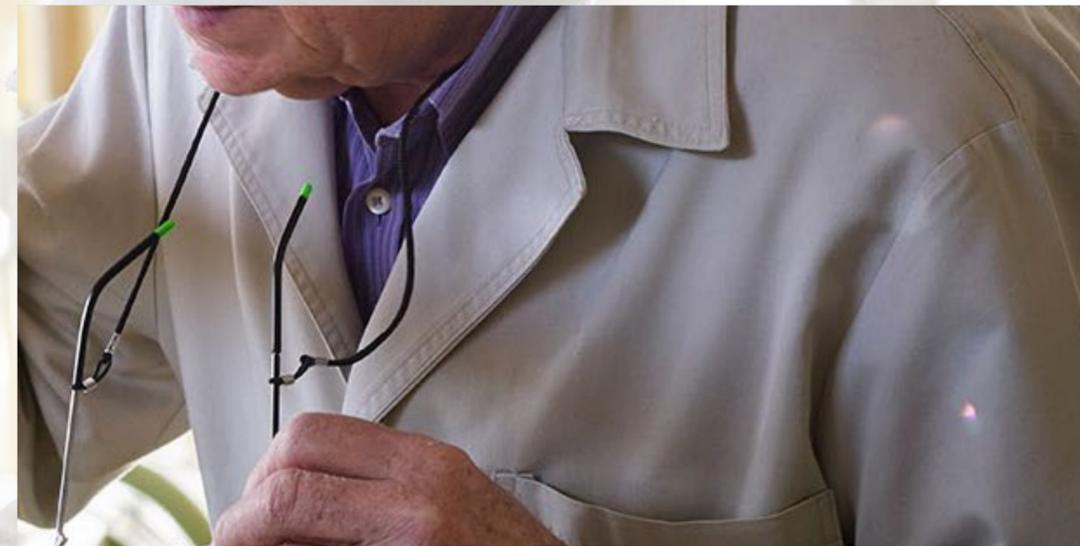
Nel 2023, Sgamaro ha lanciato una nuova linea di pasta biologica a base di Khorasan, un grano antico 100% italiano. Fonte di fibre e proteine, questo grano offre un sapore aromatico con un retrogusto dolce, ideale per gli sportivi e per chi desidera mantenersi in forma.

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 sostenibile. 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.

SOCIAL



Sgamaro 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. Sgamaro 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. Sgamaro 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. Sgamaro 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.

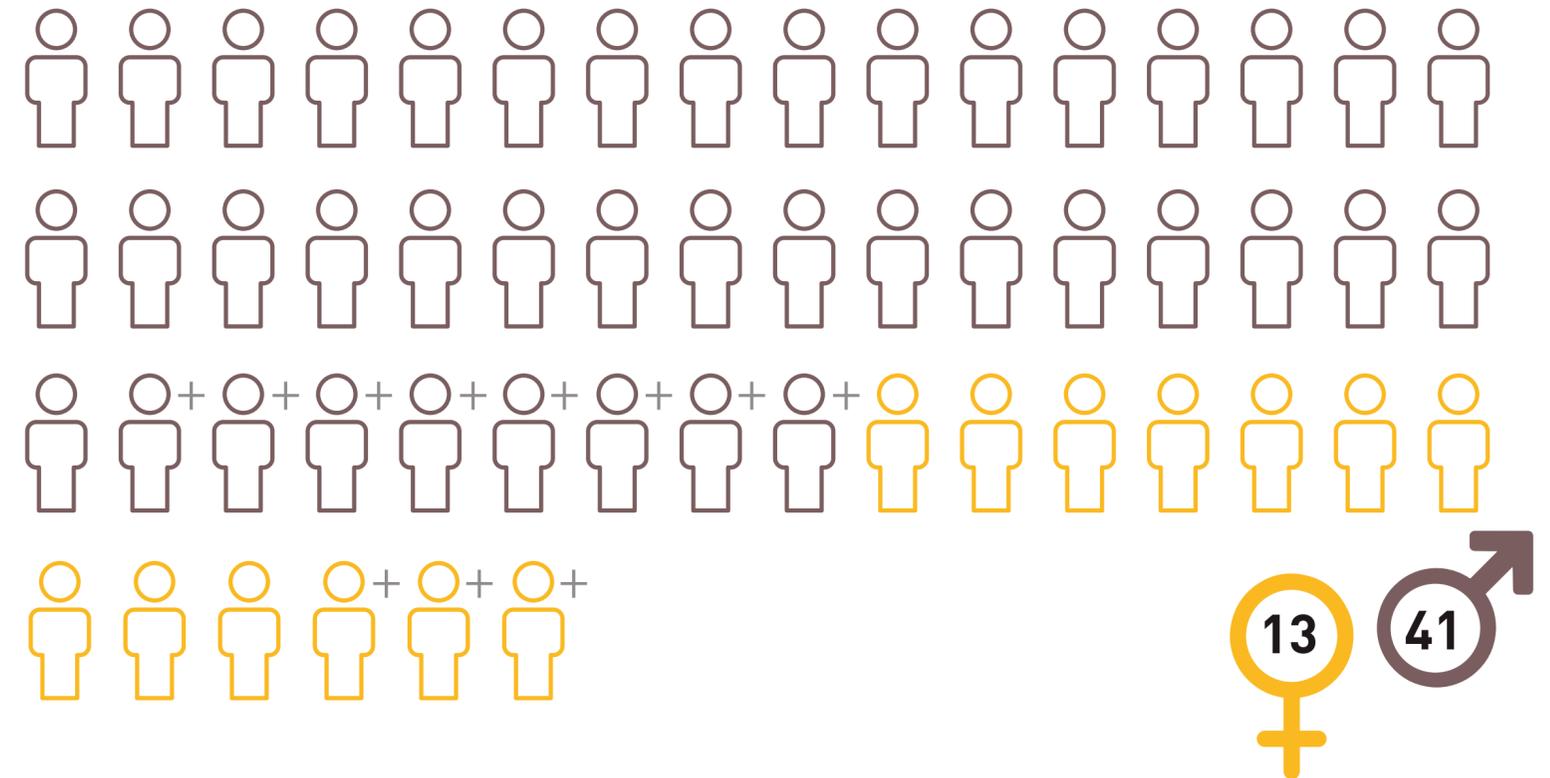
L'Azienda riconosce l'importanza di una comunicazione trasparente e di una comprensione condivisa delle norme aziendali per garantire un ambiente lavorativo armonioso e rispettoso. L'Azienda per ogni nuova assunzione illustra e spiega il contratto aziendale.

La tabella seguente fornisce una panoramica relativa ai dipendenti dell'Azienda per l'anno 2023.

Al termine dell'anno di rendicontazione (31 dicembre), l'organico era composto da 54 lavoratori dipendenti, di cui 50 assunti con contratto a tempo indeterminato. Il tasso di crescita dei posti di lavoro ha raggiunto circa il 6%, con 11 nuove assunzioni durante l'anno.

Il turnover in uscita è stato del 14,8%, inferiore rispetto alla media nazionale del 17,6% registrata nel 2022 (Indagine Confindustria sul lavoro del 2023, numero 3/23 - 02 agosto 2023). Le uscite del personale hanno riguardato prevalentemente i contratti a tempo determinato, in riferimento al personale impiegato per le visite scolastiche, influenzato dalla stagionalità del progetto didattico. Le altre uscite hanno riguardato dipendenti già in pensione che erano stati riassunti per periodi di tempo determinato.

Panoramica dipendenti aziendali anno 2023



54
TOTALE
LAVORATORI DIPENDENTI



50
TEMPO
INDETERMINATO



4
TEMPO
DETERMINATO



6
PART-TIME



11
NUOVI ASSUNTI



41
ETÀ MEDIA



41
UOMINI



13
DONNE



21,4
ORE MEDIE
DI FORMAZIONE



14,8%
TURNOVER*



5,9%
TASSO DI CRESCITA
DEI POSTI DI LAVORO**

* (totale dipendenti cessati durante il periodo di rendicontazione / n° totale dipendenti al 31 dicembre) *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 e Sgamaro si impegna fermamente a garantire un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutte le persone che lavorano in azienda 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, si segnala che in Azienda, nell'ambito del sistema di Gestione della Qualità, è presente un'apposita cassetta per la raccolta di suggerimenti o segnalazioni, in forma anonima, da parte dei lavoratori, anche riguardo ad 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.

“

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'Azienda possiede un defibrillatore installato all'interno del proprio stabilimento, e nel 2023 ha erogato un corso volto a formare i lavoratori sul suo corretto utilizzo al fine di una tempestiva gestione delle potenziali situazioni di emergenza.

Nelle tabelle di questa pagina sono riportati i dati sugli infortuni dei dipendenti e dei non dipendenti per il triennio 2021-2023. 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. Il tasso di infortuni gravi annovera gli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze, mentre il tasso di decessi comprende il numero di decessi causati da infortuni in Azienda.

Nel triennio 2021-2023, sono stati registrati due infortuni tra i dipendenti, uno nel 2021 e uno nel 2023, entrambi senza gravi conseguenze. Non sono stati registrati, invece, decessi o infortuni con gravi conseguenze sul posto di lavoro. Infine, negli ultimi tre anni, nessun infortunio è stato registrato tra i lavoratori non dipendenti.

Indici infortunistici dipendenti

LAVORATORI DIPENDENTI	2021	2022	2023
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	1	0	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	2,38	0	2,30
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0	0	0
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0	0

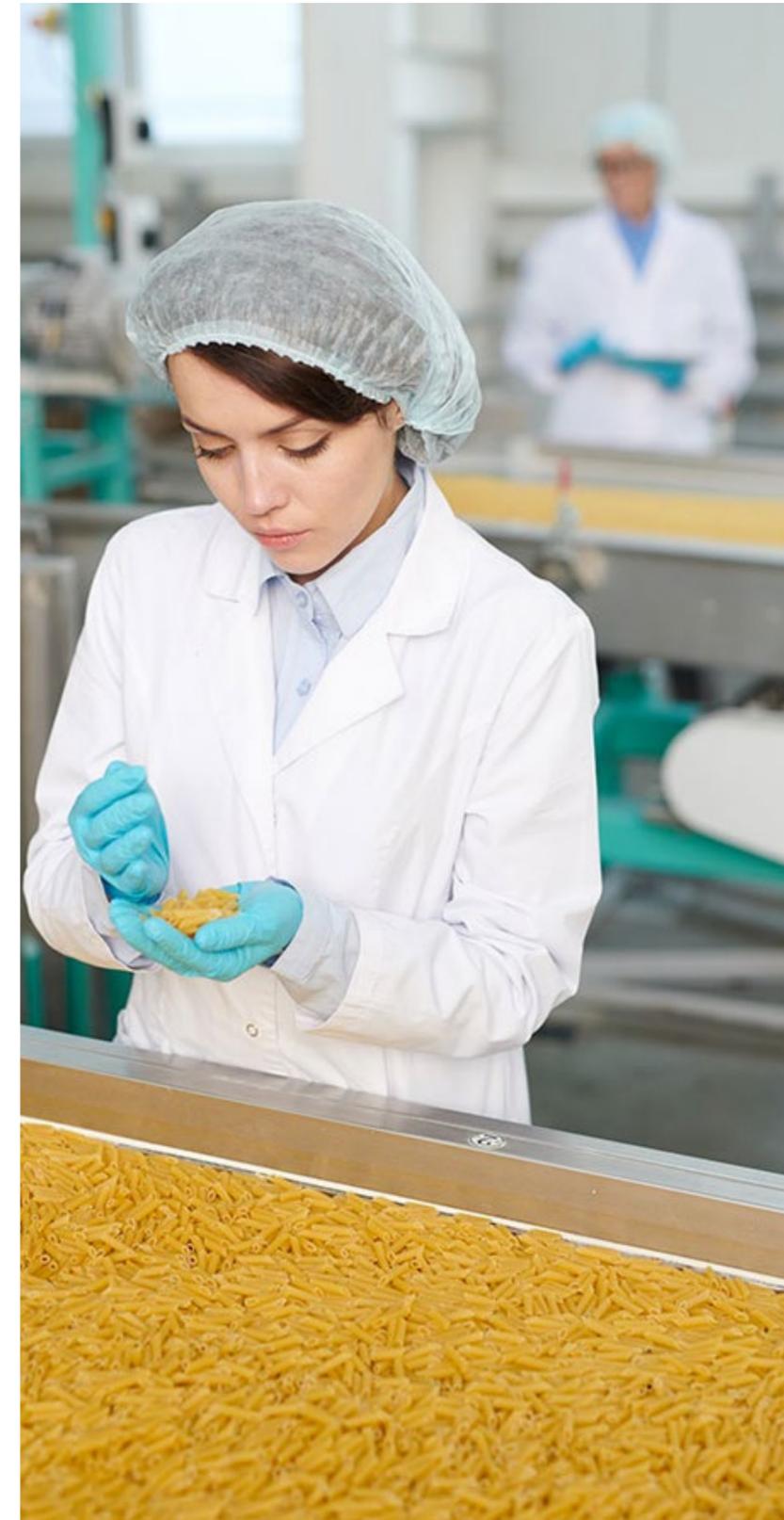
Indici infortunistici non dipendenti

LAVORATORI NON DIPENDENTI	2021	2022	2023
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	0	0	-
Numero infortuni con gravi conseguenze* (ad esclusione dei decessi)	0	0	-
Numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	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 2021-2023.

	2021	2022	2023
Ore perse per infortunio su ore lavorate dipendenti	0,05%	0,00%	0,26%



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, a tendere, alla creazione di una cultura interna legata alla valorizzazione del contributo individuale ed 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. Questa metodologia assicura che l'Azienda possa contare su un team di persone in grado di sostenere la crescita e il successo dell'Organizzazione.

Nelle tabelle seguenti sono riportati i dati relativi ai dipendenti per il 2023, al termine del periodo di rendicontazione al 31 dicembre, suddivisi per genere, fascia d'età, categoria professionale, tipologia di impiego e contratto di lavoro. Al 31 dicembre 2023, la categoria professionale più rappresentata è quella degli operai (59,3%), seguita dagli impiegati (27,8%). Il 40,7% dei dipendenti ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni, il 31,5% è costituito da giovani under 30, mentre il 27,8% dei dipendenti ha più di 50 anni. Il 92,6% dei contratti è a tempo indeterminato e circa l'89% è di tipo full-time. Le dipendenti donne rappresentano il 24% del totale.

Dipendenti per categoria e fascia d'età

categoria professionale	<30	30-50	>50	TOTALE
quadri	0,0%	4,5%	0,0%	1,9%
impiegati	17,6%	40,9%	20,0%	27,8%
operai	47,1%	54,5%	80,0%	59,3%
apprendisti	35,3%	0,0%	0,0%	11,1%
TOTALE %	31,5%	40,7%	27,8%	100,0%

Dipendenti per genere e fascia d'età

Fascia di età	uomini	%	donne	%	totale	%
<30	14	34,1%	3	23,1%	17	31,5%
30-50	15	36,6%	7	53,8%	22	40,7%
>50	12	29,3%	3	23,1%	15	27,8%
TOTALE	41	75,9%	13	24,1%	54	100,0%

Dipendenti per genere e categoria:

Categoria professionale	uomini	donne	totale
quadro	2,4%	0,0%	1,9%
impiegato	9,8%	84,6%	27,8%
operaio	75,6%	7,7%	59,3%
apprendista	12,2%	7,7%	11,1%
TOTALE	75,9%	24,1%	100,0%



Dipendenti per genere e tipologia di impiego

tipologia di impiego	uomini	%	donne	%	totale	%
full time	40	97,6%	8	61,5%	48	88,9%
part time	1	2,4%	5	38,5%	6	11,1%
TOTALE	41	75,9%	13	24,1%	54	100,0%

Dipendenti per genere e tipologia di contratto

contratto di lavoro	uomini	%	donne	%	totale	%
indeterminato	38	92,7%	12	92,3%	50	92,6%
determinato	3	7,3%	1	7,7%	4	7,4%
TOTALE	41	75,9%	13	24,1%	54	100,0%



Per quanto riguarda l'avvicendamento dei dipendenti, le nuove assunzioni (8 uomini e 3 donne) hanno riguardato per il 29,4% dei casi dipendenti al di sotto dei 30 anni. Mentre per quanto riguarda le cessazioni (5 uomini e 3 donne) esse hanno riguardato personale nella fascia di età tra i 30 e i 50 anni (13,6%) e dipendenti con più di 50 anni di età (33,3%). Le cessazioni hanno riguardato per la maggior parte dei casi le seguenti casistiche:

- dipendenti a tempo determinato impiegati per le attività formative con le scuole;
- personale che era già stato dipendente di Sgamaro e in pensione che è stato riassunto per un periodo limitato di tempo;
- pensionamento.

Assunzioni e turnover dipendenti

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

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

Nel corrente anno di rendicontazione, Sgamaro ha svolto un questionario rivolto ai propri lavoratori impiegati nell'area produzione che ha abbracciato più ambiti della Cultura della Qualità aziendale:

- Sicurezza alimentare;
- Processi e comunicazione;
- Obiettivi sicurezza alimentare e sostenibilità;
- Sostenibilità e benessere del lavoratore.

Dai risultati è emerso che circa il 91% dei lavoratori che hanno aderito al questionario sono complessivamente soddisfatti del proprio luogo di lavoro.

L'Azienda sta attualmente lavorando alla bozza di un contratto per lo smart working, al fine di adattare le modalità di lavoro alle esigenze moderne e alle preferenze dei dipendenti, garantendo al contempo una maggiore flessibilità e un miglior equilibrio tra vita professionale e vita privata.

L'Azienda applica da numerosi anni l'accordo aziendale di secondo livello per il riconoscimento del premio di risultato ed anche nel 2023, per coloro che avevano maturato i requisiti necessari, è stato erogato un premio economico integrativo.

Inoltre, 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

Sgamaro investe costantemente nella formazione dei lavoratori, sensibilizzandoli all'importanza di mantenere elevati livelli di sicurezza e igiene in tutte le fasi della lavorazione. Nel 2023 la formazione obbligatoria ha riguardato l'ambito salute e sicurezza, mentre la formazione on the job si è concentrata in particolar modo sull'area qualità.

Per Sgamaro 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 2023, sono state 21,4 le ore medie di formazione erogate, di cui ha beneficiato il 64,5% del personale. Le tabelle seguenti presentano indicatori relativi alla formazione media erogata per l'anno 2023.

Formazione media erogata

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

Si segnala inoltre che il 26% delle ore totali eseguite ha riguardato la formazione obbligatoria per legge (salute e sicurezza), mentre il 74% della formazione ha riguardato attività non obbligatorie per legge.

Le attività formative non obbligatorie per legge hanno riguardato soprattutto l'area qualità e corsi avanzati sull'utilizzo di Excel del pacchetto Office, per i dipendenti dell'ufficio amministrativo.

Come obiettivo per il 2024 l'Azienda si prefigge di erogare un corso di formazione sulla sostenibilità e sui principi ESG a tutti i lavoratori dell'Azienda. Inoltre, specifiche attività formative più di dettaglio saranno erogate a tutti i componenti del Team ESG e al management aziendale. Nella tabella seguente vengono riportati ulteriori indicatori (KPI) riferiti alle attività formative.

KPI area formazione

Dipendenti che hanno ricevuto la formazione	64,5%
Ore di formazione non obbligatoria in rapporto alle ore totali di formazione erogate	74,7%
Ore di formazione totali in rapporto alle ore lavorate	1,6%

Per il 2024, l'Azienda ha l'obiettivo di fornire formazione inerente la sostenibilità e i principi ESG a tutti i lavoratori, al fine di sensibilizzare il personale aziendale rendendolo pienamente consapevole del percorso di sostenibilità intrapreso da parte dell'Azienda.



QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO

“

Sgamaro 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.

”

In Sgamaro, 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. L'Azienda 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.

Sgamaro 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.

Sgamaro ha esplicitato nella propria Politica per la Qualità aziendale l'impegno da parte della dirigenza nei confronti della produzione e distribuzione di alimenti sicuri e di qualità. Il ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e di qualità è della Direzione, che ha l'obiettivo di procedere al coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare, rendendoli consapevoli dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza delle corrette prassi per garantire l'igiene degli alimenti.

Nel corso del 2023 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 HACCP. 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 si presenta all'Europa e al resto del mondo come un fornitore capace di offrire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.



È uno degli standard relativi alla sicurezza 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 della World Halal Authority è particolarmente significativa, riconosciuta a livello internazionale per la sua autorevolezza nel garantire che i processi e prodotti Sgamaro hanno superato con successo le rigide procedure di ottenimento per essere conformi alla dottrina islamica in materia di prodotti alimentari.

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

Sgamaro 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 sostenibile, 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 nostro pianeta.

Sgamaro conduce rigorose analisi volte a determinare il valore nutrizionale e la qualità sensoriale dei propri prodotti. Inoltre, la pasta Sgamaro 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. La qualità di tutta la materia prima in ingresso viene controllata prima dello scarico nei silos di stoccaggio analizzando il contenuto proteico, l'umidità, l'assenza di infestazioni e il contenuto di micotossine. Controlli costanti (per la ricerca di fitofarmaci, analisi microbiologiche, filth test, analisi residuali di sostanze contaminanti e analisi chimiche) vengono eseguiti sulla materia prima, sulla semola di grano duro e sui prodotti finiti con prove di laboratorio interne ed analisi esterne svolte da laboratori specializzati. Sgamaro utilizza per le proprie linee di prodotto dei limiti interni di riferimento più bassi, rispetto ai limiti di legge, con l'obiettivo di poter avere un contenuto di pesticidi a valori "non rilevabili" non solo per la linea biologica ma anche per i prodotti convenzionali e un contenuto di micotossine con limiti riferibili al baby food, quindi con limiti molto più bassi rispetto al valore di legge.

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

valori nutrizionali medi per 100 g

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

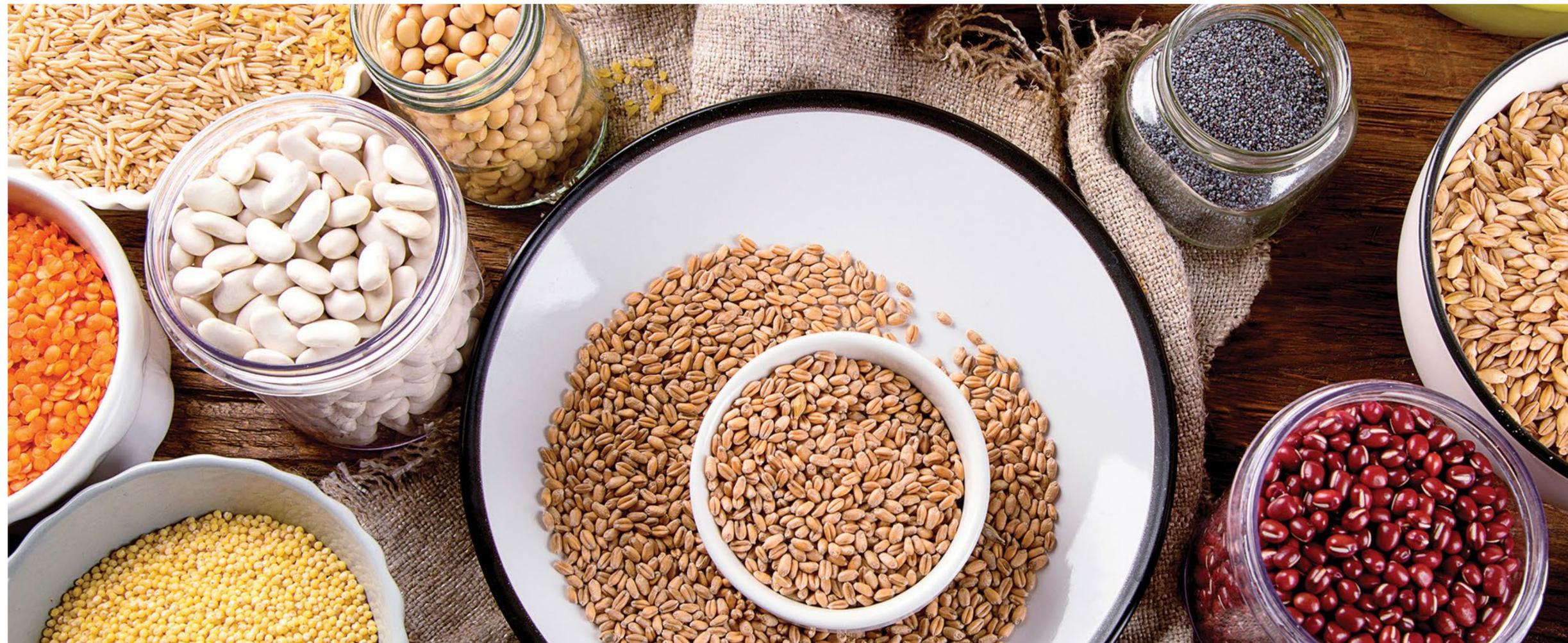
Sgambaro valorizza le proprietà dei grani antichi e dei legumi per creare un nuovo concetto di pasta che unisce salute, energia e bontà. L'obiettivo è garantire il massimo livello di salubrità, offrendo ai consumatori benefici per la salute e il benessere grazie a una filiera meticolosamente studiata. 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 sostenibile.

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.

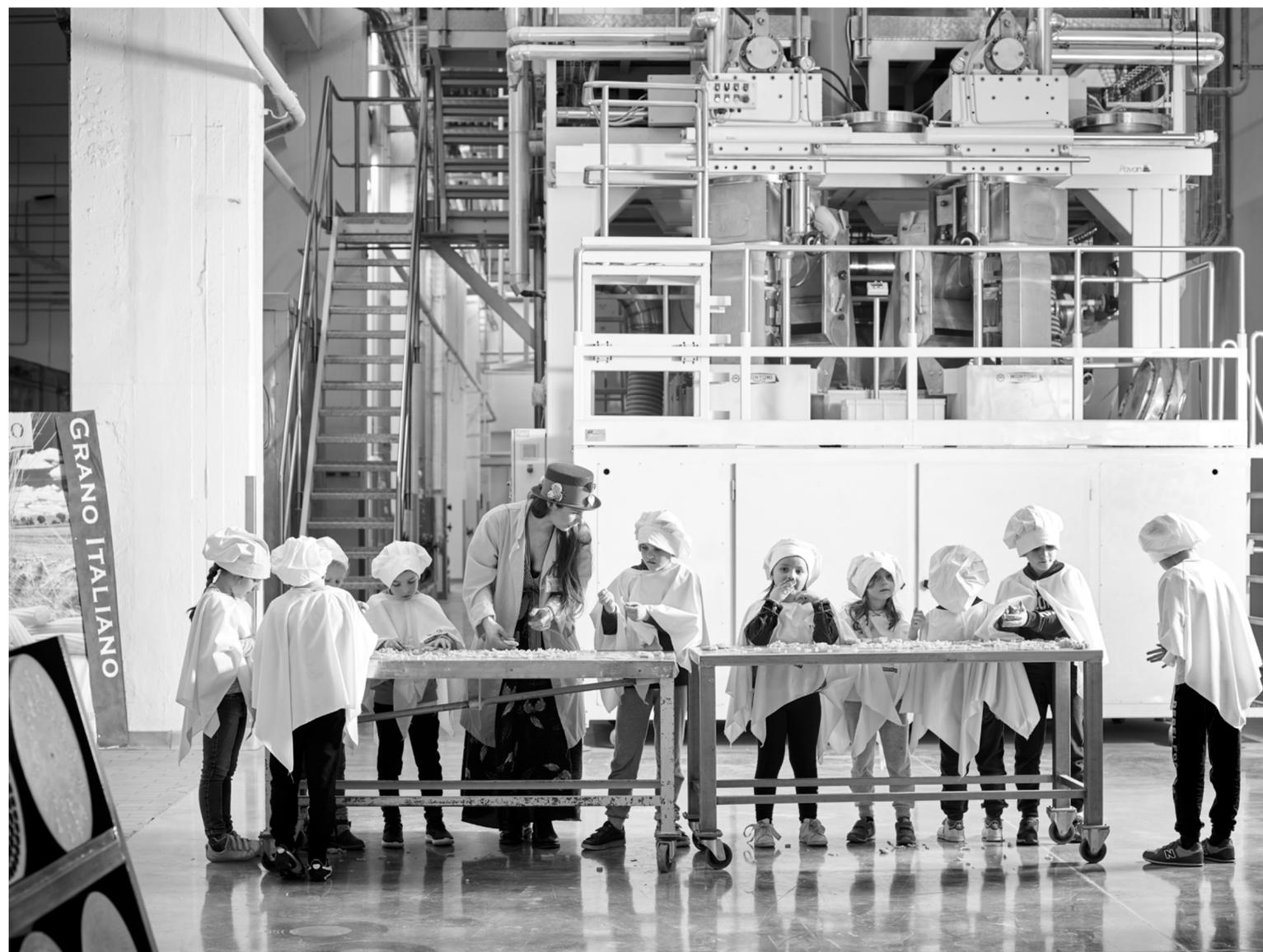
La varietà BIO Cappelli offre un apporto significativo di proteine e magnesio.

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

Nel contesto dell'appartenenza alle associazioni, Sgamaro sottolinea l'importanza di collaborare attivamente con diverse organizzazioni del territorio per promuovere iniziative focalizzate alla condivisione e alla crescita sostenibile. 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 2023 Sgamaro ha inaugurato Alla Scoperta del Pastamondo, un nuovo 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 ed 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 e 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.

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. Un gioco animato in cui mulino e pastificio diventano luoghi interattivi da esplorare e imparare a conoscere.

Il nuovo 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 2023, Sgamaro è diventata partner dell'evento estivo **BibioneBeActive**, 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.

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 fino a diventare 51 aziende partecipanti nel 2023. Periodicamente vengono organizzati gruppi di lavoro e le aziende si visitano tra di loro, suddivise in gruppi. L'impresa che ospita racconta il proprio modello di sviluppo sostenibile e mostra i propri stabilimenti ai colleghi del territorio.

Sgamaro ha inoltre partecipato nel 2023 alla seconda edizione della Settimana della Sostenibilità, organizzata da Confindustria Veneto Est, in cui ha raccontato le iniziative e le buone pratiche che ha implementato in ambito ESG.

Supporto ad associazioni sportive

Sgamaro crede fermamente nello sport come strumento di promozione del benessere individuale e di coesione sociale, e, anche nel 2023, 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 / supplier omaggiando i propri prodotti per alcuni eventi.

Tra gli eventi sportivi sostenuti nel 2023, si segnalano i seguenti:

Week 4 Kids, una settimana dedicata all'insegnamento dello sport sciistico rivolto ai più giovani in cui ogni giorno i bambini imparano a sciare o a perfezionarsi unendo didattica e giochi, spettacoli e attività sulla neve, regali e divertimento.

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

Mythos – Primiero Dolomiti, un evento dedicato agli amatori 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 Marathn, un evento dedicato agli amatori del mondo Beach Volley, a Bibione.

Bibione Olistic Festival, un evento dedicato agli amatori 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.

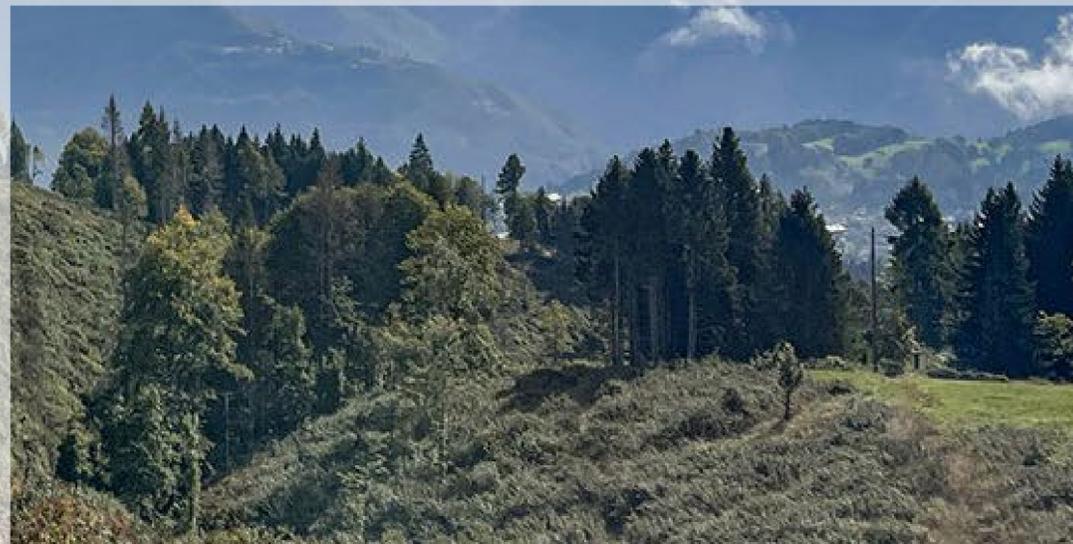
Bibione Beach Fitness, tra i più conosciuti e partecipati eventi open air dedicato agli amatori del mondo Fitness, a Bibione, che ogni anno raduna migliaia di appassionati, di ogni età e da ogni parte del mondo, per incontrare il meglio del panorama del fitness.



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 2023 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.

ENVIRONMENT



Sgamaro si impegna a svolgere le proprie attività in modo responsabile nei confronti dell'ambiente, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili in materia, cercando, ove possibile, di limitare al minimo gli impatti negativi sul territorio e sulla comunità locale.

Ogni aspetto dell'attività del Pastificio, dalla produzione al confezionamento, dalla logistica al trasporto, viene gestita in maniera sostenibile al fine di ridurre in modo significativo l'impronta ambientale che da anni Sgamaro calcola e compensa con attività di riforestazione, a beneficio della biodiversità e del patrimonio ambientale, dalle Alpi alla Sicilia.

Attraverso l'attività di compensazione Sgamaro persegue l'obiettivo climate positive nel 2030, tutelando in questo modo la biodiversità a beneficio delle generazioni future, contrastando la crisi climatica in atto e migliorando la resilienza del territorio e dei suoi ecosistemi.

Dall'approvvigionamento di energia elettrica proveniente al 100% da fonti 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 certificata FSC, in Sgamaro regna la logica dell'economia circolare e della responsabilità ambientale.

L'emissione di CO₂ risulta contenuta proprio in virtù della filiera produttiva corta, utilizzando grano 100% italiano e per la sua lavorazione, presso il mulino e il pastificio, ubicati all'interno dello stesso complesso produttivo a Castello di Godego.

“

Attraverso l'attività di compensazione Sgamaro persegue l'obiettivo climate positive nel 2030, tutelando in questo modo la biodiversità a beneficio delle generazioni future, contrastando la crisi climatica in atto e migliorando la resilienza del territorio e dei suoi ecosistemi.

”

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 al 100% da fonti rinnovabili certificate. Nel 2023 l'energia elettrica proveniente da produzione idroelettrica/oceánica ha compreso il 99,5% di tutta l'elettricità elettrica utilizzata dall'Azienda. La Società implementa, inoltre, l'impiego di tecnologie avanzate e il monitoraggio continuo dei consumi energetici. Queste iniziative sono parte integrante del proprio impegno verso un futuro sostenibile e 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, nel 2022 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, sia dal punto di vista energetico che dei consumi.

La sostenibilità ambientale e l'apertura della Società verso la transizione energetica si traduce anche nell'ammodernamento del sistema illuminante, ove è in corso un massiccio 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 dispone di una centrale termica a gas metano utilizzata per la produzione di acqua calda surriscaldata per l'essiccazione della pasta e per il riscaldamento del magazzino nella stagione invernale.

L'azienda ha sostituito nel 2022 i vecchi generatori di calore utilizzati per produrre acqua surriscaldata, con due nuovi modelli da 2,26 MW ciascuno, per un risparmio stimato pari a 50.000 smc/anno di gas naturale.

La Società ha svolto a novembre 2023 (in relazione ai dati del 2022) 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 un gruppo di 12 contatori atti al monitoraggio costante dei consumi, implementati dal 2018.

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:

- l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico con capacità produttive stimate di 209.000 kWh/anno;
- la sostituzione del generatore di calore presente negli uffici con una pompa di calore;
- la sostituzione di due caldaie;
- la sostituzione di due linee produttive con due nuove linee a miglior efficienza;
- 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 2021, 2022 e 2023. Si evidenzia che il 2023 ha visto una generale ottimizzazione dei consumi, con una riduzione complessiva del 2,5% dell'energia utilizzata internamente rispetto al 2022.

In particolare, 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 diminuito del 5,4% rispetto al 2022. Il gasolio è invece utilizzato per il funzionamento dei mezzi aziendali e si riporta che di 7 automezzi, 5 sono veicoli elettrici.

Consumo di energia all'interno dell'organizzazione (GJ)

FONTE	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
Gas naturale	29.299,6	29.030,2	27.472,9	-5,4%
Gasolio	828,8	644,5	547,4	-15,1%
di cui:	-	-	-	-
Per riscaldamento	-	-	-	-
Per veicoli aziendali	828,8	644,5	547,4	-15,1%
Consumo totale di combustibili da fonti di energia NON rinnovabili	30.128,4	29.674,7	28.020,4	-5,6%
Consumo totale di combustibili da fonti di energia rinnovabili	-	-	-	-
Energia elettrica acquistata	17.899,1	18.413,5	18.861,7	+2,4%
Energia elettrica autoprodotta e totalmente consumata internamente	-	-	-	-
Consumo totale di energia interno	48.027,6	48.088,2	46.882,0	-2,5%
di cui:				
Rinnovabile	17.767,0	18.317,9	18.776,4	+2,5%
Non rinnovabile	30.260,6	29.770,3	28.105,6	-5,6%

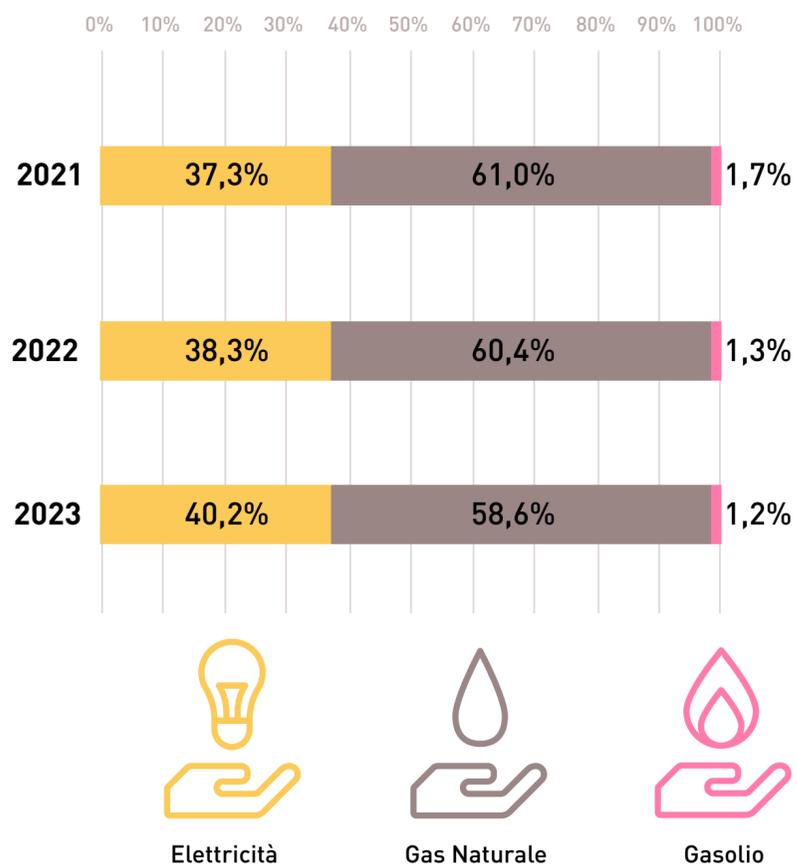


Un'immagine della nuova linea produttiva

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 ed il gas naturale hanno rappresentato le voci principali di consumo. Dal 2021 al 2023 è possibile notare un trend di leggero e graduale aumento dei consumi elettrici rispetto a quelli di gas naturale che sono invece progressivamente diminuiti.

Suddivisione consumo energetico interno

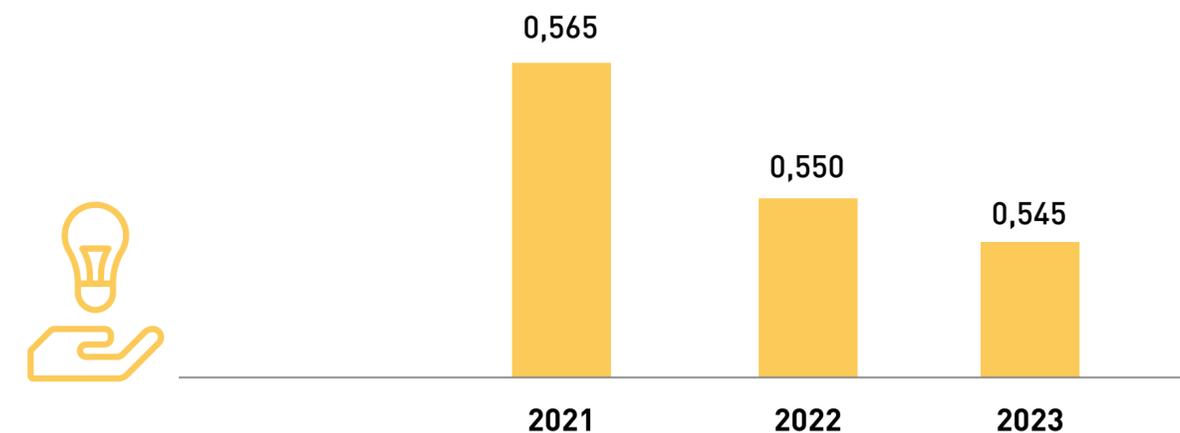


La tabella sottostante riporta l'andamento, sul triennio 2021-2023, dell'indicatore chiave di performance (KPI) calcolato come quantitativo totale di energia elettrica consumata all'interno dell'Organizzazione in rapporto alle tonnellate di prodotto realizzate. In particolare, le tonnellate di prodotto considerate per il calcolo includono il quantitativo totale di pasta, semola, sfarinati, semolino, couscous e kamut per ognuno dei tre anni considerati. L'indicatore considerato mostra una diminuzione dell'indice dello 0,9% nel 2023 rispetto al 2022.

Indicatori di intensità energetica

	u.d.m.	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
Consumo energia elettrica in rapporto alle tonnellate di prodotto	GJ/t di prodotto	0,565	0,550	0,545	-0,9%

Intensità energetica: consumo energia elettrica in rapporto alle tonnellate di prodotto



STRATEGIA CLIMATICA

Nell'ambito della gestione ambientale dei propri impatti, Sgamaro ha implementato l'analisi di LCA (Life Cycle Assessment) secondo le norme ISO 14040 e 14044.

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 utilizzando la metodologia dell'analisi del "Ciclo di vita" (LCA) che ha permesso di ottenere la certificazione internazionale EPD (Environmental Product Declaration), creata in Svezia dall'International EPD Consortium e verificata dall'ente di certificazione CSQA.

Sgamaro 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 non solamente riferiti al proprio prodotto ma anche riferiti 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 la seguente metodologia di calcolo:

Market Based, che richiede di determinare le emissioni di CO₂ derivanti dall'acquisto, tramite contratto, di elettricità e calore sulla base di fattori di emissione specifici associati all'energia elettrica comunicati dai fornitori prescelti dall'organizzazione. 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;

Location Based, che rispecchia l'intensità media di emissioni di gas ad effetto serra delle reti elettriche in cui viene consumata l'energia, utilizzando soprattutto i dati sul fattore di emissione medio in relazione alla rete elettrica; quindi prevede di contabilizzare le emissioni derivanti dal consumo di elettricità per

confini geografici ben definiti applicando fattori di emissione medi relativi al mix energetico nazionale per i diversi Paesi in cui un'organizzazione acquista energia elettrica. Più alta è la quota di energie rinnovabili utilizzate da uno specifico Paese, minore è il relativo fattore di emissione.

La tabella seguente mostra una panoramica delle emissioni aziendali dirette e indirette nel triennio 2021-2023. Le emissioni Scope 1 mostrano una progressiva diminuzione nel triennio considerato, spiegabile alla luce della riduzione dei consumi assoluti di gas naturale e di gasolio registrati nel 2022 rispetto al 2021, e ulteriormente nel 2023 rispetto al 2022. Le emissioni Scope 2, invece, mostrano un leggero aumento, in particolare del 2,4% nel 2023 rispetto al 2022, dovuto ad un aumento dell'energia elettrica consumata da parte dell'Organizzazione. I valori nettamente inferiori di Scope 2 ricavati attraverso la metodologia di calcolo Market Based rispetto a quelli calcolati secondo la metodologia Location Based, dipendono dall'elevata quota di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili di cui l'Azienda si approvvigiona e che, nel 2023, si è attestata al 99,5% sul totale. Per questo motivo, sul calcolo delle emissioni Market Based, pesano soltanto i consumi elettrici della sede di Cerignola. Inoltre, la diminuzione del 10,8% delle emissioni calcolate attraverso la metodologia Market Based nel 2023 rispetto al 2022 è dovuta al minor approvvigionamento di energia elettrica da mix tradizionale presso il sito di Cerignola.

“

Sgamaro 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 non solamente riferiti al proprio prodotto ma anche riferiti alla propria organizzazione.

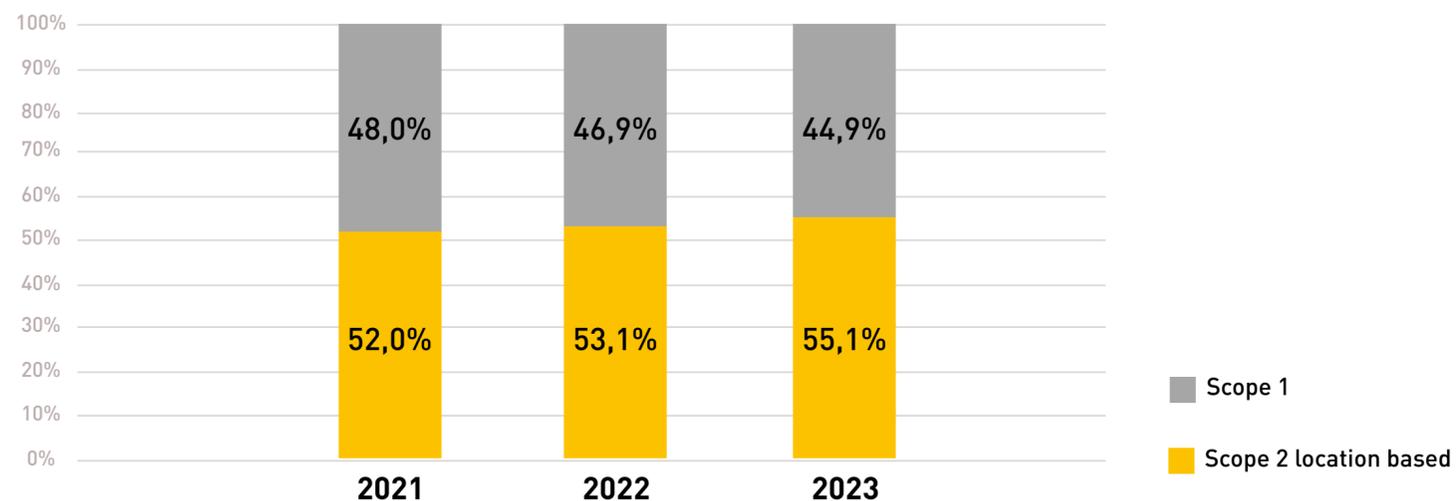
”

Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2)

EMISSIONI DI CO₂

Tipologia di emissioni	u.d.m.	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
Scope 1*	t CO ₂ e	1544,7	1518,7	1433,1	-5,6%
Scope 2 – Location Based*	t CO ₂	1670,6	1718,6	1760,4	+2,4%
Scope 2 – Market Based*	t CO ₂	16,8	12,1	10,8	-10,8%
Totale Scope 1 + Scope 2 Location Based	t CO₂e	3215,2	3237,3	3193,5	-1,4%
Totale Scope 1 + Scope 2 Market Based	t CO₂e	1561,4	1530,9	1443,9	-5,7%

Il grafico seguente, inoltre, mostra la ripartizione percentuale delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Location Based sul triennio 2021-2023.

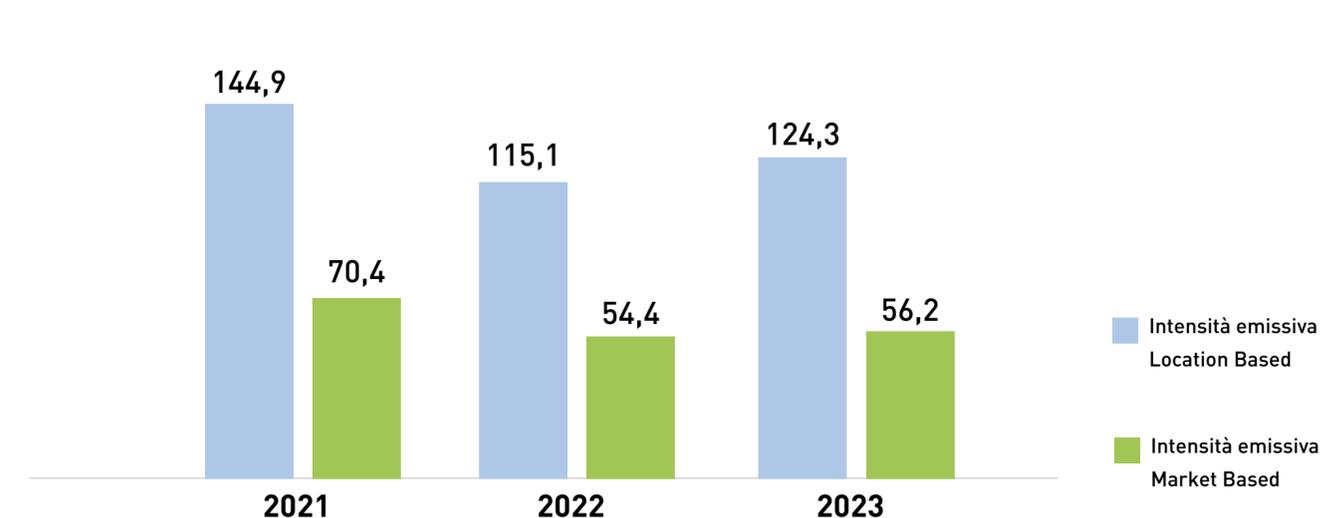
Ripartizione delle emissioni di CO₂

La tabella e i grafici sottostanti riportano alcuni indicatori chiave di performance (KPI) che mostrano le emissioni Scope 2, sia Location Based che Market Based, in rapporto al fatturato e alle tonnellate di prodotto. Mentre l'indicatore di intensità emissiva in rapporto al fatturato mostra un incremento del 7,9% per le emissioni Location Based e del 3,2% per le emissioni Market Based, l'indicatore di intensità emissiva sulle tonnellate di prodotto ha registrato una lieve riduzione in entrambi i casi.

Intensità emissiva per le emissioni di CO₂

Descrizione indicatore	u.d.m.	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
KPI 1: intensità emissiva su fatturato (Location Based)	t CO ₂ e /Mln €	144,9	115,1	124,3	+8,0%
KPI 2: intensità emissiva su fatturato (Market Based)	t CO ₂ e /Mln €	70,4	54,4	56,2	+3,3%
KPI 3: intensità emissiva su t di prodotto (Location Based)	(t CO ₂ e /t prodotto) *100	10,2	9,7	9,2	-5,1%
KPI 4: intensità emissiva su t di prodotto (Market Based)	(t CO ₂ e /t prodotto) *100	4,9	4,6	4,2	-8,7%

Intensità emissiva location e market based in rapporto al fatturato



Attività di compensazione della CO₂: Sgambaro verso il climate positive nel 2030

Sgambaro, a partire dal 2020, ha intrapreso un percorso di 10 anni per diventare entro il 2030 “organizzazione climate positive” attraverso un piano dettagliato per catturare e conservare più anidride carbonica di quella emessa durante il ciclo di vita del prodotto.

Affiancata dalla società di consulenza ETIFOR dal 2011, spin-off dell'Università di Padova, l'Azienda è partner di WOWnature in un progetto di riforestazione e di protezione delle foreste che permette di adottare nuovi alberi nelle zone urbane, in aree soggette a desertificazione o colpite da calamità naturali.

In particolare, il progetto nell'area di Bosco Limite, certificata FSC, ospita più di 2.300 alberi di 15 specie diverse, selezionate per ricreare l'ambiente tipico della foresta della Pianura Padana. 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 che utilizza l'attività della pesca per compensare 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).

Sgambaro ha inoltre contribuito, attraverso la piantumazione 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 ciclovia 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 Enego 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 food forest per la produzione di cibo sostenibile.

Nel 2022, parte della carbon footprint aziendale è stata compensata con l'adesione al Progetto 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. Sgambaro ha inoltre allargato i suoi confini all'estero, approdando nella foresta di Huong Son Nature in Vietnam, dove la necessità di salvaguardia ambientale si unisce alla tutela della popolazione che abita il territorio locale, della sua cultura e sopravvivenza.



Bosco Limite

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 sostenibile della risorsa idrica e utilizza un impianto di lava trafilè 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 dell'Azienda, 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 2021-2023. L'aumento della quantità di acqua prelevata nel 2023 rispetto al 2022 è dovuto ai nuovi impianti di raffreddamento delle linee di produzione che hanno richiesto un maggior quantitativo di acqua per dissipare il calore generato.

Prelievo idrico (megalitri)

	2021		2022		2023		Δ% 2023 vs 2022	
	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	43	0	75,7	0	78,4	0	+3,6%	-
Acqua potabile (≤1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	43	0	75,7	0	78,4	0	+3,6%	-
Altra acqua (>1.000 mg/L di particelle solide totali disciolte)	-	-	-	-	-	-	-	-
Prelievo idrico totale	43	0	75,7	0	78,4	0	+3,6%	-

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 per il raffreddamento.

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)

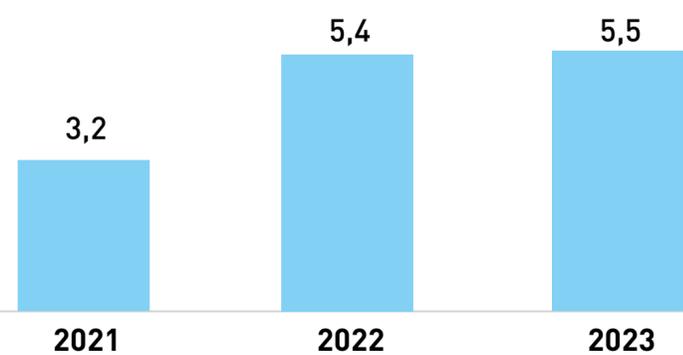
La tabella seguente mostra, sul triennio 2021-2023, gli indicatori chiave di performance (KPI) relativi al prelievo idrico in rapporto alle tonnellate di prodotto realizzate, che in questo caso ricomprendono il solo quantitativo di pasta prodotta, essendo la pasta l'unico prodotto che richiede un quantitativo significativo di acqua durante il processo di produzione. Il rapporto tra i metri cubi di acqua prelevata e le tonnellate di pasta prodotte rimane pressoché invariato confrontando 2022 e 2023. Ciò evidenzia come gli sforzi dell'Organizzazione nel ridurre i propri consumi di risorse naturali si traducano in risultati positivi misurabili.

Indicatori prelievo idrico

Descrizione	u.d.m.	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
KPI: prelievo idrico su t di pasta prodotta	m ³ /t di pasta prodotta	3,2	5,4	5,5	+1,9%

Il seguente grafico mostra l'andamento del rapporto tra il prelievo idrico e le tonnellate di pasta prodotta da Sgambaro nel triennio 2021-2023.

Prelievo idrico in rapporto alle tonnellate di pasta prodotta



Valutazione 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 produzione 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, riferita all'anno 2023, 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 nelle aree dove sono ubicati i principali 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 (2023) relativamente all'ubicazione geografica dei conferitori di grano

Basso (<10%)	Medio-basso (10-20%)	Medio-alto (20-40%)	Alto (40-80%)	Molto alto (>80%)
Trieste (TS), Poggio Rusco (MN), Magnacavallo (MN), Castellucchio (MN), Mantova (MN), Stienta (RO), Occhiobello (RO), Gaiba (RO), Castelmassa (RO), Calto (RO), Porto Tolle (RO), Polesella (RO), Fiesso Umbertino (RO), Canaro (RO), Cavezzo (MO), Fossa (MO), Salvatonica (FE), Pontelagoscuro (FE), Bondeno (FE), Porporana (FE), Ravalle (FE), Casaglia (FE), Serravalle (FE), Riva del Po (FE), San Giovanni in Persiceto (BO), San Secondo Parmense (PR)	Barbarano Mossano (VI), Verona (VR), Villadose (RO), Lendinara (RO), Villanova del Ghebbo (RO), Bornio (RO)	Piazzola sul Brenta (PD), Padova (PD), Moncalieri (TO)	Marcaria (MN), Acquanegra Sul Chiese (MN), Gazzuolo (MN), Redonesco (MN), San Martino dell'Argine (MN), Gabbioneta (CR), Piadena (CR)	Comacchio (FE), Aguscello (FE), Ferrara (FE), Fiscaglia (FE), Contrapò (FE), Porotto-Cassana (FE), Vigarano Mainarda (FE), Tresignana (FE), San Martino (FE), Jolanda di Savoia (FE), Goro (FE), Copparo (FE), Valsamoggia (FE), Dosso (FE), Poggio Renatico (FE), Portomaggiore (FE), Bologna (BO), Pieve di Cento (BO), Castello d'Argile (BO), Altedo (BO), Calderara di Reno (BO), Budrio (BO), Medicina (BO), Roncofreddo (FC), Cerignola (FG), Lavello (PZ), Bari (BA)

Dall'analisi emerge che alcune delle coltivazioni da cui l'Azienda acquista il grano si trovano in aree a stress idrico "Alto" o "Molto Alto". 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. Gli attuali modelli di produzione e consumo non sono e non saranno più sostenibili per garantire a tutti un accesso equo e sano al cibo.

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, ad esempio, come fertilizzanti;**
- **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

	In sovrapposizione	Adiacente (<2km)
Siti Naturali Patrimonio Mondiale UNESCO (WHS)	0	0
Natura 2000 ^(a)	2	26
Aree Protette Nazionali	1	6
KBA ^(b)	2	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 in un'area di raggio 25km dalla sede di Sgamaro a Castello di Godego (TV).

Inoltre, sono state identificate 60 specie minacciate e 880 specie di minor preoccupazione.

La tabella seguente presenta invece i risultati dell'analisi riferita alle province in cui operano i fornitori di grano di Sgamaro. Essa offre una panoramica dello stato di conservazione delle specie nelle province di attività, aiutando a identificare i luoghi in cui le coltivazioni potrebbero mettere a rischio le 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 Sgamaro 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.

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



Provincia	In pericolo critico	In pericolo	Vulnerabili	Quasi minacciate	Di minor preoccupazione
Bari	8	23	51	58	909
Bologna	4	21	36	65	816
Cremona	5	12	38	56	775
Ferrara	14	28	64	61	988
Foggia	1	3	11	20	95
Forlì	3	16	35	61	786
Mantova	5	13	39	56	793
Modena	6	19	36	60	836
Padova	14	24	71	64	1063
Parma	5	20	40	68	878
Potenza	1	4	9	19	89
Rovigo	1	4	13	22	86
Torino	10	31	64	92	1018
Trieste	3	5	23	22	119
Verona	8	20	49	68	894
Vicenza	5	18	54	69	900

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	19
Higher	4
Medium	15
Lower	11
Lowest	19

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 2021-2023, con particolare attenzione ai rifiuti non pericolosi, pericolosi e alle loro destinazioni finali. Nel corso del 2023, i rifiuti totali prodotti hanno registrato una diminuzione dell'8,3%, ed in particolare il quantitativo di rifiuti non pericolosi è sceso del 9,6%. È importante notare che la totalità di questi rifiuti è stata destinata al recupero. Per quanto riguarda invece i rifiuti pericolosi, nel 2023 si riporta un incremento notevole dovuto allo smaltimento di alcuni impianti e macchinari aziendali correlati all'investimento della nuova linea di produzione. Inoltre, si segnala che il maggior quantitativo di rifiuti prodotti nel 2022 e nel 2023 rispetto al 2021 è imputabile sempre alla dismissione di alcuni impianti produttivi che hanno contribuito ad un aumento del quantitativo di ferro e acciaio destinati a recupero.

Rifiuti generati da parte dell'azienda

Tipologia di rifiuti	u.d.m.	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
RIFIUTI NON PERICOLOSI TOTALI	t	62,4	142,9	129,2	-9,6%
di cui destinati al recupero	t	62,4	142,9	129,2	-9,6%
di cui destinati allo smaltimento	t	0	0	0	-
RIFIUTI PERICOLOSI TOTALI	t	0	0,6	2,5	+316,7%
di cui destinati al recupero	t	0	0,6	1,6	+166,7%
di cui destinati allo smaltimento	t	0	0	0,9	-
RIFIUTI TOTALI	t	62,4	143,5	131,7	-8,3%
di cui destinati al recupero	t	62,4	143,5	130,8	-8,8%
di cui destinati allo smaltimento	t	0	0	0,9	-

L'analisi degli indicatori chiave di prestazione (KPI) relativi ai rifiuti, riportati nella tabella sottostante, rivela in primo luogo che la percentuale di rifiuti destinati al recupero sul totale dei rifiuti generati si è mantenuta sostanzialmente costante nel 2023 rispetto al 2022, registrano un lieve decremento dello 0,7% dovuto alla quota di rifiuti pericolosi che è stata destinata allo smaltimento nel corrente anno di rendicontazione. Per quanto riguarda infine il quantitativo di rifiuti totali in relazione alle tonnellate di prodotto, in questo caso non si riscontra una variazione significativa tra 2022 e 2023.

Indicatori rifiuti generati da parte dell'azienda

Descrizione indicatore	udm	2021	2022	2023	Δ% 2023 vs 2022
KPI 1: Percentuale di rifiuti destinati a recupero sul totale dei rifiuti generati	%	100	100	99,3	-0,7%
KPI 2: Percentuale di rifiuti pericolosi sul totale dei rifiuti generati	%	0	0,4	1,9	+1,5%
KPI 3: Rifiuti totali generati (t) in rapporto alle tonnellate di prodotto	%	0,20	0,43	0,38	-0,05%

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

PACKAGING DEI PRODOTTI



L'impegno verso la sostenibilità di Sgambaro 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 Sgambaro 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 Carta 100%

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 sottoposti 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 seguente mostra le quantità dei materiali sopracitati utilizzati per il packaging primario, secondario e terziario dei prodotti Sgambaro, con un confronto tra gli anni 2021 e 2023. 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 Mistra", contiene al proprio interno sia una percentuale in carta (70%) che una percentuale in polipropilene (30%).

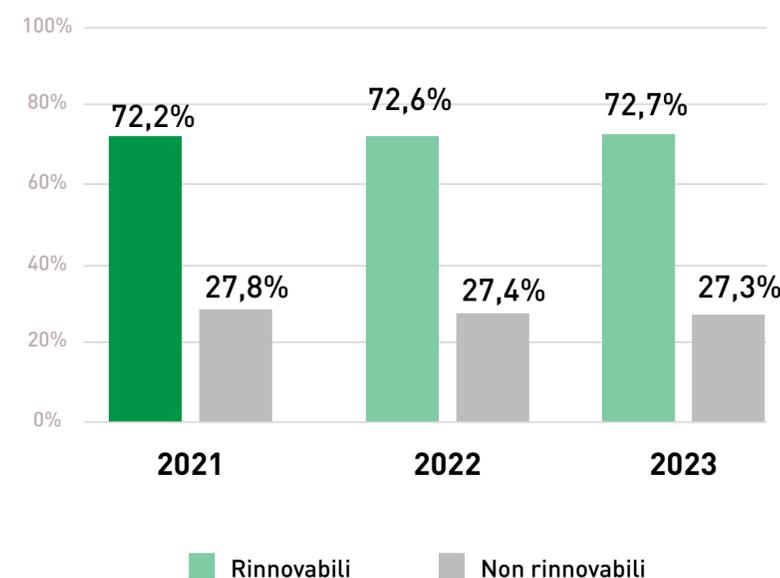
Materiali di imballaggio utilizzati da parte dell'Azienda suddivisi per tipologia di materiale

Categoria	Materiale	Tipologia materiale*	udm	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
PACK PRIMARIO						
Bobine di plastica	plastica	Non rinnovabile	kg	105.008,70	101.673,81	95.835,74
Bobina in carta	carta	Rinnovabile	kg	35,95	28.053,80	36.360,11
Bobina mista	plastica	Non rinnovabile	kg	13.446,4	13.710,9	13.064,9
	carta	Rinnovabile	kg	31.375,0	31.992,2	30.484,8
Fustellati nidi	carta	Rinnovabile	kg	11.300,97	/	/
Astucci bigoli	carta	Rinnovabile	kg	2.096,92	2.043,02	1.570,27
PACK SECONDARIO						
Film termoretraibile	plastica	Non rinnovabile	kg	12.477,70	10.950,50	13.132,25
Cartone ondulato	carta	Rinnovabile	kg	293.585,51	281.364,36	272.742,30
PACK TERZIARIO						
Film estensibile	plastica	Non rinnovabile	kg	22.982,00	21.220,50	23.019,30
Interfalde	carta	Rinnovabile	kg	55.527,40	43.267,10	41.361,70
falde cartone ondulato 780	carta	Rinnovabile	kg	/	/	364,80
Angolari H 100	carta	Rinnovabile	kg	3.608,01	4.543,88	3.932,72
Angolari H100 15+15	carta	Rinnovabile	kg	2.162,37	/	145,60
TOTALE COMPLESSIVO			kg	553.606,57	538.820,13	532.014,54
di cui rinnovabile			%	72,2%	72,6%	72,7%
di cui non rinnovabile			%	27,8%	27,4%	27,3%

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 2021-2023. Come è possibile osservare, la proporzione di materiale rinnovabile su totale del materiale utilizzato ha registrato un leggero aumento nel triennio considerato, anche grazie al consistente aumento dei packaging 100% in carta utilizzati per la nuova linea di pasta biologica Sgamaro. La percentuale di materiali di imballaggio rinnovabili, sul totale, si attesta superiore al 72% durante il triennio considerato.

Ripartizione percentuale della tipologia di materiale degli imballi 2021-2023



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 Ter-pap, 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

Sgamaro mantiene tra le proprie priorità il monitoraggio costante dell'impatto ambientale, perseguendo un miglioramento continuo. A tal fine, nel 2023, l'Azienda ha effettuato un'analisi del ciclo di vita (LCA) basata sui dati del 2022. 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 Sgamaro è stato 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'oggetto dell'analisi ha riguardato tutte le tipologie di prodotto realizzate da parte dell'Azienda. 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 Sgamaro. 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 tra 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 Sgamaro 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 2022 sono riportate nella tabella seguente:

Emissioni di CO ₂ generate per i processi di produzione della pasta								
	Produzione Grano	Trasporto Grano	Produzione Semola	Produzione Pasta	Imballaggi	Trasporto Personale	Trasporto in Proprio	Totale
kg CO ₂ e	5.536.455	1.058.545	15.806	2.079.213	668.076	40.180	488	9.398.765

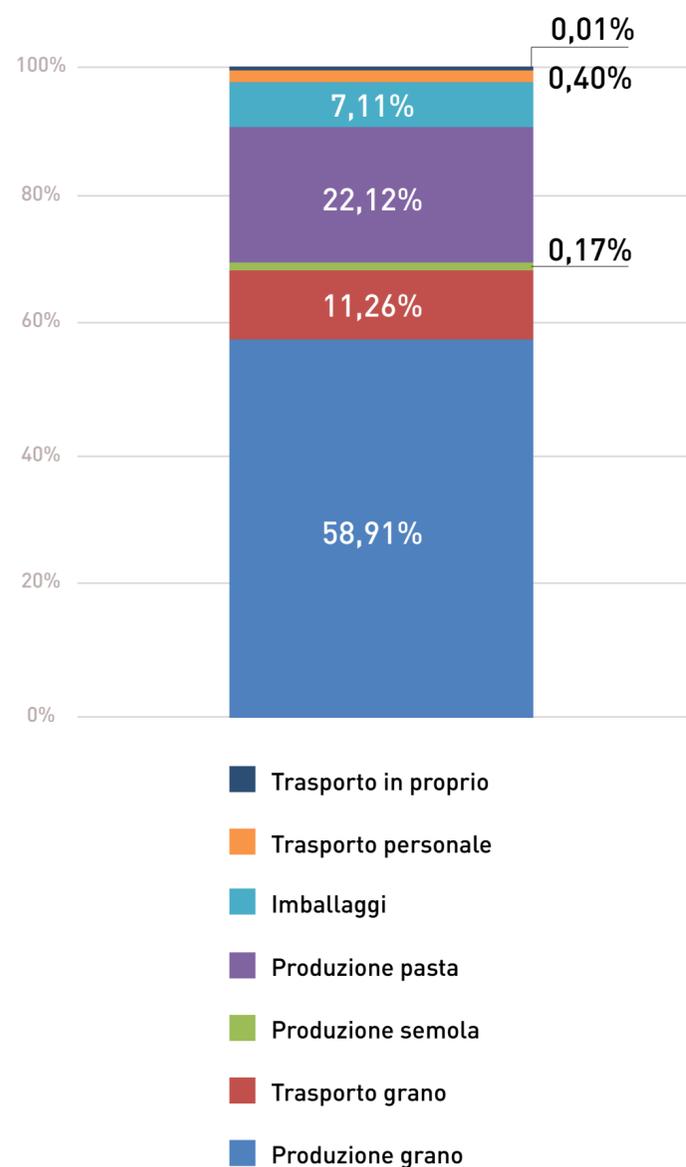
“

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 9.398,77 tonnellate di CO₂ equivalente ed il contributo suddiviso per ogni fase della produzione è riportato nel grafico seguente:

Ripartizione percentuale emissioni CO₂ da studio LCA 2022



Secondo lo studio, dunque, 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 Sgambaro:

1 kg di pasta di grano duro Sgambaro Etichetta Gialla confezionata con film in carta e polipropilene.

1 kg di pasta Sgambaro Food Service BIO,

1 kg di pasta Sgambaro Food Service.

Emissioni di CO₂ generate per la produzione di tre differenti tipologie di prodotti

Prodotto	udm	coltivazione	molinatura	produzione	packaging	distribuzione	TOTALE
 1 KG DI PASTA SGAMBARO ETICHETTA GIALLA CONFEZIONATA CON FILM IN POLIPROPILENE O FILM IN CARTA + BOPP	kg CO ₂ e	0,437	0,159	0,150	0,097	0,042	0,885
 1 KG DI PASTA SGAMBARO FOOD SERVICE BIO CONFEZIONATA CON FILM IN POLIETILENE	kg CO ₂ e	0,238	0,084	0,150	0,030	0,150	0,652
 1 KG DI PASTA SGAMBARO FOOD SERVICE CONVENZIONALE CONFEZIONATA CON FILM IN POLIETILENE	kg CO ₂ e	0,333	0,036	0,150	0,030	0,053	0,602

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta la prima edizione del Report di Sostenibilità di Sgamaro 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 Sgamaro 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 Sgamaro 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 2023 al 31 dicembre 2023, in concomitanza con il Bilancio Finanziario. Questo Report costituisce un documento separato dalla Relazione sulla Gestione. Alcuni indicatori presentati confrontano i risultati degli anni 2021, 2022 e 2023, 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 presente Documento, che sarà pubblicato annualmente, è stato redatto seguendo gli Universal Standards del Global Reporting Initiative (GRI) nella versione 2021, utilizzando l'opzione "with reference to". Segue i principi fondamentali del GRI 1: Principi Fondamentali, definiti nel 2021 dal GRI, che includono: Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Completezza, Contesto di sostenibilità, Tempestività, Verificabilità.

Essendo il primo Report di sostenibilità, non sono state apportate revisioni. Inoltre, si specifica che questo Documento non è stato sottoposto ad assurance da parte di enti esterni competenti.

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 Sgamaro e sui contenuti del presente Report di Sostenibilità, è possibile rivolgersi al seguente indirizzo: qualita@sgamaro.it

“

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 Sgamaro nelle tre dimensioni ESG (Environment, Social, Governance).

”

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso

Sgambaro Spa ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023

GRI 1 utilizzato

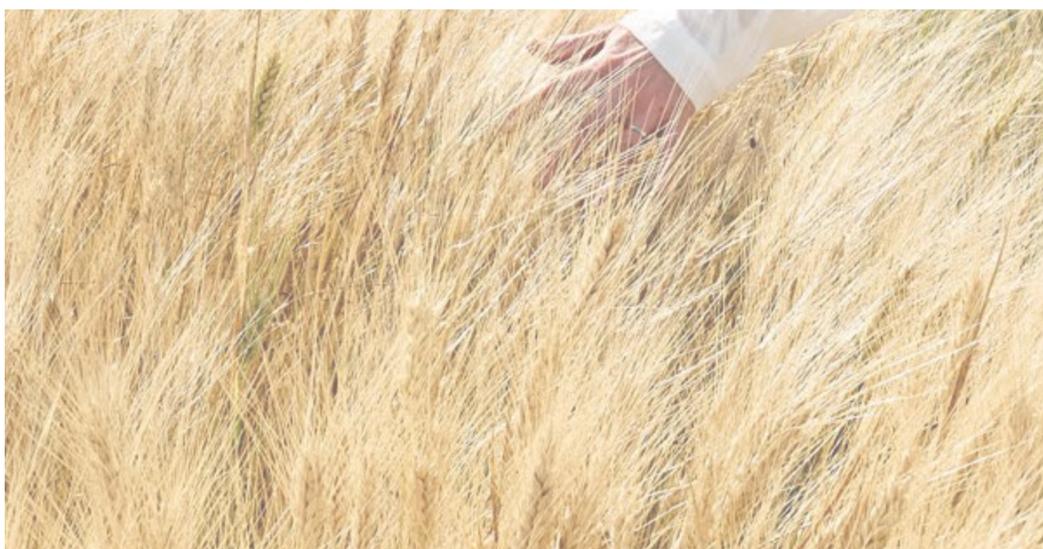
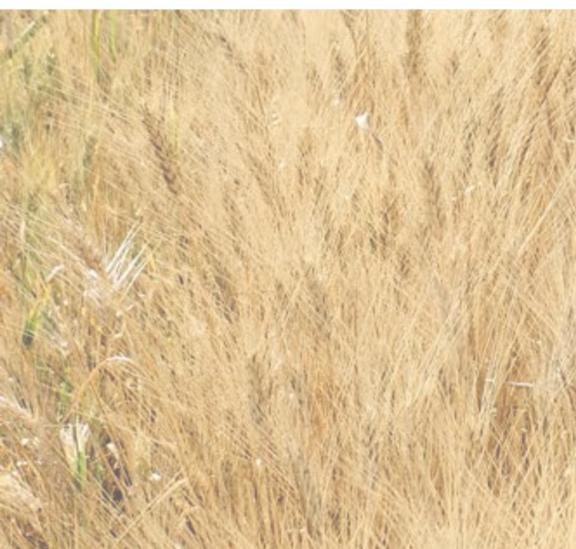
GRI 1: Principi Fondamentali 2021

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 2023, 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

DAL 1947
SGAMBARO
MOLINO E PASTIFICIO



SGAMBARO S.P.A.

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

T. +39 0423 760007

E. info@sgambaro.it