

ESG  NEWS

# *ESGmakers*

Guida ai protagonisti della sostenibilità

---

---

**Speciale**

**Food**

---

---



[www.esgnews.it](http://www.esgnews.it)



# Nutrire il futuro: guida alla trasformazione sostenibile del settore agroalimentare



**Alessandra Frangi**  
Founder e Ceo, ESGnews

La sesta guida ESGmakers, pubblicata da ESGnews, è dedicata al settore agroalimentare, un comparto in cui la sostenibilità riveste un ruolo sempre più centrale. Il cibo non è soltanto nutrimento, ma cultura, identità e leva di sviluppo economico. In un mondo destinato a superare i 10 miliardi di persone entro i prossimi vent'anni, mentre gli effetti della crisi climatica si intensificano, rispondere agli impatti ambientali e sociali nel sistema agroalimentare è ormai una vera e propria necessità. Garantire cibo sano e accessibile per tutti, senza compromettere le risorse naturali e i diritti umani, è dunque la grande sfida che il settore si trova ad affrontare.

Ma cosa significa, oggi, produrre in modo sostenibile nel comparto dell'agroalimentare? E come stanno reagendo le aziende? Lo abbiamo indagato attraverso la collaborazione di esperti, istituzioni, enti di ricerca e le testimonianze di imprese che hanno fatto della sostenibilità non solo un valore identitario, ma anche una leva strategica per il futuro basata su qualità, equità, innovazione e responsabilità lungo tutta la filiera produttiva.

Grazie quindi ai contributi del Santa Chiara Lab dell'Università di Siena, dell'Osservatorio Agrifood e Smart Food del Politecnico di Milano, dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, fino alle voci della società di consulenza Deloitte, di Fiere di Parma, che attraverso TUTTOFOOD valorizza l'eccellenza italiana in un contesto internazionale, e Crédit Agricole, storicamente vicino al comparto agricolo e agroalimentare, abbiamo cercato di fornire risposte su come conciliare sostenibilità e competitività in un contesto globale sempre più complesso,

segnato da instabilità geopolitica, cambiamenti climatici e pressioni normative internazionali.

Sono emersi con chiarezza alcuni driver fondamentali: l'importanza della tutela e del rispetto dell'ambiente, con un uso più efficiente delle risorse naturali, in particolare acqua ed energia, quest'ultima sempre più prodotta da fonti rinnovabili; la protezione della biodiversità, oggi riconosciuta come elemento essenziale per il sistema produttivo e quindi il mantenimento della stabilità economica globale; l'attenzione alle persone, dai consumatori che chiedono cibo sano e di qualità ai lavoratori lungo tutta la filiera; la tecnologia e l'innovazione, strumenti chiave per migliorare l'efficienza, la tracciabilità, la trasparenza e la rendicontazione delle attività aziendali.

Ne emerge che, anche nel comparto del food, sostenibilità non è solo responsabilità, ma, se incorporata a 360 gradi in una visione strategica di lungo periodo, è anche e soprattutto un vantaggio competitivo. Un'opportunità il cui potenziale aumenta e si concretizza quando si riesce a misurare e comunicare il proprio impegno in modo accurato, serio e credibile.

Questa guida, quindi, vuole essere uno strumento per orientarsi, confrontarsi e ispirarsi. Perché costruire un sistema alimentare sostenibile è una sfida collettiva. È un percorso condiviso tra consumatori, partner, istituzioni e aziende la cui meta è garantire la competitività delle imprese, proteggere il Pianeta che ci sostiene e assicurare un futuro salubre, salutare ed equo a tutti e tutte.



# Il settore agroalimentare italiano in numeri

**262,7** miliardi di euro

di fatturato, di cui **186,2 miliardi** di euro del Food&Beverage e **76,5 miliardi** del settore agricolo (2023)

**74** miliardi di euro

di Valore Aggiunto agroalimentare, di cui **34,2 miliardi** del Food&Beverage e **39,8 miliardi** di euro del settore agricolo (2023)

**17** miliardi di euro

di investimenti, di cui **6,6 miliardi** del Food&Beverage e **10,4 miliardi** del settore agricolo (2023)

**3,4** milioni di occupati

di cui **475.000** nel Food&Beverage e **2,9 milioni** nel comparto agricolo (2023)

**1,2** milioni di imprese

di cui **49.429** Food&Beverage e **1,1 milioni** aziende agricole (2023)

**67,5** miliardi di euro

di export, di cui **58,2 miliardi** di euro del Food&Beverage e **9,3 miliardi** di euro del settore agricolo (2024)

**+43,5%**

crescita degli investimenti agricoli nel periodo 2014-2023

**+10,5%**

crescita 2014-2023 della produzione dell'industria alimentare italiana, più della media UE (+7,4%)

Fonti: La Roadmap del futuro per il Food&Beverage: quali evoluzioni e quali sfide per i prossimi anni, The European House Ambrosetti, 2025  
RAPPORTO SULL'AGROALIMENTARE ITALIANO, ISMEA, 2024



# A che punto è la sostenibilità nel settore agroalimentare

**Angelo Riccaboni**

Presidente Fondazione PRIMA, Barcellona, e Santa Chiara Lab, UniSi Co-Chair UN SDSN Europe, Parigi

**Francesca Ghigliardi**

Professoressa Santa Chiara Lab, Università di Siena

**Gianni Betti**

Professore Santa Chiara Lab, Università di Siena

**Cristiana Tozzi**

Project Manager, Santa Chiara Lab

Le **piccole e medie imprese** (PMI) rappresentano la struttura portante del **sistema agroalimentare italiano** contraddistinto da un forte **legame con il territorio** e una notevole **diversità**. In un contesto economico e normativo sempre più sfidante, queste realtà si trovano oggi a dover coniugare efficienza economica, responsabilità sociale e tutela ambientale all'interno di filiere caratterizzate da forti eterogeneità settoriali e regionali. In questo scenario, la transizione verso modelli sostenibili richiede **strumenti di analisi e rendicontazione** e una **governance consapevole**, elementi la cui combinazione permette di intercettare i **rischi sistemici** e valorizzare le **opportunità di innovazione**.

Tuttavia, per molte PMI agroalimentari, l'**integrazione strutturale dei criteri ESG** nei processi produttivi e gestionali è ancora in una **fase iniziale** e disomogenea, ostacolata da **vincoli finanziari, legislativi e infrastrutturali**. Lo dimostra l'indagine realizzata dall'**Università di Siena** nell'ambito dello **Spoke 9 del Centro Nazionale AgriTech** e finanziato dal PNRR, che offre una delle più ampie analisi condotte sul livello di sostenibilità delle imprese agroalimentari italiane con un focus sulle piccole e medie imprese - ovvero quelle con meno di 50 dipendenti o un fatturato inferiore ai 30 milioni di euro.

Lo studio ha coinvolto un campione complessivo di **3.002 aziende agroalimentari** di diverse dimensioni e caratteristiche, riflettendo la varietà del panorama produttivo italiano. Le aziende coinvolte operano dalla produzione alla trasformazione dei prodotti agroalimentari, coprendo l'intera filiera, dalla materia prima al prodotto finito. Per garantire un campione rappresentativo è stato adottato un campionamento casuale stratificato per le 20 regioni italiane e per sei delle principali filiere produttive del settore: cerealicolo, vitivinicolo, olivicolo, lattiero-caseario, ortofrutticolo e apistico.

L'indagine offre una lettura comparativa tra grandi imprese (ovvero quelle con più di 50 dipendenti o un fatturato superiore ai 30 milioni di euro) e PMI, tra diverse filiere produttive e tra le principali macro-aree geografiche italiane, individuando trend evolutivi, criticità ricorrenti e buone pratiche già in atto. Attraverso un approccio sistemico e basato su dati empirici, il rapporto mette in evidenza le principali **leve su cui intervenire per rafforzare la competitività del settore sul fronte ESG**: dalla diffusione delle energie rinnovabili alla gestione efficiente delle risorse idriche, dall'inclusione sociale alla valorizzazione del capitale umano, fino all'accesso alle certificazioni e alla costruzione di reti territoriali resilienti.

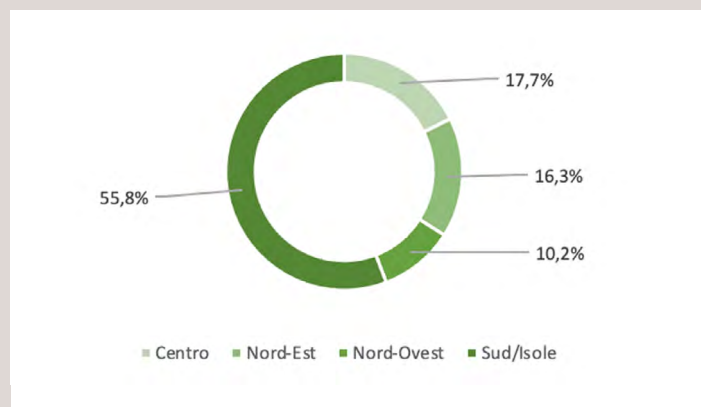


## PMI AGROALIMENTARI, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

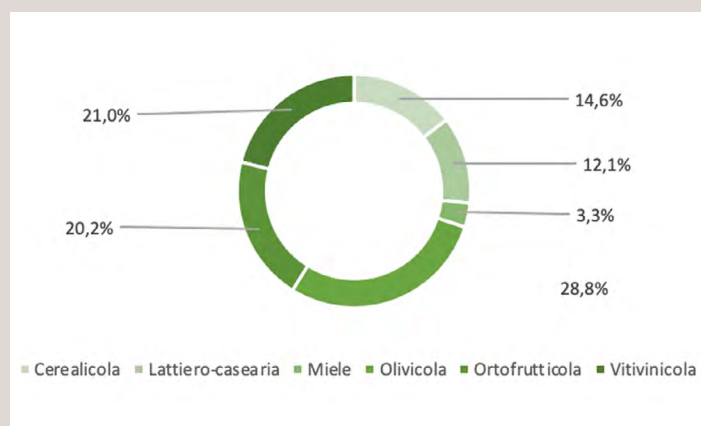
La storia delle PMI agroalimentari italiane rappresenta un equilibrio dinamico tra tradizione consolidata e innovazione strategica. La marcata eterogeneità del settore rispecchia una capacità distintiva di integrare **modelli societari avanzati** e una forte **componente cooperativa**, seppur con variazioni significative tra le filiere: il 13% di cooperative nella filiera lattiero-casearia rispetto al 2% del cerealicolo e al 4% del vitivinicolo.

Parallelamente, il modello di **gestione familiare** resta un pilastro fondamentale, caratterizzando il 77% delle PMI, rispetto al 59% delle grandi imprese, con una maggiore concentrazione nel Sud e nelle Isole, dove si rafforza il legame tra tradizione e territorio.

### PMI familiari per macroregione



### PMI familiari per filiera



## CONSUMI ENERGETICI E IDRICI, A CHE PUNTO SIAMO

L'**autoproduzione di energia rinnovabile** sta assumendo un ruolo centrale per migliorare l'efficienza operativa e ridurre i costi, ma l'adozione di tali impianti è fortemente condizionata dalle risorse e dalle condizioni strutturali delle imprese. Mentre il **74% delle grandi aziende** ha già investito nelle energie rinnovabili, solo il **50% delle PMI** ha intrapreso questa strada, ostacolata principalmente da limitazioni economiche e da un accesso ridotto agli incentivi. Questo divario non è uniforme e varia a seconda delle **filieri produttive**: per esempio, il comparto lattiero-caseario registra la percentuale più alta di PMI che hanno adottato impianti rinnovabili (54%) seguito dal vitivinicolo (53%), mentre il settore del miele e quello ovicolo presentano una diffusione inferiore, rispettivamente 40% e 46%.

La **capacità produttiva** riflette ulteriori disparità: **le grandi aziende producono quantità energetiche significativamente superiori rispetto alle PMI**, con una produzione mediana rispettivamente di 453.990 kWh contro i 65.000 kWh annui delle più piccole. Anche all'interno delle PMI, le differenze sono notevoli, con il comparto ortofrutticolo che guida la capacità di generazione con una media di 130.000 kWh, mentre settori come il miele e l'olivicola si attestano su livelli medi molto più bassi, di 15.000 kWh e 28.000 kWh rispettivamente. Inoltre, nonostante la progressiva riduzione del consumo di gasolio, la **dipendenza da fonti fossili resta rilevante**, con i settori lattiero-caseario e cerealicolo che evidenziano consumi più alti rispetto ad altri comparti.

Dal punto di vista **idrico**, le sfide sono altrettanto marcate. Le PMI registrano un **consumo medio di 278 m³ di acqua per euro di fatturato**, quasi **tre volte superiore agli 87 m³ delle grandi aziende**. Un dato che riflette la presenza di infrastrutture meno efficienti e una diversificazione produttiva che spesso comporta un maggiore impiego di risorse idriche. I settori lattiero-caseario e cerealicolo sono i più idrovori, con consumi mediani rispettivamente di 478 m³ e 461 m³, mentre comparti come quello ortofrutticolo (82 m³) e del miele (0,2 m³) risultano significativamente meno impattanti.



Il percorso verso una transizione sostenibile non è dunque privo di ostacoli. Le **PMI**, in particolare, sono **penalizzate** da **vincoli normativi e paesaggistici**, soprattutto nelle aree rurali con alto valore storico e ambientale. Per superare queste barriere, diventa fondamentale adottare strategie mirate che includano incentivi economici, modelli di supporto finanziario e soluzioni innovative. Investire nella raccolta di acqua piovana e nell'ottimizzazione tecnologica potrebbe rappresentare un punto di svolta per migliorare l'efficienza idrica e ridurre le disparità.

È inoltre necessario riconoscere che queste trasformazioni non sono solo tecniche ma anche sistemiche. Serve un **approccio integrato** che combini innovazione tecnologica, politiche di sostegno e una visione strategica a lungo termine, capace di valorizzare le specificità produttive delle filiere e ridurre le disuguaglianze tra territori e dimensioni aziendali.

### IL RUOLO DEL CAPITALE UMANO

Il **capitale umano** si configura come un elemento fondante per la sostenibilità sociale e la capacità competitiva delle PMI italiane, svolgendo un ruolo determinante nel guidare processi di innovazione e nell'orientare le imprese verso risposte efficaci ai mutamenti del mercato globale. Il panorama però fa emergere innumerevoli **sbilanciamenti**, non solo nelle dinamiche di **inclusione**, ma anche nelle condizioni generali di **benessere occupazionale**. La maggior parte delle PMI si caratterizza per dimensioni ridotte: il **50% delle aziende impiega meno di sei persone**, e **solo il 10% supera le dieci unità**. Queste configurazioni si intrecciano spesso con modelli di gestione familiare, particolarmente prevalenti nelle filiere cerealicola, vitivinicola e apistica, mentre il lattiero-caseario si distingue per una maggiore complessità occupazionale. A livello territoriale, il Sud e le Isole mostrano una maggiore concentrazione di organici più consistenti rispetto al Centro-Nord, riflettendo dinamiche specifiche legate al contesto socioeconomico locale.

L'**occupazione giovanile** costituisce un tema di rilievo per garantire la vitalità del tessuto produttivo,

ma le PMI mostrano limiti evidenti in questo ambito, con il **50% delle imprese è privo di lavoratori under 25**. Alcuni settori, come l'olivicolo e l'ortofrutticolo, presentano livelli di inclusività migliori, ma il quadro generale rivela la necessità di interventi mirati per agevolare l'ingresso delle nuove generazioni nel mondo del lavoro, promuovendo strumenti formativi e modelli di integrazione che possano capitalizzare il loro potenziale.

La questione della **rappresentanza di genere nei ruoli dirigenziali** offre un ulteriore spunto di riflessione. Nelle PMI, solo il **50%** delle aziende registra una **presenza femminile superiore al 6%**, e nel **25%** delle imprese **non vi è alcuna figura femminile in posizioni al vertice**. Anche nelle grandi aziende i dati appaiono modesti, con il **50%** che **non supera il 10% di rappresentanza nei ranghi dirigenziali**. A livello settoriale, comparti come il cerealicolo e il lattiero-caseario si posizionano su valori più elevati, con quote rispettivamente del 20% e del 15%, mentre le filiere olivicola e ortofrutticola si attestano su percentuali minime, pari al 2% e al 5%. Il comparto vitivinicolo si distingue negativamente, con metà delle imprese prive di figure femminili in ruoli decisionali. Questi dati evidenziano la necessità di politiche strutturali che promuovano una maggiore equità di genere, soprattutto nelle posizioni di leadership.

Un altro tema rilevante riguarda l'inclusione lavorativa delle **persone con disabilità**. Nelle grandi aziende, la percentuale di lavoratori con disabilità è maggiore, grazie a politiche di inserimento più consolidate, mentre **nelle PMI la percentuale si abbassa sensibilmente**.

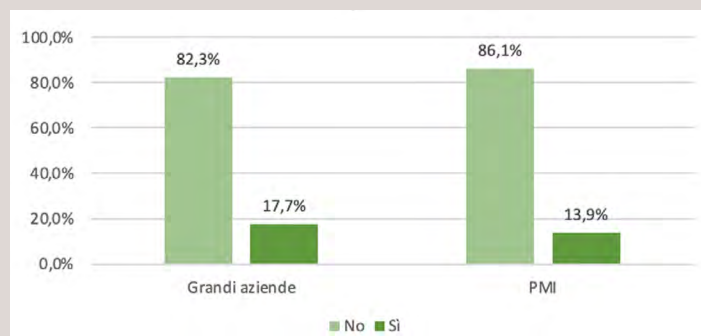
Infine, le politiche di **welfare aziendale** rivelano una marcata disparità tra grandi aziende e PMI. Nelle prime, il 55% dei lavoratori beneficia di iniziative di welfare, mentre questa percentuale scende al 32% nelle PMI. Questi dati denotano una limitata capacità delle PMI di investire nel benessere organizzativo, pur lasciando intravedere margini di miglioramento che potrebbero essere colmati con adeguati strumenti di supporto economico.



## POLITICHE LOCALI DEL CIBO, UN POTENZIALE ANCORA INESPRESSO

Rapporti e **collaborazioni tra aziende e comunità locali** supportano la creazione di modelli di sviluppo più equilibrati e rispettosi del territorio. Nel settore agroalimentare, questo permette di valorizzare le risorse e le tradizioni locali, promuovendo iniziative che migliorano la sostenibilità e rafforzano le economie locali. Politiche come i **distretti agroalimentari** o le **filieri corte** (ovvero modello di produzione e distribuzione in cui il numero di intermediari tra produttore e consumatore è ridotto al minimo, privilegiando la vendita diretta o con pochi passaggi, per garantire prodotti più freschi, tracciabili e spesso locali) offrirebbero strumenti per intensificare la collaborazione tra imprese e comunità, ma la loro diffusione è ancora limitata. In generale, la partecipazione delle aziende alle politiche locali del cibo è infatti relativamente bassa, sia nelle grandi aziende (82% non è coinvolto) che nelle medio-piccole (86%).

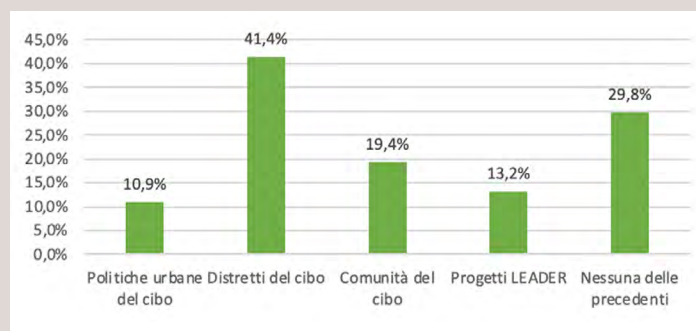
### Aziende coinvolte in politiche locali del cibo



I dati dimostrano che, attualmente, le politiche più adottate sono i **distretti del cibo**, con percentuali simili di partecipazione tra le grandi aziende (42%) e le PMI (41%). Questi distretti hanno il merito di creare sinergie tra produttori, distributori e consumatori, promuovendo sistemi alimentari locali e sostenibili. Anche le **politiche urbane del cibo** e i **progetti LEADER** rivestono un ruolo rilevante, benché la loro diffusione sia più modesta.

Questi dati mettono in evidenza un potenziale non ancora pienamente espresso. Le politiche locali del cibo non solo favoriscono la sostenibilità ambientale, ma rappresentano un'opportunità strategica per rafforzare il legame tra imprese e comunità, svilup-

### Percentuale di politiche del cibo adottate nelle PMI



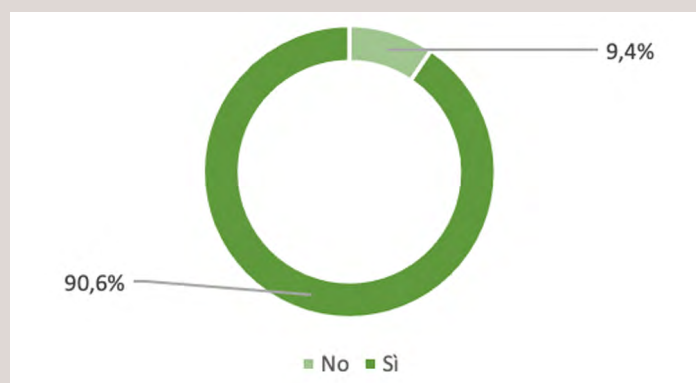
pando modelli che integrano innovazione, qualità e inclusività. Il basso livello di adesione richiede una riflessione su come incentivare la partecipazione delle aziende, attraverso politiche mirate, finanziamenti dedicati e campagne di sensibilizzazione.

## SOSTENIBILITÀ ECONOMICA TRA RESILIENZA FINANZIARIA, INNOVAZIONE E CERTIFICAZIONI

La sostenibilità economica nel settore agroalimentare italiano si pone oggi al crocevia tra innovazione, resilienza e inclusione. Dimensioni che non sono semplicemente tasselli di un quadro produttivo, bensì elementi fondamentali che plasmano le capacità adattive delle imprese di fronte alle sfide contemporanee.

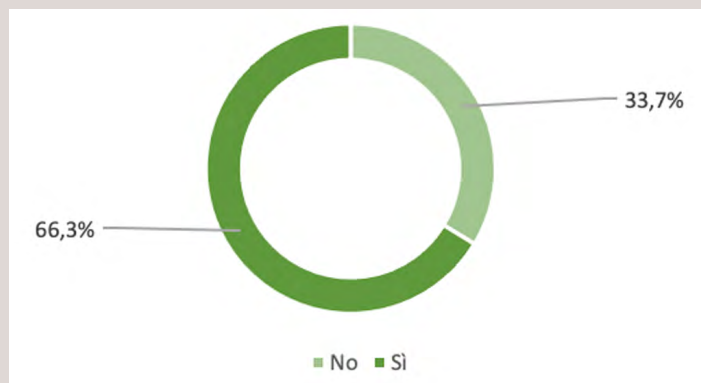
La dinamica delle **certificazioni**, ad esempio, non può essere trascurata. Esse vanno oltre alla mera conformità normativa rappresentando un simbolo di credibilità e qualità per i consumatori, sempre più orientati verso modelli di consumo etici e sostenibili. **Quasi il 90% delle grandi imprese** possiede certificazioni, una percentuale che scende al **66% tra le PMI**, con ampie differenze tra le filiere.

### Grandi aziende con prodotti certificati





### PMI con prodotti certificati



Il settore vitivinicolo, con il 75% di aziende certificate, si posiziona al vertice, mentre il comparto del miele si colloca agli ultimi posti (53%). I **costi di mantenimento** delle certificazioni variano notevolmente: per le grandi aziende la metà di esse ha un costo superiore ai 10.000 euro, ma possono arrivare fino a 15 milioni di euro per realtà particolarmente complesse, mentre per le PMI il 50% sostiene costi inferiori a 1.000 euro, favorendo un accesso più diffuso a questo strumento.

Allo stesso modo, la **disparità di fatturato** non è solo un indicatore economico, ma un riflesso delle diverse capacità di innovazione e penetrazione nei mercati. Mentre il **50% delle grandi aziende genera ricavi superiori ai 47 milioni di euro**, il valore corrispondente per le **PMI si attesta a soli 500.000 euro**. Le filiere lattiero-casearia e ortofrutticola si distinguono per la capacità di generare ricavi più elevati, con il 50% delle PMI che superano rispettivamente i 3 milioni e 1,2 milioni di euro. Settori come cerealicolo, olivicolo e vitivinicolo mostrano invece un livello di fatturato più contenuto, mentre il comparto del miele registra le performance più basse, con la metà delle aziende al di sotto degli 80.000 euro di ricavi annui.

### MODELLI DI GESTIONE SOSTENIBILI: LEVE PER RAFFORZARE LA COMPETITIVITÀ DEL SETTORE

La coesistenza di una **solida tradizione** con la spinta verso **l'innovazione**, la marcata **eterogeneità dimensionale** e territoriale e la **crescente sensibilità verso la sostenibilità** da parte dei consumatori, definiscono

una traiettoria evolutiva che non può prescindere da interventi mirati e da una visione strategica condivisa.

Le **disparità strutturali** tra **grandi aziende** e **PMI**, evidenti sul fronte dell'efficienza energetica e idrica, dell'accesso alle certificazioni e delle politiche di inclusione, rappresentano sfide che richiedono un impegno congiunto da parte delle istituzioni, del mondo della ricerca e del tessuto imprenditoriale. È fondamentale colmare questi divari non solo per garantire una crescita economica più equa e resiliente, ma anche per valorizzare appieno il contributo che ogni singola realtà produttiva può offrire alla transizione ecologica e digitale.

La valorizzazione del capitale umano, l'investimento in tecnologie sostenibili e la promozione di modelli di gestione inclusivi non sono solo imperativi etici, ma anche leve strategiche per rafforzare la competitività del settore nel contesto globale. Il futuro dell'agroalimentare italiano risiede nella sua capacità di coniugare la ricchezza della sua storia con la lungimiranza di un approccio innovativo e responsabile, capace di tutelare il territorio, valorizzare le specificità produttive e garantire un futuro prospero per le generazioni a venire.



# Il caso del vino

## PMI vitivinicole e sostenibilità

A cura dell'Osservatorio del Vino del Santa Chiara Lab

Il settore **vitivinicolo** italiano rappresenta una delle eccellenze dell'economia agroalimentare, con un fatturato che nel 2023 ha superato i **14 miliardi** di euro.

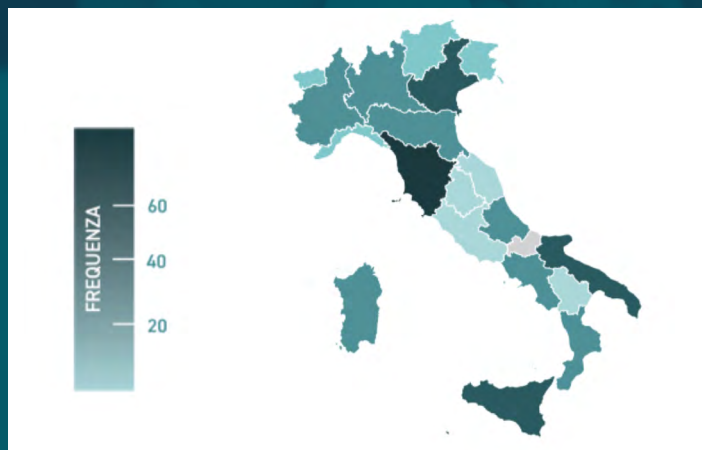
Il **vino** rappresenta il **20% del comparto agroalimentare italiano** e le **PMI** rivestono un ruolo centrale, contribuendo per **oltre il 60% alla produzione nazionale**.

**Toscana, Sicilia, Puglia e Friuli-Venezia Giulia** sono le regioni dove sono localizzate il maggiore numero di aziende vitivinicole.

### IL VINO COME TRADIZIONE FAMILIARE

L'**81% delle PMI** del settore vitivinicolo è a **gestione familiare**, poco più della media del 77% dell'intero comparto agroalimentare.

### Distribuzione PMI vitivinicole per regione

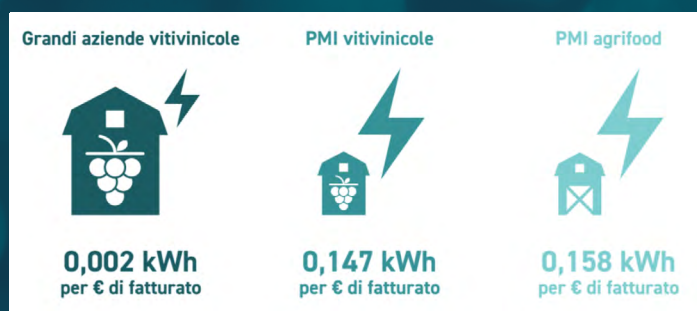


Le aziende vitivinicole a conduzione familiare sono **concentrate soprattutto al Sud e nelle Isole**, dove rappresentano il **41% delle imprese** del settore. Seguono per diffusione il Nord-Est (25%) e il Centro Italia (19%).

### TRANSIZIONE ENERGETICA, UNA RIVOLUZIONE SILENZIOSA

Il **53% delle imprese** ha adottato protocolli di **produzione a basso impatto ambientale**, una tendenza in crescita.

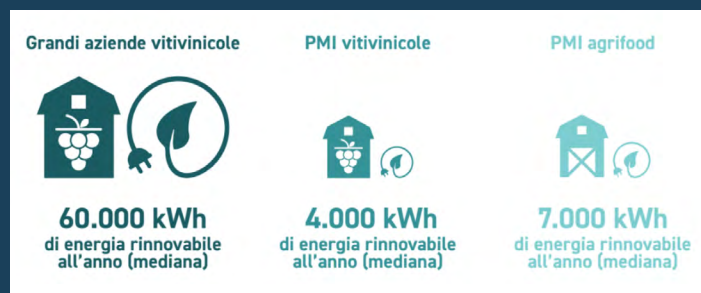
Le **grandi aziende** mostrano un livello di **efficienza energetica superiore** alle PMI.



Le **grandi imprese** vitivinicole registrano **consumi elettrici estremamente bassi**, con una mediana di **0,002 kWh per euro di fatturato**, grazie a investimenti strutturali in tecnologie avanzate e fonti rinnovabili.

Il **50% delle PMI** consuma **più di 0,147 kWh per euro di fatturato**, in linea con il resto del settore agroalimentare (0,158 kWh per euro).

Il **53% delle imprese** del vino ha investito in **energie rinnovabili**: l'utilizzo dei pannelli fotovoltaici si conferma come la scelta dominante e le grandi aziende producono molta più energia rinnovabile. Una differenza marcata dalla maggiore disponibilità di investimenti per l'adozione di infrastrutture energetiche rinnovabili su larga scala e dai vincoli territoriali e dalle normative paesaggistiche che limitano l'installazione di impianti rinnovabili.

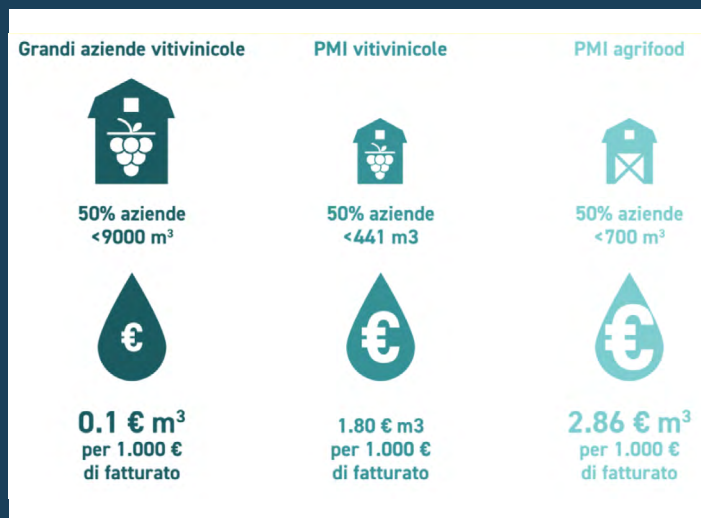


La produzione mediana annua di energia rinnovabile da parte delle **PMI** è pari a **4.000 kWh**, un valore che si discosta significativamente dalla mediana di 7.000 kWh osservata per le PMI dell'intero settore agroalimentare).

Per le **aziende di grandi dimensioni** la produzione mediana annua è pari a **60.000 kWh**.

### GESTIONE IDRICA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Per le aziende del settore vitivinicolo, l'**acqua** riveste un ruolo determinante nelle fasi di coltivazione, vinificazione e manutenzione delle attrezzature. Proprio per tale ragione, la gestione delle risorse idriche diventa un aspetto sempre più centrale e strategico. Le **aziende di grandi dimensioni** risultano molto **più efficienti**.



Le **grandi imprese** mediamente consumano **meno di 9.000 m³** annui e registrano un'incidenza di **0,1 m³ per 1.000 euro** di fatturato.

Le **PMI vitivinicole** limitano il consumo **sotto i 441 m³** annui nel 50% dei casi, con un'incidenza più elevata pari a **1,80 m³ per 1.000 euro** di fatturato.

Le **PMI agroalimentari** in generale mostrano un consumo mediano inferiore ai **700 m³** all'anno, ma con un'incidenza sul fatturato che sale a **2,86 m³ per 1.000 euro**, evidenziando una maggiore pressione sui margini operativi.

### INCLUSIONE E PARITÀ DI GENERE

Nelle **grandi imprese vitivinicole** la percentuale di dipendenti **uomini** è pari al **58%**, mentre quella delle donne è del 41%. Nelle **PMI vitivinicole 2 dipendenti su 3** sono di sesso maschile.



La percentuale di **donne nei ranghi dirigenziali** delle grandi imprese vitivinicole si attesta al **25%**, ma scende sotto il **5%** in metà delle PMI del settore. Un dato ancora più basso rispetto alle PMI agroalimentari, dove la quota femminile nei ruoli dirigenziali raggiunge il 12%. Un elemento interessante riguarda le PMI vitivinicole a conduzione familiare: in metà di queste, almeno il 20% dei dirigenti è costituito da donne.

### CERTIFICARE LA QUALITÀ E LA SOSTENIBILITÀ DEL VINO ITALIANO

A garanzia della qualità e dell'affidabilità, le certificazioni di prodotto, stanno diventando uno strumento sempre più utilizzato per posizionarsi e competere sui mercati nazionali e internazionali. Il **75% delle PMI vitivinicole** dichiara di possedere **certificazioni**, un dato che supera la media del 65% riscontrata nelle PMI dell'intero comparto agroalimentare.





**Valeria Brambilla**Amministratore  
Delegato**Deloitte & Touche**

## CSRD, da reporting a strategia, cosa ha funzionato e cosa può essere migliorato

In un contesto internazionale complesso e segnato dall'incertezza normativa, i fattori ambientali, sociali e di governance (ESG) sono ormai parte integrante della strategia aziendale. L'attenzione di investitori, regolatori, consumatori e lavoratori impone rigore nella misurazione e comunicazione della sostenibilità e un sistema di governance adeguato.

Una ricerca di Deloitte Italia su 36 società quotate, che rappresentano circa 700 miliardi di euro di capitalizzazione, evidenzia come le informazioni non finanziarie stiano diventando centrali nell'informativa complessiva. Un processo che sta rafforzando le sinergie tra le funzioni aziendali e dei relativi flussi informativi.

Tuttavia, persistono criticità nei sistemi di raccolta e controllo dei dati. In questo scenario, le aziende manifestano quattro esigenze chiave. In primis, definire un purpose aziendale chiaro, in grado di orientare l'impresa verso obiettivi concreti di sviluppo so-

stenibile, insieme alla necessità di sviluppare competenze trasversali, che integrino conoscenze tecniche in ambito ESG con capacità di pensiero sistemico e collaborazione interfunzionale. Emerge inoltre la necessità di rafforzare i sistemi di controllo interno, per garantire l'affidabilità e l'accuratezza delle informazioni. In ultimo, quella di assicurare la massima trasparenza nella comunicazione, poiché la fiducia del mercato si costruisce sulla capacità delle aziende di fornire dati credibili, rilevanti e verificabili.

La CSRD si configura così non solo come obbligo normativo, ma come opportunità strategica per ripensare il ruolo dell'impresa e generare valore sostenibile nel lungo termine.

[Leggi l'intervista completa](#)

## Il ruolo e gli strumenti delle banche nell'aiutare le aziende verso la transizione ecologica

La sostenibilità è al cuore della strategia di Crédit Agricole, gruppo bancario internazionale dall'identità cooperativa e mutualistica che fa dell'accompagnamento dei clienti il proprio purpose o, come la definiscono in Francia, la propria "Raison d'être".

L'impegno di Crédit Agricole, come pioniere della sostenibilità, è partito nel 2003 con l'adesione al Global Compact delle Nazioni Unite e si è consolidato nel tempo con la firma dei Principles for Responsible Investment (2006), la collaborazione alla stesura dei Green Bond Principles (2014), la sottoscrizione dell'Accordo di Parigi sul Clima (2015), la firma dei Principles for Responsible Banking delle Nazioni Unite (2019) e l'adesione alla Net Zero Banking Alliance (2021).

Crédit Agricole, detta anche "Banque Verte", è stata la prima banca al mondo a impegnarsi a uscire dal finanziamento del carbone termico entro il 2030 e ad assumere impegni di decarbonizzazione su ben 10 settori economici del proprio portafoglio crediti a livello internazionale. Primo finanziatore dell'economia francese, è presente da oltre 50 anni sul mercato italiano fra i maggiori Gruppi bancari e come attore chiave della transizione ecologica e sociale.

Responsabilità ambientale, inclusione sociale e buona governance sono i cardini della strategia di sostenibilità realizzata da Crédit Agricole in Italia, per lo sviluppo dei territori e delle comunità.

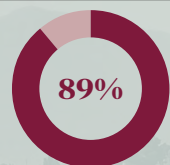
Il Gruppo ha portato in Italia il modello di "banca universale di prossimità", fondato sulla realtà di Cariparma poi sviluppato attraverso operazioni industriali tra cui l'integrazione di Carispezia, Friuladria, le Casse di Risparmio di Rimini, Cesena e San Miniato, fino all'OPA su Creval.

L'approccio di Crédit Agricole è quello di sostenere il sistema economico e sociale dei territori di insediamento, accompagnando le famiglie e le imprese nelle grandi trasformazioni, fra cui la transizione ESG. Dunque la compliance normativa è solo un punto di partenza e non di arrivo, poiché la sostenibilità per Crédit Agricole significa posizionamento strategico, creazione di valore e di utilità sociale.

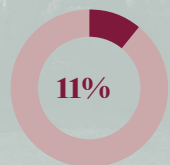
**Elisa Dellarosa**Head of Corporate  
Governance and  
Sustainability**Crédit Agricole Italia**[Leggi l'intervista completa](#)

# La rendicontazione di sostenibilità delle aziende italiane del settore agroalimentare\*

## Ambiente



L'89% delle aziende analizzate ha contabilizzato le Emissioni di GHGs Dirette – **Scope 1** (GRI 305-1).



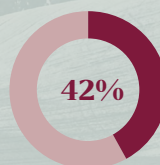
L'11% ha contabilizzato le Emissioni di GHGs indirette – **Scope 2** (GRI 305-2), senza specificare la metodologia.



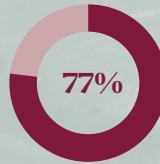
Il 60% ha contabilizzato le Emissioni di GHGs indirette – **Scope 2** (GRI 305-2), con entrambi i metodi: “**Location based**” & “**Market based**”.



Il 90% delle aziende analizzate ha contabilizzato il **consumo di energia elettrica** - (GRI 302-1).

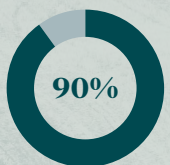


Il 42% ha contabilizzato il **consumo idrico** - (GRI 303-5).



Il 77% ha contabilizzato la quantità di **rifiuti prodotti** - (GRI 306-2).

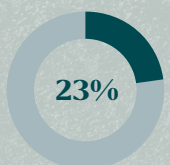
## Catena di fornitura



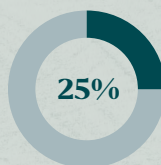
Il 90% delle aziende analizzate dichiara di **valutare i propri fornitori sulla base di criteri ambientali e sociali**. Tuttavia, solo il 52% specifica la percentuale effettiva di fornitori sottoposti a tali valutazioni.



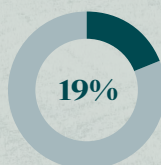
Il 52% fornisce dati sulla **percentuale complessiva della spesa verso fornitori “locali”**, che in media si attesta al 60%.



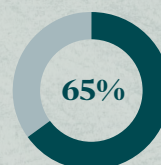
Solo il 32% fornisce dati sulla **percentuale di input per i quali sono stati implementati sistemi di tracciabilità**.



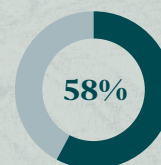
Il 25% delle aziende analizzate **rendiconta la performance AMBIENTALE** dei fornitori.



Il 19% delle aziende analizzate **rendiconta la performance SOCIALE** dei fornitori.



Il 65% **rendiconta la presenza di certificazioni AMBIENTALI** dei fornitori.



Il 58% **rendiconta la presenza di certificazioni SOCIALI** dei fornitori.

Questo dato suggerisce una **tendenza a privilegiare la conformità a standard certificati piuttosto che monitorare direttamente l'effettiva performance ambientale o effettuare una valutazione diretta delle pratiche sociali**. Tale approccio potrebbe limitare la trasparenza e la comprensione sui reali impatti ambientali e sulle condizioni sociali lungo la catena di approvvigionamento, indicando un'opportunità per le aziende di ampliare le pratiche di rendicontazione e di implementare innovativi sistemi di valutazione e monitoraggio.

## Coinvolgimento dei portatori di interesse

# 12

Il numero dei progetti svolti, in media, a favore della comunità locale dalle aziende analizzate.

# 1,2

Milioni di Euro

L'ammontare di contributi destinati ad attività di sviluppo della comunità locale

Questi risultati costituiscono un **buon traguardo**, mettendo in luce la volontà delle aziende di investire in iniziative concrete creando valore per la comunità, testimoniando un impegno significativo verso lo sviluppo del territorio.

\* Fonte: **La rendicontazione di sostenibilità delle aziende italiane del settore Agroalimentare**, Edizione 2024, **Osservatorio Nazionale delle Dichiarazioni Non Finanziarie**. Dipartimento di Studi Aziendali e Giuridici (DISAG), **Università degli Studi di Siena**. Analisi su un campione costituito da 71 aziende Italiane associate a UNION FOOD che hanno prodotto almeno un bilancio di sostenibilità negli ultimi 4 anni. Nei grafici sono state incluse esclusivamente le aziende che, negli anni 2021, 2022 e 2023, hanno rendicontato il dato.



## CASE HISTORY

# Quando la tradizione incontra l'innovazione: sostenibilità firmata Deliziosa

Integrare la tradizione all'innovazione per favorire una crescita sostenibile. È questa la ricetta di **Deliziosa**. Nata nel 1992 dall'iniziativa di **Giovanni D'Ambruoso**, l'azienda ha saputo valorizzare le eccellenze casearie della sua terra, la Puglia, integrando la **sostenibilità** in ogni aspetto della propria attività. D'Ambruoso ha dato vita a una realtà, oggi conosciuta in tutto il mondo, che si distingue per la qualità dei suoi prodotti attestata dai numerosi riconoscimenti ottenuti a livello internazionale.

Alla base c'è un legame profondo con il territorio: **il latte viene selezionato quotidianamente nel raggio di 30 chilometri e trasformato a mano** da maestri casari che custodiscono e tramandano antiche tradizioni. Ma conservare l'eredità culturale non significa essere ancorati al passato senza guardare al presente e al futuro. Tanto è vero che Deliziosa ha saputo investire in **tecnologie d'avanguardia**, modernizzando i propri impianti e laboratori. In questo contesto, la sostenibilità assume un ruolo centrale e trasversale, toccando ogni fase della filiera: dal benessere animale fino alla salute dei consumatori.

In tal senso, Deliziosa **supporta gli allevamenti del territorio** contribuendo all'acquisto di **forni per Biochar**; un processo che permette di diminuire il livello di CO2. Inoltre, promuove corsi di **formazione** per tutti gli allevatori che intendono produrre **biofertilizzanti** da utilizzare in sostituzione di fertilizzanti chimici.

All'interno degli stabilimenti, grazie a impianti e tecnologie di ultima generazione, Deliziosa trasforma i fanghi da rifiuto in energia e recupera le acque durante i processi di lavorazione. Altro tema a cui viene dedicato impegno è la ricerca di **energia pulita** e di soluzioni innovative a basso impatto ambientale. Opera con **impianti fotovoltaici** che garantiscono un utilizzo del 70% di energia da fonti rinnovabili e prevede, entro la fine dell'anno, di **arrivare al 100%**. Nell'ottica di utilizzare sempre più **imballaggi** a basso impatto e riciclabili, quest'anno Deliziosa è riuscita a ridurre il consumo di plastica dalle confezioni dei suoi prodotti.

Sul fronte degli aspetti sociali l'azienda pone particolare attenzione ai dipendenti, anche perché la produzione manuale di prodotti come, per esempio, la tipica burrata richiede competenze specifiche non facili da reperire sul mercato. Dopo aver creato **corsi di formazione** per garantire a tutti una crescita professionale e una migliore preparazione personale, l'azienda sta lavorando al progetto di un nuovo **impianto sportivo** dedicato ai dipendenti, con l'obiettivo di migliorare il loro equilibrio tra vita privata e vita lavorativa. "Nonostante la crescita esponenziale degli ultimi anni, in Deliziosa si respira ancora il clima di una grande famiglia perché l'attenzione per le persone è importante almeno quanto quella per il territorio" osserva il fondatore D'Ambruoso, che chiosa "Ogni tipo di sostenibilità è Deliziosa. Ma solo quando si concretizza con i fatti".

## Le certificazioni di Deliziosa



Prodotti di qualità  
Puglia



IFS Food



Certificazione  
Dop



Certificazione  
Bio



Certificazione  
ISO 14001





## CASE HISTORY

## Attenzione alla filiera e alle persone, il progetto in Uganda di Caffè Borbone

Nel settore del **caffè**, il controllo della catena di fornitura parte dal rapporto diretto con i coltivatori. Per rafforzare e valorizzare questa relazione, **Caffè Borbone**, azienda napoletana fondata nel 1999 e oggi leader nel mercato della torrefazione e del caffè porzionato, ha avviato nel 2022 un progetto in collaborazione con **Ofi** (Olam Food Ingredients), realtà di riferimento a livello globale negli alimenti naturali e nel caffè verde. Si tratta del *Mwanyi Women and Youth Project*, un'iniziativa nata per favorire la **partecipazione attiva di giovani e donne** in **attività sostenibili** legate alla **coltivazione del caffè** in Uganda – Mwanyi, in lingua locale, significa proprio “caffè” – con l'obiettivo di costruire una filiera più equa e inclusiva.

**Dopo tre anni dall'avvio del progetto, sono stati già coinvolti i 1.000 produttori di caffè individuati come target.**

L'iniziativa, della durata di cinque anni, prevede **attività formative** rivolte principalmente alla popolazione tra i 23 e i 59 anni nel sud-ovest dell'Uganda – principale produttore africano di caffè Robusta – dove il caffè rappresenta la principale fonte di reddito per circa un terzo della popolazione. Il progetto nasce per contrastare la precarietà diffusa e l'esodo rurale, promuovendo l'empowerment dei piccoli produttori. Tra i corsi principali ci sono: formazione agronomica di base, alfabetizzazione

finanziaria e accesso al microcredito, strumenti fondamentali per migliorare la qualità della produzione.

Nei primi tre anni sono state create **quattro piattaforme di coltivazione vivaistica**, con una capacità di oltre 50.000 piante, gestite da 24 giovani formati (36 a regime) come vere e proprie aziende agricole. L'obiettivo è quello di sviluppare una **filiera locale autonoma**, riducendo la dipendenza dalle importazioni e favorendo una produzione sostenibile e indipendente. Il progetto prevede anche **supporto finanziario** e attività di **monitoraggio** d'impatto a cura di Caffè Borbone.

“Uno degli aspetti più entusiasmanti del progetto è osservare gli effetti concreti generati da un apprendimento continuo e diffuso”, spiega **Marco Schiavon**, Amministratore Delegato di Caffè Borbone. “Siamo in contatto costante con i referenti locali, organizzati in otto team che includono funzionari di campo, agronomi, esperti finanziari e responsabili di unità. Questo ci consente di offrire una formazione costantemente aggiornata. Una delle priorità per il futuro sarà focalizzarsi sempre più su pratiche di agricoltura rigenerativa, per rendere più efficienti i processi di coltivazione e raccolta in termini di impatto ambientale. L'accesso al microcredito e ai servizi finanziari sarà essenziale per promuovere iniziative imprenditoriali e migliorare le condizioni di vita delle comunità coinvolte”.





**Alice Andrei**

Responsabile Marketing  
& Communication  
Fiere di Parma

## Cibo sano, accessibile e di qualità per tutti: la sfida di TUTTOFOOD al settore alimentare

Internazionale e innovativa, TUTTOFOOD è la fiera di riferimento per l'ecosistema agroalimentare. In un mercato sempre più orientato verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, la manifestazione si propone come un'occasione chiave per ripensare il futuro del cibo. L'appuntamento quest'anno è dal 5 all'8 maggio a Milano. Scopri le nuove tendenze, le sfide globali e le opportunità per le imprese che scelgono un modello di produzione responsabile.

[Leggi l'intervista completa](#)

### Approfondimento

## Spreco alimentare: definizione, cause e soluzioni per ridurlo

Ogni giorno una quota rilevante del cibo prodotto viene persa lungo la filiera agroalimentare (13%) o gettata via tra ristoranti, negozi e abitazioni (19%). Dato che si scontra con il numero di persone che non ha accesso a un'alimentazione adeguata: nel 2023, circa 733 milioni di individui hanno sofferto la fame. Lo spreco alimentare è un problema complesso, alimentato da fattori tecnologici, normativi e culturali. Scopri come fornire risposte concrete, sistemiche e condivise.

Scopri →



# UN SAPORE CHE TI PUGLIA

**Marta Schiraldi**

Safety, Health, Environment  
e Sustainability Head  
Gruppo Nestlé Italia

## L'importanza di generare valore condiviso: gli impegni del gruppo Nestlé in Italia nell'ambito ESG

Good Food, Good Life. È questo il purpose del gruppo Nestlé, la big del food che opera a livello internazionale e che attraverso la sua strategia di sostenibilità si impegna nella creazione di valore condiviso per la società al fine di garantire un futuro migliore per le persone, le comunità e il pianeta. Scopri come.

[Leggi l'intervista completa](#)

Approfondimento

## Packaging sostenibile, cosa prevede il regolamento UE 2025/40 sugli imballaggi

In vigore da febbraio 2025 il Regolamento UE 2025/40 impone nuove regole per rendere gli imballaggi più sostenibili e sicuri, ridurre i rifiuti e promuovere riciclo e riuso. La nuova normativa coinvolge aziende, consumatori e l'intero sistema produttivo. Scopri quali sono le implicazioni per il settore agroalimentare.

Scopri →

**Giorgia Capanna**

Vice Presidente  
Consorzio del Prosciutto  
di Parma

## Tradizione e sostenibilità: il Prosciutto di Parma verso la transizione ecologica

Giorgia Capanna, Vicepresidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, racconta l'impegno dell'ente nei confronti dell'ambiente. Tra le attività principali, l'introduzione di materiali alternativi e più sostenibili rispetto a quelli tradizionali per il packaging del prodotto preaffettato. Ma anche il progetto di transizione ecologica, condotto in collaborazione con il Politecnico di Milano, Enersem e CSQA, che ha previsto l'attivazione, per il prodotto, dello schema di certificazione nazionale Made Green in Italy e la realizzazione di un software per supportare le aziende produttrici nelle loro performance in fatto di sostenibilità.

[Leggi l'intervista completa](#)



# Smart agrifood, una leva fondamentale per competitività e sostenibilità



## Chiara Corbo

Direttrice Osservatorio  
Smart AgriFood e Osservatorio Food  
Sustainability, Politecnico di Milano



## Andrea Bacchetti

Direttore Osservatorio  
Smart AgriFood,  
Università degli Studi di Brescia

### L'INNOVAZIONE DIGITALE TRASFORMA LA FILIERA AGROALIMENTARE

Con il termine “**smart agrifood**” si intende l'insieme di **tecnologie**, **innovazioni** e **soluzioni digitali** applicate all'intera **filiera agroalimentare**: dalla produzione agricola (dalla semina alla raccolta), alla trasformazione, conservazione, distribuzione e consumo del cibo. L'obiettivo è rendere il sistema più efficiente, sostenibile, sicuro e tracciabile. Alla base troviamo il concetto di “**Agricoltura 4.0**”: la naturale prosecuzione dell'agricoltura di precisione, basata sulla raccolta, integrazione e analisi automatizzata di **dati** provenienti dal campo, da sensori e da fonti esterne. Il cuore di questa evoluzione è l'impiego delle **tecnologie digitali** tipiche dell'Industria 4.0, che consentono di **generare conoscenza** e supportare l'agricoltore nelle **decisioni operative**, favorendo anche un'interazione più integrata con gli altri attori della filiera. Il risultato è un'agricoltura più **profittevole** e **sostenibile**, sotto il profilo economico, ambientale e sociale.

In questa visione, la direzione a cui punta la filiera agroalimentare è quella di una maggiore **competitività** e **trasparenza**, raggiungibili grazie a una maggiore interconnessione e cooperazione tra le risorse – asset fisici, persone e informazioni – che, lavorando in sinergia, danno vita a un ecosistema smart e sostenibile.

Sulla strategicità di monitorare i processi e utilizzare le nuove tecnologie digitali ha posto l'attenzione negli ultimi anni l'**Osservatorio Smart AgriFood**, iniziativa realizzata dagli **Osservatori di Digital Innovation** del **Politecnico di Milano** e dal **Laboratorio RISE** dell'**Università degli Studi di Brescia**, che si occupa di studiare le soluzioni digitali per la filiera agroalimentare, documentare e diffondere i vantaggi ottenibili attraverso tali tecnologie e favorire l'incontro tra domanda e offerta.

### LE SFIDE DEL SETTORE AGROALIMENTARE A PARTIRE DAL CLIMATE CHANGE

Di fronte ai crescenti impatti del **cambiamento climatico** sul settore agricolo e alla necessità di produrre in modo sostenibile per una popolazione in costante crescita, le aziende del settore agroalimentare si trovano ad affrontare sfide sempre più complesse. Mantenere un buon livello di redditività e competitività, rispondendo al tempo stesso alle urgenti questioni ambientali e sociali, diventa sempre più impegnativo.

Il 2024, in particolare, è stato un anno di particolari tensioni per il settore agroalimentare, in primis a causa del cambiamento climatico che ha avuto pesanti ripercussioni sulla produttività di diversi settori. Si pensi che se, da un lato, la **carenza idrica** ha causato una riduzione della produzione di olio del 32%,

di grano duro in Puglia del 21% e in Sicilia del 40%, d'altra parte le **piogge eccessive** hanno avuto un impatto negativo sulla produzione di frumento tenero in Piemonte (-12%) e Lombardia (-10%) (Ismea, 2024). Oltre al cambiamento climatico, il settore si trova a dovere fare i conti con altre sfide significative, tra cui la **volatilità dei prezzi**, la **bassa redditività dell'agricoltura**, il **deterioramento dei suoli** e la **perdita di biodiversità**, oltre ai cambiamenti negli **stili di vita** e nelle **abitudini alimentari** dei consumatori, sempre più attenti alla sostenibilità e alla responsabilità sociale delle imprese.

In questo scenario, la **tecnologia** si rivela un alleato fondamentale. Se un tempo l'adozione di soluzioni innovative era motivata principalmente dall'obiettivo di aumentare l'efficienza produttiva, oggi emerge con forza una nuova esigenza: rafforzare la capacità delle imprese di governare e controllare i propri processi in un contesto segnato da continue perturbazioni. Sviluppare **capacità previsionali**, migliorare la pianificazione e potenziare il controllo delle attività non è più un plus, ma una condizione essenziale per restare competitivi.

Oggi le aziende agricole e alimentari si trovano quindi di fronte a un dilemma: da un lato, lo scenario è complesso e le perdite rilevanti rischiano di scoraggiare gli investimenti, dall'altro, investire nel digitale rappresenta una delle chiavi per garantire resilienza e sostenibilità a lungo termine.

#### L'INNOVAZIONE DIGITALE COME ALLEATA FONDAMENTALE PER RISPONDERE ALLE SFIDE

Se l'**innovazione**, in ampio, è essenziale per rispondere alle pressioni poste dalle sfide sopra citate, questo è ancora più vero per l'innovazione digitale e il settore dimostra una certa consapevolezza. A darne evidenza sono una serie di segnali rilevati dall'Osservatorio Smart AgriFood: ad esempio, le **startup a vocazione tecnologica** (digitale) che, in tutto il mondo, operano a supporto del settore agricolo e alimentare sono cresciute del 7%, nonostante la riduzione drastica degli investimenti, aprendo anche nuovi ambiti di sviluppo, tra cui l'agri-fintech e il carbon farming. Aumentano le sperimentazioni e le applicazioni dell'**Intelligen-**

**za Artificiale** lungo la filiera. E ancora, guardando al mondo agricolo del nostro Paese, sebbene nel 2024 siano diminuiti per la prima volta negli ultimi otto anni gli investimenti in soluzioni digitali, emerge una nuova consapevolezza rispetto alle motivazioni che spingono gli agricoltori ad investire, evidenziando una crescente maturità verso i benefici del paradigma dell'Agricoltura 4.0. Un'evoluzione che va oltre il rinnovo del parco macchine (che avevano caratterizzato i precedenti anni), ma che vede investimenti **crescenti in software e** piattaforme che, mettendo a sistema i **dati**, configurano un vero e proprio cambiamento nel modo di condurre l'impresa agricola, sia nelle attività di campo che nella gestione aziendale.

D'altro canto, i vantaggi sono tangibili per chi sceglie di adottare le nuove tecnologie, soprattutto – ma non solo – in termini di **uso più efficiente delle risorse** e di **incremento della produttività**. Per esempio, un'azienda di grano duro in Turchia, attraverso l'utilizzo di Sistemi di Supporto alle Decisioni (o Decision Support System, DSS) ha ridotto l'utilizzo di fertilizzante azotato del 35%, registrando al tempo stesso un incremento della resa del 6%. Mentre in Italia la stessa soluzione, assieme a stazioni agrometeorologiche, applicata su una cultura di pomodoro da industria ha reso possibile l'ottimizzazione della gestione agronomica e l'impiego di fertilizzanti e prodotti fitosanitari, ottenendo un beneficio netto di 400 euro per ettaro e un aumento del 5% nella resa della coltura. Spostando lo sguardo dal mondo agricolo e adottando una prospettiva trasversale alla filiera, si pensi invece alla tracciabilità alimentare in digitale (uno degli ambiti di maggiore interesse per gli investimenti da parte delle aziende della trasformazione alimentare e della distribuzione) e ai benefici da essa apportati. In particolare, in oltre 70 casi internazionali analizzati dall'Osservatorio a livello globale, oltre la metà delle aziende ha evidenziato **benefici** nel miglioramento della trasparenza nei confronti del consumatore finale, e quindi del rapporto di fiducia. Altrettanto importante è l'utilizzo di sistemi di **tracciabilità** dei dati per monitorare gli impatti ambientali e sociali lungo la filiera, altro aspetto su cui un quarto delle aziende ha riscontrato importanti miglioramenti.



## L'INNOVAZIONE DIGITALE E I DATI A SUPPORTO DELLA SOSTENIBILITÀ

Proprio da quest'ultimo punto di vista – quello della **sostenibilità** – le soluzioni digitali possono intervenire in tutti i processi della **filiera**, dalla produzione di input agricoli alla produzione di cibo, fino alla distribuzione sui vari canali, al consumo e al recupero delle eccedenze e valorizzazione degli sprechi alimentari, supportandone i diversi attori e per raggiungere diversi obiettivi di sostenibilità (sempre intesa nelle sue tre dimensioni, inclusa quella economica).

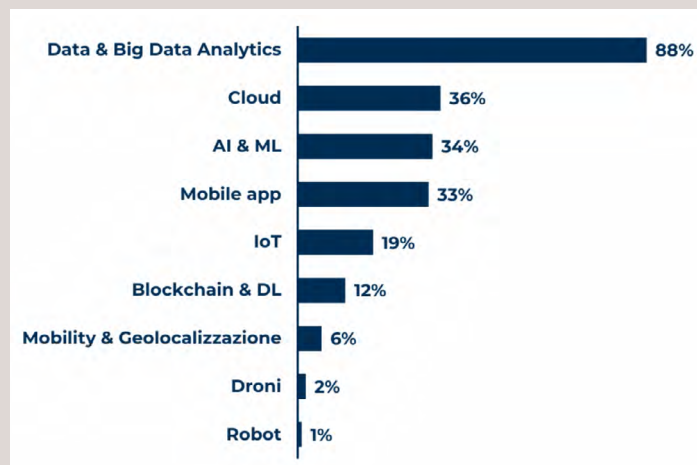
Gli ambiti di applicazione sono dunque molteplici: uno degli aspetti più interessanti è l'utilizzo di soluzioni digitali per la misurazione della sostenibilità della filiera, aspetto su cui l'**Osservatorio Food Sustainability** del **Politecnico di Milano** si è concentrato nell'ambito della sua ricerca. In questo ambito, le innovazioni intervengono per supportare sia la fase di raccolta, sia l'analisi e la diffusione di **dati** e **informazioni**, favorendo trasparenza e maggiore efficienza delle risorse. Non bisogna dimenticare che, in questi casi, si parla di grandi moli di dati, provenienti da diverse fonti e da un numero elevato di attori lungo la filiera. La loro sistematizzazione, elaborazione e condivisione non sarebbe pensabile – o quantomeno, non in tempi brevi e con efficacia – senza il supporto di specifiche soluzioni innovative.

Nello specifico, alcune soluzioni, per lo più hardware, lavorano sulla fase di **raccolta dei dati**, rendendola più efficiente e migliorandone la precisione. Le piattaforme e soluzioni software permettono di analizzare i dati in entrata e restituiscono valutazioni su specifici indicatori come per esempio la **carbon footprint**, il consumo e la qualità dell'**acqua**, i KPI legati alla **biodiversità**. Mentre altre piattaforme ancora, oppure sistemi integrati, a seguito dell'**analisi degli indicatori** o altri dati, possono restituire un punteggio o rating ESG.

L'Osservatorio Food Sustainability ha analizzato quasi **100 soluzioni digitali** a supporto della misurazione della sostenibilità presenti sul mercato italiano. Ad oggi, quasi tutte le soluzioni digitali presenti sul mercato (98%) si concentrano sulla **valutazione di KPI ambientali**, relativi all'inquinamento, alla quantità di eccedenze e sprechi alimentari, all'utilizzo delle risorse e all'impatto sulla biodiversità.

La stragrande maggioranza delle soluzioni digitali (88%) presenti sul mercato fa leva – come è del resto abbastanza logico – sui **Data & Big Data Analytics**, alla base del processo di misurazione. Il 34% usa l'Intelligenza Artificiale & il Machine Learning: esempi in tal senso sono le soluzioni che, attraverso tecnologie di Image Recognition, all'interno di servizi di ristorazione riescono a quantificare il cibo sprecato identificandolo all'interno dei bidoni della spazzatura; oppure, i dati necessari per il calcolo degli indicatori sul benessere animale possono essere raccolti grazie a strumenti che ne visualizzano i movimenti e i comportamenti per identificare eventuali malattie e stati di disagio. Le tecnologie **Blockchain & Distributed Ledger**, invece, supportano in particolare nel garantire l'immutabilità dei dati raccolti e la loro validazione.

### Le tecnologie digitali che abitano le soluzioni per la misurazione della sostenibilità alimentare (Base: 99 soluzioni)



Copyright del Politecnico di Milano. Fonte: *Sostenibilità alimentare: dalle parole ai fatti. Chi misura, raccoglie!*, Osservatorio Food Sustainability, 2024

### GLI INVESTIMENTI IN TECNOLOGIA NEL 2024 DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Per la prima volta in otto anni, l'Osservatorio del Politecnico di Milano ha rilevato un **calo degli investimenti** nelle tecnologie digitali applicate all'agricoltura, con una flessione particolarmente marcata nella componente hardware, che nel 2024 – secondo i dati di Federunacoma – ha registrato una significativa contrazione del fatturato. Al contrario, gli investimenti in software si mostrano in crescita. In diminuzione anche i finanziamenti destinati alle startup del settore agrifood a livello globale.

Sebbene i dati evidenzino un'inversione di tendenza rispetto agli anni precedenti, non si tratta di un risultato del tutto inaspettato: il settore si trova oggi ad affrontare una contingenza particolarmente complessa, segnata – come già in parte evidenziato – da eventi climatici estremi, dalla riduzione degli incentivi pubblici, dall'aumento dei tassi d'interesse e da un quadro macroeconomico e geopolitico instabile. A tutto ciò si aggiunge il progressivo calo del numero delle aziende agricole, degli occupati nel comparto e dei salari medi nel settore.

## AUMENTA LA CONSAPEVOLEZZA E CAMBIANO LE MOTIVAZIONI

Allo stesso tempo, emerge anche un segnale positivo, ovvero un cambiamento significativo nelle **motivazioni** che spingono le aziende a investire nella tecnologia. Se in passato l'obiettivo principale era l'aumento dell'efficienza, oggi le imprese puntano soprattutto a **migliorare la capacità previsionale** (41%), potenziare il **controllo** delle attività (38%), ottimizzare la **pianificazione** (32%) e, più in generale, aumentare la consapevolezza su ciò che accade all'interno dell'azienda (31%).

Le aziende agricole iniziano a percepire concretamente i **benefici** del paradigma dell'Agricoltura 4.0. Tuttavia, il settore agricolo italiano è ancora lontano dal poter essere definito "maturo" sotto il profilo digitale: solo l'8%

delle aziende può essere considerato digitalmente evoluto, il 35% si trova in una fase intermedia, mentre ben il 57% è in **forte ritardo**. Tra queste ultime, oltre il 90% non ha ancora intrapreso alcun percorso di digitalizzazione.

A ostacolare questo processo sono principalmente la scarsa interoperabilità delle soluzioni digitali, la carenza di competenze specifiche, ma anche una diffusa mancanza di sensibilità sul tema, la resistenza al cambiamento da parte del management e le ridotte dimensioni aziendali, che limitano la capacità di investimento e innovazione.

La vera sfida, quindi, è coinvolgere anche le realtà agricole rimaste ai margini della trasformazione digitale, affinché nessuna filiera venga esclusa dal progresso e si eviti il rischio di una perdita ulteriore di competitività, anche a livello internazionale.

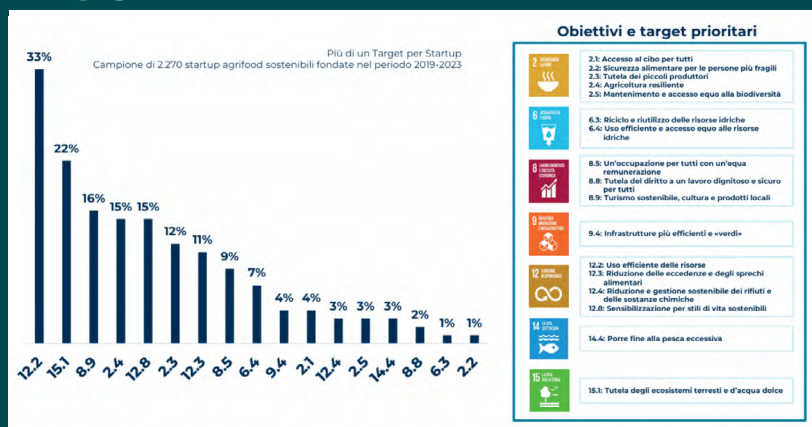
Guardando al futuro, sono dunque tre i fattori che potranno giocare un ruolo cruciale nell'accelerare la diffusione del digitale in agricoltura:

1. Una maggiore **consapevolezza** dei **benefici** concreti offerti dalle soluzioni 4.0,
2. Un sistema di **incentivi pubblici** efficace e mirato,
3. Una **collaborazione** più stretta tra tutti gli attori della filiera agroalimentare.

## Le startup per la sostenibilità alimentare

Le startup innovative giocano un ruolo importante per rispondere alla sfida della sostenibilità alimentare. Secondo la ricerca dell'Osservatorio Food Sustainability, a livello globale sono 2.270 le startup fondate tra il 2019 e il 2023 attive nel settore agrifood e che perseguono uno o più Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

### Gli obiettivi dell'Agenda dello Sviluppo Sostenibile perseguiti dalle startup agrifood (2019-2023)



Copyright del Politecnico di Milano. Fonte: *Sostenibilità alimentare: dalle parole ai fatti. Chi misura, raccoglie!*, Osservatorio Food Sustainability, 2024

Nel dettaglio, le giovani realtà imprenditoriali si concentrano principalmente sugli obiettivi legati alla sostenibilità ambientale, puntando in particolare sull'efficiamento nell'uso delle risorse (33%). Il 22% delle startup è invece attivo nella tutela degli ecosistemi terrestri e delle acque dolci, mentre un altro 16% si orienta verso iniziative che promuovono la crescita economica duratura e inclusiva, valorizzando il turismo sostenibile e le produzioni locali.

Seguono, a pari merito, le startup impegnate a favorire un'agricoltura resiliente e a sensibilizzare verso stili di vita più sostenibili.

Restano invece ancora marginali (e non superano il 2%) le giovani imprese che si dedicano a temi cruciali come la sicurezza alimentare per le fasce più fragili della popolazione, il riciclo e il riutilizzo delle risorse idriche, nonché la tutela del diritto a un lavoro dignitoso e sicuro per tutti.



## CASE HISTORY

# Ecogentra: la piattaforma digitale per misurare e condividere le emissioni

Calcolare in maniera semplice ed affidabile l'impatto della **filiera produttiva**, rispettando le **norme vigenti** e anticipandone le evoluzioni nel tempo. È questo l'obiettivo di **Ecogentra**, la piattaforma digitale che supporta le aziende nel **calcolo** e nella **condivisione** delle **emissioni di CO2** e lungo tutta la catena di fornitura.

Sviluppata da **GS1 Italy Servizi**, società che aiuta le imprese italiane a innovare e ad accelerare la trasformazione digitale, in collaborazione con GreenRouter, Ecogentra si rivolge alle aziende che desiderano essere accompagnate nel percorso di **rendicontazione della sostenibilità**, offrendo una soluzione completa che semplifica la raccolta, la misurazione, la gestione e la diffusione dei dati ambientali tra gli attori della filiera, utilizzando criteri di calcolo e di ripartizione basati su regole condivise e alla portata di tutti.

L'obiettivo, infatti, non è solo quello di garantire la conformità normativa, ma anche di **migliorare le performance** di sostenibilità delle imprese: ottimizzare i processi, ridurre i consumi, ripensare il design dei prodotti e coinvolgere figure dedicate al monitoraggio e alla gestione dell'impatto ambientale in azienda, per influenzare i comportamenti futuri dei clienti e dei consumatori.

Il processo parte dalla mappatura delle proprie unità operative e dei partner commerciali, per poi inserire i dati di consumo relativi a energia elettrica, combustibili e refrigeranti e alle attività di trasporto. Ecogentra elabora automaticamente i risultati e permette di ripartire le **emissioni** (Scope 1, 2 e 3) per ogni cliente, condividendo il dato in un formato facilmente leggibile e confrontabile. Infine il sistema genera report in linea con le richieste degli standard **ISO14064**, **GRI** e **GHG Protocol**. La piattaforma adotta un modello "many to many", che permette a tutte le aziende, indipendentemente dalla dimensione o dal ruolo nella filiera, di inviare e ricevere dati secondo formati condivisi e standardizzati.

A supporto degli utenti, Ecogentra mette inoltre a disposizione un servizio di **assistenza** telefonica dedicato e un manuale operativo dettagliato che guida l'intero processo. Questo rende il servizio accessibile anche a chi si affaccia per la prima volta alla rendicontazione ambientale. La piattaforma è quindi una preziosa alleata per le grandi imprese obbligate a rispettare la direttiva europea CSRD, ma anche per le PMI e le microimprese che vogliono prepararsi alle richieste di sostenibilità sempre più frequenti.



## CASE HISTORY

# Felicia Food Trust: trasparenza, salute e consapevolezza alimentare a portata di QR Code

Un **QR code** su ogni confezione per scoprire la storia del prodotto e le sue informazioni principali, con l'obiettivo di aumentare la **trasparenza** e **coinvolgere l'utente** finale nel percorso sostenibile della pasta. È questa la missione di **Food Trust**, l'innovativo progetto lanciato da **Felicia**, brand di **Andriani S.p.A. Società Benefit**, leader nel settore dell'**healthy food** per l'utilizzo di materie prime innovative e naturalmente prive di glutine, come cereali (avena, riso, grano saraceno e teff), legumi (lenticchie, ceci, piselli), verdure (cavolfiore) e superfood (spirulina). Un'iniziativa che apre un nuovo capitolo nel dialogo con il consumatore, ponendo al centro trasparenza, tracciabilità e accesso diretto alle informazioni.

Food Trust rappresenta un'evoluzione nel racconto della **filiera** agroalimentare, valorizzando ogni fase del percorso "dal campo alla tavola" e rafforzando il legame tra produzione e consumo consapevole. L'iniziativa punta a creare un rapporto più diretto che mira a promuovere la biodiversità alimentare e una maggiore consapevolezza nutrizionale.

Grazie a una web app, accessibile tramite QR code presente sulle confezioni di pasta Felicia, i consumatori possono:

- Consultare l'**origine** delle materie prime

- Visualizzare le **analisi** del lotto acquistato
- Utilizzare un **dosatore nutrizionale** per creare piatti equilibrati, personalizzati in base ai propri bisogni

Il progetto integra così elementi di sicurezza alimentare e educazione nutrizionale, offrendo strumenti concreti per scelte più informate e responsabili.

Food Trust valorizza in modo sinergico le competenze del team Qualità e del team Ricerca & Sviluppo di Andriani, impegnati rispettivamente nel controllo e nella selezione di materie prime sicure e nutrienti, e nella costante ricerca di fonti innovative capaci di promuovere biodiversità alimentare e benessere. Il risultato è una comunicazione chiara, verificabile e accessibile, che alimenta un circolo virtuoso di trasparenza e conoscenza condivisa.

In linea con la company signature *Leading the Food Transition*, Andriani dimostra come il settore agroalimentare possa diventare motore di un cambiamento culturale e sistemico. Il progetto offre anche la possibilità di visitare gli stabilimenti produttivi, dando concretezza ai valori raccontati nella web app. Un passo deciso verso un futuro alimentare più trasparente, sicuro e sostenibile.







# Le certificazioni del settore agroalimentare

Clicca sui loghi per scoprire  
il loro significato!



**Friends of  
the Earth**



## CASE HISTORY

# Oltre il campo, la visione “certificata” di Neogranà di Petra Molino Quaglia

Nel settore agroalimentare, ottenere una **certificazione** non è solo un requisito formale: è un **elemento strategico** per accedere a nuovi mercati, costruire fiducia con gli stakeholder e dimostrare in modo trasparente l’impegno verso a responsabili. In un contesto in cui **sostenibilità**, **tracciabilità** e **qualità** sono sempre più richieste da consumatori, aziende e istituzioni, certificarsi significa rafforzare la propria credibilità e contribuire attivamente a un sistema alimentare più equo e sostenibile.

Proprio di questo **Petra Molino Quaglia** ne ha fatto un punto di forza e una leva strategica scegliendo lo standard **EQUIPLANET**: un sistema innovativo, sviluppato da **Santa Chiara Next** insieme a **Valoritalia**, che valuta la gestione della sostenibilità nelle imprese agroalimentari e verifica l’allineamento con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell’Agenda ONU 2030 (SDGs), con i criteri ESG e con i principali riferimenti internazionali in materia di sostenibilità.

La decisione di certificare Petra Molino Quaglia con EQUIPLANET nasce infatti da una visione precisa: la sostenibilità non riguarda solo la produzione, ma attraversa ogni ambito dell’impresa. Il modo di lavorare nella sua interezza: dalla selezione delle materie prime alla relazione con i collaboratori, dai processi produttivi alla cura per l’ambiente e il territorio.

Da questo punto di vista, EQUIPLANET è uno standard distintivo perché valuta l’intera organizzazione, e non solo i suoi prodotti, garantendo coerenza con principi di equità sociale, economica e ambientale.

## NEOGRANÀ: UN PROGETTO CONCRETO PER IL FUTURO DEL GRANO

La certificazione è il coronamento di un percorso avviato da Petra Molino Quaglia anni fa, fatto di investimenti reali e scelte lungimiranti tra cui il progetto **Neogranà**. Quest’ultima è un’iniziativa che riflette pienamente l’approccio alla sostenibilità dell’azienda: non una sem-

plice etichetta, ma un impegno tangibile verso l’**innovazione agricola** e la **rigenerazione** della filiera. Il progetto ha portato alla creazione di un nuovo molino dedicato esclusivamente alla molitura di singole raccolte, garantendo una tracciabilità completa fino al prodotto finale.

Inoltre, è stata avviata la coltivazione di popolazioni evolutive di grano (un mix di differenti varietà coltivate insieme) in diverse regioni italiane, lasciando che la selezione naturale favorisca lo sviluppo di varietà locali più resistenti e adattate all’ambiente. Questo approccio è sostenuto dalla collaborazione con professionisti del forno che adottano parcelle di raccolto, incentivando così la partecipazione attiva degli agricoltori.



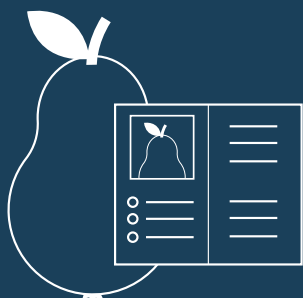
Il metodo adottato riduce l’uso di fertilizzanti e trattamenti chimici, tutela le risorse naturali e favorisce la biodiversità. In tal modo Neogranà contribuisce a un cambiamento profondo della filiera:

- promuove un’agricoltura più resiliente e rispettosa del suolo,
- rafforza la collaborazione tra coltivatori, trasformatori e utilizzatori,
- valorizza l’identità dei territori,
- crea nuove opportunità economiche per le comunità locali.

Neogranà è anche uno strumento di **sensibilizzazione**: raccontare il progetto a clienti, partner e consumatori permette di aprire un dialogo su temi chiave come la responsabilità sociale, il cambiamento climatico e la tutela della biodiversità.



# Sicurezza Alimentare in Europa, cosa sapere

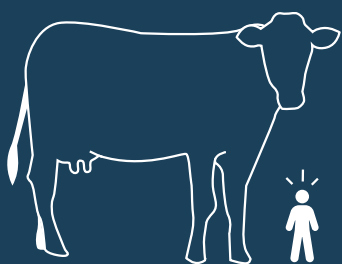


## Etichette

Il Regolamento 1169/2011 dell'Unione Europea impone norme chiare sulle etichette alimentari, garantendo trasparenza e sicurezza ai consumatori. L'indicazione dell'origine è obbligatoria per prodotti freschi come carne, pesce, frutta, verdura, miele, olio d'oliva e uova. Devono essere sempre segnalati gli allergeni principali, come glutine, latte e frutta a guscio, per tutelare chi ha intolleranze. Ogni alimento deve essere tracciabile, permettendo di monitorarne il percorso dalla produzione alla distribuzione. Inoltre, il sistema di allerta rapida RASFF consente ai Paesi UE di notificare in tempo reale la presenza di prodotti pericolosi, attivando misure come blocchi, richiami e sequestri. Un sistema che tutela la sicurezza alimentare e la fiducia dei consumatori.

## Antibiotici

Gli antibiotici possono essere usati negli allevamenti intensivi, ma esclusivamente a fini terapeutici, per contrastare l'antibiotico-resistenza. Secondo il rapporto EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) 2022, i livelli di antibiotici, ormoni e pesticidi nella carne venduta nell'UE sono molto bassi: solo lo 0,18% dei prodotti analizzati risultava non conforme agli standard comunitari. Inoltre, la coltivazione di OGM (Organismi Geneticamente Modificati) è consentita solo dopo una rigorosa valutazione scientifica dell'EFSA e decisione finale della Commissione Europea. Gli alimenti contenenti OGM devono rispettare precisi requisiti di etichettatura e tracciabilità, garantendo trasparenza ai consumatori.



## Ormoni

In Europa, gli ormoni per la crescita animale sono vietati dal 1989, mentre negli USA vengono ancora utilizzati, con sostanze come estradiolo e testosterone somministrate ai bovini. Questa differenza ha causato una disputa legale tra UE e USA, durata oltre 30 anni presso l'Organizzazione Mondiale del Commercio. La controversia si è conclusa nel 2019, con un accordo che consente agli USA di esportare più carne in Europa, purché priva di trattamenti ormonali. Un compromesso che tutela la qualità e la sicurezza alimentare.

## Fitofarmaci

La UE incentiva la riduzione dei fitofarmaci per tutelare biodiversità, agricoltori e consumatori. Secondo uno studio del 2019, ben 72 pesticidi utilizzati negli USA sono vietati in Europa. Inoltre, l'UE ha abbassato i limiti massimi di residui (LMR) nei prodotti agricoli, riducendo nel 2023 quelli di clothianidin e thiamethoxam, per proteggere le api e gli impollinatori. Dal 2026, queste sostanze saranno fortemente limitate nel mercato europeo, una misura contestata dagli USA perché considerata un ostacolo alla produzione agricola. Una scelta che rafforza gli standard di sicurezza europei.



# L'economia circolare applicata al cibo

## Un menù per la circolarità<sup>1</sup>



### Franco Fassio

Associate Professor of Systemic Design, EcoDesign, Circular Economy for Food, Rector's Delegate for third mission activities, Convenor Executive Master Circular Economy for Food, University of Gastronomic Sciences

#### In collaborazione con

**Roberta Destefanis** University of Gastronomic Sciences, per il focus Circular Economy for Wine

**Maria Campanella** University of Gastronomic Sciences, per il focus Circular Economy for Food

Quattro concetti hanno un ruolo cruciale per la transizione circolare del sistema alimentare:

1. l'adozione di un **approccio sistemico** all'analisi ed alla progettazione;
2. la promozione del **dialogo** e del **pensiero esplorativo**;
3. la scelta di un **linguaggio condiviso** che dall'individuo coinvolga la collettività;
4. l'attuazione di una **cornice culturale** che restituisca valore al termine **sostenibilità**.

Attraverso un menu immaginario composto da un antipasto, un primo, un secondo e un dolce, questo saggio vi accompagnerà alla tavola dell'emergenza globale che il sistema alimentare sta affrontando in quanto artefice degli stessi problemi di cui è vittima. Il desiderio è quello di condividere informazioni e prospettive, perché un'economia sostenibile può esistere soltanto se supportata da un'adeguata economia della conoscenza.

### L'ANTIPASTO: PENSARE PER SISTEMI

Siamo un **unico sistema interconnesso** (Capra, 1996)<sup>2</sup> ma viviamo la stragrande maggioranza della nostra quotidianità in maniera lineare, dimenticandoci che siamo il frutto delle nostre relazioni. A differenza della natura che funziona come un sistema, noi tendiamo costantemente a scomporre la complessità che ci circonda in logiche lineari di pensiero (Bateson & Longo, 1988)<sup>3</sup> dando vita ad un **modello economico** altrettanto **lineare** (produci, consuma, dismetti) e perdendo la capacità di immaginare scenari alternativi, di gestire le transizioni, di agire per il cambiamento. Se adottassimo un modo di pensare relazionale, esplorativo, laterale, che collega diverse competenze e discipline (transdisciplinare), che utilizza la creatività e la sperimentazione, probabilmente riusciremmo a mettere in discussione molte di quelle abitudini consolidate che sono il vero ostacolo ad uno sviluppo sostenibile.



Con questa finalità, la postura culturale del “Thinking in Systems” (Meadows, 2008)<sup>4</sup> può aiutarci a far evolvere le nostre intuizioni sull’intero sistema alimentare, ad affinare la nostra capacità di comprendere le parti, a vedere le interconnessioni, a essere creativi e coraggiosi nel **ridisegnare un food system** che ha contribuito a renderci schiavi dell’economia lineare. Degrado ambientale e sociale sono le principali conseguenze di questo modus operandi lineare: evidenti errori di progettazione del sistema (Petrini, 2019)<sup>5</sup>, in quanto pensato e realizzato, in quasi totale assenza di transdisciplinarietà (Piaget & Inhelder, 1970)<sup>6</sup> ovvero di un approccio scientifico e intellettuale che mira a comprendere appieno la complessità e le esigenze interconnesse del mondo attuale. L’antipasto è quindi una premessa allo sviluppo sostenibile, che consiste nell’acquisire una **consapevolezza comunitaria** che unisca il genere umano nel riconoscere l’intera Terra come una “patria” (Morin, 2002)<sup>7</sup> e di conseguenza, metta in atto politiche di collaborazione per il **benessere diffuso**. Una necessità di questi tempi, poiché osservando il sistema alimentare odierno attraverso la lente di concreti dati scientifici, è chiaro come **filieri alimentari** globalizzate sempre più **lunghe**, complesse, omologate, abbiano da tempo reciso molte di quelle relazioni tra unità ecologiche (Elton, 1927)<sup>8</sup> che rendevano la produzione di cibo frutto di un rapporto sano con la natura. La nostra economia vive oltrepassando i **limiti planetari** (Rockström et al., 2009)<sup>9</sup> e sociali (Raworth, 2017)<sup>10</sup>, adottando un atteggiamento predatorio, sfrenato, dai confini infiniti su un Pianeta finito, di simbiosi parassitaria, che vive sulla pelle del nostro vicino e violenta la nostra casa comune (Papa Francesco, 2015)<sup>11</sup>. Sottolineare l’esistenza di sistemi interconnessi (Capra & Luisi, 2014)<sup>12</sup>, di cui l’uomo dovrebbe essere parte integrante e non invasiva, ci porta a comprendere concretamente che partire dal cibo per sviluppare un cambio di paradigma economico e sociale in chiave circolare, significa partire dalle comunità, dalla qualità delle relazioni, dalla sostanza dei comportamenti (Petrini, 2018)<sup>13</sup>.

## IL PRIMO PIATTO: DIALOGO ESPLORATIVO

Le grandi crisi spesso segnano passaggi definitivi da un’epoca all’altra, mettendo in stallo le cate-

rie di pensiero che utilizziamo per interpretare le nostre vite. Possiamo sperare che quello che stiamo vivendo, tra pandemie e guerre, diventi uno di questi spartiacque, costringendoci a riconsiderare il nostro rapporto con il miglior fornitore di materia prima che il genere umano conosca ovvero la Natura (Lovins et al., 1999)<sup>14</sup>. Tuttavia, l’**erosione del capitale naturale** che ha subito un’accelerazione negli ultimi decenni, ha in parte già compromesso la stabilità del capitale culturale (Bourdieu, 1980)<sup>15</sup>, rendendo difficile a volte, anche il più semplice dialogo tra le persone. Immaginare **futuri sostenibili** alternativi, prospettando e sviluppando nuovi scenari, è un’opportunità che oggi spesso lascia spazio a una sensazione di disagio, di inadeguatezza per un cambiamento così ampio, di perdita di senso del futuro. Dobbiamo passare da una **società dei consumi** basata sull’insoddisfazione permanente, che ci alimenta con bisogni secondari, creando meccanismi di credito e debiti pubblici per stimolare la domanda, ad una realtà economico-sociale dove il **collaborare** e il **condividere** vale di più del competere e del possedere. Non è facile, ma oggi più che mai, periodo storico in cui la forbice sociale si sta allargando dividendoci sempre più tra poveri e ricchi, tra chi ha accesso ad un cibo di qualità e chi no, agire per il cambiamento, in collaborazione con gli altri, ci può restituire la speranza in noi stessi come collettività. Dunque per gestire situazioni complesse e prendere decisioni relative al futuro malgrado l’incertezza, l’ambiguità e il rischio, il **“dialogo esplorativo”** che si realizza attraverso la curiosità, la ricerca, la scoperta dell’altro, spesso associato al processo creativo e alla fase iniziale di *problem solving*, può essere la chiave per generare fiducia, in noi stessi, negli altri, nella vita in generale. Se l’obiettivo è generare nuove idee, esplorare possibilità, allargare il campo delle conoscenze, tale attitudine è necessaria per affrontare situazioni complesse, per stimolare la creatività e l’innovazione. È chiaro che oggi abbiamo bisogno di una **visione “glocale”** (Bauman, 2005)<sup>16</sup>, che partendo dai territori adottati **finalità globali**, ma lo scorrere della produttività deve essere più lento, deve concedere il **tempo** agli ecosistemi di **rigenerarsi**, deve incoraggiarci a usare con buon senso la biodiversi-

tà naturale e culturale, tutti valori che nell'era del Capitalocene (Moore, 2017)<sup>17</sup>, si sono smarriti sulla lineare via.

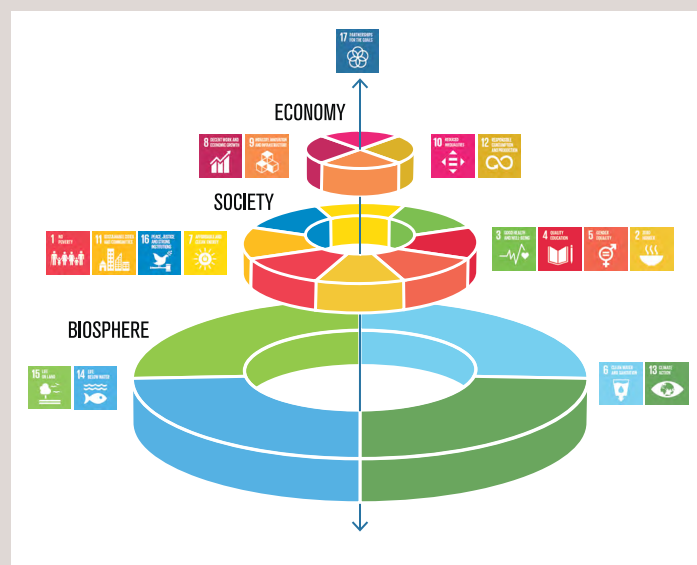
## IL SECONDO PIATTO: LINGUAGGIO CONDIVISO

Il persistere di una certa **vaghezza** nella definizione delle **priorità** da affrontare per promuovere uno sviluppo sostenibile con spirito rigenerativo in linea con il sistema alimentare porta irrimediabilmente al fiorire del *greenwashing*. Gli obiettivi spesso non corrispondono a livello internazionale e nemmeno le azioni messe in atto dai diversi Paesi. Ne sono un esempio i vari protocolli per la lotta al cambiamento climatico, dalla Convenzione Quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti Climatici (1992), al Protocollo di Kyoto (2008), all'Accordo di Parigi (2016) e alla più recente Conferenza delle Parti sui Cambiamenti Climatici delle Nazioni Unite (COP26), che non hanno **mai trovato** la **completa adesione** di tutte le parti in gioco. Anche se guardiamo alle buone pratiche per la riduzione dei rifiuti, questione centrale in un modello di economia circolare, uno dei rischi più comuni è legato alla volontà di chiudere il cerchio a tutti i costi (**eco-efficienza**), senza prestare attenzione alle conseguenze indirette sugli ecosistemi (**eco-efficacia**) (McDonough & Braungart, 2002)<sup>18</sup>, situazione che genera così dei *"blind spot"* ovvero fasi concettuali di un progetto che non sono state prese in considerazione e che in alcuni casi annullano l'effetto circolare. Ad esempio, "chiudere il cerchio" valorizzando dei sottoprodotti in una catena di produzione che però si fonda sullo sfruttamento delle risorse primarie e delle persone, non la rende di certo un buon esempio di economia circolare.

Quindi, la scelta di **obiettivi** e **azioni condivise**, di un **linguaggio comune** per la tutela di beni comuni, di metriche per la valutazione di ogni singola attività finalizzata a uno sviluppo più sostenibile, diventa fondamentale per accelerare la transizione. Un esempio è l'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile (United Nation, 2015)<sup>19</sup> uno strumento che fissa una serie di obiettivi, i **17 Sustainable Development Goals** (SDGs), che rappresentano un quadro concettuale in cui convivono differenti esigenze che am-

biscono a dare una risposta a problemi riscontrati a livello globale. Una tavola conviviale in cui, come dimostra il modello della "Wedding Cake" (Figura 1) sviluppato da Johan Rockström e Pavan Sukhdev dello Stockholm Resilience Centre, il **cibo** è l'**unità base di connessione** di tutti i **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** (Fassio & Tecco, 2018)<sup>20</sup> e dunque settore chiave per la transizione ecologica.

Figura 1 - Il modello della "Wedding Cake"



Crediti: Azote Images per il Centro di resilienza di Stoccolma, 2016

## IL DESSERT: LE 3 C DELLA CIRCULAR ECONOMY FOR FOOD

L'**economia circolare** viene presentata nel settore alimentare come una pratica sostenibile in grado di porre rimedio ad alcuni dei maggiori problemi odierni, come la crescita demografica, l'uso inefficiente delle risorse, gli sprechi alimentari e gli impatti ambientali sul clima, sul suolo e sugli oceani (Jurgilevich et al., 2016)<sup>21</sup>. Secondo le ricerche dell'Osservatorio Food Sustainability della School of Management del Politecnico di Milano<sup>22</sup> nel 2024, a livello mondiale, 2.270 sono state le **startup** fondate tra il 2019 e il 2023 che perseguono uno o più obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, pari al 23% di quelle della filiera agroalimentare. D'altronde l'Unione Europea ha introdotto regolamenti per ridurre gli **sprechi alimentari**, imponendo una riduzione del 10% nella produzione e trasformazione (rispetto al periodo 2021-2023) e del 30% nel settore retail, ristorazione e



domestico entro il 2030 (Consiglio dell'Unione Europea, 2025)<sup>23</sup>. A questo proposito, alcuni dei principali temi e settori in cui l'innovazione circolare ha trovato espressione possono essere riassunti nella tabella qui di seguito riportata:

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Riduzione dello spreco alimentare</b>     | <p><b>Prevenzione dello spreco lungo la filiera:</b> dalla produzione agricola alla distribuzione e al consumo.</p> <p><b>Recupero degli scarti:</b> trasformazione degli scarti alimentari in nuovi prodotti o ingredienti (es. pane invenduto trasformato in birra).</p> <p><b>Donazione alimentare:</b> sistemi per ridistribuire eccedenze alimentari a fini sociali.</p>      |
| <b>Valorizzazione dei sottoprodotti</b>      | <p><b>Recupero dei by-products:</b> come materia prima per mangimi per animali, compostaggio e fertilizzanti, bioenergia e biogas, biomateriali e packaging, cosmetica e farmaceutica, ecc.</p> <p><b>Upcycling alimentare:</b> innovazioni che trasformano rifiuti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto (es. biscotti con farine ricavate da vinacce o bucce di frutta).</p> |
| <b>Packaging sostenibile</b>                 | <p><b>Materiali biodegradabili/compostabili o riciclabili:</b> ad esempio alternative alla plastica monouso.</p> <p><b>Riduzione del packaging:</b> applicazione dell'Ecodesign nella fase di progettazione di un nuovo prodotto/servizio.</p> <p><b>Sistemi di vuoto a rendere e ricarica:</b> per ridurre l'impatto dei contenitori ed estendere il ciclo di vita.</p>           |
| <b>Agricoltura rigenerativa e simbiotica</b> | <p><b>Pratiche agricole circolari:</b> rotazione delle colture, uso di compost, agroecologia.</p> <p><b>Idroponica, acquaponica e vertical farming:</b> sistemi chiusi a basso impatto.</p> <p><b>Riduzione input esterni:</b> meno pesticidi, fertilizzanti sintetici, uso efficiente dell'acqua, ecc.</p>                                                                        |
| <b>Logistica e distribuzione circolare</b>   | <p><b>Filiera corta e km 0:</b> riduzione dei trasporti e delle emissioni.</p> <p><b>Sistemi di logistica inversa:</b> per il ritorno di imballaggi riutilizzabili e per la gestione degli scarti in generale.</p>                                                                                                                                                                 |
| <b>Coinvolgimento del consumatore</b>        | <p><b>Educazione alimentare e sensibilizzazione:</b> per ridurre sprechi domestici.</p> <p><b>Nuovi modelli di consumo:</b> come il food sharing, gruppi d'acquisto solidale (GAS), e app contro lo spreco lungo l'intera filiera.</p>                                                                                                                                             |
| <b>Tecnologia e tracciabilità</b>            | <p><b>Blockchain e IoT:</b> per monitorare la filiera, ridurre perdite e aumentare la trasparenza.</p> <p><b>AI e analytics:</b> per ottimizzare la produzione e la domanda.</p>                                                                                                                                                                                                   |

Tuttavia, se osserviamo da vicino molti casi studio di aziende che affermano di attuare azioni di economia circolare, possiamo notare che il nuovo paradigma economico rischia di diventare un modello che incoraggia un approccio manipolativo del rifiuto, una situazione che potrebbe paradossalmente portare a un'accelerazione dell'**obsolescenza programmata** (Fassio & Tecco, 2019)<sup>24</sup>. Gran parte dell'attenzione del settore privato infatti, rimane concentrata sui miglioramenti a valle ovvero sulla **gestione dei rifiuti**, piuttosto che su iniziative a monte ovvero ad esempio, su come **evitare i rifiuti**. È una deriva che non possiamo permetterci come umanità/Pianeta e che va affrontata adottando una prospettiva più olistica, tipica delle Scienze Gastronomiche, derivante da un rinnovato disegno della conoscenza. Con questo obiettivo, presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), nel 2016 sono iniziate le ricerche sull'**economia circolare applicata al cibo**, poi diventata a livello internazionale conosciuta come **Circular Economy for Food** (CEFF) grazie all'omonimo libro pubblicato nel 2018 (Fassio & Tecco, 2018)<sup>25</sup>.

La CEFF è un modello di produzione e consumo che pone l'accento sulla **rigenerazione** e in supporto a questa postura, sono nate le **3 C** dell'Economia Circolare per il Cibo: **Capitale**, **Ciclicità** e **Coevoluzione** (Fassio, 2021)<sup>26</sup>. Esse definiscono una cornice culturale inclusiva, una proposta di semplificazione dei concetti connessi alla CEFF senza banalizzare la complessità dell'esigenza, con l'obiettivo di concedere ad ognuno la libertà di scegliere come muoversi condividendo però un obiettivo finale.

La prima, la "C di Capitale" ci ricorda come il "nuovo" paradigma dell'economia circolare, quando applicato al cibo, debba avere come punto di partenza la **conservazione** e la **rigenerazione** a livello locale del **capitale naturale** ovvero dell'intero stock di beni naturali (organismi viventi, aria, acqua, suolo e risorse geologiche) che contribuiscono a fornire beni e servizi ecosistemici all'umanità e che sono necessari per la sopravvivenza dell'ambiente che li genera. A questo si collega il **capitale culturale** cioè quell'insieme di conoscenze, valori e compor-

tamenti relativi alla gestione del capitale naturale e non solo. Un saper fare che alimenta il dialogo tra gli ecosistemi naturali e quelli artificiali, e che deve essere trasmesso alle generazioni future come un'eredità preziosa, affinché possa diventare una visione integrata con il **capitale economico**. Capitale naturale, culturale ed economico sono quindi fattori inscindibili, sostenuti e dialoganti tra loro grazie al capitale relazionale ovvero da quell'insieme di relazioni, reali e virtuali, che derivano da un forte senso di appartenenza.

La seconda C invece, quella di ciclicità, comprende i tre concetti fondamentali di estensione, metabolizzazione e rinnovabilità. Per estensione si intende un ampliamento della **responsabilità dell'impresa** per l'intero **ciclo di vita di un prodotto**. Questa responsabilità va dall'origine delle materie prime al fine vita del prodotto e deve permettere al consumatore di sprecare meno e riciclare correttamente. Inoltre, con estensione del ciclo di vita, intendiamo anche l'adozione di strategie di **EcoDesign** per aumentare la durata di un prodotto, ridurre la quantità di materia prima vergine, vendere servizi più che prodotti, ecc. Per metabolizzazione invece, si intende come tutto ciò che viene immesso sul mercato **non debba generare rifiuti** ma sempre e solo **risorse** per lo stesso o un altro sistema (ciclo di metabolizzazione biologico e tecnico) cercando di produrre maggiore valore (upcycling) rispetto alla materia/energia di partenza (McDonough & Braungart, 2013)<sup>27</sup>. Il concetto di metabolizzazione, racchiude al suo interno quattro **cicli di attuazione**: breve (quando c'è vicinanza fisica e temporale tra i punti di uscita di un output e di rientro nel sistema produttivo), lungo (quando il valore d'uso dell'output cresce attraverso più cicli consecutivi), a cascata

(quando si crea una fase di simbiosi tra segmenti distanti tra loro all'interno della stessa catena del valore o appartenenti a settori industriali diversi) e puro (relativo al mantenimento della qualità della risorsa nelle diverse fasi della catena del valore e all'assenza di sostanze pericolose o non metabolizzabili) (Ellen MacArthur Foundation, 2012)<sup>28</sup>. In tutte queste situazioni, l'accento deve essere posto sulla **rinnovabilità**, sia che si parli di materia che di energia, perché ogni azione deve essere in armonia con i cicli rigenerativi presenti in natura.

Infine l'ultima C, quella di Coevoluzione, si sviluppa attraverso un **paradigma collaborativo** che generi una soluzione **win-win**, anche per l'ambiente, applicando la logica della simbiosi mutualistica, in cui due o più parti traggono beneficio dalla relazione che mettono in gioco. Solidarietà (per ridurre le disuguaglianze sociali), dialogo (tra ecosistemi naturali e artificiali, per eliminare l'asincronia del modello economico umano con i cicli naturali), co-operazione (tra comunità che condividono valori e obiettivi, prodotti, servizi e know how), condivisione (di materiali ed energia), simbiosi (tra aziende e tra queste e la comunità, il territorio, i 5 regni naturali), fiducia (che deve essere reciproca), sono le priorità su cui dobbiamo lavorare per dare resilienza al paradigma dell'economia circolare. In tal senso anche la **comunicazione** diventa simbiotica, in quanto frutto di un dialogo sinergico e dell'adozione di un concetto di qualità di sistema (Fassio, 2020)<sup>29</sup>, che vede nella co-creazione, il metodo per instaurare un punto di contatto tra il produttore e il consumatore, tra il Pianeta e il modello economico-culturale.

1 Tratto da: Fassio, F. (2024). *Un menù per la circolarità*. In Fassio, F. (Cur.). (2024). *Circular City Selfie. Storie di changemaker che stanno curvando i nostri territori*. Slow Food Editore, Bra. ISBN: 9788884998729

2 Capra, F. (1996). *The Web of Life: A New Synthesis of Mind and Matter*. HarperCollins: London, UK.

3 Bateson, G., Longo, G. (1988). *Verso un'ecologia della mente*, Adelphi: Garden City, NY, USA, Volume 17.

4 Meadows, D.H. (2008). *Thinking in Systems: A Primer*, Chelsea Green Publishing: White River Junction, VT, USA.

5 Petrini, C. (2019). Prefazione, in Meadows, D.H. (2019). *Pensare per sistemi. Interpretare il presente, orientare il futuro verso uno sviluppo sostenibile*. Edizioni Guerini Next, Milan, Italy.

6 Piaget, J., Inhelder, B. (1970). *La Psicologia del Bambino*, Einaudi: Turin, Italy

7 Morin, E. (2002). *Il Metodo 5. L'identità Umana*, Raffaello Cortina Editore: Milan, Italy.



- 8 Elton C. S. (1927). *Animal Ecology*. Macmillan Co., New York, USA.
- 9 Rockstrom J., et al. (2009). Planetary boundaries: exploring the safe operating space for humanity. *Ecology and Society*, 14 (2): 32.
- 10 Raworth, K. (2017). *L'economia della ciambella*. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.
- 11 Papa Francesco. (2015). *Laudato Si' – Enciclica sulla cura della casa comune*. Edizioni San Paolo, Turin, Italy.
- 12 Capra F., Luisi P. L. (2017). *Vita e natura. Una visione sistemica*. Aboca, Pistrino, Italy.
- 13 Petrini, C. (2018). Un atto politico e culturale, in Fassio, F., Tecco, N. (2018). *Circular Economy For Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo*. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.
- 14 Lovins, A. B., Lovins, L. H., Hawken, P. (1999). A roadmap for natural capitalism. *Harvard Business Review*, Boston, USA.
- 13 Elton C. S. (1927). *Animal Ecology*. Macmillan Co., New York, USA.
- 15 Bourdieu P. (1980). Le capital social. Notes provisoire. in *Actes de la recherche en sciences sociales*, 31.
- 16 Bauman Z. (2005). *Globalizzazione e glocalizzazione*. Armando Editore, Rome, Italy.
- 17 Moore, J. W. (2017). *The Capitalocene, Part I: on the nature and origins of our ecological crisis*. *The Journal of peasant studies*, 44(3), 594-630.
- 18 McDonough W., Braungart M. (2002). *Cradle to Cradle: Remaking the Way We Make Things*. Chemical and Engineering News, 193.
- 19 United Nations. (2015). *Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development*. New York, USA.
- 20 Fassio F., Tecco N. (2018). *Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle*. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.
- 21 Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikainen, J., Saikku, L., & Schosler, H. (2016). *Transition towards Circular Economy in the Food System. Sustainability*, 69.
- 22 <https://www.som.polimi.it/en/research/research-lines/food-sustainability-observatory/>
- 23 <https://www.consilium.europa.eu/it/press/press-releases/2025/02/19/council-and-parliament-agree-to-reduce-food-waste-and-set-new-rules-on-waste-textile/>
- 24 Fassio F., Tecco N. (2019). *Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system*. *Systems*, Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs, 7(3), 43.
- 25 Fassio F., Tecco N. (2018). *Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle*. Edizioni Ambiente, Milan, Italy.
- 26 Fassio F. (2021). *The 3 C's of the Circular Economy for Food. A conceptual framework for circular design in the food system*, *Diid Disegno Industriale - Industrial Design*, numero 73 Theoria, Poiesis, Praxis.
- 27 McDonough W., Braungart M. (2013). *The Upcycle: Beyond Sustainability – Designing for Abundance*. Charles Melcher, New York, USA.
- 28 Ellen MacArthur Foundation. (2012). *Towards a Circular economy: Economic and Business Rationale for an Accelerated Transition*. Cowes, UK.
- 29 Fassio, F. (2020). *A website to understand and promote the circular economy for food: Systemic Food Design.it*. In S. Massari (Eds), *Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability* (Chapter 4). Woodhead Publishing.



Approfondimento

## Circular Economy for Wine

### Bevi e produci responsabilmente

È possibile “bere responsabilmente” e alimentare modelli di business circolari se non progettiamo, produciamo, collaboriamo, comunichiamo, e dismettiamo altrettanto responsabilmente? A questa domanda intende rispondere *Circular economy for Wine*, la piattaforma che offre uno spazio in cui è possibile scoprire ed approfondire pratiche circolari applicate al sistema vino.

Scopri →

Approfondimento

## Circular Economy for Food

### La piattaforma che coltiva la circolarità nel cibo

*Circular Economy for Food* nasce per ripensare il sistema agroalimentare secondo una logica circolare, riconoscendo nel cibo non solo un prodotto, ma una rete di relazioni ecologiche, sociali ed economiche. In un unico punto di riferimento digitale sono raccolte esperienze virtuose di economia circolare applicata al cibo, per rendere accessibile a tutti – professionisti del settore, imprese, università, cittadini – un nuovo modo di progettare, produrre, trasformare, distribuire e consumare.

Scopri →



Approfondimento

## Center for Circular Economy in Coffee

### La piattaforma globale per l'economia circolare nel caffè

Ogni anno, l'industria globale del caffè genera oltre 40 milioni di tonnellate di sottoprodotti: polpa, bucce, pergamena, fondi esausti che troppo spesso finiscono sprecati, nonostante il loro enorme potenziale. Il *Center for Circular Economy in Coffee* è la prima piattaforma globale pre-competitiva dedicata ad accelerare la transizione circolare nel mondo del caffè. Scopri come la circolarità riduce i costi, valorizzando risorse esistenti, migliora la competitività, rafforza la resilienza al cambiamento climatico e apre nuovi canali di reddito per agricoltori e imprese.

Scopri →



## BIODIVERSITÀ E CIBO

## Lo sapevi che

1



Un **alto livello di biodiversità** rende il suolo più fertile e ricco di nutrienti, migliorando così la qualità delle colture e il loro valore nutrizionale per il consumo umano.

2



In un **cucchiaino di suolo** sano ci sono più organismi viventi di quante siano le persone sulla Terra.

3



Sono circa **50.000** le specie selvatiche in tutto il mondo che vengono pescate, raccolte, abbattute o utilizzate per cibo, energia, medicina, materiali o altri scopi.

4



Sono **oltre 8.200** le razze di animali domestici attualmente utilizzate per l'alimentazione e l'agricoltura.

5



**Oltre il 75%** delle colture alimentari globali dipende dagli impollinatori, contribuendo con 235-577 miliardi di dollari all'anno alla produzione agricola globale.

6



La **perdita di biodiversità** porta a un calo dei degli ecosistemi che costa all'economia globale più di 5.000 miliardi di dollari all'anno. Questo significa che ogni anno l'economia mondiale perde servizi ecosistemici per un valore pari a circa il 6% del PIL globale.

## 7 La strategia UE sulla biodiversità prevede che:

- Il **30%** del territorio dell'UE sia protetto;
- Destinare almeno il **10%** delle superfici agricole dell'UE a elementi ad alta biodiversità;
- Convertire almeno il **25%** delle terre agricole all'agricoltura biologica;
- Ridurre la perdita di nutrienti dai fertilizzanti di almeno il **50%** e diminuire del 50% l'uso e il rischio dei pesticidi chimici;
- Invertire il declino degli impollinatori selvatici **entro il 2030**.

## Approfondimento

## Le banche dei semi custodi della biodiversità globale

Nascoste in bunker o strutture refrigerate, le banche dei semi sono riserve strategiche che conservano milioni di semi da tutto il mondo per preservare la biodiversità agricola. Un'assicurazione contro il cambiamento climatico che punta a tutelare il futuro del cibo. Scopri di più sulle oltre 1.400 banche a livello globale che conservano milioni di varietà di piante per proteggerle da catastrofi naturali, guerre e crisi alimentari.

Scopri →



# Indice alfabetico

|                                          |    |                                                     |    |
|------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|----|
| Accademia Olearia srl                    | 37 | Brescigrana Società Agricola srl                    | 39 |
| Acetaia Leonardi srl                     | 37 | Buononaturale                                       | 39 |
| Acetaia Malpighi srl                     | 37 | Calugi srl                                          | 39 |
| Acetaia Manicardi srl                    | 37 | Camardo spa                                         | 39 |
| Acetificio Carandini Emilio spa          | 37 | Cascina Alberona                                    | 39 |
| Acetificio Mengazzoli snc                | 37 | Caseifici GranTerre                                 | 39 |
| Acqua Minerale San Benedetto spa         | 37 | Caseificio Cavola sca                               | 40 |
| Adi Distribuzione srl                    | 37 | Caseificio Comellini Roberto spa                    | 40 |
| Agricola Pelosin                         | 37 | Centro Carne "Qualità e Benessere"                  | 40 |
| Agromonte - Rossociliegrino Agricola srl | 37 | Cesare Trucillo spa                                 | 40 |
| Alò Puglia Food Group srl                | 37 | Ciccolella soc. agr. A r.l.                         | 40 |
| Amarelli Fabbrica di Liquirizia srl      | 37 | Cleca spa                                           | 40 |
| Ambrosi spa Industri Casearia            | 37 | Coalvi - Consorzio di tutela della razza piemontese | 40 |
| Amica Chips spa                          | 38 | Collegio Toscano degli Olivicoltori Ol.Ma. sac      | 40 |
| Andriani spa SB - Brand Felicia          | 38 | Compagnia Alimentare Italiana spa                   | 40 |
| ANTAAR&S SPA                             | 38 | Conapi soc. coop. Agricola                          | 40 |
| Arc en Ciel                              | 38 | Consorzio Italia srl                                | 40 |
| Arrigoni Battista spa                    | 38 | Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP           | 41 |
| Asolo Dolce spa                          | 38 | Consorzio Firenze a Tavola                          | 41 |
| Azienda Agricola Coppini Arte Olearia    | 38 | Consorzio Grosseto Export                           | 41 |
| Azienda Agricola Sabino Leone            | 38 | Cooperativa agricola Gino Girolomoni                | 41 |
| Babbi srl                                | 38 | Coppola Enterprice srl                              | 41 |
| Basso Fedele e figlio srl                | 38 | Corte Parma Alimentare srl                          | 41 |
| Bibetech                                 | 38 | Costa d'oro spa                                     | 41 |
| Bioitalia srl SB                         | 39 | Dalla Torre Dorotea srl                             | 41 |
| Bio Italy Nature srl                     | 39 | Del Colle srl                                       | 41 |
| Bombieri spa                             | 39 | Delicius Rizzoli spa SB                             | 41 |
| Bonomelli srl                            | 39 | Delizia spa                                         | 42 |
| Botalla srl                              | 39 |                                                     |    |



|                                          |    |                                               |    |
|------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|----|
| Del Monte Italy srl                      | 41 | Igor srl                                      | 44 |
| De Mori srl                              | 41 | Industrie Montali srl                         | 45 |
| Devodier Prosciutti srl                  | 42 | I Sapore Antichi srl                          | 44 |
| Diavena ltd                              | 42 | Isik Tarim Uruenleri Sanayi Ticaret as        | 45 |
| Di Molfetta Pantaleo & C. snc            | 42 | La Baronía srl                                | 45 |
| Dolcearia Alba spa                       | 42 | La Bolognese srl                              | 45 |
| Domenico De Lucia spa                    | 42 | La Collina Toscana spa                        | 45 |
| Entroterra spa                           | 42 | Lactalis Italia                               | 45 |
| Eurocompany spa SB                       | 42 | La Doria spa                                  | 45 |
| Europeix sa                              | 42 | La Grande Ruota srl                           | 45 |
| Fabbri 1905                              | 43 | La Linea Verde soc. agr.spa                   | 45 |
| Fantolino Distribuzione soc. agr. A R.L. | 43 | Lampa Packaging srl                           | 46 |
| Felsineo spa SB                          | 43 | La Rosina srl                                 | 45 |
| Felsineoveg spa SB                       | 43 | Latticini Orchidea                            | 46 |
| Ferrarini spa                            | 43 | Lauretana spa                                 | 46 |
| Fette di Sole srl                        | 43 | Le Bontà srl                                  | 45 |
| Ficacci Olive co.                        | 43 | LIC Packaging spa                             | 46 |
| Fiordelisi srl                           | 43 | Madeo Industria Alimentare srl                | 46 |
| F.lli Garuti srl                         | 42 | Marevivo srl                                  | 46 |
| F.lli Saclà                              | 42 | Menz & Gasser spa                             | 46 |
| Francia Latticini spa                    | 43 | Mila Latte Montagna Alto Adige                | 46 |
| Frantoio Franci srl                      | 43 | Milbrut srl                                   | 46 |
| Fratelli Contorno srl                    | 43 | Molini Pivetti spa                            | 46 |
| Generale Conserve spa                    | 44 | Molino Naldoni srl                            | 46 |
| Giaguaro spa                             | 44 | Molino Pordenone - spa Società di Macinazione | 47 |
| G.M. Piccoli spa                         | 43 | Monini spa                                    | 47 |
| Greci Industria Alimentare spa           | 44 | Nactarome                                     | 47 |
| Gruppo Fini spa                          | 44 | Neri Industria Alimentare spa                 | 47 |
| GS1 Italy Servizi srl                    | 44 | Nicola Pantaleo spa                           | 47 |
| Halal Certification Services             | 44 | Novo Bio & Sfuso                              | 47 |
| ICAB spa - Industrie Conserve Alimentari | 44 | Olearia Congedi srl                           | 47 |
| Buccino spa                              |    | Oleificio Coppini Angelo spa                  | 47 |
| ICAM spa                                 | 44 | Oleificio Zucchi spa                          | 47 |
| IFEX Grousp srl                          | 44 | Oleum Sicilia Soc. Coop.                      | 47 |

|                                               |    |                                    |    |
|-----------------------------------------------|----|------------------------------------|----|
| Oropan spa                                    | 48 | Sapori D'italia srl                | 50 |
| O.R.T.O. Verde S.C.A.P.A.                     | 47 | SDR Pack spa                       | 50 |
| Panbisco' srl                                 | 48 | Sgambaro spa                       | 50 |
| Pandora'                                      | 48 | Simec spa                          | 50 |
| Pan Surgelati srl                             | 48 | Sipa International srl - Martino   | 50 |
| Parma Food Lab srl                            | 48 | Società Cooperativa Agricola Circe | 50 |
| Pastificio Attilio Mastromauro GRANORO srl    | 48 | Solania srl                        | 51 |
| Pastificio dei Campi spa                      | 48 | Spinosa spa                        | 51 |
| Pastificio F.lli Cellino spa                  | 48 | Steriltom srl                      | 51 |
| Pastificio Lucio Garofalo                     | 48 | Surgital spa                       | 51 |
| Pastiglie Leone srl                           | 48 | Sweet Africa srl                   | 51 |
| Pedon spa                                     | 48 | Talatta srl                        | 51 |
| Petra Molino Quaglia                          | 49 | Tartuflanghe srl                   | 51 |
| Pietro Coricelli spa                          | 49 | The Circle Sarl SB                 | 51 |
| Planted Foods Italia spa                      | 49 | The Good Idea srl                  | 51 |
| Polli                                         | 49 | Tikedo srl                         | 51 |
| Poppies Bakeries nv                           | 49 | Ti.Pack srl                        | 51 |
| Primafonte srl                                | 49 | Tradin Organic Agriculture BV      | 51 |
| Princes Italia spa                            | 49 | Trivelli Tartufi srl               | 52 |
| Prodotti Orco srl Società Alimentare Helvetia | 49 | Tutto Calabria Di A. Celli srl     | 52 |
| Prunotto Mariangela ssa                       | 49 | un attimo in forma srl             | 52 |
| Raviolificio Lo Scoiattolo spa                | 49 | Union srl                          | 52 |
| Riso Gallo                                    | 49 | Uomo & Ambiente srl SB             | 52 |
| Riso Meracinque                               | 49 | Veroni spa                         | 52 |
| Rizzoli Emanuelli spa                         | 50 | Viggiani Tartufi                   | 52 |
| Romano Vincenzo & C. sas                      | 50 | Vion sa                            | 52 |
| saec group srl                                | 50 | Viru Group                         | 52 |
| Salumifici GranTerre                          | 50 | Yesproducts sro                    | 52 |
| Salumificio San Michele spa                   | 50 | Zini Prodotti Alimentari spa       | 52 |
| San Vincenzo Di Ferdinando Rota srl           | 50 |                                    |    |

Le aziende incluse nella presente guida hanno compilato all'atto dell'iscrizione a TUTTOFOOD un'apposita autocertificazione relativa all'impegno in ambito di sostenibilità e/o hanno compilato l'anagrafica di ESGnews dichiarando di aver intrapreso un percorso di sostenibilità più o meno avanzato. Per maggiori informazioni o dettagli sulle attività concretamente realizzate dalle singole aziende in quest'ambito, vi invitiamo a prendere contatti diretti con gli interessati presso i loro stand in fiera o tramite i contatti indicati.



| NOME                                                                                                     | INDIRIZZO                                                                                                   | PERSONE                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Accademia Olearia srl</b><br><a href="http://www.accademiaolearia.it">www.accademiaolearia.it</a>     | Via dei Carbonai<br>07041 Alghero (SS)<br>☎ 079 980394<br>info@accademiaolearia.com                         |                                                                     |
| <b>Acetaia Leonardi srl</b><br><a href="http://www.acetaialeonardi.it">www.acetaialeonardi.it</a>        | Via Mazzacavallo, 62<br>41043 Magreta di Formigine (MO)<br>☎ 059 554375<br>info@acetaialeonardi.it          |                                                                     |
| <b>Acetaia Malpighi srl</b><br><a href="http://www.acetaiamalpighi.it">www.acetaiamalpighi.it</a>        | Via Emilia Est, 1525<br>41123 Modena (MO)<br>☎ 059 465063<br>info@acetaiamalpighi.it                        |                                                                     |
| <b>Acetaia Manicardi srl</b><br><a href="http://www.manicardi.it">www.manicardi.it</a>                   | Stradello Massaroni, 1/B<br>41014 Castelvetro di Modena (MO)<br>☎ 059 799000<br>info@manicardi.it           |                                                                     |
| <b>Acetificio Carandini Emilio spa</b><br><a href="http://www.carandini.it">www.carandini.it</a>         | Via per Formigine, 54A<br>41051 Castelnuovo Rangone (MO)<br>☎ 059 535320<br>info@carandini.it               |                                                                     |
| <b>Acetificio Mengazzoli snc</b><br><a href="http://www.mengazzoli.it">www.mengazzoli.it</a>             | Via della Costituzione, 41-43<br>46010 Curtatone (MN)<br>☎ 0376 47444<br>commerciale@mengazzoli.it          |                                                                     |
| <b>Acqua Minerale San Benedetto spa</b><br><a href="http://www.sanbenedetto.it">www.sanbenedetto.it</a>  | Viale Kennedy, 65<br>30037 Scorzè (VE)<br>☎ 0415 859544<br>arianna.bison@sanbenedetto.it                    | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Enrico Zoppas</b> |
| <b>Adi Distribuzione srl</b><br><a href="http://www.adiapicoltura.it">www.adiapicoltura.it</a>           | Via Alcide De Gasperi, 72<br>66046 Tornareccio (CH)<br>☎ 0872 868160<br>info@adiapicoltura.it               |                                                                     |
| <b>Agricola Pelosin</b><br><a href="http://agricolacorradi.it">agricolacorradi.it</a>                    | Via Boscalto Ovest, 9/A<br>35010 Loreggia (PD)<br>☎ 049 9355956<br>info@agricolapelosin.it                  |                                                                     |
| <b>Agromonte - Rossocilieginò Agricola srl</b><br><a href="http://www.agromonte.it">www.agromonte.it</a> | C/da Coffa sn - Zona Artigianale<br>97012 Chiaramonte Gulfi (RG)<br>☎ 0932 925226<br>agromonte@agromonte.it |                                                                     |
| <b>Alò Puglia Food Group srl</b><br><a href="http://www.alopuglia.it">www.alopuglia.it</a>               | Via Baione, 253<br>70043 Monopoli (BA)<br>☎ 080 4237139<br>info@alopuglia.it                                |                                                                     |
| <b>Amarelli Fabbrica di Liquirizia srl</b><br><a href="http://www.amarelli.it">www.amarelli.it</a>       | Contrada Amarelli<br>87064 Corigliano Rossano (CS)<br>☎ 0983 511219<br>shop@amarelli.it                     |                                                                     |
| <b>Ambrosi spa Industri Casearia</b><br><a href="http://www.ambrosi.it">www.ambrosi.it</a>               | Via Ottorino Ambrosi, 1<br>25014 Castendolo (BR)<br>☎ 030 2134811<br>info.marketing@ambrosi.it              |                                                                     |

| NOME                                                                                                                 | INDIRIZZO                                                                                      | PERSONE                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Amica Chips spa</b><br><a href="http://www.amicachips.it">www.amicachips.it</a>                                   | Via dell'Industria, 57<br>46043 Castiglione delle Stiviere (MN)<br>☎ 0376 946611               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Andriani spa SB - Brand Felicia</b><br><a href="http://www.andrianispa.com">www.andrianispa.com</a>               | Via Niccolò Copernico, snc<br>70024 Gravina in Puglia (BA)<br>info@andrianispa.com             | <i>Presidente</i><br><b>Michele Andriani</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Francesco Andriani</b><br><i>CSR Manager</i><br><b>Raffaele Raso</b><br><i>Sustainability Coordinator</i><br><b>Filippo Capurso</b><br><i>Food Trust &amp; CSR Communication</i><br><b>Maria Teresa Burdo</b> |
| <b>ANTAAR&amp;S SPA</b><br><a href="http://www.arnaboldi.com">www.arnaboldi.com</a>                                  | Via Aldo Moro, 3<br>27051 Cava Manara (PV)<br>☎ 0382 554514<br>info@antaares.it                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Arc en Ciel</b><br><a href="http://www.arc-en-ciel.it">www.arc-en-ciel.it</a>                                     | Via Roma, 108<br>10070 Cafasse (TO)<br>☎ 0123 416003<br>info@arc-en-ciel.it                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Arrigoni Battista spa</b><br><a href="http://www.arrigoniformaggi.it">www.arrigoniformaggi.it</a>                 | Via Treviglio, 940<br>24040 Pagazzano (BG)<br>☎ 0363 031203<br>info@arrigoniformaggi.it        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Asolo Dolce spa</b><br><a href="http://www.asolodolce.it">www.asolodolce.it</a>                                   | Via Enrico Fermi, 51<br>31011 Asolo (TV)<br>☎ 0423 5221<br>info@asolodolce.it                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Azienda Agricola Coppini Arte Olearia</b><br><a href="http://coppiniarteolearia.com/">coppiniarteolearia.com/</a> | Str. del Grugno, 3<br>43017 Loreto Aprutino (PE )<br>☎ 0521 877601                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Azienda Agricola Sabino Leone</b><br><a href="http://www.sabinoleone.it">www.sabinoleone.it</a>                   | Contrada Cefalicchio<br>76012 Canosa di Puglia (BA)<br>☎ 0883 1957758<br>info@sabinoleone.it   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Babbi srl</b><br><a href="http://www.babbi.com">www.babbi.com</a>                                                 | Via caduti di Via Fani, 80<br>47032 Bertinoro (FC)<br>☎ 0543 448598<br>i.tambani@babbi.it      | <i>Presidente</i><br><b>Giulio Babbi</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Carlo Alberto Babbi</b><br><i>Direttore Marketing</i><br><b>Gian Luigi Babbi</b>                                                                                                                                  |
| <b>Basso Fedele e figlio srl</b><br><a href="http://oliobasso.com/it/">oliobasso.com/it/</a>                         | Via Nocelleto, 46<br>83020 San Michele di Serino (AV )<br>☎ 0825 595781<br>basso@oliobasso.com |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Bibetech</b><br><a href="http://www.bibetech.it">www.bibetech.it</a>                                              | Via Molinetto, 40<br>36075 Montecchio Maggiore (VI )<br>☎ 0444 569213<br>info@bibetech.it      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



| NOME                                                                                                  | INDIRIZZO                                                                                                                                                | PERSONE                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bio Italy Nature srl</b><br><a href="http://www.bioitalynature.com">www.bioitalynature.com</a>     | Viale Giuseppe Mazzini, 112<br>00195 Roma (RM)<br>☎ 0942 891979<br><a href="mailto:info@bioitalynature.com">info@bioitalynature.com</a>                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Bioitalia srl SB</b><br><a href="http://www.bioitalia.it">www.bioitalia.it</a>                     | Via Ingegno Area PIP<br>84087 Sarno (SA)<br>☎ 0815 302305<br><a href="mailto:info@bioitalia.it">info@bioitalia.it</a>                                    | <i>Presidente</i><br><b>Giovanni Di Costanzo</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Fabio Di Lauro</b><br><i>Assicurazione qualità</i><br><b>Antonio Giordano</b><br><i>Controllo qualità</i><br><b>Giustino Di Costanzo</b> |
| <b>Bombieri spa</b><br><a href="http://www.salumificiobombieri.it">www.salumificiobombieri.it</a>     | Viale del Lavoro, 25/27<br>37060 Buttapietra (VR)<br>☎ 045 6660528<br><a href="mailto:info@salumificiobombieri.it">info@salumificiobombieri.it</a>       |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Bonomelli srl</b><br><a href="http://www.bonomelli.it">www.bonomelli.it</a>                        | Via E. Mattei, 6<br>40069 Zola Predosa (BO)<br>☎ 051 6170411                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Botalla srl</b><br><a href="http://www.botallaformaggi.com">www.botallaformaggi.com</a>            | Via R. Germanin, 5<br>13900 Biella (BI)<br>☎ 015 26353<br><a href="mailto:botalla@pec.it">botalla@pec.it</a>                                             |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Brescigrana Società Agricola srl</b><br><a href="http://www.brescigrana.it">www.brescigrana.it</a> | Strada per Verolanuova, 6<br>25020 Cignano di Offlaga (BS)<br>☎ 030 979480<br><a href="mailto:commerciale@brescigrana.it">commerciale@brescigrana.it</a> |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Buononaturale</b><br><a href="http://www.buononaturale.it">www.buononaturale.it</a>                | Via P. Rossi, 5<br>83038 Montemillette (AV)<br>☎ 0825 968088<br><a href="mailto:info@buononaturale.it">info@buononaturale.it</a>                         |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Calugi srl</b><br><a href="http://www.tartufi.it">www.tartufi.it</a>                               | Via Cerbioni, 38<br>50051 Castelfiorentino (FI)<br>☎ 0571 672185<br><a href="mailto:info@tartufi.it">info@tartufi.it</a>                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Camardo spa</b><br><a href="http://www.caffecamardo.com">www.caffecamardo.com</a>                  | Via Bartolomeo Camardo, 2<br>86025 Ripalimosani (CB)<br>☎ 0874 61717<br><a href="mailto:info@caffecamardo.com">info@caffecamardo.com</a>                 |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Cascina Alberona</b><br><a href="http://www.cascinaalberona.com">www.cascinaalberona.com</a>       | Cascina Alberona, 230<br>27036 Mortara (PV)<br>☎ 0384 90143<br><a href="mailto:info@cascinaalberona.com">info@cascinaalberona.com</a>                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Caseifici GranTerre</b><br><a href="http://www.granterre.it">www.granterre.it</a>                  | Via Polonia, 30-33<br>41126 Modena (MO)<br>☎ 059 586111<br><a href="mailto:info.salumificispa@granterre.it">info.salumificispa@granterre.it</a>          | <i>Presidente</i><br><b>Nisio Paganin</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Maurizio Moscatelli</b><br><i>CSR &amp; Sustainability Manager</i><br><b>Elisa Petrini</b>                                                      |

| NOME                                                                                                                    | INDIRIZZO                                                                                                                                                                | PERSONE                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Caseificio Cavola sca</b><br><a href="http://www.993.it">www.993.it</a>                                              | Via Mauro Pagliarini, 4<br>42010 Fora di Cavola (RE)<br>☎ 0522 806159                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Caseificio Comellini Roberto spa</b><br><a href="http://www.caseificiocomellini.com">www.caseificiocomellini.com</a> | Via Flavio Gioia, 6<br>40024 Castel S. Pietro Terme (BO)<br>☎ 051 941376<br><a href="mailto:commerciale@caseificiocomellini.com">commerciale@caseificiocomellini.com</a> |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Centro Carne "Qualità e Benessere"</b><br><a href="http://centrocarne.com">centrocarne.com</a>                       | Via Cristoforo Colombo, 1<br>64027 Sant'Omero (TE)<br>☎ 0861 887777<br><a href="mailto:infocarne@centrocarne.com">infocarne@centrocarne.com</a>                          |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Cesare Trucillo spa</b><br><a href="http://www.trucillo.it">www.trucillo.it</a>                                      | Via Cappello Vecchio, 4<br>84028 Salerno (SA)<br>☎ 089 301696<br><a href="mailto:qualita@trucillo.it">qualita@trucillo.it</a>                                            | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Matteo Trucillo</b><br><i>HSE Manager</i><br><b>Mario Funicelli</b><br><i>Presidente del comitato di sostenibilità</i><br><b>Andrea Trucillo</b><br><i>Consigliere</i><br><b>Cesare Trucillo</b> |
| <b>Ciccolella soc. agr. A r.l.</b><br><a href="http://www.oliociccolella.it">www.oliociccolella.it</a>                  | Str. Vicinale Fondo Favale, snc<br>70056 Molfetta (BA)<br>☎ 080 9023998<br><a href="mailto:info@oliociccolella.it">info@oliociccolella.it</a>                            |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Cleca spa</b><br><a href="http://www.cleca.com">www.cleca.com</a>                                                    | Viale Dante Alighieri, 30<br>46010 San Martino dall'Argine (MN)<br>☎ 0376 9222211<br><a href="mailto:info@cleca.com">info@cleca.com</a>                                  |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coalvi - Consorzio di tutela della razza piemontese</b><br><a href="http://www.coalvi.it">www.coalvi.it</a>          | Strada Trinità, 32/A<br>12061 Carrù (CN)<br>☎ 0173 750391<br><a href="mailto:info@coalvi.it">info@coalvi.it</a>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.Ma. sac</b><br><a href="http://oleificioolma.it">oleificioolma.it</a>         | Loc, Str. del Madonnino, 3<br>58035 Grosseto (GR)<br>☎ 0564 329090<br><a href="mailto:segreteria@oleificioolma.it">segreteria@oleificioolma.it</a>                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Compagnia Alimentare Italiana spa</b><br><a href="http://www.alimentareitaliana.it">www.alimentareitaliana.it</a>    | Via della Mendola, 39<br>00135 Roma (RM)<br>☎ 0776 890775<br><a href="mailto:info@alimentareitaliana.it">info@alimentareitaliana.it</a>                                  | <i>Direttore Generale</i><br><b>Adriano Mantova</b><br><i>Sustainability Manager</i><br><b>Giulia Messercola</b>                                                                                                                      |
| <b>Conapi soc. coop. Agricola</b><br><a href="http://mielizia.com">mielizia.com</a>                                     | Via Idice, 299<br>40050 Monterenzio (BO)<br>☎ 051 6540411<br><a href="mailto:info@conapi.it">info@conapi.it</a>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Consorzio Italia srl</b><br><a href="http://www.grupoconsorzio.com/it">www.grupoconsorzio.com/it</a>                 | Viale Monte Grappa, 14<br>20124 Milano (MI)                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                       |



| NOME                                                                                                                 | INDIRIZZO                                                                                        | PERSONE                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP</b><br><a href="http://www.finocchionaigp.it">www.finocchionaigp.it</a> | Via di Novoli, 73/C<br>50127 Firenze (FI)<br>☎ 055 4221769<br>info@finocchionaigp.it             |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Consorzio Firenze a Tavola</b><br><a href="http://www.firenzeatavola.net">www.firenzeatavola.net</a>              | Via G. De Marignolli, 62D<br>50127 Firenze (FI)<br>consorziofirenzeatavola@gmail.com             |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Consorzio Grosseto Export</b><br><a href="http://www.good-advice.it">www.good-advice.it</a>                       | Via Aurelia Nord, 76<br>58100 Grosseto (GR)<br>☎ 0564 415392<br>info@grossetoexport.it           |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Cooperativa agricola Gino Girolomoni</b><br><a href="http://www.girolomoni.it">www.girolomoni.it</a>              | Via Strada delle Valli, 21<br>61030 Isola del Piano (PU)<br>☎ 0721 1748600<br>info@girolomoni.it | <i>Presidente</i><br><b>Giovanni Battista Girolomoni</b>                                                                                                                                                                                        |
| <b>Coppola Enterprice srl</b><br><a href="http://www.valgri.it">www.valgri.it</a>                                    | Via Casamanna, 88<br>80013 Casalnuovo di Napoli (NA)<br>☎ 081 8424300<br>marketing@valgri.it     | <i>Presidente</i><br><b>Gaetano Coppola</b>                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Corte Parma Alimentare srl</b><br><a href="http://www.amoretti.eu">www.amoretti.eu</a>                            | Via Felice da Mareto, 1/A<br>43123 Parma (PR)<br>☎ 0521 340893<br>info@corteparma.it             |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Costa d'oro spa</b><br><a href="http://www.oliocostadoro.com">www.oliocostadoro.com</a>                           | Via Crispino Merini 1<br>6049 Spoleto (PG)<br>☎ 348 6469066<br>d.pontecorvo@oliocostadoro.com    | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Pascal Pinson</b><br><i>Chief Marketing Officer</i><br><b>Daniela Pontecorvo</b><br><i>HR Director</i><br><b>Silvia Iacchelli</b><br><i>Operations Director</i><br><b>Alessandro Bagnasco</b> |
| <b>Dalla Torre Dorotea srl</b><br><a href="http://www.dallatorrevaldinon.it">www.dallatorrevaldinon.it</a>           | Via de San Gioan, 5<br>38019 Ville d'Anaunia (TN)<br>☎ 0463 451501<br>info@dallatorrevaldinon.it |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>De Mori srl</b><br><a href="http://www.demorisimone.com">www.demorisimone.com</a>                                 | Via per Castelletto Cervo, 319<br>13900 Cossato (BI)<br>☎ 015 93674<br>info@demorisimone.com     |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Del Colle srl</b><br><a href="http://www.delcolle.com">www.delcolle.com</a>                                       | Via Fibonacci 593/B<br>56031 Bientina (PI)<br>☎ 0587 757203<br>info@delcolle.com                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Del Monte Italy srl</b><br><a href="http://www.it.freshdelmonte.it">www.it.freshdelmonte.it</a>                   | Centro Direzionale<br>20057 Assago (MI)<br>☎ 02 5281 33200                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Delicius Rizzoli spa SB</b><br><a href="http://www.delicius.it">www.delicius.it</a>                               | Via Micheli, 2<br>43056 San Polo di Torrile (PR)<br>☎ 0521 813525<br>press@delicius.it           |                                                                                                                                                                                                                                                 |

| NOME                                                                                                                     | INDIRIZZO                                                                                               | PERSONE                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Delizia spa</b><br><a href="http://www.deliziaspa.com">www.deliziaspa.com</a>                                         | Viale dei Saperi, 10/12<br>70015 Noci (BA)<br>☎ 080 4977290<br>info@deliziaspa.com                      | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Giovanni D'Ambruoso</b><br><i>Impiegata</i><br><b>Rosanna Liuzzi</b><br><i>Direttore Amministrativo</i><br><b>Nicola Gentile</b><br><i>H a E salute sicurezza ambientale</i><br><b>Vincenzo Mormando</b> |
| <b>Devodier Prosciutti srl</b><br><a href="http://www.devodier.com">www.devodier.com</a>                                 | Via Ponticella, 4<br>43037 Lesignano de' Bagni (PR)<br>☎ 0521 861070<br>devodierprosciutti@devodier.com |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Di Molfetta Pantaleo &amp; C. snc</b><br><a href="http://www.dimolfettafrantoiani.it">www.dimolfettafrantoiani.it</a> | Via Ruvo, 86/88<br>76011 Bisceglie (BA)<br>☎ 080 3921478<br>info@dimolfettafrantoiani.it                |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Diavena ltd</b><br><a href="http://diavena.com">diavena.com</a>                                                       | Industrialna, 23A<br>9700 Shumen (BG)<br>☎ (359) 54 860 184<br>diavena@diavena.com                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Dolceria Alba spa</b><br><a href="http://www.dolceriaalba.it">www.dolceriaalba.it</a>                                 | Strada Vicinale delle Cappellette, 8<br>10026 Santena (TO)<br>☎ 011 0625611<br>dolceria@dolceriaalba.it |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Domenico De Lucia spa</b><br><a href="http://www.domenicodelucia.it">www.domenicodelucia.it</a>                       | Via Maddaloni, 3<br>81027 San Felice a Cancelli (CE)<br>☎ 0823 802511<br>info@domenicodelucia.it        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Entroterra spa</b><br><a href="http://www.lapastadicamerino.it">www.lapastadicamerino.it</a>                          | Località Torre del Parco<br>62032 Camerino (MC)<br>☎ 0737 640498<br>info@pastaentroterra.com            |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Eurocompany spa SB</b><br><a href="http://www.eurocompany.it">www.eurocompany.it</a>                                  | Via Faentina, 280/286<br>48026 Russi (RA)<br>☎ 0544 416711<br>vbrunelli@eurocompany.it                  | <i>Presidente</i><br><b>Mario Zani</b><br><i>Direttore Generale</i><br><b>Maurizio Caastagnoli</b><br><i>Responsabile sostenibilità, Welfare e comunicazione interna</i><br><b>Veronica Brunelli</b>                                                       |
| <b>Europeix sa</b><br><a href="http://www.europeix.cat">www.europeix.cat</a>                                             | Torrent d'en Puig, 19<br>Arenys de Munt, Barcellona (ES)<br>☎ (34) 937 959 960<br>info@europeix.cat     | <i>Presidente e Responsabile sostenibilità</i><br><b>Judith Codina</b>                                                                                                                                                                                     |
| <b>F.Ili Garuti srl</b><br><a href="http://pavonegaruti.it/">pavonegaruti.it/</a>                                        | Via Enrico Berlinguer, 18<br>00055 Ladispoli (RM)<br>☎ 0699 229130<br>info@pavonegaruti.it              |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>F.Ili Saclà</b><br><a href="http://www.sacla.it">www.sacla.it</a>                                                     | Corso Stati Uniti, 41<br>10129 Torino (TO)<br>☎ 339 2209920<br>sdalmasso@sacla.it                       | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Chiara Ercole</b><br><i>Responsabili Sostenibilità</i><br><b>Marco Mori</b>                                                                                                                              |



| NOME                                                                                                            | INDIRIZZO                                                                                                                                                  | PERSONE                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fabbri 1905</b><br><a href="http://www.fabbri1905.com">www.fabbri1905.com</a>                                | Via Emilia Ponente, 276<br>40132 Bologna (BO)<br>☎ 051 6173111                                                                                             |                                                                                                                                                               |
| <b>Fantolino Distribuzione soc. agr. A R.L.</b><br><a href="http://www.fantolino.it">www.fantolino.it</a>       | Corso Mandelli, 10<br>10070 Cafasse (TO)<br>☎ 012 3341777<br><a href="mailto:info@fantolino.it">info@fantolino.it</a>                                      |                                                                                                                                                               |
| <b>Felsineo spa SB</b><br><a href="http://www.felsineo.com">www.felsineo.com</a>                                | Via C. Masetti, 8/10<br>40069 Zola Predosa (BO)<br>☎ 051 3517011<br><a href="mailto:info@felsineo.com">info@felsineo.com</a>                               |                                                                                                                                                               |
| <b>Felsineoveg spa SB</b><br><a href="http://www.felsineoveg.com">www.felsineoveg.com</a>                       | Via C. Masetti, 6<br>40069 Zola Predosa (BO)<br>☎ 051 0190601<br><a href="mailto:info@felsineoveg.com">info@felsineoveg.com</a>                            |                                                                                                                                                               |
| <b>Ferrarini spa</b><br><a href="http://www.ferrarini.com">www.ferrarini.com</a>                                | Via Lauro Ferrarini, 1<br>42123 Reggio Emilia (RE)<br>☎ 0522 9321<br><a href="mailto:marketing@ferrarini.com">marketing@ferrarini.com</a>                  | <i>Presidente</i><br><b>Roberto Pini</b><br><i>Responsabile sostenibilità</i><br><b>Daniela Filipaz</b><br><i>Direttore Marketing</i><br><b>Claudio Rizzi</b> |
| <b>Fette di Sole srl</b><br><a href="http://www.fettecellino.it">www.fettecellino.it</a>                        | Via la Maddalena snc - Loc. Cirras<br>9096 Santa Giusta (OR)<br>☎ 0783 37611<br><a href="mailto:marketing@gruppocellino.it">marketing@gruppocellino.it</a> | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Alberto Cellino</b><br><i>Managing Director</i><br><b>Michela Francesca Cellino</b>                         |
| <b>Ficacci Olive co.</b><br><a href="http://www.ficacci.it">www.ficacci.it</a>                                  | Via Empolitana, km 6<br>00024 Castel Madama (RM)<br>☎ 0774 45011<br><a href="mailto:olive@ficacci.it">olive@ficacci.it</a>                                 |                                                                                                                                                               |
| <b>Fiordelisi srl</b><br><a href="http://www.fiordelisisrl.com">www.fiordelisisrl.com</a>                       | SP88<br>71048 Stornarella (FG)<br>☎ 0885 437024<br><a href="mailto:info@fiordelisisrl.com">info@fiordelisisrl.com</a>                                      |                                                                                                                                                               |
| <b>Francia Latticini spa</b><br><a href="http://www.francialatticini.it">www.francialatticini.it</a>            | Via Argine Amaseno<br>4010 Sonnino (LT)<br>☎ 0773 94961<br><a href="mailto:info@francialatticini.com">info@francialatticini.com</a>                        |                                                                                                                                                               |
| <b>Frantoio Franci srl</b><br><a href="http://frantoiofranci.com">frantoiofranci.com</a>                        | Via A. Grandi, 5<br>58033 Montenero D'Orcia (GR)<br>☎ 0564 954000<br><a href="mailto:info@frantoiofranci.it">info@frantoiofranci.it</a>                    |                                                                                                                                                               |
| <b>Fratelli Contorno srl</b><br><a href="http://www.fratellicontorno.com">www.fratellicontorno.com</a>          | Via Antonino Contorno, 4<br>90123 Palermo (PA)<br>☎ 091 391323<br><a href="mailto:shop@fratellicontorno.com">shop@fratellicontorno.com</a>                 |                                                                                                                                                               |
| <b>G.M. Piccoli spa</b><br><a href="http://www.italianpastryexcellence.com">www.italianpastryexcellence.com</a> | Via Toscana, 9<br>24022 Alzano Lombardo (BG)<br>☎ 035 428 9644                                                                                             |                                                                                                                                                               |

| NOME                                                                                                                        | INDIRIZZO                                                                                                                                | PERSONE                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Generale Conserve spa</b><br><a href="http://www.asdomar.it">www.asdomar.it</a>                                          | Via Corea 15/17<br>7026 Olbia (SS)<br>☎ 010 5308711<br><a href="mailto:info@generaleconserve.it">info@generaleconserve.it</a>            | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Adolfo Valsecchi</b>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Giaguaro spa</b><br><a href="http://www.giaguarospa.com">www.giaguarospa.com</a>                                         | Via Ingegno, 46<br>84087 Sarno (SA)<br>☎ 081 5136356<br><a href="mailto:protocollo@giaguarospa.com">protocollo@giaguarospa.com</a>       |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Greci Industria Alimentare spa</b><br><a href="http://www.greci.com">www.greci.com</a>                                   | Via Traversante, 58<br>43122 Ravadese (PR)<br>☎ 0521 606411<br><a href="mailto:grecispa@greci.it">grecispa@greci.it</a>                  |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Gruppo Fini spa</b><br><a href="http://www.nonsolobuono.it">www.nonsolobuono.it</a>                                      | Via Confine, 1583<br>41017 Ravarino (MO)<br>☎ 059 259411                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>GS1 Italy Servizi srl</b><br><a href="http://servizi.gs1it.org">servizi.gs1it.org</a>                                    | Via Paleocapa 7<br>20121 Milano (MI)<br>☎ 345 0716843<br><a href="mailto:marketing.servizi@gs1it.org">marketing.servizi@gs1it.org</a>    | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Bruno Aceto</b><br><i>Chief Operating Officer &amp; Innovation Manager</i><br><b>Sirma Kurtulmaz</b><br><i>Operations Manager - Product Data Management &amp; Sustainability</i><br><b>Federico Mittersteiner</b> |
| <b>Halal Certification Services</b><br><a href="http://www.halalcs.org">www.halalcs.org</a>                                 | Weidenweg, 15<br>4310 Rheinfelden (CH)<br>☎ 329 0152319<br><a href="mailto:abboudfarid@yahoo.fr">abboudfarid@yahoo.fr</a>                | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Farid Aboud</b>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>I Sapore Antichi srl</b><br><a href="http://www.autenticaitaliana.com">www.autenticaitaliana.com</a>                     | Via Chiesa, 1<br>35037 Teolo (PD)<br>☎ 348 3855105<br><a href="mailto:info@saporiantichi.it">info@saporiantichi.it</a>                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ICAB spa - Industrie Conserve Alimentari Buccino spa</b><br><a href="http://www.lafiammante.com">www.lafiammante.com</a> | Agglomerato Industriale, Lotto 14<br>84021 Buccino (SA)<br>☎ 081 5615316<br><a href="mailto:info@lafiammante.it">info@lafiammante.it</a> |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ICAM spa</b><br><a href="http://www.icamcioccolato.com">www.icamcioccolato.com</a>                                       | Via Pescatori, 53<br>23900 Lecco (LC)<br>☎ 0341 290371<br><a href="mailto:info@icamcioccolato.it">info@icamcioccolato.it</a>             | <i>Presidente</i><br><b>Giovanni Agostoni</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Adelio Crippa</b><br><i>Responsabili sostenibilità</i><br><b>Sara Agoston</b><br><b>Elena Gaggion</b><br><b>Alessandro Lepore</b>                                |
| <b>IFEX Grousp srl</b><br><a href="http://www.ifexgroup.it">www.ifexgroup.it</a>                                            | Via del Lavoro, 13<br>31039 Veduggio (TV)<br>☎ 0423 700182                                                                               | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Stefano Meloni</b><br><i>Responsabile ESG</i><br><b>Carlo Mininno</b>                                                                                                                                             |
| <b>Igor srl</b><br><a href="http://www.igorgorgonzola.it">www.igorgorgonzola.it</a>                                         | Strada Natale Leonardi, 32<br>28062 Cameri (NO)<br>☎ 0321 2001<br><a href="mailto:info@igornovara.it">info@igornovara.it</a>             |                                                                                                                                                                                                                                                        |

| NOME                                                                                                      | INDIRIZZO                                                                                                                                               | PERSONE                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Industrie Montali srl</b><br><a href="http://www.easyline-montali.it">www.easyline-montali.it</a>      | Strada per Aiola 5/G<br>42027 Montecchio Emilia (RE)<br>☎ 0522 863186<br><a href="mailto:trading@industrie-montali.it">trading@industrie-montali.it</a> | <i>Amministratore Delegato e Rappresentante legale</i><br><b>Stefania Montali</b>                                                                                               |
| <b>Isik Tarim Uruenleri Sanayi Ticaret as</b><br><a href="http://www.isiktarim.com">www.isiktarim.com</a> | 75. Yıl Cumhuriyet Mah<br>Kemalpaşa (TUR)<br>☎ (232) 874 81 28                                                                                          |                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Baronía srl</b><br><a href="http://www.labaronia.com">www.labaronia.com</a>                         | S.p.333 ex s.s. 264<br>81040 Castel di Sasso (CE)<br>☎ 0823 659014<br><a href="mailto:labaronia@labaronia.com">labaronia@labaronia.com</a>              |                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Bolognese srl</b><br><a href="http://www.rogiallopastificio.it">www.rogiallopastificio.it</a>       | Zona Industriale, 1<br>84024 Contursi Terme (SA)<br>☎ 0828 79116<br><a href="mailto:info@rogiallopastificio.it">info@rogiallopastificio.it</a>          |                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Collina Toscana spa</b><br><a href="http://www.montosco.it">www.montosco.it</a>                     | Viale Europa, 3<br>52018 Castel San Niccolò (AR)<br>☎ 0575 550693<br><a href="mailto:info@collinatoscana.it">info@collinatoscana.it</a>                 |                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Doria spa</b><br><a href="http://www.gruppodoria.it">www.gruppodoria.it</a>                         | Via Nazionale, 320<br>84012 Angri (SA)<br>☎ 081 5166111                                                                                                 | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Antonio Ferraioli</b><br><i>Internal Audit &amp; Corporate Sustainability Director</i><br><b>Elena Maggi</b>                  |
| <b>La Grande Ruota srl</b><br><a href="http://www.lagranderuota.it">www.lagranderuota.it</a>              | Via Cavalieri Di Vittorio Veneto, 1<br>25020 Dello (BS)<br>☎ 030 9718009<br><a href="mailto:info@lagranderuota.it">info@lagranderuota.it</a>            |                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Linea Verde soc. agr.spa</b><br><a href="http://www.lalineaverde.it">www.lalineaverde.it</a>        | Via Artigianale, 49<br>25025 Manerbio (BS)<br>☎ 030 9373611                                                                                             |                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Rosina srl</b><br><a href="http://www.larosina.com">www.larosina.com</a>                            | Via De Goti<br>84012 Angri (SA)<br>☎ 081 8796005<br><a href="mailto:info@larosina.com">info@larosina.com</a>                                            |                                                                                                                                                                                 |
| <b>Le Bontà srl</b><br><a href="http://www.lebonta.it">www.lebonta.it</a>                                 | Via maestri del lavoro, 7<br>50013 Campi Bisenzio (FI)<br>☎ 0557 760150                                                                                 | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Andrea Barbagli</b><br><i>Marketing Manager</i><br><b>Chiara Brandi</b><br><i>Responsabile quality/R&amp;D</i><br><b>Francesco Maspero</b> |
| <b>Lactalis Italia</b><br><a href="http://www.lactalisvaloreitalia.it">www.lactalisvaloreitalia.it</a>    | Via Flavio Gioia, 8<br>20149 Milano (MI)<br>☎ 0243 356111                                                                                               | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Giovanni Pomella</b><br><i>Responsabile sostenibilità</i><br><b>Gianmarco Tammaro</b>                                                      |



| NOME                                                                                                  | INDIRIZZO                                                                                           | PERSONE                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lampa Packaging srl</b><br><a href="http://www.ecodu.it">www.ecodu.it</a>                          | Via Jesi, 174<br>60027 Osimo (AN)<br>☎ 0717 16621<br>info@lampapackaging.it                         |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Latticini Orchidea</b><br><a href="http://www.latticiniorchidea.it">www.latticiniorchidea.it</a>   | Via E. De Filippo, 12<br>80048 Sant'Anastasia (NA)<br>☎ 081 5306541<br>info@latticiniorchidea.it    |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Lauretana spa</b><br><a href="http://www.lauretana.com">www.lauretana.com</a>                      | Frazione Campiglie, 56<br>13895 Graglia (BI)<br>☎ 0152 442811<br>info@lauretana.com                 | <i>Presidente</i><br><b>Giovanni Vietti</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Antonio Pola</b><br><i>Responsabile sostenibilità</i><br><b>Erich Grisoglio</b>               |
| <b>LIC Packaging spa</b><br><a href="http://www.licpackaging.com">www.licpackaging.com</a>            | Loc. Breda Libera, 13<br>25028 Verolanuova (BR)<br>☎ 0309 364011<br>info@licpackaging.com           |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Madeo Industria Alimentare srl</b><br><a href="http://www.filieramadeo.it">www.filieramadeo.it</a> | Località Sant'Elia<br>87069 San Demetrio Corone (CS)<br>☎ 388 1913149<br>anna.madeo@filiaramadeo.it | <i>Presidente</i><br><b>Anna Madeo</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Francesco Antonio Madeo</b><br><i>Responsabile Qualità</i><br><b>Chiara Scanga</b>                 |
| <b>Marevivo srl</b><br><a href="http://trade.mondomarevivo.com">trade.mondomarevivo.com</a>           | Via Super Panoramica, 51<br>73030 Castro (LE)<br>☎ 0836 1955986<br>info@mondomarevivo.com           |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Menz &amp; Gasser spa</b><br><a href="http://www.menz-gasser.it">www.menz-gasser.it</a>            | Zona Industriale<br>38050 Novaledo (TN)<br>☎ 0461 720600<br>info@menz-gasser.it                     |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Mila Latte Montagna Alto Adige</b><br><a href="http://www.mila.it">www.mila.it</a>                 | Via Innsbruck, 43<br>3910 Bolzano (BZ)<br>☎ 0471 451111<br>info@mila.it                             | <i>Presidente</i><br><b>Joachim Reinalter</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Matthias Baumgartner</b><br><i>Marketing &amp; Comunicazione</i><br><b>Martina Avanzini</b> |
| <b>Milbrut srl</b><br><a href="http://www.milbrut.com">www.milbrut.com</a>                            | C/da Cappuccini – Messer Rinaldo SS 576<br>92100 Naro (AG)<br>☎ 0922 835464<br>info@milbrut.com     |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Molini Pivetti spa</b><br><a href="http://www.pivetti.it">www.pivetti.it</a>                       | Via di Renazzo, 67<br>44042 Renazzo (FE)<br>☎ 0519 00003<br>customerservice@pivetti.it              |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Molino Naldoni srl</b><br><a href="http://www.molinonaldoni.it">www.molinonaldoni.it</a>           | Via Pana, 156<br>48018 Faenza (RA)<br>☎ 0546 40002<br>naldoni@molinsonaldoni.it                     |                                                                                                                                                                                   |

| NOME                                                                                                                       | INDIRIZZO                                                                                                                                                               | PERSONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Molino Pordenone - spa Società di Macinazione</b><br><a href="http://www.molinopordenone.it">www.molinopordenone.it</a> | Largo San Giacomo, 1<br>33170 Pordenone (PO)<br>☎ 0433 362421<br><a href="mailto:welcome@molinoordenone.it">welcome@molinoordenone.it</a>                               | <i>Presidente</i><br><b>Marco Zuzzi</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Valentino Zuzzi</b>                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Monini spa</b><br><a href="http://www.monini.com">www.monini.com</a>                                                    | S.S. Flaminia Km. 129<br>6049 Spoleto (PG)<br>☎ 074 323261<br><a href="mailto:segreteria.direzione@monini.com">segreteria.direzione@monini.com</a>                      | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Zefferino Francesco Monini</b><br><i>Direzione comunicazione, immagine e relazioni esterne</i><br><b>Maria Flora Monini</b><br><i>Direzione Comitato Sostenibilità</i><br><b>Riccardo Cereda</b><br><i>Segreteria sostenibilità</i><br><b>Giulia Gervasi</b> |
| <b>Nactarome</b><br><a href="http://www.nactarome.com">www.nactarome.com</a>                                               | Via Giovanni Battista Pirelli, 30<br>20124 Milano (MI)<br><a href="mailto:info@nactarome.com">info@nactarome.com</a>                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Neri Industria Alimentare spa</b><br><a href="http://www.sottoli.it">www.sottoli.it</a>                                 | Via Amendola, 27<br>51035 Lamporecchio (PT)                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Nicola Pantaleo spa</b><br><a href="http://www.pantaleo.it">www.pantaleo.it</a>                                         | Via Roma, 341/A<br>72015 Fasano di Puglia (BR)<br>☎ 080 4425588<br><a href="mailto:info@pantaleo.it">info@pantaleo.it</a>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Novo Bio &amp; Sfuso</b><br><a href="http://b2b.novo.bz/it/">b2b.novo.bz/it/</a>                                        | Via Weggenstein, 14/B<br>39100 Bolzano (BZ)<br>☎ 349 5747248<br><a href="mailto:info@novo.bz">info@novo.bz</a>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>O.R.T.O. Verde S.C.A.P.A.</b><br><a href="http://ifreschidicampo.it">ifreschidicampo.it</a>                             | Strada della Bruciata, 16<br>60019 Cesano di Senigallia (AN)<br>☎ 071 6608200<br><a href="mailto:info@ortoverde.eu">info@ortoverde.eu</a>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Olearia Congedi srl</b><br><a href="http://www.oliocongedi.com">www.oliocongedi.com</a>                                 | Via Marina<br>73100 Ugento (LE)<br>☎ 0833 555263<br><a href="mailto:info@oliocongedi.com">info@oliocongedi.com</a>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Oleificio Coppini Angelo spa</b><br><a href="http://www.coppini.com">www.coppini.com</a>                                | Strada di Recentino, 80<br>05100 Terni (TR)<br>☎ 0744 813778<br><a href="mailto:info@coppini.com">info@coppini.com</a>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Oleificio Zucchi spa</b><br><a href="http://www.zucchi.com">www.zucchi.com</a>                                          | Via Acquaviva, 12<br>26100 Cremona (CR)<br>☎ 0372 532111                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Oleum Sicilia Soc. Coop.</b><br><a href="http://www.oleumsicilia.com">www.oleumsicilia.com</a>                          | Contrada Gianvicario, Via Enrico Berlinguer<br>90088 San Cipirello (PA)<br>☎ 091 347437<br><a href="mailto:oleum.commerciale@gmail.com">oleum.commerciale@gmail.com</a> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| NOME                                                                                                        | INDIRIZZO                                                                                                                                                | PERSONE                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oropan spa</b><br><a href="http://www.oroipaninternational.com">www.oroipaninternational.com</a>         | SS96 KM 5,4<br>70022 Altamura (BA)<br>☎ 391 1734922<br><a href="mailto:marketing@oroipan.it">marketing@oroipan.it</a>                                    | <i>Presidente</i><br><b>Vito Forte</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Lucia Forte</b><br><i>Direttore Progetti speciali</i><br><b>Sergio Gallo</b><br><i>Marketing Manager</i><br><b>Domenico D'Antonio</b><br><i>Compliance Manager</i><br><b>Daniele Frascaria</b> |
| <b>Pan Surgelati srl</b><br><a href="http://www.pan.it">www.pan.it</a>                                      | Via Benjamin Franklin, 1/A<br>39055 Laives (BZ)<br>☎ 0471 592900<br><a href="mailto:info@pan.it">info@pan.it</a>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Panbisco' srl</b><br><a href="http://www.panbisco.it">www.panbisco.it</a>                                | Via Martin L. King, 68<br>70022 Altamura (BA)<br>☎ 080 3142713<br><a href="mailto:info@panbisco.it">info@panbisco.it</a>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Pandora'</b><br><a href="http://www.pan-dora.it">www.pan-dora.it</a>                                     | Via Ambrogio Guglieri, 27<br>18021 Borgomaro (IM)<br>☎ 0183 240813<br><a href="mailto:info@pan-dora.it">info@pan-dora.it</a>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Parma Food Lab srl</b><br><a href="http://www.porto-via.it">www.porto-via.it</a>                         | Strada Pedemontana, 64 – Loc. Vignale<br>43029 Traversetolo (PR)<br>☎ 0521 064106<br><a href="mailto:info@parmafoodlab.it">info@parmafoodlab.it</a>      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Pastificio Attilio Mastromauro GRANORO srl</b><br><a href="http://www.granoro.it">www.granoro.it</a>     | S.P. 231 - km 35,100<br>70033 Corato (BA)<br><a href="mailto:pasta@granoro.it">pasta@granoro.it</a>                                                      | <i>Responsabile dello stabilimento</i><br><b>Roberto Leo</b>                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pastificio dei Campi spa</b><br><a href="http://www.pastificiodeicampi.it">www.pastificiodeicampi.it</a> | Via dei Campi, 50<br>80054 Gragnano (NA)<br>☎ 081 8018430<br><a href="mailto:sales@pastificiodeicampi.it">sales@pastificiodeicampi.it</a>                |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Pastificio F.lli Cellino spa</b><br><a href="http://www.pastacellino.it">www.pastacellino.it</a>         | Via Maldiventre, snc<br>9096 Santa Giusta (OR)<br>☎ 0783 37621<br><a href="mailto:info@pastacellino.it">info@pastacellino.it</a>                         | <i>Presidente</i><br><b>Alberto Cellino</b><br><i>Managing Director</i><br><b>Michela Francesca Cellino</b>                                                                                                                                                                   |
| <b>Pastificio Lucio Garofalo</b><br><a href="http://www.pasta-garofalo.com">www.pasta-garofalo.com</a>      | Via dei Pastai, 42<br>80054 Gragnano (NA)                                                                                                                | <i>Amministratore Delegato e Rappresentante legale</i><br><b>Massimo Menna</b><br><i>Responsabile sostenibilità</i><br><b>Sergio De Gennaro</b>                                                                                                                               |
| <b>Pastiglie Leone srl</b><br><a href="http://www.pastiglieleone.com">www.pastiglieleone.com</a>            | Via Italia, 46<br>10093 Collegno (TO)<br><a href="mailto:pastiglieleone@pecsocioi.torino.it">pastiglieleone@pecsocioi.torino.it</a>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Pedon spa</b><br><a href="http://www.pedon.it">www.pedon.it</a>                                          | Via del Progresso, 32<br>36064 Colceresa (VI)<br>☎ 0424 411125<br><a href="mailto:marketing.molvena@pedongroup.com">marketing.molvena@pedongroup.com</a> | <i>Presidente</i><br><b>Remo Pedon</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Loris Pedon</b><br><i>Responsabile sostenibilità</i><br><b>Marco Simionato</b>                                                                                                                 |



| NOME                                                                                                                    | INDIRIZZO                                                                                      | PERSONE                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Petra Molino Quaglia</b><br><a href="http://www.farinapetra.it">www.farinapetra.it</a>                               | Via Porciglia, 14<br>35121 Padova (PD)<br>☎ 0429 649150<br>info@farinapetra.com                | <i>Presidente</i><br><b>Lucio Quaglia</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Chiara Quaglia</b><br><i>Direttore Marketing</i><br><b>Piero Gabrieli</b><br><i>Responsabile sostenibilità</i><br><b>Andrea Quaglia</b> |
| <b>Pietro Coricelli spa</b><br><a href="http://www.coricelli.com">www.coricelli.com</a>                                 | Via San Raffaele, 1<br>20121 Milano (MI)<br>☎ 0743 23281<br>info@coricelli.com                 | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Chiara Coricelli</b><br><i>Responsabile Marketing</i><br><b>Elena Tresoldi</b>                                                                                          |
| <b>Planted Foods Italia spa</b><br><a href="http://it.eatplanted.com">it.eatplanted.com</a>                             | Via Michelangelo Buonarroti, 39<br>20145 Milano (MI)<br>hello@eatplanted.com                   |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Polli</b><br><a href="http://www.polli.it">www.polli.it</a>                                                          | Via C. Battisti, 1059<br>51015 Monsummano Terme (PT)<br>☎ 0572 95621<br>polli@polli.it         |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Poppies Bakeries nv</b><br><a href="http://www.poppiesbakeries.com">www.poppiesbakeries.com</a>                      | Kasteelstraat, 29<br>8980 Zonnebeke (BE)<br>☎ (32) 57460200                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Primafonte srl</b><br><a href="http://www.sestafoglia.it">www.sestafoglia.it</a>                                     | Via Bonomi, 15<br>60027 Osimo (AN)<br>☎ 071 7231615<br>sestafoglia@sestafoglia.it              |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Princes Italia spa</b><br><a href="http://www.newlat.it">www.newlat.it</a>                                           | Via J.F. Kennedy, 16<br>42124 Reggio Emilia (RE)<br>☎ 0522 7901<br>info@newlat.com             |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Prodotti Orco srl Società Alimentare Helvetia</b><br><a href="http://www.orco.it">www.orco.it</a>                    | Via Bainsizza, 44<br>21100 Varese (VA)<br>☎ 0332 231343<br>orco@orco.it                        |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Prunotto Mariangela ssa</b><br><a href="http://www.mprunotto.com">www.mprunotto.com</a>                              | Via Osteria, 14<br>12051 Alba (CN)<br>☎ 0173 441590<br>info@mprunotto.com                      |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Raviolificio Lo Scoiattolo spa</b><br><a href="http://www.scoiattolopastafresca.it">www.scoiattolopastafresca.it</a> | Via Privata Maria Teresa, 7<br>20123 Milano (MI)<br>☎ 0331 844885                              |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Riso Gallo</b><br><a href="http://www.risogallo.it">www.risogallo.it</a>                                             | V.le R. Preve 4<br>27038 Robbio (AL)<br>info@risogallo.it                                      | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Giovanni Ponzetti</b><br><i>Direttore R&amp;D, assicurazione qualità</i><br><b>Roberto Tortolina</b>                                                                                 |
| <b>Riso Meracinque</b><br><a href="http://www.meracinque.com">www.meracinque.com</a>                                    | Via Nino Bixio, 30<br>37069 Villafranca di Verona (VR)<br>☎ 346 3340723<br>info@meracinque.com |                                                                                                                                                                                                                           |

| NOME                                                                                                                 | INDIRIZZO                                                                                                                                                         | PERSONE                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rizzoli Emanuelli spa</b><br><a href="http://www.rizzoliemanuelli.com">www.rizzoliemanuelli.com</a>               | Via Segrè E., 3/A<br>43122 Parma (PR)<br>☎ 0521 211111                                                                                                            |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Romano Vincenzo &amp; C. sas</b>                                                                                  | Contrada Corvo San Nicola<br>41033 Bronte (CT)<br>☎ 366 1638086<br><a href="mailto:export@romanovincenzo.com">export@romanovincenzo.com</a>                       | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Pasquale Romano</b><br><i>Export Manager</i><br><b>Silvi Rossi</b>                                                             |
| <b>saec group srl</b><br><a href="http://www.saecgroup.it">www.saecgroup.it</a>                                      | Via Variante di Cancelliera, 2<br>00072 Ariccia (RM)<br>☎ 348 7375922<br><a href="mailto:nemeth@saecgroup.it">nemeth@saecgroup.it</a>                             | <i>Amministratore Unico</i><br><b>Simone Primavera</b><br><i>Consulente Ambientale</i><br><b>Stefania Burgo</b><br><i>Responsabile Progetti Dedicati</i><br><b>Cinzia Nemeth</b> |
| <b>Salumifici GranTerre</b><br><a href="http://www.granterre.it">www.granterre.it</a>                                | Strada Gherbella, 320<br>41126 Modena (MO)<br>☎ 324 0021994<br><a href="mailto:elisa.petrini@granterre.it">elisa.petrini@granterre.it</a>                         | <i>Presidente</i><br><b>Maurizio Moscatelli</b><br><i>CSR &amp; Sustainability Manager</i><br><b>Elisa Petrini</b>                                                               |
| <b>Salumificio San Michele spa</b><br><a href="http://www.san-michele.it">www.san-michele.it</a>                     | Via Pallavicina, 11<br>26010 Offanengo (CR)<br>☎ 0373 244800                                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |
| <b>San Vincenzo Di Ferdinando Rota srl</b><br><a href="http://www.sanvincenzosalumi.it">www.sanvincenzosalumi.it</a> | C.da Acquacoperta, 24<br>87059 Casali del Manco (CS)<br>☎ 0984 4302<br><a href="mailto:commerciale@sanvincenzosalumi.it">commerciale@sanvincenzosalumi.it</a>     |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sapori D'italia srl</b><br><a href="http://www.saporiditalia.com">www.saporiditalia.com</a>                       | Via delle Colonie, snc<br>19020 Brugnato (SP)<br>☎ 0187 1603006<br><a href="mailto:info@saporiditalia.com">info@saporiditalia.com</a>                             |                                                                                                                                                                                  |
| <b>SDR Pack spa</b><br><a href="http://www.sdrpack.com">www.sdrpack.com</a>                                          | Via Segafredo, 6<br>36027 Rosà (VI)<br>☎ 0424 581990<br><a href="mailto:info@sdrpack.com">info@sdrpack.com</a>                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Sgambaro spa</b><br><a href="http://www.sgambaro.it">www.sgambaro.it</a>                                          | Via Chioggia, 11/A<br>31030 Castello di Godego (TV)<br>☎ 0423 760007<br><a href="mailto:info@sgambaro.it">info@sgambaro.it</a>                                    |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Simec spa</b><br><a href="http://www.molinosimec.it">www.molinosimec.it</a>                                       | Loc. Cirras - Zona Industriale<br>9096 Santa Giusta (OR)<br>☎ 0783 376060<br><a href="mailto:marketing@gruppocellino.it">marketing@gruppocellino.it</a>           | <i>Presidente e Amministratore Delegato</i><br><b>Alberto Cellino</b><br><i>Managing Director</i><br><b>Michela Francesca Cellino</b>                                            |
| <b>Sipa International srl - Martino</b><br><a href="http://www.martinotaste.com">www.martinotaste.com</a>            | Via Enrico Mattei, 37/39<br>86039 Termoli (CB)<br>☎ 0875 752163                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Società Cooperativa Agricola Circe</b><br><a href="http://agricolacirce.it">agricolacirce.it</a>                  | Strada Lungo Ufente, 2344<br>04014 Pontinia (LT)<br>☎ 0773 853140<br><a href="mailto:cooperativa.agricolacirce@gmail.com">cooperativa.agricolacirce@gmail.com</a> |                                                                                                                                                                                  |

| NOME                                                          | INDIRIZZO                                                                                              | PERSONE                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Solania srl</b><br>solaniasrl.it                           | Via Provinciale Nocera-Sarno Località Fosso Imperatore<br>84014 Nocera Inferiore (SA)<br>☎ 081 9371027 |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Spinosa spa</b><br>www.spinosaspa.com                      | Via Tirso, 23<br>81030 Castelvoturno (CE)<br>info@spinosaspa.com                                       |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Steriltom srl</b><br>www.steriltom.com                     | Via Farnesiana, 5<br>29122 Piacenza (PC)<br>☎ 0523 789811<br>sales@steriltom.com                       | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Dario Squeri</b>                                                                                                                                                            |
| <b>Surgital spa</b><br>www.surgital.it                        | Via Bastia, 16/1<br>48017 Lavezzola (RA)<br>☎ 328 2482173<br>a.bino@surgital.it                        | <i>Presidente</i><br><b>Romana Tamburini</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Edoardo Bacchini</b><br><i>Marketing manager</i><br><b>Andrea Bino</b><br><i>Quality Manager</i><br><b>Cristiana Savoia</b> |
| <b>Sweet Africa srl</b><br>sweetafrica.it                     | SP. Martignano-Calimera, 1<br>73020 Martignano (LE)<br>☎ 035 0510203<br>info@sweetafrica.it            |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Talatta srl</b><br>www.talatta.it                          | Z.I. Contrada Santa Maria<br>92019 Sciacca (AG)<br>☎ 0925 27327                                        |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tartuflanghe srl</b><br>www.tartuflanghe.com               | Loc Catena Rossa, 7<br>12040 Piobesi d'Alba (CN)<br>tartuflanghe@tartuflanghe.com                      |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>The Circle Sarl SB</b><br>www.thecircle.global             | Via del Casale Ciminelli, 20a<br>00132 Roma (RM)<br>348 3515722<br>info@thecircle.global               | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Valerio Ciotola</b><br><i>Co-Founder   Chief Business Development &amp; Marketing Officer</i><br><b>Thomas Marino</b>                                                       |
| <b>The Good Idea srl</b><br>www.thegoodidea.it                | Via Adige, 9<br>20135 Milano (MI)<br>☎ 02 54121520<br>info@thegoodidea.it                              |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ti.Pack srl</b><br>www.tipack.it                           | Via Giuseppe Saragat, 21<br>27100 Pavia (PV)<br>☎ 0382 463059<br>info@tipack.it                        |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tikedo srl</b><br>tikedo.com                               | Via del Lavoro, 2<br>47822 Santarcangelo di Romagna (RN)<br>☎ 0541 626914<br>info@tikedo.com           |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tradin Organic Agriculture BV</b><br>www.tradinorganic.com | Stationsplein, 61 - 65<br>1012AB Amsterdam (NL)<br>☎ (31) 020 4074499<br>info@tradinorganic.com        |                                                                                                                                                                                                                  |



| NOME                                                                                                      | INDIRIZZO                                                                                              | PERSONE                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Trivelli Tartufi srl</b><br><a href="http://www.trivellitartufi.it">www.trivellitartufi.it</a>         | Strada Bivio Agelli, 86<br>63093 Roccafluvione (AP)<br>☎ 0736 365407<br>info@trivellitartufi.it        |                                                                                                          |
| <b>Tutto Calabria Di A. Celli srl</b><br><a href="http://www.tuttocalabria.com">www.tuttocalabria.com</a> | Contrada Mandarano<br>88044 Marcellinara (CZ)<br>☎ 0961 996685<br>customer.tuttocalabria@gmail.com     |                                                                                                          |
| <b>un attimo in forma srl</b><br><a href="http://www.1attimoinforma.com">www.1attimoinforma.com</a>       | Viale Certosa, 218<br>20156 Milano (MI)<br>☎ 0813 995575<br>info@1attimoinforma.com                    | <i>Amministratore Delegato</i><br><b>Cristiana D'alessio</b>                                             |
| <b>Union srl</b><br><a href="http://www.terredeitrulli.it">www.terredeitrulli.it</a>                      | Via Mottola n.c. Z.I. D1/3<br>70011 Alberobello (BA)<br>☎ 080 4323916<br>info@terredeitrulli.it        | <i>Presidente</i><br><b>Michele Casulli</b><br><i>Direttore Commerciale</i><br><b>Roberto Casulli</b>    |
| <b>Uomo &amp; Ambiente srl SB</b><br><a href="http://uomoeambiente.com">uomoeambiente.com</a>             | Via Angrogna, 16/A<br>10139 Torino (TO)<br>☎ 800 035442<br>info@uomoeambiente.com                      |                                                                                                          |
| <b>Veroni spa</b><br><a href="http://www.veroni.it">www.veroni.it</a>                                     | Via Saltini, 15/17<br>42015 Correggio (RE)<br>☎ 0522 635311<br>info@veroni.it                          |                                                                                                          |
| <b>Viggiani Tartufi</b><br><a href="http://www.viggianitartufi.it">www.viggianitartufi.it</a>             | Via Papa Giovanni XXIII, 17<br>75010 San Mauro Forte (MT)<br>☎ 328 384 2160<br>info@viggianitartufi.it |                                                                                                          |
| <b>Vion sa</b><br><a href="http://www.vionfoodgroup.com">www.vionfoodgroup.com</a>                        | Boseind, 15<br>5281 RM Boxtel (NL)<br>☎ (31) 88 995 3555<br>groupcommunication@vionfood.com            |                                                                                                          |
| <b>Viru Group</b><br><a href="http://www.virugroup.com">www.virugroup.com</a>                             | Carretera Panamericana Norte Km 521<br>Virú, La Libertad (PE)<br>seleccionviru@virugroup.com           |                                                                                                          |
| <b>Yesproducts sro</b><br><a href="http://www.stripschips.cz">www.stripschips.cz</a>                      | Husitská, 107/3<br>130 00 Praga (CZ)<br>☎ (420) 732283230<br>info@stripschips.cz                       |                                                                                                          |
| <b>Zini Prodotti Alimentari spa</b><br><a href="http://www.pastazini.it">www.pastazini.it</a>             | Via Libertà, 36<br>26900 Cesano Boscone (MI)<br>☎ 328 5826813<br>cchioda@pastazini.it                  | <i>Presidente</i><br><b>Corrado Vezzani</b><br><i>Amministratore Delegato</i><br><b>Maurizio Vezzani</b> |

**Vuoi partecipare all'edizione  
della guida ESGmakers 2026?**

**[Clicca qui!](#)**

