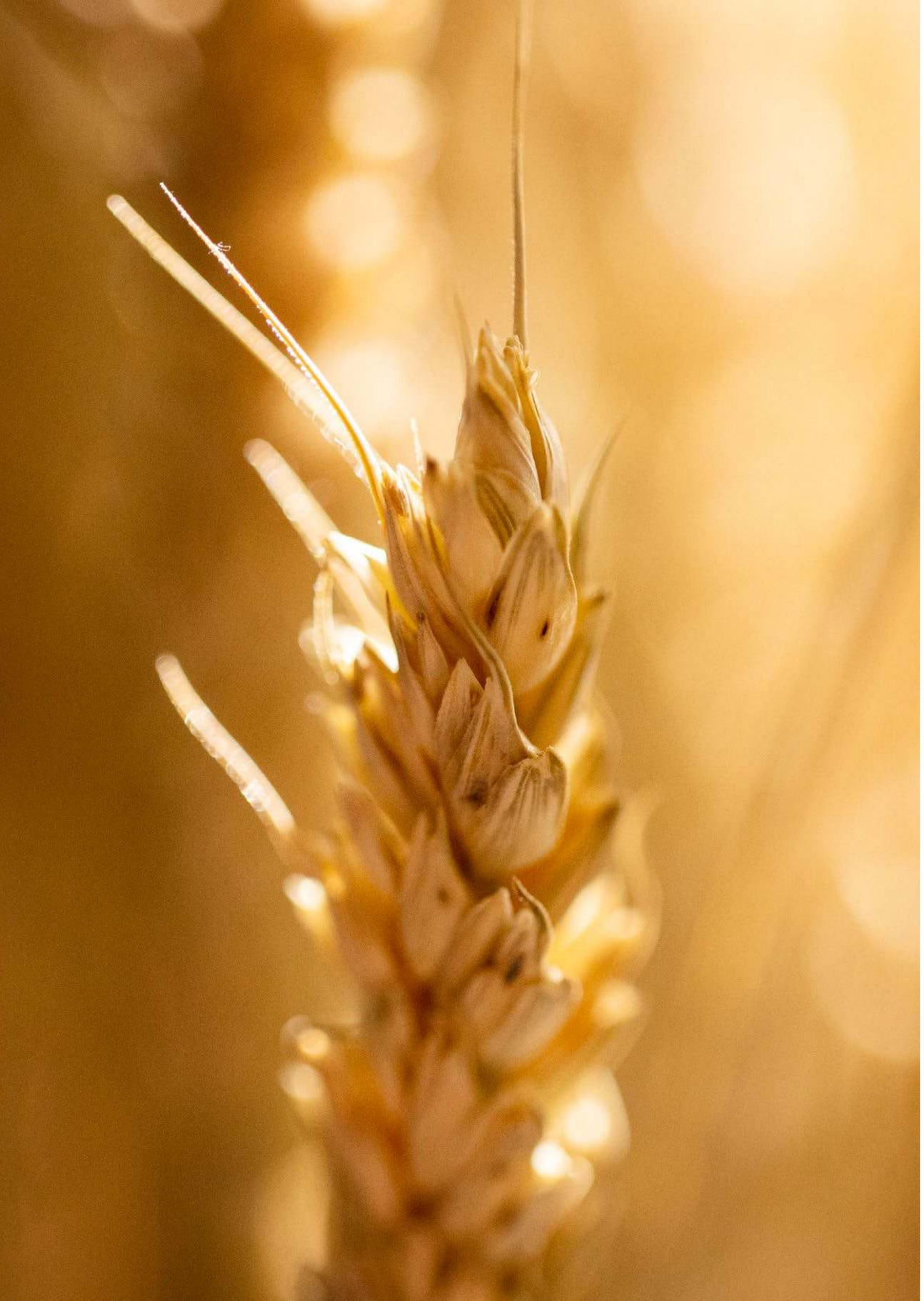
Di Martino Gruppo

Rapporto di Sostenibilità 2021



SOMMARIO

Nota Metodologica

1. Lettera agli Stakeholder

2.Highlights

3. Dal Campo alla tavola: Valore per tutti
- 3.1 Storia, valori e struttura del Gruppo
  - 3.1.1 La storia della famiglia Di Martino
  - 3.1.2 I valori del Gruppo
  - 3.1.3 Struttura del Gruppo
- 3.2 I prodotti del Gruppo Di Martino
- 3.3 La Governance del Gruppo
- 3.4 Identificazione degli stakeholder e analisi di materialità

4.0 Dal Campo ai molini: La catena di fornitura

5.0 Da semola a pasta: La lavorazione
- 5.1 Gli impianti
  - 5.1.1 Consumi energetici ed emissioni
  - 5.1.2 Consumi idrici
- 5.2 La qualità
- 5.3 Ricerca e innovazione
- 5.4 L'impegno per la circolarità
- 5.5 Le persone
  - 5.5.1 Attenzione alle persone
  - 5.5.2 Salute e sicurezza sul lavoro

6.0 Dall'azienda al territorio
- 6.1 Comunicazione trasparente e responsabile
- 6.2 Le iniziative per la comunità
  - 6.2.1 Un'alimentazione sana e sostenibile
  - 6.2.2 La pasta come strumento di empowerment
  - 6.2.3 Valorizzazione del territorio e della cultura italiana

7.0 Tabella di Raccordo materialità - GRI

8.0 Tabella degli indicatori - GRI

Nota Metodologica

Il presente documento, che rappresenta il secondo Rapporto di Sostenibilità del Gruppo Di Martino, ha l'obiettivo di comunicare in modo trasparente le strategie di sostenibilità del Gruppo di Martino (di seguito anche "Gruppo") relativamente alle performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale e di governance relativamente all'esercizio 2021 (dal 1° gennaio 2021 al 31 dicembre 2021). Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è riportato, inoltre, il confronto con i dati relativi all'esercizio 2020 (dal 1° gennaio 2020 al 31 dicembre 2021).
Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni riportate è relativo alle seguenti società:

- Pastificio dei Campi S.p.A.
- Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli S.p.A.
- Di Martino Air S.r.l.
- Grandi Pastai Italiani S.p.A.

Eventuali eccezioni di perimetro sono espressamente esplicitate nel testo.
Il presente documento, avente periodicità annuale, è stato redatto in conformità agli standard "GRI Sustainability Reporting Standards", pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2016 (e successivi aggiornamenti) secondo l'opzione «in accordance - Core», come indicato nella tabella "Tabella degli indicatori GRI".

In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati di una prima analisi di materialità realizzata nel 2021, che ha permesso di individuare gli aspetti materiali per il Gruppo e per i suoi stakeholder, così come descritto nel paragrafo "Identificazione degli stakeholder e analisi di materialità" del presente documento.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche risulta essere il medesimo del Bilancio Consolidato di Gruppo al 31.12.2021 con l'esclusione delle seguenti società: Di Martino Air NY LLC; Di Martino Holding USA Inc.; Dicado S.r.l.; Di Martino Inc.; Di Martino DE GMBH.

Il presente Rapporto di Sostenibilità è stato sottoposto a giudizio di conformità da parte di Deloitte & Touche S.p.A, che si esprime con apposita "Relazione della società di Revisione", rispetto a quanto previsto dai GRI Standards.

Si segnala che nel 2021 non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Rapporto di Sostenibilità del Gruppo Di Martino è possibile contattare info@pastadimartino.it.

Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web del Pastificio Di Martino www.pastadimartino.it.

Lettera agli Stakeholder

Cari stakeholder/lettori

La storia delle aziende del Gruppo Di Martino è una storia di inclusione, legame con il territorio e attenzione per la terra e le sue materie prime. Il percorso verso una sostenibilità aziendale strutturata è un'evoluzione naturale di questa tradizione. Accanto all'attenzione per i migliori ingredienti e metodi di lavorazione di qualità, il Gruppo si impegna a ridurre progressivamente l'impatto ambientale dei propri stabilimenti, a restituire valore alla comunità locale e a favorire il benessere dei dipendenti.
L'impegno verso la sostenibilità parte da una misurazione e rendicontazione di quanto già in essere. È per questo che il Gruppo ha deciso di pubblicare e sottoporre a verifica esterna il Rapporto di Sostenibilità, di cui questa è la seconda edizione. Questo documento è una grande occasione per dialogare con i propri stakeholder di sviluppo sostenibile del business e un punto di partenza per coinvolgerli sempre più su tali tematiche.

Una strategia, quella del Gruppo Di Martino, che non si limita a comunicare quanto fatto in passato, ma che vuole anticipare il futuro. Così il Gruppo ha deciso di intraprendere un percorso di evoluzione in B Corp, cristallizzando tra le caratteristiche fondamentali del proprio business quella di produrre impatti positivi sulla società e sull'ambiente.
Per sostenere e alimentare questa transizione, il Gruppo ha inoltre deciso di strutturare un piano pluriennale per rendere sostenibili secondo i criteri ESG i diversi aspetti della sua attività.
Il Pastificio Di Martino ha compiuto 110 anni nel 2022, ma la storia e la tradizione non hanno mai frenato l'evoluzione del marchio. Una nuova trasformazione è alle porte e permetterà ancora una volta alla pasta italiana di conservare la propria identità di fronte alle sfide del futuro.

Giuseppe Di Martino

Highlights

RICAVI
126,1 MLN €

EBITDA
5,5 MLN €

VOLUMI DI PRODUZIONE
pasta secca 88.606 ton
pasta fresca 14.049 ton

FATTURATO PER ATTIVITÀ
103,1 MLN € *pasta secca*
25,5 MLN € *pasta fresca*
2,3 MLN € *retail*

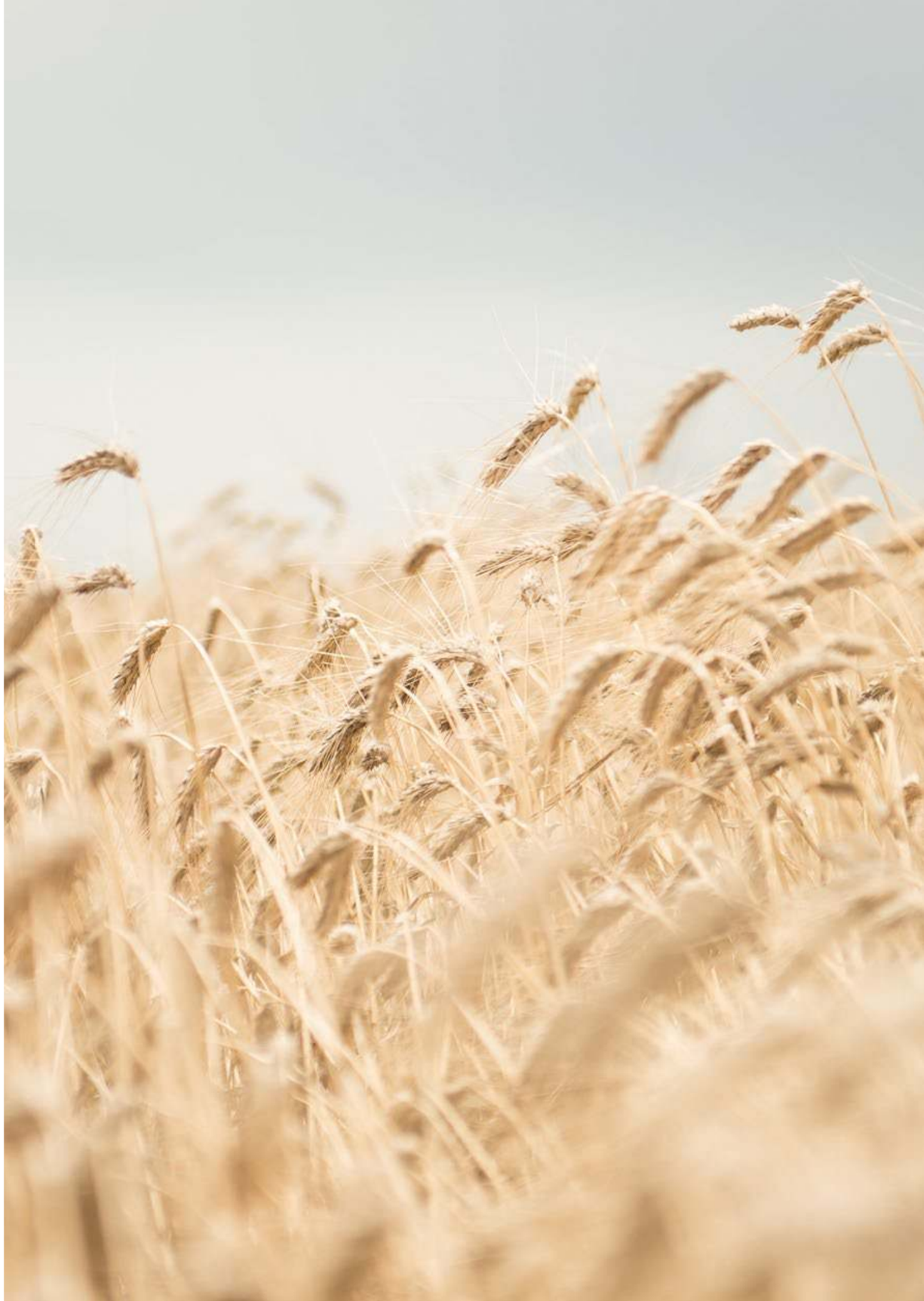
DIPENDENTI
al 31 dicembre 2021 353

TASSO DI INFORTUNI
-20% *rispetto al 2020*

ENERGIA CONSUMATA / PASTA PRODOTTA
rispetto al 2020 -21%

ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI
4.004 GJ

SCARTI ALIMENTARI INVIATI A PRODUZIONE DI BIOGAS
1.285 ton

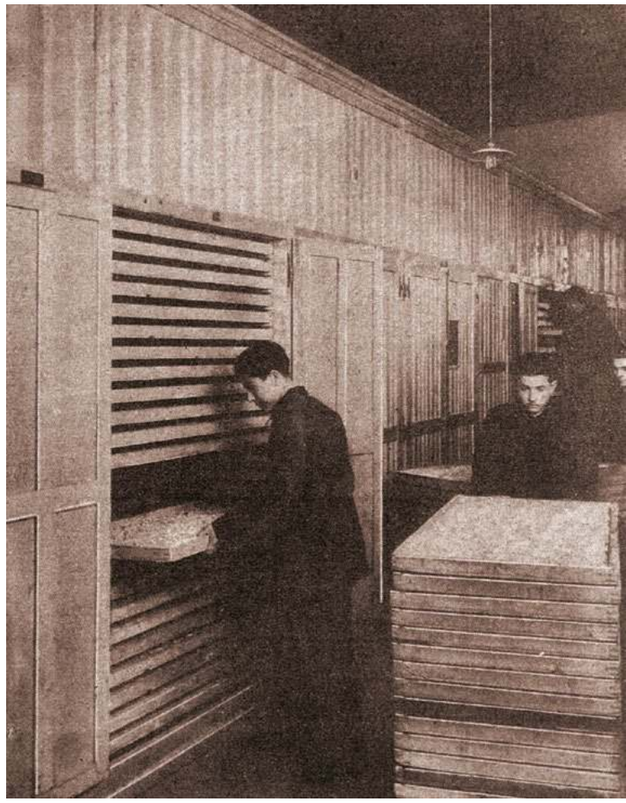


Dal campo alla tavola

Valore per tutti

3.0 Dal campo alla tavola

Da tre generazioni, la sapienza e i gesti antichi dei pastai Di Martino portano sulle tavole degli italiani e del mondo il gusto unico della pasta, operando in **sinergia con le comunità locali e con il territorio, con l'obiettivo di creare valore condiviso**. Infatti, il Gruppo Di Martino ha da sempre svolto un ruolo fondamentale nell'evoluzione della città di Gragnano, della pasta e della dieta mediterranea più in generale, impegno testimoniato dalla partnership avviata nel 2015 con Slow Food [1] . Al tempo stesso, consapevole delle crescenti sfide globali in termini di cambiamento climatico, con importanti possibili ripercussioni sulla sicurezza alimentare, la qualità nutrizionale e la salute degli ecosistemi[2], nonché della tempestività necessaria per contrastarne gli effetti, Di Martino dedica grande attenzione a limitare l'impatto ambientale delle proprie attività. Dopo oltre 100 anni di storia caratterizzata dal rispetto per le persone e per la natura, il Gruppo ha deciso di dare un ulteriore impulso al proprio impegno per lo sviluppo sostenibile. Un primo passo è **diventare B Corp**, vale a dire un'azienda che accanto alla creazione di valore economico, risponde a elevati standard in termini di prestazioni sociali, ambientali e di trasparenza.
È nell'ambito di questo percorso che, infine, il Gruppo ha deciso di monitorare e rendicontare in maniera strutturata la propria performance ESG. Attraverso il Rapporto di Sostenibilità, redatto annualmente, Di Martino intende, infatti, raccontare ai propri stakeholder il suo viaggio nella creazione di valore condiviso a tutti i livelli della filiera. Il presente costituisce il secondo **Rapporto di Sostenibilità** del Gruppo ed è un'occasione per condividere, nella massima trasparenza, l'impatto attuale, possibili aree di miglioramento e impegni futuri attraverso le varie fasi del ciclo di produzione della pasta, dal campo fino ad arrivare alla tavola.



[1] Associazione internazionale no profit impegnata a restituire il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi.

[2] European Food Safety Authority, 2020. Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality.

3.0 Dal campo alla tavola

3.1 Storia, valori e struttura del Gruppo

Quella del Gruppo Di Martino è dal principio la storia di una famiglia. Il Pastificio Di Martino nasce e si sviluppa a Gragnano, ai piedi dei Monti Lattari, che col suo clima mite e leggermente umido è il luogo ideale alla produzione di pasta secca. Qui, la pasta è prodotta dalla fine del XVI secolo ed è rinomata in tutto il mondo per la sua altissima qualità. La famiglia, il rispetto del territorio e la vicinanza ai suoi abitanti sono da sempre i capisaldi del Gruppo.

3.1.1 La storia della famiglia Di Martino.

La storia della famiglia Di Martino nasce **nel 1912, quando Giuseppe Di Martino fonda il Pastificio Di Martino**. La posizione geografica di Gragnano da sempre facilita il trasporto delle merci via mare, **favorendo** così le **esportazioni**.
Per rispondere alle diverse esigenze del mercato, la famiglia ha puntato negli ultimi anni ad estendere il portafoglio dei prodotti offerti, acquisendo nuove società. Nel 2014, il Gruppo acquista **Antonio Amato**, marchio storico di Salerno che produce un'ampia gamma di prodotti tipici rappresentativi della dieta mediterranea e che, nel 2017, successivamente all'acquisizione di **Grandi Pastai Italiani**, estende la propria offerta alla pasta fresca e surgelata.
Forti degli oltre cento anni di storia ed esperienza del Gruppo, oggi Giuseppe e Giovanna Di Martino, pastai di terza generazione, portano avanti la vocazione di famiglia con identica passione, improntata ai valori di **qualità, artigianalità, innovazione, valorizzazione del territorio** e della sua **cultura**. Il lavoro tenace e rispettoso delle tre generazioni di pastai della famiglia Di Martino ha portato oggi il Gruppo a produrre **8 milioni di piatti di pasta al giorno ed esportare i propri prodotti in più di 35 paesi**. Anche grazie alle acquisizioni, il **Gruppo Di Martino** è una realtà sempre più solida e **internazionale**, mantenendo con orgoglio il suo **DNA** italiano e, più precisamente, **campano**.

IGP
Pasta di Gragnano

L'Indicazione Geografica Protetta garantisce la provenienza e la qualità del prodotto e, nel caso della pasta di Gragnano, testimonia una tradizione secolare. Il disciplinare redatto dalla Commissione Europea definisce come indispensabili, oltre alla geolocalizzazione degli impianti produttivi a Gragnano, alcuni requisiti quali la produzione esclusivamente con semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale; l'estrusione attraverso trafile in bronzo; la temperatura di essicazione che, pur variando a seconda dei formati, avviene tra i 40 e gli 85°C, per un periodo compreso tra le 4 e le 60 ore, con un confezionamento entro le 24 ore nello stesso luogo di produzione. Dal 2013, il Pastificio Di Martino è membro del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP il quale, dal 2019, opera come ente di tutela.

3.0 Dal campo alla tavola

3.1 Storia, valori e struttura del Gruppo

1912
Il Pastificio Di Martino

Giuseppe Di Martino fonda il Pastificio Di Martino a Gragnano (NA).

1915
Lo sbarco degli USA

La pasta di Martino è la prima ad attraversare il canale di Panama.

2008
Il Pastificio Dei Campi

Nasce grazie all'intraprendenza e al desiderio di innovazione di Giuseppe e Giovanna Di Martino.

2014
La fusione con Antonio Amato

Il Gruppo acquista lo storico pastificio di Salerno, simbolo della dieta mediterranea.

2015
Il primo Pasta Store

Viene inaugurato all'Aeroporto Internazionale di Napoli. Nascono i Pasta Store e Pasta Bar firmati Di Martino Air.

2013 - 2018
Alla conquista del mondo

Il Gruppo crea diverse società estere per espandere la propria presenza internazionale.

2016 - 2019
Apertura Temporary store

Aprono i temporary store monomarca Di Martino presso l'Aeroporto di Roma-Fiumicino e la Stazione di Napoli a Piazza Garibaldi.

2017
La pasta secca incontra la pasta fresca

Con l'acquisizione di Grandi Pastai italiani, il Gruppo si inserisce nel mondo della pasta fresca.

2021
Il Pasta Bar a New York

A novembre 2021, apre *La Devozione* by Pastificio Di Martino al Chelsea Market di New York. Primo Pasta Bar negli USA.

3.0 Dal campo alla tavola

3.1 Storia, valori e struttura del Gruppo

3.1.2 I valori del Gruppo.

La cultura del Gruppo è basata sui principi di **lealtà** e **integrità**, di **trasparenza** verso tutti gli stakeholder, di **imparzialità** nelle relazioni interne ed esterne, per contrastare qualsiasi forma di discriminazione, e del rispetto delle normative vigenti.
Valorizzare le risorse umane, creando un ambiente di lavoro sereno, privo di discriminazioni, che favorisca la crescita e lo sviluppo di ciascuna risorsa è un elemento fondamentale, così come l'impegno a promuovere e diffondere **la cultura della sicurezza**.
Non da ultimo, il Gruppo è consapevole dell'importanza e vulnerabilità dell'**ecosistema naturale**, che si impegna a salvaguardare in misura sempre crescente, con l'incremento del proprio impegno per lo sviluppo sostenibile.

|Valori del Gruppo

3.0 Dal campo alla tavola

3.1 Storia, valori e struttura del Gruppo

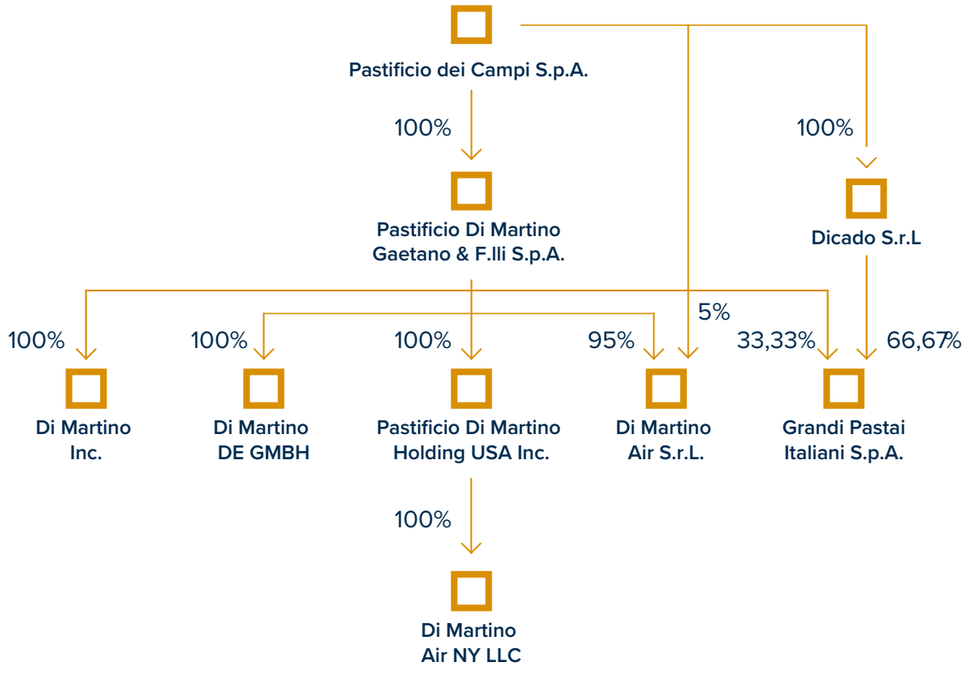
3.1.3 Struttura del Gruppo.

Il Gruppo è, tuttora, in una fase di crescita e la struttura è in fase di consolidamento. Di seguito è riportata la struttura del Gruppo al 31/12/2020.

Il massimo organo di governo è rappresentato dal Consiglio di Amministrazione[3] (CdA), composto da tre amministratori, come riportato di seguito. Il CdA è affiancato dal Collegio Sindacale, costituito da cinque sindaci, con il ruolo di vigilare sull'attività degli amministratori e controllare che la gestione e l'amministrazione della società si svolgano nel rispetto della legge e dell'atto costitutivo.

Consiglio di Amministrazione

Presidente	Giuseppe Di Martino
Consigliere	Giovanna Di Martino
Consigliere	Giuseppe Verdicchio



[3] Il Gruppo dispone di due Consigli di Amministrazione, uno per il Pastificio Di Martino S.p.A. e uno per Grandi Pastai Italiani S.p.A., composti dai medesimi membri.

3.0 Dal campo alla tavola

3.2 I prodotti del Gruppo Di Martino

Grazie alla grande crescita, supportata dalle acquisizioni dell'ultimo decennio, il Gruppo Di Martino offre oggi una vasta gamma di prodotti, senza mai rinunciare alla tradizionale attenzione per la materia prima.

Pastificio dei Campi rappresenta il top di gamma del Gruppo. La pasta di Gragnano Certificata IGP viene prodotta con grano duro 100% italiano, da mulini pugliesi selezionati, trafilata al bronzo, essiccata a basse temperature e confezionata a mano. **È la pasta scelta da stelle Michelin**, cuochi e "gourmet" internazionali.

Il **Pastificio Di Martino** è il marchio più antico del Gruppo. Nella storica sede di Gragnano, dal 1912, la produzione avviene interamente con **grano 100% italiano**. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura, la pasta Di Martino profuma di grano, è tenace in cottura e trattiene i sughi alla perfezione grazie alla sua superficie porosa. Oltre **120 formati di pasta di Gragnano IGP** vengono esportati ed apprezzati in tutto il mondo.

3.0 Dal campo alla tavola

3.2 I prodotti del Gruppo Di Martino

I Pasta Store e Pasta Bar firmati Di Martino nascono con l'obiettivo di esaltare la pasta di Gragnano IGP tramite delle vere e proprie esperienze.
I Pasta Store offrono la possibilità di conoscere il processo produttivo dietro l'iconica pasta di Gragnano e scoprire nuovi formati di pasta accompagnati dai consigli dei *pasta genius* che, in maniera sartoriale, guidano il consumatore nell'acquisto, raccontando i trucchi dell'abbinamento perfetto fra pasta e condimento.
I Pasta Bar, invece, propongono un'esperienza innovativa per assaporare le più apprezzate ricette di pasta della tradizione campana, seguendo la stagionalità e l'estro creativo degli chef Di Martino.

Antonio Amato produce i tipici prodotti della dieta mediterranea a Salerno, nel cuore del Cilento. Tra questi, un ricco assortimento di pasta secca, tra cui anche pasta integrale e biologica, con grano 100% italiano macinato fresco, ovvero trasformato in pasta entro 24 ore dalla macinazione. Vari sono anche i formati di pasta fresca ripiena, gnocchi e pasta surgelata che vengono prodotti da Grandi Pastai Italiani in Emilia-Romagna e Lombardia. Antonio Amato offre, inoltre, una gamma di prodotti complementari quali l'olio extra-vergine di oliva, farine, passata e polpa di pomodoro e filetti di sgombro e tonno.

3.0 Dal campo alla tavola

3.3 La governance del Gruppo

[Tematiche materiali: Etica di business e anticorruzione] - [GRI: 205-3]

Con l'obiettivo di assicurare la corretta e trasparente conduzione aziendale, a tutela della propria posizione e immagine, delle aspettative dei propri azionisti e del lavoro dei propri dipendenti, il Gruppo si avvale di un **Modello Organizzativo ai sensi del D. Lgs. 231/2001** [4] (di seguito anche "Modello" o "Modello 231").

Il Modello, che svolge la funzione di strutturare un sistema organico che prevenga la commissione di reati e di illeciti, si avvale dai seguenti "strumenti":

- Un **Codice Etico** che identifica le linee di orientamento generali;
- La **"Parte Speciale"**, predisposta per le diverse tipologie di reato applicabili alla società, che, in considerazione del loro particolare contenuto, possono essere suscettibili di periodici aggiornamenti;
- Un sistema di **procedure formalizzate**, tese a disciplinare in dettaglio le modalità per assumere e attuare decisioni nelle aree a rischio di commissione dei reati previsti dal Decreto, nonché volte a garantire la documentazione e/o verifica delle operazioni in dette aree;
- Un **sistema di deleghe** e di **poteri aziendali** che assicuri una chiara e trasparente rappresentazione dei processi aziendali di formazione e di attuazione delle decisioni. In tal senso gli ulteriori documenti aziendali fondamentali che rappresentano riferimento per il modello sono:
  - l'organigramma;
  - le deleghe, procure, mandati e i verbali degli organi sociali;
  - i contratti di servizio.

L'applicazione del modello e i controlli sulla sua efficacia vengono effettuati dal Consiglio di Amministrazione, dall'Assemblea dei soci e dall'Organismo di Vigilanza. In tale contesto, si segnala che, nel corso del 2021, **non si sono verificati casi di corruzione** nelle società del Gruppo.

Inoltre, all'interno della parte speciale del Modello vengono mappate le principali aree di attività a rischio. Per ciascuna area di rischio, viene richiesta la descrizione dell'operazione a rischio, con individuazione, sia pure a titolo indicativo, del valore economico dell'operazione stessa; il nome del responsabile interno dell'area di attività a rischio attinente all'operazione in oggetto; il nome degli eventuali sotto-responsabili interni; l'indicazione delle principali azioni e dei principali adempimenti svolti nell'espletamento dell'operazione.

[4] Il paragrafo descrive la struttura organizzativa di Pastificio Di Martino Gaetano e F.lli S.p.A.

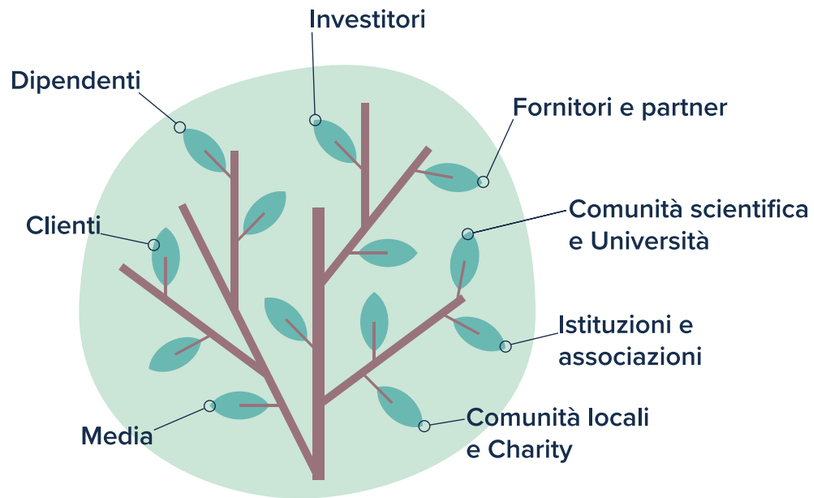
3.0 Dal campo alla tavola

3.4 Identificazione degli stakeholder e analisi di materialità

Il Rapporto di Sostenibilità del Gruppo Di Martino nasce dal desiderio non soltanto di raccontare agli stakeholder il proprio impegno nella creazione di valore condiviso e soprattutto, dal desiderio di coinvolgere in prima persona gli stakeholder, ascoltando le loro esigenze e aspettative sulle tematiche della sostenibilità. Il primo passo di tale processo ha riguardato **l'identificazione degli stakeholder, interni ed esterni**, più rilevanti per il Gruppo. L'individuazione dei soggetti e degli enti maggiormente interessati, direttamente o indirettamente, dalle attività aziendali di Di Martino è stata caratterizzata da un'analisi preliminare di benchmark all'interno del settore e tra le best practices nazionali e internazionali, seguita da un'analisi delle peculiarità specifiche del business del Gruppo. Il risultato è riportato nella figura a sinistra in cui sono rappresentate **le otto categorie di stakeholder** individuate come maggiormente rilevanti.

Proprio dall'analisi della realtà di Di Martino è emersa la necessità di includere le **Charity** tra le categorie di interlocutori più rilevanti in quanto il Gruppo è impegnato da anni nel supporto di diverse ONG e associazioni di volontariato del territorio campano.

In tale contesto, tramite un workshop dedicato con il Top Management in cui è stata votata la rilevanza di diversi aspetti secondo la prospettiva del Gruppo e dei propri stakeholder, il Gruppo ha individuato gli aspetti ESG (ambientali, sociali e di governance) maggiormente rilevanti per il proprio business e per il contesto in cui opera, le cosiddette **tematiche materiali**. In conformità agli standard di rendicontazione di riferimento, i GRI Standards, tali tematiche guidano i contenuti del presente Rapporto nonché, più in generale, il lavoro



3.0 Dal campo alla tavola

3.4 Identificazione degli stakeholder e analisi di materialità

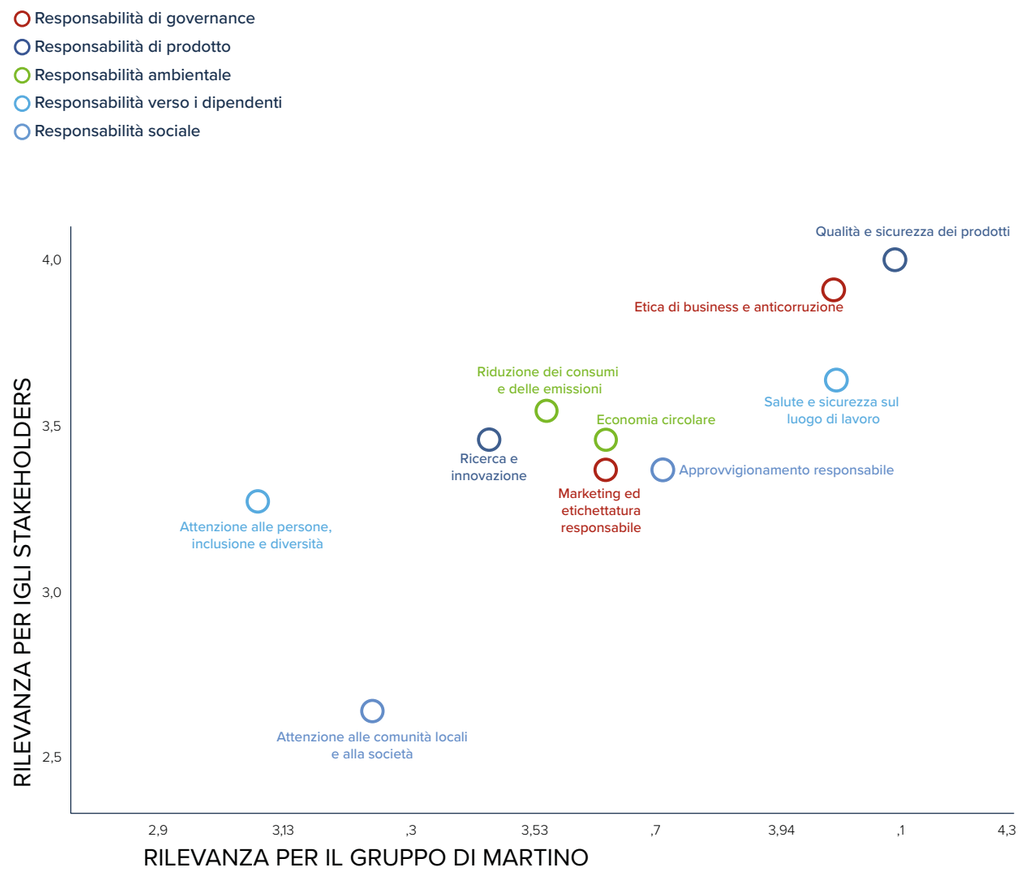
Il processo di individuazione delle tematiche materiali è stato inaugurato da un'analisi di benchmark, tramite uno strumento di intelligenza artificiale, in cui sono state individuate le 15 tematiche maggiormente rendicontate da **68 attori** del settore alimentare e integrato con un'analisi di dettaglio sul settore della pasta, sulle indicazioni del decreto legislativo 254/2016 e degli Standard di rendicontazione SASB (Sustainability Accounting Standards Board) per il settore food & beverage. Al termine di tale analisi sono state individuate **dieci tematiche rilevanti sottoposte alla valutazione degli stakeholder interni.**

Per il **workshop di materialità** del Gruppo, sono stati coinvolti un gruppo variegato di stakeholder interni, con l'obiettivo di includere sempre più categorie di stakeholder nei futuri esercizi. A luglio 2021, gli **undici partecipanti**, tra cui azionisti, membri del top management e dipendenti, hanno espresso in maniera interattiva le proprie percezioni. Le dieci tematiche sono state votate due volte, la prima volta votando dal proprio punto di vista, in quanto stakeholder, la seconda esprimendo la propria percezione della rilevanza per il Gruppo. Analizzando le votazioni, tutte le tematiche sono risultate materiali per il Gruppo e, tramite una rielaborazione, sono state proposte sottoforma di matrice: le tematiche posizionate più a destra risultano essere più rilevanti per il Gruppo, mentre quelle posizionate più in alto sono più rilevanti per gli stakeholder.

3.0 Dal campo alla tavola

3.4 Identificazione degli stakeholder e analisi di materialità

I risultati mostrano chiaramente l'alto **valore della qualità dei prodotti**, elemento fondante della storia di tutte le aziende del Gruppo. In primo piano anche la necessità di condurre la propria **attività nel pieno rispetto di principi etici e di legge**, garantendo al tempo stesso luoghi di lavoro sicuri a tutti i lavoratori. Risultano infine prioritari gli impegni di **riduzione del proprio impatto ambientale**, dalle emissioni di CO2 all'impegno per la circolarità, soprattutto riducendo la quantità di rifiuti non riciclabili o rigenerabili.



La matrice di materialità 2021 del Gruppo Di Martino

Dal campo ai molini

La catena di fornitura

4.0 Dal campo ai molini

La catena di fornitura
[Tematiche materiali: Approvvigionamento responsabile] [GRI: 102-9; 204-1]

L'approvvigionamento delle materie prime e di supporto alla creazione dei prodotti del Gruppo è un passaggio fondamentale per garantire la qualità del prodotto. La selezione dei fornitori viene gestita con la collaborazione del Dipartimento Assicurazione Qualità della Divisione Secco. In particolare, la fase di omologazione avviene tramite **capitolati d'acquisto**, specifici per ciascuna materia prima, che codificano le richieste del Gruppo Di Martino, necessarie **a garantire la qualità e la sicurezza alimentare della materia prima**. Partendo dall'analisi dei rischi per materia prima nell'ambito del manuale HACCP, ai **fornitori di materie prime** viene assegnato un livello di rischio tra medio-alto e basso.
I fornitori ad **alto rischio** vengono omologati secondo il possesso di certificazioni di sicurezza alimentare riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI) come, a titolo esemplificativo, le certificazioni BRC, IFS, FSSC 22000. Qualora il fornitore non abbia una certificazione riconosciuta GFSI, esso viene sottoposto a un audit, da ripetere con frequenza triennale, come descritto nel paragrafo successivo.
I fornitori a **basso rischio** vengono omologati secondo un questionario di autovalutazione, analizzato dalla Funzione Qualità, e l'esecuzione di un test di rintracciabilità. Nel caso in cui il fornitore sia infine omologato, entrambe le prassi sono ripetute su base triennale.

La procedura di qualifica dei fornitori prevede, inoltre, la definizione di un piano di audit[5] eseguiti da personale qualificato rispetto alla norma ISO 19001 e condotti con riferimenti ai criteri dello standard IFS/BRC[6] e dei clienti. Durante l'audit vengono acquisite evidenze in merito alla corretta applicazione dei principi HACCP, e l'applicazione delle buone prassi di produzione e di rintracciabilità. Il check sulla tracciabilità, in particolare, verifica, sulla base di un'ipotesi di irregolarità di un lotto di produzione, l'iter delle materie prime fino ai processi interni al fornitore, al fine di risalire all'origine della materia prima e tracciare tutti i prodotti potenzialmente impattati. Le eventuali non conformità riscontrate devono essere risolte entro 30 giorni. Soltanto una volta verificate le evidenze in merito della risoluzione delle non conformità, l'audit può definirsi concluso.

[5] Nel 2021 gli audit sui fornitori non sono stati eseguiti per la divisione Fresco.
[6] Brand Reputation Compliance

4.0 Dal campo ai molini

La catena di fornitura

I **fornitori di servizio** della divisione secco, tra cui i servizi di *pest control*, lavanderia, trasporti e magazzini, smaltimento rifiuti, pulizia, taratura e laboratorio analisi sui prodotti, sono omologati attraverso un questionario di autovalutazione in cui sono inclusi tutti i requisiti del Gruppo e che vengono analizzati dalla Funzione Qualità al fine di attestarne la conformità.

Per i fornitori del **servizio di trasporto** è richiesta, in aggiunta al questionario, la sottoscrizione di un capitolato tecnico relativo alle condizioni igienico-sanitarie del carico, requisiti di accettazione del mezzo, gestione delle emergenze e utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (DPI). Mentre per i fornitori del **servizio di magazzino/stoccaggio**, data la natura dell'attività e il relativo maggiore impatto sulla qualità e salubrità dei prodotti, si fa riferimento a dei requisiti integrativi per l'omologa, tra cui:
- Questionario di autovalutazione;
- Autorizzazione sanitaria;
- Contratto di fornitura tra Di Martino e l'azienda;
- Certificazione Biologica, ove applicabile;
- Certificazione relativa alla qualità (ISO 9001 e/o Global Food Safety Initiative - GFSI);
- Piano HACCP;
- Attività di monitoraggio infestanti;
- Procedura di gestione dei rifiuti, delle emergenze e dei product recall;
- Procedura di gestione delle attività di pulizia.

Tutti i fornitori, a prescindere dal livello di rischio, sono chiamati al rispetto delle normative vigenti in materia di tutela dei **diritti umani ed eticità**, inclusi i principi di onestà e trasparenza, centralità della persona, diversità e inclusione, tutela del lavoro, incluso quello minorile, e libertà di associazione, e sono valutati secondo **quattro elementi**, ovvero:
- Numero di forniture non conformi/quantità fornita;
- Quantità contestata/quantità fornita;
- Documentazione a supporto delle forniture;
- Incidenti critici e relativa gestione.

Tale valutazione avviene su base annuale e il punteggio viene utilizzato per identificare eventuali azioni di miglioramento per il fornitore.
Le **certificazioni in ambito sociale e ambientale**, in particolare, la ISO 14001, ISO 45001, SA 8000, la certificazione Bio e Kosher, pur non costituendo un requisito necessario alla qualifica, rappresentano un valore aggiunto che concorre alla definizione del rating finale del fornitore.

La prevalenza di **fornitori locali** è un elemento caratteristico della catena di approvvigionamento del Gruppo, influenzato da relazioni di lunga data con alcuni dei partner commerciali, simbolo di eccellenze regionali. I fornitori del Gruppo Di Martino sono principalmente italiani (99%) e, in particolare, del Sud Italia (86%). La categoria di fornitori più rappresentata e a cui è destinato l'82% degli acquisti del Gruppo sono i fornitori di materie prime, ovvero della semola e della fecola di patate per la produzione di gnocchi.

Proporzione di spesa verso fornitori locali per categoria di prodotto nel 2021 (%)

	Sud Italia	Centro Nord	Estero
Materie prime	74%	8%	-
Materie sussidiarie	12%	5%	-
Totale di spesa	**86%**	**13%**	**1%**

Proporzione di spesa verso fornitori locali per categoria di prodotto nel 2020 (%)

	Sud Italia	Centro Nord	Estero
Materie prime	64%	15%	2%
Materie sussidiarie	12%	7%	-
Totale di spesa	**76%**	**22%**	**2%**

GRI 204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali per categoria di prodotto

Tracciamento: la best practice del Pastificio Dei Campi

Il Total Tracking System (TTS) **è un sistema di rintracciabilità** del prodotto unico che conferisce **trasparenza a tutte le fasi della produzione** della pasta. Il consumatore, sulla pagina web dedicata, ottiene tutte le informazioni relative alla produzione della pasta, a partire dal lavoro del contadino fino alla fase finale di realizzazione della confezione: quando è avvenuta la semina, in quale campo è cresciuto il grano, quando è avvenuta la raccolta, il granaio in cui il grano è stato conservato per tutto il periodo fino alla molitura, il mulino in cui è stato macinato il grano duro per farlo diventare semola, il giorno in cui la semola è stata consegnata al Pastificio dei Campi, il giorno della produzione della pasta e il momento del confezionamento manuale del prodotto finale.

Gli step del sistema di tracciabilità TTS

Da semola a pasta

La lavorazione

5.0 Da semola a pasta

La lavorazione

Una volta giunta agli impianti del Gruppo Di Martino, la semola inizia il processo di trasformazione in pasta. Ciascun impianto del Gruppo, producendo prodotti e qualità distinte, ha caratteristiche a sé stanti. Nel corso del capitolo vengono descritti i sistemi, le risorse e le persone che contribuiscono alla trasformazione da semola a pasta. Al fine di facilitare la lettura, ciascuna tematica viene descritta per la **divisione fresco**, localizzata in Emilia-Romagna e Lombardia, specializzata nella produzione di pasta fresca, pasta ripiena e gnocchi, e per la **divisione secco**, localizzata in Campania e specializzata nella produzione di pasta secca.

5.1 Gli impianti

[Tematiche materiali:
Riduzione dei consumi e delle emissioni]
[GRI: 302-1; 303-1; 303-2; 303-3; 305-1; 305-2]

In totale, il Gruppo possiede **sette impianti produttivi** di cui **quattro in Campania**, dedicati alla produzione di pasta secca, **due in Emilia-Romagna** e **uno in Lombardia**, dedicati alla produzione di pasta fresca. Gli impianti più grandi sono quelli di Pastorano (CE) e Salerno, entrambi con quattro linee produttive di pasta lunga e pasta corta e, nel caso di Pastorano, anche di formati speciali. L'impianto di Salerno ha, in aggiunta, un mulino annesso che consente l'utilizzo nel processo produttivo di grano appena macinato in modo da trasformarlo in pasta entro 24 ore. Gli impianti di

Gragnano, dedicati alla produzione di pasta IGP, hanno invece una capacità produttiva ridotta. Con riferimento alla divisione fresco, gli impianti di Correggio e di San Martino in Rio producono gnocchi, mentre il sito di Sesto ed Uniti produce pasta fresca e pasta ripiena.

5.0 Da semola a pasta

5.1 Gli impianti

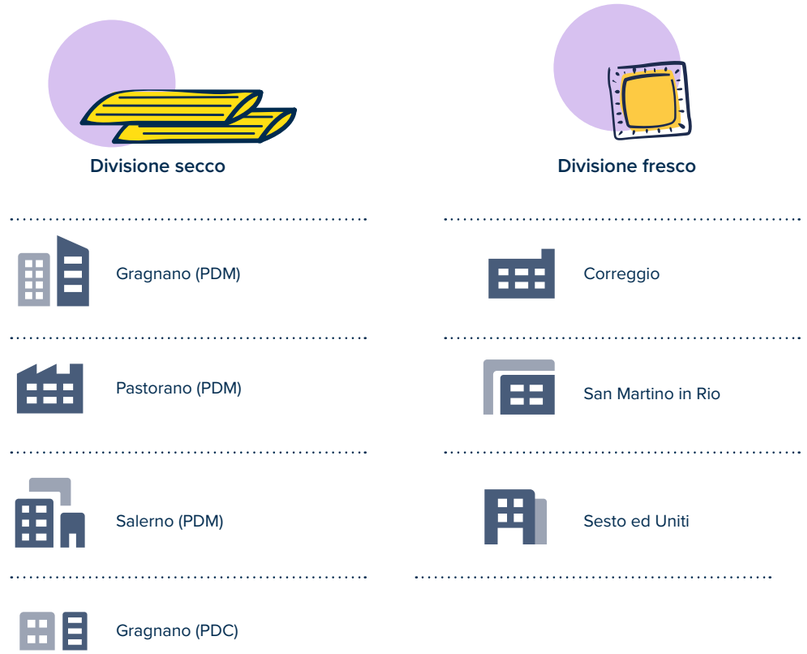
Nel 2020, la divisione secco ha adottato una **Politica Energetica** con lo scopo di affermare il proprio impegno volto a migliorare l'efficienza energetica, le modalità di impiego dell'energia, il contenimento dei consumi e la riduzione del proprio impatto ambientale. In tale contesto, Di Martino ha definito e attuato nelle sedi Gragnano (Pastificio Di Martino), Pastorano e Salerno un Sistema di Gestione dell'Energia (SGE) certificato in base alla norma ISO 50001, il quale da un lato sostiene le capacità produttive e dall'altro garantisce un ambiente di lavoro sicuro e in grado di raggiungere gli obiettivi prefissati. **L'Energy Team** è responsabile dell'attuazione del SGE e della sua conformità alla ISO 50001, dell'attuazione di piani di miglioramento della prestazione energetica e dell'efficacia del sistema di gestione, riportando periodicamente i risultati al top management. Gli impianti della divisione secco hanno adottato, inoltre, un Sistema di Gestione per l'Ambiente certificato in conformità alla ISO 14001[7] . Per la divisione fresco, invece, la certificazione ISO 14001 copre l'impianto di Correggio[8] . Per ciascun sito produttivo è disposto un organigramma relativo ai sistemi di gestione Ambiente ed Energia con l'individuazione di specifici ruoli e responsabilità all'interno dell'organizzazione.

[7] L'impianto del Pastificio Dei Campi, uno dei due impianti a Gragnano, è escluso dalla certificazione.
[8] La certificazione è stata sospesa nel 2021 a seguito della sospensione delle attività produttive dell'impianto

5.1.1 Consumi energetici ed emissioni

I consumi totali del Gruppo nel corso del 2021 sono pari a **284.054 GJ,** in diminuzione del 21% rispetto al 2020, a fronte di una diminuzione della produzione pari al 42% che ha determinato un aumento del 37% del rapporto tra l'energia consumata e la produzione di pasta rispetto al 2020. Tuttavia, il Gruppo prosegue il suo impegno a perseguire il proprio piano di efficientamento energetico, di cui il corretto monitoraggio dei consumi energetici delle singole unità produttive costituisce un elemento fondamentale. A tal fine, la divisione secco ha già implementato da diversi anni un sistema di monitoraggio su piattaforma web che consente un'analisi di dettaglio dei consumi in tempo reale. Parallelamente, la divisione fresco si è impegnata nello strutturare un analogo sistema di monitoraggio, al momento in fase di attuazione nel sito di San Martino in Rio, come progetto pilota, con l'obiettivo di estenderlo, successivamente, agli altri due impianti.
La linea produttiva che presenta il più alto fabbisogno energetico risulta essere quella della pasta corta in quanto interessata dai volumi maggiori, mentre tra i principali vettori energetici figurano il gas metano, utilizzato prevalentemente nel processo di essiccazione, e l'energia elettrica per le restanti funzioni. Circa il 4% dell'energia elettrica impiegata proviene da fonti rinnovabili grazie all'impianto fotovoltaico installato nel 2011 a copertura dell'impianto di Pastorano e all'energia da fotovoltaico acquistata dal sito di Correggio.

Il Gruppo intende aumentare progressivamente l'approvvigionamento



Siti produttivi del Gruppo Di Martino

da fonti rinnovabili al fine di ridurre le emissioni indirette di CO2. In tale ottica, è stato concluso lo studio di fattibilità per un secondo impianto fotovoltaico a Salerno. In particolare, l'azienda ha aderito al **Bando Agrisolare** mediante presentazione della richiesta nel portale del GSE[9] . Finalità principale è realizzare un impianto fotovoltaico da circa 500 kW, per il totale autoconsumo da parte dell'Azienda, apportando un considerevole risparmio sui prelievi di rete e generando un beneficio ambientale. La conseguente riduzione dei consumi, sfruttando energie completamente rinnovabili, genera un abbattimento dei costi energetici e favorisce una riduzione delle emissioni climalteranti. Indirettamente si genera un vantaggio competitivo, non solo per il notevole risparmio economico, ma anche per rafforzare l'immagine del proprio brand, permettendo di ottenere un ritorno economico e, di conseguenza, risorse da reinvestire nel proprio business.

In linea con la propria Politica Energetica, la divisione secco ha intrapreso un **percorso di efficientamento energetico**. Tra le azioni già intraprese, vi sono la sostituzione di lampadine LED ad alta efficienza energetica e l'utilizzo di batterie a litio di ultima generazione, che eliminano il rischio di esplosione e di sversamento di sostanze acide.

[9] Gestore dei servizi energetici (GSE), società per azioni italiana nata nel 1999, interamente partecipata dal Ministero dell'economia e delle finanze, alla quale è attribuito l'incarico di promozione e sviluppo delle fonti rinnovabili e dell'efficienza energetica.

5.0 Da semola a pasta

5.1 Gli impianti

Energia consumata all'interno del Gruppo [10]
[GRI 302-1]

	Unità di misura	2021	2020
Gas naturale	GJ	176.604	227.814
Energia elettrica acquistata	GJ	99.201	123.427
di cui da fonti rinnovabili	GJ	1.742	1.717
Energia elettrica autoprodotta	GJ	2.262	2.188
di cui da fonti rinnovabili	GJ	2.262	2.188
Diesel	GJ	2.523	2.462
Benzina	GJ	5	4
Energia totale consumata	**GJ**	**284.054**	**357.614**
Produzione totale	**Ton**	**14.049**	**153.357**
Energia consumata/produzione	**GJ/ton**	**3,21**	**2,33**

[10] Sono esclusi dal computo dei consumi energetici i dati dei Pasta Store e Pasta Bar, comunque non significativi in relazione ai consumi degli impianti produttivi.

Emissioni dirette e indirette di CO2 del Gruppo Di Martino
[GRI 305-1; 305-2]

	Unità di misura	2021	2020
Scope [11]	tCO2	9.927	12.992
Scope 2 Location based [12]	tCO2	7.159	9.156
Scope 2 Market based [13]	tCO2	12.648	15.737

[11] Le fonti utilizzate per i fattori di emissione di Scope 1 sono la "Tabella parametri standard nazionali 2020 - Ministero dell'Ambiente" e "ISPRA - National Inventory Report 2020".
In particolare: - benzina = 3,14 kgCO2/kg - gas naturale = 1,984 kgCO2/smc e in particolare - diesel = 3,151 kgCO2/kg

[12] Fattore di emissione utilizzato per il calcolo Location Based è fonte ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei Based.

[13] Fattore di emissione utilizzato per il calcolo Market Based è fonte AIB - European Residual Mixes 2020 (Ver. 1.0, 2021-05-31).

5.0 Da semola a pasta

5.1 Gli impianti

5.1.2 Consumi idrici.

Il Gruppo si avvale delle risorse idriche principalmente per uso industriale, nella lavorazione della pasta, approvvigionandosi sia da pozzi che da acquedotti. Il sito di Pastorano, non essendo servito da una rete di acquedotto pubblico né da un sistema di fognatura, dal 2015 si approvvigiona autonomamente grazie a un pozzo di proprietà e depura le acque reflue tramite un impianto di depurazione a fanghi attivi. Anche il sito di Sesto ed Uniti si approvvigiona principalmente da un pozzo, mentre il sito di Correggio utilizza le acque provenienti dal pozzo per solo uso irriguo e industriale. La fonte idrica principale di Correggio e degli altri impianti, infatti, è rappresentata dall'acquedotto. Il Gruppo si approvvigiona, dunque, sia di acque sotterranee che di risorse idriche di terzi, totalmente rappresentate da acqua dolce che, nel caso degli impianti produttivi localizzati in Campania, sono prelevate da aree a stress idrico.

Il Gruppo si impegna a ricercare soluzioni per ridurre il prelievo idrico anche attraverso il riutilizzo delle acque. Tra le principali iniziative portate a termine in questa direzione, dal 2021 è stato introdotto un impianto per il riciclo delle acque per il raffreddamento delle macchine di confezionamento dello stabilimento di Sesto ed Uniti che permette un risparmio mensile di circa 2000 metri cubi di acqua.

Prelievo idrico del Gruppo di Martino [14]
[GRI 303-3]

Fonte di prelievo		2021		2020	
	Unità di misura	Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Acque sotterranee	ML	142,4	95,4	149,1	99,6
Risorse idriche di terze parti	ML	55,5	37,1	98,0	27,0
Prelievo idrico totale	ML	197,9	132,5	247,1	126,6

[14] Sono esclusi dal computo dei consumi energetici i dati dei Pasta Store e Pasta Bar, comunque non significativi in relazione ai consumi degli impianti produttivi.

5.0 Da semola a pasta

5.2 La qualità

[Tematiche materiali: Qualità e sicurezza dei prodotti] [GRI: 416-2]

Valore imprescindibile del Gruppo Di Martino è la **qualità dei prodotti**, strettamente legata alla qualità di tutti i processi aziendali. Al tal fine, il Gruppo si avvale di un Sistema di Gestione (SG) attraverso cui sono definiti i criteri e le procedure, i ruoli e le responsabilità per assicurare l'efficacia dei processi e dei relativi controlli. La conformità del Sistema di Gestione rispetto a quanto pianificato e la sua efficace attuazione e aggiornamento sono verificati da un apposito programma di **audit interni** definito dal Gruppo.

Il Gruppo si è dotato inoltre di una **Politica della Qualità** in cui sono definiti i principali obiettivi a breve, medio e lungo termine in materia di miglioramento della qualità dei prodotti realizzati. Per il raggiungimento di tali obiettivi le aziende del Gruppo coinvolgono nel modo più ampio tutto il personale, favorendo nuove idee e proposte e il miglioramento continuo dei propri collaboratori anche attraverso un piano formativo dedicato. Al tempo stesso, definiscono obiettivi di miglioramento delle diverse divisioni coinvolte nel processo produttivo, seguendo costantemente i risultati ottenuti in ambito qualità ed effettuando riesami periodici del proprio Sistema di Gestione.

A conferma della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti, le aziende del Gruppo hanno ottenuto diverse certificazioni internazionali, tra cui l'International Food Standard e il BRC Global Standard for Food Safety, che certificano la corretta adozione di un sistema HACCP, di un sistema di gestione e di adeguate prassi di igiene e di sicurezza lungo il processo produttivo. Per quanto riguarda le caratteristiche dei prodotti, gli stabilimenti localizzati a Gragnano per il Pastificio Di Martino e il Pastificio Dei Campi sono certificati per la produzione di pasta IGP da parte del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, mentre tutti gli stabilimenti, sia della divisione secco che della divisione fresco, sono abilitati alla produzione di linee biologiche.
Inoltre, il Gruppo si impegna ad attuare tutte le azioni relative alla tutela alimentare in termini di "security", particolarmente attenzionata da standard dedicati, soprattutto per i mercati cinese e statunitense. Gli standard "Food Defense", sia per Cina che per Stati Uniti, prevedono, infatti, una serie di misure necessarie a scongiurare rischi e pericoli derivanti da atti intenzionali di contaminazione e di manomissione dei prodotti alimentari distribuiti, venduti e somministrati. A tal proposito sono state effettuate diverse giornate di formazione online ai responsabili della qualità dei diversi stabilimenti della divisione secco al fine di integrare l'attuale sistema di gestione con le procedure richieste, la cui formalizzazione è prevista entro il 2022. La corretta attuazione di tali misure sarà, inoltre, soggetta ad audit da parte degli organi competenti per le due giurisdizioni. Il rigoroso sistema di controlli interni permette, quindi, di intercettare eventuali

5.0 Da semola a pasta

5.2 La qualità

incongruità di processo o di prodotto e di risolverle prima che arrivino sul mercato. A tal proposito, il numero di non conformità riscontrate tramite gli audit interni rappresenta un importante indicatore da monitorare per il Gruppo, che, per il biennio 2020-2021, ha riscontrato 37 non conformità nel 2020 e 54 nel 2021. Tali risultati permettono quindi di offrire un prodotto sicuro e di qualità, abbattendo anche il numero di reclami esterni, che sia nel 2020 che nel 2021 si sono attestati a 1,06 reclami per milione di prodotti venduti (Complaints Per Million Units o CPMU). Nel corso del 2021, infine, non si sono verificati episodi di non conformità in materia di salute e sicurezza dei prodotti del Gruppo Di Martino che abbiano portato a sanzioni, ammende o avvisi delle autorità competenti.

ISO 9001:2015 — Pastificio Di Martino PDM (GragnanoPastorano, Salerno)

BRC FOOD CERTIFICATED — PDM (tutti i siti), PDC, Sesto ed Uniti, San Martino in Rio, Correggio

IFS Food — PDM (tutti i siti), PDC, Sesto ed Uniti, San Martino in Rio, Correggio

Pastificio Di Martino (PDM Gragnano), Pastificio Dei Campi (PDC)

PDM (tutti i siti), PDC, Sesto ed Uniti, San Martino in Rio, Correggio

Fig. 6 - Le certificazioni di qualità del Gruppo Di Martino e il perimetro di riferimento

5.0 Da semola a pasta

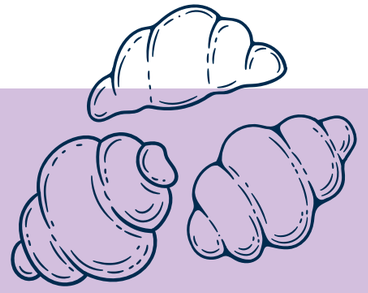
5.3 Ricerca e innovazione

[Tematiche materiali: Ricerca e innovazione]

La gestione della ricerca e dell'innovazione, a livello di Gruppo, è in capo alla Direzione Qualità e Sviluppo che, nell'ottica di un miglioramento continuo, **ricerca nuove ricette, più gustose e salutari**, e **tecnologie all'avanguardia per minimizzare l'utilizzo delle risorse naturali** nel processo produttivo dove possibile. Infatti, la produzione della pasta secca è una tradizione secolare per il Gruppo Di Martino che utilizza ricette consolidate nel tempo, con alla base principalmente due sole materie prime, l'acqua e il grano, e con minimi scarti nel processo produttivo.

Dall'altro lato, la produzione della pasta fresca è una novità per il Gruppo e, per via del suo processo produttivo, ha un elevato margine di innovazione. Infatti, la divisione fresco produce 35 referenze che differiscono per ingredienti e formati e che, essendo prodotti freschi, richiedono significative attenzioni per una corretta e sicura conservazione. Pertanto, il focus del Gruppo è sullo sviluppo di ricette più salutari, che contengano minori quantità di sale, acidificanti e conservanti.

In tale contesto, il Gruppo Di Martino ha intrapreso un progetto con l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" con lo scopo di valorizzare una dieta equilibrata e sostenibile, sostenendo la lotta all'obesità e agli sprechi alimentari. Il progetto prevede, attraverso varie forme di finanziamento, il sostegno alla ricerca riguardante il ruolo delle abitudini alimentari nel raggiungimento dei *Sustainable Development Goals* promossi dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.
In entrambi i casi, una significativa quota degli sforzi del Gruppo è concentrata nella riduzione dell'utilizzo di materiali vergini e produzione di rifiuti non riciclabili attraverso la ricerca di **packaging sempre più sostenibile**, come descritto nel dettaglio nel paragrafo successivo.



Gnocco senza conservanti

Il Gruppo di Martino, nell'ottica di sviluppare ricette sempre più salutari, è impegnato nel ridurre l'utilizzo di conservanti, ed è per questo che nel 2021 è stata lanciata la nuova linea di gnocchi senza conservanti.

5.0 Da semola a pasta

5.4 L'impegno per la circolarità

[Tematiche materiali: *Economia circolare*
[GRI: 301-1; 306-1; 306-2; 306-3; 306-4; 306-5]

Lo sviluppo delle attività aziendali secondo i principi di circolarità delle risorse, al fine di minimizzare l'impatto del Gruppo sull'equilibrio naturale della biosfera, si è affermata negli ultimi anni come una priorità strategica. Il focus principale di tale impegno è attualmente focalizzato sullo **sviluppo di packaging riciclabile**.

Per i prodotti della divisione secco, ad oggi, tutti gli imballi a base di carta sono riciclabili o riciclati mentre i cartoni secondari sono costituiti fino all'80% da fibre riciclate. Tutti gli imballi di plastica sono costituiti da polipropilene (PP) o polietilene (PE) e pertanto tecnicamente riciclabili.
Per quanto riguarda la divisione fresco, le esigenze per la corretta conservazione dei prodotti freschi vincolano in parte la scelta del packaging e, ad oggi, tutte le confezioni della divisione fresco sono composte da diversi materiali plastici e, quindi, non riciclabili. La funzione Ricerca e sviluppo di Gruppo è al lavoro per ridurre progressivamente la presenza di materiali non riciclabili negli imballaggi. In particolare, per quanto riguarda la divisione fresco, sta testando nuovi materiali che assicurino gli stessi standard di conservazione pur consentendo il riciclo dell'imballaggio, mentre la divisione secco sta definendo obiettivi di riduzione della percentuale residuale di materiale non riciclabile ancora presente nei propri imballaggi.

Materiali utilizzati dal Gruppo di Martino [15]
[GRI: 301-1]

	Unità di misura	2021	2020	Rinnovabile[16]
Materie prime ad uso alimentare	**ton**	**123.736**	**151.145**	✓
di cui secche (sfarinati, fecola di patate, ecc.)	ton	121.140	147.061	✓
di cui fresche/surgelate	ton	2.595	4.084	✓
Imballaggi	**ton**	**7.633**	**10.747**	
Plastica	ton	617	2.228	
Carta, cartoni e MU (imballo primario e secondario)	ton	5.869	8.402	
Multistrato carta/plastica per etichette apri/chiudi [17]	ton	30	117	

[15] Sono esclusi dal computo dei materiali utilizzati dal Gruppo i materiali a supporto delle fasi produttive (lubrificanti e olii) e tutti i materiali utilizzati dal Pastificio Dei Campi, comunque non significativi rispetto ai consumi di Gruppo.

[16] Si definisce materiale rinnovabile una materia prima che deriva da risorse abbondanti che si ricostituiscono rapidamente tramite cicli ecologici o processi agricoli così che i servizi forniti da queste e da altre risorse correlate non vengano compromessi e restino disponibili per le generazioni future.

[17] Il peso delle etichette è stato stimato sulla base del peso medio delle etichette maggiormente utilizzate.

5.0 Da semola a pasta

5.4 L'impegno per la circolarità

Nel contesto di un approccio circolare alle risorse, il Gruppo destina i ridotti scarti alimentari del processo produttivo a produzione di **biogas** e **a uso zootecnico**. La divisione secco del Gruppo, inoltre, ha adottato un programma di noleggio di panni tecnici riutilizzabili per processo produttivo, riducendo i rifiuti generati.

In aggiunta all'importantissimo lavoro di prevenzione del rifiuto e di sviluppo di alternative riciclabili, il Gruppo si impegna a gestire i rifiuti inevitabilmente generati durante il processo produttivo in maniera responsabile, in conformità alle normative vigenti e ai relativi sistemi di gestione ambientale. Come primo passo, il Gruppo dispone di una procedura apposita relativa alla valutazione degli impatti ambientali, tra cui i rifiuti. La valutazione dei rischi è specifica per ciascun impianto e avviene sulla base del potenziale danno o dimensione dell'impatto ambientale, il contesto e le condizioni ambientali in cui opera l'organizzazione, la frequenza degli aspetti ambientali, le esigenze e aspettative degli stakeholder e gli aspetti di natura legali. Poiché i rifiuti sono valutati come aspetti significativi, il Gruppo ha definito degli obiettivi di miglioramento legati alla loro gestione.

Il 99,7% dei rifiuti prodotti sono di natura non pericolosa e, insieme al restante 0,3% di natura pericolosa, vengono monitorati regolarmente tramite un apposito registro, sia al momento della produzione dei rifiuti che alla consegna al trasportatore di riferimento. Nel 2021, si è registrata una riduzione del 16% dei rifiuti generati, grazie principalmente all'introduzione di modelli di economia circolare per la gestione dei rifiuti, oltre che alla riduzione dei volumi di produzione. Per lo smaltimento, i rifiuti vengono infine conferiti a soggetti terzi autorizzati alle attività di recupero o smaltimento.

Un utilizzo circolare delle risorse: scarti alimentari

In totale, nel 2021 il Gruppo ha destinato 1.285 tonnellate di scarti alimentari a impianti di produzione di biogas che, tramite un processo anaerobico, permettono di ricavare energia.

Rifiuti prodotti dal Gruppo Di Martino [GRI 306-3]

	Unità di misura	2021	2020
Rifiuti pericolosi	Tonnellate	3,6	2,3
Rifiuti non pericolosi	Tonnellate	1.084,1	1.291,1
Totale rifiuti prodotti	**Tonnellate**	**1.087,7**	**1.293,4**

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

[Tematiche materiali: Attenzione alle persone, inclusione e diversità; Salute e sicurezza sul luogo di lavoro]

[GRI: 102-8; 401-1; 403-1/2/3/4/5/6/7/9; 405-1]

5.5.1 Attenzione alle persone

Il Gruppo è dotato di una **Direzione Risorse Umane** responsabile per gli indirizzi strategici in ambito di gestione del personale di tutte le società del Gruppo[18]. La divisione fresco dispone di un proprio dipartimento Risorse Umane che gestisce gli aspetti operativi e che svolge il ruolo di intermediario con la Direzione centrale. Infatti, le differenze storiche e operative tra la divisione fresco e secco comportano specifiche esigenze nella gestione delle risorse umane. In primis, un elemento distintivo della divisione secco è la vicinanza alle comunità locali che si traduce, ove possibile, nella trasmissione del ruolo di pastaio di padre in figlio e la selezione di risorse locali. Dall'altro lato, nella divisione fresco si predilige la ricerca e la selezione dei nuovi pastai tramite canali esterni specifici. Per le risorse impiegatizie e manageriali, invece, i processi di ricerca e selezione sono definiti a livello di Gruppo e si servono di supporto consulenziale esterno. In secundis, l'industria della pasta secca, soprattutto per ciò che riguarda le aree produttive, è storicamente a prevalenza maschile, anche se negli ultimi anni è progressivamente incrementata in azienda la presenza femminile, soprattutto nelle aree amministrative. Dall'altro lato, nell'industria della pasta fresca la figura femminile è da tradizione fortemente integrata nei processi produttivi, specialmente per le mansioni di confezionamento e imballaggio, rendendo la composizione della categoria degli operai più eterogenea. A livello di Gruppo, la presenza femminile è pari al 37% della forza lavoro totale, maggiormente rappresentata a livello operaio (22% sul totale dei dipendenti) e impiegatizio (15% sul totale dei dipendenti).

Nel 2021, i **dipendenti del Gruppo sono pari a 353** con una diminuzione del personale dell'8%.

La categoria professionale maggiormente rappresentata è quella degli operai, pari al 71%, seguita dalla categoria degli impiegati, pari al 26%. Il 7% della popolazione aziendale ha un contratto part-time, possibilità offerta anche laddove siano presenti specifiche esigenze come problemi di salute. Inoltre, tutti i dipendenti del Gruppo sono coperti da accordi di contrattazione collettiva, mentre 19 risorse (5%) appartengono a categorie protette.

L'attenzione a un ambiente lavorativo sano e familiare ha portato negli ultimi anni il Gruppo a incrementare il proprio impegno nelle tematiche del welfare aziendale, della diversità e dell'inclusione al fine di favorire una cultura aziendale volta a **valorizzare i propri dipendenti**. In tale contesto, il Gruppo ha avviato nel corso del 2021 una serie di incontri con le parti sindacali per far fronte alle loro richieste. L'accordo, finalizzato a febbraio 2022, prevede un'indennità giornaliera di presenza effettiva e un premio basato su parametri produttivi consuntivi.

[18] La gestione delle risorse umane del Pastificio Dei Campi è esternalizzata.

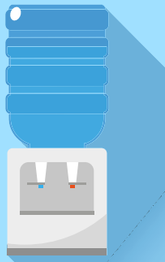
5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

Con riferimento ai dati riferiti all'anno di rendicontazione 2021, il Pastificio Di Martino ha ottenuto la Certificazione per la parità di genere in ottemperanza alla legge 162/2021. L'obiettivo per il 2022 è di includere in tale certificazione anche Pastificio Dei Campi, a testimonianza dell'impegno del Gruppo a favorire l'occupazione femminile, la parità di genere e salariale.

Attività di sensibilizzazione sull'utilizzo della plastica

Nel corso del 2021, il Gruppo ha distribuito a tutti i dipendenti una borraccia e installato dispenser di acqua potabile negli uffici al fine di ridurre il consumo di bottiglie di plastica.



5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

Dipendenti del Gruppo Di Martino suddivisi per tipologia contrattuale, area geografica e genere. [GRI: 102-8]

Area geografica: Centro-Nord Italia						
Tipologia contrattuale	2021			2020		
	Uomini	Donne	**Totale**	Uomini	Donne	**Totale**
Tempo indeterminato	76	80	**156**	93	89	**182**
Tempo determinato	2	2	**4**	8	1	**9**
Totale	**78**	**82**	**160**	**101**	**90**	**191**

Area geografica: Sud Italia						
Tipologia contrattuale	2021			2020		
	Uomini	Donne	**Totale**	Uomini	Donne	**Totale**
Tempo indeterminato	136	43	**179**	141	47	**188**
Tempo determinato	9	5	**14**	1	2	**3**
Totale	**145**	**48**	**193**	**142**	**49**	**191**

Totale dipendenti del Gruppo	**223**	**130**	**353**	**243**	**139**	**382**

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

Lavoratori Esterni						
Tipologia contrattuale	2021			2020		
	Uomini	Donne	**Totale**	Uomini	Donne	**Totale**
Totale	25	4	**28**	41	10	**51**
Totale lavoratori	**248**	**134**	**381**	**284**	**149**	**433**

Tabella 1 GRI 102-8, Informazioni su dipendenti ed altri lavoratori (genere, tipologia contrattuale e area geografica).

Tipologia di impiego (part-time full-time)	2021			2020		
	Uomini	Donne	**Totale**	Uomini	Donne	**Totale**
Full-time	216	111	**327**	241	125	**366**
Part-time	7	19	**26**	2	14	**16**
Totale	**223**	**130**	**353**	**243**	**139**	**382**

Tabella 2 GRI 102-8, Informazioni su dipendenti ed altri lavoratori (genere e tipologia di impiego).

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

Dipendenti Gruppo Di Martino suddivisi per categoria professionale, genere e fascia di età. [GRI 405-1]

Tipologia contrattuale	2021				2020			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	**Totale**
Dirigenti	-	**6**	**4**	**10**	**-**	**7**	**3**	**10**
Uomini		3	3	**6**	-	4	3	**7**
Donne	-	-	1	**1**	-	2	1	**3**
Quadri	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**7**	**1**	**8**
Uomini	-	-	-	**-**	-	7	1	**8**
Donne	-	-	1	**1**	-	4	1	**5**
Impiegati	**5**	**65**	**23**	**93**	**8**	**54**	**21**	**83**
Uomini	-	26	15	**41**	1	19	13	**33**
Donne	5	39	8	**52**	7	35	8	**50**
Operai	**12**	**131**	**109**	**252**	**19**	**144**	**113**	**276**
Uomini	10	97	69	**176**	14	109	72	**195**
Donne	2	34	40	**76**	5	35	41	**81**
Totale	**10**	**145**	**68**	**353**	**27**	**215**	**140**	**382**
Uomini	**4**	**93**	**55**	**223**	**15**	**139**	**89**	**243**
Donne	**6**	**49**	**13**	**130**	**12**	**76**	**51**	**139**

Tabella 3 GRI 405-1, Diversità degli organi di governo e dei dipendenti.

Assunzioni del Gruppo Di Martino nel corso del 2021					
	<30	30-50	>50	**Totale**	%
Uomini	1	8	1	**10**	**4%**
Donne	1	3	4	**8**	**6%**
Totale	**2**	**11**	**5**	**18**	**5%**
%	**12%**	**6%**	**4%**	**5%**	

Tabella 4 GRI 401-1 Numero e tasso di assunzioni del Gruppo nel 2021, per genere e fascia di età.

Assunzioni del Gruppo Di Martino nel corso del 2020					
	<30	30-50	>50	**Totale**	%
Uomini	8	16	6	**30**	**12%**
Donne	5	4	1	**10**	**7%**
Totale	**13**	**20**	**7**	**40**	**10%**
%	**48%**	**9%**	**5%**	**10%**	

Tabella 5 GRI 401-1 Numero e tasso di assunzioni del Gruppo nel 2020, per genere e fascia di età.

Cessazioni del Gruppo Di Martino nel corso del 2021					
	<30	30-50	>50	**Totale**	%
Uomini	3	17	9	**29**	**13%**
Donne	2	6	7	**15**	**12%**
Totale	**5**	**23**	**16**	**44**	**12%**
%	**29%**	**12%**	**12%**	**12%**	

Tabella 6 GRI 401-1 Numero e tasso di cessazioni del Gruppo nel 2021, per genere e fascia di età.

Cessazioni del Gruppo Di Martino nel corso del 2020					
	<30	30-50	>50	**Totale**	%
Uomini	3	10	7	**20**	**8%**
Donne	-	2	2	**4**	**3%**
Totale	**3**	**12**	**9**	**24**	**6%**
%	**11%**	**6%**	**6%**	**6%**	

Tabella 7 GRI 401-1 Numero e tasso di cessazioni del Gruppo nel 2020, per genere e fascia di età.

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

5.5.2 Salute e sicurezza sul lavoro.
La salute e sicurezza dei dipendenti del Gruppo Di Martino viene gestita separatamente dalle due divisioni date le diversità operative delle due realtà. Sia la divisione fresco che quella secco possiedono un sistema di gestione di riferimento e, tra le società produttrici di pasta secca, il Pastificio Dei Campi possiede un proprio sistema di gestione separato. In tutti i casi, il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (SGS) è conforme alla Linee Guida UNI-INAIL e alle normative vigenti relative alla salute e della sicurezza dei lavoratori e dei collaboratori esterni. Tali documenti hanno lo scopo di indicare la struttura dell'organizzazione, le responsabilità e le risorse disponibili per affrontare i processi aziendali, nell'ottica di un miglioramento continuo e costante e di una gestione responsabile delle prestazioni fornite a tutti i livelli in termini di salute e sicurezza, come definito espressamente nella Politica di

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

Salute e Sicurezza sul lavoro.
Per gestire, attuare e migliorare i Sistemi di Gestione, in coerenza con lo schema organizzativo e funzionale del Gruppo, la Direzione:

- nomina il Responsabile del SGS;
- nomina il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- nomina il Medico Competente, definendone le responsabilità in relazioni agli obblighi di legge e alla collaborazione da fornire alle funzioni responsabili dell'azienda;
- consente che i lavoratori eleggano i propri rappresentanti;
- nomina tutte le funzioni responsabili definendone competenze e responsabilità direzionali relativamente al proprio settore aziendale di competenza;
- garantisce che venga effettuata la valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza.

I fattori di pericolo connessi con le attività aziendali, i relativi rischi per la sicurezza e le misure di protezione e prevenzione sono individuati all'interno del Documento di Valutazione dei Rischi come previsto dal D. Lgs. 81/08. La valutazione di rischi, predisposta per sede aziendale, è un esame sistematico di tutti gli aspetti dei luoghi di lavoro dell'azienda intrapreso al fine di individuare quali siano le cause probabili di lesioni o danni ai lavoratori, indipendentemente dalle possibilità di eliminazione o meno del pericolo. Inoltre, per gestire il cambiamento e consentire la valutazione degli aspetti legali a tali modifiche, il Gruppo coinvolge i lavoratori e i loro rappresentanti nella rilevazione delle specifiche esigenze connesse alla salute e sicurezza del lavoro. A tal proposito, questi ultimi partecipano alla riunione periodica annuale e ad eventuali riunioni straordinarie indette dal RSPP, al termine delle quali viene redatto un verbale inclusivo delle modifiche e delle integrazioni stabilite.
Inoltre, all'interno dei Sistemi di Gestione, sono definite le modalità operative con cui nel Gruppo vengono trattati e analizzati incidenti, quasi-incidenti e non conformità, al fine di intraprendere le necessarie azioni conseguenti e, ove applicabile e necessario, attuare azioni correttive e preventive nei casi di non-conformità reali o potenziali.

I siti di Pastorano e di Gragnano, su richiesta di alcuni clienti, sono sottoposti ad audit SMETA – 2 pillar[19] , che verifica la corretta gestione di tematiche quali le condizioni di lavoro, la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e il rispetto dei diritti umani. Gli impianti produttivi di Correggio[20], Sesto ed Uniti e San Martino in Rio, invece, sono sottoposti ad audit SMETA – 4 pillar, che, oltre agli ambiti menzionati, prevede

[19] Lo SMETA, acronimo di "Sedex Members Ethical Trade Audit", è una procedura per la conduzione di audit sui fornitori sviluppata dal Sedex Associate Auditor Group (AAG) e relativa alla verifica di diverse tematiche o "pillar", quali le condizioni di lavoro, la salute e sicurezza, l'ambiente di lavoro e le pratiche commerciali.

[20] Per il sito di Correggio gli audit sono stati sospesi a seguito della sospensione delle attività produttive dell'impianto.

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

una verifica approfondita della gestione delle tematiche ambientali e di etica di business.

Un'altra attività di prevenzione ritenuta fondamentale è **la formazione e l'informazione del personale**. In tale contesto, al personale neoassunto sono offerti corsi di formazione, tra cui l'eventuale addestramento sull'utilizzo di macchine e attrezzature, mezzi di trasporto, sostanze pericolose, dispositivi di protezione individuale e mezzi di protezione collettiva, informativa sulle procedure di emergenza e di esodo, eventuali corsi specialistici sull'utilizzo delle attrezzature e sui rischi legati allo svolgimento della propria mansione. Inoltre, sono previsti corsi di formazione periodici di carattere generale e in ottemperanza alle disposizioni normative, come i requisiti formativi del D. Lgs. 81/08. Oltre alla formazione, il Gruppo coinvolge direttamente il personale nello sviluppo e revisione delle politiche e delle procedure per la gestione dei rischi, degli obiettivi e dei programmi di miglioramento e nella valutazione dei rischi: i responsabili di stabilimento si occupano della raccolta delle informazioni provenienti dal personale alle dirette dipendenze e provvedono, ove necessario, a definire le conseguenti azioni correttive. Qualora dalle istanze dei lavoratori emergano esigenze formative, i responsabili di stabilimento le raccolgono e le comunicano al Responsabile del SGS che, in sede di riunione periodica, le proporrà nell'ambito del programma di formazione.
In ottemperanza alla normativa vigente, ai lavoratori del Gruppo è garantito l'accesso, durante l'orario di lavoro, ai servizi di medicina e, con cadenza almeno annuale, la salute e sicurezza degli ambienti di lavoro vengono verificati dal medico competente.

Il **tasso di infortuni sul lavoro** del Gruppo Di Martino del 2021, pari a 18,3, risulta in **diminuzione del 20% rispetto al 2020**, anno in cui risultava pari a 22,8. Anche il tasso di infortuni gravi, ovvero con prognosi superiore ai 40 giorni, risulta in diminuzione, da 3,5 a 0. La tipologia di infortunio più ricorrente, sebbene in diminuzione, è lo "schiacciamento o contusione".

5.0 Da semola a pasta

5.5 Le persone

Infortuni registrati sul lavoro del Gruppo Di Martino[21]		
	2021	2020
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	9	21
Di cui con gravi conseguenze	-	2
Di cui mortali	-	-

Tabella 8 GRI 403-9 Numero di infortuni sul lavoro dei dipendenti del Gruppo

Infortuni Gruppo Di Martino per tipologia		
	2021	**2020**
Caduta e/o movimenti inopportuni	1	4
Taglio	3	2
Schiacciamento/contusione	5	5
Ustione	-	-
Dolore/mancamento improvviso	-	2
Totale	**9**	**13**

Tabella 9 GRI 403-9 Principali tipologie di infortuni sul lavoro dei dipendenti del Gruppo.

Tassi di Infortunio sul lavoro del Gruppo Di Martino[22]		
	2021	2020
Ore lavorate	492.022	571.014
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	18,3	22,8
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	3,5
Tasso di infortuni sul lavoro mortali	-	-

Tabella 10 GRI 403-9 Tassi di infortuni sul lavoro e ore lavorate dei dipendenti del Gruppo.

[21] I dati relativi agli infortuni fanno riferimento agli infortuni registrati sul luogo di lavoro, sono dunque esclusi gli infortuni in itinere avvenuti nel tragitto casa-lavoro.
[22] I tassi infortunistici sono calcolati moltiplicando il rapporto tra il numero di infortuni e le ore lavorate per 1.000.000.

Gruppo Di Martino - Rapporto sostenibilità 2021

Infortuni registrati sul lavoro del Gruppo Di Martino – lavoratori esterni		
	2021	2020
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	-	3
Di cui con gravi conseguenze	-	1
Di cui mortali	-	-

Tabella 11 GRI 403-9 Numero di infortuni sul lavoro dei lavoratori esterni del Gruppo.

Infortuni dei lavoratori esterni del Gruppo Di Martino per tipologia		
	2021	2020
Trauma	-	1
Taglio	-	2
Totale	-	**3**

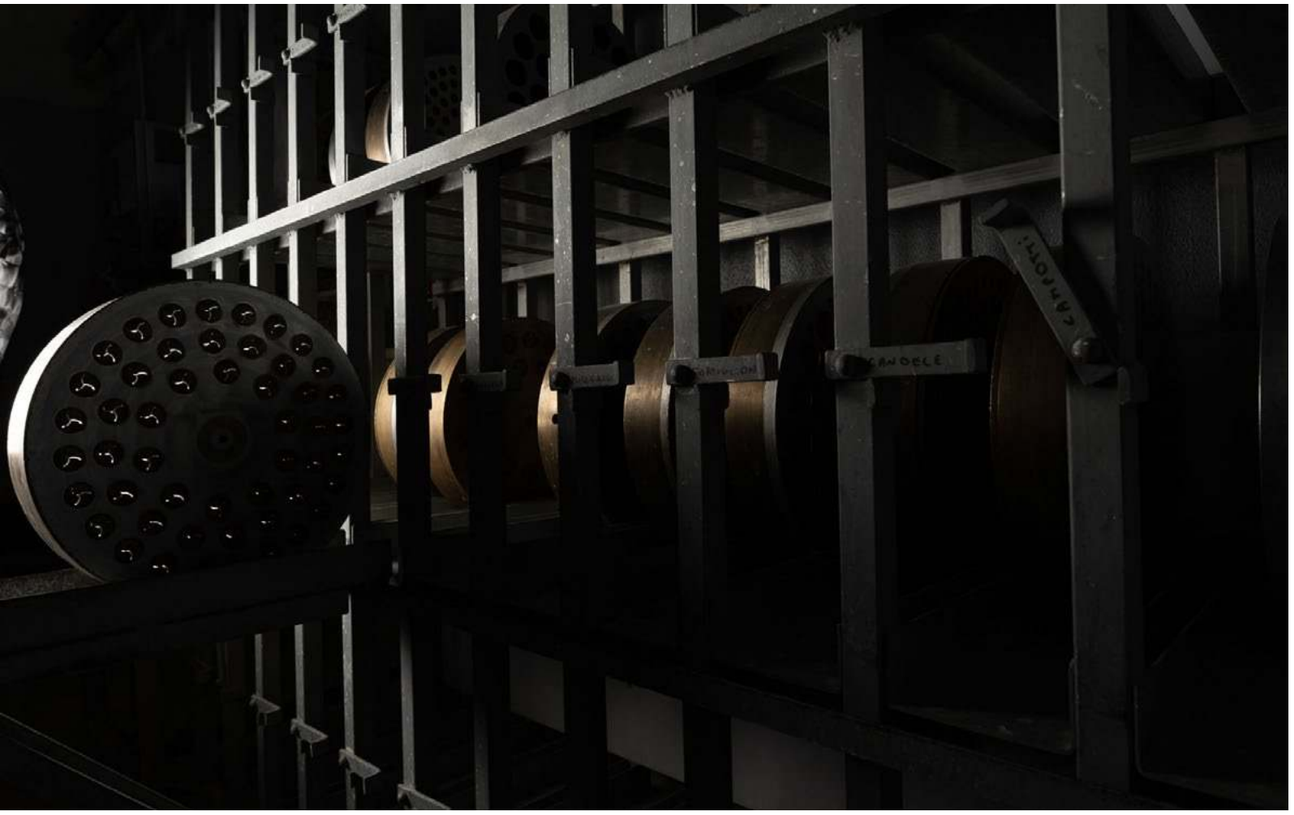
Tabella 12 GRI 403-9 Principali tipologie di infortuni sul lavoro dei lavoratori esterni del Gruppo.

Tassi di Infortunio sul lavoro dei lavoratori esterni del Gruppo Di Martino[23]		
	2021	**2020**
Ore lavorate	32.930	51.251
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	-	58,5
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro mortali	-	-

Tabella 13 GRI 403-9 Tassi di infortuni sul lavoro e ore lavorate dei lavoratori esterni del Gruppo.

[23] I tassi infortunistici sono calcolati moltiplicando il rapporto tra il numero di infortuni e le ore lavorate per 1.000.000.

Dall'azienda al territorio



Nel corso degli oltre 100 anni di attività, il Gruppo è diventato un punto di riferimento per le realtà locali in cui opera. Infatti, guidato dai valori Di Martino, il Gruppo va ben oltre il mero interesse economico nel tentativo di creare valore condiviso per il territorio e i suoi abitanti. Per Di Martino tale impegno si traduce, oltre che nella realizzazione di un prodotto di massima qualità, nella trasparenza e correttezza con cui tali prodotti vengono proposti ai consumatori nell'ottica di un consumo consapevole. Al tempo stesso, Di Martino si impegna a supportare realtà che rispettano e condividono i valori, la missione e l'identità del Gruppo e che operano in contesti meno fortunati.

6.0 Dall'azienda al territorio

6.1 Comunicazione trasparente e responsabile

[Tematiche materiali: Marketing ed etichettatura responsabile] [GRI: 417-2]

I principi di trasparenza e di responsabilità sono alla base di una comunicazione responsabile verso i consumatori. Riportare in etichetta i valori nutrizionali, l'origine delle materie prime e le certificazioni di qualità è necessario affinché il consumatore possa operare delle **scelte di consumo consapevoli**. Trasparenza, per il Gruppo, significa valorizzare le scelte aziendali, dalla selezione di produttori italiani e di grani autoctoni, al modo in cui il grano viene coltivato e al rispetto dei lavoratori lungo tutta la filiera. A tal proposito, Di Martino comunica da sempre in etichetta l'origine del grano della propria pasta sia secca che fresca, anticipando l'introduzione dell'obbligatorietà di tale informazione.

Proprio allo scopo di assicurare un'etichettatura quanto più trasparente e completa, all'interno del Gruppo è presente la specifica funzione di **Regulatory and Labeling Compliance** che garantisce in etichetta sia la correttezza delle informazioni obbligatorie per legge sia, con la collaborazione della funzione Marketing e Comunicazione, delle indicazioni di marketing, nello specifico dei claim sulle etichette dei prodotti commercializzati per il mercato UE e per il mercato extra UE.
In particolare, al fine di assicurare la massima trasparenza e verificabilità delle informazioni intangibili, il Gruppo raccoglie e produce documentazione a supporto di ogni informazione riportata in etichetta.

Nel corso del 2021 **non si segnalano episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura** dei prodotti del Gruppo.

6.0 Dall’azienda al territorio

6.1 Comunicazione trasparente e responsabile

Una comunicazione veritiera

In conformità agli obblighi normativi, il Gruppo verifica la veridicità delle informazioni cosiddette non tangibili attraverso la redazione di evidenze a supporto. In tale contesto, ad esempio, prima del lancio della linea “light” del marchio Antonio Amato, l’azienda ha effettuato un’analisi comparativa rispetto all’apporto calorico medio dei rispettivi prodotti non “light” disponibili sul mercato al fine di dimostrare l’effettivo valore del proprio prodotto. Allo stesso modo, la comunicazione della pasta Antonio Amato prodotta con grano macinato “fresco” ha previsto la stesura di un documento condiviso e validato dal Top Management aziendale recante la descrizione tecnica del processo che attribuisce tale denominazione.

Le informazioni in etichetta

Informazioni tecniche sul prodotto (denominazione, quantità netta, ingredienti, valori nutrizionali, modalità di conservazione, data entro cui è preferibile consumare il prodotto, tempi di cottura, nome o ragione sociale dell’operatore del settore alimentare);
Informazioni sulla materia prima (Paese di coltivazione del grano, Paese di molitura);
Informazioni su produzione e confezionamento (lotto di produzione, sito di produzione o di confezionamento, etichettatura ambientale);
Aspetti caratterizzanti (es. IGP, macinatura 24 ore);
Informazioni aggiuntive (formato, ricetta suggerita dall’Associazione Cuochi di Sorrento, storia della famiglia Di Martino).

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

[Tematiche materiali: Attenzione alle comunità locali e alla società]

Per il Gruppo Di Martino la pasta non è solo una questione di gusto ma è un **manifesto della dieta mediterranea e della cultura italiana,** che il Gruppo si impegna a diffondere a livello mondiale attraverso iniziative e collaborazioni strategiche.

È inoltre attraverso la pasta, da sempre potente **strumento di condivisione**, che il Gruppo si propone di dare voce ai progetti e alle persone che tendono a rimanere dietro le quinte.

6.0 Dall'azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

6.2.1 Un'alimentazione sana e sostenibile

Slow Food Italia

Uno dei pilastri attraverso cui il Gruppo promuove la cultura della dieta mediterranea e della pasta è la solida **partnership con Slow Food**. Dal 2015 il Pastificio Di Martino è Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia, l'associazione internazionale no profit che promuove un'**alimentazione buona, pulita e giusta** e supporta i produttori che, in armonia con ambiente ed ecosistemi, si fanno custodi dei saperi dei territori e delle tradizioni locali. Sempre in prima linea, Pastificio Di Martino lavora in sinergia con Slow Food nella missione comune di diffondere i valori cardine delle due realtà. Prosegue anche nel 2021 inoltre il sostegno dell'azienda agli eventi e le iniziative che Slow Food mette in campo in Italia e nel mondo, tra cui gli appuntamenti più importanti: Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish.

Nel 2021, insieme a Slow Food Italia il Pastificio di Martino ha dato vita a ***In cucina con Slow Food, a lezione coi cuochi dell'Alleanza***. Il format tutto digitale affianca alla tecnica delle lezioni di cucina tutta l'esperienza, i valori e la conoscenza degli chef dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi. Dieci appuntamenti online per cogliere e apprendere metodi e ricette, approfondendo tematiche importanti e dando voce ai cuochi che difendono ogni giorno ambiente e territorio attraverso il proprio lavoro.
Nello stesso anno il Pastificio Di Martino ha preso parte a diverse sessioni di ***Slow Food Live***, il format americano che ha coinvolto virtualmente famiglie e appassionati per parlare insieme a chef, studiosi e influencer delle diverse interpretazioni culturali della pasta. Un modo innovativo di introdurre nuove ricette, abbinamenti e nozioni attorno alla Pasta di Gragnano IGP anche oltreoceano.

Gruppo Di Martino - Rapporto sostenibilità 2021

6.0 Dall'azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Cheese è uno degli eventi più importanti organizzati da Slow Food. Ogni due anni, nella città di Bra, i migliori artigiani del formaggio provenienti da tutto il mondo presentano i propri prodotti, incontrano i co-produttori, discutono le nuove sfide del mestiere e si confrontano con l'élite casearia degli altri Paesi. Tra le attività proposte, laboratori del latte, degustazioni e **attività educative per adulti e bambini.**

Terra Madre è la manifestazione enogastronomica internazionale che riunisce a Torino, ogni due anni, produttori e artigiani del settore agroalimentare provenienti da tutto il mondo. L'evento, che si compone di una parte espositiva e di altre attività quali conferenze, forum, laboratori, degustazioni guidate e lezioni di cucina, è organizzato da **Slow Food** con l'obiettivo di **dare voce e visibilità ai contadini, pescatori, allevatori, trasformatori, piccoli produttori** che lavorano per promuovere una nuova gastronomia, fondata sulla **tutela della biodiversità, la protezione dell'ambiente e il rispetto delle culture e delle tradizioni locali**.

Slow Fish è l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, con cadenza biennale, che ha l'obiettivo di dare voce a una rete di soggetti legati dalla volontà di **preservare tecniche di pesca tradizionali, difendere gli ecosistemi marini** e mantenere una relazione che leghi produttori, pescatori, scienziati, cuochi, ricercatori e, ovviamente, **consumatori attenti e consapevoli.**

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Le Feste della biodiversità

Antonio Amato sostiene le **Feste della Biodiversità**, un viaggio alla scoperta dei luoghi e tesori della provincia di Salerno, che promuove e tutela i prodotti espressione della cultura gastronomica salernitana e dei piccoli borghi. Tra gli eventi che il marchio supporta la Sagra del carciofo bianco di Auletta, la Festa del Pesce Azzurro di Pioppi, il Festival del Fico Bianco del Cilento e la Rotunella Fest, la sagra in onore dell’olio extravergine di Rotunella, una varietà tipica del luogo.

6.2.2 La pasta come strumento di empowerment.

Food for Soul

Food for Soul è un progetto fondato dallo chef stellato Massimo Bottura e da Lara Gilmore per promuovere la **consapevolezza sullo spreco alimentare e combattere la fame nel mondo**. Il Pastificio Di Martino, dal 2015, supporta tale progetto attraverso un sostegno economico e la donazione di prodotti per i Refettori, spazi dislocati nel mondo in cui dal lunedì al venerdì vengono **preparati pasti gustosi e nutrienti per le persone meno abbienti**. Inoltre, attraverso la collaborazione speciale tra Pastificio Di Martino e Barbie, lanciata a ottobre 2021, una quota dei ricavi provenienti dal progetto è devoluto a Food for Soul per promuovere l’accesso al cibo e al gioco per tutti.

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Parabere Forum

Dal 2015 il Pastificio Di Martino è sponsor di **Parabere**, un forum indipendente, internazionale e senza scopo di lucro che mostra **le opinioni e le voci delle donne sulle principali questioni alimentari**. L’impegno di Parabere è volta a migliorare il mondo della gastronomia, dell’alimentazione, della nutrizione e dell’agricoltura, coinvolgendo e valorizzando le donne di vari settori, tra cui anche il mondo accademico e dell’imprenditoria. Condividendo l’esperienza e le competenze di donne di tutte le età e origini geografiche, il forum offre lo spazio per discussioni pratiche e innovative su come superare le attuali barriere e creare nuovi orizzonti e opportunità.

6.0 Dall'azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

La signora Tina

Dal 2012 il Pastificio Di Martino sostiene la Signora Tina e la sua scuola di **cucina partenopea**, gratuita e senza frontiere, fornendo pasta e prodotti complementari. Ogni martedì, **nei Quartieri Spagnoli** di Napoli il negozio di frutta e verdura della Signora Tina e del marito Angelo si trasforma in una scuola di cucina, di ricamo e di cucito. I corsi sono frequentati soprattutto da giovani e bambini stranieri di differenti origini e fedi favorendo l'integrazione fra le comunità straniere e le famiglie partenopee. La Signora Tina dona il suo tempo, le sue energie e i suoi prodotti ortofrutticoli a coloro che assieme a lei si impegnano a realizzare prelibate ricette della tradizione napoletana, nel rispetto delle diverse osservanze alimentari.
Un piatto di pasta, come sostiene Tina, accorcia le distanze fra le culture e mette tutti d'accordo!

Kit Neomamme

Un'iniziativa firmata Antonio Amato è la distribuzione, avvenuta nel corso del 2019, del **Kit Neomamme**, un kit designato per i neogenitori con prodotti e consigli utili sull'alimentazione, il benessere e la salute di bambini e bambine nei primi anni di vita.

Progetto Barbie

Il 25 ottobre 2021, nel giorno del World Pasta Day, nasce la partnership tra Pastificio Di Martino e **Barbie**. La collaborazione si propone di valorizzare il tempo in famiglia e promuovere il diritto al gioco e al cibo per tutti, portando le generazioni del futuro a fare propri valori importanti come la lotta allo spreco di cibo, la tutela della biodiversità e la stagionalità dei prodotti. Il progetto vede in prima linea la chef stellata **Cristina Bowerman** che, attraverso il video di lancio della partnership, si fa promotrice dell'empowerment femminile, dell'inclusività e della parità di genere, accendendo i sogni delle bambine affinché possano diventare chi desiderano.
La collaborazione coinvolge inoltre il Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'**Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli**, con cui sono state ideate ricette antispreco studiate per promuovere un'alimentazione equilibrata in adulti e bambini e coinvolgere questi ultimi nell'atto di cucinare.

Parte del ricavato delle confezioni di pasta e delle scatole in latta nate dalla collaborazione con Barbie va inoltre a sostegno di **Food for Soul**, l'organizzazione no profit di Lara Gilmore e Massimo Bottura, per incoraggiare la responsabilità sociale e nutrire chi ne ha più bisogno.

Barbie come simbolo di empowerment

Barbie è da decenni una delle bambole più vendute al mondo e ora più che mai vuole essere uno strumento di educazione alla diversità, grazie alla produzione di bambole sempre più inclusive e rappresentative della realtà: Barbie con diversi colori di capelli, occhi, carnagioni, taglie. Barbie è quindi uno strumento di empowerment femminile che vuole ispirare le bambine, proponendo loro la bambola che più le rappresenta.

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

6.2.2 Valorizzazione del territorio e della cultura italiana

Nel pieno rispetto dell’identità e della cultura italiana, di cui i marchi Di Martino sono orgogliosi rappresentanti, il Gruppo si impegna a sostenere e condividere con il mondo le bellezze della Campania e, più in generale, dell’Italia attraverso attività di sensibilizzazione e di promozione del patrimonio culturale italiano, tra cui attività nelle scuole, attività letterarie, di restauro di luoghi di cultura e di storia.

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Borse di studio per giovani archeologi

Antonio Amato supporta economicamente la ricerca per il **Parco Archeologico di Paestum**, patrimonio mondiale UNESCO in provincia di Salerno. Sponsorizzando due borse di studio quinquennali per giovani archeologi, dal 2016 Antonio Amato contribuisce all’attività di scavo sugli ambienti domestici a Poseidonia nei secoli VI e V a.C. e sugli aspetti della vita quotidiana, finora ancora troppo poco conosciuti.

Il restauro della Chiesa del Carmine a Gragnano

Nel 2021 le cappelle all’interno della **Chiesa del Carmine**, simbolo storico e religioso della città di Gragnano, sono state restaurate grazie al contributo del Pastificio Di Martino.

Le colonne dell’Arena di Verona

Anche per il 2021, inoltre, il Pastificio Di Martino ha “adottato” una delle 67 colonne dell’Arena di Verona. Un’iniziativa importante che si propone di supportare e rilanciare l’Arena e il suo Festival Lirico a seguito del difficile periodo di lockdown.

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Partner principale del Teatro di San Carlo

Attraverso una collaborazione triennale che li vede camminare fianco a fianco con lo scopo di avvicinare la bellezza e la bontà di due mondi diversi, quello dell’opera e quello della gastronomia, il Pastificio Di Martino è, dal 2020, il partner principale del **Teatro di San Carlo** di Napoli.
In qualità di Sponsor Ufficiale e a dimostrazione del sostegno all’arte e alla cultura, il Pastificio Di Martino ha inserito nella gamma di prodotti aziendali due nuovi cofanetti celebrativi della collaborazione con lo storico Teatro. Nascono così le nuove raffinate confezioni “San Carlo Gold” e “San Carlo Reale”, che racchiudono al loro interno tutto il sapore della Pasta di Gragnano IGP unito a gadget a tema e materiali di approfondimento studiati nel dettaglio e pensati per gli appassionati del genere.

Due eccellenza Made in Italy

A riprova del desiderio del brand di comunicare l’eccellenza del made in Italy, il Pastificio collabora, dal 2017, con l’iconico marchio **Dolce&Gabbana**. Attraverso un approccio contemporaneo e innovativo, la pasta Di Martino cambia look e si trasforma in una vera e propria cartolina dall’Italia, che profuma le tavole e ravviva le dispense con fantasie dai colori mediterranei. I carretti siciliani, i pupi e l’immagine di Pulcinella, tutti elementi iconici della cultura italiana, incorniciano lo storico marchio del Pastificio Di Martino. La collaborazione racconta al mondo due eccellenze del Belpaese, proponendo una collezione di raffinati cofanetti in latta che racchiudono una selezione di pasta Di Martino e accessori ideati e firmati dai due stilisti italiani.

6.0 Dall’azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Nel 2021 viene lanciato il cofanetto regalo **Casa Italiana**, che si aggiunge alle tre collezioni precedenti. Attraverso la rappresentazione di scene di vita quotidiana e la celebrazione della convivialità italiana, il cofanetto rappresenta un viaggio nei colori e i sapori del Sud Italia, trasformandosi in una vera e propria palazzina all’italiana.
La collaborazione con Dolce&Gabbana ha gradualmente contribuito a favorire un nuovo posizionamento di mercato della pasta Di Martino e a rendere, in senso più ampio, la pasta secca un prodotto trendy, vicino ai millennial e alle tendenze contemporanee. La pasta ha così rafforzato il suo status di simbolo dell’italianità ed è diventato strumento di spettacolarizzazione e valorizzazione delle eccellenze made in Italy in contesti nazionali e internazionali.

6.0 Dall'azienda al territorio

6.2 Iniziative per la comunità

Nasce nel 2015 il progetto **Proximity** che, allo scopo di avvicinare il consumatore alla scoperta di un intero territorio attraverso un prodotto iconico come la pasta di Gragnano, ha visto l'apertura dei pasta store Di Martino all'interno degli aeroporti di Napoli, Bologna e Roma Fiumicino e successivamente dei Pasta Bar di Napoli in Piazza Municipio e Bologna presso F.I.CO. Eataly World.

L'espressione più completa del progetto Proximity è l'apertura nell'autunno 2021 de **La Devozione** nell'iconico **Chelsea Market di New York City**. Il progetto porta finalmente la pasta di Gragnano IGP Di Martino nella Grande Mela, dove approda con una proposta multipla, curata gastronomicamente dallo chef stellato Peppe Guida, una stella Michelin all'Osteria Nonna Rosa di Vico Equense (NA), che prevede quattro concept riuniti sotto il brand La Devozione per offrire ai newyorkesi e ai turisti di tutto il mondo una "pasta experience" davvero unica:

Spaghetti To-Go: gli Spaghetti al pomodoro secondo il Pastificio Di Martino serviti in una confezione take away con una fetta di pane sul fondo per raccogliere tutto il sugo a mò di scarpetta.

The Oval: un elegante Pasta Bar completamente realizzato in Italia dove la pasta Di Martino si esibisce in un assolo nella formula del menu degustazione total pasta, dall'antipasto al dolce, con una fine mise en place, un wine pairing di altissimo livello e una carta dei vini profonda 500 etichette.

A Tavola: immersi fra gli scaffali dello shop, A Tavola offre un menu à la carte informale con una selezione di ricette di pasta stagionali ispirate dal Green Market di Union Square. Del menù fanno parte anche The Untouchables, i piatti sempre in carta omaggio alla tradizione campana.

Il Pasta Shop: disponibili per l'acquisto in negozio o online, oltre 120 formati di pasta di Gragnano IGP Di Martino nei loro pack dai colori vivaci disegnati dagli stilisti italiani Dolce & Gabbana per l'azienda che finalmente riunisce sotto un unico tetto tutta la gamma di pasta disponibile, per la prima volta negli Stati Uniti.

Coffee & Cocktail Bar: Il coffee & cocktail bar offre agli ospiti caffè italiano e dolci tradizionali napoletani fatti in casa, vino e birra per l'intero pomeriggio. Qui gli ospiti troveranno strepitosi cocktail ispirati al bere miscelato dallo stile italiano, tra cui il Di Martini e il Little Italy.

Allegati

Percentuale di dipendenti del Gruppo Di Martino suddivisi per categoria professionale, genere e fascia di età.

Tipologia contrattuale	2021				2020			
	<30	30-50	>50	**Totale**	<30	30-50	>50	**Totale**
Dirigenti	-	**1%**	**1%**	**2%**	**-**	**2%**	**1%**	**3%**
Uomini	-	1%	1%		1%	1%	2%	
Donne	-	-	-		1%	-	1%	
Quadri	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**3%**	**1%**	**4%**
Uomini	-	-	-		2%	-	2%	
Donne	-	-	-		1%	-	1%	
Impiegati	**1%**	**18%**	**7%**	**26%**	**-**	**14%**	**6%**	**22%**
Uomini	-	7%	4%		5%	4%	9%	
Donne	1%	11%	2%		9%	2%	13%	
Operai	**3%**	**37%**	**31%**	**71%**	**5%**	**37%**	**30%**	**72%**
Uomini	3%	20%	20%		28%	19%	51%	
Donne	1%	11%	11%		9%	11%	21%	
Totale	**3%**	**41%**	**19%**	**100%**	**7%**	**56%**	**37%**	**100%**
Uomini	1%	26%	16%		36%	24%	64%	
Donne	2%	14%	4%		20%	13%	36%	

Tabella 11, GRI 405-1, Percentuale di diversità dei dipendenti

[GRI 401-1]

Percentuale di assunzioni del Gruppo Di Martino nel corso del 2021				
	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	10%	6%	1%	**4%**
Donne	14%	4%	8%	**6%**
Totale	**12%**	**6%**	**4%**	**5%**

Percentuale di assunzioni del Gruppo Di Martino nel corso 2020				
	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	53%	12%	7%	**12%**
Donne	42%	5%	2%	**7%**
Totale	**48%**	**9%**	**5%**	**10%**

Percentuale di turnover del Gruppo Di Martino nel corso del 2021				
	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	30%	13%	10%	**13%**
Donne	29%	8%	14%	**12%**
Totale	**29%**	**12%**	**12%**	**12%**

Percentuale di turnover del Gruppo Di Martino nel corso del 2020				
	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	20%	7%	8%	**8%**
Donne	-	3%	4%	**3%**
Totale	**11%**	**6%**	**6%**	**6%**

Allegati

7 Tabella di Raccordo materialità – GRI

Tematiche ambientali	GRI standardi
Etica di business e anticorruzione	Anticorruzione (GRI 205)
Marketing ed etichettatura responsabile	Marketing ed etichettatura (GRI 417)
Riduzione dei consumi e delle emissioni	Energia (GRI 302); Emissioni (GRI 305)
Economia circolare	Materiali (GRI 301); Rifiuti (GRI 306)
Qualità e sicurezza dei prodotti	Salute e sicurezza dei clienti (GRI 416)
Ricerca e innovazione	N/A
Attenzione alle persone, inclusione e diversità	Occupazione (GRI 401); Diversità e pari opportunità (GRI 405); Non discriminazione (GRI 406)
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro (GRI 403)
Approvvigionamento responsabile	Pratiche di approvvigionamento (GRI 204)
Attenzione alle comunità locali e alla società	N/A

Allegati

8 Tabella degli indicatori GRI

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note/omissione
GRI 102 – Informativa generale (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Profilo dell'organizzazione	10-11	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	10-15	
102-3	Luogo della sede principale	10-11	
102-4	Luogo delle attività	10-11	
102-5	Proprietà e forma giuridica	13	
102-6	Mercati serviti	10-11; 14-15	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	6	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	36-41	
102-9	Catena di fornitura	21-23	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	3	
102-11	Principio di precauzione	16	
102-12	Iniziative esterne	9	
102-13	Adesione ad associazioni	53-63	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	5	
Etica ed integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	10-12; 16	
Governance			
102-18	Struttura della governance	13	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	18	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva		Il 100% dei dipendenti del Gruppo Di Martino sono coperti da accordi di contrattazione collettiva

Allegati

8 Tabella di Raccordo materialità – GRI

Coinvolgimento degli stakeholder			
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	18	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	18-19	Il 100% dei dipendenti del Gruppo Di Martino sono coperti da accordi di contrattazione collettiva
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	18-19	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	4	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	19	
102-47	Elenco dei temi materiali	19	
102-48	Revisione delle informazioni	4	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	4	
102-50	Periodo di rendicontazione	4	
102-51	Data del report più recente	4	
102-52	Periodicità della rendicontazione	3	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	4	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	4	
102-55	Indice dei contenuti GRI	67-72	
102-56	Assurance esterna	75	

TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
GRI 200 – ECONOMIC SERIES (2016)			
Topic: Pratiche di approvvigionamento			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	25-29	Il 100% dei dipendenti del Gruppo Di Martino sono coperti da accordi di contrattazione collettiva
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	25-29	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	23	
Topic: Anticorruzione			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16	Il 100% dei dipendenti del Gruppo Di Martino sono coperti da accordi di contrattazione collettiva
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	16	
GRI 300 - ENVIRONMENTAL SERIES (2016)			
Topic: Materiali			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-35	Il 100% dei dipendenti del Gruppo Di Martino sono coperti da accordi di contrattazione collettiva
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-35	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	34-35	

Allegati

8 Tabella di Raccordo materialità – GRI

Topic: Energia			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	25-29	Il 100% dei dipendenti del Gruppo Di Martino sono coperti da accordi di contrattazione collettiva
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	25-29	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	25-29	
Topic: Acqua			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	29	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	29	
GRI 303: Acqua (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	29	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	29	
303-3	Prelievo idrico	29	

Allegati

8 Tabella di Raccordo materialità – GRI

Topic: Emissioni			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	26-28	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	26-28	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	26-28	
305-2	Emissioni indirette di GHG (Scope 2)	26-28	
Topic: Rifiuti			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-35	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-35	
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	35	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	35	
306-3	Rifiuti prodotti	35	

Allegati

8 Tabella di Raccordo materialità – GRI

GRI 400 – SOCIAL SERIES (2016)			
Topic: Occupazione			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	36-37	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	36-37	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	41	
Topic: Salute e sicurezza sul lavoro			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	42-44	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	42-44	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	42-44	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	42-44	
403-3	Servizi di medicina sul lavoro	42-44	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	42-44	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	42-44	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	42-44	

Allegati

8 Tabella di Raccordo materialità – GRI

GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	42-44	
403-9	Infortuni sul lavoro	46-47	
Topic: Diversità e pari opportunità			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	38-41	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	38-41	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Nel 2021 non sono stati registrati episodi di discriminazione
Topic: Salute e sicurezza dei clienti			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	30-31	

Allegati

8 Tabella di Raccordo materialità – GRI

Topic: Marketing ed etichettatura			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	49-50	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	49-50	
GRI 417: Marketing ed etichettatura			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	49-50	
Topic: Ricerca e innovazione			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	32	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	32	
Topic: Ricerca e innovazione			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4; 18-19	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	51-63	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	51-63	

"RELAZIONE DELLA SOCIETA DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL RAPPORTO DI SOSTENIBILITA"

Al Consiglio di Amministrazione del Pastificio Di Martino S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("***limited assurance engagement***") del Rapporto di Sostenibilità 2021 del Pastificio Di Martino S.p.A. e sue controllate (di seguito "Gruppo Di Martino" o solo "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021.

Responsabilità degli Amministratori per il Rapporto di Sostenibilità

Gli Amministratori del Pastificio Di Martino S.p.A. sono responsabili per la redazione del Rapporto di Sostenibilità 2021 in conformità ai "***Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards***" definiti dal GRI - ***Global Reporting Initiative*** ("GRI Standards"), come descritto nella sezione "***Nota metodologica***" del Rapporto di Sostenibilità 2021.

Gli Amministratori sono, altresì, responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Rapporto di Sostenibilità 2021 che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono, inoltre, responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Di Martino in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli ***stakeholder*** e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità.

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del ***Code of Ethics for Professional Accountants*** emesso dall'***International Ethics Standards Board for Accountants***, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l'***International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)*** e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione.

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Rapporto di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio "***International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements***

Gruppo Di Martino - Rapporto sostenibilità 2021

O***ther than Audits or Reviews of Historical Financial Information***" (di seguito "***ISAE 3000 Revised***"), emanato dall'***International Auditing and Assurance Standards Board*** (IAASB) per gli incarichi ***limited assurance***. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Rapporto di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised ("***reasonable assurance engagement***") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Rapporto di Sostenibilità 2021 si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Rapporto di Sostenibilità 2021, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Rapporto di Sostenibilità 2021, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;

- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario inclusi nel Rapporto di Sostenibilità e i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio Consolidato al 31 dicembre 2021 del Gruppo Di Martino;

- comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Rapporto di Sostenibilità 2021.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale manageriale del Gruppo Di Martino e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Rapporto di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di capogruppo e società controllate:

  a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Rapporto di Sostenibilità 2021, e in particolare al modello aziendale, politiche praticate e principali rischi, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;

  b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.

- per Pastificio Di Martino S.p.A. e Grandi Pastai Italiani S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco e riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Rapporto di Sostenibilità 2021 del Gruppo Di Martino relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Rapporto di Sostenibilità 2021.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.

Stefano Maria Santoro
Socio

Napoli, 2 maggio 2023

Di Martino
Gruppo