

Bilancio
di sostenibilità
2024



Indice

Lettera agli stakeholder	7
Highlights 2024	9
1/ Identità e profilo	
Un pastificio tra gli alberi	11
Una storia centenaria	12
Tanti formati per una cucina di ricerca	16
2/ Scenario	
Cosa succede nel mercato della pasta	21
3/ Corporate governance	
Gli organi di governo e la struttura operativa	33
Sistemi di gestione del rischio e controlli interni sul reporting	38
4/ Impegni per lo sviluppo sostenibile	
Il processo di identificazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità Esg	43
Gli interessi e le opinioni degli stakeholder	46
L'analisi di doppia materialità	49
Approfondimento/ Gli alberi, le foreste e il wood wide web	53
5/ Performance ambientale	
Cambiamento climatico	65
Inquinamento	74
Risorse idriche e marine	78
Biodiversità ed ecosistemi	84
Uso delle risorse ed economia circolare	86
6/ Performance sociale	
Il capitale umano	97
Investire sul bene comune	118
Consumatori e utenti	135
7/ Condotta aziendale	
I principi e le regole	145
Note metodologiche	153
Annex	158



Lettera agli stakeholder

Cari amici,

con piacere condividiamo con voi i risultati ottenuti nel 2024 dalla nostra azienda sotto il profilo della sostenibilità.

L'esperienza compiuta fin qui ci ha insegnato che il contributo alla transizione energetica – che dovrebbe vedere impegnate tutte le attività produttive, senza esclusioni – non può che sostanziarsi in piccoli passi concreti e misurabili. Solo così possiamo invertire la rotta e consolidare quanto abbiamo conquistato, con la consapevolezza che la gradualità – che si scontra con l'urgenza del cambiamento climatico – è il prezzo che ci troviamo a pagare per una consapevolezza ambientale tardiva e purtroppo non ancora del tutto diffusa.

In altre parole, se è vero che il tempo stringe, è anche vero che proprio per questo non possiamo permetterci svolte radicali dai risultati effimeri, che non poggino su basi concrete.

In quest'ottica, rileviamo che anche nel 2024 la contabilità ambientale dei due stabilimenti di Predazzo e di Molina mostra un apprezzabile miglioramento di tutti i principali parametri. Abbiamo risparmiato 84 tonnellate di CO₂e grazie al pack monomateriale in carta e abbiamo ridotto del 4,3% il consumo di fonti fossili; inoltre, l'energia elettrica che utilizziamo – sia pure minoritaria – è ottenuta al 100% da fonti rinnovabili e, per quanto riguarda il nuovo stabilimento di Molina, ci stiamo preparando a sostituire le forniture di gas metano con calore generato localmente dalla combustione di cippato, ottenendo un ulteriore taglio delle emissioni stimato in 1.152 tonnellate di CO₂e. Non solo. Oggi possiamo contare su un cruscotto di controllo affidabile, avendo formalizzato il Piano di sostenibilità 2024-2028, che dovrebbe condurci nel medio periodo a una gestione più avanzata in materia sociale, ambientale e di governance.

Nella pubblicazione abbiamo voluto dedicare un approfondimento a un tema che appartiene profondamente a noi e a tutti gli abitanti di questo territorio: lo stato di salute di boschi e foreste nel mondo, ma anche la vita delle nostre piante, già duramente colpite da fenomeni estremi, come la tempesta Vaia, che nel 2018 ha distrutto 42.500 ettari di foreste tra il Trentino, il Veneto e il Friuli; una catastrofe a cui si è aggiunto l'attacco del bostrico, un coleottero che si ciba di legno e che sta ancora minacciando le nostre valli. Stiamo parlando di un patrimonio boschivo che è parte integrante della nostra vita e della nostra identità collettiva, e nel quale riconosciamo la forza e al tempo stesso la fragilità del territorio che ci ospita. Un luogo unico, che sentiamo di dover custodire e valorizzare ogni giorno, passo dopo passo, nella convinzione che la sostenibilità non sia un traguardo, ma un percorso condiviso. Grazie per essere parte di questo cammino.



Highlights 2024

Produzione e valore economico

60,3
milioni di euro
di fatturato
(+16,4% vs. ap)

34.813
tonnellate
di pasta venduta
(+21,3% vs. ap)

100%
semola di grano duro
italiana per i prodotti
a marchio (a eccezione
delle linee Kamut®)

62,7%
quota destinata
all'export,
a valore

50
paesi del mondo
in cui è distribuita
la pasta Felicetti

28%
pasta confezionata
in carta
(+6 pp vs. ap)

Persone e comunità

141
dipendenti
al 31.12.2024
(+20 unità vs. ap)

16,5%
turnover
positivo

90%
contratti a tempo
indeterminato

24,8%
quota femminile
sul totale
dell'organico

28,6%
dipendenti
donne nel top
management

1.074
ore di formazione

Ambiente

100%
energia elettrica
da fonti rinnovabili

-4,3%
quota di energia
da fonti fossili

-2,41%
intensità energetica
in relazione ai volumi

84
tonnellate
di CO₂e risparmiate
grazie al pack in carta
monomateriale

0%
rifiuti conferiti
in discarica
o destinati
all'incenerimento

89%
imballaggi
e componenti
secondari riutilizzati
o riciclati

1

Identità e profilo

Un pastificio tra gli alberi

La consapevolezza ambientale per chi svolge un'attività imprenditoriale tra le Dolomiti non è una conquista, semmai un'eredità. Specie per una famiglia che da oltre cent'anni produce pasta nella stessa valle che ha visto crescere tutte le sue generazioni.

Il Pastificio Felicetti è una società per azioni ancora saldamente nelle mani della famiglia del fondatore, che dal 1908 porta avanti una produzione altamente specializzata in Val di Fiemme. E se la montagna e i climi estremi sono ora ingredienti ricercati e apprezzati dai gourmet di tutto il mondo, non era lo stesso nei primi anni del Novecento, quando Valentino Felicetti ebbe l'intuizione che l'acqua di sorgente e l'aria d'alta quota potessero conferire alla pasta di grano duro un sapore riconoscibile. Un esperimento imprenditoriale da cui sono nati una dinastia di pastai tra le Dolomiti – arrivata oggi alla quinta generazione – e un percorso produttivo di ricerca fortemente distintivo. Felicetti è l'unico pastificio in Europa situato sopra i 1000 metri di altitudine.

LA VISION E LA MAPPA DEI VALORI

La pasta è un prodotto semplice e altrettanto quotidiana è la sua tradizione. Evolvere in questa tradizione tenendo fermi i valori che l'hanno fondata è un compito piuttosto complesso, che richiede l'energia di diversi talenti per individuare e talvolta anticipare le esigenze del mercato e tradurle in nuove forme di espressione.

Da sempre il Pastificio Felicetti si caratterizza per le sue scelte di campo: l'uso di semole di provenienza esclusivamente nazionale per tutta la gamma a marchio delle linee da scaffale (ad eccezione della pasta di grano khorasan Kamut®), sapientemente miscelate con acqua proveniente da sorgenti alpine ed essiccate con aria pura di montagna; la salvaguardia dell'ambiente come metodo di lavoro irrinunciabile, condiviso con una filiera italiana che predilige le lavorazioni biologiche e l'uso responsabile di terreni e risorse; il rispetto per un territorio di straordinaria bellezza e di grande fragilità – le Dolomiti patrimonio Unesco – e il sostegno alle comunità che lo abitano; l'attenzione al prodotto, all'innovazione continua e alla soddisfazione di tutti i consumatori di pasta, per diffondere una cultura del buono capace di dialogare con il gusto contemporaneo senza sottomettersi alle mode. Sono queste scelte, prese una volta e mai derogate, ad aver reso Felicetti ciò che è oggi. Tutte le persone che lavorano in Pastificio aderiscono a questi valori: è il loro rispetto a rendere l'impresa un soggetto responsabile, consapevole del proprio peso non solo sul piano economico ma anche su quello sociale, ambientale e istituzionale.

Una storia centenaria

1908

La storia del Pastificio inizia a Predazzo sotto l'Impero austro-ungarico, quando il capostipite, Valentino Felicetti, acquisisce la "prima fabbrica fiemmesa di paste alimentari". Con la nuova proprietà la piccola azienda inizia a crescere e l'attività impegna tutta la famiglia, che incrementa la produzione grazie a nuovi e più avanzati macchinari.

1930-1940

Negli anni Trenta viene introdotto l'essiccatoio "statico" alimentato a segatura, che rappresenta una grande novità e sfrutta gli sfridi della falegnameria locale. Durante la Seconda guerra mondiale la produzione fa i conti con le difficoltà di approvvigionamento, ma non si interrompe mai. Solo nel 1945, quando lo stabilimento viene avvolto da un violento incendio che lo riduce in cenere, le macchine si fermano. Così, nell'Italia della ricostruzione postbellica, anche la famiglia Felicetti lavora senza sosta per far rinascere ciò che è stato distrutto, inaugurando nove mesi più tardi, sempre a Predazzo, il Pastificio rinnovato.

1950-1960

Fanno il loro ingresso nell'azienda di famiglia Giuliano, Silvio, Valentino, Tullio, Matteo, Luigi, Remo, Fabio: la terza generazione. Arrivano gli anni del boom e, con essi, l'espansione turistica dell'area dolomitica. Si decide così di ampliare la produzione, destinando la pasta anche alle strutture alberghiere in continua crescita, nonché all'esportazione verso l'Austria, con la quale il Trentino ha un accordo di libero scambio. Nel 1960, sotto la guida di Valentino Felicetti – nipote dell'omonimo fondatore – tutta la famiglia è pronta a investire su nuovi macchinari per una continua evoluzione del Pastificio. Lo sguardo è rivolto al domani, attratto dalle innovazioni e da uno sviluppo tecnologico senza precedenti.

1976

È l'anno della svolta: con l'acquisizione del pastificio Cielo di Rovereto (allora cinque volte più grande di Felicetti) l'azienda trasporta i macchinari a Predazzo e dà vita alla prima vera struttura industriale, moltiplicando la propria capacità produttiva di circa sette volte.

1980-1989

La pasta Felicetti inizia a viaggiare oltremare e raggiunge il Giappone, gli Stati Uniti e il Nord Europa. Il cuore però resta legato al territorio e un rapporto speciale si instaura con il laboratorio Buhler di Trento. Qui Valentino diventa esperto nella qualità analitica delle semole. Non sono molti gli uomini che sanno riconoscere le varietà di grano in un pugno raccolto da un silos: Valentino Felicetti è uno di questi.

1990-1999

Le esportazioni si estendono e la famiglia investe in tecnologie capaci di dare alla pasta migliori performance in cottura, sviluppando un prodotto destinato alla ristorazione e all'industria di trasformazione. Nel 1995, quando la quarta generazione – composta da Riccardo, Paolo, Stefano, Nadia ed Enrico – si afferma in azienda, Felicetti fa il proprio ingresso nel biologico, consapevole di operare in un ecosistema unico, dove la purezza dell'acqua e dell'aria si riflettono sulla qualità organolettica della pasta. Alla lavorazione dei grani duri si affianca quella di altri cereali da agricoltura bio.

2004

Con il lancio della linea Monograno vengono introdotte quattro specialità monovarietalì: Farro, Kamut®, Matt e successivamente Cappelli, che coniugano tradizione e tecnologia per incontrare le aspettative di chef stellati, professionisti della ristorazione e consumatori esigenti. Solo grani biologici monovarietalì, coltivati su terreni circoscritti, che garantiscono una qualità superiore percepibile al palato.



2018

La domanda supera ormai la capacità di risposta dello storico stabilimento di Predazzo. Per far fronte alle nuove esigenze produttive Felicetti dà il via alla costruzione di un secondo sito in Val di Fiemme, confermando il proprio impegno per lo sviluppo del territorio.

2022

Alla presenza delle istituzioni e degli stakeholder viene inaugurato l'impianto di Molina di Fiemme, gioiello industriale nato per integrarsi nell'ambiente, che oggi produce 15 mila tonnellate di pasta all'anno.

2023

Lo stabilimento di Molina entra a regime, raddoppiando la capacità produttiva del Pastificio e traghettando l'azienda fuori da una crisi globale segnata dall'impennarsi dei costi di energia e materie prime. Il 2023 è anche l'anno in cui Felicetti avvia il proprio percorso di rendicontazione, pubblicando il primo bilancio di sostenibilità.

2024

Il 2024 segna per Felicetti il consolidamento visibile degli investimenti e dei progetti di sviluppo messi in campo negli anni precedenti: mentre lo stabilimento di Molina incrementa la propria operatività, raggiungendo l'80% della capacità produttiva, l'azienda continua l'espansione nel mercato europeo e in quello americano, chiudendo l'esercizio con un fatturato in crescita a doppia cifra. Viene inoltre creata una struttura interna dedicata alla sostenibilità, con l'introduzione di un referente Esg e di un team esecutivo multidisciplinare incaricato di integrare in modo trasversale gli aspetti ambientali, sociali e di governance nella gestione aziendale. Un'evoluzione organizzativa che rafforza la visione strategica dell'impresa e che accompagna l'ingresso stabile in azienda della quinta generazione, a conferma di uno sguardo sempre rivolto verso il futuro.

IL TERRITORIO

Per restituire in breve l'identità di Felicetti, azienda ultracentenaria, conviene partire dai luoghi che l'hanno vista nascere: un ecosistema ambientale e sociale unico per un pastificio, tanto peculiare da portarci dritto al cuore della visione e delle politiche di sostenibilità d'impresa. Sede e stabilimenti sono da sempre situati in Val di Fiemme: un'enclave montana a mille metri d'altezza, dove, alla confluenza di due corsi d'acqua, il Travignolo e l'Avisio, in un panorama dominato dalle cime della catena del Lagorai, sorge Predazzo, sede storica del Pastificio. Un luogo che pare incantato, ma che non risparmia asperità a chi lo abita da millenni. Qui l'attività umana è esposta a un incessante dialogo con la natura, nel tentativo di trasformare la durezza della montagna in un'opportunità. Si dice che la fierezza dei valligiani sia la risposta al privilegio

di vivere tra paesaggi di straordinaria bellezza, da valorizzare e tutelare. Per Felicetti il contesto ambientale nativo è divenuto parte integrante del processo di produzione, grazie all'impiego di acqua di montagna e aria purissima per l'essiccazione; tratti distintivi che hanno fatto di questa esperienza un brand conosciuto in tanti Paesi del mondo. Tutta l'attività dell'azienda viene portata avanti in due stabilimenti situati in valle, a Molina e a Predazzo, a meno di 20 km di distanza l'uno dall'altro. La produzione in quota, nel cuore delle Dolomiti, è valsa a Felicetti l'appellativo di "pastificio più alto d'Europa".

GLI STABILIMENTI

Predazzo

Sede storica nonché quartier generale dell'azienda, lo stabilimento di Predazzo – collocato in prossimità del centro storico della cittadina alpina – ha rappresentato fino al 2021 l'unico luogo di produzione della pasta Felicetti. L'intera area si estende oggi su una superficie di 12.000 mq, di cui 6.600 mq coperti, comprendenti spazi produttivi, strutture logistiche e laboratori. Del sito centenario rimane solo il cuore, attorno al quale negli anni sono stati realizzati diversi ampliamenti per ospitare nuovi impianti e un magazzino automatizzato di ultima generazione, riflesso di una concezione aziendale che da sempre privilegia l'innovazione finalizzata a preservare le caratteristiche originarie delle materie prime. Strutturata in 4 linee principali, a fine 2024 la produzione raggiungeva complessivamente le 70 tonnellate al giorno, impiegando 95 dipendenti. I protocolli di assicurazione qualità interessano tutte le fasi di lavorazione e alimentano



LA VAL DI FIEMME

Delimitata dai monti della catena del Lagorai a Sud e dal gruppo del Latemar a Nord-Est, la valle si trova al centro di due parchi naturali (Paneveggio e Monte Corno), che si distinguono per varietà di flora e fauna. L'intera Val di Fiemme può essere definita un vero e proprio parco, grazie alla vasta estensione di boschi che, nei secoli, hanno rappresentato una fonte di sussistenza per la popolazione locale, influenzando la qualità dell'aria e il clima anche grazie alla morfologia e all'orientamento della valle. Il paesaggio è tipicamente alpino, caratterizzato dalla presenza dell'abete rosso, che sviluppa un'altezza di 50 metri, con esemplari che raggiungono anche i 6 metri di circonferenza. Circa la metà delle foreste della valle appartiene alla Magnifica Comunità di Fiemme, un'antichissima istituzione che dal 1100 al 1800 ha costituito una sorta di piccola repubblica nell'ambito del principato di Trento e che oggi è impegnata nella lotta per la protezione dell'ambiente con numerose attività messe in atto dai singoli Comuni e dall'intera comunità di valle.

le rigide procedure di autocontrollo, anche in relazione alle certificazioni ottenute e continuamente rinnovate (Brccs e Ifs). Il laboratorio interno, sempre attivo, esegue analisi su ogni lotto di materia prima in ingresso, oltre che sui prodotti finiti in rilascio ed è in costante dialogo con laboratori esterni accreditati, pubblici e privati.

Molina di Fiemme

Attivo dal 2021 ma inaugurato solo nel 2022 a causa della pandemia, il comparto produttivo di Molina di Fiemme è un gioiello industriale immerso nell'ambiente, nato con la missione di integrarsi nel territorio, mutuandone le forme e rispettando le prerogative di un contesto di grande bellezza e di forte fragilità. Lo studio di architettura che ha firmato il progetto ha realizzato un complesso industriale i cui prospetti si ispirano alla falesia che domina

il sito: una sequenza di monoliti dalla superficie sfaccettata e prismatica come i porfidi della valle, soggetta a una continua variabilità dovuta alle diverse condizioni di luce e di inclinazione del sole. Anche i numeri dello stabilimento – che ha permesso a Felicetti di aumentare la produzione di pasta da 20 mila a 35 mila tonnellate all'anno – sono importanti: 16.500 i metri quadri di superficie (8.800 coperti), di cui 1.250 mq destinati alla produzione e 2.500 mq al confezionamento, ai quali si aggiungono uffici e servizi per altri 1.500 mq; lo spazio maggiore è riservato alla movimentazione e al magazzino, con più di 3.000 mq e una capacità di 9.200 posti pallet, oltre a 6.000 mq per le aree esterne di manovra. Dal punto di vista energetico il sito è alimentato da un impianto di trigenerazione progettato per coprirne l'intero fabbisogno.

Tanti formati per una cucina di ricerca

Se la pasta Felicetti è tra le più apprezzate dagli chef è perché in stabilimento, come tra i fornelli stellati, non si resiste alla tentazione di fare ricerca, sempre. Materie prime non convenzionali e oltre 100 trafilature per un'offerta che ama tutte le tavole, ma si fa scegliere in primo luogo dai grandi gourmet.

Il Pastificio offre da sempre prodotti di altissima qualità, combinando l'esperienza e la tradizione artigianale con la continua innovazione, per garantire non solo una pasta dalle eccezionali qualità organolettiche, ma anche il pieno rispetto del territorio in cui opera. Rinnovato continuamente con lo sviluppo di nuovi formati – che oggi sono più di 100 – il portafoglio prodotti è strutturato in 5 linee principali: Monograno, Originale, Biologica, Speciale e Speciale Gastronomia. La linea Originale comprende pasta di semola di grano duro e grano duro integrale (marchio rosso) e grano duro all'uovo (marchio giallo). La Biologica (marchio verde) include pasta di semola di grano duro, grano duro integrale, farro (marchio marrone), khorasan Kamut® e khorasan Kamut® integrale (marchio arancione). La Speciale (marchio grigio) contempla nero di seppia, aglio e peperoncino e tricolore. Tutti gli incarti integrali si distinguono per il color havana. Vi è poi la Speciale Gastronomia, pensata per gli chef e disponibile unicamente in confezioni da 1 kg. Chiude la gamma, non ultima per importanza, la linea Monograno Felicetti, pasta monovarietale apprezzatissima dal canale horeca vocato alla cucina di ricerca.

Monograno Felicetti

La linea Monograno rappresenta l'impegno del Pastificio nell'offrire ai palati più esigenti una pasta di altissima qualità, ottenuta esclusivamente da semole biologiche monovarietali coltivate su terreni circoscritti grazie ad accordi diretti o di filiera con gli agricoltori. La gamma contempla diverse tipologie di prodotto: la Matt, ricca varietà di grano duro proveniente dai campi della Puglia; la khorasan Kamut®, antenato dei grani moderni con antiche origini in Medio Oriente e oggi prodotto in Canada; il Farro, nelle varietà Dicocco e Spelta, utilizzato da Celti, Egizi ed Etruschi e oggi coltivato da agricoltori umbri e toscani; infine "Il Cappelli", varietà raccolta nelle Murge, tra la Puglia e la Basilicata: un grano storico rimasto autentico, senza modifiche da parte dell'uomo per aumentarne la resa, particolarmente ricco di flavonoli e polifenoli dall'azione antinfiammatoria e antiossidante. Ogni semola preserva l'identità del grano d'origine, conservandone tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Durante il processo di produzione, il Pastificio pone massima attenzione al loro trattamento, al fine di mantenerne intatti qualità e gusto, nel pieno rispetto dei territori di produzione e delle loro peculiarità in termini di sapori, profumi e consistenze.

Ogni formato, inoltre, viene accuratamente progettato per valorizzare al massimo il piatto, grazie alla perfetta consistenza del prodotto, alla tenuta in cottura e alla capacità di trattenere il condimento. Aspetti che, nel tempo, hanno reso questa linea molto amata dalla ristorazione e dagli chef stellati, tanto da portare alla creazione di un'apposita gamma senza astuccio in cartoncino.

Originale Felicetti

La linea Originale racchiude in sé tutto il sapere della tradizione, dalla meticolosa scelta del miglior grano duro, all'accurato grado di macinazione, alla trafilatura al bronzo, per offrire al palato tutto il sapore di casa. La selezione, come ricordato, comprende pasta di semola di grano duro, grano duro integrale e grano duro all'uovo.

Biologica Felicetti

La linea Biologica porta con sé tutta la genuinità della terra, la purezza dell'acqua e dell'aria di montagna. La selezione di origine biologica certificata include pasta di semola di grano duro, grano duro integrale, farro, grano khorasan Kamut® e khorasan Kamut® integrale. Questi grani antichi, coltivati con metodi biologici, offrono un sapore unico e preziosi nutrienti, garantendo una scelta salutare e consapevole per tutti i clienti.

Speciale Felicetti

La linea Speciale è stata creata per coloro che desiderano sperimentare sapori unici e audaci, armonizzando le note marittime del nero di seppia, il piccante dell'aglio e peperoncino e la dolcezza del pomodoro e degli spinaci con il tradizionale sapore Felicetti. Ingredienti che aggiungono un tocco di originalità ai piatti, creando esperienze culinarie indimenticabili.

Speciale Gastronomia

La linea Speciale Gastronomia, confezionata in pacchi da 1 kg, è stata pensata per gli chef che fanno della loro cucina un'arte e che desiderano la garanzia di performance costanti nei tempi di cottura, nella tenuta e nel sapore deciso.

INNOVAZIONE AD ALTA QUOTA

Nel cuore delle Dolomiti, dove ogni scelta produttiva dialoga con la natura, l'innovazione non è una rottura con il passato, ma la sua naturale evoluzione. L'impulso costante al rinnovamento di processi, tecniche e formati ha attraversato quattro generazioni di Felicetti e continua ancora oggi, in un percorso in cui tradizione e ricerca convivono armonicamente, nonostante un catalogo che conta già oltre cento referenze.

Tra le innovazioni più recenti degli ultimi anni si ricordano tre formati XL della linea Originale – Spaghetti quadrati, Spaghettoni e Rigatoni – ma anche due nuovi nati in casa Monograno, gli Spaghetti quadrati Matt e i Paccheri rigati Il Cappelli, pensati per offrire nuove possibilità espressive a chi cucina, valorizzando al tempo stesso la materia prima e il gesto culinario.

La vera novità del 2024, però, è rappresentata dalla Pasta mista Monograno, destinata al canale ristorazione: sei diversi formati in un unico pack – fusilli, mafaldine, ziti, spaghetti quadrati, gramigna e fettuccine – rivisitati nella forma, nello spessore e nella ruvidità per omaggiare una tradizione antica, quella della "pasta ammescata" venduta a peso, che oggi rivive in chiave gourmet nei menu stellati di tutto il mondo.



2

Scenario

ESRS 2

Cosa succede nel mercato della pasta

Nel Paese con il più alto consumo di pasta pro capite, il mercato domestico mostra segni di rallentamento, con volumi importanti ma valori in calo. Di contro vola l'export, su cui però incombe lo spettro dei dazi americani. In questo quadro, Felicetti registra il miglior risultato di sempre, con un fatturato in crescita in doppia cifra.

ANDAMENTO DEL SETTORE

Icona del made in Italy e alimento cardine della dieta mediterranea, la pasta è ancora oggi il piatto più amato e conosciuto nel mondo. E se ad ogni latitudine davanti a un piatto di "macaroni" o "linguini" il pensiero va al cibo italiano, non si può dire lo stesso per la produzione, ormai diffusa in larga parte del pianeta. La leadership industriale è saldamente nelle mani dell'Italia, che continua a mantenere il primato nella produzione, nel consumo e nelle esportazioni, ma altri player si affacciano sul mercato con performance di tutto rispetto. Secondo l'osservatorio dell'Unione italiana food (giugno 2025, rielaborazione su dati NielsenIQ e Istat), la produzione nazionale di pasta nel 2024 è stimata in 4.168.146 tonnellate (in crescita del 5% rispetto all'anno precedente), di cui il 58% ha raggiunto i mercati esteri, segnando un +9,1% nelle esportazioni a volumi. In termini pratici, 80 milioni di porzioni di pasta italiana – l'88% delle quali

rappresentato da pasta di semola secca – sono finite sulle tavole di quasi 200 Paesi. Tra le destinazioni principali dell'export spicca l'Unione europea, che ha assorbito circa 1,5 milioni di tonnellate (62,9%), mentre le restanti 900 mila sono approdate in Paesi terzi, in primis negli Stati Uniti (302.177 tonnellate, pari al 12,5% delle quote a volume) e nel Regno Unito (283.478 tonnellate, corrispondenti all'11,7% delle esportazioni). I più grandi estimatori della pasta made in Italy restano i tedeschi (467.183 tonnellate), seguiti in Europa dai francesi (278.511 tonnellate). Meno positive, invece, le performance a valore, sia pure allineate alle previsioni. La pasta secca di semola, categoria principale che da sola pesa per 3.235.007 tonnellate, ha registrato nel 2024 un +5,9% a volume, senza produrre alcuna variazione a valore, indicando quindi un calo dei prezzi medi della categoria, in linea con quello registrato dalla materia prima. In sostanza, nella produzione il nostro Paese svetta senza dubbio, ma il paesaggio produttivo mondiale sta diventando sempre più affollato. Ad eccezione degli addetti ai lavori, non sono molti a sapere che tra i Paesi produttori di pasta, gli Stati Uniti si collocano al secondo posto con 2 milioni di tonnellate, seguiti di pochissimo dalla Turchia (che produce 1,9 milioni di tonnellate l'anno) e poi dall'Egitto, mentre in Europa è la Germania il nostro follower, a cui si accodano Spagna e Francia (fonte: elaborazione Unione italiana food su dati Unafpa/lpo, dati 2023-2024).

LA MATERIA PRIMA

Il nostro Paese è il principale produttore di grano duro del “Vecchio continente”, ma non è il primo a livello mondiale. È il Canada a detenere la leadership incontrastata con una quota del 15%, superiore di 3 punti a quella del nostro Belpaese che, infatti, è il principale mercato di sbocco della produzione nordamericana. Il mercato della materia prima nel 2024 si è caratterizzato per un sensibile calo del prezzo della semola. Secondo i dati anticipati dai principali organi di stampa specialistica, se a ottobre 2023 il valore si attestava intorno ai 420 euro/tonnellata, segnando una diminuzione di circa il 20% su base annua, questa tendenza al ribasso è proseguita anche nel 2024, tanto che ad aprile le quotazioni all'ingrosso sembravano essersi stabilizzate, rimanendo comunque inferiori del 10% rispetto al 2023. A luglio 2024, con l'inizio della campagna 2024/25, si è osservato un aumento del 3% su base mensile, probabilmente influenzato dai primi riscontri sui nuovi raccolti, tuttavia le speranze di ripresa si sono raffreddate e i prezzi sono rimasti ancorati alla soglia del -10%. Di conseguenza, la filiera della pasta secca ha vissuto un anno di transizione, caratterizzato da una lieve crescita nei volumi di vendita e da un significativo calo dei prezzi medi, se rapportato ai picchi del 2023. Secondo i dati diffusi da Italmopa (Associazione industriali mugnai d'Italia), i 290 molini che compongono il comparto dell'industria molitoria italiana nel 2024 hanno trasformato oltre 6 milioni di tonnellate di frumento duro in 4 milioni di tonnellate di semola, destinate per il 91% a paste alimentari, per il 4,7% alla produzione di pane, per la quota restante a esportazioni

e in minima parte (1%) ad altri usi domestici. Ma la filiera, com'è noto, non è autosufficiente: il grano duro prodotto in Italia coprirebbe appena i consumi domestici, non la produzione destinata all'export. È quest'ultima a rendere l'industria pastaria nazionale dipendente per il 44% dalle forniture provenienti dagli altri Paesi produttori.

L'INDUSTRIA PASTARIA ITALIANA

Le aziende produttrici di pasta nel Paese sono 140, danno lavoro a quasi 11 mila persone e hanno una capacità di 4,9 milioni di tonnellate, utilizzata mediamente all'85% (fonte: Confindustria). L'assetto proprietario è prevalentemente familiare, come testimoniano le rilevazioni dell'ufficio studi di Mediobanca che assegnano l'81,1% del patrimonio netto aggregato alle dinastie di pastai, mentre l'11,5% sarebbe nelle mani di gruppi esteri e solo il 7,4% in quelle dei fondi di investimento (dati 2022). Nel 2024 i volumi di pasta prodotti in Italia (pari a 4.168.146 tonnellate, come già visto) hanno sviluppato un giro d'affari superiore agli 8,7 miliardi di euro (+0,7% rispetto al 2023, fonte Unione italiana food). Se a sostenere il settore sono state le ottime performance dell'export (+4,9%), a mostrare segni di rallentamento è invece stato il mercato domestico, che ha assorbito 1.747.801 tonnellate di pasta, per un valore di 4.729 milioni di euro: un dato sostanzialmente stabile in termini di volumi, ma in calo del 2,6% sul fronte dei ricavi. La flessione, che ha interessato trasversalmente sia l'out of home (-3,2%) sia il retail (-2,5%), ha toccato in particolare il segmento della pasta secca, che assorbe oltre il 90% dei volumi e resta trainante sul mercato domestico. Le vendite nella grande distribuzione hanno raggiunto 1,15 miliardi di euro, registrando una contrazione del 4,9% rispetto all'anno precedente, pur a fronte



di una domanda stabile (+0,2%), anche in questo caso. Il prezzo medio al chilogrammo è infatti sceso del 5,1%, fermandosi a 1,85 euro. Il calo delle quotazioni è stato influenzato naturalmente dalla riduzione dei listini del grano duro nazionale, che nel 2024 – come abbiamo visto nelle pagine precedenti – si sono attestati intorno ai 320 euro a tonnellata, rispetto al picco di 470 del 2023.

LE SFIDE DEL COMPARTO

Il 2025 si prospetta nuovamente come anno di transizione per il mercato italiano della pasta secca, con opportunità di crescita riconducibili soprattutto ai mercati esteri e all'innovazione. Tuttavia, alle sfide legate ai costi, alla transizione ecologica e al contesto geopolitico che vede crescere i conflitti, si aggiunge lo spettro

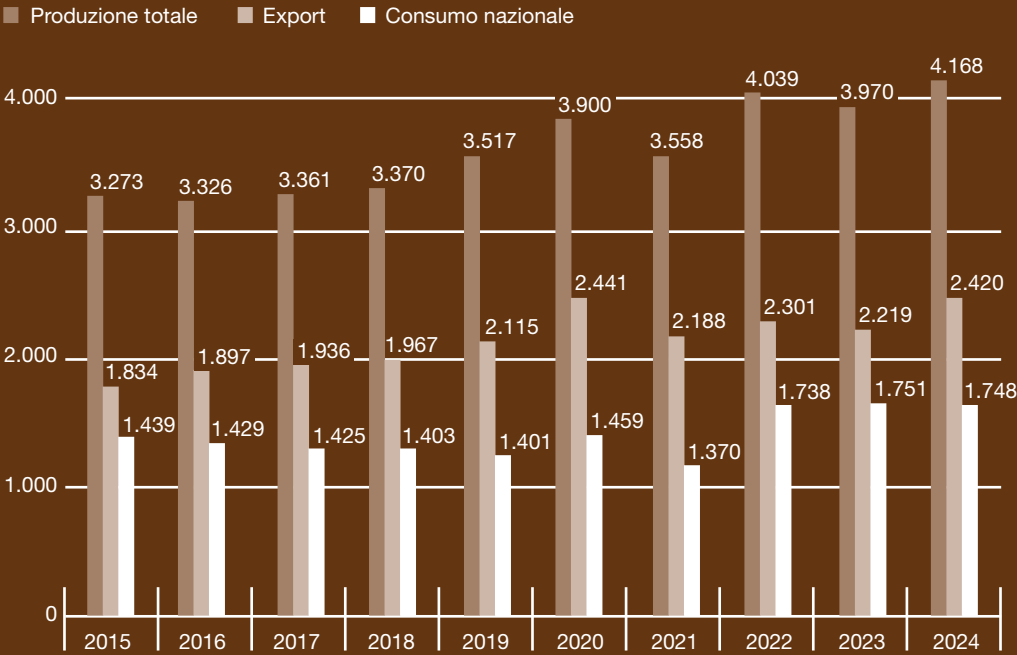
del protezionismo americano che incombe sull'agroalimentare italiano. Se il 2024 è stato un anno da record per le esportazioni di pasta dell'industria nostrana, a dare le maggiori soddisfazioni sono state proprio le vendite verso gli Stati Uniti (+22,6%), Paese che si conferma di gran lunga il primo mercato di sbocco extra Ue. In generale, le vendite fuori dall'Europa crescono a una velocità quasi doppia rispetto alla media Ue (+12,3% contro +6,6%), con aumenti a doppia cifra in Cina (+18,7%) e in Corea del Sud (+25,7%), mentre in Giappone i numeri sono meno eclatanti ma comunque positivi (+3,6%). Tra i Paesi Ue ottimi i risultati di Germania, primo mercato di sbocco in assoluto in termini di tonnellate vendute (+9,8%), Spagna (+13%), Francia (+5%), mentre il Belgio ha perso l'11,7% dei volumi (fonte: il Sole 24 Ore, 11/04/25).

La pasta italiana nel mondo

Anche nel 2024 l'Europa si conferma la destinazione principale della pasta italiana, superando il 68,4% a valore del totale delle esportazioni, grazie soprattutto alla presenza consolidata in Paesi come Germania, Francia e Regno Unito. Al tempo stesso, crescono con decisione le quote destinate ad altri continenti: l'America assorbe il 17,1% delle quote, trainata da Stati Uniti e Canada, mentre l'Asia rappresenta l'11,5%, con mercati in espansione come Cina, Giappone e Corea del Sud. Africa e Oceania restano marginali, coprendo insieme il 3% del totale, ma contribuiscono comunque a delineare un panorama

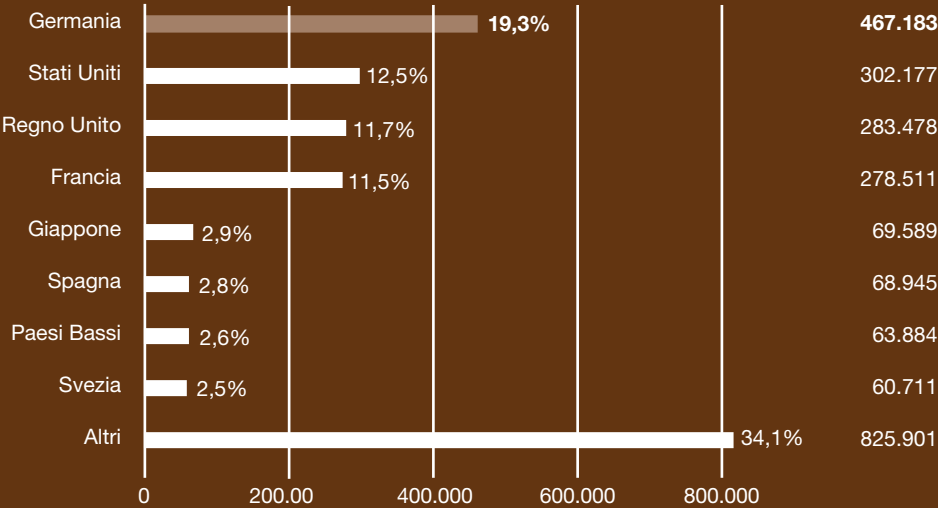
di distribuzione globale. Il confronto storico tra Paesi Ue e mercati extra europei evidenzia inoltre un'evoluzione significativa in termini di volumi. Se nel 2015 i flussi diretti verso l'Unione europea rappresentavano il 67% dell'export complessivo (1.229 su 1.834 mila tonnellate), nel 2024 tale quota si attesta al 62,9% (1.522 su 2.420 mila tonnellate). Nello stesso periodo, l'export verso Paesi terzi è aumentato del 48,5% in termini di volume, passando da circa 605 mila a quasi 899 mila tonnellate, e ha registrato un raddoppio in valore, a conferma del crescente interesse internazionale verso il prodotto italiano.

Andamento della produzione, del consumo nazionale e delle esportazioni di pasta (2015-2024, migliaia di tonnellate)



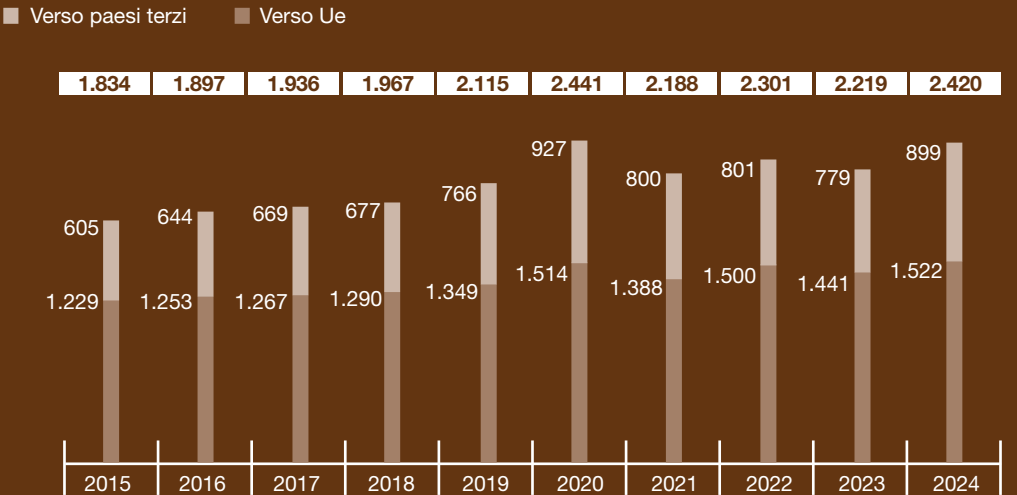
Fonte: Unione italiana food

Principali paesi destinatari di pasta italiana (2024, quota e tonnellate)



Fonte: elaborazione Unione italiana food su dati Istat

Andamento e destinazione dell'export italiano di pasta (2015-2024, migliaia di tonnellate)

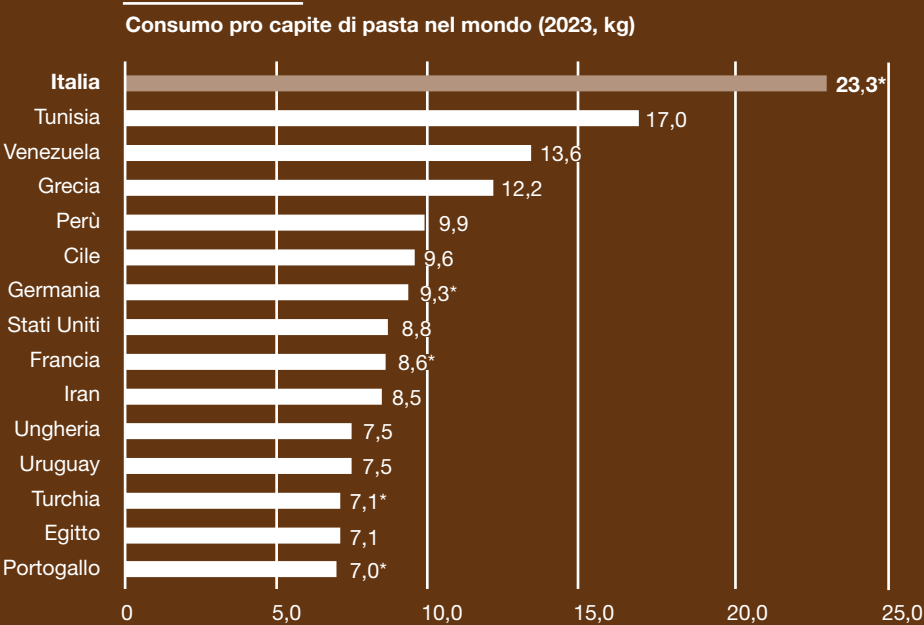


Fonte: Unione italiana food

Il mercato nazionale

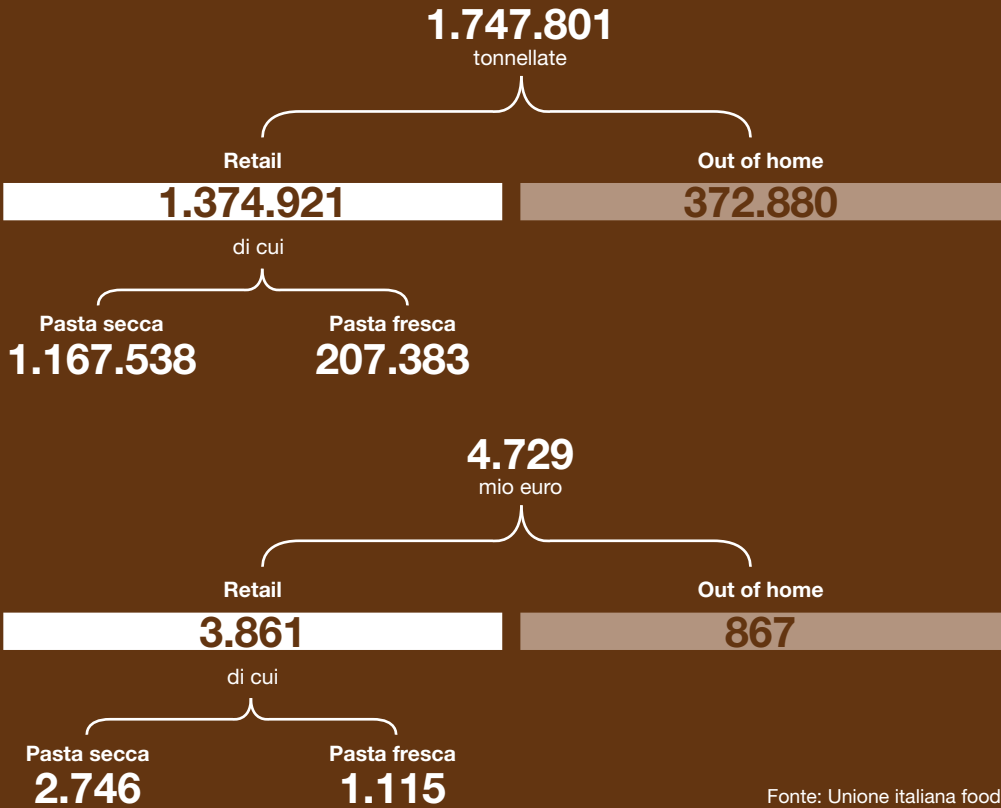
Quando si parla di pasta, l'Italia mantiene il primato mondiale nei consumi pro capite, con oltre 23 kg a testa all'anno, distanziando nettamente tutti gli altri Paesi. Un radicamento nelle abitudini di consumo che si palesa in pochi numeri: il mercato domestico nel 2024 ha assorbito 1,7 milioni di tonnellate, per un valore complessivo di oltre 4,7 miliardi di euro, pur a fronte delle dinamiche di prezzo già evidenziate. Regina incontrastata delle tavole è la pasta secca, sia a volume che a valore, con andamenti leggermente diversi nei vari segmenti.

Sempre secondo le stime dell'Unione italiana food (rielaborazione su dati NielsenIQ), la pasta di semola classica – che detiene il 93% delle quote nel canale retail – ha mostrato una flessione lieve a volume (-0,8%) ma importante a valore (-6,2%), mentre quella integrale ha registrato una sostanziale tenuta; di contro, il segmento cosiddetto “altri grani” è cresciuto del 4,2% a volume e del 6,1% a valore, così come quello “gluten free”, che ha segnato rispettivamente un +10,4% e un +8,6%, premiando quindi l’innovazione.



Fonte: indagini Ipo e Unafpa, con asterisco i dati 2024

I consumi italiani di pasta (2024, tonnellate e milioni di euro)



Fonte: Unione italiana food

Il mercato retail della pasta secca (2023-2024, tonnellate e milioni di euro)

	Volumi			% su totale 2024	Valore			% su totale 2024
	2023	2024	Var. %		2023	2024	Var. %	
Pasta di semola classica	1.036.925	1.028.629	-0,8	93,0	1.869	1.753	-6,2	87,6
Pasta di semola integrale/farro/Kamut®/base legumi	51.488	51.951	0,9	4,7	127	128	0,3	6,4
Pasta di semola di altri grani	7.482	7.796	4,2	0,7	27	29	6,1	1,4
Pasta di semola gluten free	15.475	17.084	10,4	1,5	84	91	8,6	4,5

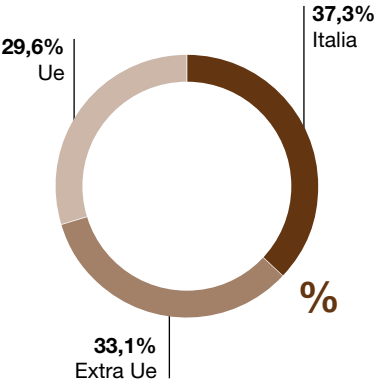
Fonte: stima Unione italiana food su dati NielsenIQ

IL 2024 PER FELICETTI

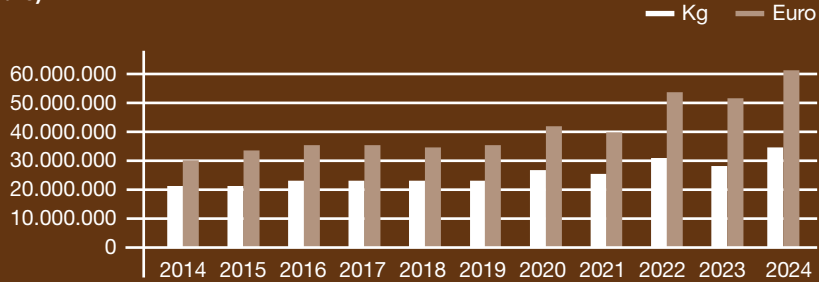
Nel corso del 2024 Pastificio Felicetti ha registrato il miglior risultato economico dalla propria fondazione, con un fatturato in crescita a doppia cifra che ha raggiunto i 60,25 milioni di euro (+16,4% rispetto al 2023). Valori record a cui hanno contribuito da un lato la stabilizzazione dei prezzi delle materie prime – dopo la forte volatilità del biennio precedente – e il calo dei costi energetici, che hanno permesso di recuperare marginalità; dall’altro, una decisa espansione commerciale sui mercati europeo e americano, con l’acquisizione di clienti strategici e il consolidamento di alcune collaborazioni chiave con distributori e catene retail, che hanno favorito una crescita più strutturale e meno esposta alle fluttuazioni del mercato. Determinante per i risultati dell’esercizio è stato anche il progressivo incremento dell’operatività dello stabilimento di Molina di Fiemme, che ha superato la soglia dell’80% della capacità produttiva. Il consolidamento della struttura produttiva ha consentito all’azienda di rafforzare il peso delle referenze a marchio Felicetti e Monograno, che

sono cresciute in termini di fatturato – passando dai 20,9 milioni di euro del 2023 ai 24,7 milioni del 2024 – e che rappresentano il cuore dell’innovazione e della ricerca in termini di formati e ricette. Un trend che si riflette anche nella composizione del portafoglio prodotti, dove si segnala una crescita della semola classica speciale, che nel 2024 ha raggiunto una quota del 31,26% a valore e del 32,51% a volume, superando – seppur di poco – il biologico (30,40%) e la semola classica (21,70%) in termini di valore. Restano sostanzialmente stabili i segmenti di nicchia, come Kamut®, farro e paste di legumi o aromatizzate. I grafici riportano nel dettaglio l’incidenza dei marchi Felicetti sul fatturato e il mix delle vendite. Confermata anche nel 2024 la vocazione internazionale del Pastificio, con una presenza commerciale in oltre 50 Paesi e circa due terzi del fatturato realizzati oltre confine. Si registra in particolare un consolidamento delle vendite nei mercati extra Ue – passate dal 29,3% del 2023 al 33,6% dell’esercizio in esame – trainate dalla crescita della controllata Felicetti US. Tra i principali mercati fuori dall’Europa si confermano Gran Bretagna (17,84%), Stati Uniti (8,86%), Giappone (1,72%) e Canada (1,46%). All’interno dell’Unione europea, che incide per il 29,6% del fatturato, i Paesi più rilevanti sono Germania (16,22%), Olanda (3,71%) e Danimarca (2,45%). L’Italia mantiene un peso significativo, pari al 37,31%, con performance di crescita particolarmente positive nelle aree Nielsen 1 e 2 (Veneto e Lombardia in testa). A livello complessivo, il portafoglio clienti resta concentrato: i primi dieci rappresentano circa il 55% del fatturato, a riprova di un progressivo consolidamento delle relazioni commerciali più strategiche.

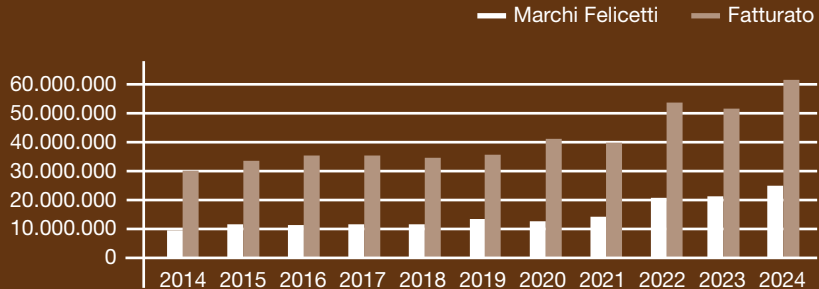
Distribuzione del fatturato 2024 per area geografica (euro)



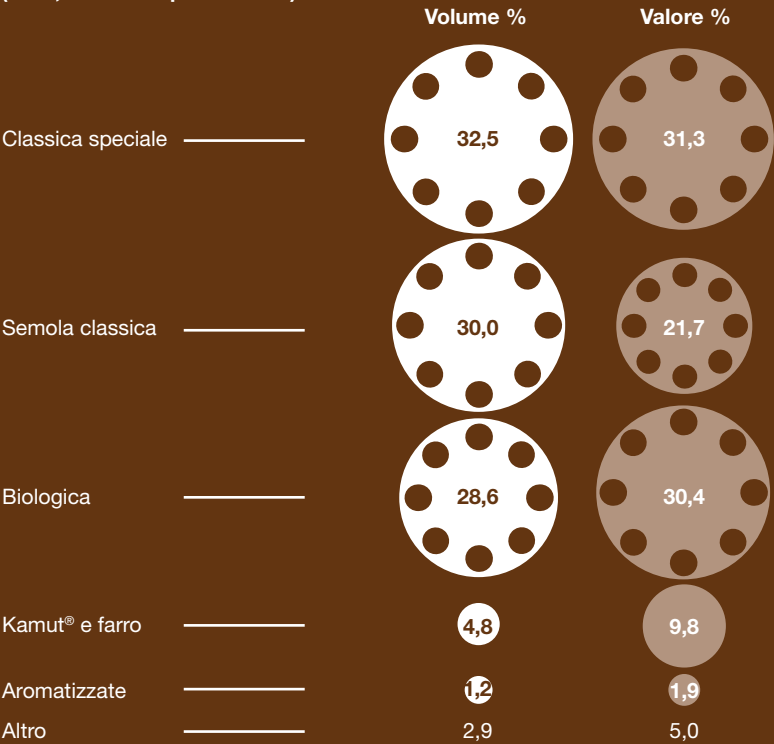
Trend di produzione e fatturato (2014-2024, kg e euro)



Incidenza dei marchi Felicetti sul fatturato (2014-2024, euro)



Mix di vendite a valore e volume (2024, incidenza percentuale)





3

Corporate governance

ESRS 2

Gli organi di governo e la struttura operativa

In un settore dove le dinastie sono ancora saldamente alla guida delle aziende, Felicetti – con la sua storia ultracentenaria – ha adottato un modello di governance di tipo collegiale, con diversi membri della famiglia in qualità di amministratori che siedono accanto all'azionista finanziario.

Felicetti è un'azienda familiare che ha adottato un modello di governance di tipo collegiale, con diversi membri della famiglia che siedono accanto all'azionista finanziario – Isa, Istituto altoatesino di sviluppo – in qualità di amministratori. Il Cda è composto da cinque membri, tutti di sesso maschile: i soci Stefano Felicetti, Riccardo Felicetti, Paolo Felicetti e i consiglieri Valentino Felicetti e Giorgio Franceschi, rappresentante di Isa. Partecipano infine al capitale sociale i soci Nadia Felicetti ed Enrico Felicetti.

Gli azionisti esercitano il proprio diritto di voto nell'Assemblea secondo le quote di capitale sociale possedute. Compito dell'Assemblea – che adotta le proprie decisioni in conformità alle norme ordinarie definite dal Codice civile e dallo Statuto – è quello di nominare e revocare gli amministratori,

i sindaci e il soggetto incaricato della revisione legale e contabile (attualmente EY Spa).

La società adotta infine un Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, con un Organismo di vigilanza (Odv) rappresentato dal dott. Matteo Mancaruso. Si riporta di seguito il ruolo di ciascuno degli organi di amministrazione, gestione e controllo, con una attenzione particolare agli incarichi relativi alla supervisione dei temi Esg.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

La gestione societaria è affidata al Consiglio di amministrazione (Cda), nominato dall'Assemblea dei soci. Il Cda definisce la visione e la strategia aziendale, assumendo le decisioni più rilevanti in materia

Gli organi sociali: il Cda

Stefano Felicetti
Presidente

Paolo Felicetti
Vicepresidente

Riccardo Felicetti
Amministratore delegato

Valentino Felicetti
Consigliere

Giorgio Franceschi
Consigliere

di investimenti e disinvestimenti, struttura patrimoniale, politiche chiave, controllo e revisione, gestione del rischio e aspetti operativi di maggiore impatto. Tali decisioni si traducono in un budget che viene approvato nel primo Consiglio dell'anno. Le principali attività previste per il 2025 sono illustrate puntualmente nei singoli capitoli del presente documento, nelle sezioni relative alle azioni e agli obiettivi fissati per l'annualità in corso. Uno dei ruoli chiave del Consiglio di amministrazione è quello di monitorare e supervisionare la strategia di sostenibilità e il raggiungimento degli obiettivi aziendali in questo ambito, tra cui quelli presentati nelle apposite sezioni all'interno del report. Il Consiglio di amministrazione si riunisce ordinariamente quattro volte all'anno, salvo ulteriori necessità, mentre l'Assemblea dei soci si tiene almeno una volta per ogni anno solare, salvo eventi eccezionali che ne richiedano una convocazione straordinaria.

IL COMITATO DI DIREZIONE

Nel 2023 è stato istituito un Comitato di direzione, composto dai tre soci Riccardo, Stefano e Paolo Felicetti, ai quali è affidata la direzione generale dell'azienda. A questo organo si affianca il Comitato di gestione composto dai responsabili delle principali aree aziendali: marketing, patrimonio e finanza, commerciale, It e digital, qualità e sicurezza alimentare, tecnologia e risorse umane. L'obiettivo di tale struttura è quello di migliorare e rendere più fluida la comunicazione interna, sia a livello organizzativo che di business. A ciascun membro del Comitato di gestione fanno capo le rispettive direzioni aziendali, garantendo un coordinamento efficace delle attività operative.

Le tematiche di sostenibilità sono di competenza del Comitato di direzione, che si impegna annualmente a valutare e aggiornare le competenze necessarie per una gestione efficace dei parametri Esg, con particolare riferimento – per l'anno di rendicontazione oggetto di questo documento – alla Direttiva Ue sul reporting di sostenibilità aziendale (CSRD), come meglio specificato nei paragrafi successivi. A tal fine, l'azienda ha avviato un percorso di formazione e coinvolgimento progressivo che parte dal team esecutivo e si estende ai responsabili di funzione. Il Comitato di direzione è inoltre responsabile della nomina della figura incaricata della sostenibilità e riceve aggiornamenti semestrali sullo stato di avanzamento degli obiettivi Esg, sui progressi raggiunti e su eventuali elementi rilevanti per la strategia aziendale. Ogni anno, il Comitato effettua una valutazione delle proprie prestazioni, inclusa quella relativa alla sostenibilità, avvalendosi del supporto di una terza parte.

IL COLLEGIO SINDACALE

In qualità di società per azioni, il Pastificio dispone di un Collegio sindacale, che si compone del presidente, dott.ssa Marilena Segnana, dei sindaci effettivi dott. Mauro Conzatti e dott. Stefano Curzio, e dei sindaci supplenti avv. Diego Salvatore e dott. Giovanni Paolo Bortolotti.

IL COMITATO OPERATIVO

A supporto delle attività di gestione quotidiana è stato creato un Comitato operativo composto dai responsabili di reparto, con il compito di garantire una gestione efficace e coordinata delle operazioni aziendali.



IL RESPONSABILE DELLA SOSTENIBILITÀ

Nel corso del 2024, l'azienda ha compiuto un passo significativo verso la strutturazione della propria governance in ambito Esg, formalizzando la figura del referente per la sostenibilità. Tale ruolo, identificato all'interno dell'organigramma aziendale con responsabilità chiare e trasversali, rappresenta oggi il punto di riferimento interno per lo sviluppo e il coordinamento delle tematiche ambientali, sociali e di governance. L'introduzione di questa figura risponde all'esigenza di rafforzare le competenze interne in materia di sostenibilità, assicurare un efficace raccordo tra gli obiettivi strategici Esg e le diverse funzioni aziendali e garantire un flusso continuo di aggiornamento verso il Consiglio di amministrazione.

Il referente per la sostenibilità si occupa inoltre del monitoraggio e dell'aggregazione degli obiettivi Esg, favorendo il coordinamento tra le diverse aree operative e contribuendo a integrare pienamente la sostenibilità all'interno della strategia industriale dell'impresa.

IL TEAM ESECUTIVO DELLA SOSTENIBILITÀ

Il responsabile della sostenibilità è a capo dell'omonimo team esecutivo, nominato dal Comitato di direzione, che – rappresentando anche i 3/5 del Consiglio di amministrazione – opera in questo ambito proprio su sua delega. Il team è composto stabilmente dai direttori delle Risorse umane (Hr) e del Marketing, con una rappresentanza femminile del 66,6%.



Anche il direttore Patrimonio e finanza partecipa ai lavori del team per tutte le questioni che riguardano la materialità finanziaria, mentre gli altri manager vengono coinvolti in base agli obiettivi di competenza.

Nel 2025, relativamente alla rendicontazione e al percorso di sostenibilità del 2024, la struttura si è avvalsa anche del supporto di competenze esterne per affrontare in modo più approfondito le tematiche legate alla Csr.

Sulla base del proprio mandato, il team ha l'incarico di:

- definire gli obiettivi di sostenibilità e sottoporli al Comitato di direzione per approvazione;
- supervisionare la ratifica e l'attuazione del portafoglio di priorità;
- assegnare la responsabilità esecutiva per l'implementazione degli obiettivi, coinvolgendo le funzioni aziendali pertinenti;
- collaborare alla stesura del Report di sostenibilità.

Tutte le strategie elaborate vengono presentate, discusse e successivamente aggiornate e approvate in sede di Comitato di direzione. Il Comitato infatti, come già ricordato, è coinvolto

direttamente in tutte le decisioni relative alla sostenibilità, sovrintendendo al raggiungimento degli obiettivi e riceve aggiornamenti periodici dai responsabili, garantendo un monitoraggio costante sui progressi compiuti. Nonostante il forte impegno nella strutturazione della governance in chiave Esg, Felicetti non ha ancora integrato gli obiettivi di sostenibilità nei propri sistemi di incentivazione. Tuttavia, in linea con le previsioni della Corporate sustainability reporting directive (CSRD) e degli European sustainability reporting standards (ESRS), in particolare con il requisito ESRS 2 Gov-3, si riconosce l'importanza di allineare le politiche retributive ai goal in ambito Csr. L'integrazione di indicatori di performance Esg rappresenta un passo fondamentale per promuovere comportamenti aziendali responsabili e orientati al lungo termine, ragione per cui la società sta valutando l'opportunità di includere tali indicatori nei futuri piani di incentivazione, al fine di rafforzare il proprio impegno verso la sostenibilità e garantire una maggiore coerenza tra la strategia aziendale e le pratiche operative.

Sistemi di gestione del rischio e controlli interni sul reporting

Con la nomina della figura del responsabile della sostenibilità, sono state ampliate le attività di monitoraggio, controllo e rendicontazione, secondo un piano pluriennale coerente con gli impegni per lo sviluppo sostenibile.

Felicetti ha adottato un sistema di controllo volto a garantire l'affidabilità della rendicontazione finanziaria e di sostenibilità. Poiché la raccolta delle informazioni coinvolge diversi data owner interni ed esterni – con un potenziale rischio di errori o incoerenze – sono state definite specifiche procedure di mitigazione, che prevedono la revisione finale dei dati da parte dei responsabili di area e il successivo controllo a cura del team esecutivo della sostenibilità, incaricato di supervisionare l'intero processo. Il report finale, comprensivo delle principali fasi di due diligence, viene sottoposto all'approvazione del Comitato di direzione, con l'obiettivo di garantire che le informazioni pubblicate siano accurate, coerenti e conformi agli standard di riferimento. Eventuali rettifiche apportate a dati o informazioni già rendicontati negli anni precedenti vengono sempre chiaramente indicate nel testo del bilancio, assicurando così la massima chiarezza e tracciabilità delle modifiche. Tutti i rendiconti finanziari, infine, sono sottoposti a verifica da parte di una società di revisione indipendente, a ulteriore conferma della solidità del sistema di controllo e della trasparenza dell'informativa aziendale.

DUE DILIGENCE IN AMBITO DI SOSTENIBILITÀ

Nel rispetto del principio di dovuta diligenza, il Pastificio adotta un approccio strutturato e in costante evoluzione per la gestione della sostenibilità lungo l'intera catena del valore. Gli impatti – effettivi o potenziali – sulle persone e sull'ambiente vengono monitorati in modo continuo e sistematico, calibrando le azioni in base alla loro priorità e al contesto operativo. In quest'ottica, Felicetti ha già avviato una serie di iniziative finalizzate a prevenire e mitigare gli impatti negativi delle proprie attività, con l'obiettivo di costruire nel tempo un processo di due diligence solido, efficace e coerente con i valori aziendali. L'intento è quello di rafforzare progressivamente il presidio sui temi Esg, generando nel lungo periodo valore condiviso per l'organizzazione e per i suoi stakeholder. La tabella della pagina accanto fornisce un riferimento puntuale alle sezioni del presente bilancio dove vengono illustrate le modalità con cui l'azienda applica il processo di dovuta diligenza, evidenziandone i principali elementi e passaggi.

Elementi della due diligence di sostenibilità	Sezioni del report	Capitoli del report	Pagine
(a) Integrazione della due diligence nella governance, nella strategia e nel modello di business	3/ Corporate governance	Intera sezione	32-39
(b) Coinvolgimento delle parti interessate in tutte le fasi chiave della due diligence	4/ Impegni per lo sviluppo sostenibile	Gli interessi e le opinioni degli stakeholder	46-47
	6/ Performance sociale	Il capitale umano	103
(c) Individuazione e valutazione degli impatti negativi	4/ Impegni per lo sviluppo sostenibile	Il processo di identificazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità Esg	42-45
	5/ Performance ambientale	Cambiamento climatico	65-66
		Risorse idriche e marine	78
		Biodiversità ed ecosistemi	84-85
		Uso delle risorse ed economia circolare	86-87
	6/ Performance sociale	Il capitale umano Investire sul bene comune Consumatori e utenti	97-98 118-119 135
	7/ Condotta aziendale	I principi e le regole	145
(d) Azioni per affrontare tali impatti negativi	5/ Performance ambientale	Cambiamento climatico	67
		Risorse idriche e marine	78
		Biodiversità ed ecosistemi	84
		Uso delle risorse ed economia circolare	87
	6/ Performance sociale	Il capitale umano Investire sul bene comune Consumatori e utenti	101 133 136
	7/ Condotta aziendale	I principi e le regole	147
(e) Monitoraggio dell'efficacia di tali azioni e comunicazione	5/ Performance ambientale	Cambiamento climatico	68
		Risorse idriche e marine	79
		Biodiversità ed ecosistemi	85
		Uso delle risorse ed economia circolare	88
	6/ Performance sociale	Il capitale umano Investire sul bene comune	102 133
	7/ Condotta aziendale	I principi e le regole	149



4

Impegni per lo sviluppo sostenibile

ESRS 2

Il processo di identificazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità Esg

In anticipo rispetto alle prescrizioni contenute nella nuova normativa in materia, l'azienda ha modificato i criteri che stanno alla base dell'analisi di materialità per aderire alle raccomandazioni più recenti e scattare una fotografia quanto più possibile fedele e completa del proprio operato in relazione agli obiettivi di sostenibilità.

Nel 2024, la metodologia adottata da Felicetti per l'analisi di doppia materialità è stata profondamente rivisitata per garantire conformità ai requisiti introdotti dalla Corporate sustainability reporting directive (CSRD), con l'obiettivo di identificare in modo sistematico e tracciabile gli impatti, i rischi e le opportunità materiali (IRO) legati alla sostenibilità, sia dal punto di vista della rilevanza per l'ambiente, la società e la governance (prospettiva *inside-out*), sia in termini di rilevanza finanziaria per l'azienda (*outside-in*). Nel rispetto del quadro normativo introdotto dalla CSRD e dagli ESRS, il Pastificio ha condotto un'analisi di doppia materialità estesa a tutti i temi previsti dagli standard, inclusi quelli per i quali la direttiva prevede un periodo transitorio di esenzione (*phase-in*) nel primo anno di applicazione.

1. Revisione della matrice e definizione dei temi

Il processo ha avuto inizio con una revisione critica della matrice di materialità utilizzata nella precedente rendicontazione,

al fine di aggiornarla rispetto alla struttura degli ESRS.

In collaborazione con il team esecutivo sono stati quindi identificati per ciascun tema:

- gli impatti effettivi o potenziali sull'ambiente, le persone e la società;
- i rischi e le opportunità di natura finanziaria connessi.

2. Valutazione strutturata secondo parametri ESRS

Tutti i temi e sottotemi previsti dagli ESRS sono stati sottoposti a una valutazione sistematica e coerente, secondo uno schema di punteggio uniforme, supportato da soggetti esperti. La valutazione è stata effettuata ex ante, ovvero prima dell'applicazione di eventuali misure di mitigazione, prevenzione o promozione adottate dall'azienda. Questo approccio ha consentito di rappresentare il potenziale impatto intrinseco, indipendentemente dalle strategie o azioni già implementate, favorendo una lettura più oggettiva del rischio e della portata degli effetti. Per ciascun parametro è stato assegnato un punteggio su una scala da 1 (minimo/marginale) a 5 (critico/significativo), distinguendo tra impatti negativi e positivi, rischi e opportunità, adottando contemporaneamente una struttura simmetrica tale da consentire la comparabilità e l'armonizzazione del giudizio tra le diverse dimensioni analizzate. Una volta completata la valutazione preliminare interna, i risultati sono stati presentati, discussi e approvati dal Comitato di direzione (con delega del Cda), garantendo un allineamento strategico e una supervisione adeguata.

In conformità alla guida metodologica degli ESRS, sono stati adottati i seguenti criteri.

a) Gli impatti negativi effettivi sono stati valutati secondo tre parametri:

- scala, ovvero la gravità dell'impatto residuo su persone o ambiente;
- portata, cioè l'estensione dell'impatto in termini di sedi, lavoratori o risorse economiche coinvolte;
- irrimediabilità, ovvero la difficoltà nel rimediare al danno, in termini di tempo e costi.

b) Per quanto concerne gli impatti negativi potenziali, oltre ai parametri di severità di cui sopra, è stato incluso anche il requisito della probabilità, cioè la valutazione della possibilità che l'impatto si verifichi. In questo caso, la gravità è stata calcolata dando pari peso a severità e probabilità (50/50).

c) Gli impatti positivi effettivi sono stati valutati su scala e portata, con pesi uguali, mentre per quelli potenziali è stata inclusa anche la probabilità, come per gli impatti negativi.

3. Valutazione di rischi e opportunità finanziarie

I rischi e le opportunità legati alla sostenibilità sono stati valutati su tre orizzonti temporali (breve, medio e lungo termine), secondo due criteri:

- magnitudo dell'effetto finanziario, in scala da 1 (trascurabile) a 5 (tale da minacciare la sopravvivenza dell'azienda);
- probabilità di accadimento, in scala da 1 (molto improbabile) a 5 (molto probabile).

4. Integrazione del punto di vista degli stakeholder

Parallelamente è stato condotto un processo strutturato di stakeholder engagement, descritto nel capitolo successivo, che ha contribuito ad arricchire il processo di valutazione, includendo la percezione e le aspettative degli interlocutori rilevanti, coinvolti sia nella valutazione sia nella validazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità.

5. Soglia di materialità e risultati

Per essere considerati materiali, gli impatti, i rischi e le opportunità devono aver raggiunto almeno il livello di "significativo" nella scala di valutazione adottata. Per i temi che hanno ottenuto una valutazione pari a "importante", il Pastificio ha scelto di esercitare un margine di discrezionalità, riservandosi la possibilità di includerli nella matrice di materialità in base alla loro rilevanza strategica, alla visibilità esterna o alla presenza di stakeholder particolarmente coinvolti. Questa scelta consente di garantire una rappresentazione più accurata e consapevole delle priorità aziendali, pur mantenendo coerenza con i criteri metodologici adottati. Tutti i risultati sono stati aggregati per tema ESRS, con l'individuazione dei temi a maggiore rilevanza.



La posizione dei temi all'interno della matrice di materialità è determinata dall'impatto o rischio con punteggio più elevato per ciascun tema.

Nel corso del processo di analisi, i risultati delle valutazioni interne (basate sull'esame degli impatti, dei rischi e delle opportunità da parte del team esecutivo e degli esperti tematici) sono stati integrati con le opinioni raccolte attraverso il coinvolgimento degli stakeholder.

Nei casi in cui siano emerse divergenze tra la percezione aziendale e quella dei portatori di interesse, con particolare riferimento al livello di significatività attribuito a un impatto, rischio o opportunità, è stato applicato un principio di massima cautela. Conformemente ai principi di incisività, completezza e prudenza previsti dagli ESRS,

si è scelto di attribuire rilevanza al punteggio più elevato tra quelli raccolti, al fine di garantire che nessun tema potenzialmente rilevante fosse escluso dalla matrice di materialità in modo prematuro o sottovalutato. Questa scelta metodologica rafforza il carattere inclusivo e proattivo del processo, assicurando che le dimensioni più critiche, anche solo percepite come tali da una delle due prospettive (*inside-out* o *outside-in*), ricevano adeguata attenzione nella definizione delle priorità strategiche.

Gli interessi e le opinioni degli stakeholder

Ogni categoria di stakeholder va a comporre quella linea di orizzonte a cui l'azienda guarda per commisurare l'impatto del proprio operato, nel presente e verso le generazioni future. Non un impegno programmatico ma un esercizio quotidiano.

Gli stakeholder chiave del Pastificio includono soggetti interni ed esterni che contribuiscono alla creazione di valore per l'azienda e che, a propria volta, ne ricevono. Mantenere un dialogo attivo e continuo con questi interlocutori è essenziale per orientare le decisioni strategiche e la gestione quotidiana, soprattutto su tematiche quali l'evoluzione del modello di business e gli impegni in ambito ambientale e sociale. Ogni categoria di stakeholder, dai dipendenti ai fornitori, dagli enti locali alle comunità, fino agli investitori e ai partner commerciali, ha esigenze e aspettative differenti e le relazioni con ciascuno di essi possono generare impatti positivi o negativi lungo tutta la catena del valore. Per questo, Felicetti si impegna a individuare e gestire in modo proattivo i rischi e le opportunità emersi nel corso del dialogo con le parti interessate. Le opinioni e gli interessi degli stakeholder vengono raccolti e discussi periodicamente all'interno delle strutture aziendali competenti e contribuiscono ad alimentare l'evoluzione della strategia e del modello organizzativo. Il Consiglio di amministrazione riceve aggiornamenti regolari, in particolare in occasione

delle revisioni annuali della doppia materialità, per garantire un allineamento tra aspettative esterne e sviluppo. Il coinvolgimento avviene con modalità differenti a seconda della natura del rapporto, tra interviste, incontri formali, questionari, focus group e panel. In aggiunta, il Pastificio si avvale del contributo di esperti interni e consulenti esterni per approfondire le tematiche rilevanti, specialmente in ambito ambientale, sociale e normativo. Questo approccio integrato rappresenta un pilastro della due diligence in materia di sostenibilità e consente di agire con maggiore consapevolezza, responsabilità e trasparenza. Il processo di coinvolgimento degli stakeholder avviato nel 2024 si è sviluppato a partire dalla mappatura iniziale delle principali categorie e gruppi di riferimento, attraverso l'elaborazione di un'anagrafica strutturata. A ciascun stakeholder è stato successivamente attribuito un livello di rilevanza, valutandone la pertinenza, l'influenza e il grado di responsabilità rispetto alle attività aziendali, secondo una duplice prospettiva: *inside-out*, ovvero dall'azienda agli stakeholder, e *outside-in*, ovvero dagli stakeholder all'azienda. In questo modo, l'approccio della doppia materialità è stato integrato fin dalle prime fasi del processo. Per ogni stakeholder considerato rilevante, sono stati quindi definiti il livello e le modalità di coinvolgimento più adeguati, tenendo conto della finalità specifica del confronto: validare oppure contribuire alla valutazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità individuate.

Categoria di stakeholder	Finalità del coinvolgimento	Modalità di consultazione	Valore generato
Dipendenti	Sviluppo professionale / Senso di inclusione e appartenenza / Soddisfazione e benessere / Diffusione dei valori	Focus group e questionari ai fini della due diligence / Altre tipologie di coinvolgimento durante l'anno formali e informali	Sviluppo delle competenze / Talent retention / Ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e attento ai bisogni dei dipendenti
Consiglio di amministrazione	Allineamento strategico / Monitoraggio dei rischi Esg / Supervisione della materialità	Sessioni dedicate alla valutazione dell'analisi di materialità / Comunicazione Esg periodica	Flusso informativo adeguato e affidabile / Strategia coerente con le attese degli stakeholder
Clienti Italia ed estero	Verifica della qualità percepita / Rafforzamento della fedeltà / Monitoraggio della percezione su qualità, packaging, filiera	Invio di questionari ai fini della due diligence	Mantenimento della brand reputation / Fidelizzazione del cliente
Chef e ristoranti	Valutazioni circa l'utilizzo tecnico del prodotto / Integrazione delle esigenze di qualità e innovazione	Interviste / Questionari / Eventi	Rafforzamento della qualità percepita nel canale professionale / Consolidamento del legame con il territorio
Clienti potenziali	Promozione di una cultura alimentare sana e sostenibile / Individuazione di bisogni nutrizionali specifici / Costruzione di fiducia attraverso la trasparenza	Questionari	Aumento della consapevolezza alimentare / Fiducia verso il marchio / Espansione responsabile della base clienti
Partner istituzionali	Definizione di standard di sostenibilità settoriali / Promozione di una cultura della qualità e della responsabilità nella filiera agroalimentare / Consolidamento del posizionamento e della rappresentanza del settore pasta in ambito normativo e sociale	Interviste	Allineamento a standard di settore avanzati / Rafforzamento della reputazione come azienda guida nella sostenibilità alimentare
Fornitori	Promozione di pratiche sostenibili nella filiera / Continuità e qualità degli approvvigionamenti	Interviste / Questionari / Audit	Miglioramento delle performance ambientali e sociali della supply chain / Partnership di lungo periodo
Mondo accademico e comunità scientifiche	Innovazione ambientale e nutrizionale	Questionari / Coinvolgimento per progetti specifici	Innovazione di prodotto e processo / Posizionamento come azienda attenta alla ricerca
Consulenti	Supporto nella strategia e rendicontazione Esg / Compliance con normative	Coinvolgimento in analisi di materialità / Due diligence su clima, filiera e governance / Assistenza per certificazioni ambientali e sociali	Adozione di best practice / Conformità normativa / Processi più solidi e tracciabili



L'analisi di doppia materialità

Con l'obiettivo di valutare gli item ambientali, sociali e di governance nella duplice prospettiva finanziaria e d'impatto, l'analisi ha fornito a Felicetti una visione che contempla le istanze degli stakeholder, guidando l'azienda nell'elaborazione del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione.

I temi risultati dall'analisi di doppia materialità sono i seguenti.

- E1 - Cambiamenti climatici
- E3 - Acqua e risorse marine
- E4 - Biodiversità ed ecosistemi
- E5 - Uso delle risorse ed economia circolare
- S1 - Forza lavoro propria
- S3 - Comunità interessate
- S4 - Consumatori e utilizzatori finali
- G1 - Condotta aziendale

Si precisa che i temi E4 (Biodiversità ed ecosistemi), S3 (Comunità interessate) e S4 (Consumatori e utilizzatori finali) sono risultati materiali a valle del processo di valutazione, pur rientrando tra quelli per cui è prevista la possibilità di rinviare la rendicontazione obbligatoria. Ciò nonostante, per valorizzare tali ambiti particolarmente rilevanti per la strategia d'impresa e per gli stakeholder, l'azienda ha scelto di includerli comunque all'interno del presente Bilancio di sostenibilità attraverso una rendicontazione narrativa e qualitativa, ispirata ai principi guida degli standard, pur senza applicare integralmente la struttura informativa prevista per i data-point obbligatori.

Questa impostazione consente di dare visibilità ai temi emergenti e di avviare un percorso graduale di rendicontazione più strutturata, in linea con l'evoluzione dei requisiti normativi e con il rafforzamento delle capacità interne di raccolta e misurazione dei dati.

La tabella riportata nelle pagine successive elenca gli impatti, i rischi e le opportunità (IRO) legati alla sostenibilità che sono stati identificati e valutati come materiali a seguito del processo di analisi di doppia materialità condotto. In ciascuna sezione sono fornite brevi descrizioni degli impatti e dei rischi o opportunità.

Ulteriori informazioni sulle risposte del Pastificio agli effetti generati da tali impatti e rischi sono riportate all'inizio dei capitoli tematici dedicati del documento.

Ciascuno dei temi presentati come materiali nella matrice è incluso nella tabella della pagina seguente, specificando i sottotemi a cui si riferiscono gli impatti, i rischi e le opportunità.

Temati materiali

■ Ambientali ■ Sociali ■ Governance

Tema ESRS	Sottotema	Classificazione	Descrizione
E1 Cambiamenti climatici	Energia	Impatto negativo	L'uso di carburanti fossili per il trasporto di merci da parte di terzi comporta l'emissione diretta di CO ₂ e altri gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. Questo impatto è legato alle attività logistiche esterne.
E1 Cambiamenti climatici	Energia	Impatto negativo	Emissioni climalteranti legate all'utilizzo di gas naturale per l'alimentazione delle centrali termiche e dell'impianto di trigenerazione.
E1 Cambiamenti climatici	Energia	Rischio	Aumento dei prezzi dell'energia per instabilità geopolitica: il contesto internazionale può influenzare il costo di approvvigionamento energetico (elettricità e gas), con effetti economici sulla pianificazione industriale, sulla marginalità e sull'accessibilità energetica.
E1 Cambiamenti climatici	Mitigazione del cambiamento climatico	Impatto negativo	Emissioni climalteranti legate alle attività appartenenti al core business aziendale: produzione di pasta.
E3 Risorse idriche e marine	Consumo idrico	Impatto negativo	Consumo di risorse idriche per la produzione di pasta.
E4 Biodiversità	Degrado del suolo e perdita di biodiversità	Impatto negativo	L'approvvigionamento di grano per la semola comporta un impatto sull'uso del suolo, potenzialmente legato alla perdita di biodiversità, all'erosione e al degrado del terreno se non gestito secondo pratiche agricole sostenibili.
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Afflussi di risorse	Impatto negativo	La dipendenza da imballaggi in plastica o carta vergine può comportare rischi legati alla scarsità futura di materiali e all'incremento dei costi, oltre ad avere impatti ambientali per l'estrazione e la lavorazione.
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Afflussi di risorse	Opportunità	Investimenti in ricerca e sviluppo R&D e innovazione di prodotto.
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Afflussi di risorse	Rischio	Rischio di incremento dei costi di approvvigionamento dovuto all'aumento del prezzo della semola per accordi internazionali, con potenziali impatti sulla redditività, sulla pianificazione produttiva e sulla capacità di rispondere in modo competitivo alle esigenze dei clienti.
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Deflussi di risorse	Impatto negativo	Contaminazione degli ecosistemi e rilascio di microplastiche dovuti alla dispersione dei rifiuti di packaging.
S1 Forza lavoro propria	Condizioni di lavoro: occupazione sicura	Impatto positivo	L'impiego prevalente di contratti a tempo indeterminato offre sicurezza economica ai lavoratori, rafforzando la coesione interna e la fiducia nell'organizzazione.
S1 Forza lavoro propria	Benessere dei lavoratori	Impatto positivo	Iniziative per migliorare la qualità della vita lavorativa (premialità, welfare, flessibilità) contribuiscono alla soddisfazione, motivazione e fidelizzazione del personale.

S1 Forza lavoro propria	Benessere dei lavoratori	Impatto negativo	Le attività produttive organizzate su turni o nel weekend possono compromettere il benessere psicosociale dei dipendenti, riducendo l'equilibrio vita lavorativa-vita privata.
S1 Forza lavoro propria	Parità di trattamento e di opportunità per tutti, formazione e sviluppo delle competenze	Impatto positivo	Sviluppo di competenze e abilità dei dipendenti mediante l'implementazione di piani o programmi di sviluppo professionale.
S1 Forza lavoro propria	Condizioni di lavoro: occupazione sicura	Rischio	Diminuzione della disponibilità lavorativa qualificata sul territorio: rischio di non riuscire ad attrarre lavoratori, con influssi negativi sulle dinamiche di crescita e innovazione locale.
S1 Forza lavoro propria	Condizioni di lavoro: salute e sicurezza	Opportunità	Coinvolgimento e retention grazie a salute e sicurezza: azioni concrete per migliorare la sicurezza sul lavoro generano fiducia nei dipendenti e facilitano la retention, con impatti positivi sul clima aziendale.
S1 Forza lavoro propria	Parità di trattamento e di opportunità per tutti: diversità	Opportunità	Equità sociale e di genere, diversità e inclusione: le aziende che promuovono un ambiente di lavoro inclusivo possono attirare e trattenere talenti diversificati, con evidenti vantaggi nella gestione delle risorse umane e nella competitività aziendale.
S3 Comunità interessate	Diritti economici, sociali e culturali delle comunità: impatti legati al territorio	Opportunità	Opportunità di generare valore condiviso e rafforzare la coesione territoriale attraverso iniziative a favore della comunità locale, con ricadute positive in termini di reputazione, fiducia degli stakeholder e integrazione nel tessuto socio-economico.
S4 Consumatori e utilizzatori finali	Inclusione sociale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali: pratiche commerciali responsabili	Opportunità	Opportunità di rafforzare il posizionamento del brand e di fidelizzare clienti e utilizzatori finali, valorizzando l'identità alimentare e il legame con la tradizione.
G1 Condotta aziendale	Cultura d'impresa	Impatto positivo	Cultura della legalità diffusa in azienda.
G1 Condotta aziendale	Impegno politico e attività di lobbying	Impatto positivo	Partecipazione a organizzazioni rilevanti per il settore di business.
G1 Condotta aziendale	Cultura d'impresa	Opportunità	Aumento della fiducia delle istituzioni nei confronti dell'organizzazione, acquisita a seguito dei controlli di terze parti per le certificazioni e i sistemi di gestione dei reclami da parte di un organismo terzo (Odv).
G1 Condotta aziendale	Gestione dei rapporti con i fornitori, comprese le prassi di pagamento	Opportunità	Valorizzazione della filiera attraverso certificazioni che consentono di garantire tracciabilità, qualità e trasparenza dell'approvvigionamento. L'ottenimento di certificazioni rafforza il posizionamento del prodotto sul mercato, risponde alle richieste dei consumatori più consapevoli e può favorire l'accesso a nuovi canali commerciali.
G1 Condotta aziendale	Gestione dei rapporti con i fornitori, comprese le prassi di pagamento	Rischio	Possibile impatto reputazionale legato a percezioni errate o incomprensioni riguardo a specifiche caratteristiche e altri aspetti distintivi del prodotto, che potrebbero influenzare la fiducia degli stakeholder.



Approfondimento

Gli alberi, le foreste e il wood wide web

Le specie catalogate dai botanici ad oggi sono 391.000 e ogni anno se ne scoprono altre 2.000 non ancora classificate. Eppure più di una pianta su cinque di quelle conosciute (21%) è già a rischio di estinzione e molte delle specie recentemente identificate sono già sul punto di scomparire.

Non si può dire che la percezione delle piante come esseri viventi dotati di intelligenza, memoria e capacità di risolvere i problemi sia recente. Le mitologie antiche ne erano intrise non solo in Occidente e gli studi scientifici hanno da tempo dimostrato la complessa capacità del mondo vegetale di percepire e rispondere all'ambiente. Il tema è arrivato alle opinioni pubbliche solo oggi e sta occupando sempre più l'agenda dei media, per effetto delle pressioni dell'attivismo ambientalista, ma anche dell'interesse delle arti e del cinema e soprattutto del contributo di importanti divulgatori, come il neurobiologo Stefano Mancuso. In sostanza, sebbene le piante manchino di un sistema nervoso centrale e di sensi simili a quelli degli animali, la scienza moderna le riconosce come esseri senzienti capaci di elaborare informazioni, comunicare tra loro e adattarsi, sfidando la tradizionale visione che le contrappone al mondo animale.

Mondo | Alberi | Specie a rischio di estinzione (unità)



1 su 6

Mondo | Pianta | Specie a rischio di estinzione (unità)



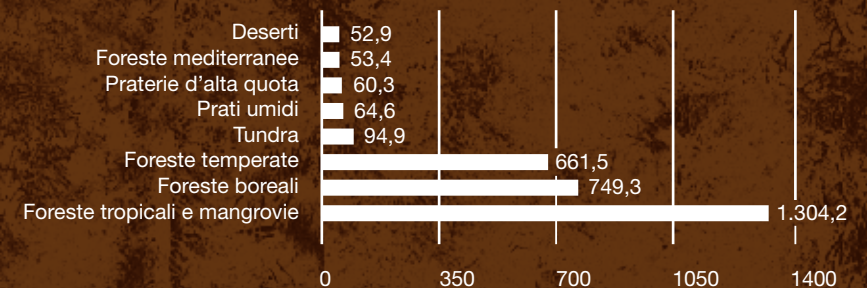
1 su 5

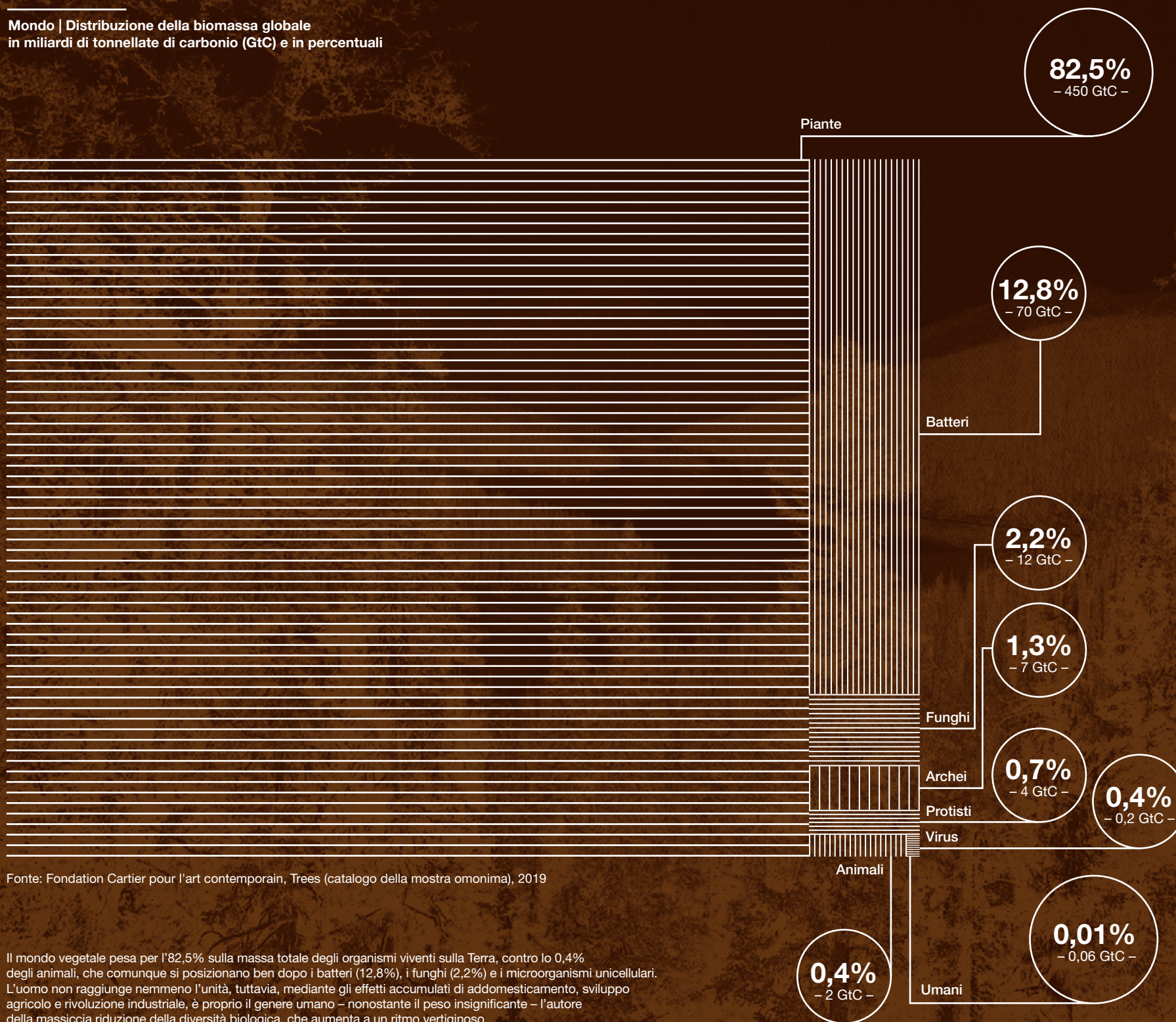
Mondo | Densità degli alberi per abitante (unità)



1:422

Numero di alberi per regione climatica (in miliardi)





Fonte: Fondation Cartier pour l'art contemporain, Trees (catalogo della mostra omonima), 2019

Il mondo vegetale pesa per l'82,5% sulla massa totale degli organismi viventi sulla Terra, contro lo 0,4% degli animali, che comunque si posizionano ben dopo i batteri (12,8%), i funghi (2,2%) e i microorganismi unicellulari. L'uomo non raggiunge nemmeno l'unità, tuttavia, mediante gli effetti accumulati di addomesticamento, sviluppo agricolo e rivoluzione industriale, è proprio il genere umano – nonostante il peso insignificante – l'autore della massiccia riduzione della diversità biologica, che aumenta a un ritmo vertiginoso.

Secondo il neurobiologo, le piante manifestano la loro intelligenza anche attraverso l'organizzazione in comunità decentralizzate, offrendo a noi umani un modello prezioso per contrastare la crisi ecologica e riconsiderare il nostro ruolo nel mondo.

L'espressione "wood wide web" (rete del legno e della terra) non è sua, ma Mancuso ha dedicato molto del suo impegno a farci percepire la rete sotterranea di funghi (miceli) che collega le radici delle piante, consentendo loro di scambiare risorse e informazioni. Questo sistema mutualistico permette ai funghi di ricevere zuccheri dalle piante e, in cambio, di fornire alle piante nutrienti minerali come azoto e fosforo, creando una vera e propria "intelligenza diffusa" nella foresta. Con l'acquisizione di questa nuova consapevolezza si dovrebbero rileggere i dati sullo stato di salute delle piante nel pianeta, che abbiamo riportato sinteticamente in queste pagine. Chi invece ama gli approcci esperienziali, dovrebbe immergersi nella straordinaria opera di Bernie Krause per comprendere meglio gli effetti dell'antropizzazione e delle deforestazioni. Musicista e ingegnere del suono, Krause, all'apice della carriera, ha abbandonato l'industria musicale per esplorare il mondo naturale come pioniere dell'ecologia del paesaggio sonoro. Il suo capolavoro, "The great animal orchestra", fa comprendere con immediatezza e per sottrazione, attraverso l'ascolto, come sono cambiati i suoni del mondo negli ultimi 40 anni per effetto delle interazioni umane, grazie a oltre 5.000 ore di registrazioni in boschi e foreste dagli anni Sessanta a oggi. Si va dall'iniziale straordinaria ricchezza del paesaggio sonoro al graduale e costante spegnersi di tanti di quei versi. Un'esperienza davvero illuminante che ci interroga: davvero la prospettiva dell'estinzione non ci fa paura?

I boschi in Italia

Con oltre 12 miliardi di alberi e 11 milioni di ettari di superficie boschiva (pari al 36,7% del territorio nazionale), il Belpaese si posiziona sesto in Europa per estensione forestale (dopo Svezia, Finlandia, Spagna, Francia e Germania), ma non è secondo a nessuno in termini di biodiversità: a dispetto delle piccole dimensioni, infatti, l'Italia vanta una straordinaria ricchezza di specie vegetali, molte delle quali endemiche, e ben 4.749 "patriarchi verdi", ovvero alberi monumentali secolari di enorme valore storico, culturale e naturalistico.

Un patrimonio riconosciuto dallo Stato come bene di rilevante interesse pubblico, "da tutelare e valorizzare per la stabilità e il benessere delle generazioni presenti e future" (Testo unico forestale, articolo 1) e che negli ultimi dieci anni è cresciuto del 4,9%, per effetto di una gestione pubblica di natura conservativa ma anche, e soprattutto, dell'abbandono di buona parte delle terre agricole nelle aree più svantaggiate del territorio. Mentre le piante riprendono il controllo dei terreni agricoli e montani delle zone più marginali, così come degli spazi interstiziali nelle aree periurbane, allo stesso tempo la superficie occupata dalle foreste diminuisce sulle coste, nei fondivalle e nelle pianure, ponendo ancora una volta l'accento sulla necessità di proteggere la biodiversità forestale italiana (fonte Legambiente, 2024).

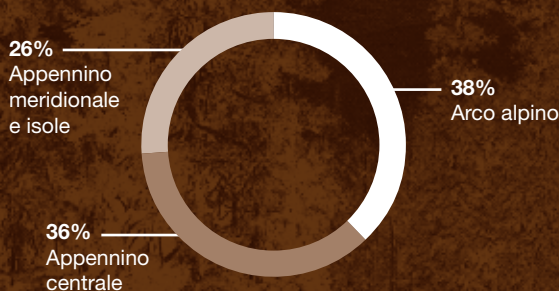
LA COPERTURA FORESTALE DEL TERRITORIO

A contribuire in misura maggioritaria alla superficie dei boschi italiani sono le regioni dell'arco alpino, con il 38%, seguite da quelle dell'Appennino centrale con il 36%; Sud e isole concorrono invece complessivamente per il 26%. Tra le regioni spicca la Liguria, con un territorio coperto da foreste per l'80% del totale.

Italia | Superficie boschiva (ettari)

11 milioni

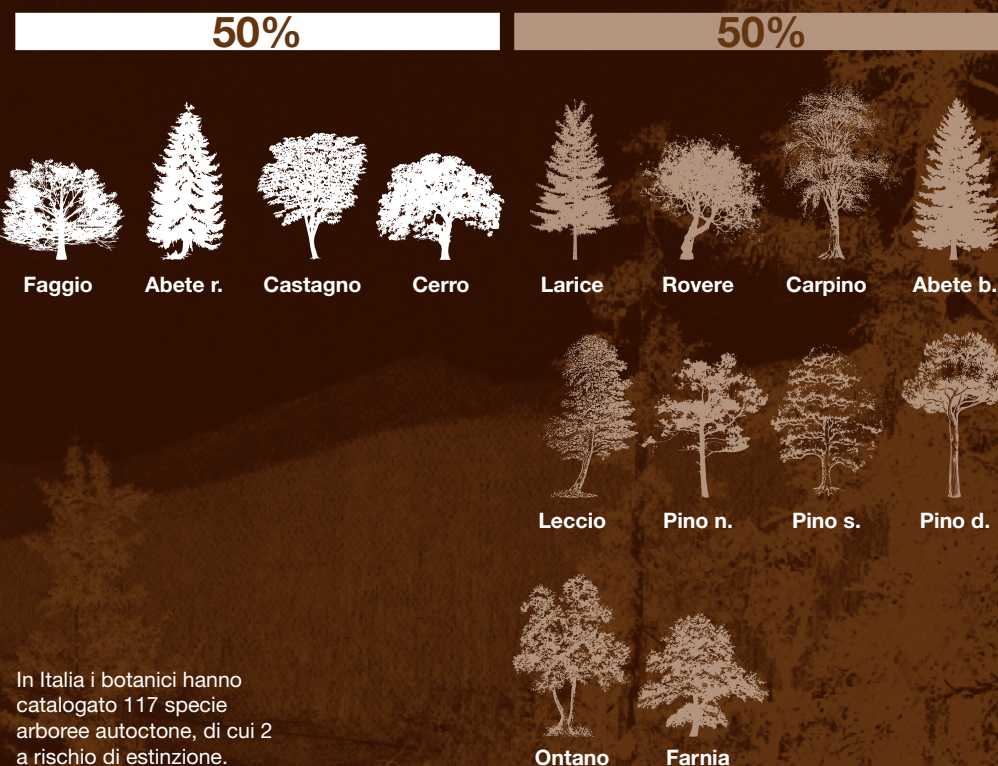
Italia | Ripartizione della superficie complessiva dei boschi



Italia | Superficie % dei boschi nelle regioni (top 3)



Italia | Specie arboree autoctone più diffuse



In Italia i botanici hanno catalogato 117 specie arboree autoctone, di cui 2 a rischio di estinzione.

Sul podio anche il Trentino-Alto Adige (62%) e la Sardegna (56%), la quale però vanta il territorio boscato più esteso in termini assoluti (1,3 milioni di ettari). Il Comune capoluogo di provincia con la maggiore superficie alberata è Roma Capitale, con 41 mila ettari, mentre fanalino di coda è Cagliari, con appena 348 ettari di territorio coperto da vegetazione arborea. Contrariamente a quanto si possa pensare, soltanto il 33,6% di questi patrimoni green è di proprietà pubblica, ripartita tra Stato, Regioni, Comuni e altri enti territoriali, mentre il 66,4% è nelle mani di privati, con assetti proprietari estremamente frammentati, per lo più in capo a singoli cittadini (79%). Un dato che rende ancora più complessa la gestione sistemica dei boschi

nostrani, nonostante il 100% della superficie forestale sia tutelata da vincoli paesaggistici per effetto di una delle norme più stringenti d'Europa, l'articolo 142 del Codice Urbani, che in materia di verde subordina la proprietà di questi beni a un preminente interesse pubblico. In questo quadro fanno eccezione le regioni Trentino, Abruzzo e Sicilia, dove la proprietà pubblica prevale su quella privata.

LA BIODIVERSITÀ

Il numero di specie arboree forestali autoctone in Italia è molto elevato: sono 117 gli alberi endemici – di cui solo 2 a rischio di estinzione – con una prevalenza di faggio, abete rosso, castagno e cerro, che da soli costituiscono il 50% dei boschi italiani.

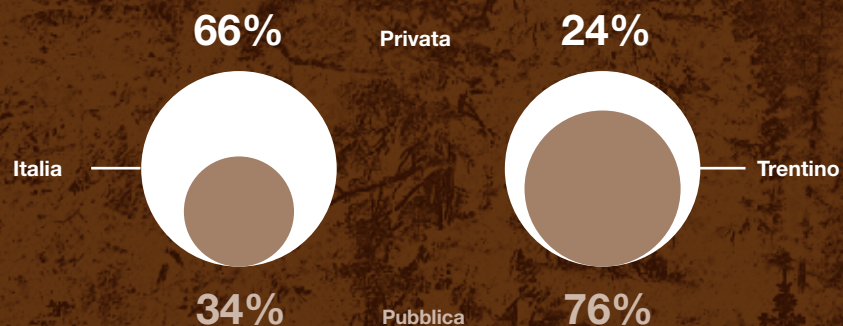
Seguono il larice, la roverella, il carpino nero, l'abete bianco, il leccio, il pino (nero, silvestre e domestico), la rovere, l'ontano e la farnia, cui fanno compagnia diverse specie alloctone, tra le quali sono predominanti la douglasia, il cedro, la robinia, l'ailanto e l'eucalipto. Nelle aree verdi urbane gli alberi più diffusi sono invece i platani, i tigli, i lecci, i pini, i cedri, i cipressi, gli aceri, i bagolari, gli olmi, gli ippocastani, i pruni, i ligustri, i carpini e gli aranci selvatici. A questi si aggiungono i quasi 5 mila esemplari monumentali, sotto tutela normativa, che vedono una predominanza di roverella (616 unità) e faggio (251).

LE FORESTE IN TRENTINO

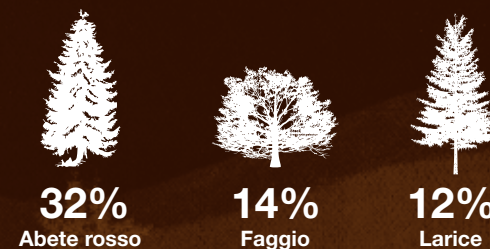
I boschi che riempiono gli occhi dei turisti in Trentino hanno un'estensione importante anche nei numeri: 390.463 ettari la superficie coperta, pari al 63%

del territorio provinciale. Non solo, anche la variabilità tipologica è estremamente ricca, in quanto spazia dalle leccete tipiche del clima mediterraneo della Bassa Valle del Sarca alle fustaie di pino cembro e ai lariceti che si incontrano nelle alte quote, ben oltre i 2000 metri, fino alle mughete e agli ontaneti che sfidano le vette. La tipologia di bosco più estesa è quella a prevalenza di abete rosso (32%), seguita da faggio (14%), larice (13%) e abete bianco (11%); il tasso di crescita della superficie boschiva è dello 0,1% all'anno. Ciò che caratterizza le foreste del Trentino è anche la natura della proprietà, che vede una prevalenza di quella pubblica (76%), soggetta a regolare pianificazione. La biomassa immagazzinata è stimata in oltre 63 milioni di metri cubi secondo i dati forniti dalla pianificazione provinciale, che peraltro considera solo le piante di diametro superiore

Proprietà prevalente dei boschi



Trentino | Boschi per specie prevalente



a 17,5 cm e di un'altezza di 1,30 m dal suolo. L'Inventario forestale nazionale, che contempla la biomassa di tutte le piante con diametro maggiore di 4,5 cm, stima che la massa legnosa immagazzinata nei boschi del Trentino sia quasi il doppio: 106 milioni di metri cubi. Queste foreste montane rappresentano dunque un serbatoio di carbonio di inestimabile valore, preziosissimo nel contrastare il crescente effetto serra delle pianure.

Trentino | Boschi (ettari)

390.463

Trentino | Biomassa immagazzinata nei boschi (milioni mq)

106

LA VAL DI Fiemme

Tra i tratti distintivi della Val di Fiemme, i boschi e le foreste occupano una posizione centrale per molte ragioni. Composti principalmente da abete rosso, costituiscono un prezioso patrimonio naturale noto per la Foresta dei Violini di Paneveggio – da cui si narra che Stradivari ricavasse legname per i propri strumenti – ma anche per la proprietà collettiva che li caratterizza.

In Val di Fiemme, infatti, le foreste appartengono alla comunità, in quanto i possessori dei boschi sono i residenti grazie all'esistenza della Magnifica Comunità di Fiemme, un ente di origine medievale che detiene, nel proprio patrimonio, anche ventimila ettari tra boschi (63%) e pascoli (30%) sopra i 1600 metri che, nel complesso, rappresentano quasi la metà della superficie della Valle. Della quota boschiva, oltre 9.000 ettari (72% circa) sono costituiti da estensioni con funzione produttiva (da cui viene prelevato legname pregiato, richiesto dal settore edile, manifatturiero

Val di Fiemme | Proprietà collettiva di boschi e pascoli, Magnifica Comunità di Fiemme (ettari)

20.000

di cui
63%
boschi

30%
pascoli

50%
dell'intera
superficie
della Valle

e sonoro), mentre le rimanenti hanno prevalente natura protettiva, di tutela dal rischio idrogeologico. Un paesaggio di grande bellezza, su cui inaspettatamente, nel 2018, si è abbattuta la tempesta Vaia e su cui oggi sono in corso importanti progetti di riforestazione. La famiglia Felicetti, con i propri 8 ettari dislocati nel Comune di Predazzo, sta pianificando interventi in questo senso accanto agli altri soggetti del territorio.

LA TEMPESTA VAIA

Tranne gli abitanti, pochi sanno che la tempesta Vaia non prende il nome dal territorio in cui si è manifestata. L'evento estremo porta il cognome della mecenate greca che un anno prima ricevette come regalo di Natale un documento dove si attestava che il sistema a bassa pressione destinato a muoversi attraverso l'Europa nel corso dell'anno successivo sarebbe stato intitolato a lei. Nessuno poteva immaginare che una lodevole iniziativa di fundraising a favore dell'Istituto di Meteorologia di Berlino potesse arrivare a identificare l'evento estremo più spaventoso che il territorio avesse mai conosciuto: venti di scirocco fino a 200 km/h, che in pochi giorni rasero al suolo 14 milioni di alberi, distruggendo 42.500 ettari di foreste localizzate in diverse valli tra il Trentino, il Veneto e il Friuli.

Non solo. Anche i danni agli edifici, ai paesi e alle infrastrutture apparvero da subito ingentissimi. Gli abitanti si rimboccarono presto le maniche, ma l'onda lunga di quel disastro dopo quasi un decennio è ancora percepibile. Riparati i danni alle strutture, realizzate le opere di protezione e contenimento nelle zone a rischio di valanghe e raccolto il legname danneggiato, resta difficile elaborare un bilancio attendibile della tempesta Vaia. Gli alberi, resi più fragili dalla furia del vento, convivendo a lungo con le imponenti cataste di legno esposte alla siccità, nel 2019 hanno subito anche l'attacco del bostrico, un coleottero che predilige la linfa delle conifere e che ha distrutto quantità di tronchi paragonabili a quelle abbattute nel corso della tempesta. Il fenomeno ha fatto toccare con mano la portata e le conseguenze del climate change, in luoghi impensabili fino a pochi decenni fa. Basti pensare che nel 2023 si sono registrati in Italia 378 eventi climatici estremi – più di uno al giorno – con un aumento del 22% rispetto all'anno precedente. Nel 2024 – secondo i dati diffusi da Legambiente – le cose non sono andate meglio. Anche in quota, gli effetti del riscaldamento globale sono divenuti vistosi, con impatti sui ghiacciai, sempre più sottili e in arretramento, sugli ecosistemi e sulla biodiversità.





Cambiamento climatico

Il ripetersi di fenomeni estremi e la velocità con cui si manifesta il climate change non lasciano più spazio alle elusioni. In montagna e nelle alte quote questa consapevolezza attraversa tutte le comunità, comprese quelle aziendali, che nel proprio quotidiano fanno esperienza di questa drammatica evoluzione, cercando di invertirne il corso.

ESRS E1

Nel quadro dell’analisi di doppia materialità condotta nel 2024, il cambiamento climatico è emerso come uno dei temi più rilevanti per Felicetti, sia in termini di impatti generati che di rischi e opportunità attesi nel medio-lungo periodo (IRO). Le emissioni climalteranti connesse ai consumi energetici e alle attività logistiche e produttive rappresentano i principali effetti legati all’operatività aziendale, e sono oggetto di specifiche azioni di mitigazione e di progressivi interventi di efficientamento.

Le tabelle che seguono sintetizzano, rispettivamente, gli impatti climatici significativi identificati in relazione alle attività del Pastificio – distinguendo tra effetti diretti e indiretti, effettivi e potenziali – e i principali rischi e opportunità derivanti dal contesto, considerando i possibili effetti economico-gestionali associati alla transizione energetica, all’evoluzione normativa e alla volatilità dei mercati. Per ciascun elemento è indicato il livello di rilevanza e l’orizzonte temporale previsto.

Impatto	Positivo/ negativo	Effettivo/ potenziale	Diretto/ indiretto	Rilevanza
Uso di carburanti fossili per il trasporto di merci da parte di terzi, con l'emissione diretta di CO ₂ e altri gas serra che contribuiscono al cambiamento climatico. Questo impatto è legato alle attività logistiche esterne.	Negativo	Effettivo	Indiretto	Significativo (4/5)
Emissioni climalteranti legate all'utilizzo di gas naturale per l'alimentazione delle centrali termiche e dell'impianto di trigenerazione.	Negativo	Effettivo	Indiretto	Significativo (4/5)
Emissioni climalteranti legate alle attività appartenenti al core business aziendale: produzione di pasta.	Negativo	Effettivo	Diretto	Significativo (4/5)

Rischio/ opportunità	Descrizione	Breve termine	Medio termine	Lungo termine
Rischio	Aumento dei prezzi dell'energia per instabilità geopolitica: il contesto internazionale può influenzare il costo di approvvigionamento energetico (elettricità e gas), con effetti economici sulla pianificazione industriale, sulla marginalità e sull'accessibilità energetica.	Significativo (4/5)	Importante (3/5)	Importante (3/5)

STRATEGIE E INTERVENTI DI MITIGAZIONE

Felicetti non dispone attualmente di una politica formalizzata e univoca dedicata esclusivamente al tema dei cambiamenti climatici. Tuttavia, l'impegno dell'organizzazione verso la tutela ambientale e la riduzione della propria impronta sul clima è trasversalmente integrato nelle diverse strategie operative e nei sistemi di gestione descritti nelle apposite sezioni del presente bilancio.

Le tematiche connesse alle emissioni di gas serra, all'efficienza energetica, all'utilizzo delle risorse e alla gestione dei rifiuti vengono affrontate attraverso procedure specifiche relative a energia, manutenzioni, controllo degli impatti e selezione dei fornitori, contribuendo in modo coordinato alla progressiva decarbonizzazione e al miglioramento continuo delle performance aziendali sul fronte della sostenibilità.

In questo contesto, l'azienda ha adottato una politica in materia di ambiente che definisce i principi guida per la gestione sostenibile delle attività, il rispetto della normativa di riferimento, la prevenzione dell'inquinamento e il coinvolgimento di collaboratori e fornitori in una cultura condivisa di responsabilità. Tale documento

stabilisce l'impegno della Direzione nel fissare obiettivi annuali, nel promuovere l'uso di energia pulita, nel ridurre l'impiego di materie prime di origine fossile o Ogm e nel migliorare costantemente l'efficienza nell'uso di risorse, materiali e imballaggi. Le singole azioni messe in campo da Felicetti sul medio periodo sono state sviluppate a partire dai risultati dell'analisi di doppia materialità condotta nel 2024, che ha identificato tra gli impatti più significativi delle attività del Pastificio proprio le emissioni climalteranti associate all'utilizzo di gas naturale nei processi produttivi, nei sistemi di cogenerazione e nelle attività logistiche affidate a terzi. Sulla base di queste evidenze, l'azienda ha rafforzato il proprio percorso di decarbonizzazione, articolandolo in interventi operativi, studi di fattibilità e iniziative di coinvolgimento degli stakeholder esterni. Nella tabella della pagina accanto sono sintetizzate le principali azioni previste. Tra le iniziative intraprese, nel 2024 è stato avviato un progetto di coinvolgimento degli attori della catena del valore, nell'ambito del processo di stakeholder engagement attivato in parallelo all'analisi di doppia materialità. Il percorso ha previsto l'utilizzo di strumenti differenziati, come questionari e interviste, finalizzati

ESRS tematico	Azioni
E1 Cambiamento climatico	Sottoscrizione di un contratto di fornitura di energia elettrica proveniente al 100% da fonti rinnovabili. Coinvolgimento della catena del valore attraverso eventi, iniziative informative e altri strumenti di ingaggio attivo (es. questionari, codici di condotta). Analisi dell'efficienza energetica presso entrambi i siti produttivi (Predazzo e Molina di Fiemme), attraverso una diagnosi completa. Acquisto di acqua calda da teleriscaldamento per il sito produttivo di Molina di Fiemme, con progressiva sostituzione del gas naturale per il funzionamento delle caldaie. Realizzazione di uno studio di fattibilità per la sostituzione del gas naturale con biometano.

Nota: le azioni elencate fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche. In linea con i principi ESRS, tali iniziative non rappresentano un impegno vincolante, bensì l'espressione dell'intento strategico dell'impresa, aggiornabile nel tempo in base all'evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

a rilevare le sensibilità e le priorità dei portatori di interesse sui temi ambientali e climatici. Questo approccio rappresenta un primo passo verso un coinvolgimento più sistematico della filiera, che consentirà all'azienda di acquisire una visione più ampia dei propri impatti indiretti, di migliorare l'analisi dei rischi e delle opportunità lungo la catena del valore e di rafforzare l'allineamento alle normative emergenti e alle aspettative del mercato. Sempre nel 2024, il Pastificio ha completato il passaggio verso un approvvigionamento di energia elettrica proveniente al 100% da fonti rinnovabili, mediante la sottoscrizione di un contratto dedicato. Una scelta che ha contribuito attivamente alla riduzione delle emissioni Scope 2 e al rafforzamento della resilienza aziendale rispetto alla volatilità dei prezzi energetici. Per quanto riguarda le emissioni

dirette (Scope 1), è attualmente in corso l'integrazione nelle attività produttive di acqua calda generata dal sistema di teleriscaldamento locale, con l'obiettivo di ridurre il consumo di gas naturale presso lo stabilimento di Molina di Fiemme. In parallelo, è stata pianificata una diagnosi energetica completa di entrambi i siti produttivi, finalizzata a individuare ulteriori opportunità di efficientamento. Il completamento dell'analisi è previsto entro la fine dell'anno in corso. In un'ottica di medio-lungo termine, è inoltre prevista per il 2026 la realizzazione di uno studio di fattibilità volto a valutare la sostituzione del metano fossile con biometano nell'impianto di trigenerazione. L'analisi prenderà in esame la sostenibilità tecnica ed economica dell'intervento, con particolare attenzione alla possibilità di attivare collaborazioni con partner locali e di ottenere certificazioni di origine rinnovabile.

OBIETTIVI DI RIDUZIONE
DELLE EMISSIONI GHG

Per perseguire il traguardo di lungo periodo legato alla riduzione dell'impatto ambientale e garantire un monitoraggio efficace delle iniziative avviate, Felicetti ha definito obiettivi specifici per affrontare in modo strutturato gli impatti materiali connessi ai cambiamenti climatici. In coerenza con gli interventi già messi in atto, tali obiettivi si concentrano sull'ottimizzazione dell'efficienza energetica nei siti produttivi, sulla progressiva riduzione dell'utilizzo di gas

naturale nei processi industriali e sull'approvvigionamento di energia elettrica da fonti rinnovabili. Consapevole dell'importanza di una misurazione accurata delle proprie prestazioni ambientali, il Pastificio si impegna a monitorare l'avanzamento degli obiettivi mediante indicatori allineati agli standard ESRS, con particolare riferimento ai requisiti informativi E1-5 ed E1-6. Questo approccio consentirà all'azienda di valutare l'efficacia delle azioni intraprese, di garantire trasparenza nei confronti degli stakeholder e di rafforzare il percorso di miglioramento continuo della propria strategia climatica.

ESRS tematico	Obiettivo	Kpi/target	Data inizio	Data target	Stato di avanzamento
E1 Cambiamento climatico	Aumentare la resilienza aziendale alle fluttuazioni dei prezzi energetici	% di riduzione delle emissioni Scope 2	2024	2024	Concluso
	Migliorare le performance Esg degli attori della logistica esterna	% attori della catena coinvolti Numero eventi annui di coinvolgimento	2024	2026	In pianificazione
	Ottimizzare l'impianto di trigenerazione in ottica di efficienza e minor impatto climatico	Completamento diagnosi	2025	2025	In fase di realizzazione
	Ridurre la dipendenza da gas naturale (utilizzato per il funzionamento della caldaia)	kWh termici acquistati in sostituzione del gas naturale	2025	2026	In fase di realizzazione
	Mitigare l'impronta carbonica derivata dall'utilizzo del gas naturale nell'impianto di trigenerazione	Numero studi di fattibilità realizzati	2026	2028	In pianificazione

Nota: gli obiettivi elencati fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche. In linea con i principi ESRS, tali iniziative non rappresentano un impegno vincolante, bensì l'espressione dell'intento strategico dell'impresa, aggiornabile nel tempo in base all'evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.



FABBISOGNO ENERGETICO,
FONTI UTILIZZATE E INTENSITÀ
DEI CONSUMI

Consapevole del ruolo che ogni impresa è chiamata a svolgere nella lotta al cambiamento climatico, il Pastificio è da tempo impegnato nella riduzione del proprio impatto sull'ambiente. Questo impegno si traduce in un processo continuo di innovazione e miglioramento dei processi produttivi, volto ad accrescerne l'efficienza e a ridurre le esternalità ambientali, con particolare attenzione alla gestione e al monitoraggio dei consumi energetici e all'uso responsabile delle risorse. Tra le principali iniziative portate avanti si evidenzia l'autoproduzione di energia, resa possibile dalla presenza di impianti fotovoltaici e di cogenerazione presso i siti produttivi di Predazzo e Molina di Fiemme. Proprio

in quest'ultimo stabilimento è attivo un impianto di trigenerazione che consente la produzione combinata di energia elettrica, termica e frigorifera, contribuendo in modo significativo al miglioramento dell'efficienza complessiva. L'azienda ha inoltre investito in soluzioni di mobilità sostenibile, mediante il noleggio di veicoli elettrici e ibridi per la flotta aziendale e l'installazione di colonnine di ricarica a disposizione di dipendenti e visitatori. Nell'ambito della propria attività produttiva, Felicetti utilizza sia energia termica che elettrica: la prima è generata internamente tramite impianti di cogenerazione e caldaie, ed è utilizzata prevalentemente nei processi industriali; la seconda, invece, proviene sia da fonti esterne che da impianti fotovoltaici e cogeneratori installati presso gli stabilimenti, ed è destinata non solo ai reparti

produttivi ma anche ai servizi ausiliari, come l'illuminazione, i sistemi di trattamento dell'aria e gli uffici.

Nel biennio 2023-2024, il Pastificio ha compiuto importanti progressi nella gestione del proprio mix energetico, con l'obiettivo di incrementare l'efficienza e ridurre l'impatto ambientale dei propri consumi. Il fabbisogno totale è passato da 22.678,97 MWh nel 2023 a 26.374,80 MWh nel 2024, in linea con l'incremento dei volumi produttivi e delle ore di funzionamento degli impianti. Una quota preponderante dell'energia impiegata proviene ancora da fonti fossili, che nel 2024 hanno rappresentato il 95,2% del mix, in calo rispetto al 99,5% del 2023. In particolare, il gas naturale si conferma il principale vettore energetico, con un consumo pari a 24.520,77 MWh nel 2024 (contro i 20.165,58 MWh del 2023), corrispondente al 97,7% del totale di energia fossile utilizzata. I consumi di carburanti derivati dal petrolio (come gasolio e benzina per la flotta aziendale) si attestano a 576,19 MWh nel 2024, in lieve crescita rispetto ai 550,70 MWh dell'anno precedente. Non si registrano invece consumi da carbone, da altre fonti fossili né da fonti nucleari. Sul fronte delle fonti rinnovabili si registra un netto miglioramento. Nel 2024, l'energia elettrica acquistata coperta da garanzie di origine ha raggiunto i 1.163,39 MWh, mentre nel 2023 tale voce era assente. A questa si aggiunge l'energia autoprodotta tramite gli impianti fotovoltaici aziendali, pari a 114,45 MWh, in linea con l'anno precedente. Complessivamente, l'apporto delle rinnovabili è salito dai 113,16 MWh nel 2023 ai 1.277,84 MWh nel 2024, facendo crescere la loro incidenza sul mix energetico totale dallo 0,5% al 4,84%.

Una descrizione più dettagliata della composizione delle fonti utilizzate dall'azienda è consultabile nella sezione di approfondimento in fondo al documento.

Nel corso del 2024, il Pastificio ha registrato un aumento del fabbisogno energetico complessivo, che ha raggiunto i 26.374,80 MWh (rispetto ai 22.678,97 MWh dell'anno precedente), con una crescita del 16,3%. Tale incremento risulta coerente con l'andamento positivo delle performance aziendali, sia sul piano economico che produttivo. Parallelamente, l'analisi dell'intensità energetica in rapporto al fatturato evidenzia un dato sostanzialmente stabile: l'indicatore è passato da 437,31 a 437,76 MWh per milione di euro di fatturato, con una variazione marginale dello 0,10%. Questo equilibrio riflette la capacità dell'azienda di mantenere costante l'efficienza nell'uso di energia per unità di valore economico generato, nonostante l'aumento dei volumi. Ancora più rilevante è il miglioramento registrato in relazione alle quantità prodotte: a fronte di un incremento del 19,85% della produzione (da 27.281,02 a 32.697,66 tonnellate di pasta), l'intensità energetica per tonnellata prodotta è scesa da 0,83 a 0,81 MWh/t, segnando un calo del 2,41%. L'analisi congiunta di questi indicatori conferma l'impegno dell'azienda nel perseguire un percorso di crescita sostenibile, capace di coniugare sviluppo industriale e risultati economici con un uso sempre più efficiente e responsabile dell'energia. A partire dal 2024, in conformità con quanto richiesto dalla Corporate sustainability reporting directive (CSRD) e dagli European sustainability reporting standards (ESRS), i consumi energetici sono stati espressi in megawattora (MWh), anziché in gigajoule (GJ) come previsto in precedenza dai GRI standards.

Consumi e mix energetico

	Unità di misura	2024	2023
(1) Consumo di carburante da carbone e prodotti derivati dal carbone	MWh	0,00	0,00
(2) Consumo di carburante da petrolio greggio e prodotti petroliferi	MWh	576,19	550,70
(3) Consumo di carburante da gas naturale	MWh	24.520,77	20.165,58
(4) Consumo di carburante da altre fonti fossili	MWh	0,00	0,00
(5) Consumo di elettricità, calore, vapore e raffreddamento acquistati o acquisiti da fonti fossili	MWh	0,00	1.849,52
(6) Totale consumo di energia fossile	MWh	25.096,96	22.565,80
<i>Quota di fonti fossili nel consumo energetico totale</i>	%	95,20	99,50
(7) Consumo da fonti nucleari	MWh	0,00	0,00
<i>Quota di consumo da fonti nucleari nel consumo energetico totale</i>	%	0,00	0,00
(8) Consumo di carburante da fonti rinnovabili, inclusa la biomassa (compresi rifiuti industriali e urbani di origine biologica, biogas, idrogeno rinnovabile, ecc.)	MWh	0,00	0,00
(9) Consumo di elettricità, calore, vapore e raffreddamento acquistati o acquisiti da fonti rinnovabili	MWh	1.163,39	0,00
(10) Consumo di energia auto-generata proveniente da fonti rinnovabili	MWh	114,45	113,16
(11) Totale consumo di energia rinnovabile	MWh	1.277,84	113,16
<i>Quota di fonti rinnovabili nel consumo energetico totale</i>	%	4,84	0,50
Totale consumi energetici	MWh	26.374,80	22.678,97

Intensità energetica in relazione al fatturato

	2024	2023	Variazione
Consumo energetico totale (MWh)	26.374,80	22.678,97	16,30%
Fatturato (M€)	60,25	51,86	16,18%
Intensità energetica basata sul fatturato (MWh/M€)	437,76	437,31	0,10%

Intensità energetica in relazione alle quantità prodotte

	2024	2023	Variazione
Consumo energetico totale (MWh)	26.374,80	22.678,97	16,30%
Totale pasta prodotta (tonnellate)	32.697,66	27.281,02	19,85%
Intensità energetica basata sulla quantità prodotta (MWh/t)	0,81	0,83	-2,41%



Questo cambiamento ha comportato la necessità di convertire tutti i dati fisici (quali litri, metri cubi e chilowattora) utilizzando i nuovi fattori di conversione aggiornati secondo il Ghg protocol 2024, in sostituzione dei fattori precedentemente adottati (Defra conversion factors 2023).

PROFILO EMISSIVO DELL'ORGANIZZAZIONE

Le emissioni di gas a effetto serra (Ghg) generate dalle attività di Felicetti sono classificate in emissioni dirette (Scope 1) ed emissioni indirette (Scope 2), in conformità con gli standard ESRS e il Ghg protocol. Le emissioni dirette (Scope 1) comprendono quelle derivanti dalla combustione di combustibili fossili – come gas naturale, gasolio e benzina – utilizzati sia nei processi produttivi sia per

la generazione di energia in loco (ad esempio, tramite cogenerazione). Le emissioni indirette (Scope 2), invece, includono quelle associate all'elettricità acquistata e consumata dall'azienda. Per lo Scope 2, il Ghg protocol prevede due approcci di calcolo: il location-based, che riflette l'intensità media delle emissioni della rete elettrica nazionale (in questo caso, italiana), e il market-based, che considera l'elettricità specificamente acquistata e gli eventuali strumenti contrattuali (come le garanzie d'origine), riflettendo l'impatto delle fonti selezionate. Nelle tabelle accanto sono riportate le emissioni di gas serra relative agli anni 2023 e 2024, calcolate secondo il principio del controllo operativo e applicando un orizzonte temporale di 100 anni per il Global warming potential (Gwp), come previsto dagli standard internazionali.

Nel 2024, le emissioni totali del Pastificio ammontano a 5.416,19 tonnellate di CO₂ equivalente (tCO₂e) secondo l'approccio location-based e a 5.105,57 tCO₂e secondo l'approccio market-based. L'incremento delle emissioni Scope 1 è coerente con l'aumento dei volumi produttivi e del fabbisogno energetico complessivo. Al contrario, le emissioni Scope 2 mostrano

una significativa riduzione, in particolare nell'approccio market-based, che risulta pari a zero. Un risultato attribuibile all'approvvigionamento di energia elettrica interamente da fonti rinnovabili certificate mediante l'impiego di strumenti contrattuali come le garanzie di origine, che nel 2024 hanno coperto il 100% delle emissioni Scope 2 market-based.

Emissioni Ghg Scope 1 e Scope 2

	Unità di misura	2024	2023
Emissioni lorde Ghg Scope 1	tCO ₂ e	5.105,57	4.219,56
<i>Emissioni Ghg Scope 1 da Ets (Emission trading systems)</i>	tCO ₂ e	0,00	0,00
<i>Percentuale di emissioni Ghg Scope 1 da Ets</i>	%	0,00	0,00
Emissioni Ghg Scope 2 – location-based	tCO ₂ e	310,62	311,62
Emissioni Ghg Scope 2 – market-based	tCO ₂ e	0,00	513,29
Emissioni Ghg totali (location-based)	tCO₂e	5.416,19	4.531,18
Emissioni Ghg totali (market-based)	tCO₂e	5.105,57	4.732,84

Intensità delle emissioni di gas serra (Ghg) in relazione al fatturato netto

	2024	2023
Emissioni totali di Ghg (location-based) per ricavi netti (tCO ₂ e/Mi€)	89,90	87,37
Emissioni totali di Ghg (market-based) per ricavi netti (tCO ₂ e/Mi€)	84,74	91,26

Intensità delle emissioni di gas serra (Ghg) in relazione alle quantità prodotte

	2024	2023
Emissioni totali di Ghg (location-based) per quantità prodotta (tCO ₂ e/t)	0,17	0,17
Emissioni totali di Ghg (market-based) per quantità prodotta (tCO ₂ e/t)	0,16	0,17

Inquinamento

Anche se la produzione pastaria, per sua natura e vocazione, non rientra tra le attività industriali critiche per il rilascio di sostanze nocive, Felicetti ha scelto di rendicontare anche questo impatto, in considerazione dell’ambiente naturale in cui opera e del fatto che acqua e aria, in questo caso, sono a tutti gli effetti ingredienti del prodotto in quanto intervengono nelle fasi di impasto ed essiccazione.

ESRS E2

A seguito dell’analisi di doppia materialità condotta nel 2024, il tema dell’inquinamento (ESRS E2) non è risultato materiale per il modello di business e per l’attività operativa del Pastificio, dal momento che non sono emersi impatti, rischi o opportunità associati alle emissioni inquinanti di aria, acqua e suolo tali da generare una soglia di rilevanza. Tuttavia, in un’ottica di trasparenza e di presidio continuo del rischio ambientale, l’azienda ha scelto di rendicontare comunque questi aspetti, offrendo una rappresentazione sintetica delle proprie pratiche e dei risultati ottenuti in materia di prevenzione dell’inquinamento. Questa scelta riflette l’impegno di Felicetti verso una rendicontazione completa e responsabile, in linea con le aspettative degli stakeholder e con i principi di precauzione e miglioramento continuo.

EMISSIONI INQUINANTI IN ARIA, ACQUA E SUOLO

Il rilascio nell’aria, nell’acqua o nel suolo di sostanze potenzialmente dannose per la salute umana e l’ecosistema deve essere rendicontato secondo la normativa CSRD in forma separata rispetto ai gas a effetto serra (Ghg, trattati nel capitolo E1),

responsabili principalmente del riscaldamento globale. Nel caso di Felicetti, le emissioni inquinanti nell’aria sono riconducibili agli ossidi di azoto e al monossido di carbonio, generati prevalentemente dalla combustione e dall’ordinario funzionamento degli impianti. Nell’esercizio 2024 il rilascio di tali sostanze ha subito un incremento, coerente con l’aumento della produzione e con il maggior numero di ore di funzionamento degli impianti e dei macchinari. Non si registra invece il rilascio di alcun tipo di sostanza nociva nell’acqua o nel suolo. Nella tabella accanto sono riportati i dati puntuali dell’ultimo biennio. La stima delle emissioni è stata effettuata attraverso una metodologia basata su misurazione diretta, utilizzando i dati rilevati strumentalmente sulle unità principali dell’azienda, quali il cogeneratore, il trigeneratore e le caldaie. Le concentrazioni degli inquinanti, registrate durante il funzionamento degli impianti, sono state riferite a un tenore di ossigeno (O₂) pari al 3%, in linea con le pratiche standard di normalizzazione previste dalla normativa tecnica di riferimento. Per calcolare il carico emissivo complessivo su base annua, tali valori sono stati moltiplicati per le ore effettive di funzionamento

	Unità di misura	2024	2023	Variazione
Emissione di sostanze inquinanti nell'aria (esclusi Ghg)	t	20,5	14,0	46,4%
Ossidi di azoto (NOx)	t	16,6	11,8	40,7%
Monossido di carbonio (CO)	t	3,9	2,2	77,3%
Emissione di sostanze inquinanti in acqua	t	0,0	0,0	0,0
Emissione di sostanze inquinanti nel suolo	t	0,0	0,0	0,0

dei sistemi nel corso dell’anno. Questo approccio consente di rappresentare in modo coerente e affidabile l’entità delle emissioni effettivamente generate, assicurando la tracciabilità e la verificabilità dei dati riportati nella rendicontazione ambientale.

POLITICHE E MISURE DI CONTENIMENTO

L’azienda opera in un contesto produttivo – quello alimentare – che impone standard rigorosi in materia di qualità e igiene, tutela dell’ambiente e salvaguardia delle persone. Per garantire il presidio di tutti questi aspetti, il Pastificio ha adottato un insieme di procedure tecniche e operative finalizzate alla riduzione dei rischi ambientali e alla sicurezza di prodotti e processi, in piena conformità alla normativa. In particolare, Felicetti ha implementato un protocollo specifico (Pq 6 Mqs_2 Manutenzioni) che disciplina in modo strutturato le attività di controllo e manutenzione preventiva su macchinari e attrezzature aziendali, con l’obiettivo di evitare malfunzionamenti e ridurre i rischi di contaminazione ambientale e crociata.

All’interno della stessa procedura sono previste modalità specifiche per la manipolazione e la gestione delle sostanze pericolose utilizzate nel sito produttivo, contribuendo alla tutela della salute dei lavoratori e alla sicurezza complessiva delle operazioni. L’azienda ha inoltre predisposto per entrambi gli stabilimenti un elenco ufficiale dei prodotti chimici autorizzati, che riporta in modo puntuale le sostanze consentite per le attività di manutenzione. Parallelamente, per garantire un utilizzo sicuro e conforme dei detergenti impiegati nelle attività di pulizia e sanificazione, il Pastificio ha messo in campo un’ulteriore procedura (Pq 7 Mqs_2 Pulizia ed igiene), che definisce il sistema di gestione, controllo e organizzazione degli interventi igienico-sanitari in tutti gli ambienti interni ed esterni, sugli impianti e sulle attrezzature, disponendo anche in questo caso uno specifico elenco dei prodotti autorizzati, valido per entrambi gli stabilimenti, così da tenere sempre sotto stretto controllo l’utilizzo di sostanze potenzialmente dannose per l’ambiente. Questi strumenti rappresentano un riferimento operativo fondamentale per garantire il rispetto dei requisiti ambientali, di sicurezza e di qualità previsti dalla normativa vigente.



Risorse idriche e marine

Quando si parla di acqua, è bene sottolineare ancora una volta che per Felicetti questo elemento naturale rappresenta qualcosa di più: non solo è figlia del gruppo del Latemar, ma è anche una componente essenziale della produzione di pasta. Qui l'acqua ha ancora più valore.

ESRS E3

L'acqua non è solo una risorsa vitale per la sopravvivenza umana, ma è anche tra le più minacciate a livello globale. Per Felicetti, tuttavia, l'acqua rappresenta qualcosa di ancora più profondo: è un'eredità della montagna, parte integrante dell'identità territoriale e ingrediente essenziale nella produzione della pasta. Tra le Dolomiti, preservare l'acqua significa tutelare il territorio e il futuro stesso dell'attività aziendale. Per questo, nell'ambito dell'analisi di doppia materialità 2024, il consumo di risorse idriche è stato identificato come un tema rilevante per l'attività del Pastificio.

In particolare, l'impatto è stato qualificato come negativo, in quanto l'utilizzo dell'acqua può contribuire alla progressiva riduzione di una risorsa naturale essenziale; effettivo, perché l'impatto si manifesta concretamente nel contesto operativo attuale; e diretto, in quanto riconducibile in modo immediato alle attività aziendali. La rilevanza assegnata a questo parametro dagli stakeholder è pari a 4 su 5, a conferma della sua significatività all'interno del sistema di valutazione degli impatti, rischi e opportunità (IRO). La tabella seguente riassume questa valutazione.

Impatto	Positivo/ negativo	Effettivo/ potenziale	Diretto/ indiretto	Rilevanza
Consumo di risorse idriche per la produzione di pasta	Negativo	Effettivo	Diretto	Significativo (4/5)

POLITICHE DI TUTELA E USO RAZIONALE DELL'ACQUA

L'industria alimentare, e in particolare il settore della pasta, richiede quantità significative di acqua: secondo le ultime stime del Water footprint network, per produrre un kg di pasta secca occorrono mediamente 1.849 litri di acqua, impiegati sia per la coltivazione del grano duro che per il processo produttivo stesso. L'impronta idrica globale della pasta secca, considerando i 14 milioni di tonnellate consumati nel 2024 (dati Unione italiana food), è quindi pari a 25,9 km³ di acqua: un valore significativo, benché non il più alto del comparto alimentare (primato che spetta, tristemente, alla carne di manzo). Per questo motivo, Felicetti dedica grande attenzione alla gestione efficiente di questa risorsa e ha da tempo adottato pratiche consolidate che consentono di mitigare in modo concreto l'impatto ambientale legato all'uso dell'acqua, sia nelle fasi produttive che per gli utilizzi tecnici, come il raffreddamento degli impianti. Pur non operando in aree classificate a rischio idrico – come confermato dall'analisi condotta tramite l'Aqueduct water risk atlas del World resources institute – gli stabilimenti di Predazzo e Molina sono oggetto di monitoraggio costante e di interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale. L'approvvigionamento idrico avviene esclusivamente da fonti di acqua dolce, sia attraverso la rete comunale sia da falde sotterranee, sottoposte a controlli periodici per garantirne la qualità e la conformità alle normative ambientali e igienico-sanitarie.

Negli anni, il Pastificio ha intrapreso numerose iniziative per una gestione sempre più efficiente dell'acqua. Tra le principali, il monitoraggio sistematico dei prelievi e degli scarichi, che consente di analizzare e ottimizzare i consumi, rilevando eventuali sprechi. Un esempio concreto è quello dello stabilimento di Molina, dove il sistema di raffreddamento è stato rinnovato con l'integrazione di un chiller e di un assorbitore in grado di convertire parte del calore in eccesso del trigeneratore in energia utilizzabile per il raffreddamento dei macchinari. Il sistema funziona a circuito chiuso, permettendo di ridurre in modo significativo i prelievi idrici legati a questa fase. Nonostante la rilevanza riconosciuta al tema, non sono attualmente previste nuove azioni all'interno del Piano di sostenibilità 2024-2028, oltre a quelle già strutturalmente in essere. Tuttavia l'azienda continuerà a monitorare costantemente l'efficacia delle misure adottate, mantenendo sotto osservazione l'evoluzione normativa e gli standard settoriali di riferimento. In funzione di eventuali cambiamenti nel contesto o di nuove esigenze di miglioramento, potranno essere valutate azioni aggiuntive da integrare nei futuri aggiornamenti del piano strategico.

INDICATORI DI PERFORMANCE:
PRELIEVI, CONSUMI
E INTENSITÀ IDRICA

Nel 2024, il consumo netto di acqua del Pastificio, ovvero la quantità effettivamente trattenuta dalle attività dell'organizzazione e non restituita agli ecosistemi, è stato pari a 14.340 m³, in lieve aumento rispetto ai 13.891 m³ del 2023. Un incremento da leggere alla luce della crescita della produzione e del fatturato avvenuta nello stesso arco temporale, che non va però a discapito di un miglioramento complessivo dell'efficienza d'uso: l'intensità idrica complessiva

è infatti scesa dai 267,86 m³ per milione di euro del 2023 ai 238,01 m³ nel 2024, mentre i consumi di acqua per tonnellata di pasta prodotta sono passati da 0,51 a 0,44 m³ per tonnellata. Parallelamente, il prelievo idrico totale ha mostrato una riduzione significativa, scendendo dai 197.906 m³ del 2023 ai 180.948 m³ dell'ultimo esercizio. I dati confermano un uso più efficiente della risorsa sia dal punto di vista economico che produttivo, a testimonianza dell'impegno aziendale per una gestione più responsabile e sostenibile delle risorse.

Prelievi, consumi e scarichi

	Unità di misura	2024	2023
Consumo idrico totale	m³	14.340	13.891
Prelievo idrico totale	m³	180.948	197.906
<i>di cui da acque sotterranee</i>	<i>m³</i>	<i>120.255</i>	<i>165.534</i>
<i>di cui da fornitori terzi</i>	<i>m³</i>	<i>60.693</i>	<i>32.372</i>
Scarico idrico totale	m³	166.608	184.015
Consumo idrico totale in aree a rischio idrico	m³	0	0
Volume totale di acqua riciclata e riutilizzata	m³	0	0

Intensità idrica

	Unità di misura	2024	2023
Consumo idrico totale	m³	14.340	13.891
Fatturato	MI€	60,25	51,86
Intensità idrica in relazione al fatturato	m³/ml€	238,01	267,86
Quantità di pasta prodotta	t	32.697,66	27.281,02
Intensità idrica in relazione alla quantità prodotta	m³/t	0,44	0,51



I dati relativi ai prelievi, agli scarichi e ai consumi idrici sono calcolati attraverso operazioni algebriche effettuate sulle letture dei contatori installati presso gli stabilimenti aziendali di Predazzo e Molina di Fiemme. Il consumo è determinato come differenza tra il volume totale di acqua prelevata e quello scaricato, rappresentando quindi la quantità di risorsa effettivamente trattenuta dai processi produttivi del Pastificio Felicetti. Per valutare se l'azienda opera in aree soggette a stress idrico, è stata condotta un'analisi di rischio basata su fonti pubbliche

e riconosciute a livello internazionale. In particolare, è stato utilizzato lo strumento Aqueduct water risk atlas sviluppato dal World resources institute (Wri), che consente di mappare la scarsità idrica su scala globale. Il dato di fatturato impiegato per il calcolo dell'intensità idrica è allineato a quello riportato nella rendicontazione finanziaria dell'esercizio ed è il medesimo utilizzato anche per il calcolo dell'intensità carbonica nel capitolo dedicato al tema E1 - Cambiamenti climatici.



Biodiversità ed ecosistemi

Prediligere semole monovarietalì significa non solo conferire al brand un tratto distintivo, ma anche promuovere modelli colturali innovativi, resilienti e rispettosi della biodiversità, valorizzando pratiche agricole rigenerative nelle aree vocate alla produzione di grano. Felicetti ha compiuto questa scelta con il progetto Monograno, che oggi compie vent’anni.

ESRS E4

Nel corso dell’analisi di doppia materialità svolta nel 2024 è emerso un impatto specifico particolarmente rilevante per il modello di business del Pastificio: si tratta della potenziale perdita di biodiversità degli ecosistemi e del loro degrado associato all’utilizzo del suolo per l’approvvigionamento delle materie prime. Questo impatto è stato identificato come materiale in quanto direttamente connesso a uno degli elementi fondanti e distintivi della strategia aziendale: la ricerca, selezione e valorizzazione di varietà di grano di eccellenza, molte delle quali non convenzionali o appartenenti alla tradizione agricola italiana.

Fin dagli anni Novanta, con l’ingresso in azienda della quarta generazione, Felicetti ha intrapreso un percorso pionieristico nella produzione biologica e nella sperimentazione di coltivazioni monovarietalì, costruendo nel tempo un solido know-how agronomico e produttivo, oggi riconosciuto a livello nazionale e internazionale. Le varietà selezionate – come “Il Cappelli”, il Farro, la Matt o il khorasan Kamut® – non rappresentano semplicemente materie prime, ma sono il risultato di una precisa visione imprenditoriale orientata a coniugare eccellenza qualitativa, trasparenza nella filiera e responsabilità ambientale.

Impatto	Descrizione	Positivo/negativo	Effettivo/potenziale	Diretto/indiretto	Rilevanza
Impatto sulla condizione degli ecosistemi: degrado del suolo e perdita di biodiversità vegetale	Utilizzo del suolo agricolo per la coltivazione di varietà specifiche di semola (classica, biologica, speciale, khorasan Kamut®, farro, ecc.), con potenziale rischio di degrado della fertilità della superficie agricola e perdita di ricchezza delle specie vegetali.	Negativo	Potenziale	Indiretto	Significativo (4/5)

In questo quadro, la biodiversità assume per Felicetti un duplice significato:

- da un lato, costituisce un asset strategico immateriale, che alimenta il valore del brand, rafforza la distintività dell’offerta e contribuisce alla reputazione aziendale;
- dall’altro, si configura come un fattore di rischio sistemico, in un contesto globale caratterizzato da cambiamenti climatici, erosione genetica delle varietà locali, pressione crescente sulla fertilità dei suoli e diffusione di monoculture intensive.

La scelta di puntare su varietà di grano selezionate per le loro eccellenti caratteristiche nutrizionali e funzionali rappresenta per Felicetti non solo un elemento di distinzione, ma anche un’opportunità per promuovere modelli colturali innovativi, resilienti e rispettosi della biodiversità. Questa visione si traduce in un impegno concreto nel valorizzare le pratiche agricole rigenerative e tutelare la salute del suolo, considerati elementi chiave per la qualità del prodotto e per la sostenibilità della filiera nel lungo periodo. Consapevole della propria responsabilità all’interno della catena del valore, l’azienda rafforza

costantemente il dialogo e la collaborazione con i propri partner agricoli e tecnici, con l’obiettivo di co-progettare percorsi condivisi di coltivazione sostenibile, capaci di coniugare esigenze produttive e tutela delle risorse naturali.

IMPEGNI PER LA TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE E COINVOLGIMENTO DELLA FILIERA

Il Pastificio ha identificato la necessità di rafforzare l’integrazione dei criteri ambientali lungo la catena del valore, in particolare per promuovere pratiche più sostenibili nei confronti della biodiversità e degli ecosistemi. A tal fine, è stato previsto un percorso di coinvolgimento degli attori della filiera che ha preso avvio nel 2025, includendo eventi, attività di ascolto e iniziative informative. L’obiettivo è quello di aumentare la consapevolezza e il dialogo su questi temi, favorendo una maggiore tracciabilità delle pratiche e una diffusione condivisa degli impegni Esg. Il grado di attuazione sarà monitorato attraverso due indicatori: il numero di eventi organizzati ogni anno e la percentuale di attori della filiera coinvolti.

ESRS tematico	Obiettivo	Azione	Kpi/ target	Data inizio	Data target	Stato di avanzamento
E4 Biodiversità ed ecosistemi	Maggior coinvolgimento della filiera su temi di sostenibilità	Analizzare e valorizzare le filiere (e la catena del valore) sui temi della sostenibilità	% attori della catena coinvolti / Numero di eventi di coinvolgimento per anno	2025	2026	In pianificazione

Nota: le azioni e gli obiettivi riportati in tabella fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028 approvato dal Comitato di direzione. Il piano include azioni già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche e all’allocazione delle risorse necessarie. In linea con i principi degli ESRS, tali azioni non rappresentano un impegno vincolante, bensì l’espressione dell’intento strategico dell’impresa, aggiornabile nel tempo in base all’evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

Uso delle risorse ed economia circolare

Radicato in un territorio già virtuoso per la gestione dei rifiuti, il Pastificio esprime parametri eccellenti, avendo da tempo raggiunto la quota zero dei conferimenti in discarica o all'inceneritore e sfiorando il 90% per quanto riguarda gli imballaggi secondari riciclati.

ESRS E5	Nel perseguire un modello di sviluppo improntato alla responsabilità d'impresa, Felicetti riconosce l'importanza strategica di una gestione efficiente delle risorse e dell'adozione di modelli di economia circolare. A partire dall'analisi di doppia materialità, l'azienda ha quindi identificato gli impatti ambientali	più rilevanti connessi all'utilizzo di materie prime e materiali da imballaggio e ha valutato i rischi e le opportunità associati nel breve, medio e lungo termine. Le tabelle che seguono sintetizzano i principali elementi emersi da questa analisi, ponendo le basi per una pianificazione mirata delle politiche ambientali.
---------	--	---

Impatto	Positivo/ negativo	Effettivo/ potenziale	Diretto/ indiretto	Rilevanza
La dipendenza da imballaggi in plastica o carta vergine può comportare rischi legati alla scarsità futura di materiali e all'incremento dei costi, oltre ad avere impatti ambientali per l'estrazione e la lavorazione.	Negativo	Effettivo	Diretto e indiretto	Significativo (4/5)
Contaminazione degli ecosistemi e rilascio di microplastiche dovuti alla dispersione dei rifiuti di packaging.	Negativo	Effettivo	Indiretto	Significativo (4/5)

Rischio/ opportunità	Descrizione	Breve termine	Medio termine	Lungo termine
Opportunità	La R&D può contribuire allo sviluppo di soluzioni innovative e/o alternative per la gestione sostenibile delle risorse, in particolare la materia prima plastica utilizzata negli imballaggi del prodotto.	Significativa (4/5)	Strategica (5/5)	Strategica (5/5)
Rischio	Incremento dei costi di approvvigionamento dovuto all'aumento del prezzo della semola per accordi internazionali, con potenziali impatti sulla redditività, sulla pianificazione produttiva e sulla capacità di rispondere in modo competitivo alle esigenze dei clienti.	Importante (3/5)	Significativo (4/5)	Significativo (4/5)

Nei paragrafi successivi sono invece descritte le iniziative già operative per ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre gli sprechi, nonché le prospettive evolutive incluse nel Piano di sostenibilità 2024-2028, tra cui l'ampliamento delle soluzioni di packaging a minore impatto ambientale e la valorizzazione dei sottoprodotti produttivi in ottica di recupero di materia ed energia.

OBIETTIVI DI RIDUZIONE DELL'IMPATTO E STRATEGIE DI GESTIONE SOSTENIBILE DEI MATERIALI

Anche nel 2024 il Pastificio ha confermato il proprio impegno nell'estendere progressivamente l'impiego di soluzioni di imballaggio più sostenibili, in linea con l'obiettivo fissato per il 2027. In particolare, l'azienda ha continuato a incrementare la percentuale di confezioni realizzate in carta naturale certificata, già adottata su diverse linee produttive, con l'intento di raggiungere una quota del 30% entro il termine previsto. Tale impegno si basa sui risultati dello studio Lca condotto in collaborazione con l'Università di Trento, che ha evidenziato i benefici ambientali connessi all'uso del pack 100% in carta, tra cui la riduzione delle emissioni di CO₂ e del consumo di risorse non rinnovabili. Nel 2024 sono state complessivamente 84 le tonnellate di CO₂ e risparmiate, grazie a una quota di pack monomateriale che ha toccato il 28% sul totale della produzione (+6 punti percentuali rispetto all'anno precedente).

Parallelamente, Felicetti ha intensificato la collaborazione con fornitori specializzati per la sperimentazione di soluzioni di imballaggio alternative, più sostenibili e potenzialmente compostabili.

Le attività di ricerca e test, già attive su alcune linee dedicate al mercato estero e alla ristorazione, mirano a garantire la massima funzionalità tecnica e comunicativa, mantenendo gli standard qualitativi del prodotto. L'azienda ha inoltre avviato, già dal 2023, iniziative finalizzate a valorizzare i sottoprodotti umidi generati durante il processo produttivo, prevedendone il conferimento a impianti locali di biodigestione anaerobica. Il progetto, attualmente in leggero ritardo per ragioni legate all'adeguamento tecnico degli impianti, consentirà di trasformare tali frazioni organiche in biogas, destinato ad alimentare le centrali per il teleriscaldamento dei Comuni di Cavalese e Predazzo, e in biodigestato, utilizzabile come fertilizzante per i terreni agricoli locali. Una soluzione in grado di favorire il recupero di energia rinnovabile e di promuovere una gestione più circolare ed efficiente degli scarti della lavorazione. Parallelamente, continuano le sinergie del Pastificio con l'industria mangimistica per la valorizzazione degli sfridi di pasta secca come materia prima per la produzione di alimenti zootecnici. Nelle tabelle che seguono sono sintetizzate le principali azioni e gli obiettivi in materia di economia circolare e uso razionale delle risorse e dei materiali.

ESRS tematico	Azioni
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Aumento della percentuale delle linee confezionate in carta Attivazione di collaborazioni su progetti specifici per la ricerca e sviluppo di materiali alternativi per imballaggio Destinazione del sottoprodotto umido al biodigestore

ESRS tematico	Obiettivo	Kpi/target	Data inizio	Data target	Stato di avanzamento
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Proseguire con la sperimentazione di materiali di imballaggio e materiali ausiliari alternativi	Percentuale delle linee di confezionamento in carta. Obiettivo: 30%	2023	2027	In fase di realizzazione
		Numero test effettuati/anno	2025	2027	In fase di realizzazione
	Valorizzare i sottoprodotti attraverso soluzioni di recupero circolare	Numero di siti interessati	2024	2027	In fase di realizzazione

Nota: le azioni e gli obiettivi riportati in tabella sono tratti dal Piano di sostenibilità 2024-2028 approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le azioni future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche e all’allocazione delle risorse necessarie. In linea con i principi degli ESRS, tali azioni non rappresentano un impegno vincolante, bensì l’espressione dell’intento strategico dell’impresa, aggiornabile nel tempo in base all’evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

LA PERFORMANCE: MATERIE PRIME, IMBALLAGGI E RIFIUTI

Nel 2024 il Pastificio Felicetti ha registrato un significativo incremento nell’utilizzo complessivo di materie prime e materiali tecnici, passando da circa 33 mila tonnellate nel 2023 a oltre 40 mila nell’esercizio in esame, con una crescita del 20,7%. Questo aumento riflette l’espansione della produzione e della varietà di offerta, pur mantenendo un’attenzione costante alla tracciabilità delle risorse e al miglioramento dell’efficienza d’uso.

Semola e prodotti alimentari

La pasta secca ha una lista di ingredienti corta, anzi cortissima: solo semola di grano duro, acqua per l’impasto e aria per l’essiccazione. Non stupisce dunque che la semola rappresenti la principale voce di consumo per Felicetti, con oltre 34.227 tonnellate in ingresso nel 2024, pari a circa l’85% del totale degli afflussi, e una crescita omogenea per tutte le categorie. Anche le altre materie prime

(come uova, pomodori, spinaci, nero di seppia, aglio, peperoncino e legumi) risultano in crescita, passando dalle 339 tonnellate del 2023 a oltre 583 tonnellate nel 2024, con un aumento del 72%, particolarmente significativo soprattutto per le categorie delle uova e dei legumi.

Carta, cartone e plastica

Nel 2024 i materiali da imballaggio complessivamente impiegati dal Pastificio hanno raggiunto le 2.368 tonnellate, in crescita rispetto al 2023 del 20%. L’incremento è da attribuire in larga parte al maggiore utilizzo di carta e cartone per il confezionamento (rispettivamente +54 tonnellate, corrispondenti a un aumento del 47%, e +261 tonnellate). Una tendenza coerente con l’aumento dei volumi della produzione e con il passaggio progressivo verso materiali facilmente riciclabili. Un dato rilevante in ottica di circolarità è anche il peso assoluto di cartone riciclato utilizzato, che ha superato le 1.611 tonnellate, in crescita del 17% rispetto alle 1.378 tonnellate del 2023.

Questo componente costituisce la totalità degli elementi secondari utilizzati, rappresentando il 68% dei materiali da imballaggio e il 4% del totale delle risorse impiegate nel 2024. L’analisi degli afflussi conferma un approccio gestionale coerente

con i valori aziendali di qualità e responsabilità ambientale, caratterizzato da una crescente integrazione di materiali riciclati e da un’attenta tracciabilità e controllo delle risorse impiegate nei processi produttivi.

Materie prime e materiali da imballaggio impiegati

	Unità di misura	2024	2023
(a) Peso totale dei prodotti e dei materiali tecnici e biologici utilizzati nel periodo di riferimento	t	40.133,18	33.244,44
Semola totale	t	34.227,94	28.629,23
Semola classica	t	12.427,62	11.494,95
Semola classica speciale	t	9.747,20	6.430,30
Semola biologica	t	10.393,23	9.057,83
Kamut® e farro	t	1.659,88	1.646,15
Altre materie prime totali	t	583,58	338,76
Uova	t	430,33	249,81
Pomodori	t	17,28	15,09
Spinaci	t	15,17	14,42
Nero di seppia	t	25,06	19,54
Aglio e peperoncino	t	3,61	3,93
Legumi	t	92,13	35,98
Imballaggi totali per il confezionamento	t	2.368,70	1.968,46
Plastica	t	226,06	209,60
Estensibile in plastica	t	26,27	21,56
Carta	t	169,67	115,38
Astucci in carta	t	135,91	72,85
Cartone	t	1.810,80	1.549,07
(b) Percentuale di materiali biologici (e biocarburanti utilizzati per scopi non energetici) provenienti da fonti sostenibili, con informazioni sul sistema di certificazione utilizzato	%	0,00	0,00
(c) Peso assoluto di componenti secondari riutilizzati o riciclati, prodotti intermediari secondari e materiali secondari utilizzati per la produzione dei prodotti e servizi dell’impresa (inclusi gli imballaggi)	t	1.611,62	1.378,67
Cartone riciclato utilizzato nel confezionamento	t	1.611,62	1.378,67
(d) Percentuale di componenti secondari riutilizzati o riciclati, prodotti intermediari secondari e materiali secondari	%	89,00	89,00



Composizione dei rifiuti

A supporto dell'impegno in ambito di gestione delle risorse, l'azienda ha adottato una procedura di trattamento dei rifiuti (Pq 7A Mqs_2) che, pur non configurandosi come una policy in senso stretto, rappresenta un importante strumento operativo per garantire la conformità normativa e la tutela ambientale. Il protocollo definisce le modalità di raccolta, stoccaggio e conferimento di tutti i prodotti di scarto in azienda, con l'obiettivo di prevenire l'accumulo improprio, limitare i rischi di inquinamento

e ridurre l'attrattività per gli infestanti. Anche per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, inoltre, l'azienda adotta logiche coerenti con i principi dell'economia circolare, destinando oltre il 95% dei rifiuti prodotti a operazioni di recupero. Nel 2024 il 98% dei rifiuti pericolosi (1,55 tonnellate su un totale di 1,59) e l'88% dei rifiuti non pericolosi (182,98 t su 207,40) sono stati avviati a operazioni di recupero di tipo R12 (scambio di rifiuti) o R13 (messa in riserva prima di ulteriori operazioni di trattamento) presso impianti autorizzati.

Si rileva, tuttavia, un aumento della quota residua destinata a smaltimento rispetto al 2023, pari al 2% per i rifiuti pericolosi e al 12% per quelli non pericolosi, dovuto principalmente alla gestione di nuove tipologie di scarti, come i fanghi da operazioni di lavaggio (24,42 t), che non risultano al momento compatibili con i canali ordinari di valorizzazione.

Dal punto di vista quantitativo, nel 2024 si osserva un incremento complessivo della produzione di rifiuti, passata da 173 tonnellate nel 2023 a quasi 209 tonnellate nel 2024. Un aumento legato sia alla crescita dei volumi produttivi sia alla rendicontazione aggiuntiva di ferro e acciaio, che non era stata effettuata nel 2023.

Rifiuti pericolosi	Cer/Eer	Unità di misura	2024	2023
Cere e grassi esauriti	120112	t	0,04	0,00
Soluzioni acquose di lavaggio	120301	t	0,00	0,00
Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	130205	t	1,31	0,96
Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose	150202	t	0,08	0,00
Altri solventi e miscele di solventi	140603	t	0,00	0,00
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	150110	t	0,11	0,11
Filtri dell'olio	160107	t	0,05	0,08
Batterie al piombo	160601	t	0,00	0,04
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	200121	t	0,01	0,00
Totale		t	1,59	1,19

Rifiuti non pericolosi	Cer/Eer	Unità di misura	2024	2023
Fanghi prodotti da operazioni di lavaggio, pulizia, sbucciatura, centrifugazione e separazione	020301	t	24,42	0,00
Imballaggi di carta e cartone	150101	t	138,77	69,89
Imballaggi di plastica	150102	t	39,45	31,53
Imballaggi in legno	150103	t	1,72	0,00
Componenti non specificati altrimenti	160122	t	0,00	0,30
Apparecchiature fuori uso	160214	t	0,00	0,38
Ferro e acciaio	170405	t	2,22	2,11
Carta e cartone	200101	t	0,82	9,88
Totale		t	207,40	114,09

Rifiuti devianti dallo smaltimento

		2024		2023	
	Unità di misura	Totale	% totale	Totale	% totale
Rifiuti pericolosi					
Riuso	t	0,00	0%	0,00	0%
Riciclo	t	0,00	0%	0,00	0%
Altre operazioni di recupero	t	1,55	98%	1,19	100%
Totale rifiuti pericolosi	t	1,59	100%	1,19	100%
Rifiuti non pericolosi					
Riuso	t	0,00	0%	0,00	0%
Riciclo	t	0,00	0%	0,00	0%
Altre operazioni di recupero es. compostaggio	t	182,98	88%	114,09	100%
Totale rifiuti non pericolosi	t	207,40	100%	114,09	100%

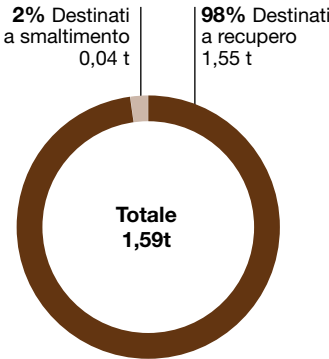
Rifiuti destinati a smaltimento

		2024		2023	
	Unità di misura	Totale	% totale	Totale	% totale
Rifiuti pericolosi					
Incenerimento (con recupero di energia)	t	0,00	0%	0,00	0%
Incenerimento (senza recupero di energia)	t	0,00	0%	0,00	0%
Discarica	t	0,00	0%	0,00	0%
Altre operazioni di smaltimento	t	0,04	2%	0,00	0%
Totale rifiuti pericolosi	t	1,59	100%	0,00	0%
Rifiuti non pericolosi					
Incenerimento (con recupero di energia)	t	0,00	0%	0,00	0%
Incenerimento (senza recupero di energia)	t	0,00	0%	0,00	0%
Discarica	t	0,00	0%	0,00	0%
Altre operazioni di smaltimento	t	24,42	12%	0,00	0%
Totale rifiuti non pericolosi	t	207,40	100%	0,00	0%

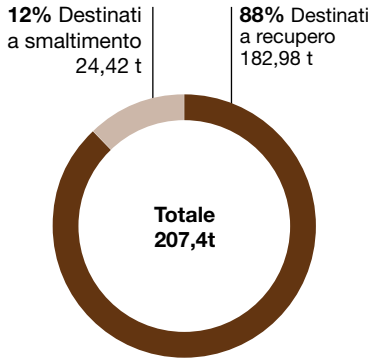
I valori relativi agli afflussi di risorse sono stati stimati sulla base dei volumi di produzione netta dell'anno di riferimento, utilizzando parametri tecnici e gestionali interni consolidati. Per quanto riguarda i rifiuti generati, i dati sono monitorati su base continuativa e rendicontati annualmente alle autorità competenti, in particolare alla Camera di commercio (Cciaa), attraverso le comunicazioni ambientali previste dalla normativa vigente. La reportistica si fonda su registri ufficiali e documentazione tracciabile e verificabile, in linea con i requisiti di conformità ambientale. In merito alla classificazione dei rifiuti, si precisa che la voce “apparecchiature fuori uso” comprende esclusivamente

i dispositivi non riconducibili ai codici Eer da 16 02 09 a 16 02 13, escludendo quindi quelli contenenti sostanze pericolose quali Pcb, mercurio o clorofluorocarburi, nel rispetto delle definizioni previste dall'Elenco europeo dei rifiuti (Eer). Le voci “imballaggi in legno” e “ferro e acciaio”, pur già presenti nella gestione operativa, sono state incluse nel conteggio dei rifiuti anche per l'anno 2023, a seguito di un aggiornamento delle metodologie di tracciamento e raccolta dati, volto a garantire una maggiore completezza e granularità dell'informazione ambientale. La discrepanza riscontrabile nel totale dei rifiuti riferito al 2023 è dovuta proprio all'inclusione retroattiva della categoria “ferro e acciaio” nel computo complessivo.

Rifiuti pericolosi



Rifiuti non pericolosi



Conferiti in discarica o destinati all'incenerimento 0,00 t (0%)



SHOP



6

Performance sociale

ESRS S1, ESRS S3, ESRS S4

Il capitale umano

Una comunità nella comunità. Così è stata definita la popolazione aziendale di Felicetti, che continua a crescere nel cuore della Val di Fiemme, senza accusare gli alti tassi di turnover che oggi sono all'ordine del giorno per tante imprese. L'organico conta 20 nuove unità, che nel 2024 hanno fatto il loro ingresso negli stabilimenti di Molina e di Predazzo.

ESRS S1

Nel percorso di analisi della doppia materialità, la forza lavoro è emersa come uno degli ambiti più rilevanti per il Pastificio, in quanto direttamente connessa alla capacità dell'azienda di generare valore nel lungo periodo. Le modalità di impiego, le politiche di sviluppo e i meccanismi di ascolto interni non solo generano impatti positivi per i singoli, ma contribuiscono in modo determinante alla competitività dell'impresa. L'analisi ha permesso di identificare gli impatti principali – positivi e negativi, effettivi o potenziali –

derivanti dalle pratiche aziendali, nonché i rischi e le opportunità che si possono manifestare nel breve, medio e lungo termine. Le valutazioni considerano anche la dimensione temporale e il livello di rilevanza per l'organizzazione, al fine di orientare in modo mirato le politiche interne e gli interventi migliorativi. Le tabelle seguenti offrono una sintesi strutturata di questi elementi e costituiscono il presupposto analitico per le azioni e gli obiettivi delineati nel Piano di sostenibilità 2024-2028.

Impatto	Positivo/ negativo	Effettivo/ potenziale	Diretto/ indiretto	Rilevanza
Stabilità del reddito e del lavoro determinate dall'uso di contratti che tutelano i dipendenti	Positivo	Effettivo	Diretto	Significativo (4/5)
Adozione di misure atte a migliorare il valore offerto alle risorse umane	Positivo	Effettivo	Diretto	Importante (3/5)
Impatto delle attività su turni o nel weekend sul benessere psicosociale dei dipendenti e sull'equilibrio tra vita lavorativa e vita privata	Negativo	Effettivo	Diretto	Importante (3/5)
Sviluppo di competenze e abilità dei lavoratori mediante l'implementazione di piani o programmi di sviluppo professionale	Positivo	Effettivo	Diretto	Importante (3/5)

Rischio/ opportunità	Descrizione	Breve termine	Medio termine	Lungo termine
Rischio	Diminuzione della disponibilità lavorativa qualificata sul territorio: rischio di non riuscire ad attrarre lavoratori con influssi negativi sulle dinamiche di crescita e innovazione locale	Significativo (4/5)	Importante (3/5)	Informativo (2/5)
Opportunità	Coinvolgimento dei lavoratori e ritenzione dei talenti grazie all'implementazione di iniziative sui temi di salute e sicurezza	Significativo (4/5)	Significativo (4/5)	Significativo (4/5)
Opportunità	Equità sociale e di genere e diversità: le aziende che promuovono un ambiente di lavoro inclusivo possono attirare e trattenere talenti diversificati, con evidenti vantaggi nella gestione delle risorse umane e nella competitività aziendale	Strategica (5/5)	Strategica (5/5)	Strategica (5/5)

**LE POLITICHE PER IL LAVORO
E I DIRITTI DEI DIPENDENTI**

Felicetti attribuisce un ruolo centrale alle proprie persone, considerate un pilastro essenziale per lo sviluppo dell'impresa. Per questo, si impegna ogni giorno a tutelare la salute e il benessere dei dipendenti, promuovendone al contempo percorsi di valorizzazione professionale e personale attraverso iniziative mirate di formazione e sviluppo. L'ambiente di lavoro è costruito sul dialogo aperto, sul rispetto reciproco e sull'inclusione, nella convinzione che la diversità rappresenti una risorsa strategica, mentre la crescita dell'organizzazione si fonda su una cultura condivisa, partecipata e profondamente radicata nei valori fondanti dell'azienda. A sostegno di questi principi, Felicetti ha adottato una serie di strumenti formali che presidiano in modo sistematico l'impegno in

ambito etico, sociale e organizzativo:

- la procedura di whistleblowing, approvata in data 17 dicembre 2023;
- il Codice etico, aggiornato il 16 dicembre 2024;
- la Politica per i diritti fondamentali dell'uomo introdotta nella stessa data;
- il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 e il Protocollo per la gestione delle risorse umane, entrambi approvati in data 3 luglio 2020 e aggiornati nel dicembre 2024.

La centralità riconosciuta al capitale umano si traduce in azioni concrete e misurabili, che riguardano diversi aspetti della vita lavorativa: dalla stabilità occupazionale al benessere, dallo sviluppo professionale alla tutela della salute e della sicurezza. I paragrafi che seguono illustrano le principali iniziative adottate dal Pastificio in ciascuno di questi ambiti.

Stabilità occupazionale

Felicetti mette in atto un insieme di misure concrete volte a garantire una qualità elevata dell'esperienza professionale, in coerenza con gli impegni definiti nelle proprie politiche sociali. L'attenzione alla stabilità occupazionale si riflette nell'elevata incidenza di contratti a tempo indeterminato e full time, a conferma della volontà dell'azienda di offrire condizioni di impiego sicure e continuative. I contratti part time, attivati su richiesta dei dipendenti – in particolare donne – rispondono a specifiche esigenze personali, nel rispetto della conciliazione tra vita professionale e privata.

Benessere dei lavoratori

Nel corso dell'esercizio sono state introdotte forme di flessibilità oraria, laddove compatibili con le esigenze produttive e organizzative, insieme a modalità di lavoro agile, seppur non ancora formalizzate in un regolamento aziendale. Lo smart working è reso disponibile per alcune mansioni, pur in assenza di una disciplina strutturata a livello interno. Sul piano retributivo e del welfare, l'azienda ha siglato un accordo di secondo livello per il triennio 2024-2026 che prevede l'attivazione di un sistema di banca ore e l'introduzione di meccanismi premianti legati al raggiungimento di obiettivi, anche connessi a logiche di performance collettiva.

Sviluppo professionale

Felicetti investe in modo continuativo sullo sviluppo professionale dei propri dipendenti. I percorsi formativi, di natura sia tecnica che trasversale, sono definiti sulla base dei fabbisogni rilevati dai responsabili di reparto e integrati da programmi di coaching dedicati al management. Nel 2025 l'azienda ha inoltre avviato una mappatura delle competenze, con l'obiettivo di

fotografare in modo puntuale le professionalità esistenti e orientare con maggiore efficacia gli investimenti in formazione. Lo sviluppo delle competenze è inoltre supportato da un sistema strutturato di valutazione delle performance, attivo per le figure della prima linea manageriale. Tale sistema si fonda sul principio del management by objectives (Mbo), che consente di allineare gli obiettivi individuali alle strategie aziendali, attraverso l'identificazione di indicatori chiave di performance (Kpi) per ciascun ruolo. Il raggiungimento degli obiettivi viene monitorato e valutato periodicamente. In base ai risultati ottenuti e nel rispetto dei limiti previsti dal budget aziendale i dipendenti coinvolti possono accedere a una componente retributiva variabile, commisurata alle performance individuali. Questo approccio favorisce una cultura orientata ai risultati e valorizza il contributo delle persone al successo dell'organizzazione.

Salute e sicurezza

In materia di salute e sicurezza sul lavoro, Felicetti adotta un approccio strutturato e orientato alla prevenzione. Oltre alla figura del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (Rspp), nel 2023 è stato introdotto anche il ruolo di Addetto al servizio di prevenzione e protezione (Aspp), con funzione di collegamento diretto tra l'azienda, i lavoratori e i loro rappresentanti. L'azienda garantisce inoltre l'erogazione della formazione obbligatoria e degli aggiornamenti previsti per legge, la distribuzione dei dispositivi di protezione individuale e il monitoraggio sistematico degli infortuni e dei near miss, supportato da strumenti dedicati come il modulo di verifica.

L'automatizzazione di alcune fasi del processo produttivo rappresenta un ulteriore investimento volto a ridurre i rischi operativi e a garantire un ambiente di lavoro sempre più sicuro.

Diversità, equità e inclusione

Sul piano dell'inclusione lavorativa, Felicetti applica processi di selezione strutturati e trasparenti, progettati per garantire pari opportunità a tutti i candidati, indipendentemente da genere, etnia, età, orientamento sessuale, disabilità, credo religioso o altre condizioni personali. Le procedure adottate sono attentamente definite per prevenire ogni forma di discriminazione e per evitare potenziali conflitti di interesse, assicurando che ogni decisione sia basata esclusivamente su competenze, merito e coerenza con i valori aziendali. Felicetti collabora inoltre attivamente con realtà del terzo settore, come la cooperativa Le Rais, per offrire opportunità di inserimento lavorativo a persone in condizione di fragilità. La composizione dell'organico viene monitorata con regolarità, con particolare attenzione alle variabili di genere e inquadramento, a conferma dell'impegno dell'organizzazione nel promuovere un ambiente di lavoro improntato alla trasparenza e al rispetto reciproco. Sono infine attivi diversi strumenti di ascolto e raccolta delle segnalazioni, tra cui il canale whistleblowing e i totem fisici installati negli stabilimenti, che garantiscono riservatezza e protezione per chi intende segnalare situazioni critiche o comportamenti non conformi.

**AZIONI E OBIETTIVI STRATEGICI
IN MATERIA DI FORZA LAVORO**

Il Pastificio ha adottato un approccio strutturato e proattivo per individuare e attuare azioni volte a valorizzare la propria forza lavoro, prevenire potenziali impatti negativi e promuovere un ambiente di lavoro sano, equo e stimolante. Tale approccio si fonda su un monitoraggio continuo del benessere organizzativo, condotto tramite momenti di ascolto formali e informali, confronti diretti con i team e condivisione periodica degli obiettivi. In presenza di esigenze specifiche o criticità emergenti, l'azienda attiva un confronto tra le funzioni competenti – in primis le Risorse umane – al fine di definire interventi puntuali e coerenti con i propri valori. Tale processo consente di strutturare azioni preventive o correttive, garantendo che tutte le attività siano condotte nel rispetto dei diritti dei lavoratori e orientate alla crescita condivisa. Le politiche interne e i progetti attivati sono pensati per rispondere in modo concreto agli impatti emersi dal processo di analisi di doppia materialità, con particolare attenzione al benessere, allo sviluppo professionale, all'equilibrio vita-lavoro, alla sicurezza e alla partecipazione attiva delle persone alla vita aziendale. In questo senso, le azioni previste nel Piano di sostenibilità 2024-2028 – indicate di seguito – rappresentano uno strumento di attuazione integrato della visione aziendale in tema di capitale umano.

ESRS tematico	Azione
S1 Forza lavoro propria	Creazione di un sistema di welfare e wellbeing legato agli obiettivi e inserito sul lungo termine in un modello più alto del total reward
	Studio di un piano di coinvolgimento di tutti i collaboratori sui temi della sostenibilità e dello sviluppo organizzativo (qualità, apprendimento e conoscenza)
	Sviluppo e integrazione della politica di remunerazione variabile con allargamento al middle management
	Formalizzazione di una politica di smart working
	Valutazione e mappatura da parte dei responsabili delle competenze, sia soft che hard
	Strutturazione sistematica della performance review
	Formalizzazione del Sistema ISO 45001

Nota: le azioni elencate fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche. In linea con i principi ESRS, tali iniziative non rappresentano un impegno vincolante, bensì l'espressione dell'intento strategico dell'impresa, aggiornabile nel tempo in base all'evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

In continuità con questo approccio, il Pastificio ha definito i propri obiettivi strategici in materia di forza lavoro attraverso un processo strutturato e multidisciplinare, che ha coinvolto in modo sinergico le funzioni Risorse umane, Sostenibilità, Sicurezza e Comunicazione. La definizione degli obiettivi si è basata sull'analisi degli impatti, rischi e opportunità emersi dall'analisi di doppia materialità, su momenti di ascolto attivo dei dipendenti e sull'evoluzione del contesto normativo e sociale. Gli obiettivi fissati – riportati in dettaglio nella tabella della pagina successiva – riflettono le priorità aziendali in termini di benessere, motivazione e valorizzazione delle persone, includendo, tra gli altri: il potenziamento del sistema di welfare e wellbeing; la strutturazione di un piano di coinvolgimento interno sui temi della sostenibilità e dell'innovazione organizzativa; l'estensione dei sistemi premiali, includendo obiettivi legati alle performance Esg; la formalizzazione di politiche di smart working; lo sviluppo delle competenze attraverso strumenti di valutazione e percorsi di crescita.

ESRS tematico	Obiettivo	Kpi/target	Data inizio	Data target	Stato di avanzamento
S1 Forza lavoro propria	Promuovere il benessere organizzativo mediante azioni coordinate di welfare e un piano di coinvolgimento attivo dei dipendenti	Mantenimento di un tasso conversione del premio di risultato a welfare pari al 70%	2024	2027	In fase di realizzazione
		Numero annuale di iniziative con finalità di coinvolgimento	2024	2025	In pianificazione
	Integrare gli obiettivi di sostenibilità con gli obiettivi di produzione	% di incremento anno su anno dei dipendenti con Mbo integrato da obiettivi di sostenibilità / Numero di Kpi relativi alla sostenibilità inclusi nel sistema premiale	2025	2025	In fase di realizzazione
	Costruire un ambiente aziendale inclusivo e attento ai bisogni delle persone mediante l'introduzione di una politica aziendale sullo smart working	Formalizzazione della politica	2026	2026	In pianificazione
	Sviluppare le competenze dei collaboratori attraverso strumenti di gestione interni	% di dipendenti mappati su competenze <i>hard</i> e <i>soft</i>	2024	2025	In fase di realizzazione
		% di dipendenti soggetti a <i>performance review</i>	2024	2025	In fase di realizzazione
	Creare un ambiente di lavoro percepito come sicuro	Ottenimento della certificazione ISO 45001	2024	2026	In fase di realizzazione

Nota: gli obiettivi elencati fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche. In linea con i principi ESRS, tali iniziative non rappresentano un impegno vincolante, bensì l'espressione dell'intento strategico dell'impresa, aggiornabile nel tempo in base all'evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE E PARTECIPAZIONE INTERNA

Nel 2024, in occasione dell'elaborazione della rendicontazione di sostenibilità, Felicetti ha avviato un percorso strutturato di ingaggio della forza lavoro, estendendo il confronto oltre il solo contributo dei membri del team esecutivo: sono stati coinvolti, con modalità differenziate, anche i lavoratori degli uffici e della produzione, con l'obiettivo di raccogliere punti di vista eterogenei e rappresentativi dell'intera organizzazione. Nello specifico, l'azienda ha organizzato alcuni focus group con un campione trasversale di dipendenti, che ha avuto un ruolo attivo nella fase di valutazione e validazione degli impatti rilevanti emersi dal processo di analisi di doppia materialità. Questo momento di confronto ha consentito di approfondire i bisogni reali delle persone e di riflettere sul modo in cui la sostenibilità possa rispondere in modo efficace alle aspettative interne. In parallelo è stato somministrato a tutto il personale un questionario progettato per la validazione degli impatti, al fine di ampliare ulteriormente la partecipazione e raccogliere contributi sia qualitativi che quantitativi. Questo approccio testimonia la volontà dell'azienda di rendere progressivamente più diffusa e condivisa la cultura della sostenibilità, trasformandola in un elemento identitario. Felicetti intende infatti rafforzare nei prossimi anni il coinvolgimento diretto della forza lavoro in tutte le fasi del percorso Esg, nella consapevolezza che una strategia in materia di responsabilità ambientale e sociale possa nascere solo dall'ascolto e dalla valorizzazione del contributo di tutte le persone che fanno parte dell'organizzazione.

PROCESSI DI GESTIONE DEGLI IMPATTI E MECCANISMI DI SEGNALEZIONE

Per garantire un presidio efficace degli impatti legati alla forza lavoro, Felicetti ha implementato un sistema strutturato di gestione delle segnalazioni, volto a intercettare tempestivamente eventuali criticità e attivare misure correttive. Attivo dal 2020, il canale dedicato al whistleblowing consente a dipendenti e terze parti di segnalare in modo sicuro e riservato comportamenti illeciti o contrari ai principi etici dell'organizzazione. Nella consapevolezza che ogni realtà possa essere esposta al rischio di irregolarità o condotte scorrette, l'azienda si è dotata di strumenti concreti per prevenirle, individuarle tempestivamente e attivare i necessari interventi correttivi, operando nel rispetto dei più elevati standard di legalità, equità e integrità e promuovendo una cultura organizzativa fondata sulla trasparenza e sulla responsabilità. Il sistema di whistleblowing consente di segnalare in modo sicuro e riservato qualsiasi violazione di normative nazionali o europee, del Codice etico o del Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001. Il trattamento delle segnalazioni avviene nel pieno rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 24/2023, garantendo la protezione del segnalante da ogni possibile forma di ritorsione. Per garantire l'efficacia del sistema e assicurare una piena consapevolezza circa l'importanza dei meccanismi di segnalazione, il Pastificio promuove attività periodiche di formazione e sensibilizzazione rivolte a tutti i soggetti coinvolti, interni ed esterni. Le modalità operative per inviare segnalazioni sono disponibili

nella sezione “Whistleblowing” del sito istituzionale; sono state inoltre installate due postazioni totem all’interno degli stabilimenti, accessibili in forma riservata ai lavoratori.

Oltre agli strumenti formali, ogni dipendente ha la possibilità di rivolgersi direttamente al proprio responsabile per segnalare criticità, esigenze specifiche o situazioni di disagio, favorendo un confronto costruttivo e tempestivo.

Attraverso questo sistema articolato di ascolto e segnalazione, Felicetti conferma il proprio impegno nella tutela dei diritti dei lavoratori e nella promozione di un ambiente di lavoro sano, inclusivo e trasparente.

LA COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO

Al 31 dicembre 2024, il numero complessivo di dipendenti si attesta a 141 unità, segnando un incremento rispetto all’esercizio precedente. La distribuzione per genere conta 106 uomini e 35 donne, con una quota femminile pari al 24,8% del totale. Il dato sul genere è rilevato su base auto dichiarativa e, per l’anno in esame, non sono state espresse opzioni diverse da “uomo” e “donna”. Come riportato nella sezione “Guida alla lettura” del presente documento, il perimetro di rendicontazione include esclusivamente gli stabilimenti di Molina di Fiemme e Predazzo; di conseguenza, la distribuzione geografica della forza lavoro è interamente concentrata sul territorio italiano. Nel 2024 il 90% dei dipendenti è impiegato con contratto a tempo indeterminato. L’utilizzo del part time riguarda esclusivamente la componente femminile, in coerenza con specifiche esigenze di conciliazione tra vita professionale e personale.

Non si rilevano contratti a chiamata né forme contrattuali a monte ore non garantito, a conferma di un modello organizzativo fondato su rapporti di lavoro stabili e continuativi.

Questa configurazione riflette uno degli impatti positivi emersi dall’analisi di doppia materialità: la stabilità del reddito e dell’occupazione, garantita dall’adozione di forme contrattuali che tutelano i lavoratori e favoriscono la sicurezza economica nel lungo periodo.

Il numero complessivo di lavoratori non dipendenti – al 31 dicembre 2024 – si attesta a 73, in linea con l’anno precedente. Questa categoria include lavoratori autonomi, collaboratori esterni e tirocinanti, riflettendo un modello organizzativo che si avvale in modo stabile e selettivo di professionalità esterne, complementari all’organico dipendente.

I percorsi di tirocinio attivati – che per entrambi gli anni in esame hanno coinvolto 3 studenti della scuola secondaria di secondo grado e 2 universitari – rappresentano un valido strumento di integrazione tra sistema educativo e mondo del lavoro, con l’obiettivo di accompagnare i giovani nel loro percorso di crescita professionale.

La metodologia adottata dall’azienda per rilevare il numero di dipendenti si basa sull’utilizzo del gestionale aziendale, uno strumento centralizzato che raccoglie e aggiorna in tempo reale tutte le informazioni relative al personale. Questo sistema consente di monitorare in modo continuo e puntuale l’organico, includendo dati contrattuali dettagliati come assunzioni, cessazioni e variazioni.

I valori rendicontati sono espressi in termini di headcount (numero di persone) rilevato alla chiusura dell’esercizio.

Numero totale di dipendenti per genere

	2024	2023
Uomini	106	95
Donne	35	26
Altro	0	0
Non dichiarato	0	0
Totale	141	121

Numero totale di dipendenti per tipologia di contratto e genere

	2024				2023			
	Donne	Uomini	Altro	Non dichiarato	Donne	Uomini	Altro	Non dichiarato
Dipendenti permanenti	29	96	0	0	25	91	0	0
Dipendenti temporanei	6	10	0	0	1	4	0	0
Dipendenti totali	35	106	0	0	26	95	0	0
Dipendenti con contratto a chiamata o monte ore non garantito	0	0	0	0	0	0	0	0
Dipendenti full time	28	106	0	0	21	94	0	0
Dipendenti part time	7	0	0	0	5	1	0	0
Dipendenti totali	35	106	0	0	26	95	0	0

Numero totale di lavoratori non dipendenti per tipologia di contratto

	2024	2023
Collaboratori esterni	5	5
Lavoratori autonomi	63	64
Tirocinanti	5	5
Totale	73	74

Cessazioni

	2024	2023
Tasso di turnover	9%	8%
Numero di dipendenti che hanno lasciato l'organico dell'azienda	12	10



Diversità e pari opportunità

La distribuzione di genere dell'organico complessivo – con una quota femminile del 24,8% sul totale – si riflette anche nella composizione dei ruoli apicali: nel 2024 il top management conta 7 membri, di cui 2 donne e 5 uomini, con una situazione invariata rispetto all'esercizio precedente. La presenza femminile, pari al 28,6% delle posizioni di vertice, testimonia il percorso in atto verso una maggiore inclusività, pur in un contesto in cui restano ancora margini di miglioramento in termini di diversity. Nel 2024, il divario retributivo di genere (gender pay gap) è stato pari al 4%, con una retribuzione media maschile superiore a quella femminile. Si registra quindi un'inversione rispetto al 2023, anno in cui il valore era negativo (-8%), indicando in quel caso una retribuzione media femminile leggermente più alta. Questi dati confermano l'attenzione dell'azienda al monitoraggio delle dinamiche retributive interne

e all'equità di trattamento tra generi. Sempre nel 2024, il rapporto tra la retribuzione totale annua percepita dalla persona con il compenso più elevato e la retribuzione mediana del resto del personale si attesta a 5,15, in crescita rispetto al valore di 4,39 registrato nel 2023. L'indicatore evidenzia un lieve aumento della distanza retributiva, pur mantenendosi su livelli contenuti. Un ulteriore elemento utile a comprendere le caratteristiche della forza lavoro del Pastificio è la distribuzione dei dipendenti per fasce d'età. Al 31 dicembre 2024, su un totale di 141 persone, 19 hanno meno di 30 anni, 88 si collocano tra i 30 e i 50 anni e 34 superano i 50. Rispetto all'esercizio precedente si osserva una crescita complessiva dell'organico, accompagnata da un aumento nella fascia over 50, che rappresenta il 24,1% del totale. La fascia centrale, tra i 30 e i 50 anni, si conferma la più rappresentata, con una quota del 62,4%, mentre il 13,5% dei dipendenti è under 30.

Ripartizione della dirigenza per genere

	2024		2023	
	Headcount	Percentuale	Headcount	Percentuale
Dipendenti donne nel top management	2	28,6%	2	28,6%
Dipendenti uomini nel top management	5	71,4%	5	71,4%
Totale dipendenti nel top management	7	100%	7	100%

Divario retributivo e remunerazione totale

	2024	2023
Divario retributivo uomo-donna (gender pay gap)	0,04	-0,08
Rapporto fra la retribuzione totale della persona con il compenso più elevato e la retribuzione mediana del resto dei dipendenti (escluso il primo percettore) - Calcolo su base annua	5,15	4,39

Ripartizione dei dipendenti per fasce d'età

	2024	2023
< 30 anni	19	22
30-50 anni	88	77
> 50 anni	34	22
Totale	141	121

Numero totale di dipendenti con disabilità

	2024	2023
	Headcount	Headcount
Dipendenti uomini con disabilità	2	2
Dipendenti donne con disabilità	6	5
Totale dipendenti con disabilità	8	7

L'età media risulta quindi in lieve aumento rispetto al 2023, un dato che sarà tenuto in considerazione nei futuri piani di formazione e sviluppo, con l'obiettivo di valorizzare tutte le generazioni presenti in azienda. Nel complesso, la distribuzione demografica evidenzia continuità e stabilità, offrendo una base solida per il consolidamento delle competenze e la crescita dell'organizzazione nel lungo periodo. Anche in materia di inclusione lavorativa di persone con disabilità o in condizione di fragilità, Felicetti adotta un approccio orientato a superare la logica dell'adempimento normativo per costruire percorsi concreti di integrazione e valorizzazione delle diversità. Nel corso del 2024 il Pastificio ha impiegato complessivamente 8 lavoratori con disabilità, dato in lieve crescita rispetto ai 7 registrati nell'anno precedente. Nello specifico, si contano 2 uomini e 6 donne, a fronte di 2 uomini e 5 donne nel 2023. Sebbene

contenuto in termini assoluti, questo incremento rappresenta un segnale positivo di continuità nell'impegno aziendale per l'inclusione di persone appartenenti a categorie protette. L'azienda opera nel pieno rispetto della normativa nazionale in materia di collocamento mirato, in particolare la Legge n. 68/1999, adottando un approccio proattivo all'inclusione lavorativa e promuovendo condizioni di lavoro eque, accessibili e sostenibili per tutti i dipendenti. L'attenzione verso questo tema va ben oltre gli obblighi di legge, come dimostra anche l'accordo con la cooperativa sociale Le Rais. Tale collaborazione, approfondita nel capitolo "Investire sul bene comune" del presente bilancio (ESRS S3), costituisce un esempio concreto di come l'integrazione sociale e professionale delle persone in condizione di fragilità sia perseguita attraverso sinergie territoriali e progetti strutturati, in grado di creare valore condiviso.

L'EQUILIBRIO TRA VITA
PROFESSIONALE E PRIVATA

Felicetti garantisce ai propri dipendenti la piena adesione al quadro normativo in materia di tutela della genitorialità, applicando il Contratto collettivo nazionale di lavoro per l'industria alimentare, che prevede tutte le tipologie di congedo parentale attualmente in vigore a livello nazionale. I dati dell'ultimo biennio mostrano una fruizione integrale del diritto al congedo familiare, confermando l'efficacia delle politiche aziendali a sostegno dell'equilibrio tra vita privata e lavorativa e il consolidamento di una cultura interna che riconosce e valorizza la dimensione della cura, non solo come responsabilità individuale ma come parte integrante della sostenibilità sociale dell'impresa. Nel 2024 otto dipendenti – pari

al 6% della forza lavoro – hanno avuto diritto al congedo familiare: due uomini e sei donne. Tutti ne hanno usufruito, con una piena adesione da parte sia degli uomini che delle donne. Una situazione analoga a quella del 2023, che aveva registrato un tasso di fruizione del 100% per entrambi i generi, benché su un numero inferiore di aventi diritto (cinque dipendenti, pari al 4% del totale). Questi risultati rappresentano un indicatore significativo dell'assenza di ostacoli, sia organizzativi che culturali, all'esercizio effettivo del diritto al congedo. La piena fruizione da parte di tutti i dipendenti evidenzia non solo la disponibilità normativa dello strumento, ma anche la presenza di condizioni lavorative favorevoli che ne incentivano l'utilizzo, anche da parte della componente maschile, spesso più reticente in altri contesti.

Tasso di fruizione del congedo familiare

	2024		2023	
	Headcount	Percentuale	Headcount	Percentuale
Dipendenti aventi diritto al congedo familiare	8	6%	5	4%
Dipendenti uomini aventi diritto che hanno usufruito del congedo familiare	2	100%	3	100%
Dipendenti donne aventi diritto che hanno usufruito del congedo familiare	6	100%	2	100%
Totale dei dipendenti aventi diritto che hanno usufruito del congedo familiare	8	100%	8	100%

CONTRATTAZIONE COLLETTIVA
E DIALOGO SOCIALE

Tutti i dipendenti risultano integralmente coperti da contrattazione collettiva, a conferma dell'impegno dell'azienda nel garantire condizioni di lavoro trasparenti, regolamentate e in linea con gli standard settoriali. L'inquadramento contrattuale si basa su due principali riferimenti: il Contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti dell'industria alimentare, in vigore dal 1° dicembre 2023 al 30 novembre 2027, e il Ccnl per i dirigenti di aziende industriali, applicabile alla componente manageriale, con validità dal 1° gennaio 2025 al 31 dicembre 2027. In parallelo, il Pastificio ha sottoscritto nel 2024 un accordo

di secondo livello, valido per il triennio 2024-2026, che disciplina il funzionamento della banca ore e definisce i criteri di assegnazione del premio di risultato, introducendo strumenti flessibili e incentivanti, finalizzati a valorizzare sia l'impegno individuale che i risultati collettivi. Le relazioni sindacali si sviluppano in un contesto di collaborazione e trasparenza, fondato su un dialogo costante e costruttivo tra la direzione aziendale e le rappresentanze dei lavoratori. Il confronto avviene attraverso momenti strutturati e partecipati, ispirati al rispetto reciproco e alla condivisione degli obiettivi comuni, con l'intento di favorire la stabilità del clima organizzativo e il benessere complessivo della forza lavoro.

Numero di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva

	2024	2023
Totale dipendenti	141	121
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	141	121
Percentuale sul totale	100%	100%

Tasso di copertura contrattazione collettiva e dialogo sociale

	2024			2023		
	Copertura da accordi di contrattazione collettiva		Dialogo sociale	Copertura da accordi di contrattazione collettiva		Dialogo sociale
Tasso di copertura	Dipendenti Eea	Dipendenti non Eea	Rappresentanza dei lavoratori (Eea)	Dipendenti Eea	Dipendenti non Eea	Rappresentanza dei lavoratori (Eea)
0 - 19 %	-	-	-	-	-	-
20 - 39 %	-	-	-	-	-	-
40 - 59 %	-	-	-	-	-	-
60 - 79 %	-	-	-	-	-	-
80 - 100 %	Italia	-	-	Italia	-	-

Nota: il tasso di copertura è calcolato considerando unicamente i Paesi in cui l'organizzazione impiega almeno 50 persone e che incidono per oltre il 10% sul totale della forza lavoro. Felicetti opera esclusivamente all'interno dello Spazio economico europeo (European economic area - Eea) e non presenta unità operative in Paesi extra Eea. Il 100% dei dipendenti è coperto da accordi di contrattazione collettiva.



SVILUPPO DELLE COMPETENZE E PERFORMANCE REVIEW

Nel 2024, il numero medio di ore di formazione per dipendente è stato pari a 7,62, in lieve diminuzione rispetto alle 8,86 ore del 2023. Le lavoratrici hanno usufruito in media di 8,51 ore di formazione, contro le 7,32 ore degli uomini, con una leggera flessione rispetto all'anno precedente per entrambe le categorie. Il dato conferma comunque un impegno costante per lo sviluppo delle competenze, distribuito in modo equilibrato tra i generi. Per quanto riguarda la valutazione della performance

e della carriera, nell'ultimo esercizio la percentuale di dipendenti coinvolti in sistemi formali si è attestata al 6,4%, in flessione rispetto al 7,4% del 2023. La copertura risulta più alta tra le donne (8,6%) rispetto agli uomini (5,7%). Al di là delle modalità strutturate, tuttavia, è importante sottolineare che per tutti i lavoratori sono attivi sistemi informali di valutazione dei risultati, con l'obiettivo di garantire un ambiente di lavoro stimolante, promuovere il dialogo costante tra collaboratori e responsabili e favorire lo sviluppo professionale attraverso il riconoscimento delle prestazioni e delle competenze.

Tra i principali interventi formativi erogati nel corso dell'anno si segnalano:

- il percorso di sviluppo professionale per manager, responsabili e referenti di reparto, finalizzato a supportare le figure chiave dell'organizzazione nell'affrontare le sfide future, rafforzando la capacità di visione, la condivisione delle conoscenze, l'attitudine all'innovazione, la capacità di motivazione dei team e la gestione del cambiamento;
- il corso "Strategie di sostenibilità e change management", centrato sull'innovazione come fattore abilitante per il cambiamento sostenibile;
- gli incontri sul tema della comunicazione efficace con il cliente e della vendita del prodotto, mirati a rafforzare le competenze relazionali e commerciali;
- il modulo "Gestione del tempo senza stress", dedicato al miglioramento dell'organizzazione personale e alla riduzione del carico mentale;
- il programma "Da gruppo di lavoro a T.e.a.m. - Together everyone achieves more" volto a sviluppare la collaborazione e la coesione all'interno dei gruppi;
- il seminario sull'inquadramento all'Iva internazionale, con approfondimenti normativi e applicativi;
- i laboratori sulla lettura del prospetto paga e sui costi del personale, pensati per fornire strumenti di analisi e gestione delle risorse umane in chiave economica;
- il corso "Team ad alte prestazioni", mirato alla costruzione di gruppi di lavoro efficaci e orientati al risultato.

A conferma dell'attenzione dell'azienda verso la crescita delle persone, non solo in termini di competenze ma anche di benessere organizzativo e relazioni interne, nel 2024 è stata promossa la prima iniziativa aziendale extra-lavorativa con finalità formative e aggregative. La giornata, in programma sabato 23 novembre, ha previsto due momenti distinti ma complementari: in mattinata, la visita allo stabilimento di Molino Grassi – storico fornitore di semola del Pastificio – ha rappresentato un'opportunità di approfondimento sui processi a monte della filiera produttiva, rafforzando la consapevolezza circa l'importanza della selezione delle materie prime in ottica di qualità, ma anche il rilievo assunto dalla costruzione di relazioni solide e di lungo periodo con i partner strategici; nel pomeriggio, la tappa al Museo Ferrari di Maranello ha invece favorito il consolidamento delle dinamiche interpersonali in un contesto informale ma stimolante, contribuendo a rafforzare lo spirito di gruppo e la condivisione tra colleghi, in coerenza con gli obiettivi aziendali di coesione e sviluppo del capitale umano. L'iniziativa ha registrato un'adesione significativa, con la partecipazione di 52 persone tra dipendenti e proprietà, pari a circa un terzo dell'organico complessivo. Un risultato particolarmente positivo, soprattutto considerando la natura volontaria e la collocazione extra-lavorativa della proposta, che conferma l'interesse verso momenti di condivisione di questo tipo e rafforza l'intenzione del Pastificio di dare continuità in futuro al percorso intrapreso, in linea con gli obiettivi tracciati nell'ambito dell'ESRS S1, tra cui il rafforzamento del benessere organizzativo, la promozione della cultura della qualità e il coinvolgimento attivo delle persone nei processi di crescita aziendale.

Numero medio di ore di formazione per dipendente e quota di lavoratori che ricevono valutazione formale

	2024		2023	
	Percentuale di dipendenti che ricevono una regolare valutazione della performance e di carriera	Numero medio di ore di formazione per dipendente	Percentuale di dipendenti che ricevono una regolare valutazione della performance e di carriera	Numero medio di ore di formazione per dipendente
Dipendenti donne	8,6%	8,51	11,5%	12,46
Dipendenti uomini	5,7%	7,32	6,3%	7,87
Totale dipendenti	6,4%	7,62	7,4%	8,86

SALUTE E SICUREZZA

Nel biennio 2023–2024, tutti i dipendenti del Pastificio sono stati inclusi nel Sistema di gestione della salute e della sicurezza, a conferma dell’attenzione costante dell’azienda verso la prevenzione dei rischi e la tutela del benessere nei luoghi di lavoro. In entrambi gli anni il numero dei decessi per infortuni o malattie professionali è stato pari a zero,

mentre nel 2024 è stato registrato un singolo incidente in stabilimento, a fronte dei tre casi rilevati nel 2023. Il tasso di incidenti è pertanto diminuito significativamente, passando da 15,39 a 4,45 ogni milione di ore lavorate, pur a fronte di un incremento complessivo del monte ore da circa 195 mila a quasi 223 mila. Non sono stati rilevati casi di malattia professionale né giornate perse per infortuni o patologie correlate, in linea con l’anno precedente.

Numero di infortuni sul lavoro dei lavoratori dipendenti

	2024	2023
Percentuale di dipendenti coperti dal sistema di gestione della salute e sicurezza	100%	100%
Numero di decessi a causa di infortuni sul lavoro	0	0
Numero di decessi a causa di malattie professionali	0	0
Numero di incidenti sul lavoro registrabili	1	3
Numero di ore lavorate	222.957	194.903
Tasso di incidenti sul lavoro registrabili	4,45	15,39
Numero dei casi di malattia professionale registrabili	-	-
Numero di giorni persi a causa di infortuni sul lavoro e decessi da infortuni sul lavoro, malattie professionali e decessi da malattia (dipendenti)	-	-

INCIDENTI, DENUNCE E IMPATTI GRAVI IN MATERIA DI DIRITTI UMANI

Grazie all'adozione del sistema di whistleblowing già descritto, Felicetti assicura un monitoraggio continuo e puntuale di tutte le segnalazioni ricevute, garantendo la tracciabilità e la gestione strutturata di eventuali criticità. Nel periodo di riferimento non sono stati rilevati incidenti gravi in materia di diritti umani connessi alla forza lavoro, né sono emersi episodi di discriminazione o denunce inoltrate attraverso i canali preposti.

METODOLOGIE DI CALCOLO

La rendicontazione dei dati relativi alla forza lavoro si basa sul conteggio dei dipendenti in termini di headcount rilevato alla data del 31 dicembre di ciascun esercizio. Questo approccio consente di ottenere un saldo puntuale dell’organico a fine anno, includendo tutte le tipologie contrattuali, salvo diversa indicazione nelle singole analisi. Il genere viene rilevato sulla base dell’autodichiarazione dei dipendenti, nel rispetto della normativa vigente e della libertà individuale di espressione dell’identità di genere. Il tasso di turnover è calcolato rapportando il numero totale di cessazioni avvenute nel corso dell’anno, indipendentemente dalla motivazione, al numero totale di dipendenti in forza al 31 dicembre dello stesso anno. Nel conteggio delle cessazioni rientrano anche i lavoratori con contratto a tempo determinato non rinnovato

o non stabilizzato e coloro che non hanno superato il periodo di prova. La definizione di top management adottata ai fini della rendicontazione comprende i primi due livelli gerarchici al di sotto dell’organo amministrativo, come ad esempio i consiglieri delegati e i responsabili di funzione con ruoli strategici. Il divario retributivo di genere è determinato confrontando la retribuzione media lorda annua dei dipendenti uomini con quella delle dipendenti donne, secondo la formula: (retribuzione media uomini meno retribuzione media donne) diviso retribuzione media uomini. La retribuzione considerata comprende il salario base, le componenti variabili e tutti gli elementi accessori. Il rapporto tra la retribuzione annuale più elevata e quella mediana del personale dipendente viene calcolato considerando come remunerazione totale sia il salario base sia tutte le componenti accessorie e variabili. La retribuzione oraria lorda è desunta dividendo la retribuzione annuale per le ore effettivamente lavorate, mentre la retribuzione mediana è ottenuta rapportando il totale delle retribuzioni complessive al numero medio di unità lavorative equivalenti su base annua, escludendo dal calcolo la persona con la retribuzione più alta. Infine, il tasso di infortuni sul lavoro è calcolato come rapporto tra il numero di infortuni registrabili e il totale delle ore lavorate nell’anno, moltiplicato per un milione. Sono inclusi tutti gli infortuni che, in base alla normativa nazionale, richiedono registrazione o comunicazione obbligatoria.



Investire sul bene comune

Esplorare la cucina di ricerca e quella delle radici. Sostenere lo sport, quello lontano dai riflettori, che premia l'impegno, la tenacia e la passione. Riflettere sulla propria cultura, da un lato coinvolgendo gli stakeholder e dall'altro invitando personalità non convenzionali, capaci di portare uno sguardo nuovo e autentico sulle terre alte. Questa, in sintesi, la fisionomia dell'impegno di Felicetti, che continua a evolvere.

ESRS S3

Far parte di una comunità, per un'impresa, significa costruire relazioni fondate sull'ascolto, sul rispetto reciproco e sulla partecipazione attiva alla creazione di un modello di sviluppo realmente sostenibile. Significa, soprattutto, assumersi la responsabilità di contribuire al benessere collettivo, lasciando in eredità alle nuove generazioni un ambiente e una società migliori. In quest'ottica, l'impegno sociale – tanto all'interno dell'azienda quanto nei confronti del territorio – rappresenta uno degli assi portanti della visione sostenibile perseguita da Felicetti.

Anche nell'ambito dell'analisi di doppia materialità, la capacità di "fare comunità" – creando valore condiviso per il tessuto socioeconomico, locale e non solo – è stata identificata come un'opportunità strategica per l'azienda in termini di reputazione, fiducia degli stakeholder e coesione sociale, come sintetizzato in tabella. A conferma della solidità di questo percorso, anche nel 2024 il Pastificio è stato incluso tra le imprese italiane più sostenibili nell'ambito del Sustainability Award promosso ogni anno da Forbes insieme a Kon Group e Credit Suisse.

Rischio/opportunità	Descrizione	Breve termine	Medio termine	Lungo termine
Opportunità	Creazione di valore condiviso e rafforzamento della coesione territoriale attraverso iniziative a favore della comunità locale, con ricadute positive in termini di reputazione, fiducia degli stakeholder e integrazione nel tessuto socioeconomico	Strategica (5/5)	Strategica (5/5)	Strategica (5/5)

In particolare, l'azienda è stata selezionata nella categoria Top 75 Esg performances, rappresentativa di quelle realtà che, partecipando a più edizioni del premio, hanno registrato i miglioramenti più rilevanti nel proprio rating. Un risultato che premia la capacità di Felicetti di interpretare in modo sempre più efficace il proprio ruolo sociale nei confronti della comunità e degli stakeholder.

PER LA PROMOZIONE DI UN'ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE

Tra le iniziative messe in campo, particolare rilevanza assumono i progetti volti a promuovere la cultura del cibo, l'educazione alimentare e uno stile di vita sano. Felicetti, del resto, è da sempre impegnata nel valorizzare la pasta come pilastro fondamentale della dieta mediterranea ed emblema del made in Italy, prodotto capace di unire cultura, benessere e rispetto per l'ambiente. Questo impegno si traduce in una serie di collaborazioni con professionisti del settore e chef di rilievo internazionale, che riconoscono nei prodotti del pastificio trentino una sintesi virtuosa tra eccellenza e sostenibilità, sposandone l'approccio etico e il legame con il territorio. Di particolare rilevanza è la partnership con i due chef

ambassador stellati regionali – Alessandro Gilmozzi e Norbert Niederkofler – testimonial della cucina di montagna ma anche grandi interpreti dei prodotti Monograno Felicetti. Alla base di questa collaborazione in quota non c'è solo la ricerca costante della qualità, ma anche la consapevolezza del ruolo che i ristoratori giocano nella promozione del territorio attraverso il turismo enogastronomico. È in questa prospettiva che Felicetti ha aderito al progetto Cook the mountain, ideato dal tre stelle Niederkofler, fondato sulla riscoperta del locale, sul rispetto della biodiversità, sulla diffusione di prodotti biologici e a km 0 e sul vivere lento seguendo la stagionalità. Il Pastificio è inoltre partner di Care's – The ethical chef days, manifestazione che coinvolge aziende e professionisti del settore enogastronomico con l'obiettivo comune di tutelare l'ambiente, le comunità e il ritmo della natura, promuovendo un approccio etico e sostenibile alla cucina. Nell'ambito di Care's, il Pastificio assegna lo Young ethical chef award, riconoscimento dedicato a giovani chef emergenti che si distinguono per un approccio sostenibile alla cucina. Nel 2024 il premio è stato conferito a Davide Marzullo, classe 1996, per il lavoro svolto con la sua Trattoria Contemporanea a Lomazzo, in provincia di Como (una stella Michelin nella Guida 2025).

Gli ambassador Felicetti 2024



Norbert Niederkofler **Atelier Moessmer, Brunico (Bz),** **tre stelle Michelin e stella verde**

Vulcanico, creativo e fautore di un ritorno alla cucina del territorio, Norbert Niederkofler nasce e cresce in Alto Adige, nel cuore delle Dolomiti, dove impara fin da giovane a conoscere e rispettare la natura. Ama la montagna, dove è ritornato dopo aver girato il mondo – da Londra a Zurigo, da Milano a Monaco, fino a New York – e come uno stambecco adora viaggiare per le regioni montuose del pianeta, indagando e raccogliendo le più disparate esperienze gastronomiche. Dopo aver lavorato a Ciastel Colz approda al St. Hubertus di San Cassiano in Badia, dove ottiene la prima stella Michelin come executive chef nel 2000, seguita dalla seconda nel 2007. Da quel momento inizia ad abbracciare sempre di più i principi che lo porteranno a diventare pioniere di una cucina etica,

basata su ingredienti che seguano lo scandire del tempo dettato dalle stagioni. Nel 2017 il St. Hubertus si aggiudica la terza stella e l'anno successivo lo chef apre AlpiNN by Norbert Niederkofler, ristorante a 2235 metri di altitudine, a Plan de Corones, dove giovani cuochi propongono – con un menù accessibile a tutti – i sapori più autentici della cucina di montagna. Il percorso di crescita raggiunge il proprio apice nel 2023 con l'inaugurazione a Brunico di Atelier Moessmer, dove la filosofia “Cook the mountain” raggiunge la sua massima espressione, complice una brigata giovanissima con un'età media di 26 anni. Si tratta del primo ristorante al mondo a ottenere, a meno di un anno dalla sua apertura, tre stelle Michelin e la prestigiosa stella verde. Nel giugno 2024 Atelier Moessmer conquista anche il 52° posto nella classifica “The world's 50 best restaurants”.



Alessandro Gilmozzi **El Molin, Cavalese (Tn),** **una stella Michelin e stella verde**

Classe 1965, Alessandro Gilmozzi nasce in una famiglia che gestisce ristoranti da generazioni in Val di Fiemme e si forma alla corte di nomi come Adrià e Ducasse, mantenendo un'umiltà rara da incontrare per chi si aggira tra le grandi tavole italiane. Nel 1990 apre il suo ristorante in un mulino del 1600, nel cuore di Cavalese, spostandosi progressivamente dalla cucina del territorio a quella creativa che gli è valsa la stella e, a seguire, anche la stella verde per la sostenibilità. Sperimenta materie prime inusuali, come i licheni, raccoglie quotidianamente le erbe dei boschi, perfeziona ricette antiche che hanno perso un po' di smalto, utilizzando in modo originale l'affumicatura e lavorando con tecniche d'avanguardia su suggestioni del passato. Ogni novità apportata al suo menu è frutto di uno studio minuzioso, scientifico. Perché sa che chi è abituato alla storia secolare della cucina trentina non accetta scorciatoie. Soprattutto se la direzione è quella del futuro.



Michele Casadei Massari **Lucciola, New York**

Vero renaissance man, Michele nasce nel 1975 nella sua ancora amatissima Riccione e cresce a Bologna. Si trasferisce a New York City nel 2009, città in cui mette radici da allora. Creativo ed espressivo ma anche strenuo sostenitore della verità della scienza, Massari è guidato da una sete infinita di esplorazione. Come executive chef fonde ognuna delle sue passioni personali in uno stile gastronomico visionario, con trame delicate e colori brillanti capaci di incantare.

Tra le collaborazioni di lunga data del Pastificio c'è anche quella con Identità Golose, magazine internazionale di alta cucina che dal 2005 si è fatto promotore di Identità Milano, kermesse internazionale dedicata alla cultura del cibo. Anche nel 2024 Felicetti è stato tra i partner della manifestazione, sposando appieno il tema del Congresso, "Non esiste innovazione senza disobbedienza". Uno spirito che il pastificio trentino ha scelto di interpretare affidando i fornelli della propria cucina a vista a tre star della pizza italiana: Gianni Di Lella de La Bufala di Maranello, Renato Bosco del locale omonimo di San Martino Buon Albergo (Vr) e Franco Pepe, più volte incoronato miglior pizzaiolo al mondo, che dal 2012 celebra la propria visione di cucina nell'Alto Casertano con il progetto Pepe in grani (Caiazzo, Ce). Rompere le aspettative, del resto, è nel dna di Felicetti, che sin dalla propria fondazione ha trovato nella stretta relazione con gli chef – e più in generale con il mondo della ristorazione di qualità – il motore della propria innovazione, attraverso un costante lavoro di ricerca sulle materie prime, sui formati e sui processi produttivi che non ha mai tradito l'origine e la qualità del prodotto. Le paste monovarietalì della linea Monograno sono state inoltre al centro del consueto appuntamento con il format Identità di Pasta, giunto nel 2024 alla quindicesima edizione: sette masterclass stellate dedicate al prodotto simbolo del made in Italy, firmate da grandi chef che ogni anno rinnovano il proprio omaggio all'assoluta centralità della pasta nella cultura gastronomica moderna. Nella collaborazione con Identità Golose si inserisce anche il patrocinio dell'omonima Guida ai ristoranti, che raccoglie il meglio dell'alta ristorazione in Italia e nel mondo.

Nell'ambito di questa collaborazione, Felicetti assegna ogni anno a un giovane chef under 40 il premio Identità di Pasta, che nell'ultima edizione è andato a Daniele Lippi, head chef del ristorante Acquolina, due stelle Michelin. Classe 1990, cresciuto professionalmente nel Convivio dei fratelli Troiani e poi perfezionato in cucine a tre stelle del calibro di Piazza Duomo, Pavillon Ledoyen e Lasarte, l'enfant prodige della cucina romana è stato premiato per il suo "spaghettono alla marinara di rose".

Ai progetti già menzionati, si aggiungono altre importanti partnership con associazioni impegnate a valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano, così come il sostegno a iniziative private o editoriali che si pongono gli stessi obiettivi.

Ambasciatori del Gusto

Nata nel 2016 per volontà di 44 soci fondatori, è espressione dell'eccellenza della ristorazione e dell'accoglienza italiana. Ne fanno parte cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, pasticceri e gelatieri, ma anche giornalisti, scrittori, professori e ricercatori, uniti dall'obiettivo di promuovere sul territorio nazionale e all'estero i prodotti italiani e il made in Italy, anche attraverso l'interscambio di esperienze e risorse e la formazione delle nuove generazioni. Felicetti fa parte del Club dei partner dell'associazione, che riunisce imprese del settore enogastronomico impegnate nel perseguire obiettivi di promozione e valorizzazione della cucina italiana di qualità.

Chic

Anche nel 2024 Pastificio Felicetti ha rinnovato la partnership con Chic, Charming Italian Chef, associazione nata nel 2009 che riunisce oltre cento professionisti

dell'alta ristorazione, con più di cinquanta stelle Michelin. Un'alleanza fondata sulla volontà di fare sistema, promuovendo lo scambio di idee ed esperienze e valorizzando la qualità delle materie prime italiane lungo tutta la filiera. Tra le iniziative promosse da Chic, la formula In The Kitchen Tour, incontri itineranti tra produttori e cuochi, e Chic & Partners, sessioni one-to-one tra aziende e chef nei ristoranti associati.

Scuola di alta formazione gastronomica In cibus

Felicetti, nel ruolo di main partner, promuove interventi formativi rivolti agli allievi dell'accademia, che ha lo scopo di formare professionisti del settore enogastronomico agevolando il loro inserimento nel mercato del lavoro.

Fondazione Gualtiero Marchesi

"L'insegnamento del buono e la cura del bello" sono stati il leitmotiv della vita del maestro Gualtiero Marchesi, unanimemente considerato il fondatore della nuova cucina italiana. Da questi presupposti muove la Fondazione omonima, che intende promuovere una riflessione e un dialogo costanti sulla formazione, la ricerca e la conoscenza in ambito alimentare. Parte della Fondazione – di cui Felicetti è sostenitore – è anche l'Accademia, un luogo di studio, apprendimento e sperimentazione dove si formano cuochi di talento e si divulgano i principi di una sana alimentazione.

Genesis

Iniziativa ideata dallo chef Riccardo Gaspari e da Ludovica Rubbini – proprietari del ristorante SanBrite di Cortina d'Ampezzo, stella verde Michelin – per diffondere una concezione di cucina rigenerativa e sostenibile, dove ogni elemento della filiera si muove in maniera circolare e costante,

dalla natura al piatto e, dal piatto, nuovamente alla natura. Felicetti è stata per il terzo anno consecutivo tra i protagonisti dell'evento, suddiviso in più appuntamenti che hanno previsto attività all'aria aperta tra le Dolomiti ampezzane, momenti di degustazione e workshop incentrati sui temi della sostenibilità, della montagna e della rigenerazione umana.

I libri de l'Espresso

Nell'ambito della propria collaborazione con il gruppo editoriale, Felicetti assegna ogni anno un premio speciale ad uno dei protagonisti della Guida ai 1.000 ristoranti d'Italia. Per l'edizione 2025 – lanciata nel mese di dicembre – l'azienda ha esteso il perimetro dei propri riconoscimenti alla categoria "Miglior trattoria", con l'obiettivo di valorizzare chi investe la passione per la cucina di ricerca in un progetto diverso, più accessibile, offrendo a un pubblico ampio un'esperienza gastronomica di qualità, fortemente radicata nel territorio e nelle sue tradizioni. Il premio è andato alla Trattoria Vino e Cibo di Senigallia, per l'impegno quotidiano nel promuovere l'amore e il rispetto per la buona tavola.

Tra le attività di formazione, oltre quelle già menzionate a livello nazionale, si segnala infine la collaborazione con gli istituti alberghieri del territorio della Val di Fiemme e con la scuola di formazione Enaip bar e sala di Tesero, i cui studenti hanno occasione di fare pratica sotto la guida di chef professionisti in occasione di eventi organizzati dal Pastificio sul territorio.



Per una cucina che guarda lontano

Alessandro Gilmozzi

Tra le collaborazioni più significative che Felicetti ha stretto nel mondo dell'alta ristorazione, quella con Alessandro Gilmozzi rappresenta un esempio virtuoso di come valori condivisi possano tradursi in un progetto capace di generare impatto. Cuore pulsante di questa partnership è il territorio della Val di Fiemme, che Gilmozzi interpreta non solo come luogo fisico, ma come matrice culturale e umana da cui attingere ispirazione e risorse. È qui che lo chef ha dato vita a un ecosistema articolato, fatto di ristorazione stellata, formazione, ricerca e artigianalità. La sua idea di cucina è intimamente legata al rispetto del tempo, delle materie prime e delle persone. Un'attenzione che si riflette nella struttura stessa del lavoro: nessuna stagionalità forzata, massimo 50 ore settimanali e un ambiente in cui i collaboratori – mai semplicemente dipendenti – sono parte di un progetto comune. Questo approccio trova espressione anche nell'attività del laboratorio, dove Gilmozzi esplora nuovi linguaggi: fermentazioni lattiche e acetiche, trattamenti enzimatici per migliorare la digeribilità della pasta, tecniche di conservazione e cottura che riducono i consumi di acqua e massimizzano l'efficienza, senza sacrificare il gusto. Innovazioni pensate non solo per elevare l'esperienza gastronomica, ma per ottimizzare le risorse idriche: basti pensare alle tecniche di cottura

a microonde, che permettono di risparmiare fino a 12 litri per servizio, o all'utilizzo di salamoie realizzate con acqua e sale delle Dolomiti. Un impegno che abbraccia la filiera nel suo insieme, dalla raccolta di erbe spontanee nei boschi, alla selezione di carni da allevamenti che garantiscono almeno un ettaro di pascolo per ogni capo, alla promozione di una caccia tracciata e consapevole. È proprio in questo contesto – dove innovazione tecnologica e responsabilità viaggiano insieme – che si sviluppa la collaborazione con il Pastificio, vissuta da Gilmozzi come alleanza strategica per dar vita a una cucina che affonda le radici nel territorio ma parla al futuro. Se della pasta Monograno lo chef apprezza la qualità senza compromessi – dalla selezione dei grani alle performance in cottura – ciò che rafforza il legame è la condivisione di una visione etica dell'impresa: cura per le persone, trasparenza nelle relazioni, senso di responsabilità verso il territorio e le prossime generazioni. Un'affinità che si estende anche alla dimensione educativa: lo chef – esattamente come Felicetti – è attivo con progetti nelle scuole, collabora con gli istituti alberghieri e coinvolge i clienti, in particolare i più giovani, in un dialogo aperto su sostenibilità, spreco alimentare e cultura del cibo, in una prospettiva che considera la cucina come strumento di cambiamento, capace di rigenerare non solo l'ambiente ma anche il tessuto sociale.

I contenuti di questo paragrafo rappresentano una sintesi dell'intervista allo chef Alessandro Gilmozzi realizzata nell'ambito del percorso di definizione e condivisione con gli stakeholder della matrice di materialità.

PER LO SPORT

La passione per lo sport a 360 gradi – professionale, ludico-amatoriale, di condivisione o in solitaria – fa parte del dna di Felicetti, che da anni sponsorizza diverse discipline, con la consapevolezza che un'alimentazione sana ed equilibrata sia parte integrante della preparazione atletica di ogni sportivo, e ancor prima alla base della relazione con il nostro corpo. Con il team di atleti "Passione per i primi", in particolare, l'azienda trentina ha unito il proprio nome

NADIA BATTOCLETTI, LA MEZZOFONDISTA DEI RECORD
Il 2024 ha segnato per Nadia Battocletti l'anno della consacrazione. Agli Europei di Roma ha messo a segno una storica doppietta nei 5.000 e 10.000 metri, stabilendo nuovi primati nazionali sulle due distanze, quindi si è aggiudicata l'argento nei 10.000 a Parigi, alla sua seconda esperienza olimpica, divenendo la prima donna europea a salire su quel podio dopo 24 anni e firmando il nuovo record italiano con un tempo di 30'43"35. A queste straordinarie vittorie su pista si è aggiunta quella agli Europei di Cross di Antalya (Turchia), dove Battocletti ha compiuto un'altra impresa, conquistando l'oro assoluto e completando la tripletta U20-U23-senior, traguardo mai raggiunto da una donna italiana. Risultati con i quali la 24enne trentina ha riscritto la storia dell'atletica italiana, imponendosi come una delle mezzofondiste più forti e complete a livello mondiale. Nata a Cles ma cresciuta a Cavareno, Nadia Battocletti ha iniziato l'attività agonistica a 7 anni seguendo le orme dei genitori. Papà Giuliano, suo attuale allenatore, è stato campione nei 5.000 m (bronzo mondiale), mentre la madre Jawhara era specialista negli 800 m. Papà le ha insegnato che «non vince sempre il più forte, ma a volte il più furbo», e lei ha risposto con un coraggio e una intelligenza tattica che sono ben testimoniati dai traguardi raggiunti. Dopo aver militato nell'Atletica Valli di Non e Sole, nel 2018 è entrata a far parte delle Fiamme Azzurre, squadra con cui gareggia tuttora.

a quello di tantissime stelle: la mezzofondista dei record Nadia Battocletti, primatista italiana dei 5.000 e dei 10.000 metri piani, i due campioni mondiali di biathlon 2023/2024, Lisa Vittozzi e Tommaso Giacomel, ma anche Omar Visintin e Mirko Felicetti (snowboard), Melania Delai (tennis), Alessandro Pittin (combinata nordica) e Simone Daprá (sci di fondo).

Il Pastificio è inoltre sponsor della squadra Aquila Basket di Trento, fresca vincitrice della Coppa Italia nella stagione 2024/2025, e ha siglato una partnership con Fidal, Federazione italiana di atletica leggera, quale fornitore ufficiale. A queste sponsorship si aggiunge, a livello locale, il supporto dato a tante squadre sportive del territorio: Val di Fiemme Hockey Club, Fassa Falcons Hockey, Fiemme Calcio, Atletica Val di Cembra, Val di Fiemme Basket, Ginnastica Lagorai e molte altre. Tra queste, anche l'Asd Läufer Club di Bolzano, che organizza annualmente alcune storiche competizioni riservate ai ragazzi, quali la gara di cross Nikolaus Cross Südtirol, il meeting di atletica leggera Stadt Bozen Südtirol, la corsa San Silvestro Boclassic e il triathlon Ironkid.

Tra le iniziative di rilievo nazionale finalizzate a promuovere il valore dell'attività sportiva è da menzionare anche la solida collaborazione con la Gazzetta dello Sport, che si esprime nella promozione di diverse iniziative. In primis il Festival dello Sport: quattro giorni live nei teatri e nelle piazze di Trento in compagnia dei campioni italiani e internazionali più amati, tra talk, interviste, camp ed eventi speciali.

La kermesse, cui Felicetti è accanto sin dalla prima edizione, è promossa dalla testata sportiva del gruppo Rcs insieme a Trentino marketing, alla Provincia autonoma e al Comune di Trento, all'Università degli Studi di Trento, a Trentino Sviluppo e Apt di Trento, con il patrocinio

del Coni e del Comitato Italiano Paralimpico. Il Pastificio, inoltre, ha confermato anche lo scorso anno il supporto ai Gazzetta Sports Awards, che nel 2024 hanno assegnato proprio a Nadia Battocletti – reduce dai successi delle Olimpiadi di Parigi e degli Europei di Roma – il premio Rivelazione sportiva dell'anno. Un riconoscimento consegnato alla campionessa trentina dall'amministratore delegato Riccardo Felicetti nel corso della serata-evento tenutasi a Genova. È infine da citare anche la partnership tra il Pastificio e Livigno, località sciistica della Valtellina oggi sede di uno dei centri nazionali Coni di preparazione olimpica. Situato a 1816 metri sul livello del mare, il centro ospita una palestra di 350 metri quadri, una piscina sportiva da 50 metri e una pista d'atletica circondata dalle Alpi, rappresentando una location ideale per l'allenamento in altura durante l'intero anno solare. La collaborazione, che prevede tra le altre cose la fornitura di pasta Felicetti per il bistrot del centro sportivo, rappresenta il sodalizio tra due realtà che hanno fatto della montagna e dei climi estremi non solo un tratto identitario, ma anche il proprio ingrediente di successo. Tra le iniziative sostenute dal Pastificio si citano la prima edizione della Granfondo Alé la Merckx tenutasi a Livigno – cui hanno preso parte 800 ciclisti tra professionisti e amatori – e la Stralivigno, mezza maratona di corsa in montagna (21 km) che coinvolge ogni anno migliaia di appassionati. Nell'ambito delle iniziative portate avanti a Livigno, il Pastificio ha inoltre sostenuto le attività didattiche della Scuola di formazione Valtellina legate ad eventi sportivi, ad esempio in occasione della Sgambada, storica competizione di sci di fondo.

Pasta d'alta quota per le star dell'atletica leggera

Nell'ambito della partnership siglata con Fidal, Felicetti ha accompagnato per il secondo anno consecutivo gli sportivi azzurri in uno degli appuntamenti sportivi più attesi della stagione: i Campionati europei di atletica leggera 2024, tenutisi a Roma dal 7 al 12 giugno. Il Pastificio è stato official supplier di Casa Italia, l'hospitality house allestita dalla Federazione negli spazi di Officine Farneto, a pochi passi dallo stadio Olimpico: un luogo di incontro e di rappresentanza pensato per celebrare gli atleti al termine delle sessioni di gara, ma anche per promuovere le eccellenze del made in Italy. Tra queste la pasta Felicetti, presente nei menù in diversi formati e referenze per tutta la durata della competizione. Tra gli atleti convocati agli Europei anche Nadia Battocletti, parte del team "Passione per i primi", che proprio a Roma 2024 ha conquistato l'oro nei 5.000 e 10.000 metri piani, segnando il record italiano e migliorando un primato che era già suo. Altro appuntamento di spicco della stagione 2024 è stato il Golden Gala Pietro Mennea, tredicesima tappa della Diamond League, tornato nella capitale dopo l'edizione 2023 di Firenze. Anche in questo caso Felicetti ha ricoperto il ruolo di fornitore ufficiale della manifestazione, portando la propria pasta sulle tavole azzurre e confermando l'impegno nel promuovere i valori di cui lo sport è vettore privilegiato: la ricerca della qualità a ogni costo, la tensione verso l'eccellenza, l'importanza di una alimentazione sana.

Pack di design per la Mezza Maratona di Roma

Nel 2024 Felicetti ha ampliato ulteriormente il proprio sostegno nei confronti dell'atletica leggera divenendo sponsor ufficiale della Mezza Maratona di Roma: una corsa attraverso i luoghi più iconici della Capitale – dal Circo Massimo fino al Colosseo, passando per il Testaccio, Prati, Piazza di Spagna e Piazza Navona – che alla sua prima edizione ha fatto registrare il record di partecipanti a questo tipo di competizione in Italia, con oltre 17 mila runner ai cancelli di partenza. Per celebrare questa nuova partnership, l'azienda trentina ha prodotto una confezione esclusiva di pasta dedicata alla manifestazione, offerta a tutti i partecipanti all'interno del kit gara. Il pack – nel formato iconico degli spaghetti – è stato firmato dall'artista danese Mads Berg e realizzato in carta certificata 100% riciclabile.

Felicetti al fianco dei campioni azzurri di biathlon

Anche per il 2024-25 il Pastificio ha rinnovato la sponsorship delle stelle del biathlon Lisa Vittozzi e Tommaso Giacomel, unite al brand non solo da un amore incondizionato per la montagna e le alte quote ma anche dalla tensione continua verso l'eccellenza, nello sport come in cucina. Dopo un inizio di 2024 eccezionale – chiusosi con una storica medaglia d'oro nell'individuale femminile ai mondiali di Nove Mesto (Repubblica Ceca) e la vittoria in Coppa del mondo a Canmore (Canada) – la stagione successiva non è stata per Vittozzi ugualmente ricca di trionfi: la biatleta non ha potuto difendere il titolo a causa di un infortunio alla schiena, che l'ha costretta a concludere in anticipo le gare. Fortunatamente il problema di salute sembra essersi risolto positivamente,

e ora la campionessa può concentrarsi sul prossimo traguardo: i Giochi olimpici invernali di Milano-Cortina 2026, impresa per la quale Lisa potrà contare sul sostegno di Felicetti, mai venuto meno. Stagione di segno diverso, invece, per il giovane Tommaso Giacomel, che – dopo la Coppa del Mondo under 25 dell'anno scorso – è entrato di diritto tra i big, conquistando cinque podi (tra cui la sua prima vittoria, nella 15 km) e posizionandosi 6° nella classifica generale. Un successo che si aggiunge alla medaglia d'argento nell'individuale ai Mondiali di Lenzerheide 2025.

La Granfondo della Valle

Anche nel 2024 il Pastificio ha mantenuto il proprio ruolo di sponsor tecnico della Marcialonga, prestigiosa competizione italiana di sci di fondo su grandi distanze. Un legame che Felicetti ha scelto di rinnovare anno dopo anno sin dal 1994, a testimonianza del ruolo che la manifestazione riveste per il tessuto civile, produttivo e turistico dei territori di Fiemme e di Fassa. L'azienda è inoltre sponsor tecnico della Marcialonga Running, corsa podistica che si snoda tra le valli di Fassa e di Fiemme, e della Marcialonga Cycling, Granfondo di ciclismo inserita tra i principali circuiti granfondistici italiani che si svolge ogni anno all'inizio dell'estate.

Sui campi da golf

Tra le operazioni di sostegno allo sport – anche amatoriale – come occasione di relazione e incontro, va menzionata la sponsorship di "Chef in green", format di eventi golfistici ideato e organizzato dalla rivista Golf&Gusto che prevede il coinvolgimento di professionisti dell'alta ristorazione, invitati a trascorrere una giornata all'insegna dello scambio professionale direttamente sui campi da golf. La passione di Felicetti per le diciotto

buche è testimoniata anche da un evento che porta la firma del brand trentino, il "Felicetti Golf Challenge", torneo che nel 2024 ha celebrato la decima edizione. Sabato 27 e domenica 28 luglio si sono sfidati sui campi oltre 200 giocatori amatoriali e non, tra cui Manfred Mölgg, vincitore di tre medaglie iridate di sci e di una Coppa del mondo di slalom speciale, lo chef trisrellato Norbert Niederkofler e Valentino Mori, campione di freestyle. Felicetti è inoltre sponsor del circuito Porsche Green Cup, giunto nel 2024 alla trentaduesima edizione.

PER IL TERRITORIO E LE COMUNITÀ LOCALI

Il Pastificio è profondamente legato a un concetto di cittadinanza d'impresa che lo vede impegnato con un ruolo attivo all'interno della propria comunità, tramite molteplici iniziative destinate a favorire lo sviluppo e la crescita

del territorio. A testimonianza di questo impegno, Felicetti si è più volte reso protagonista di attività benefiche attraverso la donazione di importanti quantitativi di pasta ad associazioni umanitarie locali che si occupano di aiutare famiglie in difficoltà e rifugiati. Tra le iniziative rivolte ai più fragili è da citare il sostegno al progetto Sentieri, attività rieducativa rivolta ai detenuti della casa di reclusione di Milano Opera, che considera l'ambiente nella sua doppia dimensione – sociale ed ecologica – come luogo in cui operare il riavvicinamento alla comunità delle persone in carcere, per ricomporre la frattura creatasi e contrastare gli stereotipi relativi alla realtà detentiva attraverso la sensibilizzazione e il coinvolgimento della cittadinanza. Il progetto, avviato nel 2022 e proseguito nell'anno successivo, ha visto i detenuti lavorare al fianco dei cittadini di Predazzo per ripristinare alcuni percorsi naturalistici colpiti dalla tempesta

VAL DI FIEMME, LA PRIMA WELLNESS COMMUNITY D'ITALIA

Nel 2024 la Val di Fiemme ha scelto di intraprendere un percorso ambizioso: diventare la prima comunità alpina a fondare il proprio sviluppo su salute e benessere diffuso. Un progetto che mette al centro le persone, la qualità della vita e il valore della relazione con l'ambiente, generando benefici sia verso l'esterno – in termini di attrattività turistica, economica e professionale – sia verso l'interno, migliorando le condizioni di vita della comunità locale. A promuovere questo modello innovativo – insieme all'Azienda per il turismo Fiemme e Cembra e a Fondazione Fiemme – sono alcune delle realtà imprenditoriali più rappresentative della Valle: oltre a Pastificio Felicetti, anche Starpool, specializzata in wellness, spa e soluzioni per il benessere psicofisico, La Sportiva, azienda leader nella produzione di scarpette d'arrampicata e di scarponi per l'alta montagna, e Fiemme 3000, che si occupa di pavimenti e arredamenti in legno biocompatibili. Aziende diverse per storia e settore, ma unite da una visione comune: costruire un ecosistema coeso e orientato al benessere collettivo. Momento simbolico di avvio del progetto è stata l'edizione 2024 del Dolomiti Wellness Community Summit, convention inaugurale del World Wellness Weekend ospitata proprio in Val di Fiemme, a Cavalese.

Vaia all'interno del Parco di Paneveggio: un'attività dalla forte valenza simbolica, strumento di riscatto e rinsaldamento dei legami sociali.

Il rapporto di Felicetti con la comunità, in particolare con le giovani generazioni, si è espresso anche nell'organizzazione di iniziative che hanno coinvolto le scuole del territorio. Presso l'istituto Rosa Bianca di Predazzo, il Pastificio ha preso parte anche per l'anno scolastico 2024/2025 al progetto Simulimpresa, iniziativa destinata alle classi terze e quarte volta a simulare la costituzione di un'azienda gestita dagli studenti, che svolge attività in una rete di migliaia di imprese simulate. Felicetti ha svolto il ruolo di madrina per una azienda pastaria, con l'obiettivo di trasmettere agli studenti l'esperienza del Pastificio e il suo modo di fare impresa. Gli allievi degli istituti scolastici della Valle hanno avuto modo di toccare con mano la produzione di pasta anche nel corso delle visite organizzate da Felicetti nello stabilimento di Molina di Fiemme. Nel 2024 gli studenti accolti sono stati 427 (+46 vs. 2023), parte dei circa 1.767 ospiti totali (+1.067 vs. 2023) – chef, fornitori, distributori, consumatori o semplici turisti – che durante l'anno hanno varcato le porte del nuovo sito produttivo.

È poi proseguita anche nel 2024 la collaborazione con la Magnifica Comunità di Fiemme, istituzione che risale al XII secolo e che tutt'oggi gestisce in modo autonomo parte del patrimonio boschivo e immobiliare delle Dolomiti. La sede della Magnifica ha ospitato, tra le altre cose, l'evento di presentazione dell'edizione 2023 del Bilancio di sostenibilità del Pastificio: non solo un momento di rendiconto, ma un'occasione per condividere una riflessione più ampia

sulle responsabilità a cui sono chiamate le imprese che operano nelle “terre alte”, introdotta da una lectio del professor Aldo Bonomi, sociologo e fondatore del Consorzio Aaster, studioso – oltre che nativo – delle economie delle alte quote. Felicetti, infine, è socio fondatore di FiemmePer, fondazione Ets che si pone l'obiettivo – assieme agli attori del territorio quali imprese, cooperative, professionisti e cittadini – di offrire un contributo concreto allo sviluppo sostenibile della Valle quale laboratorio di innovazione sociale, economica e culturale.

La partnership con l'Altramontagna

Nel 2024 il Pastificio più alto d'Europa è diventato partner de L'Altramontagna, testata giornalistica del gruppo editoriale Il Dolomiti ma anche presidio culturale permanente nato per promuovere una rappresentazione più fedele, puntuale e partecipata della montagna, in grado di coglierne le complessità e di smontare gli stereotipi nati attorno alle “terre alte” (ovvero quel 58% di comuni italiani – e territori collegati – totalmente o parzialmente montani). Felicetti si è subito riconosciuta nel manifesto del quotidiano, scegliendo di sostenerlo attivamente non solo tramite la sponsorship ma anche attraverso iniziative culturali che hanno coinvolto componenti del comitato scientifico (Conversazioni in quota, cfr. box dedicato). A legare il Pastificio al progetto, non solo una profonda condivisione di valori e il rispetto incondizionato per il territorio, ma anche la volontà di dar voce a tutti coloro che hanno scelto di vivere in quota, costruendo nuove consapevolezze circa l'importanza di preservare l'ambiente montano e le comunità che lo abitano.

Le voci degli stakeholder

Inclusione sociale e lavoro: una sfida possibile

Cooperativa sociale Le Rais

Una comunità è davvero tale solo quando riesce a includere e sostenere anche i suoi membri più vulnerabili, aiutandoli a conquistare o ritrovare la propria autonomia. Con questo spirito è nata la partnership tra Felicetti e la cooperativa sociale Le Rais, realtà attiva nelle Valli di Fiemme e Fassa, specializzata nell'inserimento lavorativo di persone in situazioni di fragilità. Il progetto è nato con l'obiettivo di offrire opportunità concrete a giovani adulti che, per condizioni personali o percorsi di vita complessi, difficilmente troverebbero spazio nei settori turistico-ricettivi predominanti sul territorio. A partire da fine maggio 2024, quattro persone fragili sono state inserite nel reparto confezionamento dello stabilimento di Molina di Fiemme, affiancate da due educatori specializzati con funzione di tutor. L'ambiente produttivo ordinato e strutturato si è rivelato particolarmente adatto a stimolare l'autostima e il senso di efficacia dei partecipanti al progetto, che hanno potuto misurare concretamente il valore del proprio contributo, dimostrando come

– quando l'inserimento è progettato in modo mirato – le differenze possano tradursi in risorse: relazionali, organizzative e persino produttive. La collaborazione con Le Rais si inserisce in una visione aziendale che da sempre riconosce nelle relazioni umane e nella dimensione comunitaria un motore di crescita, rappresentando un esempio concreto di progettualità condivisa e di inclusione strutturale capace di generare valore su più livelli: per le persone coinvolte, che si confrontano con un contesto lavorativo autentico e responsabilizzante, e per la comunità, che riceve un messaggio forte di integrazione possibile, sostenibile e replicabile. Il successo dell'iniziativa ha già spinto verso una sua estensione, con nuovi inserimenti e l'adattamento delle strutture aziendali ai bisogni specifici dei lavoratori, dimostrando come un'azienda possa trasformare un obbligo normativo – come quello previsto dalla Legge 68 – in un'opportunità di innovazione sociale, contribuendo attivamente a costruire una comunità più equa, coesa e capace di offrire opportunità a tutti.

I contenuti di questo paragrafo rappresentano una sintesi dell'intervista alla cooperativa sociale Le Rais realizzata nell'ambito del percorso di definizione e condivisione con gli stakeholder della matrice di materialità.



Conversazioni in quota

Con il format “Conversazioni in quota”, Pastificio Felicetti ha dato avvio a un ciclo di incontri pubblici pensati per valorizzare le altitudini non solo come territori da preservare, ma anche come visioni del mondo e luoghi di elezione per la riflessione, la conoscenza e l’incontro. Il programma prevede più appuntamenti, ciascuno strutturato come una conversazione a due tra un conduttore e un ospite, per esplorare il tema delle altitudini da esperienze, competenze, percezioni e sensibilità diverse. Nel 2024 sono stati due gli incontri promossi dal Pastificio, cui si è aggiunta – in formula “off” – anche la lectio magistralis “Economia e sostenibilità nelle terre alte” del professor Aldo Bonomi in occasione della presentazione dell’edizione 2023 del Bilancio

di sostenibilità. Altri eventi sono in programma per il 2025. Il ciclo è stato inaugurato nel mese di aprile con l’intervento dello scrittore e sceneggiatore Marco Albino Ferrari, una delle voci più autorevoli della cultura delle terre alte, intervistato dall’antropologo e blogger Pietro Lacasella. Il tema dell’incontro – mal di montagna – ha indagato quella costellazione di percezioni e sentimenti che accomuna una moltitudine di individui che, pur con storie diverse, condividono il bisogno profondo di tornare in quota, come a un luogo dell’anima da cui non ci si può separare. Il secondo appuntamento, ospitato a luglio presso lo stabilimento di Molina di Fiemme, ha visto protagonista la free climber iraniana Nasim Eshqi, figura emblematica della lotta per l’autodeterminazione femminile, intervistata dalla fisica

dell’atmosfera Sofia Farina. Il tema dell’incontro – “Limiti e confini” – è stato interpretato non come sfida fisica o superamento tecnico, ma come bisogno di esplorare territori spesso preclusi, dentro e fuori di sé. Un dialogo intenso, in cui la montagna è emersa come luogo di libertà, identità e autodeterminazione, in netto contrasto con i vincoli imposti dal suo Paese d’origine. Entrambe le serate si sono concluse nella cucina-laboratorio del Pastificio Felicetti, con cene d’autore curate da chef stellati: Alessandro Gilmozzi (El Molin, Cavalese) e Marco Galtarossa (Villa Elena, Bergamo) per il primo incontro, Alfio Ghezzi (Senso Mart, Rovereto) per il secondo. Un modo per sottolineare come – anche attraverso la cucina – sia possibile generare consapevolezza, promuovere cultura e creare valore per le comunità.

VERSO NUOVI PROGETTI

In coerenza con l’analisi di doppia materialità, che ha individuato tra le opportunità strategiche la generazione di valore condiviso e il rafforzamento della coesione socioeconomica attraverso iniziative rivolte alla comunità, Felicetti prevede, a partire dal 2025, l’avvio di un ciclo di eventi di sensibilizzazione volti a promuovere uno stile di vita sano e consapevole. Le iniziative coinvolgeranno nutrizionisti, chef e altri professionisti del benessere, con l’obiettivo di rafforzare il posizionamento dell’azienda come soggetto attivo nella promozione della cultura alimentare. Una progettualità che si inserisce in modo coerente nel contesto della Val di Fiemme, riconosciuta come prima wellness community d’Italia, e si propone di generare ricadute positive in termini di relazioni con gli stakeholder e integrazione nel tessuto sociale, contribuendo alla realizzazione degli obiettivi del Piano di sostenibilità 2024-2028.

ESRS tematico	Obiettivo	Azione	Kpi/ target	Data inizio	Data target	Stato di avanzamento
S3 Comunità interessate	Promuovere il valore di una alimentazione sana e di qualità	Progetto di sensibilizzazione verso il benessere attraverso il cibo	Numero di corsi all’anno	2025	2026	In pianificazione

Nota: le azioni e gli obiettivi elencati fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Le iniziative future sono soggette a verifica annuale e non costituiscono un impegno vincolante, ma riflettono l’intento strategico dell’organizzazione, compatibilmente con le risorse disponibili e il contesto operativo.



Consumatori e utenti

Punto di partenza e di arrivo di tutte le attività sviluppate dal Pastificio, il cliente finale è iscritto in ogni progetto, con la consapevolezza che le sue aspettative di qualità sono in crescita e continuano a sfidare all’azienda in un processo di innovazione continua.

ESRS S4

Garantire qualità, sicurezza e tracciabilità è per Felicetti un impegno quotidiano nei confronti di chi sceglie la sua pasta: dalla selezione delle materie prime al confezionamento, ogni fase del processo è guidata da una visione integrata, che mette al centro il prodotto e la fiducia di chi lo acquista. La centralità assegnata ai consumatori si riflette non solo nell’attenzione dedicata ad ogni segmento della filiera, ma anche nell’innovazione continua e nell’ascolto attivo del mercato, in coerenza con quanto previsto dallo standard ESRS S4, che richiede alle imprese di identificare e gestire gli impatti connessi ai propri clienti. In quest’ottica, l’analisi di doppia materialità ha evidenziato un’opportunità strategica: rafforzare il posizionamento del brand e la fidelizzazione

degli utenti valorizzando l’identità alimentare e il legame con la tradizione. Una direzione che trova massima espressione nell’impegno per il biologico e nella linea Monograno Felicetti.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

Con oltre cento formati differenti, Felicetti raggiunge complessivamente le 35 mila tonnellate di produzione all’anno – di cui 20 mila realizzate nel sito di Predazzo e 15 mila in quello di Molina – attraverso 6 linee principali che permettono a entrambi gli stabilimenti di raggiungere una produzione di 70 tonnellate di pasta al giorno, con un grande obiettivo: apporre la propria firma su un prodotto di altissima qualità, di concezione “artigianale” ma ad elevato contenuto tecnologico. Il know-how centenario maturato generazione dopo generazione e l’innovazione dei processi sono al servizio di una produzione che, per sua natura, dialoga costantemente con l’ambiente circostante, preservando la qualità originaria delle materie prime e impiegando rispettosamente le risorse naturali, a cominciare dall’acqua sorgiva per gli impasti e dall’aria delle Dolomiti per l’essiccazione.

Rischio/ opportunità	Descrizione	Breve termine	Medio termine	Lungo termine
Opportunità	Opportunità di rafforzare il posizionamento del brand e di fidelizzare clienti e utilizzatori finali valorizzando l’identità alimentare e il legame con la tradizione	Importante (3/5)	Importante (3/5)	Importante (3/5)

Selezione e macinazione, dai campi ai silos

Il processo produttivo della pasta Felicetti non inizia in stabilimento, ma nei campi. Partendo dalla scelta attenta e accurata del seme e del terreno ideale per la coltivazione del grano, il Pastificio si impegna a promuovere pratiche agricole sostenibili che rispettino l'ambiente e preservino le risorse naturali. Una volta che il grano ha raggiunto la piena maturazione, viene raccolto e conferito al molino, che lo macina per ottenere una semola con le caratteristiche qualitative desiderate, che viene poi caricata in autocisterne dedicate esclusivamente al trasporto di cereali per l'alimentazione. All'arrivo allo stabilimento l'automezzo viene pesato due volte (prima e dopo lo scarico) e sottoposto al prelievo di un campione per verificare la corrispondenza delle informazioni indicate sui documenti di trasporto e sui certificati di conformità emessi dai fornitori. Il laboratorio interno, situato accanto ai silos di stoccaggio, analizza i campioni per controllare la qualità della materia prima conferita: umidità, ceneri e proteine (che sono i requisiti di legge), ma anche contenuto di glutine, puntatura cruscale, colore e granulometria. Se i parametri sono conformi, la semola riceve l'autorizzazione allo scarico e dall'autocisterna, mediante il collegamento con una linea pneumatica, raggiunge direttamente i silos di stoccaggio; intanto, per ogni consegna, un campione viene conservato ai fini del monitoraggio della qualità del prodotto, anche quando questo avrà lasciato lo stabilimento. Una pianificazione accurata consente di gestire la produzione in modo efficiente, adattandola dinamicamente alle esigenze del mercato.

Impasto e trafilatura, dai silos all'impastatrice

In questa fase un sistema informatizzato coordina due processi chiave: la setacciatura e la pulitura delle semole, fondamentali per garantire la purezza e la qualità delle materie prime utilizzate. Una volta completate queste operazioni, le semole vengono trasformate in impasto mediante l'unione con l'acqua pura di montagna; è sempre un sistema automatico ad assicurare il giusto dosaggio delle due componenti per ottenere un impasto idoneo alla trafilatura, la fase successiva che darà forma alla pasta. Utilizzando inserti speciali progettati e costruiti su misura, il passaggio in trafilatura dà vita ai singoli formati, donando a ogni singolo pezzo di pasta tutta l'attenzione al dettaglio e la passione che caratterizzano i prodotti Felicetti.

Essiccazione, quando la pasta diventa davvero pasta

La pasta, che esce dalla trafilatura ancora fresca, viene trasferita agli essiccatoi, dove viene investita da aria calda che elimina l'umidità in eccesso, trasformandola in pasta secca. Moderni sistemi automatizzati controllano ogni aspetto di questo processo, adattandosi alle esigenze specifiche di ciascuna varietà. Una volta terminato il ciclo di essiccazione, ogni formato viene conservato in silos di stoccaggio dedicati, pronto per essere prelevato, vagliato e inviato alle macchine per la confezione.

Confezionamento, un prodotto sicuro

A conclusione del ciclo produttivo, la pasta viene inviata alle macchine di confezionamento, che provvedono a pesarla e a impacchettarla, sottoponendola a ulteriori verifiche di qualità e sicurezza. Le confezioni attraversano quindi un metal



detector che ne garantisce integrità e sicurezza, escludendo anche la presenza di eventuali corpi estranei. Una volta superato il controllo, le confezioni raggiungono la fardellatrice, dove vengono sigillate in robusti cartoni e, con l'ausilio di robot di linea, vengono posizionate ordinatamente sui bancali, pronti per la spedizione.

Dal confezionamento al magazzino

Dopo essere stata confezionata, la pasta viene sottoposta al processo di pallettizzazione, un passaggio logistico fondamentale per ottimizzare lo spazio in stabilimento. I cartoni, disposti con cura sui pallet, vengono avvolti da film protettivi per garantire sicurezza e compattezza durante il trasporto e – tramite un sistema di navette – vengono

inviati al magazzino. Questo spazio altamente tecnologico e completamente automatizzato accoglie il prodotto, sollevandolo e posizionandolo negli scaffali di destinazione grazie a trasloelevatori di ultima generazione. La pasta è ora pronta per essere inviata alle rampe di carico e quindi ai mezzi di trasporto.

Dal magazzino alla tavola

Completato il ciclo di produzione, la pasta viene consegnata ai trasportatori che, con cura, la conducono verso le nostre tavole. L'azienda predilige partnership con clienti all'ingrosso, come supermercati e catene di distribuzione, ma offre ai consumatori finali la possibilità di acquistare pasta Felicetti anche attraverso canali diretti, come il sito web www.felicetti.it o la vendita

al dettaglio presso i due stabilimenti. Il Pastificio, inoltre, si impegna a mantenere relazioni durature e collaborative con tutti i partner commerciali attraverso contratti a lungo termine, basati sulla fiducia e sulla reciproca soddisfazione.

DAL BIOLOGICO AL MONOVARIETALE

La pasta secca ha per sua natura una etichetta corta, cortissima: solo semola di grano duro, acqua e aria. Per questo Felicetti riconosce da sempre l'importanza di selezionare le materie prime con estrema cura e forte consapevolezza, in un percorso produttivo che aspira all'eccellenza. La semola di grano duro costituisce la componente principale degli acquisti di Felicetti, rappresentando oltre il 66% dei costi sostenuti per le materie prime.

La selezione delle migliori semole – dalla Senatore Cappelli, al khorasan Kamut®, al farro, al Matt – avviene attraverso criteri di qualità rigorosi che interessano tutte le fasi del processo, dalla scelta del terreno e dei cereali fino al conferimento al molino e alla macinazione, facendo leva su una stretta collaborazione con fornitori e agronomi specializzati che operano direttamente sulle coltivazioni monovarietalì, verificando quotidianamente la qualità non solo delle materie prime, ma anche dei prodotti finiti. La priorità data dal Pastificio alla scelta di materie prime di eccellenza si riflette anche nella decisione di utilizzare per i marchi Monograno e Felicetti esclusivamente semola di grano duro di provenienza italiana, con la sola eccezione del grano khorasan Kamut®, di origine canadese. Complessivamente, oltre l'89% della pasta venduta in Italia è

ottenuta da semole di origine nazionale. Una scelta che non solo promuove l'agricoltura locale e valorizza l'imprenditoria del territorio, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale legato al trasporto delle materie prime.

L'impegno nel biologico

Sin dal 1995, con l'ingresso in azienda della quarta generazione, la tutela dell'ambiente ha assunto per Felicetti un ruolo di primo piano nelle politiche aziendali. Per questo il Pastificio ha progressivamente abbracciato il metodo di produzione biologico, che ha rappresentato fino ad oggi uno dei pilastri portanti della sua attività. Un approccio accolto con entusiasmo da una vasta rete di partner italiani che utilizzano pratiche agricole sostenibili, evitando l'impiego di fertilizzanti chimici e impegnandosi nella gestione responsabile delle risorse naturali, al fine di tutelare e preservare l'ecosistema. Oggi le paste biologiche costituiscono circa il 34% della produzione complessiva di Felicetti, riconosciuto come uno dei principali protagonisti del settore della pasta secca biologica in Italia, a fronte di riconoscimenti rilasciati da numerosi enti internazionali. Fin dagli anni Novanta le paste bio di Felicetti sono certificate da Ccpcb - Consorzio per il controllo dei prodotti biologici, uno dei primi e più autorevoli organismi di controllo e certificazione in conformità alla norma europea Reg. Ue 2018/848 sull'agricoltura biologica, accreditato secondo la norma UNI CEI EN/ISO/IEC 17065:2012 e dotato di tutte le autorizzazioni necessarie per operare nei più importanti mercati internazionali di sbocco. La reputazione del Pastificio nel comparto è testimoniata non solo dalla diffusione e dall'apprezzamento ricevuto

dalla pasta biologica a brand Felicetti, ma anche dalla fiducia riposta da tutti i distributori che scelgono di affiancare il proprio marchio a quello del Pastificio.

I SISTEMI DI QUALITÀ

Nel panorama sempre più competitivo dell'industria alimentare, garantire standard elevati di qualità e sicurezza è diventato non solo un prerequisito fondamentale, ma anche una necessità per instaurare e mantenere la fiducia dei consumatori, sempre più attenti all'origine e all'etichetta degli alimenti che acquistano. In questo contesto, il Pastificio Felicetti si distingue per il suo impegno costante nella produzione di pasta di eccellenza, ponendo la qualità e la sicurezza alimentare al centro di ogni processo aziendale attraverso un'attenta supervisione di tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla vendita dei prodotti finiti.

In linea con gli standard internazionali e le direttive dei report sulla sicurezza alimentare, l'azienda adotta una strategia rigorosa di risk assessment che consente di identificare e analizzare i potenziali rischi legati alla sicurezza del prodotto, definendo misure preventive e di gestione. Il Pastificio implementa inoltre attivamente piani di monitoraggio specifici, adattati alle caratteristiche di ciascun ingrediente e tipologia di pasta, al fine di garantire un controllo costante su ogni fase della produzione. La raccolta di indicatori chiave di prestazione consente di valutare l'efficacia delle iniziative volte a diffondere una cultura aziendale orientata alla qualità e alla sicurezza alimentare, supportando il conseguimento di obiettivi sempre più ambiziosi.

Un aspetto cruciale di questa filosofia è rappresentato dall'incessante impegno nel condurre test analitici approfonditi, che vanno oltre le normative di settore e che sono ove possibile personalizzati per soddisfare le richieste specifiche dei clienti. Un approccio che consente non solo di conformarsi alle direttive del comparto alimentare, ma anche di promuovere un costante miglioramento degli standard qualitativi, anticipando i bisogni dei clienti e dei consumatori finali. Per formalizzare questo impegno, Felicetti ha sviluppato nel corso degli anni un manuale interno che integra i più elevati standard internazionali di sicurezza alimentare, quali Brcgs e Ifs. Queste certificazioni, ottenute nel 2004, attestano lo sforzo continuo dell'azienda nel garantire elevati livelli di qualità e sicurezza in tutti i propri processi. Nel periodo di rendicontazione il Pastificio ha ottenuto la conferma delle certificazioni, mantenendo punteggi elevati. Nessun episodio di criticità relativo alla sicurezza alimentare ha coinvolto l'azienda. Felicetti si impegna inoltre a rispettare le condizioni contrattuali, le tempistiche e le aspettative dei propri clienti, offrendo prodotti che rispondano non solo ai più elevati standard di qualità, ma anche alle loro specifiche esigenze, così da garantire la massima soddisfazione. Un sistema di engagement e feedback permette di valutare costantemente la qualità dei prodotti e dei servizi offerti dal Pastificio. Le numerose certificazioni sulla qualità di prodotto e di processo ottenute nel corso degli anni, rilasciate da enti indipendenti a livello internazionale, ben rappresentano l'esito di questo impegno.

Le certificazioni



BRCS – BRAND REPUTATION THROUGH COMPLIANCE

Standard globale per la sicurezza agroalimentare, risponde ai criteri stabiliti dalla Global food safety initiative del Consumer good forum, l'organizzazione internazionale a cui partecipano Ceo e alti dirigenti di quasi 400 tra retailer (con oltre 200 mila punti vendita) e produttori di ogni dimensione. Si tratta di uno standard accettato dalla maggioranza dei retailer di prodotti agroalimentari di lingua anglosassone.



IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD

Standard che risponde ai criteri stabiliti dalla Global food safety initiative per valutare la capacità di un manufacturer di produrre alimenti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti legali e alle specifiche dei clienti. È condiviso tra le filiere agroalimentari della Gdo di Francia, Germania e Italia.



REG. UE 2018/848

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità dell'ecosistema suolo e la salubrità dei prodotti, rafforzando la sostenibilità senza usare prodotti di sintesi (es. fitofarmaci e concimi chimici). Il Reg. Ue 2018/848 definisce il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo e certificazione del biologico nell'Unione europea.

La Ue ha stipulato accordi di equivalenza per favorire scambi commerciali di prodotti biologici certificati da e verso Paesi extra Ue. Il biologico in equivalenza con l'Unione europea prevede accordi con Argentina, Australia, Canada, Cile, Corea del Sud, Costa Rica, Giappone, India, Israele, Stati Uniti, Svizzera, Tunisia, Nuova Zelanda. Tutti gli accordi possono prevedere eccezioni: a volte non coprono tutti i prodotti, altre volte definiscono alcuni requisiti specifici.



JAS

Il Japan agricultural standards (Jas) disciplina l'ottenimento e l'etichettatura dei prodotti agricoli e agroalimentari biologici destinati al mercato giapponese. Un sistema già in essere negli anni '50 e completato a partire dal 2000 con l'inclusione di prodotti biologici freschi e trasformati, ad esclusione di bevande alcoliche e prodotti dell'acquacoltura.



COR

Il Cor (Canadian organic regime) è il regolamento canadese sui prodotti biologici, che stabilisce le norme di produzione ed etichettatura dei prodotti di origine vegetale e animale. In seguito all'accordo di equivalenza tra Canada e Unione europea, da giugno 2011 i prodotti agricoli ottenuti e trasformati in conformità con il Regolamento europeo 834/2007 (ora abrogato e sostituito dal Reg. Ue 2018/848) sono considerati equivalenti ai prodotti ottenuti e trasformati in conformità al Cor.



NOP

Il National organic program (Nop) è la normativa che dal 2002 regola la produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici negli Stati Uniti e viene gestita dallo United States department of agriculture (Usda). Nel 2012 è stato stipulato l'accordo di equivalenza tra Stati Uniti e Unione europea che consente di esportare in Usa, pur con qualche prescrizione aggiuntiva, la maggior parte dei prodotti certificati biologici in Europa, obbligatoriamente accompagnati dal Nop import certificate.



ORGANICO BRASIL

Certificazione rilasciata da Ibd (Istituto biodinâmico), uno dei maggiori organismi certificatori brasiliani, autorizzato dal Ministério da agricultura pecuária e abastecimento (Mapa), che garantisce la sorveglianza e verifica la conformità alle norme del biologico vigenti nella Federazione brasiliana, permettendo l'esportazione in Brasile di prodotti biologici agricoli e prodotti trasformati destinati all'alimentazione umana. Secondo la normativa brasiliana, tutta la filiera deve essere certificata e soggetta a ispezioni.



KOSHER

Kosher è l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli ebrei osservanti. La parola ebraica kasher o kosher significa "conforme alla Legge (Torah)", "consentito". La certificazione viene rilasciata da apposite agenzie rabbiniche, che si avvalgono anche della collaborazione di esperti, ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica l'agenzia certificatrice.



7

Condotta aziendale

ESRS G1

I principi e le regole

Il Codice etico e il Modello 231 sono gli strumenti che normano i comportamenti all'interno dell'azienda, sotto il profilo dell'appropriatezza delle condotte sul luogo di lavoro, dell'integrità e della legalità. Per una governance responsabile.

ESRS G1

Nel contesto della propria condotta d'impresa, Felicetti riconosce l'importanza strategica di presidiare in modo puntuale tutti gli aspetti normativi, etici e di trasparenza, sia sul piano interno che nei rapporti con gli stakeholder esterni. L'analisi di doppia materialità ha permesso di individuare una serie di impatti, rischi e opportunità significativi, che riflettono il ruolo crescente delle pratiche di governance nella costruzione di un modello aziendale

coerente con le aspettative normative e sociali emergenti. Le schede che seguono offrono una sintesi degli elementi materiali rilevati, distinguendo tra impatti effettivi o potenziali e considerando la direzionalità, la rilevanza e l'orizzonte temporale di ciascun rischio o opportunità. Tali elementi rappresentano la base di riferimento per la definizione delle azioni e degli obiettivi aziendali in materia di etica, compliance e relazioni con la filiera.

Impatto	Positivo/ negativo	Effettivo/ potenziale	Diretto/ indiretto	Rilevanza
Cultura della legalità diffusa in azienda	Positivo	Effettivo	Diretto	Significativo (4/5)
Partecipazione ad organizzazioni rilevanti per il settore di business	Positivo	Effettivo	Diretto	Significativo (4/5)

Rischio/ opportunità	Descrizione	Breve termine	Medio termine	Lungo termine
Opportunità	Aumento della fiducia delle istituzioni nei confronti dell'organizzazione, acquisita a seguito dei controlli per le certificazioni e i sistemi di gestione dei reclami da parte di un organismo terzo (Odv)	Importante (3/5)	Significativo (4/5)	Critico (5/5)
Opportunità	Valorizzazione della filiera attraverso certificazioni che consentono di garantire tracciabilità, qualità e trasparenza dell'approvvigionamento, rafforzando il posizionamento del prodotto sul mercato e rispondendo alle richieste dei consumatori più consapevoli, così da favorire l'accesso a nuovi canali commerciali	Significativo (4/5)	Critico (5/5)	Critico (5/5)
Rischio	Impatto reputazionale legato a percezioni errate o incomprensioni riguardo a specifiche caratteristiche e altri aspetti distintivi del prodotto, che potrebbero influenzare la fiducia degli stakeholder	Critico (5/5)	Critico (5/5)	Critico (5/5)

POLITICHE E CULTURA
AZIENDALE SU INTEGRITÀ
E COMPLIANCE

Felicetti fonda la propria attività su principi radicati nella tradizione familiare di impresa – legalità, integrità e rispetto per le persone – che da oltre un secolo ne orientano le scelte e che ancora oggi rappresentano elementi fondanti per uno sviluppo sostenibile. Tali valori si riflettono nell'adozione del Codice etico e del Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, strumenti essenziali per garantire la conformità normativa e prevenire comportamenti illeciti o non etici. Il Modello 231, adottato nel 2020, è parte integrante del sistema di controllo interno e di gestione dei rischi aziendali ed è applicato trasversalmente a tutti i livelli dell'organizzazione. Il Codice etico rappresenta invece la carta valoriale dell'azienda e si ispira ai principali standard internazionali in materia di diritti umani e lavoro, tra cui le Convenzioni dell'Organizzazione internazionale del lavoro (Ilo), la Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti dell'infanzia (Uncrc) e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. Al suo interno sono richiamati impegni chiari e vincolanti a tutela della libertà di espressione, di religione e di associazione, insieme a una ferma condanna di ogni forma di discriminazione, abuso, molestia, lavoro minorile o forzato. Felicetti promuove la conoscenza e l'applicazione del Codice attraverso attività formative e strumenti informativi mirati, con l'obiettivo di rafforzare la consapevolezza individuale e collettiva sulle responsabilità etiche di ciascuno e promuovere la costruzione di un ambiente di lavoro trasparente e rispettoso. A tale scopo, il documento è reso disponibile tramite i totem informativi aziendali

e la piattaforma Sharepoint; per i soggetti coinvolti nel Modello 231 è inoltre prevista una formazione dedicata. La corretta applicazione del Modello 231 e del Codice etico è garantita da un Organismo di vigilanza (Odv), nominato dal Consiglio di amministrazione con il parere del Collegio sindacale. Si tratta di un organo indipendente, esterno all'organizzazione, attualmente rappresentato dal dott. Matteo Mancaruso, individuato in base a criteri di professionalità, autonomia e integrità. L'Odv mantiene un contatto diretto con il vertice aziendale, presentando con cadenza semestrale un report dettagliato sull'andamento delle attività di controllo, sulle segnalazioni ricevute, sulle verifiche svolte e sulle eventuali misure disciplinari adottate. In ottemperanza al D.Lgs. 24/2023, il Pastificio ha inoltre introdotto la già citata procedura interna per la gestione delle segnalazioni whistleblowing, attiva dal 17 dicembre 2023. A supporto di tale meccanismo è stata predisposta una piattaforma informatica multicanale dedicata, che garantisce la massima riservatezza del segnalante, anche in forma anonima. Le segnalazioni vengono gestite congiuntamente dall'Organismo di vigilanza e dalla funzione Risorse umane.

LA GESTIONE DEL RAPPORTO
CON FORNITORI

La governance responsabile delle relazioni di fornitura rappresenta un ambito cruciale per garantire coerenza tra i valori aziendali e le pratiche adottate lungo l'intera catena di approvvigionamento. In questa prospettiva, Felicetti promuove la costruzione di rapporti duraturi, improntati alla trasparenza, alla fiducia reciproca e alla condivisione di valori comuni. In caso di violazioni gravi,

Casi accertati di corruzione attiva e passiva

	2024	2023
Numero di condanne inflitte per violazioni delle leggi contro la corruzione attiva e passiva	0	0
Importo delle ammende inflitte per violazioni delle leggi contro la corruzione attiva e passiva	0	0

Nota: i dati riportati in questa tabella e in tutte le sezioni relative alla Governance sono coerenti con quelli raccolti e comunicati nell'ambito del Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001. Le informazioni sono estratte dalla documentazione e dai flussi informativi previsti dal Modello, tra cui le attività dell'Organismo di vigilanza (Odv), le procedure di segnalazione (whistleblowing) e i sistemi di controllo interni. L'integrazione di questi dati consente di garantire coerenza, tracciabilità e affidabilità delle informazioni rendicontate.

come il ricorso al lavoro minorile, il Pastificio si riserva il diritto di interrompere il rapporto commerciale, a meno che il fornitore non adotti tempestivamente misure correttive efficaci, quali l'allontanamento del minore, il supporto economico alla famiglia fino al raggiungimento dell'età dell'obbligo scolastico e, se possibile, il reinserimento lavorativo, anche attraverso la sostituzione con un adulto appartenente allo stesso nucleo familiare. Pur in presenza di questo impegno, ad oggi l'azienda non applica ancora criteri Esg strutturati nella fase di selezione dei partner di fornitura, né conduce un monitoraggio sistematico delle performance ambientali, sociali e di governance lungo la filiera.

PREVENZIONE E INDIVIDUAZIONE
DELLA CORRUZIONE ATTIVA
O PASSIVA

Il contrasto alle pratiche corruttive rappresenta un ambito prioritario per l'azienda, che ne riconosce i potenziali effetti negativi a livello economico, sociale e reputazionale. Per questo Felicetti adotta una posizione netta e non negoziabile, condannando ogni forma di corruzione, in qualsiasi contesto o circostanza. Per rafforzare la consapevolezza interna,

i dipendenti e i membri degli organi di governo sono periodicamente informati sulle procedure anticorruzione attraverso bacheche, intranet aziendale e totem informativi presenti in ciascuno stabilimento. Nel biennio oggetto di rendicontazione non sono stati registrati casi di corruzione o comportamenti anticoncorrenziali. 13 dipendenti su un totale di 141 sono stati identificati come esposti a un potenziale rischio e, per questo, sono stati coinvolti in specifici programmi di formazione, erogati in modalità online (live streaming).

AZIONI E OBIETTIVI PER UNA
GOVERNANCE RESPONSABILE

In coerenza con l'analisi di doppia materialità e con l'evoluzione delle aspettative normative e di mercato, Felicetti ha definito una serie di azioni e obiettivi strategici volti a rafforzare la propria condotta d'impresa, consolidare la reputazione aziendale e strutturare in modo sempre più efficace la governance della sostenibilità. Tra le principali azioni avviate, nel 2024 l'azienda ha lavorato per ottenere il rating di legalità, rilasciato dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato alle imprese che adottano elevati standard etici e normativi. Il rating, valido per un periodo di tre anni,

rappresenta un elemento distintivo dell'organizzazione in termini di affidabilità nei confronti di clienti, fornitori e istituzioni. Felicetti ha previsto un insieme di azioni per garantirne il mantenimento, tra cui aggiornamenti documentali, attività di monitoraggio interno e adeguamenti normativi ove richiesto. Parallelamente, nell'ambito dei rapporti istituzionali e della rappresentanza settoriale, il Pastificio ha attivato un presidio continuativo delle relazioni esterne, partecipando a tavoli di confronto con associazioni di categoria e altri attori rilevanti; si cita in particolare l'evento in programma con Confindustria nel 2025. Queste iniziative sono parte di una strategia volta ad accrescere la visibilità, l'influenza e le opportunità di collaborazione dell'organizzazione. Sul piano della sostenibilità di filiera, è previsto per il 2025 l'ottenimento della certificazione Iscc Plus per la filiera Matt, con l'obiettivo di valorizzare l'approvvigionamento tracciabile e responsabile e rispondere alla crescente domanda di trasparenza da parte dei consumatori. Per quanto riguarda il coinvolgimento interno, il Pastificio ha programmato, sempre per il 2025, la realizzazione di attività di sensibilizzazione

rivolte ai dipendenti, tra cui l'evento di presentazione del bilancio di sostenibilità, concepito come momento di condivisione dei risultati e rafforzamento della cultura Esg. Infine, una delle azioni chiave per il prossimo biennio è rappresentata dalla formalizzazione della governance di sostenibilità, con l'intento di integrare in modo trasversale gli aspetti Esg nella gestione aziendale e assicurare una rendicontazione coerente con quanto previsto dagli standard ESRS, in particolare dal data-point Gov-1 (vedi capitolo dedicato). Anche gli obiettivi fissati dal Pastificio in materia di condotta d'impresa e governance della sostenibilità sono pienamente coerenti con i temi emersi dall'analisi di doppia materialità e si pongono in continuità con le azioni illustrate nei paragrafi precedenti. Il percorso delineato – mirato a rafforzare nel tempo la cultura della legalità, la trasparenza nella gestione e l'integrazione degli aspetti Esg nei processi organizzativi – si fonda su un approccio graduale, che coniuga logiche di miglioramento continuo con l'adozione di strumenti organizzativi e relazionali.

ESRS tematico		Azione
G1	Condotta d'impresa	Ottenimento e rinnovo del rating di legalità
		Presidio continuativo delle relazioni e partecipazione ai tavoli di confronto
		Ottenimento della certificazione Iscc Plus per la filiera Matt
		Eventi di sensibilizzazione per i dipendenti su temi Esg (come la presentazione del bilancio di sostenibilità)
ESRS 2	Gov 1 - Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Formalizzazione della governance di sostenibilità

Nota: le azioni elencate fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche. In linea con i principi ESRS, tali iniziative non rappresentano un impegno vincolante, bensì l'espressione dell'intento strategico dell'impresa, aggiornabile nel tempo in base all'evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

ESRS tematico		Obiettivo	Kpi/target	Data inizio	Data target	Stato di avanzamento
G1	Condotta d'impresa	Consolidare la brand reputation	Ottenimento rating di legalità	2024	2024	Concluso
		Accrescere la visibilità, l'influenza e le opportunità di collaborazione dell'azienda	Numero di eventi all'anno	2025	2025	In pianificazione
		Valorizzare la filiera	Kg di pasta certificata	2024	2025	In fase di realizzazione
		Creare cultura all'interno dell'azienda	Numero di eventi all'anno	2024	2025	In pianificazione
ESRS 2	Gov 1 - Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Rendere strutturata e trasparente la gestione della sostenibilità all'interno dell'organizzazione	Formalizzazione del documento sulla governance di sostenibilità e approvazione dell'organo direttivo	2024	2025	In fase di realizzazione

Nota: gli obiettivi elencati fanno parte del Piano di sostenibilità 2024-2028, approvato dal Comitato di direzione. Il piano include iniziative già avviate, in corso e pianificate, con orizzonti temporali distribuiti su più esercizi. Le iniziative future vengono incluse in quanto formalmente approvate e inserite in roadmap operative, ma la loro attuazione è soggetta a verifiche periodiche. In linea con i principi ESRS, tali iniziative non rappresentano un impegno vincolante, bensì l'espressione dell'intento strategico dell'impresa, aggiornabile nel tempo in base all'evoluzione del contesto normativo, tecnico ed economico.

Ciascuna iniziativa è accompagnata da indicatori specifici (Kpi), che consentono di monitorare l'efficacia delle azioni intraprese e di adeguare tempestivamente la strategia, in funzione dei risultati ottenuti e dell'evoluzione del contesto.

TERMINI DI PAGAMENTO E RISPETTO DEI DIRITTI COMMERCIALI

Sebbene le prassi di pagamento siano complessivamente uniformate, la varietà dei fornitori comporta l'applicazione di termini differenziati, definiti in base a specifiche casistiche contrattuali. I termini applicati dal Pastificio dipendono principalmente dalla natura della fornitura – beni o servizi – piuttosto che dalla dimensione del fornitore, come invece previsto dal data-point di rendicontazione ESRS. Considerata la complessità dell'indicatore e la pluralità

delle condizioni applicate, per questo primo anno di rendicontazione non è ancora possibile fornire una media rappresentativa dei termini complessivi di pagamento. Le condizioni attualmente in vigore oscillano generalmente tra i 30 e i 90 giorni, in funzione della tipologia di rapporto commerciale: i compensi agli agenti di commercio sono corrisposti a 30 giorni, le forniture di semola generalmente a 60 giorni (con pagamento a fine mese dalla data fattura), mentre per altri fornitori, come quelli di packaging, i termini possono estendersi fino a 90 giorni. L'azienda, tuttavia, conferma il proprio impegno nel garantire condizioni contrattuali trasparenti e il rispetto dei diritti commerciali lungo l'intera catena di fornitura. Si specifica che, alla data di redazione del presente documento, non risultano procedimenti giudiziari pendenti di rilievo dovuti a ritardi di pagamento.



Note metodologiche

Guida alla lettura

Il presente Report di sostenibilità (“Bilancio”) è redatto su base volontaria in conformità agli European sustainability reporting standards (ESRS), così come definiti dalla Direttiva Ue 2022/2464 (CSRD). Pur non essendo ancora soggetta a obbligo normativo, l'azienda ha scelto di anticiparne l'adozione per rafforzare la trasparenza delle proprie pratiche Esg.

Perimetro di rendicontazione

Il perimetro di rendicontazione coincide con quello del bilancio consolidato finanziario, con l'esclusione della sede commerciale negli Stati Uniti, ritenuta non significativa ai fini degli impatti Esg. Sono pertanto inclusi gli stabilimenti di Predazzo e Molina di Fiemme.

Informazioni sulla catena del valore

Le informazioni presentate coprono anche gli impatti, i rischi e le opportunità (IRO) individuati nelle operazioni aziendali, a monte e a valle della catena del valore, in particolare rispetto all'approvvigionamento agricolo e alla distribuzione dei prodotti.

Trattamento di informazioni sensibili e omesse

Non sono stati esercitati i diritti opzionali per omettere informazioni relative a proprietà intellettuale, innovazione o negoziazioni riservate.

Orizzonti temporali

Gli orizzonti temporali considerati in questo reporting sono coerenti con quelli adottati nel bilancio finanziario. In particolare, il breve

termine corrisponde a un orizzonte di un anno, pari al periodo di rendicontazione del bilancio; il medio termine copre l'arco temporale successivo, fino a cinque anni; mentre il lungo termine è definito come un periodo superiore ai cinque anni.

Utilizzo di stime

Pastificio Felicetti rivaluta ogni anno l'utilizzo di stime e valutazioni sulla base dell'esperienza, dell'evoluzione della rendicontazione Esg e di diversi altri fattori. Inoltre, formula valutazioni nel momento in cui applica i criteri contabili. Laddove le metriche si basano su stime, sono state utilizzate fonti secondarie o approssimazioni ragionate, che vengono dichiarate all'interno dei paragrafi dedicati alle metodologie di calcolo. L'accuratezza stimata e le azioni previste per migliorarla nei prossimi esercizi sono indicate nei rispettivi capitoli tematici. Viene inoltre esplicitato quando le metriche presentano un elevato livello di incertezza.

Errori e rettifiche rispetto ai periodi precedenti

Alcuni valori dell'anno comparativo 2023, precedentemente inclusi nel bilancio di sostenibilità, sono stati oggetto di rettifica retrospettiva, opportunamente segnalata, al fine di garantirne l'allineamento ai requisiti previsti dalla nuova normativa ESRS. Inoltre, laddove per il 2024 siano stati introdotti nuovi fattori di conversione o aggiornamenti metodologici, questi sono stati applicati retroattivamente anche ai dati 2023, così da assicurarne la piena confrontabilità.

Ipotesi contabili e approssimazioni

Le principali ipotesi contabili e stime utilizzate nella redazione dei dati di sostenibilità sono coerenti con quelle del bilancio finanziario, e vengono dettagliate quando rilevanti all'interno delle sezioni specifiche.

Revisione esterna e verifica dati

La dichiarazione di sostenibilità non è sottoposta a revisione da parte di enti esterni indipendenti.

Requisiti informativi

ESRS 2 - Informazioni generali		
ESRS 2	Descrizione	Pagine
BP-1	Base per la redazione della dichiarazione di sostenibilità	153
BP-2	Informazioni relative a circostanze specifiche	153
GOV-1	Ruolo degli organi di amministrazione, gestione e controllo	33-37
GOV-2	Tematiche di sostenibilità affrontate dagli organi di amministrazione, gestione e controllo	33-37
GOV-3	Integrazione della performance di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	37
GOV-4	Dichiarazione sulla due diligence in materia di sostenibilità	38-39
GOV-5	Gestione del rischio e controlli interni sul reporting di sostenibilità	38-39
SBM-1	Strategia, modello di business e catena del valore (prodotti, mercati, clienti)	16-17 21-29
SBM-1	Strategia, modello di business e catena del valore (occupazione per paese)	N/A
SBM-1	Strategia, modello di business e catena del valore (ripartizione dei ricavi)	N/A
SBM-2	Interessi e opinioni degli stakeholder	46-47
SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con strategia e modello di business	49-51
IRO-1	Descrizione del processo di identificazione e valutazione di impatti, rischi e opportunità	43-45
IRO-2	Requisiti informativi negli ESRS inclusi nella dichiarazione di sostenibilità	49-51

ESRS E1 – Cambiamento climatico		
ESRS	Descrizione	Pagine
ESRS 2 GOV-3	Integrazione della performance di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	37
E1-1	Piano di transizione per la mitigazione del cambiamento climatico	N/A
ESRS 2 SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e il modello di business	49-51

ESRS 2 IRO-1	Processo di identificazione e valutazione degli impatti, rischi e opportunità legati al clima	65-66
E1-2	Politiche relative alla mitigazione e all'adattamento al cambiamento climatico	66-67
E1-3	Azioni e risorse in relazione alle politiche climatiche	67
E1-4	Obiettivi relativi alla mitigazione e all'adattamento climatico	68
E1-5	Consumo energetico e mix energetico	69-71
Entity specific	Intensità energetica in relazione alla quantità prodotta	71
E1-6	Emissioni lorde Scope 1, 2, 3 e totali di Ghg	73
Entity specific	Intensità emissiva in relazione alla quantità prodotta	73
E1-7	Progetti di rimozione Ghg e mitigazione finanziati tramite crediti di carbonio	N/A
E1-8	Prezzo interno del carbonio	N/A
E1-9	Effetti finanziari attesi da rischi fisici e di transizione e opportunità climatiche	N/A

ESRS E2 - Inquinamento		
ESRS	Descrizione	Pagine
ESRS 2 IRO-1	Impatti, rischi e opportunità legati all'inquinamento di aria, acqua e suolo	Non materiale
E2-1	Politiche	75
E2-2	Azioni	Non materiale
E2-3	Obiettivi	Non materiale
E2-4	Inquinamento di aria, acqua e suolo	75
E2-5	Sostanze pericolose e altamente pericolose	Non materiale
E2-6	Effetti finanziari attesi da rischi e opportunità legati all'inquinamento di aria, acqua e suolo	N/A

ESRS E3 - Risorse idriche e marine		
ESRS	Descrizione	Pagine
ESRS 2 IRO-1	Impatti, rischi e opportunità legati alle risorse idriche e marine	78
E3-1	Politiche	79
E3-2	Azioni	79
E3-3	Obiettivi	79
E3-4	Consumo di risorse idriche	80
Entity specific	Intensità idrica in relazione alla quantità prodotta	80-81
E3-5	Effetti finanziari attesi da rischi e opportunità legati alle risorse idriche e marine	N/A

ESRS E4 – Biodiversità ed ecosistemi		
ESRS	Descrizione	Pagine
E4-1	Piano di transizione e considerazioni su biodiversità ed ecosistemi nella strategia aziendale	84-85
ESRS 2 SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e il modello di business	84
ESRS 2 IRO-1	Processo di identificazione e valutazione di impatti, rischi e dipendenze legati a biodiversità ed ecosistemi	49-51
E4-2	Politiche relative a biodiversità ed ecosistemi	84
E4-3	Azioni e risorse relative a biodiversità ed ecosistemi	84-85
E4-4	Obiettivi relativi a biodiversità ed ecosistemi	84-85
E4-5	Indicatori di impatto relativi al cambiamento di biodiversità ed ecosistemi	N/A
E4-6	Effetti finanziari attesi da rischi e opportunità legati a biodiversità ed ecosistemi	N/A

ESRS E5 – Uso delle risorse ed economia circolare		
ESRS	Descrizione	Pagine
ESRS 2 IRO-1	Processo di identificazione e valutazione di impatti e rischi legati all'uso delle risorse e all'economia circolare	86-87
E5-1	Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	90
E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	87
E5-3	Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	88
E5-4	Afflussi di risorse	89
E5-5	Deflussi di risorse e rifiuti	90-93
E5-6	Effetti finanziari attesi da rischi e opportunità legati all'uso delle risorse	N/A

S1 – Forza lavoro propria		
ESRS	Descrizione	Pagine
ESRS 2 SBM-2	Interessi e opinioni degli stakeholder	46-47
ESRS 2 SBM-3	Impatti materiali, rischi e opportunità e loro interazione con la strategia e il modello di business	97-98
S1-1	Politiche relative al personale proprio	98
S1-2	Processi di coinvolgimento dei lavoratori e dei loro rappresentanti sugli impatti	103
S1-3	Processi di rimedio agli impatti negativi e canali per la segnalazione da parte dei lavoratori	103

S1-4	Azioni intraprese sugli impatti materiali e approcci per mitigare i rischi e cogliere opportunità, con valutazione dell'efficacia	101
S1-5	Obiettivi per la gestione degli impatti negativi, positivi e dei rischi materiali	102
S1-6	Caratteristiche dei dipendenti dell'organizzazione	104-105
S1-7	Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti	105
S1-8	Copertura contrattazione collettiva e dialogo sociale	111
S1-9	Metriche sulla diversità	108-109
S1-10	Retribuzioni adeguate	108-109
S1-11	Protezione sociale	110
S1-12	Persone con disabilità	109
S1-13	Metriche sulla formazione e sviluppo delle competenze	113-114
S1-14	Metriche sulla salute e sicurezza	114
S1-15	Metriche sull'equilibrio vita-lavoro	110
S1-16	Metriche retributive (gender pay gap e retribuzione totale)	108-109
S1-17	Segnalazioni, reclami e gravi violazioni dei diritti umani	115

ESRS G1 – Condotta aziendale		
ESRS	Descrizione	Pagine
ESRS 2 GOV-1	Ruolo degli organi amministrativi, di supervisione e direzione	33-37
ESRS 2 IRO-1	Descrizione del processo per identificare e valutare impatti, rischi e opportunità materiali	145
G1-1	Politiche di condotta aziendale e cultura d'impresa	146
G1-2	Gestione delle relazioni con i fornitori	146-147
G1-3	Prevenzione e rilevamento di corruzione e concussione	147
G1-4	Casi di corruzione o concussione	147
G1-5	Influenza politica e attività di lobbying	149
G1-6	Pratiche di pagamento	149

ESRS E1-5-37

La tabella seguente – che riporta il dettaglio del mix energetico e dei relativi consumi, da fonti rinnovabili e non, per il biennio 2024-2023 – è stata predisposta per garantire continuità nella rappresentazione dei dati rispetto al bilancio precedente, pur rispettando i criteri informativi richiesti dallo standard ESRS E1-5-37 – Consumo e mix energetico. Si evidenzia che, in linea con quanto previsto dagli European sustainability reporting standards (ESRS), il gas naturale utilizzato per la produzione di energia (attraverso l'impianto di cogenerazione) è interamente incluso nel computo

dei consumi energetici, anche qualora l'energia generata non sia autoconsumata, ma reimmessa nella rete elettrica. Tale criterio rappresenta una modifica rispetto all'impostazione adottata nel precedente esercizio, in cui il quantitativo di gas destinato alla produzione di energia successivamente ceduta a terzi non era considerato nel totale dei consumi. Per una maggiore trasparenza informativa, è stata inserita anche una tabella di dettaglio che ripartisce l'energia autoprodotta in funzione della sua destinazione finale (autoconsumo o re-immissione in rete).

Consumi e mix energetico	Unità di misura	2024	2023
Consumi da fonti non rinnovabili			
Gas naturale	MWh	24.520,77	20.165,58
<i>per le caldaie</i>	MWh	10.172,50	9.349,60
<i>per la cogenerazione</i>	MWh	14.348,26	10.815,98
Gasolio	MWh	525,36	519,99
Benzina	MWh	50,83	30,71
Totale combustibili	MWh	25.096,96	20.716,28
Energia elettrica acquistata dalla rete	MWh	0,00	1.849,52
Totale energia elettrica acquistata	MWh	0,00	1.849,52
Totale consumi energetici non rinnovabili	MWh	25.096,96	22.565,80
Consumi da fonti rinnovabili			
Energia elettrica autoprodotta e consumata	MWh	114,45	113,16
Energia elettrica acquistata dalla rete	MWh	1.163,39	0,00
Totale consumi energetici rinnovabili	MWh	1.277,84	113,16
Totale consumi energetici	MWh	26.374,80	22.678,96
% di consumo proveniente da fonti rinnovabili	%	4,84	0,50

Autoproduzione di energia termica ed elettrica	Unità di misura	2024	2023
Energia elettrica autoprodotta e consumata			
da cogenerazione	MWh	5.554,32	4.142,64
da impianti fotovoltaici	MWh	5.439,86	4.029,47
Energia elettrica autoprodotta e ceduta alla rete	MWh	92,79	128,42
da cogenerazione	MWh	90,25	124,92
da impianti fotovoltaici	MWh	2,53	3,51
Energia termica autoprodotta e consumata	MWh	12.311,57	10.828,62
da caldaie	MWh	8.893,67	8.174,22
da cogenerazione	MWh	3.417,90	2.654,40
Totale energia autoprodotta	MWh	17.958,68	15.099,68

Pastificio Felicetti Spa

Sede legale e sito di Predazzo
via L. Felicetti, 9
38037 Predazzo (Trento)

Sito di Molina di Fiemme
via Ruaia, 4
38030 Castello-Molina di Fiemme (Trento)

Reg. Impr. Trento REATN80020
P.Iva/C.Fiscale 00122630221

Elaborazione del bilancio
a cura della funzione Sostenibilità e innovazione (sustainability@felicetti.it)
in collaborazione con Sapiens Advisory & Consulting

Progetto editoriale
Homina Comunicazione

Grafica e impaginazione
Tanja Felten

Per le fotografie
© I singoli autori

Federico Modica (pp. 4-5), Stefano Dal Pozzolo (pp. 15, 23, 35, 69, 72, 90, 94-95, 112, 124, 132, 137, 150-151), Gaia Panozzo (p. 45), Stefano Scatà (p. 81), Giuseppe Ghedina (pp. 106-107), Alex Moling (pp. 116-117), Serena Serrani (p. 134)

Si ringraziano
Portale Geocartografico Trentino, APT Fiemme e Cembra

Finito di stampare nel mese di ottobre 2025
su carta certificata EU Ecolabel SE01115, FSC® C020637 e PEFC™ 053399
presso L'Artiere