



L'INGREDIENTE SEGRETO

il tempo

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025





Pastificio Liguori dal 1820 S.p.A.
Via dei Pastai 50, 80054 Gragnano (NA)

L'INGREDIENTE SEGRETO

il tempo

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025

INDICE

Da sempre, facciamo la pasta secondo tradizione. Questo Bilancio racconta come cresciamo rimanendo fedeli al nostro carattere, prendendoci cura delle persone, del territorio e delle risorse che ci circondano.

1. CHI SIAMO

Dal 1795 a oggi	p. 9
La struttura che ci guida	p. 20
Il nostro impegno	p. 24

4. IL TEMPO PER LE PERSONE

Chi fa Liguori	p. 54
Crescere insieme	p. 57
La cura quotidiana	p. 58

2. IL VALORE DEL TEMPO

Il Metodo Liguori	p. 32
Dalla semola alla pasta	p. 36
Dove si misura il nostro impatto	p. 40

5. IL TEMPO PER IL TERRITORIO

Gragnano, casa nostra	p. 64
L'IGP: un patrimonio condiviso	p. 65
Quello che restituiamo	p. 65

3. IL TEMPO PER LA TERRA

Il principio della nostra pasta	p. 46
Relazioni che durano	p. 48

6. IL TEMPO CHE VERRÀ

L'innovazione che guarda avanti	p. 68
Oltre i confini	p. 74
Il futuro che progettiamo	p. 75

Nota metodologica	p. 76
-------------------	-------





LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Gentili lettrici e lettori,

il tempo è l'ingrediente con cui lavoriamo da oltre due secoli. È ciò che dà alla nostra pasta la qualità che la rende riconoscibile, ma è anche il modo in cui affrontiamo le decisioni che riguardano la nostra Azienda.

Con questo documento proviamo a misurare il nostro impegno di sostenibilità, presentando indicatori quantificati e dati messi a confronto con gli esercizi precedenti, con il supporto di un framework riconosciuto a livello internazionale quale quello dei GRI Sustainability Reporting Standards 2021. Questo Bilancio rappresenta dunque l'evoluzione di un percorso di consapevolezza e responsabilità destinato a caratterizzare il futuro di Pastificio Liguori.

Nel 2025 abbiamo venduto circa 58 mila tonnellate di pasta, impiegando oltre 60 mila tonnellate di semola di grano duro. Nello stesso periodo abbiamo consolidato l'orientamento verso la filiera nazionale: per la pasta a marchio Liguori il grano è 100% italiano e proviene dal Mezzogiorno, da una filiera certificata secondo lo standard ISO 22005 che coinvolge 315 aziende agricole e che il consumatore può ripercorrere attraverso il sistema blockchain.

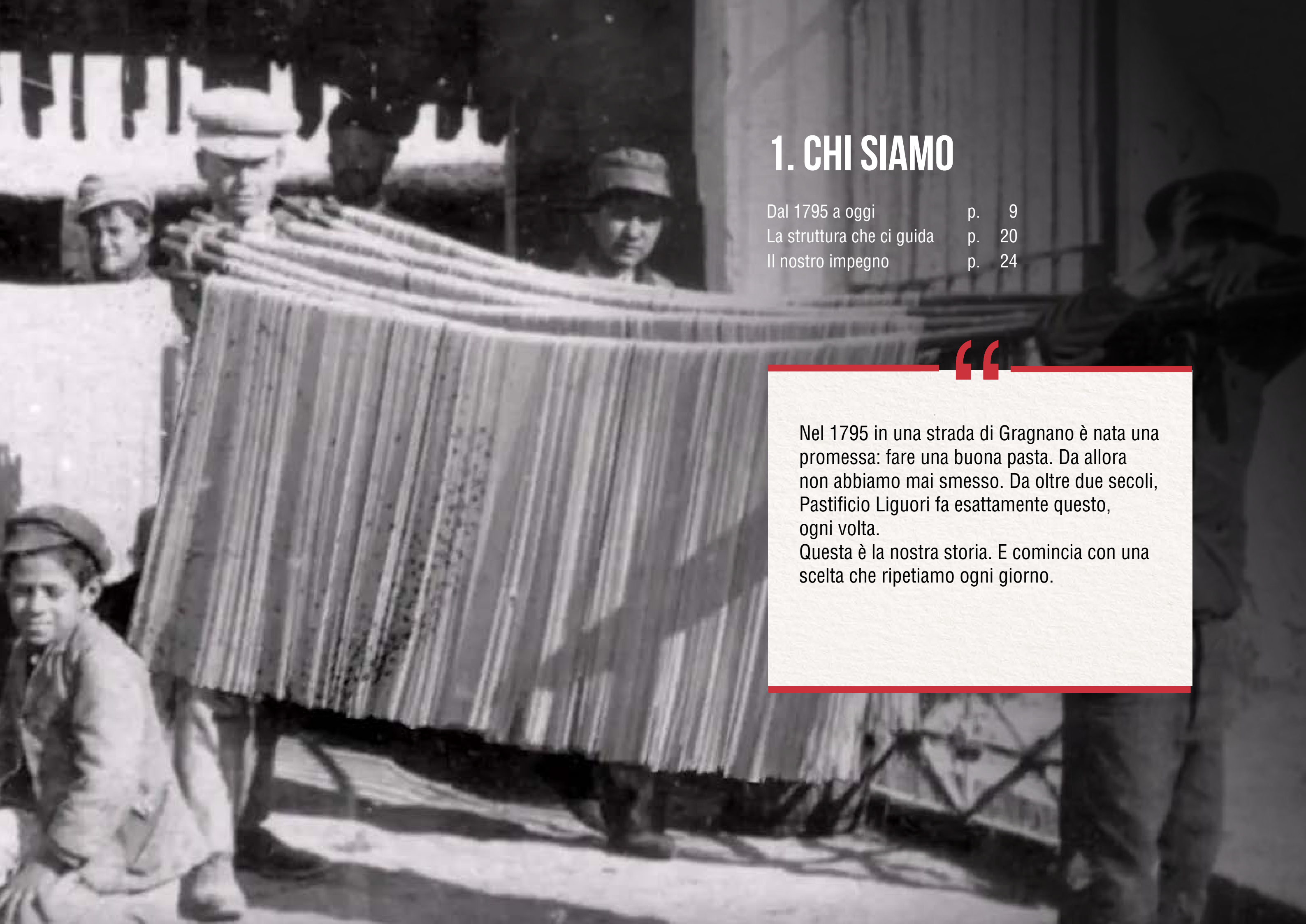
La crescita dei volumi ha comportato un aumento dei consumi di risorse in termini assoluti, ma l'intensità energetica e l'intensità emissiva sono entrambe diminuite del 4%. Inoltre, nel corso dell'anno è entrato in funzione un impianto fotovoltaico la cui energia è interamente autoconsumata.

In Pastificio Liguori si entra per rimanere. Al 2025 siamo 99 persone, quasi tutte assunte a tempo indeterminato: una stabilità che favorisce la crescita professionale, la continuità delle competenze e la trasmissione del know-how nel tempo. A questa stabilità corrispondono impegni precisi sulla sicurezza e sul benessere: l'anno si è chiuso senza alcun infortunio tra i dipendenti. La maggior parte del nostro personale vive a Gragnano o entro pochi chilometri dallo stabilimento, e il nostro è anche, per questo, un lavoro di comunità.

Per gli anni a venire le nostre priorità seguono tre direttrici: l'innovazione di prodotto, l'attenzione all'ambiente e alla filiera, le persone e il territorio. Nei prossimi cicli di rendicontazione ci impegniamo a tradurle in obiettivi progressivamente più puntuali e misurabili. A chi legge queste pagine e a chi, a vario titolo, attraversa la nostra filiera va il nostro ringraziamento. Fare le cose bene richiede tempo, e il tempo, per avere valore, va condiviso.

Salvatore Casillo
Presidente





1. CHI SIAMO

Dal 1795 a oggi	p.	9
La struttura che ci guida	p.	20
Il nostro impegno	p.	24

“
Nel 1795 in una strada di Gragnano è nata una promessa: fare una buona pasta. Da allora non abbiamo mai smesso. Da oltre due secoli, Pastificio Liguori fa esattamente questo, ogni volta.

Questa è la nostra storia. E comincia con una scelta che ripetiamo ogni giorno.



DAL 1795 A OGGI

Pastificio Liguori è tra i primi pastifici d'Italia e tra le più antiche imprese produttrici di pasta al mondo. Fondato nel 1795 a Gragnano - riconosciuta universalmente come la Città della Pasta - opera da oltre 230 anni nella produzione di pasta secca di semola di grano duro. Nel tempo abbiamo custodito e perfezionato un metodo produttivo distintivo, il Metodo Liguori, tramandato di generazione in generazione.

Il **segreto** che permette alla pasta Liguori di essere inconfondibile e di qualità eccellente sta nella scelta del grano duro migliore, in un metodo di produzione unico scandito da tempi lenti e nelle competenze distintive radicate a Gragnano.

Lo stretto legame con il territorio è testimoniato anche dal fatto che Pastificio Liguori è tra i soci fondatori del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano I.G.P.: la Pasta di Gragnano è infatti l'unica pasta secca di semola di grano duro insignita

della certificazione europea I.G.P. Pur preservando l'autenticità dei processi e il rispetto della tradizione secolare gragnanese, la nostra spinta allo studio e all'innovazione ci permette di rispondere proattivamente alle sfide contemporanee e rimanere un punto di riferimento nel segmento premium della pasta.

Nel 2025 Pastificio Liguori ha realizzato ricavi delle vendite pari a 74,99 milioni di euro.

La pasta Liguori è distribuita in oltre 60 Paesi attraverso i canali della Grande Distribuzione Organizzata, del food service e dei retailer specializzati. Circa il 56% del fatturato è realizzato sui mercati internazionali, con una presenza significativa in Europa, America e Asia, mentre il restante 44% è generato dal mercato italiano, in costante crescita.

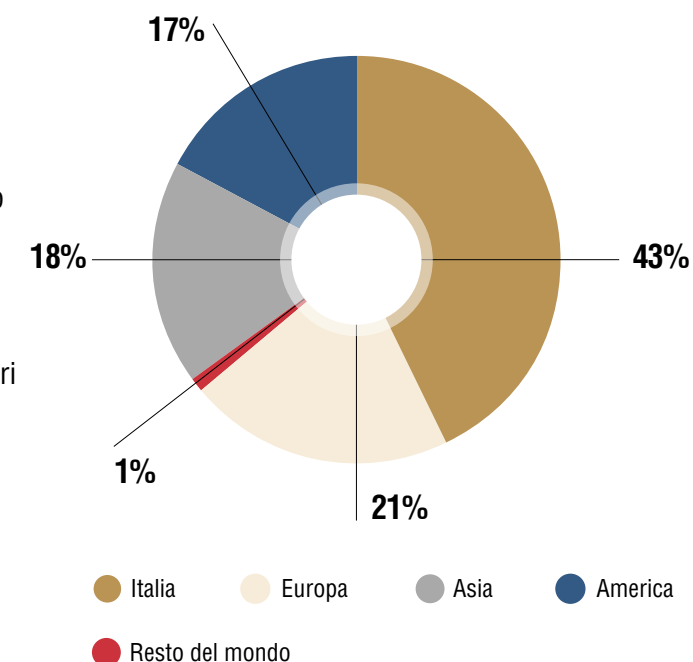
Oltre al marchio Liguori, posizionato nel segmento premium della Pasta di Gragnano IGP, completiamo

la nostra offerta con i marchi Monsurrò, Federici e Brunella, e con la produzione di private label per clienti nazionali e internazionali, tutti contraddistinti da un elevato livello qualitativo nelle materie prime e nei processi. Se la produzione a marchio Liguori è realizzata esclusivamente con semola 100% italiana e filiera tracciata, la produzione private label è sviluppata sulle specifiche dei clienti della Grande Distribuzione, pur mantenendo il medesimo standard qualitativo di materie prime e processi.

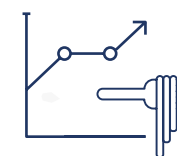
La nostra sede aziendale è in Via dei Pastai 50, nel cuore del distretto produttivo gragnanese, dove si estende su un complesso industriale di 19.000 metri quadrati, di cui 10.500 coperti, che accoglie uffici, reparti produttivi e magazzino e dà lavoro a 99 persone.

La capacità produttiva supera le 50.000 tonnellate di pasta secca all'anno. Nel 2025 abbiamo venduto **circa 58 mila tonnellate di pasta**.

Mercati serviti a valore



PASTA VENDUTA



58.000
tonnellate nel 2025

FATTURATO



75 MLN
di euro, nel 2025





LA NOSTRA STORIA

Pastificio Liguori nasce nel 1795 a Gragnano, riconosciuta in tutto il mondo come Città della Pasta.

L'ANTICO PASTIFICIO LIGUORI



1795

Gaetano Liguori ottiene dal Consiglio delle Municipalità di Gragnano la concessione di «fare e vendere maccheroni di buona qualità ed unica sorte», dando vita a uno dei più antichi pastifici d'Italia e del mondo.

1820

Il figlio Vincenzo fonda ufficialmente Pastificio Liguori nella storica sede di Via Roma utilizzando i primi macchinari azionati dalla forza umana.

1845

Re Ferdinando II di Borbone, in visita a Gragnano, assaggia la pasta Liguori e la sceglie per la residenza reale estiva di Quisisana.

1939

Avvio della produzione della linea di pasta di alta qualità "Alba d'Oro", la prima a essere esportata negli Stati Uniti.

1946

Giovanni Liguori prende in mano le redini del pastificio. Ancora oggi i gragnanesi lo ricordano, oltre che come industriale, anche per l'impegno sociale e politico.

1980

A seguito del terremoto dell'Irpinia che distrugge la sede storica di Via Roma, Gerardo Liguori riapre il pastificio nell'attuale sede in Via dei Pastai 50.

LA STORIA DEL PASTIFICIO RIPARTE DALLA FAMIGLIA CASILLO

ANNI '90

Salvatore Casillo ripristina l'antico marchio storico.

2010

Il pastificio inizia a utilizzare grano 100% italiano proveniente da filiera certificata.

2013

La Commissione Europea conferisce la Certificazione IGP alla Pasta di Gragnano e Pastificio Liguori la ottiene.

2019

Dopo un'operazione di rebranding, Pasta Liguori entra nei supermercati italiani ottenendo un crescente successo.

2023

Il packaging viene rivisto per trasmettere ancora meglio i valori e l'impegno dell'azienda, anche attraverso l'adozione di soluzioni compostabili.

2024

Pastificio Liguori completa l'efficientamento di tutte e sei le linee produttive dello stabilimento, migliorando l'efficienza energetica.





LA NOSTRA VISIONE

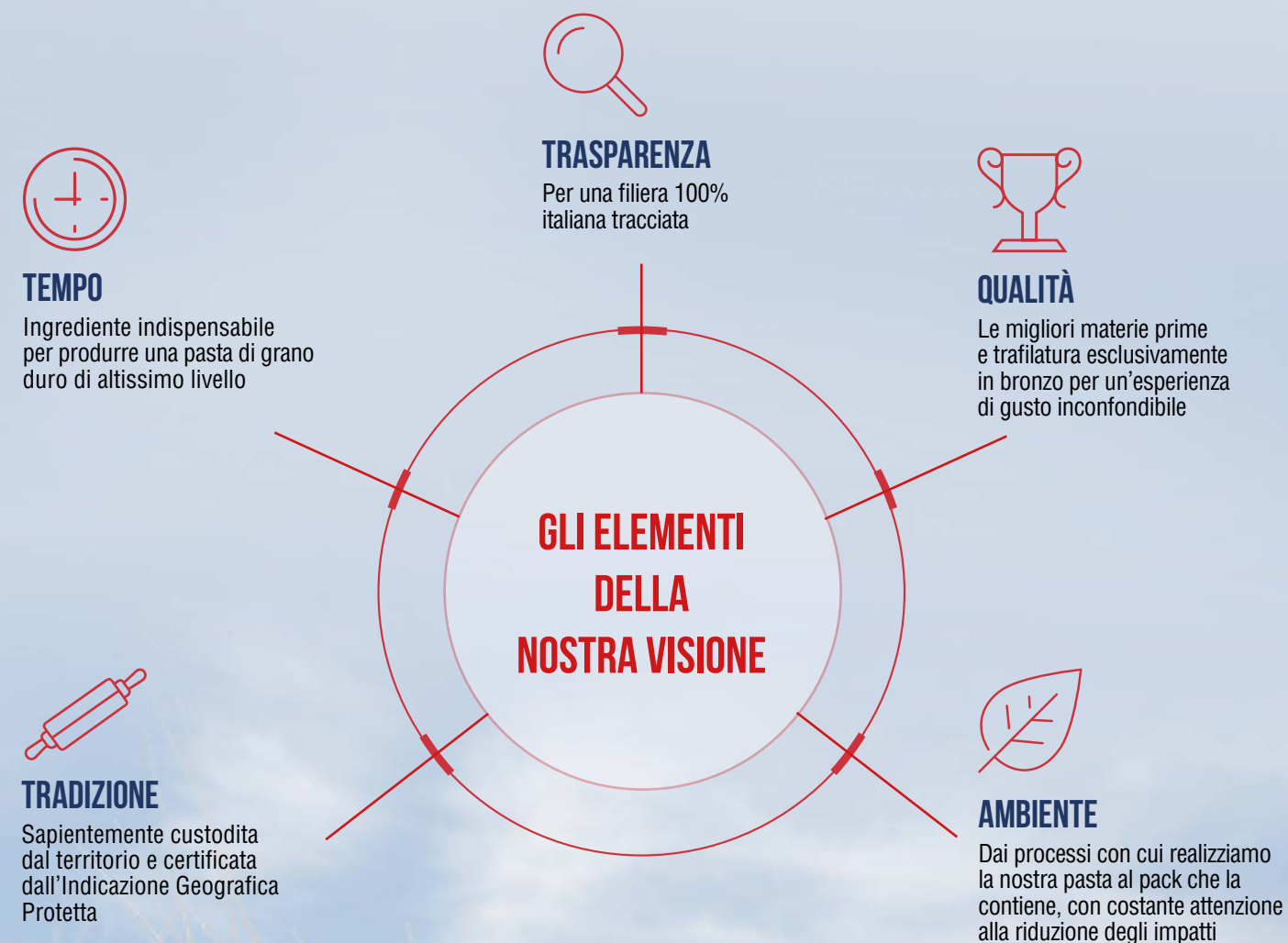
Il marchio Liguori, rilanciato sul mercato nel 2019, rappresenta un passaggio significativo nel percorso evolutivo del Pastificio: è l'espressione di **un'identità costruita nel tempo**, che racchiude le competenze, la consapevolezza e il patrimonio produttivo maturati in oltre due secoli di storia.

Quel rilancio non ha segnato una rottura con il passato, ma ne ha rappresentato la naturale evoluzione: un modo per riportare nel presente, e per aprire a nuovi mercati, un'eredità di saperi e di cultura produttiva che continua a rinnovarsi senza mai perdere le proprie radici.

Le **radici di Pastificio Liguori** affondano a Gragnano, luogo simbolo della tradizione pastaia italiana. Qui il legame con il territorio, la conoscenza delle materie prime e la cura del processo produttivo hanno contribuito a definire un modo distintivo di fare pasta, fondato sulla qualità, sul rispetto dei tempi e sulla continuità di un saper fare tramandato e perfezionato di generazione in generazione. In un luogo dove l'arte della pasta è parte dell'identità collettiva, ogni fase della lavorazione conserva il valore del gesto artigianale, integrandosi con le competenze e le soluzioni che ne garantiscono oggi **qualità costante e continuità nel tempo**.

Al centro della visione Liguori ci sono **valori** che guidano ogni scelta: la **trasparenza** verso i consumatori, la ricerca della **qualità**, la tutela della **tradizione**, il valore del **tempo** e l'attenzione all'**ambiente** in cui il prodotto nasce e prende forma. Sono valori che non restano semplici enunciati, ma **si traducono in pratiche concrete**: dalla selezione accurata delle materie prime alla chiarezza dell'informazione verso chi acquista, dal rispetto dei tempi lenti di lavorazione fino alla cura dell'impatto ambientale dei processi. Sono elementi che raccontano il carattere del marchio e il modo in cui Liguori interpreta il proprio ruolo nel mercato: con responsabilità, coerenza e attenzione al futuro.

Guardare avanti significa continuare a **valorizzare ciò che rende unica la pasta Liguori**, mantenendo saldo il legame con le proprie origini e rispondendo, allo stesso tempo, alle aspettative di consumatori sempre più attenti alla provenienza, all'autenticità e alla qualità dei prodotti che scelgono. È in questo equilibrio tra fedeltà alle origini e capacità di innovare che Pastificio Liguori individua la propria direzione: crescere restando riconoscibile, interpretare il cambiamento senza tradire la propria storia e continuare a rappresentare, per il consumatore, un sinonimo di pasta autentica e di qualità.





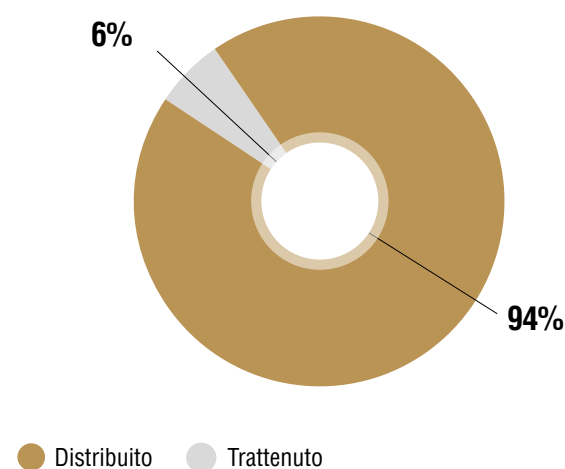
CREARE E DISTRIBUIRE VALORE

In un contesto economico caratterizzato da dinamiche complesse e da una crescente attenzione alla capacità delle imprese di generare valore in modo responsabile, la solidità economica rappresenta una condizione fondamentale: è ciò che permette di sostenere la continuità del business, di alimentare gli investimenti e di consolidare il contributo dell'azienda al sistema in cui opera. Per Pastificio Liguori i risultati economici non sono un fine in sé, ma la base su cui poggiano le scelte di lungo periodo e la capacità di restituire valore a chi contribuisce a produrlo.

Il nostro 2025 si è chiuso all'insegna del **consolidamento della redditività e della solidità patrimoniale**, in un contesto macroeconomico ancora segnato da incertezze geopolitiche, dalla volatilità dei prezzi delle materie prime e da spinte protezionistiche sui mercati internazionali. I ricavi delle vendite si sono attestati a 74,99 milioni di euro, sostanzialmente stabili rispetto all'anno precedente (-1,2%), mentre la marginalità è cresciuta in modo significativo: l'EBITDA ha raggiunto 15,4 milioni di euro, in aumento del 18,8%. A conferma della solidità raggiunta, il patrimonio netto è salito a 41,8 milioni di euro, in crescita dell'8,8% sul 2024, segno della scelta di rafforzare la struttura dell'azienda reinvestendo al proprio interno i risultati conseguiti.

Attraverso la propria attività, **Pastificio Liguori crea**

Valore economico creato nel 2025



80 MLN

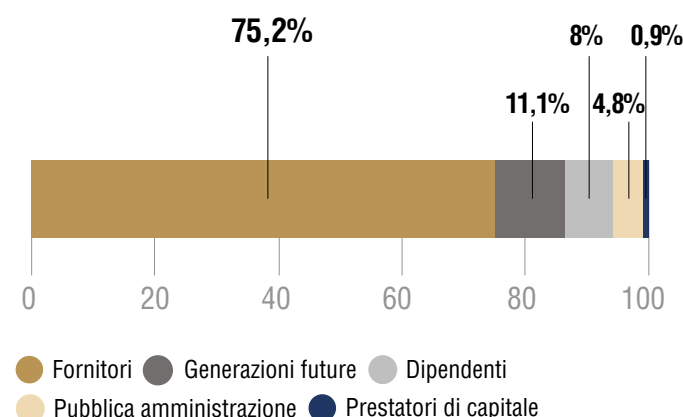
valore economico creato in euro

valore economico e lo redistribuisce alle principali categorie di stakeholder, contribuendo alla crescita della filiera, al sostegno dell'occupazione, alla remunerazione dei fornitori e dei partner, al rapporto con la pubblica amministrazione e allo sviluppo del territorio. È in questa redistribuzione che la nostra solidità economica si traduce in valore condiviso, restituito a chi, a diverso titolo, partecipa alla vita dell'impresa.

Nel 2025 il **valore aggiunto complessivamente prodotto**, che somma, ai ricavi netti imputabili alle vendite, anche altri ricavi di natura non finanziaria e i proventi finanziari, è pari a 80 milioni di euro, in leggera crescita rispetto all'anno precedente. Di questo, il **94,1% è stato distribuito ai nostri stakeholder**. La quota più rilevante è stata destinata ai **fornitori** (75,2% del valore distribuito), a testimonianza del peso della filiera di approvvigionamento; seguono la parte trattenuta per rafforzare l'azienda e sostenere le **generazioni future** (11,1%), i **dipendenti** (8,0%), la Pubblica Amministrazione attraverso **tasce e tributi** (4,8%) e i **prestatori di capitale** (0,9%). Proprio quest'ultima voce segna la differenza più marcata rispetto al 2024: nel 2025 l'intero utile è stato destinato a riserva, senza distribuzione di dividendi, scegliendo di trattenere in azienda le risorse necessarie a sostenerne la crescita futura.

Valore economico distribuito Come si distribuisce il valore

75,3 MLN
valore economico distribuito in euro



IL SETTORE DELLA PASTA IN ITALIA

L'Italia è il primo produttore, il primo esportatore e il primo consumatore di pasta al mondo. Nel 2025 i pastifici italiani hanno prodotto 4,2 milioni di tonnellate di pasta secca (circa un quarto dei 17 milioni di tonnellate della produzione mondiale) confermandosi stabilmente al vertice del comparto¹, per un fatturato complessivo di settore pari, all'ultimo dato consolidato (2024), a circa 8,7 miliardi di euro². Quasi un piatto di pasta su quattro consumato nel mondo esce oggi da un pastificio italiano: un primato costruito in secoli di tradizione e reso possibile dalla capacità dei pastai italiani di ricercare e selezionare le migliori materie prime.

Il mercato della pasta italiana è sempre più orientato all'export: nel 2025 oltre il 60% della produzione nazionale è stato destinato ai mercati esteri, raggiungendo più di 200 Paesi³. Le esportazioni hanno toccato 2,46 milioni di tonnellate, in crescita del 2,1% rispetto al 2024, per un controvalore di circa 4 miliardi di euro (3,97 miliardi)⁴. Germania (466 mila tonnellate), Stati Uniti (315 mila) e Francia (292 mila) si confermano i principali mercati di destinazione, seguiti dal Regno Unito, mentre crescono in modo marcato Australia, Canada e Polonia⁵. Un risultato solido, ottenuto nonostante uno scenario internazionale segnato dai dazi statunitensi, dall'inflazione, dall'aumento dei costi delle materie prime e dagli effetti del cambiamento climatico sui raccolti di grano duro⁶.

Il consumo pro capite in Italia resta il più alto al mondo: 23,3 kg per persona all'anno, davanti alla Tunisia, seconda in classifica⁷ con 17 kg. A livello europeo, l'Italia rappresenta da sola il 69% dell'intera produzione dell'Unione, molto distanziata dalla Spagna e dalla Germania⁸. La produzione mondiale ha superato i 17 milioni di tonnellate, con un volume raddoppiato negli ultimi vent'anni⁹.

In questo panorama la Campania riveste un ruolo di primo piano: è la prima regione italiana per esportazione di pasta, con circa un quarto dell'export nazionale (24,4%)¹⁰. È soprattutto nel distretto di Gragnano che la tradizione pastaia campana trova la sua massima espressione: un territorio di appena 15 chilometri quadrati, dove si producono ogni anno oltre 100.000 tonnellate di Pasta di Gragnano IGP, per un fatturato di circa 400 milioni di euro, di cui oltre la metà generato dall'export¹¹.

La crescente sensibilità dei consumatori verso la qualità, la trasparenza delle filiere e l'origine certificata dei prodotti rappresenta un fattore competitivo sempre più importante per i pastifici che, come Liguori, hanno costruito il proprio posizionamento su materie prime selezionate, un metodo produttivo distintivo e un forte legame con il territorio.

¹ Unione Italiana Food su dati Istat, consuntivo 2025. Pubblicato su ANSA, 23 aprile 2026 [https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/2026/04/23/unione-food-nel-2025-allo-estero-oltre-il-60-della-produzione-nazionale-di-pasta_0b3c1a47-d3e7-4d71-af4e-8f2d973056ab.html]

² Unione Italiana Food su dati Istat, 2024. Pubblicato su Pasta&Pastai, 05 maggio 2025 [https://www.pastaepastai.it/italia-leader-mondiale-nel-settore-della-pasta/]

³ Unione Italiana Food su dati Istat, export 2025. Pubblicato da askanews, 23 aprile 2026 [https://askanews.it/2026/04/23/pasta-nel-2025-21-export-italiano-valore-sfiora-i-4-mld/]

⁴ Codacons su dati di settore, 26 ottobre 2025 [https://codacons.it/pasta-codacons-in-italia-consumo-medio-da-233-kg-pro-capite-annui-negli-stati-uniti-9-kg-a-persona/]

⁵ Eurostat 2024. Pubblicato su Il Sole 24 Ore, 19 dicembre 2025 [https://www.ilssole24ore.com/art/italia-vetta-produzione-esportazione-e-consumo-pasta-AI47CtN]

⁶ Area Studi Mediobanca, L'industria pastaria in Italia.

⁷ Foodweb, 16 settembre 2025 [https://www.foodweb.it/2025/09/pasta-di-gragnano-igp-oltre-il-50-del-fatturato-arriva-dall'export/]

⁸ Unione Italiana Food su dati Istat. Pubblicato su EFA News, 21 ottobre 2025 [https://www.efanews.eu/it/item/54622-pasta-2-export-italiano-cresce.html]

⁹ World Pasta Day 2025, pubblicato su ADN Kronos, 21 ottobre 2025 [https://www.adnkronos.com/economia/world-pasta-day-italia-si-conferma-leader-mondiale-nel-primo-semestre-2025-export-2-5_6MpTaUBPAzBCopKRNy7BZR]

¹⁰ Area Studi Mediobanca, «L'industria pastaria in Italia».

¹¹ Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP e ISMEA-Qualivita, 2024. Pubblicato su Foodweb, 16 settembre 2025 [https://www.foodweb.it/2025/09/pasta-di-gragnano-igp-oltre-il-50-del-fatturato-arriva-dall'export/]

LA PASTA ITALIANA NEL MONDO

1 PIATTO SU 4 DI PASTA NEL MONDO È PRODOTTO IN ITALIA



L'Italia è il primo produttore, esportatore e consumatore di pasta al mondo.

4,2 MLN

tonnellate di pasta secca prodotta nel 2025, stabile sul 2024

8,7 MLD €

fatturato complessivo di settore (2024)

> 60%

produzione nazionale destinata all'export (2025)

CAMPANIA E GRAGNANO: L'ECCELLENZA DEL TERRITORIO



L'EXPORT ITALIANO TRAINA LA CRESCITA

Nel 2025 oltre 2,4 milioni di tonnellate di pasta sono state esportate (+2,1% in volume sul 2024), per un valore di circa 4 miliardi di euro. Oltre il 60% della produzione raggiunge più di 200 Paesi.



2,46 MLN

tonnellate esportate nel 2025

~4 MLD €

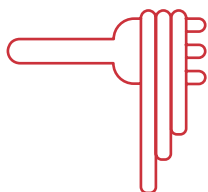
valore export

1^a

regione italiana per esportazione di pasta (24% dell'export nazionale)

15 KM²

area del distretto di Gragnano



100.000 TON

di pasta di Gragnano prodotte ogni anno

> 50%

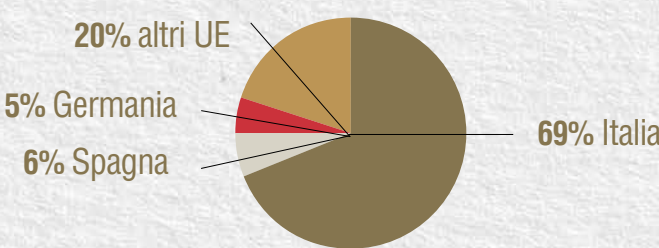
del fatturato (≈400 MLN €) generato dall'export

IL CONSUMO PIÙ ALTO AL MONDO

23,3

consumo in kg pro capite annuo in Italia (segue la Tunisia)

LA LEADERSHIP IN EUROPA



Quota di produzione sull'Unione europea

QUALITÀ, ORIGINE CERTIFICATA E FILIERA TRASPARENTE

La crescente sensibilità dei consumatori verso qualità, trasparenza e origine certificata è un fattore competitivo per i pastifici che, come Liguori, hanno costruito il proprio posizionamento su materie prime selezionate, un metodo produttivo distintivo e un forte legame con il territorio.



Fonti: Unione Italiana Food su dati Istat (2024–2025); Codacons; Il Sole 24 Ore / Eurostat; Area Studi Mediobanca; Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP – ISMEA-Qualivita (2024).

1 CHI SIAMO
2 IL VALORE DEL TEMPO
3 IL TEMPO PER LA TERRA
4 IL TEMPO PER LE PERSONE
5 IL TEMPO PER IL TERRITORIO
6 IL TEMPO CHE VERRÀ



LA STRUTTURA CHE CI GUIDA

Pastificio Liguori dal 1820 S.p.A. è un'impresa a **conduzione familiare** di seconda generazione, profondamente radicata sul territorio. La direzione generale è affidata a Salvatore Casillo, affiancato dai figli Pasquale e Aurora in qualità di General Manager. La Società è dotata di un modello di governance monocratico, con la presenza di un Amministratore Unico che esercita i poteri di indirizzo strategico e gestione.

L'**Amministratore Unico** è Paolo Coppola, che ricopre anche il ruolo di datore di lavoro, in carica fino al termine del 2025. La revisione contabile è affidata a una società esterna. Il capitale sociale è controllato per il 51% da SGP Società Gestione Partecipazioni S.r.l., che svolge attività di direzione e coordinamento; HDP Casillo S.r.l. detiene il 42,53%, mentre Rachelina Arpaia il 6,47%.

La **famiglia Casillo**, che rappresenta la proprietà di Pastificio Liguori, è costantemente coinvolta nelle attività aziendali e nei processi decisionali strategici, mantenendo un ruolo attivo e diretto nella definizione degli indirizzi valoriali e nella supervisione dell'evoluzione del sistema di governance. Questo coinvolgimento continuo garantisce allineamento tra visione imprenditoriale, cultura aziendale e strumenti formali di controllo.

Oltre a essere impegnata direttamente nell'azienda, la famiglia Casillo è presente nel Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP attraverso Aurora Casillo, contribuendo alla promozione del prodotto e alla tutela del disciplinare.

GOVERNANCE RESPONSABILE ED ETICA

La gestione responsabile in Pastificio Liguori si traduce in strumenti concreti. Nel biennio 2024–2025 abbiamo rafforzato il nostro sistema di governance attraverso un percorso strutturato di consolidamento e aggiornamento del **Codice Etico di Condotta**, culminato nella sua formale approvazione nel 2026. Il Codice, ispirato ai principi di trasparenza, equità ed efficienza, ci impegna, come azienda, al contrasto al lavoro minorile, forzato e obbligatorio e a qualsiasi forma di discriminazione, promuovendo le migliori condizioni di salute e sicurezza per dipendenti e collaboratori, e rappresenta il documento di riferimento che definisce l'identità valoriale dell'organizzazione e orienta i comportamenti di lavoratori, collaboratori, partner e stakeholder. I principi che lo contraddistinguono si fondano sul rispetto della legalità e delle normative applicabili, sulla trasparenza nella gestione amministrativa e finanziaria, sull'integrità nei rapporti con la Pubblica Amministrazione e con i partner commerciali, sulla prevenzione dei conflitti di interesse e di ogni forma di corruzione, sulla tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, sul rispetto dell'ambiente e sulla valorizzazione della persona.

Il Codice è consegnato a tutti i nostri dipendenti, pubblicato sul sito web e allegato al questionario rivolto ai fornitori in fase di qualifica, garantendo la diffusione dei principi etici lungo l'intera filiera. Nei rapporti con fornitori e partner sono previste clausole contrattuali che richiamano espressamente l'obbligo di conformarsi ai principi aziendali. L'aggiornamento del Codice Etico accompagna l'adozione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 e rappresenta un'evoluzione del nostro sistema di governance, che con questo passaggio si dota di uno strumento di prevenzione dei rischi prima non formalizzato. Il percorso è partito da un'attività di Risk Assessment 231 e da un'analisi del contesto organizzativo, su cui abbiamo costruito il Modello e, contestualmente, aggiornato il Codice Etico, con l'obiettivo di rafforzare la coerenza tra principi dichiarati, assetto decisionale e presidi operativi. Il MOG 231 prevede inoltre la presenza di un Organismo di Vigilanza. Attraverso questo percorso abbiamo consolidato un sistema valoriale coerente con la nostra storia imprenditoriale e con l'evoluzione del contesto

normativo, assicurando che la cultura dell'integrità sia sostenuta non solo da strumenti formali, ma anche dal coinvolgimento diretto e continuativo della proprietà e del vertice aziendale.

Inoltre, dal 2010 applichiamo un Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale, conforme alla norma SA8000. Tale sistema prevede una Politica Sociale, che formalizza l'adesione alle convenzioni internazionali sui diritti umani, un Social Performance Team a presidio dei requisiti della norma, un sistema strutturato di gestione delle segnalazioni e un programma di formazione specifica per i dipendenti.

LA NOSTRA RESPONSABILITÀ SOCIALE CERTIFICATA SA8000



Politica Sociale

Formalizza l'adesione alle maggiori convenzioni e dichiarazioni internazionali in materia di diritti umani e a tutte le leggi nazionali e internazionali relative alla salute e sicurezza sul lavoro.

Social Performance Team

Di concerto con il Comitato per la Salute e Sicurezza, agisce a garanzia del rispetto dei requisiti della norma.

Sistema di gestione delle segnalazioni

Strumento per la raccolta e gestione delle segnalazioni inerenti all'applicazione della norma SA8000 provenienti dagli stakeholder.

Formazione

Erogazione ai dipendenti di specifica formazione come previsto dalla norma.





LA GESTIONE DEI RISCHI

Monitoriamo con regolarità i rischi e le incertezze connessi alla nostra attività, con l'obiettivo di preservare la stabilità dell'impresa e garantire la continuità del business.

Questo presidio si inserisce nel più ampio sistema di governance aziendale, che comprende il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 e l'Organismo di Vigilanza incaricato di sovrintenderne l'attuazione.

Sul fronte dei **rischi di mercato**, l'esposizione principale deriva dalla volatilità dei prezzi delle materie prime e, in modo particolare, dall'andamento delle quotazioni del grano duro, ancora condizionato sia dalle tensioni geopolitiche internazionali sia dalle dinamiche climatiche che incidono sui raccolti. Si tratta di fattori che possono generare instabilità nei costi di approvvigionamento e riflettersi sulla marginalità operativa, che l'azienda affronta attraverso un monitoraggio continuo del contesto e delle proprie filiere di fornitura.

Rispetto ai **rischi finanziari**, il presidio si concentra in particolare sul rischio di credito: l'esposizione verso i clienti, riconducibile alla vendita di pasta, è gestita attraverso l'adozione di linee di fido prudenti e la copertura assicurativa dei crediti, e si traduce in incassi che avvengono con regolarità. Sul versante della liquidità, la Società mantiene una posizione finanziaria netta solida e fa ricorso al mercato finanziario nell'ambito della normale attività operativa, monitorando costantemente la propria posizione. Non sussiste invece un'esposizione significativa al rischio di cambio, poiché gli acquisti e le vendite sono regolati in euro.

Infine, sul piano dei **rischi sociali e di compliance** il nostro impegno si fonda sulla coerenza con i principi etici e sociali a cui aderiamo, e formalizzati nel Codice Etico di Condotta e nel sistema di gestione conforme allo standard SA8000, e sulla piena conformità a leggi e regolamenti applicabili, anche grazie ai presidi del Modello 231.



Privacy e compliance

Nell'ambito della gestione dei dati personali, di recente abbiamo condotto un'analisi completa sui rischi per la sicurezza e la custodia, ai sensi della ISO 27001. Attraverso un software dedicato, la **mappatura dei rischi** viene aggiornata costantemente, anche alla luce delle nuove minacce informatiche segnalate dall'Agenzia dell'Unione Europea per la Cybersicurezza (ENISA), così da adeguare il sistema delle misure di sicurezza. L'azienda dispone inoltre di una **Privacy Policy** e, grazie ai presidi implementati e valutati favorevolmente in sede di audit interno, assicura la corretta osservanza del Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali (GDPR).

1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ





IL NOSTRO IMPEGNO

Parlare di sostenibilità, per chi produce cibo, significa partire da un dato di realtà ineludibile: **il legame profondo, e sempre più fragile, tra sistemi alimentari e clima**. A livello globale, i sistemi agroalimentari contribuiscono a circa un terzo delle emissioni antropiche di gas a effetto serra¹². Allo stesso tempo, sono **tra i settori più esposti agli impatti climatici**: l'aumento delle temperature, la maggiore frequenza di siccità ed eventi estremi e l'alterazione dei regimi di precipitazione possono influenzare le rese agricole e la qualità dei raccolti. I sistemi agroalimentari si trovano così in una posizione paradossale, insieme causa e prima vittima del cambiamento climatico.

È proprio nell'area mediterranea, cuore storico della cultura della pasta, che questi effetti si fanno più tangibili: il **Mediterraneo** è, infatti, una delle aree più vulnerabili a questi fenomeni¹³. In Europa, gli impatti del cambiamento climatico sulla produttività agricola sono attesi in modo particolarmente marcato nelle regioni meridionali, dove la disponibilità idrica e la stabilità delle rese rappresentano fattori sempre più critici¹⁴. Anche la filiera del grano duro, materia prima essenziale per la produzione di pasta, risente di questa volatilità: nel 2024 la produzione italiana è stata stimata in calo rispetto all'anno precedente e alla media di lungo periodo¹⁵.

Per un pastificio, tutto questo significa che **la qualità e la disponibilità stessa della semola non possono più essere date per scontate**, ma vanno presidiate con attenzione crescente. Queste dinamiche si riflettono anche sull'**accessibilità economica** del cibo. La volatilità delle rese, l'aumento dei costi energetici e delle materie prime e le tensioni sui mercati internazionali possono incidere sui prezzi finali, rendendo ancora più importante il ruolo delle imprese nella costruzione di filiere solide, trasparenti e capaci di generare valore nel lungo periodo. In questo scenario, la solidità di una filiera non è più soltanto una questione industriale, ma diviene anche una responsabilità che tocca da vicino le comunità e i territori in cui l'impresa opera.

È da questa consapevolezza che il nostro impegno prende forma. Per Pastificio Liguori, affrontare queste sfide significa operare scelte concrete: monitorare la filiera, valorizzare le persone, ridurre gli impatti ambientali e custodire la tradizione pastaia di Gragnano. Quattro dimensioni che orientano il modo di fare impresa e rafforzano il legame tra qualità del prodotto, responsabilità e territorio. Sono scelte che non guardano al risultato immediato, ma al tempo lungo: lo stesso tempo che, da oltre due secoli, dà valore alla pasta di Gragnano.

Monitoraggio della filiera



Per assicurare la qualità del nostro prodotto finito selezioniamo con cura la materia prima, tracciandola dal campo al nostro stabilimento, dove eseguiamo controlli e test meticolosi. Attraverso un QR Code sulla confezione e l'inserimento del numero di lotto il consumatore può accedere a informazioni dettagliate sull'intera filiera della pasta a marchio Liguori.

Valorizzazione delle persone



Investiamo nello sviluppo e nel benessere dei nostri dipendenti, offrendo formazione continua e iniziative di welfare mirate. Coinvolgiamo le nostre persone nel percorso di sostenibilità, per raggiungere obiettivi ambiziosi con il contributo di tutti.

Le quattro dimensioni del nostro approccio di sostenibilità

Rispetto del pianeta



Ci impegniamo a limitare gli impatti sull'ambiente grazie all'innovazione dei processi e all'ottimizzazione dei consumi, promuovendo la transizione energetica. Prestiamo attenzione ai materiali per il packaging, preferendo soluzioni alternative alla plastica, e valorizziamo gli scarti di produzione.

Custodia della tradizione



Il metodo Liguori nasce dalla secolare tradizione gragnanese unita all'approccio delle nuove generazioni, attento ai bisogni emergenti del mercato. Condividiamo valore sul territorio offrendo opportunità lavorative alla comunità locale, garantendo così la trasmissione del nostro sapere.

¹² FAO, Greenhouse gas emissions from agrifood systems – Global, regional and country trends, 2001–2023, FAOSTAT Analytical Brief Series No. 115, 2025.

¹³ IPCC, Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability, Working Group II contribution to the Sixth Assessment Report, Cross-Chapter Paper 4: Mediterranean Region, 2022.

¹⁴ European Environment Agency / Climate-ADAPT, Agriculture – Adaptation in EU policy sectors.

¹⁵ CREA, Rassegna stampa Durum Days 2024.





L'ANALISI DI MATERIALITÀ

Un processo per individuare le priorità di sostenibilità più rilevanti per Pastificio Liguori e per i suoi stakeholder.

L'analisi di materialità rappresenta uno strumento fondamentale per comprendere quali temi di sostenibilità siano più rilevanti per Pastificio Liguori e per gli stakeholder con cui l'azienda si relaziona.

Attraverso questo percorso, abbiamo approfondito il contesto operativo, la catena del valore e gli impatti generati o potenzialmente generabili dalle nostre attività, con l'obiettivo di identificare le priorità su cui orientare il percorso di sostenibilità, gli impegni futuri e le azioni di miglioramento.

Il processo ha permesso di individuare e valutare i temi più significativi, tenendo conto sia della prospettiva aziendale sia del punto di vista degli stakeholder coinvolti.

IL PROCESSO DI ANALISI

1. Analisi del contesto e della catena del valore
2. Identificazione degli impatti positivi e negativi
3. Valutazione della significatività degli impatti
4. Raggruppamento degli impatti in temi materiali
5. Prioritizzazione dei temi con il coinvolgimento degli stakeholder

SOSTENIBILITÀ: DUE CONCETTI CHIAVE

Impatti: Effetti positivi o negativi, attuali o potenziali, che un'organizzazione può generare su economia, ambiente, persone e diritti umani.

Temi materiali: Ambiti prioritari che descrivono gli impatti più rilevanti dell'organizzazione e orientano impegni, azioni e rendicontazione.

Dall'analisi sono emersi dieci temi materiali, che rappresentano gli ambiti prioritari attraverso cui Pastificio Liguori genera, gestisce e monitora i propri impatti lungo la catena del valore.

I temi individuati riflettono le principali dimensioni dell'identità aziendale: la qualità del prodotto, la responsabilità nella gestione della filiera, l'attenzione alle risorse ambientali, la valorizzazione delle persone, l'etica del business e il legame con il territorio.

I TEMI MATERIALI

PRODOTTO E FILIERA



Qualità, innovazione e sicurezza alimentare



Gestione della filiera e tracciabilità



Attenzione a clienti e consumatori

AMBIENTE E RISORSE



Consumi energetici e cambiamento climatico



Gestione delle risorse idriche per la produzione



Gestione dei rifiuti e degli scarti di produzione



Materiali e packaging

PERSONE



Valorizzazione dei dipendenti e sicurezza sul lavoro

GOVERNANCE E TERRITORIO



Etica di business e valore economico



Relazioni con le comunità e promozione del patrimonio locale



I NOSTRI STAKEHOLDER

In Pastificio Liguori crediamo che il dialogo costante e bidirezionale con i nostri stakeholder sia l'elemento chiave per sviluppare relazioni di fiducia e durature, basate sulla collaborazione e sul rispetto.

Nel percorso di sostenibilità di Pastificio Liguori l'ascolto degli stakeholder è una scelta di metodo. Dare **tempo e spazio** al punto di vista di chi attraversa la nostra filiera - dall'interno dell'azienda fino al consumatore finale - significa riconoscere che la qualità di una pasta nasce anche dalla qualità delle relazioni che la rendono possibile. **Integrare le aspettative** dei principali portatori di interesse ci permette di leggere con maggiore chiarezza il contesto in cui operiamo e di concentrare gli sforzi sugli aspetti davvero rilevanti.

I nostri **dipendenti e collaboratori** rappresentano la prima delle categorie prioritarie, poiché sono le persone a custodire e a rinnovare, giorno dopo giorno, il saper fare del pastificio: sono, a tutti gli effetti, l'ingrediente segreto del nostro successo. Per questo il dialogo con loro è coltivato di continuo, attraverso i canali interni dell'azienda e i momenti di formazione, di ascolto e di confronto che accompagnano la vita quotidiana dello stabilimento.

Con la stessa cura seguiamo la relazione con i **fornitori**, e in particolare con i mulini, veri custodi

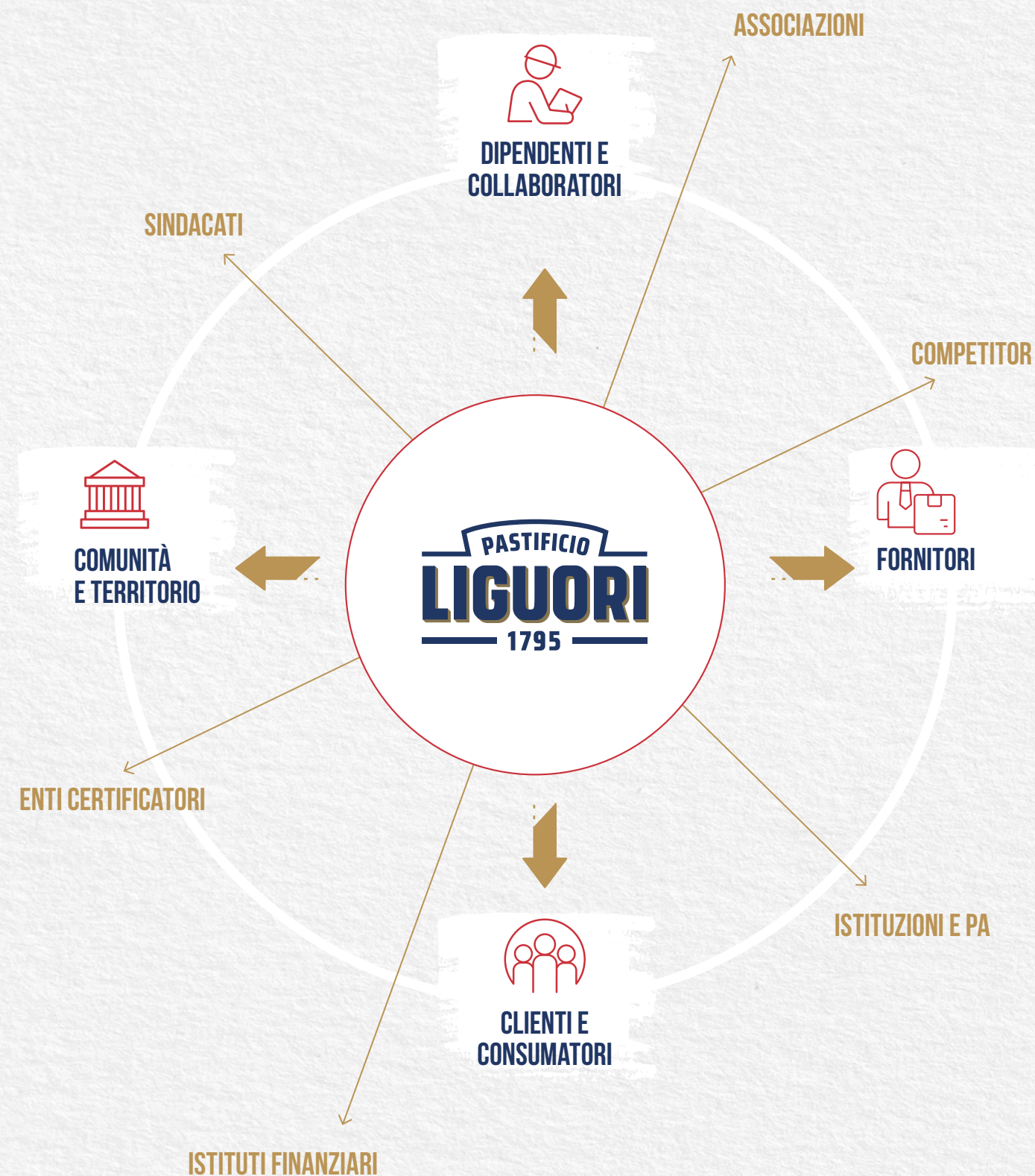
della materia prima da cui tutto ha inizio. Coltivare rapporti solidi e duraturi lungo la filiera non serve soltanto ad assicurare elevati livelli di qualità del prodotto finito; è anche il modo in cui Pastificio Liguori contribuisce alla sostenibilità sociale ed economica dell'intera catena di fornitura, supportando un tessuto produttivo di cui l'azienda si sente parte.

Clienti e consumatori meritano un'attenzione altrettanto costante, perché è dalla loro soddisfazione che si misura, ogni giorno, il valore del nostro lavoro. Ne monitoriamo le preferenze, ne ascoltiamo i bisogni e rispondiamo con prontezza a ogni eventuale reclamo, così da mantenere elevati e riconoscibili gli standard di qualità che il marchio rappresenta.

Il legame con **Gragnano** e con la **comunità locale** è, infine, parte integrante dell'identità di Pastificio Liguori. Radicata da oltre due secoli in questa terra, l'azienda intrattiene con il territorio scambi costanti, consapevole che la propria storia e il proprio futuro restano intrecciati a quelli della comunità che l'ha vista nascere e crescere.

Dall'ascolto di questi interlocutori emergono con chiarezza le **priorità su cui orientare il nostro percorso di sostenibilità**: l'efficientamento energetico e idrico, l'utilizzo attento dei materiali e la ricerca di soluzioni innovative per il packaging. A queste si aggiunge lo stimolo ad assumere un ruolo sempre più attivo nel promuovere coesione all'interno della filiera, nella consapevolezza di essere un attore centrale, capace di collegare la catena del valore a monte con il mercato a valle. È in questo continuo intreccio di voci che il dialogo si trasforma in scelte concrete, dando forma, un passo alla volta, al nostro sviluppo sostenibile.

STAKEHOLDER



2. IL VALORE DEL TEMPO

Il Metodo Liguori	p. 32
Dalla semola alla pasta	p. 36
Dove si misura il nostro impatto	p. 40

In un mondo che ha fretta, noi scegliamo di fare il contrario: alla nostra pasta concediamo nove ore, diciotto ore, tutto il tempo necessario perché esprima al meglio la qualità che la tradizione insegna.

Non è un vezzo, ma un metodo: certificato, replicabile, misurabile. Ma è anche, e soprattutto, una visione. Perché per fare bene le cose, e farle davvero buone, ci vuole tempo.



IL METODO LIGUORI

Fare la pasta è, per noi, prima di tutto una questione di tempo. Il Metodo Liguori non è un singolo accorgimento, ma un sistema di scelte calibrate - la materia prima, l'acqua, la trafilatura e, soprattutto, la lenta essiccazione - che contribuiscono, insieme, a definire la qualità e l'identità della nostra pasta. Un sapere che custodiamo da oltre due secoli, tramandandolo di generazione in generazione e

affinandolo nel tempo. È un know-how che resta il fulcro vitale del nostro prodotto, perché traduce una convinzione semplice in un metodo concreto: per fare bene le cose, e farle davvero buone, occorre concedere loro il tempo necessario. Quel metodo prende forma in una sequenza di fasi, ciascuna pensata per custodire la qualità della materia prima e portarla intatta fino alla tavola.

MATERIA PRIMA



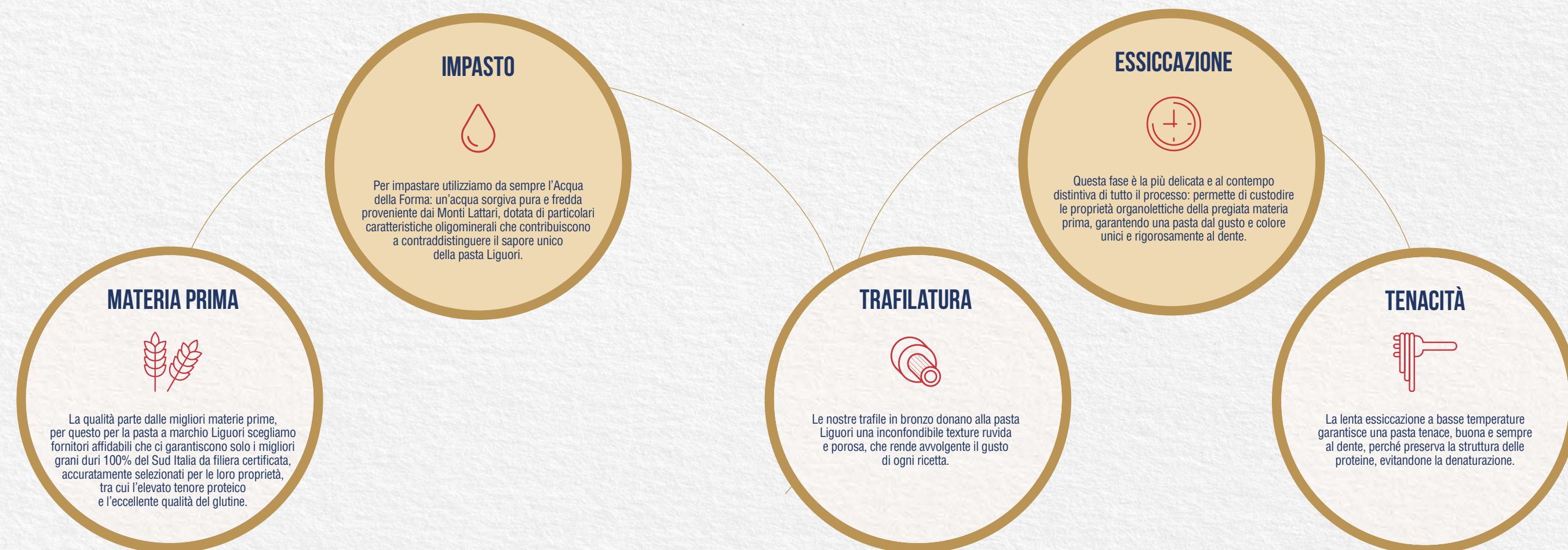
La qualità nasce ben prima del nostro stabilimento: comincia dalla **scelta del grano**. Per la pasta a marchio Liguori acquistiamo esclusivamente grani duri 100% del Sud Italia, provenienti da filiera selezionata e scelti per le loro proprietà, in particolare l'**elevato tenore proteico** e l'eccellente qualità del glutine, perché soltanto una semola di altissimo livello è in grado di sostenere un metodo tanto esigente.

IMPASTO



La semola viene unita all'Acqua della Forma, l'**acqua sorgiva pura**, fredda e incontaminata che sgorga dai Monti Lattari. Scorrendo lungo le millenarie rocce sedimentarie del massiccio, quest'acqua si arricchisce di particolari proprietà chimico-fisiche e oligominerali che la rendono ideale per la pastificazione e che concorrono al sapore inconfondibile della nostra pasta. Nel rispetto del disciplinare della Pasta di Gragnano IGP, è impiegata in una **percentuale non superiore al 30% del peso dell'impasto**; attraverso la gramolatura, l'impasto diventa poi omogeneo ed elastico, pronto per la trafilatura.

L'INGREDIENTE SEGRETO È IL TEMPO





TRAFILATURA



L'impasto di acqua e semola viene estruso interamente con **trafile in bronzo**. È una scelta che richiede semole di elevata qualità, capaci di sostenere il processo, e che conferisce alla pasta la sua inconfondibile texture ruvida e porosa, ideale per trattenere il condimento.

ESSICCAZIONE



È il cuore e, insieme, la fase più delicata dell'intero processo, perché dal suo andamento dipendono le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto finito. Essicchiamo la pasta corta per un minimo di **9 ore** e la pasta lunga per un minimo di **18 ore**, con temperature mai superiori ai **69 °C**. L'essiccazione avviene in linee continue, all'interno di tunnel progettati e costruiti su misura per il nostro know-how: la pasta lunga, stesa su apposite canne, e la pasta corta, distribuita su nastri trasportatori, avanzano con un movimento sinusoidale discendente. Il processo segue particolari "ricette" studiate per ogni singolo formato e affidate all'alta specializzazione dei nostri operatori, così che le correnti d'aria attraversino il prodotto nei giusti tempi e lo lambiscano su tutti i lati, favorendo lo scambio termico e di vapore. L'alternanza tra l'estrazione graduale dell'acqua e le fasi di riposo e ventilazione ci permette di impiegare una mild technology, a basse temperature, evitando di "bruciare" il prodotto.

Il risultato è una trasformazione conservativa: i parametri della semola — colore, sapore, aroma, proteine, qualità del glutine — restano sovrapponibili a quelli del prodotto finito. La pasta si presenta con un colore giallo ambrato, mai tendente all'aranciato (che denoterebbe una pasta quasi "bruciata"), e con un'eccellente tenuta in cottura, garantita dal mantenimento del reticolo glutinico a maglie strette e dall'assenza di dispersione dell'amido. Lo scarto che può generarsi in questa fase, soprattutto dalla pasta lunga, è uno scarto secco e non reimpastabile, destinato a uso zootecnico.



TENACITÀ



Il frutto del Metodo Liguori è una pasta tenace, capace di mantenere forma, consistenza, colore e proprietà organolettiche anche nelle fasi di cottura e di mantecatura in padella: un tratto distintivo della Pasta di Gragnano IGP. Non si tratta di un'affermazione di principio, ma di un dato che verifichiamo con test oggettivi di **resistenza alla rottura e di compattezza**, condotti con strumentazione certificata di texture analysis sia internamente sia presso laboratori esterni specializzati, tra cui l'analizzatore di struttura TAXt plus.

TRAFILATURA RUVIDA

100% al bronzo

QUALITÀ CERTIFICATA

La rigorosità del Metodo Liguori è sottoposta alla verifica di enti terzi indipendenti. Il legame tra il nostro metodo e il territorio è tutelato dall'**Indicazione Geografica Protetta (IGP) della Pasta di Gragnano**, che certifica proprio il metodo di produzione e la realizzazione del prodotto entro i confini del comune di Gragnano. La tracciabilità della filiera della linea "100% grano italiano" è invece garantita dalla certificazione **ISO 22005**.

A queste si affianca, dal 2023, la **tracciabilità in blockchain** dei prodotti a marchio Liguori, che consente al consumatore di ricostruire la storia della pasta dal campo alla tavola.

A coronamento di questo percorso, abbiamo avviato, attraverso un progetto che ha visto la collaborazione dei reparti Qualità e R&D, l'**iter di certificazione del Metodo Liguori secondo lo standard STP FOOD**, sempre con la verifica dell'ente terzo indipendente: è già stato redatto il relativo disciplinare ed è previsto un protocollo di analisi, interno ed esterno, che misura oggettivamente la tenacità della pasta cotta tramite lo strumento TAXt plus. Il rilascio della certificazione è atteso nel corso del **2026**. Anche la certificazione del Metodo, del resto, è qualcosa che richiede il suo tempo.

Le certificazioni di Pastificio Liguori



Certificazioni di organizzazione e processo

ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, SA8000, SMETA, BRC, IFS.



Certificazioni di prodotto e di filiera

IGP Gragnano, Biologico, Naturland, Demeter, JAS e BIO JUS (Giappone), OGM free / GMO project, Halal, Kosher, FDA (USA).



In corso

Certificazione del Metodo Liguori (standard STP FOOD) e ROC – Regenerative Organic Certified.



DALLA SEMOLA ALLA PASTA

Il Metodo che dà forma alla nostra pasta non avrebbe valore senza un sistema altrettanto rigoroso che ne garantisca, ogni giorno, la qualità e la sicurezza. Per questo ci siamo dotati di un sistema di gestione integrato, fondato su un manuale di sicurezza alimentare fatto di procedure, istruzioni operative e attività di controllo pensate per prevenire qualunque rischio per il consumatore, e su un piano di analisi che accompagna il prodotto lungo tutte le sue fasi, dalla materia prima al confezionamento, sia nel nostro laboratorio interno sia presso laboratori esterni accreditati.

La solidità di questo sistema è verificata ogni anno da audit non annunciati di enti terzi, negli ambiti degli standard BRC, IFS e ISO 22000, ed è sostenuta dalla conformità a un quadro normativo ampio: dal Regolamento 852/2004 sull'igiene degli alimenti al Regolamento 2023/915 sui contaminanti, fino al Regolamento 1169/2011 sull'informazione ai consumatori.

I CONTROLLI SULLA MATERIA PRIMA



Tutto comincia dalla semola. Prima che possa essere avviata alla pastificazione, ogni partita è sottoposta a **dieci controlli di laboratorio**, che ne verificano l'umidità, le ceneri, le proteine, l'indice e la quantità di glutine, la granulometria, il colore, gli allergeni, la presenza di punti neri e cruscali e le micotossine. Le analisi sono condotte con strumentazione dedicata e calibrata quotidianamente, dalla termobilancia per l'**umidità** all'analizzatore Foss per le **proteine**, dal forno a muffola per le **ceneri** al sistema Glutomatic per l'indice di **glutine**. I risultati vengono registrati nel sistema gestionale SAP, che sblocca l'impiego della semola soltanto se conforme.

I valori richiesti sono fissati in **capitolati esigenti**, che impongono per esempio un elevato tenore proteico (14,5% sulla sostanza secca) e un contenuto di ceneri inferiore ai limiti di legge e del disciplinare IGP. Nel 2025 sono stati effettuati oltre 19.890 controlli sulla materia prima in ingresso, in aumento del 7% rispetto al 2024, quando i controlli erano stati oltre 18.550.

Un'attenzione particolare è riservata alla **sicurezza chimica**. Ogni giorno analizziamo le semole alla ricerca di micotossine (DON, aflatossine B1 e totali, ocratossina A, fumonisine e zearalenone) con kit rapidi, imponendoci limiti inferiori del 50% rispetto ai tenori massimi del Regolamento 2023/915. Sul fronte dei residui, i nuovi capitolati fissano soglie particolarmente restrittive (con il glifosato a 0,001 ppm) e privilegiano materie prime a basso impatto e biologiche.

I CONTROLLI DURANTE IL PROCESSO



Mentre la pasta prende forma, il monitoraggio prosegue sul semilavorato, con la misura dell'umidità e le verifiche dimensionali che accompagnano l'impasto e l'essiccazione. Nel 2025 i controlli di processo sono stati 6.788, il 18% in più rispetto ai 5.762 effettuati nel 2024.

I CONTROLLI SUL PRODOTTO FINITO



Sulla pasta pronta si concentrano **otto tipologie di controllo**, che ne verificano la qualità e l'idoneità prima che raggiunga la tavola: le prove di cottura, la misura dell'umidità, i controlli dimensionali, l'integrità del packaging, la correttezza dell'etichetta, la marcatura degli imballi, il controllo del peso e il passaggio al metal detector, che costituisce un punto critico di controllo.

A questi si aggiunge la **verifica oggettiva della tenacità**, misurata con un analizzatore di struttura secondo un metodo standardizzato che quantifica la forza necessaria a recidere la pasta cotta (il cosiddetto "lavoro di taglio") traducendo così in numeri la consistenza che distingue la Pasta di Gragnano. Nel 2025 i controlli interni sul prodotto finito sono stati 40.032 (33.561 nel 2024, +19%), integrati da 422 analisi affidate a laboratori terzi.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA QUALITÀ

OLTRE **19.890**
CONTROLLI SULLA MATERIA
PRIMA IN INGRESSO

6.788
CONTROLLI DI PROCESSO

40.032
CONTROLLI
SUL PRODOTTO FINITO



I NUMERI DEL NOSTRO IMPEGNO PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ

Nel complesso, nel 2025 abbiamo effettuato **oltre 70.000 controlli di qualità e sicurezza**, in crescita rispetto al 2024 (+15,5%), ai quali si aggiungono 619 analisi affidate a laboratori terzi indipendenti, tra materia prima e prodotto finito.

OLTRE **70.000**
controlli nel 2025

A sostegno di questo presidio **abbiamo continuato a investire in personale dedicato, strumentazione di laboratorio, pest control e formazione**; nel corso del 2024, in particolare, sono state installate sale filtro in produzione con lavaggio annesso, è stato raddoppiato il personale addetto alle pulizie e sono state intensificate le ore di formazione specifica per mansione. Soprattutto, nel 2024 e nel 2025 non si è registrato alcun caso di non conformità che abbia comportato sanzioni, ammende o avvisi.

TRACCIABILITÀ E INFORMAZIONE AL CONSUMATORE

La trasparenza verso chi ci sceglie passa dall'informazione corretta sul prodotto e dalla possibilità di ricostruirne il percorso lungo la filiera. Tutte le confezioni a marchio Liguori sono redatte nel rispetto del Regolamento 1169/2011 e, per l'etichettatura ambientale degli imballi, del D.Lgs. 116/2020. Le etichette riportano l'origine della materia prima, le modalità d'uso e le indicazioni per il corretto smaltimento, mentre le informazioni relative alle certificazioni di terza parte sono pubblicate sul sito aziendale.

sono entrambe certificate secondo lo standard ISO 22005. Inoltre, sui prodotti a marchio Liguori, la tracciabilità in blockchain consente al consumatore di risalire, tramite QR code, fino alla particella catastale del campo di coltivazione del grano.

I risultati delle prove di laboratorio seguono infine una procedura formale di validazione prima di essere considerati definitivi.

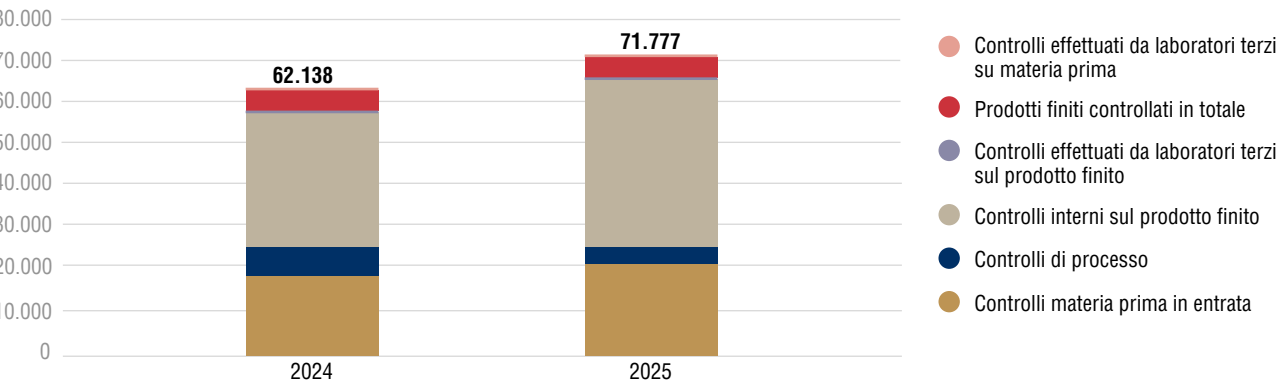
Innovazione gestionale

Nel gennaio 2025 Pastificio Liguori ha completato la migrazione al nuovo sistema gestionale SAP for HANA: un investimento significativo per migliorare la gestione dei processi di produzione, approvvigionamento delle materie prime e secondarie, e logistica. Il nuovo sistema consente una maggiore integrazione dei flussi informativi lungo tutta la catena del valore.

La conformità delle informazioni e dell'etichettatura è verificata per tutte le categorie di prodotto significative. Nel biennio 2024-2025 non si sono verificati episodi di non conformità in materia di etichettatura.

A questo presidio si affianca un sistema di tracciabilità che segue il prodotto dentro e fuori l'azienda. La rintracciabilità interna e quella della filiera della semola, di cui Pastificio Liguori è capofila,

Controlli di qualità e sicurezza



Quanto ai **reclami**, complessivamente 19 nel 2025 (erano 11 nel 2024), restano numericamente contenuti e vengono gestiti attraverso un processo strutturato che coinvolge il customer service, il marketing e la qualità, con l'analisi della tracciabilità per ogni singola segnalazione.



DOVE SI MISURA IL NOSTRO IMPATTO

Misurare è fondamentale per gestire gli impatti e puntare al miglioramento delle performance di sostenibilità aziendali. Monitoriamo gli impatti ambientali del nostro stabilimento di Gragnano, dove viene prodotto il 97% della nostra pasta¹⁶, e li gestiamo all'interno di un sistema certificato secondo gli standard ISO 14001 (ambiente) e SA8000 (responsabilità sociale).

ENERGIA ED EFFICIENZA

Il cuore del nostro sistema energetico è un impianto di **cogenerazione** alimentato a gas naturale, che da un'unica fonte produce contemporaneamente energia elettrica, calore e freddo. Il calore viene recuperato sia dall'acqua di raffreddamento del motore, tramite uno scambiatore da 805 kWt, sia dai fumi di combustione, attraverso una caldaia a recupero da 840 kWt, mentre il freddo è generato da un gruppo ad assorbimento. Grazie a questo impianto, nel 2025 abbiamo coperto con autoproduzione circa il 73% dell'energia elettrica consumata (13,06 milioni di kWh), acquistando dalla rete la parte restante; il gas naturale approvvigionato sia per il cogeneratore sia per il riscaldamento è stato di circa 3,66 milioni di m³. Infine, tra i consumi energetici rientrano anche i carburanti per il parco auto aziendale e due veicoli commerciali: si tratta di 5.200 litri di benzina e di 16.690 litri di diesel.

Il **consumo energetico** totale del Pastificio si è attestato, per il 2025, a circa 157,4 mila GJ, in aumento del 4,4% sul 2024 (150,8 mila GJ). Tuttavia, considerati gli incrementi della produzione, si rileva una riduzione dell'intensità energetica: nel 2025, infatti, l'intensità energetica si attesta a circa 762 kWh

per tonnellata, con un miglioramento del 4% rispetto all'anno precedente.

Negli ultimi anni abbiamo investito sull'efficientamento energetico. Con il **progetto RePasta**, siamo intervenuti su tutte le linee di produzione installando **motori a più alta classe di efficienza**, intervenendo sulla fase di impasto, aumentando i pannelli di coibentazione delle linee di essiccazione e migliorando il recupero dell'aria: interventi che, insieme all'esperienza maturata sui processi, hanno permesso di ridurre i consumi elettrici di circa il 20-22% rispetto alla configurazione originaria dello stabilimento. A ciò si aggiungono un impianto fotovoltaico di circa 560 kW installato a fine 2025, la cui energia è interamente autoconsumata, e il progressivo passaggio all'illuminazione a LED in tutto lo stabilimento.

Sul fronte dell'energia rinnovabile, da ottobre 2024 abbiamo avviato l'acquisto di Garanzie di Origine per l'energia elettrica acquistata. Per il 2025 la **quota di energia rinnovabile** sul fabbisogno complessivo aziendale è pari all'8,9%.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

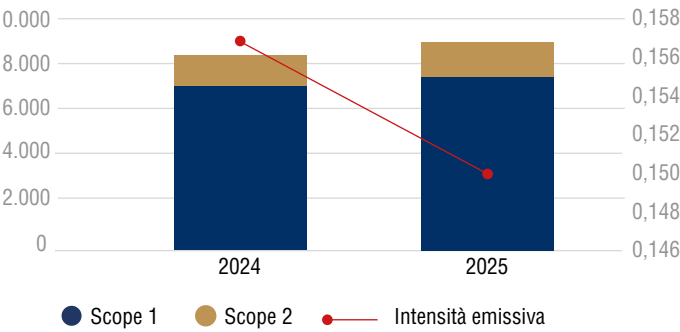
Il consumo di energia e carburanti genera emissioni di gas serra in atmosfera, che monitoriamo e gestiamo in conformità alle disposizioni delle autorizzazioni ambientali. Inoltre, ci impegniamo nella loro riduzione attraverso la presenza di sistemi di abbattimento degli inquinanti, la riduzione dei consumi energetici e l'adozione di soluzioni tecnologiche innovative.

Le **emissioni dirette di Scope 1** sono legate al consumo di gas naturale per la produzione e ai carburanti per la flotta aziendale e per i veicoli commerciali. Nel 2025 queste sono pari a 7.618 tonnellate di CO₂ equivalente (t CO₂e), in leggero aumento rispetto al 2024 (+4%); la quasi totalità di queste - il 99,3% - sono imputabili al consumo di gas naturale.

L'acquisto e il consumo di energia elettrica dalla rete, invece, sono responsabili delle **emissioni indirette di Scope 2**. Il consumo energetico complessivo dello stabilimento ha prodotto 999 t CO₂e, calcolato secondo il metodo location-based¹⁷(LB). Grazie all'acquisto di Garanzie di Origine (GO) a copertura dell'intero fabbisogno di energia elettrica, le emissioni di Scope 2 secondo il metodo market-based sono pari a zero: questo approccio riconosce infatti l'origine rinnovabile dell'energia certificata dalle GO, alla quale è associato un fattore di emissione nullo.

Considerando sia le emissioni di Scope 1 e Scope 2, le emissioni complessive corrispondono a circa 8.617 t CO₂e secondo l'approccio location-based e a 7.618 t CO₂e secondo l'approccio market-based, segnando, in entrambi i casi, un incremento del 4% rispetto al 2024. Tuttavia, come per l'intensità energetica, anche l'**intensità emissiva** – che mette in relazione le emissioni complessive al volume della produzione realizzato nell'anno – è in calo, passando da 0,157 t CO₂e per tonnellata di pasta prodotta nel 2024 a 0,150 t CO₂e nel 2025 (-4%).

Emissioni di Scope 1 e Scope 2*



* dati in t CO₂ equivalente, calcolate con metodo Location-based (LB)

Le altre emissioni in atmosfera dello stabilimento sono soggette a monitoraggio periodico nel rispetto dell'Autorizzazione Unica Ambientale rilasciata dalla Città Metropolitana di Napoli. Gli inquinanti misurati ai diversi punti di emissione (la caldaia a metano, l'impianto di cogenerazione e i silos di stoccaggio) sono il monossido di carbonio (CO), gli ossidi di azoto (NOx), gli ossidi di zolfo (SOx) e le polveri totali, che si mantengono su valori contenuti.

Infine, nel biennio 2024-2025 le ricariche di gas refrigeranti negli impianti sono state nulle.

Emissioni in atmosfera – concentrazioni misurate (mg/Nm³)¹⁸

Inquinante	2025	2024
Monossido di carbonio (CO)	~88	~89
Ossidi di azoto (NOx)	131–177	129–179
Ossidi di zolfo (SOx)	~11	~10
Polveri totali (PTS)	0,11–0,33	0,11–0,33

¹⁷ Il metodo location-based (LB) considera il fattore di emissione medio rappresentativo del mix energetico nazionale di produzione di energia elettrica. Il metodo market-based (MB), invece, rispecchia il mix energetico specifico dell'elettricità acquistata dal fornitore. In caso di indisponibilità di fattori di emissione specifici, si utilizza il fattore di emissione relativo al mix residuo di energia elettrica nazionale, al netto della componente rinnovabile tracciata per esempio tramite Garanzie di Origine (GO). I fattori di emissione medi nazionali usati dall'approccio location-based sono di norma più bassi di quelli utilizzati in allineamento all'approccio market-based.

¹⁸ Eventuali range fanno riferimento alla presenza di più punti di rilevazione per una data emissione.

¹⁶ La quota rimanente riguarda lotti di prodotti con caratteristiche particolari, come la pasta senza glutine, non realizzati internamente, ma affidati a terzi o commercializzati.

1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

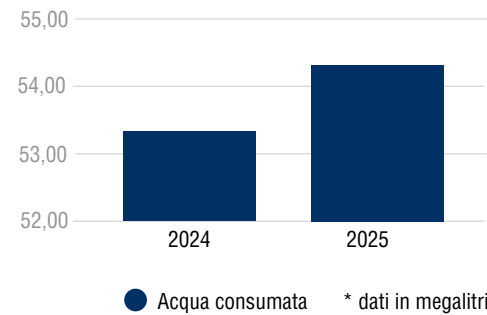
5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ

ACQUA

L'acqua è una risorsa preziosa e, per Pastificio Liguori, richiede un'attenzione particolare: lo stabilimento si trova in un'**area classificata ad elevato stress idrico**, condizione che rende ancora più importante una gestione efficiente e responsabile dei consumi. L'Acqua della Forma che sgorga dai Monti Lattari viene impiegata in produzione senza alcun trattamento preliminare, a conferma della sua purezza. Nel 2025 abbiamo prelevato complessivamente circa 56,4 megalitri d'acqua, per oltre due terzi da pozzo (38,9 megalitri) e per la parte restante dall'acquedotto (17,5 megalitri); il valore è in leggero aumento sull'anno precedente, per il quale si registrano 55,3 megalitri di acqua prelevata (+2%). Gli scarichi, convogliati al depuratore, sono stati pari a circa 2,2 megalitri nel 2025 e 1,9 megalitri nel 2024. Ne deriva che, per il 2025, il **consumo totale di acqua**, impiegata per la produzione, si attesta a 54,2 megalitri, in aumento dell'1,6% sul 2024 (53,3 megalitri).

Consumi idrici*



Per contenere i consumi adottiamo **circuiti chiusi per la produzione del freddo e dell'acqua calda**. In un'ottica di riduzione degli sprechi, recuperiamo il retentato dell'osmosi inversa: l'acqua di scarto del processo di depurazione, pur caratterizzata da un maggiore contenuto salino, resta idonea per specifici utilizzi interni e viene quindi reimpiegata nel lavaggio degli impianti. Il vapore prodotto durante l'essiccazione, invece, non è attualmente recuperabile per ragioni tecniche e viene disperso. A partire dai prossimi anni, saremo inoltre in grado di misurare in modo puntuale l'acqua fredda prodotta dall'impianto di cogenerazione, affinando ulteriormente il monitoraggio dei consumi.

PACKAGING

Il confezionamento primario dei prodotti è realizzato in **carta** e in **plastica**, in particolare polipropilene: nel 2025 sono state utilizzate 1.101 tonnellate di carta e 860 tonnellate di polipropilene.

Tutta la carta impiegata per il confezionamento primario è certificata **FSC**, a garanzia di un approvvigionamento responsabile della materia prima cellulosica. La stessa attenzione si estende progressivamente anche al confezionamento secondario: la quota di cartoni certificati FSC è infatti passata dal 45% del 2023 al 70% nel 2025.

La pasta a marchio Liguori adotta in via esclusiva un confezionamento in carta poliaccoppiata riciclabile nella raccolta differenziata della carta e certificato secondo lo standard di riciclabilità Aticelca® 501. Tuttavia, stiamo sviluppando un **packaging in sola carta**, in sostituzione degli attuali materiali compositi.



RIFIUTI

La raccolta dei rifiuti è organizzata in modo strutturato: negli uffici e nelle aree comuni sono presenti contenitori per la raccolta differenziata, mentre nei reparti produttivi i rifiuti sono separati in contenitori dedicati per codice CER e successivamente convogliati nell'isola ecologica dello stabilimento. Da qui, i rifiuti vengono conferiti a ditte esterne specializzate e autorizzate, che ne assicurano il trasferimento verso centri di trattamento qualificati.

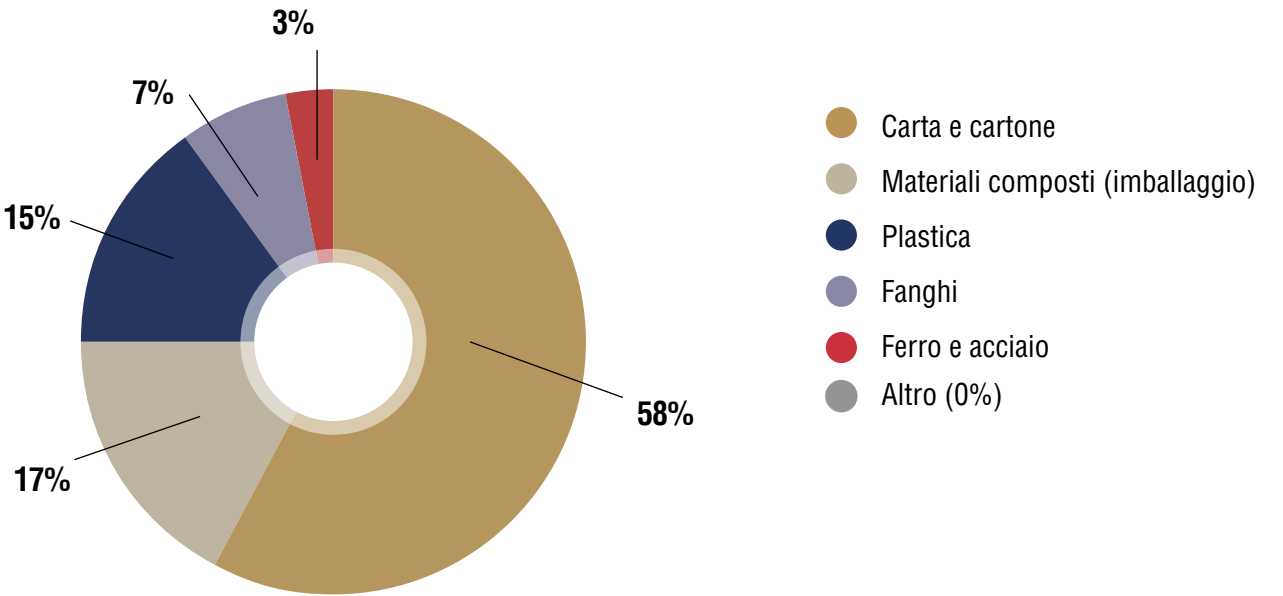
Nel 2025 abbiamo prodotto circa **420 tonnellate di rifiuti non pericolosi**, costituiti in larga parte da imballaggi (carta e cartone, materiali compositi e plastica) e da fanghi di depurazione; i rifiuti pericolosi sono marginali.

La gestione degli **scarti organici** riflette la nostra attenzione alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione delle risorse. Dalla lavorazione di semola e acqua si origina uno scarto che, nel 2025, è

stato pari a 489 tonnellate, corrispondenti ad appena lo **0,85% della produzione**. Questo residuo viene valorizzato per intero: fino al 2025 è stato destinato a uso zootecnico, mentre **dal 2026 viene avviato alla produzione di biogas** tramite la società specializzata CDS, nell'ambito di un progetto di certificazione della filiera di recupero. Anche la semola che non rientra nelle nostre specifiche produttive non viene sprecata: dove possibile, viene declassata e impiegata per produzioni con requisiti meno stringenti oppure restituita al fornitore.

La nostra attenzione si estende anche ai prodotti che non arrivano al mercato. Gli **invenduti** ancora pienamente idonei al consumo non vengono gestiti come rifiuto, ma destinati a enti benefici localizzati sul territorio (come Gragnano e Pompei) evitando di generare spreco alimentare e trasformando prodotti ancora utilizzabili in valore per le persone e le comunità che ne hanno bisogno.

Composizione dei rifiuti*



* dati 2025



IL MIGLIORAMENTO COME PERCORSO CONTINUO

Il percorso intrapreso da Pastificio Liguori prosegue attraverso **interventi orientati all'efficienza, all'ottimizzazione dei processi e alla riduzione dei consumi.**

Tra i progetti in corso o allo studio rientra la **sostituzione della centrale termica**, che consentirà di incrementare il rendimento dall'87% al 95%, con un conseguente risparmio di gas ed energia. A questo si affiancano l'efficientamento dei ventilatori, attraverso l'adozione di cuscinetti ceramici per ridurre gli attriti, e l'upgrade del gruppo di cogenerazione, previsto nel 2027.

Accanto agli interventi direttamente riferiti allo stabilimento, l'azienda guarda anche alla produzione di energia da fonti rinnovabili attraverso il **progetto del parco fotovoltaico di Piombino**. L'impianto non sarà destinato all'autoconsumo del sito produttivo di Gragnano: l'energia prodotta sarà immessa in rete, contribuendo alla disponibilità di energia rinnovabile nel sistema elettrico nazionale.

Sono interventi diversi, ma parte di una stessa direzione: continuare a migliorare i processi con gradualità, attenzione tecnica e visione di lungo periodo.





3. IL TEMPO PER LA TERRA

Il principio della nostra pasta

p. 48

Relazioni che durano

p. 50

“
Ogni chicco di grano ha un’origine, un percorso, una storia che arriva fino al nostro pastificio. Conoscere quella storia è il primo passo per fare una pasta come la nostra. Per questo scegliamo con cura i nostri fornitori, costruiamo rapporti che durano nel tempo e lavoriamo accanto a chi condivide i nostri valori. La filiera non è una catena: è una rete di fiducia. E la fiducia, per crescere, ha bisogno di tempo.



IL PRINCIPIO DELLA NOSTRA PASTA

Per Pastificio Liguori, la ricerca della qualità comincia dalla materia prima. La selezione delle semole è quindi una fase essenziale del processo produttivo, da cui dipendono le caratteristiche e l'identità della nostra pasta.

Per realizzare una pasta di altissima qualità partiamo dalla semola di grano duro, selezionata in funzione delle caratteristiche del prodotto finito. Utilizziamo una semola da filiera 100% italiana certificata per il marchio Liguori IGP, una semola dedicata alle produzioni IGP a marchio terzi e due semole biologiche da filiera certificata, una standard e una integrale.

Per la produzione a marchio Liguori vengono selezionate esclusivamente semole ad alto tenore proteico, pari al 14,5%, significativamente superiore sia al minimo di legge (10,5%) sia a quello stabilito dal disciplinare di produzione della Pasta di Gragnano IGP (13%). Inoltre, ai fornitori richiediamo sempre che il contenuto di ceneri sia più basso rispetto ai limiti normativi. Il rispetto di questi capitoli stringenti è garantito da controlli sistematici sulla semola in ingresso, che conduciamo in stretta collaborazione con i mulini fornitori. Nel caso della pasta a marchio, la semola è 100% italiana, proveniente dalle regioni del Mezzogiorno. La scelta di privilegiare il grano italiano per il marchio risponde a una precisa strategia qualitativa e di posizionamento. Il grano duro italiano è selezionato per le sue caratteristiche organolettiche e prestazioni eccellenti in fase di cottura; inoltre, la sua origine è percepita dal consumatore come garanzia di sicurezza e trasparenza.

Per la produzione sotto altri marchi e private label, la materia prima può avere in parte provenienza UE o extra-UE.

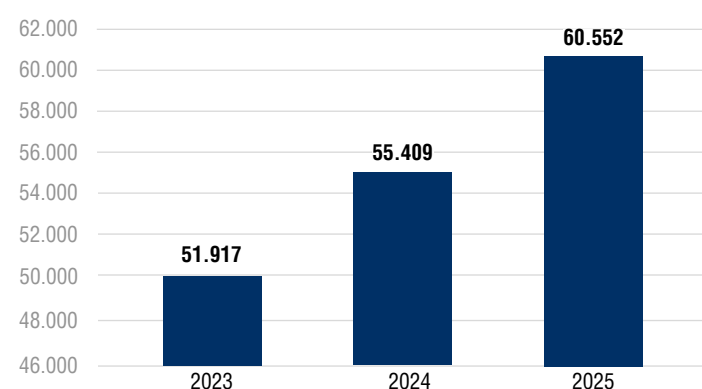
Nel 2025 Pastificio Liguori ha utilizzato complessivamente **60.552 tonnellate di semola di grano duro**, in aumento rispetto alle 55.409 tonnellate del 2024 e alle 51.917 del 2023. La crescita, pari al 9,3% nell'ultimo anno e al 16,6% nel biennio, riflette l'incremento della produzione e il maggior utilizzo della capacità produttiva interna, in linea con la strategia di progressiva riduzione degli acquisti di pasta da terzi.



OLTRE 60 MILA
tonnellate di semola di grano duro
utilizzate nel 2025 (+9,3% vs. 2024)

Nel biennio 2024-2025 si è inoltre consolidato l'**orientamento verso la filiera nazionale**, rafforzando la prossimità geografica con il distretto produttivo di Gragnano e la coerenza con la vocazione dell'azienda per una filiera corta, italiana e tracciata.

Semola di grano duro impiegata nella produzione (t)



LA PASTA LIGUORI: UNA FILIERA 100% ITALIANA E TRACCIATA

Per le semole impiegate nella produzione della pasta a marchio Liguori I.G.P. sono attivi specifici accordi di filiera, articolati in tre contratti dedicati. La pasta a marchio Liguori è prodotta esclusivamente con grano 100% italiano e la relativa filiera è certificata secondo lo standard ISO 22005 per la rintracciabilità della materia prima.

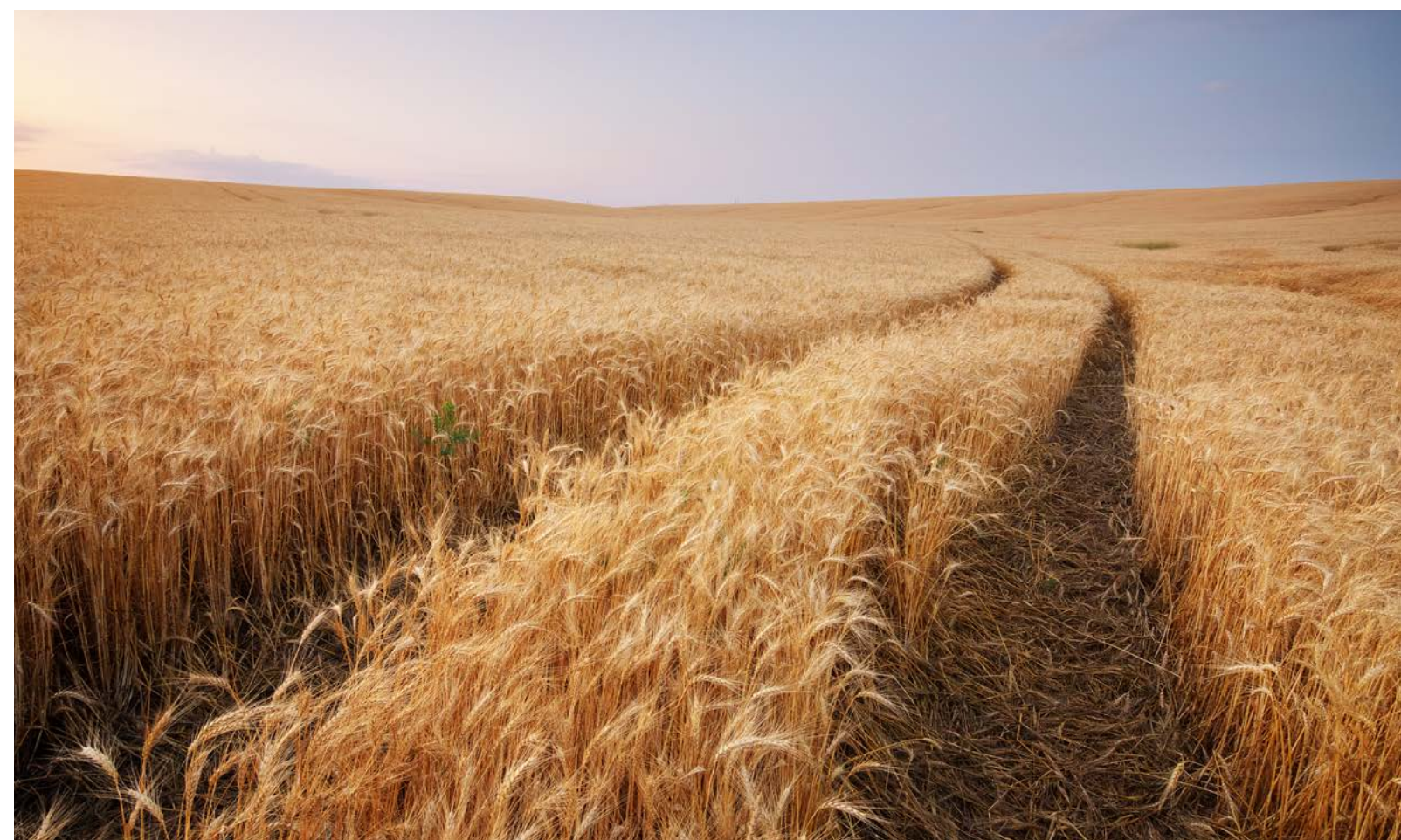
La certificazione, valida fino a febbraio 2027, coinvolge complessivamente 315 aziende agricole, 2 industrie di trasformazione, 16 magazzini e il pastificio. Una filiera così strutturata consente di risalire in qualsiasi momento all'origine del grano, dalla coltivazione allo stabilimento, rafforzando la trasparenza verso clienti e consumatori.

Dal 2023, questa trasparenza è supportata anche da un sistema di blockchain attivo su tutte le referenze a marchio Liguori. Attraverso il QR Code e il numero di lotto presenti sulla confezione, ogni consumatore può accedere a informazioni dettagliate sulla filiera: geolocalizzazione dei campi, riferimento dell'agricoltore, periodo di raccolta, molino di lavorazione, quantità di semola prodotta e data di produzione della pasta.

Il sistema, realizzato attraverso la piattaforma Sinfonia in collaborazione con Moderne Semolerie e Molino De Vita, è oggi pienamente operativo.

I controlli sulla qualità

Il sistema di qualità e sicurezza alimentare integrato assicura l'eccellenza dei prodotti attraverso procedure di controllo attive sull'intera filiera. Le semole in ingresso vengono analizzate su parametri fondamentali: umidità, contenuto di ceneri, indice e quantità di glutine. Ogni giorno, tramite kit rapidi, vengono effettuati controlli sulle micotossine. Per rassicurare i consumatori, Pastificio Liguori si impegna a rispettare limiti del 50% più stringenti rispetto alle soglie imposte dal Regolamento.





RELAZIONI CHE DURANO

Pastificio Liguori promuove la qualità lungo l'intera catena di fornitura, costruendo relazioni basate sulla fiducia, sulla condivisione degli standard e sulla continuità nel tempo.

Il portafoglio fornitori riflette la varietà delle esigenze aziendali: oltre ai mulini che forniscono gli sfarinati di grano duro, comprende anche fornitori di materie prime secondarie, imballaggi primari e secondari, materiali da ufficio e servizi legati, tra gli altri, a manutenzioni, consulenze, trasporti e smaltimento dei rifiuti.

L'approvvigionamento della semola avviene tramite sei mulini, tutti localizzati tra Puglia e Basilicata.

Per le produzioni esternalizzate, Pastificio Liguori collabora con otto partner esterni, localizzati prevalentemente in Campania e, in misura residuale, in Abruzzo, Puglia e Veneto. I fornitori di packaging sono localizzati in Campania, Marche, Abruzzo, Lombardia e Toscana e sono sottoposti alla medesima procedura di qualifica applicata agli altri fornitori.

LA SELEZIONE E LA VALUTAZIONE DEI FORNITORI

Pastificio Liguori dispone di una procedura strutturata di **qualifica, risk assessment e monitoraggio dei fornitori**, volta a valutarne l'affidabilità sia nella fase di selezione iniziale, sia nel corso del rapporto di fornitura attraverso aggiornamenti annuali. La qualifica iniziale avviene tramite la somministrazione di un questionario volto a raccogliere informazioni su organizzazione, politiche di approvvigionamento, processi, certificazioni possedute e gestione delle tematiche sociali, di sicurezza e qualità. A questo si affiancano richieste documentali e, per i fornitori rilevanti, audit di seconda parte.

Per i fornitori di **materie prime, semilavorati e imballaggi primari**, un elemento centrale del processo di valutazione è l'analisi del rischio di frode alimentare, con particolare riferimento a possibili fenomeni di contraffazione, alterazione, sofisticazione e adulterazione. Nel settore agroalimentare, infatti, il rischio di frode rappresenta un ambito particolarmente significativo, con potenziali conseguenze sulla sicurezza dei consumatori e sulla reputazione aziendale. Per questo, svolgiamo controlli quadrimestrali sulle fonti ufficiali relative a casi e segnalazioni di frode alimentare, intervenendo di conseguenza qualora emergano elementi rilevanti. In caso di eventi legati alle materie prime approvvigionate, adottiamo tempestivamente misure di mitigazione, tra cui analisi di laboratorio specifiche.

In linea con i principi e i valori espressi nella Politica Sociale, Pastificio Liguori si impegna inoltre a promuovere lungo la catena di fornitura un **progressivo allineamento agli standard della norma SA8000**, coinvolgendo fornitori, subfornitori e partner. L'adozione di questo standard porta a privilegiare le imprese che dimostrano, oltre alle competenze tecniche e gestionali, attenzione e sensibilità verso le tematiche sociali.

La responsabilità sociale nella filiera

Il piano triennale di monitoraggio per la responsabilità sociale prevede sei passaggi: qualifica attraverso il questionario SA8000; invio e sottoscrizione di una lettera di impegno; condivisione e accettazione del Codice Etico di Condotta; sensibilizzazione del fornitore in base alla classe di significatività; audit in campo e/o interviste; e ripristino in caso di rilevazione di criticità. I fornitori si impegnano a estendere la conoscenza e l'adesione ai requisiti di responsabilità sociale anche ai propri fornitori, rafforzando il presidio sull'intera filiera.

Nella procedura di qualifica per SA8000 e ISO 14001, l'azienda richiede ai fornitori le certificazioni ambientali e sociali pertinenti (SA8000, ISO 14001, ISO 45001, SMETA). In assenza di certificazioni, viene richiesta la sottoscrizione del Codice Etico e di una lettera di impegno sugli aspetti socio-ambientali.



A close-up photograph of a hand holding a single piece of yellow, ridged pasta. A digital caliper is positioned to measure the width of the pasta. The caliper's digital display shows '4.89 mm'. The background is blurred, showing more pasta.

4. IL TEMPO PER LE PERSONE

Chi fa Liguori

p. 54

Crescere insieme

p. 57

La cura quotidiana

p. 58

“
Le mani che controllano l'impasto, gli occhi che leggono l'essiccazione, l'esperienza che si trasmette da chi è qui da trent'anni a chi è arrivato ieri: sono le persone a dare forma alla nostra pasta. E il loro saper fare non si impara in fretta: si costruisce giorno dopo giorno, turno dopo turno, con la pazienza di chi sa che le competenze più solide sono quelle che maturano lentamente.



CHI FA LIGUORI

Le persone sono l'anima di Pastificio Liguori. È grazie al contributo quotidiano di dipendenti e professionisti, alla loro dedizione e alle competenze che mettono in campo, che l'azienda ha raggiunto nel tempo risultati importanti e può guardare a obiettivi sempre più ambiziosi. Questa comunità professionale si è costruita nel corso degli anni, imparando a integrare competenze, generazioni ed esperienze diverse in un patrimonio condiviso di saperi e responsabilità.

Al 31 dicembre 2025 Pastificio Liguori conta **99 dipendenti**, di cui 18 donne e 81 uomini. Il dato segna un leggero calo rispetto ai 106 dipendenti del 2024, legato principalmente a cessazioni fisiologiche nel comparto operaio, ma è in crescita rispetto ai 97 del 2023. La quasi totalità dell'organico (98 persone su 99) è assunta con contratto a tempo indeterminato e impiegata a tempo pieno, a conferma della stabilità del rapporto di lavoro offerto dall'azienda.

Tutti i dipendenti di Pastificio Liguori sono coperti da **contrattazione collettiva nazionale**. Per la quasi

totalità dell'organico si applica il CCNL Alimentari – Aziende Industriali, mentre per le figure dirigenziali trova applicazione il CCNL Dirigenti Industria. L'azienda non ha registrato alcun episodio di discriminazione nel triennio 2023-2025.

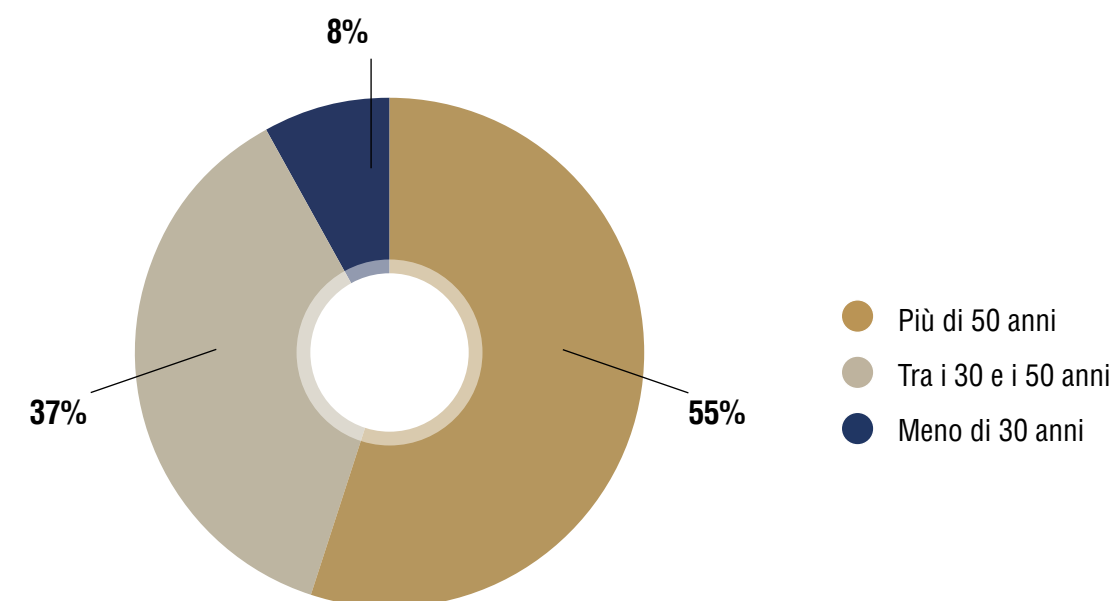
La **composizione** dell'organico riflette la natura industriale dell'attività di Pastificio Liguori. Nel 2025 la maggior parte dei dipendenti è costituita da operai di linea, che rappresentano il 59,6% del personale complessivo. Seguono gli impiegati amministrativi, pari al 32,3% dell'organico, mentre quadri e dirigenti rappresentano rispettivamente il 3% e il 5,1%.

La presenza femminile si concentra soprattutto nel comparto impiegatizio e rappresenta complessivamente il 18,2% dell'organico. Si tratta di una quota ancora contenuta, anche in considerazione della prevalenza di mansioni operative nei reparti produttivi, ma in crescita rispetto al 15,5% registrato nel 2023, anche grazie all'ingresso di nuove figure nelle funzioni amministrative e di supporto.

Dal punto di vista anagrafico, il 54,5% dei dipendenti ha più di 50 anni, il 37,4% rientra nella fascia 30-50 anni e l'8,1% ha meno di 30 anni. La presenza significativa di personale over 50 riflette la continuità dei rapporti di lavoro e l'esperienza maturata all'interno dell'azienda.

Si tratta di un patrimonio di competenze costruito nel tempo, che Pastificio Liguori si impegna a preservare e trasmettere alle nuove generazioni, favorendo il passaggio di conoscenze e il confronto tra profili con percorsi ed esperienze diverse.

Composizione dei dipendenti per età*



* dati 2025

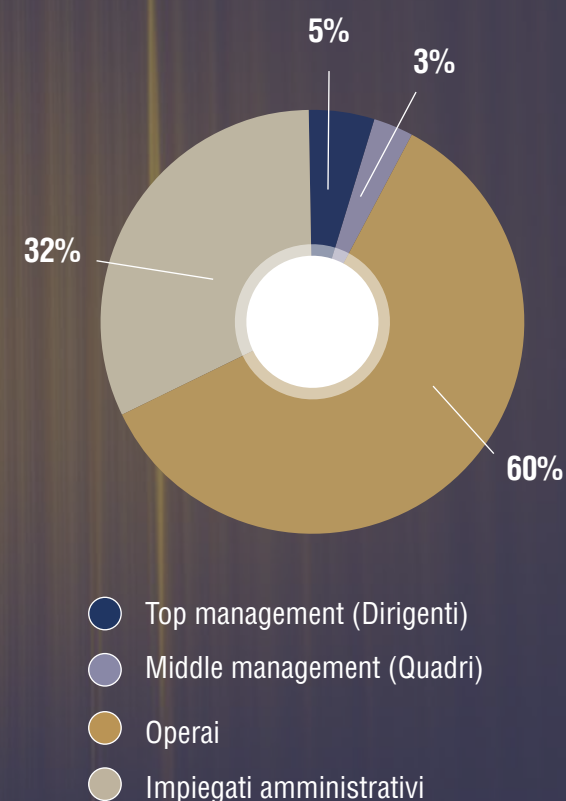
Il **radicamento territoriale** rappresenta un tratto distintivo del personale aziendale e conferma il nostro ruolo come realtà occupazionale significativa per la comunità locale. Nel 2025, 32 dipendenti risiedono a Gragnano, pari al 32,3% dell'organico, mentre altri 38 vivono nei comuni limitrofi entro un raggio di 10 km, tra cui Castellammare di Stabia, Pompei, Torre Annunziata, Scafati, Lettere, Sant'Antonio Abate e Santa Maria la Carità. Complessivamente, il 70,7% del personale vive e lavora nel proprio territorio.



70,7%

dei dipendenti provenienti dal territorio locale

Composizione dei dipendenti per categoria professionale*



- Top management (Dirigenti)
- Middle management (Quadri)
- Operai
- Impiegati amministrativi

99%
DIPENDENTI A TEMPO
INDETERMINATO

* dati 2025



STABILITÀ OCCUPAZIONALE E CONTINUITÀ DELLE COMPETENZE

In Pastificio Liguori la stabilità occupazionale rappresenta un tratto distintivo. Chi entra in azienda tende a costruire un percorso di lungo periodo e il ricambio avviene in modo graduale, nel rispetto della continuità organizzativa e della trasmissione delle competenze.

Nel 2025 sono state assunte 4 nuove persone, a fronte di altrettante cessazioni del rapporto di lavoro. Il saldo occupazionale dell'anno è quindi pari a zero, in miglioramento rispetto al 2024, quando le uscite avevano superato gli ingressi. Il turnover si conferma contenuto, riflettendo la stabilità dell'impiego offerto dall'azienda.

La tradizione pastaia è profondamente radicata a Gagnano e nei comuni limitrofi e rappresenta un patrimonio condiviso anche all'interno

dell'organizzazione. Nel tempo, Pastificio Liguori ha favorito la continuità generazionale, offrendo opportunità di inserimento anche a persone appartenenti a nuclei familiari già legati all'azienda. Al 31 dicembre 2025, 19 dipendenti hanno almeno un familiare attualmente o precedentemente impiegato nel Pastificio.

Accanto a questa continuità interna, l'azienda collabora con le università del territorio per l'attivazione di **stage e tirocini curricolari**, offrendo ai giovani l'opportunità di confrontarsi con la realtà produttiva di un pastificio industriale e di acquisire competenze sul campo. Quando possibile, questi percorsi formativi possono rappresentare anche un canale di ingresso per nuove professionalità in azienda. Nel 2025, in particolare, sono stati attivati 3 tirocini, di cui 2 proseguiti nel 2026.

CRESCERE INSIEME

Il saper fare non si improvvisa: si trasmette, si affina e si aggiorna nel tempo. Per questo investiamo nella formazione delle nostre persone, consapevoli che le competenze professionali rappresentino un elemento essenziale per garantire la qualità del prodotto e la continuità del Metodo Liguori.

Crediamo nell'importanza della formazione come strumento per lo sviluppo professionale e personale, che concorre alla crescita aziendale e alla fidelizzazione del personale. La formazione viene programmata sulla base delle esigenze espresse dai responsabili di funzione ed erogata attraverso docenti e consulenti esterni, con una combinazione di formazione in aula e sul campo.

Nel 2025 sono state erogate **1.000 ore di formazione**, corrispondenti a una media di **10,1 ore pro capite**. Il dato evidenzia una ripresa rispetto al 2024, quando le ore complessive erano state 747, pari a 7 ore pro capite, pur rimanendo inferiore ai livelli del 2023, anno caratterizzato da un'attività formativa particolarmente intensa.

Nel 2025 la formazione si è concentrata principalmente sui temi della **qualità** e della **sicurezza alimentare**, a cui sono state dedicate 732 ore, pari al 73,2% del totale. A questo ambito si sono affiancati i percorsi per carrellisti, la formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro e antincendio, la formazione per preposti e alcune attività dedicate allo **sviluppo di competenze strategiche**.

Rispetto al 2024, quando la formazione era stata quasi interamente focalizzata su qualità, sicurezza alimentare e salute e sicurezza sul lavoro, il 2025 mostra una maggiore articolazione degli ambiti formativi, pur confermando la centralità dei temi legati alla qualità del prodotto e alla sicurezza dei processi.



1.000

ore di formazione | 10,1 ore pro capite



73%

su qualità e sicurezza alimentare

Nel 2025 la formazione erogata alle donne è stata pari a 32 ore, con una media di 1,8 ore pro capite, e ha coinvolto esclusivamente il personale impiegatizio. La formazione rivolta agli uomini ha invece raggiunto 968 ore complessive, pari a una media di 12 ore pro capite, interessando tutte le categorie professionali: operai, impiegati e quadri. La distribuzione riflette la diversa composizione dell'organico e la concentrazione dei percorsi formativi, in particolare quelli su qualità, sicurezza alimentare e conduzione dei mezzi, nei reparti produttivi a prevalenza maschile.

Ad oggi Pastificio Liguori non dispone ancora di un sistema formalizzato di valutazione delle performance e sviluppo di carriera esteso a tutto il personale. Nel 2025, 4 dipendenti sono stati coinvolti in un processo di valutazione delle performance, pari al 4% dell'organico, in aumento rispetto ai 2 dipendenti valutati nel 2024.

Per il prossimo futuro, l'azienda sta valutando l'introduzione di un percorso più strutturato, finalizzato a **rafforzare il monitoraggio delle competenze**, accompagnare la crescita professionale delle persone e supportare una gestione più organica dei percorsi di sviluppo interni.



1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ



LA CURA QUOTIDIANA

Per Pastificio Liguori, la salute e sicurezza sul lavoro è una responsabilità quotidiana. L'azienda opera per garantire condizioni di lavoro sicure, rafforzare la prevenzione e promuovere comportamenti consapevoli, a tutela delle persone e della continuità produttiva.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

In un pastificio che opera a ciclo continuo su tre turni, la gestione della sicurezza richiede attenzione costante e presidio quotidiano. Gli interventi sulle linee, le attività formative, e l'analisi dei near miss contribuiscono a rafforzare la prevenzione e a tutelare le persone che ogni giorno garantiscono il funzionamento dello stabilimento.

Il nostro sistema di gestione della salute e sicurezza copre sia i dipendenti sia i lavoratori stabilmente impiegati presso la sede. La gestione della sicurezza è regolata da procedure aziendali e istruzioni operative che definiscono processi, ruoli, responsabilità e modalità di intervento. Il Medico Competente partecipa attivamente a sopralluoghi e riunioni, contribuendo all'aggiornamento del personale sulle modalità di gestione delle emergenze sanitarie.

La **valutazione dei rischi** è condotta in conformità al D.Lgs. 81/2008 e tiene conto, quando necessario, di riferimenti specifici e di misurazioni strumentali svolte negli ambienti di lavoro. Nella gestione dei rischi privilegiamo la riduzione del rischio alla fonte, la sostituzione di elementi o attività potenzialmente pericolosi, la formazione e informazione dei lavoratori e il loro coinvolgimento nel riesame dell'efficacia delle misure adottate. Per rafforzare il presidio preventivo, l'azienda ha inoltre introdotto una procedura specifica per la registrazione e l'analisi dei near miss.

In termini di esposizione ai rischi, l'area che richiede maggiore attenzione è il reparto confezionamento, caratterizzato da un'elevata componente di lavoro manuale, seguito dal reparto manutentivo. Per le manutenzioni straordinarie ci avvaliamo di ditte esterne specializzate: in questo caso, il processo comprende riunioni di coordinamento iniziali e lo scambio di documenti DUVRI e PSC. Il completamento della sostituzione delle linee di produzione e confezionamento, avvenuto nel 2024, ha determinato un miglioramento significativo dell'ambiente di lavoro in termini di rumore, polvere e illuminamento.

Nel 2025, tra i **dipendenti** non si è verificato alcun infortunio sul lavoro, a fronte di 189.048 ore lavorate, con un tasso di infortuni pari a zero. Il dato segna un netto miglioramento rispetto al 2024, anno in cui si erano registrati 3 infortuni (tutti a carico di lavoratori uomini, con traumi a mano, spalla e arto superiore) su 193.955 ore lavorate, pari a un tasso di infortuni di 3,09¹⁹. In nessuno dei tre anni si sono registrati infortuni con gravi conseguenze o decessi.



0

infortuni tra i dipendenti nel 2025

Con riferimento ai **lavoratori non dipendenti** il cui luogo di lavoro è controllato dall'organizzazione (principalmente lavoratori in somministrazione e in appalto), nel 2025 si è verificato un infortunio su 29.500 ore lavorate, corrispondente a un tasso di infortuni di 6,78. Nel 2024, invece, a fronte di 19.421 ore lavorate, non si erano verificati infortuni in questa categoria.

Infine, non si sono verificate malattie professionali in nessuno degli anni di rendicontazione, né tra i dipendenti né tra i lavoratori non dipendenti.

Dal 2010 il nostro sistema di gestione è certificato secondo lo standard SA8000, lo standard internazionale in materia di responsabilità sociale

d'impresa, con un perimetro che copre lo sviluppo, la produzione e il confezionamento della pasta secca di semola di grano duro. La certificazione, rilasciata da DNV, presuppone un sistema di gestione strutturato: una Politica sociale approvata dalla Direzione, un Manuale di Responsabilità Sociale e un Social Performance Team che affianca la Direzione nel presidio dei requisiti della norma, dal lavoro minorile alla salute e sicurezza, dalla libertà di associazione alla non discriminazione. A questo si aggiungono un canale di segnalazione anonimo a disposizione di tutte le persone che lavorano con noi e un ciclo di audit interni programmati, i cui esiti confluiscono nel riesame della Direzione. Ogni anno rendicontiamo l'andamento del sistema nel Bilancio sociale SA8000, che pubblichiamo sul nostro sito.

WELFARE E BENESSERE

Il benessere delle persone non si misura solo in sicurezza: passa anche dalla qualità del rapporto di lavoro. Per questo motivo, ogni anno investiamo risorse crescenti per migliorare il nostro sistema di welfare a favore dei dipendenti.

Pastificio Liguori mette a disposizione dei propri dipendenti un sistema di welfare che comprende assistenza sanitaria integrativa, copertura assicurativa, versamenti a fondi pensionistici integrativi e congedo parentale retribuito. Per il personale impegnato nella turnistica a ciclo continuo è inoltre in vigore un accordo di secondo livello, rinnovato per il triennio 2024-2027, che prevede misure aggiuntive a supporto del benessere e della conciliazione vita-lavoro. Tra queste rientrano premi economici settimanali, ticket mensa, una fornitura mensile di pasta, maggiorazioni per la sesta giornata lavorata e un credito annuale in beni e servizi pari a 950 euro, erogato attraverso la piattaforma welfare.



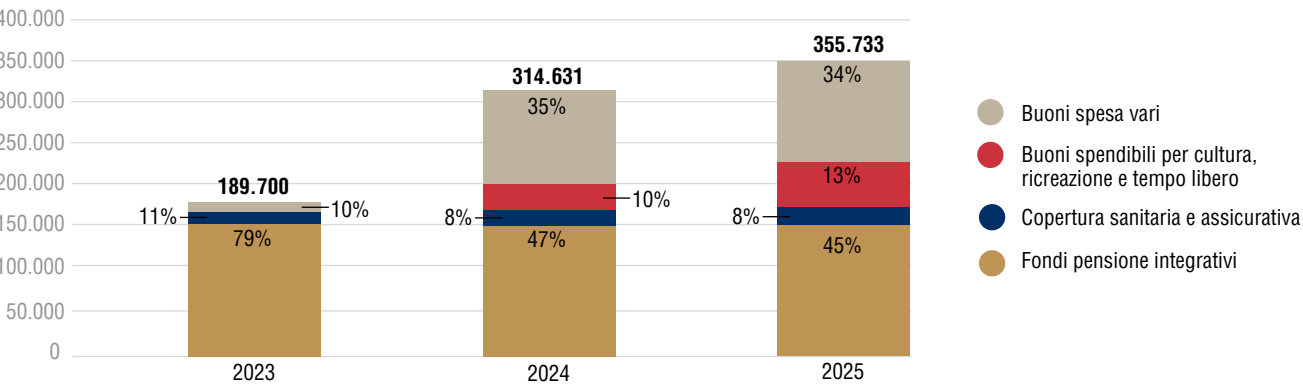
OLTRE **355 MILA**
euro investiti in welfare aziendale
(+13% vs. 2024)

¹⁹ Il metodo di calcolo del tasso di infortuni secondo lo standard GRI 403 (Salute e sicurezza sul lavoro) richiede di determinare il numero di infortuni in rapporto a 200.000 ore lavorate.

L'investimento complessivo in welfare è cresciuto nel tempo. Nel 2025 l'azienda ha destinato a queste iniziative 355.733 euro, in aumento del 13% rispetto al 2024, quando l'investimento era stato pari a 314.631 euro, e in significativa crescita rispetto ai 189.700 euro del 2023.

Le risorse sono state destinate principalmente a fondi pensione integrativi, buoni spesa, iniziative per cultura, ricreazione e tempo libero, coperture sanitarie e assicurative. La crescente rilevanza dei buoni spesa e dei servizi legati alla vita extra-lavorativa conferma un approccio al welfare che non si limita alle tutele standard, ma guarda più ampiamente al benessere delle persone.

Investimenti in attività di welfare (in euro)



Infine, nel 2024 e nel 2025, come ogni anno, sono stati organizzati **eventi aziendali** dedicati alla celebrazione dei risultati dell'anno, momenti di condivisione e confronto che rappresentano un'occasione per ringraziare tutte le persone dell'azienda per l'impegno, la professionalità e la dedizione quotidiana profusa per raggiungere i risultati. Momenti che ci ricordano come, dietro ai numeri di un bilancio, ci sia sempre il tempo condiviso da un'intera comunità di lavoro.



1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ

5. IL TEMPO PER IL TERRITORIO

Gragnano, casa nostra

p. 64

L'IGP: un patrimonio condiviso

p. 65

Quello che restituiamo

p. 65

Gragnano non è solo il luogo dove produciamo: è il luogo da cui abbiamo imparato il nostro mestiere. L'acqua dei Monti Lattari, la tradizione dei pastifici storici, il disciplinare IGP che custodisce un sapere collettivo: tutto questo non ci appartiene, ma ci è stato affidato. Prenderci cura del territorio è il modo in cui restituiamo valore a una storia che dura da generazioni.



GRAGNANO, CASA NOSTRA

Gragnano è l'origine del nostro mestiere. Incastonata tra il Golfo di Napoli e i Monti Lattari, in un comune di appena quindici chilometri quadrati, la città è **riconosciuta in tutto il mondo** come la «Città della Pasta», e questa identità è parte costitutiva di ciò che siamo.

La vocazione del territorio affonda le radici in un passato lontano. Già in epoca romana, lungo il torrente Vernotico e nella Valle dei Mulini, si macinava il grano per nutrire le città di Pompei, Ercolano e Stabiae²⁰; con il tempo, dalla necessità delle classi popolari di disporre di scorte alimentari nacque la produzione della pasta secca, un'attività così radicata che nel Cinquecento, a Napoli, fu costituita la corporazione dei «vermicellari» e un editto reale concesse a un gragnanese la relativa licenza²¹. Fu tra la fine del XVI e il XVII secolo che comparvero a Gragnano i primi pastifici a conduzione familiare.

La data che ne consacrò la fama è però il **12 luglio 1845**, quando Ferdinando II di Borbone concesse ai pastai gragnanesi il privilegio di rifornire la corte di tutte le paste lunghe, facendone la città dei maccheroni. Nel corso dell'Ottocento la produzione raggiunse il suo apice: a metà del secolo i pastifici erano oltre cento e circa tre quarti della popolazione attiva lavorava nell'industria dei maccheroni. In quegli stessi anni Via Roma fu ridisegnata per esporre la pasta al sole e al confluire dei venti, trasformandosi in un essiccatoio naturale a cielo aperto, tanto da essere ribattezzata in dialetto «la strada del vento»²².

A rendere unico questo luogo è soprattutto il suo **microclima**. Stretta tra le montagne e il mare, Gragnano gode di un clima mite e leggermente umido, dove l'alternarsi di brezze marine e correnti montane crea le condizioni ideali per l'essiccazione naturale della pasta. È in questo contesto che nel 1795 nasce Pastificio Liguori, che ancora oggi impasta esclusivamente con l'Acqua della Forma, la sorgente pura e oligominerale che sgorga dai Monti Lattari.

L'IGP: UN PATRIMONIO CONDIVISO

Questa storia collettiva ha trovato nel 2013 un suggello formale: in quell'anno la Pasta di Gragnano ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta, il primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Italia e in Europa.

Il marchio IGP rappresenta un insieme di regole stringenti raccolte in un **disciplinare di produzione**. Esso prevede che la produzione e il confezionamento avvengano interamente entro il comune di Gragnano, impastando semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale, in misura non superiore al 30%, e che la pasta sia estrusa esclusivamente attraverso trafilare in bronzo, le quali le conferiscono la caratteristica superficie rugosa²³. L'essiccazione, infine, deve avvenire a una temperatura compresa tra i 40 e gli 85°C per un tempo che varia dalle 4 alle 60 ore a seconda del formato, e il confezionamento deve concludersi entro ventiquattro ore nello stesso luogo di produzione.

Pastificio Liguori non si limita a rispettare questi parametri, ma in più punti li supera: per la pasta a proprio marchio seleziona semole con un tenore proteico del 14,5%, ben oltre il minimo del 13%

fissato dal disciplinare IGP e il 10,5% previsto dalla legge italiana.

A custodire e promuovere questo patrimonio è il **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**, nato nel 2004 dall'unione delle storiche aziende del distretto. È grazie alla sua attività che nel 2013 la pasta del territorio ha ottenuto il marchio IGP, mentre nel 2019 il Consorzio ha visto riconosciuta ufficialmente la propria funzione di garanzia del rispetto del disciplinare, che esercita anche attraverso un'azione di contrasto alla contraffazione. In questa storia condivisa occupiamo un posto di primo piano, perché siamo tra i soci fondatori del Consorzio e vi ricopriamo tuttora un ruolo attivo e propulsivo.

Il Consorzio riunisce oggi **quindici pastifici**, ma il nostro impegno non si esaurisce nell'adesione: siamo presenti nel Consiglio di Amministrazione con Aurora Casillo, General Manager del Pastificio, e partecipiamo così direttamente alla definizione delle strategie di tutela e valorizzazione di un prodotto che, considerando tutti i pastifici iscritti al sistema dei controlli, nel 2024 ha superato le 100.000 tonnellate di produzione certificata.

QUELLO CHE RESTITUIAMO

Il nostro legame con il territorio non è soltanto una questione di identità e di tradizione: si traduce, concretamente, nel valore economico che l'azienda genera e redistribuisce.

Dietro questo valore c'è una **ricaduta diretta sul territorio**. Lo stabilimento di Gragnano dà lavoro a 99 persone, di cui 98 assunte a tempo indeterminato, e il 70% dei dipendenti risiede a Gragnano o nei comuni limitrofi, entro un raggio di dieci chilometri dalla sede. A ciò si aggiunge una consuetudine che l'azienda coltiva da sempre: offrire ai figli e ai parenti dei dipendenti la possibilità di entrare in azienda, così da trasmettere il saper fare da una generazione all'altra e da rafforzare il legame con la comunità.

L'**indotto** si estende poi lungo la filiera della materia prima: la semola della pasta a marchio Liguori proviene al 100% dal Sud Italia, da sei mulini situati tra Puglia e Basilicata. Sul fronte più propriamente comunitario, il sostegno dell'azienda al territorio passa oggi in primo luogo attraverso l'adesione al Consorzio di Tutela Gragnano Città della Pasta.

Infine, l'ufficio marketing è il riferimento per le **relazioni con la comunità** di Gragnano: dalle attività di beneficenza alle sponsorizzazioni di eventi, fino alle iniziative rivolte ai giovani e alle scuole e al sostegno al recupero del Museo della Pasta del Comune, oltre alla collaborazione con il Consorzio.

²³ Consorzio di Tutela Gragnano Città della Pasta, «Disciplinare di produzione» [https://www.pastadigragnanoigp.it/disciplinare-di-produzione/]

²⁰ Consorzio della Pasta di Gragnano, «Il territorio» [https://www.pastadigragnanoigp.it/il-territorio/]

²¹ Domus Stabiae, «La Pasta IGP di Gragnano: la sua storia» [https://domustabiae.com/la-pasta-igp-di-gragnano-la-sua-storia/]

²² Consorzio della Pasta di Gragnano, «Il territorio» [https://www.pastadigragnanoigp.it/il-territorio/]

6. IL TEMPO CHE VERRÀ

L'innovazione che guarda avanti

p. 68

Oltre i confini

p. 74

Il futuro che progettiamo

p. 75

Padiglione
Hall

PASTIFICIO
LIGUORI
1795

Il futuro non si improvvisa: si costruisce con lo stesso impegno con cui facciamo la pasta. I nostri obiettivi guardano avanti: nuovi mercati, nuove sfide, nuove responsabilità. Ma il metodo resta lo stesso: prenderci il tempo necessario per fare bene, oggi, ciò che conta per domani.

PASTIFICIO
LIGUORI
1795

B01



L'INNOVAZIONE CHE GUARDA AVANTI

Per Pastificio Liguori innovazione significa dedicare tempo e competenze alle attività di ricerca, che nascono e si sviluppano all'interno dell'azienda. Il nostro reparto di **Ricerca e Sviluppo** è organizzato come un team interfunzionale, che riunisce le professionalità della produzione, della qualità, del marketing e dell'area commerciale: insieme, queste funzioni si confrontano periodicamente per trasformare le tendenze del mercato e le idee raccolte sul campo in progetti concreti, poi sottoposti alla direzione per la definizione delle priorità e dei relativi budget. Inoltre, a supporto delle decisioni strategiche, facciamo riferimento ai dati Nielsen sul mercato della semola di grano duro, utili per analizzare il contesto competitivo e orientare lo sviluppo della gamma.

La ricerca e lo sviluppo costituiscono un elemento primario della nostra gestione strategica: non si tratta soltanto di individuare nuovi prodotti da affiancare a quelli già in commercio, ma anche di consolidare e perfezionare le lavorazioni che oggi costituiscono la fonte dei nostri ricavi.

In questa direzione va il progetto "Pasta prebiotica a basso indice glicemico e sviluppo di nuovi packaging per la pasta, sicuri, attivi ed ecocompatibili", che portiamo avanti nell'ambito del Programma di Ricerca

e Sviluppo CDS RE PASTA e per il quale abbiamo sostenuto, nel corso del 2025, costi pari a 447.379 euro, corrispondenti a circa lo 0,6% dei ricavi delle vendite dell'esercizio: di questi, 149.182 euro sono riferiti ad attività di ricerca industriale e 298.197 euro a sviluppo sperimentale. Nello stesso periodo si è concluso positivamente anche il progetto "Pasta Funzionale Probiotica", avviato nel settore applicativo Agrifood a valere sul Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020.

È attraverso questo approccio che riusciamo a creare prodotti capaci di intercettare esigenze e bisogni emergenti di diverse categorie dei consumatori. Ad esempio, Liguori è stato il primo pastificio a portare sul mercato una **Pasta di Gragnano IGP biodinamica**, certificata Demeter, ad oggi l'unico riconoscimento che garantisce la provenienza del grano da agricoltura biodinamica, rispettosa della fertilità del terreno e degli equilibri dell'ecosistema.

In collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, abbiamo inoltre sviluppato una **pasta probiotica**²⁴, capace di influenzare positivamente la composizione e le funzioni del microbioma intestinale e, più in generale, il benessere del consumatore.

Sulla stessa linea di ricerca, nel 2025 ha preso avvio il progetto di una **pasta prebiotica a basso indice glicemico**, arricchita di fibre e proteine, anch'esso condotto con il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, mentre prosegue lo studio di una **linea integrale non biologica**.

Anche nell'ideazione di un nuovo prodotto la **sostenibilità assume un valore centrale**, e viene presa in considerazione fin dalle prime fasi di sviluppo: dalla scelta di fornitori virtuosi e di materie prime di alta qualità, ai processi alimentati da fonti rinnovabili, fino ai materiali di packaging e di imballaggio, selezionati in un'ottica di economia circolare.

La semola, in particolare, viene acquistata da fornitori del Sud Italia, così da privilegiare una filiera corta, e tutti gli imballi in carta sono certificati FSC.

Parallelamente all'innovazione di prodotto, l'azienda ha avviato un percorso per **certificare lo stesso Metodo Liguori attraverso lo standard STP FOOD**: è stato redatto un apposito disciplinare ed è stato definito un protocollo di analisi, interno ed esterno, che misura la texture della pasta cotta mediante uno strumento dedicato. L'iter, condotto con l'ente di certificazione DNV, prevede un audit nella primavera del 2026.

1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ



Primo brevetto per la pasta tradizionale probiotica depositato a gennaio 2026



²⁴ La domanda di brevetto è stata presentata a gennaio 2026.



IN ASCOLTO DEL MERCATO

Le scelte di ricerca e sviluppo che portiamo avanti si collocano in un mercato in evoluzione, sempre più attento alla salute e alla varietà dell'offerta. Nel 2025, in Italia, il numero di consumatori di pasta vegetale a base di legumi e cereali è cresciuto del 23%, quello di pasta senza glutine del 7,2% e quello di pasta integrale del 5%, mentre i formati speciali hanno raggiunto una penetrazione del 76% delle famiglie²⁵. A livello globale, il mercato degli **alimenti funzionali** è atteso in forte espansione, fino a circa 716 miliardi di dollari entro il 2034²⁶. In questo scenario, la ricerca di Liguori sulla pasta funzionale e biodinamica si configura come un investimento coerente con le direzioni del consumo.

La capacità di anticipare questi bisogni nasce da un ascolto costante di clienti e consumatori. Nel rapporto con i **clienti professionali**, valorizziamo

le relazioni dirette della rete commerciale partecipando a visite, incontri, momenti di confronto, attraverso cui raccogliamo con continuità riscontri su qualità del prodotto, costanza degli standard, affidabilità delle forniture e caratteristiche di packaging ed etichettatura.

Verso il **consumatore finale**, il dialogo passa dal servizio consumatori, dal sito web e dai canali social, oltre che dal monitoraggio delle interazioni digitali. Il presidio dei canali digitali è andato peraltro rafforzandosi nel tempo: tra il 2023 e il 2025 la community di Facebook è passata da 39.406 a 40.002 follower, quella di Instagram da 11.500 a 13.100 e i collegamenti su LinkedIn da 6.600 a 8.767.

Guardando al 2026, nell'ottica di ampliare la nostra base di consumatori, avvieremo collaborazioni con

food influencer e creator, anche attraverso visite in stabilimento, per raccontare il Metodo Liguori e costruire una rete di brand ambassador autentici e coinvolti. Sul piano della **comunicazione strategica**, ci rivolgiamo in parallelo ai clienti professionali e ai consumatori finali, con una regia interna affidata alla funzione marketing, che disegna la strategia in sintonia con la funzione commerciale Italia e si avvale, nell'operatività, di agenzie specializzate e professionisti esterni. In una prima fase l'attenzione si è concentrata sulle aree a maggiore distribuzione, per accrescere la rotazione a scaffale anche oltre la leva promozionale e creare così le basi per nuove introduzioni. Nel biennio 2024-2025 l'impianto si è ampliato con campagne cross-mediali tra affissioni, addressable TV e radio, fino alla partnership con il Sorrento Calcio e alla campagna nella metropolitana di Milano in occasione di TuttoFood.

Il percorso di **valorizzazione del marchio** ha preso avvio con il restyling del 2017, arrivato sugli scaffali a fine 2018.

Studiando il mercato, l'azienda aveva riconosciuto nel proprio marchio quei valori di origine italiana, storicità e tradizione che il consumatore di pasta premium ricercava. Il nuovo pack univa tradizione e innovazione: da una parte recuperava una grafica degli anni Cinquanta, dall'altra adottava un imballo in carta riciclabile. Da allora la comunicazione ruota attorno al processo produttivo lento, cuore del Metodo Liguori. Poiché il pack è il primo strumento di dialogo con il consumatore, il restyling conservativo del 2023 ha riorganizzato le informazioni in etichetta mantenendone la struttura grafica, e ha portato sulla confezione le ore di essiccazione certificate.

1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ

LA COMMUNITY DIGITALE LIGUORI*



40 MILA FAN



13,1 MILA FOLLOWER



8,7 MILA COLLEGAMENTI

²⁵ Food Affairs, «I nuovi trend di consumo della pasta tra tradizione e innovazione», 15 dicembre 2025
[<https://www.foodaffairs.it/2025/12/15/i-nuovi-trend-di-consumo-della-pasta-tra-tradizione-e-innovazione/>]

²⁶ The Insight Partners, «Functional Food Market», febbraio 2026
[<https://www.theinsightpartners.com/it/reports/functional-food-market>]

*dati al 2025



LA GESTIONE DEI RECLAMI

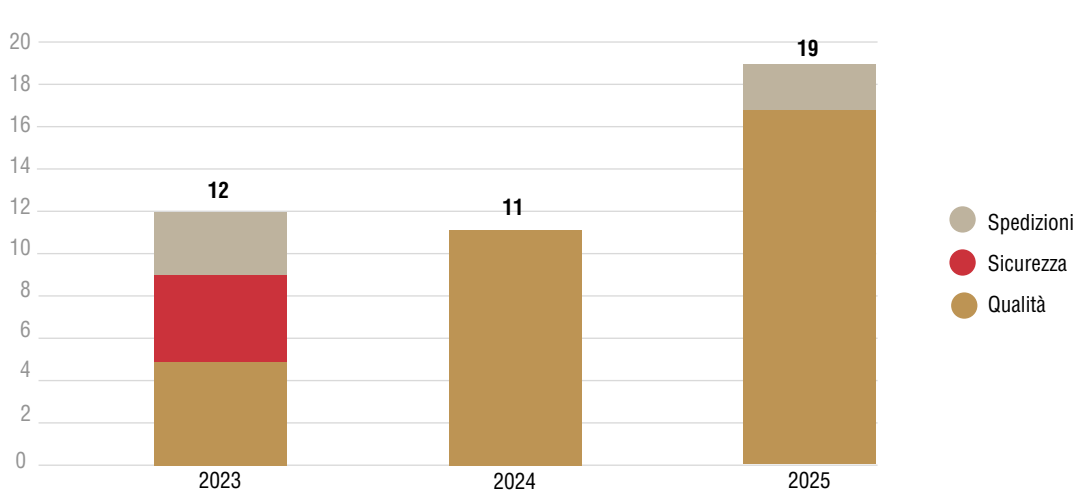
In questo percorso di ascolto, un tassello fondamentale è rappresentato dalla gestione dei reclami: in azienda scegliamo di non trattarli come un semplice obbligo verso il cliente, ma di valorizzarli come occasione di **miglioramento continuo**.

La nostra politica aziendale si fonda sulla convinzione che una **risposta tempestiva** sia espressione concreta di trasparenza e affidabilità. I reclami dei consumatori arrivano alla casella di posta aziendale e vengono presi in carico dalla funzione Marketing, che li codifica e li trasmette all’Ufficio Qualità; quest’ultimo approfondisce la segnalazione, esegue i controlli necessari e analizza la tracciabilità, formulando infine la risposta, alla quale può accompagnarsi un intervento a compensazione del reclamo, come ad esempio un omaggio di prodotto. I reclami dei clienti business seguono un percorso analogo, gestito dal

Customer Service in collaborazione con l’Ufficio Qualità. In media, il consumatore riceve un riscontro entro due o tre giorni lavorativi.

Sul piano dei numeri, i reclami restano contenuti e sono riconducibili in larga parte a problematiche legate alla conservazione del prodotto lungo la catena distributiva, che tendono a manifestarsi soprattutto dopo il periodo estivo, anche per effetto delle condizioni ambientali e logistiche. Dopo un picco registrato nel 2022, con 50 reclami complessivi in larga parte riferiti alla qualità, il dato è tornato su valori più contenuti: 12 reclami nel 2023, 11 nel 2024 e 19 nel 2025. La maggior parte delle segnalazioni riguarda la categoria “qualità”, mentre i reclami relativi alla sicurezza e alle spedizioni risultano sporadici.

Andamento dei reclami



PRESENZE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Fiere ed eventi di settore rappresentano momenti privilegiati di relazione e innovazione. In Italia siamo presenti alle principali manifestazioni del comparto agroalimentare, tra cui Cibus e TuttoFood, mentre all’estero partecipiamo ad Anuga, SIAL, Gulfood, Thaifex – Anuga Asia e PLMA. Si tratta di occasioni preziose per incontrare buyer, distributori e consumatori, cogliere le tendenze emergenti e anticipare le necessità del mercato.

Presenze nazionali e internazionali





OLTRE I CONFINI

Come azienda, sappiamo che il nostro futuro dipende anche dalla capacità di portare la pasta di Gragnano oltre i confini nazionali. Pastificio Liguori opera in ambito B2B, in Italia e all'estero, servendo la Grande Distribuzione Organizzata nazionale e internazionale, il canale del food service, i piccoli retailer specializzati e gli importatori.

La vocazione internazionale è già oggi un tratto distintivo: circa il 43% della produzione è destinato al mercato italiano, in costante crescita, mentre il restante 57% viene esportato, in particolare in Asia, Europa e America. In termini di valore, i mercati serviti si ripartiscono tra Italia (43,4%), Europa (20,7%), Asia (17,9%), America (16,9%) e Oceania e Africa (1,2%), su ricavi delle vendite pari a 75 milioni di euro nel 2025.

Lo scenario di settore conferma quanto l'**orizzonte internazionale sia strategico**. L'Italia si conferma primo Paese al mondo per produzione, esportazione e consumo di pasta: nel 2024 il 58% della produzione nazionale è stato destinato all'estero, per oltre 2,42 milioni di tonnellate (+9,1% sul 2023) e un valore di circa 4 miliardi di euro (+4,8%), raggiungendo quasi 200 Paesi²⁷. I principali mercati di destinazione restano Germania, Stati Uniti, Regno Unito, Francia e Giappone, con l'Unione Europea che assorbe circa il 63% dell'export e i paesi terzi il restante 37%²⁸. Tra i mercati esteri in espansione nel 2024-2025 figurano Armenia, Emirati Arabi, Filippine, Thailandia, Vietnam, Malta, Olanda, Finlandia e Azerbaijan.

Al tempo stesso, il comparto guarda con attenzione alle opportunità e alle sfide del prossimo futuro. **Asia, Nord Europa e Medio Oriente** si profilano come mercati promettenti, soprattutto per le referenze salutistiche e plant-based²⁹, in linea con le attività di ricerca e sviluppo prodotti che stiamo portando avanti.

Resta però aperto, sul fronte internazionale, il nodo dei dazi, segnalato come elemento di incertezza dalla stessa industria di settore. Per un'azienda come Liguori, che ha fatto della qualità e della tracciabilità i propri tratti distintivi, questo contesto rappresenta insieme una sfida competitiva e un'opportunità di posizionamento nel segmento premium.

A sostenere la presenza sui mercati internazionali concorre un ampio sistema di **certificazioni**, molte delle quali pensate proprio in funzione dell'export: dalla FDA per gli Stati Uniti alle certificazioni JAS e BIO JUS per il Giappone, fino alle certificazioni Halal e Kosher, che rispondono alle esigenze di specifici mercati e comunità di consumatori, oltre alla IGP di Gragnano e alle certificazioni biologiche. A queste si affiancano la certificazione di rintracciabilità di filiera secondo lo standard ISO 22005 e la certificazione biodinamica Demeter, che insieme rafforzano un posizionamento fondato su qualità e trasparenza, leve sempre più decisive nel segmento premium, anche alla luce della crescente quota di semola di origine italiana.



57%

della produzione destinato all'export,
in particolare verso Asia, Europa e America

IL FUTURO CHE PROGETTIAMO

Per Pastificio Liguori progettare il futuro significa proseguire il percorso intrapreso con maggiore consapevolezza, rafforzando ciò che da sempre caratterizza l'identità dell'azienda: qualità del prodotto, cura del metodo produttivo, attenzione alla filiera e legame con il territorio.

Il tempo dedicato alla pasta diventa così anche un criterio con cui orientare le scelte di lungo periodo: scelte ponderate, progressive, capaci di generare valore nel tempo. In questa prospettiva si inseriscono le nostre priorità di sostenibilità, articolate lungo tre direttrici tra loro complementari.

La prima riguarda l'**innovazione di prodotto**.

La ricerca sulla pasta funzionale — probiotica, prebiotica, a basso indice glicemico e integrale — insieme all'esperienza della pasta di Gragnano I.G.P. biodinamica, indica la volontà di coniugare qualità, benessere del consumatore e attenzione alla materia prima. In questa direzione si colloca anche il percorso di certificazione del Metodo Liguori attraverso lo standard STP FOOD, pensato per rendere verificabile e comunicabile uno degli elementi distintivi della nostra pasta: il tempo lento della lavorazione.

La seconda direttrice riguarda l'**ambiente** e la **filiera**. Il maggiore ricorso a semola di origine italiana, la collaborazione con fornitori del Mezzogiorno, l'incremento degli imballi certificati FSC e la progressiva riduzione della plastica nel

confezionamento rappresentano tasselli di un percorso orientato a rafforzare tracciabilità, prossimità e attenzione alle risorse. La blockchain applicata alla filiera del grano 100% italiano contribuisce a rendere questo impegno più trasparente e accessibile per clienti e consumatori.

La terza direttrice mette al centro le **persone** e il **territorio**. Il legame con Gragnano, la partecipazione al Consorzio di Tutela, il sostegno a iniziative rivolte alle scuole e alle nuove generazioni e il contributo al recupero del Museo della Pasta testimoniano la volontà di far crescere l'azienda in continuità con la comunità in cui affonda le proprie radici.

Queste direttrici dialogano con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, in particolare con quelli legati a salute e benessere, lavoro dignitoso, consumo e produzione responsabili, azione per il clima e valorizzazione delle comunità. Nei prossimi cicli di rendicontazione, Pastificio Liguori intende tradurre queste priorità in obiettivi progressivamente più puntuali e misurabili, rafforzando il legame tra visione, azioni e risultati.

²⁷ Elaborazione Unione Italiana Food su dati Istat, «Export pasta 2024: l'Italia guida il mondo», maggio 2025 [https://www.pastaitaliani.it/notizie/export-pasta-italia-leader-2024/J28 Pastai Italiani – Unione Italiana Food, «Export pasta: Italia leader mondiale nel 2024»

²⁸ Pastai Italiani – Unione Italiana Food, «Export pasta: Italia leader mondiale nel 2024» [https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2025/06/18/unione-italiana-foodnel-2024-esportati-30-miliardi-piatti-pasta_4133efdd-be52-449d-8681-91ecce3b935e.html]

²⁹ Unione Italiana Food, assemblea annuale 2025, ripresa da ANSA, «Nel 2024 esportati 30 miliardi piatti pasta», giugno 2025 [https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2025/06/18/unione-italiana-foodnel-2024-esportati-30-miliardi-piatti-pasta_4133efdd-be52-449d-8681-91ecce3b935e.html]



NOTA METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità rappresenta per Pastificio Liguori uno strumento di rendicontazione volontaria volto a illustrare in modo trasparente il percorso intrapreso dall'azienda, le principali performance economiche, ambientali e sociali e gli impegni che orientano il suo sviluppo futuro.

Il documento si riferisce all'esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2025. Ove disponibili, i dati sono presentati in forma comparativa rispetto agli esercizi precedenti, al fine di restituire una lettura più completa dell'evoluzione delle performance aziendali nel tempo.

Il perimetro di rendicontazione riguarda Pastificio Liguori dal 1820 S.p.A., con sede legale e operativa in Via dei Pastai 50, Gragnano (NA). I dati e le informazioni riportati nel documento si riferiscono alle attività svolte dall'azienda e, ove pertinente, agli impatti generati lungo la catena del valore, con particolare riferimento alla filiera di approvvigionamento, ai rapporti con clienti e consumatori, alla gestione delle persone e al legame con il territorio.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato predisposto con riferimento ai GRI Sustainability Reporting Standards 2021, definiti dal Global Reporting Initiative, adottando una selezione di informative coerenti con i temi materiali individuati e con le informazioni disponibili. In appendice al documento è riportato l'Indice dei contenuti GRI, che consente di individuare le informazioni qualitative e quantitative rendicontate e il relativo riferimento all'interno del Bilancio.

I contenuti del documento sono stati definiti a partire dall'analisi di materialità svolta da Pastificio Liguori, attraverso la quale sono stati identificati i temi di sostenibilità più rilevanti per l'azienda e per i suoi stakeholder. Il processo ha considerato il contesto operativo, la catena del valore, gli impatti attuali e potenziali dell'organizzazione e il coinvolgimento degli stakeholder maggiormente interessati.

Le informazioni quantitative sono state raccolte dalle funzioni aziendali competenti e consolidate con il supporto di LifeGate, sulla base dei dati disponibili nei sistemi gestionali, nella documentazione interna e nei registri aziendali. Laddove necessario, sono state utilizzate stime o elaborazioni, segnalate all'interno del documento quando rilevanti ai fini della corretta interpretazione dei dati.

La redazione del Bilancio è avvenuta attraverso un processo partecipato, che ha coinvolto diverse funzioni aziendali, ciascuna per gli ambiti di propria competenza. Il documento è stato condiviso con il management aziendale per la verifica della coerenza complessiva delle informazioni rendicontate.

Il presente Bilancio di Sostenibilità non è stato sottoposto ad assurance esterna da parte di un ente terzo indipendente.

Per informazioni e comunicazioni relative al Bilancio di Sostenibilità è possibile contattare Report Liguori attraverso i canali istituzionali dell'azienda.



1
CHI SIAMO

2
IL VALORE
DEL TEMPO

3
IL TEMPO PER
LA TERRA

4
IL TEMPO PER
LE PERSONE

5
IL TEMPO PER
IL TERRITORIO

6
IL TEMPO
CHE VERRÀ

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Standard GRI	Informativa	Nr. pagina	Note
Dichiarazione d'uso			
Dichiarazione d'uso	Liquori Pastificio dal 1820 S.p.A. ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 1° gennaio 2024 – 31 dicembre 2025 con riferimento ai GRI Standards.		
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Principi fondamentali 2021		
GRI 2: Informativa generale 2021			
GRI 2	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	10-11, 50-51, 82	
GRI 2	2-7 Dipendenti	54-55, 82	
GRI 2	2-8 Lavoratori non dipendenti	59, 82	
GRI 2	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Nel biennio 2024-2025 non si sono verificati casi di non conformità a leggi e regolamenti.
GRI 2	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	28-29	
GRI 2	2-30 Contratti collettivi	54	Il 100% dei dipendenti è coperto dai CCNL (Alimentari - Aziende industriali e Dirigenti Industria).
GRI 201: Performance economiche 2016			
GRI 201	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	16-17	
GRI 201	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	68-69	

Standard GRI	Informativa	Nr. pagina	Note
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016			
GRI 204	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	50-51	
GRI 205: Anticorruzione 2016 · GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale 2016			
GRI 205	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel biennio 2024-2025 non si sono verificati episodi di corruzione e azioni legali per comportamento anticoncorrenziale
GRI 206	206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche		
GRI 301: Materiali 2016			
GRI 301	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	42-43, 48-49, 83	
GRI 302: Energia 2016			
GRI 302	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	40-41, 83	
GRI 302	302-3 Intensità energetica	40-41, 84	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018			
GRI 303	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	42	
GRI 303	303-3 Prelievo idrico	42, 84	
GRI 303	303-4 Scarico idrico	42, 84	
GRI 303	303-5 Consumo idrico	42, 84	
GRI 305: Emissioni 2016			
GRI 305	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	40-41, 84	
GRI 305	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	40-41, 84	
GRI 305	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	41, 85	
GRI 305	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	41	

Standard GRI	Informativa	Nr. pagina	Note
GRI 306: Rifiuti 2020			
GRI 306	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	43	
GRI 306	306-3 Rifiuti prodotti	43	
GRI 401: Occupazione 2016			
GRI 401	401-1 Nuove assunzioni e turnover	57, 85	
GRI 401	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	58-59	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018			
GRI 403	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	58-59	
GRI 403	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	58	
GRI 403	403-3 Servizi di medicina del lavoro	58	
GRI 403	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	58	
GRI 403	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	57, 85	
GRI 403	403-9 Infortuni sul lavoro	58, 85-86	
GRI 403	403-10 Malattie professionali	59	Nel biennio 2024-2025 non si registrano episodi di malattia professionale
GRI 404: Formazione e istruzione 2016			
GRI 404	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	57, 86-87	
GRI 404	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	57, 87	

Standard GRI	Informativa	Nr. pagina	Note
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016 - GRI 406: Non discriminazione 2016			
GRI 405	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	54-55, 88	In tutto il triennio 2023-2025 la società è stata amministrata da un Amministratore Unico, uomo, di età superiore ai 50 anni
GRI 406	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	54	Nel biennio 2024-2025 non si sono verificati episodi di discriminazione
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016			
GRI 416	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	36-37	Il 100% delle categorie di prodotto significative sono state valutate sugli impatti sulla salute e sicurezza nel biennio 2024-2025
GRI 416	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi		Nel biennio 2024-2025 non si sono verificati episodi di non conformità a codici di autoregolamentazione
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016			
GRI 417	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	39	Il 100% delle categorie di prodotto significative sono state valutate per conformità alle procedure di etichettatura nel biennio 2024-2025
GRI 417	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	39	Nel biennio 2024-2025 non si sono verificati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi
GRI 417	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing		Nel biennio 2024-2025 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing
GRI 418: Privacy dei clienti 2016			
GRI 418	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	23	Nel biennio 2024-2025 non sono state pervenute denunce riguardanti le violazioni della privacy e la perdita di dati dei clienti

TABELLE DEGLI INDICATORI GRI

Dimensione dell’organizzazione GRI 2-6

Principali grandezze economiche (€)

Voce	2025	2024
Fatturato	74.986.525	75.880.016
Valore della produzione	79.312.290	77.418.255
EBITDA	15.366.775	12.938.319
EBIT	11.958.424	10.132.063
Costi del personale	6.027.596	5.655.978
di cui salari e stipendi	4.049.176	4.031.492
Investimenti in beni strumentali	6.119.642	8.256.861

Dipendenti GRI 2-7

Dipendenti al 31 dicembre per tipo di contratto, tipo di impiego e genere

	2025			2024		
n.	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Tempo indeterminato	17	81	98	16	90	106
Tempo determinato	1	0	1	0	0	0
Totale dipendenti	18	81	99	16	90	106
Full-time	17	81	98	15	90	105
Part-time	1	0	1	1	0	1

Nessun dipendente è stato impiegato con contratto a chiamata nel biennio

Lavoratori non dipendenti GRI 2-8

Lavoratori non dipendenti per tipologia

	2025	2024
Somministrati	26	15
Tirocinanti	6	7
Totale	32	22

Materiali utilizzati GRI 301-1

Materiali utilizzati per peso o volume

Materiale	U.m.	2025	2024
Materie prime			
Semola di grano duro	kg	60.552.031	55.408.648
Materiali di processo			
Lubrificanti	litri	5.000	4.082
Imballaggio primario			
Carta	kg	1.101.100	798.359
di cui certificata FSC	kg	1.101.100	798.359
Polipropilene	kg	860.461	999.300
Imballaggio secondario			
Cartoni	pezzi	10.826.896	10.312.427
Cartoni (peso stimato)	kg	3.909.051	3.722.786
di cui certificati FSC (peso stimato)	kg	2.736.335	2.605.950
Quota FSC sul peso dei cartoni	%	70%	70%

Il peso dei cartoni è stimato sulla base di un peso medio di 361,05 g per cartone (media tra pasta lunga e pasta corta)

Energia GRI 302-1 - GRI 302-3

Energia consumata all’interno dell’organizzazione

Fonte	U.m.	2025	2024
Valori fisici			
Gas naturale	Smc	3.659.988	3.554.253
di cui per l'impianto di trigenerazione	Smc	2.316.333	2.303.561
di cui per le caldaie	Smc	1.343.655	1.250.692
Energia elettrica acquistata dalla rete	kWh	3.870.436	3.132.716
Energia elettrica autoprodotta dal trigeneratore (lorda)	kWh	9.549.740	9.425.228
Energia elettrica venduta	kWh	29.044	38.440
Valori in gigajoule			
Gas naturale	GJ	142.740	138.616
Energia elettrica acquistata	GJ	13.934	11.278
Totale energia consumata	GJ	156.673	149.894

Intensità energetica

Indicatore	U.m.	2025	2024	Var. 2025-2024
Energia consumata per tonnellata di pasta prodotta	GJ/t	2,73	2,83	-3,6%
Energia consumata per tonnellata di pasta prodotta	kWh/t	758	786	-3,6%

Acqua e scarichi idrici

GRI 303-3 · GRI 303-4 · GRI 303-5

Prelievi, scarichi e consumi idrici (megalitri)

Informazione	2025	2024
Prelievi idrici – acqua dolce		
Risorse idriche di terze parti (rete)	17,54	16,42
Acque sotterranee (pozzo)	38,85	38,83
Totale prelievi	56,39	55,25
Scarichi idrici		
Totale scarichi	2,20	1,90
Consumi idrici		
Risorse idriche di terze parti (rete)	17,54	16,42
Acque sotterranee (pozzo)	36,65	36,93
Totale consumi	54,19	53,35

Emissioni

GRI 305-1 · GRI 305-2 · GRI 305-4

Emissioni di gas a effetto serra (t CO₂e)

Emissioni	2025	2024	Var. 2025-2024
Scope 1 – emissioni dirette	7.617,8	7.333,6	+4%
Scope 2 – emissioni indirette (location-based)	999,0	962,6	+4%
Scope 2 – emissioni indirette (market-based)	–	–	–
Totale Scope 1 + Scope 2 (location-based)	8.616,8	8.296,3	+4%
Totale Scope 1 + Scope 2 (market-based)	7.617,8	7.333,6	+4%

Lo Scope 1 comprende la combustione di gas naturale; lo Scope 2 location-based l'energia elettrica acquistata dalla rete.

Intensità delle emissioni (t CO₂e per tonnellata di pasta prodotta)

Indicatore	2025	2024	Var. 2025-2024
Scope 1 + Scope 2 (location-based)	0,150	0,157	-4%

Assunzioni e turnover

GRI 401-1

Assunzioni e cessazioni per genere e fascia d'età

2025					2024			
n.	<30	30-50	>50	Tot.	<30	30-50	>50	Tot.
Assunzioni								
Donne	2	2	0	4	1	0	0	1
Uomini	0	0	0	0	0	2	1	3
Totale	2	2	0	4	1	2	1	4
Donne	0	1	0	1	0	1	1	2
Uomini	0	0	3	3	0	1	3	4
Totale	0	1	3	4	0	2	4	6

Salute e sicurezza sul lavoro

GRI 403-9

Infortuni sul lavoro

Informazione	2025	2024
Dipendenti		
Ore lavorate	189.048	193.955
Infortuni registrabili (n.)	0	3
di cui con gravi conseguenze (n.)	0	0
di cui mortali (n.)	0	0
Tasso di infortuni registrabili	0,00	3,09
Tasso di infortuni con gravi conseguenze	0,00	0,00
Tasso di decessi	0,00	0,00

Infortuni sul lavoro (segue)

	2025	2024
Lavoratori non dipendenti (somministrati)		
Ore lavorate	29.500	19.421
Infortuni registrabili (n.)	1	0
di cui con gravi conseguenze (n.)	0	0
di cui mortali (n.)	0	0
Tasso di infortuni registrabili	6,78	0,00

Formazione e valutazione dei dipendenti

GRI 403-5 · GRI 404-1 · GRI 404-3

Ore di formazione per categoria professionale e genere

	2025			2024		
n.	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Ore totali						
Dirigenti	–	–	0	–	–	0
Quadri	0	40	40	0	–	0
Impiegati	32	134	166	112	248	360
Operai	0	794	794	–	387	387
Totale	32	968	1.000	112	635	747
Ore medie per dipendente						
Dirigenti	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Quadri	–	13,3	13,3	–	0,0	0,0
Impiegati	1,9	8,9	5,2	7,5	12,4	10,3
Operai	–	13,5	13,5	–	6,3	6,3
Totale	1,8	12,0	10,1	7,0	7,1	7,0

Ore di formazione per tipologia

Tipologia	2025	2024
Qualità e sicurezza alimentare	732	657
Salute e sicurezza, antincendio	72	90
Formazione carrellisti	108	–
Formazione preposti	48	–
Competenze strategiche	40	–
Sostenibilità (dirigenti)	–	–
Sostenibilità	–	–
Digitalizzazione	–	–
Totale	1.000	747

Dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance

	2025			2024		
%	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0,0%	50,0%	40,0%	0,0%	50,0%	40,0%
Quadri	–	33,3%	33,3%	–	0,0%	0,0%
Impiegati	5,9%	0,0%	3,1%	0,0%	0,0%	0,0%
Operai	–	0,0%	0,0%	–	0,0%	0,0%
Totale	5,6%	3,7%	4,0%	0,0%	2,2%	1,9%

Non è presente un sistema formalizzato di valutazione e crescita del personale.

Dipendenti per categoria professionale, genere e fascia d’età (% sul totale)

Genere		Fascia d’età			
	Donne	Uomini	<30	30-50	>50
2025					
Dirigenti	1,0%	4,0%	0,0%	2,0%	3,0%
Quadri	0,0%	3,0%	0,0%	2,0%	1,0%
Impiegati	17,2%	15,2%	4,0%	17,2%	11,1%
Operai	0,0%	59,6%	4,0%	16,2%	39,4%
Totale	18,2%	81,8%	8,1%	37,4%	54,5%
2024					
Dirigenti	0,9%	3,8%	0,0%	1,9%	2,8%
Quadri	0,0%	4,7%	0,0%	2,8%	1,9%
Impiegati	14,2%	18,9%	1,9%	17,9%	13,2%
Operai	0,0%	57,5%	3,8%	15,1%	38,7%
Totale	15,1%	84,9%	5,7%	37,7%	56,6%

INDICATORI SPECIFICI NON GRI

Controlli qualità

n.	2025	2024
Controlli sulla materia prima in entrata	> 19.890	> 18.550
Controlli di processo	6.788	5.762
Controlli interni sul prodotto finito	40.032	33.561
Controlli di laboratori terzi sul prodotto finito	422	368
Controlli di laboratori terzi sulla materia prima	197	168
Prodotti finiti controllati	4.448	3.729

Costi sostenuti per i controlli qualità (€)

Voce	2025	2024
Costo del personale	255.000	250.000
Consulenze e certificazioni	12.500	12.800
Materiale di laboratorio	12.000	10.000
Pest control	30.000	27.000
Formazione personale qualità	60	50
Investimenti in strumentazione di laboratorio	30.000	61.000
Totale	339.560	360.850



PASTIFICIO
LIGUORI
1795

