

REPORT DI **SOSTENIBILITÀ** 2024





In milk we trust since 1950

Lettera della Famiglia	
Un futuro di valore	5
Nota metodologica	6
Capitoli SDGs	8
Analisi di Materialità	11
1. L'AZIENDA	
Storia dell'azienda e tappe salienti	21
Visione, missione e valori	27
Gamma prodotti	28
Dati di sintesi	34
2. LA GOVERNANCE DELL'AZIENDA	
Assetto proprietario e strutture operative	38
Codice etico	40
Le persone	42
Gestione del personale	44
3. FILIERA E QUALITÀ	
Filiera e processo produttivo del Parmigiano Reggiano	48
La produzione diretta	48
<i>Focus:</i> la DOP del parmigiano reggiano: garanzia di autenticità ed alto valore	
Filiera Bio e benessere animale	52
Processo produttivo del burro	56
Percorso qualità e sicurezza alimentare	57
Le certificazioni alimentari	59
4. CREAZIONE DI VALORE	
Il nostro modello	62
Strategia e allocazione risorse	64
5. LE DIMENSIONI ESG	
Sostenibilità ambientale	68
Consumi energetici	70
Consumi energetici: attività realizzate	71
Estensione del sistema di monitoraggio energetico	74
Gestione dei rifiuti	76
Gestione dei rifiuti: attività realizzate	76
Sostenibilità ambientale: obiettivi	81
Sostenibilità sociale	82
Sostenibilità sociale: obiettivi	89
Sostenibilità aziendale	90
Sostenibilità aziendale: obiettivi	96
Appendice	
Indici GRI	98



UN FUTURO DI VALORE

Caro lettore, cara lettrice,

Noi della famiglia Montanari & Gruzza non siamo mai stati fermi a guardare...

Dal 1950 a oggi, abbiamo costruito la nostra azienda un passo alla volta, proprio come si costruisce un vero dialogo: con pazienza, tanta dedizione e soprattutto, un ascolto attento. Ed è con questo stesso spirito che oggi ti presentiamo il nostro secondo Report di Sostenibilità, incentrato sugli ambiti ESG (Environmental, Social, Governance).

Questo non è solo un semplice report, è molto di più: è il nostro impegno concreto, la nostra presa di posizione in un'epoca in cui l'indifferenza non è più un'opzione. Perché per noi, fare impresa oggi significa prima di tutto assumersi una **responsabilità profonda**: verso il nostro pianeta, verso tutte le persone che ogni giorno si relazionano con la nostra azienda a ogni livello, e verso la comunità che ci ha visto nascere e crescere.

Il 2023 è stato per noi un anno di **transizione consapevole**. Ci siamo guardati dentro, con uno sguardo critico ma sempre costruttivo, cercando di portare alla luce ciò che spesso rimane nascosto. Abbiamo misurato il nostro impatto, analizzato i nostri processi e ci siamo interrogati seriamente sul nostro futuro. Non l'abbiamo fatto per adempiere a un obbligo, ma perché sentivamo una necessità forte: quella di continuare a crescere senza mai tradire la nostra vera identità.

Siamo convinti che la **sostenibilità** non si limiti a ridurre i consumi o a compensare le emissioni. Per noi, sostenibilità significa soprattutto **creare valore duraturo** – economico, umano e ambientale. Ed è proprio questo il senso del nostro percorso: cercare ogni giorno il giusto equilibrio tra efficienza e cura, tra crescita e rispetto, tra le nostre radici e il progresso.

Questo documento racconta i passi che abbiamo compiuto – alcuni piccoli, altri più ambiziosi – nella direzione di un futuro migliore. Un futuro che, ne siamo certi, non possiamo costruire da soli. Per questo, vogliamo coinvolgerli, tenerti aggiornato e renderti partecipe: perché la transizione verso un modello più sostenibile non si può fare da soli, ma è una **responsabilità che ci unisce tutti**.

Un grazie di cuore a chi ha camminato con noi fino a qui.

A chi ha contribuito con la sua competenza, con la sua fiducia, o anche solo con una domanda che ci ha spinto a riflettere.

A chi ci stimola ogni giorno a diventare migliori.

Siamo pronti a proseguire questo viaggio. Con la massima onestà, tanta passione e una ferma determinazione.

Insieme.

Tutti Noi di Montanari & Gruzza

NOTA METODOLOGICA

PERIODO DI RIFERIMENTO

Il presente documento esamina le modalità operative dell’organizzazione, fornendo una panoramica delle strategie, degli obiettivi e delle performance relative alla capacità dell’azienda di impegnarsi su temi di sostenibilità. Il periodo di riferimento per le informazioni di rendicontazione copre l’anno 2024 con qualche riferimento alle performance del periodo 2021-2024. Inoltre, questo Report include indicazioni sugli impegni del piano di sostenibilità per gli esercizi successivi.

I PRINCIPI DI REDAZIONE

La stesura di questo Report è completamente volontaria e segue le linee guida proposte dall’International Integrated Reporting Framework (<IR>), pubblicate dall’International Integrated Reporting Council (IIRC) e aggiornate dalla Value Reporting Foundation.

Questo approccio include un focus strategico e orientato al futuro, connettività delle informazioni, relazioni con gli stakeholder, materialità, coerenza e comparabilità.

I contenuti del documento fanno anche riferimento agli SDGs (Sustainable Development Goals), che costituiscono parte integrante dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

COINVOLGIMENTO DEI SOGGETTI PORTATORI DI INTERESSE

Nell’ambito della definizione della propria strategia di sostenibilità nel 2023, l’azienda ha avviato un processo di ascolto attivo dei propri stakeholder. Le categorie coinvolte includono: dipendenti, clienti (in Italia e all’estero), fornitori, pubbliche amministrazioni, scuole ed enti formativi, comunità locali, associazioni, consulenti, fornitori e istituti di credito.

Agli stakeholder è stato presentato il progetto di

reportistica aziendale, insieme al processo di identificazione e valutazione delle tematiche rilevanti dal punto di vista economico, ambientale e sociale (analisi di materialità) e ai criteri di valutazione di rilevanza.



STAKEHOLDER

Gli stakeholder di Montanari & Gruzza comprendono tutti i soggetti - individui, enti o istituzioni - che influenzano o sono influenzati dalle attività dell’azienda, o che, in qualche modo, hanno un interesse nel raggiungimento dei suoi obiettivi. Identificare i principali stakeholder è fondamentale per condurre un’analisi di materialità efficace.

Montanari & Gruzza ha intrapreso un’attività di coinvolgimento degli stakeholder, consultando clienti e fornitori in Italia e all’estero, tra dipendenti e collaboratori interni. Questo processo ha avuto l’obiettivo di valutare l’importanza dei temi di sostenibilità e di integrare i loro input nella definizione delle priorità strategiche dell’azienda.

I nostri stakeholder:

- Fornitori di materie prime:** allevatori conferenti di latte, caseifici conferenti di panna
- Fornitori di beni e servizi non produttivi:** fornitori di materiali vari, fornitori di packaging, consulenti e fornitori di servizi
- Dipendenti:** collaboratori interni, sindacati, associazioni di categoria
- Clienti:** GDO, Retail, Ho.Re.Ca., Normal Trade
- Partner internazionali:** distributori e agenti esteri
- Consumatori finali**

- Territorio e comunità locali:** scuole, università, istituti di ricerca, enti di formazione, organizzazioni no profit
- Socie e finanziatori**
- Enti di controllo e certificazione, pubbliche amministrazioni, organismi comunitari e internazionali**
- Media**



MATRICE DI MATERIALITÀ

Il Rapporto di Sostenibilità di Montanari & Gruzza si fonda sull’identificazione dei temi materiali, ovvero i temi di maggiore rilevanza a livello economico, ambientale e sociale, inclusi quelli riguardanti i diritti umani, adottando una prospettiva denominata “inside-out”. Essendo questo, il primo anno di rendicontazione, l’azienda ha avviato un processo strutturato di analisi di materialità, che intende rinnovare periodicamente per definire e aggiornare gli aspetti di sostenibilità su cui intenderà concentrarsi.

In conformità con i GRI Universal Standards 2021, e in particolare con lo Standard GRI 3 - Material Topics, Montanari & Gruzza ha orientato l’analisi di materialità secondo il concetto di impatto generato dalle proprie attività verso il contesto esterno, noto come “**Impact materiality**”.

L’attività di raccolta feedback si è svolta nel 2023 e 2024 tramite questionari di persona e online. Le risposte raccolte hanno permesso di verificare quanto ogni tema proposto potesse influenzare la capacità dell’azienda di creare valore nel breve, nel medio e nel lungo periodo.

Per dare una priorità agli argomenti, è stata creata la seguente griglia di preferenza:

- 1 - Non significativo
- 2 - Poco significativo
- 3 - Abbastanza significativo
- 4 - Molto significativo

5 - Estremamente significativo

Le tematiche rilevanti emerse dallo studio rientrano nei macro capitoli individuati nella redazione di questo Report e indirizzano l’impegno aziendale verso tre pilastri fondamentali: **Qualità, Benessere e Territorio**.

Per alcune domande, per aspetti che oggi non sono ancora emersi, ma che potrebbero verificarsi in futuro, è stato chiesto anche di indicare quanto si ritenesse **probabile** che l’azienda Montanari & Gruzza possa avere in futuro un impatto sulle tematiche presentate. In questo caso la scala di valutazione proposta è stata:

- 1-Molto improbabile
- 2-Poco probabile/Remoto
- 3-Possibile
- 4-Abbastanza probabile
- 5-Estremamente probabile

La matrice mostra il grado di priorità attribuito dagli stakeholder, alle tematiche individuate.

CAPITOLI SDG



L'analisi di materialità condotta da Montanari & Gruzza ha giocato un ruolo cruciale nell'individuazione delle tematiche ESG (ambientali, sociali e di governance) più rilevanti per l'azienda. Questo processo ha permesso di valutare in dettaglio l'importanza di ciascuna tematica in termini di impatto ambientale, sociale ed economico, nonché di determinare il livello di rilevanza per gli stakeholder interni ed esterni. Grazie a questa analisi, l'azienda ha potuto identificare i Sustainable Development Goals (SDGs) a cui può maggiormente contribuire, definendo strategie e azioni mirate per massimizzare il proprio impatto positivo.

In particolare, l'analisi ha evidenziato la necessità di

concentrarsi su temi quali la **gestione delle risorse idriche**, **l'efficienza energetica**, **il legame con il territorio**, **la gestione dei rifiuti** e del packaging, **la riduzione delle emissioni** e il cambiamento climatico, **il benessere animale** e la tutela della biodiversità, oltre a un forte impegno per **l'etica** e la compliance. Queste aree sono state riconosciute non solo come fondamentali per la sostenibilità a lungo termine dell'azienda, ma anche come cruciali per la **creazione di valore** per la comunità e l'ambiente circostante.

Il risultato di questa analisi di materialità ha portato alla definizione di obiettivi specifici in linea con gli SDGs.

CAP 6: GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE



Montanari & Gruzza si impegna attivamente nella riduzione del consumo di acqua, unendo sforzi per limitare gli sprechi e implementare sistemi di riciclo efficaci. Il nostro obiettivo principale è minimizzare l'impatto ambientale legato alla gestione degli scarichi idrici, garantendo un uso sostenibile e responsabile di questa risorsa preziosa. Ci stiamo concentrando su soluzioni innovative per trattare e riutilizzare l'acqua nei nostri processi produttivi, contribuendo così al raggiungimento dell'SDG 6: Acqua Pulita e Servizi Igienico-Sanitari.

CAP 7: EFFICIENZA ENERGETICA



Per ridurre il fabbisogno energetico, Montanari & Gruzza ha adottato una serie di interventi di efficientamento energetico. Questi includono l'ottimizzazione dei processi produttivi e l'adozione di tecnologie all'avanguardia per minimizzare i consumi. Inoltre, stiamo aumentando l'utilizzo di energia rinnovabile, riducendo la nostra dipendenza da fonti fossili e contribuendo attivamente alla lotta contro il cambiamento climatico. Questi sforzi sono parte del nostro contributo agli SDG 7: Energia Pulita e Accessibile e SDG 13: Lotta contro il Cambiamento Climatico.

CAP 8: LEGAME CON IL TERRITORIO



Il legame con il territorio è un elemento fondamentale della nostra identità aziendale. Montanari & Gruzza supporta economicamente e socialmente le comunità locali attraverso donazioni, sponsorship e il sostegno a progetti speciali. Manteniamo relazioni trasparenti con gli agricoltori, promuovendo una collaborazione basata sulla fiducia e sul miglioramento reciproco. Questo impegno riflette il contributo dell'azienda all'SDG 11: Città e Comunità Sostenibili, promuovendo il benessere economico e sociale delle aree in cui operiamo.

CAP 12: RIFIUTI E IMBALLI



La gestione sostenibile dei rifiuti è una priorità per Montanari & Gruzza. Puntiamo a ridurre l'inquinamento ambientale e del suolo attraverso il corretto smaltimento dei rifiuti e l'adozione di pratiche di riciclaggio. Comuniciamo chiaramente ai consumatori e ai dipendenti le modalità corrette di smaltimento degli imballi e dei rifiuti quotidiani. Inoltre, stiamo progressivamente orientandoci verso l'uso di packaging compostabili per minimizzare l'impatto ambientale. Queste azioni sono in linea con gli SDG 12: Consumo e Produzione Responsabili e SDG 15: Vita sulla Terra.

CAP 13: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO



Montanari & Gruzza è impegnata nel contrasto al cambiamento climatico, analizzando e riducendo la propria Carbon Footprint aziendale. Questo impegno include la riduzione delle emissioni di gas serra attraverso l'efficientamento energetico e l'adozione di pratiche sostenibili. La nostra azienda è impegnata a contribuire in maniera tangibile agli obiettivi dell'SDG 13: Lotta contro il Cambiamento Climatico.

CAP 15: BENESSERE ANIMALE E TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ



Il benessere animale è una priorità per Montanari & Gruzza. Collaboriamo strettamente con gli agricoltori per migliorare le condizioni di vita degli animali, effettuando valutazioni periodiche per garantire standard elevati. Inoltre, selezioniamo i fornitori sulla base di pratiche agricole sostenibili, che tutelano la biodiversità e il suolo. Questi impegni sostengono gli SDG 15: Vita sulla Terra e SDG 12: Consumo e Produzione Responsabili.

CAP 16: ETICA E COMPLIANCE



Montanari & Gruzza si attiene rigorosamente alle leggi e normative rilevanti, incluse quelle in materia di anticorruzione, normativa fiscale e ambientale. Adottiamo pratiche commerciali etiche, assicurando la massima trasparenza e integrità nelle nostre operazioni. Questo impegno rientra nell'ambito dell'SDG 16: Pace, Giustizia e Istituzioni Forti, garantendo una governance responsabile e affidabile e riflette l'impegno dell'azienda all'SDG 3: Salute e Benessere.



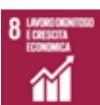
ANALISI DI MATERIALITÀ

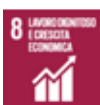
Il presente documento si fonda sull’identificazione dei temi materiali, ovvero quegli aspetti economici, ambientali e sociali, inclusi quelli relativi ai diritti umani, che rivestono la massima rilevanza per la nostra azienda. In linea con le migliori pratiche internazionali, abbiamo adottato un approccio di materialità “inside-out”, focalizzandoci sugli impatti che la nostra attività genera sull’ambiente e sulle comunità. Questo processo di valutazione ci ha permesso di individuare i temi prioritari sui quali concentrare i nostri sforzi e investimenti in materia di sostenibilità.

Nel 2023, abbiamo redatto la nostra prima analisi di materialità, tenendo conto delle evoluzioni del contesto normativo e delle nuove tendenze di settore.

In particolare, abbiamo rilevato i temi materiali identificati grazie al coinvolgimento attivo delle nostre funzioni aziendali, dei nostri colleghi e al contributo degli stakeholder esterni. Siamo giunti a definire un insieme di temi materiali che riflette in modo accurato la complessità delle nostre attività e i loro impatti.

TEMI MATERIALI	PILLAR
CONSUMI	Cambiamento Climatico
CIRCOLARITÀ	Cambiamento Climatico
EMISSIONI	Cambiamento Climatico
RIFIUTI	Cambiamento Climatico
MATERIE PRIME	Filiere Sostenibili
BIODIVERSITÀ	Filiere Sostenibili
BENESSERE ANIMALE	Filiere Sostenibili
TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA	Filiere Sostenibili
MARKETING E COMUNICAZIONE	Prodotti Genuini
INNOVAZIONE	Prodotti Genuini
PACKAGING	Prodotti Genuini
EDUCAZIONE E INFORMAZIONE	Prodotti Genuini
DIVERSITÀ E INCLUSIONE	Persone e Comunità
FILIERA E FORNITORI	Persone e Comunità
SALUTE E SICUREZZA	Persone e Comunità
SUPPORTO ALLE COMUNITÀ	Persone e Comunità
GOVERNANCE E ETICA	Governance

Pillar	Temi materiali		Descrizione	Rilevanza Stakeholder Esterni	Rilevanza Stakeholder Interni
SOCIAL	Filiere Sostenibili	Biodiversità 	Violazione della compliance ambientale: violazione delle normative in materia ambientale		
	Persone e Comunità	Salute e Sicurezza  	Non conformità in ambito di salute e sulla sicurezza di prodotto. Impatti negativi sulla salute dei consumatori, dovuti a mancanza o inefficienza di tracciabilità, controlli o sistemi di gestione sulla qualità e sicurezza del prodotto lungo tutta la filiera		
	Filiere Sostenibili	Tracciabilità e Trasparenza   	Aumento dei prezzi e trasparenza nella comunicazione: variazioni periodiche dei prezzi finali al consumatore e mancate comunicazioni o indicazioni ingannevoli o non trasparenti da parte del venditore		
	Prodotti Genuini	Educazione e informazione 	Comunicazione dei valori nutrizionali e dei PLUS di prodotto: contenuto di lattosio, percentuale di grasso, consiglio di utilizzo, suggerimento di conservazione		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione  	Diffusione dei valori della filiera e della tradizione dei prodotti: prati stabili, metodi e tempi di lavorazione, biodiversità, differenziazione e distintività di produzioni peculiari		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione  	Diffusione dei valori della filiera e della tradizione dei prodotti all'estero: prati stabili, metodi e tempi di lavorazione, biodiversità, differenziazione e distintività di produzioni peculiari		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione  	Engagement del consumatore: fidelizzazione dei consumatori attraverso il coinvolgimento attivo e l'ascolto delle loro esigenze, con un conseguente miglioramento della qualità dei prodotti grazie all'attenzione verso i feedback dei clienti		
	Persone e Comunità	Filiera e Fornitori 	Soddisfazione del consumatore: piena soddisfazione dei clienti in termini di qualità del prodotto, anche in termini di rispetto delle tempistiche di fornitura		
	Persone e Comunità	Supporto alle comunità 	Supporto alle associazioni e realtà della comunità locale: supporto allo sviluppo locale attraverso il sostegno (contribuzioni, donazioni, iniziative) alle associazioni del territorio dove l'azienda è fisicamente presente		

GOVERNANCE	Pillar	Temi materiali		Descrizione	Rilevanza Stakeholder Esterni	Rilevanza Stakeholder Interni
	Persone e Comunità	Diversità e Inclusione		Inclusività e diversità: l'azienda adotta iniziative per promuovere la diversità e l'inclusione all'interno degli ambienti di lavoro		
	Governance	Governance e Etica		Trasparenza delle politiche aziendali: trasparenza nella comunicazione delle politiche aziendali e delle pratiche di governance ai dipendenti e agli stakeholder		
	Persone e Comunità	Filiera e Fornitori		Trasferimento di valore sulla filiera: creazione e distribuzione di valore agli stakeholder della filiera anche con investimenti e riconoscimenti periodici		
	Filiere Sostenibili	Materie prime	  	Depauperamento delle risorse naturali: l'acquisto di materie prime da fornitori che adottano pratiche dannose per l'ambiente o non responsabili, come l'uso di sostanze chimiche pericolose o lo sfruttamento animale, può portare al degrado ambientale		
	Filiere Sostenibili	Materie prime	  	Approvvigionamento sostenibile: approvvigionamento di materie prime da fonti sostenibili o in maniera non intensiva, in modo tale da fornire il tempo necessario al rigenerarsi delle risorse		
	Prodotti Genuini	Packaging		Utilizzo di packaging sostenibili: promozione di packaging e imballi secondari sostenibili, anche attraverso investimenti in ricerca e sviluppo, in ottica di riduzione del loro impatto ambientale		
	Filiere Sostenibili	Tracciabilità e Trasparenza	  	Tracciabilità della filiera: la possibilità di sapere da dove veniva il latte utilizzato per la produzione di un prodotto, dove e quando è stato lavorato, dove ha stagionato il Parmigiano Reggiano e per quanto tempo, dove e quando è stato tagliato e poi confezionato		
	Prodotti Genuini	Innovazione		Innovazione tecnologica dei processi e dei prodotti: impatti positivi sulle persone e sui sistemi economici generati da innovazioni tecnologiche di processo e prodotto collegati ad attività di ricerca e sviluppo - ad esempio ricerca su ingredienti per l'alimentazione dei bovini; utilizzo di fermenti lattici e ingredienti particolari		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione	 	Danni reputazionali: comunicazione corporate non trasparente e inefficace verso gli stakeholder riguardo i valori e le azioni della azienda. Rischio di pubblicità negativa e di danni alla reputazione del marchio		

 **Meno rilevanti**
<3

 **Rilevanti**
3-3,5

 **Molto rilevanti**
>3,5

 **Fondamentali**
4+

ENVIRONMENT	Pillar	Temi materiali		Descrizione	Rilevanza Stakeholder Esterni	Rilevanza Stakeholder Interni
	Cambiamento Climatico	Emissioni		Riduzione delle emissioni di CO2: impatto sul cambiamento climatico mediante una significativa riduzione delle emissioni CO2, legate alle attività svolte dall'azienda, incluso l'allevamento dei bovini per la produzione del latte		
	Cambiamento Climatico	Consumi	 	Consumi di energia: Consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente		
	Cambiamento Climatico	Rifiuti	 	Generazione di rifiuti pericolosi: impatti ambientali legati alla produzione di rifiuti e scarti di produzione e al loro inadeguato smaltimento		
	Cambiamento Climatico	Circolarità	 	Generazione di scarti di lavorazione derivanti dal processo produttivo: gestione inadeguata della produzione con generazione di scarti di lavorazione in misura rilevante e consumo di materia prima superiore alle necessità produttive, residui di produzione, latticello		
	Cambiamento Climatico	Circolarità	 	Riciclo e riutilizzo degli scarti di produzione: pratiche di smaltimento degli scarti di lavorazione in seguito a operazioni di recupero, ad esempio latticello usato per l'alimentazione di altri animali		
	Cambiamento Climatico	Rifiuti	 	Contaminazione del suolo e delle acque sotterranee attraverso gli scarichi idrici: immissione di agenti inquinanti nelle acque - ad es. sostanze chimiche utilizzate nei processi di lavaggio degli impianti produttivi ecc - con contaminazione del suolo e delle acque sotterranee conseguente ad una gestione non ottimale degli scarichi idrici		
	Cambiamento Climatico	Consumi	 	Consumo della risorsa idrica: utilizzo eccessivo di acqua nei propri processi produttivi con ripercussioni sulla disponibilità della risorsa idrica		
	Filiere Sostenibili	Benessere Animale		Mancata tutela del benessere animale: trattamento non etico degli animali durante l'allevamento degli stessi e mancata implementazione di misure di animal welfare che favoriscano il benessere e la sicurezza animale		



01.

L'AZIENDA



“Il rispetto per la tradizione e il territorio, la trasparenza e l’etica sono elementi fondanti e oggi fondamentali per la nostra attività”

STORIA DELL’AZIENDA E TAPPE SALIENTI

La storia di Montanari & Gruzza inizia sulla Via Emilia, per la precisione a Sant’Ilario d’Enza, con la fondazione nel 1910 della ditta “Leonida Montanari”, specializzata nella produzione di caglio di vitello e la vendita di attrezzature casearie.

Negli anni ‘50 Arturo Montanari, figlio di Leonida, avvia un’attività di commercio di formaggi duri, dopo la separazione dal fratello Azio, che rimane invece proprietario dell’azienda di caglio.

Nel 1957 Arturo unisce la sua attività di stagionatura e commercio di formaggi duri a quella di raccolta di panna per la produzione di burro di Arnaldo Gruzza.

Arturo muore prematuramente nel 1970 e il figlio Leonida assume la conduzione dell’azienda insieme all’erede della famiglia Gruzza, Giordano, con una visione lungimirante incentrata sul servizio del cliente retail. È in questo periodo che l’azienda realizza il suo primo burrificio industriale.

Data lo sviluppo dell’azienda, a distanza di qualche anno anche i fratelli dei soci Paolo Montanari e Corrado Gruzza entrano nella società per dare il loro contributo in altre aree aziendali.

Alla fine degli anni ‘80 viene introdotta un’ulteriore importante innovazione: l’ampliamento della raccolta della panna dai caseifici di Parmigiano Reggiano e il conseguente sviluppo di legami fondamentali con i produttori locali.

Da qui la decisione strategica, negli anni ‘90, di investire in filiere diversificate, tra cui quella biologica.

Nel 2000, la sede aziendale viene trasferita a Villa Gaida nel comune di Reggio Emilia, dove la Società aveva acquistato un nuovo stabilimento industriale più moderno ed efficiente di quello precedente.

Grazie a questo investimento, negli anni successivi l’azienda può ulteriormente crescere e consolidare il suo posizionamento nella distribuzione moderna, evolvendo da PMI artigianale a media impresa industriale.

A partire dalla metà degli anni 2000 l’azienda si specializza nella differenziazione di gamma con particolare attenzione alle filiere locali ad alta biodiversità.

Tra il 2010 e il 2020, la terza generazione, composta da Arnaldo e Giordana Gruzza insieme a Gabriele e Margherita Montanari, entra nella governance aziendale, orientando maggiormente il modello di business verso il B2B e l’industria e consentendo a Montanari & Gruzza di diventare un operatore di riferimento nel mercato del burro italiano di alta qualità e del Parmigiano Reggiano DOP.

L’impresa ha costruito il proprio modello di business sulla fiducia reciproca con i propri collaboratori e fornitori, contando su oltre 150 conferenti di materia prima locale e aumentando annualmente la sua quota di export.

Nonostante l’attuale dimensione dell’azienda, le famiglie Montanari e Gruzza rimangono coinvolte attivamente nella gestione, focalizzandosi sempre di più sulla sostenibilità della filiera.

MILESTONES

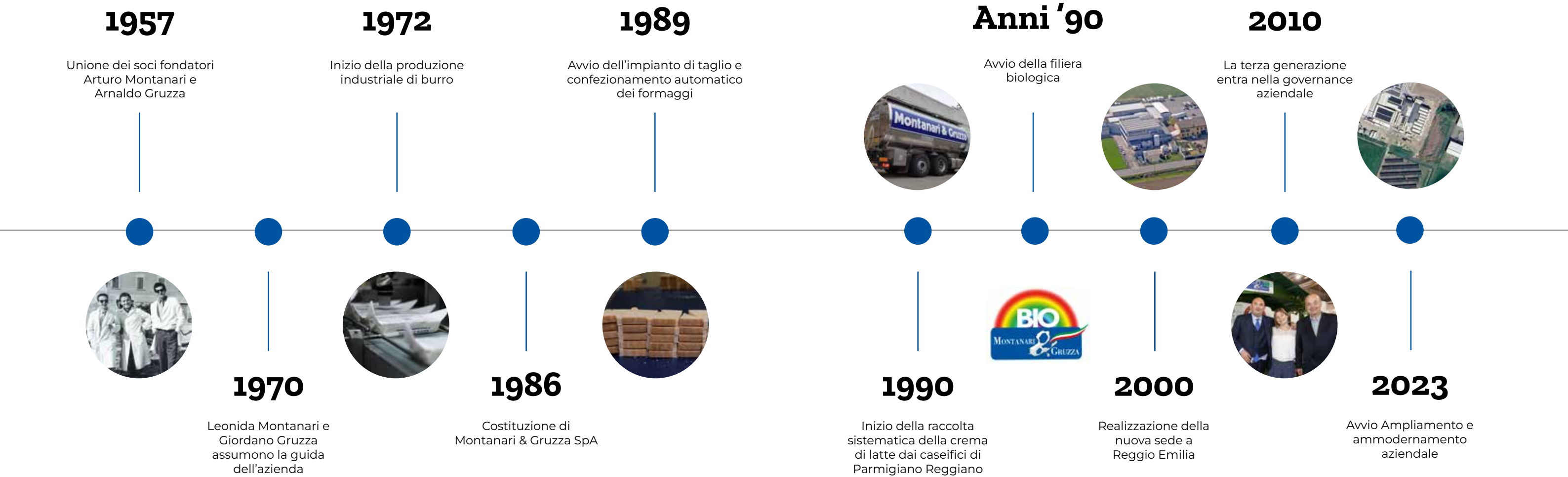
Una storia di innovazione, cultura della tradizione, attenzione e ricerca per il rispetto del territorio e la sostenibilità dei processi.

GRI 102-1
Nome dell'organizzazione

GRI 102-3
Sede principale

GRI 102-4
Paesi di operatività

GRI 102-5
Assetto proprietario e forma legale

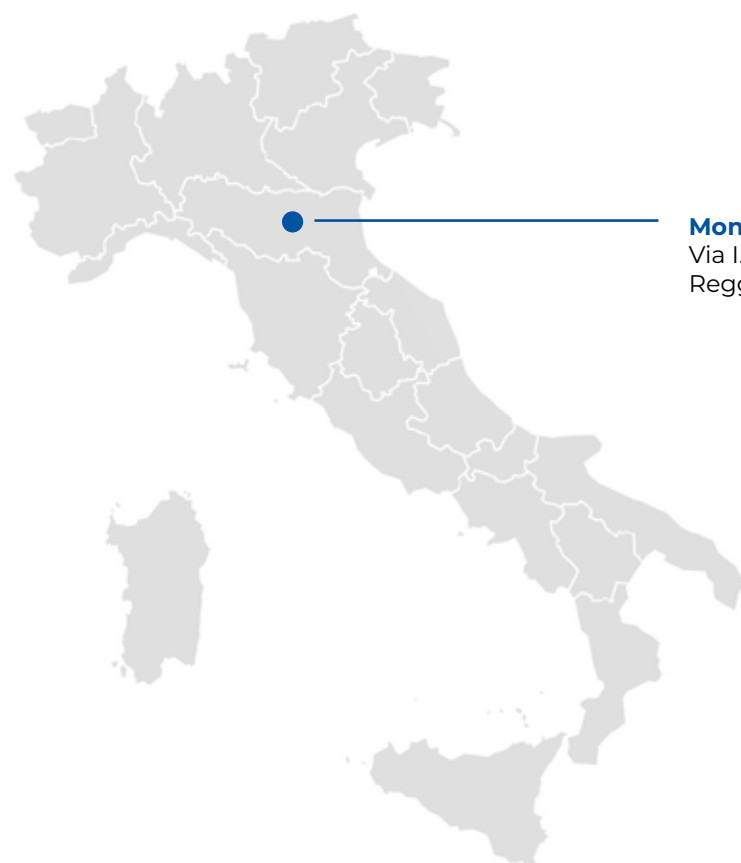


SEDI AZIENDALI

La sede principale ed operativa si trova a Gaida, sulla via Emilia, a pochi chilometri dalla città di Reggio Emilia. Qui hanno luogo la produzione del burro, la stagionatura, il taglio ed il confezionamento del Parmigiano Reggiano.

L'azienda ha anche una seconda sede produttiva, un caseificio di Parmigiano Reggiano con sede a Tizzano Val Parma, nelle colline parmensi.

Lo stabilimento occupa un'area complessiva di 15.436 mq più circa 27 mila mq di area verde agricola (anno 2023). Nel 2024 l'azienda ha acquistato ulteriori 740 mq di fabbricati e 2.210 mq di terreni. Nel 2025 si prevede di installare un nuovo impianto fotovoltaico su 4.000 mq di terreno agricolo.



Montanari & Gruzza SpA
Via I. Newton, 38
Reggio Emilia



UMANITÀ SERIETÀ AFFIDABILITÀ



VISIONE

La visione di Montanari & Gruzza è diventare il punto di riferimento nel settore del formaggio di alta qualità, difendendo l'eccellenza del Parmigiano Reggiano DOP e il suolo emiliano in quanto territorio unico, con un patrimonio inestimabile di risorse preziose, come i Prati Stabili e la comunità delle persone che vi operano.

L'azienda ritiene un dovere **tutelare e conservare questo prezioso ecosistema.**

MISSIONE

La missione aziendale è valorizzare una delle filiere agroalimentari emiliane più nobili, quella del latte per la produzione del Parmigiano Reggiano DOP, attraverso la realizzazione e la distribuzione di burro e formaggi di eccellenza.

Montanari & Gruzza è costantemente impegnata nel rispetto delle tradizioni casearie italiane, nella tutela dei Prati Stabili e nel sostegno delle persone e delle comunità del territorio locale, unico e dal gusto autentico.

L'obiettivo è offrire ai consumatori moderni **prodotti genuini, buoni e sani, ponendo sempre al centro il benessere degli animali e la**

sostenibilità ambientale, e valorizzando ogni attore della filiera.

VALORI

L'azienda ha radici profonde nei rapporti familiari e di fiducia, pilastri fondamentali che hanno guidato l'attività fin dalle origini, insieme a un forte legame con il territorio. Con una storia che si estende su un arco di settant'anni, e con prodotti che affondano le loro origini in tradizioni quasi millenarie, Montanari & Gruzza nutre un profondo rispetto per il patrimonio culturale e artigianale e si impegna a svolgere un ruolo di raccordo essenziale tra tutti gli attori chiave della filiera: **Persone, Animali e Terra.**

Umanità, Serietà e Affidabilità rappresentano i valori imprescindibili che ci permettono di instaurare e consolidare tali relazioni.

Nel lungo percorso di evoluzione e crescita, l'azienda ha perseguito obiettivi di miglioramento continuo, accogliendo con apertura il cambiamento, la ricerca scientifica e tecnologica, e l'innovazione, guardando al futuro con impegno costante per perseguire gli obiettivi di sviluppo in modo coerente con i valori fondamentali, mantenendo un'armonia costante con tutti i soggetti della filiera.

GAMMA PRODOTTI

Montanari & Gruzza è un'azienda specializzata nella produzione di burro italiano di alta qualità, tradizionale e biologico; formaggi duri tipici (noti come formaggi "grana"), Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, convenzionali, biologici e specialità casearie da latte di razze bovine rare ed autoctone e a lunga stagionatura.

GRI 102-2
Attività, marchi, prodotti
e servizi



IL PARMIGIANO REGGIANO DOP



IL BURRO



IL BURRO



Per la produzione della sua gamma di burri, Montanari & Gruzza impiega esclusivamente crema di latte raccolta quotidianamente tramite i propri mezzi presso caseifici produttori di Parmigiano Reggiano nelle province di Parma e Reggio Emilia, con cui intrattiene rapporti consolidati e di lunga durata. La produzione avviene a poche ore dalla raccolta della crema di latte, in un impianto moderno che garantisce la massima igiene e qualità, grazie a un sistema di automazione completo gestito da un PLC.

Il burro prodotto da Montanari & Gruzza si distingue per l'omogeneità della materia prima ottenuta grazie all'utilizzo di tecnologie produttive all'avanguardia, che conferiscono al prodotto un colore bianco latte, mantenendo l'aroma delicato di erbe, con un contenuto di grassi dell'83%. L'azienda offre una gamma di prodotti classici e tradizionali in formati adatti a tutti i canali di vendita, dall'industria al retail. Tra le specialità proposte vi sono **burro biologico, senza lattosio, da filiera non OGM, burro salato e IL BURRO NOBILE**, ottenuto dalla crema di latte di vacche alimentate con foraggi ricchi di Omega 3.

Per arricchire ulteriormente i suoi prodotti migliori, Montanari & Gruzza ha scelto di impiegare fermenti lattici 100% naturali dell'azienda italiana Sacco System, che da oltre 150 anni produce caglio e fermenti e crea innovazione per i settori dell'alimentare, nutraceutico e farmaceutico.

Dalla collaborazione consolidata con questo storico fornitore è scaturita la partecipazione dell'azienda al progetto INGredients realizzato da Sacco per il consumatore finale con lo scopo di valorizzare appunto gli ingredienti, ovvero quegli elementi impiegati nelle produzioni alimentari che spesso non si conoscono ma che hanno influenze positive e benefici sulla salute.

IL FORMAGGIO

Sin dalla sua fondazione, Montanari & Gruzza ha operato nel settore dei formaggi duri tipici, inizialmente noti come formaggi “grana”, con un focus particolare sulla produzione e stagionatura del Parmigiano Reggiano DOP, riflettendo il profondo legame con il territorio locale. Negli ultimi vent’anni, l’azienda ha ampliato la gamma di prodotti, sviluppando filiere dedicate in collaborazione con agricoltori locali. Tali filiere sono orientate alla valorizzazione delle **razze bovine autoctone**, al miglioramento del **benessere animale** e alla produzione di formaggi unici e speciali. Tra questi, si distinguono il Parmigiano Reggiano **Solodibruna**, prodotto con latte di Vacche Brune, il Parmigiano Reggiano **Vacche Rosse**, il **Bianca Modenese**, il Parmigiano Reggiano di **Montagna** e il Parmigiano Reggiano **biologico**, proveniente interamente dalla filiera localizzata nella montagna parmense.

Lo stabilimento di Reggio Emilia ospita il magazzino di stagionatura e il reparto di taglio e confezionamento sottovuoto, dove vengono trattati tutti i formaggi dell’azienda. L’offerta di Montanari & Gruzza si distingue per l’alta qualità e la riconoscibilità delle referenze, con una prevalenza di specialità valorizzate da confezioni uniche e facilmente identificabili nei punti vendita.

IL BIOLOGICO

Da oltre vent’anni, l’azienda ha avviato un investimento significativo in una filiera biologica, fondando la propria scelta sui principi dell’agricoltura e dell’allevamento biologico.

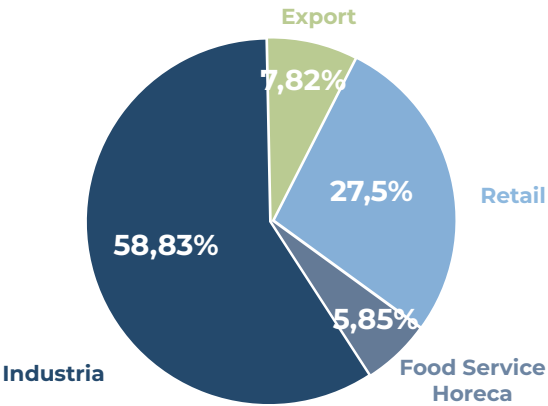
Il punto di partenza sono i Prati Stabili delle colline emiliane: un’area caratterizzata da una vegetazione spontanea e ad alta **biodiversità**, priva di aratura o coltivazione. Le vacche sono allevate secondo norme rigorose che garantiscono il loro benessere e un’alimentazione basata esclusivamente su fieno e foraggi biologici. Questo approccio consente di ottenere un latte di altissima qualità, utilizzato nella produzione di burro e Parmigiano Reggiano biologico, che l’azienda esporta principalmente nei paesi del centro e nord Europa. Per i prodotti biologici di Montanari & Gruzza i conferenti sono, da anni, solo 5 e la loro collaborazione è un vanto esclusivo per l’azienda.

Un prodotto di punta della gamma biologica è il Parmigiano Reggiano biologico stagionato 60 mesi, caratterizzato da una consistenza granulosa e croccante e un gusto complesso, pur mantenendo un equilibrio senza eccessiva sapidità.

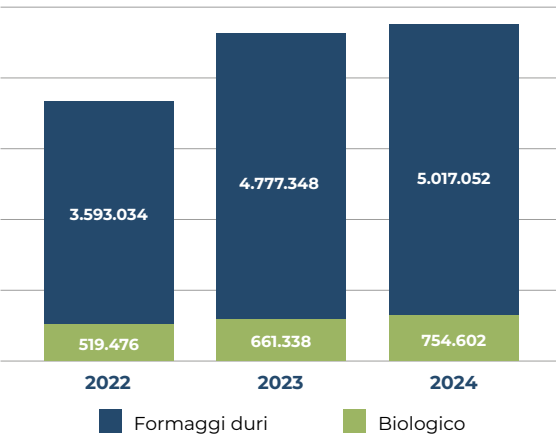
DATI DI SINTESI

I numeri aziendali raccontano la nostra storia costruita sulle competenze ed esperienze degli attori della filiera, per guardare ad un futuro sostenibile.

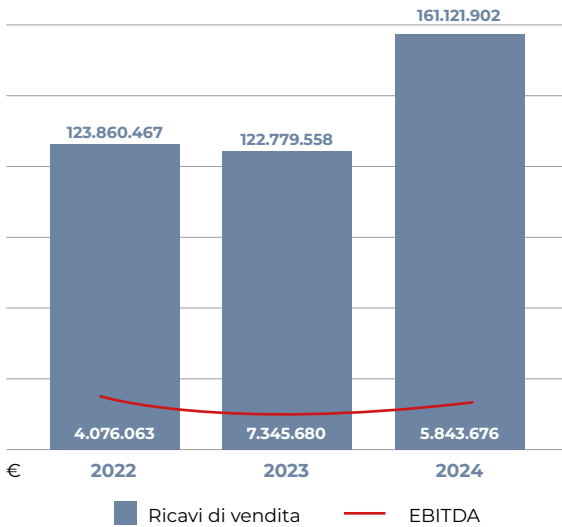
Nel 2024, Montanari & Gruzza ha registrato un totale ricavi pari a oltre 161 milioni di euro, segnando un aumento del 31,23% rispetto all'anno precedente. Tale risultato riflette una distribuzione variegata dei ricavi tra i diversi canali di vendita, evidenziando le seguenti percentuali di incidenza:



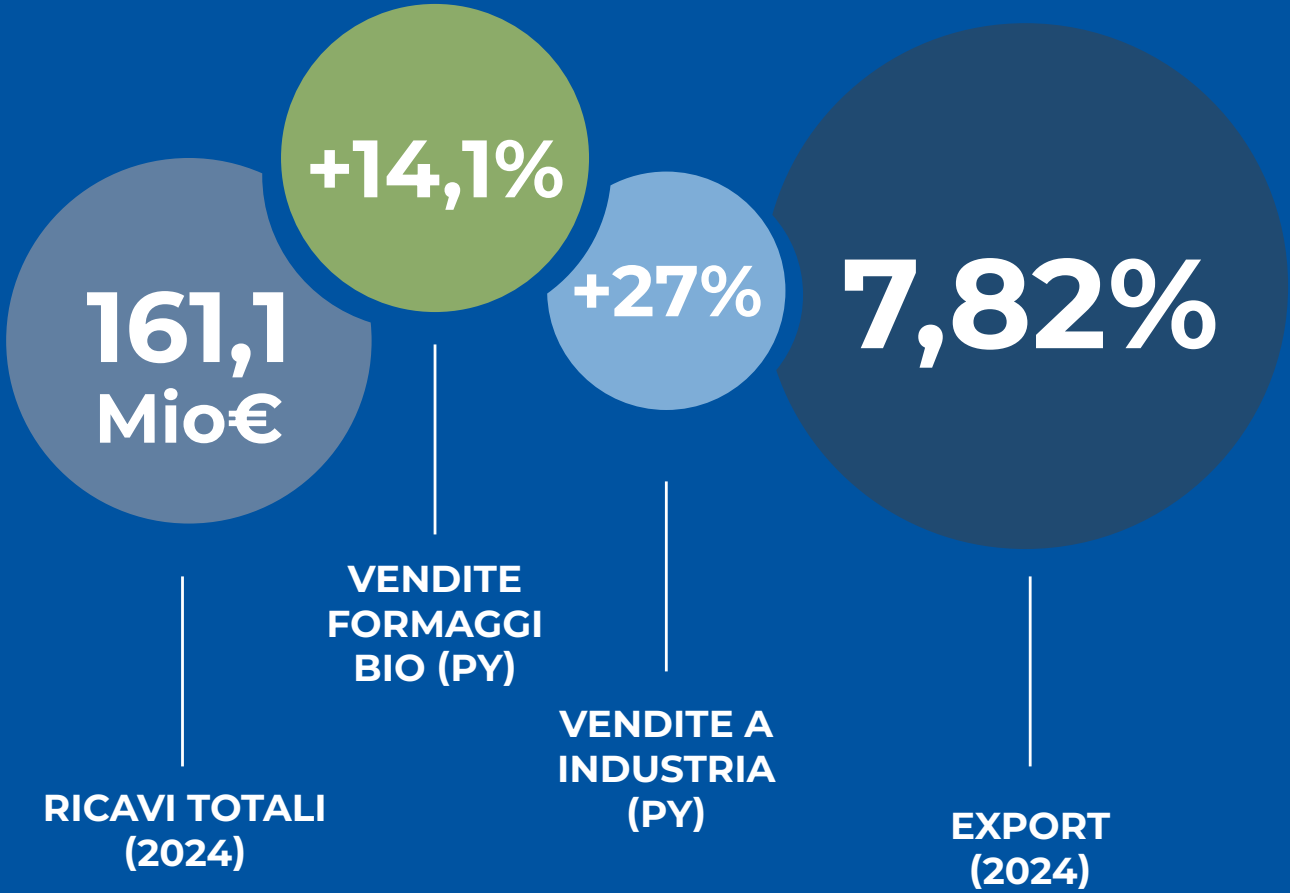
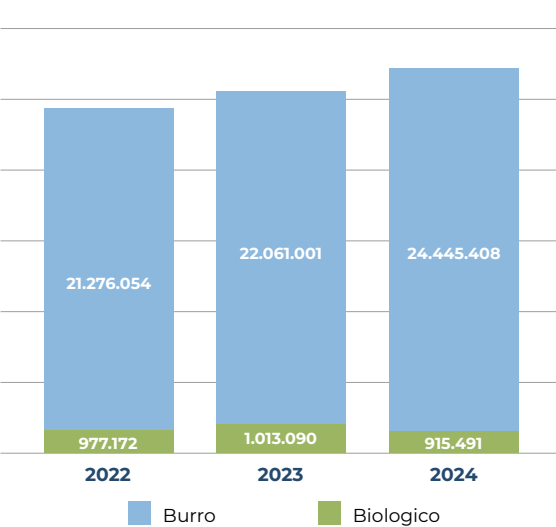
VOLUMI PER CATEGORIA DI PRODOTTO (Kg)



VALORI ECONOMICI



VOLUMI PER CATEGORIA DI PRODOTTO (Kg)



VENDITE DI BURRO

Nel corso del 2024, le vendite di burro hanno generato ricavi per oltre 24 milioni di chilogrammi, in aumento di circa 10,8% rispetto al 2023.

Il burro biologico rappresenta il 3,7% della produzione totale a volume, confermando un impegno continuo verso l'ampliamento della gamma di prodotti sostenibili.

VENDITE DI FORMAGGI DURI

Le vendite di formaggi duri sono stati pari a oltre 5 milioni di chilogrammi, con un incremento del 5% rispetto al volume dell'anno precedente. Di particolare rilievo è la quota di formaggi biologici, che costituisce oltre il 15% del totale prodotto con un aumento significativo di oltre 14% dei ricavi rispetto al 2023, evidenziando l'attenzione dell'azienda verso pratiche agricole sostenibili e prodotti certificati.

In sintesi, Montanari & Gruzza ha ottenuto risultati positivi nelle sue principali aree di attività, con un notevole incremento nella vendita di formaggi bio e un costante impegno nella produzione di burro biologico.

L'azienda continua a mantenere una solida posizione sul mercato, consolidando la propria offerta e rispondendo efficacemente alle tendenze e alle richieste dei consumatori.

VENDITE ALL'INDUSTRIA

Nel 2024, la nostra strategia di crescita si è rafforzata notevolmente, testimoniando la fiducia del mercato nei confronti dei nostri prodotti. **Con orgoglio, registriamo un incremento delle vendite nel settore industriale che ha superato il 27% rispetto al 2023.**

A photograph of a field of wildflowers, including several white daisies with yellow centers and tall, thin grasses with small, delicate flowers. The background is a soft, out-of-focus green field.

02.

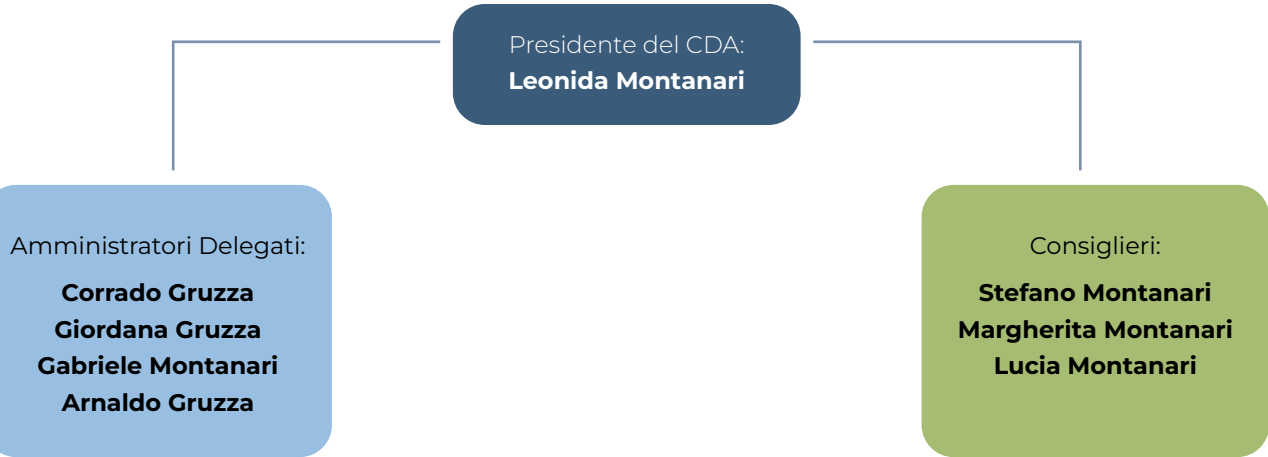
LA GOVERNANCE DELL'AZIENDA

ASSETTO PROPRIETARIO E STRUTTURE OPERATIVE

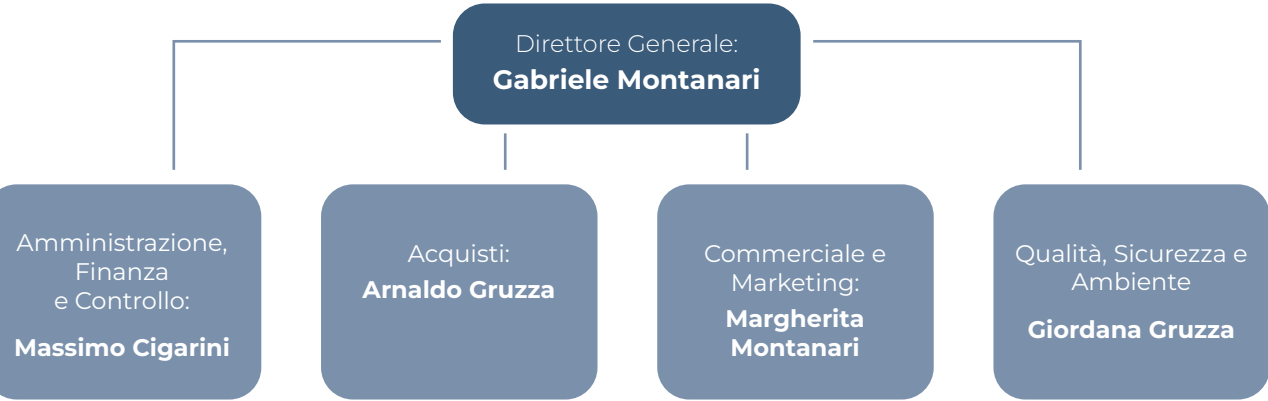


L'azienda Montanari & Gruzza è una Società per Azioni guidata da una struttura societaria che include soci e un Consiglio di Amministrazione (CDA) composto da membri della famiglia fondatrice e professionisti esperti. I soci principali sono Leonida Montanari, Paolo Montanari, Corrado Gruzza, Giordana Gruzza e Silvana Bertani.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



LA DIREZIONE



Questa struttura societaria riflette l'impegno e la collaborazione delle famiglie Montanari e Gruzza nel garantire continuità, crescita dell'azienda.

ORGANIGRAMMA/DIPARTIMENTI

L'organigramma di gestione aziendale di Montanari & Gruzza è strutturato per garantire un'efficiente operatività attraverso una chiara divisione dei compiti tra i diversi reparti produttivi e uffici.

REPARTI PRODUTTIVI

Ricevimento Materia Prima	Burrificio e Confezionamento Burro	Laboratorio Analisi e Assicurazione Qualità
Responsabile dell'accettazione e del controllo iniziale delle materie prime.	Gestisce la produzione e il confezionamento del burro.	Effettua analisi e controlli per assicurare la qualità dei prodotti.
Magazzino di Stagionatura di Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP	Taglio e Confezionamento dei Formaggi Duri	Logistica e Spedizioni
Cura la stagionatura dei formaggi, garantendo le condizioni ottimali.	Si occupa del taglio e confezionamento dei formaggi duri per la distribuzione.	Gestisce l'assemblaggio dei prodotti finiti da parte di tutti i reparti produttivi, si occupa di pianificare le consegne e del carico degli automezzi propri e quelli dei trasportatori esterni.

UFFICI

Ricevimento Ordini e Assistenza Clienti	Fatturazione	Amministrazione, Finanza e Controllo
Gestisce gli ordini e fornisce supporto ai clienti.	Responsabile della gestione delle fatture e dei pagamenti.	Supervisiona le attività amministrative, finanziarie e di controllo.
Qualità, Sicurezza e Ambiente	Gestione Magazzino e Fornitori	Commerciale e Marketing
Assicura il rispetto delle normative di qualità, sicurezza e ambientali.	Coordina la gestione del magazzino e i rapporti con i fornitori.	Sviluppa le strategie commerciali e di marketing per promuovere i prodotti.

SUSTAINABILITY MANAGER INTERNO

Margherita Montanari è responsabile delle iniziative di sostenibilità aziendale. Ha una solida competenza acquisita grazie ad esperienze formative svolte in questa area. Ha seguito un Master "Sustainability Transition and Circular Economy" organizzato presso Unindustria Reggio Emilia curato da Bologna Business School (BBS) suddiviso in due cicli, completandoli rispettivamente nel 2020 e 2023 ed un modulo di Sostenibilità nel 2021 nell'ambito di un Executive MBA sempre presso BBS. Nell'ottobre 2024, ha partecipato ad una missione di studio presso l'Università di Cranfield (Cambridge - UK), per approfondire ulteriormente i temi di Sustainability Transition Management.

CODICE ETICO

Montanari & Gruzza si è dotata di un Codice etico su cui si fonda l'attività di ciascun membro dell'organizzazione aziendale. Il documento nasce da alcuni principi etici che caratterizzano l'approccio aziendale.

L'azienda si impegna a seguire un rigoroso protocollo di governance etica d'impresa, che guida tutte le attività aziendali verso pratiche commerciali trasparenti e responsabili. Questo protocollo stabilisce standard elevati di condotta per garantire il rispetto delle leggi e delle normative vigenti, nonché per promuovere un comportamento etico tra i collaboratori ed i partner commerciali.

La governance etica di Montanari & Gruzza si basa su principi fondamentali come la trasparenza, l'integrità e la responsabilità, e si estende a tutte le aree dell'azienda, inclusi la gestione delle risorse umane, le operazioni di produzione e le relazioni con i fornitori e i clienti. Grazie a questo impegno, l'azienda assicura di operare non solo in conformità con le normative, ma anche nel rispetto dei valori etici e sociali che ne guidano le scelte strategiche.



GRI 102-16
Valori, principi, standard e norme di comportamento

CREDIT REPUTATION AWARD

Nel 2024 l'azienda è stata premiata con il **Credit Reputation Award**. Questo prestigioso riconoscimento sottolinea la nostra solida reputazione finanziaria e la nostra affidabilità nel panorama economico. L'ottenimento di questo premio riflette l'impegno costante dell'azienda verso una gestione etica e trasparente, consolidando

la fiducia dei nostri stakeholder, inclusi clienti, fornitori e istituzioni finanziarie. Il Credit Reputation Award 2024 è una chiara testimonianza della nostra stabilità e della capacità di creare valore a lungo termine, pilastri fondamentali della nostra strategia di sostenibilità e crescita.





GRI 102-8
Informazioni sui dipendenti
e altri lavoratori

Montanari & Gruzza è un'azienda storica, ma in continua evoluzione. I collaboratori dell'azienda sono il cuore pulsante dell'attività e apportano esperienza, competenza, ma anche nuove idee e propensione al cambiamento.

L'ambiente di lavoro è caratterizzato da un **forte senso di comunità e appartenenza**. Il solido rapporto tra le famiglie Montanari e Gruzza ha sempre enfatizzato valori come **la coesione, la collaborazione e il rispetto reciproco**. Questa cultura aziendale si riflette nella quotidianità lavorativa, dove i dipendenti sono considerati parte integrante di **una grande famiglia allargata**.

Le voci degli operai e i rumori dei mulini, che si mescolano con la vita quotidiana familiare, sono testimonianza di un'azienda dove lavoro e vita privata sono strettamente interconnessi.

Nonostante l'azienda abbia raggiunto dimensioni considerevoli, con un numero di dipendenti in continua crescita, la gestione rimane fortemente caratterizzata da un **approccio familiare**. I componenti delle famiglie Montanari e Gruzza sono ancora coinvolti in prima persona nella gestione quotidiana dell'azienda, garantendo una visione chiara e condivisa del futuro. Questo coinvolgimento diretto aiuta a mantenere un **dialogo** aperto e una comunicazione trasparente tra la dirigenza e i dipendenti, favorendo un ambiente di lavoro collaborativo e inclusivo.

GESTIONE DEL PERSONALE

Nel 2024, Montanari e Gruzza ha mantenuto una solida struttura del personale, con un totale di 82 dipendenti, di cui 49 uomini e 33 donne. La stragrande maggioranza del personale (76 dipendenti) è assunta con contratto a tempo indeterminato, a testimonianza della stabilità occupazionale offerta dall'azienda.

Analizzando la distribuzione per età, si nota una prevalenza di dipendenti nella fascia 30-50 anni (47 dipendenti), seguita dalla fascia >50 anni (17 dipendenti) e, infine, quella <30 anni (7 dipendenti). Questo riflette un mix di esperienza e nuove energie all'interno dell'organizzazione. La distribuzione geografica vede una forte presenza di dipendenti italiani (69), mentre gli stranieri sono 13.

Per quanto riguarda le assunzioni del 2024, l'azienda ha inserito 9 nuove risorse, con una distribuzione abbastanza equilibrata per genere (5 uomini e 4 donne) e per fasce d'età. La maggior parte delle assunzioni ha riguardato la fascia d'età >50 anni (5 assunzioni).

Le cessazioni del 2024 sono state 11. Anche in questo caso, la maggior parte delle cessazioni (9) ha riguardato dipendenti con più di 50 anni. La gestione del personale evidenzia una continuità e una stabilità che riflettono un approccio responsabile e attento al benessere dei lavoratori.

	2024			2023			2022		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
Tempo indeterminato (permanent)	43	33	76	45,88	31,5	77,38	37,83	26,5	64,33
Tempo determinato (temporary)	6	0	6	3	2	5	4	1	5
Totale	49	33	82	48,88	33,5	82,38	41,83	27,5	69,33

Numero di impiegati per gruppo di età

	2024			2023			2022		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
<30 anni	7	2	9	11	2	13	9	2	11
30-50 anni	25	22	47	23,75	21,5	45,25	19,75	18,5	38,25
>50 anni	17	9	26	14,13	10	24,13	13,08	7	20,08
Totale	49	33	82	48,88	33,5	82,38	41,83	27,5	69,33

Numero di impiegati per area geografica

	2024			2023			2022		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
Italiani	42	27	69	40,88	26,5	67,38	35,83	20,5	56,33
Stranieri	7	6	13	8	7	15	6	7	13
Totale	49	33	82	48,88	33,5	82,38	41,83	27,5	69,33

Assunti

	2024			2023			2022		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
<30 anni	3	2	5	5	2	7	4	0	4
30-50	4	2	6	3	3	9	3	1	3
>50 anni	3	2	5	9	1	10	2	0	2

Cessazioni

	2024			2023			2022		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
<30 anni	4	1	5	2	1	3	3	0	3
30-50	1	1	2	2	1	3	2	0	2
>50 anni	9	2	11	4	2	6	2	1	3

03.

FILIERA E QUALITÀ



FILIERA E QUALITÀ

FILIERA E PROCESSO PRODUTTIVO DEL PARMIGIANO REGGIANO

La filiera di Montanari & Gruzza per la produzione del Parmigiano Reggiano segue un percorso rigoroso e tradizionale, in conformità con le regole stabilite dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Questo processo coinvolge diversi attori e fasi, garantendo la massima qualità e autenticità del prodotto finale.

Produzione del Latte | gli Allevatori: La filiera produttiva di Montanari & Gruzza ha inizio nei pascoli e nei campi delle province di Parma e Reggio Emilia, dove le vacche sono alimentate esclusivamente con erba e fieno, evitando l'uso di foraggi insilati. Gli allevatori, che operano secondo standard rigorosi, eseguono la mungitura delle vacche due volte al giorno. Il latte raccolto viene trasportato ai caseifici durante la sera e la mattina successiva, garantendo freschezza e qualità del prodotto.

Produzione del Formaggio | i Caseifici: Il processo di lavorazione del latte avviene quotidianamente presso il caseificio situato a Tizzano Val Parma. Qui, il latte è combinato, ogni mattina, con il latte intero proveniente dalla mungitura notturna e il latte scremato del conferimento serale. Montanari & Gruzza gestisce sia la produzione di latte convenzionale che quella di latte biologico, assicurando la massima qualità del Parmigiano Reggiano.

Scrematura e raccolta della Panna per la produzione di Burro: La crema di latte, ottenuta tramite un processo di scrematura naturale notturna per affioramento, viene raccolta utilizzando mezzi refrigerati di proprietà. Successivamente, la crema viene trasportata entro cinque ore allo stabilimento di Gaida, dove viene trasformata in burro, garantendo freschezza e qualità del prodotto finale.

Stagionatura e commercializzazione: Il formaggio viene sottoposto a stagionatura inizialmente presso il caseificio per i primi dodici mesi e successivamente nei magazzini aziendali e

esterni, dove può stagionare fino a oltre sessanta mesi. Questo processo conferisce al Parmigiano Reggiano la sua consistenza e aroma distintivi. Infine, il prodotto viene commercializzato in forme intere o tagliato e confezionato sottovuoto, pronto per la distribuzione.

LA PRODUZIONE DIRETTA

Montanari & Gruzza è produttore diretto di Parmigiano Reggiano, nel caseificio di proprietà situato nella montagna parmense, a 900 metri s.l.m. in località Carpaneto, comune di Tizzano Val Parma.

La quantità di Parmigiano Reggiano prodotta nel proprio caseificio rappresenta quasi l'8% del Parmigiano Reggiano stagionato e commercializzato dall'azienda.

I nostri luoghi produttivi

La Casellina Società Agricola Srl

La Casellina è una stalla situata a Traversetolo, in provincia di Parma, dove vengono allevate 703 mucche e in cui l'azienda vanta una partecipazione maggioritaria. La stalla ha prodotto nel 2024 35.095,79 quintali di latte e garantisce un latte di alta qualità grazie alle moderne tecniche di allevamento e alla cura costante degli animali.

Il Caseificio

Il caseificio di Montanari & Gruzza, situato a Tizzano Val Parma, è il cuore della produzione del Parmigiano Reggiano. Qui vengono trasformati oltre 68.000 quintali di latte annui provenienti dai conferenti locali, di cui oltre 34.000 quintali di latte biologico. Il caseificio nel 2024 ha prodotto 12.786 forme di Parmigiano Reggiano, di cui 6.579 forme biologiche.

Un aspetto distintivo del caseificio è l'alta percentuale di produzione biologica. Cinque dei tredici conferenti sono infatti aziende agricole biologiche ubicate nella collina parmense.



LA DOP DEL PARMIGIANO REGGIANO

GARANZIA DI AUTENTICITÀ ED ALTO VALORE

Il **Parmigiano Reggiano** è uno dei formaggi più celebri al mondo, rinomato non solo per il suo sapore inconfondibile ma anche per la qualità superiore che lo contraddistingue. Una delle caratteristiche fondamentali che assicura questa qualità è la denominazione **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), un marchio europeo che garantisce l'origine, la qualità e la tradizione dei prodotti agroalimentari.

Il marchio DOP viene assegnato a quei prodotti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Per il Parmigiano Reggiano, questo territorio comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, e alcune aree di Bologna e Mantova. Il legame con il territorio è cruciale perché comprende non solo l'origine delle materie prime ma anche le tecniche di produzione tradizionali tramandate nel tempo.

REGOLE DI PRODUZIONE RIGOROSE

Per poter ottenere la denominazione DOP, il Parmigiano Reggiano deve rispettare un disciplinare di produzione rigoroso, che include:

- 1. Origine del Latte:** Il latte deve provenire esclusivamente da vacche alimentate con foraggi locali, che conferiscono al formaggio le sue caratteristiche uniche.
- 2. Metodi di Lavorazione:** La produzione deve avvenire in caseifici situati all'interno della zona DOP, utilizzando tecniche tradizionali che non prevedono l'uso di additivi chimici o trattamenti termici che ne alterino la qualità.
- 3. Stagionatura:** Il Parmigiano Reggiano deve essere stagionato per un minimo di 12 mesi, durante i quali il formaggio sviluppa il suo gusto caratteristico e la consistenza granulosa.

Il prodotto più
caratteristico della
terra emiliana,
chiamato il Re dei
Formaggi

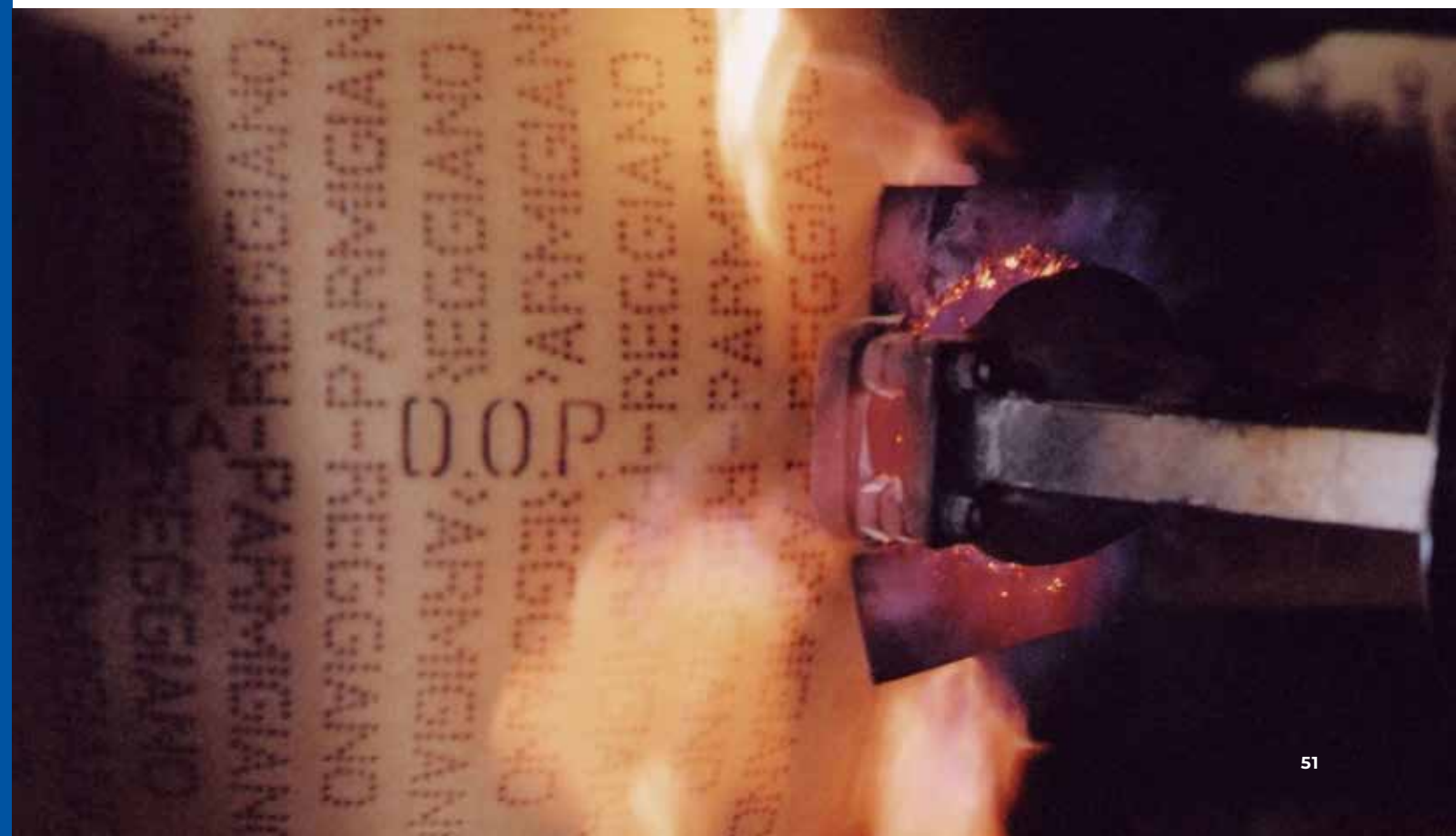
VALORE DEL MARCHIO DOP

Il marchio DOP non è solo una garanzia di origine, ma rappresenta anche un attestato di qualità. Essere riconosciuto come prodotto DOP significa che ogni forma di Parmigiano Reggiano rispetta rigorosi standard qualitativi e di controllo, a tutela del consumatore.

Questo processo di certificazione implica controlli continui da parte di enti accreditati, che verificano la conformità del prodotto alle normative stabilite.

IL RUOLO DEL CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO (CFPR)

Il **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** svolge un ruolo fondamentale nella tutela del marchio DOP. Questo organismo, costituito dai produttori del formaggio, è incaricato di vigilare sull'applicazione del disciplinare di produzione, promuovere il prodotto e difenderne l'unicità da imitazioni e falsificazioni. Il Consorzio garantisce che ogni fase della produzione, dalla mungitura del latte alla stagionatura, avvenga secondo le regole stabilite, assicurando così al consumatore finale un prodotto autentico e di alta qualità.



FILIERA BIO E BENESSERE ANIMALE

L'impegno di Montanari & Gruzza per la sostenibilità si manifesta pienamente nella filiera del **Parmigiano Reggiano Biologico**, un progetto che affonda le sue radici nella profonda conoscenza e nel rispetto del territorio e degli animali.

OLTRE 30 ANNI DI BIO

Dagli anni Novanta, l'azienda ha scelto di sposare la filosofia del biologico, costruendo relazioni di fiducia con una rete selezionata di conferenti di latte per il proprio caseificio che condividono la sua visione di condotta etica verso l'ecosistema, basata principalmente sul **benessere animale**.

È proprio nelle sue prime fasi, ovvero agricoltura e allevamento, che la filiera biologica si differenzia da quella convenzionale.

L'azienda lavora con cinque allevatori principali, situati nella collina e nella montagna parmense, una zona unica al mondo per la sua **biodiversità** e per la presenza di **prati stabili** che conferiscono al latte qualità non replicabili altrove.

La preferenza di Montanari & Gruzza va ad un allevamento rispettoso, dove le mucche sono libere di pascolare all'aria aperta e di nutrirsi di foraggi biologici prodotti direttamente sul territorio, nella maggior parte dei casi il fieno è prodotto dall'azienda agricola stessa in una logica di filiera a ciclo chiuso.

Questa libertà di movimento e di accesso ad un'amplessissima gamma di essenze foraggere non solo contribuisce al loro benessere fisico e longevità oltre che alla conservazione e rigenerazione del suolo, ma si traduce in un latte di qualità eccellente.

FILIERA VIRTUOSA

L'azienda è orgogliosa di questa collaborazione che la lega, tra le altre, ad aziende agricole come l'**Antica Cascina Gazza** di Maristella Mazza Pietranera e l'**Azienda Agricola Biologica Conforti** della famiglia Bianchi. Questi allevatori, custodi di un sapere antico, si dedicano con passione alla cura delle loro mandrie, utilizzando metodi di allevamento che seguono i ritmi della natura e rimedi omeopatici per la cura degli animali, riducendo quasi a zero l'impiego di antibiotici. Da questa attenzione scaturisce la qualità superiore del loro latte.

Il percorso di Montanari & Gruzza ha portato

l'azienda a costruire un modello di attività distintivo che è presente in ogni fase della catena del valore fin dal suo principio: dalla scelta di razze bovine rare e autoctone quali la Vacca Bianca Modenese, la Bruna Alpina e la Rossa Reggiana, all'acquisizione di un caseificio nel nostro Appennino fino alla partecipazione di maggioranza in una stalla ubicata nella collina parmense.

Questo presidio completo ha consentito di condurre studi volti al miglioramento dei parametri di sostenibilità, come quello svolto tra il 2019 e il 2022 in collaborazione con il Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA) nell'ambito del programma europeo "Ethical Cheese", per la riduzione della Carbon Footprint ed il miglioramento delle tecniche di allevamento per raggiungere alti standard di benessere degli animali.

Il risultato di questa visione è una produzione autenticamente BIO che nasce dal rispetto per la natura, per gli animali e per i consumatori.

La scelta produttiva di Montanari & Gruzza, un impegno che l'azienda condivide con i suoi conferenti, è un progetto di valore che guarda al futuro con responsabilità e passione.



IMPATTI AMBIENTALI

L'agricoltura biologica dimostra un impatto significativamente positivo sulla capacità di sequestro del carbonio nei suoli agricoli. Una meta-analisi condotta su 74 studi scientifici ha evidenziato che i suoli gestiti con metodi biologici presentano in media una concentrazione di carbonio organico superiore dello 0,18% rispetto ai sistemi convenzionali, traducendosi in un incremento delle scorte di carbonio di 3,5 tonnellate per ettaro e un tasso di sequestro annuo di 0,45 tonnellate di carbonio per ettaro.

L'implementazione di pratiche rigenerative avanzate, quali l'utilizzo di compost, l'agroforestazione e l'applicazione di biochar, può amplificare ulteriormente questi benefici, raggiungendo incrementi nei livelli di carbonio organico fino al 159% e aumenti delle rese fino al 29%. Le stime della FAO confermano il potenziale della fertilità organica nel sequestrare tra 0,11 e 1,92 tonnellate di carbonio per ettaro annualmente nei seminativi, mentre i sistemi silvopastorali, che integrano alberi e pascoli, raggiungono una capacità di sequestro media di 4,38 tonnellate di carbonio per ettaro per anno.

RESILIENZA ECOSISTEMICA

I sistemi agricoli biologici supportano una biodiversità significativamente superiore rispetto ai metodi convenzionali, registrando un incremento del 23% nelle varietà di specie presenti e fino al 50% nel numero di individui di organismi negli ecosistemi agricoli. L'adozione di tecniche conservative come la lavorazione ridotta del suolo e l'utilizzo di colture di copertura contribuisce al miglioramento della struttura del suolo, all'arricchimento della comunità microbica, all'ottimizzazione della ritenzione idrica e al rinnovamento della fertilità naturale. In scenari di cambiamento climatico caratterizzati da temperature crescenti, l'agricoltura conservativa dimostra particolare efficacia nell'incrementare il carbonio organico e la biomassa microbica, risultando in miglioramenti delle rese cerealicole del 9,3% e della salute complessiva del suolo del 21% nel lungo periodo.

Gli standard europei per l'allevamento biologico stabiliscono requisiti rigorosi per garantire condizioni di vita che rispettano i bisogni etologici degli animali, includendo normative specifiche su

densità, tipologia di alloggi e possibilità di espressione del comportamento naturale. La ricerca condotta utilizzando il protocollo Welfare Quality® ha dimostrato che gli allevamenti biologici conseguono punteggi superiori in tutte le dimensioni del benessere animale, comprendendo alimentazione, alloggiamento, salute e comportamento, grazie a maggiori livelli di comfort, riduzione dello stress, minimizzazione delle pratiche dolorose e accesso garantito al pascolo. Il sistema biologico favorisce inoltre una maggiore longevità degli animali, riducendo il tasso di ricambio e l'impatto ambientale associato all'allevamento degli animali sostitutivi. Nonostante le emissioni di metano per litro di latte possano risultare leggermente superiori, la significativa riduzione delle emissioni nella fase di produzione dei foraggi compensa ampiamente questo aspetto, con riduzioni dell'impronta di carbonio per chilogrammo di latte che raggiungono il 17% per i sistemi interni e il 29% per quelli esterni.

QUALITÀ NUTRIZIONALE

Il latte prodotto attraverso sistemi biologici presenta caratteristiche qualitative superiori, con concentrazioni più elevate di acidi grassi omega-3 e una sostanziale riduzione dei residui di antibiotici, pesticidi e ormoni rispetto ai prodotti convenzionali. Gli standard biologici proibiscono l'utilizzo di ormoni della crescita, richiedono alimentazione certificata biologica e garantiscono l'accesso al pascolo, generando un prodotto finale caratterizzato da maggiore salubrità e qualità nutrizionale. Questa superiorità qualitativa riflette direttamente l'approccio sostenibile adottato nella gestione dell'intera filiera produttiva.

RISULTATI MISURABILI

L'analisi comparativa tra agricoltura biologica e convenzionale evidenzia vantaggi sostanziali nei seguenti ambiti: il sequestro di carbonio registra incrementi di 3,5 tonnellate per ettaro nelle scorte e potenziali aumenti fino al 159% con pratiche rigenerative; la salute del suolo migliora attraverso una maggiore struttura, biodiversità, ritenzione idrica e resilienza climatica; la biodiversità ecosistemica cresce fino al 50% per gli organismi e del 23% per le varietà di specie; il benessere animale si caratterizza per condizioni ottimali, maggiore longevità e riduzione delle pratiche invasive; l'impatto ambientale complessivo diminuisce con riduzioni delle emissioni nella produzione foraggera; la qualità del prodotto finale si distingue per maggiori contenuti di omega-3 e assenza di residui chimici, generando una percezione positiva da parte dei consumatori e accesso a mercati premium che riconoscono il valore aggiunto della sostenibilità.

La filiera biologica di Montanari & Gruzza rappresenta un modello di sostenibilità che genera benefici misurabili a livello ambientale e qualitativo.



PROCESSO PRODUTTIVO DEL BURRO

Il processo inizia con l'analisi della panna cruda. All'arrivo presso lo stabilimento di Gaida, ogni campione di panna viene sottoposto a un controllo del pH, con risultati registrati su un sistema informatico. Le cisterne utilizzate per il trasporto del latte in caseificio e della panna al burrificio di Gaida, sono di proprietà dell'azienda, sono coibentate e seguono un rigoroso piano di pulizia in CIP per garantire la massima igiene.

Le panne sono raccolte separatamente in comparti distinti per assicurare la differenziazione tra panne di affioramento e di scrematura del siero. Vengono immediatamente raffreddate e, all'arrivo, viene effettuata una verifica dell'umidità sullo zangolato destinato a ulteriori lavorazioni.



La panna raccolta viene prima filtrata e successivamente centrifugata e pastorizzata. La pastorizzazione è un punto critico di controllo, essenziale per garantire la sicurezza sanitaria del prodotto finale. Questo processo viene rigorosamente monitorato, con parametri di tempo e temperatura registrati in continuo. Dopo la pastorizzazione, la panna passa attraverso un impianto di degasazione che ne migliora le caratteristiche organolettiche, rendendola più dolce e meno acida.

La panna pastorizzata confluisce quindi in un tank di maturazione dove vengono aggiunti i fermenti lattici naturali. Dopo una fase di riposo, la panna è quindi pronta per la burrificazione, che avviene in complesse macchine, a circuiti chiusi, da cui esce cremoso e profumato. Verrà poi plasmato in panetti di varia pezzatura e confezionato in carta pergamena.

Durante il confezionamento, vengono effettuati controlli con raggi X e metal detector per identificare e bloccare eventuali corpi estranei. I prodotti finiti, come burro e panna, sono quindi conservati in celle frigorifere dedicate, con monitoraggio costante delle temperature per garantire una corretta conservazione prima della spedizione. Anche i mezzi di trasporto sono soggetti a controlli igienici e di temperatura.

PERCORSO QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Montanari & Gruzza pone grande attenzione ai controlli di qualità della materia prima, fondamentali per garantire prodotti eccellenti in tutte le filiere alimentari. La produzione di panna e burro pastorizzati segue un rigoroso percorso di qualità che si applica ad ogni fase della filiera.



Ogni giorno, la panna grezza viene raccolta dai caselli della zona e trasportata fino alla sede produttiva mediante camion cisterna. L'autista esegue un primo controllo visivo dello stato di pulizia dei frigoriferi e verifica la temperatura della panna prima di caricarla. Solo dopo aver confermato che tutto sia conforme, la panna viene convogliata nei comparti dedicati, in base alla sua tipologia.

Durante il carico, vengono prelevati due campioni per ogni tipo di panna: uno destinato ai controlli di accettazione presso Montanari & Gruzza e l'altro lasciato al caseificio come contro campione. Questo processo garantisce la tracciabilità e la possibilità di risolvere tempestivamente eventuali non conformità.

Una volta arrivata alla sede produttiva, i campioni di panna vengono analizzati nel laboratorio dell'azienda. Qui, gli operatori misurano parametri cruciali come il contenuto di grasso, proteine, pH e crioscopia. In caso di non conformità, viene immediatamente segnalato al caseificio per risolvere il problema tempestivamente. Anomalie come la presenza di acqua o un pH fuori dal range ottimale possono influire negativamente sulla lavorazione e sulla qualità del prodotto finito.

Oltre ai controlli sui campioni singoli, viene effettuato un controllo di massa prima di procedere allo scarico. L'operatore, dopo aver inserito la targa del camion, destina il carico nei vari tank del ricevimento, separando le diverse tipologie di panna per le specifiche lavorazioni. Ogni ricevimento è dotato di filtri per eliminare eventuali impurità grossolane e un sistema di drenaggio iniziale che svuota i tubi dello scarico da eventuali residui di acqua dei lavaggi precedenti.

Dopo questi passaggi, la panna grezza stoccata è pronta per essere coadiuvata nell'impianto, dove verrà titolata e pastorizzata. Questo rigoroso percorso di qualità assicura che solo la panna della migliore qualità venga utilizzata per la produzione di burro, garantendo l'eccellenza dei prodotti Montanari & Gruzza.

Montanari & Gruzza conduce un riesame annuale delle proprie procedure di qualità e sicurezza, valutando vari indicatori come la gestione dei fornitori, l'efficacia delle ispezioni interne ed esterne, e il rispetto delle normative di sicurezza alimentare. Particolare attenzione è dedicata alla Food Defense, con simulazioni annuali per verificare la vulnerabilità dei prodotti. La formazione del personale è continua, con un monitoraggio costante delle competenze in materia di buone pratiche di produzione (GMP) e igiene (GHP).

L'azienda monitora rigorosamente i punti critici di controllo (CCP) e utilizza strumenti analitici per mantenere alti standard di sicurezza. Nel 2024 non sono stati registrati richiami di prodotto, 43 reclami da clienti e nessuna non conformità. Grazie a queste procedure, Montanari & Gruzza assicura che tutti i prodotti rispettino elevati standard di qualità e sicurezza, proteggendo la salute dei consumatori e garantendo alimenti sicuri e di alta qualità.

Montanari & Gruzza riceve periodici audit da parte di clienti ed enti certificatori (nel 2024: 16 audit interni e 8 audit di terze parti). L'azienda inoltre esegue costanti e rigorosi controlli sulla filiera con periodici audit sui conferenti di latte e sui fornitori di altri materiali.

LE CERTIFICAZIONI ALIMENTARI

L'AZIENDA È CERTIFICATA:



Gli schemi internazionali BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Featured Standard) sono stati sviluppati per garantire che i prodotti rispondano a standard qualitativi rigorosi e rispettino tutti i requisiti di legge. Questi standard stabiliscono i requisiti di qualità e sicurezza igienico-sanitaria, nonché i criteri operativi necessari per l'adempimento e il mantenimento di tutte le normative vigenti, assicurando così la tutela del consumatore. Sebbene siano certificazioni volontarie, esse sono riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale il cui obiettivo principale è rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo l'intera catena di fornitura, offrendo ai consumatori un impegno tangibile e concreto verso l'eccellenza in termini di sicurezza e qualità.

BIO

L'agricoltura biologica rappresenta un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale, preservando al contempo la biodiversità ambientale e culturale dei territori. Questo modello di sviluppo sostenibile è orientato alla tutela dell'ambiente e del territorio, valorizzando le risorse locali e contribuendo a rafforzare le comunità nella loro capacità di affrontare le sfide della concorrenza globale.





04.

CREAZIONE DI VALORE

IL NOSTRO MODELLO

PERCHÈ

Visione: Adottare un approccio di crescita del business più sostenibile, con attenzione e responsabilità verso il pianeta e le future generazioni.

Missione: Con determinazione e passione, difendere la tradizione e guidare l'innovazione nella produzione di burro e formaggio eccellenti, creando e distribuendo valore a tutta la filiera.

COME

Proposta di valore:

Capacità e competenza:

- nel produrre prodotti sani, genuini e buoni
- nel creare e gestire collaborazioni con gli attori della filiera

Unicità e valore:

- nei Prati Stabili e nel territorio
- saperi e metodi antichi

Temi materiali:

- Capitale umano
- Benessere
- Sicurezza e qualità del prodotto
- Etica del business

Valori:

- Persone
- Territorio
- Innovazione

DOVE

Nel Territorio Locale, in tutta Italia, in alcuni territori esteri

COSA

Input
I Capitali

Umano

Dipendenti, collaboratori, allevatori e know-how

Finanziario

Equity e capitale a debito

Relazionale

Solida collaborazione con la propria catena del valore

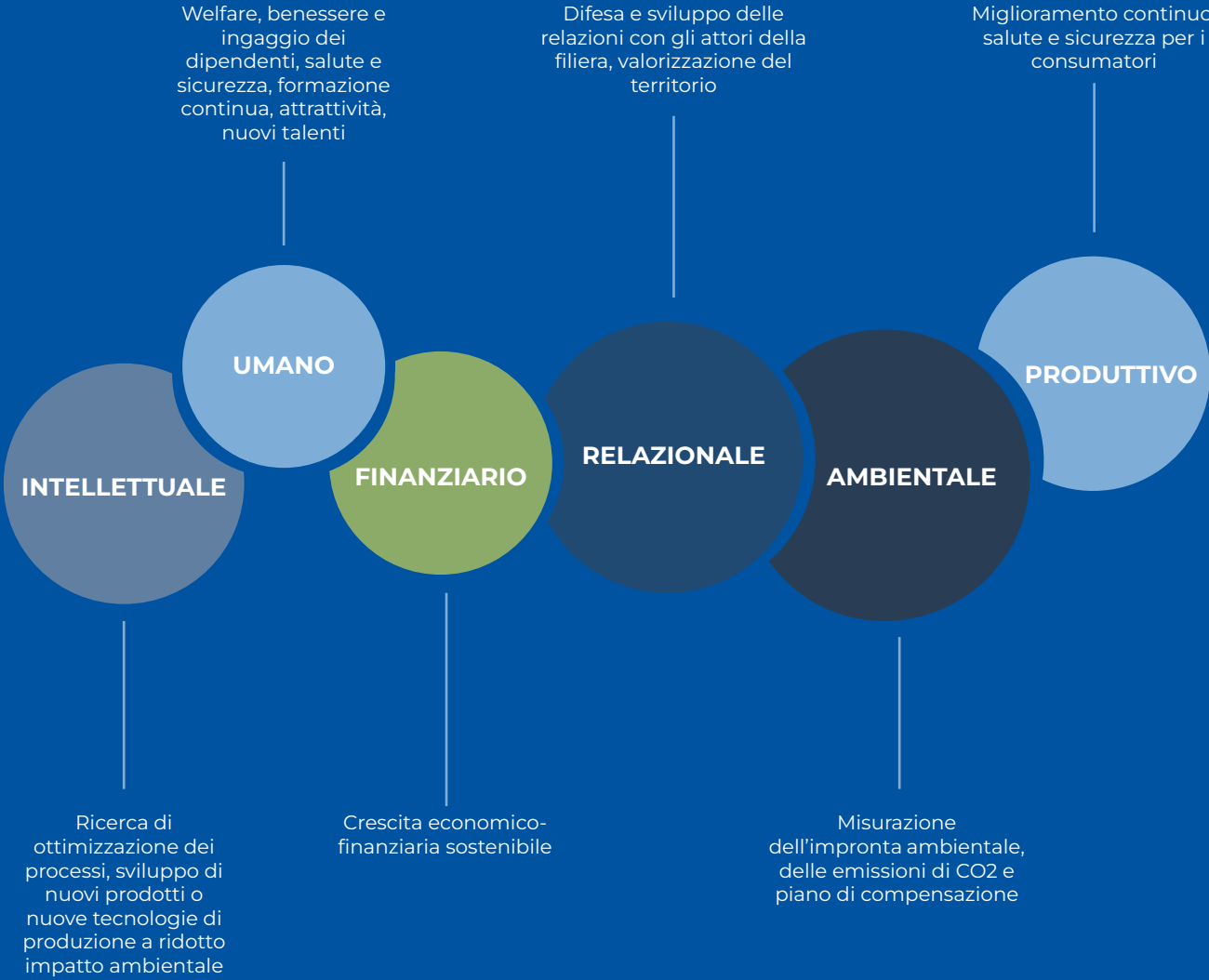
Ambientale

Risorse ed energia prodotte e consumate

Produttivo

Stalla e Caseificio di proprietà, sede di produzione in Gaida (RE), impianti, macchinari e attrezzature

CREAZIONE DI VALORE



STRATEGIA E ALLOCAZIONE RISORSE

AREA	TEMA	DESCRIZIONE	OBIETTIVI	SDGs
E	Carbon Footprint	Emissione di CO2	Monitoraggio e Riduzione. Compensazione della Carbon Footprint	CAP 7, 13
E	Energia	Misurazione energia e utilizzo di energia rinnovabile	Gestione e riduzione dei consumi energetici	CAP 7, 13
E	Energia	Misurazione energia e utilizzo di energia rinnovabile	Efficientamento e Autoproduzione	CAP 7, 13
E	Rifiuti e Imballi	Recupero e Riciclo	Gestione e Riduzione	CAP 12
E	Risorse idriche	Gestione e misurazione	Ottimizzazione	CAP 6
S	Persone	Competenze delle risorse umane	Formazione continua e attrazione dei talenti	CAP 8
S	Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro	Compliance su temi di salute e sicurezza	Miglioramento continuo e controllo sicurezza	CAP 3
S	Benessere dei dipendenti	Politiche legate al benessere dei collaboratori, ambiente di lavoro	Iniziative per i dipendenti. Welfare	CAP 3, 4, 5, 10
S	Sicurezza e qualità dei prodotti	Garanzia di sicurezza e qualità del prodotto per il cliente finale	Miglioramento continuo. Tracciabilità e trasparenza	CAP 8
S	Territorio e Comunità locali	Sviluppo e Promozione del territorio e di relazioni con gli stakeholder	Relazione con gli attori della filiera. Diffusione della tradizione. Difesa del territorio.	CAP 8
G	Lavoro dignitoso	Parità di Genere e Inclusione	Ascolto e crescita professionale	CAP 8
G	Crescita Economica	Espansione in nuovi mercati	Vendite in mercati esteri	CAP 8
G	Benessere Animale e Biodiversità	Divulgazione e informazione	Trasmettere il valore di tradizione, filiera e territorio	CAP 15



05.

LE DIMENSIONI ESG



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Le attività di produzione di Montanari & Gruzza hanno un impatto ambientale che l'azienda è fermamente determinata a ridurre attraverso l'ottimizzazione dei processi produttivi e il monitoraggio della propria impronta di carbonio (Carbon Footprint). L'azienda sta sviluppando un piano di sostenibilità 2024-2026, per implementare programmi di compensazione per mitigare tali impatti.

I temi su cui l'azienda è fortemente impegnata da tempo sono:

INTENSITÀ D'USO DI ENERGIA, con un sempre crescente utilizzo di energia rinnovabile.

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE, con una riduzione dei consumi e con il recupero delle acque dal processo di produzione.



CONSUMI ENERGETICI



Nel periodo dal 2022 al 2024, Montanari & Gruzza ha registrato l’andamento dei propri consumi energetici, evidenziando un crescente impegno verso la sostenibilità e l’uso di fonti rinnovabili.

- **Prelievo totale di acqua nel 2024:** 95.790 mc.
- **Gas naturale:** Il consumo di gas naturale è aumentato progressivamente, passando da 27.697 Smc nel 2022 a 568.425 Smc nel 2023 e raggiungendo 594.538 Smc nel 2024.
- **Energia elettrica:** I consumi di energia elettrica, derivante dal mix di fonti rinnovabili e non rinnovabili della rete elettrica nazionale, hanno registrato un calo dell’1,5% rispetto all’anno precedente: 2.338.474 kWh nel 2022, 2.428.463 kWh nel 2023 e 2.393.410 kWh nel 2024.
- **Energia elettrica da fonti rinnovabili (Fotovoltaico):** La produzione di energia rinnovabile da impianti fotovoltaici è notevolmente aumentata, passando da 29.708 kWh nel 2022 a 450.460 kWh nel 2024, portando l’azienda ad una **indipendenza energetica** del 15,84% (autoconsumo da fotovoltaico/ fabbisogno energetico), segnando un significativo incremento nell’adozione di energie pulite.

Questi dati dimostrano il costante impegno dell’azienda nella riduzione dell’impatto ambientale e nell’ottimizzazione delle risorse energetiche, con un incremento deciso dell’energia da fonti rinnovabili nel 2024. Montanari & Gruzza si pone così come esempio di crescita sostenibile, investendo in tecnologie che riducono il consumo di risorse non rinnovabili.

Sito Montanari e Gruzza, via Newton (RE)	2022	2023	2024
Gas Naturale (Smc)	527.697	568.425	594.538
Energia elettrica mix rinnovabile/non rinnovabile da rete elettrica nazionale (kWh)	2.338.474	2.428.463	2393410
Energia elettrica da rinnovabile Fotovoltaico (kWh)	29.708	157.441	450.460
Prelievo totale di acqua * (mc):	75.000	79.177	95.790

La strategia di decarbonizzazione in ambito energetico di Montanari & Gruzza si articola in due principali ambiti di intervento: l’efficientamento energetico e l’autoproduzione da Fonti Energetiche Rinnovabili (FER).

EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

L’efficientamento energetico prevede la realizzazione di interventi sia di tipo impiantistico che gestionale, mirati alla riduzione dei consumi energetici mantenendo invariato il livello di servizio erogato.

AUTOPRODUZIONE DA FONTI ENERGETICHE RINNOVABILI (FER)

L’autoproduzione di energia pulita e rinnovabile è realizzata attraverso impianti fotovoltaici connessi direttamente alle utenze aziendali, oppure tramite le nuove opportunità offerte dalle Configurazioni per l’Autoconsumo e la Condivisione dell’Energia Rinnovabile (CACER).

ATTIVITÀ REALIZZATE

Montanari & Gruzza ritiene che l’efficientamento energetico sia un pilastro fondamentale per la sostenibilità aziendale e ambientale. Questo capitolo illustra le iniziative e i progetti realizzati per ottimizzare il consumo energetico, ridurre le emissioni e migliorare l’efficienza dei processi produttivi, contribuendo così a un futuro più verde e responsabile.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: MAGGIOR APPROVVIGIONAMENTO DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI



Montanari & Gruzza si impegna a incrementare la propria quota di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili. L’azienda ha deciso di adottare strategie e soluzioni sostenibili per potenziare l’uso di energia pulita, in linea con il proprio obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e contribuire alla transizione verso un futuro energetico più sostenibile.

POTENZIAMENTO FOTOVOLTAICO IN COPERTURA

Nel 2024 l’azienda ha completato un ulteriore ampliamento dell’impianto fotovoltaico situato presso la sede di Via Newton 38 a Reggio Emilia, **ampliando la capacità produttiva a 999 kWp**. Questo intervento ha avuto un impatto positivo notevole sull’efficienza energetica dell’azienda, consentendo un **aumento sostanziale della quota di energia elettrica autoprodotta, completamente priva di emissioni di gas serra (GHG)**.

Con una **produzione annuale stimata di 1.396.360 kWh e un autoconsumo previsto di 961.541 kWh/anno, pari al 69% della produzione stimata, l’azienda ha raggiunto l’autosufficienza energetica e può contribuire alla produzione di energia pulita in eccesso. Questo intervento ha portato a una riduzione stimata delle emissioni di CO2 di circa 605 tonnellate all’anno, contribuendo in modo sostanziale alla riduzione dell’impatto ambientale dell’azienda.**

Il progetto di potenziamento è stato parzialmente finanziato, con un contributo del 15% fornito tramite il PORFESR 2021-2027, specificamente attraverso il “Bando per il supporto ad interventi energetici e prevenzione sismica delle imprese”. Questo finanziamento sostiene l’azienda nel raggiungimento dei suoi obiettivi di sostenibilità e riduzione dell’impatto ambientale, dimostrando un impegno concreto verso l’efficienza energetica e la sostenibilità ambientale.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: ADESIONE ALLE COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI



La produzione di energia rappresenta un aspetto cruciale del nostro impatto ambientale e siamo costantemente alla ricerca di soluzioni innovative per ridurre la nostra impronta carbonica. Consapevoli del potenziale non sfruttato dell’energia pulita prodotta in eccesso, l’azienda ha deciso di aderire alle **Comunità Energetiche Rinnovabili (CER)**. Questa iniziativa rappresenta un passo fondamentale nella nostra strategia di sostenibilità, permettendoci di massimizzare i benefici derivanti dalla nostra produzione di energia fotovoltaica.

Attraverso la partecipazione alle CER, l’energia “extra” generata dai nostri impianti fotovoltaici, che non viene immediatamente consumata, viene immessa in una rete locale condivisa. Questo significa che la nostra energia pulita viene messa a disposizione di altri membri della comunità, inclusi cittadini, piccole imprese e enti locali, contribuendo a un modello di consumo energetico più efficiente, decentralizzato e sostenibile.

Questa iniziativa non solo sottolinea la nostra leadership nell’adozione di pratiche sostenibili, ma riflette anche la nostra convinzione che la collaborazione e la condivisione siano elementi chiave per affrontare le sfide ambientali del nostro tempo. Continueremo a esplorare nuove opportunità per espandere il nostro contributo alla transizione energetica, impegnandoci a essere un attore proattivo nel disegnare un futuro più sostenibile per tutti.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: RIDUZIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO DI RISORSE DA FONTI NON RINNOVABILI



Montanari & Gruzza è impegnata a ridurre progressivamente la quota di risorse energetiche provenienti da fonti non rinnovabili. L'azienda sta adottando misure strategiche per incrementare l'uso di risorse rinnovabili, con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale e contribuire alla sostenibilità energetica.

MIGLIORAMENTI ENERGETICI

Nel corso del 2023, è stata effettuata una diagnosi energetica approfondita presso la sede di Via Newton 38 a Reggio Emilia (RE). Questa diagnosi ha comportato una serie di attività, tra cui rilievi di campo, raccolta e analisi dei dati, e valutazione dei flussi e dei consumi energetici, con l'obiettivo principale di ottimizzare l'efficienza energetica e ridurre i costi operativi.

Gli interventi di miglioramento identificati a seguito della diagnosi comprendono:

Gestione dei consumi non produttivi: Interventi di tipo gestionale per ottimizzare e ridurre i consumi energetici non direttamente legati alla produzione. Relamping LED: Sostituzione dei sistemi di illuminazione esistenti con lampade a LED, per migliorare l'efficienza energetica e ridurre il consumo elettrico.

Adeguamento della sala aria compressa: Modernizzazione e ottimizzazione dell'impianto di aria compressa per aumentarne l'efficienza e ridurre i consumi energetici.

Ammodernamento del gruppo frigo: Aggiornamento degli impianti di refrigerazione per migliorarne l'efficienza energetica e ridurre i costi di gestione. Il compressore scelto permette, a seconda dell'esigenze produttive, di modulare le potenza dal 10 al 100%, riducendo i consumi e i rischi di rotture o fermo impianto.

Installazione di un cogeneratore: Implementazione di un sistema di cogenerazione

per la produzione combinata di elettricità e calore, al fine di migliorare l'efficienza energetica globale. La diagnosi ha anche messo in luce l'opportunità di estendere il sistema di monitoraggio energetico esistente, al fine di ottenere una visione più dettagliata e continua dei consumi energetici e delle performance, contribuendo così a una gestione più efficace e proattiva delle risorse energetiche.

RECUPERO DELL'ACQUA E MIGLIORAMENTO DELLA GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE

Montanari & Gruzza ha adottato un approccio innovativo e sostenibile per il recupero e la gestione dell'acqua all'interno dei propri processi produttivi, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e ottimizzare l'efficienza delle risorse. Le seguenti strategie sono state implementate per il recupero dell'acqua di produzione:

1. Recupero dell'Acqua di Condensa: Il vapore generato durante i processi produttivi viene attentamente condensato e trasformato nuovamente in acqua. Questa acqua, già riscaldata e trattata, viene recuperata e riutilizzata per alimentare la caldaia, riducendo così il consumo di acqua fresca e migliorando l'efficienza energetica del sistema.

2. Recupero dell'Acqua dai Pastorizzatori: L'acqua che viene utilizzata per il raffreddamento dei pastorizzatori viene raccolta in un serbatoio dedicato con una capacità di 100 metri cubi. Questa acqua, già parzialmente trattata, viene stoccata e successivamente riutilizzata per le operazioni di lavaggio, ottimizzando il ciclo dell'acqua e riducendo la necessità di nuova acqua potabile.

3. Recupero dell'Acqua dai Lavaggi: Durante i processi di lavaggio, l'ultima fase prevede un risciacquo finale con acqua priva di detersivo. Attraverso l'uso di un conduttivimetro, strumento che misura la conducibilità dell'acqua e garantisce l'assenza di residui di detersivo, quest'acqua viene recuperata in una cisterna dedicata. Successivamente, questa acqua viene utilizzata per i risciacqui iniziali nella fase di lavaggio, permettendo un ulteriore utilizzo e riducendo lo spreco.

Questi interventi non solo contribuiscono alla sostenibilità ambientale, ma dimostrano anche l'impegno di Montanari & Gruzza nella promozione di pratiche produttive responsabili ed efficienti. Grazie a queste soluzioni, l'azienda riesce a

minimizzare il consumo di risorse idriche e a ottimizzare il ciclo dell'acqua, contribuendo significativamente alla preservazione dell'ambiente.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: RIDUZIONE DEL CONSUMO ENERGETICO PER IL PROCESSO PRODUTTIVO



Montanari & Gruzza è fortemente impegnata nella riduzione del consumo energetico per il processo produttivo. L'azienda sta implementando una serie di iniziative mirate a migliorare l'efficienza energetica dei propri impianti e processi, con l'obiettivo di minimizzare il consumo di energia e ridurre l'impatto ambientale.

NUOVO IMPIANTO DI RAFFREDDAMENTO PER LA PRODUZIONE DI BURRO

Nel corso del 2023, Montanari & Gruzza ha implementato un'importante **innovazione nel sistema di raffreddamento per le fasi di produzione**, con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità e l'efficienza energetica delle proprie operazioni.

Storicamente l'azienda utilizzava un sistema di raffreddamento basato su tre vasche di acqua gelida,

supportato da sei compressori, di cui quattro da 40 hp e due da 30 hp. Questo impianto era progettato per accumulare energia termica producendo ghiaccio mentre l'impianto era inattivo, per poi restituirla durante le fasi di lavorazione e stoccaggio del prodotto. Tuttavia, con l'aumento della produzione, l'impianto di acqua gelida non riusciva più a mantenere l'efficienza desiderata. Il continuo funzionamento, necessario per far fronte alla crescente domanda di refrigerazione, impediva la corretta accumulazione del ghiaccio, riducendo significativamente le prestazioni dell'impianto.

Per risolvere questi problemi e migliorare l'efficienza, l'azienda ha deciso di adottare un **nuovo sistema di raffreddamento, sostituendo il precedente con un chiller moderno (Zudek), dotato di soli due compressori a inverter**, che operano solo quando strettamente necessario e modulano la potenza in base alle esigenze specifiche di refrigerazione. Questo approccio consente di produrre istantaneamente acqua gelida e di adattare il consumo energetico alle reali necessità del processo produttivo.

L'adozione del chiller ha portato a un significativo miglioramento in termini di efficienza energetica. Prima dell'installazione del nuovo sistema, l'azienda consumava oltre 120 kW di energia per tutto il giorno. Con il nuovo impianto, **il consumo medio di energia è stato drasticamente ridotto**, contribuendo a una notevole diminuzione dei costi operativi e a un minore impatto ambientale.



ESTENSIONE DEL SISTEMA DI MONITORAGGIO ENERGETICO

L'analisi energetica condotta nel 2023 ha permesso di definire il seguente ampliamento del sistema di monitoraggio energetico:

Flusso dati	Step 1	Step 2	Utenza	# punti di misura
Gas metano	X		POR 15441000253882	1
Dati non-energetici	X		Parametri operativi da PLC del gruppo frigorifero Bitzer a 1 vite - da installare	1
Energia elettrica	X		Reparto sottovuoto	3*
Energia elettrica	X		Celle di stoccaggio prodotto	3*
Energia elettrica	X		UTA di stabilimento	3*
Energia termica	X		Produzione Caldaia 1	3
Energia termica	X		Produzione Caldaia 2	3
Temperatura	X		Collettore vapore	3
Energia termica	X		Acqua calda per lavaggi	4
Energia termica	X		Acqua osmotizzata	4
Energia termica	X		Acqua di alimentazione caldaie (2 linee)	4
Energia termica		X	Pastorizzatore	5
Energia termica		X	CIP 1,2	5
Energia termica		X	CIP 3,4	5
Energia termica		X	Sterilizzatore	5
Energia termica		X	Preparazione H2O calda	5

*oltre all'acquisizione di 3 nuove linee di consumo elettrico, sarà possibile acquisire sulla piattaforma Energy Intelligence Platform anche i dati attualmente acquisiti Sensorfact, relativamente alle utenze maggiormente energivore: Bur 1, Bur 2, SCRE, Zudek, 125B, 125E, 1kg, 250g, 500g, cella burro, comp air 2, comp cond (totale 12 misure).

BENEFICI ATTESI

I benefici attesi possono essere riassunti come segue:

In generale, il sistema di monitoraggio permette di accentrare su un'unica piattaforma di monitoraggio software (Energy Intelligence Platform) tutti i flussi energetici dello stabilimento, inclusi:

- Scambi di energia elettrica con la rete (prelievo e immissione);

- Autoproduzione di energia elettrica tramite impianto fotovoltaico;
- Consumo elettrico delle utenze monitorate (incluse quelle attualmente monitorate tramite sistemaSensorfact);
- Consumo di gas naturale del PDR associato alle caldaie a vapore;
- Energia termica (step 1): produzione di energia termica associata alla generazione di vapore;
- Recupero di energia associato al ritorno condense;
- Energia Termica (step2): consumo di energia termica delle principali utenze di vapore;
- Dati non-energetici relativi al nuovo gruppo frigo Bitzer a piston.

L'intervento non è da intendersi come efficientamento energetico di per sé, ma come strumento abilitante per l'individuazione di potenziali ottimizzazioni all'utilizzo dell'energia, nonché per la verifica dei risparmi ottenuti tramite interventi di efficientamento energetico.

ADEGUAMENTO SALA ARIA COMPRESSA

Nel 2024 l'azienda ha implementato un significativo intervento di adeguamento della propria sala aria compressa, un passo concreto verso l'ottimizzazione energetica e l'incremento dell'affidabilità operativa. A seguito di un'attenta valutazione di fattibilità, abbiamo definito un nuovo setup che porterà notevoli benefici in termini di sostenibilità e performance.

Il cuore del nuovo sistema è l'introduzione di un **nuovo compressore principale a regolazione variabile (Atlas Copco GA 45 VSD+)**. Questa tecnologia all'avanguardia consente di adattare la produzione di aria compressa al fabbisogno effettivo, evitando sprechi energetici tipici dei compressori a velocità fissa. A valle di questo compressore, sarà installato un **nuovo serbatoio da 2.000 litri**, che contribuirà a stabilizzare la pressione e a ottimizzare il funzionamento dell'intero sistema.

Il nuovo sistema compressore-serbatoio verrà collegato al collettore esistente a monte del refrigeratore Parker Hiross. Questa configurazione permette al sistema di produzione di aria compressa attualmente in uso di rimanere operativo con una funzione di backup. I due sistemi di generazione aria compressa saranno quindi completamente **indipendenti**, garantendo una maggiore affidabilità del servizio e continuità operativa in caso di necessità.

La valutazione di fattibilità ha evidenziato parametri stimati di grande rilevanza:

- **Risparmio energetico atteso:** ben **22,6 tep/anno** (tonnellate equivalenti di petrolio all'anno).
- **Riduzione di CO2 attesa:** si prevede una diminuzione di **30,8 tonnellate di CO2 all'anno**. Questo risultato tangibile contribuirà in modo significativo ai nostri obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra, rafforzando il nostro contributo alla lotta contro il cambiamento climatico.

È stata altresì considerata l'opportunità di recuperare il calore disperso dal sistema. Tuttavia, a causa della densità impiantistica esistente, abbiamo deciso di non procedere con questa soluzione, privilegiando l'efficienza complessiva e la funzionalità del nuovo setup.

Questo intervento rappresenta un ulteriore tassello nel percorso di sostenibilità di Montanari & Gruzza, dimostrando come l'innovazione tecnologica e una gestione oculata delle risorse possano portare a benefici concreti per l'ambiente e per la nostra azienda.

GESTIONE DEI RIFIUTI



L'azienda ha implementato una procedura interna (PO 16) che definisce le modalità di gestione di tutti i rifiuti prodotti, dai reflui ai sottoprodotti, nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Questa procedura garantisce un approccio sistematico e tracciabile alla gestione dei rifiuti, dalla loro produzione fino allo smaltimento o al recupero.

ATTIVITÀ REALIZZATE

Priorità al recupero e all'economia circolare

Montanari e Gruzza privilegia il recupero rispetto allo smaltimento dei rifiuti. Questo approccio consente di prolungare il ciclo di vita dei materiali, ridurre l'impatto ambientale e contribuire alla creazione di un'economia circolare.

Iniziative specifiche:

Raccolta differenziata: dal 2022, un'azienda specializzata si occupa della raccolta e del trattamento dei rifiuti di carta e cartone, tipologia di materiale particolarmente impattante dal punto di vista quantitativo nel nostro ciclo produttivo. Nel 2024 l'azienda ha raccolto e differenziato 42.960 kg di carta e cartone, interamente consegnati per il riciclo.

Recupero di materiali speciali: toner esausti e pile vengono gestiti attraverso il sistema Eco-Box.

Valorizzazione dei sottoprodotti: il latticello, sottoprodotto della produzione del burro, viene destinato all'alimentazione zootecnica (oltre 15.500 ton nel 2024). Dal 2022 recuperiamo attraverso aziende specializzate, i fanghi di lavorazione che vengono trasformati in materia prima seconda per la generazione di biogas. Il siero derivante dalla produzione del Parmigiano Reggiano nel nostro caseificio viene destinato ad uso zootecnico. (55.729 quintali nel 2024).

Riduzione degli sprechi alimentari e degli imballaggi

L'azienda si impegna attivamente a ridurre al minimo le perdite di cibo e i rifiuti degli imballaggi lungo tutta la filiera, dal produttore al consumatore finale. Alcune delle iniziative intraprese includono:

Ottimizzazione dei processi produttivi: Per ridurre gli scarti alimentari e massimizzare l'utilizzo delle materie prime.

Selezione accurata degli imballaggi: Privilegiando materiali riciclabili e minimizzando gli sprechi.

Introduzione di imballaggi compostabili: Da qualche anno l'azienda ha introdotto, sulla gamma di burro bio e di filiera, l'utilizzo di imballaggio 100% compostabile, sostituendo accoppiato che era da smaltire nei rifiuti indifferenziati **(imballi riciclabili nel 2022: 638 kg, nel 2024: 1.018 kg).**

Re-immissione degli scarti nel ciclo produttivo: Gli scarti provenienti dal taglio e confezionamento dei formaggi vengono impiegati nella lavorazione dei prodotti grattugiati o conferiti ad aziende che utilizzano sfridi di lavorazione in altre preparazioni alimentari o per il pet food.

Grazie a processi produttivi ottimizzati, un'attenta selezione dei materiali e una forte attenzione alla prevenzione dei rifiuti, l'azienda è stata in grado di ottenere una riduzione della produzione complessiva di rifiuti (in proporzione al totale della produzione).

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: ATTIVITÀ REALIZZATE

Montanari & Gruzza continua a rafforzare il suo impegno verso la sostenibilità ambientale, integrando pratiche ecologiche in ogni aspetto delle sue operazioni..

OBIETTIVO ENVIRONMENT: SALVAGUARDARE IL TERRITORIO E IL BENESSERE DELLE BOVINE DA LATTE È ESSENZIALE PER OTTENERE UN LATTE DI QUALITÀ SUPERIORE.



Per garantire il benessere animale, è fondamentale adottare un approccio integrato che unisca competenze cliniche, etologiche e immunologiche. Montanari & Gruzza sottopone quindi la propria filiera a controlli mirati e richiede ai fornitori di latte il rispetto di rigorosi standard di allevamento, andando oltre le prescrizioni del Disciplinare.

Montanari & Gruzza traduce il proprio impegno per il benessere animale attraverso diverse azioni:

- Segue il quadro normativo europeo di riferimento per il benessere animale (D. Lg. 26 marzo 2001, n. 146 e successive modifiche e legge 14 ottobre 1985, n. 623) e nella propria stalla garantisce altissimi standard di benessere alle vacche.
- Effettua visite periodiche presso le stalle da cui acquista il latte per verificare il livello di benessere delle bovine.
- Il responsabile di laboratorio preleva periodicamente dei campioni di latte e verifica la salute delle bovine dei vari fornitori.

Questo livello di controllo, non richiesto dalla normativa o dai disciplinari D.O.P., consente a Montanari & Gruzza di monitorare con maggiore precisione la qualità dei prodotti e stimola i produttori a migliorare la cura degli animali, promuovendo processi produttivi più sostenibili e prodotti di qualità superiore.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: NUOVO EQUALIZZATORE E OMOGENIZZATORE D'ACQUA

In linea con il nostro impegno per la tutela dell'ambiente e il miglioramento continuo dei nostri processi, nel 2024 è stato installato un equalizzatore e omogeneizzatore d'acqua nello stabilimento di Gaida, a Reggio Emilia. Questo nuovo serbatoio rappresenta un passo avanti cruciale per ottimizzare il processo di depurazione delle acque reflue industriali. Spesso, gli scarichi di un processo produttivo presentano notevoli discontinuità qualitative e quantitative, che possono rendere il trattamento depurativo meno efficace e più complesso. La nuova tecnologia ci permette di superare queste sfide. L'equalizzatore e omogeneizzatore, infatti, stabilizza le caratteristiche delle acque reflue prima che queste entrino nell'impianto di depurazione. Questo processo di uniformazione non solo garantisce una migliore efficienza della vasca di flottazione e depurazione, ma ottimizza anche il tempo di contatto, essenziale per l'efficacia del trattamento.

Di conseguenza, abbiamo ottenuto una significativa riduzione dei contaminanti e un processo di purificazione complessivamente più efficiente. Il risultato finale è un'acqua più pura, che restituiamo all'ambiente con un impatto notevolmente ridotto.

IL BURRO NOBILE

**FILIERA LOCALE, BENESSERE ANIMALE E
MINOR IMPATTO AMBIENTALE.**

**OBIETTIVO ENVIRONMENT:
PRODUZIONE SOSTENIBILE,
RISPETTO PER GLI ANIMALI E
TUTELA DELL'AMBIENTE.**



Il progetto BURRO NOBILE rappresenta un esempio di sostenibilità e responsabilità ambientale e sociale nel settore alimentare.

Nato nel 2012 dalla collaborazione tra Montanari & Gruzza, la cooperativa LattEmilia, l'Università di Bologna e il Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura CREA-ZA di Lodi, questo progetto si distingue per il suo impegno verso il benessere animale, la filiera locale e la riduzione dell'impatto ambientale.

LA FILIERA

La filiera LattEmilia è caratterizzata da un approccio di allevamento che rispetta i ritmi naturali dell'animale, in contrasto con i metodi intensivi moderni. Le mucche sono alimentate principalmente con foraggi freschi arricchiti di semi di lino, un cambiamento che riduce significativamente l'impatto ambientale attraverso la diminuzione delle emissioni di metano, e quindi di CO2. Questo metodo di allevamento non solo migliora la qualità della vita degli animali, ma contribuisce anche a una produzione più sostenibile, rispettosa dell'ambiente e delle risorse naturali.

VALORI NUTRIZIONALI

IL BURRO NOBILE è realizzato con panna di affioramento derivata dal latte di mucche che seguono una dieta arricchita con foraggi freschi e

semi di lino. Questa alimentazione particolare incrementa la presenza di acidi grassi benefici come Omega-3 e CLA nel latte, che si concentrano nella crema e nel burro, conferendo al prodotto un profilo nutrizionale eccellente. Gli Omega-3 e il CLA sono riconosciuti per i loro benefici per la salute cardiovascolare e le loro proprietà antinfiammatorie, contribuendo così a un'alimentazione più sana e bilanciata.

BENESSERE ANIMALE

Il benessere animale è al centro del progetto IL BURRO NOBILE. LattEmilia si impegna a garantire condizioni di vita ottimali per le mucche, assicurando una gestione etica e responsabile degli allevamenti. La qualità della vita degli animali viene costantemente monitorata e migliorata, con l'obiettivo di garantire che il benessere degli animali si traduca in un latte di alta qualità e in un prodotto finale eccellente.

IMBALLO SOSTENIBILE

In linea con i principi di sostenibilità, il restyling del prodotto ha previsto l'adozione di un imballo completamente compostabile. Questo riflette l'impegno di Montanari & Gruzza a rendere IL BURRO NOBILE non solo un prodotto di alta qualità, ma anche un esempio di sostenibilità ambientale, combinando valori nutrizionali e etici.



**OBIETTIVO ENVIRONMENT (& SOCIAL):
OFFRIRE PRODOTTI SICURI, SANI E GE-
NUINI, PER IL BENESSERE DELLE PER-
SONE. GARANTIRE PRATICHE AGRICO-
LE E DI PRODUZIONE SOSTENIBILE,
OLTRE ALLA QUALITÀ E ALLA SICUREZZA
DEI PRODOTTI IN TUTTE LE FASI DEL-
LA FILIERA.**



Montanari & Gruzza si impegna a predisporre adeguati presidi di controllo interno e a condurre ogni attività di business con trasparenza, integrità, onestà e nel pieno rispetto della legge. L'azienda implementa politiche e pratiche che definiscono un approccio responsabile alla strategia fiscale, garantendo la tutela del patrimonio informativo e la salvaguardia della privacy.

L'azienda dedica particolare attenzione alla selezione dei fornitori, assicurando non solo elevati standard di qualità, ma anche valorizzando i migliori componenti della catena di approvvigionamento. I fornitori dell'azienda forniscono materie prime, imballaggi, servizi di trasporto, gestione dei rifiuti e manutenzione, tutti elementi essenziali per il successo delle attività di Montanari & Gruzza e per garantire l'elevata qualità dei suoi prodotti.

L'identità dell'azienda si riflette chiaramente nella selezione dei fornitori: **il 95% del fatturato dei fornitori di materie prime del 2024 è stato attribuito a imprese italiane.**

**TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA DELLA
FILIERA DEL NOSTRO PARMIGIANO
REGGIANO BIOLOGICO CON LA
BLOCKCHAIN**

I mercati internazionali hanno evidenziato, negli ultimi, anni, un deciso aumento di richiesta da parte dei consumatori di informazioni dettagliate e trasparenti sui prodotti alimentari.

Montanari & Gruzza ha scelto di fornire ai consumatori una trasparenza completa sulla produzione del suo Parmigiano Reggiano Biologico.

Grazie alla collaborazione con la startup innovativa in ambito Food Tech Connecting Food, nel 2021 Montanari & Gruzza ha implementato un sistema che permette di tracciare ogni singola fase del processo produttivo è tracciato e verificabile al cliente: dalla provenienza del latte, le date e i luoghi di lavorazione, fino alla stagionatura e alla distribuzione al punto di vendita.

Alla base del progetto c'è un sistema Blockchain che consente di registrare le informazioni in modo corretto e tempestivo e che, una volta immagazzinate, ogni modifica venga segnalata così da garantire massima trasparenza a chi le consulta.

La confezione del Parmigiano Reggiano Biologico di Montanari & Gruzza è stata dotata di un QR Code, attraverso il quale il consumatore può accedere ad una WebApp, che permette di esplorare l'intera filiera e di apprendere informazioni riguardanti il prodotto. La collaborazione con Connecting Food è ancora in corso ed il prodotto è distribuito sulle principali catene di distribuzione tedesche specializzate nel biologico.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: OBIETTIVI

Consumi Energetici

OBIETTIVI	AZIONI COMPLETATE
Ridurre i consumi di energia da fonti non rinnovabili	Ampliamento dei punti di monitoraggio
Riduzione emissioni di CO2 - Aumentare l'approvvigionamento da fonti rinnovabili	Nuovo impianto fotovoltaico
Gestione della Carbon Footprint	Misurazione dei parametri secondo i criteri GRI
Riduzione dei consumi non produttivi	Ottimizzazione dell'approvvigionamento
Analisi dettagliata e continua dei consumi energetici	Installazione di un sistema di monitoraggio delle performance
Gestione delle risorse idriche	Installazione di un tank omogenizzatore
Riduzione emissioni di CO2 e consumi energetici	Ammodernamento del gruppo frigo

Gestione dei rifiuti

OBIETTIVI	AZIONI COMPLETATE
Migliorare la gestione della raccolta differenziata	Valutare la separazione dei rifiuti plastici (CER 150102) dai rifiuti misti (CER 150106).
Riduzione del consumo di carta	Valutazioni e test su imballi di cartone multistrato meno spesso
Riduzione degli imballi non riciclabili	Test e sviluppo di imballaggi in plastica monomateriale (polipropilene)
	Ampliamento degli imballaggi compostabili
Riduzione di elementi inquinanti	Valutare le opportunità per aumentare l'utilizzo di materiali ecosostenibili per i materiali consumabile (cartoleria ecc) e di detersivi environmental friendly
Riduzione emissioni di CO2 e consumi energetici	Ammodernamento del gruppo frigo

**“L’orientamento alla sostenibilità
passa attraverso progetti in grado di
ripensare e ridisegnare processi e
prodotti per generare un impatto
positivo sul valore corrisposto a tutti
i nostri soggetti portatori di
interesse, primi fra tutti i clienti”.**



OBIETTIVI	AZIONI FUTURE
Riduzione emissioni di CO2	Ottimizzazione produttiva
Gestione della Carbon Footprint	Misurazione dei parametri secondo i criteri ESRS
Riduzione dei consumi non produttivi	Ottimizzazione dell'approvvigionamento e identificazione fornitori sostenibili
Riduzione degli Sprechi Alimentari e degli Imballaggi	Ottimizzazione dei processi produttivi

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Le risorse umane rappresentano il fulcro del successo di Montanari & Gruzza. La centralità delle persone costituisce un pilastro fondamentale nella strategia di crescita e consolidamento aziendale, orientata su due direttrici principali:

Formazione continua del personale: considerata lo strumento primario per lo sviluppo delle competenze.

Consolidamento dei rapporti di filiera.

Inoltre, le tematiche materiali hanno evidenziato la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro e nei processi produttivi come priorità su cui l'azienda intende concentrare il proprio impegno.

Le attività programmate per il 2024, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi legati alla dimensione "sociale" del piano triennale 2024-26, riflettono questa visione.



ATTIVITÀ REALIZZATE

Nel 2024, Montanari & Gruzza ha confermato il supporto ad alcune iniziative sociali che hanno coinvolto diverse categorie di stakeholder con cui l'organizzazione interagisce. Montanari & Gruzza, attraverso iniziative e collaborazioni, conferma il suo impegno a dare valore al Territorio e alla Comunità che lo abita.

IMPEGNO SOCIALE E SOLIDARIETÀ

Montanari & Gruzza si impegna attivamente a essere un punto di riferimento non solo economico, ma anche sociale, per la comunità in cui opera. Questo impegno si traduce in un sostegno concreto a organizzazioni no-profit che operano sul territorio.

L'azienda mantiene da diversi anni un saldo rapporto di collaborazione con Lega del Filo d'Oro e Telethon, riconoscendo il valore fondamentale della donazione e l'importanza di promuovere una cultura della solidarietà.

Dal 2024, abbiamo esteso il nostro supporto alla Lega Italiana Fibrosi Cistica, contribuendo a sostenere la ricerca scientifica e a migliorare la qualità della vita di chi è affetto da questa grave malattia.

Inoltre con orgoglio l'azienda ha partecipato alla donazione di un nuovo econografo all'Ospedale Franchini di Montecchio Emilia, tramite AIBAT (Associazione Italiana Basedowiani e Toroidei)

Queste partnership riflettono la nostra convinzione che il successo di un'impresa sia indissolubilmente legato al benessere collettivo.



SOSTEGNO ALLO SPORT E COMUNITÀ LOCALI

Montanari & Gruzza si impegna attivamente nel sostenere diverse associazioni del territorio, promuovendo **lo sport, l'inclusività, la parità di genere**, nonché l'aggregazione **culturale e ricreativa della comunità locale**.

SELF ATLETICA REGGIO EMILIA - ATLETICA GIOVANILE SERIE A2



Da 18 anni Montanari & Gruzza è il main sponsor della SELF Atletica Reggio Emilia, squadra storica del territorio di Reggio Emilia con 3 impianti e quasi 500 atleti tesserati.

CUS PARMA



L'azienda sostiene il Cus Parma per le sue attività sportive competitive e non, rivolte in particolare ai bambini e ai ragazzi, come la Cross Montanari & Gruzza, una corsa campestre organizzata ogni anno a cui partecipano centinaia di bambini sul territorio parmense.

VALDENZAKTIV - MOUNTAIN BIKE



L'azienda sostiene il Team Bike Lorenzo Gruzza SSDRL (GRAVITY GAMES RACING TEAM), un'associazione sportiva di Montecchio Emilia nata per onorare la memoria del grande sportivo Lorenzo Gruzza. Il Team è attivamente impegnato nelle competizioni ciclistiche regionali e nazionali per giovani, promuovendo la pratica dello sport all'aria aperta e l'esplorazione del territorio.

BOCCIOFILA DI SANT'ILARIO D'ENZA



Montanari & Gruzza è lieta di sostenere la Bocciofila di Sant'Ilario d'Enza, un'associazione con oltre 200 soci attivi che promuove lo sport e l'inclusione attraverso numerose attività: bocce, biliardo, ginnastica soft, giornate dedicate a persone con disabilità, tiro con l'arco, corsi di maglia e collaborazioni con il padel. Un impegno concreto per il benessere e la comunità locale.

SOSTEGNO AD ASSOCIAZIONI PER L'INCLUSIVITÀ E LA PARITÀ DI GENERE

ALLINCLUSIVE SPORT REGGIO EMILIA



Dal 2018 Montanari & Gruzza supporta AllInclusive Sport, un'associazione di Reggio Emilia che promuove lo sport inclusivo da otto anni con lo scopo di “far giocare insieme” bambini e ragazzi con e senza disabilità in una dimensione extrascolastica organizzata come quella sportiva ed è riuscita a dare questa opportunità a 185 bambini e ragazzi con disabilità.

Oggi AIS è un progetto consolidato di cui ne viene riconosciuta l'efficacia non solo tra le famiglie degli atleti con disabilità inseriti, ma in tutto il movimento sportivo provinciale perché promuove il diritto allo sport inclusivo dando la possibilità a tutti i soggetti coinvolti di beneficiarne: tesserati, allenatori, dirigenti, genitori.

ASSOCIAZIONE “NON DA SOLA” REGGIO EMILIA



L'azienda sostiene l'associazione “Non Da Sola” nella lotta contro la violenza sulle donne, promuovendo programmi di supporto e sensibilizzazione al tema nonché aiuto concreto e operativo a chi è vittima di violenza.

SUPPORTO AD ASSOCIAZIONI CULTURALI E RICREATIVE LOCALI

L'impegno per il supporto alle comunità locali è un principio fondamentale che da anni orienta le attività di Montanari & Gruzza. Pertanto, l'azienda supporta numerose associazioni del territorio impegnate nei settori della cultura, dell'educazione e della promozione e valorizzazione delle tradizioni. Questa collaborazione si concretizza attraverso la sponsorizzazione di eventi, corsi e iniziative informative, contribuendo attivamente allo sviluppo e alla crescita della comunità locale.

1. Università dell'Età Libera S. Ilario d'Enza

2. Associazione Culturale Teatro l'Attesa

3. Gazzettino Sant'Ilario

4. Associazione Commercianti di S. Ilario d'Enza “Meglio S. Ilario”

Inoltre, Montanari & Gruzza fornisce supporto alle scuole e agli asili del paese, contribuendo all'istruzione e al benessere dei bambini, e ad eventi musicali come “Musica Bella”, organizzato dalla famiglia di Gianni Bella, per favorire lo sviluppo creativo e artistico dei giovani emergenti nel campo della musica.

INIZIATIVE EDUCATIVO-CULTURALI PER STUDENTI E COMUNITÀ

Oltre alle collaborazioni e ai progetti accademici specifici, Montanari & Gruzza accoglie regolarmente gruppi di studenti delle scuole locali e delle università presso i siti produttivi della propria

filiera, inclusi gli allevamenti fornitori di latte, il caseificio e lo stabilimento principale.

Queste visite hanno lo scopo di educare gli studenti sulle pratiche di produzione alimentare, offrendo loro una visione diretta dei processi aziendali. Inoltre, esse rappresentano un'opportunità per promuovere la trasparenza e rafforzare l'apertura dell'azienda verso la comunità educativa locale, favorendo un dialogo costruttivo e una maggiore comprensione delle attività e degli impegni di Montanari & Gruzza.

CONVENZIONI E AGEVOLAZIONI WELFARE

Montanari & Gruzza offre diverse convenzioni per i propri dipendenti, tra cui:

- Convenzione con il centro medico locale Spallanzani di Reggio Emilia: Sconti e agevolazioni su prestazioni sanitarie, visite specialistiche, interventi e diagnostica.
- Convenzione con l'Associazione Meglio S. Ilario: Agevolazioni sugli acquisti presso negozi locali, sostenendo le piccole attività imprenditoriali del territorio.
- Convenzione con associazioni e impianti sportivi: Accesso agevolato a strutture come il Circolo Tennis/Padel Sant'Ilario d'Enza per promuovere attività sportive tra i dipendenti.

Dal 2021, è presente un defibrillatore nello stabilimento per gestire eventuali emergenze cardiache, su cui viene fatta sistematicamente formazione al personale coinvolto nel suo utilizzo.

PROGETTO #BEWELL

Montanari & Gruzza ha avviato il progetto #BeWell, un’iniziativa organica volta a promuovere una cultura diffusa del benessere che abbraccia l’insieme degli stakeholder con cui l’azienda è quotidianamente in relazione. Il progetto nasce con l’intento di stimolare la ricerca di un equilibrio personale e collettivo attraverso la condivisione di esperienze, la diffusione di buone pratiche e l’adozione di piccole azioni quotidiane che contribuiscano a migliorare la qualità della vita.

La collaborazione con la biologa e nutrizionista Cecilia Dieci conferisce al progetto un’autorevolezza scientifica che ne sostiene i contenuti e ne valorizza l’impatto. Nell’ambito di #BeWell, Montanari & Gruzza ha dato vita a un articolato programma che comprende eventi sul territorio, quali corsi di cucina ed esperienze sportive, oltre a un ampio ventaglio di contenuti digitali e social, tra cui una newsletter mensile diffusa tramite LinkedIn, dedicata a suggerimenti, ricette e approfondimenti tematici.

Il percorso, avviato con l’obiettivo di integrare in modo concreto i principi di salute e benessere nelle pratiche aziendali e nella vita della comunità, troverà nel 2025 una tappa significativa con l’attivazione di uno sportello nutrizionale aziendale, messo a disposizione dei collaboratori. In tal modo, Montanari & Gruzza intende rafforzare il proprio impegno a favore di un modello di sviluppo sostenibile, attento alle persone e al loro equilibrio psicofisico, ponendo il benessere al centro delle proprie politiche di responsabilità sociale.



SOSTENIBILITÀ SOCIALE: OBIETTIVI

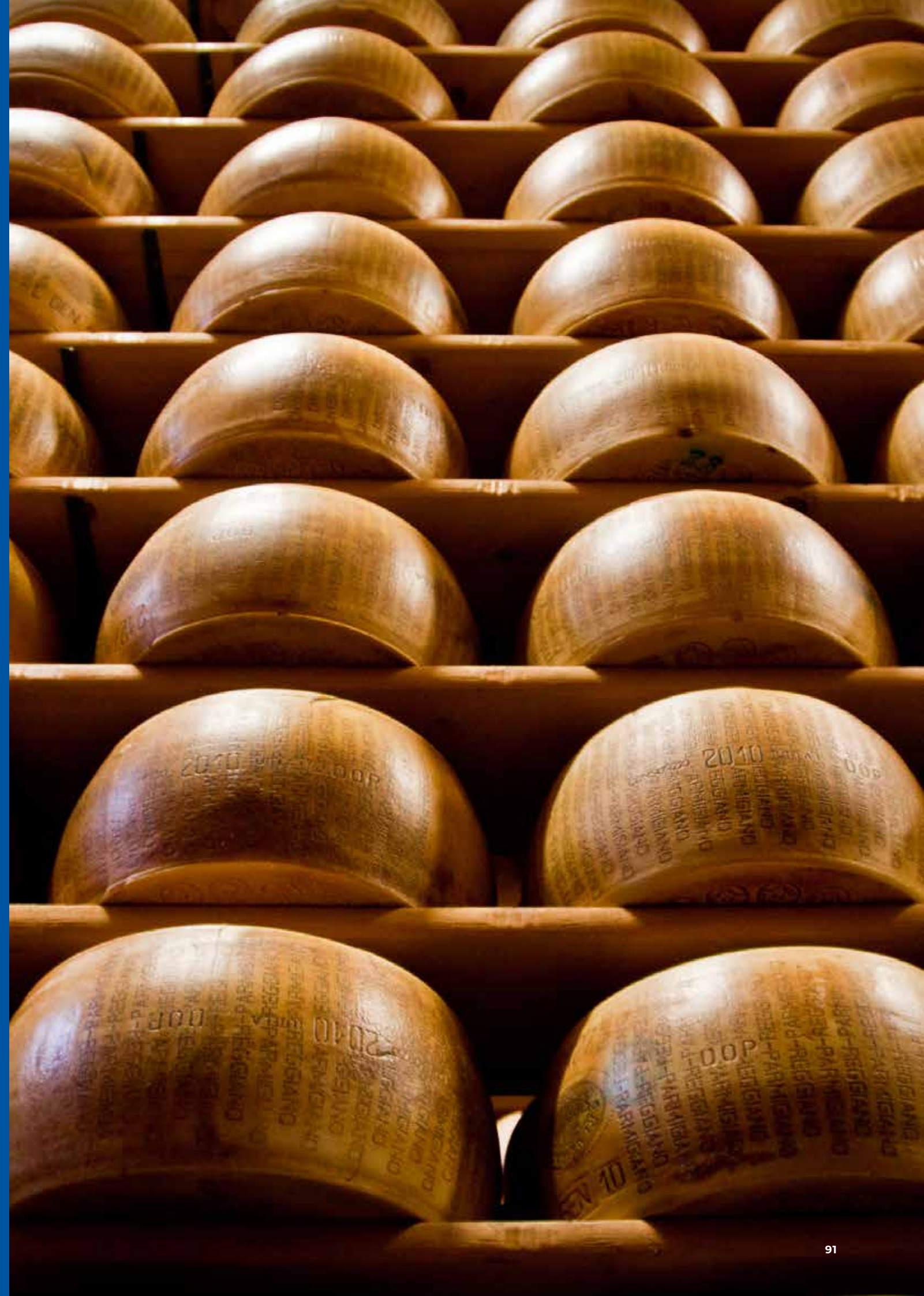
OBIETTIVI	AZIONI COMPLETATE
Equità e Inclusione	Supporto ad iniziative del territorio
Formazione continua	Attivazione di corsi interni ed esterni per i dipendenti a tutti i livelli e per ogni reparto. Rinnovare e ampliare le collaborazioni con Scuole ed Enti di formazione
Benessere dei dipendenti	Installazione di dispositivi Sanixair, che consentono la sanificazione in continuo dell'aria. Installazione di dispositivi Re-Cig

OBIETTIVI	AZIONI FUTURE
Equità e inclusione	Supporto e sviluppo di iniziative del territorio
Welfare	Attivare convenzioni e collaborazioni per offrire ai dipendenti agevolazioni per il loro benessere



SOSTENIBILITÀ AZIENDALE

Montanari & Gruzza si impegna a promuovere la sostenibilità aziendale attraverso un approccio integrato che abbraccia ogni aspetto del business. Questo capitolo presenta le iniziative messe in atto per garantire una gestione responsabile delle risorse, migliorare l'efficienza operativa e creare valore duraturo per l'ambiente, i dipendenti e la comunità.



GRI 401-1

Nuove assunzioni e turnover

ATTIVITÀ REALIZZATE

GRI 102-8

Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori

Il presente capitolo illustra in dettaglio le azioni concrete intraprese da Montanari & Gruzza per integrare le dimensioni ESG nella nostra gestione aziendale. La governance della sostenibilità è un processo dinamico e in continua evoluzione. Siamo impegnati nel supporto alle persone e al trasferimento di valore su tutta la filiera. Il nostro impegno per una gestione trasparente ed etica vede sforzi e risorse allocate con continuità e determinazione e i nostri piani futuri sono stati delineati per consolidare ulteriormente la nostra governance e garantire una gestione sempre più efficace e trasparente della sostenibilità.

OBIETTIVO GOVERNANCE (& SOCIAL): IN UN SETTORE STORICAMENTE DOMINATO DA UNA PREVALENZA MASCHILE, L'AZIENDA SI IMPEGNA A GARANTIRE PARI OPPORTUNITÀ DI LAVORO A TUTTI I DIPENDENTI.



Montanari & Gruzza riconosce l'importanza dei propri dipendenti e fonda il rapporto con le risorse umane sui principi di trasparenza, lealtà e fiducia, in conformità con il proprio Codice Etico. L'azienda condanna fermamente qualsiasi forma di molestia, fisica o psicologica, che possa violare la dignità della persona, sia all'interno che all'esterno del luogo di lavoro, e si impegna a garantire pari opportunità di lavoro a tutti i dipendenti, un impegno particolarmente significativo in un settore tradizionalmente dominato da una prevalenza maschile, soprattutto nelle aree produttive.

CRESCITA PROFESSIONALE

Nel 2024, Montanari & Gruzza ha continuato a investire nella formazione del proprio personale, con la partecipazione delle responsabili amministrazione, finanza e controllo ad un corso di lettura critica del bilancio a cura di CIS Formazione. Questo percorso formativo rientra nell'impegno dell'azienda per la crescita professionale continua dei propri dipendenti, assicurando lo sviluppo di

competenze avanzate e una gestione aziendale sempre più consapevole e strategica.

Nel 2024 l'azienda ha erogato 100 ore di formazione qualificata, suddivise in percorsi mirati a rafforzare aspetti cruciali della nostra operatività. In collaborazione con l'ente IFOA, i nostri team hanno partecipato a sessioni dedicate all'ottenimento di certificazioni qualità, al mantenimento di elevati standard di igiene nei reparti e allo sviluppo di strategie di marketing innovative. Parallelamente, abbiamo assicurato che tutto il personale di nuova assunzione ricevesse aggiornamenti specifici in materia di sicurezza alimentare, un aspetto non negoziabile nella nostra filiera produttiva.

Per monitorare e migliorare costantemente i nostri processi, sono state dedicate 16 ore a audit interni, condotti da uno studio di consulenza esterno. Queste verifiche approfondite hanno permesso di valutare le diverse aree aziendali, implementare aggiornamenti procedurali e ottimizzare la gestione documentale in relazione alle certificazioni volontarie BRC, IFS e HACCP, confermando il nostro impegno verso l'eccellenza e la conformità ai più stringenti standard internazionali.

Inoltre, riconoscendo l'importanza delle tematiche ambientali, abbiamo organizzato 4 ore di formazione specifica per sensibilizzare il personale sulle migliori pratiche e sulle normative vigenti, rafforzando la nostra cultura aziendale orientata alla sostenibilità. A completamento di questo percorso formativo, sono state erogate ulteriori 40 ore di corsi interni, direttamente nei reparti, focalizzate su tematiche essenziali come la sicurezza alimentare e l'efficace gestione dei reclami clienti.

OBIETTIVO GOVERNANCE: IMPEGNO PER LA TRASPARENZA, L'INTEGRITÀ E LA COMPLIANCE



Predisporre adeguati presidi di controllo interno e condurre ogni attività di business con trasparenza, integrità, onestà e nel rispetto della legge. Implementare politiche e pratiche definendo l'approccio responsabile alla strategia fiscale. Tutelare il patrimonio informativo e la privacy.

Ascolto dei dipendenti

Montanari & Gruzza avvierà un progetto di ascolto dei dipendenti come parte integrante della sua strategia di governance sostenibile. Questo progetto si propone di rafforzare il dialogo interno e di raccogliere feedback preziosi dai collaboratori per migliorare continuamente le pratiche aziendali e garantire un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso.

Attraverso un processo strutturato di consultazione e coinvolgimento, l'azienda mira a identificare le aree di miglioramento, rispondere alle esigenze e alle preoccupazioni dei dipendenti e promuovere una cultura di trasparenza e partecipazione. Questo approccio non solo contribuisce a una gestione più efficace delle risorse umane, ma riflette anche l'impegno di Montanari & Gruzza verso una governance responsabile e sostenibile.

Sensibilizzazione ai temi di sostenibilità

Montanari & Gruzza è particolarmente attenta alla sostenibilità sociale e ambientale. La società è impegnata a migliorare la consapevolezza in questo ambito tra i collaboratori, ponendosi l'obiettivo di estendere la formazione sulla gestione dei rifiuti e il rispetto dell'ambiente a tutti i reparti nell'anno successivo.

OBIETTIVO GOVERNANCE: LA DIVULGAZIONE DI SAPERE E CONOSCENZA DOVREBBE ESSERE LA FINALITÀ DI OGNI IMPRESA E ORGANIZZAZIONE CHE SI PROPONGA DI INNOVARE. INVESTIRE IN FORMAZIONE SIGNIFICA PER NOI PER-

SEGUIRE QUESTO OBIETTIVO.



Montanari & Gruzza ha intrapreso lo sviluppo di numerose collaborazioni significative con università, istituzioni accademiche ed enti di alta formazione anche per finalità di ottimizzazione di processo e sviluppo innovativo. Queste alleanze strategiche hanno consentito l'implementazione di progetti finalizzati a stimolare la ricerca avanzata, promuovere la creatività e affinare le competenze nel settore alimentare e caseario.

Attraverso tali collaborazioni, l'azienda si impegna a sostenere e potenziare l'innovazione tecnologica e scientifica, contribuendo così al progresso del settore. I progetti congiunti mirano non solo a rispondere alle sfide attuali del mercato, ma anche a anticipare e preparare soluzioni per le future esigenze anche e soprattutto in tema di sostenibilità e minor impatto ambientale.

COLLABORAZIONI CON UNIVERSITÀ E ENTI DI RICERCA PER L'INNOVAZIONE

1. Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) Montanari & Gruzza sostiene il 50% di una borsa di studio per l'anno accademico 2023/24 presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

2. Accademia della Pubblicità di Lucca L'azienda ha collaborato con l'Accademia della Pubblicità di Lucca, assegnando un brief per la realizzazione di un progetto dedicato al Parmigiano Reggiano di alta gamma.

3. Polidesign (Politecnico di Milano) L'azienda ha collaborato con Polidesign del Politecnico di Milano per la realizzazione di un project work con la classe del master in Design for Food incentrata sulla filiera biologica del Parmigiano Reggiano.

Montanari & Gruzza ha consolidato nel tempo una solida rete di collaborazioni con vari enti di formazione, tra cui l'ITS Tech & Food, il Centro di Formazione Professionale "Fondazione A. Simonini" e diverse scuole superiori locali. Queste partnership sono finalizzate a offrire opportunità formative

attraverso stage, tirocini e progetti di alternanza scuola-lavoro.

OBIETTIVO GOVERNANCE: CREAZIONE DI VALORE, SVILUPPO ECONOMICO

Nuovo Posizionamento Sul Mercato Tedesco

Nel 2023, Montanari & Gruzza ha avviato un'importante iniziativa di sostenibilità nell'ambito della Governance, espandendo le vendite del Parmigiano Reggiano biologico nel mercato tedesco. La filiera del biologico è ben recepita dai consumatori in Germania. L'azienda ha quindi selezionato formati e confezioni ideali per tale mercato e, grazie a un accordo commerciale strategico, i prodotti biologici di Montanari & Gruzza sono ora distribuiti nelle rinomate catene BioMarkt e Denms Bio, ampliando così la presenza del marchio in un mercato europeo di alto valore.

Per supportare questa espansione e rafforzare la conoscenza del Parmigiano Reggiano, è stato creato un sito internet dedicato che racconta la storia, la filiera produttiva e la tradizione di questo prodotto d'eccellenza. Il sito fornisce anche dettagli sui valori nutrizionali, la gamma di prodotti disponibili e i processi sostenibili adottati da Montanari & Gruzza.

Questa iniziativa non solo ha permesso di valorizzare ulteriormente un prodotto simbolo del patrimonio gastronomico italiano, ma ha anche generato valore economico per l'azienda (nel 2024, le vendite nel mercato tedesco sono cresciute +19,2% a valore e +8,5% a volume), rafforzando l'impegno verso una crescita sostenibile e responsabile sul mercato internazionale.

OBIETTIVO GOVERNANCE: COINVOLGIMENTO E ASCOLTO DEI DIPENDENTI PER UN AMBIENTE DI LAVORO MIGLIORE



Nel 2024 abbiamo avviato un **progetto di ascolto attivo** che prevede **momenti di confronto individuale (1 a 1)** tra i dipendenti e i rispettivi responsabili o figure dedicate. Questa iniziativa

mira a creare un canale di comunicazione aperto e confidenziale, offrendo a ciascuno l'opportunità di esprimere feedback, condividere idee, discutere delle proprie aspirazioni professionali e affrontare eventuali sfide.

Per meglio comprendere le esigenze e le priorità del nostro team, abbiamo inoltre condotto una **survey interna** che ha permesso di raccogliere preziose informazioni sulle percezioni e le aspettative dei dipendenti.

Installazione dispositivi Sanixair

Per migliorare l'ambiente di lavoro, Montanari & Gruzza ha implementato nel 2024 i dispositivi Sanixair, che consentono la sanificazione continua dell'aria grazie all'utilizzo di un sistema UVC potenziato e un sistema in retrofit di fotocatalisi per condotte d'aria e tutti i locali. I risultati riscontrati sono stati molto positivi: i dispositivi Sanixair gestiscono in modo ottimale ogni carica batterica, garantendo un ambiente sano e promuovendo un completo benessere all'interno della struttura. Inoltre, con la sanificazione delle acque reflue per un parziale ricircolo, post depurazione, ai fini di un utilizzo generale della risorsa per i lavaggi industriali e/o sanitari, si determina un proficuo risparmio energetico oltre al vantaggio ambientale per il recupero della risorsa.

Installazione colonnine Re-Cig

Montanari & Gruzza è impegnata nella riduzione dell'impatto ambientale e nella promozione dell'economia circolare, e in quest'ottica abbiamo implementato l'installazione di 5 colonnine Re-Cig per la raccolta delle cicche di sigaretta. Queste verranno trasformate in nuovi prodotti, contribuendo a ridurre l'inquinamento e a favorire un ciclo di vita dei materiali più sostenibile.

OBIETTIVO GOVERNANCE: PROMOZIONE DELLA CULTURA DEL CIBO SANO E SOSTENIBILE E DIFFUSIONE DEL SAPE-



Supporto Scientific Gastronomy World Congress

Nel quadro del nostro costante impegno a favore della comunità e della diffusione del sapere, nell'estate del 2024, Montanari & Gruzza ha fornito il proprio supporto alla **Summer School of Scientific Gastronomy**. Abbiamo contribuito all'ospitalità dei partecipanti al corso intensivo di una settimana tenutosi presso il CIRFOOD District di Reggio Emilia, e abbiamo arricchito il loro percorso formativo organizzando una masterclass dedicata alla filiera del Parmigiano Reggiano, condividendo la nostra esperienza e la tradizione che ci contraddistingue. **Chef Dorina Burlacu**, stimata collaboratrice di Montanari & Gruzza, ha rappresentato l'Italia al prestigioso **primo corso internazionale di Scientific Gastronomy**. Questo evento di rilievo si è tenuto a Barcellona nel novembre 2024, in concomitanza con il **Science and Gastronomy World Congress**. La partecipazione di Chef Burlacu non solo testimonia il suo eccezionale talento e la sua dedizione all'innovazione nel campo della gastronomia, ma evidenzia anche l'impegno di Montanari & Gruzza nel promuovere l'eccellenza e la ricerca scientifica nell'arte culinaria.

Siamo, inoltre, fieri promotori della **Challenge Aliment-Azione 2024**, un'iniziativa di grande rilevanza e attualità organizzata da Unindustria Reggio Emilia in collaborazione con tutti gli enti di formazione territoriali. Questa challenge, aperta a tutta la cittadinanza, mira a promuovere una cultura del cibo sano e sostenibile, stimolando i partecipanti a proporre idee innovative su questo tema cruciale per il futuro.

OBIETTIVO GOVERNANCE: INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ



In Montanari & Gruzza, l'innovazione tecnologica è una componente essenziale della nostra strategia per la competitività e la sostenibilità, in linea con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDG) 9: Industria, Innovazione e Infrastrutture. Il nostro impegno si traduce nell'adozione di soluzioni all'avanguardia che elevano i nostri standard qualitativi e la sicurezza alimentare.

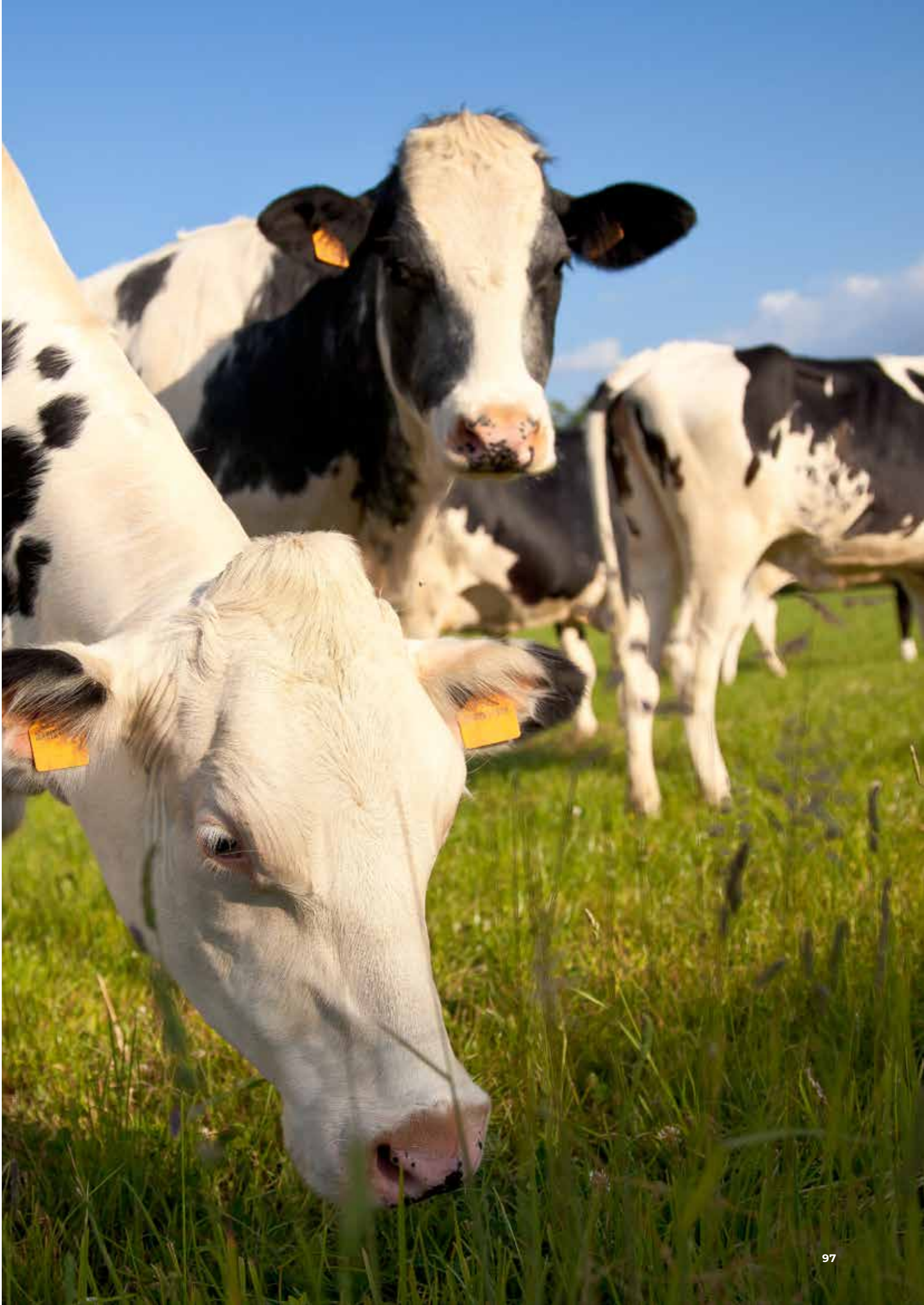
Nel 2024 abbiamo installato una **centrifuga debatterizzatrice per la panna**, un macchinario altamente innovativo. Questa tecnologia avanzata è in grado di eliminare fino al **90% della carica batterica** nella panna in ingresso. La sua efficacia si estende alla sanificazione della materia prima dai batteri sporigeni e dalle loro spore, elementi che i processi di pastorizzazione tradizionali non riescono a eliminare completamente. Questo investimento strategico non solo assicura una maggiore salubrità e sicurezza alimentare per i nostri prodotti, ma rinforza anche la nostra capacità innovativa, contribuendo a un'industrializzazione più resiliente e sostenibile. Nel 2024, abbiamo ulteriormente consolidato il nostro impegno nell'innovazione dei processi produttivi con l'investimento in una **nuova macchina confezionatrice per il burro da 200g**. Questa acquisizione migliora l'efficienza delle nostre linee di produzione.



SOSTENIBILITÀ AZIENDALE: OBIETTIVI

OBIETTIVI	AZIONI COMPLETATE
Approccio sistemico	Istituzione del Comitato interno ESG
	Formazione interna sui temi della sostenibilità (riciclo, gestione rifiuti, ecc.)
Miglioramento dei processi interni in tema di sostenibilità	Sviluppo materiali e formazione ad hoc
	Monitoraggio delle performance di sostenibilità
Innovazione	Collaborazione con Enti di Ricerca e Formazione continua
Trasparenza e integrità	Coinvolgimento dei dipendenti

OBIETTIVI	AZIONI FUTURE
Trasparenza e integrità	Continuo coinvolgimento dei dipendenti
Programmi di walfare	Iniziative e programmi concreti per i dipendenti
Innovazione e competitività	Valutare ulteriori ampliamenti e ottimizzazioni di produzione (es. area di taglio)



GRI STANDARDS	DESCRIZIONE
GRI 102: Informativa generale 2016	102-1: Elenco dei gruppi di stakeholder
GRI 102: Informativa generale 2016	102-2: Principali marchi, prodotti e servizi
GRI 102: Informativa generale 2016	102-3: Sede principale
GRI 102: Informativa generale 2016	102-4: Paesi di operatività
GRI 102: Informativa generale 2016	102-5: Assetto proprietario e forma legale
GRI 102: Informativa generale 2016	102-6: Mercati Serviti
GRI 102: Informativa generale 2016	102-7: Dimensione dell'organizzazione
GRI 102: Informativa generale 2016	102-8: Informazioni su dipendenti e su altri lavoratori
GRI 102: Informativa generale 2016	102-14: Dichiarazione di un alto dirigente
GRI 102: Informativa generale 2016	102-16: Descrizione dei valori, degli standard e delle norme di comportamento
GRI 102: Informativa generale 2016	102-40: Elenco dei gruppi di stakeholder
GRI 102: Informativa generale 2016	102-43: Modalità di coinvolgimento degli stakeholder
GRI 102: Informativa generale 2016	102-45: Soggetti inclusi nel bilancio consolidato
GRI 102: Informativa generale 2016	102-47: Elenco dei temi materiali
GRI 102: Informativa generale 2016	102-50: Periodo di rendicontazione
GRI 103: Informativa generale 2016	103-1: Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
GRI 201: Informativa generale 2016	201-1: Valore economico diretto generato e distribuito
GRI 201: Informativa generale 2016	201-4: Assistenza finanziaria ricevuta dal governo

GRI STANDARDS	DESCRIZIONE
GRI 302: Informativa generale 2016	302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione
GRI 303: Informativa generale 2016	303-3: Prelievo di acqua
GRI 306: Informativa generale 2016	306-3: Rifiuti prodotti
GRI 401: Informativa generale 2016	401-1: Nuove assunzioni e turnover

In linea con il nostro impegno verso la sostenibilità, abbiamo deciso di stampare questo Rapporto in un numero limitato di copie, utilizzando carta certificata FSC.

Il marchio FSC garantisce che la gestione delle foreste avvenga nel pieno rispetto dell'ambiente, sia socialmente equa ed economicamente sostenibile. Gli standard di FSC includono la protezione della qualità dell'acqua, il divieto di tagliare foreste antiche, la prevenzione della perdita di copertura forestale naturale e la proibizione dell'uso di prodotti chimici altamente tossici.

Inoltre, FSC richiede che i gestori forestali coinvolgano le comunità locali nei processi decisionali e proteggano i diritti delle popolazioni indigene, assicurando che le loro voci siano parte integrante del processo di certificazione. Infine, FSC esige che i risultati degli audit di certificazione siano resi pubblici, anche nel caso di proprietà private, garantendo così trasparenza e responsabilità in ogni fase del processo.

