

2024 BILANCIO ANNUALE DI SOSTENIBILITÀ

Valutando il nostro percorso,
plasmiamo il nostro futuro.



03	Due chiacchiere con il CEO	09	Parliamo di Sostenibilità
05	Chi Siamo	11	Il nostro modo di fare impresa
07	La nostra Azienda		

Indice

Produzione

15

Persone e
Comunità

19

Contattaci

28

17

Cambiamento
climatico

25

Eventi

Due chiacchiere con il CEO



Ermanno Soria
CEO CA.V.I.M.

**Buongiorno Sig. Soria, vorremmo conoscerLa meglio.
Da quanti anni fa impresa?**

Dal 1982. Acquistai una quota di un'azienda vinicola di cui ero dipendente dal 1971. Da quel momento è iniziata una lunga storia!

Parliamo di sostenibilità: sarebbe d'accordo nel definire sviluppo sostenibile quello sviluppo che permette alla Casa Vinicola Morando di promuovere i propri interessi commerciali e insieme coltivare la responsabilità delle sue attività nei confronti dei suoi stakeholders?

Assolutamente sì. Io stesso sono stato dipendente per tanti anni e sono ovviamente ancora un consumatore del mercato, quindi posso dire di avere un'esperienza diretta ormai di tutte le facce del fare impresa. Non bisogna mai dimenticare che serve sempre dare un occhio al guadagno e uno al rispetto, è così che si cresce.

La sostenibilità ambientale nei territori a vocazione vinicola non è solo un'esigenza ambientale, ma anche un'opportunità per valorizzare il territorio, promuovere la cultura enologica e garantire la prosperità a lungo termine della comunità.

Lei è d'accordo?

In teoria sì. In verità non sempre è facile riuscire ad adattarsi a tutte le sottigliezze, seppur importanti, che il tema impone. In una realtà come la nostra ci si trova ogni giorno a dover fare il meglio possibile con ciò che si ha al momento.

E' una bilancia dove l'interesse economico e i valori ambientali sono in contrappeso, il lavoro di ogni giorno è farli rimanere in equilibrio.

Secondo la Sua esperienza, ridurre l'impatto del proprio lavoro su ambiente, territorio e persone permette davvero di investire e scommettere a lungo termine sulla propria azienda?

Si penso che se chi decide di fare impresa lo fa con una mente orientata al rispetto prima di tutto del lavoro suo e di coloro che lavorano per lui (o lei, si intende) e poi anche al rispetto del territorio dove si trova, allora esiste una buona probabilità che quell'impresa abbia i numeri per prosperare.

Si potrebbe dire, quindi, che sia questa la Sua definizione di impresa sostenibile?

Direi di sì. Il commercio non è mai fine a se stesso, crea valore sia per l'impresa sia per la comunità e il territorio di appartenenza. Non si dovrebbe mai dimenticare!

Parliamo di Greenwashing: molte aziende, per migliorare la propria immagine, utilizzano comunicazione che suggerisce un impegno ambientale maggiore di quello reale pur di mantenere alto l'interesse del consumatore.

Secondo Lei, meglio fare nel molto con un effetto ridotto o fare in piccolo con un effetto maggiore?

Personalmente preferisco di gran lunga concentrare l'attenzione su poche attività mirate per poter ottenere ogni volta il miglior risultato possibile. Inoltre trovo che l'unico modo per riuscire a raggiungere un risultato concreto sia sempre optare per la collaborazione: con le istituzioni così come gli enti di beneficenza e così via. Da soli è difficile arrivare a qualcosa, spesso l'insieme fa davvero la forza.

Rispetto al passato, quanto è più difficile soddisfare le richieste dei consumatori che ricercano prodotti "sostenibili a tutti i costi"?

Si la richiesta è certamente cambiata, ciò nonostante non ritengo così complicato fornire un prodotto diverso dal passato. La realtà è che le proiezioni per il futuro hanno segnato ormai una strada ben precisa da perseguire e ignorarla sarebbe poco lungimirante da parte di ogni imprenditore. I prodotti sono cambiati e vengono aggiornati quanto possibile ogni volta che si presenta la possibilità.

Grazie di averci dato un po' del Suo tempo.

Grazie a voi per avermi ascoltato!

Chi Siamo

05

La nostra azienda vinicola si trova presso il comune di Costigliole d'Asti, in un'area Patrimonio Unesco storicamente votata alla produzione di Asti e Moscato d'Asti DOCG.

Vinifica e confeziona in bottiglia e brik in vari formati vini IGT, DOC, DOCG nazionali, regionali e bevande aromatizzate a base vino e Vermouth, distribuendo sia su mercato nazionale che estero.

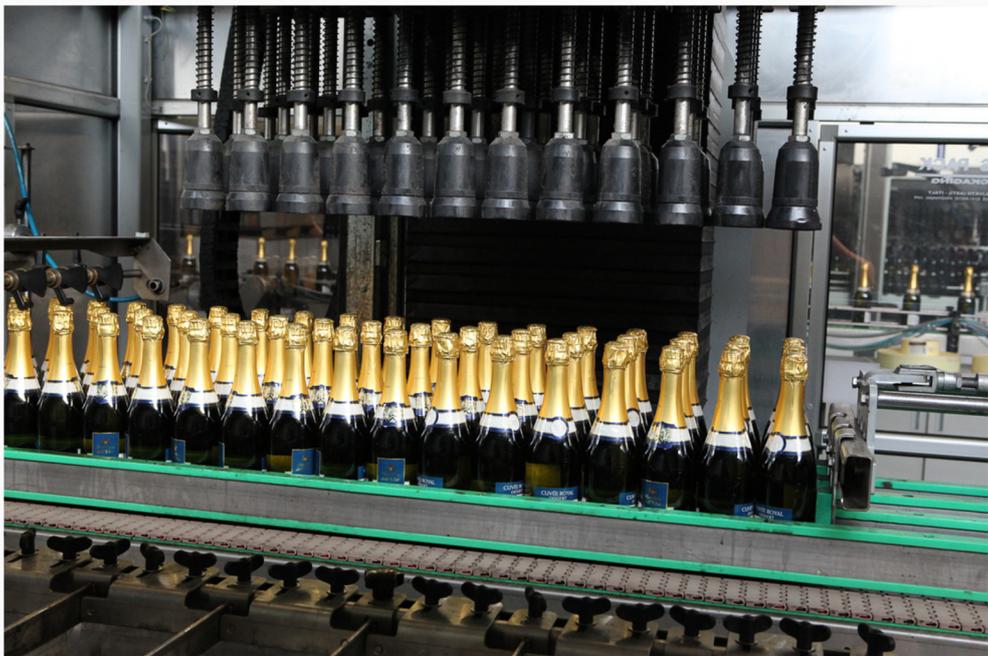


Visione

Condividiamo, sosteniamo e applichiamo nella nostra realtà aziendale i principi fondamentali per i diritti umani, l'ambiente e la prosperità per favorire un futuro sempre più sostenibile.

Missione

Produciamo e distribuiamo in Italia e nel mondo, vini regionali e italiani DOCG, DOC e IGT, spumanti e bevande aromatizzate con vino puntando sempre alla più alta qualità.



La nostra Azienda

07

Abbiamo i numeri per questo lavoro

Produzione **51.400.000 PZ**

Fatturato **77.000.000 €**

Costi di gestione
per la sostenibilità **917.000 €**

2 STABILIMENTI

Imbottigliamento

Piazza Stazione 41
Fraz. Boglietto
Costigliole d'Asti

17.696 MQ

Vinificazione

via Boscodonne 34
Calosso

10.980 MQ

2 DEPOSITI

Stoccaggio prodotti finiti

via Canelli 116
Costigliole d'Asti

4.550 MQ

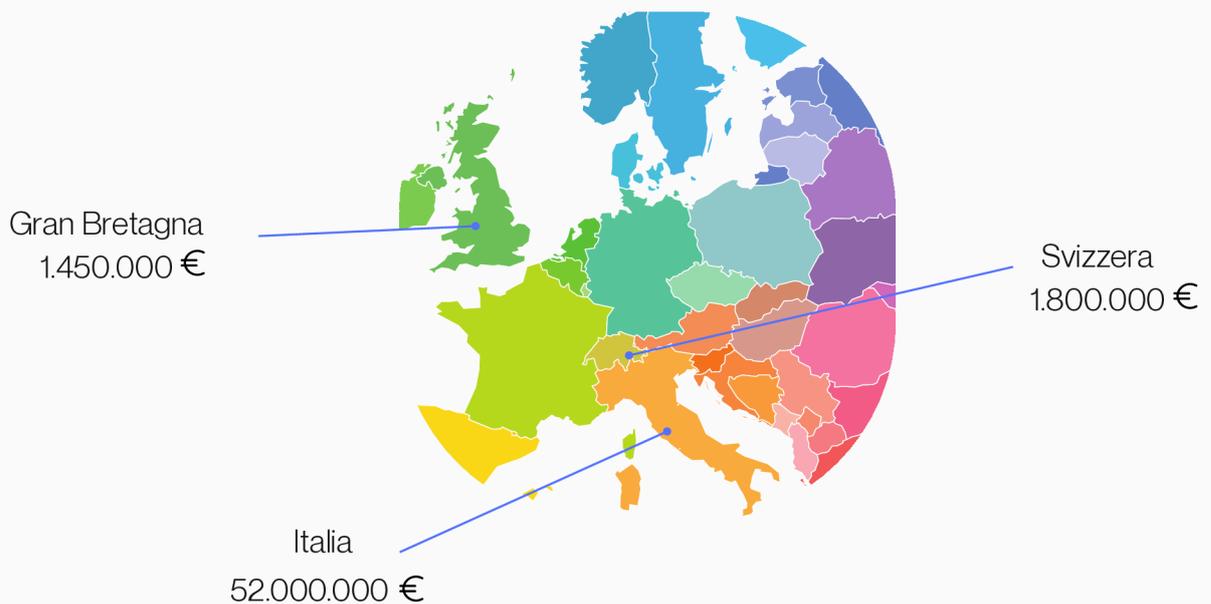
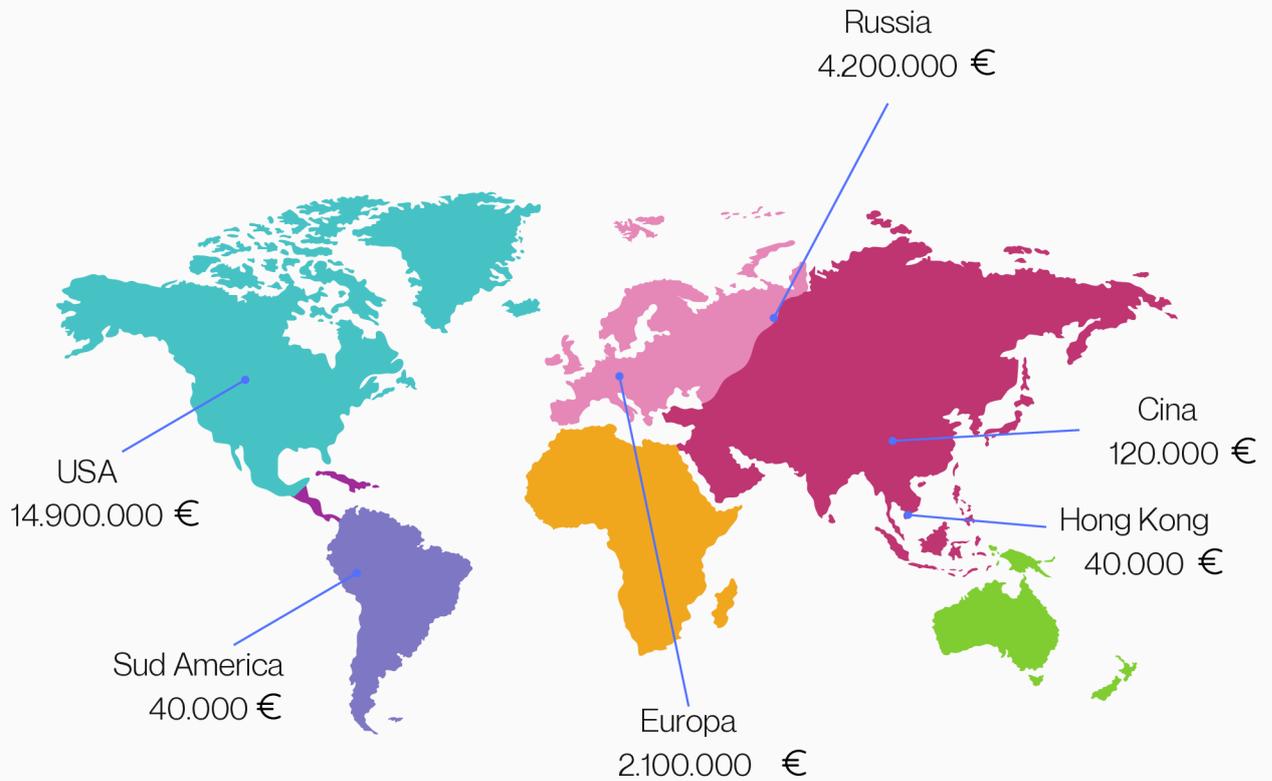
Stoccaggio vini sfusi

via San Rocco 7
Calosso

2.765 MQ

Pensiamo locale per agire globale 08

Analisi dei Mercati



Parliamo di sostenibilità

Un'impresa sostenibile è capace di **creare valore per la collettività, oltre che per se stessa**, agendo con l'obiettivo di produrre profitto in modo etico.

Vediamo **la nostra azienda** come **parte integrante di un ecosistema in cui collaboriamo con la comunità che ci circonda**: da essa riceviamo tradizione, patrimonio agricolo e sostegno.

L'**Azienda lavora ogni giorno** in connessione con tutti i soggetti del territorio **in modo chiaro e trasparente**.



Equalitas

Produrre valore per te e per il pianeta



Ispirati dall'agenda

ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile,

primo obiettivo di Equalitas è la

condivisione a livello italiano di un

approccio unico alla sostenibilità del

settore vitivinicolo basato sui tre pilastri

sociale, **ambientale** ed **economico** ed

alla diffusione di un marchio collettivo di

garanzia per il consumatore.

Noi di Casa Vinicola Morando abbiamo scelto di adottare gli obiettivi ONU per lo Sviluppo Sostenibile e adeguarci agli standard di certificazione Equalitas.

Il nostro modo di fare impresa

Analisi di materialità

Il Rapporto di Sostenibilità Morando si basa sull'identificazione dei **temi materiali**, ovvero i temi più rilevanti, a livello **economico**, **ambientale** e **sociale**, valutando l'impatto dell'Azienda verso il contesto esterno e i suoi stakeholder interni (dipendenti) ed esterni (clienti, fornitori, consumatori, comunità locale, associazioni di categoria e istituzioni scolastiche)

L'analisi dell'anno 2024 ha evidenziato una lista di 11 temi materiali che ben rappresentano gli impatti generati dalla Casa Vinicola Morando.

PILLAR	TEMI MATERIALI
GOVERNANCE	BUSINESS ETICO
PRODUZIONE	PRODOTTI
	MARKETING ED ETICHETTE
	INNOVAZIONE
CAMBIAMENTO CLIMATICO	CAMBIAMENTO CLIMATICO
	CIRCOLARITA'
	CONSUMI
PERSONE E COMUNITA'	RISORSE UMANE
	SALUTE E SICUREZZA
	DIVERSITA' E INCLUSIONE
	SUPPORTO ALLA COMUNITA'

Governance



Business Etico e Integrità

Assicurare adeguati presidi di controllo interno e condurre ogni attività di business con trasparenza, integrità, onestà e nel rispetto della legge.

Produzione



Prodotti

Garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti in tutte le fasi della filiera produttiva.

Marketing ed etichette

Garantire la correttezza delle informazioni nutrizionali dei prodotti, in conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione nazionali e internazionali.

Innovazione

Soddisfare le esigenze delle persone attraverso prodotti in grado di rispondere alle tendenze emergenti nel settore vinicolo.

Cambiamento climatico



Cambiamento climatico

Garantire la gestione efficiente della filiera per limitare l'impatto ambientale.

Circolarità

Garantire una corretta gestione dei rifiuti favorendo il miglioramento dei processi produttivi e la promozione di pratiche di consumo responsabili.

Consumi

Garantire l'adozione di soluzioni concrete per la gestione e la riduzione dei consumi energetici ed idrici.

Persone e Comunità



Risorse Umane

Promuovere lo sviluppo di un ambiente di lavoro volto sia a bilanciare vita lavorativa e vita privata sia a garantire un continuo processo di crescita e valorizzazione delle risorse.

Salute e Sicurezza

Garantire condizioni di lavoro che assicurino il rispetto del diritto alla salute e alla tutela psico-fisica dei lavoratori, attraverso sistemi di gestione che monitorano e prevengono gli infortuni e le malattie professionali.

Diversità e inclusione

Promuovere una cultura aziendale globale e inclusiva valorizzando le diversità e assicurando a tutti i dipendenti pari opportunità nei percorsi professionali.

Persone e Comunità



Supporto alla comunità

Consolidare il nostro impegno nei confronti della comunità, con iniziative specifiche ed attività volte al sostegno dell'economia locale. Potenziare le relazioni con i diversi attori del territorio.

Produzione

Qualità e sicurezza alimentare

La **qualità dei prodotti** e la **sicurezza delle persone** che li consumano sono requisiti fondamentali, che garantiamo tramite l'attento monitoraggio di tutti gli step di filiera.

Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda ha un reparto dedicato alla gestione della qualità e della sicurezza alimentare.

Il sistema di qualità e gestione della sicurezza alimentare permette di identificare e prevenire eventuali rischi, noti o emergenti, legati a prodotti, materie prime, confezionamento e impatti ambientali.

55.400 €

Spesa 2024 per analisi del vino presso enti esterni all'azienda

Nel corso del 2024 è stato effettuato il processo di verifica del sistema HACCP (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo). Non avendo registrato Non Conformità relative alle procedure per la garanzia delle condizioni igieniche di strutture, impianti e personale, il Gruppo HACCP Aziendale ha valutato efficace il proprio programma di monitoraggio ambientale, svolto con bioluminometro e l'esecuzione di controlli preoperativi.

I flussi di processo sono stati verificati sul campo durante i quattro audit interni del 2024 e sono stati aggiornati al 21/01/2025.

Nel corso del 2024 sono stati esaminati 80.509 parametri dal laboratorio interno: nessuno di questi ha dato esiti fuori dai limiti prefissati.

I CCP risultano quindi sotto controllo e la loro validità è confermata dalla totale assenza di Non Conformità e di reclami inerenti all'oggetto dei relativi controlli.

Innovazione

Il dialogo con gli stakeholders è la base per la creazione di valore nel lungo periodo, nello specifico ascoltare e valorizzare le nuove tendenze del mercato sono elementi importanti nel nostro “Sistema Impresa”.

Ecco perché valutiamo sempre con grande attenzione i cambiamenti sociali e le nuove richieste dei consumatori, per poter offrire prodotti innovativi di qualità.

Nel corso del 2024 abbiamo realizzato il primo tiraggio dell’Alta Langa DOCG e migliorato le ricette di diverse bevande aromatizzate.

Marketing ed etichette

Casa Vinicola Morando si impegna ogni giorno per garantire la correttezza delle informazioni nutrizionali dei prodotti, secondo le normative nazionali e internazionali vigenti. A tal fine è apposto, laddove necessario, un QRCode tramite il quali sono fruibili tutte le informazioni nutrizionali e, se non direttamente segnalate, le disposizioni di corretto smaltimento e riciclaggio.

Collaboriamo con professionisti del settore per sviluppare soluzioni di packaging sempre più fruibili e intuitive per una comunicazione immediata e trasparente.



Cambiamento Climatico

Consumi

Cerchiamo sempre di dare il meglio e ottimizzare tutti i processi produttivi al fine di ridurre quanto più possibile la dispersione energetica, le emissioni di CO₂ e l'impronta idrica aziendale.

Ogni tre anni richiediamo il calcolo di impronta carbonica e impronta idrica per poter essere costantemente aggiornati sui nostri consumi. Il calcolo è stato effettuato nel 2023 e verrà effettuato nuovamente nel 2026.

Dati 2023



1,30 lt

- **Impronta idrica aziendale** = quanti litri di acqua consuma la CAVIM per ogni litro di vino lavorato
- **Impronta carbonica aziendale** = quanti chili di anidride carbonica produce la CAVIM per ogni litro di vino lavorato



1,56 kg

In attesa del 2026, disponiamo ciclicamente autocontrolli per il calcolo delle emissioni in atmosfera e per l'analisi delle acque, ci siamo dotati di due rilevatori dei livelli O₂ e CO₂ e sono in corso i lavori di miglioramento della centrale del freddo con il passaggio dal glicole etilenico alla glicerina.

65.600 €

Spesa 2024 per gestione e controlli sulle emissioni di CO₂, analisi delle acque e rinnovo degli impianti elettrici

Circolarità

In quanto azienda vinicola produciamo sia rifiuti organici che inorganici che non sempre possono essere riutilizzati ma devono essere correttamente smaltiti. A tal fine poniamo particolare attenzione al processo di stoccaggio e smaltimento dei rifiuti: ottimizziamo i processi produttivi per produrre meno scarto, prediligiamo l'utilizzo di materiali altamente riciclabili laddove possibile, monitoriamo lo smaltimento dei rifiuti tramite appositi sistemi di controllo.

Stiamo inoltre ultimando i lavori di implementazione del depuratore aziendale.

371.900 €

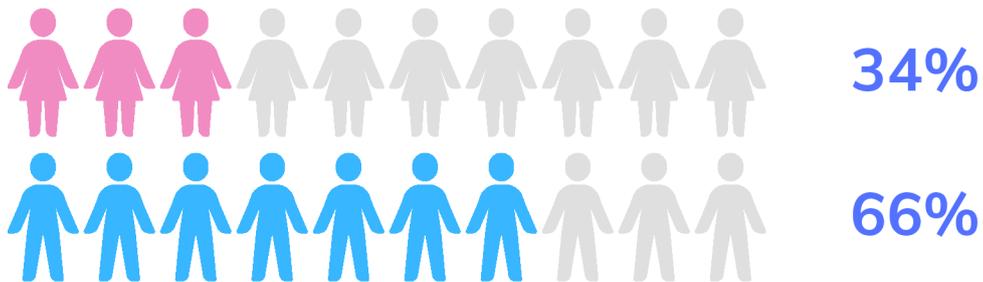
Spesa 2024 per la gestione del depuratore e lo smaltimento dei rifiuti.

Nel 2025 aderiremo al Registro Elettronico Nazionale per la Tracciabilità dei Rifiuti (R.E.N.T.R.I.) istituito dal Ministero per l'ambiente e la sicurezza energetica, in modo da migliorare il monitoraggio e la tracciabilità dei dati ambientali dell'azienda.

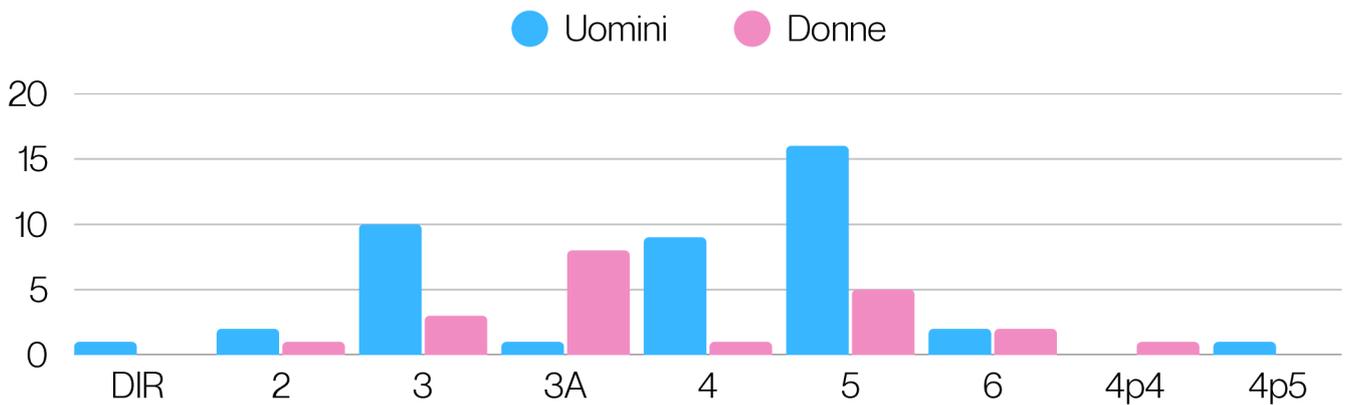
Persone e Comunità

Risorse Umane

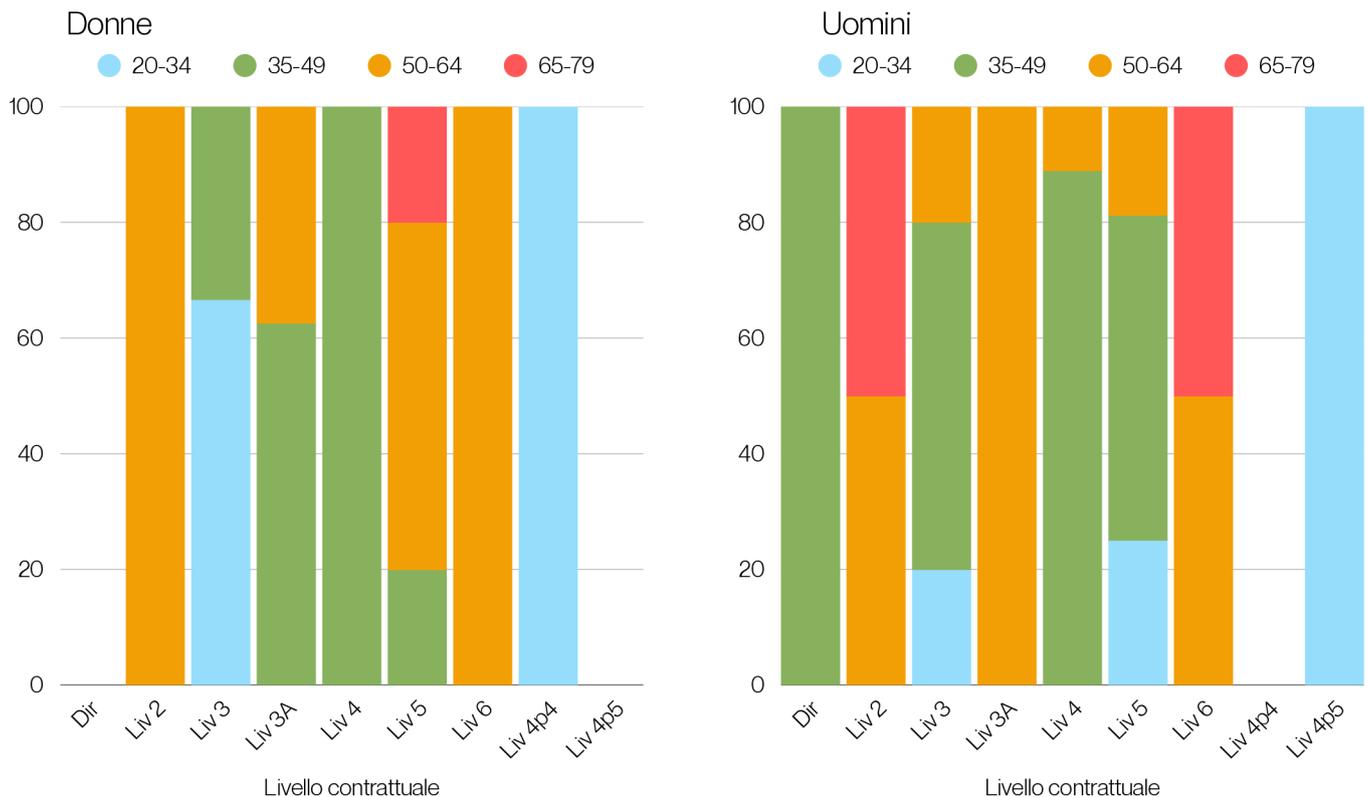
Composizione dell'organico aziendale



Ripartizione per livello contrattuale

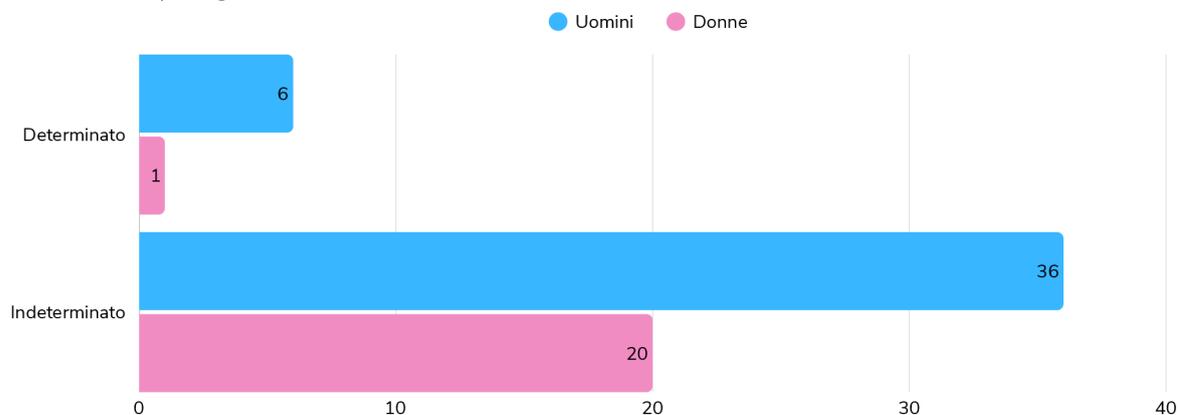


Fasce d'età per livello contrattuale

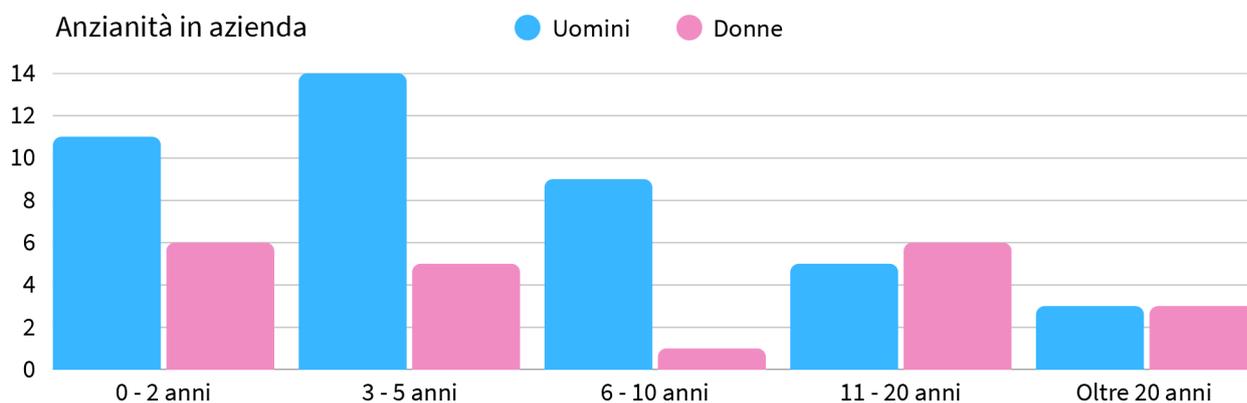


Risorse Umane

Tipologia contrattuale



Anzianità in azienda



Turn over

Elementi presi in esame	Numero dipendenti
Entrate	
Uscite	
Organico medio del periodo	54,49 ULA
Organico inizio del periodo	63
Turnover	
Tasso di turnover complessivo	8,72%
Tasso di turnover negativo	6,45%
Tasso di turnover positivo	1.61%
Tasso di compensazione del turnover	25%

Salute e Sicurezza

La sicurezza e il benessere psico-fisico delle persone che lavorano all'interno dell'Azienda sono fondamentali ed è per questo che Casa Vinicola Morando si assicura che tutti i suoi dipendenti seguano i corsi di formazione obbligatori (Sicurezza) e facoltativi tramite una programmazione annuale del piano formativo.

Nel 2024 le ore di formazione obbligatorie ammontano a 244 registrando così un +65% nel montante ore complessivo rispetto al 2023.

Il report annuale sugli infortuni non riporta segnalazioni rilevanti per l'anno 2024.

In ambito aziendale parlare di Welfare significa identificare una serie di prestazioni che corrispondono alle esigenze delle persone, supportandole in tutta la loro vita.

Il "benessere" diventa quindi un obiettivo non solo all'interno dell'ambito lavorativo, ma anche nella sfera personale.

Ogni anno nel mese di Novembre la proprietà valuta il premio aziendale sulla base del fatturato di fine anno.

Gli strumenti di Welfare posti in essere sono:

- Possibilità di anticipo T.F.R. con anzianità inferiore a 8 anni e senza motivazione
- Servizio di noleggio e lavanderia abiti da lavoro
- Acquisto di giacche invernali per tutti i dipendenti maggiormente esposti al microclima
- Locale mensa
- Bevande calde gratuite
- Smart working con richiesta semplificata
- Flessibilità di orario per garantire la conciliazione lavoro/famiglia
- Premio di fine anno in forma di erogazione in busta paga o buoni spesa DESPAR

Salute e Sicurezza

Al fine di valutare il clima aziendale e acquisire una maggiore conoscenza delle necessità dei suoi dipendenti, Casa Vinicola Morando ha richiesto la compilazione di un questionario anonimo rivolto a tutti i lavoratori.

Ai partecipanti è stato chiesto di dare una valutazione da 1 a 10 alle tematiche di: retribuzione, orario di lavoro, rispetto delle norme di Sicurezza. Inoltre è stato chiesto di suggerire una soluzione di benefit aziendale.

Valori di riferimento:

- da 1 a 3 **DECISAMENTE NO**
- 4 e 5 **PIU' NO CHE SI**
- 6 e 7 **PIU' SI CHE NO**
- da 8 a 10 **DECISAMENTE SI**

La completa compilazione del questionario è avvenuta con una media del 94,5% .

a. Ritiene adeguata la Sua retribuzione? **VOTO MEDIO 7,69 / 42% voto 10**

b. Il Suo orario le consente una corretta conciliazione lavoro/famiglia o interessi personali?

VOTO MEDIO 7,65 / 34% voto 10

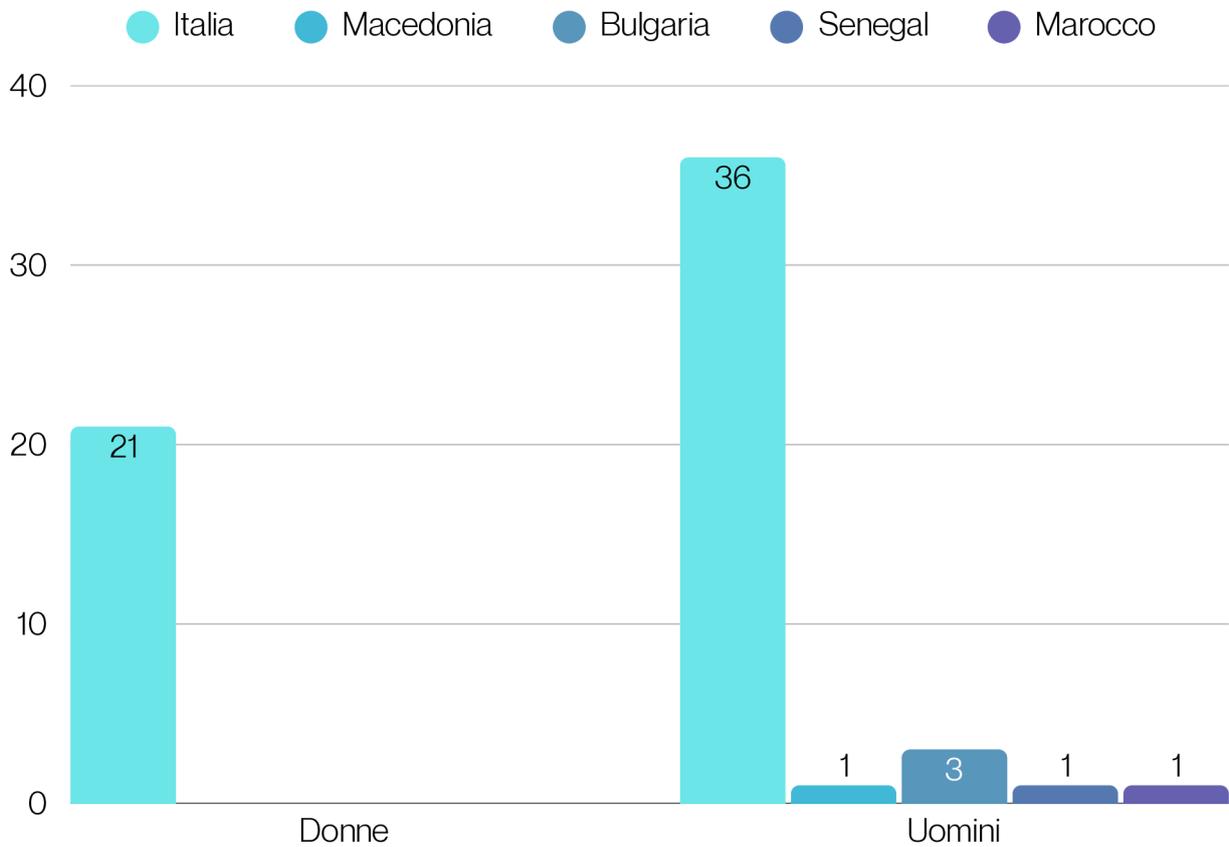
c. Dovesse proporre un "BENEFIT" di fine anno all'Azienda, quale sarebbe? **Premio in denaro, Buoni spesa, Buoni benzina**

d. Ritiene che le norme sulla Sicurezza in Azienda siano rispettate? **VOTO MEDIO 7,2 / 28% voto 10**

Diversità e Inclusione

La maggior parte dei collaboratori attualmente presenti in Azienda è nata in Italia, tuttavia vi sono 14 dipendenti di nazionalità estera, di cui 9 hanno ottenuto la cittadinanza italiana nel corso dell'attività lavorativa a testimonianza della perfetta integrazione in azienda e nella comunità locale. Invece 5 dipendenti hanno cittadinanza non italiana ma sono perfettamente inseriti nelle sfere lavorative ed extra lavorative e dotati di una buona conoscenza parlata e scritta della lingua italiana.

Il 1 Dicembre 2024 un ulteriore lavoratore che ormai è in Italia (e in CAVIM) da 12 anni, ha ottenuto la cittadinanza italiana.



Suporto alla Comunità

L'Azienda collabora con l'ASL di Asti, ospitando un soggetto fragile della zona tramite P.A.S.S. a testimonianza di una grande attenzione all'integrazione e all'aiuto fornito alla collettività.

Inoltre, nel corso del 2024, sono stati ospitati in azienda 3 studenti per il PCTO ovvero il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro). I tre percorsi formativi sono durati rispettivamente 4 settimane, 4 settimane e 2 mesi. Ai fini dell'accoglienza è stata anche formalizzata l'integrazione DVR per minori, stagisti e apprendisti. A partire dal 2025 tutti gli stage saranno registrati su un portale elettronico che costituirà anche un archivio di tutti i PCTO degli anni passati.

Sono numerosi gli alunni che si presentano per chiedere la disponibilità dell'azienda. È stato valutato e si ritiene che **3** sia il numero idoneo di inserimenti annuali per garantire sicurezza ed efficacia dell'intervento.

In merito alle relazioni con il territorio, la Direzione è diventata maggiormente sensibile ai temi sociali, etici e di legame con il territorio. Nel 2024 le principali erogazioni sono state destinate ad associazioni sportive nella seguente ripartizione:

- **ASD Unione Monferrato Rugby** **euro 7.000,00**
- **ASD Costigliole FC** **euro 5.000,00**



L'azienda cerca di destinare importi ingenti da concentrare in poche iniziative, invece che frammentare gli importi.

Il dialogo con tutti gli attori, interni ed esterni all'Azienda, è la base per la creazione di valore nel lungo periodo. Senza di essi e di una valutazione continua del lavoro svolto Casa Vinicola Morando non sarebbe la realtà aziendale che invece, ad oggi, è orgogliosa di essere.

A tale proposito abbiamo cercato l'occasione di valorizzare e ringraziare coloro i quali, nel tempo fino ad oggi, sono stati attenti e attivi propulsori della crescita aziendale. Tale opportunità ci è stata fornita in concomitanza

della **celebrazione dei 120 anni dalla fondazione dell'Antica Cantina di Calosso**:

nel mese di Luglio 2024 la Casa Vinicola Morando ha organizzato una cena svoltasi nella suggestiva cornice del paese, ai piedi del Castello di Calosso. La lista si è composta di 140 invitati tra i quali i conferenti di uva, alcune autorità locali, gli agenti e i mediatori commerciali ed i dipendenti dell'azienda.



Vinitaly 2025

Siamo orgogliosi del nostro impegno per la sostenibilità e lo abbiamo dichiarato anche quest'anno al Vinitaly trasformando il nostro stand in un profumatissimo prato fiorito 100% biodegradabile.



Contattaci

28



+39 0141 968555



info@morando.com



morando.com



**Piazza Stazione 41
Frazione Boglietto
14056 Costigliole d'Asti (AT)**

