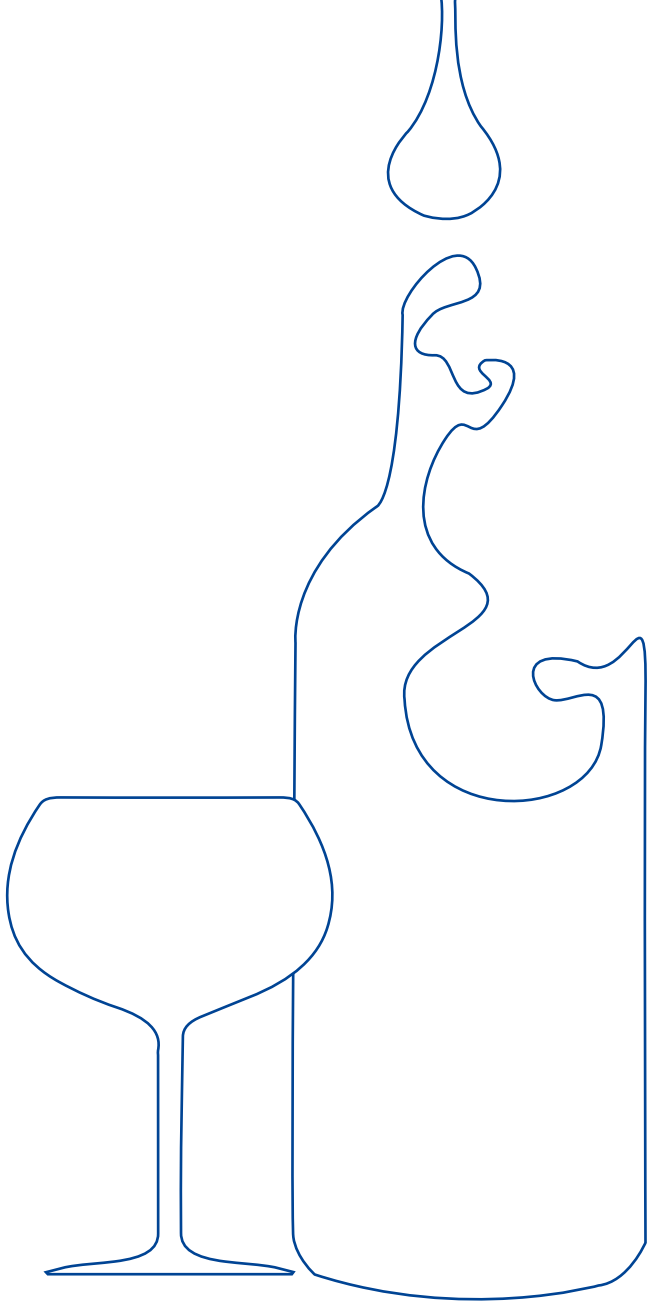
CONTI
DEGLI AZZONI

L'EQUILIBRIO E LA FORZA DELLA RESPONSABILITÀ

crescita, sviluppo e business nella politica ragionata della sostenibilità

Giugno 2019

DEGLI AZZONI WINES



DEGLI AZZONI WINES è un gruppo formato da varie aziende, tutte di proprietà dei fratelli degli **Azzoni Avogadro Carradori** e distribuite fra Marche, Toscana e Veneto.
La superficie complessiva supera i 1.350 ettari di cui 175 coltivati con vigneti.
I dipendenti, fra fissi e stagionali, sono più di 100.

Alla base della **filosofia** dei fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni Avogadro Carradori vi è **il rispetto e la tutela dell'ambiente e delle persone**, valori che hanno sempre cercato di applicare nell'attività di tutte e tre le aziende di famiglia.

Tale impegno è comunicato e rendicontato in questo prezioso strumento che è il Bilancio di Sostenibilità. Per l'importante impegno che implica la realizzazione di un complesso strumento come questo, oggi il perimetro del documento è circoscritto all'azienda marchigiana Conti degli Azzoni, ma presto saranno coinvolte anche le altre aziende del gruppo.

CONTI RICCATI

TERRENI
23 ettari di vigneti
170 ettari di seminativi

VINI
Prosecco DOC, Pinot Grigio IGT,
Asolo Prosecco Superiore DOCG

CONTI DEGLI AZZONI

TERRENI
118 ettari di vigneti
610 ettari di seminativi
17 ettari di viti madri

VINI
Passatempo IGT, Rosso Piceno DOC,
Sauvignon Blanc IGT, Ribona DOC,
Sultano Passito, Beldiletto spumante

CONTE ALDOBRANDO DEGLI AZZONI AVOGADRO

TERRENI
22 ettari di vigneti
143 ettari di seminativi
120 ettari di bosco

VINI
Chianti DOCG, Pinot Grigio IGT,
Vermentino IGT

LETTERA AGLI STAKEHOLDER 3

NOTA METODOLOGICA 4

IDENTITÁ AZIENDALE 7
» Chi siamo 8
» Storia della famiglia 10
» La nostra terra 13
» I nostri prodotti 16
» Il ciclo produttivo 18

STAKEHOLDER 21
» Il dialogo con le parti interessate 22

RELAZIONE SOCIALE 25
» Personale 26
» Tutela del consumatore 32
» Comunità e territorio 38

VALORE AMBIENTALE 43
» La salvaguardia della biodiversità 44
» Le buone pratiche agronomiche 46
» L'approccio scientifico 52
» L'impronta carbonica 57
» Energia 61
» Acqua 62
» Materie prime e imballaggi 64
» Rifiuti 65

PROFILO ECONOMICO 67
» Valore aggiunto 68

PROGETTI FUTURI 71

LA TUA OPINIONE 72

Lettera agli Stakeholder

Cari Lettori,

si rinnova il dialogo ad un anno di distanza dalla pubblicazione del nostro primo Bilancio di Sostenibilità. E dopo un anno verrebbe da dire: è tempo di Bilanci, quelli più diretti di Sostenibilità (che state leggendo), che ci impegnano nel trovare la formula che più si adatta alla nostra realtà per poter fare dei passi in avanti nel progetto che stiamo cercando di realizzare; ma anche quelli in senso metafisico, perché dopo 12 mesi ci ritroviamo a fare il "bilancio" di noi stessi per le idee che ci animano.

Eccoci quindi a precisare che siamo certi di come il consumatore, sempre più positivamente attento e consapevolmente critico, stia modificando l'ordine dei propri parametri di valutazione dei prodotti anteponendone, nella scala dei giudizi, di nuovi e più ampi rispetto alla qualità (che è ormai un prerequisito!). Inizia perciò ad essere sempre più importanti l'insieme di ciò che è etico e morale e, quindi, si sceglie un tal prodotto e si "sposa" una particolare azienda grazie a condivisioni più profonde ma, soprattutto, documentabili, che non siano soltanto frutto di splendide (ed emozionali) campagne pubblicitarie, che immaginificano ma non rappresentano autenticamente la realtà concreta. Cambia il percepito, cambia lo storytelling (direbbero i pubblicitari) e conseguentemente cambiano le aziende!

Raccogliendo questa nuova consapevolezza (forse un pizzico più diffusa all'estero rispetto, purtroppo, al nostro Paese), riteniamo sia fondamentale presentarsi come realtà sostenibile attraverso un'evoluzione che sia più strutturata e più completa rispetto al solo essere biologico. È per questo motivo che, fra le molte azioni che abbiamo avviato durante l'anno trascorso, vi è ad esempio la riduzione delle emissioni di CO_2, l'applicazione di nuove tecniche per limitare il consumo di acqua (facendo in modo che questa riduzione avvenga indipendentemente dall'andamento stagionale) e il miglioramento dell'ambiente lavorativo in cui operano i nostri dipendenti, sia in campagna che nelle sedi di trasformazione.

È poco? È tanto? Può bastare? Ecco le domande "del bilancio metafisico" che in Famiglia cerchiamo di affrontare a distanza di un anno dal primo documento di sintesi realizzato grazie al contributo di valenti collaboratori che, pazientemente, ci aiutano a riflettere sull'importanza di ogni piccolo gesto realizzato verso la Sostenibilità. Ed è merito di questa Squadra se, ad inizio della recente primavera, raccontando la nostra esperienza tra le primissime in assoluto nel mondo del Vino in Italia, siamo stati protagonisti, insieme a blasonatissimi marchi operanti in altri settori dell'economia nazionale (Eni, Edison, Autogrill, Kpmg, Candriam e Cordusio), di un Forum a Milano nel quale il Prof. Giovannini ha dimostrato al folto pubblico che il tempo delle parole sia finito e che vi sia la necessità di mettere in pratica azioni concrete ed efficaci. Noi, ci crediamo e ci stiamo impegnando con sempre maggiore forza e determinazione, con la consapevolezza che le scelte migliorative che stiamo adottando non potranno dare dei risultati immediatamente riscontrabili, ma tutto condurrà al lento affioramento, già in atto, di un beneficio di grande utilità per le generazioni future. E così ci convinciamo di fare qualche cosa d'importante, di essere collaboratori di un progetto più grande di noi, ma che altresì stiamo lavorando in modo proattivo per invertire il trend di erosione delle risorse del Pianeta, tuttavia senza mai rinunciare all'innovazione, né al progresso come testimoniano le ricerche per le nuove pratiche a basso impatto ambientale che stiamo sviluppando e gli investimenti in nuova tecnologia che continuiamo e continueremo ad effettuare.

Un anno, come si diceva poche righe sopra, è passato, ma la consapevolezza che cresce e matura è che siamo solo all'inizio. La strada da percorrere è ancora tanta e forse l'orizzonte che intravediamo oggi, non sarà ciò che toccheremo al termine del cammino, ma ciò non smorza l'entusiasmo che scaturisce da questa visione e che è ormai talmente alto che ci permette di sentirci, senza alcun tipo o forma di presunzione, una Squadra di pionieri. E come coloro che attraversano un territorio tutto da scoprire potremmo anche noi dover studiare di più e meglio tante situazioni nuove e proprio grazie a ciò capiremo più a fondo il senso delle cose che saremo chiamati ad affrontare. Cercando di migliorarci. Senza mai smettere di voler conoscere. È proprio questo ciò in cui non vogliamo accontentarci!

Aldobrando
degli Azzoni Avogadro Carradori

Filippo
degli Azzoni Avogadro Carradori

Valperto
degli Azzoni Avogadro Carradori

NOTA METODOLOGICA

Nella stesura di questo documento ha partecipato un team di lavoro composto da persone interne ed esterne all'azienda che ha seguito principi e linee guida riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

Esterni

PATRIZIA CAMILLETTI
Network Advisory

MONICA MAURINO
Network Advisory

PIERLUIGI DONNA
Sata Studio Agronomico

STEFANO DONARINI
Multimedia

Interni

GIANFRANCO CANULLO

BEATRICE ACCATTOLI

SAVERIO ILLUMINATI

Siamo arrivati alla seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità dell'azienda Conti degli Azzoni.

Anche quest'anno il documento è stato realizzato grazie al supporto di un team composto da tecnici sia interni che esterni all'azienda, ognuno con funzioni specifiche:

- **Network Advisory** per la progettazione e realizzazione del documento
- **Studio Agronomico Sata** per il calcolo della carbon footprint e l'implementazione delle buone pratiche ambientali sui vigneti
- **Gruppo di lavoro interno all'azienda** per la raccolta dei dati e l'individuazione degli indicatori chiave

Le linee strategiche sono state definite dalla proprietà.

I dati e le informazioni contenute all'interno del Bilancio di Sostenibilità si riferiscono, salvo diverse indicazioni, all'Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori s.s. società agricola e all'azienda Bio degli Azzoni s.s. società agricola.

Il documento vuole rappresentare la realtà Conti degli Azzoni nel suo complesso.
Partendo dalla descrizione dell'identità aziendale e illustrando le origini della famiglia, **rendiconta i risultati di gestione del periodo di riferimento suddivisi nei tre ambiti fondamentali della sostenibilità** (ambientale, sociale ed economico) per poi dichiarare gli obiettivi che intende perseguire in futuro.

Questo Bilancio di Sostenibilità fa riferimento all'esercizio 2018, anche se quando possibile sono stati inseriti dati e informazioni di anni precedenti per poter effettuare delle comparazioni e quindi delle analisi.
Il documento si articola in 5 parti:

IDENTITÁ AZIENDALE | STAKEHOLDER | RELAZIONE SOCIALE | VALORE AMBIENTALE | PROFILO ECONOMICO

Riferimenti per il Bilancio di Sostenibilità

LINEE GUIDA DEL GLOBAL REPORTING INITIATIVE (GRI)
per misurare le performance economiche, sociali e ambientali dell'organizzazione.
www.globalreporting.org

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS, SDGS
per individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile globali da raggiungere entro il 2030.
www.un.org/sustainabledevelopment

PROTOCOLLO ITA.CA ITALIAN WINE CARBON CALCULATOR
per calcolare le emissioni di gas ad effetto serra e del consumo di acqua per il settore vitivinicolo italiano.
www.agronomisata.it/impronta-carbonica

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Nel settembre 2015, le Nazioni Unite hanno approvato **l'Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile e i relativi 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile** (Sustainable Development Goals – SDGs nell'acronimo inglese) **da raggiungere entro il 2030.** Questi obiettivi si prefiggono di porre fine alla povertà, contrastare le inuguaglianze, arrestare i cambiamenti climatici. Tutti i paesi soni chiamati a contribuire allo sforzo di portare il mondo su un sentiero sostenibile e ciò richiede un forte coinvolgimento di tutte le componenti della società. In particolare, **le imprese sono chiamate a dare un contributo attraverso modelli di business sostenibili**, investimenti sull'innovazione, l'attivazione di collaborazioni con gli stakeholder.

In questo contesto, **Conti degli Azzoni** si propone, già dal prossimo anno, di esplicare il proprio impegno alla sostenibilità relazionandosi anche con i 17 obiettivi che compongono l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, definendo le priorità, misurando i risultati e comunicandoli per ottenere o migliorare le proprie prestazioni.

IDENTITÀ AZIENDALE

Nel passato la nostra essenza,
verso il futuro la nostra energia.

CHI SIAMO

La nostra è un'azienda agricola di tipo familiare nel territorio marchigiano dove coltiviamo seminativi e produciamo vini. Vogliamo fare della sostenibilità il nostro valore più importante.

850
ettari di proprietà

610
ettari seminativi

118
ettari di vigneti

20
ettari di alberi

17
ettari di vivaio

Conti degli Azzoni è un'azienda agricola di tipo familiare situata nel cuore delle Marche.

Fondata nel 1940 da papà Roberto, dal 2000 l'azienda è guidata dai suoi tre figli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni Avogadro Carradori.

La proprietà si estende su una superficie di oltre 850 ettari nella provincia di Macerata che comprende: i terreni coltivati, la cantina, alcune case coloniche e spazi che ospitano diverse specie di alberi (pioppi, olmi, querce, gelsi, acacie), alcuni corsi d'acqua e tre laghi utilizzati come riserve idriche.

I terreni sono coltivati in parte a **vigneto**, in parte a **seminativi** ed una piccola porzione è riservata ad un **vivaio** in cui vengono allevate **viti madri** americane utilizzate poi come portainnesto. I vitigni sono sia autoctoni del territorio marchigiano sia classici internazionali, mentre i seminativi sono rappresentati da colture annuali seminata e rotazione.

Da oltre 20 anni Conti degli Azzoni coltiva basilico

e prezzemolo biologici e negli ultimi anni ha esteso questo sistema di produzione ad altre colture e ad alcuni vigneti, con l'obiettivo di convertire tra qualche anno l'intera azienda a **coltivazione biologica. Questa scelta traccia il percorso futuro dell'azienda.**

La **cantina**, ubicata vicino al centro storico di Montefano è costituita da vasche in acciaio e in cemento vetrificato; queste ultime sono ideali per la conservazione dei vini in quanto non soggette a sbalzi termici. L'azienda ha inoltre una **barriccaia**, nelle **grotte del palazzo storico di famiglia**; nello stesso palazzo si trovano anche gli uffici amministrativi.

> Il nostro obiettivo è quello di convertire l'intera azienda a coltivazione biologica. Con questa scelta tracciamo il nostro futuro.

VISION

ARMONIA TRA ETICA, BUSINESS E FELICITÀ nel totale rispetto della natura.

MISSION

COLTIVARE AL 100% IN MANIERA ECOSOSTENIBILE e garantire la massima qualità di tutti i prodotti della nostra terra: prodotti agricoli, uve e vini.

VALORI

AMORE PER LA TERRA
VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE
CENTRALITÀ DEL TERRITORIO
ATTENZIONE AL CLIENTE
TUTELA DELL'AMBIENTE

LINEE STRATEGICHE

VALORIZZARE IL BRAND incrementando il grado di sostenibilità e responsabilità sociale dell'azienda

PROMUOVERE L'ESPANSIONE DELLE VENDITE SIA SUL MERCATO ITALIANO CHE IN QUELLO MONDIALE soprattutto per quanto riguarda il vino

MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA ed incrementare e il senso di appartenenza delle persone che lavorano con noi

AMPLIARE LA QUOTA BIO sul totale della produzione

TUTELARE LA TERRITORIALITÀ DEI PRODOTTI

RAFFORZARE LE SINERGIE TRA LE VARIE SOCIETÀ DELLA FAMIGLIA

STORIA DELLA FAMIGLIA

La famiglia Conti degli Azzoni Avogadro Carradori è il risultato dell'incontro nel corso della storia di tre famiglie nobiliari legata a tre regioni italiane: Conti Carradori (Marche), Conti degli Azzoni Avogadro (Toscana e Veneto) e Conti Riccati (Veneto).

La famiglia Conti Riccati ha origini venete che risalgono a prima dell'anno Mille, anche se la documentazione inizia con Jacopo Riccati verso la metà del 1600.

La storia della famiglia Conti Riccati si intreccia con quella della famiglia Conti degli Azzoni Avogadro nel 1800 quando Augusta, ultima discendente diretta dei Conti Riccati, sposa Roberto degli Azzoni Avogadro portando in dote le proprietà di famiglia che furono unite con quelle dei degli Azzoni Avogadro. Il titolo di Conti venne attribuito alla famiglia degli Azzoni nel XIV secolo per meriti nell'"avogaria" (amministrazione dei beni diocesani) da cui l'aggiunta al proprio cognome di Avogadro e dello stemma costituito da uno scudo troncato argento e azzurro.

ALDOBRANDO (1965) FILIPPO (1967) VALPERTO (1970)

matrimonio (1964)

FRANCESCA DI ROVASENDA LUDOVICA ROBERTO (1912-2000) EDVIGE

matrimonio (1906)

GIUSEPPE RANGONI MACHIAVELLI FILIPPO RANGONI MACHIAVELLI ISABELLA RANGONI MACHIAVELLI ELEONORA AZZO ALDOBRANDINO (1869-1939) ERMANNO BRUNO

matrimonio (1875)

TELESFORO CARRADORI CARLO CARRADORI EDVIGE CARRADORI MARCHESE LOTARIO RANGONI MACHIAVELLI (1841-1907)

FILIPPO CARRADORI

CONTI CARRADORI

AUGUSTO ANTONIO RIZZOLINO (1836-1914) ROBERTO

ANTONIO (1801-1836) CARLO

matrimonio (1800)

CONTI DEGLI AZZONI AVOGADRO

ROBERTO DEGLI AZZONI AVOGADRO (1774-1854) AUGUSTA MARGHERITA

matrimonio (1777)

GIACOMO ELISABETTA CONTE ANTONIO ANTONINI

LAURA (1703-1782) CARLO (1705-1789) VINCENZO (1707-1775) GIORDANO (1708-17909) MONTINO (1711-1792) AURELIA (1712-1773) FRANCESCO (1718-1791)

CONTI RICCATI

JACOPO RICCATI (1676-1754)

Nelle Marche già dal XIV secolo risiedeva la famiglia Conti Carradori, "carratori" di professione, ovvero costruttori e riparatori di carri e carrozze (da qui il cognome e il simbolo presente ancora oggi nello stemma e sui termini lapidei ai confini della proprietà), conobbero presto una crescita economica e sociale che li portò ad acquisire terreni per circa 2.000 ettari nei Comuni di Montefano, Osimo, Recanati, Potenza Picena e Porto Recanati.
Determinante per la storia della famiglia e per il futuro Gruppo degli Azzoni fu la scelta degli eredi di Filippo Carradori - i figli Telesforo, Carlo ed Evige - di prevedere, alla propria morte, il passaggio dei beni da un fratello all'altro. Venuti a mancare i due fratelli, tutti i beni rimasero alla superstite Edvige che, convolata a nozze nel 1875 con il Marchese Lotario Rangoni Machiavelli di Modena, ebbe a sua volta tre figli: Giuseppe, Isabella e Filippo.

Per volere del padre, Isabella Carradori fu esclusa dall'eredità ma, per porre rimedio a questa decisione, il fratello Filippo - che non aveva avuto discendenza - alla sua morte lasciò tutto a lei.

Nel 1906 il Conte Aldobrandino degli Azzoni Avogadro sposò Isabella Rangoni Machiavelli che portò in dote l'attuale azienda delle Marche che si trova in provincia di Macerata.

Nel 1910 Aldobrandino, innamoratosi delle colline toscane, comprò l'azienda in provincia di Pisa tutt'oggi gestita da Aldobrando, il più grande dei tre fratelli dalla famiglia.

Nel 1954 Isabella chiese al figlio Roberto di aggiungere al proprio cognome quello di sua madre Edvige Carradori, divenendo così l'attuale famiglia Conti degli Azzoni Avogadro Carradori.

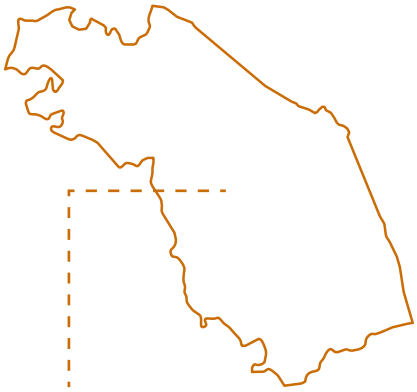
L'amministrazione del Conte Roberto, cominciata all'inizio degli anni '50, è passata attraverso periodi di importanti trasformazioni: la fine della mezzadria e la conseguente necessità di riorganizzare l'assetto produttivo dell'azienda hanno determinato in quel periodo ingenti investimenti in macchinari e attrezzature moderne, la costruzione di una nuova cantina e l'acquisto di nuovi impianti di irrigazione.

Dal 2000, anno della scomparsa del Conte Roberto, i tre figli, Aldobrando Filippo e Valperto, attuali proprietari, hanno proseguito l'opera del padre, nel segno di una continua crescita e ricerca della qualità e sostenibilità.

LA NOSTRA TERRA

Ci troviamo nel cuore delle Marche, un territorio collinare che si estende tra gli Appennini e il mare Adriatico, un ambiente agricolo dove è ancora tangibile il paesaggio della mezzadria caratterizzato da piccoli appezzamenti, l'alternarsi di vigneti e colture diverse, le residuali zone boschive e le innumerevoli case coloniche che raccontano la vita del tempo passato.

Le Marche sono caratterizzate da un susseguirsi di colli e valli che dall'Appennino scendono fino al mare Adriatico.
La superficie complessiva di 936.600 ettari è formata per circa l'11% da pianure, il 36% montagna, mentre la fascia collinare, che spesso si spinge fino al mare, è pari al 53%.



936.600 ettari
superficie totale del territorio marchigiano

36%
montagna

53%
collina

11%
pianura

La superficie di Conti degli Azzoni si trova a circa 20 km dal mare e 100 km dai Monti Sibillini ed è suddivisa nei seguenti Comuni: **68% Montefano, 13% Macerata, 12% Recanati e 7% Potenza Picena.**

La vastità della superficie aziendale, le condizioni geopedologiche e climatiche diverse e la molteplicità delle giaciture e delle origini geografiche, rendono queste terre piuttosto variegate.

Ci sono tre tipologie di terreno

	ASPETTI DI ATTENZIONE	ASPETTI DI VANTAGGIO
SABBIOSO/GHIAIOSO **Superfici più antiche**, elevate dal fondovalle di circa 50 metri, con una quota compresa tra i 60 e i 110 metri, caratterizzate da aree di sedimentazione alluvionale pianeggiante sabbio-ghiaiosa.	Tutela della sostanza organica a vantaggio della ritenzione idrica in caso di apporti idrici infrequenti. Controllo della mineralizzazione a favore della costanza di cessione in elementi nutritivi.	L'elevata capacità di drenaggio di questi terreni prevengono i ristagni e gli scorrimenti superficiali. Lavorabili in qualsiasi momento in quanto mantengono stabili le loro proprietà fisico-meccaniche al variare dell'umidità.
ARGILLOSO **Superfici al livello del mare**, ad appena 2 km dalla foce del fiume Potenza, dove aumentano i materiali limosi e argillosi e i suoli sono quindi più pesanti e profondi	Controllo degli inerbimenti a vantaggio della portanza e della stabilità nel transito. Tutela della porosità attraverso semine polifunzionali o lavorazioni in tempera.	La capacità di ritenzione idrica: il terreno argilloso è in grado di invasare cospicui quantitativi d'acqua e trattenerla stabilmente per tempi relativamente lunghi, anche se, a parità di umidità, il potenziale idrico è più basso rispetto ai terreni poveri di colloidi
PILITICO/CALCARENITICO **Superfici occupate da colline ondulate**, con versanti da poco inclinati a inclinati e quote comprese tra i 100 e i 220 metri, il cui substrato geologico pedogenetico dominante è pelitico-calcarenitico alternato ad aree con maggiore componente argillosa nelle peliti Plio-peistoceniche.	Controllo del compattamento attraverso la fessurazione delle suole di lavorazione. Controllo dell'assimilabilità di elementi immobilizzati dalle reazioni alcaline.	Caratterizzazione dei profili aromatici dei vini. Forte espressione della territorialità e valorizzazione dei portinnesti.

La diversità dei terreni ha influenzato molto la scelta dei prodotti da coltivare e delle buone pratiche di coltivazione da eseguire per tutelare il territorio e rispettare le persone.
Proprio a tutela del territorio, inteso come suolo, Conti degli Azzoni ha intrapreso forme di controllo costante della sua integrità, attraverso l'analisi di organismi indicatori e l'evoluzione della sostanza organica con il progetto BioPASS (per il dettaglio si rinvia al capitolo dedicato all'ambiente).

I NOSTRI PRODOTTI

I nostri prodotti soo il frutto dell'amore e della passione che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro.

La produzione agricola

I seminativi sono rappresentati da colture annuali che vengono seminate a rotazione: cereali (grano duro, tenero e orzo), girasoli, erba medica, piselli (freschi e proteici), ortaggi (radicchio e rucola) e piante aromatiche da sfalcio (basilico e prezzemolo).

La produzione vitivinicola

I vini sono ottenuti da uve provenienti da vigneti marchigiani di proprietà della famiglia. L'azienda produce vini rossi, vini bianchi, spumante e vino passito.
I principali vitigni dell'azienda sono vitigni tradizionali del panorama ampelografico marchigiano come Montepulciano, Sangiovese, Ribona insieme al Grechetto e ai classici vitigni internazionali come Merlot, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay.

RIBONA
DOC Colli Maceratesi

ROSSO PICENO
DOC

PASSATEMPO
IGT Marche Rosso

BELDILETTO
Vino Spumante Brut

SULTANO
Vino Dolce

Il vivaio

L'azienda destina una porzione di terreno alla coltivazione di viti madri da portinnesto.

IL CICLO PRODUTTIVO

Per comprendere meglio l'impegno di Conti degli Azzoni nell'ambito della responsabilità sociale e della sostenibilità in tutte le fasi del business, di seguito viene riportata una schematizzazione del ciclo produttivo del vino e di quello dei prodotti agricoli.

Quello del vino è sicuramente un ciclo molto più complesso in quanto prevede un processo di trasformazione della materia prima (uva) in prodotto finito (vino). Nel settore dei seminativi, i prodotti raccolti vengono direttamente consegnati al cliente, che non è mai un consumatore finale.

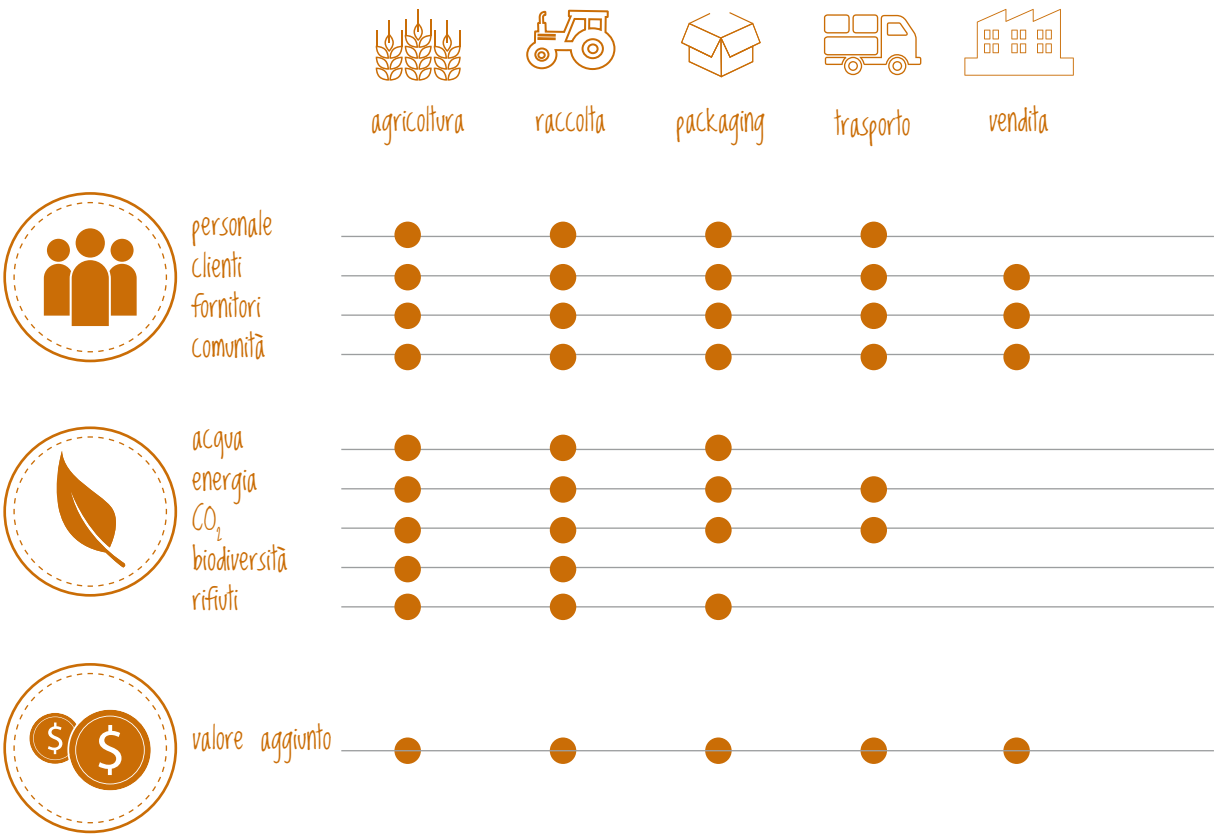
Tutto ciò che Conti degli Azzoni fa, lo fa nel rispetto dei valori dichiarati, delle persone coinvolte, della comunità a cui appartiene e della terra che lavora.

Ciclo produttivo del vino

	viticoltura	vendemmia	vinificazione affinamento	imbottigliamento packaging	trasporto	consumo
personale	●	●	●	●	●	
clienti	●	●	●	●	●	●
fornitori	●	●	●	●	●	
comunità	●	●	●	●	●	●
acqua	●	●	●	●		
energia	●	●	●	●	●	
CO_2	●	●	●	●	●	
biodiversità	●	●				
rifiuti	●	●	●	●		
valore aggiunto	●	●	●	●	●	●

La nostra attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica riguarda tutte le fasi del nostro business, dall'attività agricola alla commercializzazione del vino e degli altri prodotti.

Ciclo produttivo seminativi



STAKEHOLDER

Nel confronto la crescita.

IL DIALOGO CON LE PARTI INTERESSATE

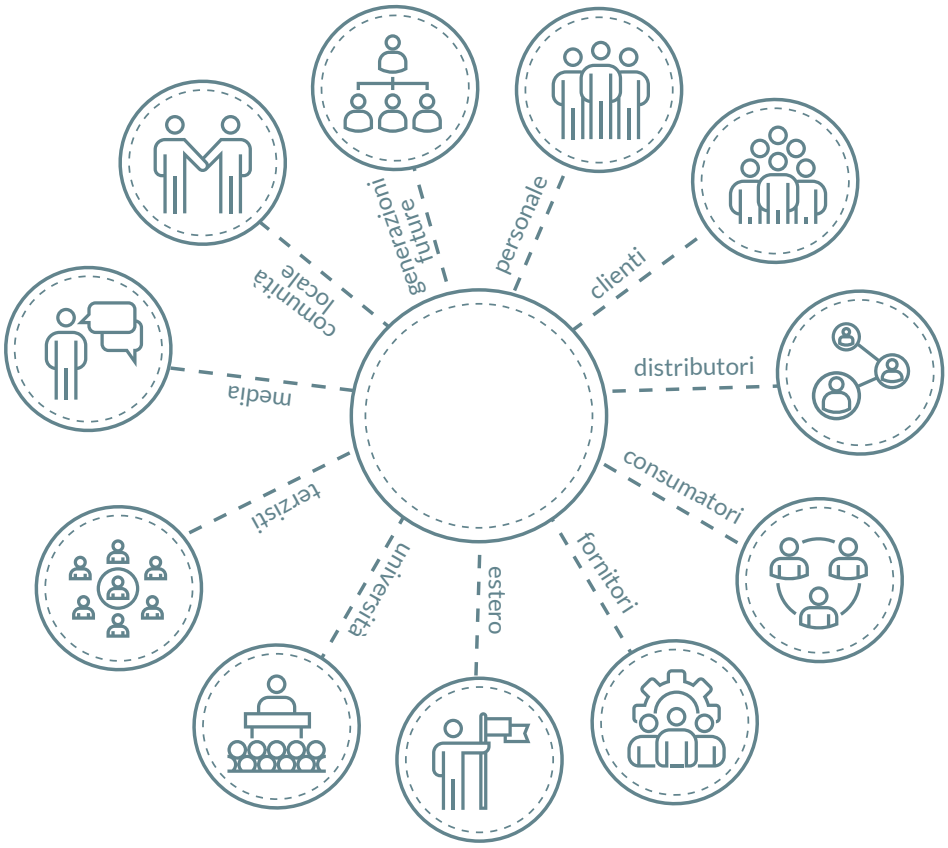
La politica

L'approccio di Conti degli Azzoni verso il coinvolgimento degli stakeholder è finalizzato a:

- **Identificare le diverse categorie** di stakeholder con cui l'azienda interagisce
- **Analizzare e comprendere gli interessi** e le tematiche rilevanti per ciascuna categoria
- **Rendicontare e comunicare periodicamente i risultati** della gestione attraverso il Bilancio di Sostenibilità e tutti gli altri strumenti di comunicazione sviluppati dall'azienda

> Avere un rapporto positivo e costante nel tempo con i nostri portatori d'interesse aiuta a far nascere il consenso, ad accrescere la fiducia, a migliorare i processi decisionali e a far crescere l'azienda.

Mappa degli stakeholder



Conti degli Azzoni ha creato la sua **"Mappa degli Stakeholder"** con l'obiettivo di individuare le principali categorie di interlocutor ed avviare con essi un dialogo utile a comprenderne relativi bisogni ed aspettative, nell'ottica di un miglioramento continuo della gestione.

Gli stakeholder individuati sono stati classificati in ordine di rilevanza rispetto alla capacità di influenzare il business dell'azienda e la loro predisposizione al confronto.

Anche se non è ancora stato avviato un processo strutturato, per l'azienda il dialogo con gli stakeholder è molto importante per capire e cercare di dare risposta ai loro interessi e le loro aspettative, per questo motivo ogni occasione di contatto con le varie categorie di interlocutori è fondamentale per il miglioramento continuo dell'azienda.

STAKEHOLDER Portatori di interesse	ARGOMENTI CHIAVE Aspetti che influenzano in maniera significativa la creazione di valore da parte dell'azienda	DIALOGO Principali iniziative di dialogo e consultazione
PERSONALE Dipendenti, Collaboratori, Stagisti	Occupazione Sicurezza sui luoghi di lavoro Valorizzazione e crescita professionale Conciliazione vita/lavoro Pari opportunità Divieto di discriminazione Clima interno Comunicazione interna	Rapporto diretto Formazione Presentazione del Bilancio di sostenibilità
CLIENTI Dettaglio, Ho.Re.Ca, GDO	Qualità e sicurezza del prodotto Affidabilità Tempetività nelle consegne Correttezza delle informazioni Comunicazione	Contatto diretto Comunicazione attraverso social Comunicati stampa
DISTRIBUTORI	Affidabilità dell'azienda Stabilità del rapporto Qualità del prodotto	Contatto diretto
ESTERO	Rispetto delle normative	
CONSUMATORI	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza delle informazioni Comunicazione	Contatto diretto Iniziative organizzate in cantina (Cantine Aperte, ecc.) Comunicazione attraverso social Comunicati stampa
FORNITORI	Puntualità nei pagamenti Continuità del rapporto	Indagine per la misurazione del livello di sensibilità alla CSR Contatto diretto
TERZISTI	Sicurezza nei luoghi di lavoro Affidabilità Puntualità nei pagamenti	Condivisione risultati aziendali
MEDIA	Veridicità delle informazioni	
UNIVERSITÁ	Sperimentazione di nuove pratiche di gestione sostenibile	Progetti
COMUNITÁ LOCALE Scuole, Organizzazioni non profit, Associazioni di settore, Cittadini	Ricadute socio-economiche nel territorio Gestione responsabile dell'azienda (rispetto di persone e ambiente) Sostegno alle iniziative e investimenti sul territorio Rafforzamento del dialogo	Comunicati stampa sull'attenzione dell'azienda ai temi della sostenibilità. Eventi
GENERAZIONI FUTURE	Tutela della biodiversità Adozione patiche agricole sostenibili Produzione energia rinnovabile Riduzione delle emissioni Gestione responsabile dei rifiuti	Eventi

RELAZIONE SOCIALE

Le persone non come monadi
ma come parti di un tutto.
Nell'insieme la forza.

PERSONALE

La crescita dell'azienda nel tempo è stata possibile solo grazie alla passione e alla professionalità di chi ci lavora.
Le persone e il territorio costituiscono il nostro patrimonio più importante!

La politica

I criteri di rispetto verso le persone che lavorano in azienda si concretizzano nella:

TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA NELLE CONDIZIONI DI LAVORO

FORMAZIONE DELLE COMPETENZE E ABILITÀ AL FINE DELLA VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE

TUTELA DA OGNI FORMA DI DISCRIMINAZIONE NELLA SELEZIONE, ASSUNZIONE E RETRIBUZIONE DEL PERSONALE DIPENDENTE

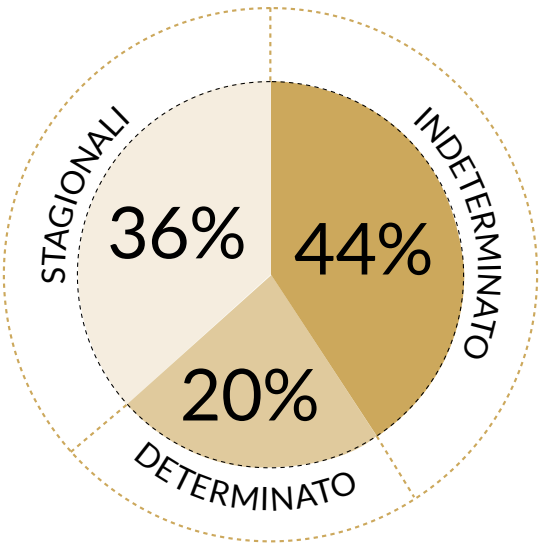
Composizione del personale

Il 2018 è stato un anno d'oro per il settore del vino e per l'agricoltura in genere. L'estate particolarmente calda ha permesso una grande raccolta sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.
Ciò si è tradotto per Conti degli Azzoni in un incremento significativo dell'impiego di manodopera complessiva: nel 2018 hanno lavorato in azienda complessivamente 77 persone (+7 rispetto al 2017), di cui 6 impiegati e 71 operai (OTI, OTD e stagionali).

LAVORATORI PER QUALIFICA	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
Impiegati	5	6	20%
Operai	65	71	9%
TOTALE	**70**	**77**	**10%**

In azienda il lavoro viene svolto principalmente da personale dipendente accuratamente selezionato e formato. A tutti i dipendenti con qualifica di impiegati viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale di Impiegati agricoli, mentre a tutti i dipendenti con qualifica di operai viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale di Impiegati Agricoli e Operai Agricoli e Florovivaisti.
Escludendo i contratti stagionali, il 69% dei lavoratori ha un contratto a tempo indeterminato e il 100% ha un contratto full time.
L'attività agricola è caratterizzata dal susseguirsi di periodi a grande intensità di lavoro (come l'estate in cui si concentrano la vendemmia e della raccolta dei prodotti orticoli) e periodi a bassa intensità (come l'autunno e l'inverno), per questo motivo l'organico è caratterizzato da una forte variazione stagionale. Nel 2018 i lavoratori stagionali sono stati 28 (+4 rispetto all'anno precedente), il 39% del totale degli operai.

N. LAVORATORI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
Tempo indeterminato	33	34	3%
Tempo determinato	13	15	5%
Stagionale	24	28	17%
TOTALE	**70**	**77**	**10%**

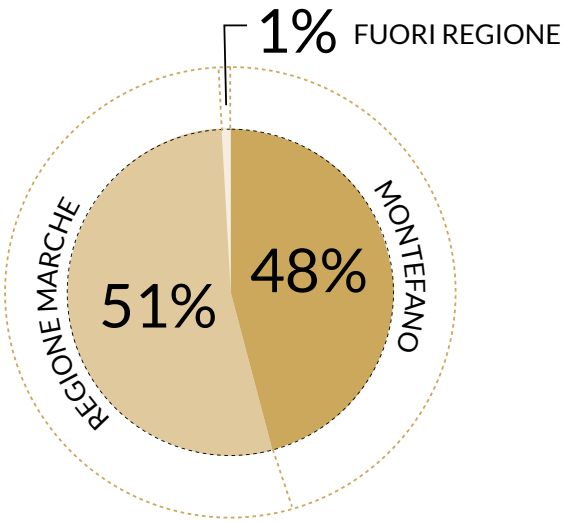


Composizione per tipologia di contratto 2018

> Il lavoro viene svolto principalmente da personale dipendente accuratamente selezionato e formato

Per Conti degli Azzoni inserire nel proprio organico persone che provengono dalla comunità locale è molto importante, perché rappresenta uno dei tanti modi per valorizzare il territorio in cui opera. I dipendenti risiedono per il 48% nel Comune di Montefano, il 51% nei paesi limitrofi ma sempre all'interno della Regione Marche (tra cui 32% nella provincia di Macerata e il 18% nella provincia di Ancona) e il restante 1% fuori Regione.

N. LAVORATORI PER AREA GEOGRAFICA DI RESIDENZA	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
Montefano	37	37	0%
Regione Marche	31	39	26%
Fuori Regione	2	1	-50%
TOTALE	**70**	**77**	**10%**

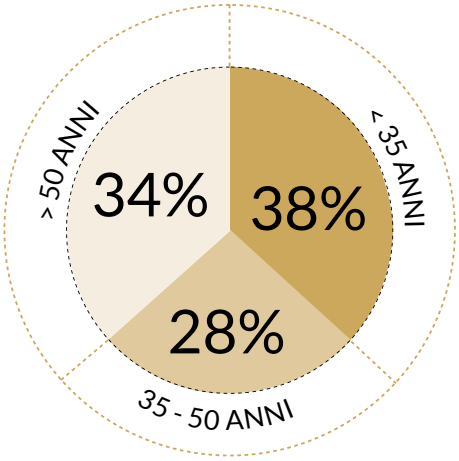


Composizione per area geografica di residenza 2018

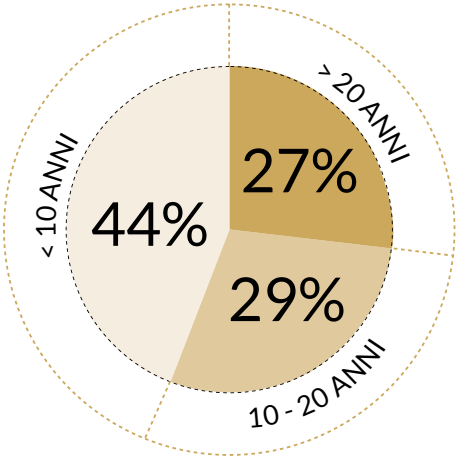
Analizzando la composizione dei lavoratori per fascia di età si evidenzia una forte presenza di giovani con età compresa tra i 18 ed i 34 anni (38% del totale).

Considerando esclusivamente i contratti a tempo indeterminato, l'età media del personale è di 43 anni, mentre l'anzianità media di lavoro è di 13 anni.

LAVORATORI PER FASCIA DI ETÁ	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
< 35 anni	28	29	4%
35-50 anni	19	22	16%
> 50 anni	23	26	13%
TOTALE	**70**	**77**	**10%**



Composizione per fascia di età 2018



Anzianità di lavoro per i contratti a tempo indeterminato 2018

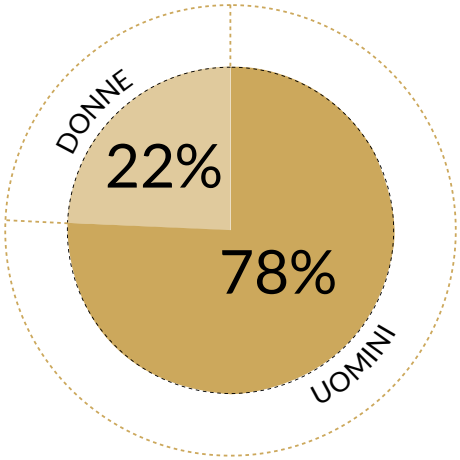
Dall'analisi della ocmposizione dei dipendenti per titolo di studio emerge l'incremento della presenza in azienda del numero di laureati (il doppio rispetto all'anno precedente).

N. LAVORATORI PER TITOLO DI STUDIO	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
Laurea	2	4	100%
Diploma	27	23	-15%
Licenza media inferiore	33	41	24%
Licenza media elementare	8	9	13%
TOTALE	**70**	**77**	**10%**

Pari opportunità

Dall'analisi della composizione del personale per genere emerge che il numero di donne impiegate, apparentemente basso (17 complessive, il 22% del totale) è in realtà per Conti degli Azzoni un valore molto rilevante, soprattutto considerando la tipologia di lavoro da svolgere. Nel 2018 la presenza femminile è cresciuta in maniera importate (+5 rispetto all'anno precedente), e soprattutto sono stati conferiti alle donne ruoli di coordinamento e gestione di mezzi un tempo affidati esclusivamente a figure maschili. Delle 17 donne: 1 è impiegata, 7 operaie e 9 stagionali.

N. LAVORATORI PER GENERE	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
Maschio	58	60	6%
Femmina	12	17	42%
TOTALE	**70**	**77**	**10%**



Composizione per genere 2018

Il numero di donne impiegate è per Conti degli Azzoni un valore molto rilevante.
Nel 2018 la presenza femminile è cresciuta in maniera importante.

17 DONNE

+5

rispetto al 2017

- 1 impiegata
- 7 operaie
- 9 stagionali

Turnover

Per quanto riguarda il turnover, escludendo gli stagionali, nel 2018 è stata assunta 1 persona mentre non ci sono state uscite dall'azienda.
La nuova assunta ha la qualifica di operaio qualificato, ha età compresa tra i 35 e i 50 anni ed è stato assunta a tempo indeterminato.

Formazione

La formazione viene periodicamente proposta a diversi livelli.
Incontri periodici tra consulenti, dirigenti ed operatori sono orientati a migliorare capacità e cura verso le operazioni che richiedono maggiore pro-

fessionalità come la potatura, la scacchiatura, la gestione del verde.
In queste occasioni emergono specifiche attitudini dei soggetti coinvolti; in particolare si tratta di giovani più promettenti, ai quali vengono progressivamente assegnati ruoli di monitoraggio e coordinamento.

Questi ragazzi, insieme ai quadri e agli impiegati aziendali, sono coinvolti in attività di ricerca coordinate da consulenti e ricercatori esterni.
Avendo consapevolezza dei presupposti, obiettivi e metodi, riescono ad ottenere ed interpretare i risultati in prima persona e a condividerli in azienda attraverso la partecipazione a seminari organizzati internamente.

Nel 2018 l'azienda ha organizzato oltre ai corsi di formazione obbligatori per legge, le seguenti attività formative:

- **incontri formativi on the job proposti a vari livelli aziendali**, su tematiche riguardanti la viticoltura e la gestione sostenibile del suolo, tenuti dall'agronomo durante l'anno
- **incontri formativi on the job sulle fasi più importanti della vinificazione** e sui prodotti enologici tenuti durante l'anno dall'enologo
- **formazione su aspetti amministrativi e di marketing** rivolta agli amministrativi

Le attività formative volte alla crescita professionale delle persone sono promosse dall'azienda, ma i lavoratori possono proporre la partecipazione a corsi di aggiornamento dei quali sentono l'esigenza.

Salute e sicurezza

Conti degli Azzoni si impegna ogni giorno affinché tutte le persone che lavorano in azienda possano svolgere le loro attività in un ambiente salubre e sicuro. Nel pieno rispetto del D.Lgs. 81/2008, l'azienda ha istituito un servizio di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro attraverso il quale assicura il mantenimento di adeguati standard di sicurezza e il raggiungimento degli obiettivi definiti.

Con l'ausilio di questo servizio l'azienda ha:

- **messo in atto un processo di identificazione dei rischi** dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori
- **redatto un Documento di valutazione dei rischi** in conformità alla normativa vigente
- **nominato le figure chiave** richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente)
- **dotato i locali di segnaletica ed estintori**
- **adottato misure di mitigazione dei rischi** nei vigneti, in cantina, nei siti di imbottigliamento ed in ogni altro luogo interno all'azienda
- **formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale** sul tema della salute e sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

Gli aspetti relativi alla salute sono oggetto di particolare attenzione soprattutto attraverso la dotazione di mezzi protettivi evoluti. L'esempio più rappresentativo è quello della sostituzione dei vecchi mezzi con trattrici cabinate e pressurizzate a garanzia della qualità dell'aria respirata, silenziose ed ammortizzate per un maggior confort durante le operazioni.
I dati della tabella che segue mostra dei risultati molto importanti per Conti degli Azzoni: negli ultimi anni non si sono verificati incidenti all'interno dell'azienda e nel tempo il numero di giornate di assenza per malattia si sono ridotte notevolmente.

INFORTUNI E MALATTIA	2017	2018	VARIAZIONE % 2017/2018
N. infortuni	58	60	6%
N. giorni assenza per infortunio	12	17	42%
N. giorni assenza per malattia	70	77	10%

TUTELA DEL CONSUMATORE

Soddisfare le aspettative del consumatore è la nostra priorità più importante, per questo ogni giorno lavoriamo per creare prodotti sani e di qualità e nel rispetto dei valori fondamentali che guidano la nostra azienda.

La politica

Conti degli Azzoni garantisce la qualità del prodotto inteso dal punto di vista sia organolettico che di salubrità attraverso tre principi fondamentali:

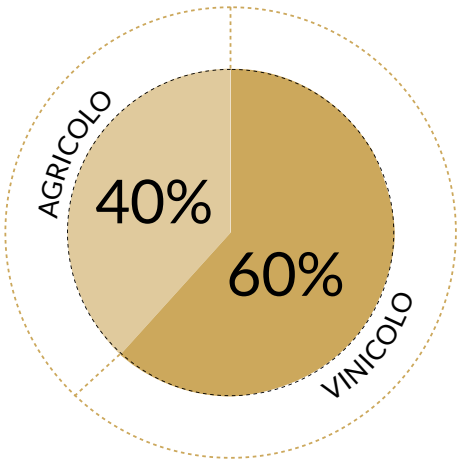
ACCURATA SELEZIONE DEI FORNITORI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AI FORNITORI DI MATERIE PRIME

MONITORAGGIO CONTINUO DEI PRODOTTI LUNGO TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO

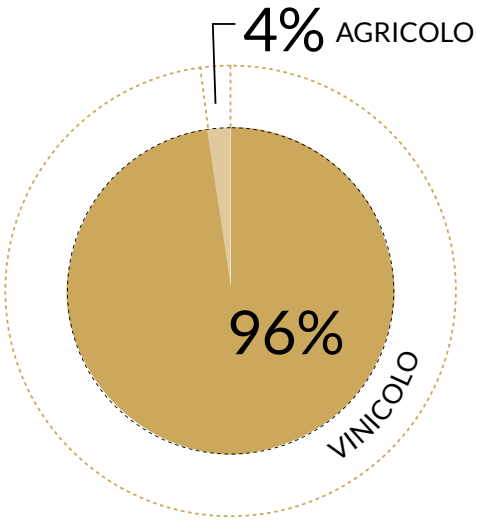
TRASPARENZA NEI CONFRONTI DEI CONSUMATORI

I clienti

L'attività di Conti degli Azzoni può essere suddivisa in due settori principali: settore vinicolo e settore agricolo, per la prima il fatturato deriva dalla vendita del vino, mentre per la seconda dalla vendita di prodotti agricoli quali: grano, orzo, girasoli, piselli, prezzemolo, basilico, rucola, radicchio, biete.



Fatturato per settore 2018

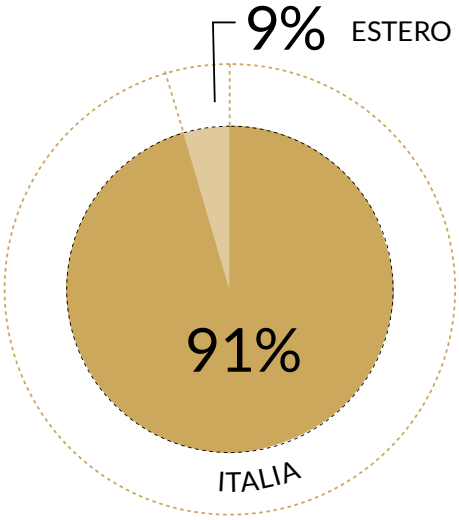


Numero clienti per settore 2018

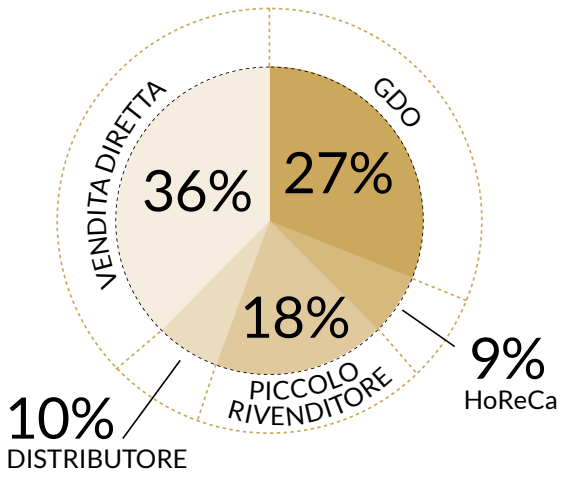
Nel 2018 i ricavi di vendita del vino sono incrementati del 3% rispetto all'anno precedente, raggiungendo il 60% del fatturato complessivo, così come è aumentato il numero dei clienti.

I clienti del settore agricolo sono una ventina e sono tutti Italiani (per la maggior parte grandi aziende di trasformazione come pastifici ed altre aziende alimentari) e con essi l'azienda ha un rapporto diretto. I clienti del settore vinicolo sono per oltre il 90% italiani, ma l'azienda sta iniziando a guardare oltre il confine e negli ultimi anni l'export è in aumento. Nel territorio l'azienda è molto radicata, questo è dimostrato anche dal fatto che il 67% del fatturato viene dalla Regione Marche.

Nel 2018 l'azienda ha acquisito 76 nuovi clienti. I canali distributivi più importanti sono: vendita diretta (che include anche il fatturato del punto vendita in cantina), GDO e piccoli distributori.



Fatturato vino per destinazione 2018



Fatturato vino per canale 2018

La selezione dei fornitori

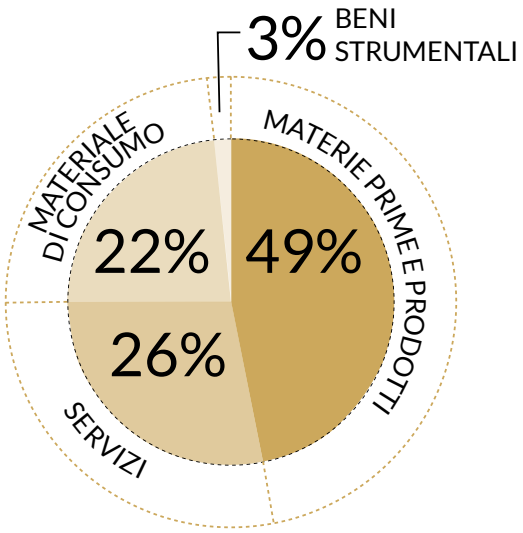
La filiera agricola e vitivinicola è composta da numerosi attori che insieme concorrono alla realizzazione dei prodotti finiti che arriveranno sulle tavole dei consumatori. La creazione di una partnership, soprattutto con chi fornisce tutto ciò che va ad impattare sul prodotto finale, è fondamentale per garantire qualità e sicurezza al cliente. Perciò l'azienda sceglie i suoi fornitori ponendo attenzione oltre che al prezzo, alla qualità del prodotto e servizio offerto, agli aspetti igienico sanitari, ai tempi di consegna ed alla conoscenza diretta.
Particolare attenzione viene prestata agli acquisti di materie prime, materiali e mezzi: tali strumenti di produzione vengono scelti coinvolgendo i fornitori nel programma di sensibilizzazione verso metodi di costruzione o formulazione rispettosi dell'ambiente e rendendo evidente che nelle scelte aziendali sono privilegiate quelle imprese che dimostrino oggettivamente la loro cura verso questi presupposti.

Il 78% delle materie prime e dei prodotti proviene da aziende del territorio marchigiano.

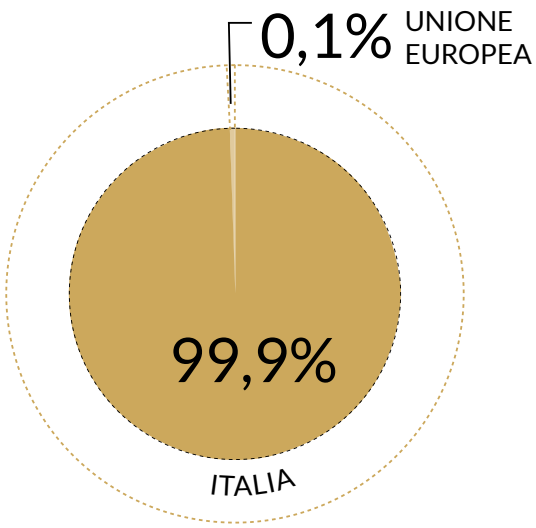
Nel 2018 i costi di acquisto si sono ridotti del 7% rispetto all'anno precedente.

Dall'analisi dei fornitori emerge che **il 49% degli acquisti aziendali si riferiscono a materie prime e prodotti** (piantine di basilico, barbatelle, sementi di girasole, uva, prodotti venduti nel punto vendita) **e prodotti impiegati nel processo produttivo** (compost, altri prodotti per l'agricoltura e prodotti enologici), **il 26% servizi** (trasporto, manutenzioni, lavorazioni di terzi, utenze, pubblicità e altri servizi) **il 22% materiali di consumo** (imballaggi, materiali per manutenzioni e altri materiali di consumo) ed il restante **3% attrezzature e altri beni strumentali.**

Il 100% delle materie prime e dei prodotti agricoli ed enologici utilizzati nel processo produttivo provengono da aziende italiane e di queste il 78% risiedono nel territorio marchigiano.



Fornitura per tipologia 2018



Fornitura per provenienza 2018

I terzisti

Per effettuare quelle operazioni che necessitano di attrezzature specifiche e manodopera altamente specializzata Conti degli Azzoni si avvale della collaborazione di imprese esterne.

TREBBIATURA

Da oltre 30 anni l'azienda per ottimizzare i tempi e per ragioni economiche ha deciso di affidare a due aziende terziste la trebbiatura dei seminativi.

VENDEMMIA

La vendemmia in azienda viene effettuata a mano su tutte le selezioni con l'impiego di personale interno; sui restanti vigneti viene eseguita in parte a mano ed in parte a macchina. La vendemmia meccanica viene affidata ad un terzista specializzato che riesce a garantire puntualità ed efficienza del lavoro ed inoltre solleva l'azienda da problematiche di rimessaggio, manutenzione e ricambi; il rapporto consolidato negli anni con il terzista permette un'alta precisione e affidabilità sul lavoro.

IMBOTTIGLIAMENTO

L'attività di imbottigliamento viene effettuata quattro volte l'anno, pertanto l'azienda, piuttosto che implementare una linea di imbottigliamento interna, ritiene più opportuno rivolgersi ad un terzista che fornisce attrezzatura all'avanguardia e personale specializzato che effettua l'imbottigliamento in cantina.

Nella scelta dei terzisti, l'azienda valuta diversi parametri oltre a quello economico, quali la territorialità, l'affidabilità, la professionalità, l'etica e il rispetto delle normative.

Controllo qualità

La sicurezza dei prodotti è garantita da un controllo sistematico dei processi e dei prodotti da parte del personale competente e qualificato, dal rispetto delle regole e dai comportamenti da seguire previsti dal manuale HACCP e dalla certificazione GLOBAL G.A.P.

Le analisi vengono eseguite in parte nel laboratorio interno dell'azienda ed in parte da laboratori esterni accreditati da Accredia[1].

Per quanto riguarda il **comparto vitivinicolo, il laboratorio interno** effettua una verifica di base su acidità, solforosa, alcool, zuccheri residui ed estratto secco, mentre il **laboratorio esterno** effettua verifiche più approfondite per le quali sono necessari macchinari particolari, come ad esempio la stabilità proteica e tartarica, l'acido malico e acido lattico, la presenza di metalli quali piombo, rame, zinco e ocratossina. Il laboratorio esterno effettua anche tutte le analisi HACCP, che attualmente riguardano il monitoraggio, prima dell'imbottigliamento, dei livelli di anidride solforosa nei vini e il controllo dei corpi vetrosi sui contenitori in vetro.

Nel comparto dei **prodotti agricoli** invece i controlli vengono effettuati solo da soggetti esterni:

- **su basilico, prezzemolo ed altri prodotti freschi** un laboratorio esterno certificato esegue analisi multiresiduali per il controllo della presenza di residui di principi attivi
- **su cereali e girasoli** invece, è direttamente l'azienda acquirente (stoccatore o azienda alimentare) che esegue i controlli per qualità merceologiche e micotossine

Per i prodotti agricoli biologici, conformemente a quanto previsto dalla normativa, l'azienda si rivolge ad un organismo di certificazione autorizzato a verificare la conformità al regolamento comunitario, il CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici).

Conti degli Azzoni aderisce al Disciplinare di pro-

[1] Ente Unico italiano di accreditamento degli Organismi di certificazione, verifica e ispezione dei laboratori di prova e taratura, designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento europeo CE 765/2008.

duzione integrata della Regione Marche per la coltivazione di basilico e di prezzemolo. Per queste due produzioni l'azienda ottiene annualmente da oltre 10 anni una certificazione internazionale denominata: Standard Global G.A.P., un protocollo a carattere volontario messo a punto da alcune tra le più importanti catene commerciali Europee (EUREP – Euro Retailer Produce Working Group), con lo scopo di indentificare regole comuni applicabili da qualsiasi coltivatore agricolo.

Tale protocollo definisce le **Buone Pratiche Agricole (le Good Agriculture Practices)** che i produttori di alimenti freschi e non trasformati devono adottare per dimostrare pratiche di coltivazione sicure, sane e sostenibili.

La certificazione ha contribuito negli anni a implementare una serie di azioni volte principalmente alla sicurezza del prodotto ottenuto: si eseguono analisi del terreno per impostare programmi di concimazione adeguati e mirati, si controlla analiticamente l'idoneità delle acque di irrigazione. Le coltivazioni, divise in lotti facilmente individuabili, sono controllate con analisi multi-residuali su campioni di prodotto fresco prima della raccolta, per garantire produzioni prive di inquinamenti.
Dover rispettare le regole di una certificazione comporta anche la formazione e l'aggiornamento puntuale del personale da parte di figure competenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, impiego corretto dei presidi fitosanitari e tracciabilità del prodotto.

Su prezzemolo e basilico l'azienda ha ottenuto anche la certificazione biologia da parte del Consorzio Biologico per i Prodotti Biologici (CCPB Srl), che garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. CE 834/07 e CE 889/08).

Etichettatura dei prodotti

Per l'azienda **dare informazioni chiare e trasparenti sui propri prodotti è molto importante** ed in futuro vuole arricchire le etichette e gli altri documenti accompagnatori di indicazioni aggiuntive rispetto a quelle richieste dalla normativa, anche attraverso ad esempio l'inserimento di link a pagine web in cui tali prodotti vengono presentati in maniera più approfondita e coinvolgente.
Attualmente le etichette dei vini contengono informazioni richieste dalla legge (denominazione, azienda imbottigliatrice, lotto di imbottigliamento, paese di produzione, volume, % di alcool ed eventuale presenza di allergeni).
I prodotti di campagna invece, essendo spediti ad aziende terze, non hanno un'etichetta, ma sono accompagnati da documenti di trasporto sui quali vengono riportate tutte le informazioni richieste dalla normativa per la tracciabilità.

COMUNITÀ E TERRITORIO

Apriamo le porte della nostra azienda alla comunità in cui viviamo, per far conoscere la nostra storia, i nostri prodotti e vedere con occhi diversi le bellezze del territorio che ci circonda.

Eventi

Il 18 dicembre si è tenuto in azienda un importante evento dal titolo **"Innovazione in biodiversità. Lo studio dei suoli per la crescita sostenibile"** durante il quale si è parlato di sostenibilità come valore fondamentale nei processi produttivi e si sono discussi i risultati intermedi del **progetto Europeo Life-Vitisom** condotto con la collaborazione tecnica di Sata. Tra i relatori anche il prof. Leonardi Valenti dell'Università degli Studi di Milano.

Durante l'evento è stata **presentata la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità** di Conti degli Azzoni con i risultati 2017.

Progetti con le scuole

Ogni anno l'azienda ospita studenti delle scuole elementari e superiori del territorio.

Cantine aperte

Conti degli Azzoni apre ogni anno le porte della propria cantina a numerose iniziative che vedono la partecipazione di molti visitatori interessati a conoscere non solo i vini, ma anche il paesaggio, la cultura e la tradizione che in essi si rispecchiano.

Convegni

Lo sviluppo sostenibile dell'economia come un'opportunità reale e redditizia.

Su questo tema degli **Azzoni Wines** si è confrontata, insieme a Candriam, KPMG, ENI e Autogrill durante il convegno **Economia Sostenibile: da opportunità a idea concreta**, moderato da Sebastiano Barisoni (Vicedirettore Esecutivo Radio 24 - Il Sole 24 Ore) e tenutosi nella sede della Fondazione Edison di Milano.

Opinione pubblica, istituzioni, aziende e operatori finanziari sono sempre più attenti alle tematiche ambientali e sociali. Meno diffusa è, invece, la consapevolezza che lo sviluppo sostenibile dell'economia non sia un'utopia, ma un'opportunità reale e redditizia, già in essere in grado di offrire crescita nel lungo periodo, garantendo l'allocazione ottimale di capitale economico, umano e naturale.

Valperto degli Azzoni interviene alla tavola rotonda

Riconoscimenti

A testimonianza dell'impegno profuso dall'azienda nel cercare sempre il giusto compromesso tra produzione, qualità ed esigenze del proprio mercato ci sono diversi premi e riconoscimenti conseguiti da parte di autorevoli concorsi, riviste e guide specializzate, sia nazionali che internazionali.

> "I riconoscimenti ripagano l'impegno che mettiamo nella cura amorevole dei nostri vini e della nostra terra, ma anche la nostra volontà di far conoscere la qualità dei vini marchigiani in tutto il mondo."
>
> (Aldobrando degli Azzoni)

Principali riconoscimenti ottenuti nel 2018

PASSATEMPO 2012
IGT Marche Rosso

Berliner Wine Trophy
medaglia d'oro

IWSC Londra
medaglia silver

Berliner Wine Trophy
medaglia d'oro

Asia Wine Trophy
medaglia d'oro

CONTE ROBERTO 2009
Colli Maceratesi
Rosso DOC Riserva

MUNDUS VINI
medaglia d'oro

IWSC Londra
medaglia silver

MERANO WINE FESTIVAL
Award Rosso

© Matteo Mazzoni

VALORE AMBIENTALE

In tutte le cose della natura
esiste qualcosa di meraviglioso.
(Aristotele)

LA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ

La biodiversità è l'insieme di tutte le forme di vita. La salvaguardia e lo sviluppo della biodiversità sono di eccezionale importanza per la sostenibilità della filiera agroalimentare in quanto strumento fondamentale per la gestione della tutela ambientale. Un'attenta valutazione di tutte le sue componenti è importante per capire come le nostre azioni impattino sulle forme di vita che occupano gli spazi coltivati e limitrofi.

Il suolo è il primo indicatore di qualità della biodiversità attraverso gli organismi viventi che lo abitano. Contemporaneamente accoglie le radici, tessuti vivi, struttura e nutrimento per le piante. Una buona predisposizione del suolo alla vita è garanzia di piante efficienti e frutti di qualità.

Anche tutto il contesto soprasuolo assume un'importanza rilevante. Tanto più le forme vitali esistenti in un ecosistema soprasuolo saranno complesse ed interagenti tra loro, tanto più sarà difficile, per un parassita, trovare spazio di diffusione. In questo modo sarà possibile una forma di controllo con strumenti non invasivi, più a misura d'uomo, di salute e di natura.

La biodiversità è un valore a supporto della qualità della vita e della produzione sostenibile.

La misura oggettiva della biodiversità in un ambiente coltivato consente un giudizio inequivocabile sulla bontà dei metodi di gestione agronomica.

Un buon operatore agricolo pianifica così i propri interventi in modo da confermare il suo ruolo fondamentale e riconosciuto di **"custode del territorio"**.

In viticoltura anche **bordure, siepi, alberature di confine, limite del bosco, della macchia o della radura, sono considerati come importanti opportunità di equilibrio** ed accoglienza nei confronti di insetti, mammiferi, uccelli e vegetali che interagiscono tra loro.
Nel vigneto stesso, inerbimenti naturali o seminati ad arte possono ospitare api ed altri pronubi come una moltitudine di predatori utili o altre specie non necessariamente attive contro i parassiti ma in grado di offrire una barriera territoriale, occupare spazio ed evitare espansioni incontrollate delle specie dannose.
Infine **è la gestione secondo il metodo biologico a favorire la conservazione della biodiversità.** Ogni intervento è programmato in momenti e modi tali da non generare alterazioni all'equilibrio ideale; le sostanze utilizzate, presenti in natura e non generate da sintesi chimica, non esercitano mai un'azione del tutto abbattente favorendo il mantenimento di una particolare complessità.

LE API SONO MOLTO IMPORTANTI PER PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ.

Con l'impollinazione esse svolgono una funzione strategica per la conservazione della flora e contribuiscono al miglioramento e al mantenimento della qualità ambientale e dello stato degli ecosistemi naturali in cui sono presenti.

DIVERSI APICOLTORI TROVANO OSPITALITÀ NEI TERRENI DELL'AZIENDA.

Ponendo gli alveari nei vigneti, ad esempio lungo le capezzagne, si garantiscono la biodiversità animale e vegetale, si incoraggiano gli organismi utili, allontanando i parassiti e aumentando la fertilità del terreno.

IL GIUSTO HABITAT DELLE API

Le api trovano il giusto habitat e la loro fonte di sostentamento soprattutto nelle coltivazioni a conduzione biologica, grazie alla presenza di siepi, superfici fiorite (sovescio), ecc. Rispetto alla viticultura e all'agricoltura convenzionale, quella biologica presenta il 50-70 % in più di superfici in sintonia con la natura.

CON LA CONDUZIONE BIOLOGICA SI AIUTANO LE API, PROPRIO LE API DIVENTANO LA PECULIARITÀ DI UN VIGNETO SEMPRE PIÙ NATURALE E NON "CHIMICO".

LE BUONE PRATICHE AGRONOMICHE

Nell'attività agricola e in quella vitivinicola, lo strumento di produzione più importante è il territorio in cui il prodotto viene coltivato e per questo l'impegno fondamentale di ogni azienda deve essere quello di tutelarlo e valorizzarlo.

In agricoltura e in viticultura, il territorio è un ingrediente essenziale nella ricetta magica che consente di ottenere la massima qualità e bontà dei prodotti coltivati.
Non si parla semplicemente di terreno, ma di **"terroir"** (definizione di orgine francese) che comprende non solo il suolo, ma anche il clima, la pianta e le tradizioni e l'interazione tra questi.
Le caratteristiche dei prodotti agricoli e ancor più quelle del vino sono particolarmente influenzate dal terroir e quindi tutti i suoi aspetti devono essere curati.

Conti degli Azzoni ha messo in atto comportamenti e azioni volte alla tutela del territorio e dell'ambiente, rendendo concreto il proprio impegno e comunicando compiutamente le proprie strategie aziendali.

In generale, l'azienda si è adoperata per:

- **la conversione a biologico dei propri terreni coltivati** (vigneti e seminativi) e il monitoraggio della biodiversità aziendale e dei suoli per incrementare la consapevolezza verso la reale salute dei terreni.
- **l'adozione di un approccio multidisciplinare** per valutare gli effetti della gestione agronomica dei vigneti e dei loro terreni, anche con lo scopo di comprendere meglio alcune delle dinamiche che portano a produrre uve di migliore qualità in modo sostenibile.

In particolare, **la programmazione di specifici interventi sul suolo**, legati alle lavorazioni superficiali o profonde piuttosto che al mantenimento di un cotico erboso intatto, avviene in risposta all'annata ed al microclima di ogni posizione e parcella di terreno, al fine anche di una **valorizzazione e conservazione della disponibilità idrica**, universalmente riconosciuta come valore del patrimonio ambientale. A tal proposito i bacini di contenimento delle acque meteoriche sono contemporaneamente opportunità di conservazione e di incentivo alla biodiversità.

Gli interventi sono effettuati in maniera mirata e senza dispendio di fertilizzanti nel suolo e nelle falde, grazie anche alle **Mappe di vigore**, ottenute da satellite o con rilievo da terra, con gli strumenti all'infrarosso tipici della Precision Farming.

La pianta della vite stessa è elemento di sostenibilità attraverso la sua longevità: estendere i cicli di reimpianto fin oltre i cinquant'anni significa ridurre le energie necessarie al reimpianto e nuovo impiego di materiali oltre che migliorare progressivamente le qualità organolettiche di uve e vini. Il consolidamento della longevità è ricercato soprattutto attraverso il rispetto del legno durante la potatura evitando ferite prossime al decorso della linfa e la tutela di equilibrio tra vigore vegetativo e produzione monitorato a livello puntiforme.

Tutti questi aspetti sono parte di una **progettualità consapevole condivisa** e sostenuta da tutti gli addetti aziendali ad ogni livello, anche grazie ad attività mirate formative e conoscitive, che danno loro l'opportunità di gestire il progetto in modo sicuro e produttivo, apprezzandone l'indotto positivo su salute ed immagine aziendale.

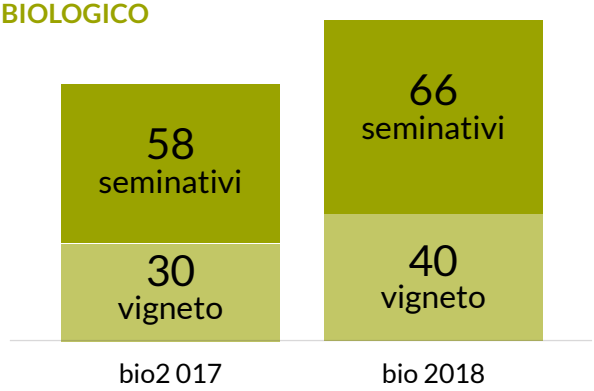
LA CONDUZIONE BIOLOGICA

ETTARI A CONDUZION BIOLOGICA	2017	2018	VARIAZIONE
Voigneti bio	30	40	33%
Seminativi bio	28	66	14%
TOTALE BIO	**88**	**106**	**20%**

Dal 1999 Conti degli Azzoni ha reso concreto il proprio impegno iniziando la **conduzione a biologico** sui terreni agricoli aziendali. Da quel momento, periodicamente, piccoli appezzamenti di colture vengono condotti a biologico, aumentando la superficie a seminativo coltivata con tale metodo. Nel 2016 è iniziata anche la conversione dei vigneti.
Attualmente la totalità della superficie coltivata a biologico, tra seminativi e vigneti, è di circa **106 ettari** con un **incremento di circa il 20% rispetto al 2017.**
I vigneti si distribuiscono su diversi appezzamenti di terreno che ricoprono una superficie totale di circa **135 ettari** (di questi **17 ha circa** sono destinati alla coltivazione convenzionale di **viti madri da portinnesto**). Le vigne prendono il nome dalla zona su cui insistono: Margherita, Cantalupo, Beldiletto, Villa Potenza, Polpano, Monti. La conversione a biologico nel 2018 è proseguita sui vigneti Margherita e Beldiletto ed è iniziata sul vigneto di Villa Potenza. Ad ogni modo, la produzione di vini completamente biologici avverrà a partire dal 2019.
Tra i seminativi a conduzione biologica, nel 2018, ci sono il grano duro e tenero, l'orzo, il basilico, l'erba medica. La tipologia di seminativi e le relative quantità coltivate si avvicendano negli anni (rotazione delle colture) per mantenere la fertilità del terreno, garantire una maggiore resa di prodotti e anche secondo le esigenze aziendali.

In particolare, **la conversione a biologico dei vigneti è accresciuta del 33%**, passando dai 30 ettari nel 2017 ai 40 ettari nel 2018. **La variazione sui seminativi ha inciso positivamente per il 14%,** passando dai 58 ettari a conduzione biologica nel 2017 ai 66 ettari nel 2018.

QUANTITÀ DI ETTARI IN BIOLOGICO
VARIAZIONE 2017/2018



Nel 2018, rispetto all'anno precedente, **l'incidenza della coltivazione a biologico complessiva è aumentata** di due punti percentuali, **dal 12 al 14%.**

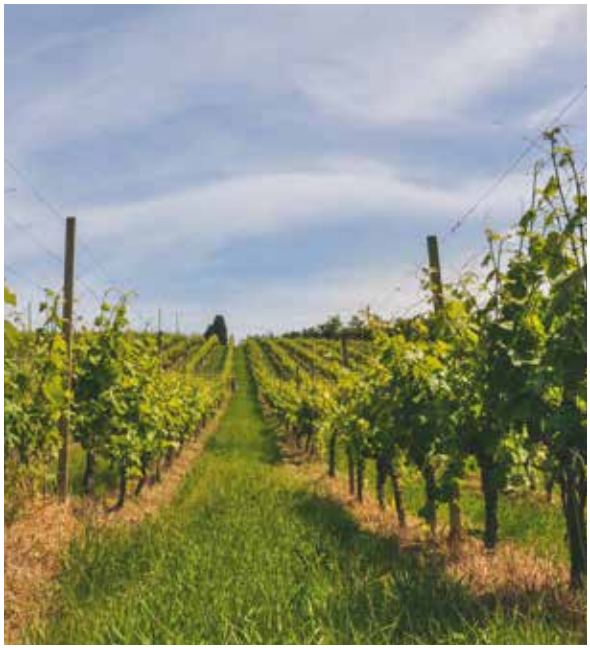
INCIDENZA BIOLOGICO
VARIAZIONE 2017/2018

L'APPROCCIO ALLA DIFESA

Le strategie di difesa fitosanitaria nel biologico hanno imposto la drastica riduzione dei dosaggi di rame ad ettaro per rispettare i limiti imposti dai regolamenti comunitari. La bontà dei risultati ottenuti ha comportato per l'azienda un **diverso approccio nell'impiego dei fitofarmaci**, non solo sulle colture biologiche vere e proprie ma anche in quelle convenzionali.
Gradualmente la soluzione del diserbo biologico, inteso come lavorazioni meccaniche e trinciatura dell'erba sottofila, si sta estendendo anche ai vigneti in cui la conduzione è convenzionale.

Questo approccio consente di evitare i danni normalmente provocati dai diserbanti di origine chimica, ovvero l'inaridimento del suolo, la consistente riduzione della biodiversità e lo squilibrio degli ecosistemi. Quest'ultimo danno, in particolare, è scatenato dalla mancanza di selettività delle piante da rimuovere.

Con il metodo biologico, invece, viene garantita la presenza di essenze spontanee nei sottofila che incrementa la biodiversità del sistema con il risultato di un ambiente più in equilibrio e nello stesso tempo più capace di calmierare la virulenza di alcuni parassiti.



Nelle colture a conduzione biologica, principalmente nei vigneti giovani e nelle colture di basilico e prezzemolo che non tollerano la presenza di infestanti, **l'estirpazione delle infestanti viene praticata a mano.**

Per le colture agricole viene implementata la rotazione colturale multifunzionale, affinché sia preservata la fertilità del suolo in termini biologici, fisici e chimici e garantita la sicurezza del prodotto ottenuto. Tali rotazioni, nei seminativi a conduzione biologica, devono essere almeno triennali, come indicato dal disciplinare di produzione integrata della Regione Marche.

Le **certificazioni Global G.A.P.** e **quella da agricoltura biologica** di alcune colture, come il basilico e il prezzemolo, hanno come benefica conseguenza il rigoroso e maggiore controllo sul terreno, sulle acque di irrigazione e l'utilizzo corretto dei presidi fitosanitari.

LA PRATICA DEL SOVESCIO

CHE COS'È?

Il sovescio, o inerbimento, è una pratica agronomica utile ad aumentare la fertilità del terreno, che punta al miglioramento della struttura e del tenore di sostanza organica in esso contenuta.

COME FUNZIONA?

La tecnica consiste nel seminare una o più specie vegetali, ciascuna con particolari proprietà benefiche per il sottosuolo e il soprasuolo.

Un primo aspetto positivo legato al sovescio è l'apporto nel terreno di una massa discreta di vegetali pronti ad essere trasformati in sostanza organica.

Altri aspetti riguardano l'arricchimento di azoto nel terreno: ad esempio, le leguminose hanno la capacità di fissare l'azoto atmosferico legandolo in composti organici; l'alleggerimento dei terreni compatti, in modo particolare dovuto alle specie a radici fascicolate, che una volta decomposte lasciano dei veri e propri solchi nel terreno, garantendo permeabilità e arieggiamento

L'utilizzo dei sovesci da parte dell'azienda, avviene regolarmente nei vigneti biologici e in casi particolari anche all'interno di una rotazione razionalizzata delle colture a seminativi.

> Il sovescio migliora le caratteristiche agronomiche del terreno, rendendolo più ospitale per le piante e per le forme di vita, riduce i fenomeni erosivi ed aiuta ad accrescere la biodiversità anche nel soprasuolo, attirando insetti utili.

IL COMPOST

All'insegna di una virtuosa valorizzazione delle biomasse, **i sottoprodotti della raccolta e lavorazione delle uve** (le cosiddette **vinacce**) come di altre colture **sono tutelati e posti in adeguati ambienti di compostaggio per la trasformazione in un ottimo compost di matrice organica**, successivamente ridistribuito sui terreni coltivati a conduzione biologica e limitrofi per la concimazione naturale dei suoli.

Le vinacce, distribuite sul terreno, hanno un apprezzabile potere fertilizzante dovuto al lento rilascio di elementi minerali quali azoto e potassio. Gli effetti benefici di tale concimazione consentono un miglioramento della struttura del terreno e l'aumento delle specie viventi nell'ecosistema che lo abitano.

LA CONFUSIONE SESSUALE È UNA FORMA ALTERNATIVA DI DIFESA AI DISERBANTI DI SINTESI

L'azienda adotta questa moderna forma di controllo di alcuni parassiti del grappolo in una superficie agricola di circa 52 ettari, ovvero su circa 40 ettari di vigneto a conduzione biologica e altri appezzamenti limitrofi in cui la conduzione è convenzionale.

QUESTA FORMA DI DIFESA PERMETTE DI EVITARE L'USO DI QUALSIASI TRATTAMENTO INSETTICIDA

La tecnica consente di lasciare il frutto e l'ambiente liberi da qualsiasi molecola. Infatti, rappresenta un condizionamento comportamentale dell'insetto (la tignola) evitando di fatto la fecondazione delle femmine, la deposizione di uova sul grappolo e la presenza di larve dannose. Nell'aria viene liberato solo un "odore", avvertito esclusivamente dal maschio della tignola (con grande selettività specifica), che simulando l'ormone sessuale della femmina (feromone attrattivo) ne rende impossibile l'individuazione.

Il continuo monitoraggio sugli appezzamenti in cui è stata applicata la tecnica alternativa, ha permesso all'azienda di evitare qualsiasi tipo di trattamento insetticida durante il 2017 e il 2018.

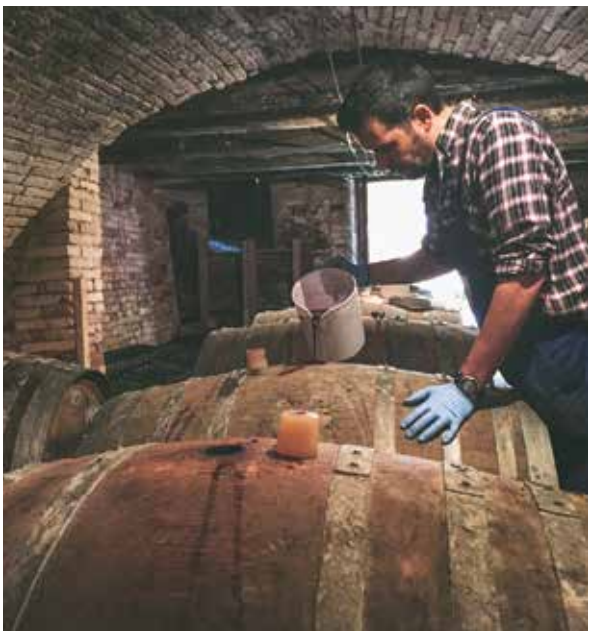
L'APPROCCIO SCIENTIFICO

La pluralità di ecosistemi nei nostri territori è un'enorme ricchezza e abbiamo la ferma volontà di preservarla.

LE CONFERME SPERIMENTALI ALLE INTUIZIONI DELLA TRADIZIONE

Senza perdere il senso di un racconto appassionato delle proprie attitudini e vocazionalità, **l'iniziativa di riportare ad una misura oggettiva ogni valutazione sulla bontà delle scelte aziendali in ogni tratto della filiera nasce da diverse esigenze e persegue diversi obiettivi.**
Innanzitutto un omaggio al consumatore e al cittadino che vive il nostro territorio e che, oberato e talvolta vessato da un flusso mediatico di informazioni, ha bisogno di basi sicure e dimostrabili per poter accordare la sua fiducia e la sua condivisione al nostro progetto.

A complemento, una vera necessità aziendale di calibrare le scelte sulla base di risultati reali alla ricerca di un'alleanza con l'ambiente che sia contemporaneamente virtuosa e fruttuosa a sostegno della qualità della vita di operatori aziendali e sostenibilità del reddito d'impresa.
I mezzi per seguire questo percorso con successo



passano attraverso una compenetrazione di idee tra proprietà, quadri, tecnici, operatori più motivati e la ricerca istituzionale: Facoltà, Gruppi di Studio, Amministrazioni.

IL PROGETTO BIOPASS

Biodiversity PASS® è un progetto innovativo per la misura, la salvaguardia e l'incremento della biodiversità in viticoltura.

Valutare e monitorare le diverse componenti della biodiversità risulta di importanza rilevante per comprendere l'impatto che le azioni e le attività produttive hanno sull'ecosistema vigneto e con-

BIODIVERSITY PASS®
BIODIVERSITÀ PAESAGGIO AMBIENTE SUOLO SOCIETÀ

sente una visione della sostenibilità della filiera vitivinicola a 360°.
Il programma comprende i dettami della FAO e attribuisce proprio alla componente organica il ruolo fondamentale di conservazione della fertilità in modo sostenibile e sano.

BioPASS® è stato attivato da Conti degli Azzoni fin dal 2014 inizialmente su quattro dei propri siti, rappresentativi della varietà territoriale e della biodiversità dell'ecosistema. Su tali siti sono state realizzate attività di controllo e monitoraggio annuale, in maniera conforme ai risultati dei dati rilevati. Proprio sulla base delle valutazioni sono state orientate le scelte in termini di semine polifunzionali di essenze erbacee miglioratrici di struttura ed accoglienza della comunità microbica utile o dotazione di compost.

Il programma e la strategia di indagini, dettati anche dalla stagionalità dei rilievi, dall'influenza climatica e dalla eterogeneità intrinseca dei suoli, **sono pianificati su un ciclo quinquennale** e sono compiuti su tutte le superfici vitate dell'azienda, così da ottenere un quadro sufficientemente esteso e una buona rappresentatività dei siti.
I monitoraggi degli indici di BioPASS® sono programmati a cadenze tali da controllare l'effetto degli interventi di gestione aziendale (ad esempio sulla modifica della biodiversità strutturale dell'azienda) e dei suoli (ad esempio sulla loro biodiversità e sulla loro qualità agronomica attraverso i valori di VSA), e le loro eventuali interazioni con la qualità delle uve.
Le indagini sono ripetute a distanza di tempo, per verificare se le azioni virtuose messe in atto (sovesci, apporto di compost e sostanza organica, passaggi dopo la vendemmia con discissore per arieggiare il terreno senza rompere il cotico erboso, ecc.) hanno migliorato la vitalità del suolo vitato.

I risultati delle indagini hanno ampiamente confermato alcune circostanze: una tra tutte, i vigneti che storicamente hanno dato i migliori risultati enologici, si confermano anche come quelli che hanno ottenuto i migliori punteggi di BioPASS®.

IL PROGETTO LIFE – VITISOM

Conti degli Azzoni aderisce al progetto LIFE VITISOM insieme a due sole altre aziende italiane per promuovere una gestione sostenibile del suolo in viticultura.

LIFE15 ENV/IT/00392 Whit the contribution of the LIFE, Programme of the Europe Union

L'obiettivo generale del progetto è quello di promuovere una gestione sostenibile del suolo in viticultura, attraverso una tecnologia per la concimazione organica del vigneto attraverso un sistema di distribuzione con rateo variabile.

Tale tecnologia innovativa permette di contrastare l'erosione della materia organica e di migliorare l'omogeneità e la qualità dei suoli vitati. In particolare, la promozione dell'uso razionale dei concimi organici consente di conservare e reintegrare la sostanza organica nei suoli vitati, con effetti positivi in termini di fertilità chimica, fisica e biologica dei suoli.

Insieme a sole altre due aziende in Italia, Berlucchi e Castello Bonomi, **l'azienda Conti degli Azzoni aderisce dal 2017 al progetto triennale che prevede la distribuzione a rateo variabile di matrici**

organiche come compost, digestato e letame. **L'approccio a pratiche di agricoltura di precisione come la concimazione a rateo variabile comporta un impiego ottimizzato dei fertilizzanti.** Mediante mappe di vigore si distribuisce più concime dove la vegetazione è carente e poco o nulla dove è in eccesso; così si ottiene meno spreco di concime, meno perdite per dilavamento e più uniformità di vegetazione che si traduce in miglior qualità dei frutti.

IL PROGETTO HA COMPORTATO:

- **La realizzazione di prototipi personalizzati** da parte di un costruttore di macchine agricole per le tre diverse aziende; sono carri spandiletame capaci di distribuire a rateo variabile costruiti specificatamente sulle caratteristiche ambientali e strutturali delle tre differenti realtà viticole italiane
- **Analisi del terreno** non solo di tipo convenzionale (le classiche analisi fisico-chimiche) ma secondo un protocollo che valuta l'attività biologica dei suoli
- **Lo studio di emissioni e il rilievo puntuale di mappe di vigore** tramite sensori appositi montati su trattore, ecc.
- **La formazione del personale** con attenzione al rispetto alla vitalità e alla longevità delle piante tramite corretti tagli di potatura.

Il modello di precision farming di VITISOM punta ad essere esportato e validato in tutti le regioni vitivinicole europee. Un'indagine per conoscere ed approfondire le diverse realtà viticole è attualmente in corso con lo scopo di costruire un piano di replicabilità e trasferibilità del modello a tutti i comparti produttivi europei.

INVESTIMENTI AMBIENTALI

Negli ultimi anni, Conti degli Azzoni ha investito circa 629.496 euro per la realizzazione **dell'impianto fotovoltaico**, per l'implementazione e il sostegno negli anni del progetto **Biodiversity PASS®, volto alla tutela della biodiversità dei suoli coltivati, per l'acquisto di mezzi di trasporto aziendali e macchine agricole con standard emissivi di ultima generazione.**

In particolare, nel 2018 l'azienda ha acquistato un nuovo **impianto di refrigerazione ad acqua.** Tale impianto, scelto appositamente per garantire una maggiore sostenibilità del proprio processo di vinificazione a temperatura controllata, consente di ottenere un **minor consumo di energia e il minor impiego di gas inquinanti** e, di conseguenza, contribuisce a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda.

Inoltre, con l'adesione a **Life Vitisom**, l'azienda ha investito oltre che nella fattibilità del progetto vero e proprio (acquisto di matrici organiche, realizzazione di indagini analitiche mirate, consulenza di professionisti del settore), anche nella divulgazione e nella diffusione dei temi della gestione sostenibile del suolo in viticultura, attraverso eventi e comunicazione dedicati.

ANNO	AMBITO AZIENDALE	TIPO DI INVESTIMENTO	EURO
2010	Cantina	Impianto fotovoltaico	115.200
2014	Vigneto	Progetto Biopass® (implementazione)	2.000
2015	Vigneto	Progetto Biopass® (mantenimento)	1.000
2015	Agricoltura	Trattrice Claas Nexos 230F (BM 434 V), FASE III	32.730
2015	Agricoltura	Trattrice Challenger New Holland MT765D AGCO (BM 147 D), FASE III	200.000
2015	Agricoltura	Trattrice New Holland T7 245 (BP 661F), FASE IV	100.000
2016	Vigneto	Progetto Biopass® (mantenimento)	1.000
2017	Agricoltura	Trattice New Holland T4 100 (BP 364 Y), FASE III B	41.000
2017	Agricoltura	Trattrice New Holland T5 (BR 548 G), FASE III B	35.000
2017	Vigneto	Progetto Biodiversity PASS® (mantenimento)	1.000
2018	Vigneto	Progetto Biodiversity PASS® (mantenimento)	1.000
2018	Vigneto	Progetto LIFE VITISOM (matrici organiche, analisi, trasporti, consulenze, eventi e comunicazione)	11.300
2018	Cantina	Nuovo impianto di refrigerazione per il controllo della temperatura di fermentazione e per la stabilizzazione dei vini.	37.000
TOTALE			**629.496**

L'IMPRONTA CARBONICA

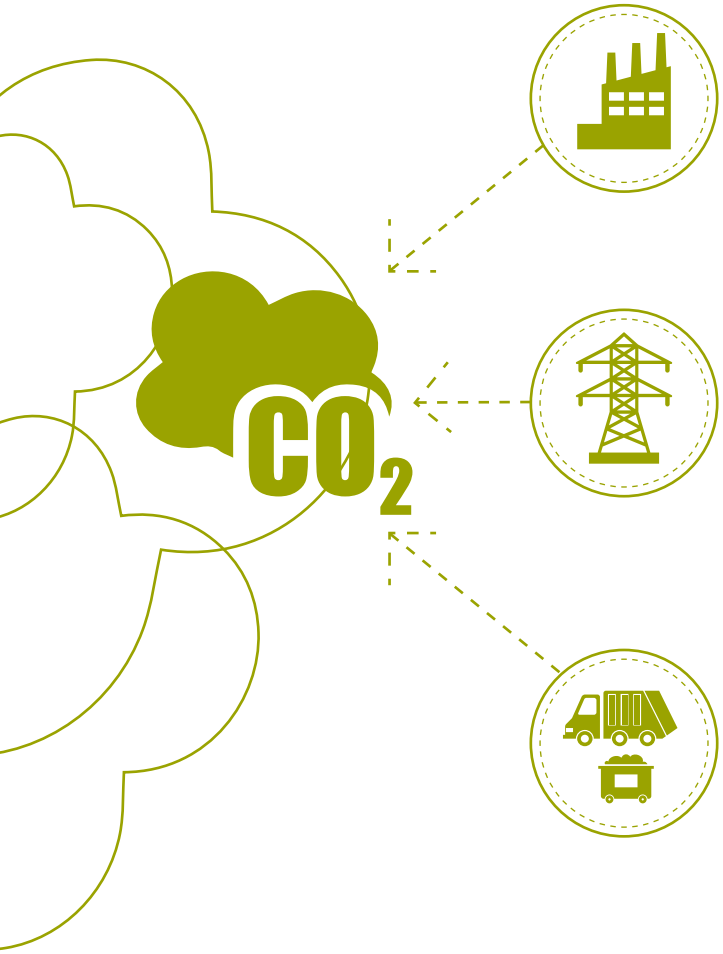
L'energia è un bene prezioso sempre meno disponibile ed è una componente che assume un peso esponenziale nel bilancio aziendale. Per queste ragioni **è necessario essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG (greenhouse gases**, tra i quali il più conosciuto è l'anidride carbonica CO_2) che per molti studiosi sembrano essere altamente correlati all'effetto serra e ai cambiamenti climatici in atto sul nostro pianeta.

È necessario, quindi, misurare le emissioni nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra.

> L'umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro.
>
> (World Commission on Environment and Development, 1987)

MISURA DELLE EMISSIONI

Il computo delle emissioni di CO_2 dell'azienda Conti degli Azzoni, per l'anno 2018, è stato effettuato con il **calcolatore Ita.Ca®.**
L'indagine nel suo complesso, per il reperimento e l'analisi dei dati, pur non essendo sottoposta a verifica di ente certificatore, è stata condotta secondo i criteri della normativa vigente per essere inserita nella struttura di questo Bilancio di Sostenibilità[2].



IMPRONTA PRIMARIA (ambito 1)

Misura delle **emissioni di CO_2 dovute alla diretta responsabilità delle attività aziendali** - tra cui l'utilizzo di combustibili fossili e il consumo interno di energia per il trasporto o per i lavori aziendali (gasolio agricolo utilizzato e carburante per gli impianti fissi).

IMPRONTA SECONDARIA (ambito 2)

Misura delle **emissioni di CO_2 indirette di gas serra causate dalla produzione di energia acquistata** da fornitori esterni da parte dell'azienda – per esempio, per far funzionare gli impianti di riscaldamento o refrigerazione (ovvero energia acquistata al netto di quella autoprodotta dall'impianto fotovoltaico).

IMPRONTA TERZIARIA (ambito 3)

Misura delle **emissioni di CO_2 indirette determinate da tutto il ciclo di vita dei prodotti e dei materiali che si acquistano e si utilizzano** durante il ciclo produttivo dell'azienda (elettricità, carburanti, prodotti di campagna, prodotti enologici, concimi, bottiglie, contenitori, imballaggi carta e cartone, lavoro di terzi, spedizioni commerciali)

[2] Di fatto, la raccolta dei dati si basa soprattutto su dati primari, direttamente reperibili presso l'azienda. Per ottenere tali dati, sono state effettuate misurazioni quantitative dirette delle varie attività considerate che, moltiplicate per un fattore di emissione, hanno determinato, nel computo le emissioni di gas serra (emissioni di CO_2 equivalente) derivanti da un determinato processo. Nel protocollo operativo, seguito e redatto da SATA Studio Agronomico, sono state specificate le incertezze di tali dati e dei coefficienti di conversione del calcolatore.

BILANCIO DEL SUOLO

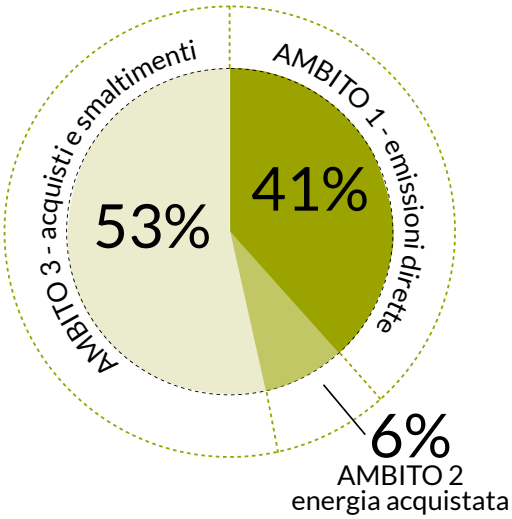
Nel calcolatore Ita.Ca® è previsto anche **il bilancio del suolo**, con l'obiettivo di valutare i **"sequestri" di CO_2** da parte dei suoli coltivati, oltre che le **"emissioni aziendali" di CO_2**.
Infatti, com'è noto, le piante hanno la capacità di "fotosintesi" e quindi di "fissare il carbonio" sotto forma di sostanza organica nel suolo; ciò costituisce un importante aspetto nella valutazione dell'impronta carbonica aziendale in ambito vitivinicolo e non solo.

> Metodi di gestione del terreno attenti alla sostenibilità ambientale possono determinare importanti incrementi nel tenore di sostanza organica del suolo, con conseguente diminuzione delle emissioni di CO_2.

L'impronta carbonica aziendale calcolata per ambiti è distribuita come segue negli anni 2017 e 2018 ed è completa del calcolo dei 'sequestri' dovuti ai suoli coltivati (bilancio del suolo) per entrambi gli anni:

IMPRONTA CARBONICA Tonnellate di CO_2 equivalenti	2017	2018
Impronta Primaria (Ambito 1)	536	493
Impronta Secondaria (Ambito 2)	81	73
Impronta Terziaria (Ambito 3)	657	636
Sequestri	-3792	-2565
TOTALE	**-2661**	**-1363**

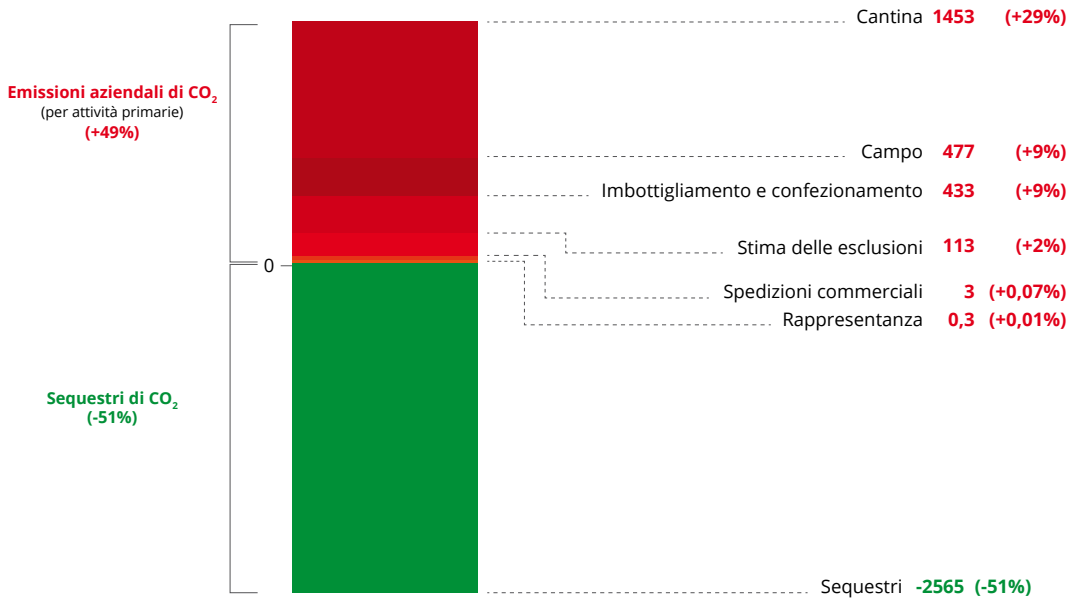
La variazione che emerge tra i due anni di indagine è dovuta in parte ad una ridefinizione dei coefficienti di emissione naturale dalla biologia del suolo che vengono costantemente aggiornati in bibliografia per esito di nuove e costanti ricerche sempre più mirate in questo campo. Questo non significa quindi una maggior emissione aziendale quanto piuttosto un effetto di calcoli sempre più precisi. In ogni caso **l'azienda mantiene una posizione di chiaro ed evidente credito.**



Incidenza ambiti emissioni 2018

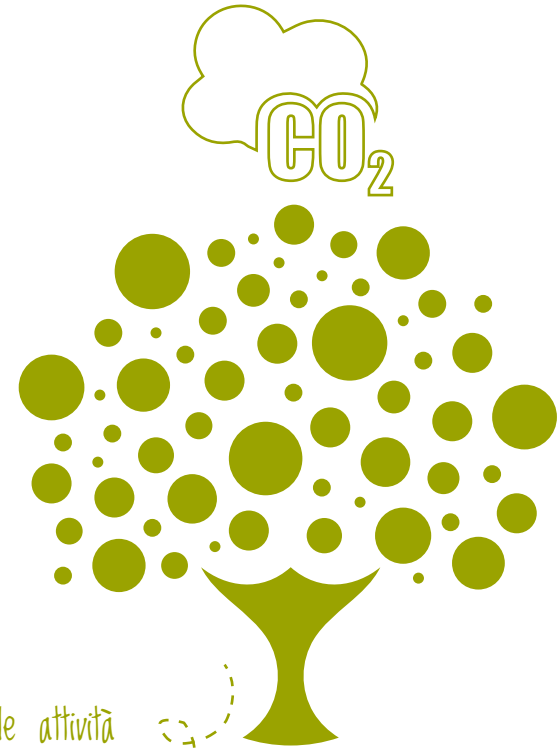
EMISSIONI CO_2 AZIENDALI PER ATTIVITÁ PRIMARIE

Sono di seguito riportati i **valori di CO_2 calcolati per attività primarie dell'azienda per l'anno 2018.** Il calcolo è stato eseguito con un protocollo alquanto rigoroso, più di quanto succede in altri casi in ambito nazionale. **I valori di emissione risultano significativi se messi in relazione con i sequestri**, come mostrato di seguito:



Il calcolo con Ita.Ca® mette in evidenza che le attività della filiera che producono maggiori emissioni di CO_2 sono **le attività di cantina per il 29%, le attività di campo (vigneto) per il 9%** e sempre per **il 9%** contribuiscono **l'imbottigliamento e il confezionamento.** Le altre attività valutate rivelano percentuali minori; nella valutazione è compresa la stima di eventuali esclusioni[3]. **Il 51% del totale delle emissioni calcolate è rappresentato dai sequestri.**

Appare con chiarezza che l'azienda è orientata in prevalenza alla gestione di campo, per cui **i sequestri di gas serra dall'atmosfera risultano superiori alle emissioni prodotte con tutta la filiera produttiva,** grazie all'azione di "fotosintesi" delle diverse colture. **Pertanto, l'azienda nel suo insieme fornisce un beneficio all'atmosfera riducendo l'effetto serra.**



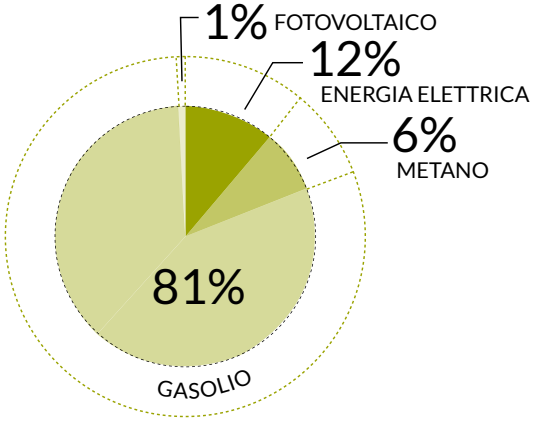
I sequestri netti di CO_2 derivati dal bilancio delle attività aziendali sono pari al beneficio di 300 ettari di bosco.

[3] Laddove non siano stati disponibili dati, sono stati compensati con ipotesi conservative, con dati medi o generici, con limiti percentuali e criteri da normative di settore.

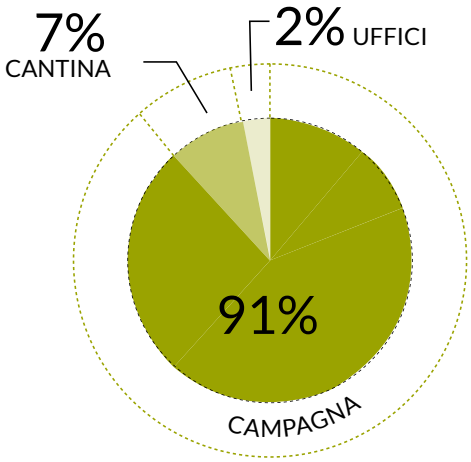
ENERGIA

Energia elettrica, metano e gasolio rappresentano le componenti dei consumi energetici aziendali.
L'energia elettrica (12%, di cui 1,4 % da **fotovoltaico**) è impiegata per l'illuminazione, la climatizzazione estiva degli edifici, il funzionamento degli impianti di refrigerazione e di trasformazione nella vinificazione e nell'imbottigliamento;
Il metano: (6%) è utilizzato per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, per la produzione di acqua calda e per altri processi minori;
Il gasolio: (81%) viene usato per la movimentazione del parco mezzi, in particolare nella movimentazione per la coltivazione diretta e per la logistica.
Parte dell'energia utilizzata nel processo produttivo viene generata dall'**impianto fotovoltaico** di proprietà dell'azienda. L'impianto è installato sul tetto di uno degli immobili, la cui superficie è di circa 200 mq ed ha una potenza nominale di **26.775 kWh**. La produzione di energia fotovoltaica per il 2018 è stata di **35.004 kWh**, di questa aliquota **24.022 kWh** sono stati scambiati sul posto e la quantità rimanente di energia **(10.982 kWh)** è stata immessa nuovamente in rete.
Dal confronto degli anni 2017/2018, come riportato in tabella, si evince una minima contrazione della energia utilizzata, con variazioni più o meno decrementali per tipologia di fonte.

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE (GJ)	2017	2018	VARIAZIONE %
Elettrica	849	764	-10%
Metano	426	343	-20%
Gasolio	5375	5148	-4%
Fotovoltaico	90	87	-4%
TOTALE	**6740**	**6342**	**-6%**



Consumi energetici per fonte 2018



Consumi energetici per attività primarie 2018

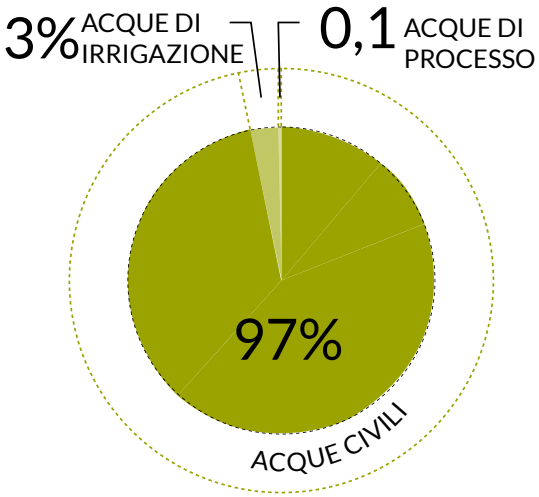
Analizzando i consumi di energia per attività primarie emerge che:

- **l'irrigazione, la coltura diretta dei campi con trattrici e le relative attività di officina** incidono in maniera rilevante sulla distribuzione dei consumi energetici con circa il 91%.
- **le attività di cantina** incidono per circa il 7% sul consumo energetico totale;
- **le attività di ufficio** influiscono per il 2%.

Rispetto al 2017, la situazione è rimasta pressoché invariata. Nel 2018 l'azienda ha acquistato un nuovo **impianto di refrigerazione ad acqua**. che consente di ottenere un minor consumo di energia e il minor impiego di gas inquinanti, assicurando un processo di vinificazione a temperatura controllata.

ACQUA

L'attività agricola dell'azienda su superfici estese rende il consumo di acqua un aspetto rilevante nella gestione ambientale.



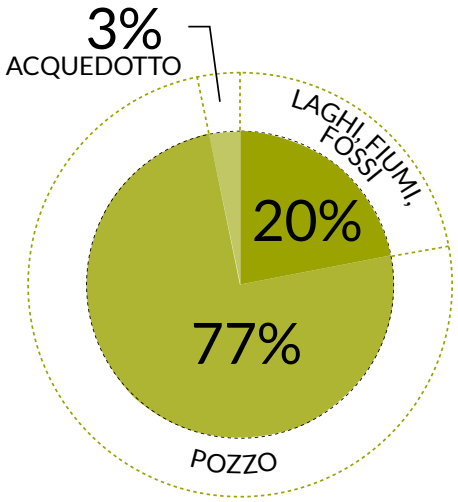
Consumi idrici per destinazione 2018

Il 97% circa del consumo idrico è generato dall'irrigazione dei campi agricoli. La restante parte è suddivisa nelle attività di cantina per circa il 3% e, in misura trascurabile, nelle attività d'uso civili.

CONSUMI IDRICI PER FONTE (MC)	2017	2018	VARIAZIONE %
Laghi, fiumi, fossi	39.000	22.000	-44%
Pozzo	107.800	85.000	-21%
Acquedotto	3.648	3.537	-3
TOTALE	**150.448**	**110.537**	**-27%**

Le acque prelevate da pozzo e da fiume sono acque di irrigazione; in particolare quella derivata da fiume viene utilizzata per l'irrigazione delle colture a conduzione biologica per un totale di 22.000 mc. L'acqua prelevata da acquedotto è sostanzialmente utilizzata come acqua di processo (imbottigliamento e lavaggio dei mezzi agricoli) e per uso civile negli uffici. Nel 2018 si rileva un minor consumo idrico rispetto al 2017, la motivazione principale è da ricercare nella maggiore piovosità verificatasi nell'arco dell'annualità, a tutto vantaggio delle risorse idriche effettivamente prelevate.

Rispetto alle fonti di prelievo, le **acque di pozzo** rappresentano circa il 77% del totale, il 20% è derivato da fiume e solo il 3% proviene da acquedotto.



Consumi idrici per fonte 2018

CONSUMI IDRICI PER ATTIVITÁ PRIMARIE (MC)	2017	2018	VARIAZIONE %
Campagna	147.450	107.494	-27%
Cantina (imbottigliamento)	2.998	2.955	-1%
Uffici	88	89	2%
TOTALE	**150.448**	**110.537**	**-27%**

L'approvvigionamento delle acque di irrigazione non deriva mai da acquedotto pubblico.
Gli impianti irrigui sono sostenuti dalle acque a scorrimento superficiale, prive di qualsiasi genere di immissione di refluo, e da pozzo di falda pura; a garanzia di queste condizioni, l'azienda analizza tali acque con periodicità annuale.

Metodi e criteri di irrigazione adeguati sono adottati dall'azienda per ridurre il consumo idrico: turnazione, periodicità, predilezione di ore crepuscolari e notturne (per evitare perdite per evaporazione e deriva dell'acqua nebulizzata a causa delle brezze, quasi continue in estate nelle ore diurne nelle pianure marchigiane). I volumi dell'apporto idrico sono stabiliti nel rispetto di un equilibrio tale da consentire una **gestione a basso impatto** contenendo la suscettibilità agli attacchi parassitari; il metodo di apporto è orientato a ridurre al minimo le perdite d'acqua per evaporazione o lisciviazione, utilizzando il metodo irrigazione a goccia con manichetta sotterranea.

L'impiego delle acque di irrigazione è stato destinato quasi esclusivamente alle colture a seminativi a conduzione biologica e convenzionale.

Le acque di scarico della cantina e degli altri edifici hanno come destinazione ultima la fognatura. Tali acque sono, ad ogni modo, monitorate attraverso analisi semestrali specifiche, condizione richiesta anche dalla **Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)** di cui l'azienda dispone per effettuare tale attività.

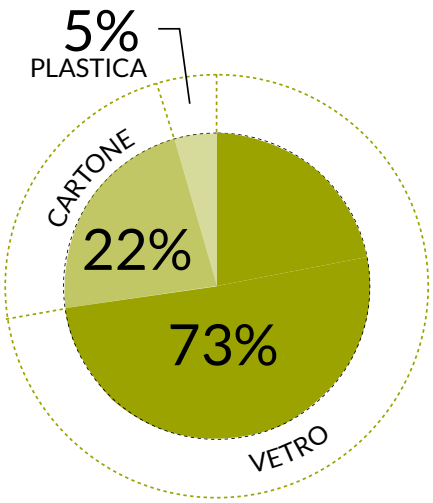
MATERIE PRIME E IMBALLAGGI

L'azienda ad oggi ha intrapreso una politica di riduzione del consumo di imballaggi relativamente all'utilizzo di bottiglie con formati più uniformi e leggeri, nel rispetto degli standard qualitativi e di sicurezza, in modo da garantire nel futuro una riduzione del consumo di vetro per unità di prodotto finito.
Sempre nell'ottica di una corretta gestione ambientale si predilige l'utilizzo di tappi in sughero microgranulare a discapito di tappi sintetici.

Dal punto di vista della movimentazione interna delle merci si usano bancali in legno di formato europeo standard riutilizzabili, così come le cassette e i contenitori in plastica per il raccolto agricolo, il cui stoccaggio avviene in silos.

L'approvvigionamento di materie prime avviene esclusivamente da fornitori italiani, in questo modo si riducono le emissioni legate al trasposto e si incrementa l'indotto nel paese.

Nel 2018 il materiale da imballaggio utilizzato è complessivamente ripartito come segue:



Materiale da imballaggio 2018

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE (GJ)	2017	2018	VARIAZIONE %
Vetro	101	93	-8%
Cartone	25	27	10%
Plastica	6	6	5%
TOTALE	**132**	**127**	**-4%**

RIFIUTI

Conti degli Azzoni riutilizza, dopo opportuna trasformazione, il residuo della raccolta e della lavorazione delle uve (le cosiddette **vinacce**). Dopo lo stoccaggio in ambienti adeguati di compostaggio l'azienda ha trasformato in risorsa circa **171 tonnellate di vinacce**, ovvero **ne ha ottenuto compost di matrice organica** che viene ridistribuito come concime naturale nei vigneti a conduzione biologica.

Le attività aziendali principalmente coinvolte nella generazione di rifiuti sono quelle relative all'officina (manutenzione di tutti i mezzi meccanici aziendali), all'attività di vinificazione, a quelle di produzione agricola e alle attività di ufficio.

La plastica di scarto, così come vetro e cartone, sono assimilabili ai rifiuti urbani del Comune di Montefano. Essi vengono raccolti e differenziati secondo le direttive dell'azienda partecipata del Comune che si occupa dello smaltimento di tali rifiuti.

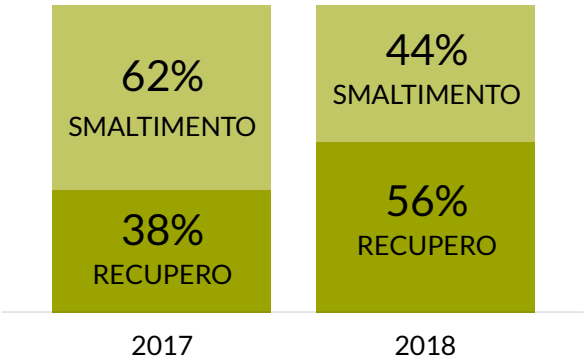
Sono generati anche rifiuti speciali che, come da norme vigenti, una volta prodotti, vengono registrati su appositi registri, stoccati in magazzino e smaltiti, almeno una volta l'anno, da aziende specializzate al trasporto e/o smaltimento.
I rifiuti prodotti in officina riguardano i mezzi di movimentazione e sono rappresentati soprattutto da batterie di scarto, materiali residui in ferro e acciaio, filtri dell'olio e scarti di olio minerale per motori esausti. In cantina vengono prodotti rifiuti quali imballaggi in materiali misti, materiali filtranti e assorbenti. L'attività agricola produce imballaggi in materiali misti, in minima quantità, rifiuti agrochimici. Infine, ci sono i materiali di scarto delle attività d'ufficio, si tratta generalmente dei toner per la stampa esauriti. Può capitare che, oltre alla gestione annuale ordinaria di tali rifiuti, vengano effettuati degli smaltimenti straordinari, ovvero smaltimenti di rifiuti saltuari.

GESTIONE	DESTINAZIONE	2017	2018	VARIAZIONE %
ORDINARIA	Recupero	1660	2607	57%
	Smaltimento	2667	2078	-22%
STRAORDINARIA*	Recupero	2750	0	-
	Smaltimento	1500	0	-
TOTALE		**8577**	**4685**	**-**

(*) Nel 2017 è avvenuto lo smaltimento occasionale (a recupero) di un veicolo agricolo non più utilizzabile ed è stata operata la pulizia delle fosse settiche con la generazione di fanghi (destinati a smaltimento).

Negli ultimi due anni a confronto è evidente un notevole incremento dei rifiuti destinati a recupero a fronte di un decremento dei rifiuti destinati a smaltimento.

COMPOSIZIONE PER DESTINAZIONE



PROFILO ECONOMICO

Il valore sostenibile della ricchezza distribuita.

VALORE AGGIUNTO

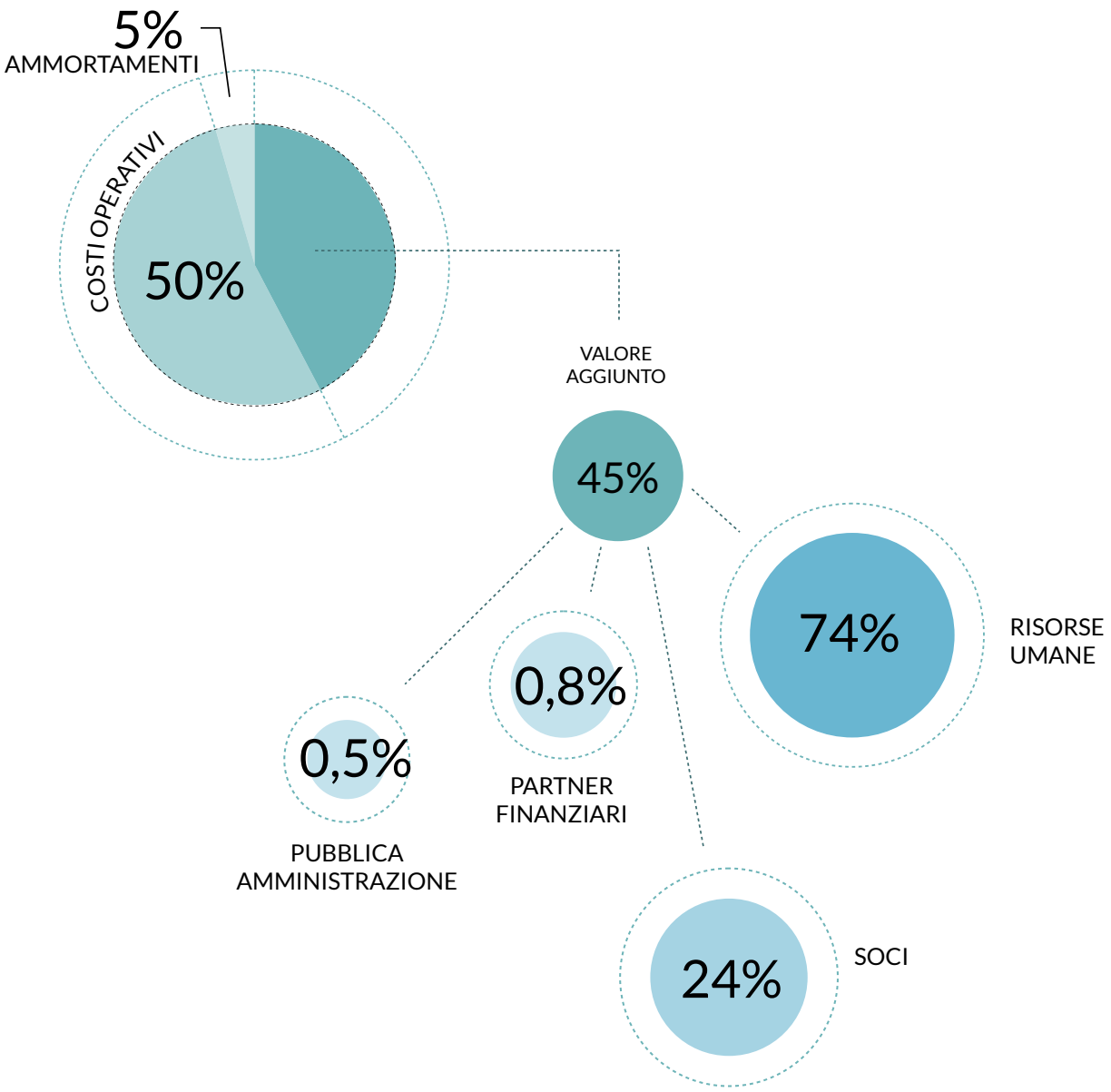
La sostenibilità economica è la base dello sviluppo sostenibile: solo le aziende che producono ricchezza riescono a distribuirla alla comunità in cui operano portando benessere sia dal punto di vista sociale che ambientale.

Le società agricole Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori e Bio degli Azzoni sono entrambe società di persone e come tali non hanno l'obbligo del deposito del bilancio d'esercizio, ma per una oculata gestione questo viene comunque redatto a sostegno delle decisioni aziendali da parte dei soci.
In questa sede, per meglio rappresentare l'ammontare di ricchezza economica prodotta e distribuita tra gli stakeholder, si è deciso di aggregare i risultati economici di entrambe e di eliminare gli effetti economici tra le stesse.

Il risultato è che nel 2018 Conti degli Azzoni ha realizzato ricavi complessivi pari a 3,5 milioni di euro (+40 mila euro rispetto al 2017), pari alla somma dei ricavi delle due società esclusi quelli generati dai rapporti tra le due
I ricavi complessivi sono composti dai ricavi di vendita di vino, prodotti agricoli e altri prodotti venduti nel punto vendita aziendale (92%), da contributi AGEA-Agenzia per Erogazioni in Agricoltura stanziati dall'Unione Europea per la produzione agricola dei Paese della Comunità (7,6%) e per la parte residuale dagli incentivi GSE sul fotovoltaico (0,4%).

Sottraendo dai ricavi i costi operativi e gli ammortamenti è stato determinato il Valore Aggiunto Globale Netto generato dall'azienda nel 2018 che è pari a 1,5 milioni di euro (il 45% dei ricavi complessivi), e distribuito ai vari stakeholder come segue:

- **Risorse Umane (74,2%):** tale voce comprende ogni forma di remunerazione erogata a fronte dell'attività lavorativa svolta dai dipendenti, inclusi gli oneri di utilità sociale sostenuti dall'azienda, i pasti e soggiorni e la formazione
- **Soci (24,5%):** rientrano in questa voce gli utili generati dall'azienda e distribuiti ai soci al lordo delle imposte personali
- **Partner finanziari (0,8%):** tale voce rappresenta la remunerazione del capitale di credito concesso da finanziatori terzi sottoforma di interessi passivi
- **Pubblica amministrazione (0,5%):** ammontare delle imposte dirette e indirette dovute agli Enti della Pubblica Amministrazione



PROGETTI FUTURI

SOSTEGNO ALLA BIODIVERSITÁ

Per rafforzare l'impegno verso la sostenibilità ambientale l'azienda parteciperà nel 2019 alla sottomisura 16.1 del PSR 2014-2020 della Regione Marche per il **sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi (Go) del partenariato europeo per l'innovazione (Pei) in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.**
Il gruppo operativo sarà formato da alcune aziende vitivinicole distribuite in diversi distretti del territorio marchigiano, da un istituto di ricerca rappresentato dall'Università di Milano e da un'agenzia di comunicazione e Conti degli Azzoni assumerà il ruolo di capofila. Il progetto ha come obiettivo quello di identificare nei diversi suoli e contesti, le migliori tecniche di gestione del suolo, le essenze erbacee adottate per la copertura del suolo ed il transito, l'adeguato compostaggio delle biomasse identificabili come sottoprodotti aziendali sani e non soggetti a spese energetiche per il trasporto, il tutto per valorizzare la sostanza organica, la fertilità biologica e la conservazione del regime idrico.

CONVERSIONE A BIOLOGICO

L'azienda continuerà il percorso di conversione delle superfici convenzionali a conduzione biologica.

FORMAZIONE ATTIVA

L'azienda continuerà il **percorso sull'innovatività dell'approccio alla formazione e addestramento dei dipendenti**, che prevede il passaggio da una modalità passiva di ascolto da parte del lavoratore, ad una più attiva in cui è chiamato ad esprimere una propria opinione sui temi trattati e fornire suggerimenti per il miglioramento. Conti degli Azzoni ha infatti dimostrato che attraverso questo nuovo approccio le persone si sentono più coinvolte e valorizzate, a beneficio sia dell'organizzazione che del clima interno, per questo motivo vuole rafforzare tale attività negli anni futuri. In particolare, per il 2019 sono state programmate 6 giornate formative on the job sulla gestione sostenibile del suolo e dei vigneti nelle quali verrà applicato questo approccio innovativo.

COINVOLGIMENTO DEI DIPENDENTI

Un ambiente di lavoro positivo genera vantaggi in termini di soddisfazione delle persone che ci lavorano, di produttività e di profittabilità.
Consapevole di ciò nel 2019 Conti degli Azzoni attiverà un **progetto sul miglioramento del clima aziendale** che coinvolgerà proprietà e dipendenti.
Il progetto si articolerà in tre fasi:

- una prima fase di analisi dell'ambiente di lavoro attraverso interviste e questionari
- una seconda fase organizzativo-decisionale dove verranno individuate le strade da percorrere per colmare eventuali problematiche emerse
- una terza fase in cui verranno attuate le decisioni prese

PROMOZIONE DELLA SOSTENIBILITÁ

Conti degli Azzoni continuerà il suo percorso di promozione e sensibilizzazione sui temi della sostenibilità soprattutto nel settore agroalimentare attraverso la partecipazione ad iniziative ed eventi organizzati sia a livello regionale che nazionale.

LA TUA OPINIONE

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi importante. Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia sul documento che sull'attività realizzata da Conti degli Azzoni.

Tutte le indicazioni che ci perverranno ci saranno molto utili per migliorarci e per questo vi ringraziamo fin d'ora.

Di seguito sono indicati i riferimenti da utilizzare per le vostre comunicazioni:

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori s.s. soc. agr.
Corso Carradori, 13 - 62010 Montefano (MC)
sustainability@degliazzoni.it - www.degliazzoni.it

Vi ringraziamo molto per averci dedicato il vostro tempo e restiamo in attesa di indicazioni da parte vostra.
È possibile scaricare il Bilancio di Sostenibilità 2018 dal sito web aziendale.

SUPPORTO METODOLOGICO
Network Advisory Srl
www.networkadvisory.eu

SUPPORTO TECNICO IMPRONTA CARBONICA E BIOPASS
Studio Agronomico Sata
www.agronomisata.it

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
Dream Advertising s.n.c.
www.dreamadv.it

PROGETTO DI COMUNICAZIONE
MultiMedia
www.multimediamilano.it

STAMPA
DIGITECH s.r.l.
www.digitechsrl.it

CONTI DEGLI AZZONI
www.degliazzoni.it