CONTI
DEGLI AZZONI

Bilancio di Sostenibilità 2021

LA NATURA E LE INFINITE DECLINAZIONI DELLA SUA PERFEZIONE

DAW
DEGLI AZZONI WINES

Alla base della filosofia dei fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni Avogadro Carradori c'è il rispetto e la tutela delle persone e dell'ambiente, 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 onere 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.

Sono ben cinque le aziende che compongono il gruppo Degli Azzoni Wines: Conte Aldobrando in Toscana, Conti Riccati in Veneto, LeVide in Trentino, Conti degli Azzoni e Primafonte nelle Marche.

Conti degli Azzoni

II8 ettari di vigneti
635 ettari di seminativi
20 ettari di alberi e corsi d'acqua
I2 ettari di vivaio viti madri

VINI

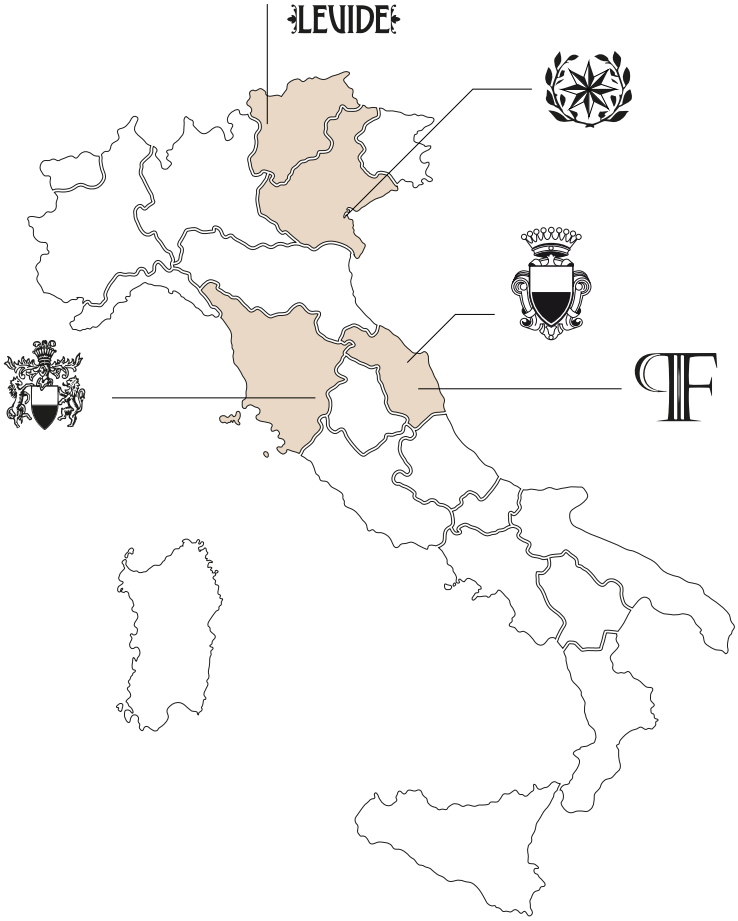
Passatempo, Marche Rosso IGT
Carrodoro, Grechetto Marche IGT
Helvia, Ribona Colli Maceratesi DOC
San Donato, Rosso Piceno DOC
Beldiletto, Spumante Brut
Sultano, Passito

Conte Aldobrando

22 ettari di vigneti
I43 ettari di seminativi
I20 ettari di bosco

VINI

Helianthus, Toscana Rosso IGT
Chianti DOCG
Villa Sole, Pinot Grigio IGT
Le Fonticchie, Vermentino Toscana IGT
Baciamano, Bianco Pisano di San Torpè Vin Santo



Nel complesso le aziende hanno una superficie che supera i 1.350 ettari, di cui 175 coltivati con vigneti e circa 145 di bosco fra Toscana, Veneto, Trentino e Marche. Questi territori, tanto differenti quanto incantevoli, sono ricchi di storia e cultura enogastronomica e nel loro insieme rappresentano l'essenza dell'Italia.

Conti Riccati

23 ettari di vigneti
170 ettari di seminativi

VINI

Prosecco DOC
Asolo Prosecco Superiore DOCG

LeVide

5 ettari di vigneti
4 ettari di bosco

VINI

Cime di Altilia, Trento DOC
Maso Alesiera, Trento DOC Brut Nature

Il valore intangibile della conoscenza assieme al patrimonio umano sono il vero nostro capitale

Colpiscono sempre le frasi che sanno dare un significato più profondo di quello letterale. Anche a proposito di quella cosa che viene universalmente considerata come Sostenibilità.

Un aforisma spesso citato di Confucio recita: "Il miglior momento per piantare un albero era venti anni fa. Il secondo è adesso."

Martin Luther King era solito dire: "Se sapessi che domani il mondo andrà in pezzi, vorrei comunque piantare il mio albero di mele".

Bastano questi pensieri come premessa per giustificare il percorso che abbiamo intrapreso negli ultimi anni?

Forse no se così spesso ci viene chiesto: "Perché impostate operazioni strutturali che genereranno benefici tra qualche decina d'anni?". Potremmo rispondere come faceva Warren Buffet: "C'è qualcuno seduto all'ombra oggi perché qualcun altro ha piantato un albero molto tempo fa", mentre invece in questi momenti più della risposta da dare ripensiamo alle motivazioni (senza trovarle, in realtà) che spingono l'interlocutore nel porre un simile interrogativo.

Domande ad altre domande, quindi, ma cercando di mettere un po' d'ordine verrebbe da dire che le ragioni che inducono a porre una simile domanda, nonostante le tante e celebri frasi che condensano un sapore morale e filosofico così profondo, forse sono da ricercare nella perdita di significato di una parola come "sostenibilità" nella società moderna che l'ha trasformata, quasi come intercalare di uso comune, in un banale termine "alla moda"?

Forse, se così fosse, sarebbe opportuno allora ricostruire la genesi di questo termine partendo dall'etimologia che affonda le radici nella classica cultura latina secondo la quale il suo significato è riassunto nei termini sostenere, difendere, prendersi cura. E per venire a condizioni più recenti, nell'edizione degli anni '30 del secolo scorso, l'autorevole enciclopedia Treccani alla voce sostenibilità riportava: "essere sostenibile", ovvero per sostenibile si intendeva: "che si può sostenere". Un concetto quindi che si è fortemente evoluto nel tempo e che nell'edizione attuale, sempre della prestigiosa Treccani, per sostenibilità viene così sintetizzato ed integrato: "...nelle scienze ambientali ed economiche, condizioni di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri." Un concetto oseremmo dire articolato e che riprende, al proprio interno, il senso degli aforismi di Confucio, Luther King, Buffet e tanti altri grandi pensatori e uomini d'azione. Da qui la necessità, propria del nostro contesto sociale attuale, e anche la capacità, che avvertiamo sempre più impellente, di riuscire a mantenere un ecosistema in equilibrio per poter offrire a chi verrà dopo, un pianeta che sia sempre ospitale e meraviglioso quanto l'abbiamo conosciuto noi.

E continuando nell'analisi del termine, sempre dall'attuale Treccani apprendiamo che: "...I fattori che disturbano l'equilibrio degli ecosistemi sono le relazioni che gli stessi instaurano con un altro tipo di sistema complesso come quello antropico. L'interazione fra i due sistemi complessi aumenta la probabilità di perturbazioni e fa aumentare il rischio di alterazioni irreversibili." Concetti sempre più sofisticati e che analizzano sempre più in profondità i comportamenti umani. In sintesi, quindi, che cosa è davvero cambiato in questi decenni? Secondo noi è semplice, chi è cambiato è l'uomo che ha finalmente acquisito una maggiore consapevolezza allargando la propria conoscenza e contemporaneamente la propria visione. Un traguardo di saperi e di tecniche, a tal punto che oggi viviamo "nel dominio della tecnica e ogni aspetto della nostra vita dipende dal modo in cui la tecnica ha organizzato l'esistenza dell'uomo sulla terra" (cit. Severino).

Questo è un punto di forza e non il limite da cui partire.

Anche noi, come Azienda, cercando di

da sinistra Valperto, Filippo e Aldobrando degli Azzoni Avogadro Carradori

interpretare al meglio l'epoca che stiamo attraversando, in questi anni ci siamo sottoposti ad una catarsi e siamo cambiati: abbiamo reso sempre più sofisticato il dominio della tecnica, attraverso la ricerca e sperimentazione, in tutte le nostre attività trasformandole, ogni giorno di più, da contadine e artigianali, in laboratori di ricerca applicata. Una ricerca spinta e motivata dal desiderio di concretizzare la nuova conoscenza a tutte le fasi del nostro cercare di "vedere il nuovo" senza timore dell'errore perché, ne siamo convinti tutti in Conti degli Azzoni, l'errore non esiste in quanto non è possibile solo il binomio: giusto/sbagliato che annulla l'empatia, ma preferiamo invece puntare "sul meglio che ciascuno possa fare"! Questa è la nostra vision e il nostro approccio strategico che si basa sull'instancabile voglia di fare sempre cose nuove.

Se guardiamo indietro e ripensiamo al nostro primo Bilancio di Sostenibilità del 2017, sembra che sia passata un'eternità. In termini di mentalità, conoscenza e approccio. È giusto, con umiltà, riconoscerlo e sottolinearlo. Oggettivamente ci siamo accorti che l'impegno che abbiamo sviluppato negli anni e il nostro approccio sono molto evoluti. L'attenzione per l'ecosistema nel quale viviamo è diventata ogni giorno di più parte integrante del nostro modo di pensare e al tempo stesso determinante nelle decisioni che assumiamo.

È in quest'ottica che percorriamo l'impegnativo sentiero verso la certificazione B Corp: un criterio internazionale che dimostra e misura le performance ambientali e sociali di quelle aziende che credono si possa produrre valore per la biosfera e per la società.

Così se da un lato cerchiamo conferme e certezze all'interno di paradigmi internazionali, dall'altro proseguiamo nella ricerca dedicata ad incrementare il livello qualitativo delle produzioni. Abbiamo così introdotto il lavaggio delle uve prima della pigiatura, tra i primissimi in Italia. Questo ci ha permesso di ottenere dei mosti più puliti che hanno esaltato le qualità organolettiche dei vini, ma senza spreco d'acqua che, una volta utilizzata per il lavaggio è stata quindi raccolta, filtrata e riutilizzata secondo i micro-dettami dell'economia circolare.

Potremmo continuare ancora a lungo, ma rischieremmo di togliere spazio ai dati concreti di questo volume che si basa su elementi certi, concreti e tangibili. Da ultimo, ma non per ultimo, aggiungiamo che la sfida intrapresa è entusiasmante: si tratta di un processo di evoluzione virtuoso che fa mettere ogni giorno in discussione le decisioni prese strappandoci dalle rispettive comfort-zone, ma, come succede a tutti in queste condizioni, non si può che gioire della flessibilità di pensiero acquisita crescendo per approccio e mentalità.

Questo modus operandi innanzitutto a tutti fa percepire che qua in Conti degli Azzoni, dove ogni persona è protagonista, il valore della conoscenza e voglia di sperimentazione di ciascuno sia un autentico bene anche se intangibile, ma immenso e in forte crescita arricchendo quello che è l'autentico patrimonio, anche se immateriale, di un'azienda che desidera, come scriveva Hemingway, "lottare per il mondo perché è un posto bellissimo".

Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni Avogadro Carradori

indice

HIGHLIGHTS 9

LA SOSTENIBILITÀ STRATEGICA 10

IDENTITÀ AZIENDALE 13
La famiglia 14
L'azienda nel cuore delle Marche 28
Vini e vigneti 32
I seminativi 50

GLI STAKEHOLDER DI CONTI DEGLI AZZONI 57

IL VALORE DELLE PERSONE 61
Le risorse umane 64
I terzisti 72

LA TUTELA DEL CONSUMATORE 75
A chi vendiamo 76
Come acquistiamo 78
Qualità e sicurezza 80

L'IMPEGNO PER LA COMUNITÀ 87

LA SALVAGUARDIA DELLA TERRA 91
La biodiversità 94
Le buone pratiche 100

LA RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE 109
Carbon footprint 110
Performance ambientali 116

IL VALORE AGGIUNTO 123

NOTA METODOLOGICA 126

Highlights

LAVAGGIO DELLE UVE

BIODIVERSITÀ

CARBON FOOTPRINT

La sostenibilità strategica

L'**Agenda 2030** delle Nazioni Unite è il documento programmatico per lo sviluppo sostenibile redatto il 25 settembre 2015, che ha determinato gli **impegni globali per lo sviluppo sostenibile** (Sustainable Development Goals) da raggiungere entro l'anno 2030. I Sustainable Development Goals rappresentano **17 obiettivi globali**, articolati in oltre 160 specifici target, in una **visione integrata dello sviluppo** e sono rivolti non solo alle istituzioni ma a una pluralità di attori tra cui le imprese. **Rappresentano nei confronti del mondo intero una vera e propria call to action** in ambiti rilevanti quali il contrasto alla fame e alla povertà, la produzione di energia pulita, la tutela e la conservazione delle risorse idriche, la sensibilizzazione verso un consumo responsabile e consapevole e la promozione dell'accesso alla salute e all'istruzione.

L'azienda Conti degli Azzoni esplica il proprio impegno alla sostenibilità relazionandosi con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs -Sustainable Development Goals), definendo le priorità, misurando i risultati e comunicandoli per ottenere o migliorare le proprie prestazioni.
La responsabilità di Conti degli Azzoni per la sostenibilità si concretizza in quattro principali tematiche:

PRODUZIONE SOSTENIBILE

TUTELA DELL'AMBIENTE

VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE E LAVORO SOSTENIBILE

SALUTE, SICUREZZA, QUALITÀ E TRASPARENZA

Su queste tematiche l'azienda pianifica i propri obiettivi di impatto e le azioni che ne consentono la progressiva realizzazione, contribuendo al raggiungimento dei seguenti SDGs:

A completamento di un quadro strategico più ampio, **l'obiettivo più grande e significativo dell'azienda è perseguire nei prossimi anni la certificazione B Corp.**

TEMATICA: **Produzione sostenibile**

ATTIVITÀ E AZIONI CONTI DEGLI AZZONI:

L'azienda agisce per una produzione sostenibile applicando pratiche agricole finalizzate a conservare gli ecosistemi, migliorare la qualità del suolo e diminuire l'impatto ambientale delle coltivazioni.
In particolare:

» la gestione della concimazione organica del vigneto con un sistema di distribuzione con rateo variabile, per contrastare l'erosione della materia organica e migliorare l'omogeneità e la qualità dei suoli vitati;
» l'adozione della conduzione biologica per la protezione dell'ecosistema (vedi sezione dedicata in questo bilancio);
» la formazione dei propri collaboratori sostenuta da tecnici agronomi per un'agricoltura sostenibile.

OBIETTIVI 2022/2025

» Incremento della produzione a conduzione biologica.
» Acquisto di macchine trattrici e seminatrici con standard emissivi di ultima generazione.
» Ripristino e sistemazione dei pozzi di irrigazione per il contenimento delle dispersioni.

TEMATICA: **Salute, sicurezza, qualità e trasparenza**

ATTIVITÀ E AZIONI CONTI DEGLI AZZONI:

Conti degli Azzoni si impegna ogni giorno perché tutte le persone che lavorano in azienda possano svolgere le loro attività in un ambiente salubre e sicuro.
Nel pieno rispetto della legge vigente, l'azienda ha istituito un servizio di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro che coinvolge più persone, attraverso cui assicura ai propri collaboratori il mantenimento di adeguati standard di sicurezza.
Ha adottato misure di mitigazione dei rischi nei vigneti, in cantina, nei siti di imbottigliamento e in ogni altro luogo interno all'azienda.
Provvede alla formazione e sensibilizzazione di tutto il personale sul tema della salute e sicurezza e ripete tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

Grande attenzione è riposta dall'azienda alla sicurezza dei propri prodotti per garantire la loro salubrità e qualità, a beneficio di dipendenti e consumatori.
Sui prodotti vitivinicoli e agricoli a conduzione biologica e convenzionale sono condotte in maniera sistematica analisi di verifica e controlli, nel rispetto delle regole e dei comportamenti richiesti dai disciplinari e dalle certificazioni in essere in azienda, come evidenziato in questo Bilancio di Sostenibilità.
In particolare, per le coltivazioni di basilico e di prezzemolo, l'azienda possiede la certificazione internazionale Standard Global G.A.P., protocollo a carattere volontario che definisce le Buone Pratiche Agricole (le Good Agriculture Practices) adottate dai produttori di alimenti freschi e non trasformati per dimostrare pratiche di coltivazione sicure, sane, sostenibili e replicabili.

L'attenzione alla sostenibilità e alla trasparenza delle proprie azioni si evince anche nelle pratiche produttive e commerciali dell'azienda, attraverso:

» l'utilizzo di packaging "sostenibile" (tappi in sughero completamente naturali, riutilizzabili e riciclabili);
» la promozione della comunicazione e della trasparenza delle proprie azioni informando gli stakeholder attraverso i canali digitali, i bilanci sociali, partecipando a eventi terzi e altre iniziative;
» le collaborazioni con fornitori che hanno sensibilità verso le tematiche sostenibili;
» l'applicazione di QR code sulle etichette del vino, con link a pagine web specifiche sul prodotto. I consumatori hanno così accesso a informazioni aggiuntive rispetto a quelle richieste dalla normativa e normalmente presenti in etichetta, con contenuti più approfonditi e coinvolgenti.

OBIETTIVI 2022/2025

» Certificazione Global GAP per prezzemolo e basilico.
» Creazione di esperienze ad hoc per i consumatori e altri stakeholder, come tour guidati per la valorizzazione della cultura del vino e per la conoscenza dei vitigni autoctoni del proprio territorio.
» Applicare a tutte le etichette i QR code per offrire ai consumatori informazioni più dettagliate sul prodotto.

TEMATICA: **Valorizzazione delle persone e lavoro sostenibile**

ATTIVITÀ E AZIONI CONTI DEGLI AZZONI:

Conti degli Azzoni investe sulla formazione dei propri collaboratori, sul fattore umano e sul miglioramento continuo delle competenze, per l'accrescimento individuale e per il miglioramento della produzione e commercializzazione dei propri prodotti.
È consuetudine per l'azienda generare opportunità di apprendimento anche accogliendo studenti universitari e neo-laureati per stage e tirocini formativi.
Lo sviluppo sostenibile e produttivo di Conti degli Azzoni si basa anche sulla creazione di occupazione sul territorio. Il 50% del personale dell'azienda risiede nel comune di Montefano; la restante parte nei comuni limitrofi. Più del 70% dei fornitori ha sede sul territorio marchigiano, il 99% dei fornitori è italiano.

OBIETTIVI 2022/2025

» Miglioramento dell'organizzazione aziendale.
» Maggior coinvolgimento dei dipendenti.
» Investimenti sulla formazione dei dipendenti e sulla leadership dei responsabili.
» Sviluppo e implementazione di un piano formativo sulla sostenibilità (diritti umani, trasparenza, modelli di lavoro e pratiche sostenibili, ecc.).
» Incremento di collaborazioni con partner locali per rafforzare la rete locale e far conoscere le eccellenze del territorio.

TEMATICA: **Tutela dell'ambiente**

ATTIVITÀ E AZIONI CONTI DEGLI AZZONI:

Conti degli Azzoni ha sempre mostrato una grande sensibilità verso i rischi legati agli impatti ambientali e ai cambiamenti climatici.
In particolare, nel contesto del proprio impegno per gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, l'azienda contribuisce attivamente al rispetto dell'SDG 13, calcolando e monitorando la propria impronta carbonica con frequenza annuale e in maniera volontaria.
Inoltre, Conti degli Azzoni, fin dal 2014, ha attivato Biodivsersity PASS®, un progetto per la misura e la salvaguardia della biodiversità nel suolo sui propri terreni vitivinicoli.
La valutazione e il monitoraggio delle diverse componenti della biodiversità risultano di fondamentale importanza per comprendere l'impatto che le azioni e le attività produttive hanno sull'ecosistema e consente una visione della sostenibilità della filiera vitivinicola a 360 gradi.

OBIETTIVI 2022/2025

» Sensibilizzazione dei dipendenti e dei fornitori sul Climate Change. Realizzazione di indagini mirate su dipendenti e fornitori rispetto alla sensibilità verso la sostenibilità e all'adozione di politiche ambientali.
» Estensione del monitoraggio di biodiversità ad altri appezzamenti della proprietà con l'obiettivo di creare una mappa sempre più completa di biodiversità nel suolo interno all'azienda.

idea

L'identità
aziendale

la Famiglia

Siamo un'azienda agricola di tipo familiare situata nel cuore delle Marche

Conti degli Azzoni è un'azienda agraria che raccoglie una lunga eredità della famiglia le cui origini risalgono al XIV secolo.

La cantina è stata costruita negli anni Cinquanta dal Conte Roberto, papà degli attuali proprietari Aldobrando, Filippo e Valperto Conti degli Azzoni Avogadro Carradori.

Sguardo aperto al futuro

Come dimostra questo bilancio, arrivato già alla sua quarta edizione, abbiamo intrapreso da anni un percorso che mette la **sostenibilità** al centro del nostro modo di fare business. Una scelta non scontata, che identifica però in maniera chiara la direzione nata spontaneamente dalla nostra esperienza e da una sensibilità condivisa e ormai radicata nell'azienda.

In questo sentirci a cavallo tra il patrimonio che abbiamo ricevuto come azienda di famiglia e l'eredità che lasceremo ai nostri figli e alla comunità in cui siamo inseriti, sostenibilità significa per noi **un impegno concreto e quotidiano per dare al nostro lavoro un'impronta etica di responsabilità verso le persone e verso l'ambiente.** Se dovessimo riassumere il nostro progetto in una parola che vorremmo vedere realizzata, questa sarebbe senz'altro **rispetto**, perché agire in un'ottica sostenibile significa voler armonizzare e integrare le parti di un tutto. Usare le conoscenze e i progressi tecnologici e scientifici di questo tempo per preservare le risorse che abbiamo e non sfruttarle in maniera indiscriminata.

Allo stesso tempo, creare condizioni di lavoro che portino valore alle persone all'interno della nostra azienda e intorno a noi, dalla comunità locale fino a raggiungere chiunque scelga i nostri prodotti in ogni parte del mondo.

Il nostro obiettivo è quello di essere un'eccellenza nel settore vitivinicolo, non solo in termini di qualità del prodotto, ma anche di salvaguardia dell'ambiente, promozione del benessere della persona e valorizzazione della comunità. In altre parole: essere un punto di riferimento di sviluppo sostenibile in questo settore.

Condividere questo stesso spirito e questa visione all'interno di Degli Azzoni Wines, il gruppo di aziende che fanno capo alla nostra famiglia, ci rende forti e orgogliosi di un impatto ancora più esteso del progressivo cambiamento di cui siamo già protagonisti e ci fa guardare con fiducia al futuro che ci aspetta.

Verso la **B Corp**

Prima di essere azienda siamo famiglia. L'eredità che abbiamo ricevuto ci spinge a lavorare nell'ottica della sostenibilità, ricercando un impatto positivo sulle persone e sull'ambiente di oggi e di domani. La qualità e sicurezza dei nostri prodotti sono la garanzia di questo percorso.

Se la visione del nostro futuro è ambiziosa e allo stesso tempo un faro luminoso che ci attira e ci guida, la strada per raggiungere la nostra meta è puntellata di piccoli grandi obiettivi a cui stiamo dando forma e sostanza anno dopo anno.

Partiamo dal percorso che punta alla **sempre maggiore qualità e sicurezza dei nostri prodotti**, che passa dalla **progressiva conversione al biologico delle coltivazioni**, in collaborazione con tutti quei soggetti che stanno lavorando con noi e come noi all'implementazione di **buone pratiche agricole.**
Risparmio ed efficienza energetica, valutazione dell'impronta carbonica e idrica, economia circolare, uso delle fonti rinnovabili sono altre azioni che abbiamo integrato nel nostro processo produttivo e che continueremo a migliorare, nell'ottica della salvaguardia degli ecosistemi e per la tutela della biodiversità.

Questi impegni procedono di pari passo con l'altro elemento fondante del nostro progetto: **migliorare l'impatto sulle persone che lavorano con noi** e che a vario titolo gravitano intorno all'azienda.
Creare un clima positivo e inclusivo tra i nostri collaboratori, valorizzare e sviluppare le potenzialità di ciascuno è uno dei nostri principali obiettivi, che si allarga verso la nostra realtà locale. Nel corso degli anni è aumentato il nostro apporto a **iniziative, eventi formativi e culturali per diffondere stili di vita corretti e sostenibili,** anche in collaborazione con altri soggetti attivi sul territorio e sensibili a queste tematiche.

In questo scenario si inserisce il percorso che abbiamo iniziato nel 2020 per ottenere **la certificazione B Corp**, confrontandoci con uno dei programmi più autorevoli sul panorama internazionale. Abbiamo scelto B Corp come l'accreditamento giusto da perseguire perché completo e rigoroso nella valutazione: il B Impact Assessment infatti comprende tutte le aree aziendali, dall'ambiente alle persone, mettendo in primo piano trasparenza e responsabilità. L'azienda si impegna quindi a diventare un'organizzazione orientata a un paradigma più evoluto di business. Il framework B Corp ci sta fornendo una tabella di marcia per attuare cambiamenti profondi e questo Bilancio di Sostenibilità è un tassello importante per lasciare una traccia dei nostri progressi, un ponte di dialogo con tutti i soggetti che entrano in relazione con la nostra azienda.

I valori che ci guidano

I principi su cui abbiamo costruito l'identità dell'azienda ispirano l'attività di tutte le persone che lavorano in Conti degli Azzoni.

VALORIZZAZIONE

Alla base del nostro lavoro c'è l'impegno a migliorare costantemente e con azioni concrete il benessere delle persone: lavoratori dell'azienda, clienti e interlocutori, la comunità locale in cui operiamo.

AUTENTICITÀ

Ci sta a cuore mantenere viva la nostra identità, condivisa con chi fa parte dell'azienda. Vogliamo fare tesoro della storia e tradizione della nostra famiglia e del nostro territorio, tutelarne i valori.

LEALTÀ

Trasparenza e relazioni basate sulla fiducia reciproca, tra i lavoratori dell'azienda e con tutti i nostri interlocutori: questo il nostro impegno quotidiano per costruire insieme un futuro migliore.

OPEROSITÀ

Ci prendiamo cura dell'ambiente, del prodotto e di tutte le fasi della lavorazione. Con passione e perseveranza ricerchiamo soluzioni innovative per migliorare i risultati ottenuti anno dopo anno.

RESPONSABILITÀ

Vogliamo restituire alle prossime generazioni una terra più ricca di quella ricevuta dai nostri padri. Agricoltura sostenibile, biodiversità, salute e sicurezza sono impegni a cui dare risposte concrete.

INTEGRITÀ

Crediamo che la prosperità dell'azienda sia una ricchezza e una risorsa per tutto il territorio. Scelte etiche di rispetto delle persone e dell'ambiente sono alla base del nostro percorso di crescita.

La **sostenibilità** intesa come attenzione alle **persone**, al **territorio** e all'**ambiente** è il nostro valore più importante.

Una storia di sette generazioni

La famiglia Conti degli Azzoni Avogadro Carradori nasce dall'incontro di tre famiglie nobiliari, legate a tre regioni italiane: Marche, Toscana e Veneto.
Le origini dei tre casati sono documentate già nel XIV-XV secolo: in questo periodo si costituiscono i nuclei di quelli che ad oggi sono **i possedimenti terrieri delle aziende riunite sotto l'unico brand "Degli Azzoni Wines".**
Guardando alla nostra storia, è facile intuire quanto sia forte per noi l'**esigenza di preservare la tradizione e il patrimonio** di cui siamo portatori e allo stesso tempo la **volontà di costruire un futuro sostenibile** per le prossime generazioni attraverso il nostro lavoro. È questa la principale mission che abbiamo ereditato.

Il nucleo aziendale nelle Marche: i possedimenti dei Conti Carradori

Nelle Marche è la famiglia Carradori a dare origine all'attuale patrimonio aziendale dei Conte degli Azzoni. I Conti Carradori sono "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. Nel XIV secolo la famiglia si rafforza sul territorio e acquisisce terreni per circa 2.000 ettari nei Comuni di Montefano, Osimo, Recanati, Potenza Picena e Porto Recanati.

Toscana e Veneto: Conti degli Azzoni Avogadro e la famiglia Conti Riccati

Tra il XIV e il XV secolo in Toscana la famiglia degli Azzoni riceve il titolo di Conti per meriti nell'avogaria, cioè l'amministrazione dei beni diocesani. Da qui deriva l'estensione del cognome a Conti degli Azzoni Avogadro e la creazione dello stemma costituito da uno scudo troncato argento. Nel 1800 la storia della famiglia veneta Conti Riccati si intreccia con quella della famiglia Conti degli Azzoni Avogadro: Augusta, ultima discendente diretta dei Conti Riccati, sposa Roberto degli Azzoni Avogadro portando in dote le proprietà di famiglia che vengono così unite tra Toscana e Veneto.

Il Novecento: nasce l'azienda agricola Conti degli Azzoni

Nel 1906 il Conte Aldobrandino degli Azzoni Avogadro sposa Isabella Rangoni Machiavelli, unica erede della famiglia Carradori, che porta come dote matrimoniale i propri possedimenti marchigiani.
Nel 1910 Aldobrandino, innamoratosi delle colline toscane, compra l'azienda in provincia di Pisa che oggi è gestita da Aldobrando, il più grande dei tre fratelli della famiglia.
Roberto è ora l'erede del patrimonio familiare unificato e nasce così l'azienda Conti degli Azzoni.

Anni '50: l'azienda del Conte Roberto si consolida

Nel 1954 Isabella chiede al figlio Roberto di aggiungere al proprio cognome quello di sua madre Edvige Carradori: da questo momento in avanti Conti degli Azzoni Avogadro Carradori. L'amministrazione del conte Roberto passa attraverso periodi di importanti trasformazioni: la fine della mezzadria e la conseguente necessità di riorganizzare l'assetto produttivo dell'azienda con ingenti investimenti in attrezzature moderne, la costruzione di una nuova cantina, nuovi impianti di irrigazione.

Conti Aldobrando, Filippo e Valperto: l'azienda oggi

Alla scomparsa del Conte Roberto nel 2000, i tre figli e attuali proprietari Aldobrando, Filippo e Valperto proseguono l'opera del papà preservando le tradizioni del passato, ma sempre con occhio attento al futuro e alla valorizzazione delle persone, alla tutela dell'ambiente e della biodiversità che caratterizza questo territorio.

l'Azienda nel cuore delle Marche

Un territorio,
una famiglia,
la passione
per la qualità

Nel tipico paesaggio marchigiano

Ci troviamo in una delle zone più suggestive e incontaminate della regione Marche, nella provincia di Macerata.
Si tratta di un ambiente agricolo rimasto per molti aspetti intatto e dove è tuttora leggibile il paesaggio tipico della mezzadria fatto di piccoli appezzamenti con l'alternarsi di vigneti, campi con varie colture e piccole zone boschive; costellato di case coloniche che raccontano la vita del passato.

Varietà e peculiarità del territorio e delle coltivazioni

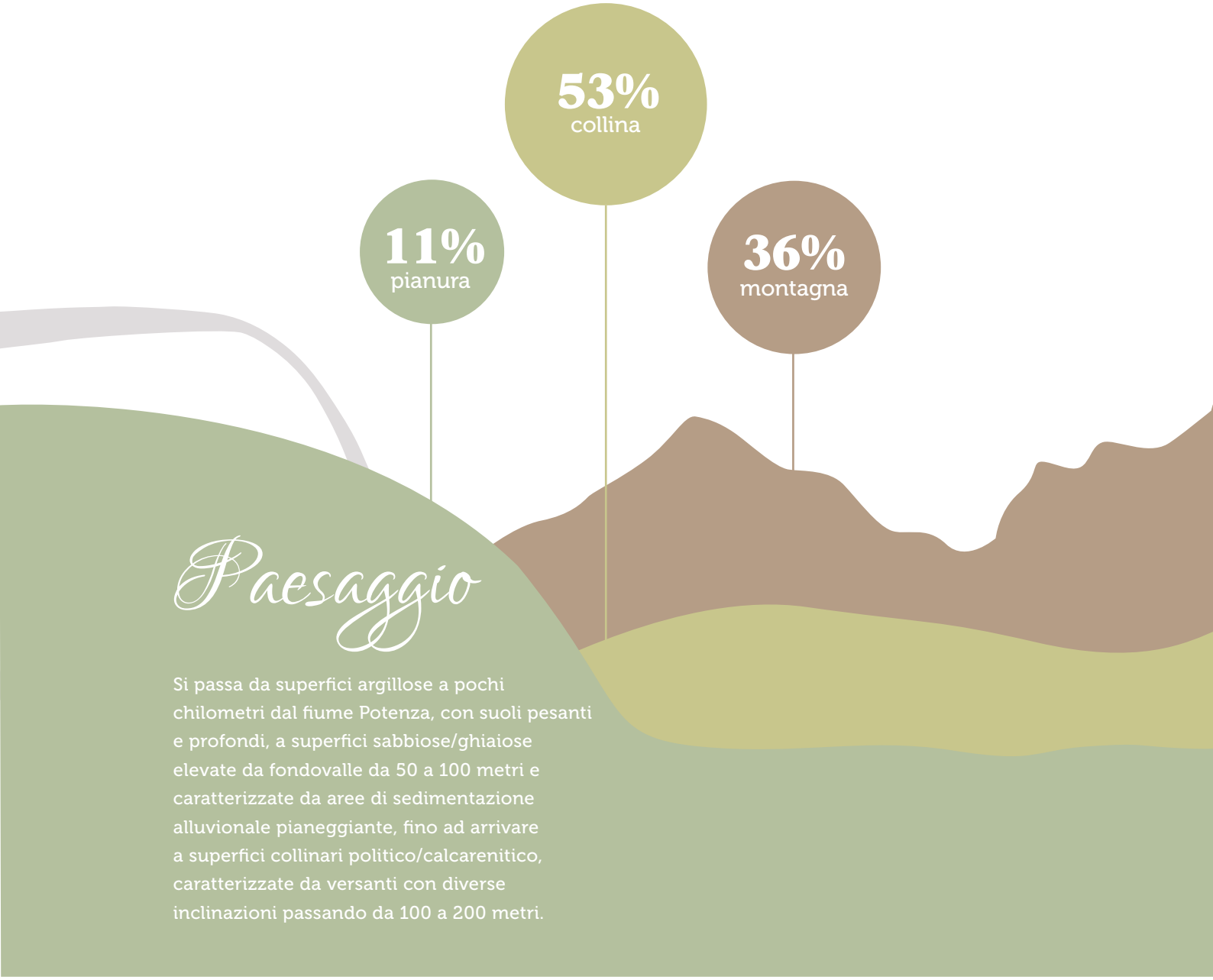
Su una superficie di **850 ettari** dislocati su diversi comuni, i terreni della nostra azienda si trovano a circa 100 km dai Monti Sibillini e a 20 km dal mare Adriatico, per questo motivo il suolo e le colture sono influenzate sia dal clima marino sia da quello montano.

La ripartizione dei terreni aziendali rispecchia in pieno la tipica varietà del paesaggio marchigiano, considerando che **635 ettari** sono coltivati a seminativi, **118 ettari** coltivati a vigneti e **12 ettari** destinati ad un vivaio di viti madri da portinnesto, **20 ettari** sono occupati da alberi, corsi d'acqua e laghetti. Nella parte restante si trovano gli immobili di proprietà costituiti dalla cantina e da 30 case coloniche con le loro corti.

Valorizzare e tutelare il paesaggio

La diversità dei suoli ha influenzato molto la scelta dei vitigni da coltivare e delle buone pratiche di coltivazione da eseguire per tutelare il territorio. Ognuno di questi terreni infatti presenta opportunità e problematiche specifiche che i vignaioli in particolare devono sempre considerare nella gestione quotidiana del suolo e dei vigneti.

Proprio per questo motivo negli ultimi anni abbiamo intrapreso un percorso di controllo costante dell'integrità del suolo attraverso Biodiversity PASS®, il progetto italiano per la misura, la salvaguardia e l'incremento della biodiversità in viticoltura sviluppato da Sata Studio Agronomico.



Vini e Vigneti

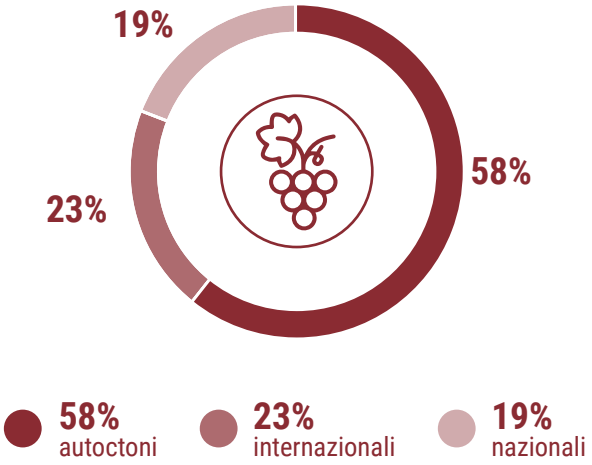
La territorialità e la tipicità delle Marche nei nostri prodotti d'eccellenza

Preservare la specificità del nostro territorio coltivando prodotti autoctoni: questo è stato dall'inizio e continua a essere il nostro obiettivo anche nella scelta dei vitigni, dando maggior peso ai vitigni tradizionali del panorama ampelografico marchigiano.

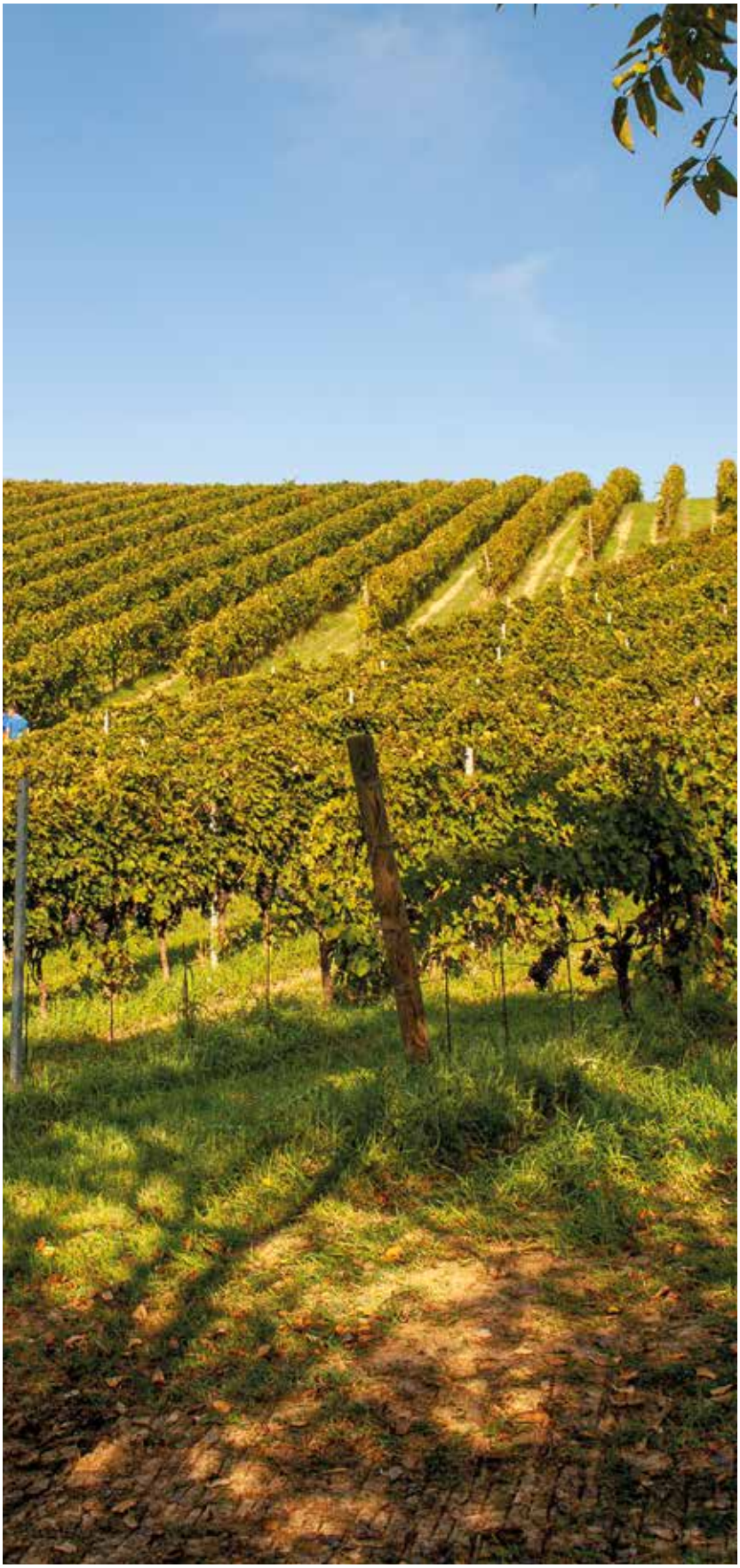
Con soddisfazione possiamo affermare che **il 58% dei vigneti corrisponde a specie autoctone** e il 19% a specie nazionali: Maceratino e Grechetto, Montepulciano, Sangiovese.

La produzione è stata poi integrata con la coltivazione dei classici vitigni internazionali: Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, pari al 23% dei vigneti.

Il risultato del nostro lavoro è quello di ottenere vini estremamente eleganti al naso, che coniugano le loro caratteristiche d'origine con gli aspetti più significativi del terroir, grazie anche all'utilizzo di lieviti indigeni.



Il **58% dei nostri vigneti** appartiene a varietà autoctone **marchigiane**



Il vivaio di viti madri

Fiore all'occhiello della nostra azienda è il vivaio di viti madri da portainnesto.

Le barbatelle rappresentano la fase iniziale del progetto impiantistico dei vigneti.

Avere a disposizione una vasta gamma di portainnesti, che si adattano sia alle varie condizioni pedoclimatiche sia alle specifiche forme di allevamento, è una garanzia della buona riuscita del vigneto.
Il vivaio di viti madri da portinnesto ci consente inoltre di poter innestare le varie qualità di viti, anche biologiche, sui portainnesti disponibili.

Vigna Passatempo
la nostra vigna più antica

nella foto il vigneto Passatempo

Passatempo è uno dei nostri vigneti storici, piantato negli anni '60 sul versante sud della collina Monte Carnevale, al confine tra i comuni di Osimo e Montefano.

Da questo vitigno di Montepulciano nasce uno dei nostri vini Cru, che eredita il nome dal vigneto stesso: **Passatempo Marche Rosso IGT.** Il suolo prevalentemente argilloso e la longevità di questo vigneto ha permesso alle viti di sviluppare le proprie radici in profondità; in questo modo, anche nelle annate più asciutte, viene mantenuto un equilibrio idrico che garantisce una maturazione equilibrata e un alto livello qualitativo.
Pieno di colore nel calice, dal naso ricco di sensazioni fruttate che rimandano al vitigno di provenienza e soddisfano il palato, riempiendolo di tannini nobili e di giusta acidità, sinonimi quest'ultimi di una preziosa longevità, questo splendido vino rosso, simbolo della cantina degli Azzoni, ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti.

Ogni vigneto ha una storia da raccontare e un carattere peculiare: una narrazione e un DNA presenti in ogni sorso del vino che ne discende.

Immaginando di sorvolare idealmente i nostri terreni, si resta affascinati dal disegno creato dall'alternarsi dei vigneti e degli altri appezzamenti coltivati.
La distribuzione dei vigneti ha determinato la presenza delle differenti tipologie di uvaggi e la collocazione dei vitigni autoctoni, nazionali e internazionali sul territorio, anche in base alle particolarità del terreno, all'esposizione, alle condizioni climatiche, ecc.

La vigna **Villa Potenza** accoglie, nutre e arricchisce con l'inconfondibile imprinting del terroir i preziosi vitigni provenienti da terre lontane.
I vigneti Cantalupo, Monti e Polpano ospitano il Grechetto, il Sangiovese e il Rosso Piceno, vitigni tradizionali del panorama ampelografico marchigiano, oltre che vitigni classici nazionali e internazionali come Merlot, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay.
Infine **i vigneti Margherita e Beldiletto**, le vigne interamente dedicate alla produzione biologica che, sulle orme della secolare tradizione familiare fatta di amore e rispetto per la natura, traccia il percorso futuro dell'azienda.

nella foto il vigneto Beldiletto

Ribona, eccellenza maceratese

"Una sconosciuta che ridà identità ad un territorio"

(Valperto Azzoni)

Le uve di Maceratino, anche conosciute come uve Ribona sono un uvaggio autoctono marchigiano, caratteristico della provincia di Macerata. Possono essere considerate vigne rare, poiché coltivate in poco più di 170 ettari esclusivamente nella nostra provincia.

La conoscenza di questo uvaggio e delle sue caratteristiche, tra cui spicca una nota salina molto particolare, ci ha permesso di affinare la sua lavorazione e di ottenere tre tipologie di vino Ribona, differenti anche nel risultato finale nel bicchiere:

- *una versione profumata, vinificata in acciaio e con una spiccata freschezza e piacevolezza;*
- *una versione elegante e complessa, che lascia una traccia nella memoria gusto-olfattiva ed è il risultato di una fermentazione con l'utilizzo di lieviti indigeni e di un lungo affinamento in bottiglia;*
- *una versione sovramatura, che prevede in prima battuta un appassimento delle uve nei fruttai, una successiva lenta fermentazione e infine un affinamento in piccole botti di rovere. Da qui un vino dal colore oro luminoso, che intriga e affascina con i suoi profumi mielati in un perfetto equilibrio gustativo tra freschezza e dolcezza, realizzando così il sogno di tutti gli appassionati dei vini da meditazione.*

La tecnica del lavaggio delle uve, che abbiamo adottato in cantina per la prima volta durante la vendemmia 2021, è iniziata proprio dalle uve di Ribona. Il nostro intento è dare risalto a questi vini, che esprimono l'identità del nostro territorio e meritano di essere valorizzati per ottenere la massima qualità e piacevolezza.

La cantina

La cantina situata in via Don Minzoni, fatta costruire dal conte Roberto degli Azzoni agli inizi degli anni '60 per ingrandire la prima cantina di Palazzo degli Azzoni, è stata recentemente ristrutturata e garantisce l'utilizzo delle più moderne tecnologie e il rispetto delle uve.

Le vasche in cemento e in acciaio sono dotate di impianto di condizionamento termico per l'affinamento dei vini. Disponiamo di un laboratorio per le analisi interne e di una zona dedicata all'imbottigliamento e allo stoccaggio dei vini.

Nel punto vendita dell'azienda, accanto ai vini di nostra produzione e a quelli delle aziende agricole del gruppo Degli Azzoni Wines, è possibile acquistare anche alcuni prodotti tipici del territorio. Un ampio salone è destinato all'organizzazione di eventi e degustazioni.

IL RESTAURO DEL PALAZZO DEGLI AZZONI AVOGADRO

Il cuore storico dell'azienda si trova nei locali di Palazzo degli Azzoni Avogadro, edificio gentilizio che affaccia su Corso Carradori, a cavallo dell'antica cinta muraria che delimita il centro storico di Montefano.
Il palazzo ha origini antiche, probabilmente databili alla fine del Cinquecento, ed entra a far parte dei possedimenti della famiglia Degli Azzoni nel 1939.

L'alto valore storico, architettonico e urbanistico dell'edificio, oltre naturalmente al valore affettivo e familiare, ci ha spinti a intraprendere significativi lavori di restauro dell'edificio, che dal 1976 è stato riconosciuto e vincolato come bene monumentale dal Ministero per i Beni Culturali e Ambientali.

"Il palazzo ha interesse particolarmente importante perché documenta la tipologia della nobiltà rurale marchigiana, l'influenza dell'architettura vanvitelliana nei centri minori delle Marche e i criteri decorativi dell'Ottocento usati nelle medesime zone"

La relazione del decreto cita: *"Il palazzo ha interesse particolarmente importante perché documenta la tipologia della nobiltà rurale marchigiana, l'influenza dell'architettura vanvitelliana nei centri minori delle Marche e i criteri decorativi dell'Ottocento usati nelle medesime zone"*.

La destinazione d'uso originaria del palazzo, dimora nobiliare e allo stesso tempo sede amministrativa e logistica delle attività rurali, è stata parzialmente mantenuta, anche successivamente all'edificazione della cantina di via Don Minzoni negli anni '60. Al primo piano sono tuttora ospitati gli uffici amministrativi dell'azienda mentre nei locali del seminterrato è presente la nostra storica barricaia.
I lavori di restauro hanno voluto rispettare nei materiali e nelle tecniche la genesi del palazzo, con l'uso delle malte originali, recuperando i laterizi e conservando l'impianto generale di smaltimento delle acque, esempio di sostenibilità già in atto nella costruzione originaria dell'edificio. Tutto il fronte sud del palazzo infatti convoglia l'acqua piovana in una cisterna di decantazione e filtrazione, in cui diversi strati di materiali si comportano come un vero e proprio filtro moderno. Da qui, depurata, l'acqua passa in una cisterna più grande da cui poteva essere attinta mediante un pozzo.

La barricaia

Il seminterrato, originariamente la parte del Palazzo destinata alle attività rurali in cui venivano ricevute e conservate le merci provenienti dalla vicina campagna, oggi è il luogo dedicato alla barricaia. **In pregiate botti di rovere maturano e vengono affinati i vini** destinati alle Riserve e pregiati vini rossi come il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Sangiovese. In particolare questo è il luogo dedicato al Montepulciano da cui, dopo anni di maturazione, nasce il vino simbolo dell'azienda: il Passatempo.

Controllo del processo produttivo

Nell'intera filiera produttiva, dalla coltivazione delle vigne alla vendita dei vini, garantiamo il controllo delle diverse fasi e ci impegniamo a mantenere i massimi livelli qualitativi.
La gestione di questo processo ci consente di raggiungere direttamente il consumatore finale, assicurandoci che le scelte operate siano sempre conformi agli standard di tutela ambientale e dei lavoratori che l'Azienda si impegna a raggiungere e mantenere.

VINO

Viticoltura

Vendemmia

Vinificazione

Trasporto

Imbottigliamento

Consumo

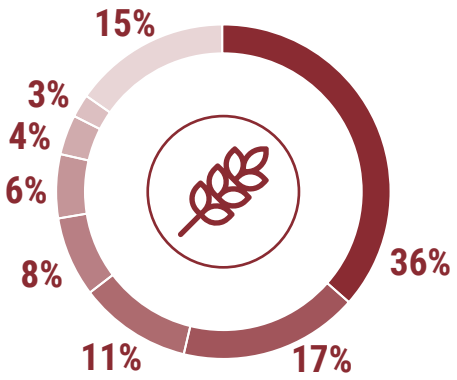
i Seminativi

Rispetto per la terra è la coltivazione sostenibile dei nostri prodotti locali

La coltivazione di seminativi è una parte fondamentale dell'attività aziendale; attualmente siamo tra i maggiori produttori di basilico in Italia. Adottiamo da sempre la tecnica di rotazione delle colture, cioè l'avvicendamento negli anni della tipologia di seminativi coltivati e le relative quantità, che è fondamentale per mantenere i terreni fertili e garantire la migliore resa produttiva.

635 ettari dei nostri terreni aziendali, pari al 75% del totale, **sono coltivati a seminativi**: grano, orzo, girasoli, colza, prezzemolo, basilico, rucola, erba medica, nocciole e altre piccole colture. Da oltre vent'anni, basilico e prezzemolo sono coltivati con metodo biologico.

I prodotti sono prevalentemente destinati a note aziende alimentari italiane come Barilla, Findus, Saclà. Parte del basilico viene destinato alla produzione di semilavorati di un'azienda sempre di proprietà della famiglia.



36% grano duro
17% girasoli
11% orzo
8% colza
6% erba medica
4% piselli proteici
3% basilico
15% altro

COLTURE	ETTARI COLTIVATI	%
Grano duro	230	36%
Girasoli	110	17%
Orzo	70	11%
Colza	50	8%
Erba Medica	40	6%
Piselli proteici	25	4%
Basilico	15	2%
Altro	95	15%
TOTALE	**635**	**100%**

Il processo produttivo

Gestiamo l'intera filiera produttiva dei prodotti derivati dai seminativi, dall'attività agricola alla commercializzazione.
A differenza del processo produttivo del vino, la vendita dei prodotti agricoli viene fatta a clienti che provvedono poi alla trasformazione delle materie prime, quindi la catena del nostro processo produttivo interno in questo caso non raggiunge direttamente i consumatori. La coltivazione, che per gran parte dei prodotti è in regime biologico da oltre vent'anni, e i rapporti di fiducia con aziende di primo piano sul mercato nazionale testimoniano il nostro impegno nel garantire che prodotti di alta qualità vengano immessi sul mercato tutelando l'ambiente e il cliente finale.

SEMINATIVI

Agricoltura

Raccolta

Trasporto

Packaging

Vendita

COMI
DEGLI AZZONI
www.deiazzoni.it

Gli Stakeholder
di Conti degli Azzoni

La mappa degli stakeholder individua tutti i **soggetti con cui come Azienda siamo in relazione**, soggetti che a vario titolo e in vario modo entrano nel raggio d'azione delle scelte e delle attività che svolgiamo.
La mappa mostra in che modo le persone, gli enti e i **diversi soggetti** che gravitano intorno all'azienda **sono coinvolti rispetto al nostro lavoro**, ai prodotti che realizziamo, alle **attività di cui ci facciamo promotori**. Emerge così il particolare **rapporto di scambio e di interazione** che si crea con ciascuno, caratterizzato da finalità, modalità di dialogo e tematiche diverse.
La finalità è quella di approfondire, anno dopo anno, la conoscenza di ciascuno degli stakeholder coinvolti, **rafforzare il legame, intercettare i reciproci bisogni e le aspettative, convergere nell'ottica di un miglioramento continuo.**

STAKEHOLDER	TEMI CHIAVE	MODALITÀ DI DIALOGO
RISORSE UMANE dipendenti, collaboratori, stagisti	Valorizzazione e crescita personale Senso di appartenenza Conciliazione vita personale/lavoro Pari opportunità Sicurezza sui luoghi di lavoro Qualità e sicurezza del prodotto Clima aziendale Valorizzazione del territorio Tutela dell'ambiente	Contatto diretto Riunioni specifiche Formazione Presentazione dei risultati attraverso il bilancio di sostenibilità
CLIENTI E CONSUMATORI consumatore finale, ristoratoranti, enoteche	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e chiarezza delle informazioni Tracciabilità del prodotto Tutela dell'ambiente Corretta comunicazione Continuità del rapporto	Contatto diretto Sondaggi Sito web e social Eventi
DISTRIBUTORI Italia e estero	Qualità e sicurezza del prodotto Affidabilità Continuità del rapporto	Contatto diretto
FORNITORI di beni, servizi, manodopera	Solidità aziendale Affidabilità Collaborazione Continuità del rapporto	Contatto diretto Sondaggi

STAKEHOLDER	TEMI CHIAVE	MODALITÀ DI DIALOGO
MEDIA giornali, TV, riviste specializzate	Valorizzazione del brand Qualità e sicurezza del prodotto Valorizzazione delle risorse umane Tutela dell'ambiente	Rapporto diretto Eventi
ENTI DI RICERCA Università	Innovazione Continuità del rapporto	Contatto diretto Sviluppo di progetti
ENTI PUBBLICI comuni, regioni, altri enti	Trasparenza Correttezza	Contatto diretto
COMUNITÀ LOCALE scuole, organizzazioni locali, cittadini	Qualità e sicurezza del prodotto Valorizzazione delle risorse umane Valorizzazione del territorio Protezione della biodiversità Tutela dell'ambiente	Sviluppo di progetti Organizzazione di eventi
GENERAZIONI FUTURE	Tutela dell'ambiente Salvaguardia della biodiversità Perseguimento obiettivi agenda ONU 2030 e New Green Deal 2050	Sviluppo di iniziative specifiche Organizzazione di eventi

per

Il valore
delle persone

PARITÀ

Garantiamo parità di trattamento tra tutti i nostri dipendenti. È la condizione per noi essenziale per favorire collaborazione e rispetto reciproci, scambio di conoscenze, potenziamento delle relazioni.

EVOLUZIONE

Crediamo nel principio di valorizzazione e di crescita delle persone, ad ogni livello. Ci impegniamo a creare occasioni di formazione e di ampliamento delle competenze per tutti i nostri lavoratori.

RETI

Vogliamo stimolare la formazione di reti di persone che interagiscono e creano valore per il nostro territorio, a partire dall'azienda e allargandosi alla comunità locale, nazionale, internazionale.

SALUTE E SICUREZZA

Lavoriamo per garantire condizioni di sicurezza e di salubrità nei luoghi di lavoro, prerequisito fondamentale per dare vita a prodotti sani e di qualità legati al territorio, un investimento per tutti.

OPPORTUNITÀ

Favoriamo l'integrazione delle giovani generazioni tra i nostri dipendenti, creando occasioni di nuove esperienze e contaminazioni tra tradizione e innovazione, tra passato e futuro, aperti alle novità.

NUOVE CONOSCENZE

Crediamo che anche e soprattutto nel nostro settore, legato alla terra e alla dimensione ancestrale della vita, sia essenziale un approccio fondato sulla ricerca e su soluzioni innovative e sostenibili.

ENERGIA

Le persone sono la nostra fonte di energia principale. Un'energia che si rinnova grazie al contributo delle giovani generazioni e crea le condizioni per una nuova armonia tra territorio, tecnologia, etica.

le Risorse Umane

Le persone sono il patrimonio più importante della nostra azienda

Stimolare la crescita professionale, valorizzare il bagaglio culturale e umano e aumentare il livello di benessere di chi lavora in Conti degli Azzoni sono tra i nostri principali obiettivi.
Siamo certi che persone formate, motivate e coinvolte nella vita aziendale siano fondamentali per creare prodotti di qualità e per garantire la trasmissione dei nostri valori alle generazioni future.

EMPLOYER BRANDING

Creiamo e condividiamo la nostra cultura aziendale

Il progetto di Employer Branding a cui abbiamo dato vita negli ultimi anni rappresenta il nostro modo di intendere l'Azienda non solo come luogo di lavoro ma anche e soprattutto come fulcro di una cultura da condividere, un'appartenenza di cui essere orgogliosi, un sistema di valori in cui credere.
L'obiettivo è quello di creare un ambiente di lavoro positivo, di maggior partecipazione e di condivisione della filosofia e dei valori aziendali, e che possa sempre più attrarre e mantenere talenti.
Con il supporto di professionisti esterni, già nel 2019 abbiamo iniziato a sviluppare le prime linee guida, pianificando una serie di azioni per fasi successive. Siamo partiti dall'analisi dell'ambiente di lavoro e di soddisfazione e aspettative della proprietà e dei dipendenti, per poi coinvolgere le altre aree di azione come l'individuazione e il posizionamento di una valida EVP (Employer Value Proposition) e lo sviluppo di attività formative, team building, coinvolgimento a vari livelli, miglioramento della comunicazione.
Si tratta di un progetto a lungo termine, che ci aiuta a realizzare con più metodicità e competenza un processo costitutivo della mission aziendale, in cui le persone sono risorsa primaria su cui investire e con cui costruire l'effettivo valore distintivo del nostro brand.

Personale interno

Il nostro staff è coinvolto in diverse attività, mirate proprio a rafforzare questi obiettivi:

- **percorsi formativi specifici e aggiuntivi rispetto a quelli previsti per legge;**
- **event in cantina e tra i vigneti;**
- **progetti innovativi in partnership con le Università;**
- **un progetto specifico di coinvolgimento come l'Employer Branding.**

Nel 2021 l'azienda conta in organico 75 persone (-14 unità rispetto al 2020)

75
PERSONE

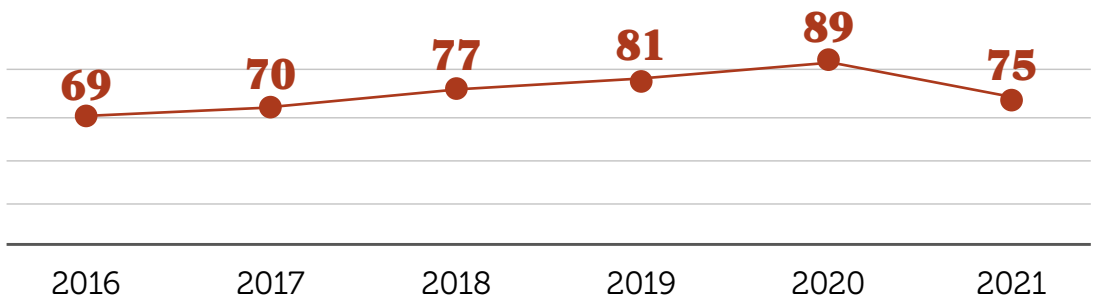
97%
PROVENIENZA LOCALE

71.570
ORE DI LAVORO

45
ETÀ MEDIA
(esclusi stagionali)

15
ANZIANITÀ MEDIA DI LAVORO

Trend delle risorse umane



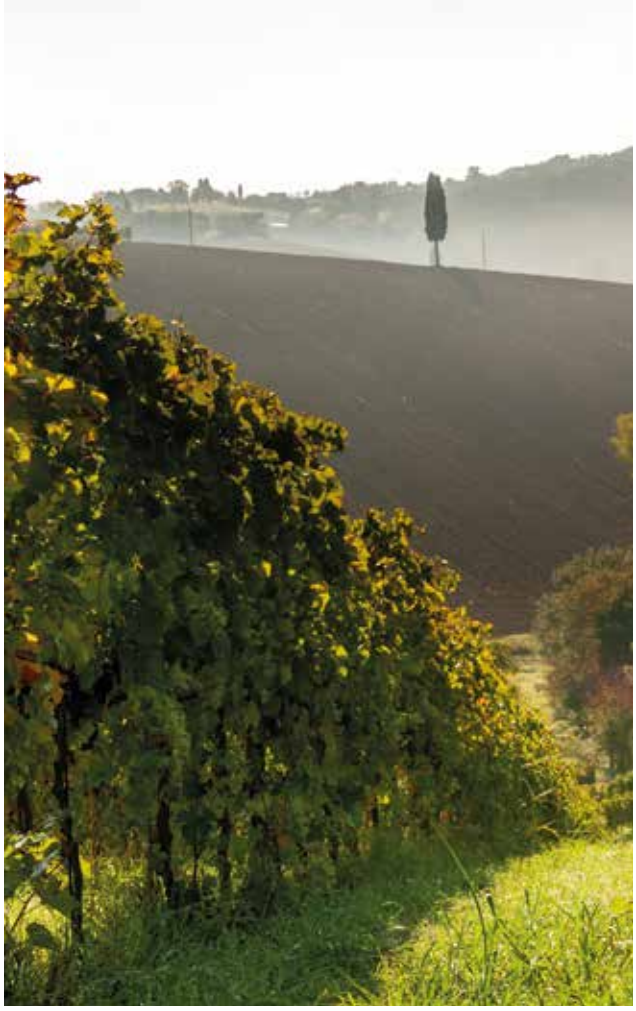
Come per ogni azienda agricola, le nostre attività sono caratterizzate da una forte stagionalità, cioè dall'alternarsi nel corso dell'anno di periodi ad alta e bassa intensità di carico lavorativo.
Le attività aumentano nel periodo primaverile ed estivo, momento in cui si concentrano la potatura, la scacchiatura, la vendemmia e la raccolta manuale dell'uva e dei prodotti orticoli, mentre diminuiscono in autunno e in inverno.
Per far fronte a queste necessità che variano di anno in anno, nel periodo maggio-ottobre abbiamo il supporto di lavoratori assunti con contratti stagionali, che affiancano il nostro personale a tempo determinato e indeterminato.

I lavoratori dipendenti sono scelti per le loro competenze e intraprendono percorsi di formazione dedicati. L'intera gestione delle risorse umane, compresa quella amministrativa, viene gestita internamente da Conti degli Azzoni.

Tutti i lavoratori sono coperti da CCNL. In particolare, l'azienda applica:

- **il Contratto Collettivo Nazionale di Impiegati Agricoli per i Dipendenti con qualifica di impiegato;**
- **il Contratto Collettivo Nazionale di Impiegati Agricoli e Operai Agricoli e Florovivaisti per i dipendenti con qualifica di operaio.**

Il rapporto tra retribuzione minima e massima è di 1 a 3.
Alle donne è garantita parità di trattamento rispetto agli uomini.



Composizione e Trend

Dei 75 dipendenti in organico nel 2021, 5 sono impiegati e 70 operai.
In questo esercizio il numero di dipendenti si è ridotto rispetto agli anni precedenti passando da 89 a 75 unità. La contrazione più rilevante si è avuta tra gli operai stagionali, un calo non imputabile alla riduzione della produzione ma alla difficoltà, in linea con il trend nazionale, di stipulare contratti di lavoro stagionali, per mancanza di personale disponibile sul mercato. Per sopperire a questa carenza l'azienda ha affidato alcune attività a ditte esterne.

Il 2021 è stato un anno molto positivo sia per la produzione viticola sia per quella dei cereali. La quantità di uva prodotta è in linea con la media degli anni precedenti, caratterizzata da una qualità di gran lunga superiore.

L'annata è stata eccezionale per la raccolta dei cereali: si è arrivati a produrre 70 quintali per ettaro coltivato. Le colture orticole, in particolare il basilico, hanno riscontrato una forte presenza di erbe infestanti, questo ha comportato un maggior lavoro da parte degli stagionali per la loro rimozione manuale.

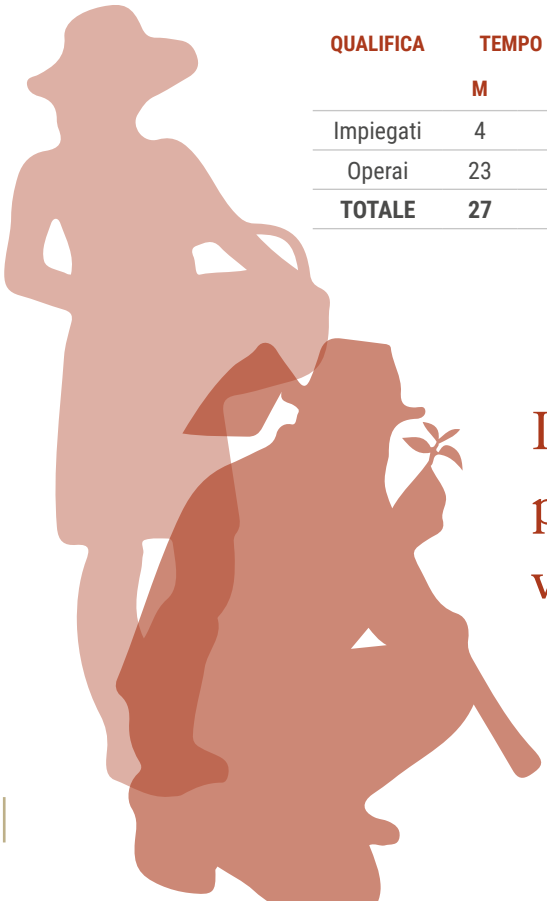
Escludendo dal calcolo i lavoratori con contratti stagionali, che svolgono attività legate alle necessità temporanee, **il 65% dei lavoratori hanno un contratto a tempo indeterminato e il 100% dei dipendenti lavora a tempo pieno.**

LAVORATORI PER QUALIFICA	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Impiegati	6	6	5	-17%
Operai*	75	83	70	-16%
TOTALE	**81**	**89**	**75**	**-16%**

**Si considerano in questa categoria operai a tempo indeterminato (OTI), operai a tempo determinato (OTD) e stagionali*

LAVORATORI PER CONTRATTO	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Tempo Indeterminato	33	30	30	0%
Tempo Determinato	15	17	16	-6%
Stagionali	33	42	29	-31%
TOTALE	**81**	**89**	**75**	**-16%**

QUALIFICA	TEMPO INDETER.			TEMPO DETER.			STAGIONALI			TOTALE		
	M	F	TOT	M	F	TOT	M	F	TOT	M	F	TOT
Impiegati	4	1	5	0	0	0	0	0	0	4	1	5
Operai	23	2	25	11	5	16	18	11	29	52	18	70
TOTALE	**27**	**3**	**30**	**11**	**5**	**16**	**18**	**11**	**29**	**56**	**19**	**75**

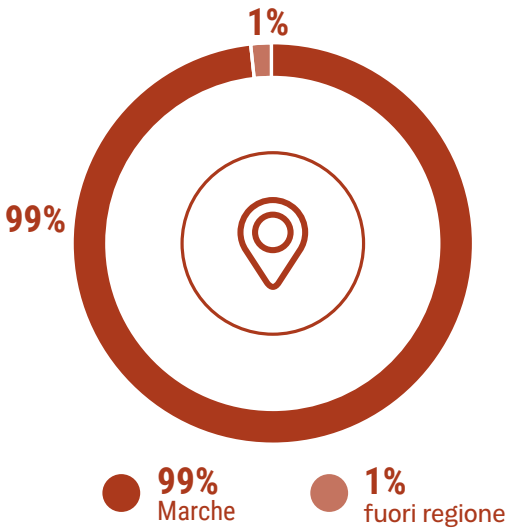


Il 2021 è stato un anno molto positivo sia per la produzione viticola sia per quella dei cereali

Territorialità

La valorizzazione del territorio e della comunità locale è un fattore molto importante per la nostra azienda, per questo prediligiamo l'assunzione di manager e lavoratori provenienti da zone limitrofe, residenti nel raggio di 30 km dall'azienda.

Il 99% dei dipendenti risiede nel comune di Montefano o in un comune limitrofo nel raggio massimo di 20 km di distanza dall'azienda. Due soli dipendenti, hanno residenze fuori dalla nostra regione (Puglia, Argentina), ma sono domiciliati stabilmente nella nostra zona.



LAVORATORI PER AREA GEOGRAFICA DI RESIDENZA	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Montefano	45	42	57	36%
Comuni limitrofi	35	46	16	+65%
Fuori regione	1	1	2	100%
TOTALE	**81**	**89**	**75**	**-16%**

Età e anzianità di lavoro

L'analisi della composizione dei lavoratori per età, titolo di studio e anzianità media di lavoro mette in evidenza la volontà dell'azienda di stimolare il più possibile lo scambio di competenze, affiancando ragazzi giovani e dinamici al personale con più esperienza.

Al nostro interno contiamo dipendenti di tutte le età: ragazzi giovanissimi che si affacciano al mondo del lavoro, fondamentali per tracciare la strada verso il futuro, lavoratori con 30 anni di anzianità lavorativa e con un grandissimo bagaglio di esperienza di cui i giovani possono fare tesoro e infine lavoratori con età intermedia, dinamici e con un livello di conoscenza e professionalità fondamentali per la solidità aziendale.
Pensiamo che la contaminazione tra persone così diverse, frutto anche dei forti cambiamenti socio culturali, educativi e tecnologici degli ultimi decenni, sia per la nostra azienda una grandissima fonte di ricchezza.

LAVORATORI PER FASCIA DI ETÀ	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
< 35 anni	38	50	35	-30%
35-50 anni	19	18	17	-6%
> 50 anni	24	21	23	10%
TOTALE	**81**	**89**	**75**	**-16%**

Senza dubbio gli stagionali sono i più giovani, ma molto interessante è vedere che anche tra i contratti a tempo indeterminato ci sono diversi dipendenti con meno di 35 anni.
Nel 2021 l'età media di tutti i dipendenti, esclusi gli stagionali, è stata di 45 anni.

L'anzianità media di lavoro dei dipendenti con contratto a tempo indeterminato è di 14 anni. Questo valore, rimasto invariato rispetto all'anno precedente, rimarca il nostro forte impegno nei confronti dei dipendenti e il forte legame tra le due parti.

LAVORATORI PER TIPO DI CONTRATTO E FASCIA DI ETÀ	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO DETERMINATO	STAGIONALE	TOTALE
< 35 anni	8	4	23	35
35-50 anni	12	3	2	17
> 50 anni	10	9	4	23
TOTALE	**30**	**16**	**29**	**75**

Istruzione

Dall'analisi dei dipendenti per titolo di studio emerge un maggior livello di istruzione per i dipendenti con contratto a tempo indeterminato e stagionali.

LAVORATORI PER TITOLO DI STUDIO	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Laurea	4	5	4	-20%
Diploma scuola superiore	27	45	29	-36%
Licenza media inferiore	45	25	39	+11%
Licenza elementare	5	4	3	-25%
TOTALE	**81**	**89**	**75**	**-16%**

LAVORATORI PER TIPO DI CONTRATTO E TITOLO DI STUDIO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO DETERMINATO	STAGIONALE	TOTALE
Laurea	3	0	1	4
Diploma scuola superiore	11	8	10	29
Licenza media inferiore	16	5	18	39
Licenza elementare	0	3	0	3
TOTALE	**30**	**16**	**29**	**75**

Turnover

Nel 2020 in azienda non ci sono state nuove assunzioni, mentre c'è stata l'uscita di due dipendenti, di cui un amministrativo storico e un operaio, entrambi per raggiungimento dell'età di pensionamento.

LAVORATORI PER CONTRATTO E TITOLO DI STUDIO	2019	2020	2021
Nuovi entrati	3	0	5
Usciti	-6	-2	0
TOTALE	**-3**	**-2**	**1**

Formazione

Ogni anno organizziamo una serie di **attività formative per il personale, con un programma che va oltre alle attività previste dagli obblighi di legge.**

La modalità preferita dall'azienda è senza dubbio quella del training on the job, perché "imparare lavorando" è attestato come il metodo più efficace di apprendimento. In questa ottica prevediamo incontri periodici tra professionisti esterni specializzati e team di lavoro interni, su tematiche che richiedono un alto livello di professionalità, come la gestione del suolo, le pratiche agronomiche e le attività di cantina. In questi momenti molti giovani promettenti hanno l'opportunità di mostrare le loro capacità e attitudini e l'azienda ha la possibilità di inquadrare persone valide a cui assegnare progressivamente ruoli di coordinamento e monitoraggio.

Anche nel 2021 a causa dei provvedimenti restrittivi emanati dal Governo per l'emergenza Covid, le attività formative si sono ridotte molto e in alcuni periodi sono state addirittura sospese. Come per l'anno precedente, a fine anno sono state organizzate due giornate di training con un professionista dello Studio Agronomico Sata, in cui si sono approfondite tematiche legate alla potatura, con particolare attenzione alla potatura a Guyot, una delle forme di allevamento della vite più diffuse in Italia. Nell'iniziativa sono stati coinvolti tutti i lavoratori che in azienda si occupano di questa attività, circa 20 persone.

Salute e sicurezza

Nel pieno rispetto del D.Lgs. 81/2008, abbiamo istituito un servizio di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro che coinvolge più persone e con cui **assicuriamo il mantenimento di adeguati standard di sicurezza e il raggiungimento degli obiettivi definiti.**

Con l'ausilio del servizio di prevenzione e protezione:
» abbiamo messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori;
» è stato redatto il Documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente;
» abbiamo nominato le figure preposte alla sicurezza (RSPP, RLS, medico competente);
» i locali sono stati dotati di segnaletica ed estintori;
» abbiamo adottato misure di mitigazione dei rischi nei vigneti, in cantina, nei siti di imbottigliamento e in ogni altro luogo interno all'azienda;
» abbiamo svolto attività di formazione e sensibilizzazione di tutto il personale sul tema della salute e sicurezza, anche nel caso di nuove assunzioni e cambi di mansione.
» abbiamo infine adottato un rapido turnover e sostituzione dei vecchi mezzi con trattrici cabinate e pressurizzata, garanzia della qualità dell'aria respirata, silenziose e ammortizzate, per un maggior comfort durante le operazioni.

INFORTUNI E MALATTIA	2019	2020	2021
N. infortuni	1	1	0
N. giorni di assenza per infortuni	16	25	0
N. giorni di assenza per malattia	82	4	63
N. giorni di assenza per maternità	0	0	30

i Terzisti

Collaborazioni di fiducia: qualità e tutela di ogni fase produttiva

Per effettuare le operazioni che necessitano di attrezzature specifiche e manodopera altamente qualificata, ci avvaliamo della collaborazione di imprese esterne. In particolare:

ARATURA E TREBBIATURA

Da oltre 30 anni, per ottimizzare i tempi e per ragioni economiche abbiamo deciso di affidare a due aziende terziste l'aratura di alcuni terreni e 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, sollevando inoltre 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 in cantina con una frequenza di quattro volte l'anno, per questo motivo non abbiamo ritenuto opportuno implementare una linea di imbottigliamento interna all'azienda. L'attività è affidata a un terzista che fornisce attrezzatura all'avanguardia e personale specializzato per effettuare l'imbottigliamento in cantina.

CO

La tutela
del consumatore

a Chi Vendiamo

La trasparenza verso i clienti è la nostra guida e garanzia

Garantiamo la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti

Scegliamo solo i migliori fornitori e le migliori materie prime

Controlliamo il processo produttivo in tutte le sue fasi

Siamo trasparenti verso i nostri clienti e consumatori

Il 94% dei nostri prodotti viene venduto in Italia. Nel 2021 l'azienda ha incrementato le vendite all'Estero (Europa, America e Giappone). Due sono i nostri principali canali di distribuzione:

63%
VENDITA DIRETTA
Include sia la vendita dei vini nel punto vendita della cantina (15%) e dall'azienda (4%) sia la vendita di prodotti agricoli ad aziende agroalimentari italiane senza intermediari (44%).

20%
GDO
Canale di vendita solo del vino

7%
ESTERO
All'estero il vino viene venduto in alcuni Stati in maniera diretta, in altri attraverso importatore

10%
ALTRO
Vendita di vino attraverso piccoli rivenditori (enoteca, minimarket, panificio, negozio prodotti alimentari) e Ho.Re.Ca.

Da un'analisi più approfondita si evince che nel 2021 l'azienda ha in portafoglio 358 clienti, oltre alle persone fisiche che comprano il vino al punto vendita della cantina delle quali non è disponibile l'anagrafica. Di questi 358 il 49% sono clienti storici (fatturato 71% del totale), il 27% sono clienti acquisiti nell'anno (fatturato 4% del totale) e il 24% sono clienti acquisiti negli ultimi 5 anni (fatturato 10% del totale). Il fatturato del punto vendita rappresenta il 15% del totale.

Come Acquistiamo

L'attenzione al prodotto e al consumatore inizia con la fase di acquisto delle materie prime

I nostri fornitori

La selezione dei fornitori è una fase molto importante per la nostra azienda. **Privilegiamo sempre acquisti da fornitori locali** soprattutto per quanto riguarda gli approvvigionamenti di materie prime, di consumo e altri prodotti impiegati nel processo produttivo. **Il 70% del valore monetario degli acquisti viene distribuito all'interno del territorio in cui operiamo.** Nel 2021 i fornitori attivi sono stati 371 (+20% rispetto all'anno precedente). Di questi la metà sono fornitori storici, mentre gli altri sono stati acquisiti negli ultimi 5 anni. Lavoriamo ogni giorno per creare con tutti i nostri fornitori partnership solide, prestando particolare attenzione al giusto rapporto tra il prezzo e la qualità dei prodotti e servizi offerti, agli aspetti igienico sanitari, al rispetto dei tempi di consegna, alla conoscenza diretta.

Gli acquisti

Più della metà dei nostri acquisti fanno riferimento a beni di consumo, di cui:

- **20% materie prime** tra le quali ci sono gli acquisti di uva biologica dalla Bio degli Azzoni s.s. agr. e uve da altre piccole realtà del territorio, acquisto di sementi di orzo, grano, basilico, prezzemolo;
- **17% prodotti agricoli ed enologici;**
- **12% imballaggi;**
- **5% prodotti alimentari** acquistati e rivenduti **nel punto vendita dell'azienda;**
- **5% carburante;**
- **3% altri materiali di consumo.**

Tra i servizi, che rappresentano il 31% del totale degli acquisti, le voci più rilevanti sono le manutenzioni (12%), i trasporti (5%), le lavorazioni di terzi (5%) e le utilities (4%).

Qualità e Sicurezza

Controllo sistematico dei processi: garanzia per il consumatore

L'etichettatura

Comunicare in maniera chiara e trasparente e fornire il maggior numero di informazioni sui nostri prodotti è uno dei nostri principali obiettivi, nell'ottica di tutelare il consumatore e creare un rapporto di fiducia con i nostri clienti.

Raccontare cosa c'è davvero dentro al bicchiere: le etichette dei vini e il QR code

Le etichette dei vini solitamente contengono le informazioni richieste per legge: denominazione, l'azienda imbottigliatrice, il lotto di imbottigliamento, il paese di produzione, volume, percentuale di alcool ed eventuale presenza di allergeni. Sappiamo bene però che ogni bicchiere di vino è molto di più di questo: dietro ci sono i valori, la storia, le tradizioni del produttore, il territorio in cui il vino viene prodotto e la vita delle persone che ci lavorano. Comunicare la grande quantità di informazioni che possono raccontare meglio il prodotto e avvicinare anche i meno esperti è un elemento di trasparenza nei confronti dei consumatori. Allo stesso tempo la comunicazione è il tassello finale del nostro lavoro, che si conclude appunto condividendo le informazioni con chi sceglie i nostri prodotti.

Abbiamo individuato nel QR code uno strumento molto utile ed efficace per raccontare i nostri vini e fornire tutti i dettagli che difficilmente possono essere riassunti nello spazio fisico dell'etichetta. I QR code rimandano a pagine web di dettaglio più approfondite e coinvolgenti per il consumatore finale. Nel 2021 abbiamo continuato e ampliato questo progetto iniziato l'anno precedente, dotando di QR code la quasi totalità delle nostre bottiglie.

Le etichette dei prodotti orticoli

I prodotti di campagna sono accompagnati da documenti di trasporto in cui vengono riportate tutte le informazioni richieste dalla normativa per la tracciabilità.

Premi e riconoscimenti

Nuovi premi e riconoscimenti attribuiti anche nell'anno 2021 ai nostri vini da parte di autorevoli concorsi, riviste e guide specializzate sono per noi motivo di orgoglio e di soddisfazione.

Sono meriti che vanno anzitutto al **buon lavoro di squadra dell'intera Azienda** e testimoniano l'impegno che da sempre ci caratterizza nel cercare nuovi e giusti compromessi tra produzione, qualità ed esigenze del mercato.

Inoltre essi rappresentano un **elemento di ulteriore garanzia per i consumatori finali** e ripagano e consolidano la nostra **volontà di far conoscere la qualità dei vini marchigiani** in tutto il mondo.

VINI BUONI D'ITALIA
EDIZIONE 2022

HELVIA 2019

TOP 100 VINI ITALIANI
#WINEMAG 2022

SULTANO 2018

VINO QUOTIDIANO
#WINEMAG 2022
DAILY WINE

CARRODORO

HELVIA

SAN DONATO

Processi di controllo e certificazioni

La sicurezza dei prodotti è garantita da un controllo sistematico dei processi e dei prodotti da parte del personale competente e qualificato, nel 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 dal laboratorio interno dell'azienda e in parte da laboratori esterni accreditati da Accredia[1].

Nel comparto vitivinicolo, il laboratorio interno effettua una verifica di base su acidità, solforosa, alcool, zuccheri residui ed estratto secco.
Il laboratorio esterno effettua invece verifiche più approfondite con strumentazioni particolari, come la stabilità proteica e tartarica, l'acido malico e acido lattico, la presenza di piombo, rame, zinco e ocratossina. All'esterno sono affidate anche tutte le analisi HACCP, che attualmente riguardano il monitoraggio dei livelli di anidride solforosa nei vini prima dell'imbottigliamento e il controllo dei corpi vetrosi sui contenitori in vetro.
Nei prodotti agricoli i controlli vengono effettuati solo da soggetti esterni:

- **su basilico, prezzemolo e altri prodotti freschi eseguiamo analisi multiresiduali** per il controllo della presenza di residui di principi attivi;
- **su cereali e girasoli invece è l'azienda acquirente** (stoccatore o azienda alimentare) ad eseguire i controlli per qualità merceologiche e micotossine.

Certificazioni per i prodotti biologici

Il Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB), organismo di certificazione autorizzato a verificare la conformità al regolamento comunitario, controlla i nostri prodotti biologici.

Su prezzemolo e basilico abbiamo ottenuto la certificazione biologica 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).

Disciplinari e certificazioni internazionali

Conti degli Azzoni aderisce al Disciplinare di produzione integrata della Regione Marche per la coltivazione di basilico e di prezzemolo. Da oltre 10 anni inoltre per questi prodotti otteniamo la certificazione internazionale 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 identificare regole comuni applicabili da qualsiasi coltivatore agricolo. Tale protocollo definisce le Buone Pratiche Agricole (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 monitorare e migliorare la 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.
Prima della raccolta, le coltivazioni, divise in lotti facilmente individuabili, sono controllate con analisi multiresiduali su campioni di prodotto fresco, per garantire produzioni prive di inquinanti.
Il rispetto delle regole richieste per la certificazione comporta anche la formazione e l'aggiornamento puntuale del personale da parte di figure competenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, sul corretto impiego dei presidi fitosanitari e sulla tracciabilità del prodotto.

[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.*

IL LAVAGGIO DELLE UVE

Trattamento Benessere per le uve, garanzia di qualità per il consumatore. Un progetto votato alla ***purezza del vino, alla salubrità e al piacere del bere sano.***

Il 2021 ha visto un'importante novità per la nostra azienda: la nostra prima vendemmia con il lavaggio delle uve.

Siamo la terza cantina in Italia e la prima nelle Marche ad aver adottato questo processo, che nasce nel nostro caso anche dall'esperienza già acquisita in azienda con la produzione di derivati delle piante aromatiche da sfalcio, come il basilico, in cui il lavaggio della materia prima è passaggio fondamentale.

Abbiamo iniziato la sperimentazione dalla Ribona, uno dei nostri uvaggi caratteristici e che dà vita ad alcuni dei vini di punta della cantina.

Il trattamento di lavaggio e asciugatura delle uve, che generalmente non vengono mai lavate prima della lavorazione, ha lo scopo principale di garantire al consumatore un prodotto ancora più controllato, sicuro e salubre.
Grazie a questo processo infatti possiamo eliminare dai chicchi polveri, insetti, prodotti usati in campagna e altri residui, migliorando la qualità e l'aroma del vino che verrà prodotto.

***Come in una vasca idromassaggio, il grappolo viene dolcemente coccolato**, massaggiato e cullato dall'acqua.*

Dopo la raccolta manuale e il raffreddamento in cella, le uve vengono depositate su un rullo che le accompagna direttamente in una vasca di ammollo.
Il lavaggio vero e proprio prevede il **movimento** e il **galleggiamento** per borbottaggio d'aria dei grappoli, che sono infine asciugati con delicatissimi getti d'aria su nastri posti ad altezze differenti, in modo che il mosto non sia in nessun modo contaminato dalle acque di lavaggio.
Non ci sono svantaggi rispetto al processo tradizionale perché i grappoli non vengono manomessi o danneggiati dal processo, non c'è uso di materiale chimico se non il lavaggio delicato con acqua e poi l'asciugatura, che permette di tornare a grappoli integri e senza residui.
La fase finale del processo prevede il recupero dell'acqua di lavaggio che viene riutilizzata per la **pulizia delle cantine e per l'irrigazione**. Il prossimo passo sarà quello di **filtrarla** e rimetterla in circolo nel sistema di lavaggio delle uve.

co

L'impegno
per la comunità

La nostra azienda è una realtà fortemente radicata sul territorio, ne è prova la storia della famiglia degli Azzoni Carradori, la collocazione della sede aziendale in uno dei palazzi più prestigiosi del centro storico di Montefano, ma soprattutto il rapporto di fiducia e di dialogo con tanti soggetti che cresce e si rafforza anno dopo anno.
Il nostro contributo in questo senso è la ricerca di occasioni di confronto con la comunità locale, con eventi e attività che hanno lo scopo di raccontare la nostra storia, far conoscere i nostri prodotti e condividere le bellezze che ci circondano.

Comunicazione digitale: nuovo sito e social network

La comunicazione online e gli strumenti digitali sono stati, specie nel contesto della pandemia Covid, una delle principali risorse per mantenere vivi i contatti all'esterno dell'azienda. I social sono attualmente uno dei "luoghi" del nostro racconto, con immagini del nostro territorio, del nostro lavoro, delle persone impegnate e delle iniziative svolte. Abbiamo organizzato degustazioni in streaming, eventi in partnership con enti locali e Istituti di Tutela del Vino, diffondendo così informazioni, novità e curiosità sull'azienda. Anche il nuovo sito ha contribuito a rafforzare i nostri contatti: una sezione è dedicata al nostro percorso di sostenibilità, è ora possibile acquistare i nostri vini sullo shop online e prenotare visite, degustazioni ed eventi organizzati in cantina.

Press

Dopo lo stop imposto dalle restrizioni Covid, nel 2021 abbiamo finalmente ripreso i contatti in presenza anche con i giornalisti e la stampa. Durante il periodo della vendemmia abbiamo organizzato un incontro, incentrato in particolare sulla presentazione delle ultime innovazioni messe in campo nella produzione, tra cui il processo di lavaggio delle uve appena inaugurato. Abbiamo poi presentato gli altri progetti in atto e le nostre iniziative sul territorio. Un momento per noi di ulteriore stimolo, di confronto e di crescita.

Aggregazione e territorialità: eventi in vigna

Il 2021 ha visto soprattutto il progressivo ritorno all'organizzazione di eventi in presenza, un arricchimento importante di cui sentivamo la necessità dopo il periodo di restrizioni dovute al Covid.
In questo anno, oltre ai tour aziendali e alle degustazioni aperte al pubblico italiano e straniero, abbiamo proposto nei mesi di giugno e di luglio delle **"Cene in Vigna"** aperte alla comunità locale. Queste iniziative sono state un'importante vetrina ma soprattutto una stimolante situazione di scambio con i partecipanti.
I feedback che abbiamo ricevuto ci spingono a continuare la programmazione di nuovi eventi per la comunità, che sente l'azienda come una parte importante del tessuto sociale e aggregativo del nostro territorio.

Scuole in visita all'Azienda, a confronto con le nuove generazioni

Grande soddisfazione anche per le visite organizzate con gli alunni delle scuole, in particolare con alcune classi elementari di Montefano e Recanati. I bambini hanno visitato la cantina in settembre, passeggiando tra i filari, e ci ha molto colpito la loro risposta positiva ed entusiasta. Una sfida per noi quella di adattare la nostra comunicazione al linguaggio dei ragazzi, ma anche un arricchimento e accrescimento nel poter tramandare la cultura del vino e della sostenibilità alle generazioni future.
Una giornata è stata dedicata poi all'incontro con gli studenti dell'Istituto alberghiero IPSEOA "G. Varnelli" di Cingoli, con cui abbiamo scambiato idee e racconti, anche nell'ottica di collaborazioni future.

La salvaguardia
della terra

TUTELA

La salvaguardia del territorio è parte fondante del nostro approccio aziendale, con un'apertura sempre maggiore al biologico, a pratiche agricole sostenibili, al monitoraggio continuo della biodiversità.

ECOSISTEMA

Crediamo che sia un nostro dovere favorire il più possibile il mantenimento di un ecosistema ricco, variegato, fertile, dove il nostro lavoro sia in armonia e non in contrapposizione con il territorio.

RICERCA

Abbiamo scelto un approccio multidisciplinare per valutare gli effetti della gestione agronomica dei nostri vigneti e dei loro terreni. La collaborazione con esperti del settore è parte integrante del nostro approccio.

RADICI

Il legame con la terra è anche legame forte con le nostre tradizioni, che sentiamo di dover preservare come parte dell'eredità che abbiamo ricevuto. Guardiamo al futuro come occasione di crescita collettiva.

ALLEANZA

Vogliamo favorire un'alleanza con l'ambiente che sia contemporaneamente virtuosa e fruttuosa, a sostegno della qualità della vita di operatori aziendali e della sostenibilità del reddito d'impresa.

la Biodiversità

Scegliamo di preservare la pluralità di ecosistemi dei nostri territori

Due parole per la Biodiversità

SOPRASUOLO

Ha un'importanza rilevante nell'ottica della biodiversità. Se il soprasuolo è ricco di forme vitali complesse e interagenti tra loro è più difficile per un parassita trovare spazio di diffusione e, al tempo stesso, possiamo realizzare forme di controllo con strumenti non invasivi che agiscono in maniera più rispettosa dell'ecosistema stesso.

SUOLO

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

Bordure, siepi, alberature di confine, limite del bosco, della macchia o della radura, sono considerati in viticoltura come importanti elementi di equilibrio e di accoglienza nei confronti di insetti, mammiferi, uccelli e vegetali che interagiscono tra loro.
All'interno del vigneto, inerbimenti naturali o seminati ad arte possono:

- ospitare api e altri pronubi che agiscono come una moltitudine di predatori utili;
- offrire una barriera territoriale;
- occupare spazio ed evitare espansioni incontrollate delle specie dannose.

La diversità delle specie è l'eredità più importante della nostra storia evolutiva. È un'enorme ricchezza da tutelare perché costituisce una risorsa per l'ambiente e per l'uomo: ogni specie infatti ha un ruolo specifico e contribuisce a mantenere in equilibrio l'ecosistema in cui è inserita. Anche per la sostenibilità della filiera agroalimentare, **la biodiversità non è solo un grande valore, ma uno strumento fondamentale per la gestione della tutela ambientale.**

Valutare le componenti della biodiversità è indispensabile per capire come le nostre azioni impattano sulle forme di vita che abitano gli spazi coltivati e gli spazi limitrofi.

Questo impegno non riguarda solo l'ambiente e il rispetto delle risorse naturali come l'acqua e la terra. Significa anche assicurare la salute delle persone, la qualità della vita di chi si occupa della produzione e dei consumatori finali.

La misura della Biodiversità

Da alcuni anni **abbiamo avviato un percorso di valutazione e monitoraggio del suolo e della biodiversità nei nostri vigneti.** Per quantificare l'impatto delle nostre scelte di gestione e monitorare i miglioramenti, abbiamo adottato metodi standardizzati e ripetibili, basati su indici misurabili.

La misura oggettiva della biodiversità nei vigneti consente una valutazione indubbia sulla bontà delle scelte e dei metodi di gestione agronomica dell'azienda.

Poter calibrare le scelte sulla base di risultati reali significa ricercare, con un percorso ben definito, un'alleanza con l'ambiente, a sostegno della qualità della vita di operatori aziendali e contemporaneamente della sostenibilità del reddito d'impresa.

Il successo di questo percorso è un lavoro di squadra, che coinvolge in uno scambio di idee e competenze la proprietà, quadri, tecnici, operatori e figure che operano per la ricerca istituzionale: Facoltà universitarie, gruppi di studio, amministrazioni.

Salvaguardia della terra: ricerca scientifica e sensibilità umana

"Nella complessità degli ecosistemi ogni elemento è indispensabile e non ne esistono di inutili, se intendiamo garantire gli equilibri che governano la nostra vita come quella dell'intero pianeta"

La salvaguardia della terra non può prescindere per noi dall'adozione di un approccio scientifico con cui affrontare questo ambito, che punta sempre a instaurare un **rapporto di equilibrio e di rispetto tra il nostro lavoro e l'ambiente che ci circonda.** Ricerca scientifica e sensibilità umana procedono sempre di pari passo.

Grazie all'adesione al protocollo Biodiversity PASS®, dal 2014 portiamo avanti il progetto di ***zonazione aziendale della biodiversità e della qualità biologica dei suoli.***
Sono più di dieci gli appezzamenti indagati per orientare 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.
Anche per il 2021 i risultati delle indagini hanno confermato una corrispondenza molto interessante: i vigneti che storicamente hanno dato i migliori risultati enologici sono anche quelli che hanno ottenuto i migliori punteggi di Biodiversity PASS®.

Anche l'adesione al Progetto europeo ***Life Vitisom*** *ha costituito un tassello importante del nostro impegno a favore di una gestione sostenibile del suolo in viticultura: oggi costituisce un patrimonio di conoscenze integrato nell'Azienda. Abbiamo sperimentato e fatto nostre stabilmente pratiche di agricoltura di precisione come la concimazione e la distribuzione a rateo variabile di matrici organiche: compost, digestato e letame. Dal 2020 ci siamo dotati di un carro spandiletame, per continuare con più efficienza la pratica agricola di distribuzione a rateo variabile e, di conseguenza, una gestione più sostenibile dei suoli coltivati.*

Biodiversity PASS®

La sostanza organica del suolo è la nostra ricchezza da tutelare

Biodiversity PASS® (Biodiversità, Paesaggio, Ambiente, Suolo e Società) è un progetto italiano per la misura, la salvaguardia e l'incremento della biodiversità in viticoltura, ideato dallo Studio Agronomico Sata.
Si tratta di protocollo certificato ISO 9001 con CSQA, che si basa sull'attività di zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli. Il fine è quello di valutare la qualità fisica/strutturale e la vitalità del suolo, per ottimizzare le condizioni di fertilità, aumentare la qualità delle uve, la produttività e la longevità del vigneto.

Il programma comprende i dettami della FAO e attribuisce alla componente organica il ruolo fondamentale di conservazione della fertilità in modo sostenibile e sano.

Come funziona?
Le indagini e i monitoraggi degli indici di Biodiversity PASS® sono programmati per valutare:
» l'effetto degli interventi di gestione aziendale, in particolare, sulla modifica della biodiversità strutturale dell'azienda;
» l'effetto degli interventi sui suoli, ovvero sulla loro biodiversità e sulla loro qualità agronomica attraverso i valori di VSA;
» le loro eventuali interazioni con la qualità delle uve.
Le indagini sono ripetute a distanza in un determinato arco temporale, 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.

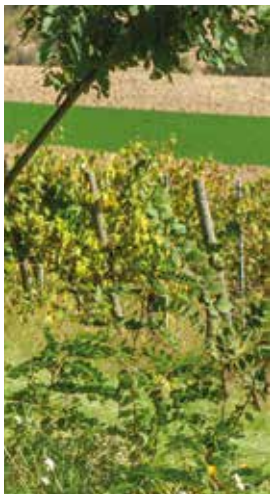
Le api: sentinelle della biodiversità nel vigneto

La presenza delle api nel vigneto è indice dello stato di buona salute dell'ecosistema vegetale e animale e allo stesso tempo è una garanzia della qualità dell'uva e quindi del vino prodotto.

Alle api dobbiamo l'80% del processo di impollinazione in natura e, nello specifico della riproduzione dei fiori della vite, sembra che questi insetti consentano ai viticoltori di aumentare del 10% la produzione di uva.

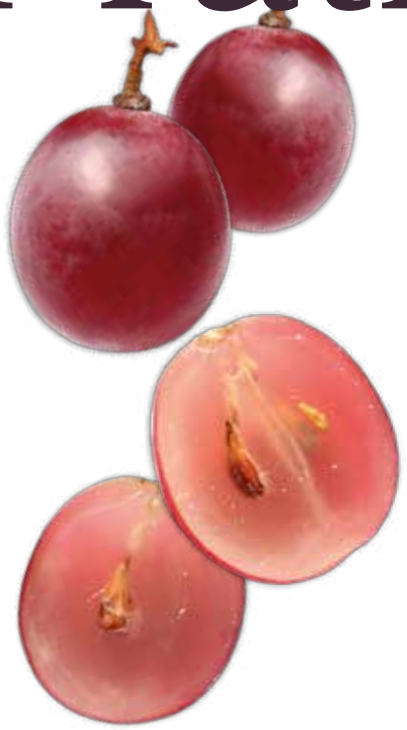
Le api svolgono la funzione di vettore dei lieviti sulla buccia degli acini del grappolo d'uva: nel caso di grappoli danneggiati o bucati da altri insetti come le vespe, le api raccolgono gli zuccheri presenti e cicatrizzano l'acino, riducendo così il rischio per la vite di patologie fungine e di marciume. Si è notato poi che grazie a questa loro azione rigeneratrice le fermentazioni in cantina risultano più regolari.

Alveari di vari apicoltori ospitati lungo le capezzagne dei nostri vigneti garantiscono la biodiversità animale e vegetale, incoraggiano la presenza di organismi utili, allontanano i parassiti, aumentano la fertilità del terreno.



Con l'impollinazione le api 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. Trattandosi di insetti molto sensibili ai cambiamenti esterni, è fondamentale per noi agire per la loro tutela. Preservare l'esistenza delle api e una coesistenza in assoluta armonia è necessario per i vigneti, per l'ambiente e per l'uomo.

le Buone Pratiche



La sostenibilità diventa prassi quotidiana e patrimonio dell'azienda

Le Buone Pratiche

Adottare buone pratiche significa soprattutto rispettare le risorse naturali come l'acqua, la terra e la biodiversità. Ma non riguarda solo l'ambiente. Significa anche assicurare la salute delle persone, la qualità della vita di chi si occupa della produzione e di chi ne usufruisce. **Abbiamo reso concreto il nostro impegno mettendo in atto comportamenti e azioni per la tutela del territorio, dell'ambiente e delle persone.**

L'insieme di regole e buone pratiche che applichiamo nel nostro quotidiano contribuisce a una gestione sostenibile delle nostre attività, per produrre una materia prima di più alta qualità e salubrità rispettosa dell'ambiente e socialmente giusta.

In particolare:

» l'utilizzo di pratiche agricole sostenibili e il monitoraggio della biodiversità aziendale e dei suoli per incrementare la consapevolezza verso la reale salute dei terreni;
» un approccio multidisciplinare per valutare gli effetti della gestione agronomica dei vigneti e dei loro terreni;
» una progettualità consapevole condivisa e sostenuta da tutti gli addetti aziendali ad ogni livello, anche grazie ad attività mirate formative e conoscitive, che ne apprezzano l'indotto positivo su salute, qualità e, non da ultimo, anche di immagine aziendale.

IL NOSTRO FUTURO È BIOLOGICO

Da oltre 20 anni, con l'azienda Bio degli Azzoni, coltiviamo campi e vigneti a conduzione biologica.
Dopo basilico e prezzemolo negli ultimi anni abbiamo progressivamente esteso il sistema di produzione biologico ad altre colture come grano e orzo.

I vigneti Margherita e Beldiletto sono stati dedicati interamente alla produzione di uve per i nostri vini biologici.
Questa scelta traccia fortemente il nostro futuro, con l'obiettivo di convertire passo dopo passo tutta la produzione a biologico.

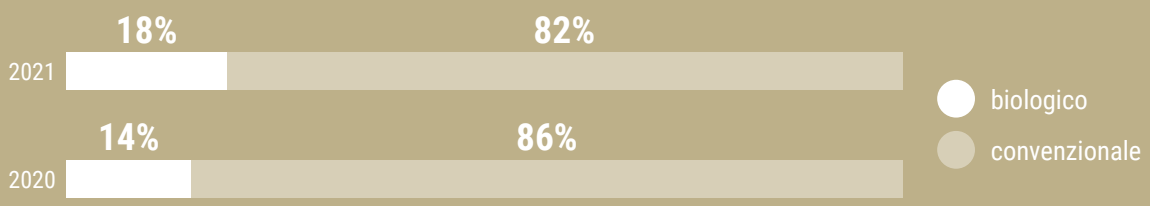
Conversione a biologico

La totalità della superficie coltivata a biologico (*) è attualmente di **141 ettari, divisi tra vigneti con 58 ettari e seminativi con 83 ettari** (grano duro e tenero, girasoli, orzo, basilico, erba medica, altro). In particolare, 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, in ultimo, secondo le esigenze aziendali.

ETTARI A CONDUZIONE BIOLOGICA	2020	2021
Vigneti bio	40	58
Seminativi bio	66	83
TOTALE	**106**	**141**

Nel 2021 l'incidenza della coltivazione a biologico complessiva rispetto alla coltivazione convenzionale è del 18%. L'aumento dell'incidenza è in linea con l'obiettivo aziendale di una graduale, seppur totale conversione a biologico da effettuare entro i prossimi anni.

Incidenza biologico variazione 2020/2021

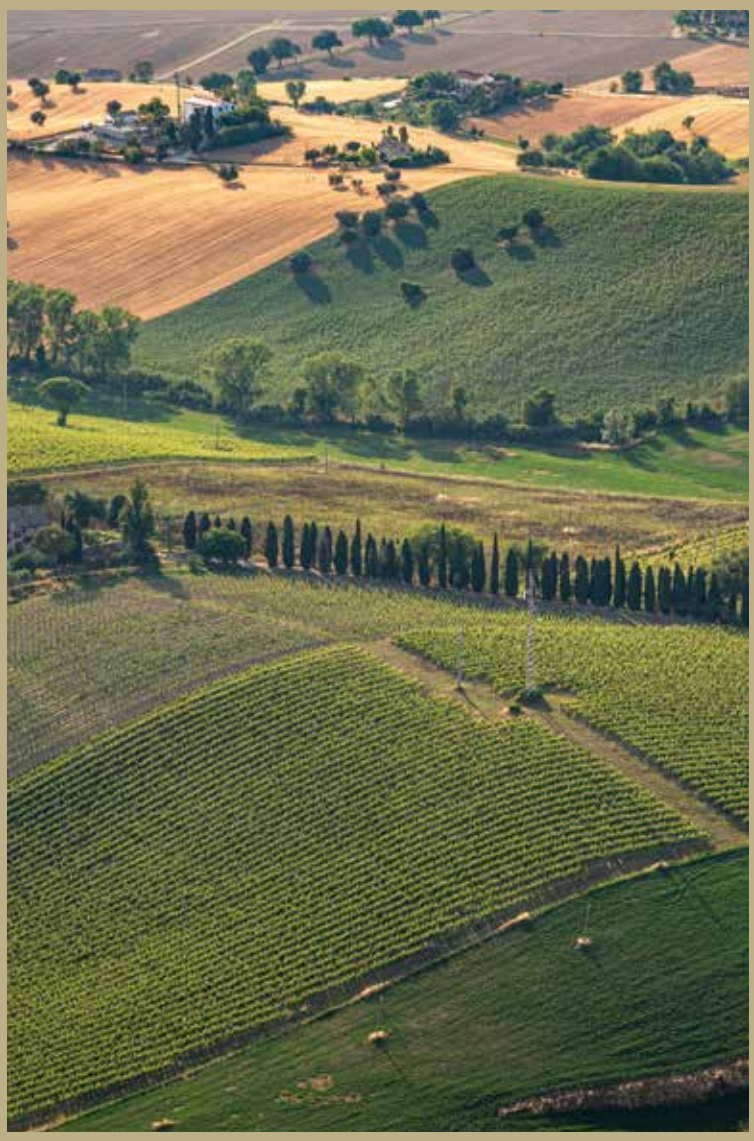


**La coltivazione biologica viene gestita interamente dall'azienda del gruppo Bio degli Azzoni s.s. società agricola, sempre di proprietà dei fratelli degli Azzoni Avogadro Carradori. L'uva di estrazione biologica viene venduta all'azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori s.s. società agricola, che dunque, trasforma e vende sul mercato anche prodotti biologici. La produzione biologica dei seminativi è, invece, gestita completamente dall'azienda Bio degli Azzoni.*

I prodotti biologici sono attualmente:

» il **Grechetto Carrodoro** per quanto riguarda i prodotti vitivinicoli;

» la **pasta bio Conti degli Azzoni, realizzata con il grano Avispa** coltivato negli appezzamenti biologici aziendali.



La difesa

La **confusione sessuale** è la tecnica alternativa di difesa che l'Azienda adotta nei vigneti a conduzione biologica. Questa pratica ci ha consentito di evitare l'uso di qualsiasi pesticida. La tecnica consiste nel controllo comportamentale delle tignole, insetti parassiti del grappolo, per evitare la loro riproduzione che risulta estremamente dannosa per il vigneto. Nella pratica si tratta di liberare nell'aria un "odore", avvertito esclusivamente dal maschio della tignola, che simula l'ormone sessuale della femmina e ne rende impossibile l'individuazione. Si evita così la fecondazione delle femmine, la deposizione di uova sul grappolo e la presenza di larve dannose. Senza rilasciare alcuna molecola nociva sul frutto o nell'ambiente, la pianta resta in questo modo protetta e sana.

La **rotazione colturale multifunzionale** viene invece utilizzata nelle colture agricole per preservare la fertilità del suolo in termini biologici, fisici e chimici e garantire la sicurezza del prodotto ottenuto. Nei seminativi a conduzione biologica, queste rotazioni devono essere almeno triennali, come indicato dal disciplinare di produzione integrata della Regione Marche. **Alcune colture, come il basilico e il prezzemolo, sono certificate Global GAP.** Questo consente un maggiore controllo sul terreno, sulle acque di irrigazione e l'utilizzo corretto dei presidi fitosanitari.

Il sovescio

Il sovescio, o inerbimento, è una pratica agronomica utile a migliorare le caratteristiche agronomiche del terreno, che consiste nel seminare una o più specie vegetali con particolari proprietà benefiche per il sottosuolo e il soprasuolo:

» rende il terreno più ospitale per le altre piante e per le altre forme di vita;
» riduce i fenomeni erosivi;
» aiuta ad accrescere la biodiversità anche nel soprasuolo, attirando insetti utili.

L'azienda utilizza regolarmente la pratica del sovescio nei propri vigneti biologici e in casi particolari anche all'interno di una rotazione razionalizzata delle colture a seminativi.

Il compost

Le cosiddette **vinacce**, cioè i sottoprodotti della raccolta e lavorazione delle uve, e i sottoprodotti di altre colture sono recuperati e posti in adeguati ambienti di compostaggio per la trasformazione in un ottimo compost di matrice organica. Il compost viene 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 come azoto e potassio. Gli effetti benefici di questo tipo di concimazione consentono un miglioramento della struttura del terreno e l'aumento delle specie viventi nell'ecosistema che lo abitano.

La responsabilità
verso l'ambiente

Carbon Footprint

Agiamo perché il nostro impatto sul futuro sia positivo e rispettoso

produzione a EMISSIONI ZERO

*Ogni anno investiamo nel calcolo dell'**impronta carbonica** della nostra azienda. Anche nel 2021 il risultato è a **bilancio positivo**.*
Grazie all'azione di compensazione dei nostri suoli coltivati, i sequestri di gas serra prodotti sono superiori alle emissioni generate da tutte le attività aziendali.

Cosa significa "Impronta carbonica"?

Calcolare l'impronta carbonica dell'azienda significa per noi partecipare attivamente al cambiamento necessario per tutelare l'ambiente. **Misuriamo le emissioni generate dai nostri cicli produttivi per avere consapevolezza del nostro impatto ambientale e per impegnarci concretamente a ridurre le emissioni stesse e a comunicare in maniera trasparente con i nostri stakeholder.**

Tutti siamo parte del cambiamento per un domani migliore, tutti ne siamo responsabili. Sono le nostre azioni che influenzeranno il futuro dei nostri figli e delle prossime generazioni.

L'impronta carbonica rappresenta l'impatto che qualsiasi tipo di attività ha sull'ambiente.

Cos'è: Si definisce Impronta Carbonica la quantità di emissioni di gas serra generate lungo tutte le fasi della filiera di un prodotto, dall'estrazione di materie prime allo smaltimento dei rifiuti prodotti dall'intero sistema.

Come si misura: L'impronta carbonica si esprime in quantità di CO_2 equivalenti cioè l'unità di misura, espressa in tonnellate di anidride carbonica, che pesa le emissioni dei vari gas serra (GHG Green House Gases) prodotti.

Perché è importante: Il valore dell'impronta carbonica è molto rilevante perché, secondo il parere di validi studiosi, queste emissioni sembrano essere fortemente correlate all'effetto serra e ai cambiamenti climatici in atto sul nostro pianeta.

La misura delle emissioni

Per avere una visione globale di tutta la filiera e per distinguere le responsabilità dirette e indirette dell'azienda, le emissioni aziendali sono suddivise in due ambiti:

» **Emissioni dirette 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.

» **Emissioni indirette di CO_2** - causate dalla produzione di energia acquistata da fornitori esterni.

La misura delle emissioni di CO_2 dell'azienda Conti degli Azzoni è stata effettuata con il calcolatore ITA.CA®.(*)

L'impronta aziendale

L'impronta carbonica aziendale è calcolata a livello di Organizzazione per le attività aziendali inerenti la sola filiera vitivinicola. Si sono valutati gli **ambiti emissivi diretti e indiretti** e la **stima dei sequestri** dei gas serra da parte dei suoli coltivati. La sua misura, in tonnellate di CO_2 equivalenti, è distribuita come segue:

Impronta Carbonica 2021

EMISSIONI	Tonnellate di CO_2 equivalenti
Emissioni dirette (Impronta Primaria)	430
Emissioni indirette (Impronta Secondaria)	485
TOTALE EMISSIONI	**915**

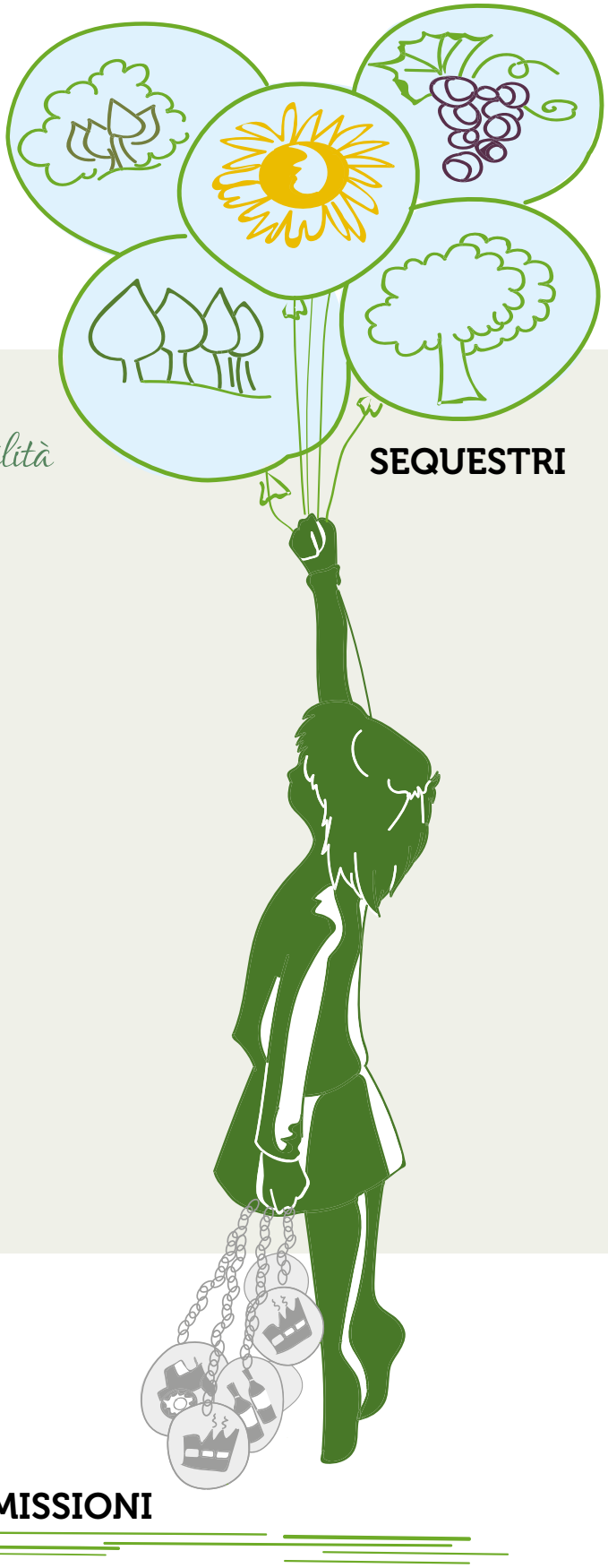
SEQUESTRI	Tonnellate di CO_2 equivalenti
STIMA SEQUESTRI da bilancio del suolo	**-2565**

Nonostante le emissioni generate dal ciclo produttivo, **l'azienda ha un "credito emissivo" considerevole verso l'ambiente grazie al bilancio del suolo generato dai propri terreni coltivati.**

** I criteri di raggruppamento e classificazione dei dati del calcolatore ITA.CA® sono aggiornati e adeguati annualmente secondo la normativa ISO 14064:2018. Per questo motivo i dati dell'anno 2021 e degli anni precedenti non sono confrontabili.*

La stima dei sequestri

Nel calcolatore Ita.Ca®, sono previste sia la misura delle "emissioni aziendali" di CO_2 equivalenti sia la **stima dei "sequestri di carbonio" da parte dei suoli coltivati.**



Il suolo come risorsa per la sostenibilità

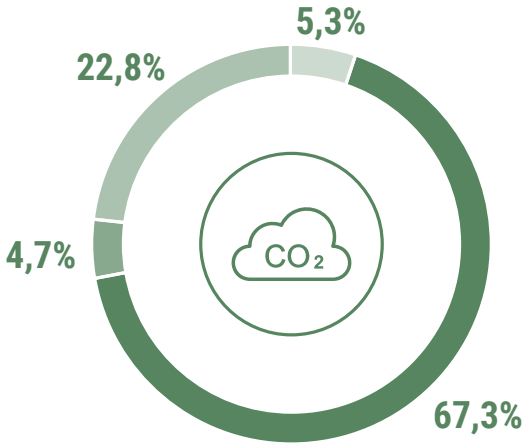
Cosa sono i sequestri di carbonio?

Le piante hanno la capacità di 'fotosintesi' e quindi di "fissare il carbonio" sotto forma di sostanza organica nel suolo; pertanto, si può dire che ***il terreno coltivato ha la capacità di intrappolare gas serra impedendone la dispersione nell'ambiente.***
Ciò costituisce un ***importante aspetto di compensazione nella valutazione dell'impronta carbonica aziendale*** *in ambito vitivinicolo e non solo, un vero e proprio bilancio tra emissioni generate dalla filiera produttiva e "catturate" dai suoli coltivati.*
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.

Emissioni per attività primarie

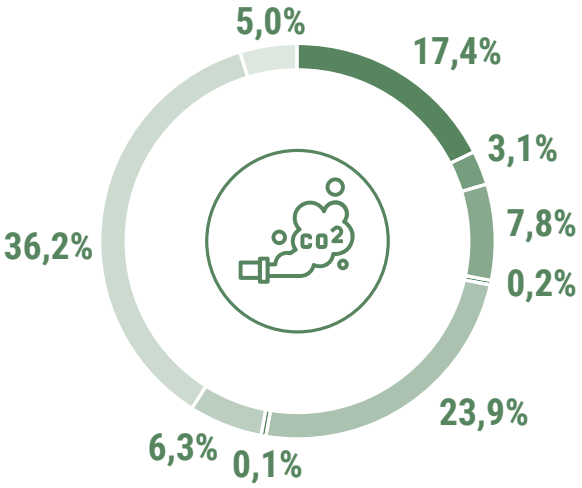
Sono di seguito riportati i valori di CO_2 equivalenti calcolati per le attività primarie dell'organizzazione per l'anno 2021. Il calcolo con Ita.Ca® mette in evidenza le attività della filiera che producono maggiori emissioni di CO_2 e le attività che rivelano percentuali minori.

Emissioni dirette



- **67,3%** Carburanti (riscaldamento)
- **22,8%** Concimazione Azotata
- **4,7%** Carburanti (veicoli)
- **5,3%** Perdite di gas

Emissioni indirette



- **17,4%** Energia elettrica acquistata
- **3,1%** Trasporto di merci acquistate
- **7,8%** Trasporto di merci vendute
- **0,2%** Viaggi di lavoro
- **23,9%** Prodotti confezionamento
- **0,1%** Prodotti enologici
- **6,3%** Prodotti vigneto
- **36,2%** Materie prime
- **5,0%** Veicoli terzi e noleggio

Performance Ambientali

Misuriamo e monitoriamo il nostro impatto di gestione

Energia

Energia elettrica, metano e gasolio rappresentano le componenti dei consumi energetici aziendali. In particolare:

» l'energia elettrica (16%, di cui 2% 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 (76%) viene usato per la movimentazione del parco mezzi, in particolare nella movimentazione per la coltivazione diretta e per la logistica.

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE (GJ)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Elettrica	707	829	874	5%
Metano	275	327	320	-2%
Gasolio	4.334	4.062	4.087	1%
Fotovoltaico	94	103	100	-3%
TOTALE	**5.411**	**5.321**	**5.381**	**1%**

Analizzando, invece, 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 l'88%. Le attività di cantina incidono per il 9% sul consumo energetico totale; Le attività di ufficio influiscono per il 3%. Le percentuali sono essenzialmente stabili negli anni.

CONSUMI ENERGETICI PER ATTIVITÀ PRIMARIE (GJ)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Campagna	4.867	4.686	4.735	1%
Cantina	444	510	511	0%
Uffici	100	125	135	9%
TOTALE	**5.411**	**5.321**	**5.381**	**1%**

Acqua

L'attività agricola dell'azienda su superfici estese rende il consumo di acqua un aspetto rilevante nella gestione ambientale.
Il 98% circa del consumo idrico è generato dall'irrigazione dei campi agricoli. La restante parte è suddivisa nelle attività di cantina e, in misura trascurabile, nelle attività d'uso civili.

CONSUMI IDRICI PER DESTINAZIONE (MC)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Acque civili	50	29	30	3%
Acque di irrigazione	143.630	167.174	189.691	13%
Acque di processo	3.449	3.277	3.002	-8%
TOTALE	**147.128**	**170.480**	**192.743**	**13%**

Le acque di irrigazione sono utilizzate quasi esclusivamente per le colture a seminativi. L'acqua prelevata da acquedotto è sostanzialmente utilizzata come acqua di processo (imbottigliamento e lavaggio dei mezzi agricoli) e per uso civile negli uffici.

CONSUMI IDRICI PER FONTE (MC)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Laghi, fiumi, fossi	-	-	-	-
Pozzo	143.630	167.174	189.691	13%
Acquedotto	3.498	3.306	3.052	-8%
TOTALE	**147.128**	**170.480**	**192.743**	**13%**

Nel 2021 si rileva un maggior utilizzo delle acque derivate da pozzo, con un incremento delle quantità di circa il 13% rispetto al 2020. Il motivo principale è la minore piovosità verificatasi nell'arco dell'anno.

CONSUMI IDRICI PER ATTIVITÀ PRIMARIE (MC)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Campagna	143.946	167.320	189.869	13%
Cantina	3.132	3.131	2.844	-9%
Uffici	50	29	30	3%
TOTALE	**147.128**	**170.480**	**192.743**	**13%**

Anche da una ripartizione dei consumi per attività primarie dell'azienda si evince il maggiore utilizzo di acqua per le attività di campagna.

Materie prime e imballaggi

L'approvvigionamento di materie prime avviene quasi esclusivamente da fornitori italiani, in particolare marchigiani, in questo modo si riducono le emissioni legate al trasposto e si incrementa l'indotto nella regione.
Una particolare attenzione viene posta dall'azienda ai fornitori più virtuosi che condividono ed implementano un approccio sostenibile nello svolgimento delle loro attività. In particolare:

» Amorim Cork Italia, filiale italiana del Gruppo Amorim, azienda produttrice di tappi in sughero, certificati per la quantità di CO_2 assorbita e utilizzati da Conti degli Azzoni (di cui si tiene conto nel calcolo dell'impronta carbonica).
» Gicherstampa, azienda produttrice di etichette, è partner di C4 Recycling, utilizza il servizio di riciclaggio Release Liner Recycling invece della discarica o l'incenerimento, riciclando in modo sostenibile e creando risparmi sia economici che ecologici (con l'abbattimento di CO_2).

MATERIALE DA MBALLAGGI (t)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Vetro	86	75	70	-7%
Cartone	30	31	32	3%
Plastica	4	2,8	3,3	19%
TOTALE	**120**	**109**	**105**	**-3%**

Rifiuti

Le attività aziendali principalmente coinvolte nella generazione di rifiuti sono quelle relative all'attività di vinificazione, a quelle di produzione agricola, all'officina (con la manutenzione di tutti i mezzi meccanici aziendali) 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 annotati su appositi registri, divisi tra pericolosi e non pericolosi, stoccati in magazzino e smaltiti, almeno una volta l'anno, da aziende specializzate nel trasporto, nel recupero e nello smaltimento.

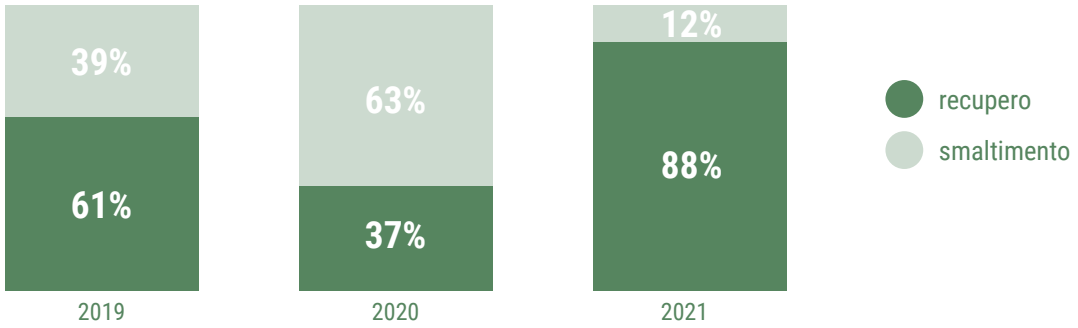
TIPOLOGIA RIFIUTI (Kg)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Pericolosi	1.178	8.660	2.622	-70%
Non pericolosi	2.462	3.250	6.550	102%
TOTALE	**3.640**	**11.910**	**9.172**	**-23%**

Nel 2021 la produzione di rifiuti, pericolosi e non pericolosi si è nuovamente uniformata, adattandosi all'effettivo incremento che ha avuto la produzione aziendale. Nel 2020 il valore eccezionale di rifiuti pericolosi era dovuto alla produzione straordinaria di una ingente quantità di fanghi derivanti dalla pulizia dei tombini di decantazione degli scarichi idrici della cantina.

DESTINAZIONE RIFIUTI (Kg)	2019	2020	2021	VARIAZIONE % 2020/2021
Recupero	2.237	4.375	8.053	84%
Smaltimento	1.404	7.535	1.119	-85%
TOTALE	**3.640**	**11.910**	**9.172**	**-23%**

Nel 2021 si rileva un notevole incremento dei rifiuti destinati a recupero rispetto al 2020. L'introduzione di un nuovo codice CER ha permesso di gestire al meglio le quantità di rifiuto plastico non pericoloso generato dalle attività produttive.

Composizione per destinazione



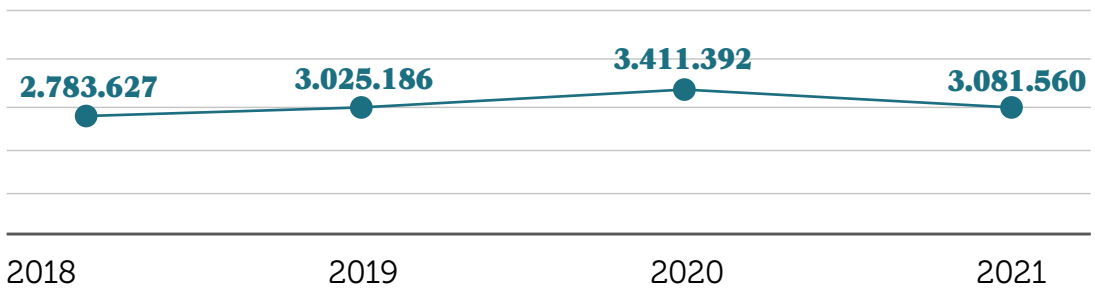
va

Il valore
aggiunto

Valore generato e distribuito

Il Valore generato e distribuito, determinato a partire del Conto economico di Conti degli Azzoni, riporta il valore economico direttamente generato dall'azienda e distribuito agli stakeholder interni ed esterni.
Essendo Conti degli Azzoni una società di persone non ha 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 amministratori. Il bilancio d'esercizio è quindi il documento di riferimento per il calcolo di questo valore.
Nel 2021 Conti degli Azzoni realizza un fatturato di 3,1 milioni di euro (-10% rispetto all'esercizio precedente) e un reddito ante imposte di 440 mila euro (-56% rispetto al 2020).

Trend del fatturato

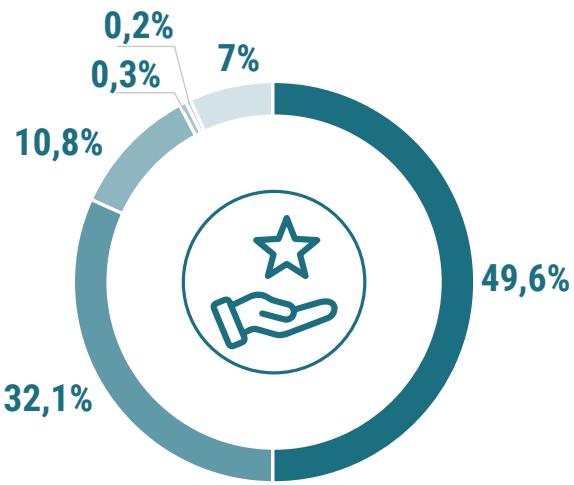


Il valore generato rappresenta, contabilmente, l'ammontare complessivo dei ricavi netti (ricavi di vendita, contributi, altri ricavi e proventi, proventi straordinari) che la società ha realizzato nell'esercizio di riferimento. Il valore economico distribuito comprende tutti i costi riclassificati per categoria di stakeholder.
Si evidenzia che, come società di persone, il reddito netto conseguito nell'esercizio da Conti degli Azzoni è tassato in capo ai soci.
Nel 2021 l'azienda ha generato un valore economico complessivo di 3,5 milioni di euro così distribuito:

» 49,6% Fornitori di beni e servizi: costi operativi
» 32,1% Risorse umane: costo del personale (salari e stipendi, oneri sociali, pasti e soggiorni, attività formativa)
» 10,8% Soci amministratori: risorse distribuite alla proprietà
» 0,3% Pubblica amministrazione: imposte e tasse
» 0,2% Banche: interessi passivi e oneri finanziari
» 7% azienda: risorse reinvestite in azienda

A bene vedere la creazione di valore sul territorio rappresenta certamente un tratto caratteristico di Conti degli Azzoni. Anche nel 2021, oltre alle retribuzioni dei dipendenti - in massima parte residenti nel territorio - la parte maggioritaria del valore economico distribuito è stata destinata ai fornitori - anch'essi in larga parte provenienti da zone limitrofe alla sede aziendale.

	2020		2021	
	Euro	%	Euro	%
VALORE ECONOMICO GENERATO	**3.861.643**	**100%**	**3.462.230**	**100%**
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	**3.362.637**	**87,1%**	**3.219.791**	**93,0%**
Fornitori - costi operativi	1.625.067	42,1%	1.718.139	49,6%
Risorse umane - costo de personale	1.043.614	27,0%	1.111.738	32,1%
Soci amministratori	673.548	17,4%	373.366	10,8%
Pubblica amministrazione - imposte	7.847	0,2%	10.629	0,3%
Banche - oneri finanziari	12.560	0,3%	5.919	0,2%
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	**499.006**	13,0%	242.439	7,0%



49,6% Fornitori - costi operativi

32,1% Risorse umane - costo de personale

10,8% Soci amministratori

0,3% Pubblica amministrazione - imposte

0,2% Banche - oneri finanziari

7% Valore trattenuto in azienda

Nota metodologica

Alla 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
Imprenditore Smart®

MONICA MAURINO
Imprenditore Smart®

PIERLUIGI DONNA
Sata Studio Agronomico

STEFANO DONARINI
Multimedia

Interni

GIANFRANCO CANULLO

BEATRICE ACCATTOLI

SAVERIO ILLUMINATI

Anche questa quinta edizione del Bilancio di Sostenibilità di Conti degli Azzoni è stata realizzata grazie al supporto di un team composto da tecnici e collaboratori sia interni che esterni all'azienda, ognuno con funzioni specifiche:

» Imprenditore Smart® 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, all'Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori 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 2021, anche se quando possibile sono stati inseriti dati e informazioni di anni precedenti per poter effettuare delle comparazioni e quindi delle analisi.

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

SUPPORTO METODOLOGICO
Imprenditore Smart Spa
www.imprenditoresmart.it

SUPPORTO TECNICO IMPRONTA CARBONICA E BIODIVERSITY PASS®
Studio Agronomico Sata
www.agronomisata.it

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
Dream Advertising Snc
www.dreamadv.it

FOTO AEREE
Gianfranco Canullo e Monica Maurino

PROGETTO DI COMUNICAZIONE
MultiMedia Srl
www.multimediamilano.it

STAMPA
Digitech Srl
www.digitechsrl.it

CONTI
DEGLI AZZONI

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