

RELAZIONE
DI
IMPATTO 2021

“L'ANNO ZERO”
PER FEUDI DI SAN GREGORIO
SOCIETÀ BENEFIT S.p.A



ISPIRATI DAL DOMANI

INDICE

3	Lettera del Presidente
4	Feudi di San Gregorio: Ispirati dal domani
10	Gli impegni per un modello di business sempre più sostenibile
11	Obiettivo 1: Creare valore per l'Irpinia
17	Obiettivo 2: Costruire un'interdipendenza crescente con i fornitori
19	Obiettivo 3: Promuovere l'arte e la cultura come fonte di ispirazione
21	Obiettivo 4: Valorizzare le persone che lavorano in azienda
25	Obiettivo 5: Comunicare valori positivi ai clienti
28	Conclusione: profilo di impatto





LETTERA DEL PRESIDENTE

La trasformazione in Società Benefit – deliberata dall'Assemblea dei Soci del 10 maggio scorso – è, per noi, al tempo stesso una conferma e un punto di partenza.

È la conferma di un impegno intrapreso ormai da tanti anni per un'azione sostenibile, in termini ambientali, sociali ed economici: un impegno volto a preservare la comunità che ci circonda, cercando di lasciare un mondo migliore di quello che abbiamo trovato.

Un percorso testimoniato dai numerosi progetti sviluppati negli ultimi anni, dall'implementazione di metodi di coltivazione a sempre minore impatto (sviluppati in partnership con centri di ricerca nazionali e internazionali), all'adozione di componenti di packaging sempre più sostenibili, all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili fino ai progetti nel sociale (come la partecipazione, in qualità di socio fondatore, alla Fondazione San Gennaro).

È, però, al tempo stesso un punto di partenza perché, per la prima volta, ci siamo spinti a identificare un programma pluriennale complessivo di intervento, inserendolo formalmente nella nostra carta statutaria. Da tale programma discendono poi degli obiettivi progressivi misurabili e concreti su diverse direttrici.

Questa relazione "di partenza", peraltro non richiesta dalla regolamentazione relativa alle Società Benefit, diventa quindi uno strumento fondamentale per definire la portata dei nostri impegni, prima di tutto per la nostra comunità aziendale e per i nostri stakeholders più vicini. Vuole anche essere un modo per aprire un dialogo con tutti coloro che potranno aiutarci e consigliarci in questo percorso e che vorranno concorrere con noi al raggiungimento degli obiettivi che ci siamo posti.

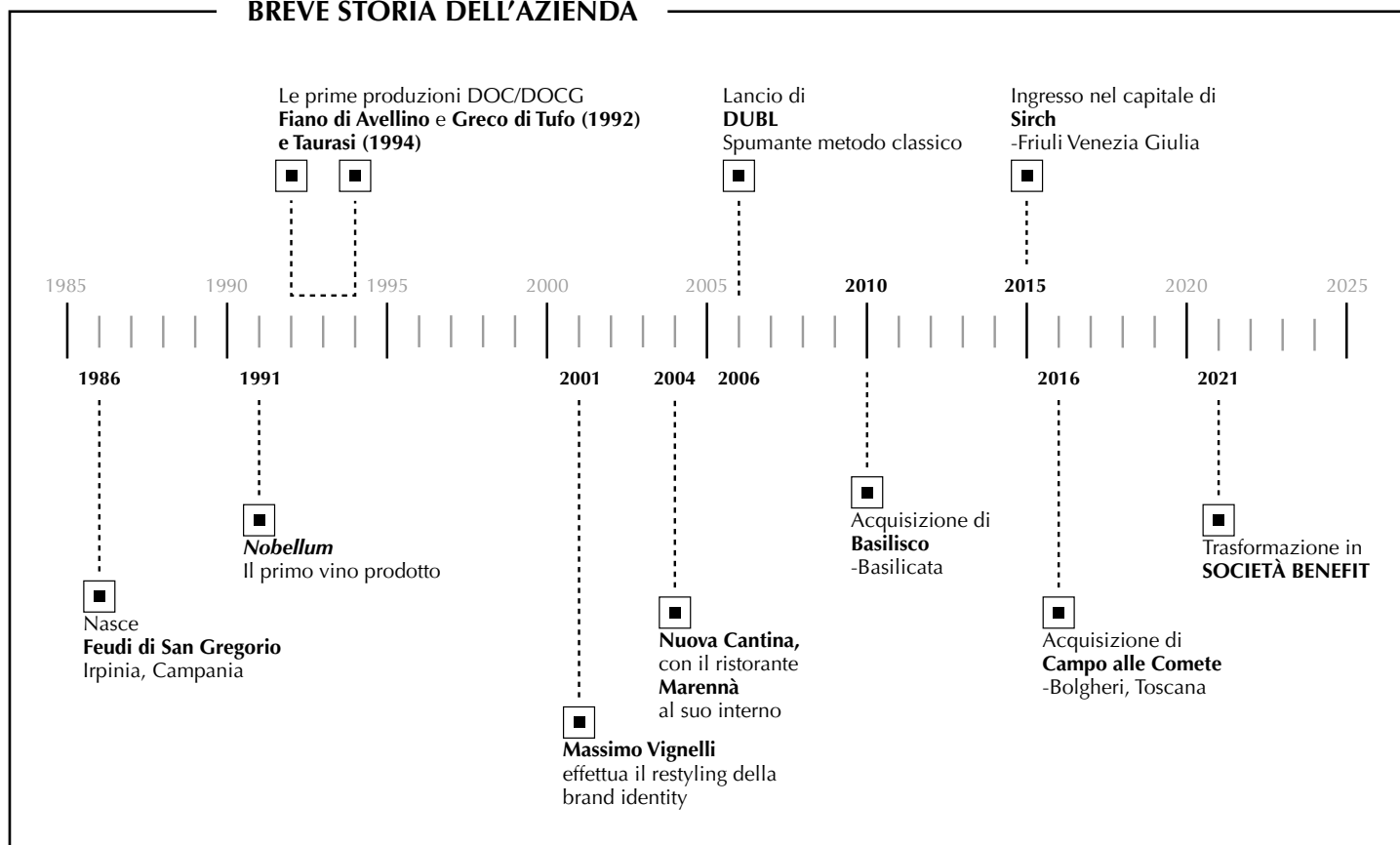
ANTONIO CAPALDO
Presidente del CdA

FEUDI DI SAN GREGORIO: ISPIRATI DAL DOMANI

Fondata nel 1986 e di proprietà della famiglia Capaldo, Feudi di San Gregorio è la cantina che da oltre trent'anni valorizza i vitigni autoctoni della tradizione campana come il Greco, il Fiano e l'Aglianico, applicando ricerca e studio ad un territorio, l'Irpinia, da sempre vocato alla coltivazione di viti di altissima qualità.

Feudi di San Gregorio lavora oggi su 300 ettari di vigneto articolati in oltre 800 particelle, che differiscono l'una dall'altra per altitudini, esposizioni e pendenze, e che la cantina ha studiato singolarmente, in maniera meticolosa, per valorizzare nel miglior modo possibile la bio-diversità del territorio e dare vita a crus straordinari.

BREVE STORIA DELL'AZIENDA



Feudi di San Gregorio è diventata, nel tempo, la prima azienda vinicola del sud Italia ed uno dei marchi italiani più conosciuti e

riconoscibili del settore, forte di una produzione di circa **3,5 milioni di bottiglie** e di una presenza in oltre **50 paesi nel mondo**.

I NOSTRI PRODOTTI



I VINI UNICI
ESEMPIO: PIANO DI MONTEVERGINE



LE SELEZIONI
ESEMPIO: CUTIZZI



LE SPECIALITÀ CAMPANE
ESEMPIO: PRIVILEGIO



I CLASSICI
ESEMPIO: GRECO DI TUFO

Questa esperienza ha portato la famiglia Capaldo a esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. È nato così il progetto **Tenute Capaldo**, che racchiude un complesso di cantine che condividono gli stessi valori fondanti di visione a lungo termine, aderenza al territorio, cultura e rispetto del consumatore. Fanno parte di questo gruppo: **DUBL**, lo spumante metodo classico da vitigni autoctoni campani; **Campo alle Comete**, cantina immersa nel magico territorio

di Bolgheri; **Basilisco**, azienda biologica posta sulle pendici del Vulture; **Sirch**, negli splendidi Colli Orientali del Friuli. Tutte queste esperienze sono accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

In sinergia con la produzione vitivinicola, il Gruppo comprende due ristoranti: **Marennà**, all'interno dell'azienda, e **Marennà Assaggi**, posto all'interno dell'Aeroporto di Capodichino.



THE WINEVISIONARY GROUP



BASILISCO



SIRCH



TOSCANA
CAMPO
ALLE COMETE
26 ha
175.000

CAMPANIA
FEUDI DI
SAN
GREGORIO
300 ha
~3,5 million
TENUTE
CAPALDO
4,5 ha
12.000

DU
BL
50 ha
170.000

FRIULI VENEZIA GIULIA

UVIALE DEL FRIULI
SIRCH
100 ha
600.000

BASILICATA
BASILISCO
25 ha
60.000

Dal 2021 Feudi di San Gregorio s.P.A. è la prima azienda vitivinicola del sud italia ad assumere lo status giuridico di **società benefit**.

COS'E' UNA SOCIETÀ BENEFIT?

La forma giuridica di Società Benefit, introdotta in Italia nel 2016, identifica le aziende che, insieme ai "classici" obiettivi di redditività, decidono di perseguire anche specifiche finalità di beneficio comune.

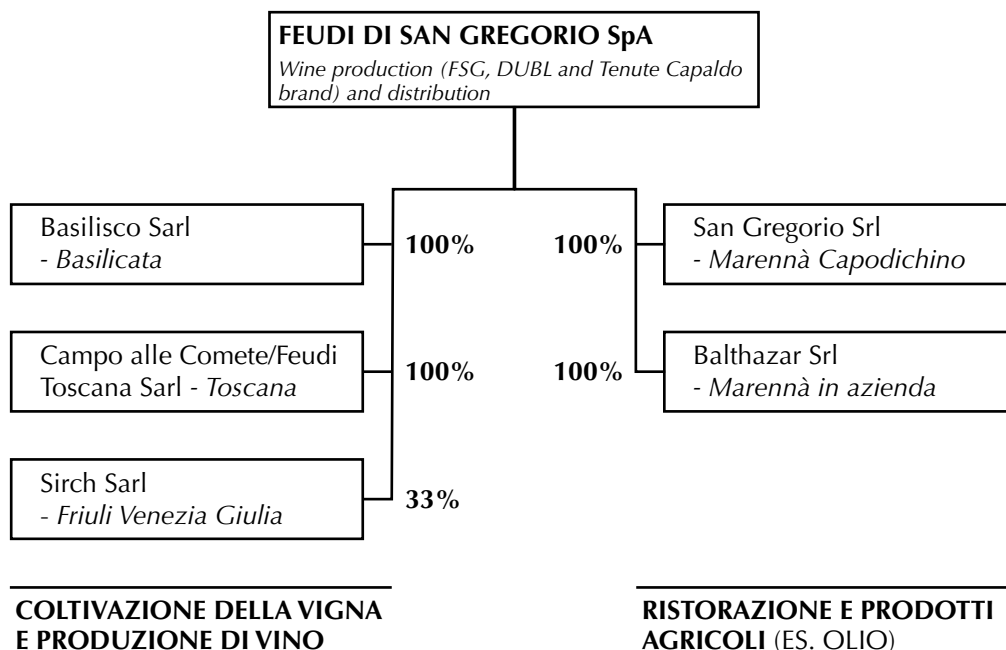
Con questa integrazione dello Statuto societario, una Società Benefit sceglie

di includere formalmente il complesso dei propri *stakeholder* – in primo luogo i dipendenti, ma anche i fornitori e la comunità del territorio nel suo complesso – nel proprio *business model*, dotandosi di obiettivi di sostenibilità concreti e misurabili.

ARTICOLAZIONE SOCIETARIA DEL GRUPPO

La relazione analizza principalmente gli impegni e gli obiettivi "Benefit" della capogruppo Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B., "cuore" del gruppo (oltre 80% degli asset investiti e dei dipendenti).

Le *practices* analizzate sono comunque in larga misura applicate anche nelle società partecipate.



Gli impegni benefit di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. trovano fondamento in una **governance trasparente** e nella **condivisione** della vocazione e dei capisaldi della filosofia aziendale.

LA VISIONE DI FEUDI DI SAN GREGORIO

Produrre vini eccellenti, per eleganza e piacevolezza, coltivando, con pratiche **sostenibili**, i **migliori** vigneti di territori caratterizzati da una vocazione consolidata e grandi vitigni autoctoni.

Stabilire con il **consumatore** - attraverso il linguaggio coinvolgente, dinamico e senza (inutili) pretese dei nostri marchi - una relazione **passionale, gioiosa** e orientata alla condivisione dei nostri valori (cultura, sostenibilità e amore per la bellezza).

La Governance di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. racchiude regole, comportamenti e processi volti a garantire la massima trasparenza dell'azione aziendale.

Il Consiglio di Amministrazione, composto da un totale di sei membri, ha un ruolo centrale nello svolgimento delle funzioni di indirizzo strategico e di coordinamento organizzativo aziendale.

All'interno del Consiglio di Amministrazione è stato individuato il Responsabile di Impatto che guida e rendiconta l'impegno dell'azienda nella creazione di un modello di business orientato ad una sempre maggiore sostenibilità.

L'azienda ha inoltre adottato, nel 2020, il modello di valutazione e gestione dei rischi ex L. 231/2001.

All'interno del sito internet dell'azienda è stata creata un'apposita sezione in cui sono pubblicati:

- Lo Statuto Societario
- La composizione del Consiglio di Amministrazione e del Collegio Sindacale
- I Bilanci di Esercizio
- L'Organigramma
- Il Codice Etico, la whistleblowing policy e la HR policy
- La Lista delle Certificazioni aziendali
- Il Modello ex L.231
- Responsible Marketing Policy

I VALORI CHIAVE DELL'AZIENDA

All'ingresso dell'azienda, attraverso un'installazione luminosa, sono ricordati i capisaldi della filosofia di Feudi di San Gregorio estratti da una lettera scritta dal Maestro Massimo Vignelli che ha curato la costruzione della brand identity aziendale:

VISIONE - CORAGGIO - DETERMINAZIONE

- Visione, perché guardare avanti aiuta a creare valore e a lavorare meglio;
- Coraggio, perché ogni giorno bisogna saper fare delle scelte per il bene dell'azienda;
- Determinazione, perché si impara solo sbagliando e rigenerandosi.



Installazione luminosa all'interno dell'azienda

GLI IMPEGNI PER UN MODELLO DI BUSINESS SEMPRE PIU' SOSTENIBILE

Lo Statuto di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B., modificato a seguito dell'Assemblea Straordinaria dei Soci del 10 maggio 2021, riporta, nell'ambito dell'oggetto sociale, gli impegni "Benefit" della società. L'individuazione di tali impegni è frutto di un lavoro approfondito che ha coinvolto, oltre ai soci e ai membri del Consiglio di Amministrazione, il top management della Società.

In base allo Statuto, "in qualità di Società Benefit, con il fine ultimo di tutelare e valorizzare la **bellezza** del patrimonio ambientale, sociale e culturale del territorio Irpino e della sua comunità, la società intende quindi nello specifico perseguire i seguenti obiettivi:

1. Catalizzare e stimolare le forze espresse da tutti coloro che intendono **creare valore per l'Irpinia** e la sua comunità al fine di promuoverne un paradigma rigenerativo di sviluppo.
2. Costruire **un'interdipendenza** sempre crescente con tutti i fornitori, con particolare riferimento ai **conferenti di uva**, attraverso un costante e attento scambio di cultura e know-how per la promozione e la condivisione di pratiche sostenibili e circolari.

3. Promuovere collaborazioni e progettualità **artistiche** e iniziative **culturali** come strumento per arricchire e ispirare la comunità.

4. **Valorizzare le persone** che lavorano in azienda, perché possano esprimere a pieno il proprio potenziale in un contesto aziendale dinamico, sereno e coeso che curi il benessere, il senso di appartenenza, la motivazione e la soddisfazione di ciascuno.

5. **Coinvolgere i clienti** nell'apprezzamento della cultura, dei valori del territorio e della convivialità positiva che il vino rappresenta."

Nei paragrafi seguenti, questi cinque obiettivi saranno analizzati in maggior dettaglio, fissando i primi target da raggiungere entro la fine del 2021.

Inoltre, Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. riconosce la validità degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile ("Sustainable Development Goals – SDGs") approvati dalle Nazioni Unite nel 2015. Le finalità di beneficio comune identificate nello Statuto contribuiscono al raggiungimento dei SDGs evidenziati di seguito.

CONTRIBUTI DI FEUDI DI SAN GREGORIO AGLI SDGs



OBIETTIVO 1: CREARE VALORE PER L'IRPINIA

La storia di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. è legata a doppio filo al suo territorio di riferimento, l'Irpinia. L'ispirazione alla sua stessa creazione nasce dalle difficoltà vissute dall'Irpinia dopo il terremoto del 1980 e dalla volontà di creare lavoro e ricchezza intorno ad un prodotto che, da sempre, aveva rappresentato un elemento chiave di questo territorio.

L'Irpinia, cuore verde della Campania, si presenta come un territorio prevalentemente montuoso con vette che superano i 1800 metri s.l.m.

Dal punto di vista climatico si distingue per le forti escursioni termiche, le precipitazioni di oltre 100 giorni all'anno - 1200/1300 mm di acqua - e per gli inverni rigidi e nevosi.

Grazie ai suoi suoli, che presentano in ampie zone forti matrici vulcaniche e sabbiose, le viti sono state preservate dall'epidemia di **fillossera** arrivata all'inizio del Novecento.

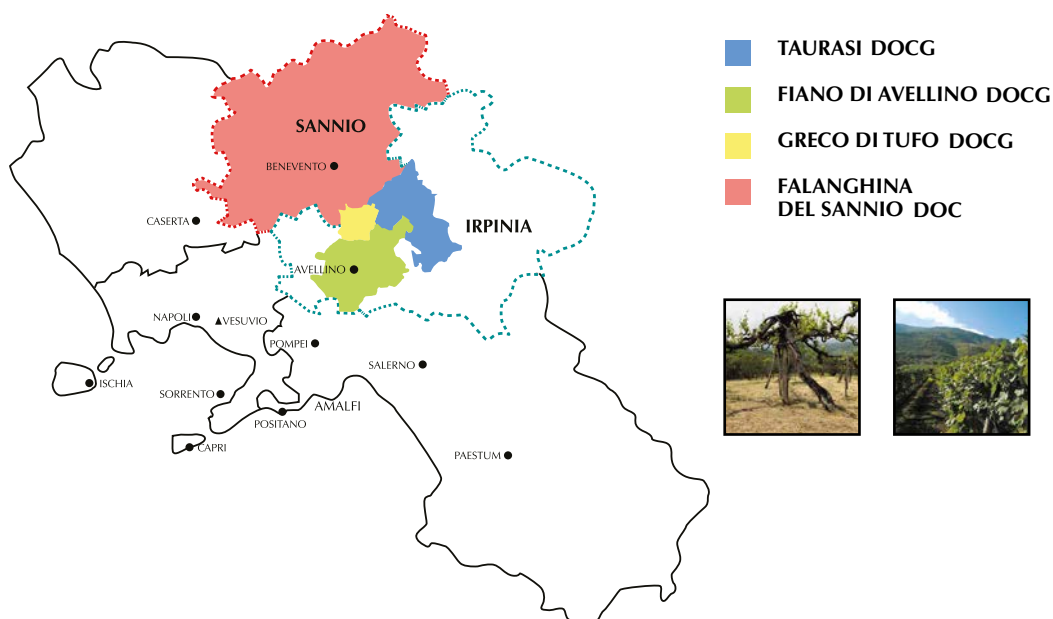
Questi suoli unici consentono all'Irpinia di considerarsi una delle culle della nuova viticoltura europea.

Da tempi remoti la sapienza dei gesti, il modo di coltivare la terra e il rapporto stesso con essa, sono rimasti praticamente cristallizzati, conservando la conoscenza di pratiche preziose e altrove dimenticate.

Per Feudi di San Gregorio, l'Irpinia è un'immensa banca dati genetica, naturalmente votata alla biodiversità, uno scrigno di profumi e sapori diversi scomparsi dalla nostra memoria gustativa che devono essere salvati e valorizzati.

La sfida di Feudi, in questo senso, è proteggere la diversità per se stessa: la non-omogenità è un valore portante per il vino del futuro, non solo per Feudi. I vigneti hanno piccole estensioni e vanno scovati tra i boschi, gli ulivi secolari e le erbe aromatiche. Si trovano nella provincia di Avellino tre grandi varietà autoctone (Fiano e Greco a bacca bianca, Aglianico a bacca rossa) che danno vita ad altrettante DOCG.

L'IRPINIA E LE SUE DOCG



Creare valore per l'irpinia vuol dire innanzitutto proteggere questa straordinaria biodiversità.

Per questo l'azienda ha scelto di elaborare un suo protocollo produttivo - "**Per la Biodiversità**" - che contiene le tante indicazioni raccolte con l'esperienza diretta, con il confronto con gli agricoltori e con lo studio e la ricerca scientifica, effettuata in sinergia con istituti di ricerca nazionali e internazionali.

Fra questi ultimi appare opportuno citare due principali filoni di ricerca:

(i) ***I Patriarchi***, realizzato fra il 2001 e il 2010: nato in collaborazione con il prof. **Attilio Scienza** dell'Università di Milano e con il Prof. **Luigi Moio** dell'Università di Napoli, tale progetto ha alla base lo studio del DNA delle piante centenarie pre-fillossera e a piede franco, permettendo così di ricostruirne la storia e preservarne gli esemplari in una vigna che è un museo a cielo aperto. Le viti più interessanti sono state codificate e riprodotte, e vivono nei nuovi impianti di **Aglianico** nel vigneto **Dal Re**;

(ii) ***Progetto Grease*** – Modelli Sostenibili di coltivazione del vitigno Greco: efficienza d'uso delle risorse e applicazione di indicatori della footprint family - lanciato nel 2019 e attualmente in corso - con capofila l'Università Federico II di Napoli in partnership con il CRM, volto all'individuazione di **tecniche viticole sostenibili** per la varietà Greco, anche alla luce del cambiamento climatico in corso.

Vigna pre-fillossera nella zona del Fiano



Il vigneto di Cutizzi nel cuore dell'areale del Greco



La filosofia produttiva di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. si ispira ai principi delle migliori esperienze biologiche e biodinamiche – che tanto hanno contribuito alla codificazione di pratiche sostenibili di gestione del vigneto – ma affonda le sue radici in convinzioni antiche, presenti nei viticoltori ben prima dell'emergere dei prodotti chimici: **agire in maniera sostenibile vuol dire prima di tutto proteggere la vita della vigna e della sua capacità di produrre nel tempo.**

Per far questo occorre tener presente non soltanto lo specifico intervento di difesa da effettuarsi o meno, ma un sistema complessivo di fattori “a monte” quali il clima e i suoli, la forma di allevamento, la densità del vigneto, la sua età, le possibili “contaminazioni” con altre coltivazioni presenti al suo interno o nelle aree confinanti, etc.

Con il passare degli anni, le vigne producono un frutto migliore, più “consapevole” e più equilibrato; **proteggere la crescita del vigneto è dunque l'obiettivo prioritario di Feudi di San Gregorio.**

Per ogni territorio, per ogni vigneto - talvolta anche per diverse aree dello stesso vigneto - occorre stabilire il modo più opportuno di piantare, gestire e difendere il vigneto. Il Protocollo **Per la Biodiversità** è dunque più complesso e più articolato di una specifica certificazione, perché nasce da un approccio estremamente granulare e fondato sul confronto con i viticoltori di ogni zona e sotto-zona.

In questo senso la realizzazione dell'**orto aziendale** vuole essere un racconto immediato e tangibile della straordinaria ricchezza dell'Irpinia.

Sulla collina di fronte alla cantina - ben visibile dal terrazzo del ristorante Marennà – sorge l'orto aziendale con un sistema di produzione organico rigenerativo, con alto rendimento produttivo a sistema bio-intensivo. L'orto nasce in collaborazione **Deafal**, l'Associazione - accreditata al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - che promuove il miglioramento delle condizioni di vita dei produttori agricoli, l'autodeterminazione alimentare delle comunità e - come Feudi di San Gregorio - ritiene che la tutela del territorio e dell'ambiente passino

attraverso **la promozione di un'agricoltura che preservi la biodiversità, rispetti i cicli naturali e riduca la dipendenza iniqua dei produttori dal mercato.**

In questo senso si riserva un'attenzione particolare alla diffusione delle metodiche dell'**Agricoltura Organica e Rigenerativa**, in quanto perfettamente rispondenti a queste caratteristiche.

L'orto nasce quindi con l'idea di concimare la terra utilizzando solo prodotti naturali, compost, pacciamature, produzione di bio fertilizzanti a base di latte batteri e l'impiego di micorrize, per produrre ortaggi e frutta di altissima qualità organolettica e nutrizionale, volti a consolidare la missione del ristorante Marennà ovvero servire un prodotto unico, di altissimo livello e a mt 0.

Nella scelta delle coltivazioni, l'azienda vuole individuare e produrre le orticole e gli alberi da frutta che meglio si adattano alla zona, impostando un lavoro di ricerca sulle specie autoctone del territorio e cercando collaborazioni scientifiche per recuperare alcune specie ormai dimenticate - attraverso la creazione di una rete con vecchi contadini, università, banche del seme.

Per facilitare la divisione dei campi o piazzole e avere una regolarità nella distribuzione delle orticole si è scelto il sistema di coltivazione a **bancale** o anche detto ad **Aiuole**, intervallate da file di alberi ed erbe aromatiche, mentre tutta l'alta collina rimane con un approccio **wild**, che mantiene le erbe spontanee già presenti. L'utilizzo di questo sistema permette di avere maggiormente sotto controllo le specie coltivate, poter coltivare più varietà in piccoli spazi, aumentando così la biodiversità e l'area di ricerca, avere un'unità di misura di riferimento per i conteggi degli ammendanti per la terra, un monitoraggio più preciso per creare lo storico delle culture testate, una visione dell'insieme - da un punto di vista paesaggistico - più organizzata, pulita e bella, una redditività per mq maggiore e una grande facilità di ispezione delle aree per le attività rivolte all'esterno, come ad esempio lo sviluppo di attività esperienziali dedicate alla comunità territoriale (es. **Raccogli la tua cassetta**).

Ultimo ma non meno importante è l'idea di **valorizzare la figura del contadino** cercando di portarlo alla pari dello chef di cucina nella cultura gastronomica.



Creare valore per l'Irpinia significa, anche, raccontarne la straordinaria diversità agli appassionati di vino di tutto il mondo.

Oltre allo studio e all'implementazione di pratiche sostenibili che tutelino la biodiversità del paesaggio, l'azienda è impegnata da anni a comunicare tale ricchezza attraverso vini sperimentali - prodotti in piccole quantità - e una pubblicazione scientifica sulle DOCG - curati da uno stimato giornalista, **Paolo De Cristofaro**, profondo conoscitore del territorio Irpino. Si tratta del progetto **FeudiStudi**, nato nel 2012. Nel 2020 sono stati pubblicati su Amazon i primi due e-book relativi all'*Irpinia* ed al *Taurasi*.

FEUDI STUDI



Feudi Studi è un progetto che nasce dalla voglia di raccontare l'Irpinia attraverso vini "sperimentali" prodotti con scelte di vinificazione e di affinamento senza compromessi. Da questi vini, e dai loro racconti, emerge come la viticoltura Irpina sia il risultato di tante « piccole storie », un mosaico composto da comunità, valli e colline, memorie, tradizioni e culture che la storia ha consolidato nel tempo.

Da qui la scelta di selezionare quei vigneti che interpretassero, senza mezze misure, il territorio in base alle caratteristiche dell'annata. Ogni anno si producono **pezzi unici in tiratura limitata** - circa 2.000 bottiglie - non destinati ai canali commerciali tradizionali, **la cui bottiglia esclusiva è la riedizione delle prime bordolesi del XVII secolo.**

In parallelo, l'azienda sostiene **il turismo del territorio**. Con un forte impegno nel creare un'accoglienza in cantina di alto livello – grazie anche alla foresteria tra le vigne e alle proposte gourmet del ristorante Marennà interno alla cantina – l'azienda mira ad attrarre un turismo di alto livello in Irpinia, che sia di slancio per tutto il territorio.

Nei piani di Feudi di San Gregorio c'è lo sviluppo di itinerari turistici a partire dalla cantina per far conoscere l'Irpinia dal punto di vista **naturalistico** - con escursioni ad hoc - **storico-culturale** - con la riscoperta

dell'**Abbazia del Goletto**, dei **Castelli Normanni** ecc - e anche della **biodiversità** - grazie all'orto e alle proposte che lo circondano, ad attività di foraging nei boschi con esperti e a gite fuori porta per incontrare i fornitori del territorio per scoprire i diversi metodi di produzione. Forte della proposta enoturistica che in questi anni sta acquisendo sempre maggiore interesse, e grazie al lavoro con guide locali ed alla rete con le principali attrazioni del territorio – note o da riscoprire – Feudi di San Gregorio **vuole rilanciare il turismo in Irpinia e fare da traino per l'intero del tessuto turistico della zona**.

Francesco Cito

Paesaggi e persone d'Irpinia



Creare valore in Irpinia e per l'Irpinia significa, infine, proteggerne le risorse naturali.

Dal 2012 l'azienda produce energia fotovoltaica a copertura del 10% dei propri fabbisogni e ha progressivamente incrementato la percentuale di acquisto di energia prodotta da fonti rinnovabili.

Da gennaio 2021 l'azienda utilizza esclusivamente energia proveniente da fonti rinnovabili.

Per quanto riguarda l'**acqua**, l'azienda ha sviluppato

un sistema di monitoraggio dei consumi che sarà implementato entro la fine del 2021.

Per quanto riguarda i **rifiuti organici** generati nel ciclo produttivo - principalmente le vinacce - l'azienda le indirizza presso impianti che generano energia da residui organici - biomasse - e sta attualmente realizzando uno studio per valutare la sostenibilità di un impianto per la generazione in proprio di energia.

Alla base dell'iniziativa aziendale c'è una visione collaborativa con altri fattori chiave nella comunità di riferimento: il **Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia**, in cui l'azienda ha un ruolo chiave, le amministrazioni locali e altre iniziative associative (es. GAL, DAQ e Comunità Montane). In particolare, **l'azienda sostiene le iniziative culturali e ricreative del Comune di Sorbo Serpico, nel cui territorio si trova la sede.**

OBIETTIVI 2021

- I** Completare la prima edizione del protocollo **Per la Biodiversità**.
- II** Presentare il protocollo a tutti i principali conferenti d'uva, raccogliendo il loro feedback.
- III** Completare - entro marzo 2022 - la stesura degli e-book FeudiStudi relativi a Fiano di Avellino e Greco di Tufo e organizzare alcuni eventi di presentazione.
- IV** Mantenere il **100%** di utilizzo di energia elettrica da fonti rinnovabili.
- V** Confermare il supporto alle iniziative culturali del Comune di Sorbo Serpico.
- VI** Implementare un sistema di misurazione dell'utilizzo dell'acqua nelle lavorazioni aziendali.

OBIETTIVO 2: COSTRUIRE UN'INTERDIPENDENZA CRESCENTE CON I FORNITORI

Una delle principali ricchezze di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. è rappresentata dalla **solidità della relazione con i suoi conferenti d'uva.**

Nel 2020 i conferenti d'uva in Irpinia sono stati **177**. Spesso i conferenti lavorano appezzamenti molto piccoli, di loro proprietà da generazioni, e l'unico modo per dare continuità al loro lavoro, evitando l'abbandono della terra - che in alcuni areali dell'Irpinia è un fenomeno tangibile - è assicurarli dal punto di vista economico sul frutto del loro lavoro.

Per questo, Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. ha implementato, ormai da diversi anni, una politica di contratti **pluriennali** con i propri conferenti d'uva impegnandosi ad acquisire la totalità della loro produzione ad un prezzo predeterminato.

A seguito della crisi causata dal COVID-19, il ruolo di Feudi di San Gregorio diventa ancora più importante sul territorio.

Per questo l'azienda punta ad offrire un nuovo contratto quinquennale ai suoi conferenti a partire dalla vendemmia 2021.

Restare vicino ai conferenti è certamente un tema economico ma è fondamentale anche l'aspetto formativo, anche per gestire le maggiori complessità di conduzione dei vigneti legate all'andamento climatico degli ultimi anni: per questo l'azienda realizza sistematicamente dei **corsi di potatura** proprio per diffondere le conoscenze costruite e sedimentate attraverso l'esperienza diretta ed il confronto. Questo programma, oltre all'aspetto tecnico, contribuisce a coinvolgere i conferenti all'interno di una vera e propria comunità "allargata" dell'azienda. L'azienda ha inoltre stabilito, nel corso degli ultimi

Francesco Cito

Fasi di lavorazione in vigna



anni, un rapporto di crescente interdipendenza anche con gli altri fornitori, in primis con i fornitori dei diversi materiali di abbigliamento dei prodotti - scatole, etichette, bottiglie, tappi - nella duplice prospettiva di:

- (i) Una maggiore sostenibilità ambientale delle soluzioni implementate
- (ii) Una maggiore qualità di servizio al cliente finale.

Si sono riprogettate la maggior parte delle scatole riducendone il peso, scegliendo esclusivamente cartone riciclato o certificato **FSC** ed eliminando quasi completamente l'utilizzo di vernici.

Per un nuovo progetto in Canada è stata scelta una bottiglia tra le più leggere sul mercato - 420 gr rispetto ai 500 gr del resto della nostra produzione.

Fuedi di San Gregorio stimola, inoltre, i suoi clienti a riutilizzare le cassette di legno suggerendo metodi alternativi di utilizzo.

L'azienda punta, nel corso del prossimo biennio, a ridurre ulteriormente l'impatto ambientale dei materiali utilizzati.

OBIETTIVI 2021

- I** Rinnovare i contratti con almeno l'80% dei conferenti d'uva con prospettiva quinquennale e prezzo in crescita progressiva nel corso del quinquennio.
- II** Concludere un accordo di filiera con un primario Istituto di credito che consenta ai conferenti l'accesso a condizioni finanziarie favorevoli per loro eventuali esigenze di investimento.
- III** Realizzare un questionario indirizzato ai conferenti per individuare le nuove iniziative da portare avanti nei prossimi anni.
- IV** Realizzare una survey su tutti i nostri fornitori per valutare il loro posizionamento rispetto a: sistemi di gestione prodotto e buone pratiche, gestione delle risorse, iniziative a favore della sostenibilità, certificazioni.
- V** Realizzare di un progetto per la diminuzione del "peso vetro" su tutte le referenze aziendali.

OBIETTIVO 3: PROMUOVERE L'ARTE E LA CULTURA COME FONTE DI ISPIRAZIONE

Sin dalle origini, Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B. ha creduto all'importanza dell'**arte** e della **cultura** come fonte di ispirazione per i propri dipendenti e per la comunità di riferimento - oltre che come "associazione elettiva" per la promozione dei propri prodotti.

Il vino è cultura e la sua tradizione affonda le radici sulle grandi basi culturali del nostro Paese: **la tradizione greco-romana e la cristianità**.

Da qui nasce l'impegno a tutelare le varietà autoctone dell'Irpinia, di provenienza greca - **Greco, Aglianico** - e **Romana**. Da qui, il nome stesso Feudi di San Gregorio che ricorda come la contrada dove sorge la cantina fosse nel cuore dell'antico **Patrimonio Sancti Petri**, risalente al tempo del pontificato di Gregorio Magno (VI-VII sec d.C.).

E da qui, anche la scelta di rappresentare mosaici bizantini nelle etichette più conosciute.

Infine, sempre al fine di esaltare il patrimonio culturale irpinio, nasce la scelta di chiamare **Goleto** - dalla meravigliosa Abbazia presente a Sant'Angelo dei Lombardi - il vino bianco più rappresentativo dell'azienda.

Non si tratta, però, solo di richiamare l'ispirazione «originaria», quanto piuttosto di **vivere e diffondere**

l'arte come messaggio positivo e supportare iniziative culturali aperte alla Comunità.

È nato così, nel 2014, l'impegno a partecipare al progetto della **Fondazione San Gennaro nel Rione Sanità di Napoli** (www.fondazioneangennaro.org) che punta al superamento del disagio sociale anche attraverso l'educazione all'arte e alla cultura.

In questo quadro, l'azienda lavora con artisti per realizzare delle opere all'interno della cantina.

L'opera - o alcuni dettagli della stessa - viene poi riprodotta su una bottiglia, prodotta in edizione limitata, il cui ricavato viene integralmente destinato alla Fondazione. L'azienda supporta inoltre le iniziative culturali sul territorio, come ad esempio il **Festival di Musica da Camera in Irpinia**.

Un legame particolare unisce l'azienda al mondo del Design. L'azienda ha sempre collaborato con maestri del design conosciuti in tutto il mondo: da **Massimo Vignelli** fino a **Fabio Novembre**. A testimonianza del legame con un settore così importante per la creatività nel nostro Paese, l'azienda intende definire, nel corso dei prossimi anni, i contenuti di un premio per giovani designer.

Vedovamazzei

- *Le Colature*



Mimmo Jodice

- *Immaginazioni*



Marinella Senatore
- Acquerelli



OBIETTIVI 2021

- I Realizzare una nuova opera d'arte all'interno dell'azienda e una nuova bottiglia in edizione limitata per supportare la Fondazione San Gennaro.

OBIETTIVO 4: VALORIZZARE LE PERSONE CHE LAVORANO IN AZIENDA

Nella mente della famiglia Capaldo, Feudi di San Gregorio SpA S.B. deve essere, oltre che un'azienda, anche una **comunità** costituita dalle persone che lavorano quotidianamente al suo interno e si relazionano con la collettività locale.

Una comunità forte di un sistema di valori condiviso: il codice etico, introdotto nel 2018, è stato un passo importante in tal senso, sancendo alcuni principi fondamentali di comportamento e di responsabilizzazione di tutte le componenti dell'azienda. **Una comunità che riconosce la diversità di ogni tipo e non accetta alcuna forma di discriminazione.**

Nel corso degli ultimi anni, in controtendenza rispetto alle pratiche agricole diffuse, l'azienda ha saputo ridurre l'incidenza dei lavoratori stagionali e a tempo determinato, trasformandone la quasi totalità in dipendenti a tempo **indeterminato**, attraverso l'adozione di strumenti innovativi come il **Contratto Banca Ore**.

Questa tipologia di contratto garantisce una busta paga costante anche nei mesi con un numero di giornate lavorative ridotte a causa delle condizioni meteorologiche e prevede un conguaglio di fine anno per eventuali maggiori ore lavorative rispetto agli standard contrattuali adottati.

Dipendenti totali	123
Donne	38
Uomini	85
Tipologia contratto lavoratori	123
Indeterminati	90
Determinati	8
Stagionali	18
Programmi di stage durante l'anno <i>(non contemporanei)</i>	7
Dipendenti da+ 20 anni	37
Residenti in provincia di Avellino	87%

L'impegno di ulteriore valorizzazione delle persone passa attraverso due assi fondamentali.

In primo luogo, **il riconoscimento e la valorizzazione del merito**. L'azienda, da oltre dieci anni, attraverso accordi sindacali di secondo livello, ha introdotto meccanismi di partecipazione dei dipendenti ai risultati aziendali e di miglioramento delle condizioni lavorative previste dal CCNL.

Nel 2020 è stato prorogato per tre anni l'accordo che prevede, quale trattamento di miglior favore agli operai, l'integrazione al 100% a carico dell'azienda dei primi tre giorni di carenza per malattia per quattro eventi all'anno, per un massimo di 12 giorni.

In questo senso, si punta ad introdurre un sistema di welfare più ampio, collegato ai risultati e al merito individuale. Gli stessi risultati non saranno più

misurati in base a parametri puramente economici ma a criteri più ampi di sostenibilità ambientali, sociali ed economici in modo da consentire ad una più ampia platea di soggetti una partecipazione ancora più consapevole alla dinamica aziendale.

In secondo luogo, l'azienda punta ad **intensificare la formazione** con la programmazione di un piano variegato, in primis sul codice etico stesso, sul diritto alla sicurezza e sulla meritocrazia e la valorizzazione professionale. Un ruolo centrale sarà assunto dai temi legati alla sostenibilità.

Nel 2020 la pandemia ha impedito il normale svolgimento del programma ma da maggio 2021 tutti i corsi sono ripresi regolarmente.

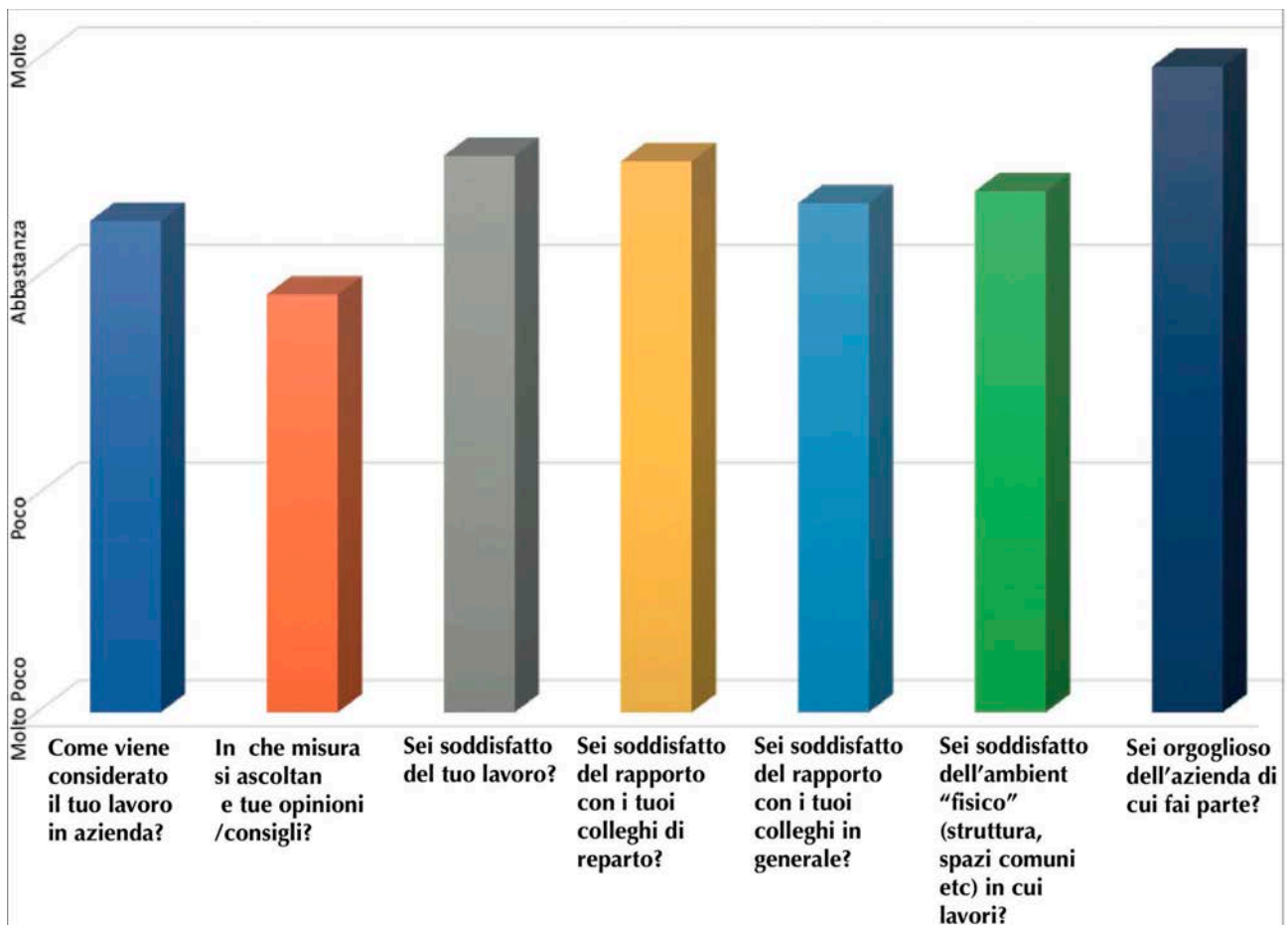
Tipologia corsi	Ore di formazione 2020	Ore di formazione programmate 2021
Sicurezza	121	160
Qualità	72	364
Sostenibilità	0	360
Totale	193	884

L'azienda garantisce, inoltre, ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel rispetto del D.Lgs. 81/2008. A tale scopo si è:

- Redatto e aggiornato un **Documento di valutazione dei rischi** in conformità alla normativa vigente,
- **Nominato le figure chiave richieste dalla normativa** (DL, RSPP, RLS, medico competente),
- Dotato i locali di segnaletica ed estintori,
- Adottato misure di mitigazione dei rischi, in cantina, nei siti di imbottigliamento ed in ogni altro luogo interno all'azienda.

Al fine di monitorare il grado di soddisfazione e di stimolare continuamente il confronto con tutti i dipendenti l'azienda realizza, con cadenza periodica, una survey interna.

I risultati ottenuti nell'ultima, effettuata poco prima del Covid, mostrano un forte spirito di appartenenza, un clima aziendale positivo e un alto livello di soddisfazione. **Una nuova survey è stata pianificata per il 2021.**



Francesco Cito

- Pausa pranzo verso le Vigne



OBIETTIVI 2021

- I** Realizzare una survey aziendale per analizzare lo stato di soddisfazione dei dipendenti.
- II** Siglare un accordo pluriennale per la partecipazione dei dipendenti ai risultati aziendali.
- III** Strutturare il programma di welfare aziendale da avviare nel 2022.
- IV** Testare un programma di MBO che include obiettivi di sostenibilità (area pilota: il marketing) da lanciare nel 2022.
- V** Implementare il programma di formazione di 900 ore e destinarne circa 360 ai temi legati alla sostenibilità.

OBIETTIVO 5: COMUNICARE VALORI POSITIVI AI CLIENTI

Come sintetizza il **Codice Etico** di Feudi di San Gregorio S.p.A. S.B., la soddisfazione del cliente è al centro dell'azione dell'azienda:

“Partendo dal nostro percorso storico, questo Codice Etico riconferma a noi tutti che le nostre decisioni e le nostre azioni - a qualunque livello esse vengano

intraprese e qualunque ne sia la portata per l'azienda sono poggiate sui nostri valori fondanti e sui principi di comportamento che da essi discendono: rispetto e responsabilità, lealtà e fiducia, integrità e sobrietà, passione per la qualità e la ricerca. Punti di riferimento che, da sempre, ci hanno permesso di garantire, nel nostro operato, la centralità del consumatore” .

Il vino come valore positivo di convivialità



Oggi l'azienda punta a coinvolgere i suoi clienti nel percorso di sostenibilità in atto, raccogliendone il feedback e declinandolo in iniziative concrete sul territorio.

Il primo progetto lanciato nel 2021 si chiama **Visionary Chef** che, attraverso un manifesto che sintetizza i valori di sostenibilità dell'azienda, offre ai consumatori esperienze tangibili e "immersive" in tali valori. Visionary Chef nasce con l'obiettivo di dare visibilità e sostegno a giovani Chef visionari che hanno deciso con coraggio di intraprendere questo lavoro in maniera innovativa nel nostro Paese, dando loro l'opportunità di cucinare a 4 mani con chef di ristoranti riconosciuti nelle principali città italiane. Gli chef identificati si riconoscono nei valori dell'azienda, cercano il ritorno alle origini e all'essenziale, nel rispetto dell'ambiente circostante, portando avanti il principio dello "spreco zero", valorizzando le materie prime territoriali, selezionate secondo stagione e mettendo in rete piccoli ed eccellenti produttori locali. Serate a 4 mani a cui

Feudi di San Gregorio invita tutti i suoi clienti a partecipare per uscirne ispirati e fare esperienza di questa visione di sostenibilità innovativa e possibile.

Un secondo progetto importante per l'azienda, è quello di cercare un rapporto sempre più diretto con il proprio consumatore per poterlo coinvolgere attivamente sui suoi valori.

Con questo obiettivo nascerà a Roma il primo - al di fuori dell'azienda - **Winevisionary Concept Store**, un luogo in cui il cliente può entrare e parlare direttamente con l'azienda.

Toccare con mano la filosofia che la anima e intravedere la visione sul futuro sostenibile che Feudi di San Gregorio cerca di raccontare in ogni iniziativa per coinvolgere quante più persone possibili, allargando la propria rete.

È l'idea di trasmettere a consumatori, ristoratori e distributori - in Italia e all'estero - l'anima dell'azienda. È la cantina che si avvicina a loro e diventa inclusiva, proponendo esperienze e momenti di racconto dedicati.

L'iniziativa Visionary Chef. Prima tappa a Roma



Il vigneto Pietrascilonga



OBIETTIVI 2021

- I Realizzare una survey su un nucleo rappresentativo di clienti per analizzare la loro sensibilità ai principali temi relativi alla sostenibilità su cui si sta impegnando l'azienda.
- II Realizzare la campagna Visionary Chef.

CONCLUSIONI PROFILO DI IMPATTO

Per rispettare gli obblighi di legge e rendicontare l'impatto generato dall'azienda, Feudi di San Gregorio utilizzerà lo standard di terza parte B Impact Assessment, anche in vista di una prossima candidatura per l'ottenimento della Certificazione **B-Corp**.

Questa relazione di impatto è il risultato di un processo di review che Feudi di San Gregorio ha chiesto di effettuare a Nativa SB Srl per migliorare il livello di attendibilità e precisione di quanto riportato, in conformità con gli impegni di trasparenza, responsabilità e corretta governance che caratterizzano B Corp e Società Benefit.

La verifica da parte di Nativa riguarda:

A) il risultato annuale di impatto B Corp misurato con il **B Impact Assessment**, che soddisfa pienamente i requisiti di cui alla L. 28-12-2015 n. 208, Commi 376-384 sulle società benefit

B) l'impegno effettivo nel perseguire il raggiungimento delle finalità specifiche di beneficio comune come Società Benefit così come esplicitate all'oggetto sociale dello statuto dell'azienda.

La verifica si basa su tre fondamentali attività, che tengono come riferimento i principi contabili fissati dal codice civile: continuità, prudenza, competenza, separazione, costanza, prevalenza della sostanza sulla forma. In particolare:

- Identificazione della corretta assegnazione di responsabilità nelle diverse aree aziendali per assicurare che siano stati coinvolti i ruoli chiave nei diversi ambiti di valutazione e sia assicurato il *know how* necessario per il corretto aggiornamento del **BIA**.
- Attendibilità del processo di raccolta del dato per assicurare che il dato e l'informazione prodotta siano basati su un processo strutturato in qualità.
- Corretta compilazione del BIA: assicurare che le informazioni siano inserite nello strumento di analisi in maniera **completa, chiara, accurata e corretta**.

Il risultato del B Impact Assessment è espresso con un punteggio complessivo relativo all'azienda, compreso tra 0 e 200, dettagliato nelle cinque aree di impatto principali considerate:

- **Governance**, relativo alla trasparenza, alla mission e alle buone pratiche societarie;
- **Personale**, relativo al benessere, alla motivazione e alle salute e sicurezza dei dipendenti;
- **Comunità**, relativo alla gestione della catena di fornitura e all'impegno civico della società sul territorio;
- **Ambiente**, relativo alla gestione delle risorse naturali, anche alla luce del cambiamento climatico in corso;
- **Clienti**, relativo all'interazione con i consumatori e al loro coinvolgimento negli obiettivi aziendali.

L'attività di misurazione dei propri impatti per il periodo di "rendicontazione-zero" 2020-2021 di Feudi di San Gregorio si è conclusa con l'ottenimento di un punteggio pari a **96,3**.



B IMPACT REPORT

PUNTEGGIO COMPLESSIVO: B IMPACT SCORE

