

# RELAZIONE DI IMPATTO 2025

Valli del Bitto S.p.A Società Benefit

STORICO



RIBELLE

La Relazione di Impatto è stata predisposta da Federico Gusmeroli e Francesca Zucchi  
di C.O. Gruppo S.r.l. Società Benefit





## Sommario

<b>Introduzione e contesto generale</b> .....	<b>2</b>
Metodologia .....	3
Mappatura degli stakeholder .....	4
<b>1. Obiettivi di beneficio comune</b> .....	<b>7</b>
<b>2. Il nostro impegno verso gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile</b> .....	<b>8</b>
<b>3. Risultati</b> .....	<b>9</b>
<b>4. Obiettivi futuri</b> .....	<b>16</b>
<b>5. Impatto</b> .....	<b>18</b>
<b>6. Rapporto ESG secondo gli standard europei</b> .....	<b>20</b>
Informazioni trasversali .....	20
Informazioni generali.....	20
Ambiente.....	21
Sociale .....	22
Governance.....	22



## Introduzione e contesto generale

La società Valli del Bitto S.p.A. Società Benefit è stata fondata a Gerola Alta, in provincia di Sondrio nel 2003 da Paolo Ciapparelli, già Presidente del Consorzio Salvaguardia Bitto Storico, assieme ad alcuni imprenditori locali appassionati.

La creazione della società commerciale a supporto della produzione dello Storico Ribelle ha garantito anni di maggiore sicurezza ai produttori nonostante le traversie che questo formaggio ha dovuto affrontare. La Società ritira infatti la produzione pagando un prezzo *etico* che consente ai produttori di coprire i maggiori costi sostenuti adottando il metodo di produzione tradizionale, caratterizzato da un'alta intensità di lavoro.

L'obiettivo di fondo è quello di valorizzare questo prodotto sul mercato locale e internazionale, partecipando a importanti manifestazioni Slow Food e alle fiere d'eccellenza enogastronomica, attraverso l'innovazione dei canali comunicativi e strategie di internazionalizzazione.

La promozione dello Storico Ribelle riflette la volontà di contribuire ad un modello di sviluppo agricolo che sia equo e sostenibile, capace di tutelare la biodiversità e sostenere le risorse del territorio.

Nel corso degli anni, ai soci fondatori se ne sono aggiunti altri, permettendo alla Società di costituire il Centro del Bitto di Gerola Alta, con una Casèra di stagionatura: un vero e proprio orgoglio del territorio.



## Metodologia

Come Società Benefit, Valli del Bitto ha l'obbligo di presentare ogni anno una relazione dove racconta come ha operato nel corso dell'anno per realizzare i propri obiettivi di beneficio comune. La legge italiana definisce gli *obiettivi di beneficio comune* come l'impegno concreto che un'azienda sceglie di assumersi volontariamente, oltre al proprio scopo economico, per generare un impatto positivo per la collettività. Le aziende italiane che introducono all'interno del loro obiettivo societario almeno un obiettivo di beneficio comune ottengono lo status di *Società Benefit* e sono tenute a depositare oltre al Bilancio di esercizio la Relazione d'impatto.

Lo scopo della **Relazione di Impatto** è quindi presentare agli stakeholders una valutazione dell'operato della Società e anticipare le iniziative future in programma per continuare a generare valore condiviso.

La presente relazione è pensata per essere mirata e concisa, così da valorizzare le sue finalità comunicative e di *accountability*. All'interno di questo report vengono presentati gli obiettivi di beneficio comune e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile maggiormente connessi alle attività di Valli del Bitto, seguiti da una panoramica dettagliata delle azioni intraprese nel corso del 2025. Si passa poi alla valutazione dell'impatto di Valli del Bitto e si conclude con la sezione dedicata al Report di sostenibilità. Quest'ultimo è stato redatto tramite la piattaforma Etically seguendo gli **standard VSME**, standard europei volontari di rendicontazione per le piccole medie imprese non quotate.

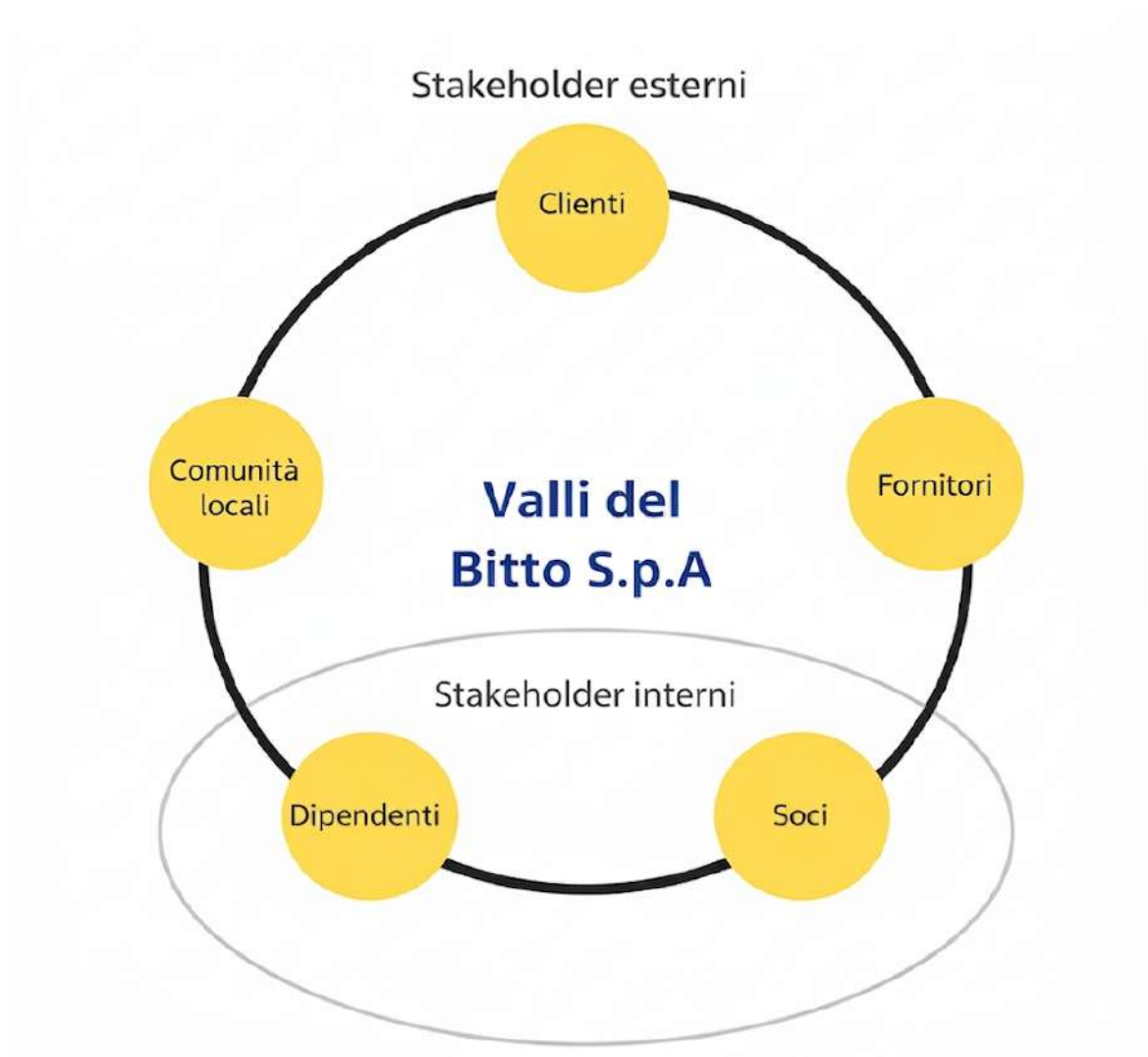
Per valutare l'operato di Valli del Bitto, anche quest'anno, si è deciso di adottare come riferimento il **B Impact Assessment (BIA)**. Il BIA è uno strumento riconosciuto a livello globale che soddisfa i requisiti previsti dalla normativa italiana in materia di trasparenza e terzietà. È uno strumento versatile che permette il confronto, assegnando un punteggio ad ogni azione e collocando l'organizzazione in una scala da 0 a 200. Il punteggio finale è a tutti gli effetti un punto di partenza per la valutazione dell'operato della Società e tiene conto degli aspetti economici, sociali e ambientali.



## Mappatura degli stakeholder

Parte integrante della metodologia adottata è la **mappatura degli stakeholder**. Identificare con precisione i soggetti che influenzano o sono influenzati dall'operato della Società è fondamentale per orientare le azioni di beneficio comune.

Abbiamo identificato i nostri principali stakeholder valutando il livello di impatto reciproco tra l'azienda e i soggetti che interagiscono con essa.





**Dipendenti:** l'azienda ha tre dipendenti e si avvale del supporto più ampio, per fiere e manifestazioni, di un gruppo di quindici persone. Lavoratori e volontari rappresentano una risorsa fondamentale per lo svolgimento e il successo delle attività.

**Soci:** sono circa centonovanta, condividono gli obiettivi dell'impresa e partecipano alla creazione di valore nel lungo periodo, contribuendo alla tutela del territorio e delle tradizioni locali.

**Clienti:** rappresentano un elemento centrale della catena del valore. L'azienda si impegna a garantire prodotti di alta qualità e a costruire relazioni durature basate sulla fiducia e sulla trasparenza.

**Fornitori:** comprendono in particolare allevatori e produttori locali. Valli del Bitto collabora con essi per garantire una filiera produttiva, promuovendo pratiche rispettose dell'ambiente, della biodiversità e delle tradizioni locali e supportandoli nel ricambio generazionale e nell'attività.

**Comunità e amministrazioni locali:** l'azienda è profondamente radicata nel territorio valtellinese e si impegna a contribuire allo sviluppo economico, sociale e culturale delle comunità locali, collaborando con le amministrazioni e le realtà territoriali.





## 1. Obiettivi di beneficio comune

Da Statuto societario, ecco una sintesi degli obiettivi di beneficio comune di Valli del Bitto:



**Valorizzare il territorio**, promuovendone storia, cultura, tradizioni, biodiversità, turismo e ambiente.



**Sostenere la sostenibilità economica dell'agricoltura di montagna** valtellinese e orobica, favorendo collaborazione tra imprese, reti e forme innovative di cooperazione.



**Sostenere le comunità locali**, promuovendo la consapevolezza del patrimonio territoriale, la coesione sociale e l'innovazione nel rispetto delle identità locali.



**Promuovere informazione e educazione alimentare**, attraverso attività culturali, formative e divulgative dedicate alla cultura rurale, all'alpeggio e agli ecosistemi alpini.



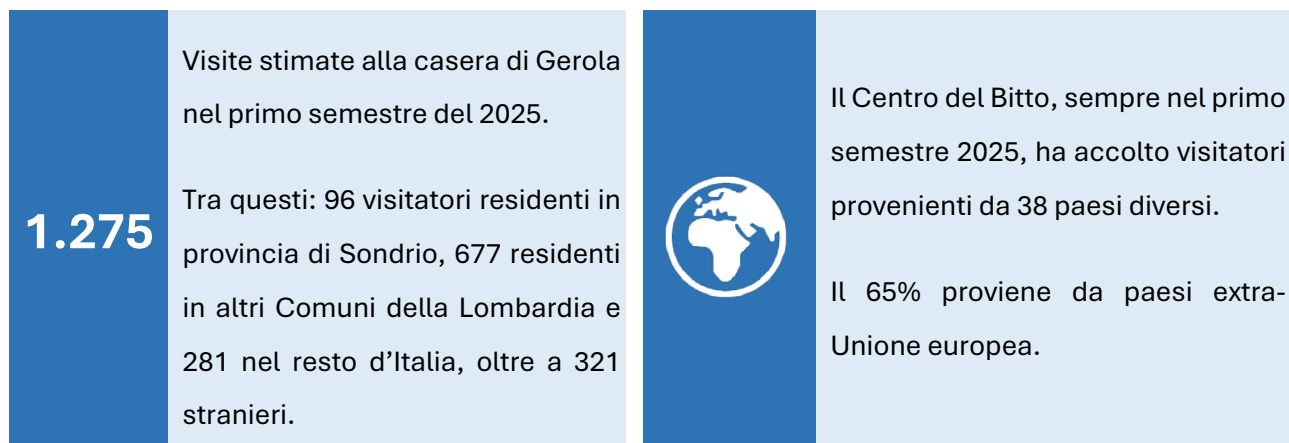
## 2. Il nostro impegno verso gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile





### 3. Risultati

Il 2025 ha confermato l'impegno costante di Valli del Bitto S.p.A. nella valorizzazione del territorio, dei suoi prodotti e dei suoi produttori.



I dati messi in evidenza sono solo un esempio di come il lavoro di promozione del prodotto Storico Ribelle stia generando valore non solo per Valli del Bitto ma per tutti gli enti del territorio. Infatti, l'attività promozionale dell'azienda continua a mantenere un approccio narrativo, volto più a raccontare i valori del territorio e il lavoro dei produttori che alla vendita diretta. Ogni evento organizzato è un'occasione per valorizzare gli Enti locali e il territorio stesso, poiché il prodotto che offriamo è inscindibilmente legato alla terra da cui proviene.

- **Promozione del territorio**

La promozione del territorio si concretizza anche attraverso le azioni di recupero e valorizzazione di Palazzo Folcher: nuova sede di rappresentanza nel centro storico di Morbegno. La struttura mette a disposizione due locali al piano strada, di grande valore artistico, e le antiche cantine nel sottosuolo.

In questi spazi svolgiamo diverse attività aperte al pubblico e agli operatori: vendita al dettaglio dello Storico Ribelle, degustazioni, visite guidate e l'organizzazione di eventi privati, aziendali e culturali.



- **Valorizzazione del prodotto tradizionale**

Nel periodo considerato, il prezzo di acquisto del prodotto, riconosciuto agli allevatori, ha registrato un aumento nel 2025, di circa 1-2 euro al chilogrammo. Questo incremento rappresenta il riconoscimento di un valore sempre maggiore attribuito al prodotto e al metodo di produzione tradizionale adottato negli alpeggi delle Valli del Bitto: si tratta di un valore sensibilmente più elevato di quanto viene riconosciuto dalle grandi centrali di produzione casearia. Questa valorizzazione economica rende possibile la continuità delle pratiche casearie tradizionali e sostiene la sopravvivenza di un modello produttivo strettamente legato al territorio.













- **Esperienza formativa**

Quest'anno la società ha promosso "Alpeggio Experience", un'esperienza di due giorni in alpeggio che consente ai partecipanti di conoscere da vicino la produzione dello Storico Ribelle. Le attività includono momenti di affiancamento ai produttori, la mungitura, la scoperta delle fasi di lavorazione del formaggio e momenti conviviali legati alla tradizione gastronomica locale. Questo tipo di esperienza ha contribuito a un abbassamento dell'età media del pubblico di Valli del Bitto rispetto agli anni precedenti.





Di seguito, presentiamo un elenco dettagliato delle diverse attività del 2025 riconducibili ai nostri scopi benefit: poiché ogni attività spesso si intreccia con due o più di questi, vengono messe in evidenze le attinenze specifiche.

<p>8 febbraio: cena-degustazione con la casa vinicola Coop Sociale Il Gabbiano presso palazzo Folcher. Realtà che impiega lavoratori con difficoltà sociali improntando l'obiettivo sulla qualità assoluta (la consulenza enologica è di Casimiro Maule).</p>	
<p>1-2 marzo: evento Formaticum. Presenziamo a una cena con Show Cooking di polenta taragna in collaborazione con i produttori bergamaschi di latteria Branzi. Si tiene una masterclass sull'alpeggio, e il nostro formaggio riceve il secondo premio come miglior stagionato.</p>	
<p>21 marzo: degustazione con Associazione Italiana Sommelier e cantina Arpepe all'Hilton hotel di Como, in cui si parla di Valtellina a una platea di 90 sommelier.</p>	
<p>23 marzo: assemblea della Condotta Slow Food della Mera a palazzo Folcher e diamo un contributo di esperienza per il mantenimento del Presidio del Violino di capra e il progetto del presidio della bresaola chiavennasca.</p>	
<p>25 marzo: partecipiamo da protagonisti al "martedì didattico" presso osteria la Lanterna a Valsolda (Co), dove raccontiamo la nostra storia a una cinquantina di commensali svizzeri.</p>	
<p>28 marzo: in collaborazione con One step Outside e la guida turistica Ilaria Rapella ospitiamo a palazzo Folcher un team building per un'azienda di Milano con attività legate al food.</p>	
<p>3 aprile: trasferta in Val brembana per rinnovare il sodalizio con i produttori bergamaschi e rinnovare le cariche dell'Associazione Cheese Valleys.</p>	
<p>17 aprile: In collaborazione con un'agenzia del lago di Como ospitiamo un cheese tasting a palazzo Folcher con 15 ospiti americani.</p>	
<p>22 aprile: partecipiamo attivamente a un meeting con produttori di tutta Italia organizzato da Slow Food per costituire un'associazione a difesa del latte crudo e individuare le strategie comunicative.</p>	
<p>28 aprile: alla casera di Gerola vengono in visita due classi dell'istituto tecnico agrario di Sondrio, alle quali mostriamo la possibilità di produrre in modo sano e sostenibile.</p>	
<p>10 maggio: a Morbegno e a Gerola organizziamo il team building per l'azienda MicroSwitches.</p>	
<p>16 maggio, sul lungolago di Crema (Co) partecipiamo con il banco e la cerimonia d'apertura di una forma in dedica alla prima Sagra del Risotto al persico, organizzata dal ristorante la Baia.</p>	

















18 maggio: partecipiamo al mercato della terra di Padernello (Bs) in collaborazione con la locale condotta Slow Food.	
29 maggio: presso Taste'accio a Roma apriamo una forma del 2019 in una grotta di epoca romana con presenti diversi ristoratori e giornalisti romani.	
11 giugno: partecipiamo come relatori a una serata formativa a Gorgonzola (Mi) in collaborazione con Onaf Milano e Condotta Slow Food Martesana.	
13 giugno: organizziamo il team building per Water Melon B Corp presso palazzo Folcher.	
14 giugno: andiamo alla cantina Nove Lune di Cenate Sopra (Bg) per presenziare alla presentazione di un loro nuovo vino. Prepariamo la taragna allo Storico Ribelle per 250 ospiti e facciamo il rito del taglio di una forma del 2019.	
15 giugno: al Circolino di Bergamo Alta partecipiamo a una degustazione insieme al consorzio di tutela dei vini Valcalepio.	
16 giugno: Transumanza a piedi da Gerola all'alpe Trona Vaga accompagnando due fotografi professionisti (freelance che collaborano con national Geographic) ponendo le basi per un pezzo della rivista sulla Valgerola.	
30 giugno: a Chicago si tiene l'evento per buyer e ristoratori "A Night in Valtellina" in collaborazione con la camera di commercio italo americana e diverse cantine valtellinesi.	
7-9 luglio: Viaggio didattico in alpeggio dell'Università di Scienza gastronomiche di Pollenzo (Cn).	
12 luglio: evento con il fotografo Carlo Murgolo a Palazzo Folcher per presentare il suo lavoro fotografico sui nostri alpeggi.	
19 – 20 luglio: Alpeggio Experience con One step Outside.	
23 agosto: ospitiamo a Palazzo Folcher il Birrifico Via Priula di San pellegrino Terme per una degustazione congiunta.	
25 agosto: accompagniamo in alpeggio Oliver Schmitt, giornalista del settimanale tedesco Die Zeit, che uscirà in dicembre con un articolo a tutta pagina sullo Storico Ribelle e la Valgerola.	
6 – 7 settembre: Alpeggio Experience con One step Outside.	
9 settembre: serata didattica presso Peter Food & Wine a Sondrio insieme ad Asotom, produttori di vini in Monferrato (At).	
12 settembre: accompagniamo una troupe di giornalisti e fonici di Radio France all'alpe Dosso Cavallo e poi sul lago di Como. Uscirà una puntata della trasmissione a livello nazionale sui nostri territori e prodotti.	



<p>13 settembre: a San Vittore (Grigioni, Ch) si tiene l'evento da Crotto a Grotto, con il gemellaggio delle rispettive condotte Slow Food e noi a preparare la taragna e a far degustare il formaggio, oltre che alle bresaole e ai vini abbinati.</p>	
<p>19 - 22 settembre: a Bra (Cn) si tiene la manifestazione Cheese, la più importante rassegna italiana sui formaggi, in cui siamo protagonisti di 8 conferenze su tutti i temi dell'alpeggio e sulla produzione di formaggi di qualità.</p>	
<p>20-21 settembre: a Gerola all'interno della Sagra del Bitto qualche centinaio di ospiti visita la casera. Collaboriamo con la Pro Loco di Gerola per un evento di degustazione di formaggi e vini coinvolgendo il vignaiolo naturale Marcel Zanolari.</p>	
<p>24 settembre: a Palazzo Folcher si svolge l'attività formativa con conferenza e degustazione sullo Storico Ribelle la Fondazione del Collegio delle Università di Milano.</p>	
<p>Ultimo weekend di settembre, tre weekend di ottobre: in concomitanza di Morbegno in Cantina e Mostra del bitto a Palazzo Folcher si svolge Cantine Ribelli e Fuori Mostra, in cui ospitiamo per incontri e degustazioni piccole cantine vinicole valtellinesi. Partecipiamo anche ad eventi ufficiali con l'organizzazione.</p>	
<p>9-10 ottobre: partecipiamo agli eventi della Milano Slow Food Week organizzata da Slow Food Lombardia. Viene dedicata una borsa di studio per giovani aspiranti casari presso la scuola casearia di Calascio alla memoria del nostro produttore scomparso Alfio Sassella.</p>	
<p>12 ottobre a Treviglio partecipiamo all'evento pubblico Ta Biet incentrato sui vini di qualità.</p>	
<p>14 ottobre: ospitiamo un gruppo di trekker inglesi e australiani nell'ambito di un viaggio organizzato dall'agenzia Edonistic Hiking.</p>	
<p>15 ottobre: andiamo a Praga per una cena-evento presso l'azienda di ristorazione e retail The Italians in collaborazione con la cantina della Valpolicella Massimago.</p>	
<p>24 ottobre: il nostro formaggio è protagonista alla serata didattica Origgio ricorda il Formaggio organizzata dalla locale Condotta Slow Food.</p>	
<p>24-25-26 ottobre: a Bergamo Alta partecipiamo all'evento Forme organizzato dall'Associazione Cheese Valleys. Siamo relatori nella conferenza sul futuro dell'alpeggio con tutti i consorzi di montagna lombardi e le istituzioni locali e regionali.</p>	
<p>26 ottobre: a Milano partecipiamo a inFermento, evento promozionale dell'associazione di sommelier. Fisar che collabora con Slow Wine.</p>	
<p>1-2 novembre: a Sondrio partecipiamo alla rassegna Formaggi in Piazza.</p>	
<p>4 novembre: ospitiamo a Gerola un meeting organizzato da Strada del Vino Valtellina con gli omologhi di Strada del vino Trentino.</p>	
<p>8-9 novembre: andiamo a Tramonti di Sopra (Pn) per la Festa della Pitina (locale presidio Slow Food) con vendita e partecipazione a una conferenza sulla storia dell'alimentazione montana.</p>	



<p>12 novembre: accogliamo a Gerola lo chef-influencer Cesare Battisti del Ratanà di Milano che produce un contenuto che raggiunge centinaia di migliaia di persone parlando di Bitto e territorio.</p>	
<p>13-14 novembre: trasferta ad Aosta per incontrare alcuni produttori di “Fontina” interessati a una consulenza su come istituire un consorzio e un marchio indipendenti per preservare il valore gastronomico e ambientale del loro formaggio.</p>	
<p>19 novembre: a Legnano (Va) partecipiamo a una serata presso il ristorante Scibuino in collaborazione con la cantina il Gabbiano per promuovere congiuntamente il nostro formaggio e i loro vini.</p>	
<p>26 novembre: si gira a Gerola e nella stalla di Sonia Marioli a Talamona una lunga intervista per la trasmissione Mi Manda Raitre.</p>	
<p>27 novembre: in collaborazione con l’Azienda di Tirano Butega Valtellina registriamo a Gerola una puntata della trasmissione e-Planet, trasmessa su Italia1.</p>	
<p>6-7 dicembre: partecipiamo a Farmer and Artists, una rassegna sull’alimentazione sostenibile presso il Mercato Coperto di Trieste.</p>	
<p>7-8 dicembre: presso la cantina Arpepe di Sondrio si tengono gli Open-day in collaborazione con la casa vinicola in cui si presentano i loro vini e il nostro formaggio a un largo pubblico di appassionati e addetti ai lavori.</p>	
<p>11 dicembre: a Palazzo Folcher teniamo una riunione straordinaria del Consorzio di Salvaguardia del Bitto Storico insieme ai produttori per rinnovare l’impegno e complimentarci per i risultati ottenuti.</p>	
<p>13–14 dicembre: in collaborazione con Caffè Folcher e alcuni artigiani locali ospitiamo dei mercatini natalizi alternativi presso la nostra sede di palazzo Folcher.</p>	
<p>18 dicembre: si tiene a Palazzo Folcher la cena degli auguri della delegazione Onaf (assaggiatori di formaggi) di Lecco e Sondrio.</p>	
<p>19 dicembre: ospitiamo a Palazzo Folcher la cerimonia di taglio e distribuzione della forma tra i collaboratori di Water Melon.</p>	
<p>20 dicembre: mercato della terra Slow Food a Bergamo.</p>	
<p>21 dicembre: mercato della Terra Slow Food a Padernello (BS).</p>	
<p>22 dicembre: presentazione del libro “Basta una goccia” della giornalista enogastronomica Laura Donadoni per Slow Food Editore presso Palazzo Folcher.</p>	



<b>Obiettivi 2025</b>	<b>Risultati raggiunti</b>
<b>Consolidare la compagine gestendo i cambi di gestione degli alpeggi e valutando nuovi ingressi.</b>	Non ci sono state gestioni di nuovi alpeggi, ma la Società ha supportato il subentro in alpeggio di un nuovo produttore.
<b>Lavorare per rafforzare l'offerta turistica legata all'identità.</b>	Nasce "Alpeggio Experience" e si abbassa l'età media del pubblico di Valli del Bitto S.p.A.
<b>Intensificare le sinergie con le realtà locali.</b>	Palazzo Folcher diventa la nuova sede di rappresentanza nel centro storico di Morbegno.
<b>Avviare nuove collaborazioni con Società Benefit e B Corp.</b>	Avviate le collaborazioni con One Step Outside e Berlenda S.r.l., qualificata come società Benefit, e con Watermelon, società Benefit certificata B Corp. A queste si aggiunge la partnership avviata con Zanolari (sia società Benefit che B Corp), i cui progetti si svilupperanno operativamente nel corso del biennio 2026/2027.



#### 4. Obiettivi futuri

Nel 2026 vogliamo proseguire il cammino intrapreso in questi anni, focalizzandoci su cinque obiettivi principali:

<p><b>Supporto ai produttori</b></p>	<p>I produttori sono il motore della nostra attività. Nel 2026 vogliamo mettere a disposizione il nostro patrimonio, cioè la tecnica di lavorazione tradizionale, a disposizione di nuovi casari.</p> <p><i>Obiettivo: supportare almeno 1 attività di affiancamento/consulenza sulla tecnica di produzione naturale secondo il metodo tradizionale.</i></p>
<p><b>Eventi pubblici e sensibilizzazione</b></p>	<p>Presentare il nostro modello serve a far conoscere la realtà dei nostri produttori e il valore del nostro formaggio. Nel 2026 vogliamo continuare a organizzare e partecipare ad occasioni pubbliche, investendo più su eventi a carattere culturale e divulgativo.</p> <p><i>Obiettivo: almeno 50 eventi</i></p>
<p><b>Collaborazioni e partnership</b></p>	<p>Lavorare con chi è affine ai tuoi valori è doppiamente bello (e pieno di senso). Per questo nel 2026 vogliamo proseguire le collaborazioni in essere, cercando anche nuovi progetti comuni.</p> <p><i>Obiettivo: almeno 1 progetto specifico con una azienda ad alta sintonia valoriale con noi</i></p>
<p><b>Alpeggio experience</b></p>	<p>Toccare con mano la vita d'alpeggio – nella sua fatica e bellezza – aumenta la consapevolezza sul patrimonio che abbiamo. Nel 2026, vogliamo proseguire nell'organizzazione questa attività, rivolta a singoli e/o aziende.</p> <p><i>Obiettivo: organizzare almeno 2 date</i></p>
<p><b>Valorizzazione della conoscenza</b></p>	<p>La nostra attività è spesso oggetto di studio a livello universitario. Nel 2026, vogliamo valorizzare – anche in momenti pubblici – le esperienze di studio sulla nostra realtà.</p> <p><i>Obiettivo: almeno 1 occasione di presentazione pubblica di uno studio/ricerca.</i></p>



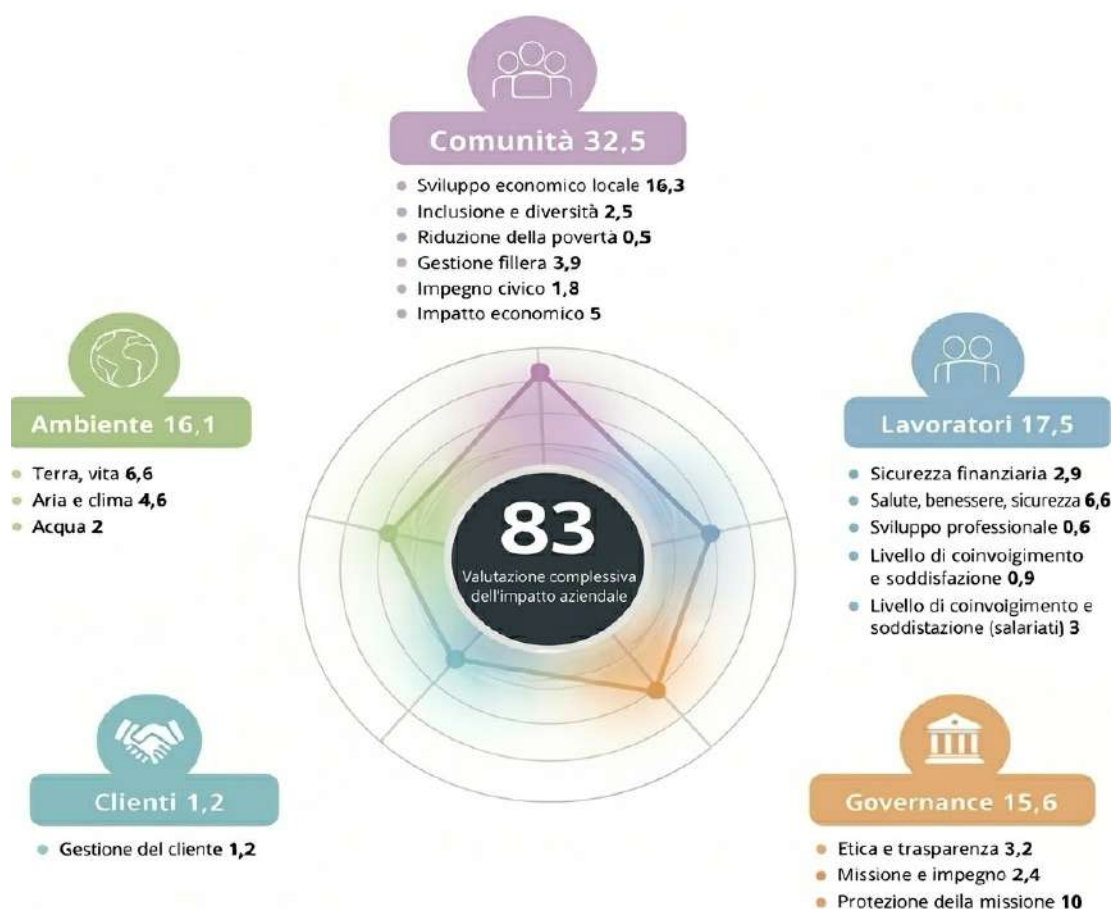


## 5. Impatto

L'attività di Valli del Bitto è orientata al consolidamento di un modello di impresa sostenibile fortemente ancorato ai valori del territorio, come dimostrato dagli obiettivi di beneficio comune descritti nello statuto e come rappresentato dal punteggio BIA.

Il punteggio BIA (acronimo di B Impact Assessment) è un punteggio che permette di misurare l'impatto complessivo di un'azienda. Si articola in cinque grandi aree tematiche – Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti – racchiuse in un unico questionario. Le risposte fornite nel questionario vengono tradotte in automatico dal sistema in un punteggio che rappresenta l'impatto complessivo dell'azienda sulla sfera economica, sociale e ambientale. Più il punteggio è alto, più l'azienda ha un impatto positivo.

Per il 2025 il punteggio BIA di Valli del Bitto è di **83,0** così suddiviso:



Nota: i punti restanti derivano da azioni non direttamente riconducibili a specifiche aree di impatto



---

Dall'analisi della distribuzione dei punteggi emerge chiaramente come l'area di maggiore impatto sia quella della Comunità. È proprio in questo ambito che si concentrano, infatti, gli obiettivi di beneficio comune dell'azienda: la valorizzazione della storia e della cultura delle Alpi Orobie valtellinesi, la promozione di valori sociali come la coesione e la collaborazione tra categorie, l'apertura all'innovazione nel rispetto delle identità locali, oltre all'impegno in attività di informazione e educazione alimentare. L'indicatore di maggiore impatto è quello dello sviluppo economico locale.

Rispetto al 2024, si è registrato un aumento del punteggio complessivo, un piccolo passo in avanti che però incentiva a continuare il percorso intrapreso data l'efficacia delle azioni introdotte.



## 6. Rapporto ESG secondo gli standard europei

Anche se i nuovi Standard Europei (ESRS) non sono obbligatori per la nostra realtà, questo report rappresenta un'estensione della relazione d'impatto. Attraverso l'utilizzo degli Standard volontari per le Piccole e Medie Imprese (VSME), nel suo modello base, condividiamo informazioni e dati che non sono generalmente inclusi nel nostro rapporto.

Questo primo esercizio nasce con l'obiettivo di evolversi nel tempo: ci auguriamo che, già a partire dal prossimo anno, possa diventare sempre più integrato e complementare alla relazione d'impatto.

### Informazioni trasversali

#### A1 – Questioni di sostenibilità

Le questioni rilevanti su cui Valli del Bitto S.p.A. ha un impatto in ambito di sostenibilità, nonché una descrizione della sua attività sono illustrate nel Capitolo 1.

### Informazioni generali

#### B1 – Criteri per la redazione

Valli del Bitto ha scelto l'opzione A: Modulo Base per redigere il bilancio di sostenibilità e lo ha fatto su base individuale.

#### B2 – Pratiche, politiche e iniziative per la transizione verso un'economia più sostenibile

Sosteniamo l'adozione di pratiche tradizionali sostenibili da parte dei nostri produttori, come l'alimentazione naturale delle vacche, la rotazione dei pascoli e l'uso di razze locali contribuendo alla transizione verso un'economia più rispettosa dell'ambiente.



## Ambiente

### B3 - Energia ed emissioni di gas a effetto serra

La questione in oggetto non rappresenta un tema rilevante per la nostra attività che presenta consumi energetici limitati e non include processi ad alta intensità energetica.

### B4 - Inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo

Il tema non è direttamente correlato alle nostre attività principali.

### B5 – Acqua

La questione in oggetto non rappresenta un tema rilevante per la nostra attività. Il consumo idrico, legato alle attività della Casera e di Palazzo Folcher, è limitato.

### B6 – Biodiversità

Contribuiamo attivamente alla tutela della biodiversità attraverso pratiche tradizionali di alpeggio, basate sull'utilizzo esclusivo di pascoli naturali, sulla rotazione degli stessi e sulla valorizzazione degli animali presenti sul territorio. Il modello produttivo favorisce la conservazione della biodiversità evitando mangimi e procedure industriali.

### B7- Utilizzo delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

La produzione di rifiuti derivante dalle attività d'ufficio è molto limitata e non ha un impatto significativo. Rispettiamo le norme e i regolamenti in materia di riciclaggio e raccolta dei rifiuti.



## Sociale

### **B8- Caratteristiche generali del personale**

Per l'anno 2025, la nostra forza lavoro complessiva è composta da tre dipendenti, così suddivisi in base alle ore lavorate: un addetto è assunto con contratto full time da 38 ore settimanali, mentre gli altri due lavorano con orario part time (a 25 e 10 ore a settimana).

### **B9 – Salute e sicurezza sul lavoro**

Non ci sono stati infortuni sul lavoro e non ci sono stati decessi causati da infortuni sul lavoro e da malattie professionali.

### **B10 - Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione**

I nostri dipendenti sono tutti coperti dal contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL).

## Governance

### **B11 - Condanne e multe per corruzione e concussione**

Sin dalla nostra fondazione, non abbiamo avuto casi di condanne e multe per corruzione e concussione.