



BILANCIO

di **SOSTENIBILITÀ**

2025

INSIEME
per un'ECONOMIA
VIRTUOSA
di MONTAGNA

INSIEME

per un'economia

VIRTUOSA

di MONTAGNA

Da anni la **Latteria di Chiuro** agisce ponendo attenzione ad ogni scelta affinché la sostenibilità economica trovi perfetta sintonia con quella ambientale e sociale.



Indice

Latteria di Chiuro in numeri	4
Lettera del Presidente Franco Marantelli Colombin	7
Insieme per un’Economia Virtuosa di Montagna	8
I segreti del latte: miti, leggende, sapori e ricordi	12
Il nostro percorso di sostenibilità	14
Piano Strategico di sostenibilità 2026-2028	20
La nostra identità	22
1.1 Il nostro modello di business	23
1.2 La nostra storia	26
1.3 I nostri valori	29
1.4 Governance e rapporto con gli stakeholder: la nostra idea di trasparenza	30
Territorio	32
2.1 La Valtellina, fonte di ispirazione quotidiana per il nostro lavoro.	33
2.2 Valore generato e distribuito	35
2.3 Responsabilità sociale: la comunità	36
2.4 Comunicazione trasparente - ascolto del consumatore	44
Persone	46
3.1 Le nostre Persone	47
3.2 Formazione	51
3.3 Salute e sicurezza	54
Ambiente	56
4.1 Efficienza e innovazione: il nostro impegno su consumi ed emissioni	57
4.2 Selezione dei materiali, riciclo e riuso: la nostra idea di economia circolare	60
4.3 La risorsa acqua: lotta agli sprechi e gestione delle sostanze chimiche	62
4.4 Il gusto della natura: educazione ambientale e sviluppo sostenibile	64
I nostri prodotti	66
5.1 Qualità e sicurezza alimentare	67
5.2 Certificazioni e valutazione dei fornitori	70
5.3 Benessere animale	71
5.4 Tracciabilità	72
5.5 Innovazione di prodotti e processi	73
5.6 Innovazione e solidarietà nella lotta allo spreco alimentare	74
Nota Metodologica	77
ANNEX	78
GRI Content Index	88

LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI



LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI



LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI

	30 stalle conferenti nel raggio di 30 km di distanza dal sito produttivo	Dal 2010 Certificazione Biologico
Dal 2018 Certificazione di Benessere Animale per tutte le stalle conferenti		Premialità aggiuntive in base alla qualità del latte riconosciuta ai fornitori (8% in più sul prezzo di acquisto al litro)
90 tra collaboratori e dipendenti nel 2025	Oltre 11,5 milioni di litri di latte lavorati nel 2025	Dal 1995 Soci Consorzio di Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto
100% del latte di provenienza locale (Valtellina)		Dal 2018 Certificazione IFS FOOD
Fatturato 2025 € 31.409.213		Dal 2008 Certificazione Rintracciabilità di Filiera UNI EN ISO 22005:2008
Dal 2023 Socio visionario dell'associazione HonestFood che promuove uno sviluppo ed un consumo etico e sostenibile		2.700 m² di impianti produttivi Confetture extra per yogurt provenienti dalla cooperativa sociale locale Il Sentiero che si occupa di inserire persone svantaggiate nel mondo del lavoro
53% degli acquisti totali da fornitori locali (Valtellina)	85% dei prodotti venduti al punto vendita provengono da fornitori locali	Attivazione piattaforma WELFARE per i dipendenti
Dal 2024 Certificazione BRC Food Safety		



Franco Marantelli Colombin
Presidente della Latteria di Chiuro

Lettera del Presidente
Franco Marantelli Colombin

La storia della Latteria di Chiuro è iniziata nel 1957 e si è sviluppata nel tempo in modo coerente, mantenendo sempre saldo il proprio ruolo quale punto di riferimento per il territorio, grazie alla capacità di unire tradizione e cambiamento. È in questo equilibrio tra radici e apertura che si sviluppa il nostro futuro.

Crediamo che custodire ciò che abbiamo ereditato significhi anche renderlo vivo, accessibile e comprensibile, perché possa essere portato avanti da chi verrà dopo.

Crediamo che pianificare strategicamente sia fondamentale per dare continuità e valore a ciò che abbiamo costruito, affinché diventi un percorso consapevole e duraturo.

Crediamo che coltivare relazioni solide e stabili, valorizzando il sapere e il senso di appartenenza, sia indispensabile per la crescita di un territorio.

Nell'ultimo anno abbiamo lavorato per rafforzare il legame tra allevatori, comunità e mondo della formazione, aprendo la Latteria a nuove forme di dialogo e di partecipazione, creando uno spazio in cui si incontrano esperienze, competenze e prospettive diverse. Oltre a questo, abbiamo iniziato a formalizzare una strategia integrata che unisce in modo chiaro e strutturato obiettivi aziendali e di sostenibilità. Un percorso che, nei fatti, era già presente nel nostro modo di operare, ma che oggi trova una definizione esplicita all'interno del Piano Strategico di sostenibilità triennale.

Questa scelta rappresenta per noi una presa di consapevolezza e di responsabilità, che ci permette di rendere più coerente, misurabile e condiviso il valore che da sempre generiamo.

In questo contesto sono lieto di presentarvi la terza edizione del Bilancio di Sostenibilità della Latteria di Chiuro.

Insieme per un'Economia Virtuosa di Montagna è il concetto che guida questo documento e la nostra strategia. Desideriamo condividere i risultati raggiunti, i progetti e gli obiettivi che orientano il nostro percorso e che ci permettono di continuare a crescere in modo responsabile.

Ringrazio tutti coloro che sostengono la Latteria di Chiuro e contribuiscono, ogni giorno, a renderla una realtà viva e in evoluzione.

Insieme per un'Economia Virtuosa di Montagna

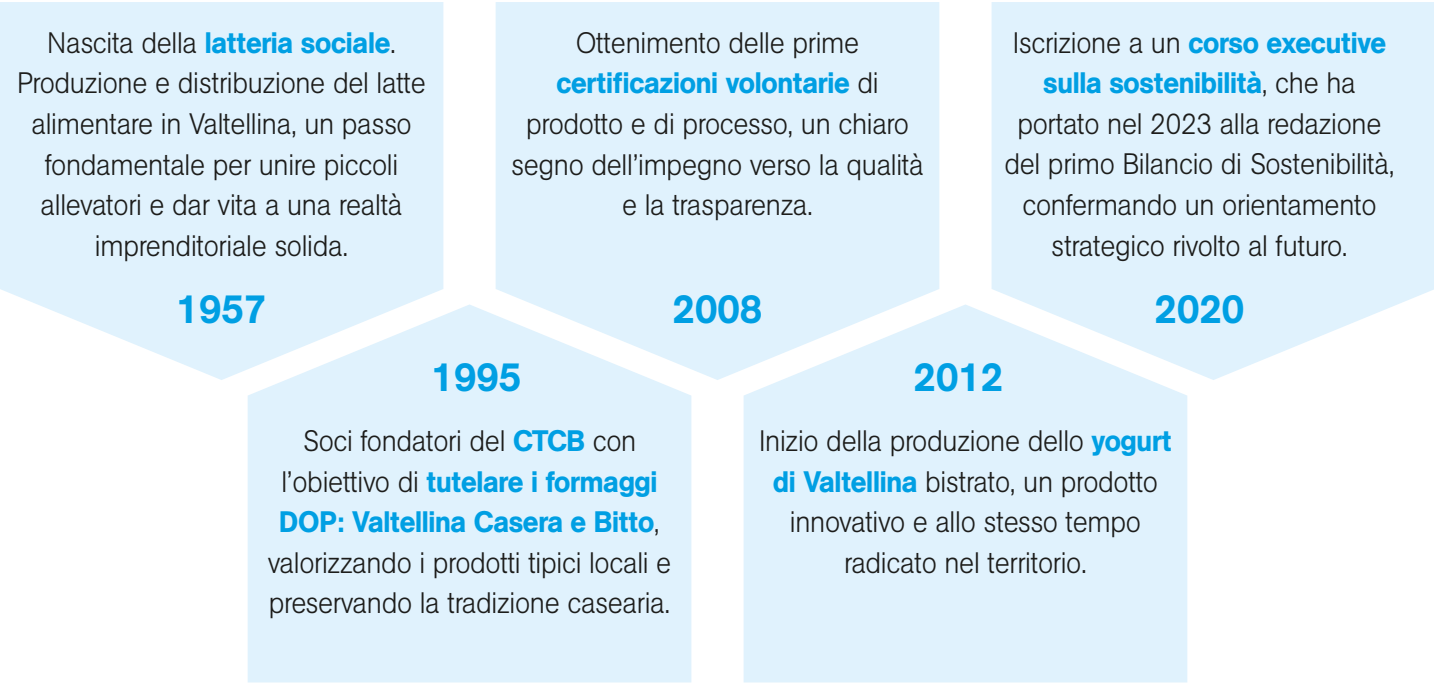
La **Latteria di Chiuro** nasce nel 1957 e, precorrendo i tempi, è stata la prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e distribuire latte fresco alimentare in **Valtellina**. L'iniziale visione, ovvero quella di dare una dimensione imprenditoriale al lavoro di numerosi piccoli allevatori, si è sostanziata nel corso del tempo attraverso una crescita costante e

sempre più consapevole. Due gli aspetti fondamentali ed imprescindibili che hanno guidato il processo di evoluzione della nostra realtà, solida, moderna ma sempre fedele ai propri valori fondanti: in primo luogo **la partecipazione attiva degli allevatori conferenti, tutti valtellinesi**, e secondariamente **il rispetto del territorio di origine**.

Un modello che combina sostenibilità ambientale, inclusione sociale e sviluppo economico, valorizzando il territorio e le tradizioni locali



LE TAPPE DI UN PERCORSO VIRTUOSO. Cinque sono le scintille che hanno ispirato il nostro percorso



Sostenibilità e tradizione: una visione concreta
La Latteria di Chiuro è promotrice di un'Economia Virtuosa di Montagna che unisce sostenibilità, buone pratiche, sicurezza alimentare e qualità. Un'economia che si concretizza

nella **filiera corta, trasparente e controllata, nel rafforzamento dell'identità culturale valtellinese e nel sostegno dell'economia locale**. Valorizziamo il lavoro dei soci, **attivamente coinvolti nel funzionamento della Latteria**, con

una remunerazione equa e riconoscendone il contributo al benessere collettivo. Il loro operato mantiene viva un'economia reale nei paesi della Valtellina e rappresenta un elemento cardine della sostenibilità dei nostri prodotti.



Aziende agricole con certificazione BIOLOGICA

● SOCI CONFERENTI

Az. Agr. La Caronella di Pozzi D. Teglio	1
Balzarolo Emanuele Chiuro	3
Bertola Cristiano e Alessandro Bianzone	2
Bondio Cristiana Ponte In Valtellina	15
Gandoli Nicola Forcola	28
Libera Duilio Colorina	23
Londoni Francesco Teglio	4
Magro Mauro Bianzone	5
Marantelli Colombin Franco Villa di Tirano	6
Marantelli Colombin Nadia Villa di Tirano	13
Mascarini Sandra Piateda	12

Menatti Marco Tresivio	9
Micheletti Massimo Tresivio	10
Peraldini Maura Sondalo	17
Prebottoni Valentina Piateda	11
Rinaldi Michele Vervio	18
Soc. Agr. La Tellina Teglio	8
Tona Fabiano Villa di Tirano	14
Turcatti Antonio Grosotto	16

○ CONFERENTI

Az. Agr. Libera di Marchesini Colorina	22
Az. Agr. Parolo Sabrina Ardenno	29
Barlascini Linda Cedrasco	27
Bessegghini Massimo Sondalo	19
De Bernardi Stefano Faedo Valtellino	30
Marchetti Elio&Giampiero Teglio	26
Pieri Paolo Cedrasco	21
Pozzi Attilio Sondalo	20
Varischetti Rinaldo Colorina	24
Bambini Daniele Albosaggia	7
Cantoni Battista Teglio	25

La valorizzazione delle risorse locali contribuisce al rafforzamento dell'identità culturale, da sempre legata ai prodotti caseari e rappresenta un sostegno diretto all'economia delle zone montane, mantenendo le comunità rurali e consolidando un prezioso legame tra produttori e consumatori consapevoli. È questo forse l'esempio più chiaro dell'idea di Economia Virtuosa di Montagna che la Latteria promuove: **un'economia dove agricoltura, alleva-**

mento e produzione lattiero-casearia diventano pilastri di uno sviluppo sostenibile. 30 stalle certificate per il **benessere animale** e caratterizzate da **allevamenti non intensivi**. Le aziende agricole si trovano tra Ardenno e Bormio, in un raggio di 30 chilometri dal caseificio. Un aspetto cruciale, che consente la **lavorazione del latte entro poche ore dalla mungitura, garantendo freschezza e qualità.**

30 stalle certificate per il benessere animale e caratterizzate da allevamenti non intensivi



Chiuro: identità storica e radicamento territoriale



Le prime attestazioni documentali di Chiuro risalgono all'anno 918 d.C. e testimoniano l'esistenza di un territorio già organizzato e inserito in una rete consolidata di relazioni economiche, religiose e istituzionali con centri di rilievo quali Como, Milano e Pavia. Fin dalle origini, il borgo, attraversato da flussi di persone, merci e culture, si configura come un nodo di connessione strategico per la Valtellina. Nel corso del Medioevo, Chiuro sviluppa una propria fisionomia urbanistica e sociale, caratterizzata dalla presenza di edifici fortificati, torri difensive e nuclei abitativi organizzati. Un ruolo determinante è svolto dalla famiglia Quadrio, che, a partire dal XIII secolo, contribuisce in modo significativo allo sviluppo politico ed economico del territorio, lasciando tracce ancora oggi visibili nell'architettura locale e nell'assetto del borgo.

L'economia storica di Chiuro, come del resto quella della Valtellina, si fonda su attività strettamente connesse alle risorse naturali e alla conformazione del territorio. La viticoltura rappresenta per secoli la principale fonte di sostentamento e commercio, come testimoniato dalla presenza di numerose cantine e dalla tradizione enologica tuttora fiorente. Accanto ad essa si sviluppano altre attività produttive quali la lavorazione del ferro e quella del legno tramite l'utilizzo dell'energia idraulica generata dal torrente Fontana e favorita dalla presenza di corsi e canali che alimentano mulini, segherie e opifici.

Parallelamente, **l'agricoltura e la pastorizia si organizzano secondo modelli sostenibili e adattivi, come ad esempio la transumanza su tre livelli altimetrici**, che consente un utilizzo equilibrato delle risorse naturali e contribuisce alla conservazione del paesaggio. Le coltivazioni di cereali e l'allevamento si integrano in un sistema economico locale capace di valorizzare le specificità ambientali e climatiche.

Di particolare rilievo è anche il patrimonio culturale e sociale. Documenti del XVII secolo restituiscono uno spaccato significativo della vita quotidiana, evidenziando abitudini alimentari, prodotti locali e pratiche commerciali legate alle osterie e all'accoglienza dei viaggiatori. Molte di queste tradizioni enogastronomiche, come l'uso di farine miste e i piatti a base di cereali e prodotti caseari, trovano continuità nella cultura locale contemporanea.

Nel tempo, eventi naturali e trasformazioni socioeconomiche hanno modificato parte del territorio e degli insediamenti originari; tuttavia, le tracce storiche restano profondamente radicate e riconoscibili, sia nell'impianto urbanistico sia nelle attività produttive e nelle tradizioni locali.

Oggi Chiuro valorizza questa eredità come elemento distintivo della propria identità. Il patrimonio storico, culturale ed economico non rappresenta soltanto memoria, ma costituisce una risorsa attiva che contribuisce allo sviluppo sostenibile del territorio, rafforzandone l'attrattività, la coesione sociale e il legame tra comunità e ambiente.



La via del latte, tra tradizione e futuro partecipa al FESTIVAL ASviS 2025

Il 12 maggio abbiamo invitato scuole e comunità all'auditorium Torelli di Sondrio per la proiezione del documentario: *La via del latte tra tradizione e futuro*, frutto di un progetto di valorizzazione della materia prima latte promosso da Magia Verde Onlus e Mèlia ETS, con il contributo di ERSAF Regione Lombardia e Fondazione ProValtellina. Il video, coordinato dal regista Michele Rovati, ma quasi interamente filmato dagli studenti dell'Istituto Agrario di Sondrio, ci accompagna lungo la filiera del latte, dalle confezioni sugli scaffali fino agli allevamenti della Valtellina, per raccontare il valore di **un'agricoltura rispettosa di animali, ambiente e persone**. Un'occasione per scoprire come le nuove generazioni contribuiscono attivamente alla **sostenibilità** e alla **valorizzazione del territorio**, con uno sguardo curioso, critico e creativo. Dopo la proiezione, i ragazzi hanno partecipato attivamente al momento di condivisione con gli allevatori e con Michele Rovati (regista), Matilde Robustelli della Cuna (Latteria di Chiuro) e Renato Ciaponi (storico).



GUARDA
IL VIDEO

I segreti del latte: miti, leggende, sapori e ricordi

Un percorso tra narrazione, emozioni, arte e sostenibilità

Il progetto *I segreti del latte* è stato sviluppato **nell'anno scolastico 2025-2026** in continuità con il percorso *La via del latte fra tradizione e futuro*, orientandosi verso la dimensione simbolica, culturale ed emotiva di questo alimento universale capace di collegare esperienze individuali, memoria collettiva e identità territoriale. Il latte diventa una chiave di accesso privilegiata per esplorare il rapporto tra natura, cultura e vissuto personale, aprendo uno spazio di riflessione anche sul presente e sulle scelte future. Ha coinvolto 120 studenti, 20 insegnanti e 3 esperti. A promuoverlo, accanto all'associazione Mèlia ETS

e alla Latteria di Chiuro, ci sono realtà che hanno radici solide in Valtellina: Fondazione ProValtellina, BIM, Provincia di Sondrio e Fondazione AEM. Il cuore del progetto si è sviluppato attraverso attività espressive e narrative. Le classi quarte e quinte della Scuola Primaria Gavazzeni di Talamona hanno lavorato alla **creazione e interpretazione di fiabe ispirate al latte**. Il regista Michele Rovati ha supportato i bambini nel tradurre le loro idee in linguaggi narrativi e audiovisivi. Le fiabe realizzate sono state successivamente condivise con gli studenti dei licei Donegani e Piazzi di Sondrio, coinvolti come interlocutori attivi in un processo di

ascolto, restituzione e confronto. È stato condiviso con studenti e docenti un **kit didattico dedicato**, che li accompagna nella scoperta della propria relazione con il latte, nella lettura critica di fiabe e narrazioni e nell'esplorazione di ricette provenienti da tradizioni culturali diverse. **Attraverso il coinvolgimento delle famiglie e il recupero di ricordi e racconti legati al latte, il progetto ha inoltre rafforzato il legame tra scuola, casa e territorio.**

In questo contesto, la Latteria di Chiuro contribuisce a mantenere vivo il dialogo tra produzione e cultura alimentare, offrendo un riferimento concreto e radicato nel territorio.



Il latte, un filo bianco tra popoli e culture

Per il 2026, abbiamo scelto di dedicare il nostro calendario istituzionale a un alimento tanto quotidiano quanto straordinario: **il latte**.

Nutimento primario, simbolo universale di vita, cultura e cura, il latte accompagna da millenni la storia dell'uomo. È presente nei miti antichi, nelle tradizioni popolari, nella scienza, nell'arte e nella memoria collettiva di popoli lontani, vero e proprio filo bianco capace di unire epoche, territori e culture diverse. Il calendario nasce come un viaggio, che mese dopo mese, racconta il latte nelle sue molteplici dimensioni: dalla sua origine biologica al suo valore nutrizionale, dal ruolo nella storia dell'alimentazione alle trasformazioni che hanno dato vita a formaggi, yogurt e burro. E ancora, storie, approfondimenti e curiosità sul mondo del latte, attraverso un percorso che unisce tradizione e divulgazione, territorio e conoscenza, rendendo omaggio a quello che da sempre è il nostro "oro bianco".



SCARICA IL CALENDARIO

Verso una dieta equilibrata e sostenibile

Rientra fra i nostri principi la creazione di **sinergie con chi, come noi, crede nell'importanza di investire nella qualità, nel territorio, nelle filiere corte, nella responsabilità sociale e nel rapporto di fiducia con il consumatore**. Questo approccio ci porta a prediligere partner locali impegnati nell'inclusione lavorativa di persone svantaggiate e a sviluppare progetti in collaborazione con scuole e comunità, come il concorso di disegno **Latte di Natale, InMoWimento**, rivolto agli studenti del triennio del Liceo Scientifico Sportivo Donegani, e altre iniziative volte a promuovere **l'importanza di un'alimentazione sostenibile e**

di uno stile di vita sano.

Come evidenziato dalle **Linee Guida per una Sana Alimentazione** (CREA, 2018), latte e derivati, essendo alimenti completi, svolgono un ruolo cruciale in una **dieta varia e bilanciata** e rappresentano una risorsa alimentare importante. Sono fonti insostituibili di nutrienti essenziali come il calcio, le proteine di alta qualità, le vitamine del gruppo B e la vitamina D, fondamentali per la salute di ossa, muscoli e sistema nervoso. Tuttavia, nonostante i numerosi benefici, il consumo di latte e derivati è in calo, risultando spesso ben al di sotto delle quantità raccomandate dalle autorità scientifiche. La Latteria di Chiuro si impegna a sfatare i pregiudizi contro il consumo



Il latte e i suoi derivati svolgono un ruolo fondamentale nell'alimentazione umana e nello sviluppo della cultura alimentare e agricola

di questi alimenti, **promuovendo la moderazione e la varietà come principi fondamentali** per una dieta sostenibile e salutare, ma anche attraverso la partecipazione all'iniziativa **promossa dal MASAF Latte nelle scuole**.

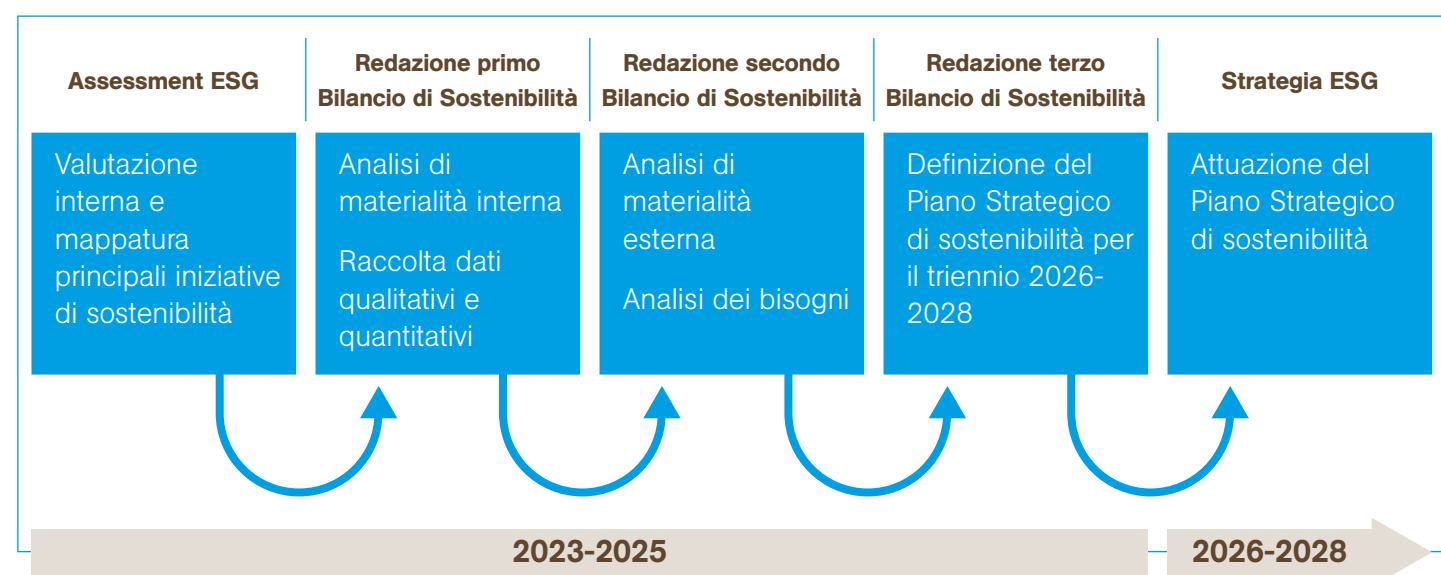


Latte nelle scuole: educare al benessere alimentare

È una campagna di educazione alimentare promossa dal MASAF, finanziata dall'Unione Europea, e rivolta agli studenti delle scuole primarie italiane. Il suo obiettivo principale è educare i più giovani al consumo consapevole di latte e prodotti lattiero-caseari. Il programma è rivolto a circa **380.000 studenti** di scuole primarie pubbliche e paritarie, distribuiti su tutto il territorio italiano. Le scuole iscritte ricevono gratuitamente prodotti lattiero-caseari, tra cui latte fresco, yogurt naturale e senza lattosio, formaggi a pasta dura di origine vaccina o mista e merende alternative per bambini allergici. Le degustazioni sono accompagnate da momenti educativi, in cui i bambini apprendono il processo di produzione del latte e scoprono come inserirlo in modo creativo nella loro alimentazione.

Nel 2025 sono stati più di 60.000 i bambini del Nord Italia coinvolti dal progetto, che hanno assaggiato yogurt biologico e Valtellina Casera DOP.

Il nostro percorso di sostenibilità



Il nostro percorso di sostenibilità inizia ufficialmente nel 2020 con un corso executive presso l'Università Cattolica di Milano. **La convinzione, che la consapevolezza sia alla base di ogni processo di miglioramento**, ha fatto sì che il percorso continuasse nel 2023 con la valutazione dei presidi interni attraverso un questionario somministrato ai collaboratori con un ruolo chiave in Latteria: l'**Assessment ESG** relativo agli ambiti ambientale (E), sociale (S) e di governance (G).

La **mappatura delle iniziative e l'analisi approfondita delle criticità**, unitamente ai dati raccolti, hanno fornito importanti informazioni sulla modalità di gestione dei temi materiali e sul nostro posizionamento rispetto ai competitor. **L'analisi delle criticità** è stata effettuata attraverso una gap analy-

sis, dalla quale sono emerse le aree di intervento prioritarie, su cui sono stati definiti obiettivi di miglioramento concreti.

Tutto ciò è stato propedeutico alla redazione del **primo Bilancio di Sostenibilità**, realizzato nel 2024 e riferito al 2023.

Le misurazioni e la rendicontazione effettuate a tal fine hanno fornito **una base dati solida e verificabile, fondamentale per la redazione del secondo Bilancio di Sostenibilità**, che ha mostrato chiaramente come la sostenibilità fosse, e sia, parte integrante di una strategia aziendale di lungo periodo. Nel corso del 2025, abbiamo deciso di comprendere in modo più profondo le esigenze dei nostri collaboratori attraverso un'**analisi dei bisogni dei dipendenti**. La survey, somministrata a tutta l'organizzazione, ha rilevato punti di

Impatti

Gli impatti sono definiti come gli effetti che un'impresa può esercitare sull'ambiente e sulla società. Essi sono intrinsecamente legati alle operazioni aziendali, alla catena di valore, sia a monte sia a valle, e si manifestano attraverso prodotti, servizi e relazioni commerciali. Gli impatti possono essere positivi o negativi, intenzionali o involontari, reversibili o irreversibili.

forza e di debolezza e ha permesso di progettare interventi mirati ed efficaci da integrare nelle attività aziendali.

La nostra strategia di coinvolgimento degli stakeholder

L'attenzione al territorio e l'importanza attribuita alle sinergie, che da sempre animano Latteria di Chiuro, caratterizzano la cura delle relazioni con tutti i portatori di interesse, o stakeholder, coinvolti direttamente o indirettamente nella propria attività.

Le strategie di coinvolgimento si differenziano in base alle diverse categorie di stakeholder. Per quanto riguarda quelli interni, in particolare soci e dipendenti, sono previsti strumenti di comunicazione e confronto quali newsletter, eventi di team building e riunioni periodiche. Clienti e fornitori partecipano attivamente ai processi di ricerca e sviluppo, contribuendo al miglioramento dell'offerta e alla costruzione di relazioni orientate alla qualità, all'innovazione e alla responsabilità. Con le istituzioni, le scuole, le associazioni di categoria e gli enti del terzo settore, Latteria di Chiuro sviluppa **attività coerenti con i propri valori, promuovendo progetti di educazione alimentare, attenzione al territorio, inclusione e diffusione di una cultura orientata allo sviluppo sostenibile in un contesto montano.** In questo quadro si inserisce anche la partecipazione, quale socio visionario, all'associazione **HonestFood**, un'alleanza tra soggetti impegnati nella promozione di un sistema agroalimentare più consapevole, con la quale Latteria di Chiuro condivide i valori di equità, rispetto e buon senso.

L'analisi di materialità

L'analisi di materialità ha consentito di identificare i principali impatti, attuali e potenziali, generati dall'azienda sull'ambiente e sulla società, mettendoli in relazione con i temi prioritari (materiali) per gli stakeholder esterni.

Si tratta di un passaggio fondamentale per evitare un approccio auto-referenziale nella definizione delle priorità di sostenibilità.

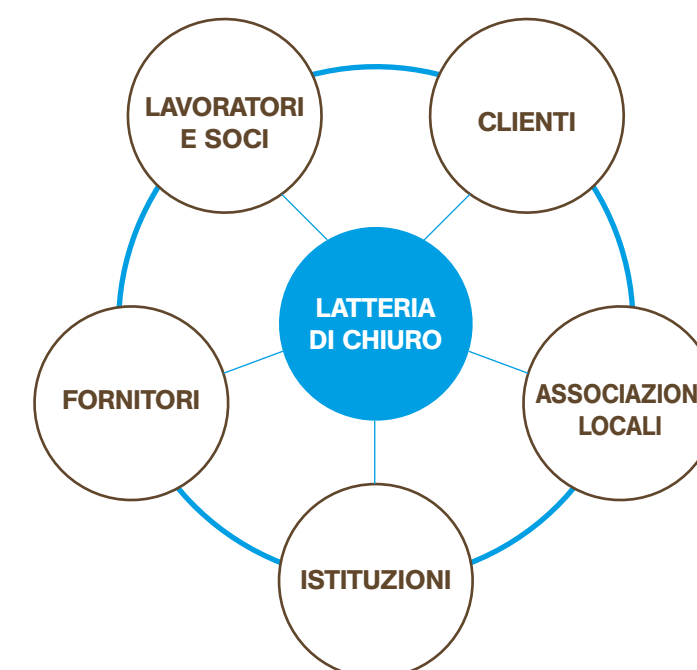
Il processo si è sviluppato attraverso diverse fasi iniziate nel 2023, quando è stato realizzato un workshop interno, che ha coinvolto i principali responsabili di funzione in un confronto strutturato.

Nel 2024 il processo è stato arricchito attraverso un questionario online inviato agli **stakeholder esterni** selezionati sulla base della loro influenza e rilevanza per Latte-

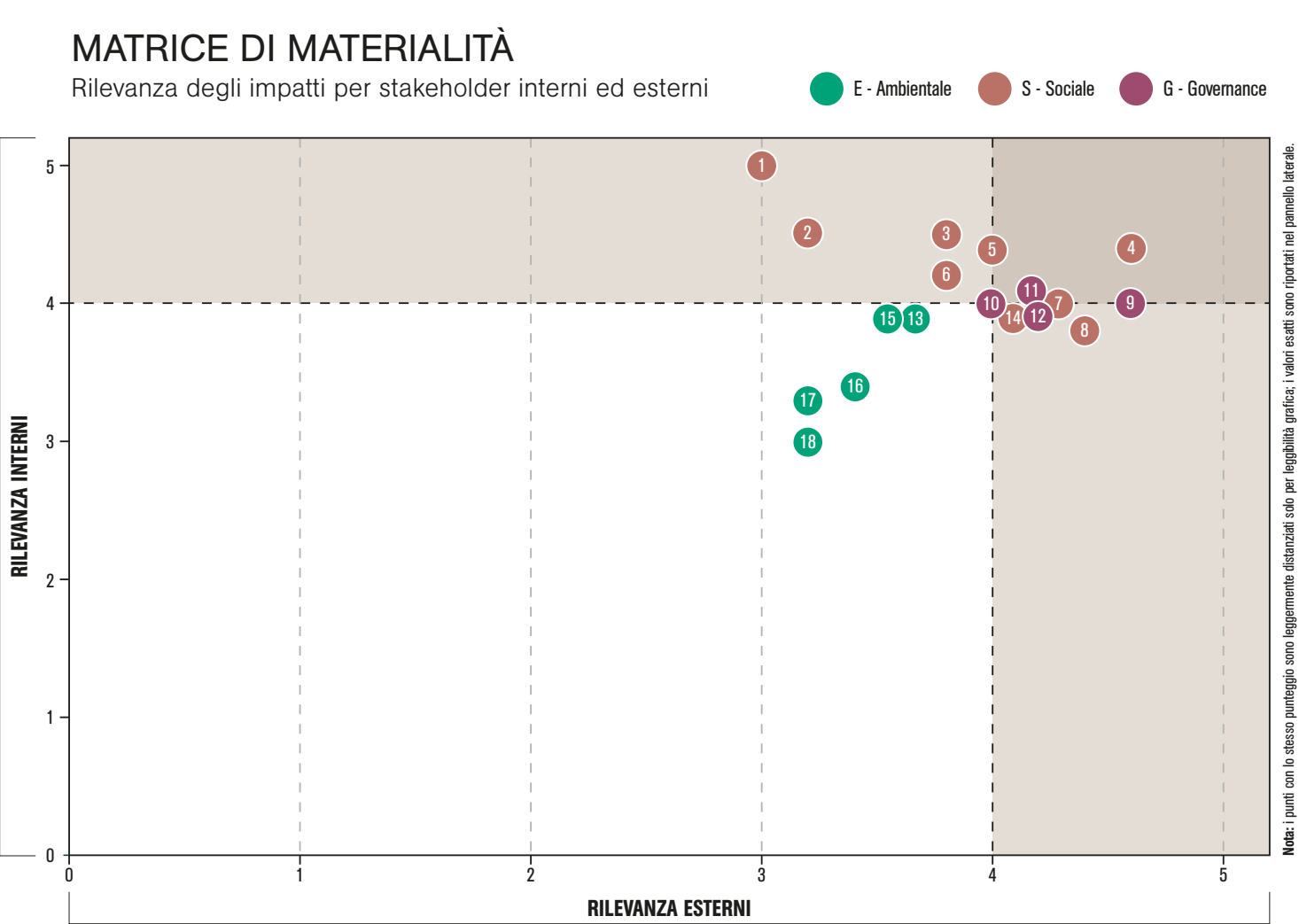


Ascoltare i punti di vista degli stakeholder esterni ha permesso di arricchire ulteriormente l'analisi di materialità

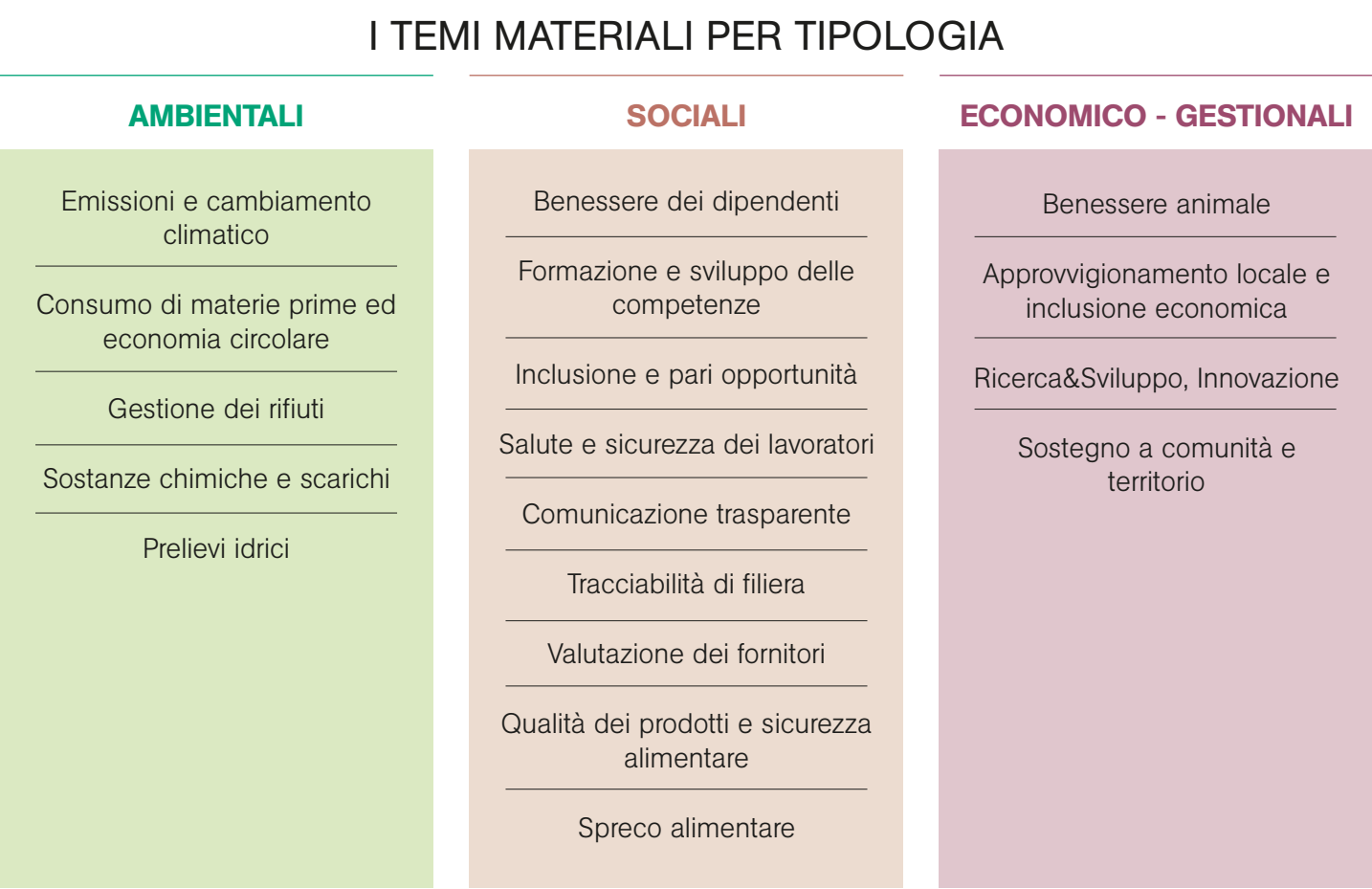
ria di Chiuro. I risultati raccolti dalle diverse sessioni di confronto sono stati convalidati e gli impatti sono stati associati agli indicatori GRI più appropriati per la rendicontazione. Per quanto riguarda l'approccio metodologico, oltre agli Standard GRI, sono stati considerati anche gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite e la strategia europea Farm to Fork.



Nella seguente matrice vengono messi in evidenza i temi materiali emersi dall'analisi di materialità



I temi materiali individuati sono stati successivamente aggregati per macro-area di sostenibilità.



Distretto Biologico della Valtellina APS

Dal 2021 siamo soci fondatori del Distretto Biologico della Valtellina che è un'associazione di promozione sociale a cui partecipano agricoltori, aziende di trasformazione, operatori del commercio, associazioni e cittadini che vogliono tutelare e valorizzare la natura, il paesaggio e l'agricoltura del territorio valtellinese.



Nel seguente prospetto viene evidenziato il parallelo tra obiettivi della strategia Farm to Fork, le iniziative di Latteria di Chiuro e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile di riferimento.



OBIETTIVI FARM TO FORK

Si prevede di migliorare il quadro del governo societario introducendo l'obbligo, per l'industria alimentare, di integrare la sostenibilità nelle strategie aziendali.

Sono previste la valutazione e la revisione della normativa in vigore in materia di benessere degli animali: il miglioramento del benessere degli animali si traduce nel miglioramento della salute degli animali e della qualità degli alimenti, oltre che in una minore necessità di medicinali.

La Commissione riesaminerà la normativa sui materiali a contatto con gli alimenti al fine di migliorare la sicurezza degli alimenti e la salute pubblica (in particolare riducendo l'uso delle sostanze chimiche pericolose); di sostenere l'impiego di soluzioni di imballaggio innovative e sostenibili che utilizzino materiali ecologici, riutilizzabili e riciclabili e di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari.

Per dare ai consumatori gli strumenti necessari per compiere scelte alimentari consapevoli, sane e sostenibili, la Commissione proporrà la creazione di profili nutrizionali per limitare la promozione di alimenti ricchi di sale, zuccheri e/o grassi.



INIZIATIVE LATTERIA DI CHIURO

Abbiamo avviato un percorso di sostenibilità e di rendicontazione su aspetti ESG tramite il Bilancio di Sostenibilità e il Piano Strategico di sostenibilità.

Prevediamo la certificazione di benessere animale per tutti i nostri conferenti; realizziamo controlli periodici sia sul latte sia sull'alimentazione e sulla salute animale.

Lavoriamo con imballaggi riciclabili e innovativi (ad esempio PET riciclabile e riciclato, poliaccoppiato, confezioni certificate carbon neutral, FSC).

Prestiamo particolare attenzione all'etichettatura e alla comunicazione con il cliente. Realizziamo schede informative chiare sulle caratteristiche delle linee di prodotto e sullo smaltimento degli imballaggi. Realizziamo prodotti a basso contenuto di grassi; abbiamo una linea senza lattosio e una biologica.



SDG DI RIFERIMENTO



OBIETTIVI FARM TO FORK

Sono previste iniziative legislative per potenziare la cooperazione tra i produttori primari al fine di rafforzarne la posizione nella filiera alimentare, insieme a iniziative non legislative per migliorare la trasparenza.

È prevista la definizione delle migliori modalità per stabilire criteri minimi obbligatori in appalti sostenibili del settore alimentare, con l'obiettivo di promuovere regimi alimentari sani e sostenibili, comprendenti prodotti biologici, nelle scuole e nelle istituzioni pubbliche.

Si proporranno obiettivi a livello UE per la riduzione degli sprechi alimentari.

La Commissione intraprenderà azioni volte a potenziare e promuovere metodi di produzione sostenibili e socialmente responsabili oltre a modelli di business circolari (bioeconomia circolare) nei settori della trasformazione alimentare e del commercio al dettaglio.



INIZIATIVE LATTERIA DI CHIURO

Valorizziamo i produttori locali sia nel conferimento del latte sia nei rapporti con cooperative sociali per la fornitura di prodotti e materie prime.

Promuoviamo la collaborazione con istituzioni, associazioni, scuole e professionisti per la valorizzazione e diffusione di uno stile di vita più sano e sostenibile.

Implementiamo procedure per la riduzione dello spreco alimentare; effettuiamo donazioni di prodotti a scadenza ravvicinata e lavoriamo sull'allungamento della *shelf-life* di alcuni prodotti (es. burro), monitorando attentamente anche la distribuzione del prodotto.

Conferiamo il siero ad un impianto di produzione di biogas.



SDG DI RIFERIMENTO



Piano Strategico di sostenibilità 2026-2028

Nel corso del 2025 e dei primi mesi del 2026, Latteria di Chiuro ha rafforzato il proprio percorso attraverso la **definizione di un Piano Strategico triennale di sostenibilità 2026-2028**, in cui la sostenibilità viene interpretata come responsabilità verso territorio, persone, filiera e consumatori, ma anche come leva per rafforzare la competitività attraverso un processo di miglioramento continuo e condiviso. A supporto del percorso, Latteria di Chiuro ha istituito un **Comitato di Sostenibilità, composto da figure rappresentative delle principali funzioni aziendali**.

Il Comitato contribuisce alla definizione della strategia, supporta l'attuazione delle attività, monitora le performance ESG e collabora alla rendicontazione di sostenibilità. La sua presenza consente di rafforzare il presidio interno del percorso e di favorire un'integrazione sempre maggiore tra sostenibilità, gestione aziendale e processi decisionali. Attraverso questo Piano, la Latteria conferma la volontà di crescere mantenendo saldo il legame con le proprie radici, con i soci e con la comunità locale, integrando innovazione, qualità, trasparenza e responsabilità.

Il triennio 2026-2028 costituirà una fase importante per consolidare gli impegni assunti, monitorare i risultati raggiunti e continuare a sviluppare quell'Economia Virtuosa di Montagna, che definisce la nostra identità.

Il percorso si è articolato in tre passaggi principali:

- definizione dei pilastri strategici nell'autunno 2025;
- redazione e approvazione del Piano tra novembre e dicembre 2025;
- definizione del piano d'azione tra gennaio e aprile 2026.

Il Piano è stato approvato dalla Direzione e ha coinvolto responsabili di funzione e collaboratori con ruoli chiave nell'operatività quotidiana, anche attraverso interviste per individuare punti di forza, aree di miglioramento, trend di settore, opportunità di sviluppo e possibili azioni da realizzare.

Obiettivi, indicatori e monitoraggio

Per ciascun pilastro, il Piano definisce **obiettivi specifici e indicatori di monitoraggio** necessari a verificare nel tempo l'efficacia delle azioni intraprese.

All'interno dei singoli capitoli del Bilancio di Sostenibilità saranno presentati in modo più dettagliato gli obiettivi individuati, collegati alle azioni necessarie per raggiungerli.



Attraverso il Piano Strategico di sostenibilità, la Latteria conferma la volontà di crescere mantenendo saldo il legame con le proprie radici



I pilastri del Piano Strategico di sostenibilità

Il Piano Strategico di sostenibilità 2026-2028 si articola in quattro pilastri, che rappresentano le principali direttrici di impegno dell'azienda.

Cura delle Persone

Latteria di Chiuro riconosce nelle Persone il cuore dell'organizzazione. Per questo il Piano dedica attenzione allo sviluppo professionale, al benessere fisico, psicologico e organizzativo dei dipendenti, alla valorizzazione delle competenze e alla costruzione di un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso. Le azioni previste riguardano la formazione sulla parità di genere, le iniziative per l'inclusione, la formazione di un sistema di valutazione del personale, la creazione di un piano formativo strutturato, il rafforzamento della comunicazione interna e lo sviluppo del welfare aziendale.

Radici e rispetto del territorio

Il legame con il territorio è uno degli elementi identitari più forti di Latteria di Chiuro. In questo pilastro rientrano le azioni finalizzate alla riduzione dell'impatto energetico, grazie all'efficientamento degli impianti, alla promozione di un approvvigionamento più sostenibile, agli investimenti in innovazione e digitalizzazione dei processi produttivi, al miglioramento della gestione delle acque e degli impianti, alla dematerializzazione dei documenti e al sostegno a iniziative socioculturali e educative rivolte alla comunità.

Valore della filiera

La qualità dei prodotti nasce da una filiera locale e responsabile. Il Piano intende rafforzare questo elemento promuovendo la collaborazione tra gli attori della filiera e dando rilievo al ruolo dei soci conferenti. Tra gli obiettivi figurano la valorizzazione del marchio biologico, anche attraverso partenariati con produttori locali e aziende del distretto biologico, di cui siamo soci fondatori dal 2021, e il rafforzamento della formazione rivolta ai giovani soci della Latteria, con il supporto di enti esterni e programmi dedicati.

Qualità e trasparenza

La qualità rappresenta un elemento centrale per Latteria di Chiuro. Il Piano collega questo principio alla capacità dell'azienda di rispondere alle esigenze dei consumatori, di valorizzare i prodotti del territorio e di innovare la propria offerta. Le azioni previste includono lo sviluppo di alimenti bilanciati dal punto di vista nutrizionale, anche con il supporto di esperti del settore, il potenziamento della comunicazione verso i clienti e il sostegno alla comunità attraverso la commercializzazione di prodotti locali.

IDENTITÀ

LA NOSTRA

Crediamo che innovazione, ricerca e amore per i sapori antichi siano fonte inesauribile di sapere e conoscenza.

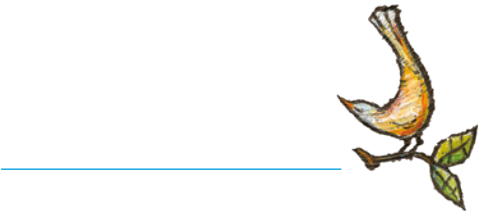


1.1 Il nostro modello di business

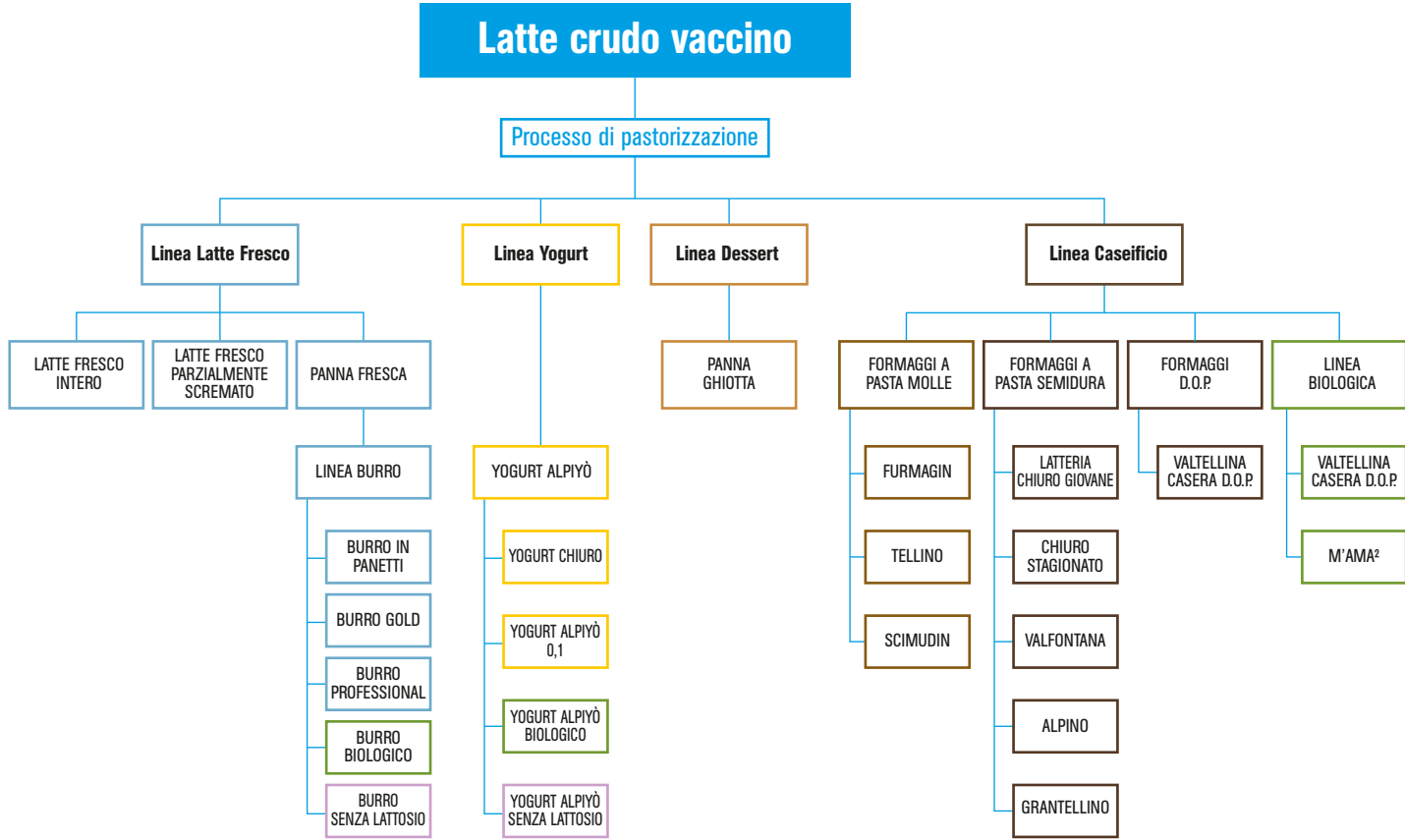
Mission
La Latteria di Chiuro produce alimenti genuini di elevata qualità in un caseificio moderno ed efficiente, che garantisce il miglioramento continuo di prodotti, processi e competenze per la promozione di salute e benessere di animali, persone e territorio.

Dal 1957, Latteria di Chiuro ha adottato un modello di sviluppo coerente e sostenibile. Un'evoluzione consapevole e voluta, basata su valori fondamentali: qualità delle materie prime, rispetto del territorio e della natura che ci circonda. Gli allevatori sono coinvolti attivamente nel funzionamento della Latteria e il loro lavoro è valorizzato

anche attraverso una corretta ed equa retribuzione della materia prima. La filiera corta, controllata e trasparente caratterizza la nostra attività e ci permette di lavorare il latte entro poche ore dalla mungitura. Qui di seguito vengono presentate schematicamente le fasi che caratterizzano il nostro processo produttivo.



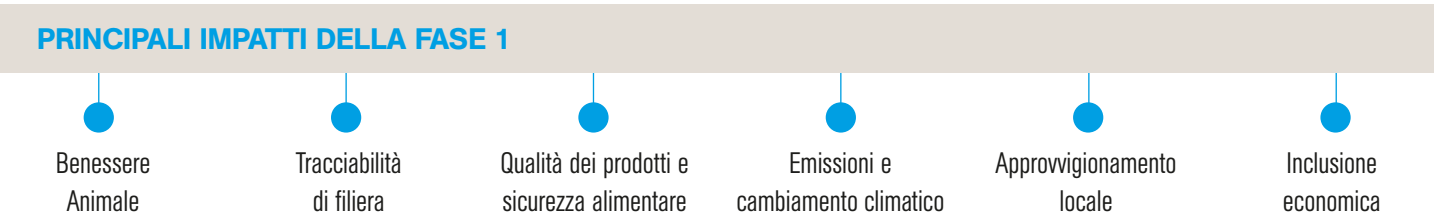
Abbiamo la convinzione di poter costruire insieme un'Economia Virtuosa di Montagna in grado di valorizzare soci, dipendenti e ambiente



FASE 1: LA RACCOLTA DEL LATTE

Contiamo su 30 stalle certificate per il benessere animale (19 sono quelle dei soci e 11 quelle dei conferenti). In quasi tutte vengono allevate anche vacche di razza autoctona, la Bruna, il cui latte ha un tenore di grassi e proteine superiore alla media.

- La raccolta del latte presso le stalle dei nostri conferenti avviene tutti i giorni con automezzi dotati di cisterna coibentata in grado di mantenere la catena del freddo.
- Al momento della raccolta del latte preleviamo campioni per le successive analisi su antibiotici, grassi, proteine, pH e temperatura. Altri controlli vengono effettuati nelle
- stalle due volte al mese e vengono integrati con quelli realizzati dall'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) della Montagna.

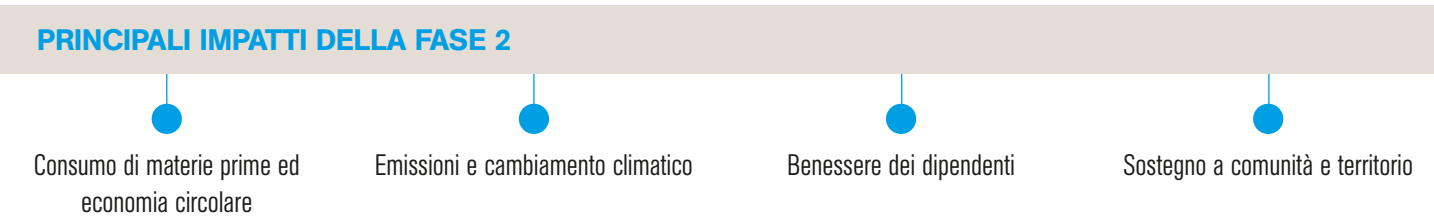


FASE 2: LAVORAZIONE E STOCCAGGIO

L'edificio che ospita gli impianti produttivi si estende su 2.700 m² e ogni linea è ben distinta dalle altre.

- Ingresso del latte raccolto attraverso i tank di stoccaggio. Trasferimento nel pastorizzatore per il trattamento termico e invio alle 5 linee di trasformazione presenti: yogurt, dessert, latte alimentare, burro, formaggi a pasta semidura.
- Ingresso dei prodotti ausiliari utilizzati per il packaging e per la sanificazione dei macchinari: PET, poliaccoppiati, cartone e detersivi.
 - Al termine del processo produttivo vengono utilizzati filtri e metal detector per garantire qualità e sicurezza alimentare dei prodotti.
 - Yogurt, latte alimentare e burro vengono stoccati in apposite celle frigorifere a temperatura controllata.
- I formaggi, dopo un trattamento in soluzione salina che dura fino a 48 ore, vengono trasferiti nelle celle di stagionatura, dove resteranno, in base al prodotto, dai 20 giorni ai 3 anni.

Ogni fase del ciclo produttivo è controllata attraverso la compilazione di checklist pre-operative, operative e post-operative su macchinari, etichettatura, pulizia e sanificazione.



FASE 3: OUTPUT DELLA PRODUZIONE

Qui di seguito evidenziamo la percentuale di materia prima in ingresso assorbita dalle diverse linee produttive.

- yogurt 26%
 - latte alimentare 18%
- burro 12%
 - formaggi a pasta semidura e molle 44%



Economia circolare

Il siero, insieme ai liquami di altre aziende agricole, viene conferito ad un impianto dove avviene il processo di digestione anaerobica che porta alla **produzione di biogas**. Una volta conclusa questa fase, il materiale rimasto – chiamato digestato – viene riportato alle aziende agricole conferenti che lo utilizzano come concime. **Dal 2025**, in virtù di questo rapporto, la Latteria è entrata a far parte come **socio della cooperativa Biovalt** che gestisce l'impianto.



1.2

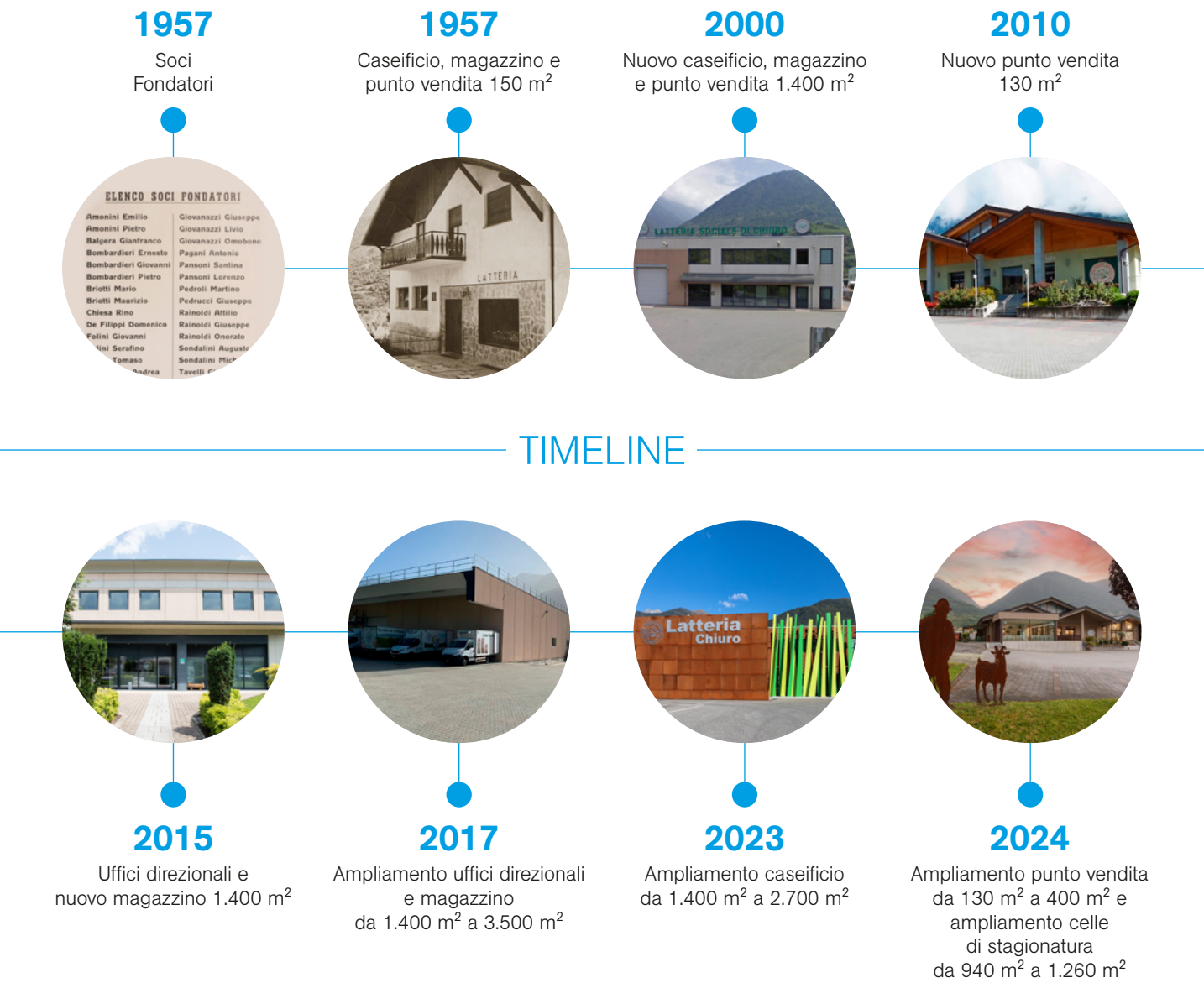
La nostra storia

Latteria di Chiuro nasce nel 1957 per volontà di alcuni **piccoli allevatori determinati a unirsi per assumere una dimensione imprenditoriale** e intraprendere, allo stesso tempo, la strada dell'innovazione. La nostra sede storica era una piccola e tipica latteria di paese, con una cantina per la stagionatura dei formaggi.

Al piano terra si trovavano lo spazio e il caseificio, dove venivano prodotti burro, formaggio e latte alimentare, mentre al primo piano abitava il casaro, selezionato tra i migliori della rinomata scuola di Thiene. **La crescita degli spazi è stata coerente con quella della nostra attività.**



Siamo stati la prima cooperativa lattiero-casearia in Valtellina a produrre e a distribuire latte fresco alimentare



Possiamo affermare che il territorio, il basso tasso di inquinamento ambientale, le materie prime accuratamente selezionate, la spinta verso l'innovazione e il rispetto della tradizione sono i fattori cardine per la nostra storia. Un esempio di innovazione è sicuramente rappresentato dallo **yogurt bistrato** nel vasetto di PET

100% riciclabile. Nato nel 2012 come un prodotto destinato al mercato locale, solo in seguito la sua distribuzione si è estesa a tutto il territorio nazionale. Coerente con i nostri valori anche la scelta della cooperativa sociale Il Sentiero quale partner locale e fornitore delle confetture extra che lo garantiscono.



Abbiamo intrapreso un percorso di crescita caratterizzato dall'attenzione costante verso un'Economia Virtuosa di Montagna



La Latteria di Chiuro e l'innovazione



1.3

I nostri valori

Per noi, nati dall'idea di tanti piccoli allevatori e cresciuti attraverso il dialogo con il territorio e l'economia locale, è fondamentale esprimere e riaffermare i valori che ci animano. La condivisione dei valori consente di creare **consapevolezza, senso di appartenenza e spirito di squadra**, ma anche di comunicare più efficacemente **la nostra identità** e **attrarre talenti**, che partecipino al nostro percorso di crescita. L'aumento costante, seppur graduale, della base sociale (due stalle conferenti sono diventate socie nel 2025), ne è una conferma, in un momento in cui la continuità generazionale è fattore cruciale per

garantire la continuità nel nostro settore. Abbiamo inoltre promosso la partecipazione dei soci under 40 ad un corso di formazione di 7 mesi organizzato da Confcooperative, per rafforzare competenze gestionali e capacità strategica. Valori concreti, che orientano il nostro lavoro quotidiano da quasi 70 anni. Punti di riferimento chiari, solidi ed efficaci, che guidano le nostre scelte strategiche e ci permettono di affrontare i cambiamenti, la **tutela dell'ambiente e del territorio, l'autenticità, il rispetto, la dignità della persona e della cooperazione**. Valorizziamo antichi saperi e artigia-

lità, curiamo gli ambienti lavorativi per renderli sicuri e confortevoli e l'immagine aziendale in modo che sia sempre coordinata. L'attenzione verso la qualità e la sicurezza alimentare ci ha portato all'ottenimento di certificazioni volontarie, quali la Rintracciabilità di filiera (UNI ISO 22005:2008), biologico, IFS FOOD e BRC Food Safety, oltre che di importanti marchi: DOP, Rainforest Alliance, **Latte fresco Valtellina**, garanzia di freschezza, unicità e provenienza del prodotto e **Valtellina**, rilasciato a seguito del conseguimento della certificazione di responsabilità sociale locale.



Noi siamo ciò che facciamo...

- da sempre crediamo di essere responsabili del benessere dell'ambiente e del paesaggio in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare
- da sempre crediamo che l'autenticità e il controllo delle materie prime siano alla base di un prodotto di vera qualità
- da sempre crediamo che innovazione, ricerca e amore per i sapori antichi siano fonte inesauribile di sapere e conoscenza
- da sempre crediamo che un lavoro ben fatto assuma ancora più valore se riconosciuto e certificato da altri
- da sempre e per sempre il nostro tempo non si può misurare, ma solo gustare

1.4

Governance e rapporto con gli stakeholder: la nostra idea di trasparenza

I nostri valori trovano piena applicazione in una governance **trasparente e verificata**. Per questo ci siamo dotati di un **Codice Etico** e ci impegniamo affinché ogni nostra operazione o transazione sia correttamente registrata, autorizzata, verificabile e legittima. Rispettiamo gli obblighi derivanti dalla normativa vigente in materia di trattamento dei dati riservati. La nostra **Privacy Policy** garantisce la riservatezza delle informazioni in nostro possesso e il loro trattamento. Agiamo in conformità con la normativa vigente, **rispettando i diritti fondamentali di ogni individuo** e la sua integrità morale, assicurando

pari opportunità, ripudiando il lavoro infantile, forzato, non volontario e qualsiasi forma di coercizione. Non viene tollerata alcuna forma di favoritismo e corruzione. Viene favorita la costruzione di un rapporto leale con i concorrenti. Una condotta leale e corretta viene richiesta anche ai nostri amministratori, soci, dirigenti, dipendenti e collaboratori, chiamati ad astenersi dallo svolgere attività che siano, anche potenzialmente, in conflitto con gli interessi di Latteria di Chiuro. Le nostre buone pratiche in materia di governance non sarebbero efficaci senza un sistema per identificare eventuali violazioni. Per questo, in caso di dubbi sulla

condotta aziendale, i dipendenti e i collaboratori possono segnalare, per iscritto e in forma anonima, eventuali azioni non conformi a quanto esplicitato dal Codice Etico. Ogni segnalazione viene trattata con la massima discrezione ed è gestita dal Comitato di gestione delle segnalazioni etiche in conformità con il **Protocollo di Riparazione (remediation protocol)**. Esso prevede che segnalazioni e follow-up siano documentati e condivisi con le persone coinvolte e tutela chi ha presentato il reclamo da possibili vessazioni.

Gli organi del governo societario

Latteria di Chiuro è una **società cooperativa agricola** costituita da soci cooperatori ordinari (conferenti) e soci sovventori. La sua governance prevede due organi principali, uno sociale e uno amministrativo. Nell'**assemblea dei soci (organo sociale)** ognuno ha diritto di voto, ma i voti dei soci sovventori non possono superare 1/3 di quelli totali in assemblea.

L'assemblea elegge ogni 3 anni il **consiglio di amministrazione (organo amministrativo)** che può avere da 5 a 11 membri (attualmente è composto da 7 persone), la cui maggioranza deve essere costituita da soci cooperatori. Il consiglio (CdA) non può essere eletto per un periodo superiore a 3 anni ed è responsabile del processo decisionale; ha un **presidente** (che agisce come rappresentante legale, ma non viene considerato un alto dirigente operativo dell'organizzazione) e un vicepresidente. Il CdA nomina un **consigliere delegato** e un **direttore tecnico** (che non è un socio).

Oltre a eleggere il consiglio, l'assemblea dei soci elegge anche il collegio sindacale, che ha il compito di vigilare sul **consiglio di amministrazione**. Il collegio sindacale è composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti, sempre eletti dall'assemblea.

IL VALORE DELLA FILIERA

TEMA MATERIALE	OBIETTIVI	AZIONI	2026	2027	2028
Sostegno a comunità e territorio	Promozione della cooperazione tra gli attori della filiera	Valorizzare il marchio biologico			
		Sviluppare programmi di formazione in partnership con enti esterni			

SDGs

4

QUALITY EDUCATION

8

DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

12

15

17

ELENCO SOCI FONDATORI

- Amonini Emilio

Amonini Pietro

Balgera Gianfranco

Bombardieri Ernesto

Bombardieri Giovanni

Bombardieri Pietro

Briotti Mario

Briotti Maurizio

Chiesa Rino

De Filippi Domenico

Folini Giovanni

Folini Serafino

Giana Tomaso

Giovanazzi Andrea

Giovanazzi Cesare
- Giovanazzi Giuseppe

Giovanazzi Livio

Giovanazzi Omobono

Pagani Antonio

Pansoni Santina

Pansoni Lorenzo

Pedroli Martino

Pedrucci Giuseppe

Rainoldi Attilio

Rainoldi Giuseppe

Rainoldi Onorato

Sondalini Augusto

Sondalini Michele

Tavelli Giovanni

Tavelli Michele

IL NOSTRO TERRITORIO

Crediamo nel valore della condivisione e della cooperazione. Ci impegniamo a creare sinergie con clienti, fornitori, associazioni ed enti del territorio con i quali condividiamo gli stessi valori.



2.1

La Valtellina, fonte di ispirazione quotidiana per il nostro lavoro

La Valtellina, il cui nome deriva dal paese di Toglio (Valle Tellina), è una terra unica, dove natura e tradizioni si fondono dando vita ad un territorio ricco di bellezze paesaggistiche, artistiche, culturali, enogastronomiche e artigianali.

È una valle disposta in senso longitudinale, da Est a Ovest, tra le Alpi retiche e le Alpi orobiche e gode di una prolungata esposizione al sole durante l'arco della giornata, protetta dalle incursioni dei venti caldi e umidi dalla pianura padana e di quelli freddi provenienti dal Nord Europa. Ecco perché il territorio ha un clima relativamente mite che, insieme alla costante ventilazione, all'escursione termica e alla scarsità di precipitazioni, influenza positivamente la vegetazione.

Se nel fondovalle, lungo il corso del fiume Adda, si alternano piccole cittadine ricche di storia come Morbegno, Sondrio, Tirano, Grosio e Bormio, nella fascia di media montagna si possono scorgere castelli, torri di avvistamento e antiche chiese.

Alla posizione favorevole e agli scenari mozzafiato che la Valtellina regala, si è aggiunto, nei secoli, l'ostinato lavoro dei suoi abitanti. Un territorio antropizzato, con terrazzamenti e muretti a secco, che disegnano armoniosamente il paesaggio, tra vigneti e meleti, boschi e alpeggi, prati e maggenghi.

In testa alla Valtolina è la montagna di Bormi. Terribili piene sempre di neve; qui nasce ermellini. A Bormi sono i bagni. Valtolina come detto valle circumdata d'alti terribili monti. Fa vini potentissimi e assai e fa tanto bestiame che da paesani è concluso nascervi più latte che vino. Questa è la valle dove passa Adda, la quale corre più che 40 miglia per la Magna.

Codice Atlantico, Leonardo da Vinci
(Manoscritti, ca. 1478-1519)



Prodotti genuini dal cuore delle Alpi

Il nostro punto vendita, situato lungo la statale 38 dello Stelvio, è il luogo ideale per assaggiare le bontà tipiche valtellinesi e immergersi nello spirito di questa valle: un esempio concreto del nostro impegno nella promozione di un'**economia virtuosa e radicata** a livello locale. Qui, i clienti possono acquistare e degustare una selezione di pro-

dotti, molti dei quali provenienti da fornitori locali, tra i quali Il Sentiero, La Quercia e il birrifico Pintalpina, tutte cooperative sociali impegnate nell'inclusione e nell'occupazione di persone svantaggiate. Ogni iniziativa, ogni scelta produttiva, ogni collaborazione riflette la nostra missione: promuovere un'economia di montagna virtuosa e sostenibile, nel rispetto del territorio e delle persone che lo abitano. La natura che

L'85% dei prodotti disponibili presso il punto vendita proviene da fornitori locali

ci circonda è la nostra più grande ricchezza, e lavoriamo ogni giorno per preservarla, valorizzarla e condividerla con tutti.



Segui la farfalla e scopri una bellezza sana e sostenibile

Durante le vacanze di Natale abbiamo presentato una **linea di cosmesi** solida da viaggio realizzata con un **ingrediente speciale: lo yogurt**. La confezione in pioppo include shampoo, balsamo, docciaschiuma, crema viso, crema mani in formato da viaggio. Prodotti **buoni per il pianeta**, perché realizzati con ingredienti biodegradabili e confezionati in imballaggi completamente riciclabili e privi di plastica; **buoni per le persone** e per il benessere, grazie a formulazioni naturali che escludono solfati, siliconi e parabeni, garantendo cura e delicatezza per la pelle. La Latteria di Chiuro ha scelto con attenzione i propri partner, ampliando la rete di collaborazioni etiche e di valore. Il laboratorio artigianale Officina Cosmetica Antichi Ricordi è una delle prime realtà italiane specializzate nella produzione di cosmetici solidi. Le lavorazioni rispettano le proprietà uniche delle materie prime in ogni fase produttiva, garantendo prodotti sicuri ed efficaci.



2.2 Valore generato e distribuito

La nostra anima cooperativistica e il nostro impegno a sostenere e promuovere un'Economia Virtuosa di Montagna sono al centro del valore generato e distribuito, che parte dalla **valorizzazione della materia prima** e si concretizza nella distribuzione di ricchezza ai nostri diversi portatori di interesse, molti dei quali sono attivi in ambito locale. Latteria di Chiuro, come indicano i dati, contribuisce concretamente al benessere della Valtellina, remunerando con la propria attività lavoro, investimenti e servizi a beneficio della comunità. Nel 2025 Latteria di Chiuro ha contribuito alla creazione di una ricchezza complessiva di oltre **33 milioni** di euro, confermando il trend di crescita che ci accompagna dal 2010. Questo risultato deriva principalmente dai ricavi delle vendite, a cui si aggiungono altri ricavi e proventi. L'85,7% del valore distribuito è stato destinato ai nostri fornitori, tra i quali rientrano anche i soci. Abbiamo destinato **4,3 milioni di euro alla remunerazione del personale**, pari al 13,5%. Il dato, in aumento rispetto al 2024, conferma l'importanza delle Persone per la nostra Latteria e il nostro impegno nel riconoscere il contributo di chi ogni giorno partecipa alle attività aziendali. Lo 0,4% del valore economico distribuito è stato destinato alla remunerazione dei finanziatori, sotto forma di interessi e altri oneri finanziari.

Alla Pubblica Amministrazione abbiamo destinato lo 0,3%, tra imposte sul reddito e oneri tributari. Lo 0,1%, pari a 31.383 euro, è stato elargito attraverso **donazioni e liberalità**. Tale importo fa riferimento alle sole liberalità contabilizzate all'interno del prospetto del valore economico distribuito (Fig. 1). Il nostro impegno verso il territorio comprende tuttavia anche **ulteriori iniziative, sponsorizzazioni e attività a supporto delle realtà locali**, che concorrono a definire un budget complessivo più ampio, approfondito nel paragrafo successivo (Par. 2.3 Responsabilità sociale: la comunità). Il valore economico trattenuto nel 2025 è pari a **1,5 milioni di euro**,

corrispondente a circa il 5% del valore economico generato. Questo importo comprende ammortamenti, accantonamenti e utili non distribuiti. **Attraverso queste risorse continuiamo a rafforzare la solidità della Latteria e a sostenere la continuità delle nostre attività nel tempo.** Il calcolo del valore generato e distribuito, realizzato secondo l'impostazione prevista dagli Standard GRI e desunto dal Bilancio di esercizio 2025, è parte essenziale del nostro percorso di sostenibilità e offre una dimostrazione tangibile del nostro impegno nel coinvolgere gli stakeholder e nel promuovere un'Economia Virtuosa di Montagna.

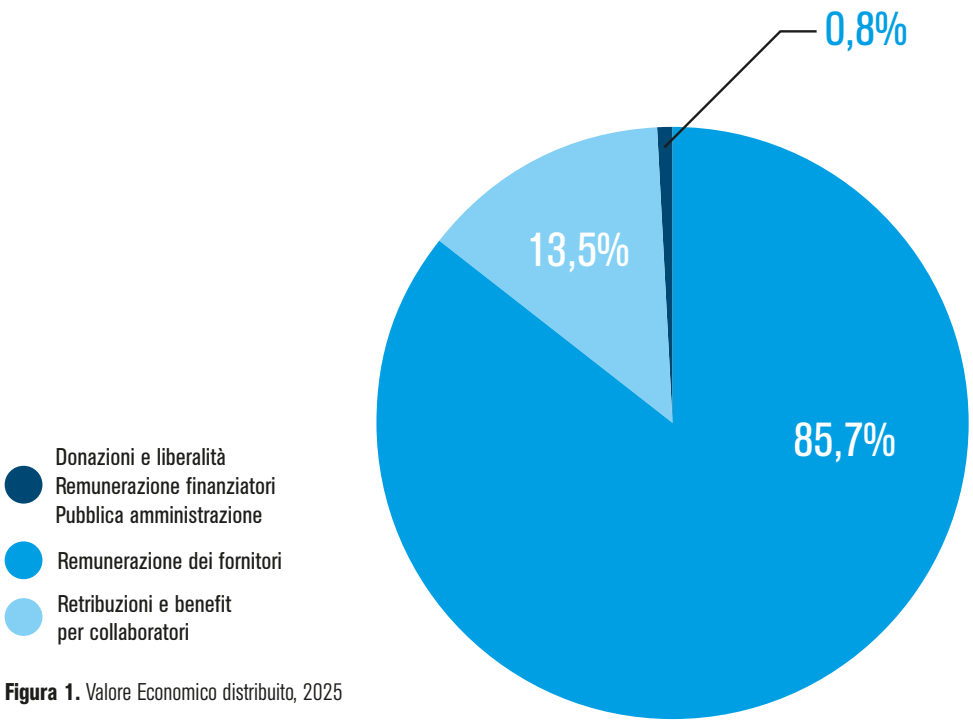


Figura 1. Valore Economico distribuito, 2025

2.3

Responsabilità sociale: la comunità

Collaboriamo con cooperative locali per l'approvvigionamento e la fornitura di materie prime e l'implementazione di pratiche agricole sostenibili, ma anche partecipando congiuntamente a bandi. **Collaboriamo con le scuole** per lo sviluppo di progetti in ambito di alimentazione sana, promozione di pratiche quotidiane sostenibili e di valorizzazione del territorio. Il sostegno alla comunità si concretizza anche attraverso la collaborazione con associazioni ed enti del terzo settore.

Numerose sono le iniziative che promuovono lo sviluppo sostenibile, la valorizzazione delle risorse locali e il benessere della popolazione. Le richieste di partenariato vengono selezionate in base ai criteri presenti nella **politica delle sponsorizzazioni**. Sosteniamo principal-

mente iniziative che coinvolgono ragazzi e bambini o eventi sportivi che valorizzano e tutelano il nostro territorio. Nel 2025, il budget totale allocato è stato di 63.200 euro, a cui si aggiungono 15.900 euro di **prodotti a rischio spreco** donati ad associazioni benefiche tramite la **piattaforma Regusto** per un totale di 79.100 euro. Nel 2024, tali donazioni ammontavano a 12.900 euro. Le attività sono state suddivise in 4 categorie, qui di seguito riportate unitamente alla loro distribuzione percentuale (Fig. 2).

La cooperazione e le sinergie sono alla base di una crescita economica sostenibile e di un forte radicamento nel territorio. Nel tempo, abbiamo consolidato relazioni profonde con realtà locali che incarnano i nostri valori di sostenibilità e che si traducono in iniziative condivi-

se che creano valore duraturo e alimentano un impatto positivo sia economico che sociale.

La cooperativa sociale **Il Sentiero**, con sede a Morbegno, ci fornisce dal 2012 le confetture extra impiegate nella produzione del nostro yogurt; ne commercializziamo inoltre nettari, miele, composte e chutney. Questa sinergia ha avuto un impatto significativo, favorendo l'integrazione sociale e lavorativa di persone svantaggiate e consentendo alla cooperativa di diversificare le proprie attività e di aumentare la superficie coltivata. La Latteria commercializza anche le uova provenienti dalla cooperativa sociale **La Quercia** di Mese, in Valchiavenna. Dal 2014, siamo sostenitori convinti del birrificio artigianale **Pintalpina**, di cui promuoviamo le birre nel nostro punto vendita e attraverso altri canali commerciali. Il nostro supporto non è mai venuto meno, anche durante la pandemia, a conferma del nostro impegno verso le realtà sociali del territorio.

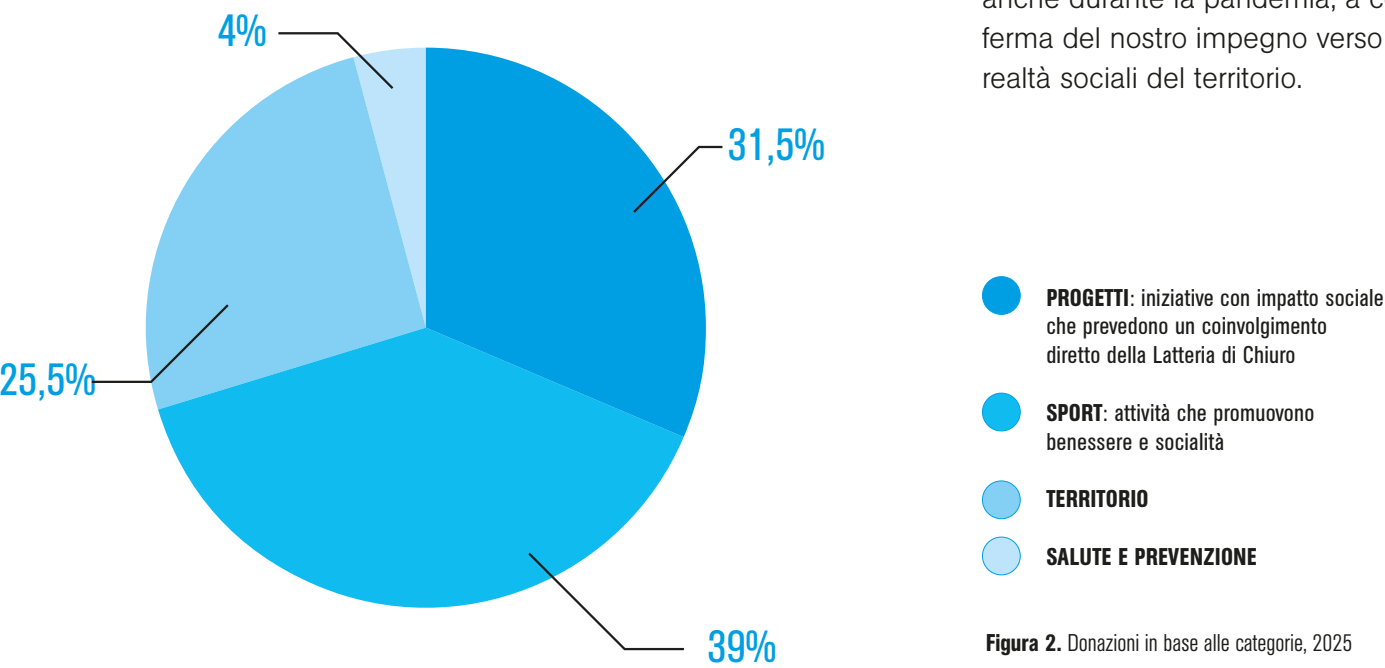


Figura 2. Donazioni in base alle categorie, 2025

L'impegno per la continuità educativa

Uno degli obiettivi di Latteria di Chiuro è contribuire alla costruzione di **radici metodologiche innovative, solide e condivise**, capaci di svilupparsi e radicarsi nel territorio. Attraverso approcci educativi aggiornati e sperimentali, si intende offrire **un supporto concreto alle scuole**, accompagnandole nei processi di crescita, inclusione e innovazione didattica. A tal fine riteniamo necessario promuovere la creazione di una rete territoriale attiva e collaborativa, che coinvolga

scuole, enti, associazioni e realtà locali e che offra uno spazio di confronto, scambio di buone pratiche e co-progettazione, con l'obiettivo di rafforzare l'impatto delle azioni educative. Nel tempo, tale modello potrà consolidarsi fino a diventare un punto di riferimento replicabile anche al di fuori del contesto locale. La Latteria di Chiuro partecipa attivamente a numerosi progetti educativi, la cui continuità è elemento fondamentale per l'instaurarsi di un rapporto di fiducia e di collaborazione con le scuole e le famiglie.



Collaboriamo attivamente con cooperative sociali che si dedicano all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate



Cooperative sociali

Collaboriamo con diverse cooperative sociali del territorio che condividono un forte impegno nell'inclusione lavorativa e nella valorizzazione delle persone più fragili. Tra queste, **Il Sentiero**, nata a Morbegno nel 1990, promuove l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati attraverso attività che spaziano dalla ristorazione collettiva al laboratorio di cartone ondulato, dall'ortofrutta all'agricoltura sociale e alla sostenibilità. **La cooperativa impiega oggi 148 persone, di cui 58 lavoratori svantaggiati.**

Anche **La Quercia**, attiva in Valchiavenna dal 1987, opera con la stessa finalità, offrendo opportunità di lavoro a persone segnalate dai Servizi Sociali Territoriali. Le sue attività comprendono l'allevamento avicolo, la manutenzione del verde, la ristorazione, i servizi di biblioteca e le pulizie. Attualmente conta **66 lavoratori, di cui 21 inseriti in percorsi di fragilità.**

A queste realtà si affianca **Pintalpina**, progetto della cooperativa Elianto, che attraverso la produzione di birra artigianale favorisce la formazione e l'occupazione di giovani con disabilità. **La presenza di un educatore garantisce un accompagnamento** costante e personalizzato, rendendo Pintalpina non solo un birrificio artigianale, ma anche un concreto laboratorio di inclusione, solidarietà e crescita personale.





PizzAutobus: nutrire l’inclusione, ovunque.

PizzAut, un’associazione fondata nel 2017 per volontà del padre di un ragazzo autistico, Nico Acampora, è diventata fondazione nel 2025, con l’obiettivo di sensibilizzare le istituzioni e la società sul tema dell’**occupabilità delle persone autistiche**. Oltre alla partecipazione a convegni, PizzAut ha aperto la **prima pizzeria in Italia gestita da personale autistico**. Nel 2025 abbiamo contribuito alla realizzazione di un PizzAutobus tutto valtellinese. “Nati per portare PizzAut e i nostri ragazzi in giro per le piazze, i Truck Food sono diventati il simbolo della nostra **resilienza** durante la pandemia ma, soprattutto, ci hanno permesso di portare **pizze farcite con dignità, inclusione e amore** a casa delle persone” (N. Acampora).

PROGETTI DI LATTERIA DI CHIURO		
Dal 2009 Latte di Natale	Dal 2022 Latteriadi I GIOCHI DI UNA VOLTA	Dal 2022 inMOVIMENTO
Concorso di disegno che sensibilizza i bambini su temi sociali di attualità attraverso il linguaggio creativo dell'arte.	Un modo per onorare le nostre origini e per far vivere ai ragazzi un'esperienza giocosa e divertente di socialità.	Progetto basato sulla salutogenesi, dedicato allo sviluppo di competenze utili per uno stile di vita sano.
35.000 bambini coinvolti	400 ragazzi coinvolti	500 ragazzi coinvolti
PROGETTI SUPPORTATI DA LATTERIA DI CHIURO		

Dal 2022 Il gusto della natura Insegna a riconoscere e apprezzare il valore nutrizionale e ambientale dei prodotti locali.	Dal 2024 La via del latte 80 ragazzi della primaria e 40 della secondaria di secondo grado.
Dal 2023 Latte nelle scuole Promuove un consumo consapevole di latte e prodotti lattiero-caseari. Oltre 60.000 bambini coinvolti nell'assaggio dei nostri prodotti.	Dal 2025 Talamona, a scuola di benessere Un percorso basato sui pilastri: alimentazione sostenibile, musica e sport, rivolto a 400 studenti.

Latte di Natale: concorso di disegno

Il concorso *Latte di Natale*, nato nel 2009 per sensibilizzare i bambini su temi sociali di attualità attraverso il linguaggio creativo dell'arte, è giunto nel 2025 alla sua diciassettesima edizione. Nel corso degli anni il progetto ha coinvolto oltre 35.000 piccoli artisti, che con i loro disegni hanno contribuito alla realizzazione della confezione natalizia del latte fresco. Il disegno vincitore assoluto, selezionato tra tutti i partecipanti, viene infatti stampato sul packaging distribuito nei negozi della provincia di Sondrio durante il mese di dicembre, dando visibilità ai bambini e promuovendo la loro creatività. Oltre al disegno vincitore assoluto, viene premiato il migliore elaborato per ciascuna classe

(prima, seconda, terza, quarta e quinta). Le cinque classi vincitrici ricevono un buono in denaro del valore di 350 euro. A tutti i partecipanti viene inoltre distribuito un vasetto di yogurt e un gadget, che quest'anno era un calendario da tavolo dedicato al latte. Dal 2021, tutti i disegni sono pubblicati sul sito ufficiale del concorso (www.lattedinatale.it/disegni), un archivio digitale che raccoglie i temi e le opere realizzate dal 2017 a oggi. Dal 2023 il concorso si arricchisce della collaborazione della psicologa, psicoterapeuta e arte terapeuta **Tiziana Luciani**, che da oltre quarant'anni lavora con l'infanzia. Attraverso il suo sguardo esperto ha osservato e interpretato oltre 3.400 disegni ricevuti per questa edizione dal titolo *Giochi con me?*, riconoscendo in essi una

vera e propria cultura dell'infanzia: un linguaggio fatto di segni, colori e simboli, capace di raccontare emozioni, desideri e vissuti profondi. La relazione, scaricabile inquadrando il QR code, è stata divulgata agli insegnanti delle classi partecipanti al concorso con l'obiettivo di fornire uno strumento di approfondimento utile per la comprensione dei loro alunni.



Tiziana Luciani

“Sono una psicologa-psicoterapeuta e arte terapeuta. Con bambini e bambine ho cominciato a lavorare dagli anni '70 dello scorso secolo. I loro disegni, le loro parole costituiscono - a mio avviso - la cultura dell'infanzia, preziosa realtà che spesso gli adulti guardano frettolosamente. Quei segni, quei colori sono come certi affreschi che sbucano fuori inattesi, quando si scavano i cunicoli per una nuova linea della metropolitana: sono insieme fragili e potenti. Ci riportano, in quell'inaspettato attimo in cui li guardiamo - simile ad un'apparizione - all'incanto di un tempo che fu, all'infanzia che è il comune denominatore di tutta l'umanità. Rispettiamo, dunque, il gioco dei bambini e delle bambine: è la loro libertà.”





Giochi con me? Un invito semplice e universale: giocare insieme

Il tema di questa edizione celebra il gioco come esperienza essenziale dell'infanzia: uno spazio di libertà, scoperta e relazione, in cui bambini e bambine esprimono il proprio mondo interiore in modo autentico. Dall'analisi dei disegni emergono nove aree tematiche, che restituiscono la ricchezza e la complessità dell'esperienza ludica:

Il gioco personale, in cui fantasia e realtà si fondono completamente. I bambini diventano ciò che immaginano: persone, animali, personaggi. Attraverso il corpo e l'azione costruiscono significati e definiscono sé stessi.

Bambole, peluche e altri giocattoli. I giocattoli non sono semplici oggetti, ma presenze vive, cariche di affetto. Diventano compagni di crescita, depositari del mondo emotivo e immaginativo dei bambini.

Giocare in amicizia. Il gioco è relazione: permette di incontrarsi, confrontarsi, collaborare e superare conflitti. Nei disegni emerge il valore profondo dello stare insieme e della condivisione.

Animali compagni di gioco. Gli animali sono percepiti come pari, amici e alleati. Rappresentano un legame spontaneo e diretto con la natura e con forme di comunicazione autentiche.

Famiglie in gioco. Il gioco condiviso con genitori e nonni diventa un momento prezioso di connessione. Nei disegni emerge il desiderio di tempo autentico insieme, lontano da distrazioni e tecnologia.

Giocare come una volta, giocare giochi nuovi. I bambini rappresentano sia i giochi tradizionali, semplici e collettivi, sia quelli con-



temporanei. Emerge un confronto tra passato e presente, tra libertà di movimento e nuove abitudini.

I luoghi del gioco. Spazi aperti, natura, ma anche luoghi immaginari come case sull'albero o rifugi segreti. Il luogo del gioco diventa uno spazio speciale, da abitare e trasformare.

Momenti estatici. Attimi di meraviglia e immersione totale: bolle di sapone, arcobaleni, dettagli della natura. Esperienze intense che restano nella memoria e nutrono la crescita emotiva.

In & Out (inclusione ed esclusione). Accanto alla gioia del gioco emerge anche il timore di essere esclusi. I disegni raccontano il bisogno profondo di essere accolti, visti e parte di un gruppo.



SCARICA LA
RELAZIONE

InMoWimento: educazione al benessere e alla consapevolezza

Dal 2022, *InMoWimento* rappresenta uno dei progetti più significativi nel nostro impegno verso l'educazione giovanile alla salute e al benessere. **Nato da un'idea condivisa con l'ASD DoppiaW** e rivolto inizialmente agli studenti della classe terza del Liceo Scientifico Sportivo Donegani, il progetto si è evoluto fino a diventare il **pilastro dell'offerta formativa** di questo indirizzo scolastico. *InMoWimento* mira a costruire una vera e propria cultura del benessere, mostrando come l'attività motoria possa essere uno strumento di prevenzione e un mezzo potente di condivisione e comunicazione. Le attività, che uniscono sport, prevenzione e consapevolezza alimentare, sono

accuratamente individuate in base all'età dei ragazzi, ai loro interessi e ai loro bisogni e comprendono trekking, uscite in bicicletta, laboratori e incontri con esperti dedicati a temi come alimentazione, benessere cardiovascolare e prevenzione delle patologie.

La Polisportiva Colorina è diventata un partner importante dal 2024, in quanto ospita la festa di fine anno delle classi quinte di tutto il liceo scientifico, presso il proprio centro ricreativo all'aperto.

InMoWimento si distingue per il suo approccio educativo innovativo, che evita le tradizionali lezioni frontali a favore di un dialogo attivo e partecipativo tra studenti, docenti ed esperti, che forniscono presentazioni e approfondimenti prima degli incontri, consentendo ai ragazzi di riflettere anche in



Le Latteriadi continuano così a crescere, mantenendo intatto il loro spirito originario

autonomia sui temi proposti e di arrivare preparati agli appuntamenti. Questo metodo favorisce un apprendimento più consapevole e stimolante, trasformando ogni incontro in un'occasione di scambio e crescita personale, come testimoniano i feedback dei ragazzi.

Latteriadi: festa di gioco e condivisione

Nate nel 2022 per celebrare il 65° anniversario della Latteria di



Life Skills e festa di fine anno scolastico

Dal 2024, in collaborazione con il Liceo Scientifico Sportivo Donegani di Sondrio e la Polisportiva di Colorina, la Latteria di Chiuro organizza una festa di **fine anno scolastico** rivolta a tutte le classi quinte e ai loro docenti, dal titolo **QuintEssenza**. La giornata celebra il completamento di un percorso educativo e allo stesso tempo promuove aspetti di condivisione e riflessione. Nel 2026, dopo due anni con i 150 ragazzi del liceo, l'invito verrà esteso a tutti i ragazzi del polo liceale di Sondrio, circa 300.



30 maggio 2025: le Latteriadi arrivano a Talamona

Grazie alle sinergie sviluppate negli ultimi anni con il Liceo Scientifico di Sondrio, è stata organizzata la prima edizione delle *Latteriadi* di Talamona, che ha coinvolto gli alunni della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Gavazzeni. Protagonisti della giornata sono stati i bambini dai 6 ai 10 anni, impegnati in **giochi a squadre ideati e coordinati dagli studenti del liceo**, che per l'occasione hanno vestito i panni di veri e propri animatori sportivi. Suddivisi in 12 squadre colorate, i piccoli partecipanti si sono messi alla prova in attività di abilità e giochi di squadra, vivendo un'esperienza all'insegna dell'entusiasmo, dell'inclusione e di una sana competizione.

Questa giornata, pensata come momento di festa per la conclusione dell'anno scolastico, ha segnato anche l'avvio della collaborazione tra la Latteria di Chiuro e la scuola di Talamona nell'ambito del progetto *Talamona a scuola di benessere*.

Chiuro, le *Latteriadi* rappresentano un appuntamento che conferma, anno dopo anno, la coerenza e la continuità dell'impegno della Latteria verso il territorio e le nuove generazioni. Un percorso che cresce grazie alle collaborazioni e alle sinergie costruite nel tempo con scuole, associazioni e realtà locali, in particolare ASD DoppiaW, Gruppo Sportivo di Chiuro e i ragazzi del Liceo Scientifico Sportivo Donegani. Le *Latteriadi* offrono momenti di gioco e di socialità capaci di attivare lo spirito di gruppo, facendo comprendere l'importanza dell'aiuto reciproco e del lavoro di squadra per la buona riuscita delle attività. I vincitori sono premiati dal Presidente Franco Marantelli Colombin con una medaglia in ricordo dell'evento.

Talamona, a scuola di benessere

Il percorso sperimentale di ricerca-azione *Talamona, a scuola di benessere*, promosso dal Comune di Talamona e rivolto all'intera cittadinanza con l'obiettivo di promuovere stili di vita sani e sostenibili, nasce nell'anno scolastico 2025-2026 grazie alle sinergie tra Comune, Provincia di Sondrio, insegnanti, produttori ed esperti. Inserito nel contesto territoriale di Talamona, ricco di risorse naturali e sociali, favorisce il benessere psicofisico dei bambini e dei ragazzi - dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado - con percorsi differenziati per ciascuna fascia d'età. Una rete educativa ampia che vede la collaborazione di Mèlia ETS per i percorsi di educazione alimentare, della Società Filarmonica di

Talamona per le attività musicali, di Solarity A.S.D. per i percorsi motori, della Latteria di Chiuro e di altri produttori della provincia (Il Sentiero, Panificio Cao e Molino Filippini) per la valorizzazione di produzioni locali di qualità, coinvolgendo anche i ragazzi del Liceo Scientifico Sportivo Donegani di Sondrio. Il percorso, previsto per essere integrato in modo continuativo nelle attività scolastiche, utilizza un approccio laboratoriale e interdisciplinare, contribuendo alla formazione di cittadini consapevoli. A disposizione dei docenti, un kit didattico dedicato e la formazione continua da parte degli esperti. Gli alunni diventano a loro volta ambasciatori di buone pratiche nelle famiglie, coinvolgendo genitori e nonni e portando esperienze, racconti e riflessioni.



Talamona a scuola di benessere. Laboratori sulla prima colazione

La Latteria di Chiuro si inserisce in questo progetto con un ruolo di mediatore culturale, contribuendo attivamente alla costruzione di sinergie e alla realizzazione di laboratori dedicati alla prima colazione.

Rimettere al centro questo pasto, troppo spesso trascurato dai più giovani, è per noi fondamentale. Saltare la colazione o consumarla in modo inadeguato significa affrontare la giornata scolastica con meno energia, maggiore stanchezza e un livello di attenzione ridotto, soprattutto in un contesto fatto di orari sempre più intensi e molte ore trascorse fuori casa.

Per l'attività laboratoriale, abbiamo fornito lo yogurt, mentre mele e miele sono stati messi a disposizione dalla cooperativa sociale Il Sentiero e i cereali dal Molino Filippini: realtà del territorio che, come noi, condividono l'impegno nel promuovere una corretta cultura alimentare tra i più giovani.

Proporre una **colazione sana, equilibrata e basata su prodotti locali significa offrire ai ragazzi un modello concreto, sostenibile e replicabile anche a casa**, coinvolgendo le famiglie e rafforzando il legame con il territorio.

Impegno sociale e prevenzione

La salutogenesi, tema centrale per la nostra filosofia, si concretizza anche attraverso campagne di sensibilizzazione. Crediamo fermamente che il bene comune si costruisca ogni giorno attraverso piccoli e grandi gesti di solidarietà. Donare non solo arricchisce chi riceve, ma contribuisce a creare un tessuto sociale più forte, fatto di condivisione e impegno collettivo. È per questo che ci impegniamo costantemente nella promozione della cultura del dono e della prevenzione, collaborando con enti del terzo settore e organizzando attività che sensibilizzano la comunità a valori di altruismo e consapevolezza. Con il packaging dei nostri prodotti

partecipiamo all'iniziativa *Latte del Dono* insieme ad AIDO e ADMO, l'Associazione Italiana Donatori di Organi e l'Associazione Donatori di Midollo Osseo. Si tratta della personalizzazione della confezione di latte fresco da litro, che viene distribuita in tutti i punti vendita della provincia di Sondrio nel mese di marzo. La grafica *Latte del Dono* stimola alla riflessione e contribuisce alla diffusione di maggiore informazione contro paure e diffidenza, spesso legate al concetto e alla pratica della donazione. Nel 2025 è iniziata la collaborazione con la Croce Rossa Italiana, a cui abbiamo dedicato la confezione di latte fresco intero nel mese di maggio. Ospitiamo con regolarità, all'esterno del nostro punto vendita,

gazebo dedicati ad attività di sensibilizzazione organizzate da AIDO e AISM (Associazione Italiana Sclerosi Multipla), creando un punto di incontro e informazione per i cittadini.



Collaborare con le scuole, per favorire il benessere e lo sviluppo personale degli studenti

2.4

Comunicazione trasparente - ascolto del consumatore

La Latteria di Chiuro attua una comunicazione adeguata, che si basa su **trasparenza, integrità e trasmissione accurata delle informazioni anche nell’etichettatura**. Tale scelta non solo ci permette di rispettare i nostri valori etici e la nostra coerenza organizzativa, ma ci aiuta anche a consolidare un legame autentico con gli stakeholder, costruendo rapporti duraturi con la comunità e con il mercato di riferimento.

La Latteria di Chiuro riconosce l'importanza di una **cultura aziendale forte e coesa**, basata su una comunicazione trasparente, precisa e coerente. Dal 2024, per rafforzare questi valori e coinvolgere attivamente i nuovi dipendenti, l'ufficio Qualità ha coinvolto l'ufficio Marketing e Comunicazione per inserire, nel percorso di formazione per i neoassunti, una presentazione istituzionale generale della Latteria di Chiuro. Questa iniziativa mira a trasmettere fin dai primi giorni di lavoro **i valori e i principi fondanti dell’azienda e il suo impegno verso la qualità e la sostenibilità**. Per rafforzare la cultura aziendale condivisa, da gennaio 2025 abbiamo elaborato una locandina con la sintesi di novità, progetti e riconoscimenti, che viene appesa mensilmente nelle bacheche di ogni reparto.

Abbiamo realizzato etichette dei prodotti contraddistinte da un’alta leggibilità. Accanto alle informazioni previste dalla legge offriamo ulteriori dati utili, come ad esempio l’**assen-**

za di zuccheri aggiunti nello yogurt naturale. In etichetta sono presenti anche i nostri marchi e quelli delle realtà con cui collaboriamo: è il caso del marchio *Latte Fresco della Valtellina* che garantisce provenienza e genuinità delle materie prime o del logo della cooperativa sociale Il Sentiero, che ci fornisce la confettura extra per gli yogurt.

Nel 2021 abbiamo intrapreso una revisione della nostra strategia comunicativa sia verso i consumatori (B2C) sia verso le altre aziende (B2B), optando per uno stile che esprima i nostri valori, la nostra passione e il nostro impegno quotidiano **in modo chiaro, completo ed accurato**.

In particolare, per il B2B, abbiamo creato delle schede commerciali per famiglie di prodotto che forniscono, oltre a una breve descrizione del prodotto stesso, tutte le informazioni utili alle transazioni commerciali, come ad esempio le indicazioni di conservazione e di stoccaggio, il numero di colli per cartone e per pallet, il codice a barre EAN. Le schede riportano anche la traduzione in inglese di tutti i contenuti.

La crescente richiesta da parte dei consumatori di etichette “parlanti”, soprattutto in relazione all’intolleranza al glutine e alla celiachia, ha fatto sì che approfondissimo adeguatamente il tema. Abbiamo contattato l’associazione di riferimento: AIC - Associazione Italiana Celiachia – e, una volta ottenuto il benestare ad usare il claim “naturalmente privo di glutine” in etichetta



Comunichiamo correttamente le caratteristiche dei nostri prodotti

dei nostri yogurt, ci siamo avvalsi della consulenza di un’agenzia specializzata, che ha fatto una valutazione completa dell’etichetta e del claim, offrendoci il servizio LC: Conformità di Etichetta.

Nel 2023 abbiamo validato il prodotto, attraverso accurate analisi di laboratorio e nel 2024 abbiamo integrato la dicitura in etichetta. Si tratta di un impegno di trasparenza rispetto alla classificazione gluten free, che può essere utilizzato per prodotti realizzati con ingredienti che non contengono questo complesso proteico. Al fine di evitare inutili sprechi, non essendo l’informazione cogente, abbiamo deciso di aggiornare le etichette solo in caso di ristampa per rottura di stock o di nuovi prodotti. Sempre nel 2024 abbiamo creato una scheda commerciale dedicata alla famiglia di prodotti free from, contenente lo yogurt naturale senza zuccheri aggiunti, lo yogurt con 0,1% di grassi e lo yogurt senza lattosio.

L’attenzione verso una comunicazione corretta nei confronti del consumatore non sarebbe completa senza l’ascolto dei clienti. La Latte-

ria di Chiuro raccoglie e monitora i reclami ricevuti e si è data come priorità l’evasione delle domande poste dalla clientela entro 24 ore dalla loro ricezione. Nel 2025 abbiamo risposto a 626 richieste di informazioni, +4% rispetto al 2024 (Fig. 1). Il nostro punto vendita di Chiuro, con la sua posizione privilegiata di contatto diretto con i consumatori, è un altro importante strumento di ascolto, perché ci permette di recepire consigli, richieste e feedback sulla nostra attività e sui nostri prodotti.

Le recensioni ricevute per il punto vendita nel 2025 sono state 235, in linea con quelle registrate nel 2024. **Il 95% delle recensioni è racchiuso tra le 4 e le 5 stelle.**

I diversi canali attraverso cui entriamo in contatto con il consumatore dimostrano la nostra propensione all’ascolto attivo. Per noi ogni

informazione che arriva dal cliente è preziosa e può tradursi in azioni concrete. È questo il caso delle richieste di rimozione dello zucchero dalla preparazione del nostro yogurt al naturale, sia esso intero o con lo 0,1% di grassi, della realizzazione di prodotti senza lattosio, dell’adeguamento delle etichette con la dicitura “naturalmente privo di glutine”: istanze che sono state raccolte e portate alla fase produttiva. Grazie a queste attenzioni, alla comunicazione trasparente e all’ascolto attivo abbiamo potuto confermare i risultati ottenuti nel 2025: **non**

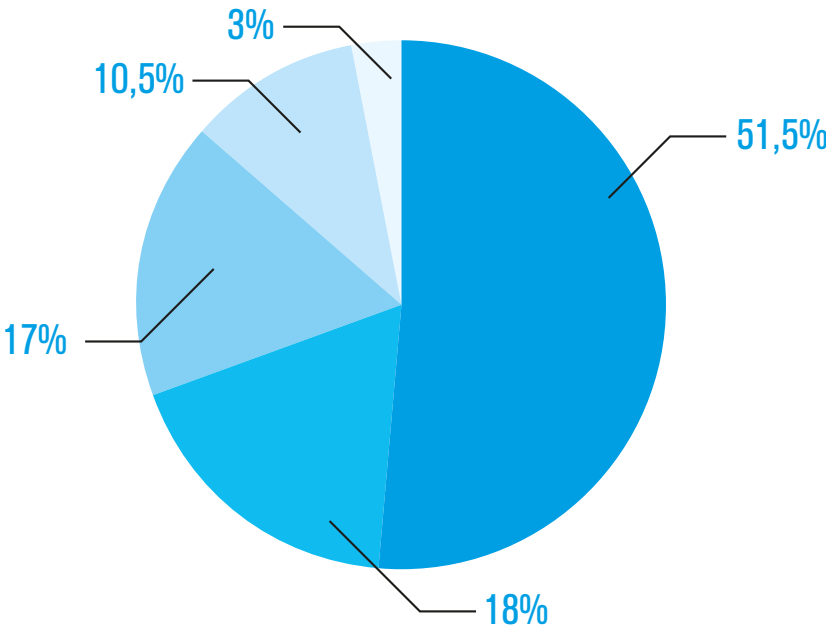


Figura 1. Provenienza territoriale delle richieste, 2025

● NORD-OVEST ● CENTRO ● ESTERO
● NORD-EST ● SUD-ISOLE

abbiamo registrato alcuna non conformità per quanto riguarda normative e codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotti né per le comunicazioni di marketing relative a pubblicità, promozioni e sponsorizzazioni.

RADICI E RISPETTO DEL TERRITORIO



TEMA MATERIALE	OBIETTIVI	AZIONI	2026	2027	2028
Sostegno a comunità e territorio	Sostenere il benessere della comunità e l'educazione giovanile, promuovendo iniziative socioculturali e formative	Continuare a supportare le iniziative educative che promuovono lo sviluppo delle life skills tra i giovani, il contrasto all'isolamento, la ralfabetizzazione del gusto e la valorizzazione delle risorse umane e ambientali necessarie alla produzione del cibo. Coinvolgere con progetti dedicati le scuole di ogni ordine e grado: dall'infanzia alle superiori. Introdurre nell'anno scolastico 2026-2027 un concorso per la scuola dell'infanzia in Valtellina. Continuare a supportare il progetto di sostenibilità ambientale <i>Il gusto della natura</i> .			

PERSONE

LE NOSTRE

Ci impegniamo per valorizzare e rendere centrali le persone in ogni nostro progetto.



3.1

Le nostre Persone

Riteniamo che il fattore indispensabile per una crescita sana e duratura risieda nei collaboratori. Per questo valorizziamo le competenze delle risorse umane offrendo adeguati **strumenti di crescita professionale**. Investiamo nel loro benessere e nella creazione di un **ambiente di lavoro stimolante ed inclusivo**. Questo approccio incoraggia comportamenti leali e collaborativi, in linea con gli impegni contrattuali assunti, assicurando una collaborazione attiva e intensa. Guidati da valori chiari e da investimenti concreti, ci impegniamo ad ascoltare le esigenze dei nostri dipendenti e a curare la qualità degli spazi aziendali e delle relazioni. Nel 2025 abbiamo condotto un'indagine sul clima aziendale per comprendere meglio le esigenze delle nostre Persone e adottare misure efficaci in risposta ai loro bisogni. L'indagine si è rivelata

estremamente utile anche per la stesura del Piano Strategico di sostenibilità, in cui abbiamo dedicato un pilastro alle risorse umane dal titolo **Cura delle Persone**. Il rapporto con dipendenti e collaboratori, basato sulla condivisione valoriale e sulla reciproca lealtà, inizia dalla tutela dei diritti fondamentali. La nostra attenzione verso l'inclusione si concretizza in un ambiente lavorativo capace di valorizzare le pari opportunità. Questo è confermato dal fatto che nel 2025, così come nei due anni precedenti, non sono avvenuti o stati segnalati episodi di discriminazione e quindi non è stato necessario adottare alcuna misura correttiva in materia. Negli anni abbiamo adottato degli accorgimenti per facilitare la conciliazione fra vita privata e lavoro dei nostri dipendenti, ad esempio posticipando di due ore l'inizio dei

turni degli operai e concedendo loro la possibilità di lavorare su cinque giorni a settimana, dal lunedì al venerdì. La Latteria prevede, inoltre, la possibilità di un utilizzo del lavoro da remoto temporaneo, su richiesta e in base a determinate esigenze. Le Persone della Latteria, al 2025, sono **90** con un aumento del 2% sul 2024. La composizione per genere vede le donne rivestire il 37% del totale dei dipendenti, in aumento rispetto al 34% dell'anno precedente. Gli uomini ricoprono il 63%, vista la tipologia di mansioni svolte. La posizione lavorativa dominante in Latteria rimane quella degli operai (67), sono inoltre presenti 1 dirigente e 22 impiegati suddivisi tra le diverse funzioni: qualità, amministrazione, marketing e commerciale (Fig. 1). Nel 2025 abbiamo avviato stage per 3 persone, due in più rispetto all'anno precedente. I collaboratori

	2025	2024	2023
Dirigenti	1	1	1
Impiegate	10	9	6
Impiegati	12	13	8
Operaie	23	21	19
Operai	44	44	45
TOTALE	90	88	79

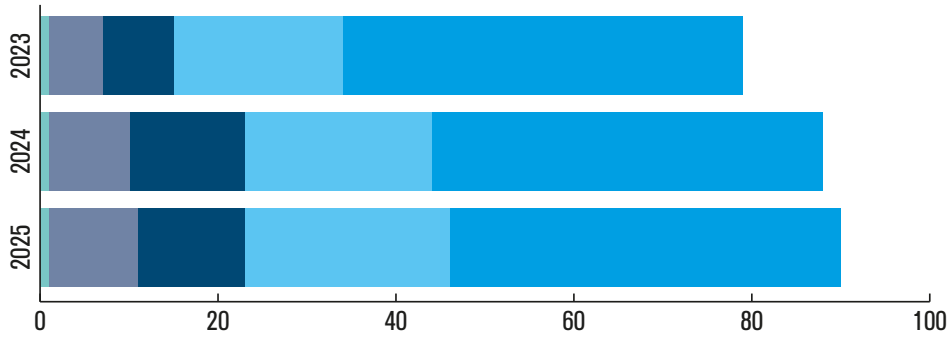


Figura 1. Totale dei dipendenti per mansione e per genere nel triennio 2023-2025.

appartenenti a categorie vulnerabili costituiscono invece il 7% sul totale.

Le persone con contratti a tempo indeterminato sono 81 e rappresentano il 90% di tutti i collaboratori della Latteria, con un aumento del 17% rispetto al 2024, a conferma dell'**impegno nel promuovere rapporti di lavoro stabili e continuativi** (Fig. 2). Sono invece 9, quelli con contratti a tempo determinato (4 uomini e 5 donne) in riduzione di dieci unità rispetto al 2024 (Fig. 3).

Le 90 persone che compongono l'organico della Latteria si distribuiscono prevalentemente nella fascia

d'età compresa tra i 30 e i 50 anni, che conta 38 collaboratori (42%). Seguono gli over 50, pari a 34 persone (38%), e infine gli under 30, pari a 18 persone (20%). Nel 2025, si registra un incremento sia della fascia 30-50 anni, passata da 36 a 38 collaboratori, sia della fascia over 50, aumentata da 32 a 34 persone (Fig. 4). Questa evoluzione demografica evidenzia una crescente presenza di lavoratori con maggiore esperienza e suggerisce **un buon livello di fidelizzazione del personale**.

Nel 2025 gli ingressi totali sono stati 26, di cui il 34% è composto da persone under 30 di ambo i



Una cultura inclusiva e partecipativa, che non preclude a nessuno opportunità di crescita professionale

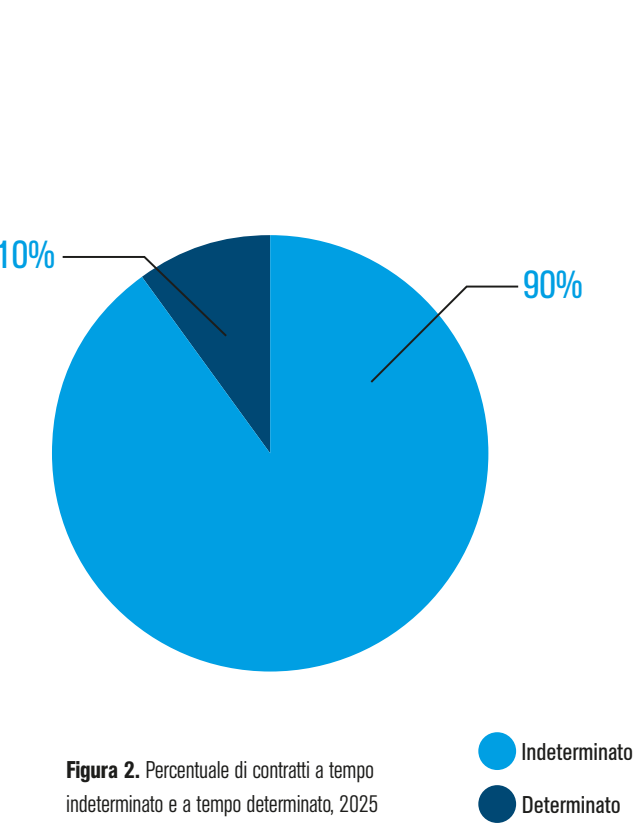


Figura 2. Percentuale di contratti a tempo indeterminato e a tempo determinato, 2025

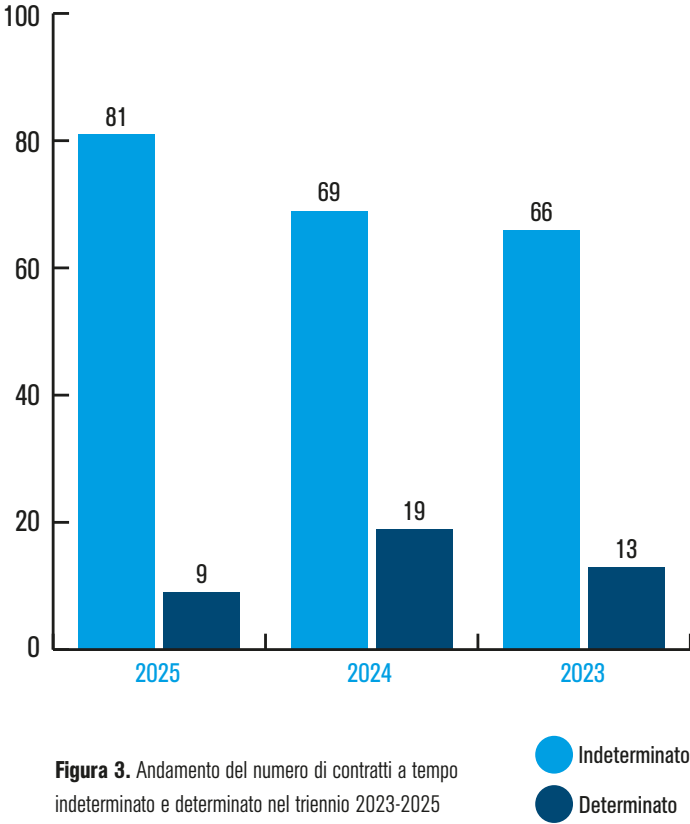


Figura 3. Andamento del numero di contratti a tempo indeterminato e determinato nel triennio 2023-2025



Buoni fino in fondo 2025

Buoni fino in fondo è il titolo delle nostre riunioni commerciali semestrali. Nel 2025, i due incontri si sono svolti uno a Perugia in primavera e uno a Chiuro in autunno. In entrambe le occasioni, i momenti di condivisione di dati, strategie e obiettivi aziendali sono stati alternati ad **attività culturali e di team building, con l'obiettivo di condividere i valori, rafforzare la collaborazione e il senso di appartenenza al gruppo**.

Durante l'incontro di Perugia, i partecipanti hanno visitato lo Studio Moretti Caselli, celebre per le sue vetrate artistiche, e preso parte a un'attività creativa in cui hanno immaginato la Latteria di Chiuro diventare protagonista della **prima pagina della rivista TIME**.

La riunione di Chiuro ha invece introdotto, per la prima volta, una sessione di formazione esterna. I due giorni di incontri si sono conclusi presso il palazzo Flematti Andres di Chiuro, sede del Biodistretto, dove i partecipanti hanno seguito un percorso sensoriale, conclusosi con una cena stellata organizzata dall'associazione Valtellina & Co.



sessi, il 47% da persone tra i 30 e i 50 anni e il 19% da persone over 50. Gli ingressi totali del 2025 sono diminuiti del 16% sul 2024, e per il 62% hanno riguardato donne. Le cessazioni del rapporto lavorativo sono parte naturale della vita di ogni azienda e nel 2025 hanno riguardato 21 persone. Mettendo a confronto il numero dei nuovi collaboratori e le cessazioni di rapporto di lavoro, è possibile calcolare il tasso di turnover. Si tratta di un indicatore che misura il dinamismo del personale in un'organizzazione, ovvero il rapporto tra le entrate e le uscite dei dipendenti in un dato periodo. Per la Latteria di

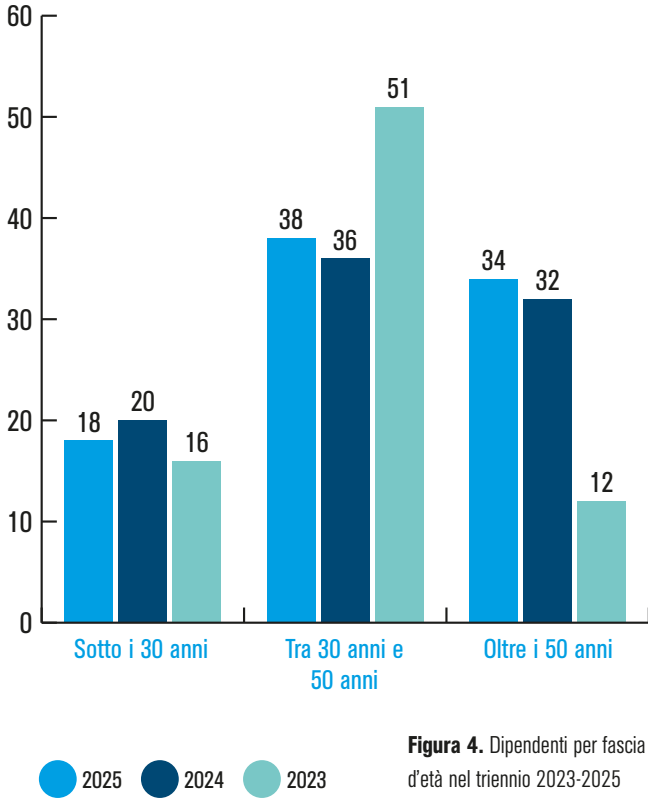


Figura 4. Dipendenti per fascia d'età nel triennio 2023-2025

Chiuro, il turnover complessivo nel 2025 è stato del 52%, con una lieve riduzione rispetto al 2024 (58%). Il turnover in entrata (29%) ha visto una riduzione, dovuta principalmente a minori assunzioni, mentre quello in uscita è rimasto invariato, pari al 23% nel 2024 e nel 2025. L'orario di lavoro previsto da con-

tratto nazionale è pari a 39 ore ripartite su 5 o 6 giorni lavorativi, in base alla mansione svolta. Sono 81 le persone assunte a tempo pieno (con un aumento dell'8%). Le nostre Persone sono dislocate tra le 3 unità operative come indicato nel seguente grafico (Fig. 5).



Crediamo che la condivisione sia uno strumento fondamentale per accrescere il senso di appartenenza e attrarre e trattenere talenti in azienda

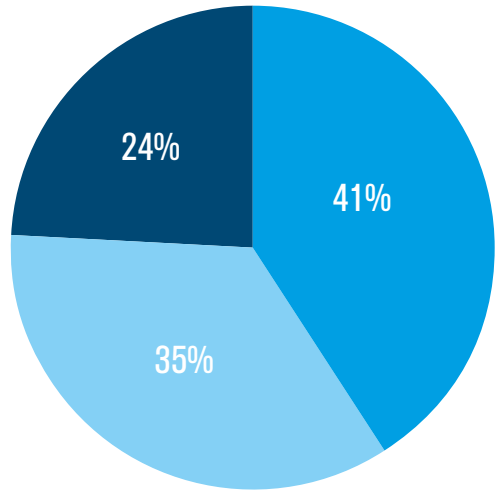


Figura 5. Personale per unità locale, 2025

- via Stelvio
- via C. Negri
- via Nazionale



Cena di Natale 2025

Un altro momento di aggregazione, ormai consolidato e parte integrante della vita aziendale, è la cena di Natale. Questo evento, dal titolo **Il gusto che conquista**, favorisce la condivisione, rafforza lo spirito di squadra e crea occasioni di team building in un contesto informale e conviviale.

Nel 2025, la serata dedicata a tutti i dipendenti e accompagnata da giochi di squadra e momenti di intrattenimento, è stata inoltre un'occasione speciale **per celebrare l'impegno e la continuità professionale di tre collaboratori, premiati per i loro 25 anni di attività in azienda.**



3.2
Formazione

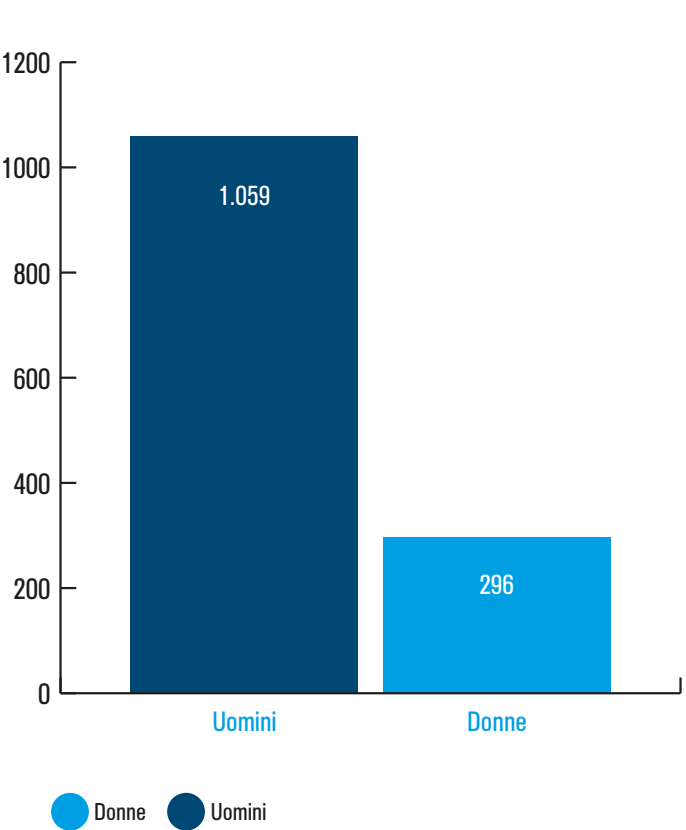
Nel 2025 abbiamo rafforzato il piano formativo, affiancando alla formazione ricorrente momenti di formazione dedicata all'approfondimento di temi specifici. Questo ha portato le ore erogate a 1.355, rispetto alle 898 del 2024. Sono state erogate 296 ore alle donne e 1.059 agli uomini (Fig. 6). Gli operai hanno ricevuto il maggior numero di ore di formazione (756), anche perché vengono costantemente formati su aspetti come sicurezza e gestione delle non conformità. Gli impiegati hanno comunque ricevuto 589 ore (Fig.7), che hanno contribuito a raddoppiare le ore pro capite rispetto all'anno precedente.

Questo risultato riflette il nostro continuo impegno nel migliorare le competenze di tutti i collaboratori, attraverso percorsi formativi che coinvolgono tutte le categorie professionali aziendali: dirigenti, impiegati e operai (Fig. 8). Nel 2025, il Responsabile Amministrativo ha partecipato al corso Executive Open Program - CFO Program presso la School of Management SDA Bocconi. Il corso, composto da 6 moduli per un totale di 72 ore distribuite su 9 giornate, aveva l'obiettivo di formare la figura del responsabile amministrativo, preparandola ad affrontare le sfide richieste dal contesto contempora-



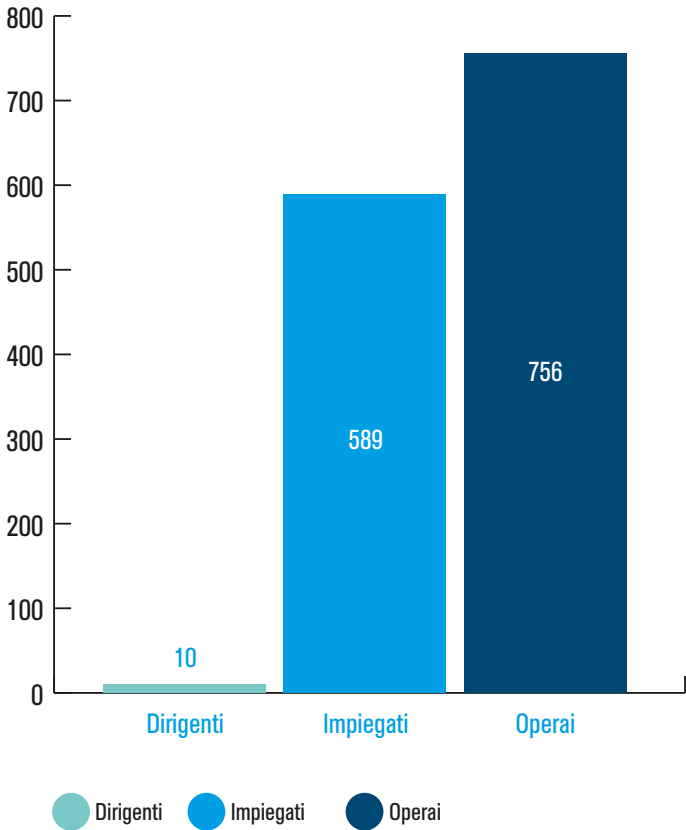
Le ore medie di formazione sono aumentate del 48% rispetto al 2024

neo. Oltre ai canonici temi di competenza della funzione, una parte del corso è stata riservata alla sostenibilità, considerata una leva strategica per mitigare i rischi e contribuire alla creazione di valore per le aziende. A settembre 2025, anche l'operatrice addetta al laboratorio ha iniziato



Donne Uomini

Figura 6. Ore di formazione per genere, 2025



Dirigenti Impiegati Operai

Figura 7. Ore di formazione per categoria, 2025

un corso di formazione presso ITS Academy Agroalimentare di Sondrio, dal titolo Tecnico Superiore Specializzato nell'Innovazione della Filiera Agroalimentare, nel Controllo Qualità, nella Gestione della Produzione. Il corso biennale, della durata di 2.000 ore, approfondisce temi quali etichettatura e legislazione, certificazioni e sostenibilità delle produzioni. L'investimento in questi percorsi formativi altamente specialistici riflette la volontà della Latteria di rafforzare costantemente le competenze interne, promuovendo una cultura aziendale sempre più orientata alla professionalità, alla comprensione dei cambiamenti del contesto esterno e all'accuratezza dei processi decisionali e produttivi. Allo stesso tempo, tali esperienze rappresen-

tano un'opportunità per aprirsi al confronto con realtà, approcci e competenze differenti, contribuendo a superare logiche autoreferenziali. Sempre nel 2025 il tecnico manutentore ha seguito il corso per l'abilitazione alla conduzione dei generatori di vapore ai sensi del Decreto 94/2020 emanato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, per un totale di 360 ore, di cui 120 di teoria.

ITS

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare. Dal 2017 propone, in Valtellina, un percorso di studi post diploma con corsi specializzati nell'innovazione della filiera agroalimentare: controllo qualità e gestione della produzione e produzioni enogastronomiche sostenibili del territorio. Le competenze fornite aprono opportunità di carriera data la forte richiesta di skill specifiche che emerge da parte del sistema produttivo.



Comunicazione efficace

Durante la riunione commerciale di autunno abbiamo pianificato una formazione sulla comunicazione efficace.

La comunicazione efficace dipende dalla capacità di arrivare al punto in modo comprensibile, ordinato e coerente, facendo risparmiare tempo ed energie a tutti i livelli dell'organizzazione. Le parole che scegliamo producono sempre un effetto: possono creare coinvolgimento, fiducia e collaborazione oppure generare chiusura, distanza e conflitto. Comunicare, infatti, non significa soltanto parlare, ma entrare in relazione con persone diverse per esperienze, emozioni e bisogni. Per questo diventa **essenziale sviluppare maggiore consapevolezza del proprio stile comunicativo e imparare a modulare il messaggio in funzione dell'interlocutore e del contesto.**

L'approccio fortemente esperienziale della sessione, con esercitazioni pratiche, simulazioni, attività di gruppo e momenti strutturati di debriefing, ha permesso ai partecipanti di osservare concretamente le proprie modalità comunicative, di confrontarsi sulle dinamiche emerse e di **trasformare l'esperienza in strumenti immediatamente applicabili nella quotidianità lavorativa.**

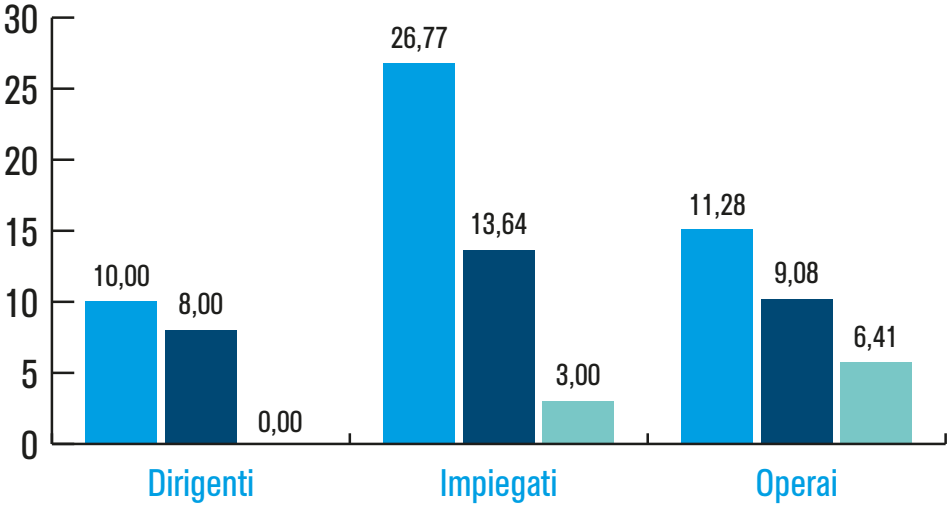


Figura 8. Ore medie di formazione per posizione lavorativa nel triennio 2023-2025

3.3

Salute e sicurezza

Abbiamo un sistema di gestione formalizzato, anche se non ancora certificato, che copre tutti i lavoratori e si concretizza in una continua attività di identificazione e minimizzazione dei rischi. Al cuore del processo, come richiesto dalle norme vigenti, abbiamo previsto un aggiornamento periodico della valutazione dei rischi. Il DVR viene tempestivamente aggiornato ogni qualvolta si verificano modifiche strutturali e organizzative. Nel 2024, andando oltre il mero obbligo di legge, è stata ufficializzata la posizione di 5 preposti che rafforzano il monitoraggio e rendono capillare la verifica dell'idoneità all'interno dei reparti produttivi. Ogni preposto ha a disposizione una checklist che, compilata periodicamente, è utile per mantenere alto il livello di sicurezza nei processi di controllo, organizzazione e gestione del lavoro e degli spazi. Annualmente vengono effettuati sopralluoghi per l'identificazione dei rischi, per la valutazione della loro gravità e della probabilità con cui possano verificarsi. Ogni lavoratore riceve una formazione specifica ed adeguata alle proprie mansioni. Sempre in ambito di prevenzione, i nostri dipendenti possono segnalare eventuali situazioni di rischio tramite le figure dedicate dei preposti per la sicurezza: l'RLS (Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza) e l'RSPP (Responsabile del servizio di prevenzione e protezione). Oltre ad avere la figura di RSPP interna, che presidia

il mantenimento di un alto livello di sicurezza, ci avvaliamo della collaborazione di una società esterna di consulenza specializzata, che ci supporta nella revisione periodica e nell'implementazione delle best practice in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Il medico competente si occupa delle visite mediche preventive periodiche ai lavoratori, dei sopralluoghi ambientali e della redazione del piano sanitario. Questa figura è un punto di riferimento anche in caso di più specifiche complessità. Dal 2022 non si verificano infortuni nei locali lavorativi. Nel 2025 si è verificato un singolo infortunio in itinere tra il personale della Latteria, mentre non si è verificato nessun caso di malattia professionale, un dato in lieve miglioramento rispetto all'anno precedente. Il tasso di infortuni sul lavoro è quindi passato da 14,25 nel 2024 a 6,41 nel 2025.



La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori rappresenta per noi un principio irrinunciabile

CURA DELLE PERSONE



TEMA MATERIALE	OBIETTIVI	AZIONI	2026	2027	2028
Benessere dei dipendenti	Rafforzare la cultura aziendale condivisa, anche grazie a una comunicazione interna strutturata, accessibile e continuativa	Rafforzare cultura aziendale condivisa tramite la formalizzazione di eventi dedicati ad ogni reparto. Minimo uno all'anno, oltre alla cena di Natale, rivolta a tutti i dipendenti.			
	Rafforzare il sistema di welfare aziendale per migliorare la qualità della vita, la conciliazione vita-lavoro e la fidelizzazione dei dipendenti	Sviluppare un piano welfare indicizzato su KPI Indagine di clima aziendale per meglio comprendere le esigenze dei collaboratori e adottare misure efficaci in risposta ai loro bisogni.			
	Migliorare il benessere fisico, psicologico e organizzativo dei dipendenti, promuovendo un ambiente di lavoro sano e sicuro	Implementare un sistema di valutazione del personale trasparente			
Favorire la diversità, l'inclusione e la responsabilità sociale	Formalizzare una formazione gratuita erogata da un centro antiviolenza sul tema dell'inclusione.	Effettuare formazione specifica sulla parità di genere			
Formazione e sviluppo delle competenze	Promuovere lo sviluppo continuo delle competenze professionali e trasversali dei dipendenti, sostenendo crescita, innovazione e occupabilità	Redigere un piano di formazione completo, mirato a migliorare le competenze del personale su temi chiave per l'azienda.			

AMBIENTE

ENVIRONMENT

Crediamo di essere responsabili del benessere dell'ambiente e del paesaggio in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare.



4.1

Efficienza e innovazione: il nostro impegno su consumi ed emissioni

La qualità dei prodotti della Latteria di Chiuro è garantita anche dalla salute dell'ecosistema in cui questi vengono realizzati. Nel nostro impegno per la sostenibilità, puntiamo ad adottare **soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale** e rendere più efficiente il ciclo produttivo. Nel Piano Strategico 2026-2028 è stato dedicato a questo argomento un pilastro dal titolo **Radici e rispetto del territorio**.

Il 2025 è stato un anno in cui sono stati realizzati importanti investimenti sull'impianto di generazione e trasporto del vettore freddo, quello con il maggior consumo di energia elettrica (55,1%). La sostituzione dei chiller, nonostante abbia portato

ad un maggiore consumo di energia totale, ha garantito la qualità dei processi (mantenimento della temperatura durante la catena produttiva) con un conseguente aumento del valore generato.

Sempre nel 2025, si è provveduto ad installare presso il punto vendita un **impianto fotovoltaico** da 70 kWp (copertura totale del tetto) che consentirà di autoprodurre il 25% dell'energia consumata da questo stabile. L'impianto entrerà in funzione nel 2026.

I consumi del sito produttivo e del magazzino rappresentano l'84,9% del totale, il punto vendita copre la restante parte (15,1%).

Resta attivo il monitoraggio dei con-

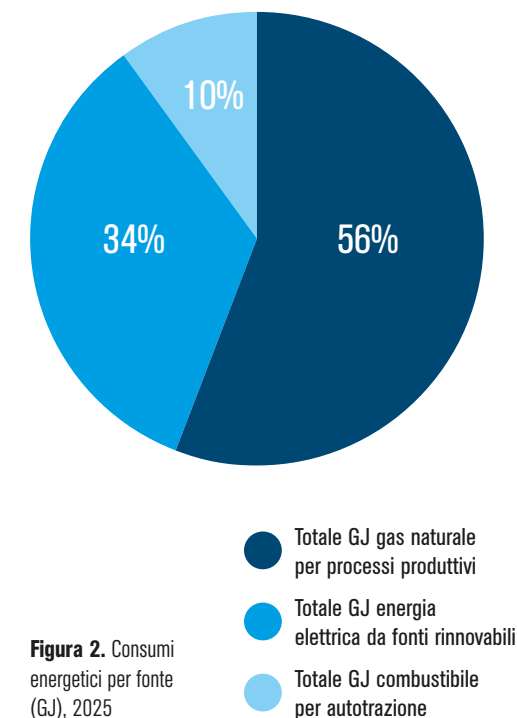


Figura 2. Consumi energetici per fonte (GJ), 2025

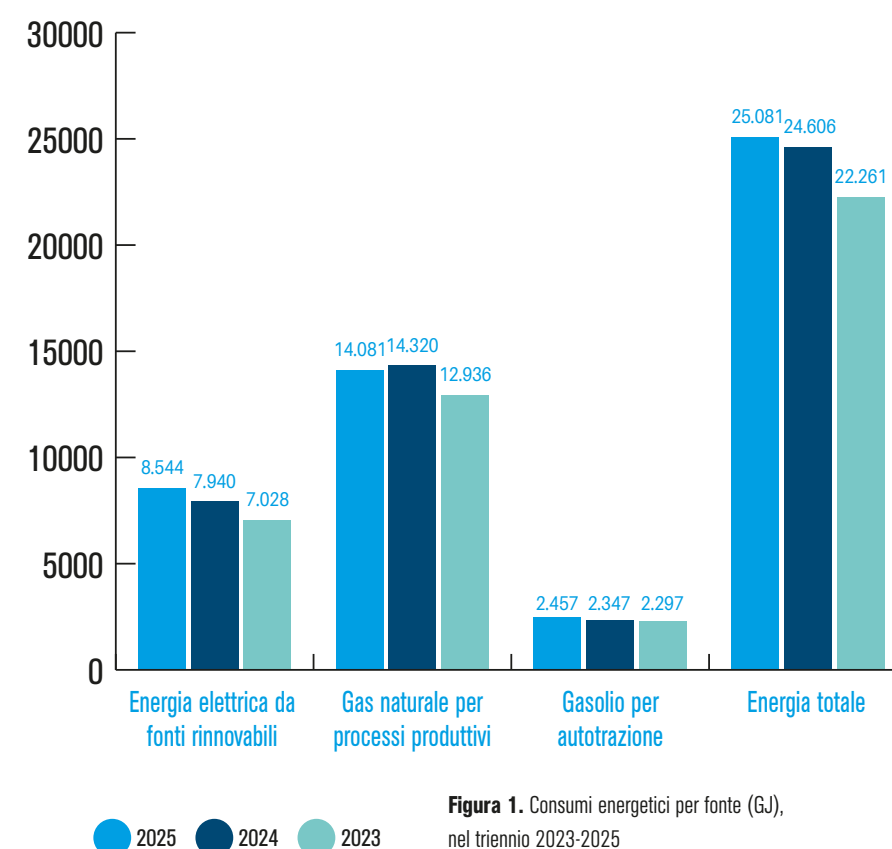


Figura 1. Consumi energetici per fonte (GJ), nel triennio 2023-2025

sumi di tutte le risorse naturali (acqua, gas ed energia elettrica) che ci consente di agire tempestivamente ove si rilevino anomalie.

Gli interventi sui processi a bassa efficienza energetica proseguono con la sostituzione dei corpi illuminanti tradizionali con lampade a LED. Nel 2025 i nostri consumi di energia sono stati pari a **25.081 GJ** (Fig. 1), in lieve aumento rispetto all'anno precedente, in parte dovuto alla sostituzione dei chiller.

Di questi, 14.081 GJ (56%) sono relativi al consumo di combustibile per i processi produttivi, 8.544 GJ (34%) provengono da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine e autoprodotta, e 2.457 GJ (10%) si riferiscono all'autotrazione (Fig. 2). Abbiamo consumato **383.798 m³** di gas naturale, in diminuzione del 3% rispetto ai 394.272 m³ del 2024 e in linea con il dato del 2023.

Tabella 1 - Indice di intensità (m³/I), nel triennio 2023-2025

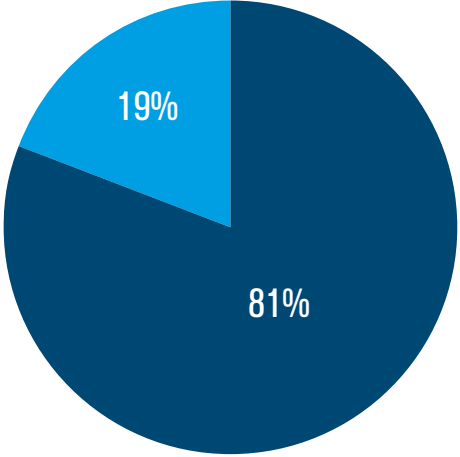
	2025	2024	2023
Gas naturale consumato	383.798 m³	394.272 m³	357.450 m³
Materia prima lavorata	13.466.000 I	13.277.000 I	12.615.659 I
Indice di intensità gas naturale consumato su materia prima lavorata	0,0285 m³/I	0,0297 m³/I	0,0283 m³/I

La riduzione dei consumi rispetto all'anno precedente è riconducibile a un intervento di manutenzione effettuato a seguito della rilevazione di alcune anomalie, tramite il sistema di monitoraggio continuo. Anche l'indice di intensità del consumo di gas naturale, calcolato come rapporto tra gas consumato e materia prima lavorata, evidenzia un miglioramento: il valore passa da 0,0297 a 0,0285 m³/I (Tab. 1). Tale andamento indica una maggiore efficienza del processo produttivo nel suo complesso. Nel 2025 i consumi di gasolio della nostra flotta aziendale si attestano a 68.751 litri, in aumento rispetto ai 61.729 litri registrati nell'anno precedente (+11%). Tale incremento, pur a fronte delle misure di ottimizzazione logistica già introdotte - camion cisterna di maggiore capacità per la raccolta del latte - è collegato a una maggiore intensità delle attività di trasporto e movimentazione. Oltre a questo, un'autovettura è stata acquistata per il reparto commerciale, che ha visto una nuova assunzione.

A partire dall'analisi dei consumi energetici descritta precedentemente, abbiamo approfondito le emissioni di CO₂ associate alle nostre attività. La componente principale è riconducibile all'utilizzo di gas naturale, che rappresenta oltre l'81% delle emissioni dirette ed è impiegato prevalentemente nei processi produttivi e, in misura residuale, per il riscaldamento degli edifici. A questa voce si aggiungono le emissioni derivanti dal consumo di gasolio della flotta aziendale (19%). Secondo il protocollo sui gas serra, le emissioni climalteranti possono essere classificate in diversi gruppi (Scope) in base alla loro origine e alla loro relazione con l'organizzazione che le produce. Le emissioni **Scope 1** sono quelle dirette, generate da fonti interne all'organizzazione, come la combustione di carburanti fossili, i processi industriali o le perdite di refrigeranti. Nel 2025, Latteria di Chiuro ha emesso direttamente in atmosfera, tramite i propri processi produttivi e la flotta aziendale, 985 tonnellate

di CO₂ equivalenti (Fig. 3). Il dato è in lieve crescita a causa dell'aumento registrato nella lavorazione di materie prime (+1,42%) che ha comportato una maggiore attività sia di macchinari (802 tCO₂eq) sia della flotta aziendale (183 tCO₂eq). Le emissioni **Scope 2** sono, invece, quelle indirette associate alla generazione di energia elettrica, calore o vapore acquistati da fornitori esterni. Tali emissioni possono essere valutate secondo due approcci: il metodo Market Based e il metodo Location Based. Il primo metodo tiene conto delle scelte contrattuali dell'organizzazione e del mix energetico specifico dei suoi fornitori, mentre il secondo si basa sul mix energetico medio della rete elettrica nazionale o regionale. Poiché la Latteria impiega esclusivamente energia elettrica rinnovabile con Garanzia d'Origine, insieme a quella generata dai propri pannelli fotovoltaici, **le nostre emissioni di Scope 2 Market Based sono pari a 0**. Questa scelta ci permette di non immettere nell'atmosfera 541

tonnellate di CO₂ equivalente (dato risultante dal calcolo secondo il metodo Location Based). Il dato è in diminuzione rispetto all'anno precedente (769 tCO₂eq evitate), avendo l'AIB ridotto del 35% i fattori di conversione per il 2025. Le nostre emissioni totali (Fig. 4), date dalla somma delle emissioni di Scope 1 e di Scope 2 Market Based, sono quindi pari a **984,8 tonnellate di CO₂ equivalente**. Si tratta di un aumento riconducibile esclusivamente alla crescita delle emissioni dirette Scope 1, correlate alla crescita della nostra attività produttiva anche nel 2025.



- Gas naturale per processo produttivo e riscaldamento
- Gasolio per autotrazione

Figura 3 - Emissioni Scope 1 per fonte (tCO₂eq), 2025

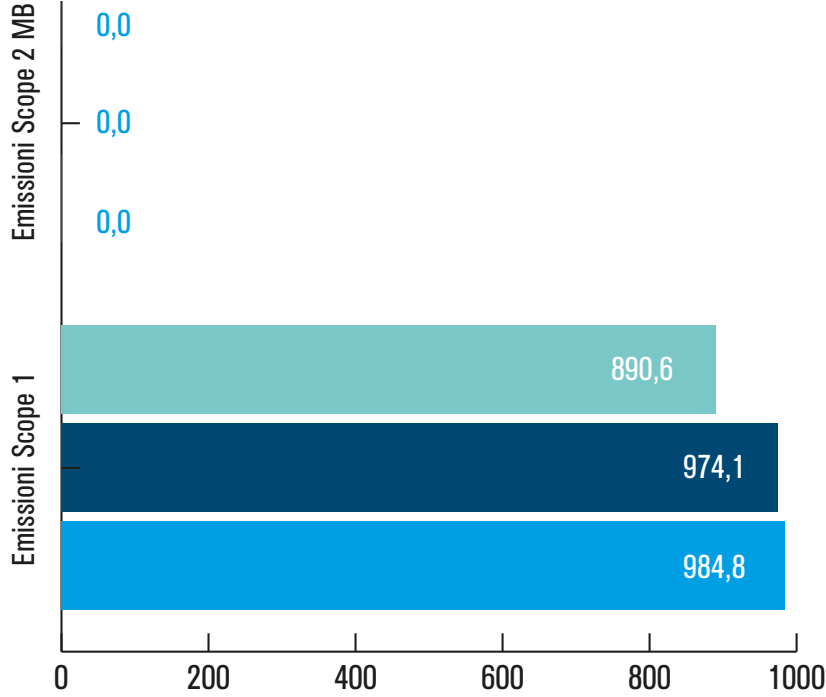


Figura 4. Emissioni Scope 1 e Scope 2 Market Based (tCO₂eq), nel triennio 2023-2025

4.2

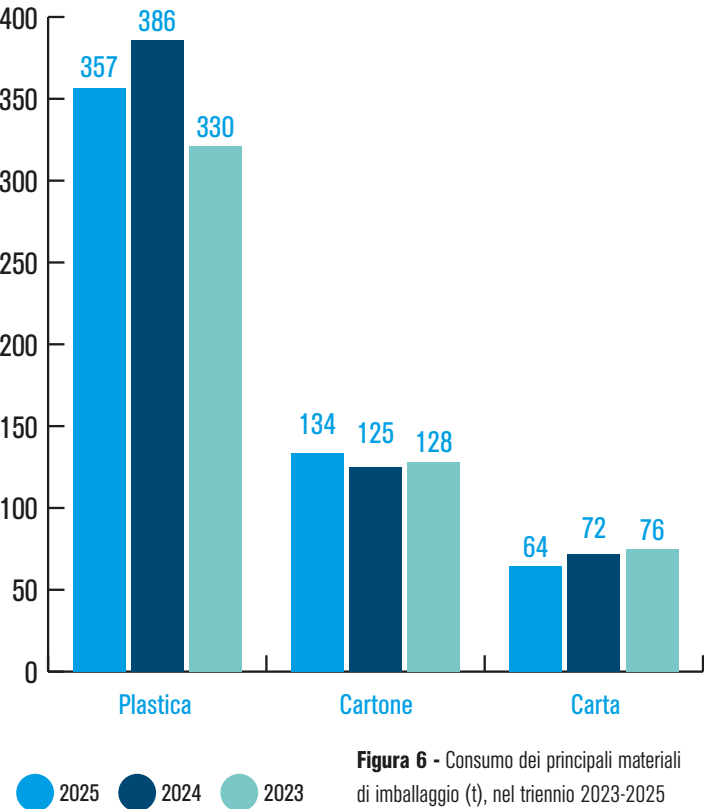
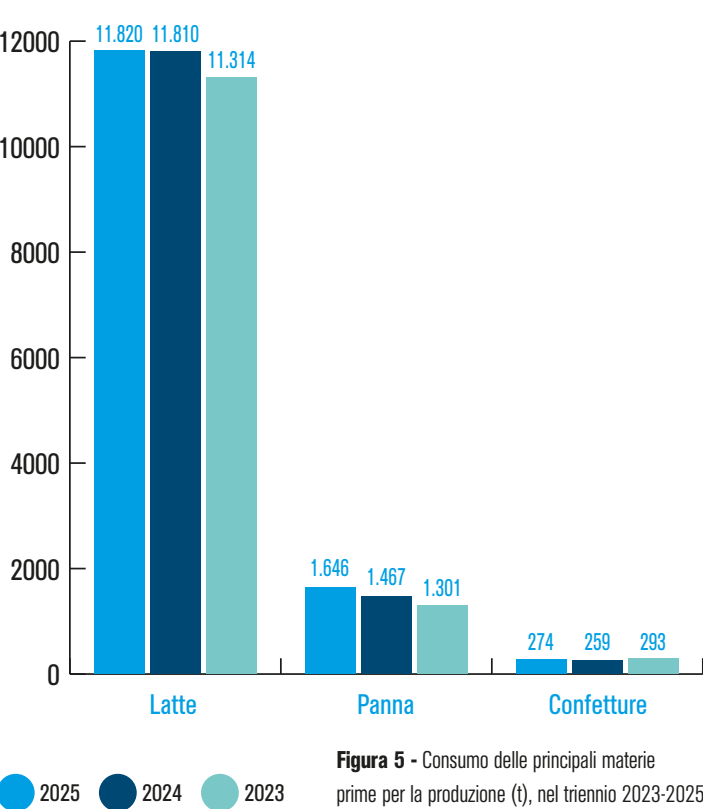
Selezione dei materiali, riciclo e riuso: la nostra idea di economia circolare

La Latteria di Chiuro conferma il proprio impegno verso la sostenibilità ambientale attraverso un'attenta **selezione dei materiali utilizzati**, privilegiando soluzioni e processi che promuovano l'economia circolare. Ogni giorno raccogliamo il latte dalle stalle dei nostri conferenti, siano essi soci o non soci, raggiungendo nel 2025 **11.820 tonnellate di materia prima**, un volume sostanzialmente in linea con quello del 2024. A fronte di questa stabilità, si registra invece un incremento nell'utilizzo di panna, pari a 1.646 tonnellate (+12%), e di confetture, pari a 274 tonnellate (+6%) (Fig. 5). Anche il packaging riveste un ruolo centrale nel nostro impegno ambientale. Adottiamo principalmente mate-

riali facilmente riciclabili come carta, PET e poliaccoppiati, e siamo sempre alla ricerca di possibili soluzioni innovative per ridurre il consumo di risorse. Nel 2025 abbiamo utilizzato complessivamente 557,74 tonnellate di materiali per imballaggio (plastica, carta e cartone), in diminuzione rispetto alle 586,05 tonnellate del 2024. La riduzione complessiva, pari al 5%, è riconducibile principalmente al calo degli imballaggi in plastica passati da 385,88 a 356,67 tonnellate, per effetto della dismissione dell'impianto della mozzarella e degli imballaggi in carta, che si riducono da 71,72 a 64,36 tonnellate per la contrazione delle vendite di latte fresco. Risultano invece in aumento gli imballaggi secondari in cartone,

Il latte rappresenta il cuore pulsante delle nostre attività

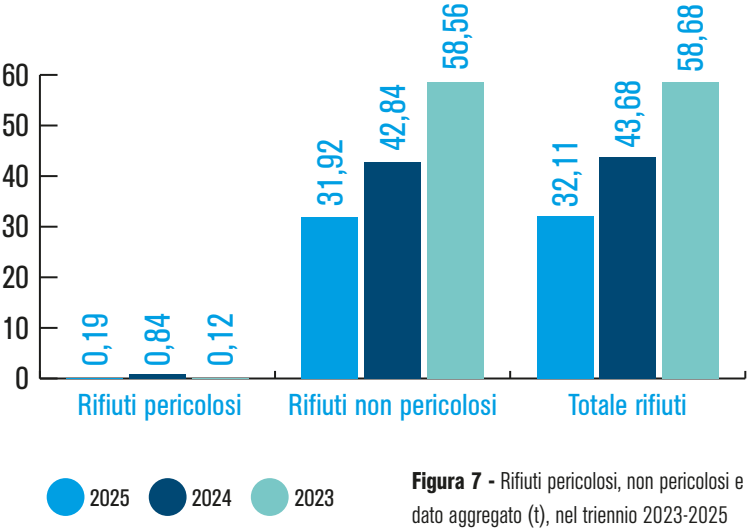
pari a 133,84 tonnellate rispetto alle 125,33 tonnellate dell'anno precedente, a causa della diversa composizione delle soluzioni di confezionamento utilizzate (Fig. 6). Per quanto riguarda i materiali riciclati, nel 2025 abbiamo utilizzato 16,25 tonnellate di plastica riciclata (4,56% sul totale degli imballaggi in plastica), in aumento rispetto alle 14,77 tonnellate del 2024.



Nell'ambito del Piano Strategico 2026-2028 è prevista l'implementazione di un **sistema di gestione documentale integrato con il nostro ERP**. L'obiettivo è quello di digitalizzare progressivamente tutti i flussi documentali, riducendo la necessità di stampa cartacea. L'utilizzo principale di carta riguarda la stampa dei documenti di trasporto, necessari per effettuare le consegne. Il sistema

integrato permetterebbe di evitare questa procedura con benefici in termini di efficienza operativa, tracciabilità e riduzione della carta acquistata pari oggi a 1,36 tonnellate. La nostra attenzione verso il riuso e il riciclo dei materiali è ben presente anche nei flussi in uscita dal nostro stabilimento. La Latteria ha infatti introdotto **procedure formalizzate relative alla collocazione dei rifiuti**.

In fase di produzione curiamo con attenzione la raccolta e lo smaltimento: abbiamo container dedicati per la plastica riciclabile e per il cartone, mentre è prevista una collocazione separata per la plastica non riciclabile. Ai rifiuti pericolosi è dedicato uno specifico ambiente di stoccaggio all'interno di appositi fusti di raccolta. I rifiuti prodotti dalla Latteria nel 2025 sono stati pari a 32,11 tonnellate (Fig. 7), in larga parte composti da rifiuti non pericolosi (31,92 t) e in minima parte da quelli considerati pericolosi (0,19 t). Rispetto al 2024, il quantitativo di rifiuti si è ridotto significativamente (-26%), in particolare grazie all'installazione nel 2024 di un **compattatore per la carta e per il cartone** (-51%). Il 100% dei rifiuti, pericolosi e non, è stato avviato a riciclo/recupero dei materiali.



La Latteria per un'economia circolare: il nostro impegno per il riuso

L'attenzione che la Latteria di Chiuro pone nella selezione di materie prime e confezioni si concretizza non solo nell'impiego di materiali riciclabili, ma anche in buone pratiche di riuso. Un primo esempio è offerto dal riutilizzo al 100% del siero, il principale materiale in uscita dal nostro stabilimento, per la produzione di biogas. Analoga attenzione al riuso è posta per i circa 4.000 cartoni utilizzati per il trasporto di imballaggi. Dopo la ricezione, questi vengono stoccati e successivamente restituiti al fornitore per successivi utilizzi.



4.3

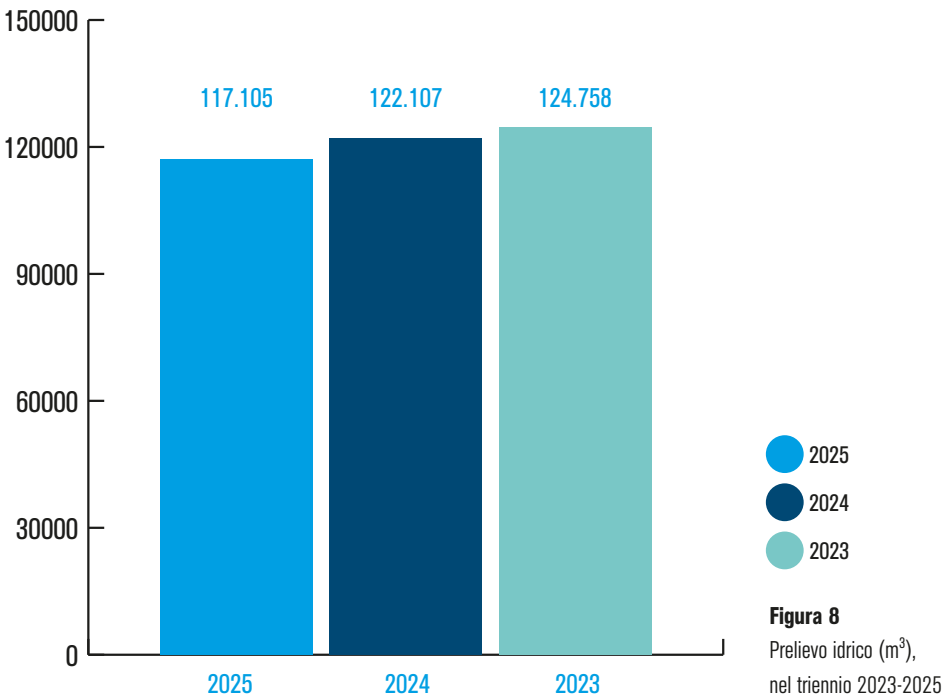
La risorsa acqua: lotta agli sprechi e gestione delle sostanze chimiche

La riduzione dello spreco di acqua e la sua valorizzazione rimangono obiettivi fondamentali, anche in territori come la Valtellina, dove lo stress idrico non rappresenta una problematica critica. Per questo motivo, continuiamo a impegnarci a minimizzare l'impiego dell'acqua nei nostri processi produttivi. Il 2025 ha visto Latteria di Chiuro prelevare 117.105 m³ di acqua, con una lieve riduzione (-4%) rispetto ai 122.107 m³ del 2024 (Fig. 8). La riduzione dei consumi del 2025 è dovuta agli interventi effettuati nel 2024, tra i quali la manutenzione straordinaria sull'impianto di prelievo dell'acqua del pozzo e sul debatte-

rizzatore. La Latteria di Chiuro utilizza per il 95% acqua estratta dal proprio pozzo, mentre il restante 5% proviene dalla rete idrica. Nel nostro caseificio, l'acqua è impiegata in diverse fasi produttive: la caseificazione si conferma come la fase che richiede la maggior quantità di acqua. **Il lavaggio degli impianti è effettuato tramite un sistema automatizzato a circuito chiuso CIP (Cleaning in Place)**, che si è dimostrato più efficiente rispetto ai precedenti lavaggi manuali. Essi rimangono però necessari in alcune situazioni specifiche. Il sistema CIP è collegato a quattro

Continuiamo ad impegnarci a minimizzare l'impiego dell'acqua nei nostri processi produttivi

serbatoi distinti in base al liquido contenuto, garantendo un processo ottimizzato e preciso: durante la fase di risciacquo, un sistema di rilevazione automatica verifica la presenza di residui contaminati. La valvola che regola il passaggio di

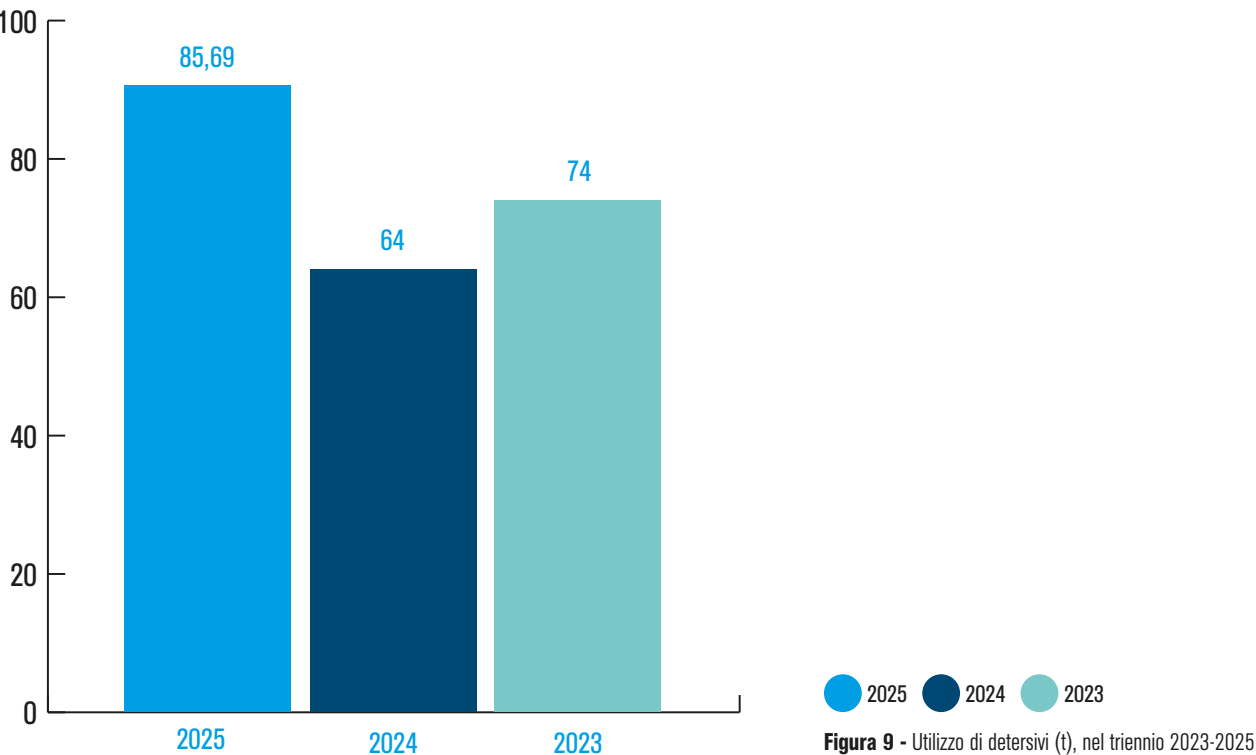


acqua interrompe immediatamente il processo non appena il liquido risulta pulito, evitando sprechi di acqua. Anche i nuovi impianti, che verranno installati nel 2026 nello stabilimento, avranno un sistema di lavaggio a circuito chiuso (CIP). Per ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, sono stati dirottati all'impianto di biogas, anziché al sistema fognario, i primi risciacqui di alcuni impianti, carichi di sostanze grasse e chimicamente complesse da trattare. **Nel 2025 siamo diventati soci di Biovalt**, in modo da garantirci il ritiro di siero e di eventuali reflui, contribuendo così alla produzione di energia rinnovabile.

I principali prodotti chimici utilizzati nei nostri processi di lavaggio sono acidi, basici (soda) e schiumogeni al cloro. Abbiamo installato i contenitori di questi prodotti sopra vasche di raccolta per evitarne la fuoriuscita. Il personale incaricato del loro utilizzo viene sottoposto a una specifica formazione. Nel biennio 2023-2024, le politiche messe in atto da parte della Latteria nella gestione delle sostanze impiegate hanno portato a una riduzione del 13% dei detersivi utilizzati. Nel 2025 esso è aumentato del 34%, passando da 64 tonnellate nel 2024 a 85,69 tonnellate (Fig. 9). **Questo dato si può contestualizzare in un differente mix produttivo.**

Utilizziamo per il 95% acqua estratta dal nostro pozzo mentre il restante 5% proviene dalla rete idrica

tivo. L'incremento della produzione dello yogurt (+17,16%) porta a maggiori lavaggi rispetto a quelli previsti per la produzione di formaggi semiduri (-6,78%) o latte fresco alimentare (-10,62%).



4.4

Il gusto della natura: educazione ambientale e sviluppo sostenibile

L'OMS sottolinea come la promozione della salute sia strettamente collegata al movimento e a una dieta equilibrata e sostenibile che comprende rispetto dell'ambiente e delle risorse umane. Dal 2022, la Latteria di Chiuro partecipa attivamente al progetto di ricerca-azione *Il gusto della natura*, che promuove lo sviluppo sostenibile, l'educazione ambientale e la conoscenza del patrimonio territoriale. Il progetto, che ha fino ad ora coinvolto **più di 2.000 studenti** in attività pratiche, si colloca nel quadro della promozione degli SDGs e mira a creare una rete di sinergie tra scuola, famiglie, territorio e mondo della produzione. Un suo elemento distintivo è l'approccio metodologico in continua evoluzione, che ha dato vita

a una comunità di apprendimento sempre più attiva e partecipativa. A partire dall'anno scolastico 2024-2025, su richiesta degli insegnanti che ne avevano testato le potenzialità con i ragazzi più grandi, il progetto è stato esteso ai bambini della scuola primaria a partire dai 6 anni, con l'aggiornamento del kit didattico. A partire dall'anno scolastico 2025-2026 i kit didattici si rivolgono anche alla fascia dell'infanzia, grazie alla partecipazione della scuola pilota di Talamona. Nel corso dell'ultimo anno, il progetto ha raggiunto circa 1.000 studenti e 30 docenti in quattro province (Sondrio, Lecco, Pavia e Venezia). La didattica di laboratorio, che prevede esperienze pratiche come la cura delle piante e degli orti, la preparazione di ricette, l'assaggio

Il gusto della natura crea una rete di sinergie tra scuola, famiglie, territorio e mondo della produzione

di ingredienti semplici (es. mele) e la riduzione dello spreco alimentare e degli imballaggi, assicura coinvolgimento emotivo e partecipazione attiva. **Questo approccio aiuta a superare pregiudizi** e stimola il confronto con diversi interlocutori, compresi gli erogatori del servizio di ristorazione scolastica, favorendo cambiamenti concreti.



Risultati significativi e indicazioni per il futuro

Il progetto ha prodotto risultati concreti e tangibili, evidenziando un impatto positivo sia sugli studenti sia sul personale docente. **Oltre il 50% degli studenti coinvolti ha dichiarato di aver modificato abitudini quotidiane grazie alle attività proposte**, applicando quanto appreso sia a scuola che a casa. Molti ragazzi hanno condiviso le esperienze con le proprie famiglie, proponendo le attività svolte in classe o raccontando i concetti appresi, a testimonianza del valore educativo e del potenziale trasformativo del progetto.

Per quanto riguarda i docenti, circa la metà ha richiesto di continuare il percorso, sottolineando l'efficacia degli strumenti didattici utilizzati. Gli insegnanti hanno notato cambiamenti graduali negli atteggiamenti degli alunni, **con miglioramenti evidenti nella fiducia in sé stessi, nelle capacità manuali, nelle relazioni e nell'intelligenza emotiva**. Questi risultati dimostrano come un approccio educativo basato sulla sostenibilità possa rafforzare non solo competenze pratiche ma anche valori sociali e personali.

RADICI E RISPETTO DEL TERRITORIO



TEMA MATERIALE	OBIETTIVI	AZIONI	2026	2027	2028
Emissioni e cambiamento climatico	Ridurre l'impatto energetico e promuovere un approvvigionamento energetico più sostenibile	Sostituzione completa delle lampade di magazzino e dei corpi illuminanti esterni			
		Sensori di movimento per le luci nelle aree comuni			
		Classe energetica dei nuovi apparecchi			
		Installazione di ulteriori due colonnine: una presso il punto vendita e una presso la palazzina uffici			
		In fase di acquisto o noleggio di automezzi e autovetture preferire mezzi a ridotte emissioni ambientali			
Prelievi e scarichi idrici	Investire in soluzioni innovative per migliorare i processi produttivi e ridurre l'impatto ambientale	Informatizzazione della produzione al fine di garantire tracciabilità più trasparente			
		Prosecuzione del dialogo con il gestore			
		Sostituzione del CIP (Cleaning in Place) nel vecchio impianto con nuovo a circuito chiuso			
Consumo di materie prime ed economia circolare	Migliorare la gestione dei materiali, riducendo l'uso di risorse, incentivando il riciclo e l'utilizzo di materiali più sostenibili	Verificare l'adozione di packaging innovativi per prodotti, anche del punto vendita			
	Promuovere una corretta gestione dei rifiuti e ridurne il quantitativo	Implementazione di un sistema di gestione documentale integrato per proseguire verso la dematerializzazione del materiale cartaceo			

5.1

Qualità e sicurezza alimentare

I nostri sistemi di gestione e controllo rappresentano una garanzia di sicurezza e qualità e si accompagnano a una costante propensione all'innovazione, al miglioramento tecnologico, all'efficienza produttiva, ma anche al rispetto dei sapori della tradizione.

Il nostro sito produttivo si attiene ai protocolli HACCP, assicurando la salubrità degli alimenti. Le aree produttive sono progettate con pavimenti, pareti e soffitti lavabili. Gli impianti e le attrezzature in acciaio inox e i materiali specifici per il contatto con alimenti rispettano gli standard del settore. Le nostre buone prassi in campo igienico **prevedono procedure specifiche per ogni ambito della produzione**: il caseificio è dotato di unità per il trattamento e la sanificazione dell'aria, che mantengono la sovrappressione e il controllo della temperatura nelle aree di lavorazione più sensibili. Il lavaggio e

la sanificazione degli impianti sono in parte automatizzati, garantendo efficienza e sicurezza.

Le attività e il sistema di gestione della qualità sono oggetto di un **monitoraggio continuo, finalizzato al miglioramento dell'organizzazione, dei processi e dei prodotti**.

Il costante presidio su questi temi consente di individuare e risolvere tempestivamente eventuali criticità. La regolare condivisione delle non conformità e delle relative azioni correttive contribuisce a consolidare la **cultura della qualità e della sicurezza alimentare**.

Come previsto dal Piano di Autocontrollo analitico o in seguito ad esigenze aggiuntive emerse durante l'anno, la Latteria di Chiuro effettua migliaia di analisi ogni anno su materie prime (monitorando costantemente la qualità del latte), semilavorati e prodotti finiti. Il nostro laboratorio interno gestisce le verifiche

di routine, mentre laboratori esterni accreditati si occupano delle analisi più specifiche.

Nel 2025 sono state effettuate presso il laboratorio interno circa **16.300 analisi**, altre 8.000 sono state effettuate presso laboratori esterni accreditati tra cui: analisi per il pagamento qualità e per la sicurezza alimentare, analisi nutrizionali, analisi dell'aria, potabilità dell'acqua, conferma della shelf-life.

Il numero delle analisi effettuate per tamponi superficiali (superfici, mani, divise, imballi primari) nell'anno è di circa 500. Tutte le analisi sono risultate conformi.

A garanzia delle esigenze dei consumatori con intolleranze, sono state effettuate circa 200 analisi su lotti di prodotti delattosati e circa 20 per confermare l'assenza di glutine in tutti i nostri prodotti.

Il laboratorio interno è sempre disponibile a soddisfare le richieste da

Crediamo che un lavoro ben fatto assuma ancora più valore se riconosciuto e certificato da altri. Crediamo che l'autenticità e il controllo delle materie prime siano alla base di un prodotto di vera qualità.



C'è un tempo per ogni cosa. Il nostro tempo è tutto da gustare

La Latteria di Chiuro persegue l'obiettivo di offrire prodotti di qualità realizzati attraverso **processi pensati per rispettare e valorizzare al meglio le caratteristiche delle materie prime**. Un esempio emblematico di questo approccio è il nostro yogurt: il tempo concesso ai fermenti per l'acidificazione e l'assenza di stress meccanici ci consentono di ottenere un prodotto unico per lucentezza, cremosità e palatabilità. Il valore intrinseco dei nostri prodotti **va oltre il semplice gusto, abbracciando il bene comune, promuovendo la sostenibilità e il rispetto per il territorio**.



parte delle aziende agricole con-ferenti. Durante il 2025 sono state oltre **800 le richieste di analisi** sul latte, soprattutto per inibenti e cellule somatiche.

La pianificazione dei controlli, un sistema integrato

I controlli iniziano con la raccolta del latte presso gli allevatori e sono arti-colati in base alle diverse fasi tempo-rali, agli attori coinvolti e ai processi seguiti. Almeno due volte al mese vengono prelevati campioni nelle

stalle per analisi che determinano anche il **premio qualità**, un sistema legato alle caratteristiche del latte che corrisponde ai produttori fino all'**8% della remunerazione base**. Latteria di Chiuro prevede, in ogni caso, una linea di confronto e di comunicazione con gli allevatori per qualunque problematica nel proces-so di mungitura. I controlli volontari in stalla sono effettuati da ARAL, che verifica le stalle e offre supporto per eventuali problematiche. I controlli in accettazione e produ-

zione vengono eseguiti dal nostro laboratorio al ricevimento delle mate-rie prime e riguardano la sicurezza alimentare e la qualità organolettica e nutrizionale. Il latte crudo, stoccato in serbatoi coibentati, viene sottopo-sto a numerose analisi chimico-fi-siche, tra cui temperatura, grassi, proteine, pH, ricerca di aflatossina M1 e inibenti, conta delle cellule somatiche e crioscopia. Durante tutte le fasi della produzio-ne, operatori qualificati effettuano controlli analitici e controlli mediante

checklist. La scheda di produzione include una firma del responsabi-le per ogni controllo eseguito. Per garantire l'assenza di corpi estranei vengono utilizzati filtri sia per il latte sia per lo yogurt. Ogni vasetto in PET viene inoltre sottoposto a soffiatura e a passaggio in lampada UV. Alcune linee produttive sono dotate di metal detector, e tutte sono soggette a una mappatura dei rischi per la rottu-ra di componenti costituiti da vetro o plastiche dure. Una volta completata la lavorazio-ne, il prodotto finito è sottoposto a ulteriori analisi chimico-fisiche,

microbiologiche e organolettiche, secondo un piano interno che ne regola numero e tipologia in base alla sensibilità del prodotto. Le aree di lavorazione sono classifi-cate in base ai rischi identificati e gli operatori, per **prevenire e ridurre i rischi durante i processi produttivi**, seguono i PRP di lavorazione, un insieme di regole di comportamento su vestizione e uso di dispositivi di protezione individuale. Attraverso questo sistema integrato, la Latteria di Chiuro garantisce ai consumatori prodotti sicuri, di alta qualità e rispettosi della tradizione.



Le prove di assaggio, unendo l'educazione sensoriale alla validazione dei prodotti, rappresentano un momento cruciale per valutare la qualità



Educare i sensi per imparare a riconoscere la qualità sostenibile

Le prove di assaggio polisensoriale hanno offerto l'opportunità per sperimentare come l'integrazione dei latticini in un menù equilibrato possa stimolare una maggiore consapevolezza sensoriale e alimentare. I risultati ottenuti incoraggiano a proseguire con questa attività, estendendo l'iniziativa anche nelle scuole per promuovere scelte più sostenibili.

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 coinvolti dal progetto sono:



Nel 2025 abbiamo condotto oltre 400 laboratori di assaggi, degustazioni e composizioni di colazioni o merende. Abbiamo trascorso 125 ore in presenza nelle scuole a contatto diretto con i ragazzi.



CTCB - Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto

Il Consorzio opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei formaggi DOP valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. Lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera che garantiscono ai consumatori la qualità e l'autenticità dei prodotti. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la DOP: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. Le forme vengono esaminate una ad una, ma solo quelle che possiedono le caratteristi-che di qualità e tipicità previste dal disciplinare di produzione potranno ottenere il marchio del Consorzio ed essere commercializzate. Dal 1998, l'ente certificatore è il CSQA di Thiene.

5.2

Certificazioni e valutazione dei fornitori

Per garantire la correttezza del nostro processo produttivo, abbiamo scelto di ottenere delle certificazioni di qualità volontarie come, ad esempio, l'International Featured Standards (IFS) conseguita per la prima volta nel 2018 e rinnovata annualmente. Essa prevede, inizialmente, una validazione formale dei fornitori e successivamente una valutazione periodica secondo parametri oggettivi in base ai fattori di rischio correlati. Maggiore è il rischio, più frequenti saranno le garanzie richieste, tra cui la possibilità di effettuare degli audit. Nel caso in cui vengano rilevate delle non conformità, il fornitore è tenuto a risolverle in tempi prestabiliti attraverso l'implementazione di azioni correttive. Il fornitore, prima di poter cominciare a lavorare con noi, deve essere sottoposto ad un'approvazione formale. Nel 2024, la Latteria di Chiuro ha introdotto una sezione dedicata alla sostenibilità all'interno del questionario di valutazione della qualità per i fornitori legato alle certificazioni BRC e IFS, riconoscendo la necessità di coinvolgere l'intera catena di fornitura nel proprio percorso verso una maggiore responsabilità ambientale ed etica. Questo strumento è stato somministrato a 14 fornitori di mate-

rie prime, a 15 fornitori di imballaggi primari e di materiali a contatto e a 6 fornitori di outsourcing, per un totale di 35 soggetti. Essendo l'invio su base triennale, l'obiettivo è quello di estendere progressivamente il coinvolgimento a tutti i fornitori. Nel 2025 sono stati aggiunti 4 questionari. A partire dal 2023, la Latteria di Chiuro ha iniziato a lavorare intensamente per poter ottenere la certificazione volontaria **BRC** (British Retail Consortium – Food), specifica per le aziende alimentari che operano nella produzione, trasformazione e confezionamento di alimenti e materie prime. Questo impegno ci ha consentito di ottenere, a ottobre 2024, la certificazione BRC con valutazione Grade A, la più alta possibile in caso di audit annunciato. Le certificazioni BRC Food Safety e IFS Food ricoprono un ruolo cruciale per la Latteria di Chiuro poiché tutelano il consumatore attraverso il monitoraggio e l'implementazione delle migliori pratiche produttive in ogni fase del processo. Ci permettono inoltre, di accedere al mercato della GDO sia in Italia che all'estero, includendo prodotti a marchio del distributore tra le forniture. Nel 2025, sono state rinnovate con il massimo rating (**Grade A+** per la BRC e Higher Level per IFS), nonostante gli audit non fossero stati annunciati. Altri marchi rappresentano una garanzia di qualità e provenienza per i nostri prodotti, tra cui Latte Fresco Valtellina e la Denominazione di Origine Protetta (DOP), che valorizza i nostri formaggi.

CERTIFICAZIONI

	dal 2008 Rintracciabilità di filiera UNI ISO 22005:2008	La certificazione rende i processi aziendali controllati e affidabili attraverso la conoscenza di ogni step della filiera.
	dal 2010 Produzione di alimenti biologici	La certificazione garantisce sistemi di produzione che rispettano il più possibile i cicli di vita naturali di piante e animali.
	dal 2017 Responsabilità sociale locale	La certificazione è rilasciata dalla C.C.I.A.A. di Sondrio a conferma dell'attuazione di buone prassi.
	dal 2018 IFS Food	La certificazione garantisce la sicurezza alimentare e la qualità dei processi e dei prodotti.
	dal 2024 BRC Food Safety	La certificazione attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione.

5.3

Benessere animale

L'attenzione al benessere animale è tra i valori fondamentali di Latteria di Chiuro. Si tratta di un presidio importante a tutela della filiera e della qualità del prodotto, visto che la totalità dei nostri conferenti ha ottenuto questa certificazione. Chiediamo a tutti i conferenti di essere iscritti all'Associazione Re-

gionale Allevatori della Lombardia (ARAL), che si occupa di offrire loro supporto tecnico. Il sostegno di ARAL da un lato favorisce la crescita delle competenze degli agricoltori, fornendo loro appoggio nell'attività e aiuto nel prevenire o gestire eventuali problematiche, dall'altro, li sostiene nell'ottenimen-

to della certificazione per il benessere animale. ARAL svolge controlli funzionali ogni 40 giorni, verificando il benessere in stalla: valori bassi di cellule somatiche e carica batterica sono sintomo di una maggior salute della mammella e quindi della mandria.



Come ci occupiamo del benessere animale

Per verificare il benessere animale nelle stalle utilizziamo una specifica checklist di valutazione. La progettazione delle strutture deve garantire il comfort per la mandria. Le aree di quarantena e la gestione attenta degli spostamenti contribuiscono a prevenire la diffusione di malattie, mentre il controllo di infestazioni da roditori, insetti e parassiti riduce ogni fattore di rischio. Gli animali devono essere identificati correttamente e monitorati. La loro salute è costantemente tracciata, con particolare attenzione alla gestione corretta di farmaci e alimentazione. I medicinali sono sottoposti a registro di carico e scarico vidimato dal veterinario e devono essere conservati adeguatamente: vanno rispettate le scadenze, i dosaggi prescritti e i tempi di sospensione. L'alimentazione prevede l'uso di mangimi tracciati e di qualità, somministrati in razioni bilanciate, con acqua potabile pulita sempre disponibile. L'igiene nelle operazioni di mungitura e la gestione del latte sono essenziali. I locali sono progettati per una facile sanificazione e le attrezzature sono mantenute in ottime condizioni. Il latte viene immediatamente refrigerato in modo da preservarlo da odori anomali o contaminazioni, a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare. Tutte le sostanze pericolose sono gestite secondo i protocolli: i materiali a contatto con gli animali sono privi di elementi tossici, e i rifiuti sono smaltiti secondo le normative. Il personale deve mantenere igiene adeguata e comportamenti corretti, mentre le strutture e le attrezzature sono sottoposte a manutenzioni regolari.



5.4

Tracciabilità

Grazie alla nostra filiera corta, trasparente e controllata, e alla conoscenza diretta dei nostri fornitori siamo in grado di **intervenire con tempestività** in caso di nuove esigenze o di non conformità, garantendo controlli costanti lungo tutta la catena di fornitura. Il comitato di gestione delle crisi è in grado di raccogliere e comunicare tempestivamente alle parti interessate tutte le informazioni necessarie al ritiro dal mercato di un prodotto in caso di non conformità o problematiche legate alla salute ad esso collegate. Oltre alla tracciabilità, che assicuriamo per tutti i nostri prodotti, ci avvaliamo di ulteriori garanzie come la certificazione volontaria **ISO 22005 relativa alla rintracciabilità di filiera**, applicabile alle confezioni di latte fresco a nostro marchio. Ispettori qualificati effet-

tuano ogni anno dei controlli sia presso le aziende agricole (estratte a campione), sia direttamente nella nostra sede produttiva. Questa certificazione, conseguita per la prima volta nel 2008 e rinnovata annualmente, ci consente di estendere una dettagliata gestione anche agli allevatori, a cui è richiesto di tracciare e di lottizzare tutti gli acquisti: dai foraggi ai detergenti. Il processo, analizzando tutte le fasi, coinvolge il magazzino, l'amministrazione e il controllo qualità.

La tracciabilità è fondamentale nel nostro impegno verso qualità e sicurezza



5.5

Innovazione di prodotti e processi

L'innovazione è per definizione l'alterazione dell'ordine prestabilito delle cose per ottenerne di nuove. Abbiamo precorso i tempi e **siamo stati la prima cooperativa lattiero-casearia** a produrre e distribuire latte fresco alimentare in Valtellina. Continuiamo a farlo sviluppando una crescita sostenibile, adattandoci alle evoluzioni del mercato e conservando una solida posizione competitiva, grazie a una strategia di investimenti mirati. Il nostro impegno ci ha portato negli anni ad innovare sia i nostri prodotti sia il modo in cui li proponiamo ai consumatori, con l'obiettivo di rispondere ai loro gusti e alle esigenze emergenti del mercato. Dal latte in bottiglia di vetro degli anni Cinquanta siamo passati alle confezioni in cartone dotate di tappo che contraddistinguono oggi la nostra distribuzione di latte fresco. Risale al 2010 la produzione di una linea biologica completa che, inizialmente, includeva formaggi a pasta molle e semidura ai quali abbiamo aggiunto lo yogurt e il burro. Nel 2020 abbiamo lanciato sul mercato il nostro primo dessert al cucchiaio, la Panna Ghiotta. Nel 2023, lo yogurt senza lattosio intero naturale. Abbiamo inoltre una linea con ridotto contenuto di grassi e una con latte di capra. Nel 2024, accogliendo le istanze di sempre più consumatori intolleranti, abbiamo condotto i test preparatori alla produzione di burro senza lattosio e di yogurt senza lattosio al miele e pappa reale, che sono entrati in

produzione nel 2025.

Il nostro impegno verso l'innovazione e il miglioramento continuo si è concretizzato attraverso significativi investimenti, mirati a garantire elevati standard qualitativi, sicurezza alimentare ed efficienza produttiva. L'adozione di nuove tecnologie e l'aggiornamento delle linee di produzione ci hanno permesso di rispondere con maggiore efficacia alle esigenze del mercato, rafforzando al contempo la sostenibilità dei nostri processi.

Nel 2025 sono iniziati i lavori per l'ampliamento del reparto di produzione dello yogurt. L'investimento, oltre a generare valore per gli stakeholder, garantirà maggior

Soluzioni tecnologiche avanzate capaci di coniugare efficienza produttiva, qualità e responsabilità

sicurezza alimentare e qualità. Questo intervento conferma la volontà di adottare soluzioni tecnologiche avanzate capaci di coniugare efficienza produttiva, qualità del prodotto e responsabilità verso tutti gli stakeholder.



5.6

Innovazione e solidarietà nella lotta allo spreco alimentare

Lo spreco alimentare è una delle sfide più urgenti del nostro tempo. Ogni anno milioni di tonnellate di cibo vengono sprecate, nonostante vi siano ancora persone che vivono in condizioni di fame e malnutrizione. Come azienda impegnata nella produzione di alimenti, siamo consapevoli del nostro ruolo nella lotta contro questo fenomeno e abbiamo deciso di adottare **un approccio attivo ed olistico** per ridurre al minimo l'impatto del nostro lavoro sull'ambiente e sulle comunità. Il ritiro quotidiano della materia prima presso gli allevatori del territorio e la nostra filiera corta

consentono di ottimizzare questa fase del processo. Anche lo sfrido di produzione, grazie all'innovazione tecnologica, si mantiene a un livello fisiologico, con quantità non rilevanti rispetto all'output totale. Un elemento chiave di questa strategia è l'ottimizzazione dei processi produttivi per allungare la shelf-life dei prodotti, garantendo al contempo la massima qualità. La nostra attenzione maggiore si riversa, quindi, sulla distribuzione del prodotto: in aggiunta al mantenimento della catena del freddo, previsto dalle normative, la Latteria ha implementato un **sistema di monitoraggio**



La riduzione dello spreco alimentare: un obiettivo che perseguiamo attraverso l'innovazione e la costante attenzione



Scoprire nuovi gusti insieme. Educare al cibo come relazione, esperienza e responsabilità condivisa

Promosso dall'associazione Mèlia ETS in collaborazione con ERSAF Regione Lombardia e il sostegno di diversi produttori impegnati nell'ambito della sostenibilità, il progetto ha visto come protagonisti due classi pilota dell'indirizzo enogastronomico dell'Istituto Cossa di Pavia, che hanno progettato e realizzato ricette sostenibili riflettendo sull'origine degli ingredienti, sulla stagionalità e sul valore delle risorse. I prodotti della Latteria di Chiuro sono entrati nelle preparazioni, rafforzando il legame tra formazione, territorio e filiera produttiva. Gli eventi presso il ristorante didattico della scuola hanno rappresentato un momento significativo di restituzione, in cui gli studenti hanno raccontato e condiviso con la comunità il percorso svolto, **trasformando il cibo in strumento di dialogo e consapevolezza**. *Scoprire nuovi gusti insieme* si è progressivamente ampliato, coinvolgendo circa 800 studenti nelle province di Pavia, Sondrio e Lecco, in qualità di osservatori esterni, che hanno valorizzato il percorso attraverso momenti di confronto e rielaborazione. Il percorso è arricchito da un kit didattico sull'alimentazione sostenibile, a disposizione di tutti gli studenti, favorendo una diffusione trasversale dei contenuti. Il progetto si configura così come un' **esperienza educativa capace di integrare conoscenze, pratiche e relazioni, contribuendo a formare giovani più consapevoli e responsabili** rispetto alle proprie scelte alimentari e fiduciosi nelle loro capacità di innescare **cambiamenti favorevoli all'ambiente**.



Ogni alimento che riusciamo a recuperare e destinare a chi ne ha bisogno è un segno concreto del nostro impegno

con verifiche a campione sui trasporti effettuati da terzi, affinché sia sempre garantita la giusta temperatura di conservazione.

Gestire lo spreco alimentare: un impegno concreto.

Il nostro settore è caratterizzato dalla produzione di alimenti facilmente deperibili, il che può comportare che una parte dei nostri prodotti, pur essendo ancora sicura per il consumatore, abbia una scadenza inferiore a quella specificata nei contratti di fornitura stipulati con i clienti. Per affrontare questa sfida e ridurre al minimo gli sprechi, abbiamo implementato un **sistema di tracciamento** e pratiche specifiche che considerano i diversi criteri di valutazione della vita residua adottati dalle diverse categorie commerciali. Da anni collaboriamo con realtà locali che operano nel sociale, donando loro le eccedenze. In par-

ticolare, dal 2022 abbiamo siglato un **accordo formale con la mensa sociale di Sondrio, Immensa**, gestita dall'associazione di volontari Amici di Vita Nuova. Alla mensa doniamo mensilmente prodotti, per un valore di 250 euro, in base alle loro esigenze specifiche e destiniamo eventuali prodotti prossimi alla scadenza, affinché possano essere redistribuiti a chi ne ha più bisogno. L'obiettivo che ci eravamo preposti per il 2024 era quello di attivare una procedura che ci permettesse di agire tempestivamente e in modo flessibile nella riallocazione dei prodotti. Oltre ad aver coinvolto la Croce Rossa di Sondrio nella distribuzione a persone vulnerabili, ci siamo iscritti a **Regusto, una piattaforma innovativa basata su tecnologia blockchain** che collega produttori ed enti del terzo settore. In questo modo abbiamo ampliato la nostra rete di contatti, ottimizzato

la distribuzione delle eccedenze e aumentato il grado di trasparenza di tali iniziative. Regusto, infatti, digitalizza e calcola gli impatti sociali e ambientali generati, traducendo il valore del cibo donato in dati tangibili di CO₂ e acqua risparmiati, certificando l'impatto positivo sul territorio (Fig. 1).

Panoramica degli Indicatori di Impatto

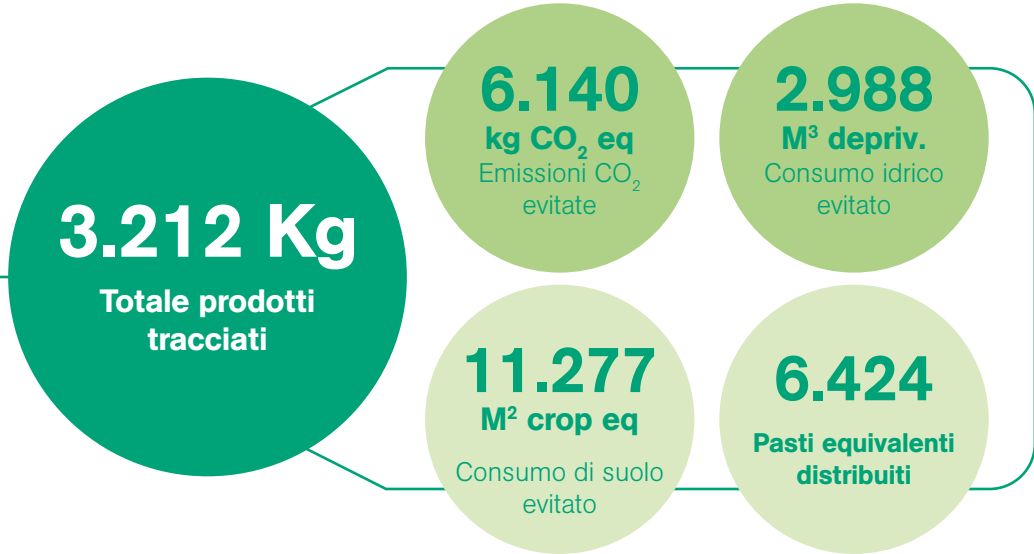


Figura 1 - Indicatori di impatto Latteria Chiuro, 2025

Questa visione integrata certifica l'importanza di un approccio collaborativo e inclusivo. Per sensibilizzare la comunità e promuovere una cultura del consumo responsabile, sponsorizziamo ogni anno eventi di diverso genere, utilizzando queste occasioni per donare prodotti alimentari a partecipanti e spettatori. In questo modo, non solo combattiamo lo spreco alimentare, ma supportiamo anche le attività sportive e i progetti sociali che fanno bene al territorio. Siamo convinti che solo un ecosistema costituito da imprese, enti del terzo settore e cittadini possa davvero fare la differenza nella lotta contro lo spreco alimentare.

QUALITÀ E TRASPARENZA

SDGs

2

Zero Hunger

3

Good Health and Well-being

9

Industry, Innovation and Infrastructure

12

Responsible Consumption and Production

TEMA MATERIALE	OBIETTIVI	AZIONI	2026	2027	2028	
Innovazione di prodotto	Rispondere alle esigenze dei consumatori e valorizzare i prodotti del territorio	Sviluppare, anche con l'aiuto di nutrizionisti, prodotti bilanciati dal punto di vista nutrizionale				
		Studio di prodotti per esigenze salutarie specifiche (formaggio FRIP®).				
Ricerca&Sviluppo, Innovazione / Comunità / Approvvigionamento locale e inclusione economica		Potenziare la comunicazione ai clienti, creando nuovi strumenti (es. canale WhatsApp, newsletter o pubblicazione periodica tramite social)				
		Sostegno alla comunità tramite commercializzazione di prodotti locali				

Nota metodologica

Il presente documento rappresenta il Report di sostenibilità di Latteria di Chiuro, che rendiconta integralmente i temi rilevanti dal punto di vista della dimensione sociale, ambientale ed economico-gestionale della sostenibilità. Il documento ha dunque l'obiettivo di presentare le principali iniziative e i risultati raggiunti da Latteria di Chiuro al 31.12.2025, confrontandoli, ove possibile, con il 2023 e il 2024 al fine di far comprendere l'evoluzione nel tempo dell'approccio dell'Azienda ai temi trattati e i traguardi raggiunti. Il processo di definizione dei contenuti e le informazioni di natura qualitativa e quantitativa si rifanno agli Standard GRI, i più diffusi a livello

nazionale e internazionale per la rendicontazione delle informazioni di natura non finanziaria, secondo l'opzione "with reference to the GRI Standards". Il perimetro delle informazioni riportate all'interno del documento include lo stabilimento, il punto vendita e gli uffici. Eventuali eccezioni al perimetro sono segnalate nel commento alle tabelle GRI pubblicate nella sezione ANNEX. Il presente Report è il risultato del lavoro di un team multidisciplinare, sotto la responsabilità aziendale e il coordinamento delle funzioni Marketing e Comunicazione e Amministrazione di Latteria di Chiuro, che ha visto il supporto di ALTIS Advisory Srl SB.

Per approfondimenti sul Report si prega di contattare:

Matilde Robustelli Della Cuna
m.robustelli@latteriachiuoro.it

Fabio Trivella
f.trivella@latteriachiuoro.it

ANNEX

Informativa GRI

Informativa generale

GRI 2-7 a., b.
Numero di dipendenti alla fine del periodo di rendicontazione.

GRI 2-8 a.
Numero di lavoratori non dipendenti alla fine del periodo di rendicontazione.

Dipendenti e lavoratori non dipendenti per contratto di lavoro e per genere

	2025	2024	2023
Dipendenti a tempo indeterminato	81	69	66
Donne	28	22	20
Uomini	53	47	46
Dipendenti a tempo determinato	9	19	13
Donne	5	8	5
Uomini	4	11	8
Altri collaboratori: Stage	3	1	0
Donne	1	0	0
Uomini	2	1	0
Altri collaboratori: Interinali	0	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	0	0	0
Totale dipendenti e altri collaboratori	90	88	79
Donne	33	30	25
Uomini	57	58	54

GRI 2-7 b.
Numero di dipendenti per tipologia d’impiego (tempo pieno e part-time), per genere, alla fine del periodo di rendicontazione.

Dipendenti (tempo determinato e indeterminato) per tipologia d’impiego e per genere

	2025	2024	2023
Full time	81	75	69
Donne	27	23	15
Uomini	54	52	54
Part time	9	13	10
Donne	6	7	10
Uomini	3	6	0
Totale dipendenti a tempo indeterminato e determinato	90	88	79
Donne	33	30	25
Uomini	57	58	54

GRI 2-30
Contratti collettivi

	2025	2024	2023
Percentuale di dipendenti inquadrati in contratti collettivi	100%	100%	100%

Performance economiche

GRI 201-1
Valore economico generato e distribuito.

Valore economico generato, trattenuto e distribuito

	U.M.	2025	2024	2023
Valore economico generato	€	33.330.061	29.485.578	26.507.212
Valore economico trattenuto	€	1.508.175	1.494.172	2.280.079
Valore economico distribuito	€	31.821.886	27.991.406	24.227.133
Fornitori	€	27.271.244	23.985.504	20.905.673
Collaboratori	€	4.301.732	3.794.587	3.155.773
Finanziatori	€	126.671	147.805	120.419
Pubblica Amministrazione	€	90.856	55.160	26.117
Comunità	€	31.383	8.350	19.150

Occupazione

GRI 401-1
Numero totale di nuove assunzioni, per fascia d’età e genere.

Nuovo personale assunto tempo determinato e indeterminato, per fascia d’età e genere

	2025	2024	2023
Sotto i 30 anni	9	16	9
Donne	7	7	4
Uomini	2	9	5
Tra i 30 e i 50 anni	12	11	5
Donne	6	4	2
Uomini	6	7	3
Oltre i 50 anni	5	4	0
Donne	3	3	0
Uomini	2	1	0
Totale dipendenti entrati al 31 dicembre	26	31	14
Totale donne	16	14	6
Totale uomini	10	17	8

Nuovo personale assunto per fascia d'età e per genere al 31.12 nel triennio 2023-2025

GRI 401-1

Numero totale di persone che hanno terminato o interrotto il rapporto di lavoro, per fascia d'età e genere.

Personale che ha interrotto o terminato il rapporto di lavoro a tempo determinato e indeterminato, per fascia d'età e genere			
	2025	2024	2023
Sotto i 30 anni	10	10	6
Donne	6	4	2
Uomini	4	6	4
Tra i 30 e i 50 anni	9	6	1
Donne	4	2	0
Uomini	5	4	1
Oltre i 50 anni	2	4	0
Donne	1	2	0
Uomini	1	2	0
Totale dipendenti usciti al 31 dicembre	21	20	7
Totale donne	11	8	2
Totale uomini	10	12	5

Personale che ha interrotto/terminato il rapporto di lavoro, per fascia d'età e genere, al 31.12 nel triennio 2023-2025. I dati riguardano solo i dipendenti assunti con contratto a tempo determinato e indeterminato.

GRI 401-1

Tasso di turnover per fascia d'età e genere

Tassi di turnover (espresso in %) per genere e fascia d'età

	2025	2024	2023
Tasso turnover complessivo	52%	58%	27%
Tasso di turnover in entrata	29%	35%	18%
Donne	48%	47%	24%
Uomini	18%	29%	15%
Sotto i 30 anni	50%	80%	56%
Donne	78%	78%	80%
Uomini	22%	82%	45%
Tra i 30 e i 50 anni	32%	31%	10%
Donne	50%	36%	13%
Uomini	23%	28%	8%
Oltre i 50 anni	15%	13%	0
Donne	25%	30%	0
Uomini	9%	5%	0

Il tasso di turnover complessivo è calcolato come rapporto tra: (numero nuovi ingressi nell'anno + numero uscite nell'anno)/organico a tempo indeterminato e determinato al 31.12*100.
Il tasso di turnover in entrata è calcolato come rapporto tra: numero nuovi ingressi nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31.12*100.
Il tasso di turnover in uscita è calcolato come rapporto tra: (numero rapporti di lavoro terminati+numero rapporti di lavoro interrotti nell'anno)/organico a tempo indeterminato e determinato al 31.12*100.

GRI 401-1

Tasso di turnover per fascia d'età e genere.

Tassi di turnover (espresso in %) per genere e fascia d'età			
	2025	2024	2023
Tasso turnover complessivo	52%	58%	27%
Tasso di turnover in uscita	23%	23%	9%
Donne	33%	27%	8%
Uomini	18%	21%	9%
Sotto i 30 anni	56%	50%	38%
Donne	67%	44%	40%
Uomini	44%	55%	36%
Tra i 30 e i 50 anni	24%	17%	2%
Donne	33%	18%	0
Uomini	19%	16%	3%
Oltre i 50 anni	6%	13%	0
Donne	8%	20%	0
Uomini	5%	9%	0

Il tasso di turnover complessivo è calcolato come rapporto tra: (numero nuovi ingressi nell'anno + numero uscite nell'anno)/organico a tempo indeterminato e determinato al 31.12*100.
Il tasso di turnover in entrata è calcolato come rapporto tra: numero nuovi ingressi nell'anno/organico a tempo indeterminato e determinato al 31.12*100.
Il tasso di turnover in uscita è calcolato come rapporto tra: (numero rapporti di lavoro terminati+numero rapporti di lavoro interrotti nell'anno)/organico a tempo indeterminato e determinato al 31.12*100.

Salute e Sicurezza sul Lavoro

GRI 403-9

Numero di infortuni sul lavoro, tassi di infortunio sul lavoro e ore lavorate dai dipendenti.

GRI 403-10

Malattie professionali

Dati sugli infortuni dei dipendenti e contrattisti

	2025	2024	2023
Numero di infortuni registrabili	1	2	1
di cui occorsi al personale dipendente	1	2	1
di cui a contrattisti	0	0	0
Numero di infortuni con conseguenze gravi (oltre 6 mesi di assenza)	0	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	0	0
di cui a contrattisti	0	0	0
Numero di decessi sul lavoro	0	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	0	0
di cui a contrattisti	0	0	0
Numero di casi di malattie professionali	0	1	0
di cui occorsi al personale dipendente	0	1	0
di cui a contrattisti	0	0	0
Tasso di infortunio	6,41	14,25	7,69
Tasso di infortunio per infortuni gravi	0	0	0

Il tasso di infortunio sul lavoro è determinato da: numero di infortuni sul lavoro registrabili/numero di ore lavorate*1.000.000. Il numero di ore lavorate nel 2025 è stato pari a 156.025.

Formazione e Istruzione

GRI 404-1

Ore medie di formazione annua per dipendente.

Ore di formazione medie per categoria di dipendente e per genere

	2025	2024	2023
Dirigenti	10	8	0
Donne	0	0	0
Uomini	10	8	0
Quadri	0	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	0	0	0
Impiegati	26,8	13,6	3,0
Donne	21,1	15,1	6,0
Uomini	31,5	12,6	0,8
Operai	11,3	9,1	6,4
Donne	3,7	8,6	5,0
Uomini	15,3	9,3	7,0
Totale	15,1	10,2	5,7
Totale donne	9	10,5	5,2
Totale uomini	18,6	10	5,9

Diversità e Pari Opportunità

GRI 405-1

Dipendenti a tempo determinato e indeterminato per categoria contrattuale, genere e fascia d'età.

Dipendenti a tempo determinato e indeterminato, per categoria contrattuale, per genere e fascia d'età

	2025	2025	2025	2024	2024	2024	2023	2023	2023
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	0	1	1	0	1	1	0	1	1
età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0
tra i 30 e i 50 anni	0	0	0	0	0	0	0	1	1
età superiore ai 50 anni	0	1	1	0	1	1	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0	0	0	0
età inferiore ai 30 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0
tra i 30 e i 50 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0
età superiore ai 50 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impiegati	10	12	22	9	13	22	6	8	14
età inferiore ai 30 anni	1	2	3	1	1	2	0	2	2
tra i 30 e i 50 anni	3	7	10	2	8	10	6	6	12
età superiore ai 50 anni	6	3	9	6	4	10	0	0	0
Operai	23	44	67	21	44	65	19	45	64
età inferiore ai 30 anni	8	7	15	8	10	18	5	9	14
tra i 30 e i 50 anni	9	19	28	9	17	26	9	29	38
età superiore ai 50 anni	6	18	24	4	17	21	5	7	12
Totale	33	57	90	30	58	88	25	54	79

GRI 405-1

Diversità negli organi di governo.

Composizione CDA per genere e fascia d'età

	2025	2024	2023
Sotto i 30 anni	0	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	0	0	0
Tra i 30 e i 50 anni	3	3	3
Donne	0	0	0
Uomini	3	3	3
Oltre i 50 anni	3	4	4
Donne	0	0	0
Uomini	3	4	4
Totale	6	7	7
Totale donne	0	0	0
Totale uomini	6	7	7

Energia

GRI 302-1

Energia consumata all'interno dell'organizzazione.

Consumi energetici diretti dell'organizzazione

		U.M.	2025	2024	2023
Metano	Totale consumi per impianti di riscaldamento e produzione	smc	383.798	394.272	357.450
Energia Elettrica	Totale energia elettrica consumata	kWh	1.936.170	1.784.349	1.952.248
	di cui acquistata dal mix energetico nazionale	kWh	0	0	0
	di cui acquistata con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili	kWh	1.936.170	1.784.349	1.952.248
	di cui autoprodotta e consumata dai propri impianti fotovoltaici	kWh	437.045	421.109	0
	Totale energia elettrica ceduta in rete dai propri impianti fotovoltaici	kWh	26.881	26.331	0
Consumi del parco auto aziendale	Totale gasolio consumato	l	68.751	61.729	64.541
	Totale benzina consumata	l	0	0	0
	Totale metano consumato	kg	0	0	0

Consumi energetici diretti dell'organizzazione (GJ)

		U.M.	2025	2024	2023
Metano	Totale consumi per impianti di riscaldamento e produzione	GJ	14.081	14.320	12.936
Energia Elettrica	Totale energia elettrica consumata	GJ	8.544	7.940	7.028
	di cui acquistata dal mix energetico nazionale	GJ	0	0	0
	di cui acquistata con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili	GJ	6.970	6.424	7.028
	di cui autoprodotta e consumata dai propri impianti fotovoltaici	GJ	1.573	1.421	0
	Totale energia elettrica ceduta in rete dai propri impianti fotovoltaici	GJ	97	95	0
Consumi del parco auto aziendale	Totale consumi di carburante	GJ	2.457	2.347	2.297
	Gasolio consumato	GJ	2.457	2.347	2.297
	Benzina consumata	GJ	0	0	0
Metano consumato		GJ	0	0	0

Per convertire gli smc in GJ di gas metano, i kWh in GJ di energia elettrica e i L di gasolio in GJ sono stati utilizzati i valori riportati dal Dipartimento dell'ambiente, dell'alimentazione e degli affari rurali (DEFRA) del governo del Regno Unito.

GRI 305-1
Emissioni energetiche dirette.

SCOPE 1 - Emissioni energetiche dirette (tCO₂)

	U.M.	2025	2024	2023
Gas naturale per impianti di riscaldamento e produzione	tCO ₂ e	801,8	811,9	728,5
Gasolio consumato	tCO ₂ e	183	162,2	162,1
Benzina consumata	tCO ₂ e	0	0	0
Gas metano consumato	tCO ₂ e	0	0	0
Totale	tCO ₂ e	984,8	974,1	890,6

Per calcolare le tonnellate di CO₂ equivalente dello Scope 1 sono stati utilizzati i valori riportati dal Dipartimento dell’ambiente, dell’alimentazione e degli affari rurali (DEFRA) del governo del Regno Unito.

GRI 305-2
Emissioni indirette, da consumo di energia elettrica acquistata all’esterno dell’organizzazione ed emissioni indirette evitate grazie all’acquisto di energia certificata rinnovabile con Garanzie d’Origine.

SCOPE 2 - Emissioni energetiche indirette (tCO₂)

	U.M.	2025	2024	2023
Totale emissioni SCOPE 2 - Metodo Location Based	tCO ₂ e	541,2	769,1	615
Totale emissioni SCOPE 2 - Metodo Market Based	tCO ₂ e	0	0	0

	U.M.	2025	2024	2023
Totale emissioni SCOPE 1 + SCOPE 2 Metodo Location Based	tCO ₂ e	1525,9	1.743,2	1.505,6
Totale emissioni SCOPE 1 + SCOPE 2 Metodo Market Based	tCO ₂ e	984,8	974,1	890,6

Il calcolo delle emissioni da energia elettrica con metodo Location Based e Market Based si basa sui fattori emissivi pubblicati dall’Association of Issuing Bodies (AIB).

Fattori di Emissione pubblicati da AIB utilizzati	U.M.	2025	2024	2023
Gas metano	tCO ₂ /mc	0,0020891	0,0020592	0,0020380
Gasolio autotrazione	tCO ₂ /l	0,0026616	0,0026282	0,0025120
Benzina	tCO ₂ /l	0,0023398	0,0023396	0,0020970
GPL	tCO ₂ /l	0,0015571	0,0015549	0,0015570
Energia elettrica LB*	tCO ₂ /kWh	0,0002795	0,0004310	0,0003150
Energia elettrica MB**	tCO ₂ /kWh	0,0004412	0,0005000	0,0004570
Gasolio per riscaldamento	tCO ₂ /l	0,0027554	0,0027242	0,0027550

Materiali

GRI 301-1
Materiali utilizzati, per peso o volume.

Materiali per imballaggio (t)

		U.M.	2025	2024	2023
Carta	Tot. Imballi di carta	t	64,36	71,72	76,12
	di cui carta riciclata	t	0	0	0
	% riciclata sul totale imballi	-	0%	0%	0%
Cartone	Tot. Imballi di cartone	t	133,84	125,33	127,81
	di cui cartone riciclato	t	0	0	0
	% riciclata sul totale imballi	-	0%	0%	0%
Plastica	Tot. Imballi di plastica	t	356,67	385,88	330,23
	di cui plastica riciclata	t	16,25	14,77	10,23
	% riciclata sul totale imballi	-	2,91%	2,52%	1,92%
Pallet	Tot. Pallet	t	0	0	0
	di cui in materiale riciclato	t	0	0	0
	% riciclata sul totale imballi	-	0%	0%	0%
Altri	Tot. Altri (rinnovabile/non rinnovabile)	t	2,87	3,12	2,09
	di cui riciclati	t	0	0	0
	% riciclata sul totale imballi	-	0%	0%	0%
Totale imballi	Tot. Imballi	t	557,74	586,05	536,25
	di cui riciclati	-	16,25	14,77	10,23

Materiali per uffici (t)

		U.M.	2025	2024	2023
Carta	Tot. carta	t	1,36	0,75	0,724
	di cui carta riciclata	t	0	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%	0%
Plastica	Tot. plastica	t	0	0	0
	di cui plastica riciclata	t	0	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%	0%
Toner	Tot. toner	t	0	0	0
Totale ufficio	Tot. uffici	t	1,36	0,75	0,724
	di cui riciclati	-	0	0	0

Materiali per produzione (t)

	U.M.	2025	2024	2023
Latte	t	11.820	11.810	11.314
Panna	t	1.646	1.467	1.301
Confettura	t	274	259	293
Detersivi	t	85,69	64	74
Totale produzione	t	13.826	13.600	12.983

Acque e Scarichi

GRI 303-3

Prelievo idrico

GRI 303-4

Scarico di acqua

GRI 303-5

Consumo di acqua

Prelievo idrico (m³)

		U.M.	2025	2024	2023
Prelievo idrico per fonte	Acque di superficie (totale)	m³	0	0	0
	Acque sotterranee (totale)	m³	110.950	113.586	112.476
	Acqua di mare (totale)	m³	0	0	0
	Acqua prodotta (totale)	m³	0	0	0
	Risorse idriche di terze parti (totale)	m³	6.155	8.521	12.282
Prelievo idrico totale		m³	117.105	122.107	124.758

Scarico idrico (m³)

		U.M.	2025	2024	2023
Scarico di acqua per destinazione	Acque di superficie	m³	0	0	0
	Acque sotterranee	m³	117.105	122.107	124.758
	Acqua di mare	m³	0	0	0
	Risorse idriche inviate a terze parti (totale)	m³	0	0	0
Scarico di acqua totale		m³	117.105	122.107	124.758

Rifiuti

GRI 306-3-4-5

Rifiuti prodotti, non destinati a smaltimento e destinati a smaltimento.

Rifiuti non pericolosi, per metodo di smaltimento

	U.M.	2025	2024	2023
Rifiuti non pericolosi avviati a recupero	t	31,92	42,84	58,56
Rifiuti pericolosi avviati a recupero	t	0,19	0,84	0,12
Totale dei rifiuti prodotti pericolosi e non pericolosi	t	32,11	43,68	58,68
di cui avviati a riciclo/recupero di materia	t	32,11	43,68	58,68
di cui avviati a recupero energetico/inceneritore/discardica	t	0	0	0

GRI 306-3

Suddivisione del peso totale in base alla composizione dei rifiuti.

Rifiuti prodotti, pericolosi e non pericolosi, per categoria di rifiuto (Codice EER)

		U.M.	2025	2024	2023
15.01.01	Imballaggi di carta e cartone	t	6,28	12,84	21,94
15.01.02	Imballaggi di plastica	t	22,61	23,18	26,82
15.01.10*	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	t	0,19	0,18	0,12
16.02.11*	Apparecchiature fuori uso, contenenti CFC, HCFC, HFC	t	0	0,66	0
16.02.14	Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso non contenenti sostanze pericolose (RAEE)	t	0,68	0	0
17.02.01	Legno	t	0	3,40	0
17.04.05	Ferro e acciaio	t	2,35	0	3,06
17.06.04	Materiali isolanti, diversi da quelli di cui alle voci 17.06.01 e 17.06.03	t	0	0	0,24
17.09.04	Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 17.09.01, 17.09.02, 17.09.03	t	0	3,08	6,5
20.03.07	Rifiuti ingombranti	t	0	0,34	0
Totale		t	32,11	43,68	58,68

GRI
Content Index

Dichiarazione d'uso

Latteria di Chiuro ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2025 al 31 dicembre 2025.

GRI 1 Utilizzato

GRI 1 - Principi Fondamentali – versione 2021

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 2 INFORMATIVA GENERALE versione 2021	2-1 Dettagli sull'organizzazione	Latteria Sociale di Chiuro Società Cooperativa Agricola	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	
	2-5 Assurance esterna	Il Bilancio non è stato sottoposto ad Assurance esterna.	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Cap 1, Par 1.1	
	2-7 Dipendenti	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	2-9 Struttura e composizione della governance	Cap 1, Par 1.4	Latteria di Chiuro adotta un sistema di governance tradizionale, costituito da un Consiglio di Amministrazione e un Collegio Sindacale.

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 2 INFORMATIVA GENERALE versione 2021	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Cap 1, Par 1.4	Il Consiglio di amministrazione ha un mandato di tre anni. I rinnovi e le nuove nomine avvengono in occasione delle assemblee dei soci.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Cap 1, Par 1.4	Il Presidente del Consiglio di amministrazione non è un alto dirigente dell'organizzazione.
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera del Presidente Franco Marantelli Colombin	
	2-23 Impegni assunti tramite policy	Cap 1, Par 1.4	
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	Cap 1, Par 1.4	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Nel corso del 2025 non sono stati segnalati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti, né sanzioni monetarie significative pagate da parte della Società.
	2-28 Adesione ad associazioni		Consorzio di Tutela Casera e Bitto, Confcooperative, Coldiretti, Confindustria, HonestFood, ITS Academy
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Il nostro percorso di sostenibilità Cap 1, Par 1.4	
	2-30 Accordi di contrattazione collettiva	Annex	Il 100% dei dipendenti è coperto da contratti collettivi del lavoro (CCNL).

Temi materiali

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Il nostro percorso di sostenibilità	
	3-2 Elenco di temi materiali	Il nostro percorso di sostenibilità	

Sostegno a comunità e territorio

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 2, Par 2.1, 2.3	
GRI 201 Performance economiche versione 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Cap 2, Par 2.2	
GRI 203 Impatti economici indiretti versione 2016	203-2 Impatti economici indiretti significativi	Cap 2, Par 2.2	

Politica di approvvigionamento

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali		
GRI 204 Pratiche di approvvigionamento versione 2016	204-1 Proporzione della spesa verso fornitori locali	Insieme per un'Economia Virtuosa di Montagna	

Consumo di materie prime ed economia circolare

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.2	
GRI 301 Materiali versione 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	Cap 4, Par 4.2 Annex	

Emissioni e cambiamento climatico

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.1	
GRI 302 Energia versione 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap 4, Par 4.1 Annex	
GRI 305 Emissioni versione 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Cap 4, Par 4.1 Annex	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Cap 4, Par 4.1 Annex	

Prelievi idrici

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.3	
GRI 303 Acqua e scarichi idrici versione 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Cap 4, Par 4.3	
	303-3 Prelievo idrico	Cap 4, Par 4.3 Annex	

Sostanze chimiche e scarichi

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.3	
GRI 303 Acqua e scarichi idrici versione 2018	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Cap 4, Par 4.3	
	303-4 Scarico di acqua	Cap 4, Par 4.3 Annex	

Gestione dei rifiuti

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 4, Par 4.2	
GRI 306 Rifiuti versione 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Cap 4, Par 4.2	
	306-3 Rifiuti prodotti	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Cap 4, Par 4.2 Annex	
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Cap 4, Par 4.2 Annex	

Valutazione ambientale e sociale dei fornitori

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 5, Par 5.2	
GRI 308 Valutazione ambientale dei fornitori versione 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Cap 5, Par 5.2	
GRI 414 Valutazione sociale dei fornitori versione 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri sociali	Cap 5, Par 5.2	

Benessere dei dipendenti

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.1	
GRI 401 Occupazione versione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Cap 3, Par 3.1 Annex	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Cap 3, Par 3.1	

Tutela della salute e sicurezza sul lavoro

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.3	
GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro versione 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Cap 3, Par 3.3	
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Cap 3, Par 3.3	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap 3, Par 3.3	

Tutela della salute e sicurezza sul lavoro

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro versione 2018	403-9 Infortuni sul lavoro	Cap 3, Par 3.3 Annex	
	403-10 Malattie professionali	Cap 3, Par 3.3 Annex	

Formazione e sviluppo delle competenze

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.2	
GRI 404 Formazione e istruzione versione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Cap 3, Par 3.2 Annex	

Inclusione e pari opportunità

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 3, Par 3.1	
GRI 405 Diversità e pari opportunità versione 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Cap 3, Par 3.1 Annex	
GRI 406 Non discriminazione versione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Cap 3, Par 3.1	Nel corso del 2025 non sono stati registrati episodi di discriminazione.

Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 5, Par 5.1	

Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 416 Tutela della salute e sicurezza del cliente versione 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Cap 5, Par 5.1, Par 5.3	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Cap 5, Par 5.1, Par 5.3	Nel corso del 2025 non sono stati registrati casi di non conformità a normative.

Comunicazione trasparente

GRI standard	Informativa	Ubicazione	Omissione/Commenti
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Cap 2, Par 2.4	
GRI 417 Marketing ed etichettatura versione 2016	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Cap 2, Par 2.4	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Cap 2, Par 2.4	Nel corso del 2025 non sono stati registrati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Cap 2, Par 2.4	Nel corso del 2025 non sono stati registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

Illustrazioni di
Inge Padovani

Progetto grafico e impaginazione di
Federico Sprenger

Fotografie istituzionali
Roberto Trabucchi

Con il supporto di **ALTIS Advisory**,
spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore



LATTERIA SOCIALE CHIURO
Società Cooperativa Agricola

Uffici direzionali e logistica

via C. Negri 18, Località Giardini
23030 Chiuro (SO)

Sede legale e produzione

via Nazionale, Zona Artigianale 23
23030 Chiuro (SO)
Tel. +39 0342 482113
info@latteriachiuoro.it

Punto vendita e Stuzzicheria

Via Nazionale dello Stelvio 18
23030 Chiuro
Tel. +39 0342 483438
spaccio@latteriachiuoro.it

www.latteriachiuoro.it

