



BILANCIO

di **SOSTENIBILITÀ**

2024

INSIEME
per un'ECONOMIA
VIRTUOSA
di MONTAGNA

INSIEME

per un'economia

VIRTUOSA

di MONTAGNA

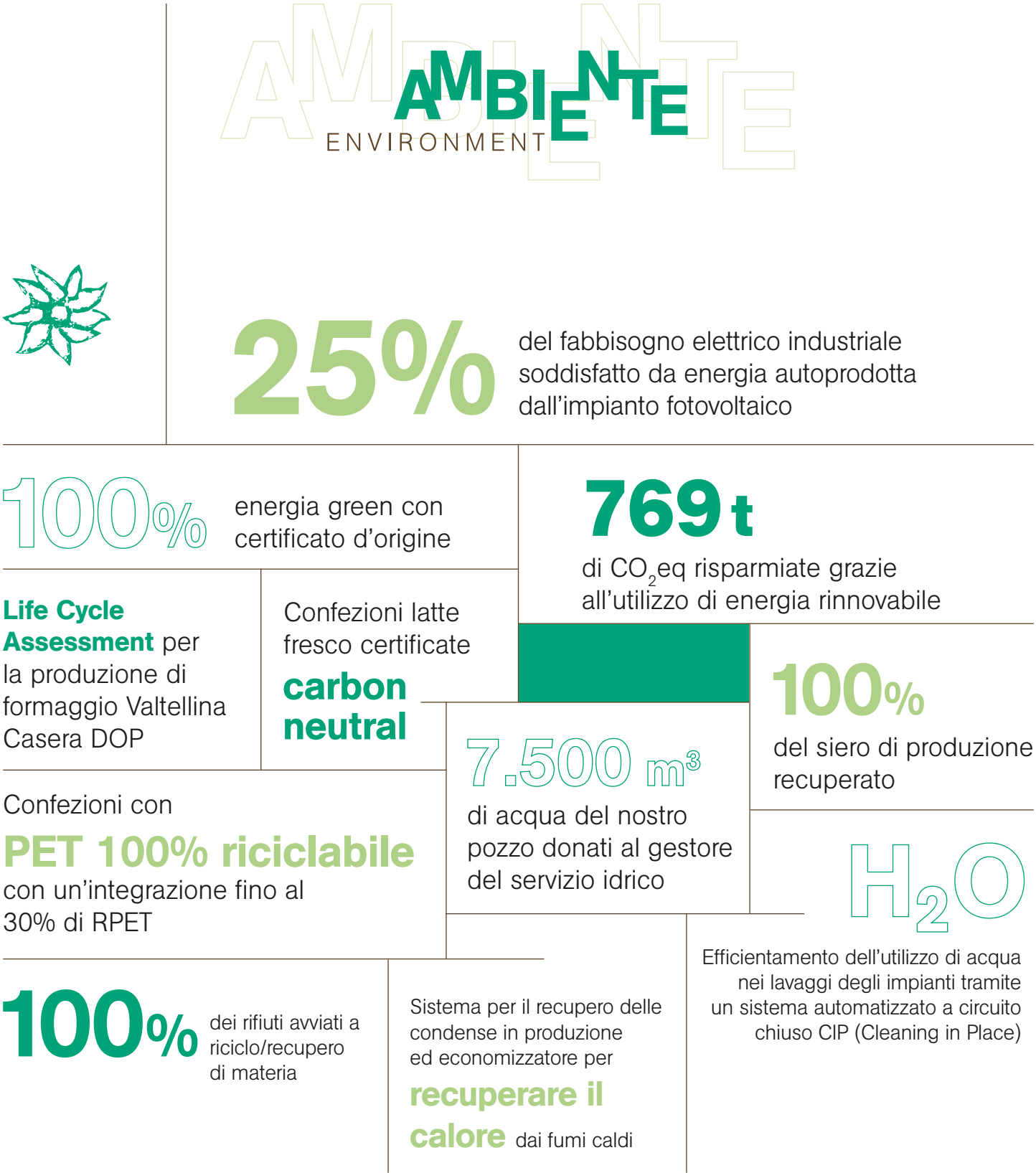
Da anni la **Latteria di Chiuro** agisce ponendo attenzione ad ogni scelta affinché la sostenibilità economica trovi perfetta sintonia con quella ambientale e sociale.



Indice

Latteria di Chiuro in numeri	4
Lettera del Presidente Franco Marantelli Colombin	7
Insieme per un’economia virtuosa di montagna	8
Il nostro percorso di sostenibilità	14
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e strategia Farm to Fork	24
La nostra identità	28
1.1 Il nostro modello di business	29
1.2 La nostra storia	32
1.3 I nostri valori	35
1.4 Governance e rapporto con gli stakeholder: la nostra idea di trasparenza	36
Territorio	38
2.1 La Valtellina, fonte di ispirazione quotidiana per il nostro lavoro.	39
2.2 Valore generato e distribuito	43
2.3 Responsabilità sociale: la comunità	45
2.4 Comunicazione trasparente - ascolto del consumatore	55
Persone	58
3.1 Le nostre persone	59
3.2 Formazione	65
3.3 Salute e sicurezza	67
Ambiente	68
4.1 Efficienza e innovazione: il nostro impegno su consumi ed emissioni	69
4.2 Selezione dei materiali, riciclo e riuso: la nostra idea di economia circolare	73
4.3 La risorsa acqua: lotta agli sprechi e gestione delle sostanze chimiche	76
I nostri prodotti	78
5.1 Qualità e sicurezza alimentare	79
5.2 Certificazioni e valutazione dei fornitori	84
5.3 Benessere animale	86
5.4 Tracciabilità	88
5.5 Innovazione di prodotti e processi	89
5.6 Innovazione e solidarietà nella lotta allo spreco alimentare	93
Nota Metodologica	97
ANNEX	98
GRI Content Index	108

LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI



LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI



LATTERIA DI CHIURO IN NUMERI

GOVERNANCE		
	30 stalle conferenti nel raggio di 25 km di distanza dal sito produttivo	Certificazione per la produzione di alimenti biologici
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)	
88 tra collaboratori e dipendenti nel 2024	OLTRE 11,5 milioni di litri di latte lavorati nel 2024	Soci del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto
Fatturato 2024 € 29.485.578	Certificazione Rintracciabilità di Filiera UNI EN ISO 22005:2008	Certificazione IFS FOOD
Dal 2023 Socio visionario dell'associazione HonestFood che promuove uno sviluppo ed un consumo etico e sostenibile		Confetture extra per yogurt provenienti dalla cooperativa sociale locale Il Sentiero che si occupa di inserire persone svantaggiate nel mondo del lavoro
100% del latte di provenienza locale (Valtellina)	85% dei prodotti disponibili presso il punto vendita proviene da fornitori locali	Attivazione piattaforma WELFARE per i dipendenti
Certificazione BRC Food Safety		



Franco Marantelli Colombin
Presidente della Latteria di Chiuro

Lettera del Presidente Franco Marantelli Colombin

Un tempo, nei paesi di montagna, le stalle e le latterie erano il cuore della comunità. Due volte al giorno, terminata la mungitura, ci si recava in latteria per consegnare il latte, incontrando amici e vicini. Al calar del sole, dopo le fatiche nei campi, le stalle diventavano luoghi di ritrovo, dove si chiacchierava, si raccontavano storie e si rafforzavano i legami tra le generazioni.

Oggi, questi territori non sono più isolati come un tempo: le strade e la tecnologia ci permettono di essere più connessi. Eppure, mentre le distanze sembrano accorciarsi, i luoghi di aggregazione di una volta sono sempre più rari. Questa trasformazione ha reso più difficile incontrarsi, condividere esperienze e tramandare i saperi.

Quella della Latteria di Chiuro è una lunga storia, che ha inizio nel 1957.

Il nostro bisogno di rinnovamento trae forza da una tradizione preziosa ed è grazie alle nostre profonde radici, se abbiamo sviluppato nuove connessioni per riaccendere lo spirito di comunità, utilizzando un linguaggio attuale, efficace e positivo.

Da sempre impegnata a promuovere il dialogo tra produttori e abitanti della Valtellina, la nostra Latteria è stata in grado di aprire nuove frontiere per coinvolgere giovani, famiglie, scuole e associazioni in progetti, iniziative e collaborazioni. Proprio come un tempo possiamo stare l'uno accanto all'altro, intrecciare pensieri ed esperienze, costruire legami solidi nel tepore di idee e di spazi aperti a tutti.

Le stalle e le latterie di ieri diventano oggi il punto di partenza per un nuovo cammino. Possiamo guardare al futuro con rinnovata energia, consapevoli che la vera ricchezza risiede nella forza che genera lo stare insieme.

Il concetto che abbiamo scelto di approfondire in questo secondo Bilancio di Sostenibilità, dal titolo "Insieme per un'economia virtuosa di montagna", rappresenta la sintesi fra i nostri valori fondanti e la necessità di mantenere consapevolmente viva la nostra bellissima terra.

Benessere animale, rispetto dei tempi di produzione, ricerca costante della qualità, ascolto dei ritmi della montagna e spirito di condivisione rappresentano il nostro approccio, il nostro saper essere e il nostro saper fare.

Ringraziamo tutti coloro che sostengono e credono nei valori della Latteria di Chiuro, augurandoci che questo bilancio possa essere un utile strumento per continuare il nostro percorso verso una crescita sostenibile e responsabile.

Insieme per un'economia virtuosa di montagna

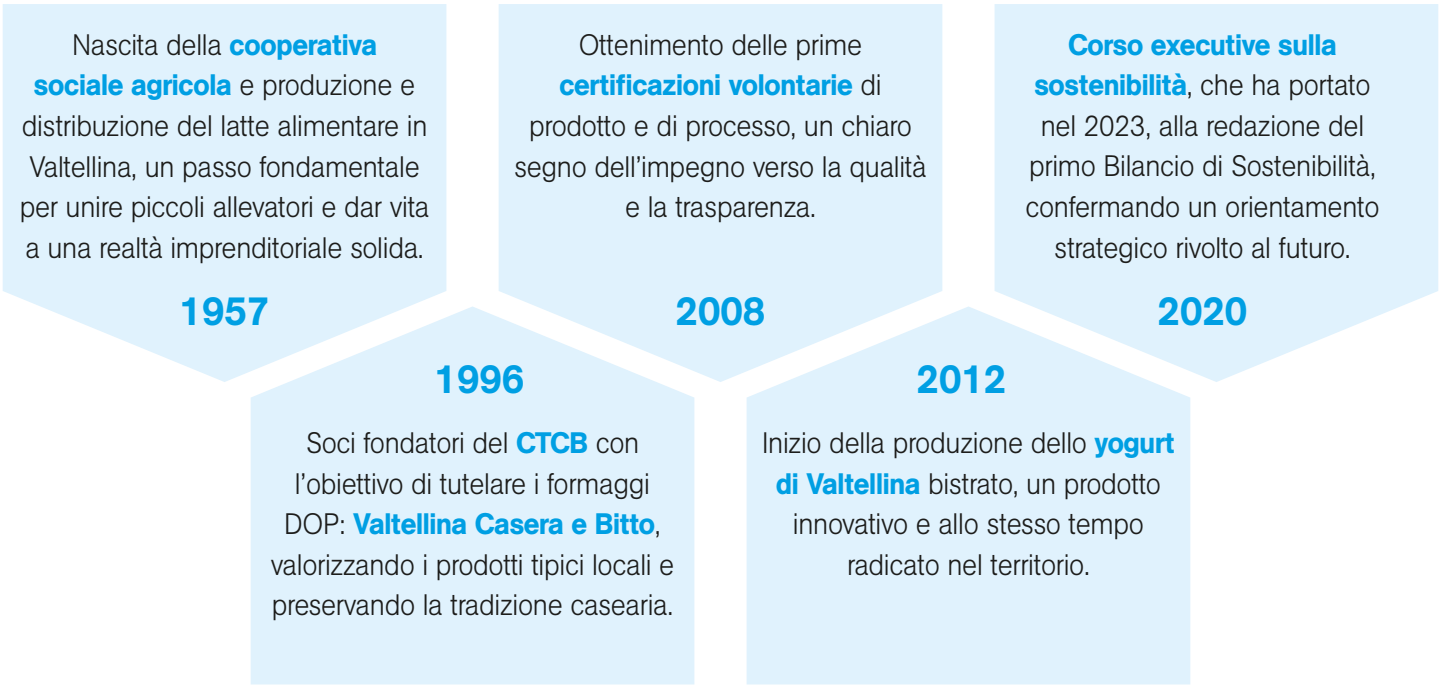


La **Latteria di Chiuro** nasce nel 1957 e, precorrendo i tempi, è stata la prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e distribuire latte fresco alimentare in **Valtellina**. L'iniziale visione, ovvero quella di dare una dimensione imprenditoriale al lavoro di numerosi piccoli allevatori, si è sostanziata 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 e 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. 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 25 chilometri dal caseificio. Una condizione determinante, che consente la **lavorazione del latte entro poche ore dalla mungitura**, garantendo **freschezza e qualità**.



● SOCI CONFERENTI

Andreoli Camilla	1
Chiuro	
Az. Agr. La Caronella di Pozzi D.	7
Teglio	
Balzarolo Emanuele	3
Chiuro	
Bertola Cristiano e Alessandro	2
Bianzone	
Bondio Cristiana	15
Ponte In Valtellina	
Londoni Francesco	4
Teglio	
Magro Mauro	5
Bianzone	
Marantelli Colombin Franco	6
Villa di Tirano	
Marantelli Colombin Nadia	13
Villa di Tirano	
Mascarini Sandra	12
Piateda	

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

○ CONFERENTI

Az. Agr. Libera di Marchesini	22
Colorina	
Az. Agr. Parolo Sabrina	29
Ardenno	
Barlascini Linda	27
Cedrasco	
Bessegghini Massimo	19
Sondalo	
Gandoli Nicola	28
Forcola	
Libera Duilio	23
Colorina	
Libera Romeo	25
Colorina	
Marchetti Elio&Giampiero	26
S. Giacomo di Teglio	
Pieri Paolo	21
Cedrasco	
Pozzi Attilio	20
Sondalo	
Varischetti Rinaldo	24
Colorina	
De Bernardi Stefano	30
Faedo Valtellino	

Da un delicato e partecipato racconto, che unisce memoria familiare, valori e resilienza, emerge una figura straordinaria, quella di Santina Pansoni in Nesina, l'unica donna tra i soci fondatori della Latteria di

Chiuro nel 1957. Santina incarnava la forza e il coraggio di chi affronta le sfide della vita con determinazione, costruendo giorno dopo giorno un futuro migliore. **La sua storia non è solo un tributo al passato, ma un**

richiamo al valore dell'unità, della solidarietà e dell'innovazione, principi che continuano a guidare la Latteria di Chiuro nel suo percorso di crescita sostenibile.



**Santina Pansoni:
un legame tramandato,
una storia di coraggio e solidarietà**

Santina Pansoni nacque a Chiuro nel 1901 e visse una vita segnata da sacrifici e sfide. Rimasta vedova nel 1940, a soli 39 anni, dovette crescere da sola quattro figli, il più piccolo dei quali aveva appena tre anni. La sua casa, situata dietro la chiesa, era semplice: al piano terra una cucina, inizialmente senza acqua corrente, al primo piano una camera da letto per tutta la famiglia, raggiungibile da una scala esterna, e infine, una cantina. Un bagno rudimentale era posizionato all'esterno, vicino ad un piccolo orto e alla stalla, che divenne presto il fulcro della vita domestica.

Santina era una donna determinata e lungimirante: non appena le fu possibile introdusse innovazioni nella sua abitazione, come l'allacciamento all'acquedotto e la costruzione di un bagno all'interno. Per tutta la vita si impegnò attivamente per il sostentamento della sua famiglia: oltre a coltivare frumento, segale, vite e ortaggi, lavorava a ore presso le famiglie nobili sbrigando le faccende domestiche. Per garantire un sano nutrimento al figlio più piccolo, acquistò una mucca, vendendo l'eccedenza di latte per arrotondare. La stalla, con il suo soffitto a volta e il calore degli animali, divenne presto un luogo di ritrovo e di condivisione. Qui si intrecciavano racconti, nascevano legami e si consolidavano le relazioni tra coloro che vivevano nella stessa corte condivisa, come accadde con la famiglia di Michele Sondalini, un altro socio fondatore della Latteria di Chiuro. La relazione di vicinato tra Santina e la famiglia di Michele si trasformò in una vera e propria alleanza. Michele, sempre disponibile e generoso, aiutava Santina con i

lavori più pesanti, le prestava il suo carro per le attività agricole e la sosteneva nella raccolta del fieno.

La moglie di Michele, nonostante la bellezza di Santina potesse suscitare gelosie in altre donne del vicinato, compresa la portata umana della persona, accettava con gratitudine l'aiuto che Santina le offriva, come il lavaggio e la stiratura delle lenzuola.

Il cortile, nella sua circolarità, è sempre stato il luogo ideale per facilitare i rapporti di collaborazione tra le famiglie. Santina ha interpretato al massimo il senso dell'accoglienza: significativo è stato il legame affettivo instaurato con una famiglia che negli anni '60 arrivò a Chiuro dalla lontana Sardegna. Da perfetti sconosciuti a praticamente "parenti"... offrì loro aiuto concreto ad integrarsi nel contesto del paese, tanto che divenne per i piccoli di famiglia la loro nuova "nonna".

Quando nel 1957 venne costituita la Latteria di Chiuro, Santina comprese immediatamente il valore di unirsi a questa iniziativa. **La cooperativa rappresentava per lei una soluzione concreta** per trasformare il latte in burro e formaggio e per garantirsi una fonte di reddito stabile. La sua scelta rifletteva non solo la volontà di sopravvivere ma anche una visione di comunità e solidarietà.

Il ricordo di Santina è custodito con amore dalle generazioni successive. Lidia, sua nipote, ha ereditato dalla madre Clara il diario che raccoglie storie di un mondo ormai scomparso, fatto di sacrifici, solidarietà, tradizioni e un'incrollabile fede. La pronipote Benedetta, orgogliosa della sua bisnonna, ha scelto di risiedere a Chiuro, ove un tempo era il frutteto di famiglia. Anche Chiara, altra pronipote, prosegue questa eredità culturale attraverso il suo impegno nel concorso "Latte di Natale", dimostrando come i valori della famiglia Pansoni continuino a ispirare le attività della Latteria di Chiuro.

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, allevamento e produzione lattiero-casearia diventano pilastri di uno sviluppo sostenibile.**

Il sistema qualità, le certificazioni e l'efficienza produttiva permettono di controllare l'intera filiera, dalla produzione alla vendita. Allo stesso tempo, dedichiamo particolare attenzione agli equilibri sociali

locali valorizzando il lavoro dei soci, **attivamente coinvolti nel funzionamento della Latteria**, con una remunerazione equa e riconoscendo il loro 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.

Gli allevamenti sono al centro di questa produzione e coinvolgono diversi fattori complessi e interconnessi, tra cui la nutrizione, la salute e la gestione del bestiame. Il percorso che porta il latte e i suoi derivati alle nostre tavole rappresenta un esempio concreto della filiera che lega il cibo con questi fattori. In un momento in cui il mondo dell'allevamento vive una crisi profonda, è importante comprendere le

dinamiche che lo regolano e valorizzare alcuni degli alimenti che ne derivano, mettendo in primo piano gli obiettivi dell'agenda Onu 2030. I percorsi educativi rivestono un ruolo cruciale per noi, per questo motivo abbiamo ideato **"La Via del Latte, fra tradizione e futuro" che è un progetto di ricerca-azione dedicato alla produzione sostenibile del latte in Valtellina**, nato con l'obiettivo di coinvolgere studenti, insegnanti e allevatori per mostrare alla comunità modelli di allevamento possibili e ispiratori, stimolando l'interesse verso il mondo agricolo e i suoi prodotti. Attraverso attività pratiche e creative, si desidera ispirare un futuro che sia attento alle esigenze del presente, senza dimenticare il valore delle tradizioni locali.



La Via del Latte, tra tradizione e futuro

Studenti e agricoltori della Valtellina insieme per un
progetto di ricerca-azione sull’agricoltura sostenibile.

Promosso da Magia Verde ODV con il contributo di ERSAF, Regione Lombardia, Fondazione Pro Valtellina e il supporto della Latteria di Chiuro, “**La Via del Latte**” ha coinvolto tre aziende agricole della provincia e 54 studenti provenienti dalla scuola primaria Bruno Credaro di Sondrio e dall’Istituto Tecnico Agrario del capoluogo valtellinese, accompagnati dai loro docenti. In questa fase sperimentale, si è scelto un gruppo pilota per lavorare in modo più approfondito e personalizzato costruendo, così, modelli di riferimento rispetto alla comunicazione e alla condivisione del percorso con altri giovani.

Il progetto intende favorire il dialogo tra generazioni, attraverso lo scambio di competenze e di esperienze fra i lavoratori del settore agroalimentare e gli studenti, per creare una maggiore consapevolezza sul valore della sostenibilità ambientale, del benessere animale, della qualità del latte e degli attori che in ambito agricolo promuovono questi aspetti. **Attraverso visite guidate in stalle e laboratori, interviste e degustazioni**, gli studenti hanno esplorato i processi produttivi e compreso l’importanza delle tradizioni locali e della sostenibilità delle stesse, confrontando tre approcci diversi: quello tecnologico con stalle robotizzate, quello tradizionale dove il lavoro manuale è ancora centrale e quello dell’alpeggio dove animali e uomo sono custodi di territori unici. Una pagina Instagram dedicata al progetto (www.instagram.com/la_via_del_latte) consente di seguire il percorso durante le sue tappe. Centrale è stata la realizzazione di un **documentario**, coordinato dal regista Michele Rovati, ma filmato quasi interamente dai ragazzi dell’istituto agrario, che **racconta le sfide della produzione lattiero-casearia e il rapporto possibile tra tradizione e innovazione**.

I risultati preliminari di un questionario somministrato agli studenti evidenziano differenze generazionali nella percezione del latte: i bambini lo associano a immagini di dolcezza e purezza, mentre gli adolescenti ne apprezzano il valore tecnico e produttivo. Entrambi i gruppi, pur con abitudini di consumo diverse, dimostrano interesse per l’approfondimento.



GUARDA
IL VIDEO

Inclusione e promozione del territorio

La Latteria di Chiuro investe costantemente nelle risorse umane e nella valorizzazione del territorio, collaborando con realtà locali impegnate **nell'inclusione lavorativa di persone svantaggiate**. Rientra, infatti, 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 si concretizza attraverso progetti sviluppati in collaborazio-

ne con scuole e comunità, come il concorso di disegno "Latte di Natale", dedicato alle scuole primarie della provincia di Sondrio, il progetto "InMoWimento", rivolto agli studenti del triennio del liceo scientifico a indirizzo sportivo di Sondrio, e altre iniziative volte a promuovere l'importanza di uno stile di vita sano e sostenibile.

Impegno sociale e prevenzione

La salute e la prevenzione sono altri temi centrali per la nostra filosofia e si concretizzano nelle collaborazioni "Latte del Dono" e "Yogurt del

Dono" con AIDO, ADMO e AVIS e nella partecipazione alle iniziative dell'"**Ottobre in Rosa**" promosse da ATS della Montagna. Esse testimoniano il nostro sostegno a campagne di sensibilizzazione e rappresentano il nostro contributo concreto alla consapevolezza sociale. Questi sono solo alcuni dei progetti che saranno illustrati e approfonditi nel corso di questo Bilancio, tutti fondamentali per mantenere un'economia di montagna virtuosa e sostenibile, rispettosa della più grande ricchezza del territorio: **la natura che ci circonda**.

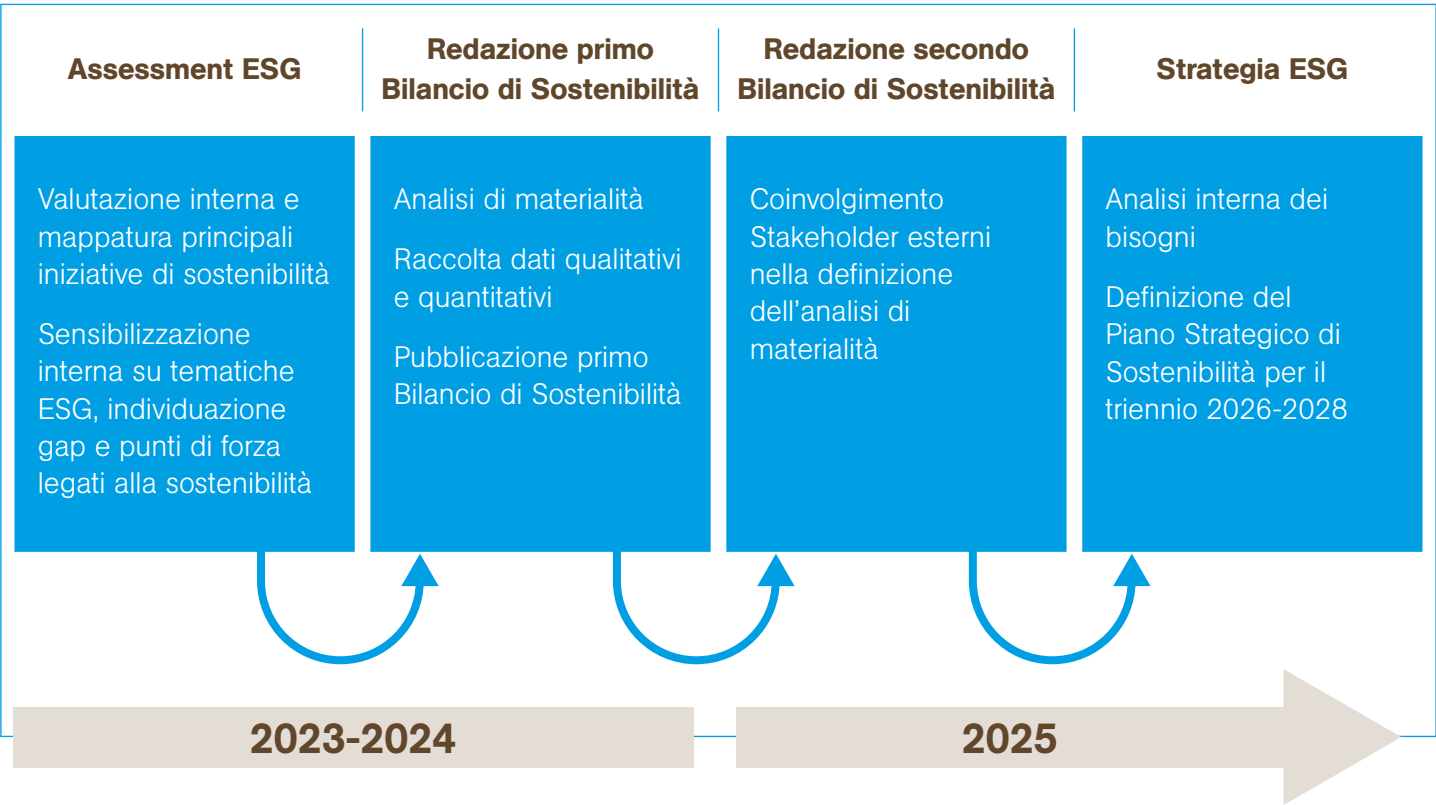


Il nostro percorso di sostenibilità

L'attenzione all'ambiente e alla comunità è elemento imprescindibile del nostro percorso di sostenibilità, che intende valorizzare una virtuosa economia di montagna anche attraverso questo aspetto. Abbiamo deciso di documentare volontariamente il lavoro fatto fino ad oggi percorrendo i tempi, al fine di valutare accuratamente i nostri impatti, nella convinzione che **la consapevolezza sia la base di ogni processo di miglioramento**. Questo prende avvio da una riflessione di medio periodo sulle nostre attività aziendali e rappresenta la base per una **rendicontazione efficace, accurata e di valore** su aspetti ambientali, sociali e di governance (ESG).

Il nostro percorso verso la sostenibilità prende forma nel 2023 con un **passaggio fondamentale: la valutazione dei presidi interni** attraverso l'**Assessment ESG**, un questionario strutturato somministrato ai collaboratori della Latteria che rivestono un ruolo chiave. I dati raccolti sono stati utili per capire come l'organizzazione gestisce i temi della sostenibilità e per valutare il suo posizionamento in termini di performance ambientali, sociali ed economiche. Parallelamente, abbiamo mappato le iniziative in corso e condotto un'analisi approfondita delle criticità (gap analysis), **identificando le aree di intervento prioritarie** per il nostro

futuro. Le informazioni raccolte sono state elaborate al fine di individuare obiettivi di miglioramento concreti. Queste attività sono state propedeutiche alla redazione del nostro primo Bilancio di Sostenibilità nel 2023, realizzato seguendo gli **standard GRI** della Global Reporting Initiative (Universal Standard 2021), riconosciuti a livello internazionale per la rendicontazione socio-ambientale. Per garantire un approccio globale e non solo locale, abbiamo inoltre considerato gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite** (Agenda 2030) e la strategia europea **"Farm to Fork"**.



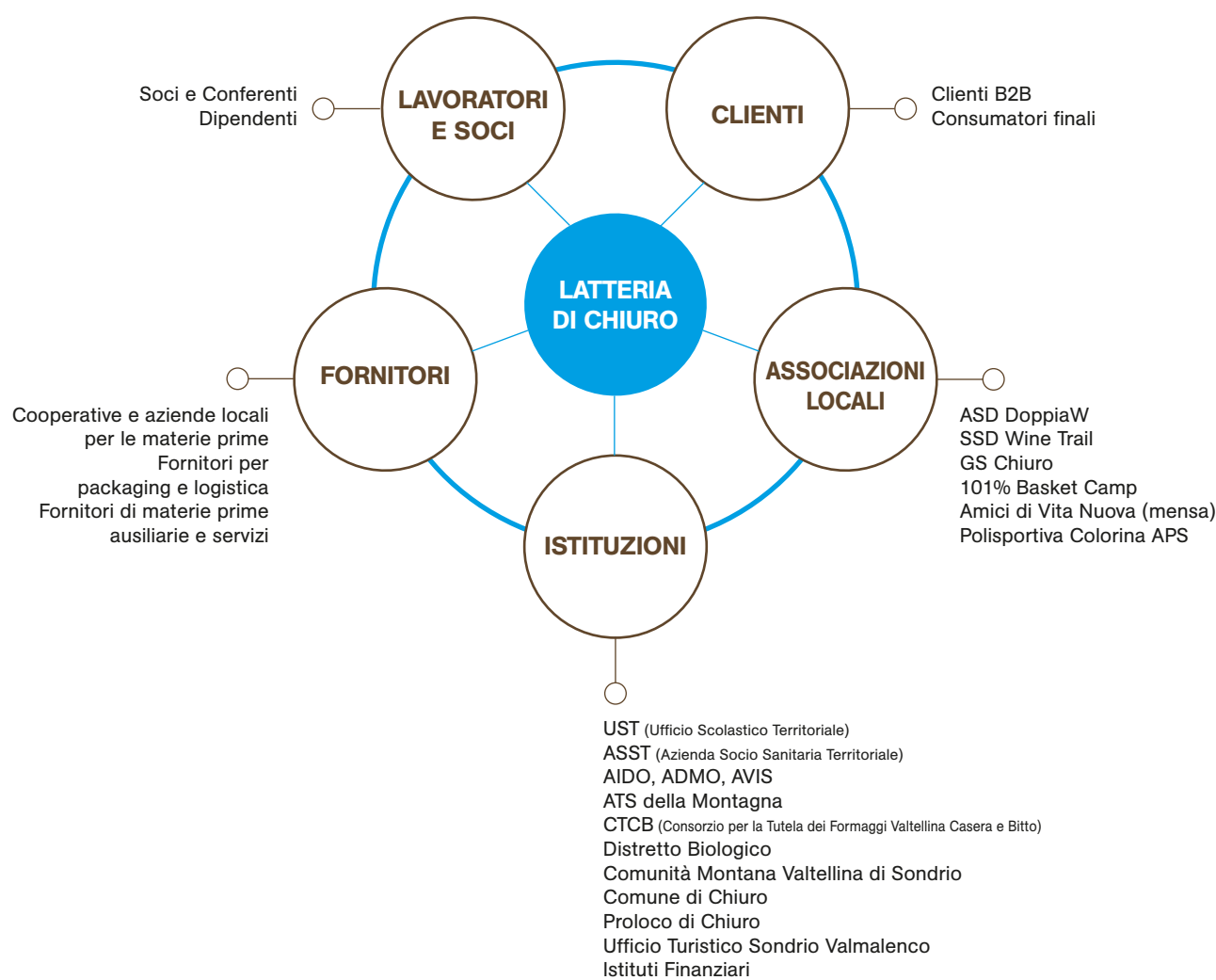
Il lavoro svolto per la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità, fornisce una **base dati solida per identificare azioni e obiettivi specifici che guideranno la nostra strategia**. Nel 2024 il percorso di sostenibilità di Latteria di Chiuro si è arricchito di importanti novità, confermando l'impegno nell'allineare sempre più la strategia di sostenibilità con quella aziendale, integrando processi e decisioni operative, rendendo lo sviluppo solido, concreto e sostenibile nel lungo termine. Nel

corso del 2025, abbiamo pianificato di condurre **un'analisi dei bisogni dei dipendenti** attraverso una survey che invieremo a tutta l'organizzazione, con l'obiettivo di **comprendere le esigenze dei nostri collaboratori** e di progettare interventi mirati ed efficaci da integrare nelle attività. Inoltre, durante il prossimo anno, ci dedicheremo alla definizione di un piano strategico di sostenibilità triennale, che includerà obiettivi chiari, azioni concrete e target misurabili per il periodo 2026-2028 e che

sarà uno strumento fondamentale per monitorare e valutare i progressi compiuti nel nostro percorso di sostenibilità.

La nostra strategia di coinvolgimento degli stakeholder

Lo spirito di cooperazione e l'attenzione al territorio che da sempre animano Latteria di Chiuro, ci portano ad avere cura delle relazioni con tutti i portatori di interesse (stakeholder) della nostra attività, indicati nel seguente grafico.





La Latteria festeggia con il territorio il primo Bilancio di Sostenibilità, un evento per condividere obiettivi e valori

Alla fine di maggio 2024 abbiamo presentato il nostro primo Bilancio di Sostenibilità presso Palazzo Sertoli Salis a Tirano. L'evento, dedicato a soci, dipendenti, fornitori, clienti e partner istituzionali, è stato l'occasione per condividere obiettivi e valori legati alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio valtellinese. Durante la serata, gli ospiti hanno avuto l'opportunità di visitare il museo del palazzo e partecipare a una cena nella Corte della Meridiana. Nel Salone d'Onore si sono svolti interventi sul tema della sostenibilità e dell'innovazione imprenditoriale, con i contributi di Franco Marantelli Colombin, Presidente della Latteria, della dott.ssa Stella Gubelli (Amministratore Delegato di Altis Advisory) e di Oscar di Montigny (Presidente di Grateful Foundation). La serata è proseguita con un concerto del gruppo Manoucherie e una cena a buffet.

Il successo della serata è stato favorito dal catering dell'Hotel Sassella e dalla cura dei dettagli artigianali, come le composizioni floreali e i regali per i partecipanti.

Le **strategie di coinvolgimento** si differenziano in base alle categorie di stakeholder. Per quanto riguarda quelli interni (soci e dipendenti) sono previsti invii mensili di newsletter, eventi di team building e riunioni periodiche. I fornitori vengono costantemente aggiornati in merito a possibili opportunità. Ai clienti vengono somministrati **questionari di soddisfazione** per comprenderne le aspettative e per sviluppare prodotti in linea con esse. Alle richieste viene data massima attenzione e **le risposte sono tempestive, accurate e trasparenti**. Clienti e fornitori partecipano attivamente nei processi di ricerca e

sviluppo. Con le istituzioni (scuole, agenzie per la salute, enti locali e associazioni del terzo settore), sviluppiamo **sinergie volte a sostenere attività significative e coerenti con i nostri valori che promuovono un'educazione di qualità equa ed inclusiva**. Con le associazioni di categoria, il Consorzio di Tutela Formaggi Casera e Bitto, i comuni e gli enti pubblici, condividiamo la nostra visione di sviluppo sostenibile in un territorio montano. Siamo soci visionari dell'associazione **HonestFood** avendo partecipato all'atto costitutivo nel 2023 di cui condividiamo i valori, in particolare il buonsenso e l'equilibrio.



HonestFood

È un'associazione costituita con lo scopo di divulgare la conoscenza del mondo agricolo, della filiera agroalimentare e come interagiscono con l'ambiente, con il benessere e con la salute umana ed animale, educando ad un consumo del cibo etico e responsabile, con attenzione alla qualità dei prodotti, alla sostenibilità ed eticità della loro produzione, all'equo prezzo.



L'analisi di materialità

La costruzione dell'analisi di materialità di Latteria di Chiuro, volta a mettere in relazione i temi prioritari per gli stakeholder con la strategia aziendale, è il risultato di un **percorso strutturato che ha consentito di identificare i principali impatti**, attuali e potenziali, generati dall'azienda su ambiente e società. Essa si è sviluppata attraverso diverse fasi, partendo nel 2023 da un workshop interno, che ha coinvolto i principali responsabili di funzione in un confronto strutturato. Durante questa fase, un'analisi di contesto e un esercizio di benchmarking hanno consentito di identificare una lista preliminare di impatti associati ai

principali temi di sostenibilità, successivamente valutati in base alla loro rilevanza. Nel 2024, il processo è stato arricchito dal coinvolgimento degli **stakeholder esterni**, selezionati sulla base della loro influenza e rilevanza per Latteria di Chiuro. Questa fase ha rappresentato un passaggio cruciale per garantire un dialogo aperto con gli stakeholder e per evitare un approccio autoreferenziale nella definizione delle priorità di sostenibilità. È stato realizzato un questionario online, al quale hanno risposto 35 stakeholder (Fig. 1). A ciascuno di loro è stato chiesto di esprimere un giudizio sulla rilevanza degli impatti individuati da Latteria



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

di Chiuro in una scala da 1 (poco rilevante) a 3 (molto rilevante). I risultati raccolti dalle sessioni di confronto sono stati convalidati e gli impatti sono stati associati agli indicatori GRI più appropriati per la rendicontazione.

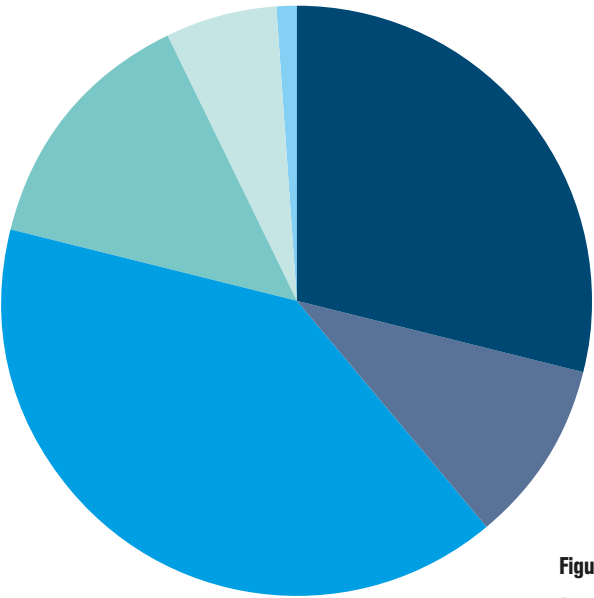


Figura 1. Stakeholder engagement

- ASSOCIAZIONI DEL TERZO SETTORE

● SCUOLE, UNIVERSITÀ E ISTITUTI DI RICERCA

● FORNITORI
- CLIENTI FINALI

● BANCHE E INTERMEDIARI FINANZIARI

● RAPPRESENTANTI DELLA COMUNITÀ

“

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.

”

La tabella qui di seguito mostra la suddivisione per tipologia, dei temi materiali emersi come rilevanti per la nostra organizzazione.

I TEMI MATERIALI PER TIPOLOGIA		
AMBIENTALI	SOCIALI	ECONOMICO - GESTIONALI
Emissioni e cambiamento climatico	Benessere dei dipendenti	Benessere animale
Consumo di materie prime ed economia circolare	Formazione e sviluppo delle competenze	Approvvigionamento locale e inclusione economica
Gestione dei rifiuti	Inclusione e pari opportunità	R&D innovazione
Sostanze chimiche e scarichi	Salute e sicurezza dei lavoratori	Sostegno a comunità e territorio
Prelievi Idrici	Comunicazione trasparente	
	Tracciabilità di filiera	
	Valutazione dei fornitori	
	Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	
	Spreco alimentare	

I temi presenti nella tabella sono stati approfonditi con maggiore dettaglio nelle pagine seguenti, mantenendone la suddivisione per tipologia, ma collegandoli agli impatti che essi generano, ai presidi attuati dall’azienda per la loro mitigazione e alla valutazione di rilevanza fornita dagli stakeholder esterni, emersa dall’analisi di materialità effettuata nel 2024.

IMPATTI SU AMBIENTE E PERSONE	PRESIDI ATTUATI DALL'AZIENDA	RILEVANZA DA 1 A 3 PER STAKEHOLDER ESTERNI
Emissioni e cambiamento climatico		
Impatti sul cambiamento climatico dovuti al contributo dell'organizzazione e dalla sua catena di fornitura attraverso emissioni di gas serra prodotte per l'utilizzo di combustibili fossili (SCOPE 1, 2 e 3).	Monitoraggio dei principali consumi ed emissioni (Scope 1 e 2), studio per l'ottimizzazione delle risorse energetiche tramite software e diagnosi energetica.	2,10
Prelievi idrici		
Impatti collegati a prelievi di acqua per il processo produttivo in relazione alla disponibilità di risorse idriche del territorio per altri utilizzi (ad esempio uso domestico, attività agricole).	Monitoraggio dei consumi; utilizzo di tecnologie per il recupero della condensa in produzione ed efficientamento dei lavaggi; utilizzo di un circuito chiuso per l'impianto raffreddamento.	2,10
Sostanze chimiche e scarichi		
Impatti collegati alla riduzione e selezione delle sostanze chimiche utilizzate e gestione degli scarichi.	Sensibilizzazione interna e formazione sul corretto utilizzo di sostanze chimiche. Monitoraggio delle acque di scarico (controlli volontari e per legge) e depurazione delle stesse attraverso il gestore locale, una parte è destinata all'impianto di biogas.	2,30
Gestione dei rifiuti		
Impatti dovuti alla generazione di rifiuti pericolosi o non pericolosi prodotti dall'organizzazione che vengono inviati a smaltimento o inceneritore, non consentendo il recupero dei materiali. Impatti positivi dovuti a rifiuti pericolosi o non pericolosi avviati a riciclo o recupero.	Monitoraggio e gestione dei rifiuti secondo gli obblighi di legge.	2,20
Consumo di materie prime ed economia circolare		
Impatti derivanti da flussi di materiali utilizzati e sottratti alle risorse globali e relativa intensità di consumo di materiali usa-e-getta.	Sensibilizzazione dei consumatori finali al riutilizzo dei materiali di imballo; utilizzo di materiali che originano da riciclo o cicli biologici rigenerativi.	2,30

IMPATTI SU AMBIENTE E PERSONE	PRESIDI ATTUATI DALL'AZIENDA	RILEVANZA DA 1 A 3 PER STAKEHOLDER ESTERNI
Spreco alimentare		
Impatti negativi legati alla fase di raccolta, post-raccolta e problemi legati alla vendita dei prodotti.	Impegno a ridurre lo spreco alimentare attraverso partnership con realtà territoriali e processi di innovazione sulla shelf-life e sul packaging, sistema di monitoraggio con verifiche a campione sui trasporti effettuati da terzi.	2,30
Impatti positivi sulla riduzione dello scarto di cibo che includono temperature e condizioni di conservazione adeguate, infrastrutture solide e trasporti efficienti.		2,80
Benessere dei dipendenti		
Impatti derivanti da una gestione delle risorse umane che abbia come obiettivo la costruzione di un clima di lavoro positivo, con condizioni di lavoro attente ai bisogni dei dipendenti.	Presidio e gestione delle tematiche relative al personale tramite investimenti negli spazi per i dipendenti, introduzione di un programma di welfare, dialogo diretto con il management. Adozione di misure per la conciliazione vita-lavoro.	2,10
Inclusione e pari opportunità		
Impatti sulle persone legati alla promozione del senso di inclusione e valorizzazione delle diversità di genere, età, etnia, religione.	Presidio e gestione delle tematiche relative al personale.	2,40
Formazione e sviluppo delle competenze		
Impatto sul livello di aggiornamento delle conoscenze e delle competenze dei dipendenti generato grazie alla capacità/incapacità dell'organizzazione di adottare piani di sviluppo e formazione aziendali.	Formazione erogata oltre l'obbligo di legge come strumento per ampliare e per aggiornare le conoscenze e competenze dei dipendenti.	2,40
Salute e sicurezza dei lavoratori		
Impatti derivanti da una corretta gestione della salute e della sicurezza sul lavoro.	Presidio secondo obblighi di legge, sistema di gestione formalizzato.	2,60

IMPATTI SU AMBIENTE E PERSONE	PRESIDI ATTUATI DALL'AZIENDA	RILEVANZA DA 1 A 3 PER STAKEHOLDER ESTERNI
Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare		
Impatti legati alle caratteristiche di prodotti e servizi che influenzano la salute e la sicurezza dei consumatori (contaminazione degli alimenti).	Conformità dei prodotti a normative e codici volontari oltre la compliance in materia di ingredienti, componenti, formulazione, qualità, salute e sicurezza (sistema di controllo interno ed esterno).	2
Tracciabilità di filiera		
Impatti collegati alla facile tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti.	Promozione di una filiera corta, stretto legame con fornitori locali. Certificazioni tracciabilità come la ISO 22005.	2,80
Comunicazione trasparente		
Impatto sul livello di fidelizzazione dei clienti generato dalla capacità di garantire loro una comunicazione trasparente, che li aiuti a fare delle scelte di acquisto consapevoli, accedendo a informazioni complete per i prodotti/servizi commercializzati.	Procedure di raccolta feedback da parte dei clienti, attenzione a una comunicazione corretta e trasparente nelle attività di marketing, nelle informazioni riportate in etichetta, e nelle caratteristiche di sostenibilità attribuite al prodotto.	2,50
Valutazione dei fornitori		
Impatti che avvengono lungo la catena di fornitura legati alla gestione degli aspetti ambientali e sociali dei processi di lavorazione presso i fornitori (ad esempio inquinamento degli scarichi idrici, tecniche agronomiche e zootecniche a ridotto impatto ambientale, inquinamento atmosferico, del suolo, conversione degli ecosistemi, gestione dei rifiuti, lavoro nero, forzato, minorile, garanzia salario minimo, diritti dei lavoratori, presidi, audit e controlli).	Aggiornamento del monitoraggio e della valutazione fatta ai propri fornitori in ottica ESG tramite un questionario annuale di valutazione della qualità.	2,7

IMPATTI SU AMBIENTE E PERSONE	PRESIDI ATTUATI DALL'AZIENDA	RILEVANZA DA 1 A 3 PER STAKEHOLDER ESTERNI
Benessere animale		
Impatto generato attraverso l'impegno con i soci conferenti per garantire un'alimentazione sostenibile delle mandrie, un uso attento dei farmaci finalizzato esclusivamente alla cura, oltre che spazi salubri e a tutela degli animali e dell'ambiente.	Procedure di controllo, analisi regolari presso le stalle dei conferenti, collaborazione con associazioni regionali (ARAL).	2,80
Sostegno a comunità e territorio		
Impatti generati dalle attività di sostegno alla comunità.	Sponsorizzazione/sostegno ad attività e associazioni locali e solidali. Sensibilizzazione ed educazione ad alimentazione e stili di vita sani e sostenibili nelle scuole.	2,50
Approvvigionamento locale e inclusione economica		
Impatti sui fornitori generati dall'organizzazione per gli acquisti effettuati presso fornitori locali, di piccole dimensioni o che impiegano lavoratori appartenenti a categorie sociali vulnerabili (supporto agli imprenditori locali/agricoltori locali).	Promozione di una filiera corta; stretto legame con i fornitori e cooperative locali.	2,60
R&D innovazione		
Impatti legati alla capacità dell'organizzazione di produrre e diffondere prodotti innovativi sul mercato e di crescente qualità.	Sviluppo di prodotti conformi a regimi sani e sostenibili (limitazione di alimenti ricchi di sale, zuccheri e/o grassi). Ricerca e sviluppo di prodotti con caratteristiche nutrizionali rivolte a segmenti specifici.	2,60



Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e strategia Farm to Fork

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un documento firmato da oltre 150 leader alle Nazioni Unite, che rappresenta l'ambiziosa strategia per affrontare le sfide globali con un orizzonte temporale fissato al 2030. Al suo interno, la strategia viene sviluppata tramite **17 obiettivi e 169 sotto-obiettivi**, che vanno dal porre fine alla povertà alla lotta contro le ineguaglianze, fino allo sviluppo sociale ed eco-

nomico, riprendendo anche aspetti fondamentali per il futuro dell'umanità come la costruzione di società pacifiche e la lotta al cambiamento climatico. Riportiamo, insieme a una breve descrizione, gli Obiettivi a cui noi riteniamo di poter dare un contributo grazie alla nostra attività quotidiana, con particolare attenzione agli SDGs propri di una realtà che opera nel settore alimentare.



- SDG 1:** porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo.
- SDG 2:** porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.
- SDG 3:** assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.
- SDG 4:** fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.
- SDG 7:** assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.
- SDG 8:** incentivare una crescita economica duratura,

- inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.
- SDG 9:** infrastrutture resistenti, industrializzazione sostenibile e innovazione.
- SDG 10:** ridurre le ineguaglianze.
- SDG 12:** garantire modelli sostenibili sia di produzione che di consumo.
- SDG 15:** proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.
- SDG 17:** Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile.



Come già anticipato, per la redazione del nostro Bilancio di Sostenibilità abbiamo considerato, oltre agli indicatori GRI e agli obiettivi

dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, anche la strategia europea "Farm to Fork". Essa sostiene la diffusione di **scelte alimentari**

consapevoli e sane, con l'obiettivo di potenziare e diffondere metodi di produzione sostenibili e socialmente responsabili.



La strategia europea
FARM TO FORK

La **"Farm to Fork"** costituisce un nuovo approccio al valore che gli europei attribuiscono alla sostenibilità alimentare dal produttore al consumatore. Si tratta di un'opportunità per migliorare stili di vita, salute e ambiente, riconoscendo il **legame inscindibile tra persone sane, società sana e pianeta sano**. Essa è al centro del Green Deal europeo, un pacchetto di iniziative che mira a rendere l'Europa **il primo continente a impatto climatico zero** entro il 2050.

Un ambiente predisposto a regimi alimentari sani e sostenibili ha impatti positivi sulla salute e sulla qualità della vita, riducendo costi sanitari e povertà. Tale percorso è guidato anche dai consumatori alla ricerca di valore negli alimenti e sempre più attenti alle questioni ambientali, sanitarie, sociali ed etiche.

In particolare, secondo la strategia "Farm to Fork", i sistemi alimentari dovrebbero:

- Avere un impatto ambientale neutro o positivo.
- Contribuire nella mitigazione del cambiamento climatico adattandosi ai suoi impatti.
- Garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica, assicurando l'accesso di tutti a cibo sufficiente, sicuro, nutriente e sostenibile.
- Preservare l'accessibilità economica dei prodotti alimentari, generando ritorni economici più equi favorendo la competitività del settore dell'approvvigionamento europeo e promuovendo il commercio equo.

La nostra attività già prevede buone pratiche in materia di benessere degli animali, in armonia con gli obiettivi europei che promuovono miglioramenti per la salute, per la qualità degli alimenti, oltre che per la protezione della biodiversità.

Qualità e sicurezza interessano anche le iniziative sui materiali a contatto con gli alimenti, in cui siamo già attivi attraverso **soluzioni di imballaggio innovative e sostenibili**. Nel seguente grafico mettiamo in

evidenza il parallelo fra gli obiettivi di "Farm to Fork", le nostre iniziative (che troveranno un approfondimento nel corso dei capitoli di questo Bilancio) e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs).



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 ambientali, sociali e di governance tramite il Bilancio di Sostenibilità.

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

Lavoriamo con imballaggi riciclabili e innovativi (ad esempio PET riciclabile e riciclato, Tetrapak®, confezioni certificate carbon neutral, ecc.).

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

Latteria di Chiuro è promotrice di un'economia virtuosa di montagna che valorizza i produttori locali sia nel conferimento del latte sia nei rapporti con cooperative sociali per la fornitura di prodotti e materie prime.

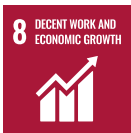
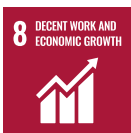
Promuoviamo la collaborazione con istituzioni, associazioni, scuole e professionisti per la valorizzazione e diffusione di uno stile di vita più sano e sostenibile.

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.

Utilizziamo il siero di scarto per produrre biogas.



SDG DI RIFERIMENTO



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

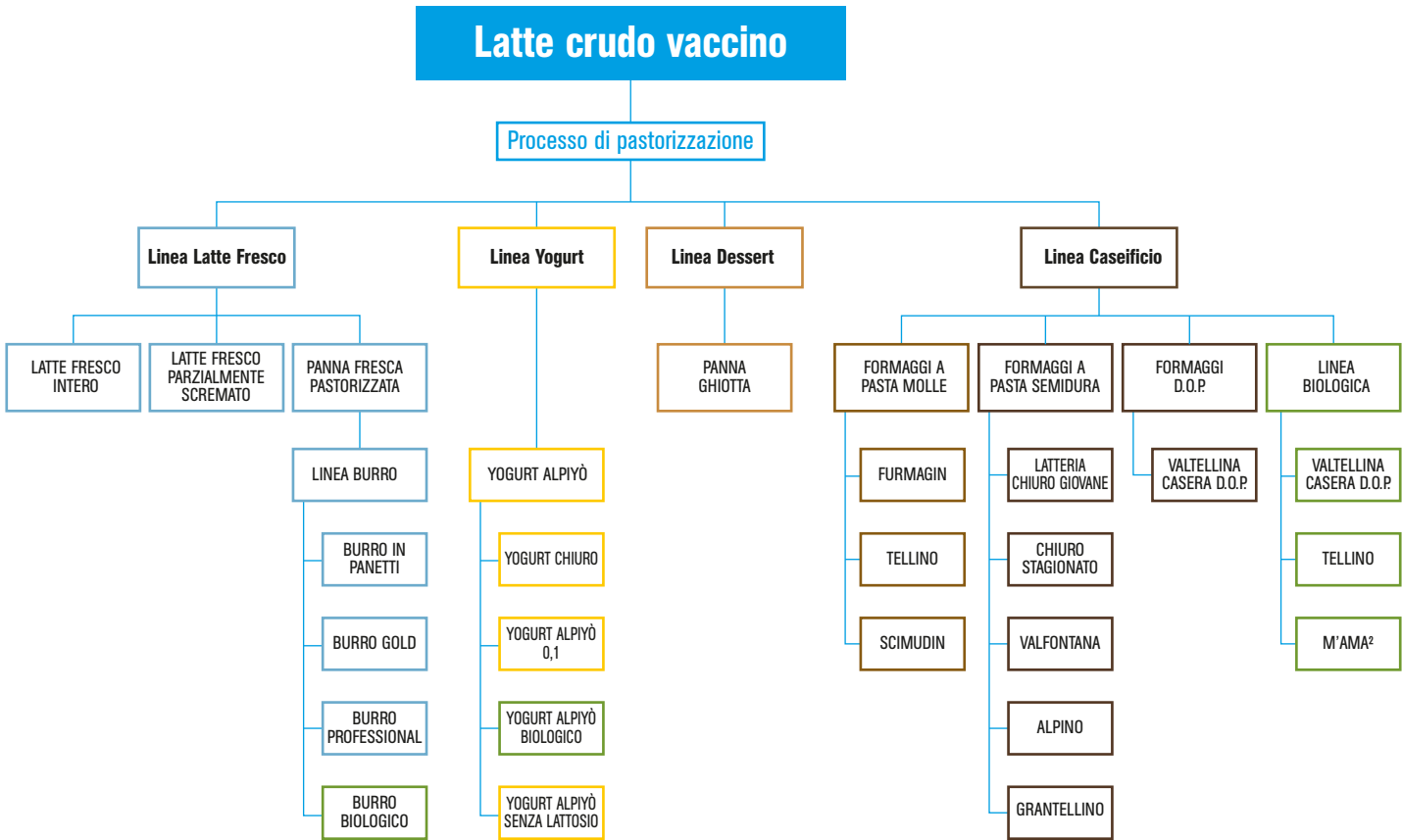
Mission

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** con la convinzione di poter costruire insieme un’economia virtuosa di

montagna in grado di valorizzare soci, dipendenti e ambiente, avendo sempre a cuore la **genuinità del prodotto e la sicurezza alimentare**. Vogliamo continuare su questo cammino perseguendo quella che è la nostra visione. Come illustrato nell’introduzione, il nostro percorso poggia su solidi pilastri: gli allevatori/ soci 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.



Abbiamo la convinzione di poter costruire insieme un’economia virtuosa di montagna in grado di valorizzare soci, collaboratori e ambiente



FASE 1: LA RACCOLTA DEL LATTE

Contiamo su 30 stalle **certificate per benessere animale** (18 sono quelle dei soci e 12 quelle dei conferenti). In quasi tutte vengono allevate 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 integrati con quelli realizzati dall’Agenzia della Tutela della Salute (ATS della Montagna).

PRINCIPALI IMPATTI DELLA FASE 1

Benessere
Animale

Tracciabilità
di filiera

Qualità dei prodotti e
sicurezza alimentare

Emissioni e
cambiamento climatico

Approvvigionamento
locale

Inclusione
economica

FASE 2: LAVORAZIONE E STOCCAGGIO

L’edificio che ospita gli impianti produttivi si estende su 3.000 m² e ogni linea è ben distinta dalle altre.

- Ingresso in caseificio del latte raccolto attraverso i tank di stoccaggio. Esso viene portato nel pastorizzatore quindi, trattato termicamente e inviato alle 5 linee di trasformazione presenti: yogurt, dessert, latte alimentare, burro, formaggi a pasta semidura e a pasta molle.
 - Ingresso delle altre materie prime utilizzate per la produzione: panna, coadiuvanti (fermenti, caglio, sale), confetture extra a km 0 della Cooperativa sociale Il Sentiero.
- Ingresso dei prodotti ausiliari utilizzati per il packaging e per la sanificazione dei macchinari: PET, Tetrapak®, cartone e detersivi.
 - Al termine del processo produttivo, dopo le verifiche attraverso filtri o metal detector, i prodotti come yogurt, latte alimentare e burro, vengono stoccati in apposite celle frigorifere a temperatura controllata.
- I formaggi, dopo un trattamento in soluzione salina che arriva fino a 48 ore, vengono trasferiti nelle celle di stagionatura, dove resteranno, in base al prodotto, da 20 giorni ai 3 anni.
- Ogni fase del ciclo produttivo è regolamentata attraverso la compilazione di checklist pre-operative, operative e post operative su macchinari, etichettatura, pulizia e sanificazione.

PRINCIPALI IMPATTI DELLA FASE 2

Consumo di materie prime ed
economia circolare

Emissioni e cambiamento climatico

Benessere dei dipendenti

Sostegno a comunità e territorio

FASE 3: OUTPUT DELLA PRODUZIONE

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

- yogurt 20%
 - latte alimentare 22%
- burro 11%
 - formaggi a pasta semidura e molle 47%





Economia circolare

In ottica di economia circolare, il siero risultante dalle lavorazioni viene consegnato a terzi per la produzione di biogas.

Il siero, insieme ai liquami di altre aziende agricole, viene inserito in un impianto dove avviene il processo di digestione anaerobica che porta alla produzione di gas. Una volta conclusa la fase di digestione, il materiale rimasto – chiamato digestato – viene riportato alle aziende agricole conferenti che lo utilizzano come concime. Dal 2024, in virtù di questo rapporto, la Latteria ha fatto richiesta di diventare socio della cooperativa Biovalt che gestisce l'impianto.

1.2

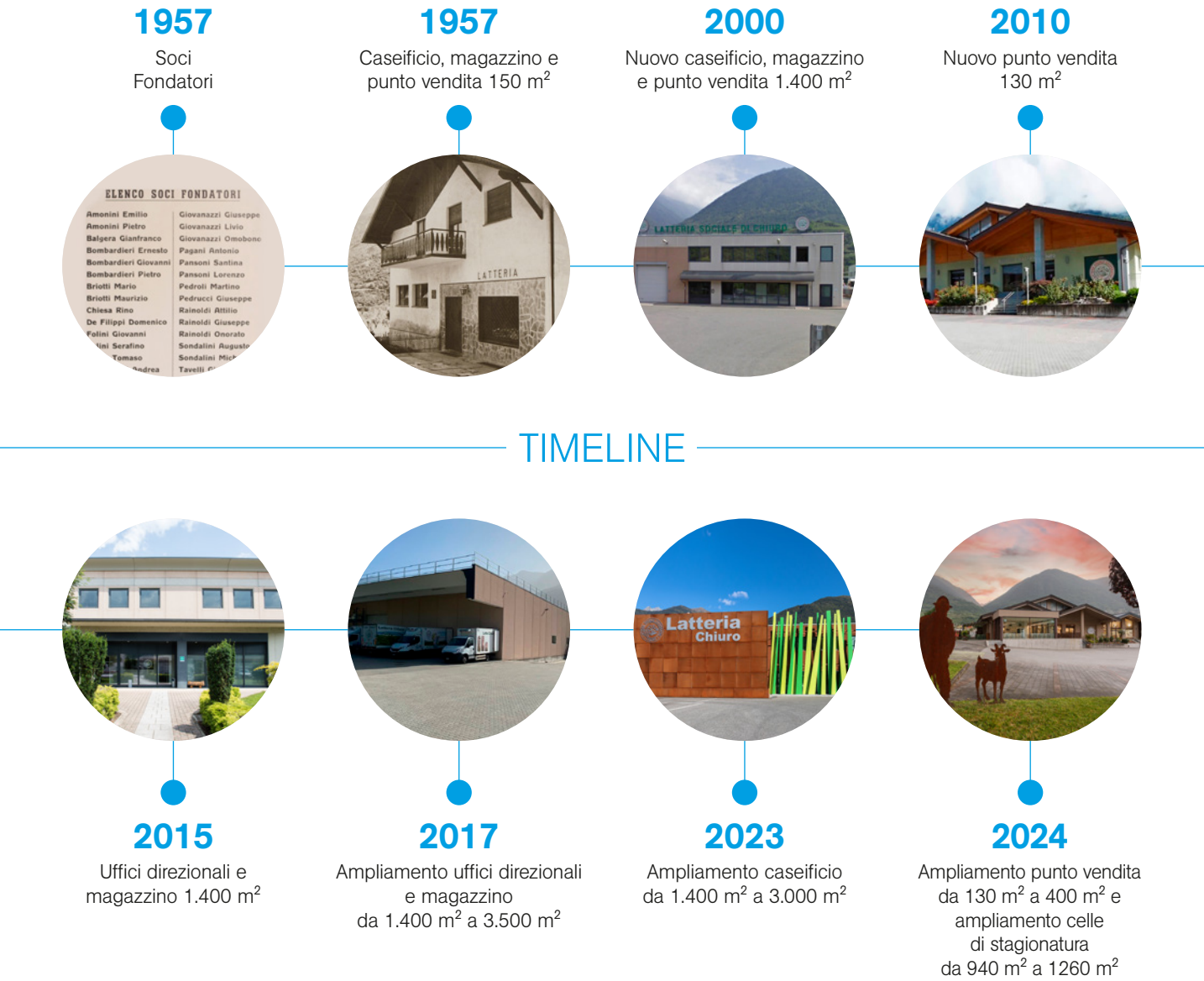
La nostra storia

Latteria di Chiuro nasce nel 1957 per volontà di alcuni piccoli allevatori determinati a unirsi per assumere una dimensione imprenditoriale ed 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 il punto vendita 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 e con la gamma di prodotti.



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 tutti **fattori cardine per la nostra storia**. La storia di un'azienda che, dalla metà del secolo scorso, ha intrapreso un percorso di crescita caratterizzato dall'attenzione costante verso quell'economia virtuosa di montagna, ancora oggi al centro della nostra visione per il futuro.

Merita un approfondimento, l'importanza che ha rivestito per noi l'anno in cui abbiamo iniziato a produrre lo

yogurt bistrato nel vasetto di PET 100% riciclabile, il 2012. Inizialmente era un prodotto destinato al mercato locale, yogurt Chiuro Valtellina da 150 g, solo in seguito la sua distribuzione, a marchio **AlpiYò, yogurt di Valtellina**, nel vasetto da 125 g, si è estesa a tutto il territorio nazionale. La scelta della cooperativa sociale il Sentiero quale partner e fornitore delle confetture extra ha avuto ricadute estremamente positive su entrambe le realtà che, visto il successo del prodotto, hanno potuto continuare a investire, contribuendo ad una crescita sana per il nostro territorio.



Abbiamo intrapreso un percorso di crescita caratterizzato dall'attenzione costante verso quell'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** o di **attrarre talenti** che partecipino al nostro percorso di crescita. Valori concreti, che orientano il nostro lavoro quotidiano da oltre 65 anni. Punti di riferimento chiari, solidi ed efficaci, che guidano le nostre scelte strategiche e ci permettono di affrontare i cambiamenti. La convinzione che l'ambiente

esiga cure e attenzioni particolari ci ha spinto a intraprendere azioni volte a ridurre l'impatto ambientale ricercando in tutte le nostre attività un equilibrio tra iniziative economiche e imprescindibili esigenze ambientali.

Oltre a **tutelare l'ambiente e il territorio, ci impegniamo a promuovere l'autenticità, il rispetto, la dignità della persona e la cooperazione.**

Valorizziamo antichi saperi e artigianalità. La cura è un aspetto importante del nostro lavoro: realizziamo ambienti lavorativi sicuri e confortevoli e curiamo l'immagine aziendale in modo che sia sempre coordinata. L'attenzione verso la **qualità** e la

sicurezza alimentare ci ha portato all'ottenimento di diverse certificazioni volontarie, quali Rintracciabilità di filiera (UNI ISO 22005:2008), certificazione di produzione biologica, IFS FOOD e BRC Food Safety, oltre che di importanti marchi come DOP e Rain Forest, che confermano la corretta applicazione delle buone pratiche di fabbricazione (GMP). L'efficacia della nostra filiera corta è confermata dai marchi: "**Valtellina**", rilasciato a seguito del conseguimento della certificazione di responsabilità sociale locale e "**Latte fresco Valtellina**", che garantisce freschezza, unicità e provenienza del prodotto.



I nostri valori. 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. Una realtà come la nostra, basata sul lavoro dei soci, dei collaboratori e sulla valorizzazione del territorio, non può che porre la massima attenzione verso le persone. La Latteria di Chiuro agisce 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. La nostra buona governance guarda anche alla costruzione di un rapporto leale con i concorrenti. Latteria di Chiuro agisce sul mercato in conformità a tutte le leggi applicabili in materia. 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 tutelando chi ha presentato il reclamo da possibili vessazioni.



Gli organi del governo societario

Latteria di Chiuro è una **cooperativa sociale 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 conferenti. 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.

5. S. Repertorio
carta erent. Sa bollo a reuri di legge
• Costituzione S. Società Coopera.
Siva a responsabilità limitata
Repubblica Italiana

L'anno 1957 millesimovecentocinquan.
Lasette il giorno 4 quattro Aprile

In Chiuro in un locale del Municipio
in Corso Maurizio Quadrio N.1 A-

Avanti a me Il M^{re} Giovanni Poni
Lu Andrea Notario residente in Sondrio

...itto presso il Collegio Votari
... senza annipenza dei be-

esperienza rinuncia al
lo col mio consenso
ti cam faranti in.

Lat: 11

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

Panconi Santina

Pansoni Lorenzo

Pedroli Martino

Pedrucci Giuseppe

Rainoldi Attilio

Rainoldi Giuseppe

Rainoldi Onorato

Sondalini Augusto

Sondalini Michele

Tavelli Giovanni

Tavelli Michele

TERITORIO

IL NOSTRO

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 Teglio (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 quelle Orobiche e gode di una prolungata esposizione al sole durante l'arco della giornata, protetta dalle incursioni dei venti caldi e umidi provenienti dalla Pianura Padana e di quelli freddi del 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. Già Leonardo Da Vinci, nel suo Codice Atlantico del 1493, così dava voce alle sue impressioni mentre percorreva la nostra valle:

“In testa alla Valtolina è la montagna di Bormi. Terribili piene sempre di neve; qui nasce ermelini. 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.”

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, che testimonia l'antica pratica dell'agricoltura di montagna, con terrazzamenti e muretti a secco, che disegnano armoniosamente il paesaggio, tra vigneti e meleti, boschi ed alpeggi, prati e maggenghi.



La Valtellina, un ingrediente fondamentale del nostro lavoro: un territorio unico e riconosciuto per la bontà dei prodotti



**Prodotti genuini
nel cuore delle Alpi.**

Il nostro punto vendita, situato lungo la statale 38 dello Stelvio, integrando cultura, natura e gastronomia è diventato un centro di riferimento per la scoperta delle bellezze locali. È il luogo ideale per assaggiare le **bontà tipiche valtellinesi** e immergersi nello spirito di queste montagne: un esempio concreto del nostro impegno nella promozione di un'economia virtuosa e radicata a livello locale. Qui, i clienti possono non solo acquistare, ma anche degustare una selezione di prodotti, molti dei quali provenienti da **fornitori locali e da realtà artigianali che condividono**

i nostri valori e che si distinguono per qualità e trasparenza. Accanto alle specialità a marchio Latteria di Chiuro, si trovano eccellenze come i nettari, le composte e i chutney della cooperativa sociale Il Sentiero, le uova fresche della cooperativa sociale La Quercia e le birre artigianali del birrificio Pintalpina, tutte cooperative impegnate nell'inclusione sociale e nell'occupazione di persone svantaggiate. Nel 2024 il punto vendita è stato protagonista di un importante progetto di ristrutturazione, che ha coinvolto anche i materiali e le finiture, rendendo l'esperienza di fruizione **un'immersione autentica nei colori e nelle atmosfere**



Ogni scelta cromatica, ogni dettaglio, rappresenta un omaggio al territorio valtellinese, dove tutto prende vita e dove i nostri prodotti trovano la loro origine

della Valtellina. Il colore verde è il simbolo del profondo legame con la natura circostante; i toni caldi, dal tortora al nocciola, evocano la solidità e il calore delle nostre montagne; il bianco, infine, richiama la purezza del nostro tesoro più prezioso: **il latte.**

Le pareti accolgono alcune delle nostre illustrazioni distintive, che conferiscono al luogo un'atmosfera accogliente e familiare, confermata dalle linee morbide del nuovo logo "Latteria di Chiuro," creato appositamente per il punto vendita. Gli spazi, rinnovati e ampliati, includono una nuova e confortevole veranda, ideale per una colazione, un pranzo o un aperitivo in totale relax. Per onorare la tradizione, abbiamo introdotto due nuove proposte: la "Colazione del Ciocca", con pane, burro e confettura extra e la "Colazione del Casaro", con una selezione di formaggi accompagnati da chutney. Un'alternativa più leggera, ma gustosa, è la "Colazione Latteria" con yogurt, müsli e frutta fresca.





La Nostra Terra, un progetto di turismo lento e consapevole

L'inaugurazione dei nuovi spazi è stata l'occasione per dare ulteriore visibilità al progetto “**La Nostra Terra**”, ideato nel 2023 per valorizzare il territorio e promuovere un **turismo lento e consapevole**. La mappa con le illustrazioni relative ai punti di interesse è diventata anche la tovaglietta per i pranzi in Stuzzicheria. Grazie a un QR code presente sulla brochure del punto vendita, è invece possibile accedere alle informazioni storico-culturali di ogni percorso e ai relativi tracciati GPX sviluppati in collaborazione con **ASD DoppiaW**, un'associazione sportiva dilettantistica che organizza gare di Ultratrail tra Valtellina e Valposchiavo. Una gigantografia della mappa **illustrata da Inge Padovani** aggiunge un tocco di bellezza e identità locale agli spazi rinnovati e arricchisce l'esperienza dei nostri clienti. Invita alla scoperta di **itinerari ricchi di storia e suggestioni naturalistiche**, rafforza il legame con il territorio che è al cuore della nostra missione.



SCOPRI IL
PUNTO VENDITA

L'area espositiva è stata ampliata, migliorando l'esperienza d'acquisto e arricchendo la scelta con i migliori prodotti della Valtellina a conferma del nostro impegno per la promozione del territorio e delle sue eccellenze. Anche le etichette dei nostri prodotti a marchio sono state completamente rinnovate nella grafica, integrando il nuovo logo del punto vendita e con un'illustrazione esclusiva raffigurante un delicato uccellino appoggiato su un ramo-

scello, simbolo della nostra identità. 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 ci circonda è la nostra più grande ricchezza** e lavoriamo ogni giorno per preservarla, valorizzarla e condividerla con tutti. In occasione del Natale 2024, il punto vendita si è trasformato,



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

grazie alla creatività dell'allestimento ideato da Mantha Original un'artigiana valtellinese che crede fermamente che “la diversità genera bellezza”. Per Mantha valori come unicità, sostenibilità e rispetto rappresentano le fondamenta di ogni creazione. La nostra collaborazione nasce da questa visione condivisa e si è sviluppata negli anni attraverso progetti speciali legati al mondo del tessile sostenibile, in cui ogni capo prende vita da tessuti di recupero provenienti da un produttore locale, nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

A rendere suggestiva l'atmosfera natalizia, un grande abete bianco addobbato con decorazioni realizzate con materiali naturali. Posizionato accanto all'ingresso del negozio, ha accolto i visitatori e ha offerto loro spunti di riflessione, grazie ai messaggi appesi tra i suoi rami. Anche in questa occasione, il nostro impegno verso la sostenibilità si è tradotto in un gesto concreto: l'abete utilizzato è la cima di un albero che, secondo le regole forestali, avrebbe dovuto essere tagliato per consentire una corretta gestione e pulizia del bosco. Un piccolo ma significativo atto che unisce tradizione e rispetto per l'ambiente.



Segui la farfalla e scopri una bellezza sana e sostenibile

Tra le proposte regalo più innovative di questo Natale, abbiamo presentato una **linea di cosmesi solida** realizzata con un ingrediente speciale: lo yogurt. La nuova linea include shampoo, balsamo, docciaschiuma, crema viso, crema mani e maschera viso: prodotti che riflettono il nostro impegno per la sostenibilità. **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. Anche per questa linea innovativa, che coniuga sostenibilità e qualità, la Latteria di Chiuro ha scelto con attenzione i propri partner, ampliando la rete di collaborazioni etiche e di valore. In particolare, ha lavorato con **il laboratorio artigianale Officina Cosmetica Antichi Ricordi**, 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. L'impegno etico si riflette anche nella collaborazione con una cooperativa che coinvolge persone socialmente svantaggiate per il confezionamento, confermando un processo produttivo attento non solo alla qualità ma anche all'inclusione. Disponibili per ora solo presso il punto vendita, questi prodotti si distinguono per la raffinatezza del packaging, decorato con la delicata farfalla disegnata da Inge Padovani. Simbolo di rinascita, trasformazione, bellezza e perseveranza, la farfalla rappresenta **un invito a prendersi cura di sé con amore e consapevolezza**, a volersi bene, a concedersi un momento di benessere autentico rispettoso della natura e del proprio corpo.



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 delle comunità locali. Nel 2024, Latteria di Chiuro ha contribuito alla creazione di una ricchezza complessiva di oltre **29 milioni di euro**, con una crescita del 11% sul 2023. L'86% di questo valore è stato

destinato alla remunerazione dei fornitori, tra i quali rientrano anche i soci, mentre il 13% è stato elargito ai collaboratori sotto forma di retribuzioni e benefit. La restante parte è stata condivisa con finanziatori, pubblica amministrazione e comunità, attraverso donazioni e liberalità (fig. 1). Il margine al netto dei costi operativi, pari al 5% del valore economico generato, è trattenuto dal nostro sistema aziendale, con l'accantonamento di risorse necessarie allo sviluppo e agli investimenti necessari per continuare nel nostro processo di innovazione e miglioramento continuo. Il calcolo del valore generato e distribuito, realizzato secondo l'impostazione prevista dagli **Standard GRI** e desunto dal Bilancio di



La Latteria di Chiuro contribuisce concretamente al benessere della Valtellina remunerando con la propria attività lavoro, investimenti e servizi a beneficio delle comunità locali

esercizio 2024, 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.

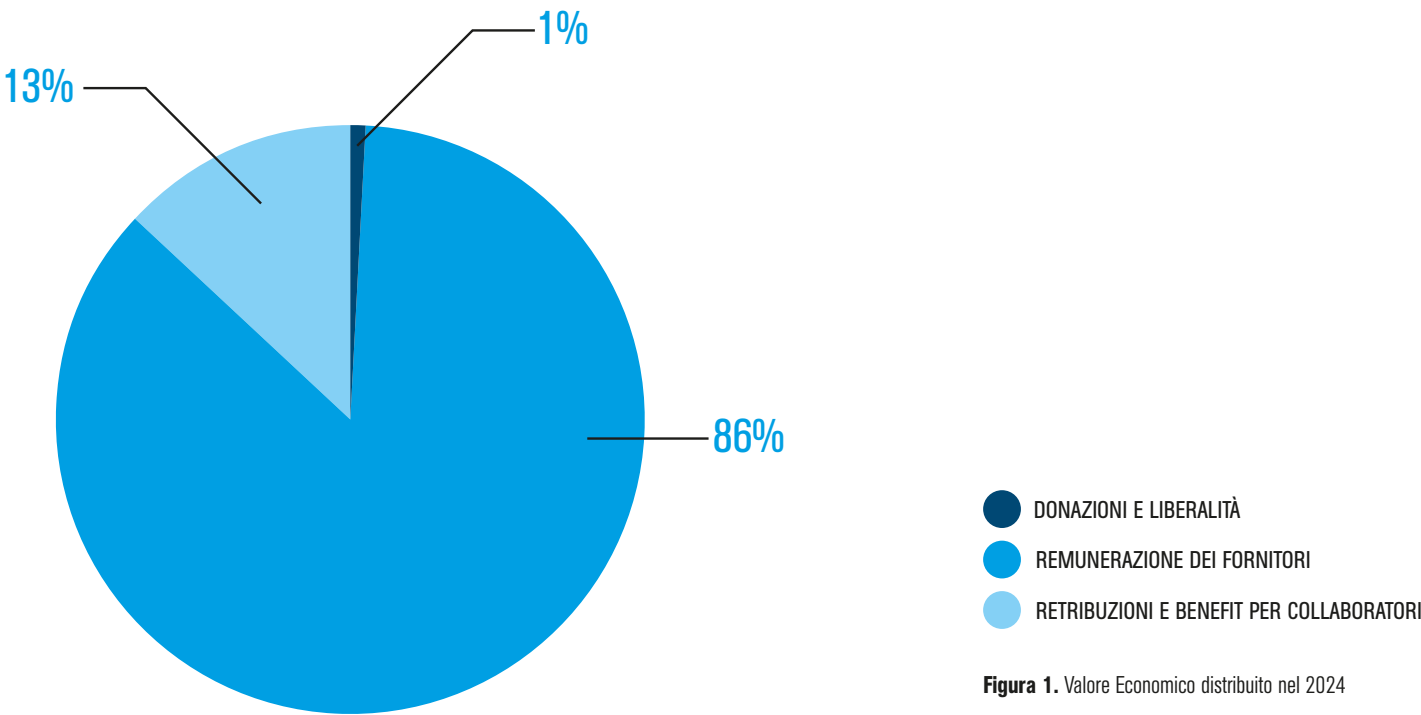


Figura 1. Valore Economico distribuito nel 2024

2.3

Responsabilità sociale: la comunità

Il sostegno alla comunità e al territorio che ci ospita rappresenta per noi un impegno quotidiano. Il nostro percorso di sostenibilità pone al centro la **tutela dell'ambiente e degli equilibri sociali**. Le nostre buone prassi in materia di responsabilità sociale si coniugano perfettamente con il successo della nostra realtà, motore positivo per il progresso economico e la costruzione e il sostegno di una comunità forte e resiliente. Numerose iniziative promuovono lo sviluppo sostenibile, la valorizzazione delle risorse locali e il benessere della popolazione, ma possiamo individuare tre ambiti in cui la nostra azione è più significativa e incisiva: cooperative sociali locali, scuola ed enti del terzo settore.

Le cooperative sociali locali

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.

Le scuole

Collaboriamo con le scuole per lo sviluppo di progetti su temi che riteniamo importanti nel percorso di crescita delle generazioni future e dunque della Valtellina, come ad esempio **alimentazione sana, promozione di pratiche quotidiane sostenibili e valorizzazione del territorio** che ci circonda. Favorire un dialogo diretto con il

mondo della scuola ci consente di sviluppare e far crescere di anno in anno una rete in grado di rafforzare il rapporto positivo fra scuola, famiglie, produttori ed esperti, al fine di incrementare la reciproca consapevolezza rispetto alle tematiche dello sviluppo sostenibile.

Gli enti del terzo settore

Se, in passato, le collaborazioni con gli enti del terzo settore erano concentrate principalmente sulle associazioni sportive, negli anni

abbiamo incluso eventi socio-culturali e attività di divulgazione e di sensibilizzazione sul tema della **salute e della prevenzione**. La Latteria seleziona le richieste secondo alcuni **criteri di accettazione e sostiene iniziative locali** che **coinvolgano** soprattutto **ragazzi e bambini**, con attenzione particolare ai giochi di squadra, ma anche **eventi sportivi che valorizzano il territorio**, come le gare di corsa in montagna (ad es. DoppiaW e Wine Trail).



Nel 2024, il budget totale allocato per le attività della Latteria di Chiuro è stato di 75.300 euro, con un aumento del **22%** rispetto al 2023 (58.500 euro). Questo incremento riflette una **strategia più definita nei rapporti con la comunità e una riorganizzazione delle risorse**. Le donazioni si possono raggruppare in 5 macroaree, come di seguito riassunto.

Progetti: rappresentano la principale destinazione del budget, con

una quota del 33%, e riflettono il focus della Latteria su iniziative di impatto sociale e culturale che prevedono un coinvolgimento diretto.

Sport: ha assorbito il 31,5%, sottolineando l'importanza attribuita alle attività sportive per promuovere benessere e socialità.

Attività socio-culturali: hanno visto un notevole incremento, raggiungendo il 26%, anche grazie ad una migliore tracciabilità delle eccedenze donate a enti come la Mensa Sociale e la Croce Rossa.

Territorio: con il 5%, le risorse ad esso riservate sono in linea con il 2023.

Salute e prevenzione: occupano il 4% del budget. Parte di questi fondi è stata riallocata sotto "Progetti," poiché la prevenzione e la salutogenesi sono un tema centrale della strategia della Latteria. A partire dal 2025 si è deciso di ridefinire le categorie accorpando attività socio-culturali e territorio.

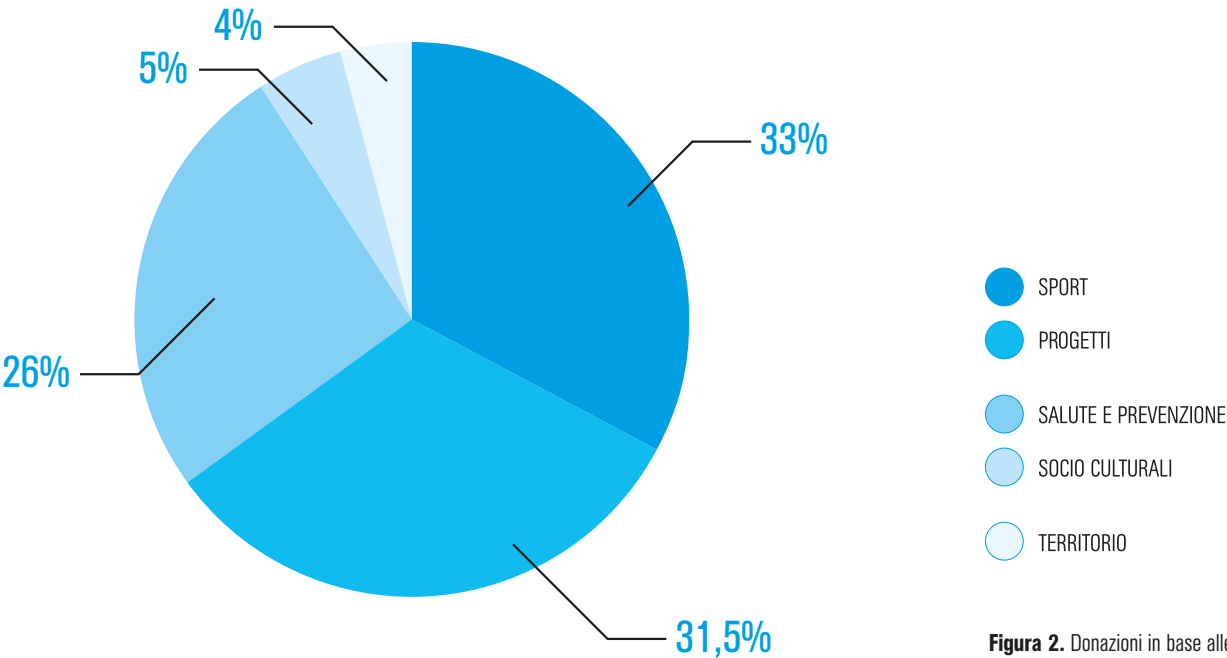


Figura 2. Donazioni in base alle categorie anno 2024



**SINERGIA PER UNA CRESCITA
SOSTENIBILE: LA LATTERIA E LE
COOPERATIVE SOCIALI**

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, rispetto per l'ambiente e responsabilità sociale. La Latteria di Chiuro valorizza le cooperative sociali, impegnandosi a sostenerne lo sviluppo economico, e riconoscendo il loro ruolo centrale per l'inclusione e per il benessere della comunità. Queste partnership vanno oltre la semplice commercializzazione di prodotti e si traducono in **iniziative condivise che creano valore duraturo e alimentano un impatto positivo sia economico che sociale.**

Siamo partner della cooperativa sociale **Il Sentiero** da oltre un decennio, un esempio virtuoso di come le collaborazioni possano portare benefici concreti sia alle persone sia al territorio. Il Sentiero fornisce le confetture extra impiegate nella produzione del nostro yogurt. La Latteria di Chiuro, a sua volta, si occupa della commercializzazione di nettari, miele, composte e chutney, creati dalla cooperativa sociale per valorizzare i nostri formaggi. Questa sinergia ha avuto un impatto significativo, favorendo l'integrazione sociale e lavorativa di persone svantaggiate e consentendo a Il Sentiero di diversificare le proprie attività e di espan-

dere le coltivazioni da 1 a 8 ettari. Insieme, sosteniamo **l'inclusione sociale, la sostenibilità ambientale e lo sviluppo del territorio.**

La Latteria commercializza anche le uova della Valchiavenna prodotte dalla cooperativa sociale La Quercia, sia nel proprio punto vendita di Chiuro sia attraverso il canale Normal Trade, rafforzando l'economia locale e l'inclusione sociale. Dal 2014, siamo sostenitori del birrificio artigianale Pintalpina, di cui promuoviamo le birre al punto vendita e in altri canali commerciali. Il nostro supporto non è mai venuto meno, anche durante la pandemia, a conferma dell'impegno di Latteria di Chiuro verso le realtà sociali del territorio.

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





La cooperativa IL SENTIERO

Il Sentiero, nata a Morbegno nel 1990, si è distinta per il suo impegno nell'inserimento lavorativo di individui svantaggiati. Partendo dalla ristorazione collettiva, ha ampliato le sue attività includendo un laboratorio di cartone ondulato, un'attività di ortofrutta e, più recentemente, progetti di agricoltura sociale e sostenibilità. Attualmente, la cooperativa impiega **165 persone, di cui 65 (il 40%) sono lavoratori svantaggiati**.



La cooperativa LA QUERCIA

La Quercia, attiva in Valchiavenna dal 1987, si dedica all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, impiegando oggi **69 persone, di cui oltre il 30% sono segnalate dai Servizi Sociali Territoriali**. Le sue attività spaziano dall'allevamento avicolo alla manutenzione del verde, dalla ristorazione ai servizi di biblioteca e pulizia.



PINTALPINA – birrificio artigianale sociale

Pintalpina è un progetto della cooperativa Elianto che promuove l'inclusione sociale attraverso la produzione di birra artigianale. Pintalpina nasce con la missione di offrire ai giovani con disabilità un'opportunità di formazione e occupazione, permettendo loro di acquisire un ruolo attivo nella comunità. È una realtà familiare e coesa, che si distingue per la qualità dei prodotti e per il forte impegno sociale. Un aspetto interessante della cooperativa è **la presenza di un educatore che garantisce che ogni lavoratore riceva l'attenzione e il supporto necessari per affrontare con serenità le attività quotidiane**. Grazie a questa impostazione, Pintalpina non è solo un birrificio artigianale, ma anche un laboratorio di inclusione e solidarietà che dimostra come il lavoro possa trasformarsi in uno strumento potente per il benessere e la crescita personale.

LA COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE: UNO SPAZIO DI FORMAZIONE STABILE PER EDUCARE ALLA SOSTENIBILITÀ E ALLA SALUTOGENESI

Secondo l’OMS, il 42% dei ragazzi europei registra una diminuzione del benessere, con problemi legati a inattività fisica e alimentazione scorretta. Inoltre, un bambino su

cinque si dichiara triste e uno su quattro soffre di solitudine. Questi dati sottolineano **l’urgenza di nuovi modelli educativi basati su percorsi che promuovano il benessere psico-fisico nel suo complesso**. Negli ultimi anni, con continuità, la Latteria di Chiuro ha rafforzato il proprio impegno educativo consolidando sinergie e allargando la comunità di apprendimento, attra-

verso progetti che promuovono la **salutogenesi**, un concetto sviluppato da Aaron Antonovsky, che si concentra sul benessere, mettendo l’accento sui fattori che favoriscono la salute piuttosto che sulle cause delle malattie. Tra questi, la comprensione e la motivazione rivestono un ruolo centrale nel rafforzare il senso di coerenza e nel migliorare il benessere nella sua totalità.



Life Skills e Festa di fine anno scolastico

Nel 1993, l’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha individuato **dieci competenze essenziali, note come “life skills”**, che sono fondamentali per la crescita e lo sviluppo delle persone. Queste competenze non solo riguardano aspetti pratici della vita quotidiana, ma sono anche abilità trasversali che permettono di affrontare con consapevolezza le sfide della vita. Tra le life skills più rilevanti, troviamo **la capacità di prendere decisioni, il pensiero critico, l’empatia e la gestione dello stress**. Ognuna di esse gioca un ruolo fondamentale nel favorire il benessere psicofisico e nella costruzione di relazioni positive, sia a livello personale che sociale.

In questo contesto, la Latteria di Chiuro ha collaborato con il Liceo Scientifico di Sondrio e la Polisportiva di Colorina per organizzare una **festa di fine anno scolastico** rivolta alle classi quinte, che celebrasse il completamento di un percorso educativo e allo stesso tempo promuovesse aspetti di condivisione e riflessione. Questa iniziativa prevedeva momenti di autentica socialità, dove **le relazioni umane sono diventate il cuore di un’esperienza formativa e di crescita collettiva**. Questi eventi, coinvolgendo attivamente gli studenti, gli insegnanti e la comunità locale, offrono l’opportunità di costruire una società consapevole e coesa capace di affrontare le sfide del futuro, utilizzando competenze e valori fondamentali come le life skills. Anche per questo motivo, nel 2025, l’invito alla festa di fine scuola verrà esteso a tutte le classi quinte del polo liceale (500 studenti circa). **Una festa, ma anche un importante momento di condivisione e celebrazione dell’impegno intellettuale, sportivo e culturale profuso nei cinque anni trascorsi alla scuola superiore.**





L'impegno per la continuità educativa

La Latteria di Chiuro partecipa attivamente a numerosi progetti educativi, la cui continuità è elemento fondamentale, perché permette l'instaurarsi di un **rapporto di fiducia e di collaborazione con le scuole e le famiglie**:

dal 2009

“Latte di Natale”: concorso di disegno attivo da 16 anni che si pone l'obiettivo di sensibilizzare i bambini su temi sociali di attualità attraverso il **linguaggio creativo dell'arte**.

dal 2022

“Latteryadi” e “In MoWimento”: iniziative che da 3 anni uniscono sport e alimentazione, incentivando **uno stile di vita sano** attraverso il movimento e il consumo consapevole di alimenti sani.

dal 2022

“Il Gusto della Natura”: un percorso educativo attivo da 3 anni che insegna a riconoscere e apprezzare il **valore nutrizionale e ambientale dei prodotti locali**.

dal 2023

“Latte nelle scuole” iniziativa relativa al **consumo consapevole di latte e prodotti lattiero-caseari** promossa dal ministero dell'agricoltura e rivolta all'educazione degli alunni delle scuole primarie, trasmettendo i principi di una dieta equilibrata e sostenibile.

Inoltre, siamo presenti con regolarità a incontri di orientamento per i ragazzi delle scuole superiori e conduciamo laboratori esperienziali rivolti ai ragazzi della scuola primaria e secondaria di primo grado.

Guardando al futuro, tra gli obiettivi per il 2025, la Latteria di Chiuro intende continuare a supportare le iniziative educative che promuovono lo sviluppo delle life skills tra i giovani.

Verso una dieta equilibrata e sostenibile

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 di questi alimenti, promuovendo **la moderazione e la varietà come principi fondamentali per una dieta sostenibile e salutare**.

È fondamentale rafforzare la collaborazione con le scuole locali, per favorire il benessere e lo sviluppo personale degli studenti

Il Gusto della Natura: educazione ambientale e sviluppo sostenibile

L'Organizzazione Mondiale della Sanità sottolinea come la promozione della salute è strettamente collegata non solo al movimento ma anche a una dieta che considera equilibrio nutritivo, 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 si colloca nel quadro della promozione degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (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



Latte nelle scuole: educare al benessere alimentare

È una campagna di educazione alimentare promossa dal **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, 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, fornendo informazioni sull'origine degli alimenti che consumano. Il programma è rivolto a circa **380.000 studenti** di scuole primarie pubbliche e paritarie, distribuiti su tutto il territorio italiano. Ogni anno, il Ministero seleziona le scuole partecipanti e gestisce eventuali rinunce, garantendo la partecipazione a rotazione per il maggior numero possibile di alunni. Le scuole iscritte ricevono gratuitamente prodotti, tra cui latte fresco, yogurt naturale e senza lattosio, formaggi a pasta dura di origine vaccina o mista e merende alternative per bambini allergici (come succhi 100% frutta). 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.

che ne avevano testato le potenzialità con i ragazzi più grandi, il progetto è stato esteso anche ai bambini della scuola primaria dai 6 anni, con il conseguente aggiornamento del kit didattico inizialmente rivolto agli studenti tra i 9 e i 12.

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 2024 alla sua sedicesima edizione. Nel corso degli anni il progetto ha coinvolto **oltre 32.000 piccoli artisti**, che con i loro disegni hanno contribuito alla realizzazione della confezione natalizia del latte fresco. Il disegno vincitore assoluto, 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 block notes personalizzato con il logo del progetto. 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. Nel 2023 il progetto è stato corredato di una collaborazione con la psicologa, psicoterapeuta e arte-terapeuta Tiziana Luciani, per approfondire i temi emersi nell'edizione dedicata a "Coraggio, ce la puoi

fare". Dopo aver analizzato tutti i disegni, la dott.ssa Luciani ha fornito una preziosa chiave di lettura delle principali aree tematiche emerse, redigendo una relazione dettagliata, che è stata inviata a tutte le insegnanti delle classi partecipanti. **Per celebrare i 15 anni** del concorso, a marzo 2024 è stata organizzata una mostra presso la Sala Ligari di Palazzo Muzio a Sondrio, patrocinata dall'Amministrazione Provinciale. L'evento, aperto al pubblico, ma rivolta in particolar modo a famiglie e insegnanti, ha attratto l'interesse di 250 visitatori. **La mostra ha ripercorso la storia del progetto, approfondendo le tematiche emerse dall'edizione 2023** e ha dato voce alle esperienze e ai ricordi dei vincitori delle edizioni passate, creando un'occasione di riflessione e condivisione delle emozioni legate al concorso.



“Viaggiare... dappertutto” Analisi delle Aree Tematiche

Con una profonda passione per l'arte, coltivata attraverso studi universitari in questo ambito, la dott.ssa Luciani ha messo a frutto le sue competenze per scegliere le opere che meglio trasmettono emozioni e raccontano **l'impegno dei più piccoli nel comprendere il mondo e dare senso alla propria presenza**. Secondo l'arte-terapeuta, la cultura dell'infanzia è una parte preziosa della cultura umana. Individuare collegamenti, suggestioni e profondità emotive nei disegni dei bambini rappresenta **un'occasione unica per comprendere il loro sguardo sul mondo**. La selezione dei disegni, raggruppati in quattro aree tematiche, non si è basata esclusivamente su criteri grafici, ma piuttosto sull'abilità dei bambini e delle bambine di trasmettere emozioni e di trasformare le proprie percezioni in un linguaggio visivo unico e significativo. Le quattro aree tematiche proposte sono:

1- Viaggi per davvero

Racconti di viaggi reali, come gite in montagna, al mare, vissuti con affetto ed emozione.

2- Il Viaggio come crescita

Il viaggio come metafora dei passaggi della vita, dove infanzia e preadolescenza si intrecciano.

3- Viaggi nella merceologia fantastica

Esplorazioni immaginative di mondi fantastici e commestibili.

4- Viaggi immaginari

Viaggi nell'immaginario, non come fuga dalla realtà, ma come un esercizio per affrontare le sfide della vita.

Nella relazione ogni disegno è accompagnato dal titolo, se presente, arricchendo l'analisi con note che rimandano a testi e riferimenti evocati dalle immagini. Tiziana Luciani offre una lettura profonda dei temi emergenti e accompagna il lettore in un viaggio emozionante ed autentico, che invita a scoprire la profondità dello sguardo dei bambini sul mondo.



SCARICA LA
RELAZIONE

Latte di natale, edizione 2024: “Viaggiare... dappertutto”.

Quest'edizione ha visto la collaborazione con l'associazione di Sondrio Dappertutto ODV, impegnata nell'abbattere le barriere architettoniche e culturali. Il tema, “Viaggiare... dappertutto”, ha appassionato

ben **4005 bambini**, che per la prima volta, dietro suggerimento della dott.ssa Luciani, hanno avuto l'opportunità di aggiungere **un titolo al loro elaborato**, scelta che è stata adottata da circa il 70% dei bambini (2.766 titoli su 4.005 disegni). La psicologa, dopo

aver esaminato attentamente tutti i disegni e i relativi titoli, ha individuato **quattro principali aree tematiche**, che offrono una panoramica delle emozioni, delle aspirazioni e delle paure dei bambini e che forniscono preziose chiavi di lettura per educatori e famiglie.

Le aree sono state integrate in una relazione che, come accaduto l'anno precedente, è stata inviata a tutte le insegnanti delle classi partecipanti. La psicoterapeuta ha

proposto, inoltre, un'attività poetica da svolgere in classe, ispirata ad alcuni titoli tra i più significativi riscontrati nei disegni. Questa iniziativa sottolinea ancora una

volta il valore del **concorso come strumento educativo, capace di stimolare la crescita personale e la riflessione nei bambini.**



Latteriadi: Festa di sport e condivisione

Nata nel 2022 per celebrare il 65° anniversario della Latteria di Chiuro, questa iniziativa coinvolge gli alunni della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Ponte in Valtellina, in provincia di Sondrio. Con le Latteriadi abbiamo voluto rinnovare il nostro impegno verso il territorio, offrendo **momenti di gioco e socialità capaci di attivare lo spirito di gruppo** e facendo comprendere l'importanza dell'aiuto

reciproco e del lavoro di squadra per la buona riuscita delle attività. Dato il successo della prima edizione, l'appuntamento con i ragazzi si rinnova di anno in anno e, neanche il maltempo che ci ha sorpresi al risveglio il 4 aprile 2024, è stato in grado di spegnere l'entusiasmo. Grazie alla collaborazione dei volontari di ASD DoppiaW, del Gruppo Sportivo di Chiuro e dei ragazzi del Liceo Scientifico Sportivo Donegani, anche giocare in palestra è stato un grande divertimento. Come sempre,

ad ogni partecipante è stata donata una maglietta personalizzata con il logo Latteriadi e offerta una merenda a base di yogurt. I vincitori sono stati premiati dal Presidente Franco Marantelli Colombin con una medaglia in ricordo dell'evento.

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 dalla collaborazione con l'**ASD DoppiaW** e rivolto inizialmente agli studenti della classe terza del Liceo Scientifico Sportivo Donegani, il progetto si è evoluto a tal punto, che nell'anno scolastico 2024-2025, è diventato il pilastro dell'offerta formativa del triennio del liceo. **Le attività che uniscono sport, benessere 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, incontri con esperti e laboratori dedicati ad alimentazione, benessere cardiovascolare e prevenzione delle patologie. Il progetto mira a costruire una vera e propria **cultura del benessere**,

mostrando come l'attività motoria possa essere uno strumento di prevenzione – o meglio, di salutogenesi – e un mezzo potente di condivisione e comunicazione. La pratica sportiva diventa così una chiave per comprendere il valore dell'armonia tra corpo e mente, ma anche un'opportunità per rafforzare il senso di comunità tra i partecipanti. Un altro degli obiettivi centrali di InMoWimento è la creazione di competenze utili per orientare i ragazzi nelle loro scelte per aiutarli ad affrontare il futuro senza ansia da prestazione o paura del giudizio. **La Polisportiva Colorina**, che nel 2024 ha ospitato presso il proprio centro ricreativo all'aperto la festa di fine anno delle classi quinte, è

un altro partner importante per il progetto. 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 ed esperti. I docenti forniscono presentazioni e approfondimenti prima degli incontri, consentendo ai ragazzi di riflettere anche in autonomia sui temi proposti e arrivare preparati agli appuntamenti con domande e osservazioni pertinenti. 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.



L'arteterapia come strumento per costruire resilienza

A settembre 2024, le classi quinte del Liceo Scientifico Sportivo di Sondrio, nell'ambito del progetto InMoWimento, hanno partecipato a un laboratorio di arteterapia condotto dall'arte-terapeuta Tiziana Luciani. Durante il laboratorio, ogni studente ha creato un collage utilizzando materiali forniti dalla dott.ssa, come matite, lustrini e ritagli. Il compito era rappresentare una difficoltà vissuta sul fronte di un cartoncino nero e, sul retro, ciò che tale esperienza aveva insegnato o gli aspetti positivi derivati. L'obiettivo era sensibilizzare gli studenti sul fatto che **le difficoltà possono essere trasformate in competenze utili**, promuovendo la resilienza. Dopo una prima fase iniziale di timidezza, i ragazzi si sono immersi nel lavoro collaborando e condividendo materiali. Al termine, è stato creato un "libro di classe" che raccoglieva i collage realizzati e che è stato successivamente commentato insieme. Gli studenti hanno definito il laboratorio interessante, stimolante e creativo, apprezzando l'opportunità di esplorare i propri pensieri e affrontare temi personali in un ambiente aperto e riflessivo. Molti lo hanno trovato istruttivo e liberatorio.



La cultura del dono e della prevenzione

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. In occasione dell'**Ottobre in Rosa**, la campagna di prevenzione del tumore al seno promossa da ATS della Montagna, creiamo per il mese di ottobre un'edizione speciale del pack del **latte fresco intero** da un litro. Nel 2024, l'iniziativa ha coinvolto anche lo yogurt **AlpiYò ai frutti di bosco**, distribuito in tutta Italia, cosa che ha permesso di amplificare l'impatto della campagna. Inoltre, grazie alla collaborazione con un importante cliente, è stata realizzata un'**etichetta speciale anche per lo yogurt naturale**, contribuendo ulteriormente alla sensibilizzazione. Queste sinergie dimostrano come la collaborazione tra aziende possa

moltiplicare la portata di iniziative significative.

Con il packaging dei nostri prodotti partecipiamo nel mese di marzo anche all'iniziativa di sensibilizzazione **"Latte del Dono"** insieme ad **AIDO** e **ADMO**, l'Associazione italiana donatori di organi e l'Associazione donatori di midollo osseo. 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.

Fondamentale per noi è anche la collaborazione con **AVIS** (Associazione Volontari Italiani del Sangue), iniziata nel 2013 con la realizzazione di una confezione di latte fresco intero per la campagna **"Nutriamoci bene, doniamo con il cuore"**. Dal 2022, nell'ambito del progetto **"Yogurt del Dono"**, abbiamo previsto una grafica per il vasetto di yogurt naturale da 150 g in distribuzione durante il mese di giugno, dedicata alla giornata mondiale del donatore, che cade il 14. Il nostro obiettivo per il 2025 è quello di estendere la collaborazione anche alla **Croce Rossa italiana** della sezione di Sondrio. In aggiunta, 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 di informazione per i cittadini. Sempre nell'ambito della cultura del dono, collaboriamo con la mensa sociale della città di Sondrio, **"Immensa"**. Il nostro impegno si manifesta sia in una logica di lotta allo **spreco alimentare** attraverso la consegna di prodotti prossimi alla scadenza (come illustrato nel Capitolo 5), sia con la donazione mensile di prodotti per un valore di 250 euro, che vengono ordinati dai cuochi della mensa in base alle necessità.



Crediamo fermamente che il bene comune si costruisca ogni giorno attraverso piccoli e grandi gesti di solidarietà

2.4

Comunicazione trasparente - ascolto del consumatore

La Latteria di Chiuro attua una comunicazione efficace e 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 vogliamo dare maggiore visibilità alle informazioni chiave e agli aggiornamenti sia relativi a progetti interni sia esterni, consentendo a tutti di esserne informati. Attualmente, questi contenuti vengono condivisi tramite una newsletter mensile, che non può raggiungere i colleghi senza indirizzo e-mail aziendale.

Per ovviare a questa criticità, si sta sviluppando un nuovo progetto che integra i punti salienti della newsletter all'interno delle sessioni di aggiornamento continuo. Una locandina elaborata graficamente con la sintesi di novità, progetti e riconoscimenti, verrà inoltre appesa nelle bacheche di ogni reparto. Per la Latteria di Chiuro, la trasparenza e la coerenza comunicativa sono strumenti fondamentali per valorizzare



La Latteria di Chiuro attua una comunicazione efficace e adeguata, che si basa su trasparenza, integrità e trasmissione accurata delle informazioni anche nell'etichettatura

l'impegno di ognuno e alimentare una **comunità aziendale solida e orientata al successo condiviso**. Questo approccio non è solo una questione di stile, ma un elemento fondamentale per rafforzare i legami interni, promuovere una cultura aziendale inclusiva e garantire che la visione e i valori della Latteria di Chiuro siano compresi e condivisi da ogni collaboratore.



High performer dell'Index Future Respect

La Latteria di Chiuro pone grande **attenzione alla qualità e alla precisione della propria comunicazione, impegnandosi a utilizzare un linguaggio specifico, chiaro e diretto**. Questo impegno ha trovato un importante riconoscimento nel 2024, quando il nostro primo Bilancio di Sostenibilità relativo al 2023 ha ricevuto un attestato di eccellenza, anche per la chiarezza comunicativa verso il consumatore. Tra 1.380 bilanci analizzati, solo 200 sono stati selezionati per ulteriori approfondimenti; di questi, 55 sono stati considerati meritevoli e solamente 13 hanno ottenuto la valutazione di **High Performer** da parte dell'**Index Future Respect**. La Latteria di Chiuro è orgogliosa di far parte di questo ristretto gruppo di eccellenze, un risultato che dimostra quanto **la trasparenza e la coerenza siano pilastri della nostra filosofia aziendale**. Il nostro bilancio è stato anche oggetto di una tesi di laurea.

Vogliamo rendere il più chiara possibile ogni nostra comunicazione relativa ai prodotti. Per questo ogni etichetta e ogni documento commerciale vengono attentamente verificati in collaborazione con il reparto Qualità, prima di essere sottoposti all'ufficio Commerciale. **Lavoriamo per rendere il più esaustiva possibile la nostra comunicazione valorizzando dettagli legati all'origine delle materie prime e al territorio.** Abbiamo realizzato etichette dei prodotti contraddistinte da un'alta leggibilità. Accanto alle informazioni previste dalla legge offriamo ulteriori dati utili, come ad esempio l'assenza 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), che 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 informazio-

ni utili alle transazioni commerciali, come ad esempio le indicazioni di conservazione e di stoccaggio, il numero di colli per cartone e per pallet. Le schede riportano anche la traduzione in inglese di tutti i contenuti. La crescente richiesta da parte dei consumatori di etichette "parlanti", soprattutto in merito all'intolleranza al glutine e alla celiachia, ha fatto sì che approfondissimo adeguatamente il tema. Dopo aver consultato l'associazione di riferimento, **AIC Associazione Italiana Celiachia** e ottenuto il benestare all'utilizzo in etichetta del claim **"naturalmente privo di glutine"** per i nostri yogurt, ci siamo avvalsi della consulenza di un'agenzia specializzata per certificarne la correttezza. 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 consu-

matore non sarebbe completa senza l'ascolto dei clienti. La Latteria 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 2024 abbiamo gestito 602 richieste di informazioni provenienti da tutta Italia tramite un modulo di contatto presente sul nostro sito (Fig. 1). Anche l'incidenza delle richieste relative a dove trovare i nostri prodotti tramite le piattaforme social su cui siamo presenti: Facebook, Instagram e LinkedIn, sta crescendo, così come è cresciuto il numero dei follower per ogni canale. 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 ricevere consigli, richieste e feedback sulla nostra attività e sui nostri prodotti, non solo tramite le recensioni di Google my business, ma anche tramite assaggi e sondaggi di gradimento come quelli che abbiamo realizzato nel 2019 per la Panna Ghiotta e nel 2023 per lo yogurt AlpiYò da bere. Le recensioni ricevute per il punto vendita nel 2024 sono state 242, in linea con quelle registrate nel 2023. Il 94% delle recensioni è racchiuso tra le 5 stelle (72,5%) e 4 stelle (21,5%). 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**

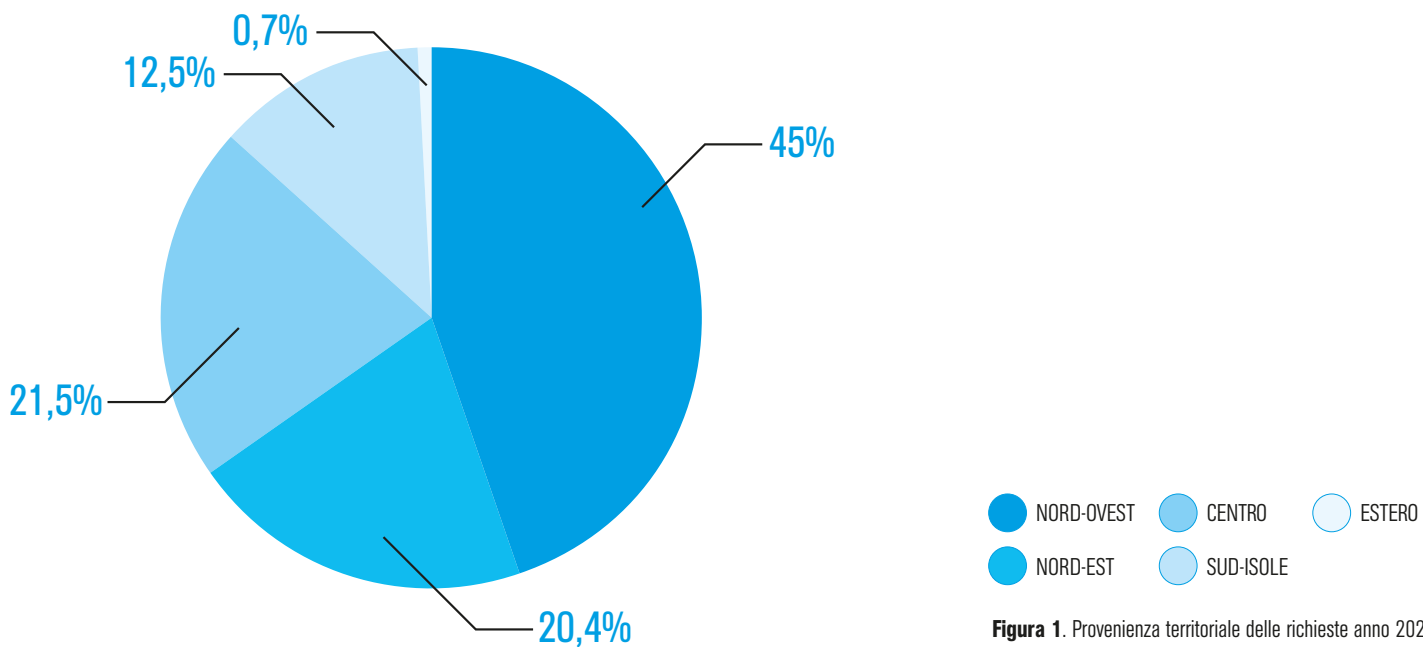


Figura 1. Provenienza territoriale delle richieste anno 2024

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 o, come detto prima, 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 2023: **non**

abbiamo registrato nessuna 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.



Degustabox, l'esperienza di assaggio nelle case degli italiani

Nel 2024 abbiamo deciso di ripetere l'esperienza con Degustabox, una food box di cibo e bevande dal contenuto a sorpresa, che si può ricevere a casa sottoscrivendo un abbonamento. Nel caso di prodotti a temperatura controllata, prende il nome di Coldbox. All'interno di questa scatola, abbiamo inviato nelle case di 2.500 italiani, distribuiti su tutto il territorio nazionale, una confezione di AlpiYò intero senza lattosio da 125 g e una di Panna Ghiotta bianca da 120 g.

I destinatari della scatola, attraverso la compilazione di specifici questionari di valutazione, hanno confermato l'apprezzamento nei confronti dei nostri prodotti: il **92,2% del campione ha riconosciuto AlpiYò come il prodotto preferito all'interno della Coldbox** e ha indicato un'elevata probabilità di acquisto. Anche la Panna Ghiotta, nonostante solo l'11,9% la conoscesse, è stata apprezzata dal 91,5% dei consumatori. Questo dato ha fatto sì che applicassimo strategie commerciali diversificate per una migliore penetrazione sul mercato.

Lo yogurt AlpiYò intero naturale, inviato nel 2023, si è invece classificato secondo nella categoria yogurt per il gradimento da parte dei consumatori nell'arco di quell'anno ai Degustabox Awards.

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 la nostra crescita e il nostro successo risieda nei nostri collaboratori. Per questo valorizziamo le competenze offrendo adeguati strumenti di crescita professionale e investiamo nel benessere e nella creazione di un ambiente di lavoro stimolante ed inclusivo. Crediamo che **la condizione sia uno strumento fondamentale per accrescere il senso di appartenenza** e per attrarre e trattenere talenti in azienda. Organizziamo eventi e momenti di team building per favorire la coesione del gruppo. 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.

Nel 2024 il primo piano dell'edificio che ospita il caseificio è stato ristrutturato e adibito a uffici del reparto Qualità. Alle pareti spiccano i pannelli raffiguranti le 16 edizioni del concorso di disegno "Latte di Natale", che rafforzano la cultura aziendale e creano un ambiente ispirante ed esteticamente uniforme.

Sul piano sono presenti anche una sala riunioni dedicata agli incontri con gli enti certificatori e alle riunioni settimanali del team qualità, nonché un'accogliente area relax per favorire momenti di pausa rigeneranti. Consapevoli dell'importanza del benessere dei nostri dipendenti, nel 2024 abbiamo introdotto un programma di **welfare aziendale** dedicato ai collaboratori assunti con contratto a tempo indeterminato. Il programma prevede un contributo

annuo di 500 euro per ogni dipendente assunto a tempo pieno, riproportionato per i dipendenti part-time. Presso il punto vendita aziendale, i dipendenti possono usufruire di pasti a prezzo agevolato e di sconti fissi sui prodotti.

Nel 2024, la Latteria ha investito nella ristrutturazione del punto vendita e della Stuzzicheria, realizzando nuovi spazi dedicati a bagni, docce e spogliatoi per i dipendenti, con l'obiettivo di migliorare il comfort e la qualità degli ambienti lavorativi. Parallelamente, sono stati ampliati gli spazi di lavoro per adeguarli alle crescenti esigenze operative. In



Riteniamo che il fattore indispensabile per la crescita e il successo risieda nei nostri collaboratori

particolare, sono state raddoppiate le superfici dedicate alla cucina e al bar, creando un ambiente più funzionale e adatto all'attività svolta.

La riapertura del punto vendita, a giugno 2024, ha evidenziato alcune criticità a livello emotivo-gestionale



da parte dei dipendenti che, come prevedibile, hanno reagito in maniera diversa al cambiamento. Per ristabilire un clima equilibrato e sereno, data la centralità dell’ascolto delle persone nelle pratiche di Latteria di Chiuro, per i colleghi è stata predisposta un’attività di counseling che ha previsto colloqui individuali, della durata di 2 ore con un professionista, volti a far emergere punti di forza e di debolezza del loro approccio al lavoro. La restituzione alla Direzione Generale ha offerto un quadro completo e preciso della situazione, permettendo di attuare un piano di miglioramento.

Pur non disponendo di una politica formalizzata nella gestione delle risorse umane, il clima familiare e informale della nostra azienda facilita la soluzione di eventuali problematiche attraverso **un dialogo continuo e diretto tra dipendenti e management**.

Per il 2025, prevediamo di condurre un’indagine sul clima aziendale per comprendere meglio le esigenze dei nostri collaboratori e adottare misure efficaci in risposta ai loro bisogni. Il rapporto con dipendenti e collaboratori, basato sulla condivisione valoriale e sulla reciproca lealtà, inizia dalla tutela dei diritti fondamentali. La nostra attenzione a diritti e inclusione si concretizza **in un ambiente lavorativo capace di valorizzare le pari opportunità**; una cultura inclusiva e partecipativa, che non preclude a nessuno opportunità di crescita professionale. Non ci sono differenze di trattamento in

base a genere, età o etnia. Questo è confermato dal fatto che nel 2024, così come nel 2023, non sono avvenuti o stati segnalati episodi di discriminazione e quindi non è stato necessario adottare alcuna misura correttiva in materia. Queste iniziative riflettono il nostro impegno nel creare un **ambiente di lavoro positivo, inclusivo e orientato al benessere dei nostri dipendenti**, riconoscendo il loro ruolo centrale nel successo della Latteria di Chiuro.

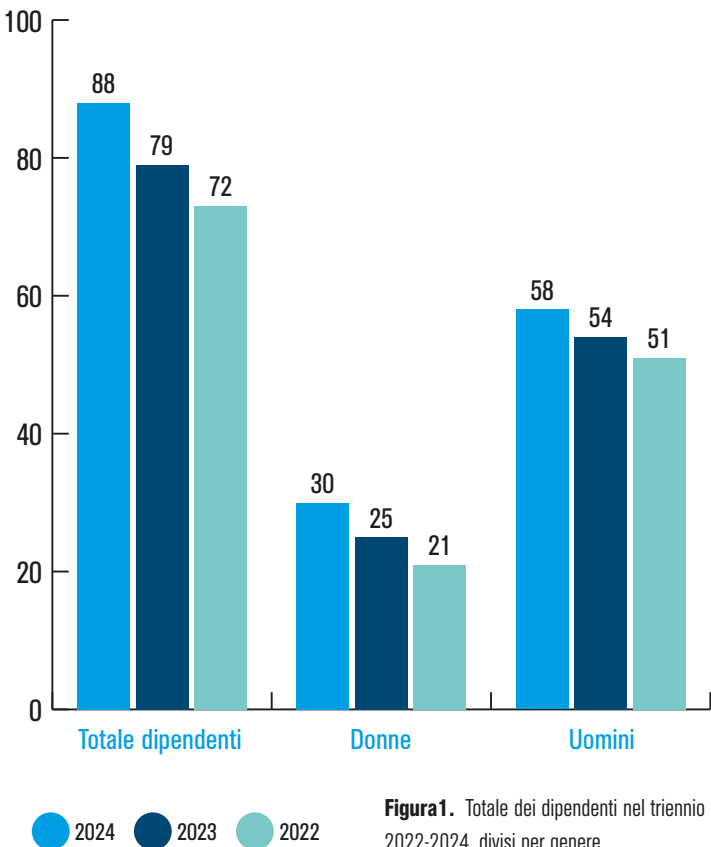
Le persone della Latteria, al 2024, sono 88 (Fig. 1), di cui 1 dirigente, 22 impiegati (suddivisi tra le diverse funzioni: qualità, amministrazione, marketing e commercia-



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

le) e 65 operai (Fig. 4). La composizione per genere delle persone di Latteria di Chiuro mostra una prevalenza maschile (66% rispetto al 34% delle donne), correlata anche alla tipologia di mansioni svolte. (Fig. 2).

Le persone con contratti a tempo



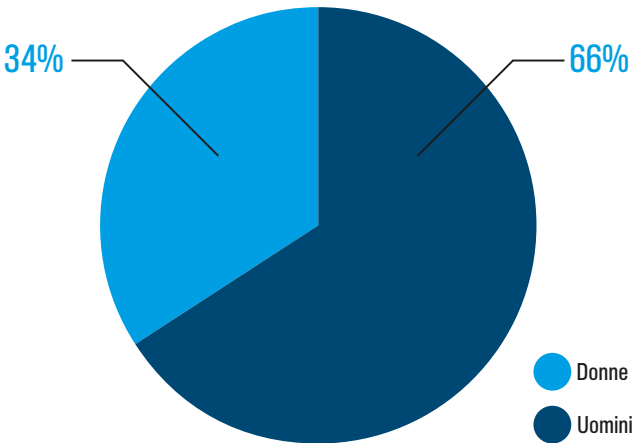


Figura 2. Percentuale di dipendenti per genere nel 2024

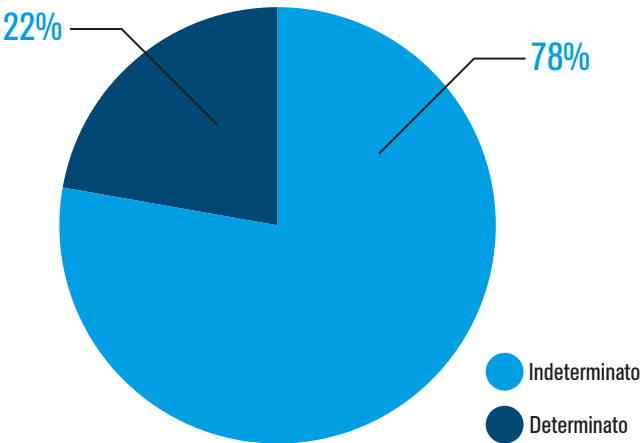


Figura 3. Percentuale di contratti a tempo indeterminato e a tempo determinato nel 2024

indeterminato sono 69 e rappresentano il 78% di tutti i collaboratori della Latteria, con un aumento del 5% rispetto al 2023 (Fig.3). Sono invece 19 quelli con contratti a tempo determinato in aumento di sei unità rispetto al 2023 e divisi equamente tra uomini e donne.

Delle 88 persone che fanno parte della Latteria (Fig. 5), la fascia d'età più numerosa è quella tra i 30 e i 50 anni (36 persone), seguita dagli over 50 (32 persone) e infine dagli under 30 (20 persone). Nel 2024, in Latteria di Chiuro, il numero di collaboratori tra i 30 e i 50 anni è diminuito, passando da 51 a 36, mentre la fascia degli over 50 è aumentata considerevolmente, passando da 12 a 32. Questo shift demografico riflette la fidelizzazione dei lavoratori più esperti. A livello percentuale, gli under 30 rappresentano il 23% della popolazione totale, le persone tra 30 e 50 anni il 41% e gli over 50 il 36%. La posizione lavorativa dominante, invece, data l'attività produttiva della Latteria, rimane quella degli operai

(Fig. 4). Nel 2024, **il 52% dei nuovi ingressi è composto da persone under 30** di ambo i sessi, mentre il 35% da persone tra i 30 e i 50 anni.

Sono invece 4 le nuove assunzioni over 50, corrispondenti al 13%. In totale le nuove assunzioni sono state 31, con un aumento del 121% sul 2023, e per il 45% hanno riguardato

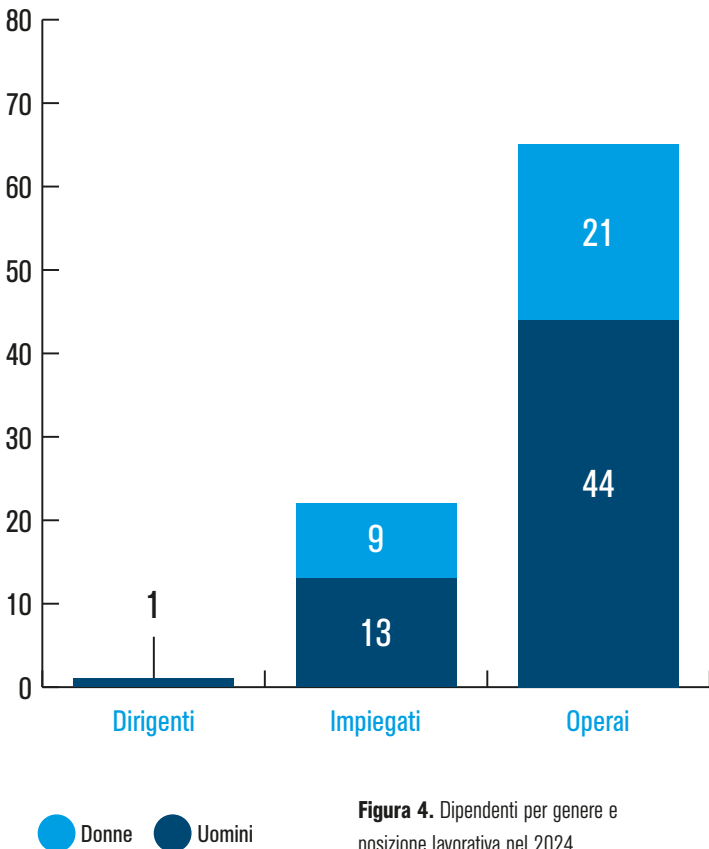


Figura 4. Dipendenti per genere e posizione lavorativa nel 2024

dato donne.

Le cessazioni del rapporto lavorativo sono parte naturale della vita di ogni azienda, grande o piccola che sia. Nel 2024 hanno riguardato per il 50% gli under 30 (di ambo i sessi), per il 30% i collaboratori nella fascia tra 30 e 50 anni, infine per il 20% gli over 50.

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'azienda, ovvero il rapporto tra le entrate e le uscite dei dipendenti in un dato

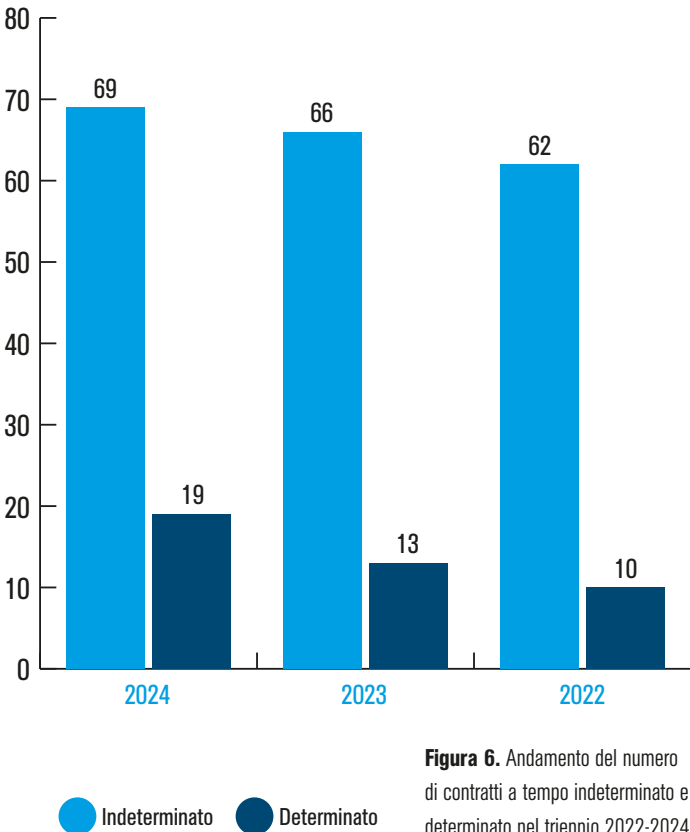
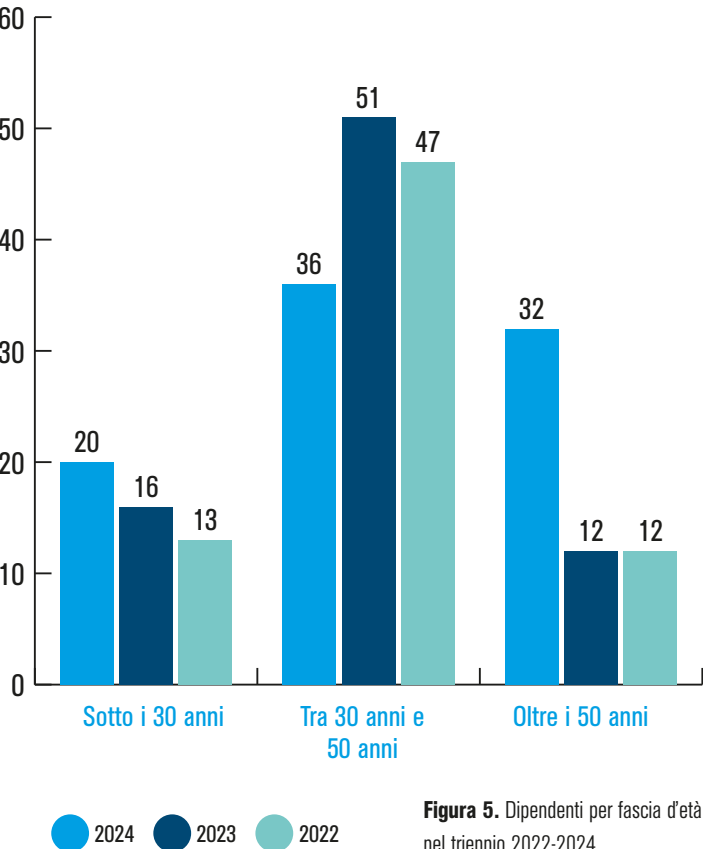
periodo. Per la Latteria di Chiuro, il turnover complessivo nel 2024 è stato del 58%, con un aumento del 118% rispetto al 2023.

Il turnover in entrata (35%) ha visto un aumento del 99%, dovuto principalmente alla crescita aziendale e all'aumento della domanda, mentre quello in uscita è aumentato del 156% passando dal 9% del 2023 al 23% del 2024. Questo dato è facilmente riassumibile nell'assunzione di personale stagionale, sia in produzione che al punto vendita, per il periodo estivo. A conferma di questo fatto si evidenzia che il tasso di turnover è maggiore nella fascia

under 30, composta prevalentemente da studenti.

L'orario di lavoro previsto da contratto nazionale è pari a 39 ore ripartite su 5 o 6 giorni lavorativi. Sono 75 le persone assunte a tempo pieno (con un aumento del 9% rispetto al 2023).

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. A 7 donne e a 6 uomini



è stata data la possibilità di usufruire di un orario di lavoro part-time. La Latteria prevede, inoltre, la possibilità di un utilizzo del lavoro da remoto temporaneo, su richiesta e in base a determinate esigenze. Per quanto riguarda la soluzione di eventuali criticità emerse sul lavoro abbiamo previsto, da molti anni, **un sistema di segnalazione anonimo delle problematiche** con aree apposite dove dipendenti e collaboratori possono lasciare le loro comunicazioni. Da fine 2023 è stata formalizzata la procedura di Whistleblowing.

Per garantire il miglior funziona-

mento possibile dedichiamo momenti formalizzati al confronto. Il team qualità si riunisce ogni giovedì mattina per condividere aggiornamenti e confrontarsi su eventuali problematiche emerse. Una volta al mese, all'inizio del mese, è prevista una riunione tra Direzione, Qualità e capireparto. Per gli impiegati, invece, sono previsti incontri fissati in base alle necessità. Per il reparto commerciale sono programmate ogni anno quattro riunioni plenarie in occasione delle chiusure trimestrali, di cui due in presenza, in occasioni delle quali vengono organizzati **momenti di team building.** Per

facilitare negli spostamenti i nostri collaboratori che operano fuori dalla Valtellina, è stato deciso che, a partire dal 2025, la prima riunione dell'anno sarà tenuta in una località italiana che di volta in volta cambierà. Abbiamo individuato Perugia quale sede del primo incontro.





“Buoni fino in fondo” 2024

Una giornata speciale conclusasi con un evento di team building dedicato ai propri commerciali.

Un momento di formazione, di condivisione e di consolidamento delle competenze.

Abbiamo iniziato la giornata con la visita in caseificio per un aggiornamento sulle linee produttive e sugli investimenti fatti durante l'estate 2024, a cui è seguita la riunione sull'analisi dei dati e sugli obiettivi strategici aziendali.

L'attività di team building è stata organizzata in un palazzo storico nel centro di Sondrio dove i partecipanti, prima della cena, si sono cimentati nel gioco “La Via del Latte”, una personalizzazione del Gioco dell'Oca, scelto perché è un percorso caratterizzato da eventi che ostacolano o agevolano il viaggiatore nel suo cammino. È un mix di competizione e di fortuna, essendo pieno di imprevisti, svolte e cambiamenti.

Sul tabellone abbiamo aggiunto delle caselle speciali riguardanti domande sulla sostenibilità, sulla storia della Latteria e sui suoi prodotti, oltre a indovinelli e rompicapo. Solo in caso di risposta corretta la squadra poteva proseguire nel percorso. Una squadra ha raggiunto per prima il traguardo, ma tutti sono stati promossi. Imparare giocando e giocare sorridendo sono la conferma di un clima sereno, rispettoso e inclusivo.



Un altro momento di aggregazione è la cena di Natale aziendale.

Anche nel 2024 è stata riproposta l'iniziativa, che abbiamo intitolato **“Il Gusto che conquista”**, una grande festa, alla quale per la prima volta hanno partecipato anche

i soci. Dopo un anno sfidante e molto impegnativo, l'obiettivo era quello di vivere un momento spensierato e leggero. Abbiamo quindi scelto un luogo idoneo ad ospitare anche un concerto. Dopo la cena preparata dalla proloco di Villa di

Tirano e organizzata con il supporto dell'associazione Amici di Vita Nuova, la band locale Rokita ha allietato e coinvolto tutti con i più grandi successi rock della musica italiana.

3.2

Formazione

Solo sviluppando le competenze di chi lavora con noi, possiamo continuare a crescere, ad attrarre e sostenere i talenti generando quelle ricadute positive sul territorio che contraddistinguono la nostra storia.

In Latteria un primo e fondamentale momento formativo riguarda i nuovi assunti e prevede un periodo di affiancamento ai colleghi più esperti. La formazione nell'area produttiva è determinante per il raggiungimento dei nostri standard di qualità, per questo le nuove risorse vengono affiancate a un responsabile di linea. A questa fase

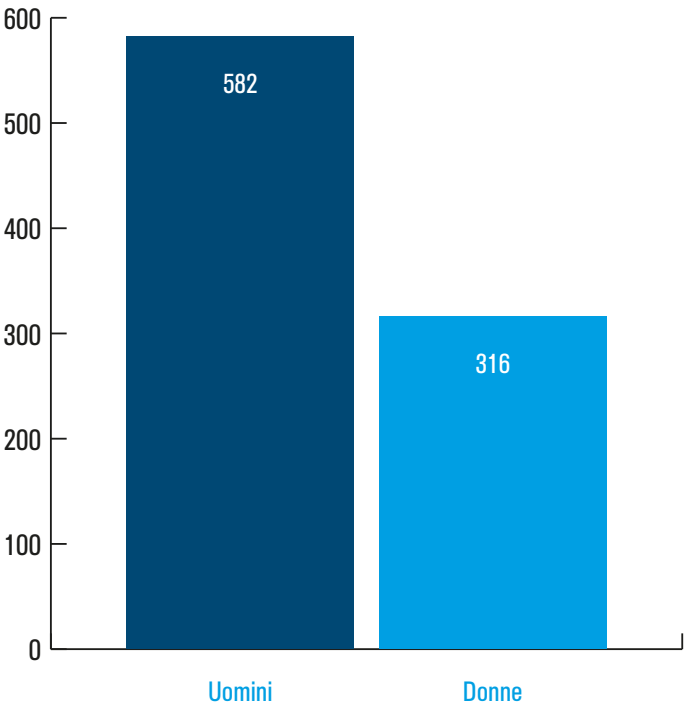
ne segue un'altra, in cui vengono illustrate le principali caratteristiche dell'azienda e le norme di comportamento.

In generale il nostro piano formativo si articola su due fronti: la formazione di base, erogata secondo i requisiti di legge, e quella rivolta alle esigenze di determinate categorie di lavoratori, con corsi di formazione esterni.

Nel 2024 abbiamo rafforzato il piano di formazione. Sono state erogate **898 ore di formazione**, raddoppiate rispetto al 2023, di cui 316 ore sono state usufruite da donne e 582 da uomini (Fig. 7).

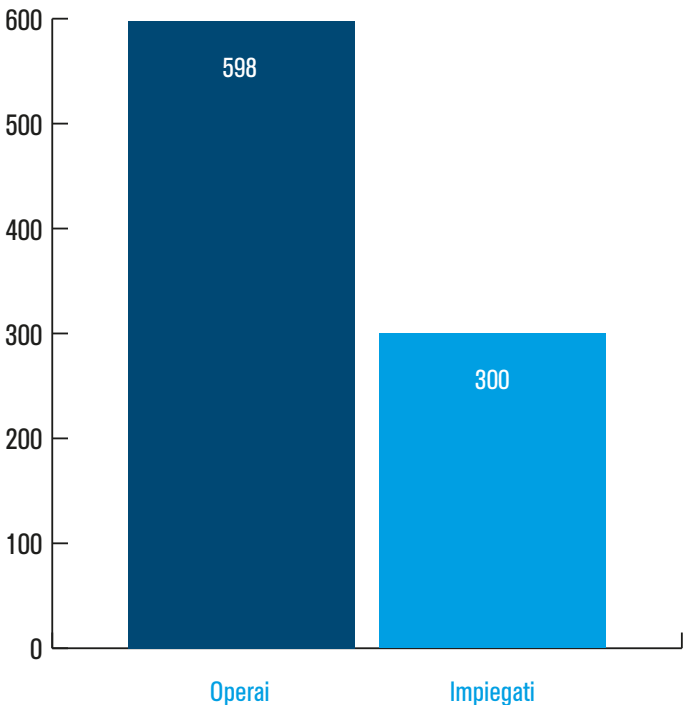


La formazione è un ulteriore indicatore dell'attenzione alle nostre persone



● Donne ● Uomini

Figura 7. Ore di formazione per genere



● Impiegati ● Operai

Figura 8. Ore di formazione per categoria

Gli operai hanno ricevuto 598 ore di formazione, mentre gli impiegati 300 (Fig. 8). La formazione ricorrente riguarda aspetti della sicurezza, come ad esempio, la gestione delle non conformità.

Le ore medie di formazione per la Latteria sono pari a 10,2 per ogni collaboratore, in aumento del 78% rispetto al 2023.

L'aumento delle ore medie è dovuto anche all'introduzione di corsi di soft skills, utili ad affrontare le criticità di una realtà dinamica come quella della Latteria. Essendo la gestione dello stress un

elemento critico, abbiamo organizzato un corso su questo tema che, se non affrontato adeguatamente, rischia di compromettere la motivazione, la collaborazione e l'efficienza delle nostre persone. È stato un percorso formativo che ha integrato teoria e pratica, includendo esperienze dirette e attività interattive volte a sviluppare competenze di gestione dello stress efficaci e sostenibili. Per il primo semestre del 2025, sono state pianificate due attività: un corso specifico di soft skills sulla gestione del tempo e uno sull'u-

tilizzo dell'intelligenza artificiale generativa. Nel 2024, il Responsabile Commerciale ha partecipato al corso di management interaziendale **"Management by actions"**, della durata di cinque mesi, con cinque sessioni da 8 ore ciascuna. Il corso mirava a sviluppare strumenti pratici per superare le routine lavorative, migliorare la comunicazione in pubblico, potenziare le capacità di negoziazione e perfezionare la valutazione e il monitoraggio delle attività proprie e dei collaboratori.



Gestione dello stress in azienda, un laboratorio immersivo

2 moduli da 4 ore ciascuno per investire in strategie di gestione dello stress, fornendo **strumenti pratici e metodologie innovative** capaci di trasformare le tensioni quotidiane in opportunità di crescita e miglioramento continuo. Una di queste è stato l'impiego di metodologie esperienziali come il Lego® Serious Play®, grazie alla quale i partecipanti hanno avuto l'opportunità di esplorare in profondità le dinamiche dello stress e di sviluppare competenze utili per trasformare le sfide quotidiane in opportunità di crescita personale e professionale. Questi tra gli obiettivi principali del corso: avere una maggiore consapevolezza e capacità di riconoscere i segnali di stress, sviluppare un approccio proattivo e creativo nel problem solving, utile non solo per il benessere personale ma anche per l'innovazione organizzativa. Una delle criticità emerse è stata la necessità di migliorare la comunicazione interna a vari livelli, compreso quello relativo alla cultura aziendale condivisa. Un'azione di miglioramento è stata quella di integrare l'invio mensile della newsletter interna sulle attività salienti con una sintesi stampata affissa nelle aree comuni di ristoro di ogni reparto. Sul foglio, accanto ad ogni argomento, viene inserito un QR code, in modo da consentire l'approfondimento degli argomenti anche a coloro che non sono dotati di e-mail aziendale.

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 è stata ufficializzata la posizione, oltre all'obbligo di legge, 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 check list 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 del lavoro si occupa delle visite mediche preventive periodiche ai lavoratori, dei sopralluoghi ambientali e della redazione del piano sanitario. Questa figura è un



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

punto di riferimento anche in caso di più specifiche complessità. Dal 2022 non si verificano infortuni nei locali lavorativi. Nel 2024 si sono verificati due infortuni in itinere e un caso di malattia professionale registrata. Questo dato è in linea con gli anni precedenti. La sicurezza sul lavoro è fondamentale per la Latteria, che continuerà a investire in misure di prevenzione e formazione, con l'obiettivo di mantenere il livello raggiunto in questi anni.



Formazione specifica per categorie a rischio

La Latteria è costantemente impegnata nell'individuazione e nella risoluzione di problematiche specifiche che possano influire sulle probabilità di infortuni sul lavoro. Un'attenzione particolare è riservata ai lavoratori stranieri, che costituiscono una parte significativa delle mansioni a maggiore rischio. Per affrontare eventuali difficoltà legate alla comprensione linguistica, offriamo informazioni in madrelingua riguardo alla sicurezza, integrando una formazione specifica sull'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale. Al fine di migliorare la consapevolezza dei rischi e favorire comportamenti corretti, prevediamo l'affiancamento di ogni lavoratore con un capo reparto, che svolge anche una funzione di mediazione linguistica, facilitando così la comprensione delle norme di sicurezza e delle pratiche operative.

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 adottiamo **soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale** e per rendere più efficiente il ciclo produttivo. Il monitoraggio costante dei consumi energetici rimane un elemento centrale della nostra strategia di efficientamento. Nel corso del 2024, abbiamo portato a termine **una nuova diagnosi energetica**, che ci ha fornito una panoramica aggiornata dell’efficienza dei nostri impianti e offerto la possibilità di valutare ulteriori investimenti. La disponibilità di indicatori precisi ci permette di **pianificare interventi mirati per ottimizzare l’uso delle risorse**. Un sistema informatico analizza i dati su base temporale dei macchinari presenti in caseificio, monitorando il 70 % dei consumi. A questo si affianca una verifica mensile a consuntivo delle bollette, che garantisce un ulteriore livello di controllo. Inoltre, abbiamo commissionato ad Enersem, spin off del Politecnico di Milano, uno studio dal titolo “Progettazione e sistemi di monitoraggio dei consumi” con l’obiettivo di ottimizzare la gestione dell’energia, attraverso un software dedicato. I consumi del sito produttivo e del magazzino rappresentano l’84,9% del totale. La generazione e il trasporto del vettore freddo è il fattore di maggiore incidenza (55,1%), seguito dai compressori (10%) e dall’illuminazione degli edifici (6,2%).

Il punto vendita incide per il 15,1% del consumo complessivo. A fine anno, abbiamo condotto un’analisi approfondita sull’utilizzo del vapore e dell’acqua calda, che ci ha permesso di **quantificare con precisione l’impatto energetico e individuare le migliori soluzioni di efficientamento**. Tra le alternative valutate (impianto di cogenerazione o pompa di calore), l’installazione di una pompa di calore, che utilizza il vapore della torre evaporativa, si è rivelata la soluzione più vantaggiosa, poiché permetterebbe una significativa riduzione del consumo di gas metano e delle emissioni di CO₂. Attualmente, questa proposta è in fase di valutazione approfondita.

Gli interventi sui processi a bassa efficienza energetica proseguono con la sostituzione dei corpi illuminanti tradizionali con lampade a LED. Nel 2024 i nostri consumi totali di energia sono stati pari a **24.606 GJ** (Fig. 1), di cui 7.940 GJ (32%) provenienti da fonti rinnovabili con garanzia d’origine e autoprodotta, 14.320 GJ (58%) per il consumo di gas naturale per i processi produttivi e 2.347 GJ (10%) di gasolio per l’autotrazione (Fig. 2). Nel 2024, abbiamo utilizzato il 10% in più di gas naturale rispetto al 2023. L’aumento dei consumi non è direttamente proporzionale alla materia prima lavorata, come si può desumere dalla tabella 3, questo a causa

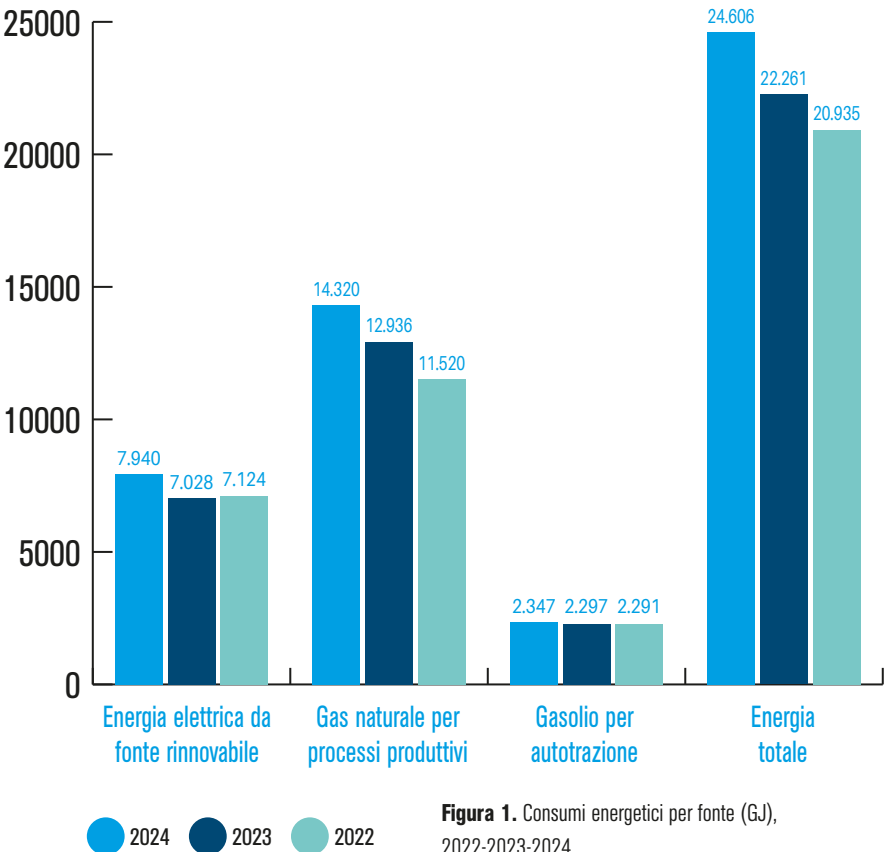


Figura 1. Consumi energetici per fonte (GJ), 2022-2023-2024

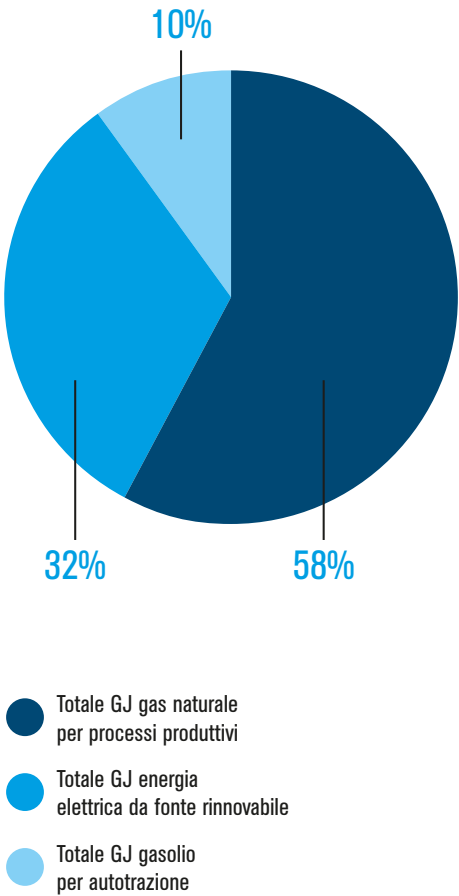


Figura 2. Consumi energetici per fonte (GJ), 2024

della perdita di efficienza del generatore di vapore, per questo motivo ne stiamo valutando la sostituzione. Sui consumi di gasolio per la flotta aziendale l'acquisto di un camion cisterna per la raccolta latte di più grandi dimensioni ha contribuito a ridurre i viaggi e di conseguenza il consumo di carburante (-4%). Per il 2025 sono stati pianificati una serie di interventi volti a ridurre il nostro impatto ambientale. La **sostituzione completa dei Chiller**, impianto di produzione del freddo, con uno a maggiore efficienza energetica che non prevede utilizzo di gas e porterà un aumento dell'efficienza del 10%. Sul tetto del punto vendita verrà installato un impianto fotovoltaico che permetterà di sfruttare l'energia solare per alimentare parte delle attività. Se andiamo a considerare in dettaglio le nostre **emissioni di CO₂**, la voce principale è collegata all'utilizzo di gas naturale che viene impiegato nei processi produttivi per oltre il 90% e per la restante parte al riscaldamento degli edifici. A questo si aggiunge il consumo di gasolio della

flotta aziendale. L'impianto di generazione del vapore può contare su un sistema per il **recupero delle condense** e su un economizzatore per recuperare calore dai fumi caldi. In aggiunta all'impianto principale, la Latteria ha altre piccole caldaie ad acqua calda per i carichi termici del punto vendita, del magazzino e degli uffici dell'edificio di produzione. 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 2024 Latteria di Chiuro ha emesso direttamente in atmosfera, tramite i propri processi produttivi e la flotta aziendale, 974 tonnellate di CO₂ equivalenti (Fig. 4). Il dato è in crescita (+9%) a causa dell'aumento registrato nella lavorazione di materie prime che si

Tabella 3 - Calcolo indice di intensità in (m³/l), 2022-2023-2024

	2024	2023	2022
Gas naturale consumato	394.272 m ³ (14.320 GJ)	357.450 m ³ (12.936 GJ)	321.039 m ³ (11.520 GJ)
Materia prima lavorata	13.277.000 l	12.615.659 l	11.109.370 l
Indice di intensità gas naturale consumato su materia prima lavorata	0,0297 m ³ /l	0,0283 m ³ /l	0,0289 m ³ /l



Investimenti sostenibili: i nuovi chiller ad ammoniaca

Nel 2024, abbiamo avviato un'importante innovazione tecnologica con l'installazione di nuovi chiller ad ammoniaca, un refrigerante naturale altamente performante e rispettoso dell'ambiente. L'ammoniaca garantisce prestazioni termodinamiche superiori rispetto ai refrigeranti sintetici tradizionali e minimizza i rischi legati alla tossicità e infiammabilità, senza compromettere l'efficienza.

I nuovi impianti funzionano secondo un ciclo frigorifero indiretto: l'ammoniaca, confinata in un'area sicura lontana dagli ambienti di lavoro, raffredda un fluido termovettore (acqua glicolata), che viene poi distribuito negli impianti interni dello stabilimento, comprese le celle frigorifere.

Grazie a questa tecnologia, **i nuovi chiller riducono l'impatto ambientale e migliorano la produzione di freddo, ottimizzando i consumi energetici**. I lavori, interamente svolti all'esterno dello stabilimento, saranno ultimati per la primavera del 2025.

riflette sul periodo di attività sia di macchinari e riscaldamento (812 t CO₂eq) sia della flotta aziendale (162 t CO₂eq).

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 Scope 2 Market Based**

sono pari a 0. Questa scelta ci permette di non immettere nell'atmosfera 769 tonnellate di CO₂ equivalente (dato risultante dal calcolo secondo il metodo

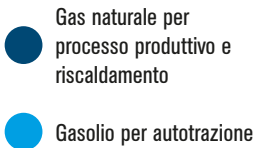


Figura 4 - Emissioni Scope 1 per fonte (tCO₂eq), 2024



L'attenzione all'impatto lungo la catena del valore

L'attenzione della Latteria nel ridurre l'impronta ambientale e le emissioni si è concretizzata in uno studio dettagliato sull'impatto delle aziende agricole, che ci forniscono il latte.

Nel 2018 abbiamo avviato uno studio di **Life Cycle Assessment (LCA)**, una metodologia analitica e sistematica che valuta l'impronta ambientale di un prodotto lungo il suo intero ciclo di vita. Lo studio, effettuato da uno spin off del Politecnico di Milano, è stato realizzato con l'intento di **calcolare gli impatti ambientali legati alla produzione di 1 kg di latte crudo medio**, normalizzato in base al contenuto di proteine e grassi, destinato alla produzione di formaggi DOP.

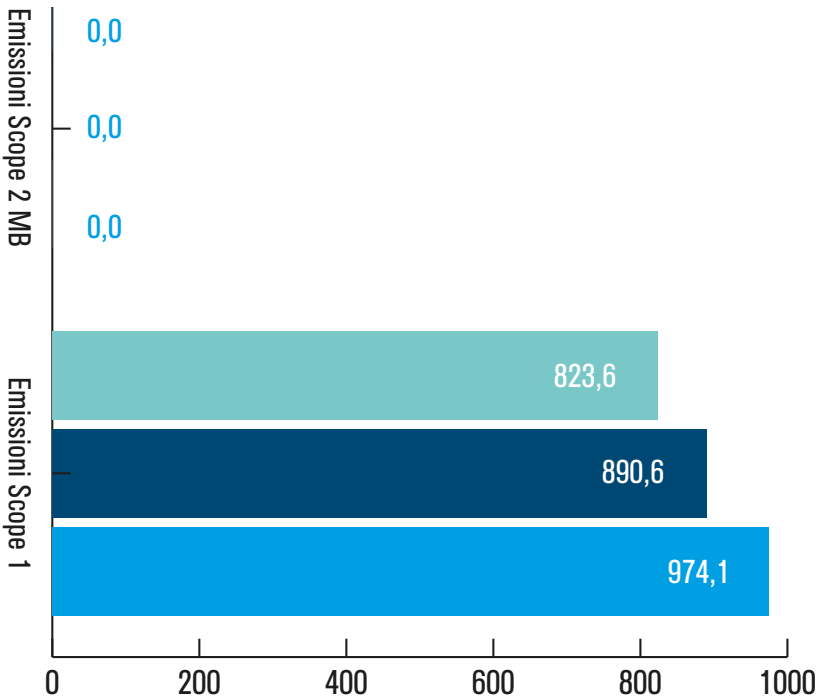
Le analisi hanno riguardato tutti i flussi in input e output presenti nella filiera del formaggio Valtellina Casera DOP e ci sono servite per identificare le fasi più impattanti legate alla produzione di latte crudo, insieme ai processi più rilevanti in termini di emissioni.

I risultati dello studio sono allineati alla letteratura scientifica del settore e hanno evidenziato come la fase di stalla sia responsabile della quota di impatto più rilevante nella catena del valore.

Location Based).
Le nostre emissioni totali (Fig. 5), date dalla somma delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Market Based,

sono quindi pari a 974 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 nel 2024.



● 2024 ● 2023 ● 2022

Figura 5. Emissioni Scope 1 e Scope 2 Market Based (tCO₂eq), 2022-2023-2024

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.

Il latte rappresenta il cuore pulsante delle nostre attività. Ogni giorno raccogliamo questa preziosa risorsa dalle stalle dei nostri conferenti, siano essi soci o non soci, raggiungendo nel **2024 un totale di oltre 11,5 milioni di litri**, con un incremento del 3% rispetto all’anno precedente. La raccolta avviene con camion cisterna che garantiscono il rispetto della catena del freddo, assicurando qualità e freschezza. Una volta consegnato in caseificio, il latte viene lavorato e, in base

alle diverse linee produttive, viene pastorizzato, e in alcuni casi scremato. Dopo questa fase si possono integrare altre materie prime, tra cui panna (in parte autoprodotta e in parte acquistata), confetture extra di produzione locale e coadiuvanti tecnologici come fermenti, caglio e sale. Gli efficientamenti di processo, resi necessari per soddisfare la crescente domanda di prodotto, hanno determinato una maggiore continuità di lavoro sulle linee e la riduzione degli sfridi con il conseguente calo dei consumi di confetture(fig. 6). Anche il packaging riveste un ruolo centrale nel nostro impegno ambientale. Adottiamo principalmente materiali facilmente riciclabili come carta, PET e cartone poliaccop-

piato, siamo sempre alla ricerca di possibili soluzioni innovative per ridurre il consumo di risorse. Le confezioni dei nostri yogurt, realizzate in PET 100% riciclabile con un’integrazione fino al 30% di RPET (PET riciclato), rappresentano un altro esempio del nostro approccio sostenibile. Durante il 2024 abbiamo studiato la possibilità di ridurre la grammatura del vasetto e del tappo, ma l’intervento non è ancora percorribile per motivi tecnici. Per lo yogurt AlpiYò, nel 2024, abbiamo modificato le dimensioni dell’imballo secondario in cartone, portandolo a 6 pezzi anziché 10. Questa scelta consente di ottimizzare i trasporti e di **migliorare la rotazione dei prodotti nei punti vendita.**

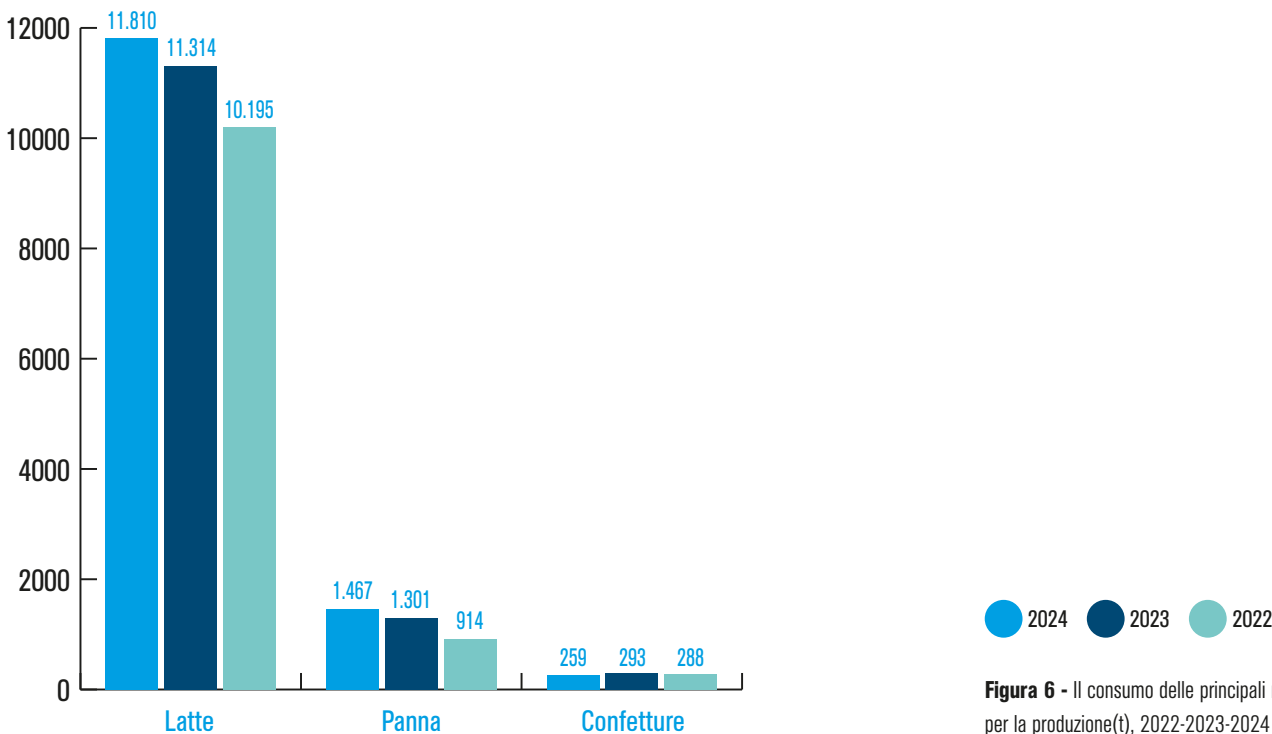


Figura 6 - Il consumo delle principali materie prime per la produzione(t), 2022-2023-2024

Il latte fresco, viene confezionato in contenitori certificati carbon neutral, mentre il latte UHT a lunga conservazione in imballo Tetra-pak®

I materiali per imballaggio utilizzati dalla Latteria di Chiuro nel 2024, ammontano a 586 tonnellate (Fig. 7), in aumento del 9% rispetto alle 534 tonnellate del 2023. La differenza è riconducibile alla crescita della produzione, che ha richiesto un maggior quantitativo di imballi di plastica (+17%). È importante segnalare un aumento pari al 44% della quantità di plastica riciclata impiegata. Gli imballi in carta e cartone sono invece diminuiti rispettivamente del 6% e del 2%.

Il processo di dematerializzazione del materiale cartaceo utilizzato negli uffici avviato negli anni scorsi, dopo aver dato un importante

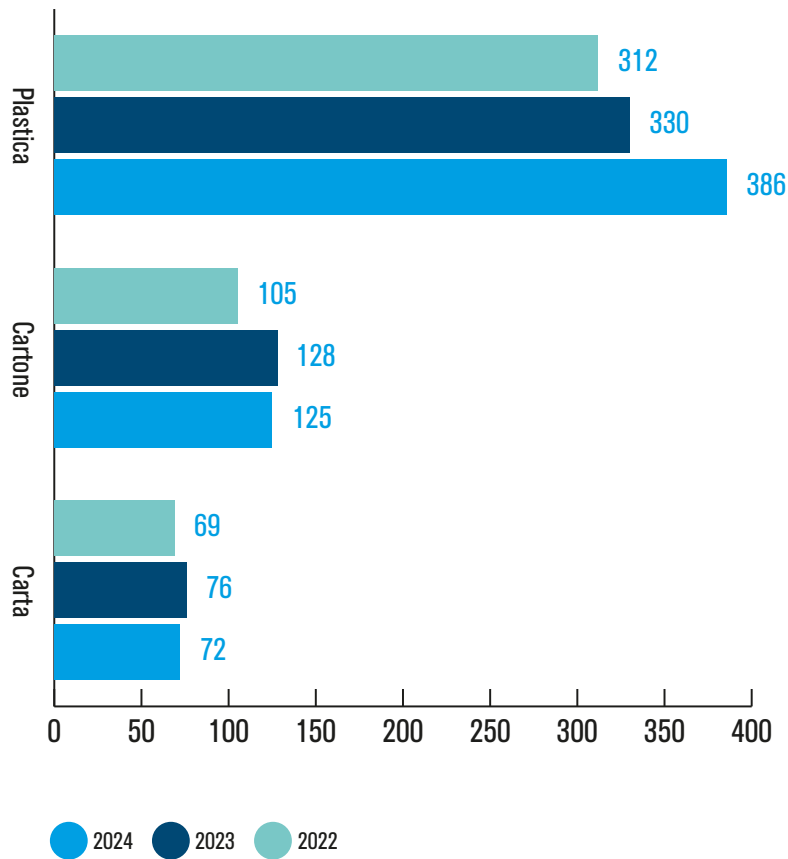


Figura 7 - Il consumo dei principali materiali di imballaggio (t), 2022-2023-2024



La Latteria per un’economia circolare

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 destinati allo yogurt. Dopo la ricezione, questi vengono stoccati e successivamente restituiti al fornitore per successivi utilizzi.

risultato nel 2023, ha subito un rallentamento, nonostante il beneficio generato si sia consolidato. Tra gli obiettivi del 2025 rientra quello di implementare un sistema di gestione documentale integrato. 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 un container dedicato 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 dove vengono stoccati all'interno di appositi contenitori. I soggetti che si occupano del ritiro e della gestione dei nostri rifiuti sono iscritti all'Albo Nazionale dei Gestori Ambientali. I rifiuti prodotti dalla Latteria nel 2024 sono stati pari a 43,68 tonnellate (Fig. 8), in larga parte composti da rifiuti non pericolosi (42,84 t) e in minima parte da quelli considerati pericolosi (0,84 t). Rispetto al 2023, il quantitativo si è ridotto significativamente (-26%), in particolare grazie alla riduzione della quantità di carta e cartone (-41%). Questo risultato è attribuibile all'installazione, nel 2024, di un **compattatore per i rifiuti**, che ha permesso di ridurre del 50% il

numero di viaggi necessari per lo smaltimento. Inoltre, il sistema di compressione limita l'esposizione all'umidità, evitando l'assorbimento di acqua, contribuendo alla riduzione del peso specifico. Per quanto riguarda la plastica, la riduzione rilevata è legata a fattori contingenti piuttosto che a un

cambiamento strutturale. La produzione di altri rifiuti è principalmente dovuta a interventi straordinari, tra cui lavori edili del punto vendita. **Il 100% dei rifiuti pericolosi, e non, è stato avviato a riciclo/recupero dei materiali.**

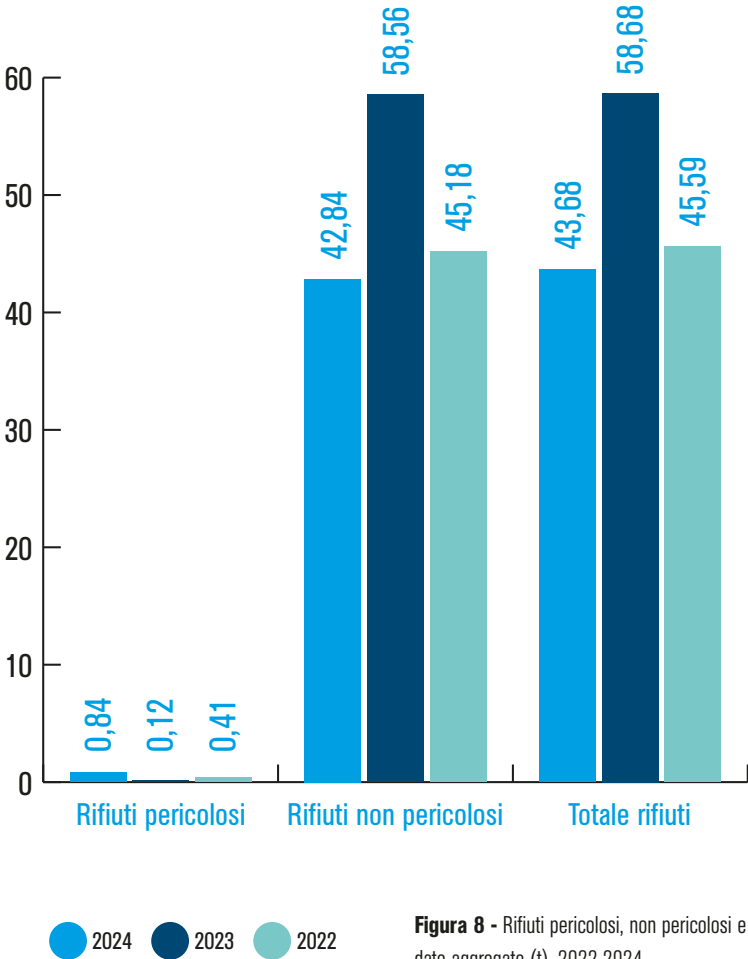


Figura 8 - Rifiuti pericolosi, non pericolosi e dato aggregato (t), 2022-2024

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 2024 ha visto Latteria di Chiuro prelevare 122.107 m³ di acqua, con una lieve riduzione (-2%) rispetto ai 124.758 m³ del 2023 (Fig. 9). La Latteria di Chiuro utilizza per il 93% acqua estratta dal proprio pozzo, mentre il restante 7% proviene dalla rete idrica. Dal 2016, collaboriamo con il gestore del servizio idrico attraverso una convenzione che prevede il prelievo gratuito di circa 7.500 m³

annui dal nostro pozzo, poi immessi nell'acquedotto comunale. Nel nostro caseificio, l'acqua è impiegata in diverse fasi produttive: dalla movimentazione della cagliata e del latte alla pulizia di contenitori, al lavaggio di macchinari e tubature a contatto con gli alimenti. Tra queste attività, **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, i quali rimangono comunque necessari in alcune situazioni specifiche. Il sistema CIP è collegato a quattro 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 sostanze contaminate. La valvola responsabile del passaggio di acqua, una volta rilevata la pulizia del liquido, interrompe immediatamente il processo. Per ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, sono stati dirottati i primi risciacqui di alcuni impianti carichi di sostanze grasse, all'impianto di biogas anziché al sistema fognario. Inoltre, abbiamo richiesto di **diventare soci di Biovalt**, in modo da garantirci il ritiro di siero e di eventuali reflui, contribuendo così alla produzione di energia rinnovabile. Nel 2024, abbiamo conseguito un miglioramento significativo nella qualità dei reflui grazie a interventi tecnici avanzati effettuati sui nostri impianti. Essi hanno riguardato l'ottimizzazione del trattamento delle acque reflue con la conseguente riduzione delle sostanze inquinanti e la realizzazione di un'importante manutenzione straordinaria sull'impianto di prelievo di acqua del pozzo e sul debatterizzatore. Questi interventi hanno garantito un funzionamento più efficiente e sicuro delle infrastrutture, migliorando ulteriormente la qualità dell'acqua e l'affidabilità del sistema. 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

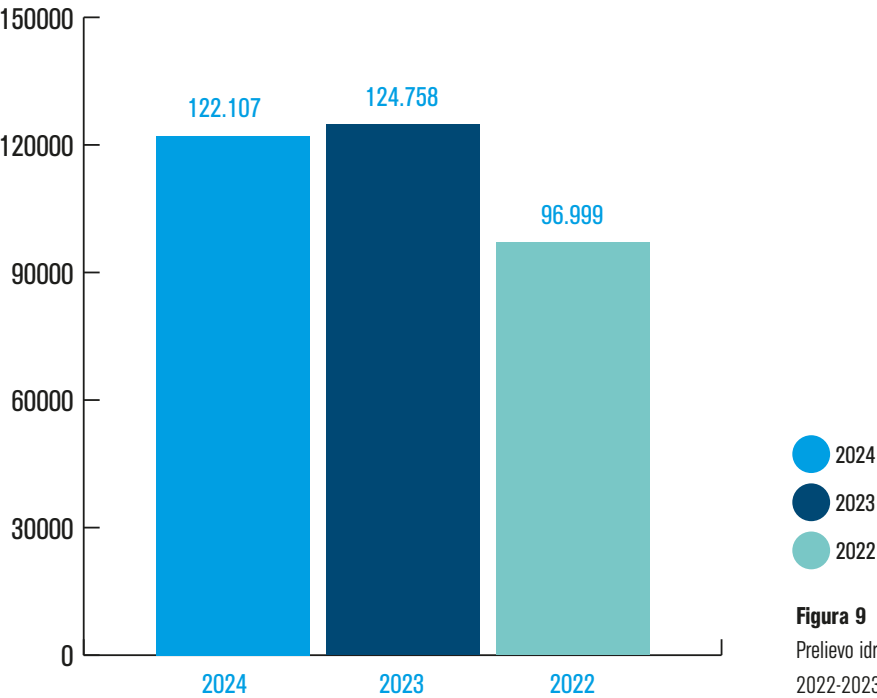
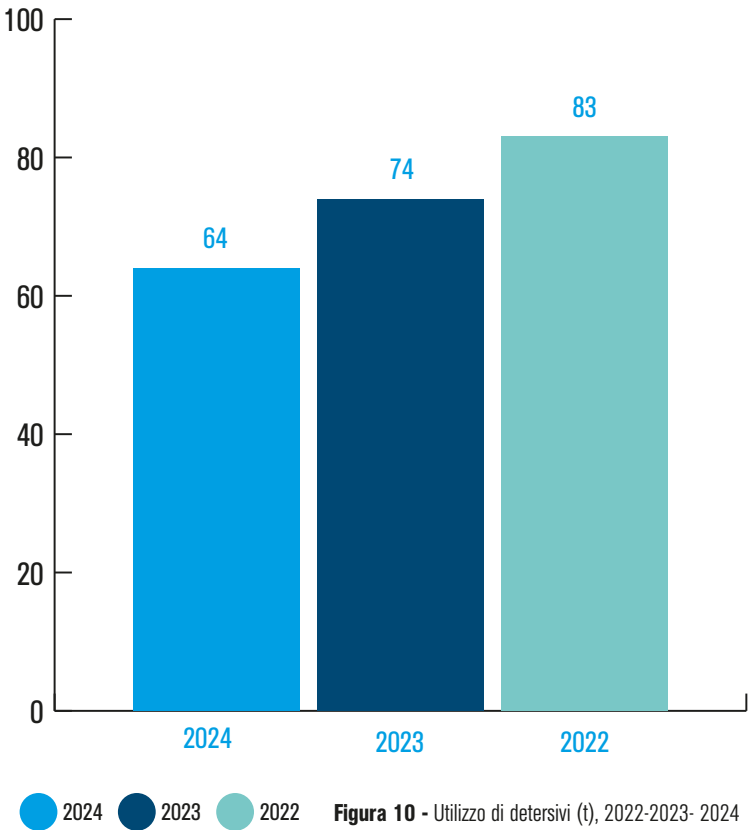


Figura 9
Prelievo idrico (m³),
2022-2023-2024

di raccolta per evitarne la fuoriuscita. Il personale incaricato del loro utilizzo viene sottoposto a una specifica formazione. Le politiche messe in atto da parte della Latteria nella gestione delle sostanze impiegate continuano a dare i risultati voluti: nel 2024 l'utilizzo di detersivi si è ridotto del 14%, passando da 74 tonnellate nel 2023 a 64 tonnellate del 2024 (Fig. 10).



Investimenti in sicurezza e continuità aziendale: l’installazione del debatterizzatore

Nel 2024, abbiamo deciso di implementare un sistema di debatterizzazione per garantire la fornitura di acqua potabile sicura, anche in caso di contaminazione microbiologica dell’acqua di pozzo o di acquedotto. Questo investimento rappresenta una risposta concreta alle esigenze di business continuity e di igiene nei processi e nelle fasi di lavaggio.

Il nuovo debatterizzatore utilizza tecnologia a raggi UV-C, garantendo un abbattimento efficace delle colonie batteriche fino al 99,9%, secondo gli standard europei per il trattamento di acqua potabile. Grazie a una portata massima di 60 m³/h e una trasmittanza superiore a 40 m²/cm², il sistema assicura prestazioni elevate nel trattamento di acqua dolce limpida a temperature comprese tra +2°C e +25°C.

L’installazione, prevista nell’area esterna del caseificio, non ha richiesto interventi strutturali interni. Il sistema è collegato direttamente alle tubazioni esistenti, e ha comportato lavori idraulici ed elettrici minimi.

Con un assorbimento elettrico di soli 0,78 kW, il debatterizzatore offre un’efficienza energetica ottimale e un impatto ambientale ridotto.

PRODOTTI

I NOSTRI

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.



5.1

Qualità e sicurezza alimentare

I nostri sistemi di gestione e controllo rappresentano una **garanzia di sicurezza e di qualità per i prodotti** 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, mentre gli impianti e le attrezzature in acciaio inox e l'utilizzo di altri 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. I lavaggi 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 sicurezza alimentare.

La Latteria di Chiuro effettua ogni anno migliaia di analisi su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Il nostro laboratorio interno gestisce le verifiche di routine, mentre laboratori esterni accreditati si occupano delle analisi più specifiche.

Nel 2024 sono state effettuate **18.000 analisi presso il laboratorio interno** su: materia prima, semilavorati, prodotti finiti, acque, ricerca di allergeni e tamponi su superfici (nel 2023 sono state 8.700). Inoltre, **18.300 analisi sono state eseguite da laboratori esterni accreditati** tra cui, analisi per il pagamento qualità, sicurezza alimentare, analisi nutrizionali, analisi dell'aria, potabilità dell'acqua, conferma della shelf-life.



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 lenti, in grado di 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. Per lo yogurt senza lattosio, in particolare, i tempi più lunghi permettono una completa scissione della lattasi, portando a un prodotto qualitativamente eccellente, che unisce il benessere del consumatore con esigenze alimentari particolari e l'impegno concreto verso il miglioramento del bene collettivo. Possiamo affermare che **i nostri prodotti possiedono un valore intrinseco, che va oltre il semplice gusto, abbracciando il bene comune, promuovendo la sostenibilità e il rispetto per il territorio.**



Nel 2024, sono stati installati due nuovi metal detector e due selezionatrici ponderali dedicate sulle linee yogurt da 125, 150 e 500 g

Le analisi sono effettuate come previsto dal Piano di Autocontrollo analitico.

Il laboratorio interno, inoltre, è sempre disponibile a soddisfare le richieste da parte delle aziende agricole conferenti, nel caso in cui esse abbiano dei dubbi sulla conformità del latte prima del ritiro da parte della Latteria.

I controlli iniziano con la raccolta del latte presso gli allevatori, e sono articolati in base alle diverse fasi temporali, agli attori coinvolti e ai processi seguiti.

Almeno due volte al mese vengono prelevati campioni nelle stalle per analisi che determinano anche il **“pagamento qualità”**, un sistema legato alle caratteristiche del latte che premia i produttori fino all'8% della remunerazione base.

Latteria di Chiuro prevede, in ogni caso, **una linea di confronto e di comunicazione con gli allevatori**. Questo processo è integrato con

i controlli dell'Agenzia Territoriale per la Salute (ATS), che verifica le stalle e offre supporto per eventuali problematiche. I controlli vengono effettuati al ricevimento delle materie prime e riguardano sia l'ambito sicurezza alimentare sia l'ambito qualità organolettica e nutrizionale. Il latte crudo, stoccato in serbatoi coibentati, viene sottoposto a numerose analisi chimico-fisiche, tra cui temperatura, grassi, proteine, pH, ricerca di aflatossina M1 e inibenti, calcolo delle cellule somatiche e crioscopia. Nel caso di non conformità, a volte anche legate all'alimentazione degli animali come nel caso delle aflatossine, l'ATS interviene per decidere se il latte può essere destinato a prodotti o processi che permettano l'eliminazione della problematica o se deve essere smaltito.

Durante tutte le fasi della produzione, operatori qualificati effettuano, oltre ai controlli analitici, controlli

mediante **checklist pre-operative**, operative e post-operative. La scheda di produzione include una firma del responsabile per ogni controllo eseguito come, ad esempio, la pulizia, la sanificazione, il funzionamento dei macchinari e l'etichettatura. Per garantire l'assenza di corpi estranei vengono utilizzati filtri sia per il latte sia nel reparto yogurt, dove ogni vasetto viene 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 rottura di componenti costituiti da vetro o plastiche dure. Nel 2024, sono stati installati due nuovi metal detector e due selezionatrici ponderali dedicate sulle linee yogurt da 125, 150 e 500 g. Nelle linee non ancora dotate di metal detector viene effettuato il conteggio dei componenti a rischio distacco (es. bulloneria) all'inizio e alla fine di tutte le produzioni.

Una volta completata la lavorazione, 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 classificate in base ai rischi identificati, e gli operatori seguono un insieme di regole di comportamento che include vestizione, uso di dispositivi di protezione individuale per prevenire e/o ridurre rischi chimici, fisici, microbiologici e allergenici presenti durante i processi produttivi.

Attraverso questo sistema integrato, la Latteria di Chiuro garantisce ai consumatori prodotti di qualità, sicuri e rispettosi della tradizione. Un riconoscimento delle nostre

buone pratiche è stato il **successo ottenuto alla Mostra del Bitto**, la storica manifestazione giunta alla sua 117ª edizione nel 2024 e che rappresenta il principale appuntamento per la valorizzazione dei formaggi della Valtellina. Qui, tradizione, passione e competenza si fondono per dare vita a prodotti unici e irripetibili. La Latteria di Chiuro ha partecipato con entusiasmo, ottenendo ancora una volta risultati straordinari che testimoniano il nostro impegno.

Premi conquistati nel 2024: **1° premio per la categoria Latteria, 1° premio per il Valtellina Casera DOP stagionato 180 giorni e oltre**, un prodotto che rappresenta al meglio la tradizione valtellinese con il suo sapore ricco e la lavora-

zione accurata. **3° premio per lo Scimudin**, un formaggio fresco e delicato che ha saputo conquistare i palati più esigenti. **Premio Speciale Roberta Lodi**: assegnato al formaggio con il miglior punteggio complessivo della mostra (85/100), a ulteriore conferma dell'eccellenza raggiunta.

Questi premi, non sono solo un motivo di orgoglio, ma anche un'opportunità per riflettere sull'importanza di una filiera corta e trasparente, che valorizza la qualità del latte e rispetta le pratiche tradizionali.

Coinvolgimento dei consumatori e controllo di qualità più completo

Negli ultimi anni Latteria di Chiuro ha sviluppato un innovativo progetto di analisi sensoriale con l'obietti-



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, per tutelarli da qualsiasi imitazione e per promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera che garantiscono ai consumatori la qualità e la genuinità 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 caratteristiche di qualità e tipicità previste dal disciplinare di produzione potranno ottenere il marchio a fuoco del Consorzio ed essere commercializzate. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene.



vo di promuovere la consapevolezza nell'ambito della **salutogenesi, del benessere e della sostenibilità**. Le prove guidate di assaggio, condotte secondo protocolli scientifici consentono di raccogliere impressioni dettagliate sulla qualità percepita e coinvolgono attivamente nella valutazione dei prodotti consumatori di diverse fasce di età (dagli studenti della scuola primaria agli adulti). Yogurt intero senza lattosio, yogurt con confetture extra e formaggio Valtellina Casera DOP sono stati presentati invece ad un focus group tutto al femminile nel contesto di un menu vegetariano

vario e bilanciato, progettato per favorire il superamento di pregiudizi alimentari e per esplorare i legami tra cibo, emozioni e ricordi. La combinazione tra controllo rigoroso e coinvolgimento attivo dei consumatori crea un ciclo di miglioramento continuo che va oltre la semplice degustazione. L'analisi sensoriale aiuta i partecipanti a sviluppare una maggiore consapevolezza dell'influenza dei sensi e delle emozioni nella scelta del cibo, valorizzando l'assaggio come strumento di conoscenza e promuovendo scelte alimentari più sostenibili.



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 menu 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 i seguenti:



Obiettivo 3 Salute e Benessere

Promuovere una maggiore consapevolezza alimentare, supportando il benessere dei consumatori e aiutandoli a fare scelte informate e salutari.



Obiettivo 4 Istruzione di Qualità

Coinvolgere studenti di diverse età, divulgando l'educazione alimentare e sensibilizzando le nuove generazioni sull'importanza di comprendere i fattori che influenzano la percezione e la scelta del cibo.



Obiettivo 12 Consumo e Produzione Responsabili

Incentivare una riflessione sui gusti personali e sulla sostenibilità dei prodotti alimentari, contribuendo alla promozione di modelli di consumo responsabili e a ridurre l'impatto ambientale.



Il coinvolgimento attivo dei consumatori crea un ciclo di miglioramento continuo che va oltre la semplice degustazione

5.2

Certificazioni e valutazione dei fornitori

L'attenzione di Latteria di Chiuro verso la produzione di alimenti di elevata qualità trova conferma nelle diverse **certificazioni volontarie e nell'adozione di marchi specifici**. Per garantire la correttezza del nostro processo produttivo, abbiamo scelto di ottenere delle certificazioni come, ad esempio, l'**International Featured Standards (IFS)** ottenuta per la prima volta nel 2018 e rinnovata annualmente con valutazione Higher Grade, che impone la valutazione periodica di tutti i fornitori secondo parametri oggettivi e in base al fattore di rischio a loro correlato. Maggiore è il rischio associato ad un fornitore, più frequenti saranno le garanzie ad esso richieste. Nel caso in cui vengano rilevate delle non conformità, il fornitore è tenuto alla risoluzione delle stesse in tempi prestabiliti attraverso l'implementazione di azioni correttive. Il fornitore, prima di poter cominciare a collaborare con noi, deve essere sottoposto ad una approvazione formale. Nel 2024, la Latteria di Chiuro ha introdotto una sezione dedicata alla sostenibilità all'interno del questionario annuale di valutazione della qualità per i fornitori, 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 materie prime, a 15 fornitori di imballaggi primari e di materiali a contatto e

a 6 fornitori di outsourcing, per un totale di 35 soggetti. L'obiettivo per il 2025 è quello di estendere il coinvolgimento a tutti i fornitori. 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 è culminato a ottobre 2024, con l'ottenimento della certificazione **BRC Food Safety con valutazione Grade A**, la più alta possibile in caso di audit annunciato. Le certificazioni BRC e IFS Food ricoprono un ruolo cruciale sia per la Latteria di Chiuro sia per il mercato di riferimento, poiché condividono un obiettivo fondamentale: **tutelare il consumatore attraverso il monitoraggio e l'implementazione delle migliori pratiche produttive in ogni fase del processo**. Queste certificazioni sono inoltre indispensabili per accedere al mercato della Grande Distribuzione Organizzata sia in Italia che all'estero e per soddisfare le richieste di clienti fornendo loro prodotti a marchio con requisiti specifici. Esse contribuiscono a **consolidare un clima di fiducia lungo tutta la catena di fornitura e di distribuzione**. Questi riconoscimenti testimoniano l'elevata professionalità e competenza del nostro team qualità, ma non sarebbero stati raggiunti senza

il contributo di ogni singolo collaboratore della Latteria di Chiuro. Oltre a queste certificazioni, altri marchi rappresentano una garanzia di qualità e provenienza per i nostri prodotti, come il **Latte Fresco Valtellina** e la **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, che valorizza i nostri formaggi.



L'attenzione di Latteria di Chiuro verso la produzione di alimenti genuini di elevata qualità trova conferma nelle certificazioni volontarie e nell'adozione di marchi specifici

CERTIFICAZIONI



dal 2008
Rintracciabilità di filiera
secondo lo standard
UNI ISO 22005:2008

La certificazione rende i processi aziendali maggiormente controllati e affidabili attraverso la conoscenza di ogni step della filiera. Questo consente di infondere

fiducia ai consumatori rendendoli consapevoli di ciò che comprano e valorizzando particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine e la territorialità.



dal 2010
Produzione di alimenti biologici

La certificazione garantisce che ingredienti agricoli ottenuti con sistemi di produzione che rispettano il più possibile i cicli di vita naturali di piante e animali, siano trasforma-

ti in alimenti. L'impiego di additivi chimici è limitato, l'utilizzo di qualsiasi sostanza derivata o ottenuta da OGM o di radiazioni ionizzanti è vietato.



dal 2017
Responsabilità sociale locale

La certificazione RSL (Responsabilità Sociale Locale) è rilasciata dalla Camera di Commercio di Sondrio a conferma dell'attuazione di buone prassi in ambito ambientale, di responsabilità sociale e di impegno

territoriale. Il marchio Valtellina impresa significa tradizione, innovazione, sviluppo sociale e culturale, tutela ambientale e valorizzazione delle persone e della conoscenza, nel pieno rispetto delle tipicità territoriali.



dal 2018
IFS Food

La certificazione garantisce la sicurezza alimentare e la qualità dei processi e dei prodotti attraverso l'adeguamento volontario ad uno standard di altissimo livello riconosciuto internazionalmente. Essere

certificati IFS comporta il rispetto di regole ben precise riguardanti ogni aspetto della filiera, dalla selezione delle materie prime e dei fornitori fino alla commercializzazione del prodotto finito.



dal 2024
BRC - Food Safety

La certificazione BRC (British Retail Consortium) Food Safety attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, di autocontrollo igienico

(HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione (GMP - Good Manufacturing Practices), contribuendo a sviluppare un clima di fiducia nella catena di fornitura e di distribuzione a livello globale.



BRC: una certificazione per la tutela del consumatore

La certificazione BRC, riconosciuta a livello internazionale grazie all'approvazione della GFSI (Global Food Safety Initiative), è nata nel 1996 su iniziativa dei principali operatori della distribuzione inglese. Il suo obiettivo è fornire uno standard comune per la valutazione dei fornitori, aiutando così la Grande Distribuzione Organizzata a rispettare pienamente gli obblighi legali e a garantire la protezione del consumatore. Questo schema rappresenta oggi un riferimento essenziale per le "best practice" nell'industria alimentare ed è adottato da molti operatori della filiera per i loro programmi di qualifica e valutazione dei fornitori.

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 delle nostre stalle ha ottenuto questa certificazione.

Chiediamo a tutti i conferenti di essere iscritti all'Associazione Regionale **Allevatori della Lombardia (ARAL)**. Il sostegno di ARAL ha una duplice funzione: 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, sostiene gli allevatori nell'ottenimento della certificazione per il benessere animale.

ARAL **svolge controlli funzionali**

ogni 40 giorni, verificando il benessere in stalla, in quanto valori bassi di cellule somatiche e carica batterica sono sintomo di una maggior salute della mammella e quindi della mandria.

Ai suddetti controlli, Latteria di Chiuro ne implementa di ulteriori in modo da offrire agli allevatori indicazioni per risolvere eventuali non conformità.



Come ci occupiamo del benessere animale

Per verificare il benessere animale nelle stalle utilizziamo una check list specifica di valutazione, come ulteriore strumento di controllo di ogni aspetto della gestione, dalla salute alla qualità degli ambienti e delle cure. Gli animali devono essere identificati correttamente e monitorati. La progettazione delle strutture deve portare ad una situazione di 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.

La salute degli animali è costantemente tracciata, con particolare attenzione alla gestione corretta di farmaci e dell'alimentazione. Queste precauzioni garantiscono sia il benessere degli animali sia la sicurezza del latte.

I medicinali devono essere conservati adeguatamente, vanno rispettate le scadenze, i dosaggi prescritti ed 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. Per preservarne la sicurezza, gli alimenti vengono stoccati e conservati in ambienti puliti e protetti da eventuali intemperie.

Le condizioni ambientali delle stalle garantiscono agli animali spazi confortevoli, ventilati, illuminati e dotati di lettiera pulita. Mangimi e acqua sono forniti tramite strutture in buone condizioni, mentre gli animali hanno ripari adeguati. Gli esemplari malati vengono rapidamente isolati in appositi spazi per ricevere cure senza compromettere il benessere del gruppo.

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, siamo in grado di intervenire con tempestività in caso di nuove esigenze o di non conformità. Oltre alla tracciabilità, che assicuriamo per tutti i nostri prodotti, ci avvaliamo di ulteriori garanzie come la certificazione volontaria ISO 22005 riguardante la **rintracciabilità di filiera**, applicabile alle confezioni di latte fresco a nostro marchio. Ispettori qualificati effettuano ogni anno dei controlli sia presso le aziende agricole (estratte a campione), sia direttamente nella nostra sede produttiva. Questa certificazione, conseguita dal 2008, ci consente di estendere una dettagliata gestione della rintracciabilità 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. In caso di non conformità, come previsto dallo standard IFS, nella nostra politica di gestione della crisi è nominato il gruppo di gestione che è in grado di raccogliere e comunicare alle parti interessate, tutte le informazioni necessarie al ritiro dal mercato.



La tracciabilità è un pilastro fondamentale dell'impegno di Latteria di Chiuro 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. Questo approccio, nella nostra storia, è stato dimostrato non solo dalla proposta di nuovi prodotti al consumatore, ma anche dalla capacità di volgere lo sguardo al futuro, **ottimizzando e**

differentiando servizi, processi e impiegando materie prime locali.

Abbiamo percorso i tempi e siamo stati la **prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e a distribuire latte fresco alimentare in Valtellina**. Continuiamo a farlo sviluppando una crescita so-

Affidarsi a soluzioni biodegradabili è una scelta di responsabilità, ma anche una necessità per mantenere competitività in un mercato sempre più attento all'ecologia



Dell'Oca Wooden Packaging: un partner strategico con cui condividiamo valori

La collaborazione con Dell'Oca Wooden Packaging, azienda familiare del territorio, si è rafforzata grazie allo sviluppo di soluzioni innovative in linea con i nostri valori. La rimozione della graffetta metallica dal cestello in legno di pioppo per il burro Gold rappresenta un passo avanti verso un **imballaggio ecologico, facile da smaltire e rispettoso dell'ambiente**.

Dell'Oca si distingue inoltre per la personalizzazione attraverso la marchiatura a fuoco, come ad esempio i nomi dei tre formaggi per pizzoccheri confezionati sull'assetto in legno. Questo approccio arricchisce l'esperienza d'acquisto con una comunicazione chiara e autentica.

Un altro risultato di rilievo è la **conferma della biodegradabilità** dell'imballo in pioppo, un materiale naturale che si integra perfettamente nel ciclo della sostenibilità. Questa scelta riduce l'impatto ambientale e testimonia il nostro impegno nel proporre prodotti di qualità con packaging a basso impatto.

La coerenza tra i vari progetti, sottolinea una visione comune: proporre materiali biodegradabili che uniscano **rispetto per l'ambiente, praticità e valorizzazione dei prodotti**. Queste soluzioni raccontano una storia di cura artigianale, di innovazione e rafforzano il legame tra il prodotto e il consumatore. Dell'Oca Wooden Packaging si conferma un partner strategico nel nostro percorso verso un packaging sostenibile e distintivo



stenibile, 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 riciclabile dotate di tappo che contraddistinguono oggi la nostra distribuzione di latte fresco.

Risale al 2010 la produzione di una linea biologica completa che include yogurt e formaggi a pasta molle e semi-dura. Nel 2020 abbiamo lanciato sul mercato il nostro primo dessert al cucchiaino, la **Panna Ghiotta** e nel 2023, lo **yogurt senza lattosio** intero naturale. Abbiamo inoltre una linea di yogurt 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. Le produzioni sono state pianificate per il 2025.

L'innovazione di prodotto coinvolge anche altre realtà del territorio, in particolare, la Latteria ha partecipato al bando della Regione Lombardia, di cui la cooperativa sociale Il Sentiero è capofila,

"Innovazione di prodotto e di processo per la valorizzazione delle filiere frutticole di montagna" (denominato **Pro.fu.mo**). Il progetto si concluderà a febbraio 2025, i risultati saranno quindi disponibili nel prossimo Bilancio di Sostenibilità.

L'impegno di Latteria di Chiuro a mantenere il legame con il territorio coniugandolo con l'innovazione è ben rappresentato dalla partecipazione al tavolo di lavoro per il progetto **SIMCA (Soluzioni Innovative per il Miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera DOP)** che ha visto le fasi conclusive a fine 2024.

In Latteria di Chiuro l'innovazione di prodotto inizia con un'analisi accurata del posizionamento e dei miglioramenti necessari a prodotti e processi. Una volta identificato il target a cui ogni prodotto è dedicato, prepariamo un documento in cui vengono formalizzati i cambiamenti da realizzare a livello di materie prime, fornitori e processo tecnologico. La fase successiva prevede la realizzazione dei test di produzione. I campioni vengono quindi sottoposti alla valutazione delle caratteristiche da parte di un panel specifico.

Nel 2024, il nostro impegno verso l'innovazione e il miglioramento continuo si è concretizzato attraverso significativi investimenti, mirati a garantire elevati standard qualitativi, di sicurezza alimentare



La volontà di adottare soluzioni tecnologiche avanzate capaci di coniugare efficienza produttiva, qualità del prodotto e responsabilità verso tutti gli stakeholder.

ed di 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**.

La divisione yogurt è quella che è stata oggetto di maggiori investimenti e di interventi rilevanti. È stata installata una nuova fermentiera da 3.000 kg per la produzione, che ci consente di mantenere costante la qualità del prodotto, ottimizzando il controllo del processo di fermentazione.

Un altro passo significativo è stato il completo rinnovamento della linea di yogurt da 500 g, che ha portato a un incremento della produttività e a una maggiore efficienza operativa, in linea



Tavolo di lavoro con SIMCA

L'impegno di Latteria di Chiuro a mantenere il legame con il territorio coniugandolo con l'innovazione è ben rappresentato dalla **partecipazione al tavolo di lavoro con SIMCA** (Soluzioni Innovative per il Miglioramento delle tecnologie di produzione del Valtellina Casera DOP). Si tratta di un progetto finanziato attraverso un bando regionale, di cui è capofila Il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, insieme a quattro aziende produttrici e a due centri di ricerca.

Il progetto, avviato a inizio 2023, **vuole fornire evidenze scientifiche a supporto di una revisione del disciplinare di produzione del formaggio Valtellina Casera DOP in un'ottica di miglioramento** della qualità del prodotto. Due anni di intenso e articolato lavoro con oltre 120 lavorazioni sperimentali e 500 forme analizzate, al fine di valutare il ruolo esercitato da alcuni fattori nella produzione del formaggio Valtellina Casera DOP, come ad esempio l'impiego di latte crudo o pastorizzato; l'utilizzo di fermenti autoctoni e protettivi, la modalità di pressatura della cagliata; temperatura e tempo di stagionatura; razza bovina produttrice della materia prima latte. Per ciascuna variabile indagata è stata verificata l'influenza sul prodotto finito in termini di caratteristiche chimiche, microbiologiche e sensoriali, a diverse stagionature delle forme: 70 giorni, 180 giorni e 300 giorni.

Il lavoro svolto ha permesso di analizzare scientificamente le diverse ipotesi di variazione del disciplinare su cui è ora possibile approfondire valutazioni e operare scelte consapevoli e oggettive. Inoltre, mette a disposizione del Consorzio e delle aziende produttrici importanti indicazioni tecnologiche per l'ottimizzazione del processo produttivo. Un importante momento di condivisione e diffusione dei risultati si è tenuto con il convegno di chiusura del progetto SIMCA organizzato dal Consorzio il 22 novembre 2024 a Sondrio, le cui presentazioni sono pubblicate nell'area dedicata al progetto all'interno del sito internet del Consorzio <https://www.ctcb.it/progetto-simca>.

con la crescente domanda del mercato. Anche la linea dello yogurt da 125 g è stata oggetto di un importante miglioramento, grazie all'implementazione di una confezionatrice da 6 pezzi, che si affianca a quella già esistente da 10 pezzi. Inoltre, l'introduzione di

un metal detector e di una pesatrice in continuo rappresenta un ulteriore passo avanti nella tutela della sicurezza, della trasparenza e del controllo qualità. Questi interventi riflettono il nostro costante impegno nell'innovazione e nella sostenibilità,

confermando 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 ci impegniamo a **ridurre al minimo l'impatto del nostro lavoro sull'ambiente e sulle comunità**. Abbiamo deciso di adottare un approccio olistico che coinvolge la filiera produttiva e allo stesso tempo promuove un cambiamento culturale e comportamentale. Il ritiro quotidiano della materia prima e la nostra filiera corta consentono di ottimizzare questa fase del processo. Anche lo sfido 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. Alcuni alimenti si prestano particolarmente all'introduzione di pratiche innovative, portando vantaggi significativi sia per i distributori sia per i consumatori finali. 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** con

verifiche a campione sui trasporti effettuati da terzi, affinché sia sempre garantita la giusta temperatura di conservazione. Una parte dei nostri prodotti, pur essendo ancora sicura per il consumatore, non può essere commercializzata a causa di una scadenza inferiore a quella specificata nei contratti di fornitura. Per affrontare questa sfida abbiamo implementato un **sistema di tracciamento** e pratiche specifiche che considerano i diversi criteri di valutazione della vita residua adottati dalle diverse categorie commerciali.



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



Per favorire una migliore rotazione del prodotto a scaffale, riducendo il rischio di eccedenze non vendute e, di conseguenza, minimizzare lo spreco alimentare, abbiamo sostituito l'imballo secondario dello yogurt AlpiYò da 10 pezzi con una confezione più compatta da 6. Un cambiamento studiato con molta attenzione e volto a garantire maggiore flessibilità ai nostri clienti, che riescono più facilmente a gestire l'approvvigionamento, adeguandolo alla domanda effettiva. Questo intervento non solo **migliora l'efficienza nella distribuzione**, ma testimonia il nostro **impegno a sviluppare soluzioni che combinino sostenibilità ambientale ed esigenze pratiche, rafforzando il legame con consumatori e partner commerciali**.

Da anni collaboriamo con realtà locali che operano nel sociale, donando loro le eccedenze. In particolare, 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 offriamo mensilmente prodotti per un valore di 250 euro in base alle loro esigenze specifiche. L'associazione, parte di una rete di organizzazioni benefiche, svolge un ruolo essenziale nel convogliare le eccedenze alimentari verso iniziative come il **supermercato Emporion**, creato da cooperative sociali a Morbegno e Sondrio. Qui, i prodotti freschi a scadenza ravvicinata vengono distribuiti gratuitamente a nuclei

familiari in temporanea difficoltà economica o fragilità sociale. A volte, si rende necessario il coinvolgimento di ulteriori associazioni, tra le quali la **Croce Rossa di Sondrio**. Rafforzare le sinergie con il territorio assicura che nessun prodotto venga sprecato.

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 del prodotto**. Abbiamo quindi avviato una collaborazione con **Regusto**, una piattaforma innovativa basata sulla 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 risparmiate, certificando l'impatto positivo sul territorio. Questa visione integrata certifica l'importanza di un **approccio collaborativo e inclusivo**.

Inoltre, per sensibilizzare la comunità e promuovere una cultura del consumo responsabile, sponsorizziamo ogni anno eventi e gare sportive, utilizzando queste occasioni per donare prodotti alimentari a partecipanti e spettatori. Nel 2024 abbiamo rafforzato il nostro impegno attraverso strumenti pratici rivolti ai consumatori, poi-



Una guida pratica per riscoprire il piacere di cucinare, ridurre gli sprechi e adottare una dieta più sana e gratificante

ché crediamo che una comunità più consapevole, responsabile e attenta all'ambiente possa favorire uno sviluppo **sostenibile reale e concreto**. In questa visione, sia il ricettario della Latteria di Chiuro "**L'armonia della cucina sostenibile**" sia il progetto educativo "**Il Gusto della Natura**" hanno avuto un ruolo significativo, dimostrando che la sensibilizzazione e l'educazione possono generare un **impatto concreto e duraturo**.



L'armonia della cucina sostenibile: cucinare, una magia che fa star bene

Realizzato in collaborazione con la dott.ssa **Carla Barzanò**, il ricettario “L'armonia della cucina sostenibile”, incoraggia una cucina creativa ed equilibrata, offrendo **soluzioni pratiche e innovative** per conservare gli alimenti e **riutilizzare gli avanzi di cibo**, trasformandoli in nuovi piatti gustosi e sani. Ogni ricetta è ideata per valorizzare ingredienti locali e di stagione, minimizzando l'impatto ambientale e massimizzando i benefici nutritivi. La selezione degli ingredienti e dei metodi di preparazione è espressione di una filosofia che incoraggia **la riduzione degli sprechi: l'uso responsabile delle risorse naturali e il rispetto per la biodiversità**. Le ricette sono semplici ma stimolanti e incoraggiano anche i meno esperti a riscoprire il piacere di cucinare a casa, trasformando gli ingredienti in piatti creativi.

Le ricette sono pensate per offrire piatti equilibrati e proposte versatili che ben si adattano alle esigenze di gusto e di tempo delle famiglie moderne. Ogni gesto quotidiano, come preferire ingredienti freschi e locali, scegliere la stagionalità, ridurre gli imballaggi e leggere attentamente le etichette, può fare la differenza. Questa filosofia è alla base anche del tema del nostro **calendario da tavolo per il 2025**, che dedica ad ogni mese una ricetta scelta in base alla sua stagionalità e al suo legame con il territorio.



SCARICA IL
RICETTARIO

Il Gusto della Natura: uno spazio di formazione stabile per educa- re alla sostenibilità

Il progetto di ricerca-azione “**Il Gusto della Natura**”, promosso dall'associazione Magia Verde OdV e sostenuto dalla Latteria di Chiuro per il terzo anno consecutivo, ha creato un'importante sinergia tra scuole, famiglie, territorio e mon-

do produttivo. In sintonia con gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030, il progetto mira a **promuovere il rispetto per l'ambiente, la salute e le risorse umane, ponendo al centro il tema della sostenibilità alimentare**.

Questo percorso ha coinvolto fino ad ora quasi 2.000 studenti in attività pratiche come la cura degli

orti, la preparazione di ricette e la riduzione degli imballaggi e dello spreco alimentare, **rafforzando una consapevolezza diffusa sull'importanza di una gestione responsabile delle risorse**. La didattica di laboratorio 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.

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 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 cam-

biamenti 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**.



Ingredienti “critici” e detective dello spreco

Il **Gusto della Natura** valorizza gli ingredienti “critici”, perché poco apprezzati, attraverso percorsi che guidano gli studenti a piccole coltivazioni a casa e a scuola, utilizzando, per esempio, i semi di mele e di zucche per generare preziosi germogli. Anche l'insalata, poco gradita nel menu scolastico, è protagonista di orti in miniatura, che offrono soddisfacenti raccolti al chiuso. A casa si provano ricette con gli ingredienti messi in primo piano, mentre a scuola il menu della mensa e le merende sono al centro di degustazioni guidate per superare avversioni e pregiudizi. Così la frutta fresca si alterna alle merende confezionate e quella servita alla fine del pasto scolastico, spesso avanzata, viene celebrata periodicamente con eventi che, attraverso piccoli e semplici tocchi, la trasformano in un gustoso dessert.

“Abbiamo scoperto che la mela è buona” raccontano alcuni dei partecipanti dopo aver sperimentato laboratori di assaggio previsti dal progetto, restituendo a questo frutto salutare e gustoso lo spazio che si merita, senza abbandonarlo più al bordo del piatto quando a scuola si alzano da tavola.

Un esempio di successo è rappresentato dalla scuola Camilla Cederna di Montagna Piano (I.C. Sondrio centro) dove gli studenti delle classi quinte, accompagnati dalla docente Francesca Monti e dalle sue colleghe, hanno avviato un dialogo con gli erogatori del servizio di ristorazione scolastica che ha portato a un'offerta di pasti più equilibrata, minimizzando gli avanzi. Le classi con le rispettive famiglie e gli insegnanti si sono poi trasformati in detective degli sprechi. Seguono con attenzione il destino del cibo, sia a casa sia a scuola, cercando di comprendere il perché degli scarti trovando poi, strategie per ridurli.



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 31.12.2024, confrontandoli, ove possibile, con il 2022 e il 2023 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 seguono gli 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 il caseificio, il magazzino, 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 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

	2024	2023	2022
Dipendenti a tempo indeterminato	69	66	62
Donne	22	20	18
Uomini	47	46	44
Dipendenti a tempo determinato	19	13	10
Donne	8	5	3
Uomini	11	8	7
Altri collaboratori: Stage	1	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	1	0	0
Altri collaboratori: Interinali	0	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	0	0	0
Totale dipendenti e altri collaboratori	88	79	72
Donne	30	25	21
Uomini	58	54	51

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

	2024	2023	2022
Full time	75	69	63
Donne	23	15	12
Uomini	52	54	51
Part time	13	10	9
Donne	7	10	9
Uomini	6	0	0
Totale dipendenti a tempo indeterminato e determinato	88	79	72
Donne	30	25	21
Uomini	58	54	51

GRI 2-30

Contratti collettivi

	2024	2023	2022
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.	2024	2023	2022
Valore economico generato	€	29.485.578	26.507.212	23.915.621
Valore economico trattenuto	€	1.494.172	2.280.079	1.516.050
Valore economico distribuito	€	27.991.406	24.227.133	22.399.571
Fornitori	€	23.985.504	20.905.673	19.492.105
Collaboratori	€	3.794.587	3.155.773	2.834.065
Finanziatori	€	147.805	120.419	26.908
Pubblica Amministrazione	€	55.160	26.117	30.293
Comunità	€	8.350	19.150	16.200

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

	2024	2023	2022
Sotto i 30 anni	16	9	5
Donne	7	4	2
Uomini	9	5	3
Tra i 30 e i 50 anni	11	5	3
Donne	4	2	1
Uomini	7	3	2
Oltre i 50 anni	4	0	0
Donne	3	0	0
Uomini	1	0	0
Totale dipendenti entrati al 31 dicembre	31	14	8
Totale donne	14	6	3
Totale uomini	17	8	5

Nuovo personale assunto per fascia d'età e per genere al 31.12 nel triennio 2022-2024.

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

	2024	2023	2022
Sotto i 30 anni	10	6	7
Donne	4	2	0
Uomini	6	4	7
Tra i 30 e i 50 anni	6	1	1
Donne	2	0	0
Uomini	4	1	1
Oltre i 50 anni	4	0	0
Donne	2	0	0
Uomini	2	0	0
Totale dipendenti usciti al 31 dicembre	20	7	8
Totale donne	8	2	0
Totale uomini	12	5	8

Personale che ha interrotto/terminato il rapporto di lavoro, per fascia d'età e genere, al 31.12 nel triennio 2022-2024. 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

	2024	2023	2022
Tasso turnover complessivo	58%	27%	22%
Tasso di turnover in entrata	35%	18%	11%
Donne	47%	24%	14%
Uomini	29%	15%	10%
Sotto i 30 anni	80%	56%	38%
Donne	78%	80%	67%
Uomini	82%	45%	30%
Tra i 30 e i 50 anni	31%	10%	6%
Donne	36%	13%	8%
Uomini	28%	8%	6%
Oltre i 50 anni	13%	0	0
Donne	30%	0	0
Uomini	5%	0	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.

GRI 401-1

Tasso di turnover per fascia d'età e genere.

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

	2024	2023	2022
Tasso turnover complessivo	58%	27%	22%
Tasso di turnover in uscita	23%	9%	11%
Donne	27%	8%	0
Uomini	21%	9%	16%
Sotto i 30 anni	50%	38%	54%
Donne	44%	40%	0
Uomini	55%	36%	70%
Tra i 30 e i 50 anni	17%	2%	2%
Donne	18%	0	0
Uomini	16%	3%	3%
Oltre i 50 anni	13%	0	0
Donne	20%	0	0
Uomini	9%	0	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 uscita è calcolato come rapporto tra: (numero rapporti di lavoro terminati o 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

	2024	2023	2022
Numero di infortuni registrabili	2	1	2
di cui occorsi al personale dipendente	2	1	2
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	1	0	0
di cui occorsi al personale dipendente	1	0	0
di cui a contrattisti	0	0	0
Tasso di infortunio	14,25	7,69	16,95
Tasso di infortunio per infortuni gravi	0	0	0

Il tasso di infortunio sul lavoro è determinato dal rapporto tra il numero di infortuni sul lavoro registrabili e il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000. Il numero di ore lavorate nel 2024 sono state pari a 140.310.

Formazione e Istruzione

GRI 404-1

Ore medie di formazione annua per dipendente.

Ore di formazione medie per categoria di dipendente e per genere

	2024	2023	2022
Dirigenti	8	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	8	0	0
Quadri	0	0	0
Donne	0	0	0
Uomini	0	0	0
Impiegati	13,6	3,0	1,8
Donne	15,1	6,0	4,0
Uomini	12,6	0,8	0
Operai	9,1	6,4	8,5
Donne	8,6	5,0	7,0
Uomini	9,3	7,0	9,0
Totale	10,2	5,7	7,2
Totale donne	10,5	5,2	6,1
Totale uomini	10	5,9	7,6

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

	2024	2024	2024	2023	2023	2023	2022	2022	2022
	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	1	1	0	1	1
età superiore ai 50 anni	0	1	1	0	0	0	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	9	13	22	6	8	14	6	7	13
età inferiore ai 30 anni	1	1	2	0	2	2	0	2	2
tra i 30 e i 50 anni	2	8	10	6	6	12	6	5	11
età superiore ai 50 anni	6	4	10	0	0	0	0	0	0
Operai	21	44	65	19	45	64	15	43	58
età inferiore ai 30 anni	8	10	18	5	9	14	3	8	11
tra i 30 e i 50 anni	9	17	26	9	29	38	7	28	35
età superiore ai 50 anni	4	17	21	5	7	12	5	7	12
Totale	30	58	88	25	54	79	21	51	72

GRI 405-1

Diversità negli organi di governo.

Composizione CDA per genere e fascia d'età

	2024	2023	2022
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	4	4	4
Donne	0	0	0
Uomini	4	4	4
Totale	7	7	7
Totale donne	0	0	0
Totale uomini	7	7	7

GRI 405-2

Rapporto della retribuzione delle donne rispetto agli uomini per categoria professionale, considerando il premio per raggiungimento degli obiettivi.

Il valore è calcolato come rapporto tra la media delle retribuzioni annue lorde (a cui si somma il premio teorico per il raggiungimento degli obiettivi) della popolazione femminile, rispetto a quella maschile, per ciascun inquadramento professionale previsto dal Contratto.

	2024	2023	2022
Dirigenti	n.a.	n.a.	n.a.
Quadri	n.a.	n.a.	n.a.
Impiegati	100%	100%	100%
Operai	100%	100%	100%

Energia

GRI 302-1

Energia consumata all'interno dell'organizzazione.

Consumi energetici diretti dell'organizzazione

		U.M.	2024	2023	2022
Metano	Totale consumi per impianti di riscaldamento e produzione	smc	394.272	357.450	321.039
Energia Elettrica	Totale energia elettrica consumata	kWh	1.784.349	1.952.248	1.978.921
	di cui acquistata dal mix energetico nazionale	kWh	0	0	0
	di cui acquistata con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili	kWh	1.784.349	1.952.248	1.978.921
	di cui autoprodotta e consumata dai propri impianti fotovoltaici	kWh	421.109	0	0
	Totale energia elettrica ceduta in rete dai propri impianti fotovoltaici	kWh	26.331	0	0
Consumi del parco auto aziendale	Totale gasolio consumato	l	61.729	64.541	63.516
	Totale benzina consumata	l	0	0	0
	Totale metano consumato	kg	0	0	0

Consumi energetici diretti dell'organizzazione (GJ)

		U.M.	2024	2023	2022
Metano	Totale consumi per impianti di riscaldamento e produzione	GJ	14.320	12.936	11.520
Energia Elettrica	Totale energia elettrica consumata	GJ	7.940	7.028	7.124
	di cui acquistata dal mix energetico nazionale	GJ	0	0	0
	di cui acquistata con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili	GJ	6.424	7.028	7.124
	di cui autoprodotta e consumata dai propri impianti fotovoltaici	GJ	1.421	0	0
	Totale energia elettrica ceduta in rete dai propri impianti fotovoltaici	GJ	95	0	0
Consumi del parco auto aziendale	Totale consumi di carburante	GJ	2.347	2.297	2.291
	Gasolio consumato	GJ	2.347	2.297	2.291
	Benzina consumata	GJ	0	0	0
	Metano consumato	GJ	0	0	0

Per convertire i Mc 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.	2024	2023	2022
Gas naturale per impianti di riscaldamento e produzione	tCO ₂	811,9	728,5	652,2
Gasolio consumato	tCO ₂ e	162	162	171
Benzina consumata	tCO ₂ e	0	0	0
Gas metano consumato	tCO ₂ e	0	0	0
Totale	tCO ₂ e	974,9	890,6	823,6

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.	2024	2023	2022
Totale emissioni SCOPE 2 - Metodo Location Based	tCO ₂	769,1	615	623,4
Totale emissioni SCOPE 2 - Metodo Market Based	tCO ₂ e	0	0	0

	U.M.	2024	2023	2022
Totale emissioni SCOPE 1 + SCOPE 2 Metodo Location Based	tCO ₂	1.743,2	1.505,6	1.447
Totale emissioni SCOPE 1 + SCOPE 2 Metodo Market Based	tCO ₂ e	974,9	890,6	823,6

Il calcolo delle emissioni da energia elettrica con metodo Location Based si basa sui fattori emissivi pubblicati da Terna SpA, mentre il metodo Market Based è calcolato sulla base dei fattori emissivi pubblicati dall'Association of Issuing Bodies (AIB).

Materiali

GRI 301-1

Materiali utilizzati, per peso o volume.

Materiali per imballaggio (t)

		U.M.	2024	2023	2022
Carta	Tot. Imballi di carta	t	71,72	76,12	69,39
	di cui carta riciclata	t	0	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%	0%
Cartone	Tot. Imballi di cartone	t	125,33	127,81	104,72
	di cui cartone riciclato	t	0	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%	0%
Plastica	Tot. Imballi di plastica	t	385,88	330,23	311,98
	di cui plastica riciclata	t	14,77	10,23	7,32
	% riciclata sul totale	-	2,52%	1,92%	1,51%
Pallet	Tot. Pallet	t	0	0	0
	di cui carta riciclata	t	0	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%	0%
Altri	Tot. Altri (rinnovabile/non rinnovabile)	t	3,12	0	0
	di cui riciclati	t	0	0	0
	% riciclata sul totale	-	0%	0%	0%
Totale imballi	Tot. Imballi	t	586,05	534,16	486,07
	di cui riciclati	-	14,77	10,23	7,32

Materiali per uffici (t)

		U.M.	2024	2023	2022
Carta	Tot. carta	t	0,75	0,724	0,816
	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	0,75	0,724	0,816
	di cui riciclati	-		0	0

Materiali per produzione (t)

	U.M.	2024	2023	2022
Latte	t	11.810	11.314	10.195
Panna	t	1.467	1.301	914
Confettura	t	259	293	288
Detersivi	t	64	74	83
Totale produzione	t	13.600	12.983	11.480

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.	2024	2023	2022
Prelievo idrico per fonte	Acque di superficie (totale)	m³	0	0	0
	Acque sotterranee (totale)	m³	113.586	112.476	89.893
	Acqua di mare (totale)	m³	0	0	0
	Acqua prodotta (totale)	m³	0	0	0
	Risorse idriche di terze parti (totale)	m³	8.521	12.282	7.106
Prelievo idrico totale		m³	122.107	124.758	96.999

Scarico idrico (M³)

		U.M.	2024	2023	2022
Scarico di acqua per destinazione	Acque di superficie	m³	0	0	0
	Acque sotterranee	m³	122.107	124.758	96.999
	Acqua di mare	m³	0	0	0
	Risorse idriche inviate a terze parti (totale)	m³	0	0	0
Scarico di acqua totale		m³	122.107	124.758	96.999

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.	2024	2023	2022
Rifiuti non pericolosi avviati a recupero	t	42,84	58,56	45,18
Rifiuti pericolosi avviati a recupero	t	0,84	0,12	0,41
Totale dei rifiuti prodotti pericolosi e non pericolosi	t	43,68	58,68	45,59
di cui avviati a riciclo/recupero di materia	t	43,68	58,68	45,59
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 CER)

	U.M.	2024	2023	2022
15.01.01. Imballaggi di carta e cartone	t	12,84	21,94	20,94
15.01.02. Imballaggi di plastica	t	23,18	26,82	23,54
15.01.10* Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	t	0,18	0,12	0,408
	t	0,66		
17.04.05. Ferro e acciaio	t	3,40	3,06	0,6
17.04.11. Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 17.04.10.	t	0	0	0,1
17.06.04. Materiali isolanti, diversi da quelli di cui alle voci 17.06.01. e 17.06.03.	t	0	0,24	0
	t	0		
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	3,08	6,5	0
	t	0		
TOTALE DEI RIFIUTI	t	43,68	58,68	45,59

GRI

Content Index

Dichiarazione d’uso

Latteria di Chiuro ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024.

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 agli stakeholder	
	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 2024 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
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Il nostro percorso di sostenibilità Cap 1, Par 1.4	
	2-30 Accordi di contrattazione collettiva		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 una 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	
	405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	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 2024 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 2024 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		Nel corso del 2024 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		Nel corso del 2024 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



FSC
www.fsc.org

MISTO

Carta | A
sostegno della
gestione forestale
responsabile

FSC® C157315