



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2024

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2024

Sommario

1. CHE COS'E' LA SOSTENIBILITA'	3
2. AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE 1988	5
2.1. La storia della famiglia Pagano	5
2.2. La filosofia	9
2.3. L'approccio green	9
3. L'AZIENDA IN NUMERI E PRESTAZIONI NEI CONFRONTI DEGLI STAKEHOLDERS INTERNI	11
3.1. Andamento del fatturato e distribuzione della ricchezza	11
3.2. Coinvolgimento della forza lavoro	12
3.3. Salute e sicurezza	15
3.3.1. <i>Infortuni e malattie professionali</i>	17
4. RELAZIONI CON GLI STAKEHOLDER ESTERNI E IMPEGNO SOCIALE	18
4.1. Impatti ambientali	18
4.2. Gestione dei rifiuti	19
4.3. Impegno per il sociale	19
5. Obiettivi futuri verso una produzione sempre più sostenibile	20

1. CHE COS'E' LA SOSTENIBILITA'

Il concetto di Sostenibilità, per i privati come per le aziende, non è limitato meramente ad un discorso ambientale, bensì deve essere declinato in tutte le sue forme:

- **ECONOMICA:** da intendersi nella capacità del sistema di puntare ad una crescita economica e reddituale;
- **AMBIENTALE:** da intendersi come l'impegno di individui e imprese a rispettare e preservare il patrimonio naturale;
- **SOCIALE:** da intendersi che gli individui devono essere attivamente impegnati per il miglioramento della qualità della vita.

Dunque, la Sostenibilità per essere efficace deve essere considerata come un percorso duraturo nel tempo, spinto al costante miglioramento del settore e dell'area geografica, nel quale si immerge un'azienda a fronte di un mind set che ha abbandonato il concetto di profittabilità intensiva e senza limiti per favorire un'attività di impresa più responsabile nei confronti dell'ambiente e del contesto sociale.

Per questa ragione è importante che, pur in assenza di una cultura aziendale segnatamente orientata alla sostenibilità, le aziende intraprendano un percorso, fatto spesso di piccoli passi, che porti a integrare la sostenibilità nel proprio modo di operare, gettando così le basi per una reale trasformazione della cultura dell'azienda in ottica di sostenibilità.

Per condurre il proprio business in modo sostenibile, l'impresa deve trovare ed introdurre **soluzioni innovative** che le consentano di dare risposta positiva alla complessità del contesto in cui opera. Per fare ciò risulta indispensabile tessere una fitta rete di relazioni articolate e costante con i propri stakeholders. Solo in questo modo potrà incanalarsi lungo un binario che congiunge **crescita economica, sviluppo sociale e salvaguardia del patrimonio naturale**. Per riuscirci, però, è fondamentale che l'Organizzazione adotti un sistema di monitoraggio e quantificazione atto a misurare le decisioni di business analizzando tutti gli impatti (economici e non) che esse determinano, nel breve, nel medio e nel lungo periodo.

Il primo elemento da tenere in considerazione riguarda i valori e il modello di governance dell'impresa. Entrambi, infatti, devono integrare i principi della sostenibilità.

Un secondo elemento, invece, riguarda la sostenibilità del prodotto (o servizio) durante il ciclo di vita, in linea con i principi dell'economia circolare.

Il terzo elemento può essere identificato nella dimensione operativa, ovvero dell'integrazione dei principi di sostenibilità all'interno dei processi di business. La sostenibilità è trasversale a tutte le funzioni e a tutti i processi aziendali poiché riguarda non solo "cosa l'azienda fa" ma anche il "modo in cui lo fa". Questo può avvenire in particolar modo effettuando campagne di sensibilizzazione e formazione, attraverso le quali il management può migliorare le conoscenze e competenze dei suoi dipendenti ed in generale di tutte le categorie di stakeholders.

A tal proposito il 25 settembre 2015 i 193 Paesi delle Nazioni Unite hanno sottoscritto l'**Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile**, ovvero un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità.

Il documento individua degli obiettivi da raggiungere entro il 2030, quest'ultimi sono meglio noti come i **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** (Sustainable Development Goals, SDGs).



2. AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE 1988

2.1. La storia della famiglia Pagano

Giuseppe Pagano la chiama – con atto d’amore – la ”mia” terra, in realtà la sua storia inizia alle falde del Vesuvio. Lì il padre Salvatore aveva tre ettari di vigna ma vinificava anche uve altrui. Un giorno per divisione ereditaria Salvatore rimase senza vigne, non per questo se ne stette con le mani in mano. Aveva nel frattempo conosciuto Giuseppa che diventerà sua moglie, la cui famiglia possedeva grandi estensioni di terreno in quel di Paestum. I due realizzano che alle falde del Vesuvio non si aprono grandi prospettive e decidono di trasferirsi a Paestum e impiantare una azienda di lavorazione vinicola che produceva un eccellente Aglianico. Un discreto commercio che rendeva bene. Interessante anche la storia di sua madre Giuseppa, una donna energica, famiglia numerosa, 16 figli e 200 ettari di terreni in quel di Paestum coltivati per lo più a pomodori. A 20 anni Giuseppa - “una donna in gamba”, recita con ammirazione oggi Giuseppe Pagano - rimasta sola dopo che i fratelli erano tutti partiti per la guerra, si era rimboccata le maniche riuscendo a gestire con profitto e l’incoscienza caparbia di una ventenne l’azienda di famiglia, che nel frattempo si era arricchita dell’allevamento di maiali, bufale e cavalli. Nel ’47, a guerra finita, Salvatore e Giuseppa dunque convolano a nozze. I due capiscono che con l’agricoltura si ricava poco e da contadini e allevatori si trasformano in commercianti, mettono su un emporio di olio, vino, fagioli, favini, leguminose. Ma Giuseppa ha un pallino fisso che trasmette ai suoi figli: a Paestum bisogna puntare sul turismo, è lì il futuro.

Da due destini così intraprendenti ma soprattutto così legati al territorio, alla terra, alle radici contadine non poteva non nascere un uomo in grado di emozionarsi per i profumi di un campo di macchia mediterranea. Il giovane Giuseppe ha voglia di fare e comincia a farsi le ossa fin da piccolo. Prima di andare a scuola se ne andava in azienda “a girare qualcosa come 130 quintali di mosto per volta. Spesso anche di sera, dopo Carosello in tv, ritornavo a girare il mosto, tutto a mano, tutto in apnea perché non potevi respirare le esalazioni della fermentazione: è così - sorride - che mi sono venute le spalle larghe”.

Ma tutto si faceva soprattutto con entusiasmo. Il grande passo arriva all’inizio degli anni ‘80 dalla vendita di alcuni terreni e di un supermercato messo su con un fratello, Giuseppe riesce a comprare da due coniugi tedeschi decisi a ritornare in patria un piccolo albergo sul mare, la Pensione Schumann.

Decorosa, 27 camere di cui 22 senza bagno, bisognosa di cure, impianti e restauri. La clientela dell'albergo è prevalentemente tedesca tutti appassionati delle rovine e dei templi. Pagano e il fratello non si perdono d'animo, accendono prestiti bancari, lavorano sodo per apportare migliorie, modernizzare le strutture, rendere più confortevoli gli ambienti. Imparano a parlare tedesco. E i clienti non solo apprezzano ma aumentano addirittura. "Bella esperienza – ricorda oggi Pagano – ma in un pollaio non possono esserci due galli". E così Giuseppe lascia la pensione al fratello e si fa liquidare la sua parte. Lì vicino c'è un alto albergo un po' trascurato, l'Hotel Esplanade, ovviamente lo compra subito e si ributta nei debiti con le banche per rinnovarlo. Ma non può essere il suo punto di arrivo. Pagano ha messo gli occhi su una grande estensione di terreno, per lo più brulla, nei pressi dell'Esplanade. È qui che sorgerà il suo albergo, quello sognato fin dai tempi in cui giovane studente andava a rigirare il mosto in cantina dopo aver visto Carosello in tv, nel rispetto della grande intuizione di mamma Giuseppa, "questa è terra di turismo, bisogna saperci fare".

Pagano inizia a viaggiare per tutta Europa, alberghi e fiere. Studia tutto fin nei più minuziosi particolari. "Quando arrivavo in albergo, smontavo i letti e gli armadi, andavo a sbirciare anche negli angoli più riparati, spostavo i mobili per vedere come erano stati realizzati. Prendevo appunti su tutto, sui sanitari, sulle tende, sulle porte, sulle maniglie, sulle moquette, sulle forniture ma non certo per copiare, bensì per evitare di incorrere negli errori commessi da altri." Nel 1992 può finalmente avviare la costruzione del suo Savoy di cui ha una granitica certezza, dovrà essere spettacolare e dotato delle più moderne tecnologie. L'operazione parte ma si arresta quasi subito. Il 1992 è l'anno di Mani Pulite, saltano tutti i riferimenti politici e istituzionali alla Regione e negli enti locali, si fermano anche i finanziamenti delle banche. Non bastasse questo terremoto amministrativo finanziario nel clima di catarsi giudiziaria molto diffuso in quegli anni, arrivano i sigilli della magistratura al cantiere. Vi rimasero quattro anni, bloccando tutto, prima che un tribunale sentenziasse l'assoluta insussistenza di indizi.

E Pagano che fa, cade nella disperazione con tutti quei capitali bloccati? "Neanche per sogno, io sono uno che combatte, ho sempre fatto di necessità virtù, e quando mi trovo in battaglia penso solo a vincere". Intanto gli capita una partita di centinaia di Palme di alto fusto dismesse dai vivai per usi commerciali, se l'accaparra subito e chiede alla magistratura l'autorizzazione di poterle mettere a dimora in quello che avrebbe dovuto essere il giardino dell'albergo e che oggi conferiscono alla struttura una atmosfera da lussuosa residenza tropicale. Contemporaneamente

mette in cantiere uno studio di fattibilità “vero, non di quelli che si fanno per routine”. Si affida per questo al prof. Aureliano Bonini, docente di Management delle Aziende Turistiche alla Facoltà di Economia del Turismo di Assisi.

“Contattai Bonini – ricorda oggi Pagano – mi diede un appuntamento, mi fece parlare per più di mezzora. Io gli esposi tutte le idee che avevo catturato nei miei viaggi in Europa studiando alberghi e attrezzature turistiche. Pattuiamo un cifra. Ma al momento di pagare il Prof. Bonini molto elegantemente me ne chiede solo la metà perché - mi disse – aveva catturato i miei concetti sulla banchettistica per scrivere un suo saggio, per cui ritenne giusto farmi uno sconto”. Finalmente il processo mette la parola fine alla vicenda giudiziaria, riparte il cantiere di un albergo studiato già sulla carta per essere un quattro stelle standard internazionale. Nel corso dei lavori Pagano ha un'altra idea: l'arrivo in albergo sarà scenografico con una grande vasca con giochi d'acqua e tutte quelle palme che richiamano alla California, ma l'ingresso non deve essere da meno. Per cui decide di modificare il progetto , rinuncia a otto stanze per poter sfoggiare una hall a doppia altezza come ne aveva visto nei grandi alberghi del nord Europa.

E dentro? Una grande scalea di ispirazione rinascimentale in botticino con una larghezza differenziata dei gradini studiata da lui per il diverso passo del pubblico di media e grande altezza (“in poche generazioni l'italiano medio è aumentato notevolmente di statura, dobbiamo pensare sempre al futuro”) introduce all'area dei grandi ricevimenti e delle convention. E qui ancora grandi numeri. Realizza una sala per ricevimenti senza pilastri in grado di ospitare 1000 persone ma tutta divisibile e scansionabile a pareti scorrevoli che assicurano un abbattimento acustico di 45 decibel, tutta tecnologica, dalle luci agli schermi retraibili e ai proiettori a scomparsa. E fuori? Una piscina enorme che forma poteva avere? Ma quella di un anfiteatro romano in omaggio ai templi di Paestum che sono a poche centinaia di metri da qui.

Un albergo di questo livello deve avere anche un ristorante all'altezza. Un problema? Neanche per sogno per Pagano che chiama a dirigerlo uno dei più gettonati chef emergenti, Matteo Sangiovanni che nel 2011 ha conquistato con la N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi) la partecipazione alla Coppa America di cucina a Dallas dopo che il team si era appena laureato a Dublino come migliore squadra campione continentale. E il ristorante “I tre Olivi” è già quotato con ampi punteggi sulle più prestigiose guide gastronomiche nazionali. Uno dirà, bene! una bella soddisfazione per un ragazzo che girava il mosto dopo Carosello. Ma al nostro tutto ciò ancora

non basta. Ristorante di lusso, Albergo di lusso, giardino tropicale di lusso, ma la “sua” terra e i “suoi” profumi? Et voilà un’altra bella impresa, quella dalla quale siamo partiti quando a bordo della Land Rover ci ha sorpreso con i profumi del Cilento. “Ero stato invitato da un mio fornitore, Ruffino a visitare la sua cantina. Vedo colline decorate di filari tutti allineati, curati, sembravano pettinati. Mentre camminavamo nelle vigne io già cominciavo ad allungare il passo per misurare la distanza fra i filari, mi informavo sulle tecniche di lavorazione del terreno, sulle ultime ricerche scientifiche. Mi viene un magone in gola pensando alle origini della mia famiglia. Torno a casa e dopo una settimana decido di rientrare nel settore. Ma seriamente! E in questo mi arrabbio con i miei compaesani: perché da noi nessuno aveva mai realizzato prima una cosa del genere, una cantina visitabile, vini di eccellenza come hanno saputo fare in Toscana?”.

Pagano acquista i primi 33 ettari, li bonifica, si convince dell’importanza di avviare a produzione un vino biologico, legge tutti i libri dello slowfood, si informa con gli agronomi. Ma soprattutto col suo carattere non cerca mezze misure e si rivolge direttamente a Riccardo Cotarella il principe degli enologi italiani, conteso in Italia e all’estero. E a quei 30 ettari iniziali se ne aggiungono altri 22, e poi altri ancora. Nel 2006 si parte con i primi impianti. Oggi quel vino – “Cantina San Salvatore” in omaggio al padre, 140.000 bottiglie in produzione al momento - che si fregia dell’etichetta disegnata da Gillo Dorfles, in soli due anni ha già conquistato – ma c’era da dubitarne? – diversi primati, è nelle migliori enoteche italiane, è esportato in Svizzera, Germania, Belgio, Olanda, Svezia, Stati Uniti, Giappone. I nomi sono tutto un omaggio al territorio, Pagano ha scelto i nomi di paesi della zona modificando una lettera, e così abbiamo Jungano, Pian di Stio, Calpazio, Trentenare, Vetere, e ovviamente Aglianico e Falanghina, tutti rigorosamente igt “Ancora oggi la sera vengo qui e ascolto la vigna, si sentono le api, i bombi che impollinano i fiori del sovescio, della tulla, della flora spontanea. La vigna mi parla per questo io rispetto le abitudini e le ritualità contadine. San Salvatore non è soltanto un’azienda, è un entusiasmante laboratorio a cielo aperto, un progetto di sviluppo agricolo in cui si dà valore ad una produzione consapevole ed ecosostenibile”.

Sull’etichetta un bufalo stilizzato. La ragione?

Un altro omaggio all’animale simbolo del Cilento che produce le più pregiate mozzarelle italiane oramai apprezzate in tutto il mondo. Ma c’è dell’altro: “Quando misi a dimora la vigna io mi sono fatto due calcoli: dunque oggi metto le piante e imbottiglierò fra quattro anni nel 2010. E

quando prendo i soldi? Poco qui sotto alla vigna c'era una stalla di bufale abbandonata. L'ho rilevata e ne ho fatto un centro di produzione lattaria di altissima qualità, tutto tecnologicamente avanzato". Tutte le 450 bufale sono infatti registrate e rilevate quotidianamente da un computer che rileva la loro produzione di latte, realizza statistiche sui record individuali e collettivi di produzione, fornisce la storia di ogni singolo animale, la sua genealogia, le sue lattazioni. "A regime mi hanno assicurato un budget di 800.000 euro l'anno. Quello che mi occorreva per finanziare l'investimento a lungo termine della vigna". Poeta e contadino sì, ma anche attento al reddito. (tratto da "Il Ghirlandaio")

2.2. La filosofia

Azienda agricola e laboratorio a cielo aperto per una produzione consapevole ed ecosostenibile. Lavoriamo per una nuova visione del Cilento, una terra dove passato e futuro si fondono come raccontano i due 8, simboli dell'infinito, che abbiamo nel nostro nome. Cilento è dove diamo vita a vini che conservano nel tempo la memoria dei terroirs da cui nascono.

Le nostre radici greco-romane affondano in quegli stessi luoghi, tra i Templi di Paestum e le montagne di Stio, dove 3000 anni fa gli elleni impiantarono vigne di Aglianico e Greco. Qui diamo valore ad un microclima ricco di biodiversità perfetto per la produzione di vini inconfondibili.

Per noi fare Agricoltura è come danzare con la Natura su una musica sempre nuova: ci si stupisce ad ogni variazione, ci si emoziona all'entrata di nuovi strumenti e si cerca di seguire il ritmo, con rispetto e senza interferire, è lei poi fare il resto. Dettagli all'apparenza, ma sono quelli che rendono le cose speciali.

2.3.L'approccio green

Per noi green significa essere umani: tutto ciò che facciamo si integra con le persone e con il microclima locale. Vogliamo dare alle piante la migliore qualità della vita possibile per fargli esprimere il proprio carattere, senza dimenticare che la vita della vigna è più lunga di quella dell'uomo.

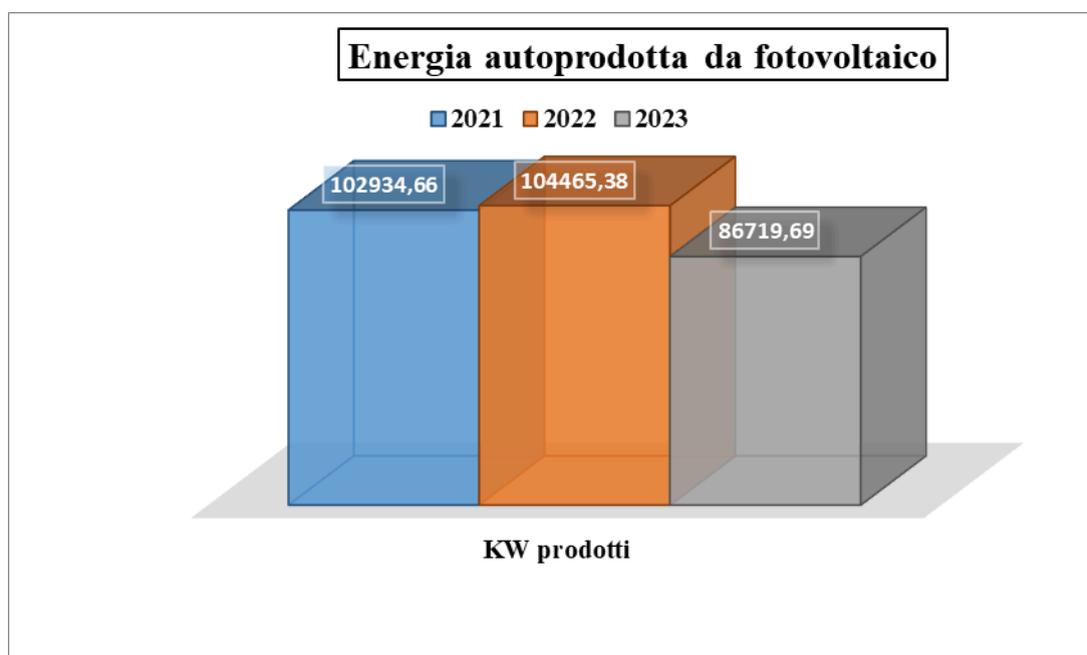
Siamo completamente a conduzione biologica e la filosofia steineriana ci insegna a cercare l'armonia con la Natura. E anche se la vigna è una forzatura umana, il rispetto della biodiversità può essere mantenuto, ad esempio, con la pratica del sovescio, cioè la semina tra i filari di essenze che fanno da concime naturale. È un'agricoltura più difficile? A volte, ma siamo convinti che rispettare

L'Ambiente sia il minimo che possiamo fare per lasciare il pianeta meglio di come l'abbiamo ricevuto.

Percepire in modo nuovo il Noi rispetto a ciò che ci circonda e vedere il Cilento in tutta la sua maestosa bellezza: questo è il Rinascimento.

Un cambiamento, un modello che vuole promuovere una visione più moderna di questa terra e trasformarla in un luogo nel quale ritornare; una terra viva e ricca di potenzialità che aspetta solo nuove energie per brillare.

Inoltre, l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 dedica una forte attenzione all'energia utilizzata e al recupero delle materie prime seconde. A tal proposito l'azienda si munisce di un impianto fotovoltaico da 96 kW che consente la produzione di energia rinnovabile per 2.806.850 Kw in maniera combinata con il biodigestore alimentato con il letame delle bufale che in aggiunta viene utilizzato come concime dei terreni.



Questo comporta una riduzione di 1.962.532 kg Co2 che equivalgono alla Co2 assorbita da 39870 alberi in 10 anni.

Dalla gestione dei vigneti alla cantina, dal packaging green alle rinnovabili...il nostro obiettivo è avere un impatto ambientale minimo e a favore di un'espressione autentica e in equilibrio con la natura. Infatti, le fecce e vinacce vengono conferite, sottoforma di sottoprodotto, a



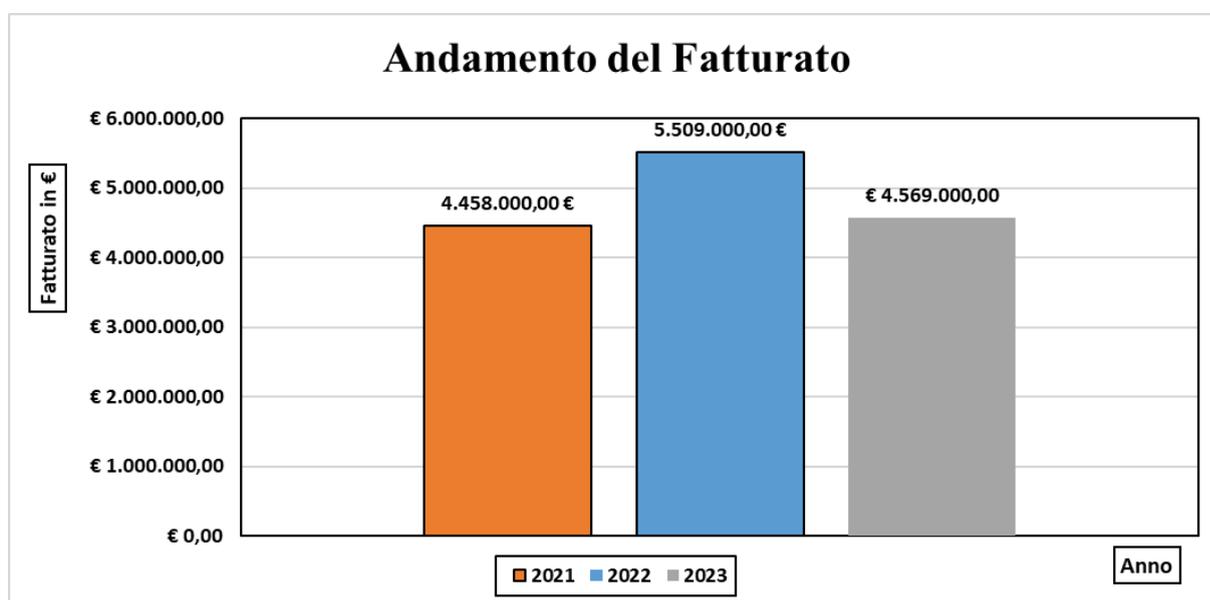
BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2024

distillerie per le produzioni di super alcolici, mentre per le forniture di sugheri e le barrique utilizzate sono selezionati fornitori in possesso di certificati FSC.

3. L'AZIENDA IN NUMERI E PRESTAZIONI NEI CONFRONTI DEGLI STAKEHOLDERS INTERNI

3.1. Andamento del fatturato e distribuzione della ricchezza

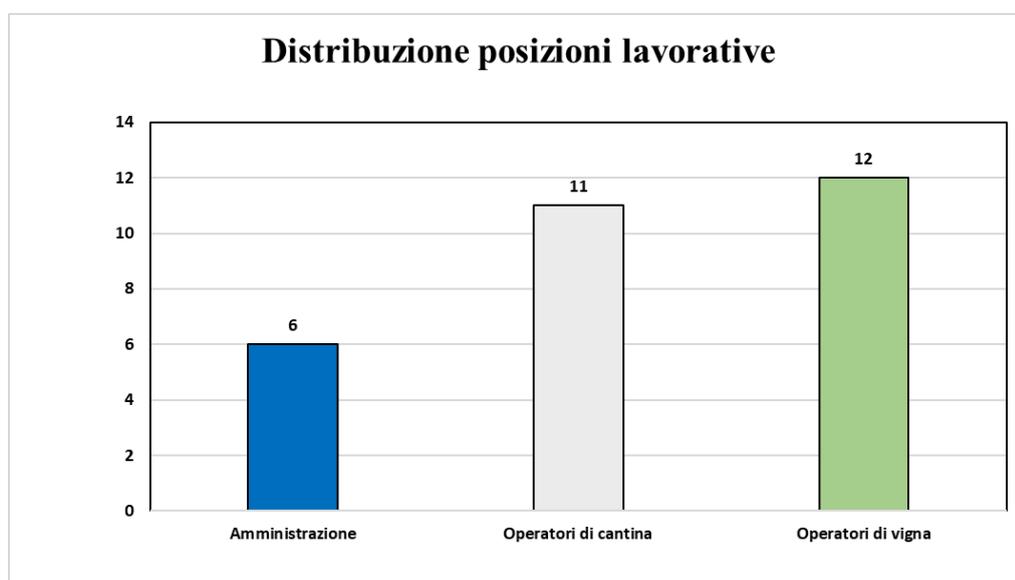
L'approccio manageriale e le strategie poste in essere dalla Dirigenza unite al grande know-how acquisto dalla famiglia Pagano nel settore conserviero e all'approccio sistemico dei processi portano l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 a far registrare fatturati in costante e graduale crescita.



3.2. Coinvolgimento della forza lavoro

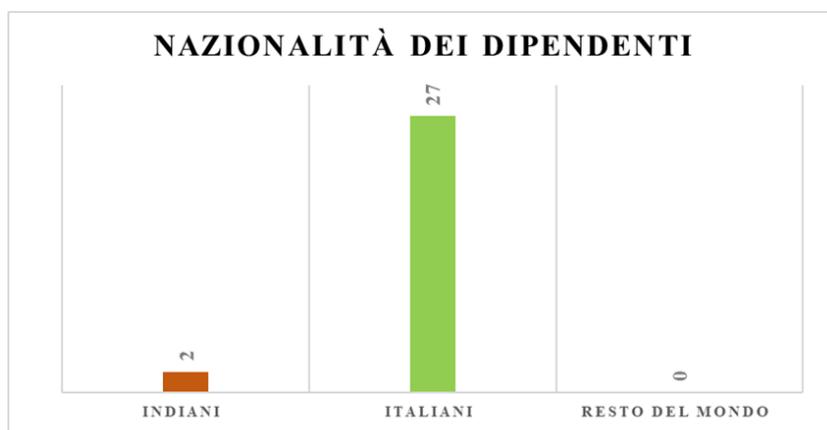
La forza aziendale scaturisce anche dall'eterogeneità del proprio personale che per caratteristiche ed attitudini differenti si completa vicendevolmente creando un grande spirito di team building.

In particolare, la forza lavoro dell'azienda agricola nel 2024 prevede un numero complessivo di 29 risorse distribuite come segue:



In San Salvatore 1988 vi è una forte consapevolezza della centralità dell'individuo e del benessere del personale e a tal proposito tutto lo staff combatte ogni tipo di discriminazione nei confronti dei propri lavoratori, garantisce pari opportunità a tutti i dipendenti e non attua né permette interferenze nella loro vita privata.

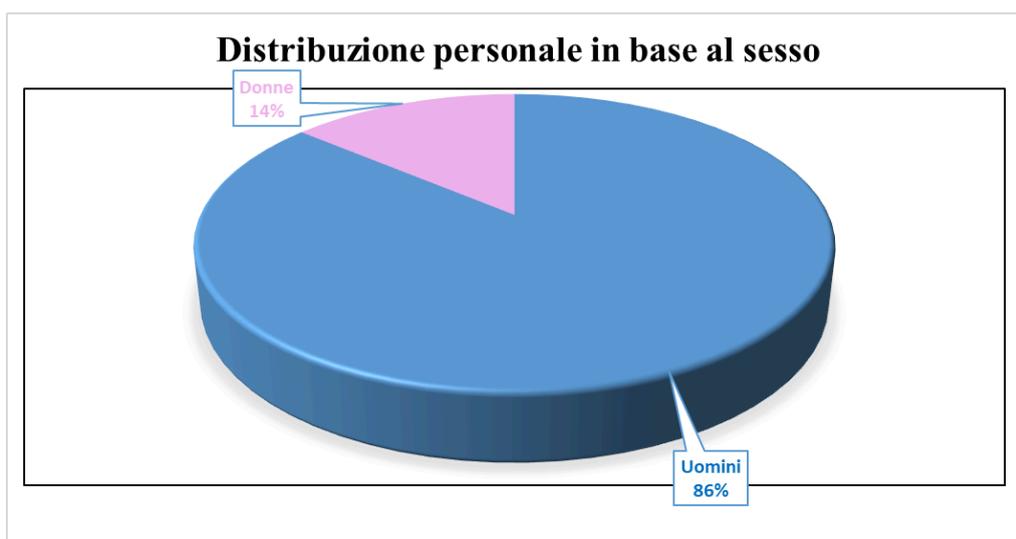
Sono garantite pari opportunità a tutte le risorse che lavorano in azienda e non è ammessa alcuna forma di discriminazione



La presenza femminile in azienda è minore rispetto a quella maschile, proprio per la tipologia di azienda e per la tipica produzione che richiede un forte dispendio fisico del personale.

Di seguito sono rappresentati graficamente i dati di presenza e di impiego di lavoratori donne e uomini:

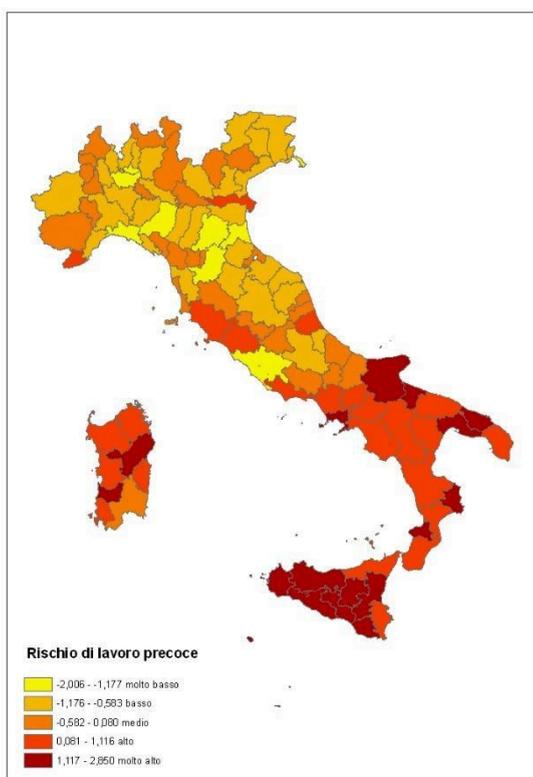
ANNO DI RIFERIMENTO	NUMERO DI DIPENDENTI	UOMINI	DONNE
2024	29	25	4



OBBIETTIVO 2024	AZIONE	INDICATORE	TARGET
Mantenimento della situazione attuale di assenza totale di discriminazione	Monitoraggio da parte del SPT dell'assenza totale di qualunque forma di discriminazione in azienda	N° reclami o denunce relativi alla rilevazione di forme discriminatorie in azienda	0

Non esistono in azienda bambini lavoratori, né giovani lavoratori (intesi come da personale di età compresa fra i 15 a 18 anni).

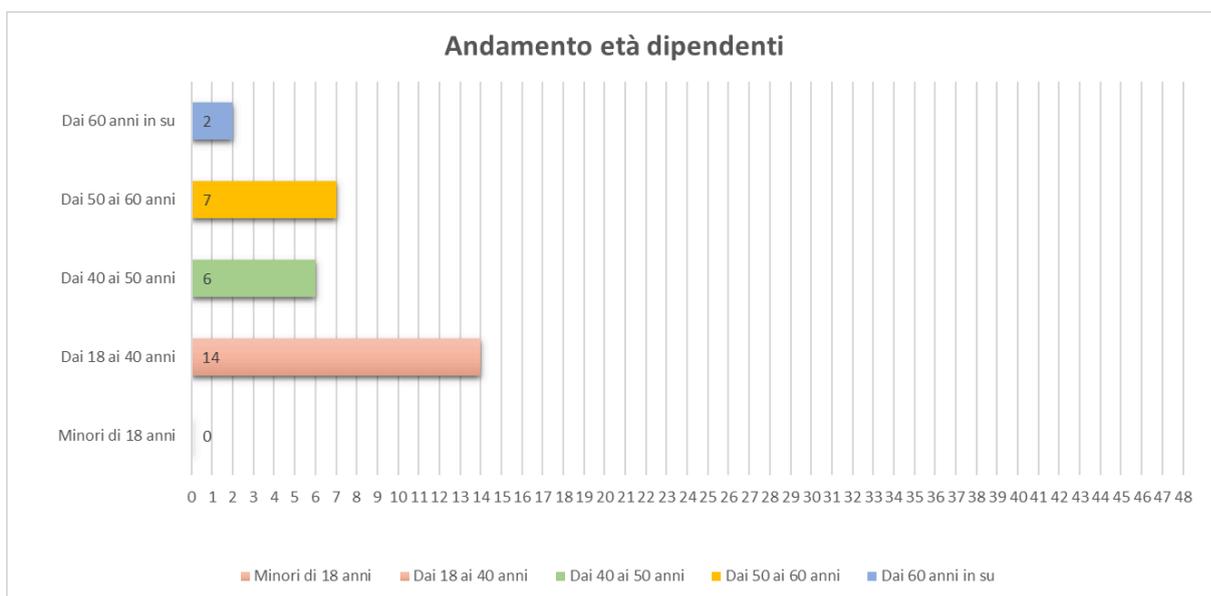
Al fine di presidiare maggiormente le zone geografiche, i fornitori e le tipologie di attività più a rischio, abbiamo raccolto i dati emersi da un'analisi di Save The Children Italia del 2013. Tali risultati si concretizzano mediante una mappatura del nostro Paese sul rischio del lavoro precoce nelle Province italiane:



L'azienda nella fase di selezione ed assunzione del personale rispetta, oltre a quella internazionale, la normativa italiana in materia.

Attualmente non vi sono giovani lavoratori inseriti in azienda o che svolgono attività saltuarie.

In ogni caso, Azienda Agricola San Salvatore 1988 si impegna, per i casi futuri, ad assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre.



OBIETTIVO 2024	AZIONE	INDICATORE	TARGET
Mantenimento dell'attuale situazione di non utilizzazione di minori e supporto di iniziative di sensibilizzazione contro il lavoro infantile	Mantenere aggiornate le informazioni riguardanti criticità territoriali e di settore, anche per il monitoraggio dei nostri fornitori	Utilizzo di lavoro minorile Sensibilizzazione personale tramite formazione etica	0 Come da Paf etico

3.3. Salute e sicurezza

In azienda vengono adottate idonee procedure per identificare ed applicare tutte le normative che disciplinano la salute e la sicurezza dei lavoratori.

In riferimento agli adempimenti legislativi vigenti a livello nazionale (D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni) ha redatto e mantiene aggiornato il documento di valutazione dei rischi.

In relazione a quanto detto l'Azienda Agricola San Salvatore 1988:

- ha individuato le responsabilità, le risorse e le procedure per la gestione ed il miglioramento continuo dell'attività di protezione e prevenzione in conformità al D. Lgs. 81/2008;
- ha effettuato un'analisi di tutte le attività lavorative svolte all'interno dei propri luoghi di lavoro, individuando i rischi e i fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale e individuando le misure preventive e protettive per la sicurezza e la salute dei lavoratori e le azioni correttive da effettuare con un programma degli interventi di prevenzione e protezione prevedendo specifiche responsabilità e tempi: tutto ciò è stato formalizzato nel Documento di valutazione dei rischi.
- ha nominato un Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, con il compito di controllare tutti quei fattori di rischio per la Salute e la Sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro.
- ha proceduto all'elezione del RLS (Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza);

Inoltre:

- ha individuato, acquistato e fornito gratuitamente a tutti i lavoratori, soci e dipendenti, i **Dispositivi di Protezione Individuale necessari** per lo svolgimento in salute e sicurezza del proprio lavoro;
- effettua **periodica formazione** a tutti i livelli sui rischi e i pericoli, sulle misure protettive e sulle procedure di emergenza;

In generale possiamo dire che tutti i dipendenti e collaboratori hanno consapevolezza dei rischi e delle modalità di prevenzione anche grazie alle attività di formazione/informazione effettuate periodicamente e con l'esecuzione di appropriate prove di evacuazione locali.

OBBIETTIVO 2024	AZIONE	INDICATORE	TARGET
Aggiornamento formativo sui punti relativi alla salute e sicurezza dei lavoratori	Esecuzione di sessioni formative con i preposti ed i lavoratori	Verbali di Formazione	Come da piano annuale di formazione

La formazione e l'informazione annuale di tutti i dipendenti sui temi della salute e sicurezza sul lavoro è eseguita costantemente; inoltre, secondo quanto pianificato nel documento di valutazione dei rischi, sono state predisposte ulteriori sessioni formative inerentemente alla movimentazione manuale dei carichi, al corretto utilizzo dei DPI.

Sono state pianificate tutte le attività inerenti all'aspetto di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, previste dalla legislazione vigente: riunione annuale di coordinamento, nomina del RSPP, nomina del RLS, formazione preposti alla sicurezza etc.

3.3.1. Infortuni e malattie professionali

L'azienda registra e tiene monitorati tutti gli infortuni e le malattie professionali dei propri lavoratori. È da evidenziare che a fronte di un'analisi eseguita, prendendo come riferimento il periodo **2021-2023**, si è verificato un solo infortunio. Per il 2023 invece si è registrato n° 1 di infortuni; quest'ultimo ha comportato il riconoscimento di 28 giorni di malattia / 224 ore di malattia retribuiti.

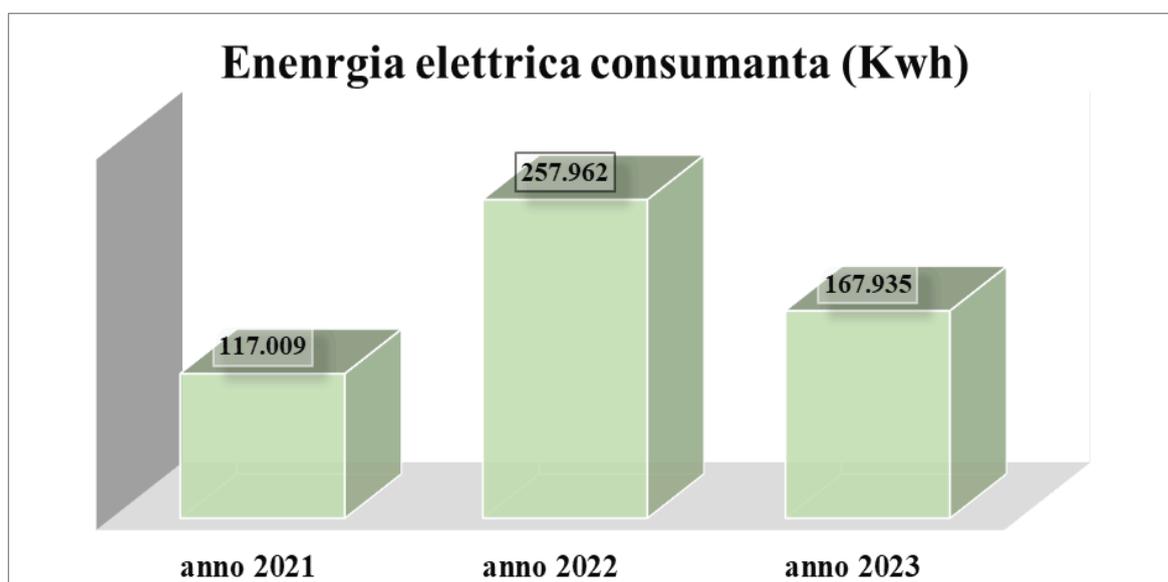


4. RELAZIONI CON GLI STAKEHOLDER ESTERNI E IMPEGNO SOCIALE

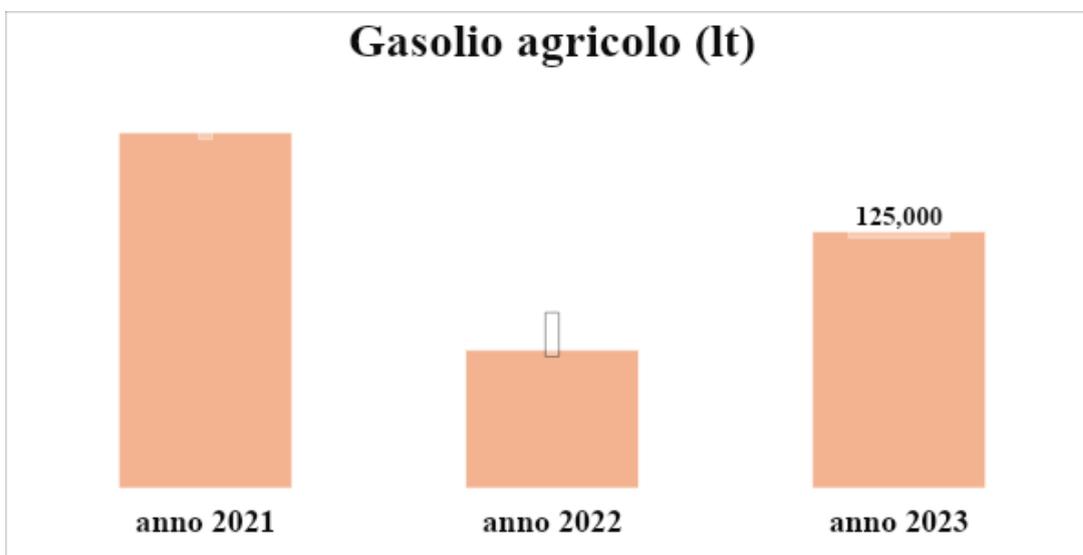
4.1. Impatti ambientali

Relativamente alle prestazioni ambientali ed alle esternalità prodotte dall' Azienda Agricola San Salvatore 1988 possiamo osservare quanto segue:

Relativamente all'utilizzo di energia elettrica come riportato nelle precedenti pagine della presente relazione l'Azienda è munita di un impianto fotovoltaico che le consente di ridurre significativamente l'utilizzo di energia di rete e dunque di avvalersi di una fonte rinnovabile. Tuttavia, l'impianto, pur coprendo oltre la metà del fabbisogno di energia aziendale, non è in grado di rendere l'azienda autosufficiente e per questo una parte di energia viene acquistata.



Per l'utilizzo delle macchine agricole la principale fonte di alimentazione resta legata ai combustibili fossili. A tal proposito nell'ultimo triennio i consumi di gasolio registrati sono stati pari a



4.2. Gestione dei rifiuti

Per quanto concerne il ciclo integrato dei rifiuti, tutti gli scarti della lavorazione delle uve sono recuperati. Le vinacce e le fecce vengono trattate come sottoprodotto e vengono conferite a distillerie per la produzione di super alcolici. La restante parte invece utilizzata per alimentare un biodigestore, per cui la produzione di rifiuti è fortemente limitata e lo smaltimento viene gestito con la normale raccolta comunale.

4.3. Impegno per il sociale

La direzione aziendale guidata dall'amministratore Giuseppe Pagano ha una forte vocazione per l'inclusione sociale e il rilancio dei giovani. Tale interesse viene fattivamente dimostrato dalla partecipazione a diversi progetti per il benessere delle comunità locali. Uno degli esempi più lampanti è la partecipazione assieme ai partner Modavi federazione Salerno e L'Alveare società cooperativa sociale O.N.L.U.S al progetto "V'Incantiamo" concluso nel marzo 2023.

Il progetto, in un primo step ha coinvolto i giovani con problematiche di disagio sociale nella gestione di una vigna, all'interno della quale hanno avuto modo di cooperare per la creazione di un vino e di un percorso sensoriale sociale, che è frutto di un processo di inclusione attiva, da mostrare alla comunità per trasmettere e sensibilizzare al rispetto dei concetti di diversità e legalità. Oltre alla sensibilizzazione, per ottenere un cambiamento culturale, pronto a generare inclusione, è stato necessario anche formare i giovani al riguardo: l'utilizzo di un nuovo filone di marketing, quello sociale, è il modo più utile per influenzare la società ad accettare e modificare comportamenti in modo volontario (Kotler et al., 2002); ed ottenere quindi un cambiamento a cascata all'interno della società.

L'obiettivo generale è quello di diffondere la cultura dell'inclusione sociale, da intendersi come cultura volta a riconoscere i diritti di ogni essere umano, attraverso un percorso fatto di attività utili a

combattere qualsiasi forma di discriminazione e in grado di trasformare il concetto di diversità in concetto di peculiarità, di caratterizzazione della persona; questo per dimostrare e mostrare che l'abilità è insita in ogni essere umano, qualsiasi sia il livello culturale, la condizione fisica o mentale.

A partire da questo obiettivo generale, gli obiettivi specifici si sono concentrati in:

- generare inclusione sociale attraverso il coinvolgimento di ragazzi aventi problematiche sociali in attività di gestione di una vigna; in questo modo apprenderanno l'importanza della collaborazione, della cooperazione per il raggiungimento di un fine comune e per il loro sentirsi parte attiva di una società;
- sensibilizzare i giovani delle scuole secondarie di II° su temi quali la diversità e la legalità attraverso l'utilizzo di strumenti di educazione formale e non formale;
- formare giovani laureati su temi riguardanti il marketing sociale legato al vino consapevoli del fatto che la cultura è una leva fondamentale di cambiamento culturale.

I giovani che sono stati coinvolti all'interno del progetto "V'INcantiamo" sono 12 giovani di età compresa tra i 16 e i 35 anni che vertevano in condizioni di svantaggio o di disagio sociale. Questi sono stati coinvolti fattivamente nella gestione del vigneto, nella produzione del vino e nella creazione del percorso sensoriale e circa 400 giovani individuati all'interno delle scuole secondarie (classi III e IV), selezionate attraverso bando, per quanto riguarda le attività di sensibilizzazione e le visite al percorso sensoriale. Ancora, 15/25 laureandi /laureati di età compresa tra 23 e 30 anni coinvolti nel percorso di formazione e nella creazione del project work di marketing sociale del vino. Le attività progettuali partiranno nel mese di maggio per concludersi a marzo 2023.

5. Obiettivi futuri verso una produzione sempre più sostenibile

La profonda lungimiranza del direzione aziendale e la grande esperienza imprenditoriale di Giuseppe Pagano spingono l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 verso un costate e progressivo miglioramento continuo. Ed è per questa ragione che vengono già fissati degli obiettivi per il prossimo triennio che possono essere così riassunti:

- Ottenimento della certificazione Equalitas e di ottemperare a tutti i suoi requisiti;
- Attuare una campagna di sensibilizzazione e selezione dei fornitori orientati a pratiche ambientali sostenibili, puntando ad avere entro il 2026 tutti i fornitori qualificati di cartoni e tappi in sughero certificati FSC;
- Incrementare la superficie di pannelli solari e dunque rafforzare la capacità produttiva di energia elettrica dall'impianto fotovoltaico già esistente;

- Sviluppo tecnologico delle partiche agricole ed installazione di sensoristica nei campi attraverso l'adozione della tecnologia WiForWine.