



LA GIOIA DEL CIBO PER UNA VITA MIGLIORE

LE NOSTRE STORIE DI SOSTENIBILITÀ

2025

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.



LA GIOIA DEL CIBO PER UNA VITA MIGLIORE

LE NOSTRE STORIE DI SOSTENIBILITÀ 2025



Indice



08

- 03 CHI SIAMO
- 06 BARILLA 2030 COMPASS
- 08 *Open Innovation*
IL FUTURO DEL CIBO BARILLA SI COSTRUISCE INSIEME
- 12 UNO SPAZIO CHE ACCOGLIE TUTTI
- 16 PRODOTTI**
- 18 *Qualità e Sicurezza*
DOVE LA FIDUCIA METTE RADICI NEL CIBO
- 22 *Packaging Sostenibile*
DESIGN CHE FA LA DIFFERENZA



62

- 28 FILIERE**
- 30 *Agricoltura Rigenerativa*
BUONGRANO. DOVE INIZIA LA RIGENERAZIONE
- 36 *Partnership con gli Agricoltori*
ACCADEMIA DEL BASILICO. IL SAPERE DIETRO AL BASILICO
- 40 *Supplier Development*
COSTRUIRE UNA FILIERA PIÙ INCLUSIVA
- 44 PERSONE**
- 46 *Impatto sulle Comunità*
CONDIVIDERE PIÙ DEL CIBO
- 58 *Stabilimenti Inclusivi*
MOLTI MODI DI SENTIRE L'APPARTENENZA
- 68 CLIMA**
- 70 *Energia e Acqua*
VERSO UN SISTEMA PRODUTTIVO PIÙ EFFICIENTE



36

IL NOSTRO PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ **RACCONTA DI NOI** E DEL NOSTRO IMPEGNO VERSO **LE PERSONE E IL MONDO** IN CUI VIVIAMO. VOGLIAMO CONSENTIRE **L'ACCESSO AL BUON CIBO** A UN NUMERO CRESCENTE DI PERSONE, CREANDO MOMENTI DI CONDIVISIONE E PROMUOVENDO L'INCLUSIONE E LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ IN CUI OPERIAMO.



GUIDO, LUCA e PAOLO BARILLA,
Presidente e Vicepresidenti



SIAMO UN'IMPRESA DI FAMIGLIA

La nostra storia inizia a **Parma nel 1877**, quando Pietro Barilla apre una piccola bottega di pane e pasta.



I nostri valori

I valori in cui crediamo determinano il nostro modo di agire e ispirano le nostre persone. Sono i nostri **migliori ingredienti e il segreto del nostro successo**.

PASSIONE

Metterci il cuore per l'eccellenza dei nostri prodotti

CORAGGIO

Superare le sfide per andare avanti

CURIOSITÀ

Capacità di ascoltare per trovare soluzioni innovative

FIDUCIA

Lavorare insieme verso un futuro comune

INTEGRITÀ

Essere trasparenti per il rispetto delle persone e del pianeta

I nostri brand

Siamo presenti in più di 100 paesi grazie ai nostri marchi.



Barilla nel mondo 2025



8.823

PERSONE BARILLA

30

COMPRESORI PRODUTTIVI*

2.048^{KTON}

VOLUMI VENDUTI

€4.837^{MILIONI}

FATTURATO

€47^{MILIONI}

INVESTIMENTI IN RICERCA E SVILUPPO

€30^{MILIONI}

INVESTITI IN EFFICIENZA ENERGETICA E IDRICA**

4.000^{TON}

PRODOTTI DONATI ALLE COMUNITÀ

€2^{MILIONI}

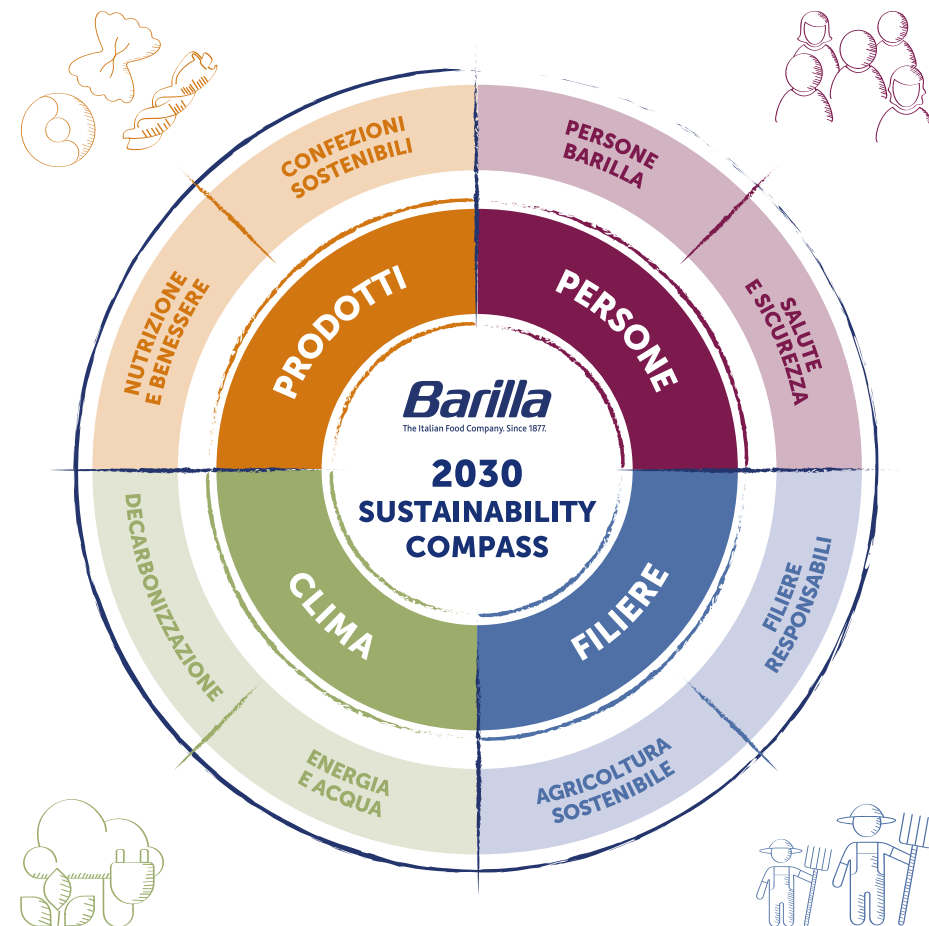
DONATI ALLE COMUNITÀ

* Che prevedono uno o più siti | ** Investimenti approvati nel 2024 e 2025



BARILLA 2030 COMPASS

Un modello che guida il nostro modo di fare impresa, collegando prodotti, persone, clima e filiera – orientando il percorso di Barilla verso una crescita sostenibile.



Il **Sustainability Compass** di Barilla traduce il purpose dell'azienda – *La gioia del cibo per una vita migliore* – in una **direzione strategica chiara** per gli anni a venire. Al centro ci sono i prodotti Barilla che definiscono l'azienda da generazioni:

espressione di gusto, qualità e che possono fare parte di una dieta equilibrata. Attorno, quattro priorità interconnesse guidano le azioni lungo tutto il business: **Prodotti, Persone, Clima e Filiera**. Questi pilastri riflettono le nostre priorità,

racchiudendo sia le aree in cui Barilla genera il maggiore impatto su persone e ambiente sia – dall'altro lato – tenendo conto di come i fattori ambientali e sociali influenzano il business. È così che tutte le attività ESG si allineano e contribu-

iscono agli obiettivi al 2030 definiti per ciascun pilastro.

Più di un framework, è un modo di fare impresa – che orienta decisioni e azioni lungo l'intera filiera dei prodotti Barilla, dal campo alla tavola.



PRODOTTI	RISULTATI 2025	OBIETTIVI 2030
CON MAX OF 5 GR DI ZUCCHERO PER PORZIONE ¹	89% ▲	90%
NON OLTRE 0.5 GR DI SALE PER PORZIONE ¹	90% ▲	90%
CONTENENTI FONTI DI FIBRE ¹	90% ▲	95%
MONOPORZIONI DI PRODOTTI DA FORNO CHE NON SUPERANO 150KCAL ¹	72% ▲	75%
CONFEZIONI PROGETTATE PER IL RICICLO	99,9% ▲	>99%
MATERIALI RICICLATI NELLE CONFEZIONI	52% =	54%



CLIMA	RISULTATI 2025	OBIETTIVI 2030
ENERGIA DA IMPIANTI FOTOVOLTAICI	8,3 MWp ▲	24 MWp
ACQUA RICICLATA E RIUSATA IN AREE A STRESS IDRICO	+196% ³ ▲	+250% ³
EMISSIONI NEL PERIMETRO SBTi (Scope 1+2+3)	-5% ³ ▼	-29% ³

1. % dei volumi di prodotti venduti
2. vs 2024
3. vs 2022

Note:

Le frecce colorate mostrano l'andamento dei risultati raggiunti nel 2025 rispetto agli obiettivi al 2030.

Il grafico riporta una sintesi dei KPI strategici di sostenibilità di Barilla. La rendicontazione completa di impegni, azioni e progressi lungo il percorso di sostenibilità del Gruppo è disponibile nel Barilla Sustainability Report 2025, su www.barillagroup.com



PERSONE	RISULTATI 2025	OBIETTIVI 2030
DONNE IN RUOLI ESECUTIVI (GRADE 33)	35% =	40%
REPUTAZIONE INTERNA	80% ▼	85%
RIDUZIONE DI INFORTUNI IN STABILIMENTI E MULINI	-35% ² ▼	zero



FILIERE	RISULTATI 2025	OBIETTIVI 2030
TONNELLATE DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE	816.000 TONS	
DI CUI AGRICOLTURA RIGENERATIVA	4.160 TONS ▲	250.000 TONS
AGRICOLTORI COINVOLTI IN DISCIPLINARI SVILUPPATI DA BARILLA SUSTAINABLE FARMING	6.835	



OPEN INNOVATION

IL FUTURO DEL CIBO BARILLA SI COSTRUISCE INSIEME

Il sistema alimentare è in continua evoluzione: rispondere ai bisogni di oggi e anticipare le sfide di domani attraverso l'innovazione richiede un approccio collaborativo. Questa è l'ambizione alla base del BITE – Barilla Innovation & Technology Experience: il polo globale di innovazione di Barilla, che riunisce 200 esperti altamente qualificati e una rete internazionale di università e centri di ricerca per dare forma insieme al futuro del cibo Barilla.



Il nostro rapporto con il cibo sta cambiando insieme al modo in cui viviamo. Oggi, le persone cercano un equilibrio tra gusto e tradizione, con maggiore attenzione a **nutrizione, sicurezza, impatto ambientale e accessibilità**. Il cibo deve nutrire, dare piacere e integrarsi negli stili di vita moderni. Rispondere a queste aspettative significa trovare nuove soluzioni per prodotti gustosi e di qualità, realizzati con ingredienti da filiere sempre più sostenibili.

Raggiungere questo equilibrio da soli è difficile: richiede infatti ricerca continua,

apertura e ascolto attento, mettendo insieme competenze e prospettive che solitamente non siedono allo stesso tavolo.

La risposta di Barilla a questo contesto prende forma nel BITE – Barilla Innovation & Technology Experience – il nuovo centro di innovazione sorto accanto allo storico mulino e pastificio dell'azienda a Parma, nella città in cui la storia è iniziata 148 anni fa.

Con una superficie di quasi **14.000 metri quadrati** – l'equivalente di due campi da calcio – il BITE è concepito

come uno spazio di lavoro in cui la passione per il buon cibo si traduce in attività concrete per migliorare i prodotti. Gli ambienti sono progettati per favorire lo scambio di idee. Circa **4.800 metri quadrati sono destinati all'Innovation Center**, con aree per il design thinking, l'analisi sensoriale e la degustazione, due cucine sperimentali per pasta e prodotti da forno e un auditorium. Altri **9.000 metri quadrati** ospitano impianti pilota e laboratori, dove le idee prendono forma e i processi vengono perfezionati.

OLTRE
€20
MILIONI
DI INVESTIMENTI

1.200
CANDIDATURE DA START-UP
DI 41 PAESI DAL 2019

DAL 2019
ATTIVATE
28
COLLABORAZIONI
CON START-UP CHE
SPAZIANO DALL'AGRICOLTURA
SOSTENIBILE IN AMBIENTE
CONTROLLATO,
ALLA LOGISTICA GUIDATA
DALL'IA E ALLA TRACCIABILITÀ
DEGLI INGREDIENTI

OLTRE
1.000
CAMPIONI ASSAGGIATI
OGNI ANNO
DA ESPERTI CERTIFICATI



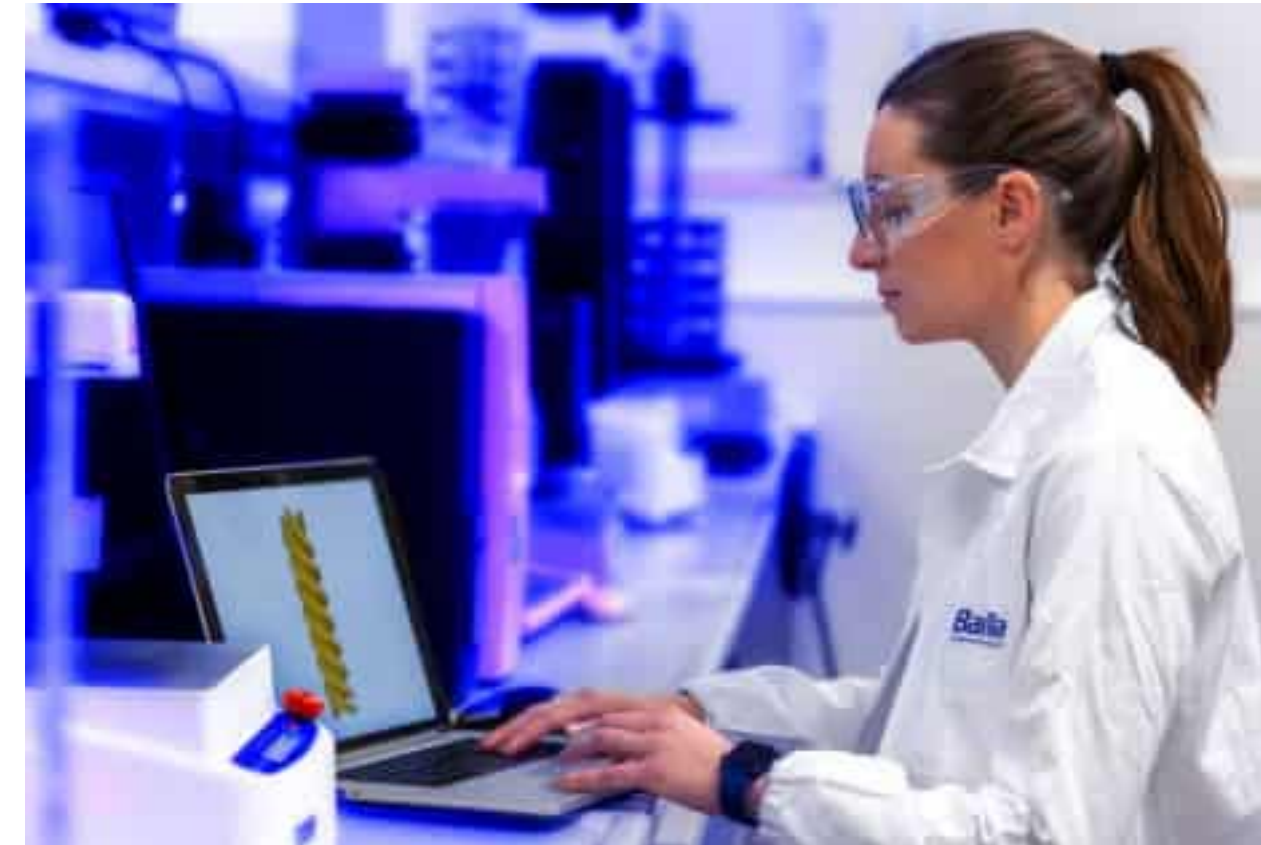
“
**Innovare significa mettere
 al centro i desideri delle persone.**
 Capire a fondo come evolveranno
 i loro bisogni legati all'alimentazione
 e alla nutrizione, e da lì trasformare
 le idee in realtà. Il BITE sarà un centro
 aperto al mondo, dove sarà possibile
 vedere, toccare e comprendere come
 Barilla immagina il futuro del cibo.

Michele Amigoni,
 Head of RDQ, Gruppo Barilla



OLTRE
200
 PROFESSIONISTI
 LAVORANO QUI
 OGNI GIORNO

84
 COLLABORAZIONI
 CON UNIVERSITÀ
 E CENTRI DI RICERCA,
 IN ITALIA E ALL'ESTERO



**Ma ciò che dà al BITE la sua
 vera energia sono le persone.**

Oltre 200 professionisti —
 tecnologi alimentari, ricer-
 catori, ingegneri, food de-
 signer, assaggiatori e chef
 — lavorano fianco a fianco.
 Il loro lavoro si estende dai
 campi ai laboratori, dallo svi-
 luppo delle ricette alla valu-
 tazione sensoriale, rifletten-
 do la complessità dietro cibi
 che spesso appaiono sem-
 plici sulle nostre tavole.

**In questo percorso di inno-
 vazione, la cultura culinaria
 e la competenza gastrono-
 mica continuano a svolgere
 un ruolo chiave nel defini-
 re la qualità sensoriale dei
 prodotti Barilla.**

Questo lavoro è rafforzato
 dalla collaborazione con la
 comunità scientifica inter-
 nazionale. I team di Barilla
 hanno attivato 84 colla-
 borazioni con università e
 centri di ricerca, in Italia e
 all'estero — tra cui l'Univer-
 sità di Parma, Wageningen
 University & Research, l'Uni-
 versità degli Studi di Napoli
 Federico II, la Libera Univer-
 sità di Bolzano, il Consiglio
 Nazionale delle Ricerche
 (CNR), il TNO nei Paesi Bassi
 e l'Università di Scienze Ga-
 stronomiche di Pollenzo.

La spinta alla collaborazione
 riceve un ulteriore impulso
 con il nuovo Customer Col-
 laboration Center (CCC), un
 ambiente dedicato al dialo-

go con i clienti per progre-
 dere insieme attraverso im-
 pegni condivisi.

Questo approccio sinergico
 riflette una convinzione con-
 divisa: ogni miglioramento
 richiede responsabilità col-
 lettiva. L'attenzione ai temi
 e alle sfide della sostenibili-
 tà orienta ricerca, sviluppo
 prodotto e decisioni di filiera,
 plasmando il lavoro quoti-
 diano e la direzione futura.

Un'altra espressione di que-
 sta visione integrata è lo
**sforzio di ridurre le barriere
 fisiche**, per un **approccio
 all'innovazione inclusivo**.
 In collaborazione con **Dyna-
 mo Academy** — partner sto-
 rico di Barilla — i principi del

design inclusivo sono stati
 studiati e integrati negli spa-
 zi del BITE tramite percorsi
 accessibili, ambienti flessi-
 bili e attenzione alle diverse
 esigenze. Questa prospettiva
 progettuale rafforza la colla-
 borazione, amplia i punti di
 vista e contribuisce a solu-
 zioni più solide e orientate al
 futuro, a beneficio di tutti.

Il BITE segna l'inizio di un
 percorso di lungo periodo
 dedicato all'innovazione
 continua dei prodotti Baril-
 la, perché possano offrire
 qualità, essere in linea con
 scelte alimentari equilibrate
 ed essere accessibili oggi
 e domani ■



“
Abbiamo costruito una collaborazione solida con architetti, ingegneri e designer. Il risultato più significativo è stato il cambiamento di mentalità: hanno iniziato a proporre soluzioni e a individuare autonomamente barriere fisiche ed emotive.

Milagrosa Rancilio,
Senior Advisor, Dynamo Academy



UNO SPAZIO CHE ACCOGLIE TUTTI

Progettare l'inclusione al BITE con Dynamo Academy

Quando Barilla ha iniziato ad immaginare il nuovo spazio dedicato allo sviluppo del futuro del cibo Barilla, la visione andava **oltre un innovation center**.

Il BITE — Barilla Innovation & Technology Experience — nasce come **spazio condiviso di collaborazione e sperimentazione**. Fin dall'inizio, l'attenzione è stata sull'**inclusione**: creare un ambiente in cui esigenze diverse siano considerate, le barriere ridotte e **tutti possano partecipare, muoversi in autonomia e contribuire allo scambio di idee**.

Per concretizzare questa visione, Barilla ha collaborato con Dynamo Academy, valorizzando l'esperienza sviluppata in Dynamo Camp — un luogo progettato per **accogliere bambini e famiglie che affrontano patologie gravi o croniche**. Qui l'inclusione prende forma attraverso **percorsi, spazi e gesti quotidiani**, offrendo indicazioni su come **l'architettura possa rispondere a bisogni diversi**. Questa esperienza si è poi trasformata in una **collaborazione durata due anni**, sfociando nello sviluppo del BITE.

Il lavoro è iniziato nel 2023 con una revisione del progetto di riqualificazione. Architetti, ingegneri e team R&D hanno lavorato con gli specialisti di Dynamo per analizzare i progetti e tradurre i principi di inclusione in scelte concrete. L'esperienza interna — insieme al know-how di Dynamo — ha generato uno scambio di valore prezioso, rendendo l'inclusione parte integrante dell'operatività quotidiana.

Le decisioni progettuali sono state valutate con uno **sguardo inclusivo a 360 gradi**, considerando come ogni intervento potesse migliorare accessibilità e autonomia.

Lo sviluppo del BITE è stato guidato da tre approcci complementari — Inclusive Design, un approccio centrato sulla persona e la consapevolezza culturale — che contribuiscono a definire l'edificio non solo come spazio funzionale, ma come **espressione di valori condivisi**.

Questi principi si traducono in quattro soluzioni di accessibilità integrate nell'Innovation Center. Mappe tattili, posizionate in punti strategici, supportano l'orientamento. Il banco della caffetteria è progettato su due altezze, con una scanalatura inferiore che ne faci-

lita l'accesso. Un ascensore centrale è dotato di comandi a pedale. Le scrivanie regolabili in altezza consentono di scegliere la posizione di lavoro più adatta.

Ogni elemento è semplice. Insieme, **anticipano esigenze diverse** e contribuiscono a un'esperienza più accogliente. Il risultato è uno spazio che favorisce la partecipazione e trasmette un senso di appartenenza, all'interno e verso l'esterno.

Un luogo dedicato a costruire il futuro del cibo Barilla inizia dal **garantire che tutti possano farne parte** ■

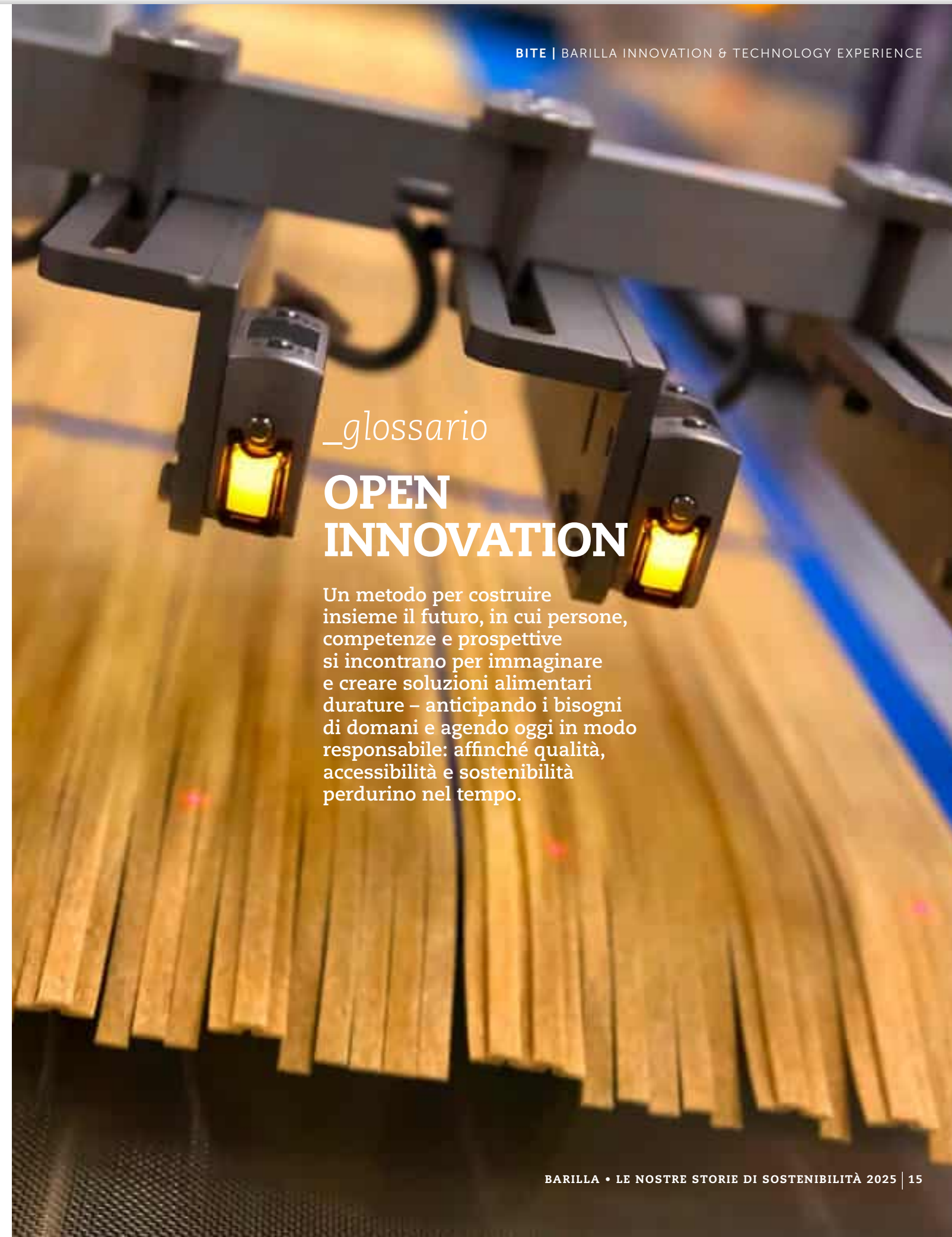
4 SOLUZIONI DI ACCESSIBILITÀ NELL'INNOVATION CENTER

1. MAPPE TATTILI
2. BANCO CAFFETTERIA A DOPPIA ALTEZZA
3. ASCENSORE CENTRALE CON COMANDI A PEDALE
4. SCRIVANIE REGOLABILI IN ALTEZZA

BITE | BARILLA INNOVATION & TECHNOLOGY EXPERIENCE



BITE | BARILLA INNOVATION & TECHNOLOGY EXPERIENCE

*_glossario*

OPEN INNOVATION

Un metodo per costruire insieme il futuro, in cui persone, competenze e prospettive si incontrano per immaginare e creare soluzioni alimentari durature – anticipando i bisogni di domani e agendo oggi in modo responsabile: affinché qualità, accessibilità e sostenibilità perdurino nel tempo.



PRODOTTI

Il cibo può essere fonte di benessere e gioia.

L'obiettivo di Barilla è rendere le scelte alimentari quotidiane accessibili, nutrienti e capaci di contribuire a un futuro migliore. Dalla scelta degli ingredienti al design del packaging, ogni decisione rappresenta un'opportunità per misurare e, dove possibile, ridurre il nostro impatto, preservando ciò che le persone apprezzano di più: il piacere di mangiare bene.



NUTRIZIONE E BENESSERE



CONFEZIONI SOSTENIBILI

NUTRIZIONE
E BENESSERE

PRODOTTI

CONFEZIONI
SOSTENIBILI



QUALITÀ E SICUREZZA

DOVE LA FIDUCIA METTE RADICI NEL CIBO

In un mondo in rapida trasformazione – tra cambiamento climatico, evoluzione delle normative e filiere globali sempre più complesse – **proteggere qualità e sicurezza degli alimenti è una priorità strategica.** Un impegno che inizia molto prima della produzione, attraverso investimenti nella prevenzione e la collaborazione tra gli esperti Barilla e una rete di fornitori, partner, centri di ricerca, scienziati e università.



Molto prima che il cibo arrivi nel piatto, passa attraverso molte mani. Agricoltori che coltivano i campi, ricercatori che studiano i rischi delle colture e le pratiche agricole, e i circa 250 tecnici della qualità e sicurezza alimentare Barilla che presidiano ogni fase della filiera. Insieme contribuiscono a qualcosa che raramente è visibile, ma è presente in ogni prodotto: la **fiducia**.

Oggi il lavoro sulla sicurezza alimentare è sempre più complesso. Cambiamento climatico, filiere globali e nuovi quadri normativi stanno ridefinendo il modo in cui i rischi vengono monitorati e gestiti. Nelle colture

cerealicole, come il grano, fattori come temperatura, umidità e precipitazioni possono influenzare lo sviluppo di contaminanti, come le micotossine, rendendo **sempre più importante anticipare e prevenire i rischi**.

Ogni ingrediente presenta caratteristiche e vulnerabilità specifiche ed è valutato attraverso **analisi del rischio dedicate**. L'intero sistema si fonda su un approccio preventivo, supportato da circa 650.000 analisi ogni anno su materie prime e materiali di confezionamento — **più di una al minuto**.



“
Garantire la sicurezza alimentare in un mondo che cambia richiede scienza, collaborazione e la capacità di anticipare i rischi prima che si manifestino.

Roberto Buttini,
Global Quality & Food
Safety VP, Gruppo Barilla

Il lavoro inizia prima ancora dell'acquisto degli ingredienti e prosegue quando i cereali arrivano nei mulini Barilla, dove **ogni singolo chicco di grano duro viene fotografato e selezionato**.

Affrontare queste sfide richiede una conoscenza che attraversa tutta la filiera. Gli agricoltori osservano le condizioni nei campi, i ricercatori studiano come il clima influenza lo sviluppo delle colture e gli specialisti analizzano i dati per monitorare i rischi. Quando queste prospettive si integrano, aiutano a **individuare prima le criticità** e a rafforzare i sistemi che tutelano la sicurezza degli alimenti.

La trasformazione digitale sta assumendo un ruolo sempre più centrale. In Barilla, sistemi di analisi avanzata e strumenti supportati dall'intelligenza artificiale contribuiscono a rendere più efficienti i processi di qualità e sicurezza alimentare, migliorando la capacità di anticipare potenziali criticità per materie prime e filiera. **Modelli predittivi sono utilizzati per mitigare i rischi** su diverse colture — ad esempio prevedendo condizioni che possono favorire lo sviluppo di micotossine nel grano duro.

Allo stesso tempo, questi strumenti rafforzano le competenze all'interno dell'orga-

nizzazione. Rendendo i dati più accessibili e interpretabili, i sistemi digitali aiutano a trasformare l'esperienza in conoscenza condivisa, sostenendo il **passaggio verso decisioni sempre più guidate dai dati** e consentendo anche alle nuove generazioni di contribuire alla gestione della sicurezza alimentare.

Anche gli strumenti più avanzati si fondano su qualcosa di insostituibile: l'esperienza e la passione delle persone che li utilizzano.

Molto prima che il cibo arrivi in tavola, la fiducia ha già messo radici nel lavoro di chi se ne prende cura ■

250

TECNICI DELLA QUALITÀ IN BARILLA, A PRESIDIO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA

650.000

ANALISI OGNI ANNO SU MATERIE PRIME E IMBALLAGGI

1+ AL MINUTO

FREQUENZA MEDIA DEI CONTROLLI QUALITÀ LUNGO LA FILIERA



PRODOTTI



PRODOTTI



_glossario

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Un processo sistematico, basato su evidenze scientifiche, volto a identificare, analizzare e valutare i potenziali rischi associati alle materie prime, ai processi e alle filiere. Consente di individuare tempestivamente le criticità, supporta decisioni preventive e aiuta a definire le priorità di intervento per tutelare la sicurezza e la qualità degli alimenti prima che i rischi si concretizzino.

PACKAGING SOSTENIBILE

DESIGN CHE FA LA DIFFERENZA

Proteggere il cibo, ridurre gli sprechi e favorire la circolarità – una strategia di **packaging sostenibile** nasce dal design e si sviluppa attraverso la collaborazione lungo tutta la filiera.



Un packaging spesso comunica prima ancora del prodotto che contiene.

A scaffale cattura l'attenzione con colori, immagini e forme familiari, invitando a fermarsi, riconoscere e scegliere.

Ma oltre questo primo momento, il packaging svolge un ruolo più importante. Preserva l'aroma, protegge il gusto e salvaguarda la qualità del cibo che portiamo in tavola. Permette ai prodotti di viaggiare in sicurezza lun-

go le filiere e di raggiungere case lontane da dove sono stati realizzati.

Allo stesso tempo, il packaging è uno degli ambiti in cui le aziende alimentari affrontano crescenti sfide ambientali – dai materiali utilizzati alle emissioni generate nella produzione e nel suo smaltimento.

Per Barilla, affrontare queste sfide significa sviluppare packaging che assolvano alle funzioni essenziali –

protezione del cibo e ottimizzazione della durata di conservazione – minimizzando l'impatto ambientale. Questo principio guida l'approccio dell'azienda da decenni. Le prime linee guida interne sul design del packaging risalgono al 1997 e, da allora, la strategia si è evoluta insieme alle conoscenze scientifiche, all'innovazione tecnologica e alle aspettative delle persone.

Oggi la strategia di packaging sostenibile di Barilla

si basa su un insieme di principi che orientano ogni scelta progettuale.

Tra questi: validare le soluzioni attraverso analisi scientifiche come l'analisi del ciclo di vita (LCA), **ridurre la quantità di materiali, approvvigionare risorse rinnovabili in modo responsabile, aumentare riciclabilità e contenuto riciclato e promuovere modelli di riuso dove possibile.**

99,9%

DEL PACKAGING È PROGETTATO PER IL RICICLO

52%

DEI MATERIALI UTILIZZATI NEL PACKAGING SONO RICICLATI

La scienza ha un ruolo centrale in questo processo. Attraverso il LCA Pack Design Tool, Barilla valuta le prestazioni ambientali delle soluzioni già in fase di progettazione, confrontando alternative e orientando le scelte verso opzioni a minore impatto.

I risultati di questo lavoro di lungo periodo sono visibili nell'intera gamma. Oggi il **99,9% del packaging Barilla è progettato per il riciclo**, utilizzando tecnologie disponibili su scala industriale e secondo i metodi¹ più diffusi per la valutazione della riciclabilità. Allo stesso tempo, **oltre il 50% dei materia-**

li utilizzati è riciclato – in particolare vetro e cartone ondulato – contribuendo alla transizione verso flussi di materiali più circolari.

In generale, le soluzioni di packaging sostenibile sono raramente il risultato di una singola innovazione. Emergono piuttosto da miglioramenti continui – piccoli cambiamenti che, nel loro insieme, possono generare benefici ambientali significativi.

Diverse iniziative sviluppate negli ultimi anni mostrano come questi principi si traducano in pratica.

1. Metodologia CEFLEX per la valutazione dei materiali flessibili; metodologia 4EVERGREEN per la valutazione dei materiali a base carta.



DAL PRINCIPIO ALLA PRATICA

Cinque iniziative di packaging che trasformano la strategia di packaging sostenibile di Barilla in azione.



IL MATERIALE CONTA

In collaborazione con uno dei suoi principali fornitori, **Barilla ha introdotto un'innovazione nel materiale impiegato per la maggior parte delle confezioni di pasta.** I progressi nella tecnologia dei materiali hanno permesso di ridurre la grammatura del cartone, mantenendo le stesse prestazioni meccaniche e di protezione.

Il miglioramento ha comportato un risparmio di **600 tonnellate di cartone** (6% in peso), dimostrando come i progressi nelle prestazioni dei materiali possano tradursi in una significativa efficienza delle risorse.

PROGETTARE INSIEME

In un altro progetto, il design del packaging delle Tagliatelle Barilla è stato ripensato grazie a una stretta collaborazione tra il team Packaging e quello di Sviluppo Prodotto Pasta. Modificando la forma dei nidi di pasta, è stato possibile ridurre le dimensioni della scatola.

Il cambiamento ha generato un risparmio di circa **150 tonnellate di materiale** (11% del peso di cartone e cartone ondulato) e ha migliorato l'efficienza di carico dei pallet, con una riduzione del **20% delle emissioni di CO₂ legate al trasporto.**

“
Un buon packaging protegge il cibo.
Un design consapevole protegge di più.”

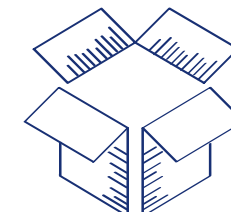
Giacomo Canali,
Global Packaging R&D,
Gruppo Barilla



DAL VETRO AL VETRO

La circolarità assume un ruolo sempre più rilevante anche nei materiali di packaging. Grazie alla collaborazione con il suo principale fornitore di vetro, Barilla ha aumentato la quota di vetro riciclato utilizzato nei vasetti per i sughi pronti.

Nel 2025 l'utilizzo di vasetti contenenti **circa il 65% di vetro riciclato** è stato ulteriormente ampliato, portando — ad oggi — a una riduzione della domanda di materie prime vergini di circa **4.600 tonnellate** (8%), evitando circa **1.700 tonnellate di emissioni di CO₂.**



LA PRECISIONE RIPAGA

A volte l'innovazione passa attraverso **aggiustamenti precisi.** Nel biscottificio di Novara, l'altezza dei sacchetti di packaging di alcuni biscotti² è stata **ridotta di 25 millimetri**, pari a circa il **9% di materiale in meno per confezione**, mantenendo la stessa efficienza produttiva.

La modifica ha inoltre migliorato la logistica, consentendo ai pallet di trasportare molto più prodotto — **circa il 30% in più di peso per pallet** — **migliorando l'efficienza distributiva lungo tutta la filiera.**



SEMPLICE PER DESIGN

Le soluzioni di sostenibilità includono anche l'usabilità. Per la gamma **Grissini Ricchi** — inclusi Sgranocchi e Pangri — prodotta a Rubbiano, Barilla ha sviluppato una nuova **soluzione di packaging easy-open** che permette di aprire la confezione senza forbici, semplicemente tirando due alette.

La soluzione ha richiesto una stretta collaborazione con i fornitori di packaging per sviluppare un materiale capace di coniugare funzionalità, protezione del prodotto e facilità d'uso.

Attraverso tutte queste iniziative emerge un filo conduttore comune: l'innovazione nel packaging sostenibile non riguarda solo i materiali, ma le scelte compiute in ogni fase di progettazione, che considera l'intero ciclo di vita di un materiale di packaging, dalla produzione al suo smaltimento ■

2. Ciocograno, Intrecci, Nascondini, Scacchieri, Schiaccianoci, Gocciolo Caramel, Gocciolo Wild.

PRODOTTI



PRODOTTI

*_glossario*

ANALISI DEL CICLO DI VITA (LCA)

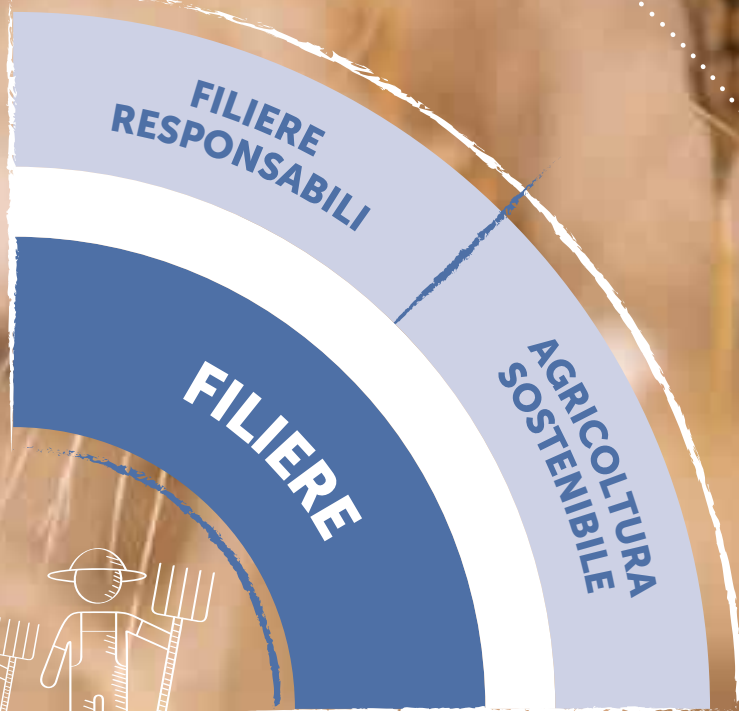
Un metodo strutturato per quantificare gli impatti ambientali di un prodotto lungo l'intero ciclo di vita. Applicata al packaging, la LCA include l'approvvigionamento dei materiali, la produzione, la distribuzione, l'uso e il fine vita di una confezione, aiutando a identificare dove si verificano i principali impatti e come possono essere ridotti.



FILIERE

Il progresso prende forma attraverso collaborazione e responsabilità condivisa.

Barilla collabora con i propri partner per accompagnare la transizione verso un'agricoltura sostenibile per le materie prime strategiche, promuovere l'innovazione e assicurarne la disponibilità nel lungo periodo. Allineando sforzi e ambizioni, il valore creato non rimane solo nell'azienda, ma si estende alle comunità e gli ecosistemi che la sostengono.





AGRICOLTURA

BUONGRANO. DOVE INIZIA LA RIGENERAZIONE

Migliorare la salute del suolo sta diventando centrale per il futuro del cibo.

Attraverso l'evoluzione della Carta del Mulino, a partire da Buongrano, Barilla lavora con agricoltori, ricercatori e partner per introdurre pratiche di agricoltura rigenerativa lungo la filiera del grano tenero, salvaguardando al tempo stesso la qualità di questo ingrediente.



Nei campi in cui cresce il grano tenero, il lavoro inizia molto prima del raccolto. Inizia dalle scelte che gli agricoltori compiono su come coltivare la terra: come proteggere il suolo, preservare la biodiversità e fare in modo che i campi restino fertili negli anni.

Oggi queste scelte assumono un'importanza crescente. Il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità e la pressione sulle risorse naturali stanno ridefinendo il contesto in cui l'agricoltura si sviluppa.

Garantire in futuro la disponibilità di ingredienti di qualità richiede quindi approcci che vadano oltre la riduzione dell'impatto ambientale. Richiede di lavorare con la terra perché rimanga sana nel tempo.

Questo è il principio alla base dell'agricoltura rigenerativa: la salute del suolo e dell'ecosistema circostante sono al centro delle pratiche agricole. Tecniche come le rotazioni colturali e la creazione di aree per la biodiversità aiutano a ricostruire la fertilità, sostenere impollinatori e altri insetti utili e migliorare i cicli dell'acqua.

Una manifestazione visibile di questo lavoro si ritrova nel grano tenero di un biscotto Mulino Bianco ben riconoscibile: **Buongrano**.

Il prodotto è entrato in una nuova fase del suo percorso. Oggi è il **primo biscotto Mulino Bianco realizzato con il 100% di farina di grano tenero da agricoltura rigenerativa**, certificata secondo il Regenerative Agriculture Standard sviluppato da FoodChain ID.

Dietro questa trasformazione c'è il lavoro dell'intera filiera del grano tenero.

Gli agricoltori sperimentano tecniche di coltivazione che migliorano la salute del suolo, come la copertura del terreno, la minima lavorazione e la fertilizzazione organica. Gli agronomi li supportano nell'adattare queste pratiche alle condizioni locali. I molini trasformano il grano in farina mantenendo rigorosi standard qualitativi. I ricercatori lavorano accanto ad agricoltori e agronomi per tradurre le evidenze scientifiche in pratiche concrete che possano essere adottate, misurate e diffuse su larga scala.



“

Prendersi cura del suolo significa prendersi cura del futuro del cibo.

Orlando Visciano, Wheat & Flour
Purchasing Manager, Gruppo Barilla

FILIERA

256.000

TONNELLATE DI GRANO TENERO COLTIVATE NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA CARTA DEL MULINO

DI CUI

4.160

TONNELLATE DA PRATICHE RIGENERATIVE PER BUONGRANO

Per chi ci sceglie, il risultato è un biscotto che unisce un gusto familiare a una rinnovata attenzione al modo in cui viene coltivato il grano tenero. Per la filiera rappresenta un passo verso un diverso modo di coltivare.

Le pratiche di agricoltura rigenerativa pongono un'attenzione ancora maggiore alla salute e alla fertilità del suolo, basandosi su tecniche agronomiche e misurazioni del carbonio organico del suolo e della biodiversità.

Attraverso programmi di formazione, strumenti digitali e supporto agronomico,

BIODIVERSITÀ

2.000

ETTARI DEDICATI AD AREE PER LA BIODIVERSITÀ A SUPPORTO DI IMPOLLINATORI E INSETTI BENEFICI

+40%

DI INSETTI IMPOLLINATORI REGISTRATI NELLE AREE MONITORATE

gli agricoltori stanno progressivamente integrando pratiche rigenerative nei metodi di coltivazione del grano tenero, con risultati già misurabili. Ad oggi, queste pratiche sono già realtà per Buongrano.

Questo ulteriore passo verso l'agricoltura rigenerativa nasce dall'impegno di Mulino Bianco avviato nel 2018 con la definizione della **Carta del Mulino**, un disciplinare di coltivazione sostenibile per il grano tenero. Nel 2025, per Buongrano, le regole della Carta del Mulino sono state integrate dalla certificazione di agricoltura rigenerativa, che ricono-

sce il miglioramento della fertilità del suolo.

Oggi l'iniziativa Carta del Mulino coinvolge circa 1.855 agricoltori, che coltivano oltre 256.000 tonnellate di grano tenero, con il supporto di 14 molini e circa 70 centri di stoccaggio in tutta Italia.

Rispetto ai sistemi di coltivazione convenzionali, gli approcci della **Carta del Mulino** hanno contribuito a una riduzione annua del **10% delle emissioni di CO₂ equivalente**, pari a circa **9.000 tonnellate di emissioni risparmiate ogni anno**¹.

Allo stesso tempo, circa **2.000 ettari sono stati dedicati ad aree per la biodiversità**, a supporto di impollinatori e insetti benefici. Il monitoraggio condotto con l'**Università di Bologna** ha registrato un **aumento del 40% degli insetti impollinatori** in queste aree.

Comprendere se queste pratiche generano benefici reali richiede un monitoraggio scientifico affidabile.

Per questo Barilla collabora con università e istituti di ricerca per monitorare la salute del suolo e le performance ambientali lungo la filiera Mulino Bianco.



Un esempio è **SOCRATE**: un **modello innovativo, sviluppato in collaborazione con CNR-IBE, che utilizza dati satellitari e intelligenza artificiale per misurare la sostanza organica del suolo**, uno degli indicatori chiave della sua fertilità. Analizzando questi dati nei campi agricoli, **i ricercatori possono osservare come le pratiche colturali influenzano nel tempo le condizioni del suolo**.

L'innovazione in agricoltura - attraverso l'applicazione della Carta del Mulino per la

coltivazione sostenibile del grano tenero - dipende dalla collaborazione tra molte discipline. Istituti di ricerca come **CNR-IBE, le Università di Torino, Bologna e Tuscia**, insieme a organizzazioni come **WWF**, contribuiscono con competenze scientifiche a validare le pratiche agricole e monitorare i risultati ambientali.

Partner tecnologici e di servizio come xFarm e Open Fields supportano gli agricoltori con strumenti digitali che permettono una gestione più precisa delle colture e delle risorse.

Attraverso questa rete, conoscenze agronomiche, ricerca scientifica ed esperienza agricola si incontrano per sostenere un obiettivo condiviso: produrre grano tenero rafforzando gli ecosistemi che sostengono l'agricoltura.

Buongrano rappresenta una tappa importante nella transizione verso l'agricoltura rigenerativa, che è solo all'inizio.

L'ambizione è estendere progressivamente l'agricoltura rigenerativa lungo la filiera, per arrivare entro il 2030 a 250.000 tonnellate di

materie prime da produzioni certificate rigenerative².

L'agricoltura rigenerativa — e la sua applicazione al grano tenero — ci ricorda che il futuro del cibo affonda le radici anche nella salute del suolo.

Perché quando agricoltori, scienziati e imprese collaborano per prendersi cura della terra, il risultato è più di un raccolto: è la possibilità di continuare a produrre cibo, tutelare la biodiversità e creare resilienza nel tempo ■



1. Analisi basata sui dati primari disponibili sulla piattaforma digitale "Barilla Farming". Metodo di calcolo conforme alla norma ISO 14040.

2. Piano dettagliato riportato nel Barilla Sustainability Report 2025, disponibile per il download su <https://www.barillagroup.com/en/sustainability/>



FILIERE

FILIERE

_glossario

AGRICOLTURA SOSTENIBILE e AGRICOLTURA RIGENERATIVA

Le pratiche di agricoltura sostenibile mirano a ridurre gli impatti ambientali e a proteggere le principali risorse naturali - tra cui suolo e biodiversità - limitando le pressioni sugli ecosistemi.

Le pratiche di agricoltura rigenerativa puntano a ripristinare in modo proattivo le funzioni degli ecosistemi e a migliorare il capitale naturale, come la salute del suolo, la biodiversità e l'acqua. Non si concentrano solo sulla riduzione degli impatti ambientali, ma contribuiscono a riqualificare l'ambiente nel tempo.

PARTNERSHIP CON GLI AGRICOLTORI

ACCADEMIA DEL BASILICO

Il sapere dietro al basilico

Con Accademia del Basilico, Barilla investe nella **condivisione del sapere e in partnership di lungo periodo con gli agricoltori**: un programma formativo dedicato, pensato per condividere evidenze scientifiche, favorire la digitalizzazione nella gestione in campo e supportare l'adozione di pratiche sostenibili nella coltivazione del basilico.



Il gusto e la qualità del Pesto Barilla iniziano molto prima dell'apertura del vasetto. Nascono nei campi di basilico — nella cura del suolo, nell'esperienza di chi lo coltiva e nell'attenzione durante la preparazione in stabilimento. E oggi, iniziano anche in aula.

Barilla ha lanciato **Accademia del Basilico** — un programma di formazione rivolto agli agricoltori che forniscono basilico al Gruppo. Non come iniziativa isolata, ma come naturale estensione di un

impegno più ampio volto a rafforzare questa filiera. Perché la **qualità cresce dove si incontrano conoscenza, responsabilità e collaborazione**.

Sviluppato in collaborazione con Dinamica — ente di formazione agroalimentare certificato in Emilia-Romagna — e con il supporto di Open Field, il programma si articola in sessioni teoriche e attività in campo, coinvolgendo una rete sempre più ampia di partner, tra cui agricoltori e stakeholder chiave.

“Prima di entrare nella filiera del basilico per il Pesto Barilla, non sapevamo nemmeno cosa significasse sostenibilità. Oggi abbiamo una consapevolezza diversa. **L'Accademia non è stata solo formazione — è stato un vero momento di scambio.** Non ci sentiamo più soli nei campi: ci sentiamo parte di una rete, dove il supporto reciproco è la regola.

Giuseppe Bonati,
Azienda Agricola 'La Felina'

I partecipanti hanno approfondito temi quali **la salute del suolo**, la gestione integrata delle problematiche fitosanitarie e l'innovazione tecnologica. Hanno analizzato l'impatto economico e agronomico di malattie e parassiti, imparato a riconoscere i sintomi e discusso tecniche di prevenzione e controllo. I quadri normativi relativi alla protezione delle colture sono stati analizzati in modo condiviso, con l'obiettivo di **selezionare varietà di piante naturalmente resistenti** e promuovere pratiche agricole sostenibili.

L'Agricoltura 4.0 è entrata a far parte del percorso. Strumenti digitali e sistemi di supporto alle decisioni (DSS) consentono inter-

venti mirati sulle specifiche esigenze della pianta — al momento giusto e con maggiore precisione. Queste tecnologie supportano la pianificazione, migliorano la produttività e contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale.

In questo contesto, l'innovazione **rafforza l'esperienza, ma senza sostituirla**.

L'obiettivo di Accademia del Basilico è duplice.

Da un lato, rafforza la relazione con gli agricoltori — il cui sapere sul campo è fondamentale — creando occasioni di scambio e contribuendo al miglioramento continuo delle pratiche agricole nella coltivazione del basilico.

Dall'altro, consolida il modello sostenibile e innovativo della filiera del basilico Barilla, anche attraverso l'applicazione dello schema di certificazione di terza parte ISCC PLUS. Un impegno che si riflette anche nel supporto di lungo periodo ai produttori.

Gli accordi di fornitura a lungo termine rappresentano un ulteriore elemento chiave. I contratti pluriennali garantiscono continuità produttiva, riducendo l'incertezza economica. Essi favoriscono gli investimenti, sostengono l'innovazione e contribuiscono a una **distribuzione più equa del valore lungo la filiera**.

La qualità cresce dove la collaborazione mette radici ■

“**La tecnologia è diventata una parte essenziale del nostro lavoro.** Ci permette di ottimizzare il tempo e ottenere materie prime di alta qualità. Essere i primi attori della filiera è motivo di orgoglio — ma anche una responsabilità. **Formazione continua e digitalizzazione sono fondamentali per raggiungere la qualità e proseguire il nostro percorso verso la sostenibilità.**

Simone Bernardi,
Agricola Bernardi



1. <https://www.barilla.com/global/help-with-our-company/carta-del-basilico>



_glossario

DSS - DECISION SUPPORT SYSTEMS

Strumenti digitali che supportano gli agricoltori nelle decisioni, analizzando dati di campo e condizioni meteo e consentendo interventi mirati nel momento più opportuno. I DSS permettono scelte agronomiche che migliorano la produttività ottimizzando l'uso di acqua e altre risorse, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale.



SUPPLIER DEVELOPMENT

COSTRUIRE UNA FILIERA PIÙ INCLUSIVA

Attraverso il programma Supplier Business Development, Barilla amplia l'accesso alle opportunità lungo la filiera – **portando nuove idee, competenze e prospettive nelle relazioni che sono alla base dei suoi prodotti.**

Dietro ogni prodotto Barilla c'è una rete di persone e aziende che lavorano insieme — dai produttori di ingredienti ai fornitori di packaging, fino ai partner logistici e ai fornitori di servizi.

Per Barilla, costruire una filiera inclusiva significa quindi garantire qualità, sicurezza e competitività, ampliando al tempo stesso l'accesso alle opportunità.

Il programma Supplier Business Development nasce proprio con questo obiettivo: ampliare la rete dei fornitori includendo imprese storicamente svantaggiate — aprendo porte che altrimenti resterebbero chiuse — e dando loro la possibilità di collaborare con l'azienda su basi eque.

Dalle prime fasi di sviluppo del programma, i progressi sono stati costanti: la quota della spesa globale di Barilla destinata a fornitori inclusivi è passata dallo 0,6% nel 2020 al 3,42% nel 2025.

Talento, innovazione ed energia imprenditoriale sono diffuse in molteplici realtà. Tuttavia, molte aziende più piccole o diversificate incontrano barriere strutturali nell'avvicinarsi a grandi organizzazioni — dalla limitata rete di contatti e visibilità alla complessità dei sistemi di approvvigionamento aziendali.

Supplier Business Development contribuisce a colmare questo divario. Il programma individua attivamente fornitori inclusivi e crea opportunità di dialogo con i team acquisti di Barilla.

L'obiettivo non è creare un percorso distinto, ma garantire a un numero sempre maggiore di imprese la possibilità di competere ad armi pari.

Tutti i partner continuano a essere valutati secondo gli stessi criteri che guidano ogni collaborazione: qualità, sicurezza, affidabilità, innovazione e competitività.

Accanto alle opportunità di business, il programma favorisce anche il dialogo e l'apprendimento condiviso — aprendo spazio a nuove prospettive. Attraverso tavole rotonde, eventi e scambi con organizzazioni esterne, Barilla e i suoi partner con-

dividono esperienze e pratiche efficaci ed esplorano nuovi modi per costruire catene del valore più inclusive.

L'ambizione del programma è al tempo stesso concreta e di lungo periodo: ampliare l'accesso alle opportunità oggi, contribuendo a rafforzare i fornitori nel tempo.

Perché quando più imprese hanno l'opportunità di partecipare, le filiere diventano più ricche, innovative e rappresentative delle comunità che servono.

E il percorso dal campo alla tavola diventa un percorso che include voci diverse ■



Il Global Supplier Diversity Program ha portato il Gruppo Barilla a essere **ricosciuto nel 2025 tra i Silver Top Global Champions for Supplier Diversity & Inclusion** da WeConnect International, organizzazione globale senza scopo di lucro che mette in relazione aziende e fornitori a proprietà femminili. **Il riconoscimento premia le multinazionali che promuovono approvvigionamenti inclusivi**, coinvolgendo imprese di proprietà di minoranze, donne, comunità LGBTQ+ e persone con disabilità.



CRITERI DI INCLUSIONE BARILLA:

IMPRESE DI PROPRIETÀ FEMMINILE (Woman Owned Enterprise - WBE)

IMPRESE DI PROPRIETÀ DI MINORANZE (Minority Business Enterprise - MBE)

PERSONE LESBICHE, GAY, BISESSUALI, TRANSGENDER, QUEER (LGBTQ+)

PERSONE CON DISABILITÀ (People with Disability - PWD)

IMPRESE DI VETERANI (Veteran Business - VB)

“
In uno scenario globale sempre più complesso, scegliamo la collaborazione, il dialogo aperto e valori condivisi. Perché inclusività significa far parte di un sistema in cui tutti hanno valore.

Neni Rossini,
President, SIT Group



FILIERE



FILIERE



_glossario

EQUITÀ e UGUAGLIANZA

Impegno a garantire accesso equo e pari opportunità, riconoscendo che punti di partenza diversi richiedono livelli di supporto differenti. L'uguaglianza assicura gli stessi diritti per tutti, mentre l'equità crea le condizioni affinché ciascuno possa partecipare, crescere e avere successo.



PERSONE

Un'azienda solida si fonda sul benessere, la sicurezza e il coinvolgimento delle proprie persone.

In Barilla, salute e sicurezza sono una priorità fondamentale e, insieme a inclusione e sviluppo delle competenze, rappresentano un contributo fondamentale alla crescita dell'organizzazione e generano un impatto positivo nelle comunità e nei territori in cui l'azienda opera.



PERSONE
BARILLA

SALUTE
E SICUREZZA



IMPATTO SULLE COMUNITÀ

CONDIVIDERE PIÙ DEL CIBO

La presenza di Barilla nelle comunità in cui opera assume molte forme – da occasioni di incontro e partecipazione a programmi che sviluppano competenze e creano percorsi verso il lavoro. Dalle piazze alle aule, fino ai luoghi di lavoro, le storie che seguono mostrano come questo impegno prende forma nella pratica.



L'impatto sulle comunità si esprime in modi diversi. Nasce da iniziative che variano per scala, durata e contesto, ma vanno nella stessa direzione. Alcune si sviluppano nell'arco di una giornata, altre crescono nel tempo attra-

verso programmi strutturati e collaborazioni continue. Si svolgono in contesti differenti – scuole, spazi pubblici, ambienti di lavoro – mostrando **come il cibo possa diventare un punto di connessione tra realtà diverse.**

Ciò che accomuna queste esperienze è un approccio fondato su partnership e impegno di lungo periodo: lavorare accanto agli attori locali, sostenere lo sviluppo di competenze e creare opportunità in cui l'inclusione diventa concreta e vissuta.

€2 MILIONI
DONATI A SOSTEGNO
DI CAUSE SOCIALI

4.000 TONNELLATE
DI PRODOTTI BARILLA DONATE
A ORGANIZZAZIONI NON PROFIT

DOVE IL SUPPORTO INCONTRA LA SENSIBILIZZAZIONE

Quando un biscotto diventa un segno concreto di supporto alle comunità

Alcune iniziative nascono da qualcosa di molto semplice: un prodotto familiare, una piazza e una conversazione. È il caso di Biscotti Senza Frontiere e Biscotti della Felicità, due iniziative che trasformano un biscotto in uno strumento per dare voce a cause sociali e coinvolgere le persone per generare sostegno.

Sviluppato con Medici Senza Frontiere, **Biscotti Senza Frontiere ha contribuito a sostenere interventi umanitari in contesti di crisi, aiutando il lavoro dei team che operano dove l'accesso alle cure è carente o discontinuo.** Accanto alla raccolta fondi, Barilla ha contribuito a richiamare l'attenzione sull'urgenza degli interventi umanitari, raggiungendo 8 milioni di persone attraverso diversi canali di comunicazione.

Biscotti della Felicità, realizzato con Fondazione Dynamo Camp, ha sostenuto programmi di terapia ricreativa per bambini e ragazzi con patologie gravi o croniche, finanziando spazi in cui la cura si esprime attraverso il gioco, le relazioni e il vivere esperienze insieme. Anche in questo caso, accanto

alla raccolta fondi, Barilla ha contribuito a richiamare l'attenzione sul supporto necessario alle famiglie che vivono queste malattie, raggiungendo 20 milioni di persone attraverso diversi canali di comunicazione.

Nelle piazze di tutta Italia, i volontari hanno distribuito biscotti, incontrato le persone e raccolto donazioni — trasformando una semplice interazione in un'occasione per sostenere il lavoro delle organizzazioni partner. Brevi nella durata ma ripetute nel tempo, queste iniziative aiutano a sostenere cause di lungo periodo, offrendo alle organizzazioni partner visibilità, risorse e un contatto diretto con il pubblico.

BISCOTTI SENZA FRONTIERE
OTTOBRE 2025

60.000

CONFEZIONI DONATE DA BARILLA

92

CITTÀ

2.000+

VOLONTARI



BISCOTTI DELLA FELICITÀ
MARZO 2026

40.000

CONFEZIONI DONATE DA BARILLA

100+

PIAZZE

3.000+

VOLONTARI





IMPARARE FACENDO

Sviluppare competenze per il futuro del cibo: un modello scuola-impresa

A Parma prende vita **Food Farm 4.0, un modello scuola-impresa che collega la formazione alla realtà del sistema agroalimentare**, permettendo agli studenti di apprendere direttamente in un contesto produttivo reale.

Sviluppata attraverso la **collaborazione tra scuole, aziende e istituzioni pubbliche**, l'iniziativa è stata avviata con un **investimento iniziale comune di 1,6 milioni di euro in infrastrutture, tecnologia e spazi educativi**.

Barilla, insieme agli altri partner, ha contribuito a co-sviluppare il programma formativo, includendo esperienze di lavoro.

Il progetto — già attivo in una struttura di **3.000 m² e con circa 500 studenti coinvolti ogni anno** — si è ulteriormente ampliato nel 2025 con la nascita della Food Farm Academy. Un ulteriore investimento condito di **oltre 5 milioni di euro** è stato destinato allo sviluppo di spazi altamente spe-

cialistici, tra cui laboratori, spazi per prodotti da forno e un ristorante didattico.

Attraverso Food Farm 4.0, gli studenti seguono l'intero percorso del cibo, dalle materie prime alla trasformazione, lavorando su prodotti a base di pomodoro, preparazioni di frutta, prodotti da forno e latticini, in spazi che includono linee di confezionamento e laboratori di controllo qualità. Poiché le materie prime derivano da filiere locali, l'esperienza di

apprendimento è fortemente connessa all'identità agricola del territorio di Parma.

Ciò che distingue Food Farm è il modo in cui teoria e pratica si intrecciano. Le competenze tecniche crescono insieme alla comprensione del funzionamento della produzione, del monitoraggio qualità e di come la collaborazione tra istituzioni e imprese, può contribuire a **prepararsi al mondo del lavoro**.

€1,6 MILIONI

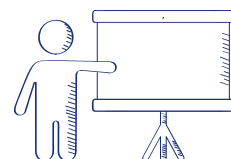
INVESTIMENTO INIZIALE IN INFRASTRUTTURE DA AZIENDE PARTNER

€5 MILIONI

ULTERIORE INVESTIMENTO IN INFRASTRUTTURE DA PUBBLICO E PRIVATO

500+

STUDENTI OGNI ANNO



VALORIZZARE IL TALENTO

Creare le condizioni perché il talento possa emergere con La Scuola di Fondazione Barilla

8

SETTIMANE

54

STUDENTI

92%

DI OCCUPAZIONE DOPO GLI STAGE



L'accesso alle opportunità non passa mai solo dalla formazione tecnica. Conta anche essere nelle condizioni per imparare, avere il supporto per andare avanti e la possibilità di entrare in contesti che altrimenti resterebbero fuori portata. È proprio da questa idea che nasce la Scuola di Fondazione Barilla.

Dal 2023, **il programma offre un corso di cucina gratuito di otto settimane, con alloggio incluso, rivolto a giovani provenienti da contesti socio-economici svantaggiati che condividono una forte passione per la cucina.** La formazione è volutamente intensiva:

lezioni teoriche si alternano al lavoro pratico in cucina, mentre momenti di dialogo con psicologi e psicoterapeuti aiutano i partecipanti a rafforzare fiducia, resilienza e a guardare al futuro con maggiore chiarezza. Il corso incoraggia anche una consapevolezza più profonda del valore del cibo, del rispetto delle materie prime e dell'importanza di contrastare lo spreco alimentare. Questa dimensione umana è rafforzata dal modo in cui il programma viene insegnato. La relazione tra chef e studenti non è a senso unico: diventa uno spazio di scambio reciproco, in cui ascolto, adattamento e crescita

reciproca contano quanto l'insegnamento.

La faculty è guidata dallo chef ed ex operatore sociale Alberto Gipponi ed è coordinata dall'esperto gastronomico Andrea Grignaffini, con il contributo di scienziati e professionisti, tra cui Riccardo Valentini, Professore di Ecologia e Premio Nobel per la Pace con l'IPCC. I partecipanti sono individuati attraverso la collaborazione con la Croce Rossa Italiana e una rete di oltre 200 organizzazioni del terzo settore.

Tra marzo 2023 e maggio 2025, 54 studenti hanno preso parte al programma.

Nell'edizione 2025, il **92% dei partecipanti è entrato nel mondo del lavoro dopo il completamento degli stage, un risultato che riflette il valore di combinare formazione, supporto e accesso diretto a contesti di lavoro. Questo è possibile grazie a partner come Esselunga e Megamark**, che ospitano tirocini retribuiti in ristoranti, bistrot e spazi della distribuzione alimentare in tutta Italia.

È in questa combinazione di accesso, supporto ed esperienza concreta di lavoro che l'opportunità diventa tangibile e **il passaggio al mondo del lavoro diventa possibile.**



L'INCLUSIONE NELLA PRATICA

Trasformare l'inclusione in lavoro quotidiano:
nasce PastAut

La collaborazione tra Barilla e PizzAut cresce nel tempo: dopo oltre 2.500 kg di materie prime donate — tra cui farina, pane e biscotti — e contributi economici che hanno sostenuto le attività dei ristoranti, il supporto di Barilla si amplia con un progetto più articolato, sempre con l'obiettivo di favorire l'autonomia dei giovani autistici. Dal 2026, questa collaborazione prende forma in PastAut, con la pasta Barilla che entra nel menu dei due ristoranti PizzAut di Cassina de' Pecchi e Monza.

Ciò che distingue questa collaborazione è la capacità di **creare opportunità in un contesto di lavoro reale**, dove l'apprendimento passa attraverso le attività quotidiane, modalità di lavoro condivise e responsabilità crescenti.

Per il progetto PastAut, Barilla ha contribuito alla donazione di attrezzature professionali per la preparazione e il servizio della pasta, insieme a una formazione strutturata tenuta dagli chef di Academia Barilla, che affiancano i giovani in cucina. In questo modo, i partecipanti possono **acquisire nuove competenze nella preparazione e nel servizio dei primi piatti**, continuando a rafforzare fiducia, autonomia e competenza professionale.

Il percorso crea anche opportunità occupazionali dirette. Una persona autistica è stata assunta da Barilla e inserita nel team di PizzAut — **un segno concreto di come la collaborazione possa tradurre l'inclusione in reali percorsi di lavoro**.

“

Il nostro percorso con PizzAut è molto più di una collaborazione: è un impegno concreto nel tempo per costruire un modello di inclusione capace di sostenere le persone e le famiglie che vivono ogni giorno la disabilità.

Fabrizio Vago, Sales Manager, Gruppo Barilla

“

PastAut è l'evoluzione naturale del percorso che stiamo costruendo con Barilla per creare un mondo più inclusivo. Offrire ai nostri ragazzi nuove competenze e nuove opportunità di lavoro significa dare loro autonomia, dignità e futuro.

Nico Acampora, fondatore di PizzAut



2.500 KG

MATERIE PRIME
DONATE

ATTREZZATURE
PROFESSIONALI

FORMAZIONE STRUTTURATA
TENUTA DAGLI CHEF
DI ACADEMIA BARILLA



CIBO, MOVIMENTO E GIOCO INSIEME

*Giocampus: venticinque anni
di promozione di abitudini sane*

25°

ANNIVERSARIO NEL 2025

8

MILIONI
DI PERSONE RAGGIUNTE
ATTRAVERSO LA COMUNICAZIONE



A Parma, **Giocampus** è diventato uno degli esempi più consolidati di un approccio di lungo periodo al benessere, unendo sport, educazione alimentare e gioco in un modello radicato nella collaborazione e nella continuità.

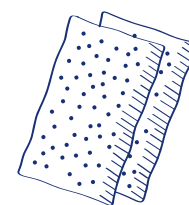
Barilla è tra i partner fondatori dell'iniziativa e ha avuto un ruolo costante nel suo sviluppo, contribuendo alla progettazione del programma e alla costruzione di un modello integrato che collega cibo, movimento e abitudini quotidiane. Ogni programma negli ambiti della nutrizione e del movimento nasce da un protocollo sviluppato da un Comitato Scientifico, che combina competenze in nutrizione, educazione fisica, pediatria, pedagogia e psicologia dello sviluppo. Il programma coin-

volge i bambini con le loro famiglie in diversi momenti dell'anno, dalle attività scolastiche alle esperienze estive. Ciò che dà forza a Giocampus è il modo in cui queste dimensioni si rafforzano a vicenda: il movimento è legato all'apprendimento, l'educazione alimentare alle scelte di ogni giorno e il gioco diventa parte di un percorso educativo più ampio.

Nel 2025, il programma celebra il suo 25° anniversario, confermando la solidità di un modello che ha raggiunto circa 8 milioni di persone. I numeri contano, ma conta anche la continuità: restare presenti nel tempo e accompagnare nuove generazioni mentre costruiscono abitudini che durano ben oltre il programma stesso.

DARE FORMA ALLE ABITUDINI

Rendere il benessere più semplice nella vita quotidiana



In Svezia, Barilla, attraverso Wasa, sostiene Generation Pep, un'organizzazione non profit nata dalla visione che **bambini e giovani debbano avere la possibilità e il desiderio di vivere uno stile di vita attivo e sano.** La premessa è semplice ma importante: le scelte più sane sono più facili da mantenere quando l'ambiente circostante le rende possibili.

Per questo, l'iniziativa si fonda sulla collaborazione con scuole, istituzioni e partner locali per incoraggiare abitudini più sane nella vita quotidiana.

Oltre al sostegno economico, la collaborazione

tra Wasa e Generation Pep prende forma attraverso progetti condivisi, inclusa la donazione di prodotti per i momenti di pausa tra i pasti.

Strumenti educativi, campagne e coinvolgimento delle comunità hanno tutti un ruolo, ma l'obiettivo più ampio è culturale: **contribuire a costruire ambienti in cui movimento e alimentazione equilibrata diventino più accessibili, visibili e abituali.**

È questa visione più ampia a rendere Generation Pep rilevante: **il cambiamento nel lungo periodo dipende da ciò che le comunità rendono possibile insieme ■**



PERSONE



PERSONE

*_glossario*

IMPATTO SOCIALE

È il cambiamento che le attività generano nella vita delle persone e nelle comunità di cui fanno parte. Può assumere forme diverse – creare opportunità, sostenere l'inclusione, migliorare le abitudini quotidiane o rafforzare le connessioni locali – e si sviluppa nel tempo, attraverso risultati immediati ed effetti di lungo periodo.



STABILIMENTI INCLUSIVI

MOLTI MODI DI SENTIRE L'APPARTENENZA

Da uno stabilimento di prodotti da forno in Basilicata a uno di pasta in Puglia, a un sito produttivo in Francia – tre stabilimenti Barilla, tre storie, una direzione comune: rendere possibile che ogni persona, in ogni luogo di lavoro, sia davvero inclusa.

FRANCIA
La Malterrie

ITALIA
Melfi
Foggia



L'inclusione prende forma in un ingresso che tutti possono attraversare, in una conversazione tra un venticinquenne e un collega con trent'anni di esperienza sulla stessa linea, in un protocollo che lascia spazio a un diverso modo di percepire il mondo. Riguarda età, genere, nazionalità, fede, il modo

in cui funzionano corpo e mente — ogni dimensione, allo stesso modo. In Barilla, **l'inclusione è un valore essenziale nella vita dell'azienda, inserita nel Codice Etico e vissuta dalle sue persone.**

Le policy, da sole, non cambiano i luoghi di lavoro. Ser-

ve qualcosa di più difficile da progettare: incontri reali tra persone reali — nei reparti produttivi, nei corridoi, negli spazi in cui nascono conversazioni che altrimenti non accadrebbero.

È qui che iniziano queste tre storie.



UNO STABILIMENTO DOVE TUTTI TROVANO POSTO

Nello stabilimento produttivo Barilla di **Melfi**, la collaborazione con **Dynamo Academy** porta l'inclusione **dai principi alla pratica** – attraverso ascolto, esperienze dirette e la volontà di **raggiungere ogni persona, in ogni turno**.



TRE OBIETTIVI CHE GUIDANO IL PROGRAMMA DI MELFI

1. ELIMINARE I PREGIUDIZI INCONSAPEVOLI
2. CONOSCERSI RECIPROCAMENTE
3. COLMARE IL DIVARIO GENERAZIONALE

340

PERSONE RAGGIUNTE

L'INTERA FORZA LAVORO DI MELFI HA PARTECIPATO SU TUTTI I TURNI, SENZA LASCIARE INDIETRO NESSUNO

Lo stabilimento Barilla di Melfi produce prodotti da forno dal 1986. Oggi circa 300 persone lavorano su sette linee produttive – in una comunità dove la solidarietà è già una realtà vissuta. Quando Dynamo Academy ha iniziato a lavorare insieme al team, ciò che è emerso non è stata una mancanza di sensibilità, ma una mancanza di strumenti – e di linguaggio.

Nell'ottobre 2023, il **D&I Board del Gruppo Barilla ha trascorso due giorni presso il campus di Dynamo Academy in Toscana, sperimentando in prima persona come gli ambienti possano creare barriere**. Il Plant Manager di Melfi è tornato con una convinzione chiara: lo stesso lavoro doveva avvenire anche nello stabilimento.

Il metodo Dynamo si basa sulle "capacità residue" – ciò che una persona può fare, non ciò che non può fare. Quando il team Dynamo ha visitato lo stabilimento all'inizio del 2024,

è emerso un tema inatteso: non solo la disabilità, ma il tempo. Il divario generazionale tra i lavoratori di lunga esperienza e i nuovi arrivati era al tempo stesso una tensione e una risorsa non ancora valorizzata.

Nell'aprile 2024, sono state organizzate sessioni su tutti i turni in modo che ognuna delle 340 persone potesse partecipare. "Dopo tanti anni di lavoro insieme," ha detto un partecipante, "grazie a Dynamo abbiamo scoperto un modo per conoscerci meglio." Un'altra persona ne ha dato una lettura più semplice: "Grazie. Era da molto che non ridevo così."

Sulla scia dell'impatto positivo della prima fase, **il percorso è proseguito anche nel 2025**, consolidando le relazioni e lo spirito di collaborazione costruiti durante il programma. A Melfi, **l'appartenenza si costruisce un turno alla volta.**



SEI NUOVE OPPORTUNITÀ

Nello stabilimento Barilla di **Foggia**, la **collaborazione con iFun** – un'associazione di famiglie di bambini e giovani autistici – ha portato **sei giovani con autismo nel mondo del lavoro**.



Lo stabilimento di Foggia produce pasta da quarant'anni – uno dei principali siti produttivi di Barilla, nel cuore del Tavoliere delle Puglie. Tutto è iniziato con una conversazione. Il 3 aprile 2023 – Giornata Mondiale della Consapevolezza sull'Autismo – iFun è andata in stabilimento per raccontare cosa significhi avere un figlio con autismo, capace eppure sempre ai margini della vita lavorativa. Hanno chiesto di essere ascoltati. Le persone dello stabilimento hanno ascoltato.

È seguito un percorso di azioni concrete: a fine 2023 **lo stabilimento ha donato a iFun un minibus da 9 posti**, e l'Employee Resource Group ThisAbility, composto da volontari, è diventato il motore di ciò che stava prendendo forma in modo silenzioso.

Il 26 marzo 2025, sei giovani hanno iniziato a lavorare nello stabilimento. Tramite la Cooperativa Chara, preparano i pacchi mensili di pasta

per i 200 dipendenti dello stabilimento. Scarpe antinfortunistiche. Tute da lavoro. Un ruolo, un orario, un posto. Oltre a ideare l'iniziativa e a collaborare con Chara per l'organizzazione dell'attività, **Barilla ha adattato gli spazi e le attrezzature, in collaborazione con psicologi ed educatori, per consentire ai giovani di svolgere le loro mansioni**.

Maurizio Alloggio, fondatore di iFun, lo dice con chiarezza. **"Lavoratori," afferma. "Non fragili, non disabili. Lavoratori. Persone.** Anime, dignitose in questo mondo – non più alla finestra a guardare la vita degli altri passare".

Il Direttore di Stabilimento Francesco Grieco aggiunge: "Con questo progetto continuiamo a contribuire in modo significativo al benessere della comunità".

A Foggia, sei persone hanno avviato un percorso verso future esperienze lavorative.



IMPARARE A LAVORARE INSIEME

Nel sito produttivo Barilla La Malterie, l'inclusione prende forma nel lavoro – nelle condizioni che permettono alle persone con autismo di entrare, restare e crescere in un ambiente lavorativo.

Presente sul territorio da decenni, La Malterie produce prodotti da forno a marchio Harrys ed è strettamente legata alla comunità locale di cui fa parte.

Nel 2021, questo legame ha preso una nuova direzione quando il team ha incontrato il modello sviluppato dall'organizzazione no-profit *Vivre et travailler autrement*: un approccio che combina **l'occupazione in un luogo di lavoro ordinario, in questo caso offerto da Barilla, con un supporto strutturato nella vita quotidiana** – fornito dall'organizzazione, aiutando adulti con autismo a costruire autonomia nel tempo.

Da quel momento, il focus si è spostato dall'intenzione alla pratica – comprendere che cosa serve, in concreto, perché La Malterie diventi accessibile a persone con autismo e a modi diversi di percepire il mondo.

Quello che è seguito è stato un processo di adattamento.

Le postazioni di lavoro sono state riprogettate e le mansioni strutturate per garantire chiarezza e ripetitività, supportate da **uno studio ergonomico condotto con ARACT, l'ente pubblico francese dedicato al miglioramento delle condizioni di lavoro.**



I team sono stati preparati attraverso percorsi di formazione dedicati e attività di sensibilizzazione in tutta l'organizzazione condotte da Formavision. È stato inoltre creato uno spazio dedicato per supportare i momenti di pausa. Il progetto è stato sostenuto da AGEFIPH, l'ente nazionale francese che finanzia iniziative per l'inclusione delle persone con disabilità. Nel settembre 2022, un collega con autismo è entrato a far parte del team di La Malterie. M. è entrato nel team di produzione ed è **oggi assunto a tempo indeterminato, lavorando in autonomia su due ruoli.**

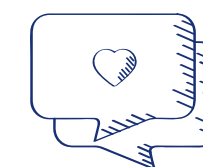
Da allora, il programma è cresciuto passo dopo passo.

Dal 2025, grazie a un accordo di assegnazione temporanea con un'associazione francese che opera a favore delle persone con disabilità, una nuova risorsa collabora con il team igiene della fabbrica La Malterie ed è oggi anch'essa autonoma nelle sue mansioni quotidiane.

Ciò che è cambiato non è solo chi lavora nello stabilimento, ma il modo in cui le persone lavorano insieme. I team hanno imparato a osservare con più attenzione, a comunicare in modo più chiaro e ad adattarsi quando necessario. Ciò che inizialmente richiedeva attenzione è diventato parte della routine quotidiana. L'impatto va oltre il reparto produttivo.

Il lavoro ha significato maggiore autonomia, fiducia e connessione. Per le famiglie coinvolte è stato fonte di sostegno. Per lo stabilimento, ha rafforzato la coesione e la consapevolezza di un obiettivo comune.

A La Malterie, e in tutta l'organizzazione Barilla Western Europe, **l'inclusione non è un'iniziativa separata. È un percorso che sta gradualmente diventando parte di come il lavoro è portato avanti**, e che crediamo davvero possa contribuire al miglioramento delle performance dell'organizzazione ■



“*Le persone sono supportate affinché possano arrivare fino alla firma di un contratto a tempo indeterminato e avere le stesse opportunità di tutti gli altri.*”

Marilyn Causse, Director, *Vivre et travailler autrement*



PERSONE



PERSONE



_glossario

CAPACITÀ RESIDUE

Un principio che guarda alle persone per ciò che sanno fare, non per ciò che manca loro – riconoscendo le abilità rimaste, l’esperienza e il potenziale come punto di partenza per inclusione, apprendimento e collaborazione, trasformando ogni differenza in una risorsa condivisa anziché in una barriera.



CLIMA

Il futuro del cibo dipende dalla tutela delle risorse naturali.

Barilla investe in efficienza nell'uso di energia e acqua lungo le proprie attività e la filiera, per ottimizzarne in modo continuo l'impiego e proseguire nel percorso di decarbonizzazione. Agire oggi significa contribuire a un sistema alimentare capace di durare e prosperare nel tempo.



ENERGIA E ACQUA



DECARBONIZZAZIONE

CO₂e





ENERGIA E ACQUA

VERSO UN SISTEMA PRODUTTIVO PIÙ EFFICIENTE

In tutti i suoi siti produttivi, Barilla lavora per utilizzare energia e acqua in modo più efficiente – investendo nelle fonti rinnovabili, migliorando i processi industriali e rafforzando il proprio sistema produttivo.

Energia e acqua sono essenziali in ogni fase della produzione — dalla macinazione del grano alla produzione di pasta, prodotti da forno e sughi. Per Barilla, migliorare l'uso di queste risorse non è solo una sfida tecnica, ma un valore condiviso all'interno dell'organizzazione che coinvolge ingegneri, team di stabilimento e tutte le persone che ogni giorno contribuiscono a rendere la produzione più efficiente.

Negli ultimi due decenni, l'azienda ha costruito un sistema strutturato di gestione ambientale nelle proprie fabbriche. Oggi, **28 stabilimenti sono certificati secondo lo standard internazionale di gestione ambientale (ISO 14001) e 25 anche secondo lo standard di gestione dell'energia (ISO 50001)** — sistemi che consentono di monitorare continuamente

i consumi, individuare opportunità di miglioramento e condividere le migliori pratiche tra i diversi siti.

All'efficienza energetica si affianca un utilizzo crescente di fonti rinnovabili. Dal 2008, l'energia elettrica utilizzata per produrre marchi come Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Wasa, Harrys e i sughi Barilla è **interamente coperta da certificati di energia rinnovabile (Garanzie di Origine)**. Parallelamente, l'azienda sta ampliando la produzione di energia rinnovabile direttamente nei propri siti. Nel tempo, questo approccio strutturato ha dimostrato che la continuità — sostenuta da strategie industriali chiare — è ciò che trasforma l'ambizione in risultati misurabili.

Nel 2025, **Barilla ha aderito alla Science Based Targets**

initiative (SBTi), un'iniziativa globale che aiuta le aziende a definire obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra in linea con la scienza e con l'obiettivo di limitare il riscaldamento globale a 1,5°C.

Questi obiettivi guidano gli investimenti dell'azienda in efficienza energetica, energie rinnovabili e filiere agricole più sostenibili. Negli ultimi tre anni, **Barilla ha più che quadruplicato la capacità fotovoltaica** installata nei propri stabilimenti, **superando gli 8 MW di potenza installata**. Nuovi impianti sono stati realizzati in diversi siti, tra cui Foggia (IT), Melfi (IT) e Thiva (GR), oltre ad Ascoli Piceno (IT) e Cremona (IT) — operativi da aprile 2026 — mentre ulteriori impianti a Novara (IT), Ferrara (IT) e Celle (DE) continueranno ad ampliare questa capacità nei prossimi anni.





“
La transizione verso una produzione più sostenibile raramente avviene da un giorno all'altro. È un percorso lungo, da costruire attraverso passi coerenti – ogni investimento e ogni miglioramento contribuiscono a una trasformazione più ampia.

Paolo Federici,
Technical Development VP, Gruppo Barilla

DALL'INIZIO DEL PIANO AL 2025:

€17 MILIONI
DI INVESTIMENTI APPROVATI PER L'EFFICIENZA ENERGETICA

€10 MILIONI
DI INVESTIMENTI APPROVATI PER GLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI

€3 MILIONI
DI INVESTIMENTI APPROVATI PER L'EFFICIENZA IDRICA

I miglioramenti in termini di efficienza riguardano anche i processi industriali e i servizi ausiliari. In diversi siti, i sistemi energetici sono stati analizzati in modo integrato per massimizzare **il recupero di calore, ottimizzare i servizi e ridurre la dipendenza dal gas naturale**. I progetti in corso in stabilimenti come La Malterie (Francia), Novara e Castiglione delle Stiviere (Italia) rappresentano **investimenti per progetti approvati superiori a 11 milioni di euro, consentendo riduzioni sia dei consumi energetici sia delle emissioni**.

La gestione responsabile dell'acqua è un altro elemento fondamentale. Nei

siti più esposti al **rischio di scarsità idrica, progetti mirati stanno migliorando i sistemi di raffreddamento e i processi industriali** per ridurre i consumi idrici mantenendo qualità e sicurezza del prodotto. Negli ultimi tre anni, **Barilla ha quasi triplicato l'acqua riciclata nei propri stabilimenti produttivi nelle aree a stress idrico**, raggiungendo nel 2025 110.537 m³ di acqua riciclata e riutilizzata.

Tra gli ulteriori esempi di implementazione vi sono lo stabilimento dei sughi di Rubbiano (Parma, Italia) e La Malterie in Francia, dove gli interventi sui sistemi di raffreddamento stanno

contribuendo a migliorare sia l'efficienza energetica sia quella idrica.

Un'altra iniziativa importante è stata realizzata nello stabilimento di Foggia (Italia), dove l'aggiornamento del sistema di filtrazione dell'acqua potabile contribuirà a ridurre i consumi idrici, con benefici attesi a partire dal 2026.

Passo dopo passo, questi interventi contribuiscono a rafforzare la resilienza del sistema produttivo di Barilla – dimostrando come scelte coerenti nel tempo possano ridurre l'impatto ambientale salvaguardando le risorse che rendono possibile il cibo ■





_glossario

EMISSIONI Scope 1+2+3

Gli scope delle emissioni descrivono dove si generano le emissioni di gas serra all'interno delle attività di un'azienda. Le emissioni possono originare da: operazioni dirette (Scope 1), energia acquistata (Scope 2), attività lungo l'intera catena del valore, sia a monte – fornitori – sia a valle – clienti (Scope 3).



La rendicontazione completa di impegni, azioni e progressi nel percorso di sostenibilità del Gruppo è disponibile nel "Barilla Sustainability Report 2025", consultabile su www.barillagroup.com

A cura di

Barilla Global
Sustainability and External
Relations departments

Testi di

Simona Azzolini

Progetto Grafico

Visualmade, Milano

Fotografie

Archivio Barilla
Archivio Storico Barilla

Stampa

Cattaneo Paolo Grafiche Srl,
Oggiono, Lecco

Finito di stampare

Maggio 2026

Barilla è a disposizione per eventuali segnalazioni di fonti iconografiche non citate.

GRUPPO BARILLA**Sede legale e amministrativa**

Via Mantova, 166 - 43122 Parma, Italia

Contatti

Tel. +39 0521 2621

e-mail: mediarelations@barilla.com
www.barillagroup.com

Twitter: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup)

Instagram: [@barillapeople](https://www.instagram.com/barillapeople)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/barilla-group/>



*Campi di grano Barilla a Pedrignano
(Parma) dedicati alla ricerca
agronomica. Qui è nata la nostra
agricoltura rigenerativa.*