



RELAZIONE D'IMPATTO 2023



INDICE

03 LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

05 1. L'IMPEGNO DI MISCUSI PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

11 2. LE NOSTRE PERSONE

17 3. IL PRODOTTO

- 18 3.1 G4U - STUDIO DEI VALORI NUTRIZIONALI
- 19 3.2 G4P - STUDIO DELL'IMPATTO AMBIENTALE
- 19 3.3 BLEND DI SORGO E MAIS
- 20 3.4 BLEND DI FARINE BIODIVERSO
- 21 3.5 GRANO PERENNE
- 21 3.6 FONIO
- 22 3.7 ENERGIA RINNOVABILE

24 4. FILIERA PRODUTTIVA

- 26 4.1 FILIERA PASTA MISCUSI
- 27 4.2 AGRIFUTURE
- 28 4.3 DUE DILIGENCE FORNITORI

32 5. LA COMUNITÀ

- 33 5.1 MARTINROSSI
- 33 5.2 RECUP, MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI MILANO
- 34 5.3 ONDE ALTE
- 34 5.4 FONDAZIONE LIBELLULA

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

La **pasta** è da sempre un **simbolo del nostro Paese**, un ingrediente presente in ogni tavola capace di abbattere differenze culturali e sociali. Grazie alla sua **semplicità** può assumere forme, colori e gusti diversi in ogni Regione – addirittura in ogni frazione – e trasformarsi in ricette che si tramandano da secoli contribuendo ad **unire le persone** in quell'atto di piacere che è la condivisione del cibo. Da quando è nata, miscusi, si è posta l'**obiettivo** di trasferire tutta questa ricchezza nel proprio percorso per trasmettere alle persone lo stile di vita mediterraneo fatto di tradizione, di continua sperimentazione, di inclusività e di condivisione. **È così che la nostra pasta, oggi, porta con sé i valori fondamentali della tradizione mediterranea** che guidano ogni scelta nei confronti dei membri del team, dei nostri clienti e partner consentendoci di essere un amplificatore di messaggi positivi per l'uomo e per il Pianeta.

Mangiare è un atto politico. Lavoriamo in un settore fortemente impattato dalle necessità di grandi numeri a discapito della qualità e utilizziamo una materia prima che per decenni è stata coltivata senza tener conto dell'impatto che le pratiche agricole intensive potessero avere sull'impoverimento del terreno. In questo contesto, noi stiamo costruendo una rivoluzione nel campo della ristorazione dove persone, filiera produttiva, prodotto e comunità sono tutti attori protagonisti del cambiamento. **Abbiamo scelto di premiare sempre la qualità**, per questo oggi lavoriamo con circa 40 fornitori tutti italiani e distribuiti nel Paese che utilizzano tecniche agricole a basso impatto ambientale, sono 100% biologici o che hanno un prodotto fortemente legato al territorio e ne sono custodi. Con loro **tracciamo le emissioni** di CO2 prodotte dall'uso del suolo di miscusi e lavoriamo costantemente per abbatterle. Questo ci ha consentito di ottenere un punteggio elevato (99.5) nel percorso di ricertificazione **B-Corp** intrapreso nel 2023.

Miscusi è famiglia. Oggi siamo quasi 300 giovani, di cui più della metà donne, che provano a rendere felici le persone attraverso un piatto di pasta che sia buono per loro e per il Pianeta e lo fanno in 1 ristorante servendo in media ogni mese 100mila persone. E questa famiglia **si allarga costantemente**, comprende anche i fornitori ed i partner a cui chiediamo lo stesso impegno e serietà nei confronti dei propri dipendenti. Arriva anche al mercato ortofrutticolo di Milano, dove collaboriamo con Recup per attività di volontariato a tutela degli sprechi alimentari, e trova la sua più sincera espressione di famiglia nei sorrisi dei nonni soli che ogni Natale e ogni Pasqua vengono a trascorre una giornata insieme a noi e alle nostre famiglie grazie alla partnership con Onde Alte e con le associazioni del territorio per le persone in condizioni di precarietà.

Miscusi è futuro. Non ci sarebbe evoluzione se la pasta fosse ferma ad un solo formato e condita sempre nello stesso modo, non avremmo scoperto meravigliosi abbinamenti e nuove trafile oggi presenti nelle tavole di tutti. Per questo **continuiamo a sperimentare**, anche grazie a partnership come quella con Agrifuture e ai progetti in essere sul grano perenne Kernza. I nostri piatti oggi rispondono all'appello dell'ONU di abbattere le emissioni di CO2 legate all'alimentazione, sono nutrizionalmente studiati per essere bilanciati ed il menù si evolve per essere sempre più inclusivo con proposte di piatti low gluten, plant based, vegetariani e adatti agli intolleranti.

L'impegno che ogni giorno mettiamo per trasmettere tutto ciò in un piatto di pasta si è tradotto in risultati positivi per il 2023 e nuovi progetti che stiamo costruendo, consapevoli che c'è molto ancora da fare **perché il gesto di mangiare sia sempre più consapevole**, oltre che buono, e sempre guidati dalla passione.

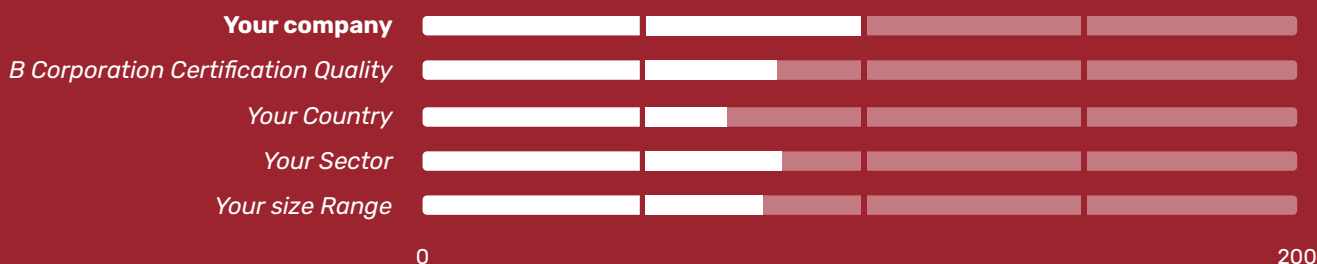

Alberto Cartasegna,
Co-fondatore e Amministratore Delegato

L'IMPEGNO DI MISCUSI PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

Miscusi è **certificata B Corp dal 2021** e utilizza il **B Impact Assessment (BIA)** per misurare il proprio impatto.

Di seguito è riportato il **punteggio globale** per la ricertificazione in corso e il break-down dei singoli aspetti.

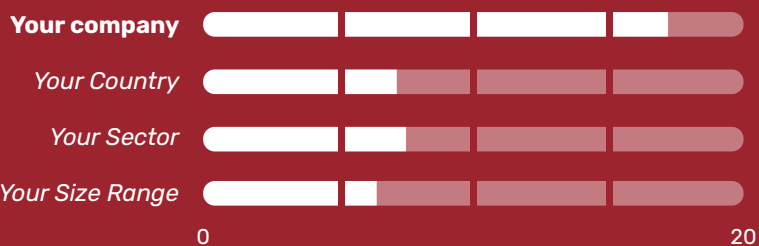
99.5



GOVERNANCE

QUESTION ANSWERED
33/33

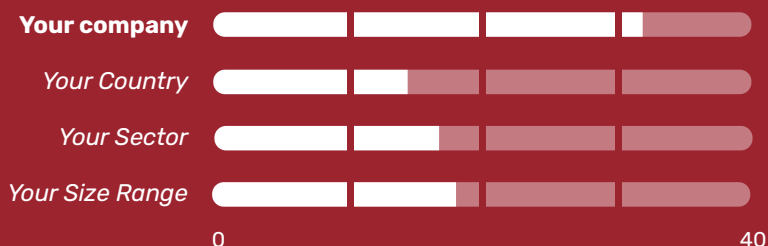
OVERALL SCORE
17.2



WORKERS

QUESTION ANSWERED
57/57

OVERALL SCORE
31.8



COMMUNITY

QUESTION ANSWERED
69/69

OVERALL SCORE
20.3



ENVIRONMENT

QUESTION ANSWERED
79/79

OVERALL SCORE
25.5



CUSTOMERS

QUESTION ANSWERED
12/12

OVERALL SCORE
4.5



Miscusi si posiziona **sopra la media** in tutti i settori di confronto. Con le proprie **finalità di beneficio comune e propensione al progresso** – si impegna inoltre nelle proprie attività a contribuire al raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030** (Sustainable Development Goals - SDGs), approvati dalle Nazioni Unite nel 2015.

I 10 SDGs a cui Miscusi ha contribuito maggiormente nel 2023 sono riportati di seguito.



NO POVERTY

Migliorare l'accesso a risorse economiche delle categorie più vulnerabili



ZERO HUNGER

Migliorare l'accesso a un'alimentazione adeguata, con miglior profilo nutrizionale, promuovendo l'agricoltura sostenibile



GOOD HEALTH AND WELL-BEING

Contribuire al benessere e alla salute



GENDER EQUALITY

Promuovere la parità di genere



CLEAN WATER AND SANITATION

Assicurare la disponibilità di acqua pulita e servizi igienico-sanitari



DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

Assicurare condizioni di lavoro dignitose e offrire opportunità di crescita professionale



RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

Assicurare consumi e produzione sostenibili



CLIMATE ACTION

Adottare misure per la lotta al cambiamento climatico e i suoi impatti



LIFE BELOW WATER

Utilizzo sostenibile delle risorse marine



LIFE ON LAND

Utilizzo sostenibile e rigenerazione dell'ecosistema terrestre

Attraverso l'**SDG Action Manager**, strumento capace di misurare l'impatto dell'Azienda unendo le linee guida e risultati del B Impact Assessment con i dieci principi del Global Compact delle Nazioni Unite, Miscusi ha voluto calcolare il proprio impatto sugli SDGs di riferimento.

Tramite questa prassi innovativa è possibile ideare ed esaminare le operazioni aziendali in un'**ottica di benchmarking**, favorendo di conseguenza il costante miglioramento delle ricadute positive sui diversi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

Le attività e i progetti ideati dall'Azienda vogliono contribuire, in particolare, al raggiungimento degli SDGs riportati sopra, con l'obiettivo di **migliorare di anno in anno e fungere da esempio** per gli altri attori del settore. Il settore della ristorazione risulta infatti ancora molto indietro per quanto riguarda il calcolo delle emissioni: solamente il 17% degli attori in questo settore si impegnano a questo fine (come riportato da Confimprese – Marzo 2024).

La misurazione dimostra il **continuo impegno proattivo** di Miscusi, che anche per il 2023 riporta – nei cinque ambiti di maggiore interesse – valutazioni migliori sia rispetto alla media Paese, che alla media di settore. Questi risultati positivi sono frutto della continua dedizione dell'Azienda, partendo dai building blocks degli anni precedenti. Comunque, l'Azienda vuole garantire nei prossimi anni un ulteriore miglioramento del suo contributo allo **Sviluppo Sostenibile**.

In questo 2023, in continuità con gli anni passati, l'impegno di miscusi verso uno sviluppo sostenibile è riconducibile a **quattro pilastri fondamentali** dell'Azienda: *Persone, Prodotto, Filiera Produttiva, Comunità*.

Questi pilastri rappresentano i punti chiave dell'orizzonte di azione di Miscusi che li ha formalizzati all'interno del suo Statuto in quanto **Società Benefit**, esplicitando così la sua visione di responsabilità sociale ed ambientale. Le Società Benefit infatti "presentano una governance che migliora la performance dell'azienda a prendersi cura intenzionalmente dell'ecosistema imprenditoriale, sociale [e ambientale] di cui sono parte", come dimostrato dalla Ricerca Nazionale sulle Società Benefit (2024).



TEAM
TOMI

QUANTO SEI
TROFIA?

TEAM
FUSILLONI

CHE CACIO
VUOI?

TEAM
RIGATO

pacchero

LE NOSTRE PERSONE

“La diffusione di uno stile di vita mediterraneo, che con i suoi valore di sostenibilità, convivialità, inclusività e rispetto della diversità, permette di promuovere felicità e benessere per chi ne abbraccia i principi.”

“Lo sviluppo di un ambiente lavorativo volto all’inclusività, alla crescita professionale e al miglioramento della qualità degli ingredienti scelti, la riduzione degli sprechi, il controllo della filiera e dei processi produttivi, la collaborazione con fornitori selezionati anche in base all’affinità di valori e obiettivi.”

A COSA CI ISPIRIAMO



1.4: *Ensure that all men and women, in particular the poor and the vulnerable, have equal rights to economic resource*



2.1: *Ensure access to safe and nutritious food*

2.2: *End all forms of malnutrition*



Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages.



5.1: *End all forms of discrimination against all women and girls everywhere*

5.5: *Ensure women’s full and effective participation and equal opportunities for leadership at all levels of decision-making*



8.5: *Full and productive employment and decent work for all women and men, including for young people and persons with disabilities, and equal pay for work of equal value*

8.8: *Protect labour rights and promote safe and secure working environments for all workers*



299

I DIPENDENTI AL 18.04.2024



54,2%

**LA PERCENTUALE DI DONNE PRESENTI
IN AZIENDA (in lieve ma costante aumento
anno dopo anno)**



800+

**ORE DI FORMAZIONE DEI DIPENDENTI
SU TEMATICHE TRASVERSALI**



600+

**ATTESTATI GUADAGNATI DAI
DIPENDENTI**

Le persone sono il cuore delle attività di Miscusi che, da sempre, mantiene aperto un dialogo tramite il quale condividere esigenze e ambizioni, passione per la competenza e la sostenibilità.

Alla base del trattamento con i propri dipendenti priorità viene data alla **salvaguardia della loro salute e sicurezza**, pari opportunità e crescita personale. In tale merito, Miscusi è orgogliosa di essere rappresentata da una forza lavoro di età medio bassa ed equivalentemente suddivisa per genere, con una crescita professionale strutturata e una retribuzione interamente definita sulla base delle responsabilità assunte.

L'approccio alla diversità include inoltre un **programma di integrazione** di soggetti appartenenti alle categorie protette con gravi disabilità cui vengono assegnate responsabilità crescenti e programmi dedicati di crescita professionale.

Grande valore viene dato alla **crescita personale** delle singole persone per cui Miscusi mette a disposizione di ognuno una piattaforma di apprendimento online di ultima generazione, dove trovare non solo corsi formativi obbligatori per ogni nuovo collaboratore, ma anche lezioni facoltative su argomenti relativi al mondo della ristorazione e non, in aggiunta a soft skills personali. Tramite i **percorsi dedicati** si vuole innanzitutto garantire un supporto a chi si approccia al mondo Miscusi per la prima volta, ma anche offrire a chi lavora stimoli di apprendimento continuo.

Per perseguire il **continuo impegno** nei confronti del **benessere delle persone**, anche nel 2023 sono stati riconfermati i programmi di benefit ormai consolidati da tempo e molto cari a Miscusi. Tra questi emergono il programma di supporto psicologico gratuito e l'iniziativa **Pasto in Famiglia**: per dare ancora più senso al valore aziendale di "famiglia" Miscusi spinge tutti i propri dipendenti a pranzare in compagnia dei colleghi, a condizioni fortemente agevolate, creando un momento di condivisione e team building e garantendo il loro benessere tramite un pranzo bilanciato e vario dal punto di vista nutrizionale.

Le persone sono il cuore delle attività di Miscusi



Tutte queste iniziative sono di grande valore per Miscusi che crede nel **concetto di famiglia** e nel potenziale del **benessere condiviso**; per questo motivo tali programmi verranno sempre garantiti per i dipendenti anche nei prossimi anni, durante i quali l'Azienda ha intenzione di crescere insieme ai suoi dipendenti.

Quando parliamo di benessere, parliamo innanzitutto di **ascolto e feedback**; sono stati messi in atto dei processi che garantiscono il costante confronto tra persone e responsabili; infatti, almeno ogni trimestre, viene garantito ad ogni livello, un momento di confronto, in cui condividere performance e opportunità di miglioramento reciproco. Ogni sei mesi invece viene condivisa la *Survey di Clima*, volta all'**opportunità di condivisione**, anonima, da parte di tutti i dipendenti in miscusi. Tutte le opportunità di miglioramento possibili, vengono prese in carico dai capi dipartimento, e condivise in una riunione online da parte dell'amministratore di miscusi, in un appuntamento aperto al dialogo, che abbatte ogni gerarchia.

Miscusi è anche festa e divertimento, e in virtù di ciò è stato allocato un budget per ogni gruppo di lavoro nei ristoranti, affinché vengano svolti almeno due **teambuilding** all'anno; la scelta dell'attività è in capo allo Store Manager. Una volta l'anno invece, il team eventi, organizza la **festa di Natale**, giorno in cui i ristoranti restano chiusi per gli ospiti, e tutti i colleghi da tutte le città, si ritrovano per festeggiare insieme l'anno appena trascorso.

Nei giorni di lavoro più intensi, il venerdì e sabato, oltre che i festivi, miscusi mette a disposizione dei propri dipendenti, il cosiddetto **staff drink**, ossia la possibilità di condividere con i colleghi, a turno concluso, una bevanda del menù di miscusi, in modo da poter vivere un momento di gratificazione con i colleghi.

Il **benessere dei dipendenti** impiegati nei ristoranti, dipende in gran parte dall'organizzazione del lavoro, e in miscusi è stato implementato un portale, completamente personalizzato, specifico per l'organizzazione della turnistica; il dipendente infatti, può fare richiesta del proprio giorni di riposo, ferie o permesso direttamente dal proprio telefono, e ricevere approvazione immediata. Inoltre, lo Store Manager si impegna a condividere e comunicare i turni di lavoro con almeno due settimane di anticipo, cercando di garantire massima stabilità ai lavoratori.

Per tutti i lavoratori, viene garantita la possibilità di programmare il piano ferie annuale, approvato insieme al proprio responsabile, così da concedere tutto il tempo utile per la programmazione dei propri impegni privati.

Siccome in famiglia è bello pensare in grande e a lungo termine è attivo in azienda il **Piano di Stock Option** destinato a Store Manager e dipendenti HQ con contratto a tempo indeterminato attivo dopo un primo periodo di inserimento in azienda.

Una famiglia, qualsiasi sia la sua forma, ha bisogno di tutto il sostegno che serve per essere serena. Durante il **periodo di maternità** obbligatoria (2+3 mesi) miscusi si impegna a erogare il 100% dello stipendio, a fronte dell'80% previsto dalla legge (facendosi carico, quindi, del 20% mancante). Per la **paternità** è permessa una fruizione agevolata delle ferie, senza particolari vincoli di preavviso o durata, e un prolungamento della paternità da 2 a 3 settimane, oltre che un bonus di 1000€ lordi per i neo-genitori.

Una famiglia, qualsiasi sia
la sua forma, ha bisogno
di tutto il sostegno che
serve per essere serena



Per stare bene con sé stessi è importante prendersi cura della propria mente. Per questo abbiamo coinvolto **coach professionisti** che diffondono le basi per una buona leadership, a chi è responsabile di dipartimento.

Per tutte le persone che intraprendono un percorso di crescita volto alla gestione delle persone, viene condiviso un questionario, il **Predictive index**, strumento utilizzato dalle più blasonate aziende internazionali, e volto all'analisi di bisogni e comportamenti individuali, che determinano le basi della leadership di ogni persona.

Miscusi si impegna da sempre nel **rispetto delle pari opportunità**, promuovendo una cultura equa, sin dal processo di selezione, ma mai retorica, per questo già nel 2023 ha posto tra gli obiettivi quello di raggiungere la certificazione di parità di genere, con il **supporto della fondazione "Libellula"**.

Con l'obiettivo di **supportare la comunità**, insieme ai propri dipendenti, miscusi, da sempre promuove la cultura del volontariato, dando disponibilità di collaborare nello specifico con **varie associazioni** che combattono lo spreco alimentare, caposaldo della missione di miscusi.

Tra le attività formative all'interno del portale **M College**, sono presenti alcuni contenuti inerenti a concetti base di sostenibilità, alimentazione e nutrizione. Questi contenuti, chiamati "Good for you" e "Good for the planet" hanno come obiettivo quello di trasmettere consapevolezza a tutti i dipendenti circa i benefici che il prodotto di miscusi contribuisce a realizzare per le persone e il pianeta, legando quindi, in maniera profonda, le persone alla missione del brand.

Tutte queste iniziative sono di **grande valore per Miscusi** che crede nel concetto di famiglia e nel potenziale del benessere condiviso; per questo motivo tali programmi verranno sempre garantiti per i dipendenti anche nei prossimi anni, durante i quali l'Azienda ha intenzione di crescere insieme ai suoi dipendenti.



IL PRODOTTO

“Il perseguimento di un impatto positivo sull’ambiente tramite il continuo miglioramento della qualità degli ingredienti scelti, la riduzione degli sprechi, il controllo della filiera e dei processi produttivi, la collaborazione con fornitori selezionati anche in base all’affinità di valori e obiettivi.”

A COSA CI ISPIRIAMO



2.1: Ensure access to safe and nutritious food
2.2: End all forms of malnutrition



3: Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages.



6.3: Improve water quality by reducing pollution
6.4: Substantially increase water-use efficiency
6.5: Implement integrated water resources management



12.2: Achieve sustainable management and efficient use of natural resources
12.4: Achieve environmentally sound management of chemicals and all wastes throughout their life cycle
12.5: Substantially reduce waste generation through prevention, reduction and recycle
12.b: Develop and implement tools to monitor sustainable development impacts and promote local culture and products



13: Take urgent action to combat climate change and its impacts



14.b: Provide access for small-scale artisanal fishers to marine resources and markets
14.c: Enhance the conservation and sustainable use of oceans and their resources



15.1: Ensure the conservation, restoration and sustainable use of terrestrial and inland freshwater ecosystems and their service
15.5: Take action to reduce the degradation of natural habitats, halt the loss of biodiversity

3.1 G4U - STUDIO DEI VALORI NUTRIZIONALI

Nell'ottica di offrire ricette che rappresentino la migliore alternativa al raggiungimento dei fabbisogni giornalieri, Miscusi ha proseguito lo **studio approfondito dell'apporto nutrizionale** di ciascun ingrediente, cominciato nel 2022, per poter bilanciare accuratamente ogni micro e macronutriente dei prodotti offerti.

Le linee guida definite nell'anno precedente sono state utilizzate per la selezione dei nuovi ingredienti, al fine di continuare a **garantire i canoni di salubrità** stabiliti.

Attualmente sono tre le tipologie di impasto presente a menu:

- **la pasta di grani antichi** - miscela di grano duro pugliese e varietà antica siciliana macinata a pietra;
- **la pasta di sorgo e mais** - miscela di sorgo e mais, adatta per diete a ridotto contenuto di glutine;
- **il blend M7** - miscela di grano duro pugliese e legumi italiani, per aumentare il contenuto proteico;

Tutti e tre gli impasti sono provenienti interamente da **agricoltura biologica**, a garanzia di una maggiore salubrità del prodotto, sono **ricchi di minerali e antiossidanti** e la miscela li rende **semi-integrali**, al fine di garantire un maggior apporto di fibre, sazietà, e un limitato assorbimento di grassi e zuccheri.

Volendo perseguire un continuo miglioramento dell'offerta, Miscusi si sta inoltre impegnando nella ricerca di un'ulteriore miscela di farine ricca di proteine vegetali collegate alla longevità e ad un miglior stato di salute.



Oltre a questo, grande attenzione viene fatta nei confronti delle esigenze dei propri consumatori e di anno in anno è costantemente sviluppato un menù sempre più ampio nell'offerta di piatti low gluten, plant based, vegetariani e adatti agli intolleranti al lattosio: in un menù con una **offerta al 50% vegetariana**, con un monte acquisti di circa 80% di materie prime vegetali, sono sempre presenti anche alternative vegane e lactose free. Miscusi comprende, infatti, la necessità di venire incontro a tutte le esigenze dei propri clienti e vuole comunicare in piena trasparenza ogni azione al riguardo. Nascono così i bollini visibili a menù indicanti le adesioni alle **diverse diete alimentari**, i quali, da quest'anno, sono accompagnati da etichette ad hoc elencanti le caratteristiche nutrizionali di ciascuna ricetta.

L'obiettivo di Miscusi per i prossimi anni è infatti quello di mantenere la stessa attenzione alla **qualità delle materie prime**, selezionate in stretta relazione con la **Dieta Mediterranea** e secondo rigidi canoni di salubrità, dando, nel mentre, sempre maggiore visibilità al cliente riguardo ciò che gli viene proposto.

3.2 G4P - STUDIO DELL'IMPATTO AMBIENTALE

Nell'ottica di offrire ricette che rappresentino non solo la migliore scelta per la dieta quotidiana, ma anche la **migliore alternativa per il pianeta**, Miscusi ha eseguito uno studio approfondito **dell'impatto di tutti i propri prodotti**, in termini di CO2 equivalente (kg CO2-eq). Questo studio si aggiunge alla già vasta gamma di strumenti che Miscusi utilizza per valutare la sostenibilità dei suoi prodotti e dei suoi produttori, consentendo una scelta ottimale anche in termini di impatto ambientale. L'offerta del menù di Miscusi, infatti, rispetta gli obiettivi ONU 2030 che prevedono di ridurre le emissioni di CO2 collegate all'alimentazione.

Inoltre, questo permette di fornire ai propri clienti **informazioni puntuali** per attuare una **scelta consapevole**, grazie anche all'implementazione del menù digitale, grazie a cui sono visibili le emissioni di CO2 per ogni piatto e queste vengono aggiornate qualora vengano applicate modifiche alle ricette.

3.3 BLEND DI SORGO E MAIS

Sempre nell'ottica di combinare sostenibilità e piacere culinario, Miscusi ha iniziato un percorso rivoluzionario a partire dal 2019 con l'obiettivo di portare in tavola un'alternativa capace di ridurre l'impatto ambientale al minimo partendo dall'ingrediente base della pasta: i cereali.

Il cereale scelto per questo progetto è il **sorgo**, già parte delle tradizioni italiane: usato in passato per ruotare (far riposare) il campo, dare da mangiare agli animali o essiccato e intrecciato per produrre oggetti.

Il sorgo – che viene utilizzato da Miscusi per la produzione del fusillone, in blend con farina di mais – viene coltivato presso il **centro sperimentale Agrifuture** di MartinoRossi Spa. Il sorgo, che già naturalmente non necessita di grandi quantitativi di acqua, **viene irrigato da un sistema brevet-**

**La coltivazione del Sorgo
riduce le emissioni di CO2 del
78% usando circa il 90% di
acqua in meno rispetto ad un
grano generico**



tato sotterraneo in prossimità delle radici della pianta, che consente di non avere dispersioni o sprechi di acqua. Inoltre, le piante di sorgo vengono **consociate ad altre coltivazioni** di altezza ed esigenze differenti per consentire sia un migliore afflusso della luce solare sia per favorire la biodiversità del campo stesso. Tutto questo porta enormi vantaggi in termini di impatto sul suolo e consente di portare in tavola una pasta **ad impatto ambientale positivo**. Infatti, la coltivazione di questo cereale riduce le emissioni di CO2 del 78% usando circa il 90% di acqua in meno rispetto ad un grano generico coltivato con le convenzionali tecniche agricole (ad oggi il principale ingrediente per la produzione di pasta in Italia).

3.4 BLEND DI FARINE BIODIVERSO

Per Miscusi, promuovere un **futuro ecologicamente consapevole** richiede la comprensione e la comunicazione del fatto che l'aspettativa di un approvvigionamento costante di materie prime dalla natura, sia in termini di qualità che di quantità, non è realizzabile. Ecco che, dove le condizioni ambientali e di sfruttamento del terreno non permettono l'affidamento ad una unica risorsa, Miscusi ha studiato un'alternativa: una pasta che non dipende esclusivamente dal grano duro, ma una pasta fatta di un **mix di quattro cereali e tre legumi** capace di sopperire alle mancanze del terreno. Il blend M7 - come è stato denominato - comprende farine di grano duro, tre grani antichi siciliani, ceci, lenticchie, piselli e sorgo, tutte materie prime con elevati valori nutrizionali, 100% biologiche e frutto di agricoltura a basso impatto. Si tratta quindi di un blend di farine non solo studiato per offrire un gusto unico e un apporto proteico aggiuntivo 100% vegetale, ma appunto una **soluzione che tutela l'ambiente** riconoscendogli i giusti tempi di produzione e rigenerazione. Nel 2023, il mix è venduto nella forma della casereccia.

3.5 GRANO PERENNE

È sempre più evidente come la scala dell'attuale sistema agricolo a monocoltura annuale imposto dall'agricoltura industriale stia minacciando i sistemi naturali da cui dipendiamo. **Ora più che mai è necessario trovare un'alternativa in grado di fornire comunque la quantità necessaria di cibo all'uomo, ma riducendo o eliminando l'impatto sull'ambiente** delle interruzioni delle coltivazioni. Miscusi crede fortemente che per raggiungere ciò sia necessario ipotizzare un cambiamento di paradigma nell'agricoltura moderna e, come molti studi europei e non indicano, l'aggiunta di cereali, legumi e semi oleosi perenni rappresenta una possibile soluzione. I cereali, infatti, costituiscono oltre il 70% del nostro consumo calorico globale e oltre il 70% delle nostre terre coltivate globali, per cui la transizione da un modello estrattivo annuale a un modello perenne è la migliore possibilità che abbiamo di creare un futuro alimentare veramente rigenerativo.

Prendendo a cuore anche questa missione, Miscusi collabora con diversi attori coinvolti nel mondo della sperimentazione delle **colture perenni**, in particolare nella produzione dei chicchi di **Kernza** raccolti dalla gramigna intermedia (*Thinopyrum intermedium*). Questa pianta, "cugina" del grano tradizionale - a cultura annuale - non viene estirpata dopo ogni raccolto, bensì ogni 8 anni; in questo modo può essere coltivata come una coltura multifunzionale, in grado di fornire diversi prodotti e servizi ecosistemici. Come cereale perenne, infatti, il Kernza con le sue **profonde radici**:

- Protegge il suolo dall'erosione e ne migliora la struttura;
- Aumenta la ritenzione dei nutrienti nell'ecosistema, l'assorbimento del carbonio dall'aria; l'infiltrazione e l'efficienza di assorbimento dell'acqua;

Ora più che mai è necessario trovare un'alternativa in grado di fornire comunque la quantità necessaria di cibo all'uomo, ma riducendo o eliminando l'impatto sull'ambiente.



La tecnica di coltivazione del Fonio potrebbe rappresentare una soluzione al riscaldamento globale.



- Concorre a liberare gli agricoltori dalla trappola dell'instabilità economica, riducendo significativamente la necessità di input costosi e minimizzando le spese operative di lavorazione del terreno e semina.

Al momento il progetto si trova in attesa dell'approvazione dell'EFSA (The European Food Safety Authority) del Kernza come 'novel food' in Europa. Dopo anni di sperimentazione il prodotto è pronto al lancio.

3.6 FONIO

Durante la ricerca di soluzioni alimentari più sostenibili per l'ambiente, Miscusi ha fatto la conoscenza di Pierre Thiam, chef e attivista sociale, che – attraverso la sua azienda Yolélé Foods – supporta i piccoli coltivatori del Sahel aprendo nuovi mercati per i **prodotti agricoli africani**, in particolare per il loro prodotto di punta, il Yolélé Fonio.

Il **fonio** è un cereale antico di origine africana, appartenente alla famiglia del miglio, che **viene coltivato nelle aree rurali del Senegal** e in altre regioni del continente. La sua tecnica di coltivazione potrebbe rappresentare una **soluzione al riscaldamento globale** e all'incertezza crescente delle stagioni di crescita. Il fonio, infatti, presenta una coltura semplice e veloce, **resistente alla siccità** e in grado di prosperare anche in terreni di bassa qualità. In particolare, il fonio contribuisce a **rigenerare il suolo durante la sua crescita**.

Inoltre, il fonio è una fonte eccellente di proteine, fibre, minerali e amminoacidi essenziali nella dieta. In un mondo in cui la **sicurezza alimentare** è sempre più incerta in alcune parti del mondo, questo tipo di alimenti potrebbe rappresentare un cambiamento radicale.

Attualmente sono in corso studi per produrre pasta a base di fonio, con l'intento di inserirla nei menu dell'Azienda. L'obiettivo è ottenere un prodotto che si allinea perfettamente con i principi fondamentali di Miscusi in termini di qualità e sostenibilità ambientale.

3.7 ENERGIA RINNOVABILE

Consapevoli del peso dell'energia all'interno della propria carbon footprint, Miscusi continua ad utilizzare una **fornitura 100% rinnovabile**, resa possibile dalla partnership con Repower. A conferma dell'origine dell'elettricità da fonti rinnovabili o di elettricità verde, Miscusi utilizza la Certificazione Prova di origine rilasciata da TÜV SÜD e la Garanzia di Origine (GO) rilasciata dal Gestore Servizi Energetici, da marzo 2022.

MISCUSI



AGRIFUTURE

FILIERA PRODUTTIVA

"Il costante miglioramento del profilo di sostenibilità aziendale attraverso lo sviluppo di pratiche e processi di innovazione sostenibile."

A COSA CI ISPIRIAMO



2.3: Double the agricultural productivity and incomes of small-scale food producers

2.4: Ensure sustainable food production systems and implement resilient agricultural practices that increase productivity and production

2.5: Maintain the genetic diversity of seeds, cultivated plants and farmed and domesticated animals and their related wild species

2.a: Invest in agricultural research



6.3: Improve water quality by reducing pollution

6.4: Substantially increase water-use efficiency

6.5: Implement integrated water resources management



12.2: Achieve sustainable management and efficient use of natural resources

12.3: Reduce food losses along production and supply chains, including postharvest losses

12.4: Achieve environmentally sound management of chemicals and all wastes throughout their life cycle

12.5: Substantially reduce waste generation through prevention, reduction and recycle



Take urgent action to combat climate change and its impacts

A COSA CI ISPIRIAMO



14.1: Prevent and reduce marine pollution of all kinds, in particular from land-based activities

14.b: Provide access for small-scale artisanal fishers to marine resources and markets

14.c: Enhance the conservation and sustainable use of oceans and their resources



15.1: Ensure the conservation, restoration and sustainable use of terrestrial and inland freshwater ecosystems and their service

15.5: Take action to reduce the degradation of natural habitats, halt the loss of biodiversity

I partner che affiancano l'Azienda sono parte integrante della Miscusi family



Miscusi è consapevole della centralità che il **coinvolgimento dei fornitori** ricopre nella realizzazione di prodotti e politiche aziendali sempre più sostenibili in ogni fase del processo produttivo.

Per questo motivo, Miscusi quando parla, parla di famiglia. Una famiglia di circa una **quarantina di fornitori, tutti italiani**, ed equamente distribuiti sul territorio italiano in funzione della specificità del prodotto offerto.

Dietro ogni ricetta Miscusi c'è una combinazione di ingredienti, origini, sapori e storie che vuole celebrare proprio la ricchezza e la diversità mediterranea. Ma dietro ogni ricetta Miscusi c'è soprattutto il **lavoro condiviso** di chi, ogni giorno, ne produce le materie prime. Per questo, i partner che affiancano l'Azienda sono parte integrante della Miscusi family, affezionati agli stessi valori e con la voglia di lavorare quotidianamente per restituirli al mondo, tramite in un lungo percorso di scoperta, crescita e sperimentazione.

4.1 FILIERA PASTA MISCUSI

La **tracciabilità** è sicuramente cruciale nel mondo alimentare e non solo, per quanto però continuino ad esistere difficoltà oggettive per il consumatore finale di conoscere e sapere le caratteristiche degli ingredienti che acquista. Miscusi offre ai suoi clienti la **completa trasparenza** sulla provenienza dei propri ingredienti, riconoscendo l'importanza di valorizzare il prodotto in primis e il produttore in secundis. In particolare, sul suo prodotto distintivo: la pasta, il mezzo attraverso cui portare nel mondo i valori della **Dieta Mediterranea**, come promessa di uno stile di vita inclusivo, rispettoso delle diversità, positivo e proiettato al futuro.

Nel fare ciò, la scelta è quella di proporre ingredienti con **qualità nutrizionali distintive**, dalle farine ai singoli prodotti utilizzati nei condimenti,

in sinergia con Ricerca e Sviluppo e l'attenta selezione degli attori coinvolti – tasselli fondamentale della Nostra catena di valore.

L'Azienda interviene direttamente nei rapporti con le singole Aziende agricole fornitrici del raccolto per costruire legami profondi con realtà capaci di rappresentare valori di Miscusi.

Sono diverse le qualità che i nostri fornitori presentano:

- Agricoltura 100% Biologiche
- Produttori italiani, legati e radicati al loro territorio oltre che tutori di esso
- Tecniche agricole a basso impatto ambientale

Una piena tracciabilità permette all'Azienda di rendersi **pienamente responsabile del proprio impatto ambientale**. In particolare, grazie alla collaborazione del 90% dei nostri fornitori con il team di Quantis, ogni anno sono calcolate le emissioni di CO2 emesse dall'uso del suolo di Miscusi.

Tramite la compilazione di un apposito questionario, viene effettuata un'**analisi della Performance ambientale** di Miscusi rispetto al produttore medio italiano. I risultati mostrano che nel complesso le coltivazioni utilizzate per la pasta, specialmente i legumi, mostrano nella media l'80% in meno di emissioni per kg prodotto, risultato altamente favorito da pratiche agricole a basso input – fertilizzanti e pesticidi minimi, bassa irrigazione, etc... – e una limitata riduzione della resa.

4.2 AGRIFUTURE

Per capire come **pratiche agricole alternative** - non intensive - possono avere un effetto radicale nel taglio delle emissioni di CO2, Miscusi si è messa in gioco andando all'origine del problema e avvicinandosi in prima persona alla terra, al suolo e alla **sperimentazione agricola**. **L'innovazione** continua è per Miscusi un pilastro fondamentale delle proprie attività e da tempo collabora con l'azienda MartinoRossi, leader in termini di innovazione, tracciabilità della filiera agricola e qualità produttiva. La collaborazione tra queste due realtà è quindi spinta dall'evidente valorizzazione che entrambe danno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile e alla garanzia di alti standard qualitativi.

Questa è l'anima stessa del **progetto Agrifuture**, una speciale azienda agricola unicamente dedicata alla ricerca e alla sperimentazione di nuovi ibridi e metodi di coltivazione, in collaborazione con Università Cattolica Piacenza e Cremona e con Università Statale di Milano. Si tratta di 33 ettari di campo dove sono coltivati avena, leguminose e diverse varietà di mais, tutti prodotti a uso alimentare e natural-mente senza glutine, allergeni e OGM, in un contesto di forte promozione della biodiversità, con un approccio sperimentale all'agricoltura consociativa e con irrigazione minimale.

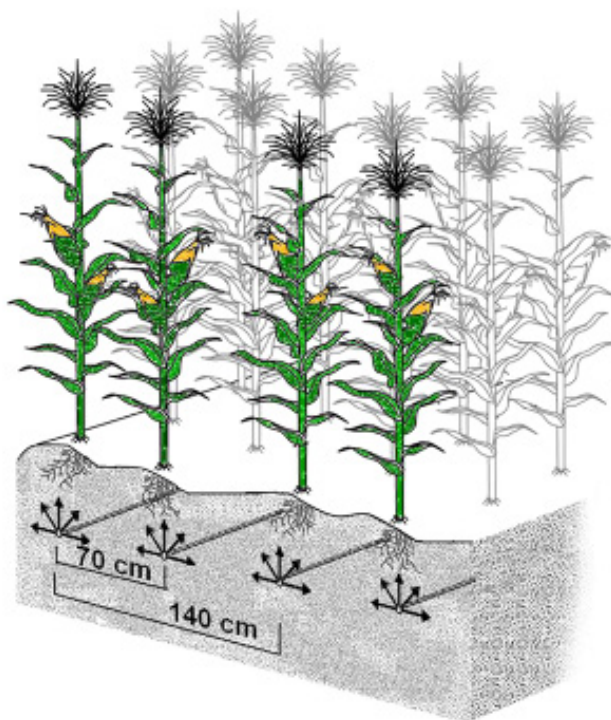
L'irrigazione viene eseguita tramite sistema brevettato Underdrip, dove le manichette sono inserite direttamente nel suolo, sfruttando la sua microporosità. Questo permette una riduzione dei consumi di acqua pari al 50%, una riduzione delle emissioni di CO2 del 50% e un azzeramento delle emissioni di azoto.

ACQUA
-50% CONSUMI

ENERGIA
-30% CONSUMI

BENESSERE AMBIENTALE
-40% FITOFARMACI

COSTI OPERATIVI
-15% COSTI VARIABILI



NO TILLAGE
TUTELA DEL SUOLO

EMISSIONI GAS SERRA
EMISSIONI NEGATIVE

QUALITÀ DELLA VITA
CIBO PIÙ SANO

PRODUTTIVITÀ
+25% PRODUZIONE

Questa tecnologia di irrigazione è associata alla tecnica agricola della **consociazione**, che permette la coltivazione contemporanea di più specie, in modo che possano usufruire degli stessi lavori in campo e allo stesso tempo crescere sinergicamente. Le specie sono infatti anche disposte secondo **corridoi solari**, dove le piante più alte e resistenti al sole e alle temperature più alte (e.g. mais) proteggono quelle più sensibili a sole e alte temperature (e.g. pisello).

4.3 DUE DILIGENCE FORNITORI

Pensare ad una famiglia implica la definizione di obiettivi a lungo termine e la creazione di rapporti basati su dialogo e fiducia. Per questo motivo, tramite un importantissimo processo di **Due Diligence**, Miscusi si impegna a selezionare e mantenere partner che condividano i suoi stessi valori, concretizzandoli ogni giorno con il proprio lavoro. Si tratta di uno **screening annuale** dei singoli **fornitori**, i quali vengono valutati attraverso questionari approfonditi volti a identificare i collaboratori più meritevoli e le eventuali mancanze della filiera, al fine di consolidare le relazioni e orientarle agli obiettivi comuni.

COME SCEGLIAMO I PARTNER

Abbiamo selezionato chi condivideva la nostra stessa idea di buono per prodotti, persone e ambiente

99%

ASSUMONO A TEMPO
INDETERMINATO: NO
CONTRATTI PRECARI

65%

MATERIE PRIME
LOCALI UTILIZZATE
NEL PROCESSO DI
PRODUZIONE

80%

RICICLANO LE
PROPRIE RISORSE:
DAL PACKAGING
ALL'ACQUA

99%

INVESTONO
NELLA RICERCA E
NELL'INNOVAZIONE DI
TECNICHE E PRODOTTI

Anche nel 2023 il processo di Due Diligence è stato nuovamente riproposto, in una versione in **costante evoluzione** alla luce della maggiore consapevolezza acquisita da Miscusi. Le domande sono state approfondite e rese più puntuali riconoscendo ad ogni categoria di fornitura le sue particolarità. In particolare, il questionario si sviluppa su due fasi:

- Un primo approccio di alto livello che prevede domande relative i requisiti BCorp, gli SDGs (Sustainable Development Goals) delle Nazioni Unite e il set di valori Miscusi.
- Un secondo approccio "specialistico" inclusivo di domande perfezionate e personalizzate sulle specificità di ogni fornitore (ambito di azione, tipologie di materie prime coltivate/prodotte, processo agricolo-industriale seguito). In particolare, Miscusi ha approfondito i principali aspetti di agricoltura, pesca, produzione che impattano sull'ambiente, quali, ad esempio, le tecniche agricole, di allevamento, dei fertilizzanti, erbicidi, pesticidi quando e se utilizzati, l'utilizzo delle risorse idriche e la preservazione della biodiversità.

Di seguito i principali risultati ottenuti con il 90% come tasso di partecipazione:

- Il totale dei punteggi medi è leggermente calato rispetto l'anno precedente, in particolare nella categoria Just Care. Al contrario, il punteggio Think Big ha ottenuto un netto miglioramento.
- A livello di domande e peso attribuito il valore maggiore è dato ai pilastri "Just care" e "Quality" come nell'anno precedente

	PUNTEGGIO FAMILY	PUNTEGGIO THINK BIG	PUNTEGGIO JUST CARE	PUNTEGGIO QUALITY	TOTALE
Punteggio medio	14.92	14.09	11.11	23.73	63.85
Valutazione media	75%	70%	56%	59%	64%

Si tratta di per sé di uno **strumento di controllo e monitoraggio** che svolge tuttavia una funzione educativa non solo per l’Azienda, che entra in stretto contatto con i propri fornitori, ma anche per i singoli produttori stimolati a migliorarsi su base continuativa.

Questo duplice valore è ciò che rende così importante i rapporti con i nostri fornitori, per cui continuare a crescere insieme a loro, nella direzione dei valori che Miscusi rappresenta, è e sarà sempre un impegno costante.

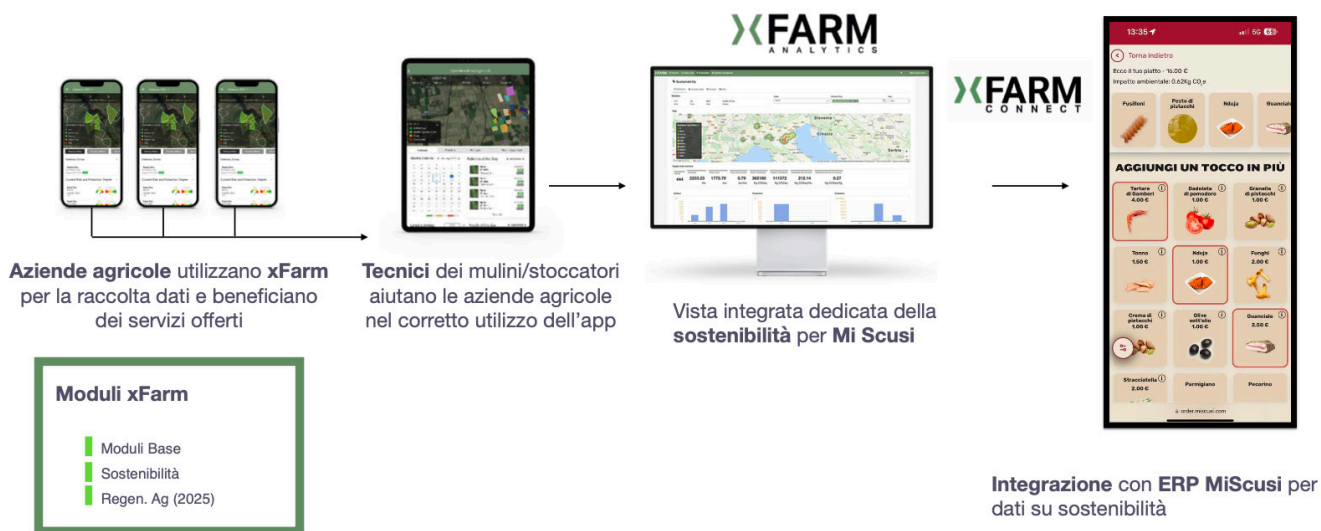
Miscusi sta pianificando per il 2024 **collaborazioni con diverse organizzazioni** per monitorare in maniera sempre più accurata e puntuale il proprio **impatto ambientale**. Le partnerships che l’Azienda ha in progetto di ultimare per il 2024 sono:

xFarm

xFarm traccia già più di 300.000 aziende agricole per conto di player di spicco del mercato agro-alimentare, con prevalenza sul territorio italiano. Questa collaborazione permetterebbe di rendere gli agricoltori – che fanno parte della filiera Miscusi – più efficienti, fornendo un monitoraggio delle filiere, permettendo di migliorare la sostenibilità delle aziende agro-alimentari riducendo la Carbon Footprint della filiera, in ottica anche di diversi SDGs considerati core per Miscusi. Questo permetterebbe inoltre a Miscusi di definire obiettivi puntuali su cui operare negli anni a venire.

Utilizzo App xFarm per la raccolta dei dati

Schema di flusso dei dati e pacchetti per gli attori di filiera



Klimato

Klimato è già partner di più di 500 aziende nel settore del turismo e della ristorazione. Grazie al loro servizio, i pasti forniti presentano un'emissione ridotta di CO2 (riduzione media di emissioni di CO2 pari al 23%). Questa partnership consentirebbe a Miscusi di perfezionare l'attuale stima dell'impatto ambientale di ciascuna ricetta. Questo, a sua volta, permetterebbe di fornire ai clienti dell'Azienda dati ancora più precisi, permettendo loro di mantenere una scelta informata.

Quantis

L'obiettivo di Miscusi è quello di rinnovare la partnership con il team di Quantis, per eseguire un Life Cycle Assessment completo dei propri prodotti, sempre nell'ottica di migliorare le tecniche di calcolo del proprio impatto ambientale, per definire linee guida su cui basare le attività dell'Azienda.

Miscusi inoltre è intenzionata a partecipare all'iniziativa Science Based Targets (SBTi), in quanto ritiene cruciale il ruolo delle aziende nel combattere il cambiamento climatico. Questa iniziativa permette infatti di definire un percorso guidato da obiettivi scientifici per la riduzione delle emissioni, per aiutare a prevenire gli impatti del cambiamento climatico.



Carbonara

AS
WAR

LA COMUNITÀ

“La promozione di occasioni di incontro e sinergia con altri operatori del settore che perseguono finalità analoghe al fine di amplificare il comune impatto positivo sul territorio e sulla comunità.”

A COSA CI ISPIRIAMO



12.3: Halve per capita global food waste at the retail and consumer levels

12.6: Adopt sustainable practices and integrate sustainability information into the reporting cycle



13.3: Improve education, awareness-raising and human and institutional capacity on climate change mitigation, adaptation, impact reduction and early warning

Le iniziative che prevedono un coinvolgimento tra il mondo delle imprese for profit e quello degli enti più vicini al Terzo Settore stanno crescendo considerevolmente. Tali forme di collaborazione permettono alle imprese di coniugare obiettivi commerciali e finalità di impegno sociale, veicolando valori sia all'interno dell'Azienda che all'esterno. In questo modo l'impresa può offrire al consumatore una proposta maggiormente qualificata in quanto basata anche su importanti valori sociali e sul concetto di bene comune. Considerando questi aspetti, nel corso degli ultimi anni, **diverse sono le partnership strette ed iniziative ideate da Miscusi.**

5.1 MARTINOROSSI

Focale per il processo di continua **innovazione** che Miscusi si impegna a portare avanti è la collaborazione con l'azienda agricola **MartinoRossi**, fornitrice di farine senza glutine e preparati plant-based di Cremona. Il know-how scientifico di MartinoRossi ha permesso a Miscusi di offrire ai propri clienti una pasta preparata con **farine speciali** derivanti da prodotti al 100% tracciabili e derivanti da un'agricoltura sostenibile, con la piena visibilità delle aziende agricole e delle parcelle da cui i prodotti provenivano.

5.2 RECUP, MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI MILANO

Miscusi partecipa in maniera consolidata nei **programmi di volontariato** realizzati con Recup, presso il **Mercato Ortofrutticolo di Milano**. Qui, guidati dal team Recup ed organizzati in squadre, i dipendenti Miscusi possono recarsi presso il Mercato con l'obiettivo di ridurre gli sprechi delle compravendite selezionando prodotti ancora



I dipendenti Miscusi possono recarsi presso il mercato con l'obiettivo di ridurre gli sprechi delle compravendite selezionando prodotti ancora edibili



edibili, che vengono poi ceduti ad associazioni terze quali il Banco Alimentare e la Croce Rossa Ita. **Durante il 2023 l'attività di Recup ha permesso di salvare e recuperare 11 tonnellate di frutta e verdura ogni settimana.**

5.3 ONDE ALTE

Solo in Lombardia, ci sono più di 3 milioni di anziani e di questi più di 160.000 vivono soli. Coerentemente con il nostro motto "miscusi is family", **a Paqua e Natale, invitiamo i nonni rimasti soli a celebrare insieme attorno ad un piatto di pasta in uno dei nostri ristoranti**, creando una attività 100% di volontariato che coinvolge i nostri ragazzi. L'iniziativa, organizzata con la collaborazione di Onde Alte, società benefit di innovazione sociale, è nata nel 2019, si è interrotta per misure di sicurezza durante il covid, ed è successivamente ripartita con l'adesione di associazioni come Opera Cardinal Ferrari, La Tenda, Fondazione Aquilone, Fondazione Padri Somaschi, Lo Scigno che hanno contatti con gli anziani soli del territorio. Vogliamo che il nostro gesto possa ispirare realtà simili alla nostra dando il via a movimenti di sostegno e progetti di volontariato per aiutare gli anziani soli in una catena di solidarietà che coinvolga più attori possibili nel campo della ristorazione a cui va il nostro appello.

5.4 FONDAZIONE LIBELLULA

Il team Miscusi ha partecipato a una attività di donazione con la Fondazione Libellula per la **prevenzione di ogni forma di violenza sulle donne** e discriminazione di genere, offrendo **un totale di 43 ore lavorative.**

Miscusi srl
Relazione d'impatto
2023

Certificazione



www.miscusi.com
miscusi.family

