

Università degli Studi del Piemonte Orientale

UNI-ASTISS



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA  
E SCIENZE POLITICHE,  
ECONOMICHE E SOCIALI

MASTER IN SVILUPPO LOCALE  
Sede operativa: Polo Universitario  
Asti Studi Superiori  
Piazzale De André-14100 Asti  
0141 590423  
masl@unipmn.it

***“Successo imprenditoriale  
e attenzione etica verso i lavoratori”***

Master in Sviluppo Locale

XV Edizione

Anno Accademico 2018/2019

Relatore Esterno: Sig.ra Angela Bosio

Relatore Interno: Prof. Maurizio Cisi

Direttore Master Sviluppo Locale: Prof. Paolo Perulli

Coordinatore: Prof. Luca Garavaglia

Direttore Uni-Astiss: Prof. Francesco Scalfari

Candidate:

Dott.ssa Sara Arduino

Dott.ssa Giulia Granzino

## **Abstract**

La tesi rappresenta il prodotto di un intenso project work semestrale realizzato nell'ambito del Master in Sviluppo Locale. Il progetto prevede una tesi di ricerca finalizzata ad indagare la presenza nel territorio astigiano di imprese che abbiano già avviato esperienze seminali ed eccellenti in grado di conciliare successo imprenditoriale e attenzione etica per i lavoratori, i cittadini, il territorio, l'ambiente.

Il lavoro prevede in primo luogo l'individuazione dei criteri di eticità ed eccellenza che si intende ricercare nel territorio (sulla base della letteratura recente in materia) ed una ricerca di casi di imprese astigiane che abbiano attuato "best practices" in termini di eccellenza e di eticità delle forme di lavoro locali.

Tali imprese sono state oggetto di surveys approfondite (incontri-intervista, questionari etc.) miranti a raccogliere informazioni sulle iniziative "etiche" avviate dalle medesime e contemporaneamente ad individuare le caratteristiche del contesto (etica del lavoro, rapporti comunitari, presenza di fiducia, knowhow, etc.) che facilitano ed incentivano l'eticità e la sostenibilità delle attività economiche.

La tesi intende inoltre effettuare una verifica preliminare della possibilità di avviare (in particolare coinvolgendo le imprese già identificate come attrici di esperienze "etiche" locali e le Istituzioni del territorio) forme di azione collettiva per intervenire "eticamente" sulle principali criticità del sistema economico locale (e segnatamente quelle relative alla valorizzazione del lavoro della conoscenza).

## INDICE

<b>Prefazione.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Le radici storico-ideologiche dell'agire economico.....</b>	<b>5</b>
<b>2. Il concetto di “eticità” di impresa</b>	
2.1. Definizione teorica e implicazioni pratiche.....	8
2.2. Impresa "etica" ed impresa " socialmente responsabile": rapporti e progettualità.....	8
2.3. Impresa etica e socialmente responsabile : un possibile equilibrio.....	9
2.4. L'identikit dell'imprenditore etico.....	9
<b>3. I riferimenti legislativi e di dottrina italiani ed europei.....</b>	<b>11</b>
<b>4. La voce delle Istituzioni e il loro contributo nel territorio</b>	
4.1. Interviste ad alcuni Sindaci locali.....	14
4.2. Interviste ad Esponenti di Associazioni locali.....	21
<b>5. L'identificazione delle <i>best practies</i> all'interno del territorio astigiano</b>	
5.1. Gli snodi concettuali.....	23
5.2. Il contesto astigiano in pillole.....	25
<b>6. La parola agli Imprenditori: presentazione delle Aziende e politiche messe in     atto.....</b>	<b>28</b>
<b>7. Piccole Aziende crescono .....</b>	<b>68</b>
<b>8. Imprenditoria, impegno sociale, volontariato.....</b>	<b>72</b>
<b>9. Sintesi dei risultati ottenuti.....</b>	<b>77</b>
<b>10. Conclusioni.....</b>	<b>80</b>
<b>11. Ringraziamenti.....</b>	<b>81</b>
<b>12. Bibliografia.....</b>	<b>82</b>

## Prefazione

È un dato condiviso da molti il fatto che la forza imprenditoriale regge il nostro sistema sociale, ne caratterizza lo spirito e il bagaglio di capacità; la responsabilità dell'impresa permette che lo Stato si occupi del bene comune e dell'indirizzo politico, lasciando che le energie del lavoro accrescano lo sviluppo e il benessere della società.

Luigi Einaudi<sup>1</sup> così parlava degli imprenditori, forte di un'esperienza imparagonabile e di una conoscenza profonda del tessuto sociale ed economico italiano:

*"...migliaia, milioni di individui lavorano, producono e risparmiano (...) è la vocazione naturale che li spinge, non soltanto la sete di denaro. Il gusto, l'orgoglio di vedere la propria azienda prosperare, acquistare credito, ispirare fiducia a clientele sempre più vaste, ampliare gli impianti, abbellire le sedi, costituiscono una molla di progresso altrettanto potente che il guadagno".*

Se è vero che in ogni epoca ed in ogni ambiente c'è bisogno più di testimoni che di maestri, per offrire un contributo che si auspica significativo, si ritiene necessario verificare l'effettiva praticabilità nella realtà imprenditoriale di alcuni parametri valutativi già indicati dalla Dottrina Sociale della Chiesa (DSC) quali lo sviluppo, la solidarietà, l'attenzione al bene comune.

Per la DSC, infatti, l'impresa deve caratterizzarsi per la capacità di servire il bene comune della società attraverso la produzione di beni e servizi utili (*Compendio*, n.338)<sup>2</sup>. Quindi l'impresa non deve solo aspirare a realizzare profitti (elemento essenziale e vitale per la sua sopravvivenza), ma tendere al benessere della persona e della società (n.340)

In questa direzione l'imprenditore riveste un'importanza centrale dal punto di vista sociale perché si colloca al centro di quella rete di legami tecnici, commerciali, finanziari, culturali che caratterizzano la moderna realtà d'impresa (n.334). L'imprenditore guarda al profitto, ma insieme cerca di rendere il suo prodotto qualitativamente il migliore.

Dovere etico dell'imprenditore è reinvestire e rischiare il proprio capitale in iniziative di nuova imprenditorialità, facendosi creatore di economia reale, esprimendo innovazione e crescita delle risorse umane, collegando lo sviluppo dell'impresa con lo sviluppo del sistema.

Questo lavoro si propone pertanto di presentare alcune forme di **etica di impresa** nel territorio astigiano, valutandone in particolare il ruolo nel contesto sociale, la realizzazione come elemento di sviluppo e di crescita responsabile, la relazione armonica con gli interlocutori all'interno dell'azienda e nell'ambito territoriale di

---

<sup>1</sup> L. Einaudi, " *Dedica all'impresa dei fratelli Guerrino*", Giulio Einaudi Editore, 1960

<sup>2</sup> COMPENDIO DELLA DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA - Libreria Editrice Vaticana ,2004

appartenenza, l'interazione con il contesto ambientale, la positività del risultato economico sia in termini di profitto aziendale, sia nell'ottica di impresa come "bene sociale"<sup>3</sup>.

L'elaborato prevede una scansione operativa così strutturata:

- ) contestualizzazione diacronica dell'agire economico;
- ) definizione e analisi dell'eticità imprenditoriale;
- ) riferimenti normativi dell'imprenditoria;
- ) individuazione di pratiche virtuose nel contesto astigiano;
- ) analisi autoptica del territorio mediante l'incontro diretto con i protagonisti (imprenditori, referenti degli enti locali);
- ) analisi e commento dei dati.

Escludendo qualsiasi pretesa di esaustività, le aziende che compaiono in queste pagine mediante le interviste agli imprenditori sono state individuate nell'ottica di una raccolta di "casi esemplari" di imprese etiche astigiane di diversa natura e dimensione. Analogo discorso va fatto per i referenti di enti locali, contattati per conoscenza diretta o sulla base della disponibilità da essi offerta.

---

<sup>3</sup> O. Bazzichi: *"Imprenditoria e dottrina sociale"* in L. Orsenigo *"Rabbi, ovvero la buona imprenditoria nei Vangeli"*- ETABETA 2017

## 1. Le radici storico-ideologiche dell'agire economico

Il taglio metodologico che abbiamo voluto dare al nostro lavoro non può prescindere da un'analisi storica e del contesto spirituale e religioso intesi come fattori decisivi dell'etica di impresa: essi costituiscono la composizione valoriale dell'agire economico dell'uomo fin dai tempi antichi. Tali elementi valoriali infondono una motivazione alta ed una spinta catartica all'idea imprenditoriale ed alla sua utilità per la società.

Nel corso della storia, è avvenuta un'evoluzione dei principi di gestione di un'impresa e del suo ruolo nella società. Prenderemo in considerazione alcune fasi di questa evoluzione, ricercando nel pensiero di grandi protagonisti della storia economica e sociale concetti sempre attuali.

Il greco Senofonte nel suo “*ὁ οἰκονομικὸς* (*Economico*)”<sup>4</sup> - scritto intorno al 400 a.C. – delinea sotto forma di dialogo tra Critubolo e Socrate le basi dell'impresa e del *management* e, attraverso la figura di Isomaco, esemplifica l'imprenditore come “*uomo nobile*” che si pone contro la proprietà parassita intenta non a perseguire fini sociali, ma soltanto potere per sé. Isomaco rappresenta un modello di imprenditore e di gestione dell'impresa valido ancora oggi: in primo luogo la chiarezza strategica, subito dopo il coinvolgimento personale del capo ed infine una squadra di persone giuste, scelte accuratamente. Il valore essenziale dell'imprenditore per Isomaco è identificato nella capacità di guadagnare, migliorando il proprio ambiente, producendo lavoro e facendo qualcosa di utile, motivando gli uomini, dando senso alla loro fatica.

Gli “*uomini nobili*” a cui allude Socrate riferendosi ad Isomaco, sono quegli stessi identificati da Kant<sup>5</sup> quando sostiene che si diventa cittadini nella misura in cui si sa riconoscere che tanto maggiori sono i guadagni, altrettanto maggiori sono i doveri nei confronti della collettività. Pertanto, sempre secondo Kant, deve esistere una crescente tensione verso la responsabilità, proporzionata alla possibilità produttiva e lavorativa offerte da ognuno. L'etica assume quindi il significato di “farsi carico” del patto tra uomo e lavoro e tra impresa e collettività, dirigendo un'impresa di mezzi e uomini, i quali vanno considerati “*dei fini e non solo dei mezzi*”.

Nell'etica della responsabilità quale valore imprescindibile della figura dell'imprenditore, si può valutare anche il suo atteggiamento nei confronti di quanto di imponderabile si può verificare nell'espletamento di un progetto.

Adam Smith<sup>6</sup> ha esposto una teoria assolutamente innovativa: egli infatti sostiene che, studiando il sistema economico, si può ravvisare in esso l'esistenza di una “*mano invisibile*” che guida gli individui, in virtù della quale essi, pur perseguendo

---

<sup>4</sup> “*Economico*” di Senofonte, dialogo tra Socrate e Critubolo, su quale sia la maniera migliore di amministrare il patrimonio.

<sup>5</sup> Immanuel Kant, “*Sul detto comune: il sapere è pubblico in teoria, ma privato nella pratica*” in “*Scritti di storia, politica e diritto*”, Laterza, Bari, 2009.

<sup>6</sup> Adam Smith, “*La ricchezza delle Nazioni*”, 1776.

semplicemente il proprio interesse personale, finiscono tuttavia per consentire il raggiungimento di un fine ulteriore, vale a dire l'ottimale funzionamento del sistema economico, che è poi l'interesse dell'intera società. A parere di Smith, poiché tale meccanismo è di per sé perfetto, non solo non è necessario l'intervento in esso dello Stato per apportarvi cambiamenti di qualsiasi genere, ma è addirittura dannoso, poiché va a interrompere e distorcere il funzionamento della "*mano invisibile*".

La teoria di Smith ha condotto ad interessanti sviluppi: nella teoria neoclassica la "*mano invisibile*" assume un significato ancora più circoscritto. Infatti, da un lato, si fa riferimento al mercato (piuttosto che alla concorrenza in senso ampio) come a un sistema di decisioni decentralizzate in cui ciascun agente persegue i propri egoistici interessi tenendo conto in modo esclusivo dei prezzi e, dall'altro, si identificano i benefici sociali con l'efficienza corrispondente all'ottimo di Pareto. Il primo teorema dell'economia del benessere<sup>7</sup> individua le condizioni alle quali questo risultato può verificarsi e, dunque, permette di affermare che nel mercato, nel senso sopra specificato, opera (se quelle condizioni sono soddisfatte) una mano invisibile.

Un altro recente sviluppo della teoria smithiana è rappresentato dalla teoria del contemporaneo Hirschman<sup>8</sup> il quale identifica il concetto di "*mano che nasconde*" come quel fenomeno che – in un'ottica di eterogenesi dei fini<sup>9</sup> – in fase di progettazione non rivela i problemi che potrebbero verificarsi una volta iniziata l'attuazione concreta di un progetto e che, parallelamente, sottostima le capacità che le persone impegnate a vario titolo nella gestione del progetto (manager, tecnici, maestranze...) hanno nel trovare soluzioni a tali problemi. Si tratta, per così dire, di una duplice, contrapposta e pressoché provvidenziale imprecisione nella valutazione, riscontrabile nella storia di diversi progetti di sviluppo.

---

<sup>7</sup> Il primo teorema dell'economia del benessere afferma che le condizioni di efficienza paretiana sono realizzate in una particolare configurazione istituzionale costituita da un'economia decentrata di concorrenza perfetta. In altre parole, l'allocatione dell'equilibrio del mercato in concorrenza perfetta è Pareto-efficiente. Il superamento del p.t.e.b. è rappresentato dal secondo teorema dell'economia del benessere il quale afferma che, modificando opportunamente le dotazioni iniziali con particolari strumenti di redistribuzione, imposte o sussidi in somma fissa (*lump sum tax*), un'economia concorrenziale consente di raggiungere qualsivoglia stato sociale Pareto-efficiente sulla frontiera massima dell'utilità. Si riesce quindi a raggiungere l'obiettivo dell'equità, raggiungendo l'allocatione che corrisponde all'intersezione fra la curva di benessere sociale più alta e la frontiera delle utilità possibili.

<sup>8</sup> La figura di Albert Otto Hirschman (Berlino, 1915 – Ewing, New Jersey, 2012) si distingue come una delle più acute e originali voci della teoria dello sviluppo economico della seconda metà del XX secolo e come personalità di studioso talmente eclettica e poliedrica da essere difficilmente confinabile a una sola disciplina. Economista di formazione ma dotato di un solido retroterra culturale umanistico, nel corso della sua lunga carriera Hirschman si occupò tanto di politologia quanto di psicologia sociale, filosofia e storia delle idee. Definito dal suo biografo Jeremy Adelman *worldly philosopher* – filosofo "mondano", inteso come interessato più agli aspetti concreti e ai dettagli che non ai grandi movimenti e ideali storici – mostrò nel suo operato un costante spirito di controtendenza rispetto al pensiero dominante e un'avversione nei confronti delle strong opinions, i dogmi ideologici e le opinioni precostituite, qualità che divennero la cifra caratterizzante della sua attività di studioso e ricercatore.

<sup>9</sup> La definizione è attribuita al filosofo tedesco Wilhelm Maximilian Wundt (1832-1920).

Il sociologo-antropologo Gregory Bateson<sup>10</sup>, in un saggio rivelatore di alcuni principi che regolano il rapporto tra terra ed imprese, definisce queste ultime “*social institutions. If they don’t serve society, they have not business existence*”, e specifica: “*l’ecologia della mente si costruisce con l’apprendimento dall’ambiente a scopo innovativo e rigenerativo che ci differenzia dagli altri esseri viventi e porta vantaggio al suo vivere sociale*”<sup>11</sup>.

L’etica d’impresa si configura quindi come una forma di “resistenza” nel mondo economico di oggi: è fondamentale, in quest’ottica, la visione trascendente dei valori di impresa, non solo come scelte di coscienza per rispettare certe regole morali, ma anche come metodo di azione e rapporto economico-sociale corresponsabile. L’impresa è un vantaggio quando ha successo e crea lavoro: è la sua missione fondamentale e non può che concentrare i suoi sforzi in questo. “*Dopotutto, è il successo che fa la storia*”<sup>12</sup>: è in questa logica che risulta importante ripristinare i valori d’impresa in quanto elementi costitutivi del progetto imprenditoriale.

La scelta dei nostri Padri Costituenti<sup>13</sup> di porre il lavoro in prima posizione fra i principi fondamentali è di rilevante importanza per la concezione dei valori di impresa: è l’attività umana da cui prende slancio il progresso e la giustizia dello Stato.

Giuseppe Lazzati<sup>14</sup>, in un discorso rivolto ai giovani, così si esprime a proposito dell’economia al servizio della società: “*Se essa ha come fine unico e assoluto il profitto, è fatale che ad esso si sacrifichi l’uomo che viene considerato un elemento di processo di produzione della ricchezza, ma non uno dei suoi beneficiari*”<sup>15</sup>. Nel concreto dell’attività lavorativa lo stile che si deve perseguire quindi è la professionalità del lavoro come elemento fondamentale dell’azienda in tutti i suoi livelli e come fattore valoriale dell’etica lavorativa.

Nel procedere alla stesura del nostro lavoro, abbiamo incontrato imprenditori che – nel loro piccolo – applicano gran parte di questi suggerimenti con passione e coinvolgimento: se ne illustreranno alcuni esempi nel prosieguo.

Recentemente anche Papa Francesco<sup>16</sup> ha ricordato con forza al mondo della “finanziarizzazione” quanto sia grande la scommessa sui valori di impresa. I suoi

---

<sup>10</sup> Gregory Bateson, “*Verso un’ecologia della mente*”, Adelphi, 2015 in “*La scienza della mente e dell’ordine*”.

<sup>11</sup> Ibid.

<sup>12</sup> Dietrich Bonhoeffer (1906 – 1945), “*Resistenza e resa*”.

<sup>13</sup> Cfr. Costituzione della Repubblica Italiana, art. 1.

<sup>14</sup> Giuseppe Lazzati (1909-1986), membro dell’Assemblea Costituente, poi Rettore dell’Università Cattolica del Sacro Cuore.

<sup>15</sup> G. Lazzati “*Pensare politicamente*” AVE, Roma, 1988

<sup>16</sup> Papa Francesco, “Incontro con il mondo del lavoro”, Stabilimento Ilva, Genova, 27 maggio 2017.



quattro “no” rappresentano la battaglia civile e politica di un leader mondiale per la sopravvivenza della nostra civiltà: “no ad un’economia dell’esclusione”; “no alla nuova idolatria del denaro”; “no ad un denaro che governa invece di servire”; “no all’iniquità che genera violenza”.

## 2. Il concetto di “eticità” di impresa

### 2.1. Definizione teorica e implicazioni pratiche

Il termine etica deriva dal greco *éthos*, che significa letteralmente "consuetudine" o "costume sociale"; l'**impresa etica**, dunque, è quell'impresa che, consapevole del proprio ruolo sociale, agisce nel rispetto di una scala di valori imprescindibili e ampiamente condivisa all'interno dell'ambiente in cui opera.

La realizzazione concreta dei principi etici è identificabile in alcune virtù nelle quali si deve riconoscere un imprenditore: la creatività, l'amore per l'impresa, la passione, l'orgoglio per i frutti prodotti, la valorizzazione delle risorse umane e l'intelligenza nelle scelte professionali.

La buona economia si realizza grazie ai buoni imprenditori: dove essi lavorano per l'impresa e con l'impresa, dove il manager è prima di tutto un lavoratore corresponsabile insieme agli altri lavoratori. Tali caratteristiche valoriali apportano vantaggi alla società sotto forma di benessere, crescita culturale e spirituale, educazione e senso della comunità. Figura vitalizzante di questo sistema è appunto l'imprenditore, decisore e responsabile dell'impresa, e nello stesso tempo innovatore sociale e catalizzatore del *know-how* aziendale, capace di non perdere di vista il legame indissolubile tra i valori e la necessità di realizzare profitto e di far crescere l'impresa.

Oggi più che mai per l'Imprenditore è il tempo del coraggio e del rinnovamento. Il coraggio di pensare cose nuove, di tentare strade diverse, leggendo il passato e il presente per avere la capacità di interpretare il futuro<sup>17</sup>. Lo sviluppo dell'imprenditoria, infatti, e quindi dell'economia non è mai garantito da forze automatiche ed impersonali, ma da imprenditori retti che vivono fortemente nelle loro coscienze l'appello della loro vocazione di contributori del bene comune<sup>18</sup>.

### 2.2. Impresa "etica" ed impresa socialmente responsabile": rapporti e progettualità

Poste queste premesse, è evidente che il concetto di **etica** richiama inevitabilmente quello di **responsabilità sociale**: l'impresa eticamente responsabile è quell'impresa che, oltre a comportarsi eticamente nel definire le proprie strategie e i propri codici di comportamento, tiene conto non solo dei legittimi interessi dei suoi azionisti ma anche delle aspettative di tutti i suoi *stakeholders*; proprio dalla corretta gestione di questa complessa rete e, dunque, dalla capacità di costruire un largo *consenso*

---

<sup>17</sup> Per questo e altri spunti di riflessione cfr. O. Bazzichi: “Appunti sull'altra impresa” in “Impresa Etica”, Marzo 2019.

<sup>18</sup> Cfr. Papa Francesco, “*Laudato si* (2015) n. 129.

*sociale*, realizzando il giusto equilibrio fra tutti gli interessi in gioco, dipende la sopravvivenza stessa dell'impresa e la possibilità di realizzare i suoi obiettivi.

Tali considerazioni relative alla responsabilità sociale delle imprese (**Corporate Social Responsibility, CSR**) permettono di chiarire un possibile equivoco: dare una maggiore importanza al ruolo etico e sociale delle imprese e alla loro responsabilità nei confronti di una vasta categoria di soggetti non vuol dire affatto mettere in secondo piano il profitto, che è e resta l'obiettivo principale dell'impresa, ma significa sottolineare come l'adozione di un comportamento eticamente e socialmente responsabile costituisca oggi la condizione necessaria per ottenere un risultato economico soddisfacente. Curare la qualità e la sicurezza dei prodotti, promuovere eventi culturali o filantropici, preoccuparsi delle condizioni di lavoro dei propri dipendenti, adottare standard produttivi volti a ridurre le emissioni inquinanti, incentivare il riciclo e lo smaltimento dei rifiuti tossici e, più in generale, aprirsi al dialogo con tutti i possibili interlocutori, significa per l'impresa acquisire consenso e legittimazione sociale, cioè gettare le basi di un successo duraturo.

La **responsabilità etico-sociale**, quindi, non deve essere considerata un costo ma **un investimento**, poiché nasce dalla consapevolezza che gli obiettivi degli azionisti possono realizzarsi meglio in un contesto di relazioni armoniche. Non c'è dunque alcun contrasto tra responsabilità etico-sociale e profitto: la prima serve ad ottenere più facilmente il secondo.

### **2.3. Impresa etica e impresa sostenibile: un possibile equilibrio**

Negli ultimi anni il termine "etica" è stato spesso accostato al termine "sostenibilità", tanto che è stato predisposto un "*ethic social index*", vale a dire un sistema che misura alcuni elementi caratterizzanti l'impatto sociale espresso dall'azienda attraverso i suoi dati di bilancio. Si tratta di sei indici<sup>19</sup> che possono essere applicati ad ogni bilancio aziendale: mediante tale analisi è possibile valutare e individuare quelle aziende che hanno messo e continuano a mettere davanti al proprio movimento imprenditoriale l'esigenza sociale, e può concretamente costituire la comunità delle pratiche aziendali sensibili. Si tratta di un modello imprenditoriale dove la solidarietà e la sensibilità sociale possono far sentire ogni singolo componente dell'impresa un protagonista assoluto di un'attività che, appena dopo aver assolto al suo dovere di sostenibilità economica, guarda avanti per amplificare e moltiplicare gli effetti positivi che ha generato.

### **2.4. L'identikit dell'imprenditore etico.**

Il recupero, dove smarrita, e l'introduzione, dove non c'è mai stata, della pratica dell'etica è certamente un'imprescindibile necessità per far fronte alla progressiva perdita di senso etico nell'attività di impresa. In sintesi, queste sono le caratteristiche che non dovrebbero mancare ad un imprenditore etico<sup>20</sup> dei giorni nostri:

---

<sup>19</sup> Ethics social index: "*Il vero bilancio sociale*" in "*Nel bilancio le tracce del comportamento etico*" (di S. Feole) – Impresa Etica, marzo 2019.

<sup>20</sup> Già Papa Giovanni Paolo II così si esprimeva nell'enciclica "*Centesimus annus*"(1991) "*Nel ruolo dell'imprenditore sono coinvolte importanti virtù, come la diligenza, la laboriosità, la prudenza nell'assumere i ragionevoli rischi, l'affidabilità e la fedeltà nei rapporti interpersonali, la forza*

- ) genio, visione, leadership, senso della missione per sé e per gli altri;
- ) consapevolezza che l'impresa è soprattutto un "fatto pubblico" da cui derivano obblighi e responsabilità verso gli altri<sup>21</sup>;
- ) senso della "famiglia" da intendersi come l'insieme dei collaboratori;
- ) spiritualità come forza interiore (serietà, umiltà, passione, rispetto, generosità)<sup>22</sup>;
- ) riconoscere il territorio come parte integrante dell'impresa, in quanto da esso viene la legittimità morale ad operare.

---

*nell'esecuzione di decisioni difficili e dolorose, ma necessarie per il lavoro comune, dell'azienda e per far fronte agli eventuali rovesci di fortuna" (n.32)*

<sup>21</sup> *"L'impresa svolge anche una funzione sociale, creando opportunità di incontro, di collaborazione, di valorizzazione della capacità delle persone coinvolte " Compendio della Dottrina Sociale della Chiesa"(n.338)*

<sup>22</sup> *"Dal momento che le decisioni aziendali producono, in ragione della crescente complessità dell'attività imprenditoriale, una molteplicità di effetti congiunti di grande rilevanza non solo economica, ma anche sociale, l'esercizio della responsabilità imprenditoriale esige (...) una costante riflessione sulle motivazioni morali che devono guidare le scelte personali di chi è investito di tale compito"" Compendio della Dottrina Sociale della Chiesa"(n.344)*

### 3. I riferimenti legislativi e di dottrina italiani ed europei<sup>23</sup>

- Art. 41 della Costituzione della Repubblica Italiana

*"L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali".*

- Art. 2428 c.c. - Relazione sulla gestione

*"Il bilancio deve essere corredato da una relazione degli amministratori contenente un'analisi fedele, equilibrata ed esauriente della situazione della società e dell'andamento e del risultato della gestione(...) nonché una descrizione dei principali rischi ed incertezze cui la società è esposta. L'analisi (...) contiene(...) indicatori di risultato finanziari e, se del caso, quelli non finanziari pertinenti all'attività specifica della società, comprese le informazioni attinenti all'ambiente e al personale".*

- CNDCEC – Documento emesso da Consiglio Nazionale Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili

*"Il CNDCEC ritiene (...) che si debba ricorrere agli indicatori non finanziari solo se questi siano realmente necessari per comprendere la situazione della società e l'andamento del risultato della gestione. Tuttavia, avendo il legislatore voluto enucleare, fra tutte, le "informazioni attinenti all'ambiente e al personale", il CNDCEC ritiene che questa specifica identificazione debba essere intesa nell'ottica di rafforzare il ruolo sociale dell'impresa e, perciò, che obbligatoriamente - e, quindi, indipendentemente dalla rilevanza degli effetti economici prodotti sulla gestione- vadano fornite nella relazione sulla gestione, se si sono verificati gli eventi correlati, le informazioni riportate nell' Allegato III (Informazioni attinenti all'ambiente e al personale)*

- COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE - Libro Verde: *"Promuovere un quadro europeo per la responsabilità sociale delle imprese"*- Bruxelles, 18-07-2001

*"La responsabilità sociale delle imprese ha riflessi sulla buona integrazione delle imprese nell'ambiente locale(...). Le imprese recano il loro contributo alla comunità, in particolare a quella locale, fornendo posti di lavoro, salari e prestazioni ed entrate fiscali. Inversamente, le imprese dipendono dalla buona salute, dalla stabilità e dalla prosperità delle comunità che le accolgono(...). La reputazione di un'impresa a livello locale, la sua immagine non solo in qualità di datore di lavoro e produttore, ma anche di protagonista della vita locale, influiscono certamente sulla sua competitività". (art.43)*

---

<sup>23</sup>Linee guida OCSE e Responsabilità Sociale di Impresa.

*"Le imprese interagiscono inoltre con l'ambiente naturale locale (...) Le imprese più sensibili alla protezione dell'ambiente intervengono spesso nell' educazione all'ecologia della loro comunità".(art.44)*

*"Numerose imprese si impegnano nella vita locale, in particolare proponendo formazioni professionali complementari, sostenendo le associazioni non a fine di lucro attive nella tutela dell'ambiente, reclutando tra gli esclusi, fornendo strutture di custodia dei figli dei dipendenti, stringendo partnership locali, sponsorizzando manifestazioni sportive o culturali locali. (art.45)*

*"Nel quadro della loro responsabilità sociale, ci si aspetta che le imprese siano in grado di fornire in modo efficace, e rispettando i criteri etici, prodotti e servizi di cui i consumatori hanno bisogno e che desiderano. Le imprese che stringono rapporti con i clienti, concentrando l'insieme della loro organizzazione sulla comprensione delle loro aspettative e fornendo loro una qualità, una sicurezza, un'affidabilità e un servizio superiori, genereranno maggiori profitti". (art.51)*

*"Considerando che molti problemi ecologici hanno ripercussioni transfrontaliere e consumano risorse provenienti dal mondo intero, le imprese sono anche attori ambientali a livello planetario". (art.59)*

*"I dipendenti sono i principali interlocutori delle imprese. L'attuazione delle responsabilità sociali richiede un impegno della direzione dell'impresa, ma anche una riflessione innovativa e, di conseguenza, nuove qualifiche ed una più stretta partecipazione del personale e dei suoi rappresentanti". (art.74)*

*"Su richiesta del Consiglio europeo di Lisbona, che ha sottolineato l'importanza di investire nelle risorse umane, la Commissione studia come introdurre (....) premi per le imprese che avranno elaborato buone prassi volte a promuovere l'uguaglianza dei sessi o l'impiego di persone disabili"(art.78)*

- Comunicazione della Commissione Europea del 25-10-2011 -*"Una rinnovata strategia UE per la CSR 2011-2014"*

Nel 2000, CSR Europe ha invitato i Capi di Stato europei per lanciare un appello sulla RSI. Da quel momento la Commissione europea, di concerto con le imprese, gli *stakeholders* e gli Stati membri, ha continuamente sviluppato una strategia europea sulla RSI. Sulla base delle Comunicazioni sulla RSI pubblicate nel 2002 e nel 2006, la Commissione europea ha rinnovato la sua strategia con una Comunicazione pubblicata il 25 ottobre 2011.

Gli obiettivi indicati in tale contesto sono i seguenti:

- ) sostenere la Strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile, inclusiva;
- ) riaffermare l'influenza globale dell'Unione europea in ambito di RSI;
- ) guidare e coordinare le politiche sulla RSI degli Stati membri dell'Unione europea e quindi ridurre il rischio di approcci divergenti che possono creare costi aggiuntivi per le imprese che operano in più di uno Stato membro.

Si tratta in sostanza di una nuova definizione di RSI in quanto " **responsabilità delle imprese**" per il loro impatto sulla società", nell'ottica di un processo che integra preoccupazioni sociali, ambientali, etiche e di diritti umani nelle proprie attività e nella strategia, in stretta collaborazione con i propri *stakeholders*, con l'obiettivo di:

- ) massimizzare la creazione di valore condiviso per i proprietari/azionisti e per gli altri *stakeholders* e la comunità in senso più ampio, attraverso un approccio strategico di lungo termine alla RSI e lo sviluppo di prodotti, servizi e modelli d'impresa innovativi;
- ) sviluppare un codice di buone pratiche che definisca le aspettative di base che dovrebbero migliorare l'efficacia dei processi di RSI;
- ) cercare nelle autorità pubbliche un ruolo di supporto attraverso un mix intelligente di misure politiche volontarie e, ove necessario, attraverso una regolamentazione aggiuntiva, ad esempio promuovendo la trasparenza, creando incentivi di mercato per premiare i comportamenti responsabili nelle attività di impresa, assicurando l'*accountability* delle imprese.

## 4. La voce delle Istituzioni e il loro contributo nel territorio

### 4.1. Interviste ad alcuni Sindaci locali

Nell'ambito del nostro percorso "esplorativo", abbiamo ritenuto significativo ascoltare la voce dei Sindaci più vicini alla nostra realtà quotidiana con l'obiettivo di:

- ✓ identificare le iniziative dei nostri Paesi volte alla valorizzazione del territorio;
- ✓ individuare – anche tramite il loro aiuto – aziende che si distinguono per la messa in opera di prassi virtuose in relazione non soltanto alla sinergia con il territorio, ma anche all'attenzione per l'ambiente ed al personale che vi opera.

D'altra parte, chi meglio di un Sindaco può conoscere bene il proprio contesto territoriale?

#### 4.1.1. Comune di Baldichieri d'Asti

*INTERVISTA AL DOTT. GIANLUCA FORNO*



*L'importanza della sinergia tra gli Enti che fanno parte di uno stesso territorio*



Il Comune di Baldichieri d'Asti fa parte - insieme al Comune di Villafranca d'Asti – dell'Unione dei Colli del Monferrato, a seguito dell'uscita di entrambi i Comuni dalla Valtraversa.

*“Il Comune di Baldichieri – composto da circa 1.200 abitanti – opera con l'ausilio di organizzazioni volontarie (ProLoco, Comitato Palio, Polisportiva, Gruppo Volontari Protezione Civile e Gruppo Alpini) che danno il proprio contributo al fine di realizzare eventi di varia natura nel corso dell'anno e di valorizzare il territorio”. – “Siamo entrati anche nel MOS (Monferrato on Stage) insieme ad altri 11 comuni per incrementare il livello delle attrazioni musicali da offrire ai concittadini ed ai visitatori. Sono tutte cose che fanno comunità. E' tutto parte dalla grande passione che hanno per il paese tutti questi volontari.*

*Per anziani e casi sanitari particolari e gravi siamo associati col COGESA che interviene con professionalità. Abbiamo anche aperto uno sportello per la fragilità, che ci serve per intercettare i bisogni. L'iniziativa è stata presa in collaborazione con l' AISLA di Asti”.*



L'appartenenza al territorio ed alla comunità è dunque molto sentita, seppur in un contesto relativamente piccolo.

Alcune importanti iniziative a favore della comunità sono state realizzate negli anni di mandato: tra tutte spicca la progettazione e poi la costruzione della “Scuola per l'infanzia” (L'Ombelico del Mondo) che è stata inaugurata il 6 settembre u.s.

<http://lanuovaprovincia.it/attualita/baldichieri-un-video-di-jovanotti-per-linaugurazione-della-nuova-scuola-dellinfanzia/>

Ci sono ancora altri progetti che si vorrebbero realizzare, ed in particolare, terminare l'operazione iniziata nel lontano 2010, ossia l'intenzione di ristrutturare e rivalorizzare, per poi mettere a disposizione della comunità, la struttura dell'“Ex Castello di Baldichieri”.

*“Vorremmo creare uno spazio utilizzabile, immaginiamo una piscina, spazi per giochi dei bimbi nel parco, e spazi per intrattenimenti enogastronomici, e organizzazione di meeting e mostre. Stiamo, faticosamente, cercando di chiudere il progetto”.*

Ma il Comune di Baldichieri d'Asti non è soltanto questo: nella direttiva tra Baldichieri e Villafranca (SP10) sono presenti molteplici aziende che danno lavoro a più di 500 dipendenti residenti. “Baldichieri è un paese di 1.200 abitanti e di questi, una percentuale molto alta sono dipendenti di aziende che operano sul nostro territorio. Ma abbiamo aziende sul territorio che si interfacciano con l'amministrazione comunale, e questo è un vantaggio per tutti”.

Il Comune è variegato, non presenta soltanto aziende industriali, bensì anche realtà più piccole che valorizzano la cultura locale, come ad esempio l'Azienda Agricola Ciabot (<https://www.aziendaagricolaciabot.com/>) e l'Agriturismo Cascina Lanè (<http://www.cascinalane.com/>).



#### 4.1.2. Comune di Castellero.



#### INTERVISTA AL RAG. ROBERTO CAMPIA: l'importanza della valorizzazione del territorio



La cultura dell'attenzione al territorio è radicata negli abitanti del “Castlè” da lunga data: già a partire dagli anni '50 gli anziani coltivavano i terreni incolti, specialmente nella parte nord del Paese (Bricco Trombetta).

*“Addirittura – ci racconta il Sindaco – venivano regalati dei piantini di raccolto per chi eliminava il gerbido, come forma di incentivazione. Il risultato di questo lavoro protratto nel tempo sul terreno si manifesta oggi come lunghe distese di nocciuleti, il cui frutto fa di Castellero un paese unico nel suo genere. Storicamente la nocciola rappresentava la forma di sostentamento della massaia, la moglie del capofamiglia.*

*A partire dal 2000 il valore del piantino (5 Euro) veniva venduto alla metà del suo valore: la conseguenza è stata che dal 2000 al 2018 i nocciuleti si sono incrementati di 150 ettari. Ma l'armonia del luogo non è mai stata messa in secondo piano: la tipica “pianta ad alberello” (prima ancora “bisun” ben conosciuta dai nostri vecchi) ha lasciato spazio piano piano alla monocaule<sup>24</sup>. Il vantaggio rispetto alla precedente coltura consiste in una pulizia del terreno anche in presenza di condizioni atmosferiche non particolarmente favorevoli. Ma – continua il Sindaco – il rendimento è anche economico”.*

La coltura della nocciola rappresenta dunque un esempio di come creare un business, valorizzando il territorio e rispettando l'ambiente, anzi addirittura salvandolo dall'incolto. Non deve stupire quindi che la zona pulluli di aziende

---

<sup>24</sup> È un sistema di allevamento monocaule che, soprattutto nelle zone dell'alessandrino e dell'astigiano, negli anni novanta, ha trovato particolare sviluppo. Presenta un unico astone dal quale si diramano 3-4 branche principali. L'astone viene capitozzato a 70- 80 cm da terra e da qui si scelgono i germogli meglio orientati che andranno a formare l'alberello.

agricole che sfruttano la nocciola e vanno oltre, pulendo e lavorando le nocciole.

A confermare l'importanza del business della nocciola è la presenza di un accordo di filiera con la Novi e la Dufour tramite la Coldiretti, realizzato qualche anno fa. Il funzionamento è il seguente: al fine di tutelare gli agricoltori da coloro che un tempo “passavano per ritirare le nocciole” ad un prezzo al di sotto della media, è stata creata tre anni fa una convenzione *ad hoc* con la “Monferrato frutta” che ritira le nocciole per poi portarle alla Novi.

Ma la nocciola non è solo questo: notevoli sono i risvolti culturali – anche su scala nazionale – che Castellerò propone già da qualche anno, mentre il Comune sta attivamente lavorando per la realizzazione di percorsi che portano il turista curioso attraverso i filari di nocciole, alternando itinerari pianeggianti con altri più faticosi, sulla cima dei quali la vista è mozzafiato. In una riuscita e pionieristica forma di turismo esperienziale, che attira anche molti stranieri, il turista troverà refrigerio nelle proprie camminate negli agriturismi e nelle aziende agricole che si delineano lungo il percorso e che offrono pranzi, cene o meglio ancora “merende sinoire” e pernottare per poi proseguire il giorno successivo. Ecco dunque spiegata la nascita del Sentiero della Nocciola, Sentiero del Conte ed il Sentiero del Bricco Trombetta (il Comune precisa che è in cantiere la nascita del Sentiero del nord-est).



Per quanto riguarda le iniziative culturali che interessano la Città della nocciola, si evidenzia il Premio della Resa della Nocciola, la Festa della Nocciola – giornate nelle quali vengono esposte macchine agricole ed organizzati convegni con illustri Specialisti – e per la prima volta a dicembre 2018 la partecipazione a Bologna a FICO (Fabbrica Italiana Contadina).

Un'ultima opportunità economicamente interessante derivante dall'utilizzo della nocciola consiste nella nascita del “Nocciolio”, olio di nocciola unico nel suo genere e realizzato mediante la tostatura delle nocciole, brevettato dalla Cascina dei Vecchi Sapori, uno degli Agriturismi che si possono incontrare lungo i percorsi.



Con riferimento alla Cascina dei Vecchi Sapori, la Titolare ci ha comunicato di avere ricevuto recentemente dalla Camera di Commercio di Asti un premio in relazione alle pari opportunità.

Lungo la direttiva Castellero- Monale, si trova anche l'Azienda agricola "Cascina Aris" che siamo andate a visitare, la quale da 20 anni opera sul territorio astigiano.

Si tratta di un'azienda agricola biologica a conduzione familiare con indirizzo zootecnico, che si occupa prevalentemente di allevamento ovino, specializzato nella capra razza Camosciata delle Alpi. Gli animali sono iscritti ai Libri Genealogici dell'AssoNaPa (*Associazione Nazionale Pastorizia*); per ognuno di essi è conosciuta l'ascendenza e la discendenza. Ogni mese, inoltre, le capre sono sottoposte a controllo funzionale da parte di addetti dell'APA (*Associazione Provinciale Allevatori*) di Asti, che effettuano prelievi di latte per valutarne quantità e qualità nutrizionali. Con quasi 80 animali, nutriti grazie ai pascoli di proprietà dell'azienda ed ai boschi circostanti, l'alimentazione invernale delle capre si basa sul fieno prodotto biologicamente da Aris;

L'Azienda è molto conosciuta nel territorio astigiano e torinese in quanto ha dei prodotti genuini ed ha sempre prestato molta attenzione alla promozione degli stessi partecipando a fiere ed eventi di portata in tutta la regione (Salone del Gusto, eventi enogastronomici ad Asti e provincia).

Ha un punto vendita al dettaglio su cui sta puntando molto; l'Azienda si sta inoltre muovendo per sviluppare un progetto di "turismo verde", valorizzando il luogo in cui si trova l'azienda offrendo prodotti di qualità ai turisti, specialmente quelli stranieri, molto attenti a queste caratteristiche.



#### 4.1.3. Un'autorevole voce dalla Vallebelbo: intervista al Presidente della Provincia e Sindaco di Canelli, Dott. Marco Gabusi

➤ **Canelli: una città in evoluzione**

<https://www.lastampa.it/2019/02/09/asti/canelli-sparkling-love-ti-dichiaro-amore-eterno-con-un-tappo-di-spumante-tXEBmsWkdHtEThGizkIleN/pagina.html>

*“Canelli non solo è fortemente legata al territorio, ma è anche uno dei motori trainanti della Vallebelbo, a partire dalla quale è stata avviata nel 2003 la candidatura all’UNESCO con riferimento alle Cattedrali sotterranee. Ma non soltanto: a Canelli 160 anni fa è nato il primo moscato bianco: chi viene a Canelli – prosegue Gabusi – si rende ben conto di come i ritmi siano sempre stati dettati dall’uva. Le imprese stanno compiendo un percorso di riqualificazione del territorio che passa per iniziative di un certo livello culturale e per la ricalibratura delle manifestazioni. **La forza del territorio è rappresentata da chi – negli anni – non lo ha abbandonato per andare a lavorare in Fiat (ad esempio), ma da chi è rimasto, seppur con tutte le difficoltà del caso.***

*Negli anni si è cercato di trasformare un po’ la città, con l’obiettivo di non ostacolare, anzi sostenere le aziende: è peculiare che le cantine siano nel centro storico per facilitarne l’accesso. Ultimamente vi è stata una riqualificazione del centro storico con una forte pedonalizzazione e la creazione della “via degli Innamorati” in cui le persone possono “sigillare” il loro amore con due tappi di bottiglia. La città si deve adeguare alla presenza di turisti con manifestazioni ed infrastrutture all’avanguardia. Non mancano anche qui le forme di turismo esperienziale: è stato aperto un Relais con camere di lusso, un agriturismo si è trasformato in albergo con S.pA.”*



Molteplici sono le iniziative poste in essere: a giugno “Canelli vi incanta” trova una sinergia tra musica, legame popolare e la presenza di talenti canellesi che hanno avuto successo in Italia e nel mondo, cercando di sfruttare la cultura del cibo, del vino ed evidenziano le peculiarità legate al riconoscimento UNESCO; a luglio “*I colori del moscato*” raccoglie produttori locali che espongono moscati superiori; ed ancora la “*Canelli Wine Run*” – invenzione del Sindaco! -, sulla falsariga della torinese “Colorryn” in cui viene spruzzato tra i partecipanti vino anziché colori.

In ultimo si evidenzia nel mese di settembre “*Canelli città del vino*”, il cui sottotitolo è “tante buone regioni per venire a Canelli”: coniuga l’enogastronomia locale con piatti di altre regioni italiane.

Nella cornice della Vallebelbo – come indicatoci dal Sindaco – si distinguono due tipologie di Aziende:

- ✓ Filiera per macchine da imbottigliamento che dà lavoro a circa 2.500 /3.000 addetti;
- ✓ Filiera wine&food che raccoglie sia PMI di un certo spessore sia piccoli produttori locali

#### **4.1.4. La voce di altri Sindaci del territorio.**

Abbiamo ritenuto utile raccogliere, al fine di rendere più completo il discorso, alcune testimonianze indirette – tramite un’autorevole fonte di stampa locale (ATNEWS – “*Intervista a 118 Sindaci*”) – di altri Sindaci dei Comuni presso i quali si trovano alcune delle Aziende che sono parte integrante di questo progetto.

- ✓ Comune di Tigliole d’Asti

<https://www.atnews.it/2018/09/speciale-118-sindaci-intervista-massimo-strocco-merlone-sindaco-tigliole-48401/>

- ✓ Comune di Villafranca d’Asti

<https://www.atnews.it/2018/09/speciale-118-sindaci-intervista-guido-cavalla-sindaco-villafranca-dasti-48113/>

- ✓ Comune di Cocconato d’Asti

<https://www.atnews.it/2018/11/speciale-118-sindaci-intervista-monica-marello-sindaca-cocconato-54628/>



## **4.2. Interviste ad Esponenti di Associazioni locali**

### **4.2.1. Intervista al dott. Stefano Robino, in qualità di Presidente della CRI di Asti (sabato 27 ottobre 2018)**

Quale esempio di eticità indiscussa con un ruolo fondamentale nell'Astigiano e provincia, abbiamo incontrato il Dott. Stefano Robino, Presidente della CRI di Asti il quale ci ha spiegato come l'Ente sia nato a Milano il 15 giugno 1864.

*“La CRI si sviluppa su 7 principi cardine, sulla base dei quali i volontari firmano il codice etico; ad oggi in Asti ci sono circa 1.350 volontari. Il comitato di Asti è nato 35 anni fa ed è costituito da una sede centrale ed otto sedi affiliate della Provincia, coprendo con il suo servizio circa il 55% del territorio. La sede di Asti svolge diverse tipologie di attività, tra cui emerge la principale: il servizio verso gli altri in forma indistinta, apolitica, apartitica. Il primo soccorso è la tipologia di servizio più conosciuta svolta dalla Croce Rossa. Il personale è formato ed abilitato alla riabilitazione, segue corsi di aggiornamento specifici. Oltre al primo soccorso, la CRI interviene nell'ambito del sociale nei confronti di chi ha bisogno con cure, cibo e vestiario. La CRI presta servizio anche nell'ambito della protezione civile come componente sanitaria, è sempre presente in casi di emergenza su teatri nazionali ed internazionali. I volontari intervengono con distribuzione di alimenti nei confronti delle famiglie più bisognose e nei confronti delle donne vittime di violenze con un centro d'ascolto ad hoc (Orecchio di Venere) e con l'accoglimento di migranti presso la sede di Castello di Annone. Siamo dunque presenti a 360° sul territorio, anche mediante la nostra componente giovani: la CRI tiene anche lezioni in diverse scuole dell'astigiano”.*

### **4.2.2. Intervista al dott. Stefano Robino, in qualità di presidente del Lions club Villanova d'Asti (sabato 27 ottobre 2018)**

*“I Lions sono un'organizzazione internazionale con sede in America, a cui sono affiliate le varie nazioni in tutto il mondo. Per quanto riguarda l'Italia, il nostro territorio è rappresentato – nell'ambito dell'organizzazione – dal distretto 108IA3 (di cui il LC Villanova è parte). Il ruolo dell'Associazione è di organizzare, promuovere e partecipare ad attività sul territorio, in particolare con riferimento ad attività che siano inerenti all'ambito sociale” – ci evidenzia il Dott. Robino, proseguendo: “Il Lions di Villanova è stato fondato circa 25 anni fa, comprendendo oggi circa 60 soci attivamente impegnati ed i comuni di Villanova, Valfenera, Baldichieri, Villafranca, Mareto, Roatto, Tigliole e San Damiano”.*

Punto essenziale è l'etica lionistica, la quale si fonda su un **codice etico** che viene ricordato in occasione di ogni *Convention* e che evidenzia l'importanza della non-speculazione e la correttezza nei confronti del prossimo, ponendo in essere la propria attività professionale. Non da meno è la lealtà nei confronti della propria comunità e la natura volontaria dell'impegno: l'etica racchiude dunque il principio di appartenenza all'Associazione.

I Lions realizzano sul territorio progetti definiti “*service*”: tra questi, un *service* degno di nota è quello relativo al coinvolgimento nelle scuole, durante il quale si vanno a identificare gli effetti negativi dell’abuso di alcolici e di nicotina (progetto Martina). Ma l’attenzione dei Lions spazia in diversi ambiti fino a raggiungere anche quello della salute: attivo oramai da molti anni è il *service* sulle malattie oncologiche, con organizzazione di *convention* a cui partecipano specialisti e ricercatori; in questo senso l’intervento dei Lions è anche di sostegno economico nell’ambito dell’organizzazione di tali eventi.

Tutto ciò dimostra **l’importanza della connessione tra le attività portate avanti sul territorio ed il territorio stesso**: *“E’ importante che sia così – evidenzia il Dott. Robino – perché è proprio il legame con il territorio che identifica quelle che sono le esigenze del territorio stesso e sulle quali bisogna agire. Con le nostre azioni cerchiamo di toccare diverse categorie di soggetti: dall’anziano, all’indigente, ecc.. Noi stessi siamo volontari sul nostro territorio.”* – prosegue il Dott. Robino: *“Fino ad oggi è stato portato avanti un importante lavoro a sostegno della comunità; abbiamo in itinere un progetto con l’ospedale di Asti per l’acquisto di strumentazioni per il reparto di fisioterapia che si spera di concludere a breve”*.

#### **4.2.3. Intervista all’ Avv. Giuseppe De Monte, Presidente di Federmanager – sede di Asti (giovedì 21 febbraio 2019)**

Il dott. De Monte, il cui contributo abbiamo ritenuto essere rilevante nella stesura del nostro lavoro in quanto rappresentante di un’Associazione che tutela il personale dipendente, ha evidenziato alcune discrasie del contesto astigiano sulle quali occorrerà lavorare, ed in particolare:

- ✓ la difficoltà di interazione tra i diversi Istituti (Federmanager, Confindustria, Camera di Commercio a titolo esemplificativo);
- ✓ l’implementazione da parte delle aziende di codici etici e/o bilanci sociali/di sostenibilità dettati più da esigenze di natura contabile o per creare tranquillità negli *stakeholders* che per effettiva convinzione.

Ci è parso a questo punto doveroso soffermarci nel sottoporci una considerazione: un giusto equilibrio tra profitto, eticità e successo è sicuramente il risultato di un’azienda sana, equa ed attenta a ciò che la circonda ma anche economicamente sostenibile. Tuttavia, poste le *best practices* che andremo ad individuare nel prosieguo del nostro lavoro è necessario tenere sempre presente la realtà che ci circonda per evitare di mettere in atto un processo poco realistico e scarsamente calato nel contesto. Dunque, le buone pratiche identificate nell’ambito di una “rete di imprese” già sensibilizzate nei confronti della tematica di eticità potrebbe essere anche considerata – agli occhi dei più pessimisti – soltanto un “fiore all’occhiello” del territorio astigiano, che però può essere, in ogni caso, un punto di partenza e di svolta.

## 5. L'identificazione delle *best practices* all'interno del territorio astigiano

### 5.1. Gli snodi concettuali

Come afferma Papa Francesco nella *Evangelii gaudium* (2013)<sup>25</sup> e ribadisce nella più recente *Laudato si* (2015)<sup>26</sup>, l'attività dell'imprenditore è una grande vocazione, perché è l'artefice dello sviluppo per il bene comune e della distribuzione della ricchezza secondo principi di giustizia e di equità.

Un elemento costante che si è potuto verificare nelle imprese eticamente responsabili di cui si parla in questo lavoro è la grande attenzione ai dipendenti, ritenuti la risorsa più preziosa dell'impresa in un'ottica di sostenibilità nel lungo periodo. E' il caso ad esempio di iniziative volte a favorire la conciliazione tra lavoro e famiglia per la donna. La persona rimane pertanto al centro di ogni processo di sviluppo con i suoi valori di libertà, responsabilità, dignità.

Ma non mancano le iniziative a favore delle comunità locali, delle istituzioni locali, della preservazione dell'ambiente e a favore dei giovani.

In questi casi possiamo parlare di responsabilità sociale incorporata nei comportamenti, che prescindono o danno sostanza agli strumenti di rendicontazione formale come possono essere i codici etici, i bilanci sociali, le certificazioni ambientali.

Tutto questo può spiegarsi naturalmente con il carattere prevalentemente familiare del nostro capitalismo, in cui proprietà e controllo coincidono, con la presenza attiva e responsabile nell'azienda dell'imprenditore.

Viene favorito in questo modo lo scambio continuo di informazioni tra l'imprenditore e gli *stakeholders*, in particolare i dipendenti, creando una vera e propria comunità che insieme punta al miglioramento tecnologico e allo sviluppo sociale dell'azienda.

In questo tipo di realtà, il profitto viene quasi integralmente reinvestito per lo sviluppo dell'impresa che costituisce la migliore garanzia per un lavoro sicuro dei dipendenti al di là del breve periodo. La natura del profitto può diventare etica, come già aveva fatto capire Giovanni Paolo II nella grande enciclica sociale *Centesimus annus* del 1991, in quanto contribuisce alla costruzione del bene comune<sup>27</sup>

Allargando la base delle imprese in direzione della costruzione del bene comune, ci si spinge sempre di più verso il territorio, con le sue vocazioni e

---

<sup>25</sup> "La vocazione di un imprenditore è un nobile lavoro, sempre che si lasci interrogare da un significato più ampio della vita; questo gli permette di servire veramente il bene comune, con il suo sforzo di moltiplicare e rendere più accessibili per tutti i beni di questo mondo" (n.203).

<sup>26</sup> "L'attività imprenditoriale (...) è una nobile vocazione orientata a produrre ricchezza e a migliorare il mondo per tutti" (n.129).

<sup>27</sup> "Organizzare un tale sforzo produttivo, pianificare la sua durata nel tempo, procurare che esso corrisponda in modo positivo ai bisogni che deve soddisfare, assumendo i rischi necessari: è questo fonte di ricchezza dell'odierna società" (n.32).



specificità. E' quanto suggerisce nuovamente Papa Francesco, sempre nell'enciclica *Laudato si'*<sup>28</sup>.

Si punta in questo modo al sistema a rete, in linea con la natura del nostro sistema produttivo fondato sulle piccole e medie imprese e sullo stretto legame con le famiglie. E' il modello delle "piccole imprese e grandi reti", che ha determinato il successo del nostro Paese nell'epoca del "miracolo economico" e che occorre riscoprire con un nuovo slancio di fiducia verso il futuro, calandolo nella realtà della globalizzazione e della rapidità del progresso scientifico e tecnico.

La famiglia fa bene all'impresa e l'impresa cresce sui fondamenti della famiglia, come comunità di persone in cui, accanto all'obiettivo dell'efficienza economica, si pratica la gratuità ed il dono di cui parla Benedetto XVI nella *Caritas in veritate* (2009). I valori etici della famiglia, infatti, si possono trasmettere all'impresa, come comunità di persone in cui l'autorità dell'imprenditore si manifesta non come potere ma come servizio per lo sviluppo e la costruzione del bene comune.

---

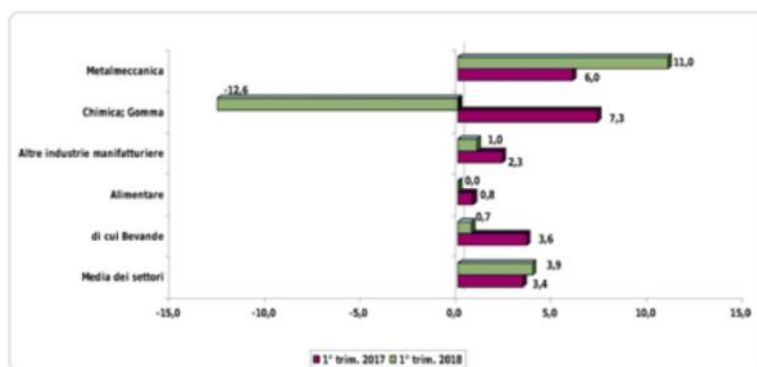
<sup>28</sup> "L'attività imprenditoriale (...) può essere un modo molto fecondo per promuovere la regione in cui colloca le sue attività, soprattutto se comprende che la creazione di posti di lavoro è parte imprescindibile del suo servizio al bene comune (n.129)

## 5.2. Il contesto astigiano in pillole.

Secondo la Camera di Commercio di Asti<sup>29</sup> i dati aggiornati al luglio 2018 relativi alle imprese residenti nella provincia hanno evidenziato un fatturato complessivo di circa 4 miliardi di euro, con una occupazione complessiva 15.359 addetti. Il fatturato medio che ne scaturisce è dunque pari a 6,0 milioni di euro, l'EBITDA ammonta a 1,2 milioni di euro e emerge una forza lavoro media di 27 unità per ciascuna di esse.

Nel periodo 2015-2018 le imprese astigiane sono cresciute del 10,3% e 5,5%, con differenze tra i settori di attività:

Fig. 1 – Crescita della produzione per settore di attività nella provincia di Asti (Grafico della Camera di Commercio di Asti)



Sempre secondo i dati della locale Camera di Commercio, la performance dell'astigiano si colloca tra il 2018 ed il 2017 sopra la media regionale, con un incremento della produzione del 3,9% e del fatturato del 3,2%. Proprio il settore della meccanica gioca un ruolo chiave nella ritrovata crescita. Cresciuta del 6% nel 2017, contro una media intersettoriale del 3,4%, la produzione nella meccanica è esplosa oltre quota 11% (media 3,9%) nella prima fase del 2018, grazie ad un aumento dell'8% degli ordinativi provenienti dall'estero (a fronte di una stagnazione delle commesse interne). A dispetto dell'opinione comune, i dati quantitativi dimostrano come la provincia di Asti si stia dimostrando un territorio capace di sviluppare la propria caratterizzazione di sistemi competitivi, basati su una positiva complementarietà di specializzazioni e accentuando la forte connotazione internazionale delle economie locali. In quest'ottica, il successo delle imprese dell'area considerata nel suo complesso poggia su alcune virtù che devono essere sviluppate e perseguite per potenziarne il ruolo di protagonista sul mercato globale.

In sintesi:

- ✓ passione per il prodotto → qualità tecnica;
- ✓ ottimo dinamismo imprenditoriale → capacità di innovare;
- ✓ offerta di servizi pubblici soddisfacenti → attrattività delle infrastrutture presenti sul territorio;
- ✓ offerta bancaria diffusa → facilità di accesso al credito;
- ✓ livelli occupazionali significativi → potenzialità di sviluppo;
- ✓ intraprendenza commerciale → orientamento verso i mercati globali;

<sup>29</sup> Vallebelbo Tech 4.0- indagine sull'industria 4.0 nel territorio di Canelli, Nizza e Valle Belbo – in collaborazione con Deloitte. Luglio 2018.

✓ creatività e flessibilità → forte motivazione all'innovazione.

Secondo i dati più recenti della Camera di commercio provinciale, il valore dell'export delle imprese astigiane nel loro complesso è cresciuto tra 2017 e 2018 dell'82%; nel primo trimestre del 2018 il valore delle esportazioni su scala provinciale ha superato gli 828 milioni di €. L'impennata della curva dell'export, come emerge dalla figura sottostante, è tutta legata alla forte crescita dell'internazionalizzazione delle imprese e della loro capacità di frequentare i mercati globali, extra-europei e in ogni caso al di fuori dell'ambito comunitario.

Considerato nel suo complesso, il settore della meccanica impiantistica riassume oltre l'80% del valore delle esportazioni. Le performance di crescita sono state nell'elettromeccanica e nella mecatronica superiori al 140%. Grazie a questo trend è progressivamente migliorata la situazione occupazionale dell'area. La disoccupazione è scesa sotto il 7%, mantenendosi ben inferiore alla media nazionale e regionale avvicinandosi a quella della provincia di Cuneo. Sono crollate nel contempo le ore di cassa integrazione guadagni, del 51% la CIG straordinaria e del 70% quella ordinaria, con un apparato produttivo che ha visto risalire il livello di sfruttamento degli impianti oltre quota 60%, nonostante gli incrementi di produttività assicurati dai processi di innovazione.

Restare sui mercati globali implica una forte capacità innovativa e impone strategie di rafforzamento delle competenze disponibili in azienda.

Sono proprio gli imprenditori/innovatori sociali<sup>30</sup>, infatti, coloro che meglio incarnano la figura di moderni "imprenditori morali"<sup>31</sup>, che si muovono tra economia, politica e società in cerca di un legame diretto e misurabile tra le loro azioni e il miglioramento della qualità della vita delle persone<sup>32</sup>

La lungimiranza di tali persone, quindi, riguarda anche la loro azione morale, la loro capacità di identificare nuovi equilibri distributivi, nuovi modelli di giustizia sociale e giustificazioni valoriali dell'azione economica<sup>33</sup>

Siamo all'inizio di un processo, destinato a durare, che produrrà trasformazioni importanti a livello di tecnologie, organizzazione delle imprese, fabbisogni di manodopera qualificata, benessere economico.

---

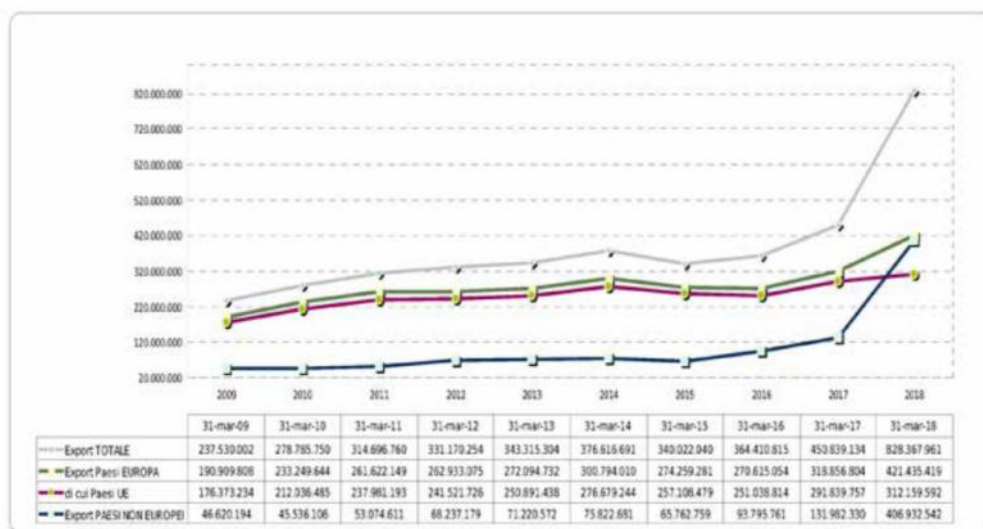
<sup>30</sup> F.Barbera/T.Parisi, *"Innovatori sociali - La sindrome di Prometeo nell'Italia che cambia"*, Il Mulino, Bologna, 2019.

<sup>31</sup> H.S.Becker, *"Outsiders"*, New York, Free Press, 1963.

<sup>32</sup> D.Bornstein, *"How to Change the World.Social Entrepreneurs and the Power of New Ideas"* Oxford University Press, NY,2004.

<sup>33</sup> F.Barbera/T.Parisi, *Op. cit.*

Fig. 2 – Andamento delle esportazioni dalla provincia di Asti (Grafico della Camera di Commercio di Asti)



L'analisi di questi grafici ci riporta alle considerazioni del Sig. Giorgio Garrone (Ufficio Stampa *UniAstiss* in data giovedì 29 novembre) il quale, nel corso della sua intervista, ha evidenziato la necessità di sviluppare all'interno del contesto astigiano la creatività e la voglia di fare impresa. In seguito alla recente crisi del mondo *automotive* che ha colpito la FIAT e tutte le aziende che ruotano attorno ad essa, è emerso mai come oggi il bisogno di incrementare il tessuto economico esistente ed, in particolare le PMI, a partire proprio dall'artigianato. Se si considerano infatti diverse aziende locali, tra cui quelle da noi prese in considerazione, si constata che le tecniche di *management* si sono saldate, valorizzandolo, su un nucleo di attività e di saperi artigianali ereditati dalla tradizione. Tali tecniche appaiono oggi *"un fattore essenziale per la competitività delle imprese (...); la loro diffusione rende più chiaro quanto di davvero unico abbiamo nel nostro Paese, ovvero quelle competenze artigianali che rimangono un tratto originale della nostra cultura, riconosciuto a livello internazionale"*<sup>34</sup>

Un recente contributo al tema è stato l'incontro promosso dall'ASGI in collaborazione con l'**UniAstiss** il 16 marzo u.s.: nell'ambito del premio "IMPRESA ETICA" 2019 si sono svolti interessanti confronti attorno a "tavoli di lavoro" tematici tra imprenditori, docenti e studenti.

"La libertà dell'errore: dna del successo": questo l'argomento del convegno a cui abbiamo partecipato e nel quale è stata più volte ribadita, nei vari interventi che si sono susseguiti, l'imprescindibilità dell'etica nell'economia, tanto delle piccole quanto delle grandi imprese, come vera chiave per il successo.

<https://www.settimanalelancora.it/2019/03/18/le-imprese-etiche-premiate-ad-asti/>

[https://www.sangiuseppemarello.it/uploads/1/0/8/8/108898181/premio\\_san\\_giuseppe\\_marello\\_17\\_marzo\\_2019\\_bis.pdf](https://www.sangiuseppemarello.it/uploads/1/0/8/8/108898181/premio_san_giuseppe_marello_17_marzo_2019_bis.pdf)

<sup>34</sup> S. Micelli - *"Futuro artigiano- L'innovazione nelle mani degli italiani"* Marsilio, Venezia, 2011.

## 6. La parola agli Imprenditori: presentazione delle Aziende e politiche messe in atto



L'avventura industriale della famiglia Gorla inizia a Torino nel 1953, anno in cui viene fondata la ditta "Capsule". La produzione comprendeva capsule in alluminio per il mercato vinicolo e liquoristico. Già negli anni '60 la gamma dei prodotti viene ampliata con capsule in plastica, e la forte richiesta impone di trasferire la produzione in due stabilimenti differenti. La produzione di capsule in alluminio resta a Torino, mentre per quelle in plastica viene costruito uno stabilimento a Tigliole d'Asti (reg. Mandorla)

Negli anni '70 la nuova ragione sociale diventa **ALPLAST**, nome che unisce le iniziali dei due principali materiali utilizzati nel processo di produzione, ovvero l'alluminio e la plastica.

Nel 1976, l'ingresso della seconda generazione in azienda, rende possibile l'ampliamento delle vendite nei mercati esteri e un'espansione del range dei prodotti, consentendone l'integrazione in nuovi settori, da quello oleario a quello delle acque minerali, bibite, ecc.

Il 1978 vede l'inizio della costruzione di un terzo stabilimento, sempre situato a Tigliole d'Asti (Reg. Calvini) che, ingrandito e modificato con il passare degli anni, è oggi lo stabilimento principale. È questo il momento di una grande svolta produttiva e commerciale, vengono costruiti nuovi reparti ed uffici amministrativi.

La domanda di capsule in alluminio continua a crescere ed il mercato diventa sempre più esigente, e questo giustifica la decisione nel 1987 di costruire ad Oggiono (Lecco) un nuovo stabilimento per la stampa litografica delle lastre alluminio. Negli anni a seguire non è mai diminuita la spinta verso l'ampliamento e l'innovazione che hanno portato l'azienda da un lato ad imporsi oltre i confini europei e dall'altro ad incrementare ogni anno il numero di prodotti che può offrire ai clienti.

Nel 2003 è iniziato l'ingresso della terza generazione che dopo una decina di anni di formazione nei vari ruoli di competenza aziendali, nell'arco di questi ultimi anni sta iniziando a prendere insieme alla seconda generazione le decisioni strategiche sul futuro dell'azienda.

Campo di attività:

La **ALPLAST** s.r.l. produce capsule, tappi e chiusure per prodotti alimentari e bevande.

Il cliente ha a disposizione una vasta gamma di chiusure in plastica, alluminio e altri materiali sintetici ad alta tecnologia, in infinite misure e colori per ogni tipo di esigenza: acqua naturale e gassata, succhi di frutta, bibite, olii alimentari, vini, soft drink, liquori e caffè per coprire tutte le esigenze del mercato globale.



Attualmente la dimensione dell'Azienda è la seguente:

- ✓ 210 addetti;
- ✓ stabilimenti produttivi su un'area complessiva di 50.000 m<sup>2</sup> di cui 25.000 coperti;
- ✓ fatturato oltre 40.000.000 di Euro costituiti per la metà da attività di export

Queste le linee della politica aziendale:

- attenzione alla natura, alla dimensione ed agli impatti ambientali relativamente alle attività, ai prodotti ed ai servizi;
- impegno al miglioramento continuo ed alla prevenzione dell'inquinamento;
- impegno ad essere conforme alla legislazione e regolamentazione ambientale applicabile;
- verifica costante di obiettivi e traguardi ambientali e relativa documentazione;
- attenzione ad identificare gli aspetti ambientali significativi diretti ed indiretti, in condizioni normali, anormali e di emergenza;
- individuazione delle prescrizioni legali, regolamentari e di altra natura applicabili alle attività, prodotti e servizi della Società;
- identificazione degli obiettivi e dei traguardi qualitativi ed ambientali e delle relative priorità;
- impostazione, attuazione e mantenimento nel tempo di un Programma di Gestione Qualità ed Ambiente capace di attuare le Politiche e di conseguire gli obiettivi ed i traguardi prefissati;

- controllo operativo delle attività e monitoraggio degli aspetti qualitativi ed ambientali significativi mediante misurazioni delle prestazioni operative ed ambientali;
- organizzazione di attività di formazione e sensibilizzazione del personale, necessarie ad assicurare la massima efficacia all'implementazione ed al mantenimento del Sistema di Gestione;
- assicurazione di un corretto ed efficace flusso di informazioni di carattere qualitativo ed ambientale all'interno della Società e nei confronti degli interlocutori esterni, sottoponendo periodicamente il Sistema di Gestione al riesame della Direzione, per garantire l'adeguamento dello stesso o di sue parti, ai mutamenti interni ed esterni che possono verificarsi;
- attivazione di un processo di miglioramento continuo nel Sistema di Gestione di Qualità ed Ambiente, in funzione delle evoluzioni organizzative, tecnologiche, legislative e normative;
- creazione di strumenti che consentano di documentare l'applicazione della Politica Aziendale della Qualità e dell'Ambiente all'interno dell'azienda, ai clienti, ai fornitori, agli enti di certificazione e di sorveglianza.

La direzione della **ALPLAST** s.r.l., in accordo con le norme previste nella conduzione aziendale, con le richieste specifiche dei clienti e con i requisiti cogenti ha stabilito di uniformare le proprie modalità gestionali e operative alle prescrizioni della norma ISO 22000:2005.

L'azienda infatti da anni pone la massima attenzione per garantire la sicurezza alimentare focalizzando il proprio lavoro su punti quali l'igiene delle lavorazioni e la salubrità dei prodotti al fine di dare sempre maggiore fiducia e garanzie ai propri clienti.

La Politica della Qualità aziendale dà priorità alla realizzazione di prodotti di fascia qualitativa elevata, utilizzando materie prime di alta qualità al fine di soddisfare al meglio le esigenze della clientela. Il rapporto con il cliente deve essere gestito tramite una comunicazione continua al fine di garantire la soddisfazione del cliente stesso.

Gli obiettivi e gli impegni del Sistema di gestione della Qualità devono essere compresi e fatti propri da tutti i livelli dell'organizzazione aziendale che deve tendere al miglioramento continuo e all'innovazione.

Pertanto, il **personale** dell'Azienda è la risorsa più importante per il raggiungimento degli obiettivi di Qualità.

**ALPLAST** SRL si impegna a creare un contesto aziendale che stimoli il dinamismo, la partecipazione, la chiarezza delle funzioni operative, il mutuo rispetto, sollecitando inoltre l'assunzione delle responsabilità da parte di tutti i dipendenti.

Tutto il Sistema di gestione della Qualità aziendale deve essere orientato al rispetto della legislazione vigente e dell'ambiente; è pure intenzione dell'Azienda proseguire nell'attuale politica di utilizzo di additivi solo se sicuri e necessari tecnologicamente.

Gli obiettivi e l'idoneità per la Politica della Qualità saranno costantemente riesaminati ed adeguati alle modifiche del mercato.

Seguendo i principi delle Buone Pratiche di Lavorazione (BPL o GMP) si assicura che le operazioni vengano eseguite secondo procedure definite ed applicate rientranti nelle specifiche della norma.

Controlli analitici e visivi vengono regolarmente effettuati nei locali di produzione per accertare l'osservanza degli standard di GMP.

Verifiche ispettive interne (VII) vengono eseguite per verificare la corretta applicazione ed efficienza dello SGA.

La politica della sicurezza sopra descritta viene comunicata tramite l'ausilio della bacheca presente all'interno dell'azienda e tramite la distribuzione del Manuale di gestione per la Sicurezza Alimentare. La sua comprensione viene verificata durante gli Audit Interni. Ad ogni Riesame da parte della Direzione (annuale) la politica viene analizzata, per verificarne la sua adeguatezza ed aggiornata per riesaminare gli obiettivi della sicurezza alimentare e determinarne di nuovi.

Le *best practies* all'interno di [ALPLAST](#):

- ) adesione alle associazioni Global Compact e Sedex.
- ) sviluppo delle proprie attività in linea con la sostenibilità e compatibilità ambientale
- ) creazione di opportunità per gli abitanti ed i collaboratori
- ) continuo miglioramento delle attività e delle prestazioni, attraverso un giusto equilibrio tra responsabilità sociale, ambientale ed economica
- ) regolari corsi di aggiornamento a cura di personale interno ed esterno qualificato
- ) periodiche riunioni di aggiornamento e verifica con la collaborazione di personale esterno esperto in sicurezza sul lavoro
- ) rispetto della libertà del personale di adesione sindacale ed il diritto alla contrattazione collettiva in conformità alla legislazione vigente ed ai contratti di lavoro.
- ) non utilizzo di lavoro infantile o di giovani lavoratori ancora in obbligo scolastico.
- ) (viene impiegato esclusivamente personale che abbia compiuto i 18 anni di età.
- ) garanzia di pari opportunità e libertà di seguire i propri principi e le proprie religioni a tutti i dipendenti
- ) selezione ed assunzione del personale in base alla specificità delle mansioni da ricoprire ricorrendo a parametri oggettivi quali livello e tipo di formazione, esperienza, competenze adeguate al profilo richiesto.



- J disponibilità in azienda, con cadenze periodiche, di uno “specialista sociale”, figura professionale che aiuta i lavoratori che ne fanno richiesta, su tematiche riguardanti la sfera sociale, privata ed aziendale.
- J agevolazioni alle lavoratrici madri (utilizzo del part-time) e permessi in base alle disposizioni della Legge 104.
- J realizzazione di un impianto di condizionamento e microfiltraggio dell’aria, utile per migliorare le condizioni lavorative all’interno degli stabilimenti produttivi.

Nel corso degli ultimi anni la ricerca è stata concentrata sui seguenti punti:

- J Sostituzione di vecchi impianti per iniezione materie plastiche, ad elevato consumo energetico, con nuovi impianti ad elevata efficienza e basso consumo.
- J Sostituzione di vecchi forni elettrici per stampa offset con nuovi forni a gas ad alto rendimento energetico. I nuovi forni, sono posizionati sopra la zona di stampa e quindi lontano dalla zona di lavoro dell’operatore. Tale intervento oltre a consentire un notevole risparmio energetico, ha permesso di migliorare notevolmente le condizioni di lavoro nei mesi estivi.
- J Recupero dei bancali in buono stato, utilizzati per il trasporto della merce. Fino al 2010, la merce veniva consegnata in bancali “a perdere” normalmente utilizzati per un solo trasporto. La quantità di legno sprecato era notevole ed i costi molto elevati. Il lavoro di recupero è stato esteso anche a livello europeo. Il lavoro ha coinvolto anche i clienti esteri ed i trasportatori. I primi sono stati incentivati al recupero, garantendo forniture di bancali a misura standard e garantendo un recupero periodico (in tempi stretti) dei bancali per evitare costi di immagazzinamento. Con i trasportatori sono stati accordate tariffe speciali per il recupero, al fine di non far gravare eccessivamente i costi sul bilancio aziendale.
- J L’obiettivo per i prossimi è quello di ridurre ulteriormente i consumi energetici attraverso un’analisi approfondita delle esigenze energetiche. Questo tipo di analisi è coadiuvata da personale esterno specializzato nel controllo degli sprechi energetici. Oltre all’analisi dei consumi elettrici, è in corso un progetto di analisi dei consumi degli oli idraulici usati per le presse (inquinanti). È in corso un progetto per un eventuale riciclo degli oli idraulici atto a ridurre lo spreco di questo inquinante.
- J Contemporaneamente è in corso un’azione di controllo per il risparmio di inchiostri utilizzati per la stampa, (inquinante) atta a ridurre lo spreco di questi prodotti. Gli altri sottoprodotti delle lavorazioni Alplast sono riciclabili interamente.

L’azienda inoltre è molto attenta alle **attività culturali, benefiche che si svolgono sul territorio**, garantendo regolarmente un contributo economico alle associazioni agli enti che le promuovono.

**Alplast** opera nel pieno rispetto della trasparenza, correttezza, ed imparzialità nella conduzione delle proprie attività, ed esige dai propri collaboratori di attenersi a tali principi.

Un importante spunto al nostro progetto di tesi ci è stato fornito dal Dott. Gorla nell'ambito dell'intervista dello scorso 6 marzo: *“E' stato molto difficile far riconoscere – anche in un contesto cristiano – l'eticità di impresa, ossia la considerazione che la generazione di profitto da parte di un imprenditore non sia deplorabile (pur costituendo la propria fonte di sostentamento). Lunga è la diatriba nell'economia politica relativamente al riconoscimento dell'eticità del profitto, soltanto nell'era contemporanea divenuta condivisa”*.

Pertanto, pur partendo dal presupposto che in un ambito profit – come quello che stiamo ora analizzando – il modello di *business* debba essere economicamente sostenibile, assistiamo oggi ad uno “spostamento” del concetto di eticità nel senso che lo stesso non deve essere misurato soltanto sull'impatto ambientale, sulla comunità e sul personale in senso stretto, bensì, specialmente in presenza di grandi aziende, l'indicatore etico sintetico può e deve essere quantificato anche in termini di opportunità occupazionali generate sul territorio.



[Alplast](#) s.r.l. riceve il certificato ufficiale di ArBio per il progetto “*Conservazione di una Foresta Aziendale*”. - ottobre 2016





<https://www.barberodavide.it/>

La storia della Barbero inizia a Mombercelli nel 1838, come si legge in alcuni documenti dell'archivio storico del Comune stesso sui quali risulta che Filippo Barbero svolgeva attività di confetturiere e "prestinaio" (panettiere, nonché una sorta di pasticcere)

Data ufficiale della fondazione è il 1883, anno in cui Melchiorre Barbero prese la licenza per la vendita di "**torroni e noasetti**".

Intorno agli anni '20 del 900 la sede si sposta ad Asti. (Davide Barbero si sposa con Paola Gerbi, figlia del ciclista Giovanni Gerbi, la cui bicicletta è appesa dentro il Diavolo Rosso).

La sede attuale è in via Brofferio 84, in un immobile di epoca preindustriale che ha mantenuto intatta l'atmosfera dell'epoca. La famiglia ha recuperato un intonaco del periodo in cui vi era ancora uno spazio dedicato all'altra azienda di famiglia (biciclette Gerbi).

Il sig. Davide, il titolare, è molto fiero della sua famiglia, delle conoscenze che gli sono state trasmesse ed è un imprenditore che guarda al futuro senza paura; il suo motto è stato: " *Resistere, resistere, resistere*" coniato a causa di una serie di problemi legati alla posizione fisica dell'azienda che risulta molto scomoda e poco pratica per essere raggiunta da fornitori, per il carico merci, per la gestione del ciclo produttivo in genere.

La produzione è prevalentemente realizzata a mano (attualmente lavorano in azienda una ventina di dipendenti tra produzione ed amministrazione); solo alcune fasi sono svolte dalle macchine, antiche per quanto riguarda la lavorazione e moderne per il confezionamento; il titolare ci tiene a precisare che vengono utilizzate al 100% materie prime del territorio, e la qualità di tali materie è una prerogativa su cui insiste particolarmente.

*"La Ditta Barbero - afferma il proprietario- ha mantenuto sempre uno stretto legame con la città durante tutta la sua storia".* E la presenza di un Museo all'interno dello stabilimento è una conferma della volontà di consolidare tale legame con il territorio e le sue tradizioni.

Sempre in linea con il sostegno al territorio si colloca la scelta aziendale di privilegiare nella distribuzione dei prodotti le piccole botteghe e i negozi specializzati del *fine food*

*" A breve termine - continua il titolare - si configura la ristrutturazione dell'immobile adiacente in cui sorgerà una caffetteria, il nuovo punto vendita, il laboratorio a vista e il nuovo allestimento del museo: sarà totalmente rivisto con l'installazione di pannelli interattivi per rendere più coinvolgente l'esperienza dei visitatori."* *"Sarà il "Nuovo Polo Turistico"* - così l'ha definito il proprietario, che crede molto nelle potenzialità del nostro territorio in termini di attrattiva turistica.

questi i prossimi eventi in cui sarà coinvolta la ditta:



**TASTE THE FUTURE**  
COLOGNE, 05.-09.10.2019

*“Dobbiamo ascoltare il linguaggio della natura e rispondervi coerentemente”*



Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento

Inizia a Cocconato, paese arroccato sulle colline del Monferrato astigiano, la storia della famiglia Bava.



La famiglia Bava coltiva vigne in questo territorio fin dal 1600 e nel 1911 costruì proprio qui la sua prima cantina.

Dalla creazione della cantina di Cocconato sono ormai trascorse più di cento vendemmie e si sono avvicendate cinque generazioni. Le migliori Barbere Bava, nel tempo, si sono fatte conoscere in molti paesi del mondo grazie all'alta qualità di questa produzione.



Oggi la proprietà della famiglia si estende in Monferrato e nelle Langhe, con cinquantacinque ettari di vigneti e venti di prati e boschi spontanei, coltivati con la stessa sensibilità di un tempo e la cura e l'attenzione di una volta, per un'agricoltura sostenibile con un impatto ridotto sull'ambiente.

Passando accanto ai vigneti Bava, chiunque può notare gli sfalci di erba e i resti della potatura usati come concimi naturali, i pali utilizzati, tutti rigorosamente in legno proveniente da foreste rinnovabili o l'inerbimento tra i filari, che non solo consente di prevenire l'erosione del terreno, ma attesta l'esclusione dei diserbanti.





*“Il cambiamento (che può derivare da fattori endogeni così come da fattori esogeni) non è da considerarsi un elemento negativo, bensì tante volte un’opportunità – afferma il Dott. Roberto Bava, Titolare dell’Azienda di famiglia – si pensi all’avvento dell’HACCP all’inizio considerato invasivo è poi divenuto un’acquisizione di conoscenza”.*

L’Azienda – oltre ad investire in formazione del personale, salute e sicurezza – ha inventato un corso di inglese specifico sul *core business*, il vino, raccolto poi in un manuale ed utilizzato dall’Unione Industriali.

*“Chi va via da noi per qualche ragione – afferma il Dott. Bava riferendosi al personale – si porta dietro un patrimonio di conoscenze, di networking prezioso. Siamo attenti a sviluppare un buon clima aziendale, motivando il più possibile i dipendenti”.*

Per quanto attiene il rapporto con l’ambiente, già da tempi non sospetti l’Azienda investe in sostenibilità ed in una filosofia a basso impatto ambientale: l’Azienda produce mediante i 4 impianti solari di cui è dotata più energia elettrica di quanto non ne consumi, risultando essere completamente autonoma su un piano energetico. Ma non soltanto, l’atteggiamento in vigna fa anche la sua parte: in luogo dell’utilizzo dei diserbanti, viene bruciata oppure piantata l’erba. *“Vogliamo che tale atteggiamento di rispetto nei confronti dell’ambiente emerga anche nella vita quotidiana. Le nostre bottiglie sono costituite da vetro riciclato all’80% (perché in quantità maggiore non si potrebbe tecnicamente) ma in particolare hanno un peso di 180 grammi – al di sotto della media che comporta risparmio in termini di emissione di CO<sub>2</sub>, anche per quanto riguarda l’ottimizzazione dei costi e delle quantità trasportate. Il protocollo ad hoc utilizzato si chiama: **Bava.green** (<https://www.bava.com/bava-idee-per-ambiente/bava-green/>). L’Azienda è anche attiva a livello di circular economy, ponendo in essere tutta una serie di attività di recupero su materiali. Conseguentemente all’attenzione nei confronti dell’ambiente, anche la selezione dei fornitori avviene sulla base di criteri di sostenibilità”.*

Notevole è inoltre il confronto con Autorità ed Enti pubblici: *“Siamo fondatori di diversi Consorzi(<https://www.horecanews.it/e-nato-il-consorzio-del-vermouth-di-torino-la-presentazione-a-vinitaly-2019/>) – afferma il Dott. Bava – è importante per noi sia il networking sia lo sharing”.* Abbiamo inoltre una partecipazione attiva alle iniziative relative alle tematiche di sviluppo locale, aiutando i comuni del sud-astigiano ad organizzare concerti ed offrendo vermouth a tutti, a conferma dello **stretto legame con il territorio!**”.

[https://www.youtube.com/watch?v=GGs\\_UWgCtIA](https://www.youtube.com/watch?v=GGs_UWgCtIA)

Infine ci è stato segnalato come ogni tanto sia presente in Azienda qualche giovane studente, limitatamente ad attività curricolari ed universitarie: il dato rilevante è che 2 su 3 vengono poi assunti.

Le linee della politica aziendale sono indicate in un manifesto che ne definisce l'identità::



<https://www.bava.com/bava-idee-per-ambiente/il-manifesto/>

In occasione della centesima vendemmia Bava, è stata organizzata nella cantina di Cocconato una mostra di menu storici e contemporanei focalizzata sul vino nei menu, dalla “lista cibaria” al tablet.

Un interesse, quello per la cucina, da sempre vivo nella famiglia Bava, che si è più volte sposato a quello per l’arte dando vita a una lunga serie di eventi, curiosi, golosi e originali, organizzati in Italia e all’estero a partire dagli anni Novanta.

Per ognuno di questi eventi è stato ideato un menu, strutturato attentamente con gli chef e i sommelier coinvolti e disegnato con la collaborazione di artisti e grafici per essere stampato in Italia, sempre a tiratura limitata e numerata e mai uguale al precedente.

Una collezione di gusti, sapori, ingredienti, abbinamenti, ma anche paesaggi, culture, protagonisti, amici e interpretazioni che sono entrati a far parte della storia dell'azienda, e giorno dopo giorno, evento dopo evento, contribuiscono a farla crescere.

Seguono alcuni esempi di menu storici della collezione Bava (in ricordo di Domenico Musci, collezionista appassionato oltre che pittore e scultore, membro dell’Accademia Italiana della Cucina) e il più recente (14/02/19) menu proposto dalle Cantine Bava.





*"Lo sanno tutti che Bosca vuole dire amore per la tradizione, per il territorio, per la storia ....ma se devi raccontare Bosca devi anche parlare di festa"*

<https://www.bosca.it/>

La celebre cantina Bosca di Canelli rappresenta il luogo in cui è nato lo spumante e da cui è partita l'industria mondiale delle bollicine; l'azienda ha sempre lavorato sull'innovazione conquistando posizioni di leadership sui mercati internazionali. A portare avanti lo spirito dell'azienda con preparazione e passione sono oggi Pia e Polina, le prime donne della famiglia a guidare la cantina che mantengono salda l'anima Bosca, da sempre vicina al territorio e contemporaneamente orientata al business internazionale, caratterizzata da inserimenti nel mercato dello spumante in modo audace e moderno.

A confermare questa tesi sono state le parole della nota imprenditrice Pia Bosca che abbiamo incontrato, la quale ci ha evidenziato non soltanto il sostegno e l'attaccamento al territorio, bensì anche un alto grado di attenzione verso i dipendenti con moltissimi corsi in salute e sicurezza sul lavoro, così come forti investimenti economici in formazione ed aggiornamento. *“Negli uffici c'è una prevalenza di donne, mentre i tecnici nelle cantine sono prevalentemente uomini, come ovvio per il tipo di attività. In linea sono presenti cinque donne, di cui una etichettatrice, il ruolo più ambito in quanto di maggiore responsabilità”*. – ha assertedo la Dott.ssa Bosca.

L'Azienda di recente ha ricevuto non pochi riconoscimenti in relazione alle “buone pratiche” realizzate. Tra questi si annoverano il **Premio Industria Felix**, inchiesta sui bilanci di 8.300 aziende italiane realizzata da 'Industria Felix Magazine' in collaborazione con l'Ufficio Studi di Cerved Group: gli indicatori di valutazione sono stati in questo caso la misurazione dell'incremento di fatturato e dell'incremento degli utili.



*“Questo premio – commenta Pia Bosca – giunge tanto inaspettato quanto gradito. Siamo orgogliosi di veder riconosciuto il nostro impegno nell'ambito di un'indagine così ampia. Anche se l'85% del nostro prodotto è destinato all'estero, mia sorella ed io siamo saldamente ancorate all'Italia e al nostro*



*territorio, che cerchiamo di sostenere perché possa essere sempre fecondo e produttivo*<sup>35</sup>.

*Come donne abbiamo anche deciso di sostenere altre donne, che come noi credono nei valori dell'impegno e della lealtà: siamo infatti orgogliosi sponsor della squadra femminile di volley AI Bosca San Bernardo Cuneo e di altre realtà sportive piemontesi. Dopo tanti anni di espansione all'estero, vogliamo guardare con maggior attenzione al mercato italiano: speriamo di essere nuovamente nella classifica Felix il prossimo anno".*

Il sostegno alle donne da parte dell'Azienda è stato nuovamente riconosciuto in occasione del Premio Calicanto assegnato ad Uni-Astiss lo scorso 12 aprile:

<https://www.atnews.it/2019/04/con-il-calicanto-premiare-le-scuole-e-aziende-astigiane-virtuose-nelle-pratiche-di-pari-opportunita-fotogallery-68738/>

L'Azienda Bosca è inoltre socia di Ethica, Associazione nata nel 1991 per iniziativa di alcuni imprenditori e dirigenti che operano nell'area di Asti, la cui missione consiste nel promuovere la convinzione che le imprese vincenti siano quelle rette da una seria etica imprenditoriale:

<http://www.ethicaforum.it/>

Non scontata è la politica di **welfare aziendale** portato avanti in Azienda: i servizi per i dipendenti vanno dalla redazione dei 730, all'attenzione nei confronti dei figli degli stessi, e addirittura alla rinegoziazione dei mutui accesi presso gli Istituti Bancari tramite l'Ufficio Legale dell'Azienda.

Anche a livello di **ambiente**, l'Azienda Bosca è molto attenta, disponendo di molte certificazioni ambientali e sulla qualità:

<https://www.bosca.it/certificazioni/>.

Si preoccupa altresì dell'impatto nei confronti dell'ambiente impostando un discorso di *circular economy*: i rifiuti organici costituiscono parte dell'alimentazione (foraggio) delle mucche; è inoltre presente un impianto di depurazione gestito da due tecnici specializzati.

Utilizza anche fonti rinnovabili: i pannelli solari approvvigionano 1/3 del fabbisogno energetico dell'Azienda; i restanti 2/3 provengono dall'utilizzo di energia idroelettrica.

Il legame tra il territorio e l'Azienda è molto saldo: *"Nel momento in cui c'è bisogno noi ci siamo"* ha affermato Pia Bosca *"talvolta, un costante interessamento nei confronti del territorio ci ha portato anche un ritorno: si pensi al riconoscimento UNESCO delle Cantine nel 2014" – "ma anche qualora il ritorno non ci sia, noi ci attiviamo ugualmente"*. Si evidenzia dunque un rapporto sinallagmatico tra le Aziende – come questa – ed il contesto territoriale in cui, se lo scambio è proficuo, produce un ritorno

---

<sup>35</sup> La voce di Asti, 22 marzo 2019, Comunicato stampa.

positivo per entrambi, anche talvolta in un'ottica di “*do ut des*” (i passaggi nelle Cantine – pari a 13.000 circa – hanno generato – a seguito del riconoscimento Unesco – 100.000 Euro di fatturato.

Ma l'impegno nel sociale dell'Azienda non si ferma qui: oltre alle varie sponsorizzazioni alle squadre sportive locali ed all'acquisto di un'ambulanza, è stato recentemente lanciato uno spumante bio, il cui 20% dell'incasso su ogni prodotto viene demandato a Telethon.

*«Abbiamo scelto lo spumante bio – spiega Pia Bosca, CEO della storica azienda piemontese – poiché si rivolge ad un consumatore attento alla salute e sensibile alle cause sociali. La vendita sta avendo un grande successo e ci auguriamo che la visibilità televisiva di questi giorni aiuti a dare un ultimo importante contributo»<sup>36</sup>.*

---

<sup>36</sup> La Stampa, 21/12/2018.



Ca' Mariuccia è un'azienda agricola etica, orientata ai principi della permacultura e alla diffusione di metodi e pratiche ecosostenibili.



La cascina si trova ad Albugnano sulle colline del Monferrato ed è un tipico casale piemontese da sempre destinato ad azienda agricola per la coltivazione di nocciole e la produzione vitivinicola.

I lavori di ristrutturazione hanno seguito le pratiche e i principi dell'autocostruzione e della costruzione partecipata, con l'utilizzo di materiali naturali o il riutilizzo di materiali di recupero.



L'interesse principale dei titolari, **Angela e Andrea Pirollo** è rivolto ad approfondire e diffondere la sensibilità su temi come: la biodiversità, l'autodeterminazione delle comunità rurali, il cambiamento climatico, lo spreco alimentare, l'autoproduzione, l'economia circolare.

<https://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/ristoranti/albugnano-agriturismo-ca-mariuccia>



## L'ALTO NEBBIOLO DEL MONFERRATO

L'Azienda è tra i soci fondatori dell'associazione ALBUGNANO 549 che riunisce 13 produttori del territorio di produzione dell'Albugnano doc compreso tra i comuni di Albugnano, Castelnuovo Don Bosco, Passerano Marmorito e Pino d'Asti. L'Albugnano 549 è un Nebbiolo affinato in legno per un minimo di 18 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi.

La comunità cresce seguendo una filosofia basata sulle “tre A” che Andrea descrive in questo modo: *“La A di autodeterminazione attraverso il coinvolgimento del territorio con le iniziative culturali, come la presentazione dei libri (a Ca' Mariuccia sono stati già ospitati Luca Mercalli e Maurizio Pallante), la divulgazione e i corsi formativi. La seconda A sta per autoproduzione perché il nostro modello produttivo non è finalizzato al mercato, ma alla comunità. Infine la A di anarchia, per slegarci dalle logiche di un modello agricolo meccanicistico e produttivistico che non ha niente a che fare con quello esistente all'inizio del secolo scorso ma piuttosto basato sulla conservazione delle tradizioni contadine, la cura e la salvaguardia delle biospecie”.*

<https://www.youtube.com/watch?v=8szVkOnri0U>

<https://www.youtube.com/watch?v=Rx1h1FwZrCc>

<https://www.terranuova.it/News/Le-aziende-informano/Ca-mariuccia-ospita-la-I-edizione-di-Mercato-in-Cascina>

Il progetto **«Mercato in cascina»** si è sviluppato con la creazione di uno spazio commerciale all'interno di Ca' Mariuccia – aperto agli ospiti del ristorante e agli abitanti della zona – in cui vendere prodotti della cascina ed altre eccellenze del territorio selezionate.

Precisa il titolare: **«Mercato in cascina»** vuole da un lato fornire un servizio agli abitanti nel nostro territorio, dando loro la possibilità di acquistare prodotti selezionati di qualità e di cui è possibile conoscere con certezza la provenienza, dall'altro creare nuove relazioni tra i produttori e le famiglie che condividono gli stessi valori orientati al benessere della Terra, con lo scopo di creare terreno fertile per lo sviluppo di reti locali, provinciali o regionali”

Ca' Mariuccia è molto attiva sul piano dell'integrazione sociale: *“Portiamo avanti un progetto sociale attraverso l'inclusione di persone diversamente abili che possono usufruire, per esempio, di una serra accessibile grazie al terreno rialzato.- afferma il titolare- Siamo anche un centro di inclusione per ragazzi extracomunitari con progetti di formazione lavoro organizzati con il Centro Migranti di Torino”.*

Cà Mariuccia ospita anche la S.A.N. – SCUOLA DI AGRICOLTURA NATURALE volta a diffondere una migliore conoscenza dei concetti di agricoltura naturale e delle pratiche ad essa connesse:

<http://www.san-italia.it/wp-content/uploads/2019/02/san-italia.png>

<http://www.greenews.info/rubriche/ca-mariuccia-lazienda-di-albugnano-dove-si-accarezza-la-terra-e-si-semina-permacultura-20170301/>

<http://www.greenews.info/rubriche/ca-mariuccia-lazienda-di-albugnano-dove-si-accarezza-la-terra-e-si-semina-permacultura-20170301/>

Nella stessa ottica si collocano le giornate di studio indette e svolte presso la struttura, a cui abbiamo partecipato nell'ambito del Master:

<http://www.lastampa.it/2018/07/20/asti/a-ca-mariuccia-architetti-e-ricercatori-studiano-lagricoltura-e-lambiente-del-futuro-pLgr2GX78OFMV7VHLQLiBO/pagina.html>

O ancora le attività didattiche anche per i più piccoli:

<http://www.asilonelbosco.com/wp/locations/azienda-agricola-ca-mariuccia/>



La Fra S.p.A. è un'Azienda leader mondiale nella creazione e produzione di **articoli innovativi** principalmente nei settori medicale ed alimentare, ma anche nel settore dei prodotti per l'agricoltura e l'industria.



L'Azienda investe tantissimo in aggiornamento, salute e sicurezza: *“Nessuno mette piede in Azienda se non ha fatto formazione apposita”* – afferma la Responsabile delle Risorse Umane che abbiamo intervistato, Sig.ra Carla Calosso. *“Ad un periodo di formazione iniziale, segue un affiancamento che va da un minimo di un mese o due fino ad un massimo di anche 6/12 mesi, dipende dal tipo di attività”*: si spiega dunque come fortissimi – anche economicamente – siano gli investimenti in questo senso. L'Azienda è costituita prevalentemente da donne: *“per il tipo di attività svolta, più del 50% sono le donne impiegate per la maggiore manualità rispetto agli uomini; cerchiamo di concedere i part-time che ci vengono richiesti”*.

Politica della Fra S.p.A. è di anticipare le scadenze di formazione obbligatoria (ad esempio 6 ore di formazione ogni 5 anni) ponendo in essere tutti gli anni 2/3 ore. La formazione è svolta da RSPP esterni che hanno una profonda conoscenza dell'Azienda su argomenti scelti *ad hoc* legati al *core business*. Ad esempio (ci è stato raccontato nel corso dell'intervista) sono state proiettate – in un corso sulla sicurezza – alcune fotografie di situazioni con anomalie strutturali ed è stato spiegato il perché e la modalità di comportamento corretta.

Il livello di coinvolgimento del personale è un argomento molto sentito in Azienda: si organizzano riunioni periodiche di staff, ossia delle “Assemblee” con cadenza almeno trimestrale.

La Fra inoltre controlla le emissioni nocive, misurando il livello delle emissioni in atmosfera; è presente in Azienda un impianto fotovoltaico che produce circa 98.000 Kw all'anno, pari al 5% del fabbisogno energetico dell'Azienda; si sta inoltre attualmente lavorando alla messa in funzione di un economizzatore di corrente che – in ottica di risparmio energetico – andrà a ridurre i consumi di circa il 7%.

A livello di smaltimento dei rifiuti, è presente un contratto annuale stipulato con uno smaltitore.

Molto stringente è inoltre il processo di valutazione e di scelta dei fornitori: oltre ad una valutazione iniziale, è necessaria la conformità a determinate regole. In buona sostanza, i fornitori devono compilare delle schede dalle quali deve risultare la conformità a richieste di matrice europea<sup>37</sup>. Il processo è però anche estremamente stringente nei confronti della stessa Fra S.p.A. che riceve, specialmente con riferimento all'attività alimentare che pone in essere, la richiesta di certificazioni sulla qualità da parte dei propri Clienti. Per quanto riguarda invece l'attività medica, un'azione di costante monitoraggio viene svolta da parte delle strutture ospedaliere presso le quali la Fra S.p.A. partecipa a gare d'appalto.

---

<sup>37</sup> Cfr. Commissione delle Comunità Europee, Libro Verde *“Promuovere un quadro europeo per la responsabilità sociale delle imprese”*, Bruxelles, 18 luglio 2001.





## FRATELLI DURANDO

<http://www.fratellidurando.it/> [https://www.youtube.com/watch?v=ieF3\\_r1Bh9U](https://www.youtube.com/watch?v=ieF3_r1Bh9U)

*“La terra è per la nostra famiglia una parte di codice genetico, è l'essenza più profonda e radicata di noi stessi, un modo di essere e di vivere, è ciò che ci ha portati fin qui, oggi, ad amarla più di ieri e ci spinge ogni giorno a continuare, facendo ciò che facciamo con sempre maggiore passione”*

*Alessandro Durando*

Con queste parole il titolare dell'Azienda testimonia l'amore per la terra di un'intera famiglia da più generazioni. Anche la denominazione dell'agriturismo connesso all'azienda (**Terra d'origine**) vuole dare un segno forte di appartenenza al territorio del Monferrato: *“Coltiviamo il desiderio di un turismo sostenibile, locale e sociale - continua il sig. Durando - La bellezza del nostro Monferrato è la ricchezza che cerchiamo di preservare, giorno dopo giorno, per donarla a voi e ai nostri figli.”* L'Agriturismo, attivo dal **2016**, opera all'insegna della cucina tipica monferrina e offre tra gli ingredienti del menù tutti i prodotti presenti in sede.

In azienda si producono e si lavorano Nocciole Piemonte IGP (il settore corilicolo è presente a partire dal 2008) e loro derivati (crema di nocciole), vino (Grignolino d'Asti, Barbera d'Asti, Ruché di Castagnole Monferrato), farine ricavate da un antico mulino a pietra: la macina risale alla fine del XIX secolo e dal 2013, anno in cui è stata introdotta, si è dato inizio alla produzione di farine di farro e mais 8 file, cereali coltivati in azienda.

### INIZIATIVE SUL TERRITORIO:

Tramite l'Associazione *"Incontri"* di Asti, <https://associazioneincontri.netsons.org/> l'Azienda ha organizzato corsi di formazione e di avviamento al lavoro di giovani migranti

Per il sig. Alessandro l'accoglienza è importante; bisogna saper ascoltare ed essere un punto di riferimento: *“Le cascine- come le aziende e le case private- devono ritornare ad essere un luogo d'incontro, un punto di riferimento per chi è in difficoltà cercando di andare oltre le apparenze”*



#### Politica ambientale:

- ) progetti e partecipazione a bandi (es. Misura 16 del PSR 2014-2020) per la riduzione degli scarti di lavorazione agricola, corilicola in particolare, grazie al riutilizzo dei gusci e delle pellicine delle nocciole in vari ambiti:
- ) collaborazione con il Politecnico di Torino per lo studio di un possibile nuovo utilizzo in bioedilizia (dalle pellicine si crea una bio malta) oppure dagli stessi si possono creare creme dalle proprietà antiossidanti o conservanti naturali.
- ) riduzione al minimo degli scarti e obiettivo di un'attribuzione di un valore economico ai medesimi

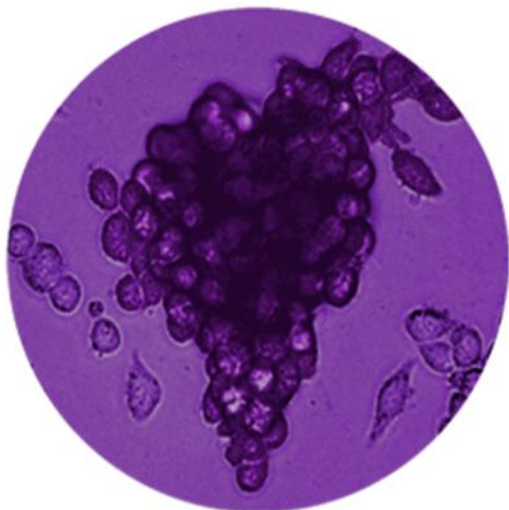
#### Attenzione al territorio:

- ) promozione di un turismo slow e sostenibile (es. noleggio di e-bike)
- ) collaborazione con l'Istituto Agrario "Penna" in progetti di ASL
- ) collaborazione con il Politecnico di Torino
- ) Agrisummer, <https://www.youtube.com/watch?v=7ITE1UND2vg> centro estivo in campagna che “semina consapevolezza” tra le nuove generazioni.
- ) ideazione di un programma di “agricoltura terapeutica” (in fase di elaborazione)



*.....dalla “buona” azienda al connubio di aziende: un esempio di associazione*

...una rete di imprese multisettoriali, gli scarti di vinificazione, importantissime biomolecole, la creazione di una nuova economia: **INNUVA**



Si scrive scarti si legge tesori, da una delle eccellenze del nostro territorio si può generare innovazione, **INNUVA** cerca di guidare questo processo

L'associazione INNUVA, istituita il 27 gennaio 2014, è un'iniziativa senza scopo di lucro che si pone come obiettivo la generazione di una rete di imprese/enti di ricerca accomunati dall'interesse nello sfruttamento delle proprietà delle molecole derivanti dagli scarti della lavorazione dell'uva. All'interno degli scarti della lavorazione dell'uva sono presenti numerose molecole polifenoliche, che rivestono un ruolo fondamentale nel regolare i processi di invecchiamento cellulare e i processi infiammatori dovuti ai radicali liberi grazie alle loro proprietà antiossidanti. Questi polifenoli possono tuttavia trovare applicazione in svariati settori produttivi: dal biomedicale al farmaceutico come molecole terapeutiche, dal nutraceutico all'alimentare come integratori, per arrivare fino al settore del benessere come coadiuvanti per prodotti cosmetici, del tessile e delle energie rinnovabili in quanto molecole coloranti e fotosensibili. L'attività, condotta dall'associazione, di diffusione e di amplificazione di tali conoscenze ha come scopo quello di facilitare il loro sviluppo e la loro implementazione per creare valore ed innovazione.

Attualmente gli scarti di lavorazione dell'uva sono “prodotti” di valore quasi nullo: nella migliore delle ipotesi vengono utilizzati come fertilizzanti, biomasse o per la

produzione di distillati; nella peggiore rappresentano un costo aggiuntivo per il produttore vinicolo che li deve smaltire. In realtà, da questi scarti possono essere estratte numerose classi di polifenoli, che possono trovare applicazione in svariati settori, trasformandosi in prodotti ad alto contenuto tecnologico. Questo è reso possibile attraverso lo sviluppo di una solida base scientifica, che INNUVA vuole creare e diffondere.

Inoltre, il recupero degli scarti di produzione è un concetto che non deve essere solo frutto di una moda temporanea, ma deve diventare un movimento che permette di trasformare oggetti apparentemente senza alcun valore in tesori e concentrati di innovazione.

In un'ottica di eticità, il completamento della filiera vitivinicola porta alla valorizzazione di un'economia basata su fattori fondamentali, quali l'aumento di occupazione, l'attrazione di capitale umano e di specializzazione scientifica, oltre che una ricaduta sull'attività turistica e un esempio di promozione sociale.

Gli associati nell'astigiano:





Passione per la propria terra, rispetto per le tradizioni e, allo stesso tempo, innovazione, ricerche ed estrema attenzione alla qualità, alla promozione e alla distribuzione dei propri prodotti. Queste sono le linee guida di tutta l'attività di Gancia; sono questi valori e questi principi, sempre presenti e confermati in oltre 150 anni di storia aziendale, che ci sono stati spiegati nella nostra visita all'Azienda in data 25 marzo u.s.

Per quanto riguarda l'attenzione nei confronti del personale, molti sono gli investimenti in formazione ed aggiornamento – anche dettati dalla tipologia di attività svolta – .

**Gancia** mostra una peculiarità rispetto alle altre aziende intervistate: facendo parte di un gruppo a livello internazionale (il Direttivo di Gancia è passato in mano ai russi), l'Azienda è tenuta al rispetto di tutta una serie di stringenti norme infragruppo derivanti da una politica interna di gruppo – oltre alla normativa italiana – sia in materia ambientale sia in tema di personale.

L'Azienda è tenuta ad inviare settimanalmente una reportistica al Gruppo tanto relativamente alla denuncia infortuni quanto a quella di mancati infortuni, ha posto in essere un sistema anticaduta per coloro che si calano nelle cisterne, è stato effettuato un investimento per circa 150.000 Euro (tra la formazione per il rilascio dei patentini, gli esami di gas tossici,...) per l'acquisto di una centrale frigorifera di ammoniaca certificata e dichiarata di cui dispongono soltanto due Aziende in tutto il Piemonte; l'Azienda è ora in procinto di attrezzarsi per l'utilizzo di centrali termiche e relativa formazione del personale, il tutto dovuto all'abbassamento dei limiti di inquinamento da parte della Regione Piemonte.

Sempre a livello ambientale, Gancia effettua costantemente la misurazione del livello di emissioni, inviando comunicazioni. Inoltre, lo scorso anno è stata effettuata la pratica AUA (Autorizzazione Unica Ambientale) che prevede sia il controllo degli scarichi tramite il prelievo di acque dal sottosuolo sia l'emissione nell'atmosfera che ha una validità di 15 anni (salvo modifiche normative e/o aziendali).

Lo smaltimento dei rifiuti è gestito mediante la raccolta differenziata con smaltitori autorizzati per i diversi rifiuti speciali e la presenza di un impianto di depurazione.

Dispongono di un **codice etico** (che certifica ad esempio l'assenza di lavoro minorile) che viene loro richiesto da Aziende acquirenti di prodotti (es.

bottiglie). Tale codice è stato loro richiesto anche per la vendita in altri Paesi europei, tra cui di recente la Svezia.

Trattandosi di un'azienda di oltre 300 dipendenti (di cui donne in misura maggiore a livello impiegatizio, e uomini nel settore operaio) sono normativamente tenuti ad effettuare una statistica obbligatoria proposta dalla Regione Piemonte. Hanno premi di risultati per i dipendenti tra i più alti a livello regionale, discussi con RSU, Sindacato dei lavoratori e Sindacato provinciale. Organizzano la “**giornata della sicurezza**” anche con partecipazione esterna che viene svolta a rotazione in diverse aziende ed in occasione della quale viene spiegato l'utilizzo di un defibrillatore che è a disposizione dei dipendenti in caso di necessità, anche se non previsto obbligatoriamente dalla normativa.

Eticamente, l'appartenenza ad un Gruppo di portata multinazionale che richiede determinati requisiti si è rivelata dunque per l'Azienda un'opportunità, specie in materia di sicurezza e di personale.

**Gancia** è al servizio del territorio, mette spesso a disposizione i propri locali per attività comunali di vario genere, tra cui le rappresentazioni cinematografiche, disponendo di una sala cinema. E'sponsor delle serate di promozione dell'Alta Langa; partecipa a bandi locali, l'ultimo per il rifacimento del centro di pigiatura, il PSR. La partecipazione al PSR prevede determinate attività ai fini della valutazione abbastanza stringenti, i cui criteri prevedono ad esempio l'acquisto dai piccoli fornitori locali, contratti e sostenibilità con fornitori e contadini anche di durata pluriennale, l'acquisto di materie prime dai contadini piuttosto che dalle grandi aziende (filiera corta sul territorio ).



*Le cattedrali sotterranee, cantine storiche di **Gancia**, si snodano e sono conservate nel sottosuolo della città di Canelli.*

*Per la loro bellezza e importanza, sono state scelte dall'Unesco per essere riconosciute patrimonio mondiale dell'umanità, nell'ambito del progetto di candidatura dei paesaggi vitivinicoli del Sud Piemonte.*



150 ettari di vigneto per produrre e valorizzare dal 1956 ad oggi i migliori vini del territorio piemontese.

L'Azienda è di medie dimensioni, conta una trentina di addetti in stabilimento e collabora con alcune cooperative munite di apposite certificazioni per la lavorazione dei vigneti.

Forte è l'attenzione al personale che si concretizza in questo modo:

- ) frequenti corsi di sicurezza
- ) costante formazione dei dipendenti (dal marketing alla produzione, alla vendita ed alla cantina).
- ) misure di conciliazione vita -lavoro soprattutto per le loro lavoratrici in caso di maternità e in particolari momenti della vita di un dipendente in cui c'è bisogno di sostegno economico (TFR anticipato)
- ) predisposizione di un buon clima aziendale, testimoniato anche dal basso turn-over
- ) flessibilità dell'orario in base alle esigenze reali dell'azienda e del lavoratore
- ) dotazione di macchinari tecnologici in cui viene quasi azzerato il lavoro usurante derivante dal lavoro in linea.
- ) realizzazione di tirocini formativi in base all'effettiva disponibilità di ogni settore aziendale.

<https://www.michelechiarlo.it/about/sostenibilita/>

*“Michele Chiarlo ha scelto un approccio sostenibile integrale, un’attenzione all’ambiente e al contesto produttivo che si riverbera in ogni scelta della cantina al fine di tutelare un paesaggio che è alla base stessa della qualità dei propri vini. Abbiamo messo a punto e stiamo implementando azioni e pratiche virtuose, per migliorare la sostenibilità di tutta la filiera e accrescere la sensibilità del consumatore finale, prendendoci cura del paesaggio come bene comune”:* queste parole del Titolare esprimono perfettamente le linee della politica aziendale in tema di sostenibilità ambientale.





E ancora: *"Dalla gestione dei vigneti alla cantina, dall'attenzione ai materiali impiegati alle energie rinnovabili, il nostro obiettivo è la leggerezza: l'impatto ambientale, dalla vite al tavolo del consumatore, dovrebbe gradatamente e costantemente essere ridotto a favore di un'espressione sempre più autentica e in equilibrio con la natura"*

L'Azienda mette in atto pratiche rispettose della naturale evoluzione dei vigneti, studiate perché le varietà si esprimano nella loro piena riconoscibilità, senza forzature. Pratiche che prevedono la tutela del suolo, delle viti e dell'uomo che le lavora, cercando di preservare la biodiversità e l'equilibrio dell'ecosistema, che privilegiano la concimazione naturale, minuziose operazioni sul verde, diradamenti qualitativi mirati e mai esasperati, condotti vigneto per vigneto, parcella per parcella, ceppo per ceppo secondo una filosofia artigianale che considera ogni grappolo un microcosmo da valorizzare e preservare nella sua unicità e personalità.

<https://www.michelechiarlo.it/news/viva-la-cultura-della-sostenibilita/>

VIVA è il progetto per la sostenibilità della vitivinicultura che raggruppa alcune delle cantine più importanti d'Italia. Michele Chiarlo, a partire dal 2011, è stata tra le prime cantine ad aderire al programma, già nella fase pilota. Obiettivo di VIVA è quello di monitorare e valutare l'intera filiera produttiva, al fine di individuare e sviluppare strumenti per un modello di cantina a basso impatto, non solo in termini di pratiche agricole, ma di contesto produttivo globale, territoriale e comunitario.



il logo specifica gli indicatori che valutano la sostenibilità ambientale sulla base di principi e norme internazionali

Trasparenza e misurabilità: La misura oggettiva degli indicatori consente all'azienda di intraprendere un percorso virtuoso misurabile ed al consumatore di verificare i progressi in campo ambientale, etico e socioeconomico. La trasparenza del protocollo avviene

grazie alla certificazione biennale di un ente terzo e l'applicazione dei un **QR code** in etichetta collegato alla verifica dei risultati raggiunti.



Dalla vendemmia 2010 il Barolo Cerequio è stato certificato come VIVA Sustainable Wine.

Dal 2016, sono stati certificati VIVA tutti i *Grandi Cru* di Michele Chiarlo.

Il protocollo VIVA prevede:

- / Conduzione tecnica del vigneto a basso impatto
- / Riduzione dell'uso di risorse e materie prime
- / Tutela del paesaggio
- / Tracciabilità dei prodotti
- / Rispetto e sicurezza del lavoro
- / Trasparenza verso il consumatore
- / Impegno nella comunità locale
- / Sostenibilità economica e innovazione
- / Registrazione diligente delle attività
- / Benessere dei fruitori e dei visitatori
- / Gestione del sottosuolo attraverso l'esclusivo uso della concimazione organica
- / Eliminazione dei diserbi
- / Riduzione dei trattamenti attraverso sistemi di agricoltura di precisione
- / Riduzione dei fenomeni di erosione e compattamento del terreno
- / Aumento della biodiversità attraverso l'arricchimento naturale della flora e dei microorganismi naturali del suolo – inerbimento e sovescio – per una migliore difesa immunitarie della vite
- / Lotta biologica agli insetti nocivi attraverso erogatori di feromoni per la confusione sessuale

**Dal legno al cartone:** Riciclabile e riutilizzabile, a basso impatto ambientale, leggero: il cartone garantisce la massima protezione del prodotto al pari della tradizionale cassa in legno, ma permette un risparmio considerevole di risorse. Più pratico da movimentare e trasportare, Michele Chiarlo ha scelto di confezionare i vini con un packaging innovativo, segno di un nuovo modo di intendere e progettare la filiera vitivinicola.

## **Vertical Garden**

Dal 2016 le strutture produttive di Michele Chiarlo sono state sottoposte ad un profondo restyling in chiave *green*. La facciata delle cantine è stata ricoperta da un manto verde



per migliorare le prestazioni energetiche dell'edificio e diminuire l'impatto paesaggistico. I giardini verticali purificano e filtrano l'aria attraverso la fotosintesi, proteggono le strutture dal sole e dalla pioggia, allungando la vita media dell'edificio e favorendo lo sviluppo delle biodiversità. La nuova copertura, crea un filtro naturale tra interno ed esterno che riduce i costi energetici e le emissioni complessive degli impianti.

### **Valorizzazione del paesaggio**

La sostenibilità è bellezza. Michele Chiarlo ha scelto di valorizzare i suoi vigneti attraverso azioni volte a ridimensionare gli interventi dell'uomo sul paesaggio. *"All'interno della Tenuta La Court" - afferma il Titolare - "abbiamo interrato a nostre spese i tralicci elettrici e sostituito i pali in cemento con quelli in legno: un atto d'amore e di profondo rispetto per il cuore della nostra produzione di Barbera d'Asti. In tutti gli altri appezzamenti, è in atto un progressivo abbandono del cemento in favore di palizzate in acciaio corten, che riducono l'impatto visivo e contribuiscono a tutelare l'orizzonte estetico delle colline Patrimonio dell'Umanità."*

L'azienda seleziona e valuta i fornitori anche con criteri di sostenibilità sociale ed ambientale (es. cooperative che lavorano il vigneto e fornitori di servizi elettrici, aziende in cui viene certificato che l'energia prodotta deriva da fonti rinnovabili).

I fornitori sono del territorio grazie ad una alta specializzazione delle aziende nel settore eno-meccanico.

La maggior parte del ciclo produttivo avviene in azienda: le sole parti affidate ad esterni sono il lavoro in vigna (cooperative da cui si esigono standard) e le analisi del vino (laboratorio interno e utilizzo di un laboratorio esterno per ridurre al minimo anomalie e preservare la qualità del prodotto)

Collaborazione con gli Enti pubblici:

- ) Bando con il Comune per la costruzione di una pista ciclabile che dovrebbe dislocarsi tra tutte le aree produttive del territorio..
- ) Promotori della candidatura UNESCO di Langhe e Monferrato
- ) Partecipazione a bandi europei (PSR per progetti per migliorare la produzione e OCM, per la promozione all'estero, soprattutto USA E ASIA in cui sono molto conosciuti)



La Mista S.p.A., situata a Cortiglione, è un'azienda industriale metalmeccanica che si avvale di 150 dipendenti (più un sito produttivo in Tunisia). Si occupa di sviluppo, qualificazione e produzione di complessivi elettromeccanici, minuteria metallica, termoplastici, componenti co-stampati dispone di un laboratorio metrologico e di testing.

Dall'incontro con la Dott.ssa Vanessa Zannirato, Responsabile HR, Organization and Training è emerso come l'Azienda investa moltissimo in corsi per la salute e la sicurezza dei dipendenti, coinvolga il personale, prevalentemente maschile, necessità dettata dal core business aziendale. "Il coinvolgimento dei dipendenti trova riscontro nella voglia degli stessi a partecipare attivamente alla vita aziendale" – ci ha confermato la Dott.ssa Zannirato.

Per quanto riguarda il rapporto con l'ambiente, Mista S.p.A. dispone di certificazioni ambientali e si preoccupa di verificare e valutare l'impatto sull'ambiente e sul territorio, effettuando misurazioni di CO<sub>2</sub>.

L'Azienda investe in tecnologia ed innovazione, utilizzando fonti rinnovabili ed, in particolare, il fotovoltaico. Queste le misurazioni (esposte nell'ingresso) del livello di utilizzo dell'energia fotovoltaica derivante dai pannelli solari:



In Azienda sono inoltre state sostituite delle lampadine a led con pellicole al fine di filtrare i raggi del sole, in un'ottica di maggiore efficienza economica.

Interessante è inoltre il **rapporto con la Mista ed i fornitori**: l'indirizzo è di scegliere fornitori certificati.

La procedura aziendale prevede un "bonus" nella classe del *vendor rating* legato alla presenza delle certificazioni ISO 14001 e/o OHSAS 18001. (ad es. un fornitore in classe

A avrà classe A+ se in presenza di una certificazione 14 o 18000, e avrà classe A++ in presenza di entrambe le certificazioni).

Sempre da procedura, al momento della scelta del nuovo fornitore gli acquisti, a parità di condizioni economiche e tecnologiche, dovranno indirizzarsi verso fornitori certificati 14001 e/o 18001.

La pianificazione *audit* ai fornitori viene fatta a inizio anno sulla base del risultato ottenuto nell'anno precedente (*vendor rating*), ed è principalmente rivolta alla soluzione delle problematiche occorse (chiusura degli *action plan* aperti) e alla crescita del fornitore, in particolar modo mirata a migliorare le tecniche di “*problem solving*”.

La *risk analysis* del processo “*Purchasing*” viene aggiornata a cadenza annuale, coinvolgendo gli enti Qualità, Acquisti e Logistica. Nella *risk analysis* sono indicizzati i livelli di “Gravità” e “Probabilità” che restituiscono il “Livello di Rischio” secondo il seguente schema:

			Criterio di gravità				
			1 – Insignificante Non significativo per le conseguenze causate	2 – Minore Impatto recuperabile sul processo produttivo	3 – Moderato Impatto significativo che potrebbe non essere recuperabile sul processo produttivo	4 – Maggiore Impatto non recuperabile sul processo produttivo	5 – Grave Impatto in modo grave sulla sicurezza del prodotto
Probabilità	A -	Occorrenza quasi certa in diverse circostanze	Medium (M)	High (H)	High (H)	Very High (VH)	Very High (VH)
	B -	Probabile che occorra frequentemente	Medium (M)	Medium (M)	High (H)	High (H)	Very High (VH)
	C -	Possibile e probabile che occorra qualche volta	Low (L)	Medium (M)	High (H)	High (H)	High (H)
	D -	Improbabile che occorra ma potrebbe succedere	Low (L)	Low (L)	Medium (M)	Medium (M)	High (H)
	E -	Può succedere ma solo in casi rari e circostanze eccezionali	Low (L)	Low (L)	Medium (M)	Medium (M)	High (H)

In caso di Livello di rischio H o VH verranno implementate azioni correttive atte a ridurre il rischio. Le azioni sono riesaminate a cadenza annuale. In caso di rischio L o M, non verranno introdotte azioni in quanto l'Azienda accetta il rischio residuo non eliminabile.

Mista è inoltre molto impegnata nel sociale: elargisce ogni anno contributi a Candiolo per la ricerca, mette a disposizione automezzi alla Comunità Collinare limitrofa per i ragazzi disabili, contribuisce come sponsor alle attività di proloco limitrofe.

Ancora da non dimenticare è l'interesse che mostra l'Azienda verso i giovani: “*Investiamo molto sui giovani*” – ha asserito la Dott.ssa Zannirato “*ospitiamo ragazzi del Politecnico di Torino e, mentre elaborano la propria tesi, fanno un'esperienza in Mista*”.



*"Nulla si porta nell'altra vita se non quanto si è creato e donato".*

Un'azienda scattante e flessibile, che in 48 ore consegna prototipi di molle di tutti i tipi. E che, nella pausa pranzo, offre ai dipendenti menù vegan, corsi di inglese, palestra e sauna: questo è il Mollificio Astigiano che si trova a Belveglio d'Asti.

*Core business* dell'Azienda è la progettazione e la realizzazione di molle da utilizzare nell'industria e nell'agricoltura. Negli ultimi anni sono stati creati nel settore della viticoltura articoli adatti ad ogni tipo di impianto che hanno permesso a moltissimi coltivatori di accelerare le operazioni di palizzatura e di contenimento della vegetazione.

La Titolare, Sig.ra Pia Giovine, conduce l'attività con il marito, Ing. Marco Trainito da diversi anni, mettendo al primo posto la tutela nei confronti dei dipendenti, in una cultura tutta olivettiana di concezione di "fare impresa".



Già dall'ingresso nell'Azienda – situata nel centro di una ampia pianura in mezzo al Monferrato – si resta impressionati dalla luce e dal verde delle piante. *"In un posto dove è necessario passare la maggior parte delle ore della nostra giornata"* – ci ha raccontato la Titolare – *"almeno cerchiamo di far sentire i nostri dipendenti come a casa loro"*.

E questa è proprio la concezione dei Titolari: vivere l'Azienda come se fosse una grande famiglia, organizzando gite, week end, visite guidate, seminari ed addirittura viaggi (pagati dall'Azienda non soltanto ai dipendenti, ma anche parzialmente ai loro famigliari). Molta è anche l'attenzione nei confronti delle donne che lavorano in azienda: vengono addirittura "obbligate" a fare il part-time se hanno famiglia e figli piccoli, come ci ha riferito la Titolare.

Proprio lo scorso 12 aprile il Mollificio ha ricevuto un premio in relazione alle Pari Opportunità: il Premio è stato attribuito alle Aziende che sanno applicare buone pratiche di pari opportunità nel territorio astigiano:



<https://www.lastampa.it/2019/04/13/asti/ad-astiss-il-premio-calicanto-profuma-di-pari-opportunit-Q9o8faFMUyXXOmPxKXaF6O/pagina.html>

*Ibiza, 2015*



Ma l'impegno nei confronti dei dipendenti non si ferma a questo (pur non essendo già poco...): all'interno dell'Azienda sono presenti una sala relax per i dipendenti e una palestra dotata di attrezzi a loro completa disposizione. Anche l'officina è color arcobaleno, mentre negli spogliatoi sono presenti dei quadri impressionisti.

*«Quest'azienda è la nostra vita e i dipendenti sono la nostra famiglia: è un **dovere morale**, per noi, far sì che il lavoro non si riduca alla dimensione del guadagno e che chi lavora con noi sia consapevole che nella vita si può migliorare in tutto, soprattutto a livello umano»,* afferma Pia Giovine in un'intervista<sup>38</sup>.

<sup>38</sup> "La Stampa", "E' nell'Astigiano la fabbrica dove lavorare è un sogno", 3/10/2017.

Ma il Mollificio non attua pratiche esclusivamente rivolte alla tutela dei dipendenti, è anche attento nei confronti dell'ambiente: il capannone della nuova struttura è integralmente ecologico, è dotata di certificazioni ambientali ed, in particolare, la UNI EN ISO 14001:2015, utilizza due vasche di contenimento dell'acqua piovana che permettono un riutilizzo della stessa per 70 mq<sup>3</sup>. *“Il capannone” – ci spiega l’Ing. Trainito – “è stato costruito con criteri di sostenibilità, è un esempio di bioedilizia che mantiene una temperatura più bassa d’estate rispetto all’inverno”.*

In ultimo, ma non in ordine di importanza, il Mollificio è attivo nel territorio limitrofo mediante il finanziamento ad associazioni per l'autismo (I Bambini delle fate) e promuove attività socio-assistenziali quali l'acquisto di pullman; è inoltre sponsor del telefono azzurro.



Sì, aveva ragione Feuerbach: l'uomo è ciò che mangia. Certo, sarebbe una forzatura anacronistica pensare che il filosofo tedesco (morto nel 1872) si riferisse con questa massima alle scoperte (future e lontane) della biotecnologia. Ma sta di fatto che ci aveva visto giusto. La dimostrazione (qualora ce ne fosse bisogno) arriva da una coppia di ricercatori di Portacomaro: biologa lei (dott.ssa Clara Cassinelli) chimico lui (dott. Marco Morra) che, vedendo «danzare» nel microscopio le molecole contenute nelle bucce e nei semi dei grappoli d'uva, hanno scoperto che, messe a contatto con parti ossee umane, aiutano la ricrescita di quelle mancanti. Nonostante il mondo scientifico abbia subito aperto loro le porte per l'Europa e l'America, i ricercatori di Portacomaro sono intenzionati ad utilizzarla e svilupparla nell'Astigiano, in cui l'azienda opera dal 1994.

*«La scoperta è particolarmente interessante e siamo certi potrà avere ricadute positive sul territorio astigiano e piemontese, tradizionalmente vocati alla produzione enologica – sottolinea il dott. Marco Morra, chimico titolare dell'azienda Nobil Bio Ricerche di Portacomaro -. I polifenoli ricavati dagli scarti di lavorazione delle uve hanno impieghi molteplici in vari campi: da quello medico alla produzione di coloranti tessili naturali. Il raggio d'interesse delle nostre aziende è quindi piuttosto ampio». «Il merito, insomma, più che a noi ricercatori va ai polifenoli - aggiunge Morra -. Sono loro che fanno tutto il lavoro, mia moglie, io e i nostri colleghi abbiamo solo prestato loro il giusto interesse».* Al di là della modestia dei protagonisti, la ricerca ha già suscitato l'interesse di case farmaceutiche internazionali, aziende che si occupano di cosmetica, di alimentazione e benessere (la cosiddetta **nutraceutica**), in attesa del brevetto, che darà poi il via libera alla commercializzazione del prodotto, all'Università di Pavia (dipartimento di scienze clinico-chirurgiche, diagnostiche e pediatriche) lo studio clinico su impianti dentali con l'innovativo rivestimento biomolecolare sviluppato da Nobil Bio Ricerche.

Il pool astigiano ha avviato contatti con aziende vinicole del territorio per il recupero degli scarti d'uva; parallelamente è stato creato un «**cluster biotech**» ad Asti per le ricerche nel settore. A guidarla l'associazione chiamata non a caso «**Innuva**» <http://www.associazioneinnuva.it/it> a richiamare tanto il carattere innovativo della ricerca, quanto l'elemento primario, l'uva, che la rende possibile.

*«Gli obiettivi sono ambizioni e le prospettive interessanti - ha commentato già nel 2013 il direttore del Polo Uni Astiss, dott. Francesco Scalfari - <http://www.lastampa.it/2013/12/14/gli-scarti-della-barbera-ricostruiscono-le-ossa->. - Siamo orientati a incrementare l'attenzione della comunità scientifica internazionale sul progetto astigiano, sviluppare la ricerca scientifica nel nostro polo Uni Astiss,*



*creare reti di imprese locali interessate, contribuire allo sviluppo dell'economia anche attraverso il turismo del benessere<sup>39</sup> e la wine therapy».*

Da sempre, quindi, la ricerca è alla base dell'attività e della crescita di Nobil Bio Ricerche, che ha programmi interni mirati allo sviluppo di nuove superfici implantari, di nuovi materiali per la rigenerazione ossea, di nuove metodiche di analisi.

La modifica superficiale di viti da impianto con molecole biologiche in grado di stimolare la guarigione ossea e l'interazione con materiali di rigenerazione è un tema di grande importanza a questo proposito l'azienda ha effettuato il primo trial clinico al mondo deputato a valutare viti da impianto modificate in superficie con acido ialuronico.

Queste sono le attività aziendali improntate al confronto e alla condivisione di conoscenza sul piano europeo:

- ) partecipazione ai grandi progetti di ricerca europei del programma **Horizon 2020** della Comunità Europea, con il progetto MOZART (*Mesoporous matrices for localized pH-triggered release of the therapeutic ions and drugs*).
- ) partecipazione al progetto METABIO (*METHOD to elaborate bio-inspired stable Antibacterial surface on metallic BIOMaterials for dental implants*) che ha come coordinatore il prestigioso **Centre de Recherche Gabriel Lippmann** in Lussemburgo.

Nel territorio astigiano, dalla collaborazione con l'azienda agricola Fratelli Durando, è nata



Si tratta di una linea di creme antiinvecchiamento prodotte utilizzando polifenoli estratti da bucce e semi di uva al termine del processo di vinificazione. I polifenoli vengono estratti dal prodotto di vigneti selezionati, studiati e analizzati per i loro effetti di protezione della pelle.

Così come sono stati tra i primi a studiare i polifenoli in materiali per applicazioni mediche, ora i responsabili di Nobil Bio Ricerche vogliono applicare la loro conoscenza alla cosmetica: Poliphenolia è scienza dei polifenoli applicata alla protezione della pelle.

Riconoscimenti internazionali:

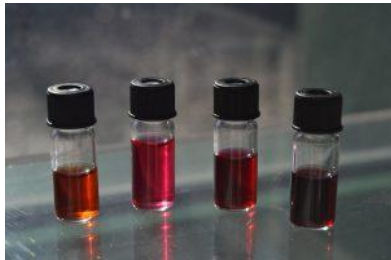
- ) Dal 17 al 22 Maggio 2016 si è tenuto in Canada, a Montréal il 10° Congresso Mondiale sui Biomateriali, un evento in cui i migliori lavori di ricerca vengono

---

<sup>39</sup> A questo proposito il Titolare sottolinea come spesso i clienti non vengano solo ospitati per una visita all'azienda ed ai prodotti, ma vengano anche coinvolti in tour del Monferrato e in degustazioni di prodotti tipici.



selezionati e presentati alla comunità scientifica Mondiale. Ed è in questo contesto che l'azienda **Nobil Bio Ricerche** ha presentato il suo nuovo progetto: **DREAMER**, il primo biomateriale riempitivo (in pasta) al mondo per applicazioni dentali, a base di polifenoli estratti da vinacce di Barbera. È utilizzato per la rigenerazione dell'osso alveolare in pazienti affetti da peri-implantite, basata sui poteri antiossidanti dei polifenoli estratti appunto dagli scarti di produzione dell'azienda agricola **Fratelli Durando**.

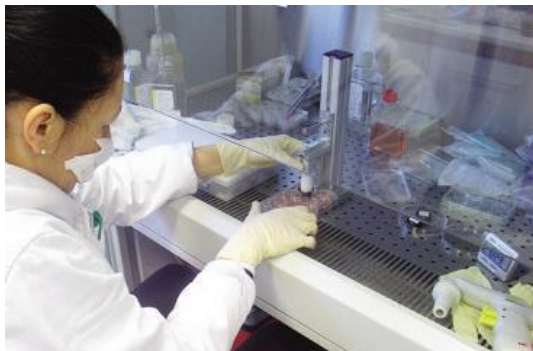


*Estratti da vinacce, ricche di polifenoli*

*«Il materiale, è stato brevettato – ci spiegano i titolari –. Dopo la sua presentazione ai principali congressi mondiali di biomateriali, sono stati fatti i test necessari per ottenere la certificazione come dispositivo medico, e in ultimo la commercializzazione che è partita al termine del 2018».*

#### **Una curiosità sul personale:**

Sono **tutte donne ricercatrici** ed il gruppo è formato da 19 persone.



Come organizzazione del lavoro i responsabili aziendali sono molto flessibili in quanto attenti alle singole esigenze delle lavoratrici con situazioni familiari non facili: *-"L'orario di ingresso può essere posticipato per le mamme e si è già verificata la necessità di anticipare parte del TFR"*- ci hanno confermato i titolari. (va evidenziato il fatto che la società aveva la possibilità di farlo, non era un obbligo)

L'Azienda opera nel rispetto dell'**ambiente** (Certificazione ISO9001 e ISO13485) ed attualmente sta lavorando (ci ha sottolineato il titolare) ad un progetto di utilizzo degli scarti della lavorazione della **nocciola**, quindi per ridurre al minimo l'impatto degli scarti alimentari. Nella stessa ottica rientra **Piedmont (Identity)** idea interna all'impresa di sviluppare studi sugli scarti di materiale (in collaborazione con l'azienda agricola Fratelli Durando)

L'ultima iniziativa che ci viene segnalata consiste nella sensibilizzazione al “riuso” e alla corretta alimentazione con futuri progetti nelle scuole (far entrare nelle scuole il buon cibo con una provenienza a km 0).



Conosciuta a livello internazionale, la Saclà è una delle più grandi imprese dell'astigiano, contando circa 200 dipendenti.

Ciononostante, la Dott.ssa Chiara Ercole – che ha partecipato con una sua intervista al nostro progetto – ha immediatamente evidenziato una “gestione personalizzata” dell'Azienda, all'interno della quale i dipendenti hanno un rapporto diretto con il Titolare ed in cui si cerca di andare incontro, nei limiti del possibile, alle esigenze dei singoli.

In una recente intervista a La Repubblica<sup>40</sup>, la Dott.ssa Ercole evidenziava come: *“Su duecento dipendenti, le donne in Saclà arrivano al 40 per cento. Adesso cominciano ad essercene molte come responsabili di linea e in produzione, di solito campi più maschili; sono contenta se hanno successo. Cerchiamo di avere un rapporto diretto con le persone, di capire le esigenze del singolo individuo per stabilire un legame e aiutarlo quando ha bisogno”*.

Attenta all'ambiente tramite la presenza di pannelli solari, significativa è inoltre l'attenzione dell'azienda alla selezione dei fornitori: *“Cerchiamo di preferire i fornitori locali, con l'obiettivo di valorizzare la filiera corta ed il territorio”* asserisce la Dott.ssa Ercole, in linea con quanto dalla stessa evidenziato in occasione di una sua precedente intervista: *“[...] Noi sappiamo **scegliere le materie prime**, soprattutto quelle cruciali come il basilico e le olive”, In barattolo finiscono carciofi, cetrioli, carote, funghi, cavolfiori, cipolle, peperoni, sedani, pesto alla genovese, sughi rossi e tanto altro. ‘Prodotti in scatola che non sanno di scatola’ recitava un manifesto degli anni Cinquanta della Saclà [...]*<sup>41</sup>”.

La Saclà è inoltre dotata di tutta una serie di certificazioni ISO/EMAS relative ad ambiente e qualità: <https://www.sacla.it/certificazioni/>.

Relativamente alla sostenibilità, in Saclà è stata studiata una vera e propria politica ambientale, con un responsabile, chiamato “amico dell'ambiente”, un sistema di gestione concreto (EMS) e degli obiettivi definiti. Ecco di seguito i risultati ottenuti da tale politica:

---

<sup>40</sup> La Repubblica, P. Capua, 14 maggio 2017, [https://www.repubblica.it/economia/2017/05/14/news/chiara\\_ercole\\_sacla\\_-165334273/](https://www.repubblica.it/economia/2017/05/14/news/chiara_ercole_sacla_-165334273/)

<sup>41</sup> La Repubblica, P. Capua, 14 maggio 2017.

✓ *Seguire uno sviluppo sostenibile*

Da decenni, insieme agli agricoltori e produttori, l'Azienda investe in **qualità e sostenibilità**, rispettando il ritmo delle stagioni, eliminando pesticidi e prodotti chimici nocivi preferendo l'approccio biologico all'agricoltura.



✓ *Riduzione delle quantità di diossido di carbonio delle produzioni*

Sono stati implementati miglioramenti tecnici come sistemi di ri-utilizzo termico e di riduzione della dispersione di calore, che consentono di diminuire il consumo di energia. Vengono utilizzati fonti di energia rinnovabili, come ad esempio i 5.000 mq di pannelli solari che, direttamente dalle sedi, producono circa 800.000 kw all'anno, risparmiando così circa 400 tonnellate di CO<sub>2</sub>.

✓ *Riduzione degli scarti prodotti*

Viene costantemente monitorata l'efficienza dei processi produttivi al fine di ridurre l'uso di materie prime. Negli uffici si riutilizza la carta e non si usano piatti di plastica, negli stabilimenti si riutilizzano fusti e cesti.

✓ *Riduzione di CO<sub>2</sub> e chilometri percorsi*

Al fine di ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> dovute ai trasporti, l'Azienda preferisce, quando è possibile, **ingredienti italiani provenienti da fornitori italiani**. Il treno è il mezzo di trasporto prediletto, se possibile, mentre l'aereo non è quasi mai utilizzato. Per i trasporti su strada l'Azienda sceglie, per politica aziendale, partners per la logistica che utilizzino veicoli a bassa emissione per trasportare solo carichi pieni.

## 7. Piccole Aziende crescono .....



Si tratta di un'Azienda agricola familiare, nata dall'amore per la propria terra e delle tradizioni. Il piccolo laboratorio artigianale di Castellero, oggi città della Nocciola, testimonia un legame forte tra questa coltura ed il territorio astigiano. Dalla trasformazione della nocciola tonda gentile del Piemonte, proveniente dalle colline circostanti, vengono ricavati prodotti da forno di alta qualità, senza conservanti o coloranti.

Daniela, la titolare, ha ribadito più volte che la loro filosofia è sempre stata quella di voler rendere accessibili alle famiglie prodotti di qualità e genuini, ad un prezzo contenuto: per questo procedono ad una vendita diretta o privilegiando negozi della zona, proprio per non venir meno alla loro mission.

Alle attività dell'azienda partecipa tutta la famiglia da sempre. Sono molto uniti e questo costituisce sicuramente un valore aggiunto. Aiuto reciproco e coinvolgimento nella vita aziendale sono la base della solidità dell'azienda stessa.

Sono molto attenti alla formazione e agli aggiornamenti tecnologici del settore corilicolo (nell'ambito della fiera della nocciola sono sempre presenti ai convegni organizzati sulle novità del settore).

L'attenzione all'ambiente è testimoniata da quanto segue:

- ) possesso di un impianto fotovoltaico che copre circa il 50% del fabbisogno energetico;
- ) lavorazione delle materie prime nel rispetto delle loro proprietà organolettiche (tostatura nocciole a bassa temperatura per non alterare le sue proprietà);
- ) ciclo produttivo a scorie zero in quanto il guscio della nocciola è usato come biocombustibile;
- ) ricerca di nuovi sistemi naturali di lotta alle cimici che attaccano le piante di nocciolo.

Sono in prima linea nella promozione del territorio, della tradizione contadina e culinaria piemontese. Sono stati tra i primi ad accogliere l'invito del sindaco (circa 20 anni fa) a ripopolare le colline di alberi di nocciole.

Nell'ambito della promozione e valorizzazione della nocciola, simbolo del loro territorio, l'azienda collabora attivamente alla realizzazione della manifestazione "Castellero - città della Nocciola" che accoglie ogni anno convegni, incontri con esperti, corsi di formazione nel settore corilicolo e sostiene i progetti del Comune relativi ad un turismo "slow e sostenibile".



**L'Orto tra le Viti** è una piccola azienda agricola (orticola) biologica a conduzione familiare con sede a Montegrosso d'Asti.



I proprietari, Chiara e Andrea, hanno iniziato da zero, con un fazzoletto di terra e con poca esperienza ma con la voglia e la convinzione di voler perseguire uno stile di vita sano e all'aria aperta, creare una famiglia in un luogo dove i loro bambini potessero essere a contatto con la natura e conoscerla, trasmettendo loro l'importanza e il rispetto della stessa. Negli ultimi anni non si sono limitati alla loro famiglia, ma hanno voluto condividere la propria "missione" con tutti i loro clienti.

Essendo di origine lombarda, hanno molti clienti/amici/parenti che richiedono i loro prodotti e settimanalmente provvedono alle consegne anche a Busto Arsizio.





Chiara ci ha raccontato che all'inizio erano i loro stessi amici a rivolgere loro critiche (costruttive), dare consigli, spronarli nell'andare avanti anche se tra non poche difficoltà.

Offrono cibo sano con prezzi alla portata di tutti: i loro prodotti sono venduti a cassette ad un prezzo fisso al chilogrammo in base a ciò che si può trovare nell'orto



Così come l'orto cambia in base alle stagioni, così cambiano anche le vite delle persone (da questa riflessione nasce il nome), che quindi cambia, si migliora, affronta le intemperie di ogni giorno di ogni stagione.

Sono promotori della "decrecita felice"<sup>42</sup>, cioè vogliono seguire uno stile di vita più compatibile con l'ambiente rispetto al modello odierno e trasmetterlo parlando della loro esperienza di vita.

Propongono una "Fattoria didattica" per far scoprire ai bambini l'importanza della terra per l'uomo e gli esseri viventi, attraverso l'attività in campo. Inoltre il loro obiettivo è dare un'educazione alimentare ai bambini, facendo capire loro che i prodotti che la terra

---

<sup>42</sup> : "L' orto tra le vite" ha partecipato al convegno "Voglio scendere! La decrecita è solo infelicità?" organizzato il 20/02/19 ad Asti c/o circolo ACLI- Foyer delle famiglie a cui abbiamo partecipato.

<https://www.uni-astiss.eu/archivio-eventi/1158-voglio-scendere-la-decrecita-%C3%A8-solo-infelicit%C3%A0.html>  
<https://www.uni-astiss.eu/archivio-eventi/1158-voglio-scendere-la-decrecita-%C3%A8-solo-infelicit%C3%A0.html>

offre cambiano a seconda delle stagioni e che non si trovano tutto l'anno in campo come al supermercato.



Sono in programma anche proposte per l'estate:



Per ora sono solo Chiara e Andrea, ma vogliono partecipare ad un bando per poter assumere del personale. Sono molto sensibili al tema dell'immigrazione, vorrebbero poter assumere in futuro persone che hanno bisogno di aiuto psicologico. Sono convinti che lavorare all'aria aperta (seguendo anche degli studi e progetti) possa far bene alla salute psicofisica delle persone.

Questo il riconoscimento conferito dalla Regione Piemonte:





## 8. Imprenditoria , impegno sociale, volontariato

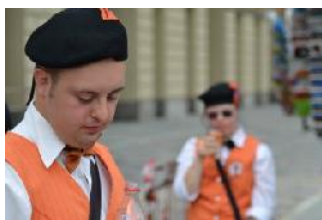


### MISSION

Il progetto “**Albergo Etico**” nasce nel 2006 grazie ad una felice intuizione di amici che esercitano la loro attività in settori diversi tra loro, professionisti della ristorazione e del sistema turistico astigiano, con il supporto successivo di giornalisti, direttori commerciali e bancari.

Partendo dall’osservazione della società che frequenta il ristorante e l’assenza di esperienza diretta con persone disabili, si sperimentano interventi di accompagnamento al lavoro finalizzati a valorizzare le capacità degli individui svantaggiati a favore della crescita sociale complessiva.

Motivati da una necessità specifica, ovvero permettere ad un ragazzo con sindrome di Down di terminare, con uno stage, il proprio percorso formativo presso il centro di formazione alberghiero Colline Astigiane, lo chef Antonio De Benedetto, ex allievo dell’Istituto, accoglie con entusiasmo Niccolò nel proprio ristorante. Erano previste poche settimane di lavoro; in realtà l’ambiente che ha circondato Niccolò ha avuto un effetto dirompente. Oggi quel ragazzo è il simbolo del ristorante **Tacabanda**, di un movimento, di un processo che sta trasformando la città di Asti e non solo. Ha un regolare contratto di lavoro a tempo indeterminato e fa il tutor di altri ragazzi.



Lo stage di Niccolò dura alcuni mesi, prima al ristorante poi presso un hotel in Valtellina. Il Consorzio Operatori Turistici di Asti crede da subito nel progetto e da lì a due anni i ragazzi aumentano, così come il legame con il centro di formazione alberghiero. Il sodalizio porta alla partecipazione, come operatori catering e accoglienza, al *Salone Internazionale del Libro* e al *Salone del Gusto* di Torino, al *Salone della Piccola Editoria* e al *Monferrato Experience* a Roma; non solo, i ragazzi aprono le Maratone di Torino, Reggio Emilia e Treviso grazie alla collaborazione che dura tuttora con gli “Ambasciatori dello sport di Asti”.

Si innesca un processo che porta famiglie da tutta Italia a venire ad Asti per comprendere quanto stia succedendo, altre Associazioni si avvicinano per capire cosa di nuovo viene proposto.

Il gruppo di lavoro cresce per via della contaminazione in atto: si aggiungono, oltre ad Egidio, che da sempre coadiuva il fratello Antonio nel ristorante, anche altri professionisti del settore, imprese agroalimentari, bar, gelaterie, macellerie, pizzerie, ristoranti, centri benessere e alberghi che sposano la filosofia del progetto aiutando a generare ambiti di formazione diversificati. La rete generata nel tempo non si limita a fornire solo occasioni di formazione ma anche l'accoglienza dei ragazzi per brevi periodi.

*"Il modello di formazione e accompagnamento all'autonomia che adottiamo è il risultato di un processo partecipato tra professionisti, ragazzi destinatari della formazione e le loro famiglie: il processo di sperimentazione di prassi educative e l'osservazione costante dei ragazzi ha fatto sì che questi fossero destinatari di un modello che hanno condiviso nella genesi e che concorrono a sviluppare continuamente con il loro prezioso contributo, generando una mutua fruizione del metodo da parte di tutte le persone che a vario titolo vi partecipano. L'orientamento dell'azione del progetto è frutto anche di approfondimenti teorici: in particolare gli scritti della dott.ssa Maria Montessori hanno costituito un riferimento costante indicando la linea di indirizzo verso cui tendere."*: così si esprimono i responsabili della struttura

L'Associazione intende sviluppare un percorso sperimentale, attivo e dinamico, finalizzato alla piena valorizzazione delle potenzialità delle persone, creando i presupposti affinché queste possano trovare le loro personali motivazioni per intraprendere un percorso di crescita personale.

*"La fortunata coincidenza che ha permesso a persone con esperienze personali e culturali così diverse di condividere un'esperienza di sviluppo di modalità con cui affrontare i problemi legati alla "diversità" con una apertura totale verso tematiche nuove, ha generato l'ambiente dove ogni individuo porta la propria esperienza come elemento di discussione e sperimentazione, con lo spirito di chi effettua una ricerca iniziando da zero pronto a verificare tutte le ipotesi, condividendo la capacità di "immaginare e sognare" che si può aspirare a migliorare se stessi e gli altri, grazie anche allo spirito positivo e stimolante che i ragazzi hanno saputo infondere e insegnare a tutti noi"* - concludono i titolari.

Collegata alla struttura dell'Albergo Etico, vi è il **Tacabanda**, ristorante situato nel pieno centro di Asti e nel quale – in linea con le specifiche dell'Albergo Etico – vengono impiegati ragazzi con disabilità.

Siamo andati a pranzo, con il Sig. Beppe Castino (rappresentante della Diocesi di Asti e che ringraziamo per la sua infinita disponibilità in questo progetto!) al fine di intervistare il Titolare il quale ci ha parlato delle molteplici iniziative che vengono sviluppate all'interno di questa struttura, a partire dalla "cena al buio" alla "bagna cauda tutto l'anno".

La particolarità di queste iniziative consiste non soltanto nell'esibire piatti tipici che valorizzino il territorio, ma anche nel permettere a persone con disfunzionalità di potersi rendere utili: *"un cameriere cieco si trova a suo agio a servire ad una cena al buio, molto di più rispetto ad una persona "normale" in quanto ha più familiarità"* – afferma il Titolare.

Nell'ottica della creazione di un habitat montessoriano (casa dei bambini cresciuti, così come è stata definita dal Titolare), il Tacabanda, congiuntamente all'Albergo Etico sono

parte di un sistema ben più strutturato che vanta una struttura a Roma oltre che 3 strutture potenziali in Argentina.

Anche gli interni non sono casuali: le pareti sono tutte colorate di tinte diverse: *“L’arte è un arricchitore di ossigeno visivo”*, continua il Titolare – *“il fatto che veniate serviti in un momento conviviale da ragazzi con disfunzionalità, vi porta inconsapevolmente ad una maggiore tolleranza nei confronti di queste persone, anche una volta usciti di qua. Il nostro sistema è unico in Europa – continua il Titolare – è un modello di business complicato e di difficile gestione che però ha suscitato interesse nei servizi sociali della Norvegia che sono venuti qua per studiarlo. E’ da evidenziare dunque anche la ricaduta socio-assistenziale della nostra attività”*.

Il proprietario ci ha inoltre raccontato di tenere in prima persona seminari di formazione, in particolare per 8 ragazzi con disabilità intellettive provenienti da tutto il territorio nazionale.

<https://www.piamonlus.org/>

È un'Associazione laica con sede in Asti composta da operatori sociali italiani e migranti. Dal 2000 si occupa di donne e immigrazione. L'Associazione racchiude in sé molti progetti e collaborazioni: noi abbiamo visitato il laboratorio Terre di Monale



<https://www.youtube.com/watch?v=IFNjmxhnuls>

<https://terredimonale.it/>

Nel laboratorio si realizzano piatti e stoviglie su progetto del committente per la ristorazione professionale ed i prodotti sono stati segnalati per la loro qualità (anti sbecco e utilizzo di materiali atossici): gli acquirenti infatti sono chef stellati e la ristorazione ad alti livelli.

L'attività inizia due anni fa come associazione PIAM e vuole aiutare le ragazze straniere vittime di traffico illegale di esseri umani a costruirsi un futuro ed un mestiere. L'obiettivo di Fabrizio, il responsabile della struttura è trasformare l'associazione in società e farla camminare con le sue gambe, insegnare ad un numero sempre più elevato di ragazze il mestiere e far gestire loro da una sua collaboratrice (la sua compagna, da cui aspetta un bambino) mentre lui può occuparsi della promozione e del marketing.

Hanno un grande potenziale: il loro obiettivo è quello di far conoscere ancora di più i propri manufatti in tutta Italia, in Europa e nel mondo, crescere, espandersi poco alla volta. Il titolare è consapevole che ci vuole tempo, lavoro e pazienza ma è molto determinato.

*"Terre di Monale si pone quindi come proposta virtuosa, come progetto etico e sociale di ampio respiro e come progetto d'impresa capace di fare profitto. Un progetto capace di coniugare tradizione e futuro, nel quale la formazione teorica e pratica alla modellazione manuale e alle tecniche artigiane di lavorazione della ceramica, volta alla realizzazione di stoviglie di alta qualità, contribuisce sia ad insegnare a queste ragazze una professionalità qualificata, gratificante e ben retribuita, sia a conservare un bagaglio di tradizioni profondamente radicato nel nostro territorio e sempre più a rischio di essere perso con l'avvento delle nuove "tecnologie" industriali."*<sup>43</sup>

Il laboratorio è un luogo accogliente dove le ragazze ascoltano musica rilassante (vengono utilizzate onde isocroniche che hanno una funzione antistress).

Fabrizio, che con pazienza mostra alle ragazze come svolgere ogni fase della lavorazione, fa notare come all'inizio non sia stato semplice perché c'era molta diffidenza da parte delle ragazze, oltre alla reciproca difficoltà di comunicazione.

Lo hanno molto aiutato le sue competenze in Psicologia del comportamento studiata all'università: ha fatto in modo che si fidassero di lui.

---

<sup>43</sup> Nuovo laboratorio per il progetto Terre di Monale, La Gazzetta d'Asti, 1° agosto 2018.

**"Terre di Monale"** nell' ottobre 2018 a Firenze ha ricevuto il premio RFK (*Robert F. Kennedy Human Rights Italia*), riconoscimento che viene assegnato ai migliori progetti di inclusione sociale di migranti in Italia.

Nel contesto locale, dopo alcune difficoltà iniziali, la loro visibilità sta gradatamente crescendo, mentre molto presente è stata l'attenzione da parte della chiesa locale (il 1° maggio p.v il parroco di Monale, don Luca Solaro, celebrerà una Messa nel laboratorio per farlo conoscere meglio alla comunità).

Alcune realizzazioni prodotte in laboratorio



## 9. Sintesi dei risultati ottenuti

	mediana	media
<b>RISULTATI INERENTI IL PERSONALE</b>		
Grado di investimento in salute e sicurezza	4	4
Grado di investimento in formazione e aggiornamento	5	4,14286
Grado di coinvolgimento del personale	4	3,64286
Grado di promozione delle pari opportunità	4	3,92857
Attuazione misure di conciliazione vita-lavoro	4	3,85714
Attenzione allo sviluppo di un buon clima aziendale	4	4,07143
<b>PERSONALE - SINTESI</b>	<b>4</b>	<b>3,94048</b>
<b>RISULTATI INERENTI L'AMBIENTE</b>		
Dispone di certificazioni ambientali	5	3,92308
Si preoccupa di verificare e valutare l'impatto su ambiente e territorio	5	4,46154
Impiega correttamente le materie prime	5	4,64286
Gestisce correttamente lo smaltimento dei rifiuti e il riciclaggio	5	4,5
Riduce le emissioni nocive	5	4,61538
Risparmia l'energia e utilizza fonti rinnovabili	5	4,63636
E' attenta alla biodiversità	4,5	4,1
Gestisce il ciclo di vita del prodotto (smaltimenti, resi, ...)	5	4,35714
Innova e investe in tecnologie ambientali	4,5	4,33333
Predisporre un bilancio di sostenibilità	1	1
Adotta soluzioni sostenibili, relativamente al proprio ciclo produttivo	5	4,28571
<b>AMBIENTE - SINTESI</b>	<b>5</b>	<b>4,07776</b>
<b>RISULTATI INERENTI IL RAPPORTO CON I FORNITORI</b>		
Seleziona e valuta i fornitori anche con criteri di sostenibilità sociale e ambientale	5	5
Gestisce attivamente la supply chain, promuovendo il miglioramento nei processi aziendali gestiti dai fornitori	5	4,77778
Identifica e riduce i rischi lungo la filiera che possono influire sul funzionamento dell'azienda	5	4,77778
<b>FORNITORI - SINTESI</b>	<b>5</b>	<b>4,85185</b>
<b>RISULTATI INERENTI IL RAPPORTO CON GLI ENTI PUBBLICI</b>		
Collabora e si confronta con le autorità, individualmente ed in associazione con altre imprese	4,5	4
Si confronta con la legislazione o la regolamentazione, in modo da contribuire a servire l'interesse pubblico	4,5	4
Partecipa alle iniziative delle autorità locali su tematiche di sviluppo locale	4,5	4,33333
<b>ENTI PUBBLICI - SINTESI</b>	<b>4,5</b>	<b>4,11111</b>
<b>RISULTATI LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO</b>		
Promuove relazioni ed iniziative verso la comunità locale e il territorio in cui opera e interagisce	4,5	4,21429
Apporta soluzioni innovative ad eventuali problemi/opportunità che più si adattano allo specifico contesto sociale ed ambientale	5	4,28571
Partecipazione a bandi locali	5	4,35714
Supporta la crescita professionale degli studenti e delle persone che si affacciano al lavoro	5	4,14286
<b>VALORIZZAZIONE TERRITORIO E SOCIETA' - SINTESI</b>	<b>5</b>	<b>4,25</b>

La tabella mostra i risultati dell'elaborazione dei dati derivanti dalle interviste alle aziende, le cui buone pratiche sono state riassunte nelle pagine precedenti. Abbiamo suddiviso le aree di interesse in cinque essenziali ed in particolare:

- attenzione al personale;
- attenzione all'ambiente;
- rapporto con i fornitori;
- rapporto con gli enti pubblici;
- valorizzazione del territorio e della collettività.

Abbiamo attribuito – per ogni intervista – un punteggio da un minimo di 1 ad un massimo di 5 per ogni domanda che abbiamo posto ai nostri referenti, così come di seguito illustrato:

1	molto basso	
2	basso	
3	medio	
4	alto	
5	molto alto	

Per ogni quesito posto abbiamo determinato il valore medio e la mediana, andando poi ulteriormente a sintetizzare, determinando la media aritmetica e la mediana con riferimento a ciascuna delle cinque macroaree individuate.

A livello di interpretazione dei risultati, ai fini di una più scientifica lettura, si evidenzia come i quesiti inerenti il rapporto con i fornitori e quello con gli enti pubblici non sono stati oggetto di risposta da parte di tutti gli intervistati in quanto, talvolta, il *core business* di alcune aziende non prevede l'interfacciarsi con determinati enti oppure non è possibile il controllo della *supply-chain*.

Si evidenzia ancora come nessuna delle aziende intervistate predisponga il bilancio di sostenibilità (non trattandosi peraltro di un obbligo normativo a livello di legislazione italiana): tutti gli imprenditori infatti hanno asserito di preferire porre in essere iniziative concrete che dimostrino il proprio interesse e tutela nei confronti di dipendenti, territorio ed ambiente.

Nel complesso – dall'analisi dei dati – si evince come i risultati siano sostanzialmente positivi (il valore mediano più basso è pari a 4, mentre il valore medio più basso a 3,6).

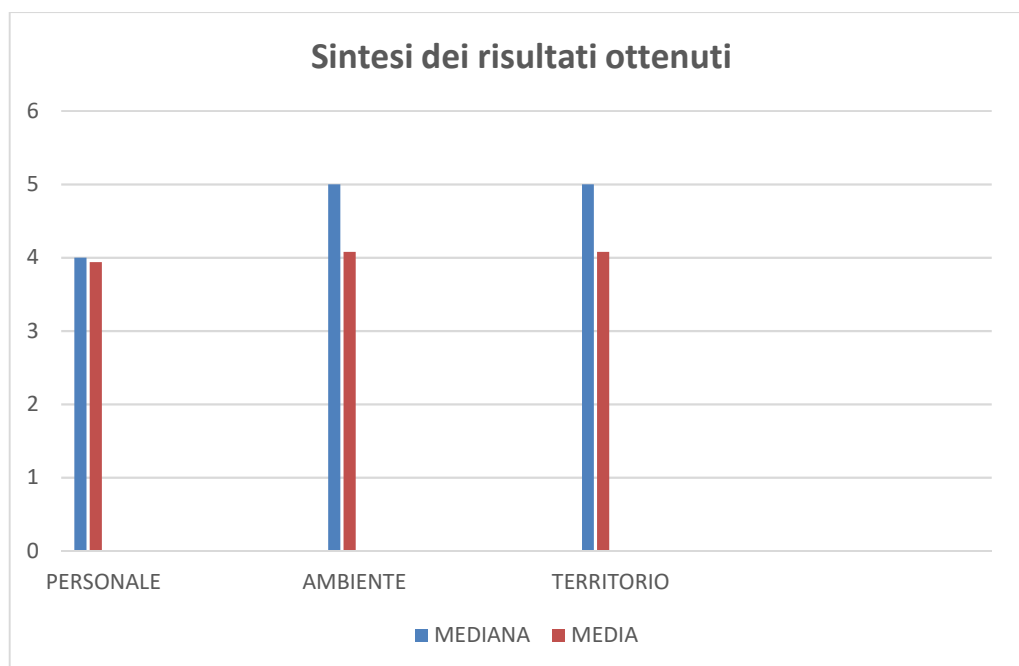
Questo a dimostrazione che:

- le aziende presso le quali gli esponenti della Diocesi ci hanno indirizzato – a prescindere dalle dimensioni – siano effettivamente delle aziende che realizzano delle buone pratiche, e non soltanto sulla carta;
- il territorio astigiano sia – a discapito di chi lo crede – terreno fertile per la promozione di iniziative (per quanto possibile, compatibilmente con il modello profit al quale è necessario rispondere) “etiche” sul piano dell'attenzione al territorio, all'ambiente ed alla comunità;
- esistono sul territorio degli Imprenditori con un forte senso di responsabilità che rispondono non soltanto alla logica del profitto. A questo proposito, è necessario richiamare un concetto già emerso in occasione del già citato convegno presso l'Associazione San Giuseppe Imprenditore lo scorso 16 marzo ovvero “il ruolo sociale dell'imprenditore” secondo il quale soltanto chi se la sente può essere tale.



Stringendo ulteriormente i risultati derivanti dall'analisi dei dati alle aree di personale, ambiente e territorio – al fine di non inquinare i risultati della ricerca con le altre due aree per le ragioni illustrate precedentemente – abbiamo ottenuto il grafico che segue.

La modalità di interpretazione è sempre la stessa: i valori oscillano da un minimo di 1 ad un massimo di 5.



Anche dal grafico, si evince chiaramente come i risultati ottenuti siano nel complesso positivi. In particolare, i valori (soprattutto quelli mediani) relativi all'attenzione all'ambiente ed alla valorizzazione del territorio sono leggermente migliori rispetto a quelli relativi alla tutela del personale. Questo è dovuto principalmente alla stringente normativa che impone limiti in materia ambientale, da una parte, e dall'altra – per quanto riguarda il territorio – a conferma del forte legame tra le aziende intervistate ed il territorio sul quale insistono. Tale dato oggettivo non toglie nulla all'attenzione verso i propri dipendenti che noi abbiamo personalmente riscontrato negli interventi sia degli imprenditori più grandi sia in quelli più piccoli, di cui abbiamo apprezzato non solo la professionalità, ma anche la sensibilità.

## 10. Conclusioni

Tutto quanto sopra esposto evidenzia la presenza di un territorio astigiano fertile a pratiche virtuose principalmente legate alla figura di imprenditori attenti all'ambiente, al personale ed alla comunità e volti a strutturare un modello non soltanto economicamente sostenibile, bensì profondamente radicato nella realtà locale.

Tuttavia, è necessario sottolineare come le buone pratiche identificate all'interno del contesto astigiano – seppur permeato da idee di eticità, specialmente da parte di imprenditori particolarmente pionieristici ed intraprendenti (*Outsider*) – rappresentino non solo un ottimo punto di partenza, ma siano da intendersi anche alla stregua di un obiettivo da perseguire a lungo termine.

Se da una parte è irrealistico pensare all'esistenza di una logica etica disgiuntamente da una logica del profitto (e questo lavoro l'ha ampiamente documentato), è importante in primo luogo evitare il rischio che l'esistenza di bilanci e/o codici etici all'interno delle Aziende sia dettato più da necessità contabili piuttosto che da un radicato interesse verso aspetti virtuosi. Scongiurare questa situazione è quanto emerso dalle parole degli imprenditori che abbiamo intervistato: se un'impresa "etica" in senso assoluto (*absolutus* = sciolto da) non può esistere, ogni imprenditore da noi interpellato ha chiaramente dichiarato (e la sua personale realtà aziendale lo dimostra) di fare del suo meglio per contemperare le esigenze di un *business* sempre più stringente con un'eticità in cui crede e che rischia di essere sempre più affievolita dal contesto generale in cui si trova ad operare.

Pertanto, il quadro evidenziato in questo lavoro vuole essere un punto di partenza verso una realtà *in fieri* alla quale non bisogna rinunciare e nello stesso tempo uno spunto di riflessione per chi, imprenditore e non, voglia soffermarsi sulla nostra realtà locale per conoscerla, valorizzarla e migliorarla nell'interesse dell'intera comunità.

Il presente contributo, quindi, pur nella sua essenzialità, è da intendersi non solo come strumento conoscitivo di una realtà ricca di risorse umane e territoriali, aperta alle innovazioni nel rispetto delle tradizioni, ma anche come stimolo per la creazione di nuove "imprese etiche" e per un sempre maggior impegno da parte di chi già opera in questa direzione.

## **RINGRAZIAMENTI**

Si ringraziano per la stesura di questo lavoro:

- il Prof. Luca Garavaglia, che ci ha aiutate e sostenute fin dall'inizio con i suoi preziosi consigli;
- i Sigg. Giuseppe Castino, Giuseppe Bossone, Angela Bosio ed il Prof. Francesco Scalfari per il tempo dedicato al progetto e per le linee guida fornite;
- il Prof. Maurizio Cisi per le indicazioni operative;
- Don Marco Andina e Don Luca Solaro per le consulenze offerte *in itinere*;
- tutti gli imprenditori ed i rappresentanti di Enti locali ed Associazioni che hanno messo a disposizione il loro prezioso tempo per concederci le interviste;
- il Prof. Piermassimo Pavese ed il Prof. Lorenzo Ciapetti per gli spunti accademici forniti.;
- Prof. Paolo Perulli per il suo ruolo istituzionale.

## BIBLIOGRAFIA

- Barbera, F. /Parisi, T. "*Innovatori sociali- La sindrome di Prometeo nell'Italia che cambia*"- Il Mulino -Bologna, 2019
- Bateson, G. "*Verso un'ecologia della mente*", Adelphi, 2015 in "*La scienza della mente e dell'ordine*".
- Becker, H.S "*Outsiders*", New York, Free Press, 1963
- Bonhoeffer , D. "*Resistenza e resa*"- Sanpaolo -Milano,1985
- Bornstein, D."*How to Change the World. Social Entrepreneurs and the Power of New Ideas*" Oxford University Press, NY, 2004
- Buone pratiche di impresa per il bene comune -ed.2015 in occasione dell'Udienza del Santo Padre Francesco per UCID - 31 ottobre 2015
- Commissione della Comunità Europea - Libro Verde: "*Promuovere un quadro europeo per la responsabilità sociale delle imprese*"- Bruxelles, 18-07-2001
- Comunicazione della Commissione Europea del 25-10-2011 -"*Una rinnovata strategia UE per la CSR 2011-2014*"
- Einaudi, L. "*Dedica all'impresa dei fratelli Guerrino*"- Giulio Einaudi Editore, 1960
- Corti, F."*L'etica d'impresa come risorsa di sviluppo sociale e risorsa aziendale*" - Tesi di Laurea - Facoltà di Scienze Politiche, Economiche e Sociali - Università degli Studi di Milano, 2017
- Galetto, C./Genta, R . "*Tutti giù per (la ) Terra*" - Editrice Impressioni Grafiche - Acqui Terme ( AL) 2018
- Kant, I. "*Sul detto comune: il sapere è pubblico in teoria, ma privato nella pratica*" in "*Scritti di storia, politica e diritto*", Laterza, Bari, 2009.
- "*Impresa Etica*"- Rivista annuale dell'ASGI -N.1, Anno 1, marzo 2109 - Asti
- Micelli, S. "*Futuro artigiano- L'innovazione nelle mani degli italiani*"- Marsilio -Venezia, 2011
- Orsenigo, L. -"*Rabbi ovvero la buona imprenditoria nei Vangeli*"- Etabeta, 2017 Arcore (MB)
- Papa Benedetto XVI, Esortazione apostolica "*Caritas in veritate*" , Città del Vaticano, 2009
- Papa Francesco, Esortazione apostolica "*Evangelii gaudium*" - Città del Vaticano, 2013
- Papa Francesco , Esortazione apostolica "*Laudato sì*" - Città del Vaticano, 2015
- Papa Giovanni Paolo II , Esortazione apostolica "*Centesimus annus*" - Città del Vaticano, 1991

- Senofonte, "*Economico*" Ed. Marchant - E.C.Oxford, 1921- Rist. 1971
- Smith, A. "*La ricchezza delle Nazioni*", 1776.
- Vallebelbo Tech 4.0- indagine sull'industria 4.0 nel territorio di Canelli, Nizza e Valle Belbo – in collaborazione con Deloitte. Luglio 2018.