

IL BORRO

TOSCANA

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2022



IL BORRO
TOSCANA

BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ
2022

LETTERA DEL PRESIDENTE	7
1.0 LA TENUTA	9
1.1 STORIA, EVOLUZIONE E FILOSOFIA DELLA TENUTA	10
1.2 LA STORIA DE IL BORRO	12
1.3 LA FAMIGLIA FERRAGAMO	18
1.4 LA FILOSOFIA	20
1.5 GOVERNANCE E ASSETTO SOCIETARIO	21
1.6 LA STRUTTURA DEL GRUPPO	22
1.7 PERFORMANCE ECONOMICA E DISTRIBUZIONE DEL VALORE	23
1.8 LA CATENA DEL VALORE	24
2.0 L'ESPERIENZA TOSCANA	27
2.1 VIVERE LA TOSCANA AD IL BORRO	28
2.2 SODDISFAZIONE DEI CLIENTI	31
2.3 IL NOSTRO CONCETTO DI FARM TO TABLE	32
FOCUS: IL BORRO NEL MONDO	32
3.0 L'AZIENDA AGRICOLA	35
3.1 IL NOSTRO APPROCCIO ALL'AGRICOLTURA	36
3.2 LA VITICOLTURA	38
FOCUS: LA D.O.C VALDARNO DI SOPRA	41
3.3 L'ORTO DEL BORRO	42
3.4 GLI ANIMALI DELLA TENUTA	43
FOCUS: DA FIRENZE A IL BORRO	45
4.0 IL RISPETTO PER L'AMBIENTE	47
4.1 L'IMPATTO DELLE NOSTRE ATTIVITÀ	50
4.2 LA TUTELA DEL PATRIMONIO NATURALE	54
5.0 LE NOSTRE PERSONE	57
5.1 GESTIONE E DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI DELLA TENUTA	58
5.2 LA SALUTE E IL BENESSERE DEI NOSTRI COLLABORATORI	62
6.0 IL BORRO PER IL SOCIALE	65
6.1 IL BORRO FOR PEOPLE	66
6.2 IL RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE	68
6.3 MOSTRA "VINO E ARTE"	70
INDICATORI DI PERFORMANCE	72
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	72
SOSTENIBILITÀ SOCIALE	75
NOTA METODOLOGICA	78
GRI CONTENT INDEX	79

INDICE DEI CONTENUTI



LETTERA DEL PRESIDENTE



RIPERCORRENDO LE TAPPE DEL 2022,

e con il pensiero già rivolto al 2023, siamo felici di constatare che dopo due anni difficili sotto ogni punto vista e di significativo rallentamento delle attività per il nostro settore, siamo usciti rafforzati dalle sfide che abbiamo dovuto affrontare.

Due anni che ci hanno dato il tempo di riflettere e di soffermarci su molte tematiche, e l'opportunità di ricostruire, di migliorare e di ripartire più solidi di prima. Con grande entusiasmo abbiamo intrapreso il nuovo cammino, investendo sul capitale umano con l'assunzione di nuovo personale, per garantire un servizio sempre migliore ed intervenendo in modo significativo sulla qualità delle nostre strutture, per risollevarci dalle difficoltà incontrate e guardare avanti con coraggio e positività ad un futuro di crescita sempre più dinamica che coincide con la netta ripresa del settore del turismo.

Le varie e diverse realtà del Borro costituiscono un insieme armonico, e sono unite dal concetto cardine di sostenibilità che da sempre ispira la filosofia dell'azienda. Biologico, autosufficiente, circolare, sono termini che giornalmente ricorrono nel nostro vocabolario, quando facciamo riferimento alle nostre molteplici attività ed alla nostra terra.

Il nostro pensiero continua ad essere volto alla salvaguardia e al rispetto di questo magnifico territorio e all'aumento della produzione interna all'azienda per garantire e diffondere il concetto del farm-to-table in tutti i nostri ristoranti, dove vengono serviti i prodotti provenienti dalla nostra azienda. Ognuna delle nostre attività è complementare alle altre, i nostri progetti sono costantemente ispirati ad un'ottica circolare, che si tratti del settore del vino o dell'accoglienza e grande attenzione e dedizione vengono sempre riservate ai vigneti, alle coltivazioni, agli allevamenti, alle produzioni e alla valorizzazione della Toscana e delle sue eccellenze.

Una terra, la nostra, che giornalmente ci regala emozioni, colori, profumi e prodotti sempre genuini e di prima qualità in ogni stagione. A questa terra dobbiamo essere costantemente grati e di questa terra dobbiamo prenderci cura con amore ed attenzione, per proteggerla nella sua fragilità e sostenerla nella sua forza.

Con un andamento climatico sempre più difficile e delle previsioni molto preoccupanti per la salute del nostro pianeta, resta comunque nostra priorità contribuire attivamente ad una possibile inversione di rotta garantendo che la sostenibilità sia in ogni occasione al centro della nostra filosofia aziendale.

Si tratta di costruire insieme e attivamente, con un entusiasmo, un'energia e un senso di appartenenza, che tutti coloro che lavorano con noi ci dimostrano giornalmente. Di questo siamo estremamente grati e davvero fieri e da questo ricaviamo la nostra forza.

Gli ultimi due anni hanno rappresentato una delle tante sfide che abbiamo dovuto e saputo affrontare con un atteggiamento positivo per uscirne più maturi e più forti. Adesso guardiamo al futuro con rinnovata speranza e consapevolezza e con l'impegno e la volontà di voler fare sempre di più e sempre meglio.

Ferruccio Ferragamo



1.0
LA TENUTA

Il Borro è un'azienda agricola all'avanguardia, dal 2015 interamente biologica.

1.100 ettari immersi nel cuore del Valdarno e circondati da boschi incontaminati.

Fiore all'occhiello della Tenuta sono gli 85 ettari di vigneti e i 29 di uliveti, ma anche l'ospitalità di lusso offerta da una struttura restaurata, per volontà della famiglia Ferragamo, nel pieno rispetto della storia e architettura del luogo, e che oggi ospita turisti da tutto il mondo.

STORIA, EVOLUZIONE E FILOSOFIA DELLA TENUTA

“ESPERIENZA STORICA, CULTURALE E ARCHITETTONICA”

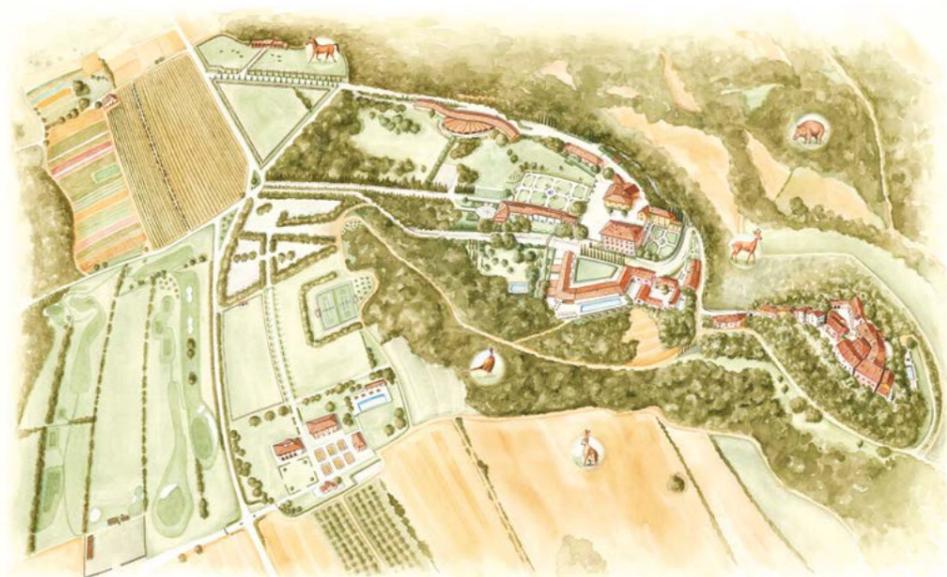
Lungo la strada che collega San Giustino Valdarno a Laterina, a 20 km da Arezzo alle pendici del Pratomagno, circondato da campi agricoli, si trova Il Borro. Il Borro prende il suo nome dalla sua posizione su uno sperone roccioso semi circondato da un profondo fossato scavato nei millenni dall'omonimo torrente. Infatti, borro significa sia burrone sia fosso o torrente che nel corso del tempo si è scavato un letto profondo.

Il Borro deve la sua notorietà a vari aspetti: innanzitutto alla sua architettura e alla conformazione della zona in cui il borgo si trova; poi alle importanti famiglie a cui è stato legato nella sua storia. Basti citare le ultime due: i Savoia (il luogo è stato residenza del Duca Amedeo d'Aosta) e, dal 1993, Ferruccio Ferragamo, noto imprenditore nel settore dell'alta moda.

Per anni la famiglia Ferragamo aveva affittato la tenuta toscana fino a quando decise di acquistare la proprietà. Da quel momento in poi Ferruccio Ferragamo, con l'aiuto del figlio Salvatore (oggi responsabile del settore vitivinicolo e ricettivo) e Vittoria (oggi responsabile della sostenibilità) compie un importante intervento di ripristino, restauro e valorizzazione di questo prezioso patrimonio. Spinti da un innato istinto verso il Bello e l'Eccellenza hanno fatto del Borgo Medievale, che fino a quel momento aveva visto un progressivo abbandono da parte dei suoi abitanti verso la città, un centro attrattivo per migliaia di persone in tutto il Mondo, alla ricerca di unicità, autenticità, storia e cultura.

Una profonda trasformazione delle strutture esistenti, per lo più in stato di abbandono e degrado, dei vigneti e dei boschi, anche questi da anni incurati, in un'ottica di sviluppo sostenibile, nel quale l'ambito ambientale, quello economico e quello sociale sono strettamente connessi.

Ciò che ha animato l'intera attività di recupero è stato il desiderio di **ridare vita alla Tenuta portandone avanti tradizioni e storia**, ma anche la volontà di apportare tutti quei miglioramenti che, nel rispetto della natura, fanno di questo posto un **continuum perfetto tra passato, presente e futuro**. Le linee elettriche e telefoniche vengono interrate, viene utilizzato il vecchio lastricato per le strade, vengono riportate alla luce le storiche cantine, e vengono valorizzati vecchi ruderi abbandonati come il complesso di Aie e le ville in campagna. Viene data nuova vita alla falegnameria, dove oggi troviamo l'area de La Corte, e alla scuola del paese, diventata il ristorante l'Osteria del Borro. Luoghi che mantengono tutt'oggi vivo il carattere aggregativo di una volta. Maestranze locali hanno lavorato al restauro con sapienza e passione, recuperando e valorizzando l'unicità del luogo. Il parquet della dimora storica, ad esempio, è stato ricavato dalle vecchie barriques. Pezzi unici di artigianato locale trovano spazio negli arredi esclusivi delle suites e delle ville, come i tendaggi Busatti, gli accessori firmati Oro del Borro e le ringhiere del nostro fabbro. Autenticità, rispetto dell'ambiente, cultura e valorizzazione delle eccellenze locali sono i cardini della filosofia sostenibile che guidano ogni scelta all'interno della proprietà.



LE PRIME TRASFORMAZIONI E AMPLIAMENTI DELLA ROCCA CON ALESSANDRO DAL BORRO

XVII SEC

1254

PRIMA TESTIMONIANZA SCRITTA SUL CASTELLO

IL BORRO PASSA AL DUCA AMEDEO DI SAVOIA-AOSTA

ANNI '50

1854

COSTRUZIONE DELLA VILLA DA PARTE DELLA FAMIGLIA HOHENLOHE WALDENBURG

RIPRISTINO DELLE VIGNE

1995

1993

FERRUCCIO FERRAGAMO ACQUISTA IL BORRO

PRIMA VENDEMMIA

1999

1996

PRIMA FRANGITURA DELL'OLIO EVO DE IL BORRO

COSTRUZIONE DELL'IMPIANTO FOTOVOLTAICO E SVILUPPO DI CASE A BOLLETTA ZERO

2010

2004

COSTRUZIONE DELLA CANTINA DELLA TENUTA, CON UN TUNNEL DI 3000MQ

INIZIA LA CONVERSIONE BIOLOGICA DELL'AZIENDA AGRICOLA

2012
2015

2012

ADESIONE A RELAIS & CHÂTEAUX

INIZIO ATTIVITÀ DI ALLEVAMENTO DI GALLINE OVAIOLE PER LA PRODUZIONE DI UOVA BIOLOGICHE

2016

2013

INAUGURAZIONE DEL PRIMO CONCEPT RESTAURANT "IL BORRO TUSCAN BISTRO", A FIRENZE, ED AVVIO DEL PROGETTO DI FRANCHISING

RIFACIMENTO DELL'ANFITEATRO E AMPLIAMENTO DELLA CANTINA CON TUNNEL DEDICATO AD ANFORE E PUPITRE

2020

2019

L'ACQUISTO DELLA TENUTA LIMITROFA, VITERETA, PORTA L'ESTENSIONE DE IL BORRO A 1100 ETTARI

2021

PRIMA TRANSUMANZA DEL GREGGE DI PECORE SARDE E FRANCESI VERSO L'OVILE INTERNO DELLA TENUTA

LA STORIA DE IL BORRO

La storia del Borro risale probabilmente all'età romana. Dove oggi sorge il borgo si presume che originariamente vi fosse una fortezza, costruita per difendere un territorio strategico attraversato da importanti tratti dalle vie romane Claudia e Cassia che sono tutt'ora visibili, così come la "Via dei Sette Ponti", che univa la piana di Arezzo con quella di Firenze, attraverso uno spettacolare itinerario collinare sopra il Valdarno superiore, o ancora il reticolo viario minore che interessava le valli confluenti nel bacino dell'Arno.

Quest'area dell'alto Valdarno costituì nel Medioevo una terra di scontro fra la città di Arezzo e quella di Firenze, anche perché i ghibellini aretini e i loro alleati, spesso esuli fiorentini, costituivano uno dei principali problemi per la sicurezza della guelfa Firenze. Tanto è vero che la città del giglio fu costretta ad affiancare alla politica della conquista quella della occupazione del contado aretino e della creazione di "terre nuove" nel Valdarno superiore (S. Giovanni, Castelfranco, Terranova), garantendosi così il controllo dell'importante sistema viario e potenziando la struttura militare dei centri sorti sull'antico reticolato stradale etrusco-romano.

La prima testimonianza scritta sul Castello risale all'anno 1254, quando un nobile milanese divenuto podestà guelfo di Arezzo, il marchese Borro Borri, ne acquista la proprietà dalla famiglia Mascagni. I Dal Borro, che dal castello, quasi certamente, presero il nome, divennero così signori anche di San Giustino e di Castiglion Fibocchi, dove costruirono un castello con torre. I Dal Borro erano alleati con le potenti casate ghibelline degli Ubertini e dei Pazzi, signori del Castello di Campogialli e aspri nemici di Firenze.

Quando nel maggio del 1344 il castello dei Pazzi fu preso dai fiorentini, che impiccarono alla porta i loro nemici, i Dal Borro persero il loro castello e furono costretti a ritirarsi a Castiglion Fibocchi e nella città di Arezzo, dove acquistarono un "forte e munito palazzo" nel Borgo Maestro (Via del Corso Vittorio Emanuele II). Gli abitanti del castello non poterono far altro che giurare sottomissione al comune di Firenze.

I patti erano chiari e duri: il castello e i suoi abitanti si dovevano sottomettere al Comune di Firenze, promettendo di offrire alla città dominante un cero per la festa di San Giovanni. Per otto anni non dovevano pagare "gabelle", ma erano obbligati a fornire uomini e cavalieri in caso di guerra. Dovevano, inoltre, impegnarsi a tenere libera la strada che andava da Arezzo a Firenze, senza esigere pedaggi o gabelle. Solo dopo dieci anni il castello sarebbe potuto, con la comune volontà del Comune di Firenze e quello di Arezzo, ritornare sotto la giurisdizione aretina. Se non avessero osservato questi patti la pena sarebbe stata di 10.000 fiorini d'oro: una somma impossibile per i poveri abitanti del Borro.

Erano quelli tempi terribili e, come spesso accadeva, le continue guerre generavano miseria, e la fame a sua volta generava malattie, come la terribile pestilenza del 1348, che dimezzò la popolazione toscana e colpì anche quella del Borro.

Dieci anni dopo quell'atto di sottomissione, e cioè nel maggio del 1355, pochi anni dopo la terribile pestilenza, il castello del Borro, ritornò sotto il dominio di Arezzo, insieme con altri castelli e borghi del Valdarno superiore, come Campogialli, Traiana, Faeto e Laterina. Arezzo però era una città in declino, mentre Firenze era in ascesa. Il fiorino fiorentino, era una moneta forte e prestigiosa. Dove non arrivavano le armi arrivava il fiorino e i fiorentini, nel 1384, conquistarono Arezzo con i soldi e con i giochi diplomatici. Con la città ghibellina, Firenze si riprese anche tutti i castelli e le ville compresi nel comune e nel contado aretino. E così nel febbraio del 1384 anche il castello del Borro ritornò sotto il dominio fiorentino, seguendone le sorti, sia prima che dopo la cacciata dei Medici da Firenze (1494), durante la breve fase repubblicana, e infine restando sottoposto alla Signoria dei Medici e al Granducato. Finalmente ritornò alla famiglia Dal Borro, quando il Granduca Ferdinando II lo concesse in feudo con il titolo marchionale al famoso generale Alessandro Dal Borro (4 ottobre 1644). Grazie a lui, nel XVI secolo sono avvenute le prime trasformazioni e ampliamenti della rocca iniziando a dar vita al contesto odierno.

La famiglia Dal Borro rimase proprietaria della tenuta fino a Marco-Alessandro, con cui si estingueva la linea maschile della famiglia Dal Borro. Il feudo passava alla figlia di lui, Penelope, andata sposa al conte Scipione Capponi, della stirpe dei Marchesi di Loro. Morta Penelope, senza discendenti, il 29 gennaio 1766 il Marchesato tornò de jure alla Corona Granducale. Cominciò, allora, per il Borro un lungo periodo di incertezza, che si rifletté anche sull'andamento della Chiesa di San Biagio, specchio della piccola comunità e delle sue continue difficoltà sociali. Oltre alla Chiesa parrocchiale, al Borro esisteva anche un Oratorio sotto il titolo di S. Maria Maddalena, al quale era affidato un piccolo Spedale, dotato di vaste rendite.



I beni della Chiesa, come spesso accadeva, erano sottoposti ad usurpazioni e quando nel Settecento il Borro e le sue terre furono acquistate dalla famiglia Medici Tornaquinci non mancarono diverbi e contenziosi che finalmente si conclusero con il riconoscimento alla Chiesa dei beni livellari, più un compenso annuo di due barili di vino, due di olio, dieci staia di grano e un compenso in denaro.

Tutto ciò venne mantenuto fino al 1823, quando la tenuta del Borro, ormai ricca di terre coltivate, vitate e olivate alla maniera toscana secondo il sistema di mezzadria e sorvegliata dai fattori che per conto del signore amministravano il complesso dei poderi, entrò nel possesso del conte Giuseppe Della Torre Hoffer Valsassina.

ALESSANDRO DAL BORRO

Secondo la moda del tempo, gli Hohenlohe fecero costruire vicino al Borro una casa signorile di pietra e mattoni, proprio sul luogo dove si trovavano i ruderi di una antica dimora. Oltre il castello, oggi circondato dalla vegetazione, anche i Medici Tornaquinci avevano fatto erigere una piccola cappella, segno del loro passaggio al Borro. Tra le persone di spicco dell'epoca ci fu il fattore Lorenzo Droandi. Fu lui a bonificare le terre umide, disciplinando le acque dei torrenti che intersecavano tutta la fattoria; a restaurare le vecchie case coloniche e a costruirne delle nuove; a incrementare le piantagioni di olivi e di viti, costruendo con muri a secco nuovi terrazzi nella parte collinare; a introdurre la coltivazione del gelso e lo sviluppo dei bachi da seta. Con lui fattore il Borro cambiò aspetto sia dal punto di vista agronomico che dal punto di vista sociale, dal momento che la condizione dei contadini era generalmente miserevole al momento del suo arrivo, ma migliorò notevolmente nel lungo periodo della sua gestione.

La fattoria comprendeva, ormai, una cinquantina di poderi e si estendeva su oltre mille ettari, quando fu venduta nel 1903 ai principi Emanuele Filiberto, duca d'Aosta. Il patrimonio restò indiviso e Vittorio Emanuele fu nominato usufruttuario. Fu il Conte di Torino a dotare il Borro di un asilo e di una scuola di cucito. Due guerre con il loro strascico di sofferenze e cambiamenti e le turbinose vicende politiche italiane del dopoguerra non bastarono a distruggere il microcosmo rappresentato dal sistema di fattoria, che, però, non resse ai grandi cambiamenti sociali ed economici del secondo dopoguerra.

Il Duca Amedeo, ottenne il Borro in eredità dai Savoia Aosta e dovette provvedere alla riconversione dell'azienda, così come tutte le altre fattorie toscane investite dalla crisi del secolare sistema di mezzadria. Negli anni 90 il Borro è poi divenuto proprietà di Ferruccio Ferragamo e della sua famiglia, che già da tempo si erano innamorati della natura selvaggia e della storia della tenuta. La famiglia ha intrapreso un importante intervento di restauro del borgo e della villa, nel pieno rispetto delle tradizioni e storia del luogo.



IL BORRO NEL 2022

Nato ad Arezzo nel 1600 da Girolamo Dal Borro - medico, filosofo e governatore di Portoferraio nell'isola d'Elba - Alessandro Dal Borro fu uno dei più grandi condottieri del XVII secolo, conosciuto come il 'Terrore dei Turchi' e difensore acerrimo della Toscana.

Dato l'avvento delle armi da fuoco, per prepararsi alla carriera militare che lo attendeva, con l'aiuto dei Medici studiò matematica e meccanica a Firenze. Il suo debutto militare fu, appena diciannovenne, nella Guerra dei trent'anni (1618-1648), conflitto nel quale combatterono molti giovani rampolli della nobiltà italiana per il trionfo del cattolicesimo 'sull'eresia', militando negli eserciti degli Asburgo, Spagna e Austria. Alessandro si distinse al punto di diventare in breve tempo luogotenente. La sua carriera marciava spedita e l'Imperatore in persona lodò il suo impegno e il suo successo nel rafforzamento delle difese delle fortificazioni a Vienna. Divenne tenente colonnello e nel 1634 combatté alla battaglia di Nordlingen, poi all'assedio di Stettino e a quello di Ratisbona, dove ebbero la meglio grazie ad alcune macchine di sua invenzione. Fu promosso sergente generale di battaglia quando partecipò alla difesa di Praga.

Tornò in Toscana per servire il suo signore Ferdinando II dei Medici, che gli affidò il comando dell'esercito toscano nella guerra di Castro. Il suo valore fu così apprezzato che nel 1644 gli fu conferito il titolo di marchese, insieme ad alcune proprietà nel Valdarno di Sopra: il feudo di Castiglion Fibocchi, la pieve di San Giustino e il castello del Borro, che dopo 300 secoli esatti tornò così nelle mani della famiglia Dal Borro. Seguirono le guerre a fianco di Filippo IV di Spagna e quella di Candia, al soldo dei veneziani contro i turchi, dove si guadagnò il suo appellativo conducendo le sue truppe alla vittoria dei Dardanelli.

Fu durante il ritorno da questa guerra, il 2 dicembre 1656, a Corfù, che Alessandro Dal Borro perse la vita, dopo le ferite riportate a seguito dell'attacco di tre navi barbaresche. La storia lo ricorda per le sue gesta e imprese; l'arte in alcuni dipinti - tra cui il ritratto di un allievo del Bernini, Andrea Sacchi, e un dipinto nel quale è raffigurato insieme a leggendari artisti come Michelangelo, Masaccio e Vasari - e il Borro con uno dei suoi vini, che ne porta il nome.

IL BORRO OGGI

Oggi a continuare questo sogno insieme a Ferruccio Ferragamo ci sono anche due dei suoi sei figli: Salvatore, responsabile dell'attività vitivinicola e ricettiva e Vittoria, responsabile per la Sostenibilità. Al fianco della famiglia lavora un dedicato staff di persone, motore instancabile ed entusiasta di ogni attività.

Il Borro è quindi un'azienda agricola all'avanguardia, interamente biologica. Fiore all'occhiello della tenuta sono senz'altro gli 85 ettari di vigneti e i 33 di uliveti, che garantiscono una produzione vinicola e di olio di altissima qualità. A completare i possedimenti, vi sono 272 ettari destinati a foraggi e seminativi, un ettaro all'orticoltura biologica e i restanti terreni dedicati alla silvicoltura.

La vita dell'azienda agricola si integra armoniosamente con un'ospitalità di altissimo livello. L'autentico borgo medievale, immerso nel suggestivo paesaggio toscano, entra nel 2012 a far parte dell'associazione Relais & Châteaux, che ne conferma la sapiente arte dell'ospitalità e della ristorazione, nonché il suo essere unico ed autentico. Nulla è stato creato ex novo, ma ogni struttura dedicata all'ospitalità è il frutto di un intenso lavoro di recupero storico, architettonico-paesaggistico, per valorizzare il territorio e renderlo disponibile, non solo per gli ospiti, ma anche per le generazioni future

Il Borro Relais & Châteaux vanta di strutture dedicate alla ristorazione, che mettono in luce la cultura gastronomica toscana, dando ampio rilievo alla materia prima, principalmente proveniente dall'azienda stessa o da piccoli produttori locali, che condividono con Il Borro la stessa filosofia etica e sostenibile.



Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 580 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maitres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti.

Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche.

Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

La conduzione diretta ha richiesto la presenza continua dei proprietari che non hanno lesinato cure ed investimenti finanziari. L'indirizzo di fondo è stato quello di innovare nel rispetto della tradizione agronomica e della vocazione del territorio, nonché del grande patrimonio edilizio.

Insieme proprietà e maestranze hanno contribuito a compiere in pochi anni una notevole impresa di riorganizzazione. A quest'opera si è applicato con grande impegno Salvatore Ferragamo, che, pur nell'ambito di un più generale controllo degli indirizzi produttivi della fattoria, ha posto un'attenzione particolare al rinnovamento della vitivinicoltura e alle prospettive di sviluppo delle moderne forme dell'agriturismo, che costituiscono una risorsa indispensabile per l'intero complesso aziendale e una ulteriore valorizzazione del territorio circostante. Vittoria Ferragamo si è concentrata di più sulla produzione agricola-biologica, inizialmente riportando in vita un orto, l'Orto del Borro, non solo per la produzione di ortaggi al servizio dei ristoranti interni, ma anche per portare avanti colture andate nel tempo perse o prettamente legati al territorio, come il ceci piccino o il pomodoro piccolo toscano. La continua ricerca di Vittoria verso forme di agricoltura sostenibile e di promozione della biodiversità l'hanno resa ambasciatrice del progetto di Sostenibilità all'interno dell'azienda.

LA FAMIGLIA FERRAGAMO

DA SEMPRE LEGATA ALLA PASSIONE
PER LA NATURA E L'AMBIENTE, FERRUCCIO FERRAGAMO
DECISE DI ACQUISTARE NEGLI ANNI 90 LA TENUTA,
LEGANDO LA STORIA DI QUESTO LUOGO
A QUELLA DELLA PROPRIA FAMIGLIA:

FERRUCCIO FERRAGAMO

è presidente del consiglio di amministrazione de Il Borro e, insieme ai figli, primo animatore di ogni attività legata alla sostenibilità dell'azienda. Dal 1996 è Presidente della Ferragamo Finanziaria S.p.A, la holding che controlla il gruppo Salvatore Ferragamo S.p.A., azienda leader nel settore del lusso, attiva nella creazione, nella produzione e nella commercializzazione di calzature, pelletteria, abbigliamento, prodotti in seta e altri accessori moda. Entra nell'azienda di famiglia nel 1963, seguendo inizialmente la produzione e i negozi di proprietà, per poi passare al settore finanziario e amministrativo. Nel 1970 diventa Direttore Generale; nel 1984 viene nominato Amministratore Delegato del Gruppo; infine, dal 2006 ad aprile 2021 è stato Presidente. Nominato nel 2021 Cavaliere del Lavoro, per essersi distinto in spirito di iniziativa, coraggio e intelligenza imprenditoriale, oggi Ferruccio Ferragamo riveste importanti ruoli in diverse associazioni ed è Presidente del Polimoda di Firenze.



SALVATORE FERRAGAMO

prima di assumere la responsabilità dell'attività vitivinicola e ricettiva de Il Borro ha lavorato nella divisione internazionale di KPMG Peat Marwick a Firenze. Ha lavorato a livello nazionale e internazionale nei settori dell'audit, della finanza e della consulenza di KPMG. Dal 1990 ha svolto un apprendistato presso la Salvatore Ferragamo SpA nei reparti marketing e produzione, dove ha pianificato strategie di marketing per l'azienda in Italia e Francia. Ha quindi deciso di approfondire la sua formazione professionale con un diploma MBA presso la Stern School of Business della New York University, specializzandosi in finanza e affari internazionali. Nel 1993 ha seguito il padre Ferruccio Ferragamo nel lungo e impegnativo restauro dell'antico borgo medievale de Il Borro e nello sviluppo del business del vino. Il suo amore per la campagna toscana e i grandi vini lo ha guidato, passo dopo passo, alla creazione di ciò che Il Borro è oggi. Nel 2012, quando Il Borro è entrato a far parte di Relais & Châteaux, Salvatore è stato nominato Brand Ambassador con la responsabilità di rappresentare l'eccellenza e il prestigio dell'organizzazione.

VITTORIA FERRAGAMO

è la penultima dei sei figli di Ferruccio Ferragamo. Nata a New York, ha studiato nelle più prestigiose scuole d'Europa: l'Università di Parigi, il Richmond College di Londra e l'Università Americana a Roma dove ha conseguito la laurea in Comunicazione Internazionale. Sin da bambina coltiva un grande amore per i cavalli e tutt'oggi vi si dedica con grande passione. È entrata a far parte de Il Borro nel 2013 e ha la responsabilità, oltre che di tutte le attività connesse ai cavalli, dell'Orto biologico e della Sostenibilità.

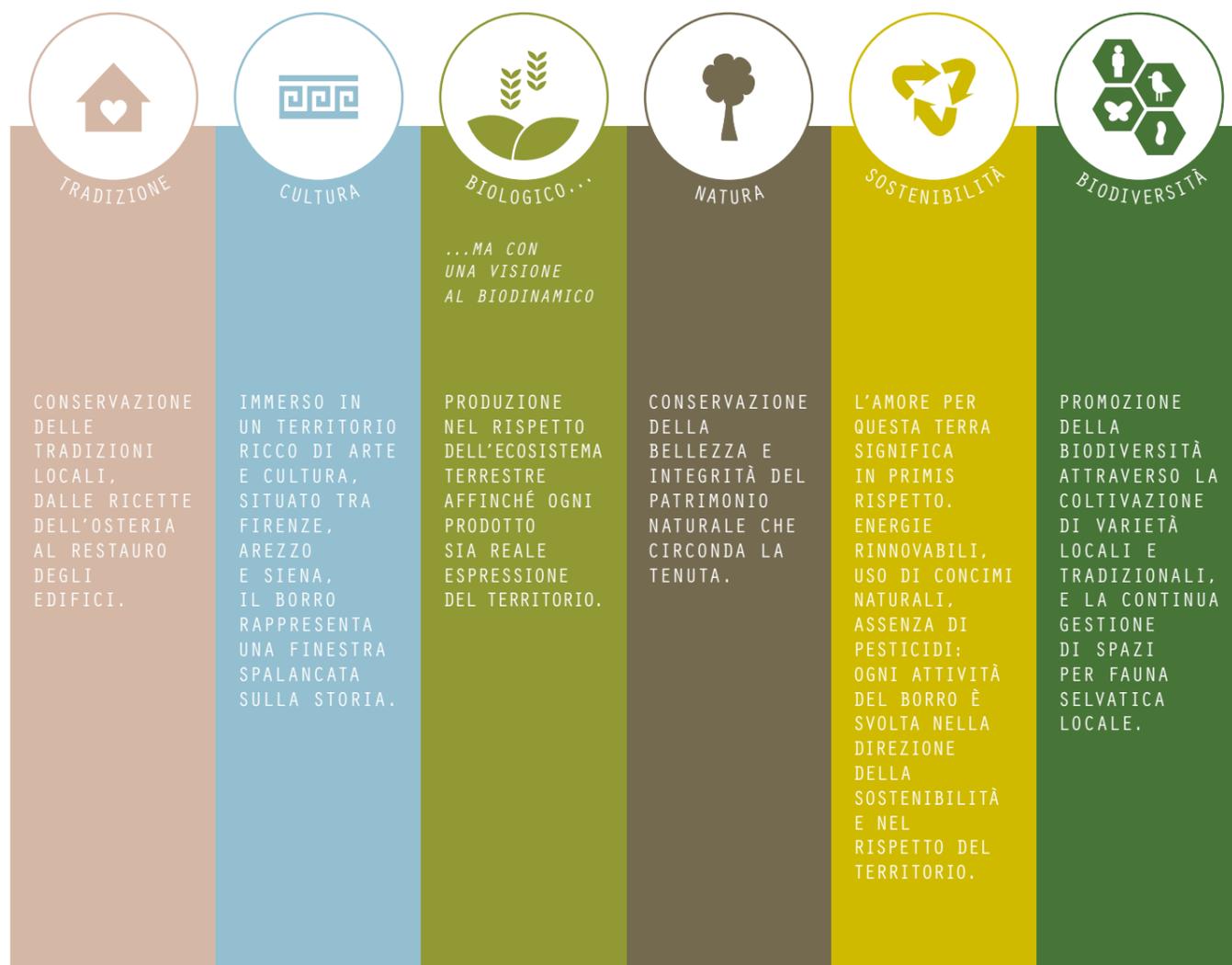


LA FILOSOFIA

ESSERE CONSAPEVOLI
CHE SIAMO NOI STESSI OSPITI DI QUESTA TERRA,
CHE PER TANTO DOBBIAMO PRENDERCENE CURA
PER I NOSTRI SUCCESSORI.

Ferruccio Ferragamo

Un atto di fede che dura nel tempo ama dire Ferruccio Ferragamo, che ogni giorno si prende cura de Il Borro conservandone la bellezza e la sua integrità. Un compito, quello della conservazione, che oggi continua con inesorabile passione, nella consapevolezza che “tesori” come Il Borro vadano protetti e salvaguardati per le generazioni future.



GOVERNANCE E ASSETTO SOCIETARIO

Il sistema di governance adottato da Il Borro è organizzato secondo il sistema di amministrazione e controllo tradizionale nell'ambito del quale al Consiglio di Amministrazione viene affidata la gestione aziendale e al Collegio Sindacale le funzioni di controllo e vigilanza.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione della Capogruppo al 31 dicembre 2022, è composto da 11 membri¹:

- FERRAGAMO FERRUCCIO**
PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
- FERRAGAMO SALVATORE**
AMMINISTRATORE DELEGATO
- ANICHINI GIUSEPPE**
AMMINISTRATORE DELEGATO
- FERRAGAMO GIACOMO**
AMMINISTRATORE DELEGATO
- FERRAGAMO VITTORIA**
AMMINISTRATRICE DELEGATA
- FERRAGAMO VIVIA**
AMMINISTRATRICE DELEGATA
- FERRAGAMO OLIVIA AURORA**
AMMINISTRATRICE DELEGATA
- CHERICI LUCIA**
AMMINISTRATRICE DELEGATA
- FERRAGAMO FRANCESCO**
CONSIGLIERE
- DE RENZIS SONNINO NICOLA LEONE**
CONSIGLIERE

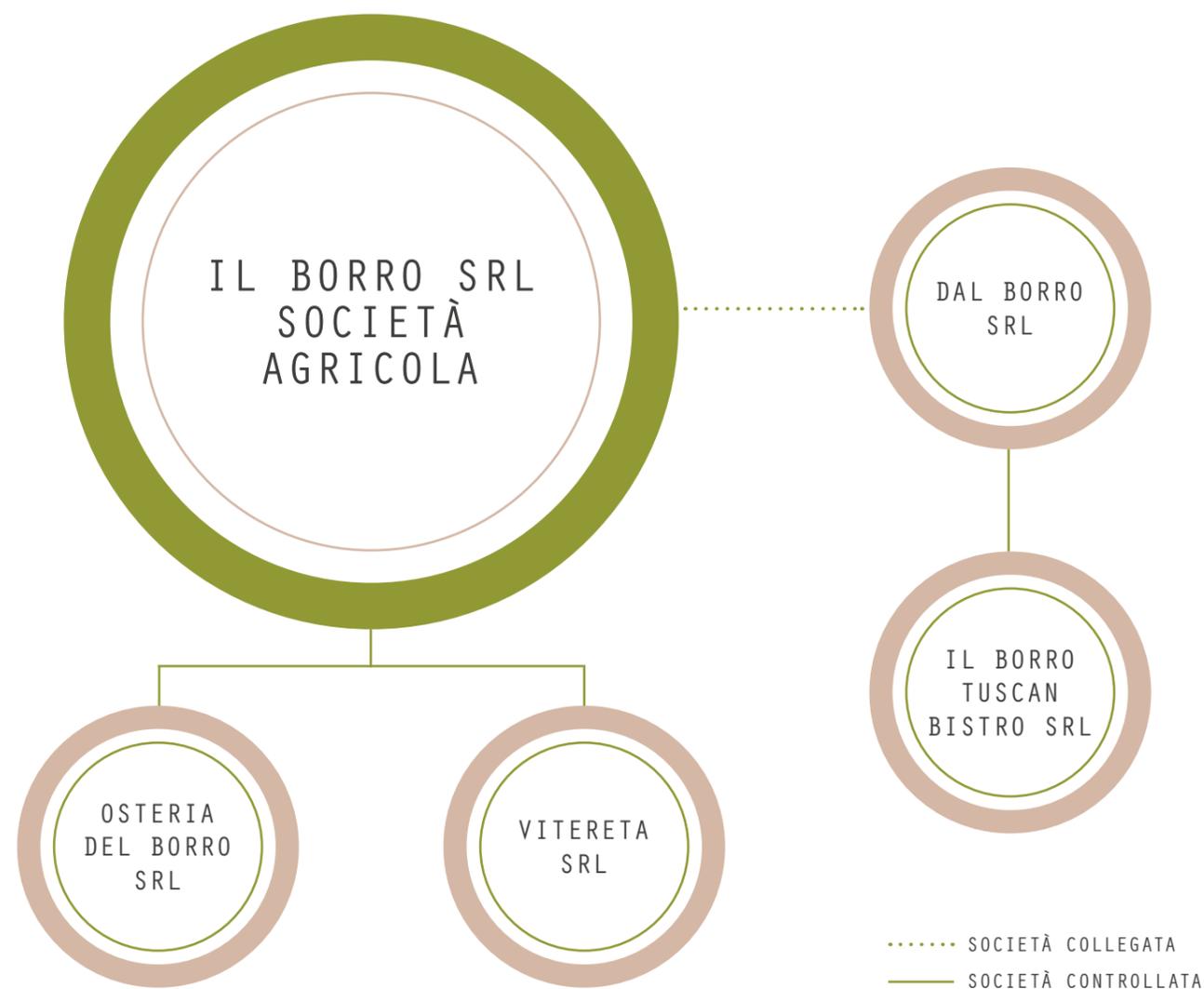
IL COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio sindacale vigila sull'osservanza della legge e dello statuto societario, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione ed in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla società e sul suo concreto funzionamento. Il Collegio sindacale è costituito da un sindaco unico e opera con autonomia e indipendenza. Di seguito viene elencato il sindaco effettivo:

MORONI DANIELA
SINDACO

LA STRUTTURA DEL GRUPPO

Di seguito è presentata la struttura del Gruppo al 31.12.2022.



Le società controllate da **Il Borro s.r.l Società Agricola** svolgono le seguenti attività:

- Osteria del Borro S.r.l. offre servizi di ristorazione all'interno della tenuta attraverso il Borro Bar e attraverso il Tuscan Bistro presente nella tenuta di Viesca.
- Vitereta Tenuta Agraria S.r.l Società Agricola svolge l'attività agricola in 45 ettari di vigneto.

La società Dal Borro S.r.l, di cui Il Borro s.r.l Società Agricola detiene parte delle quote, si occupa di confezionamento e imbottigliamento di prodotti agricoli, commercio di prodotti agricoli e non, e della gestione di attività turistico/ricettive. Dal Borro S.r.l. controlla la società Il Borro Tuscan Bistro S.r.l., costituita nel settembre 2021, che gestisce il locale presente a Firenze in Lungarno Acciaiuoli e si occupa esclusivamente di ristorazione.

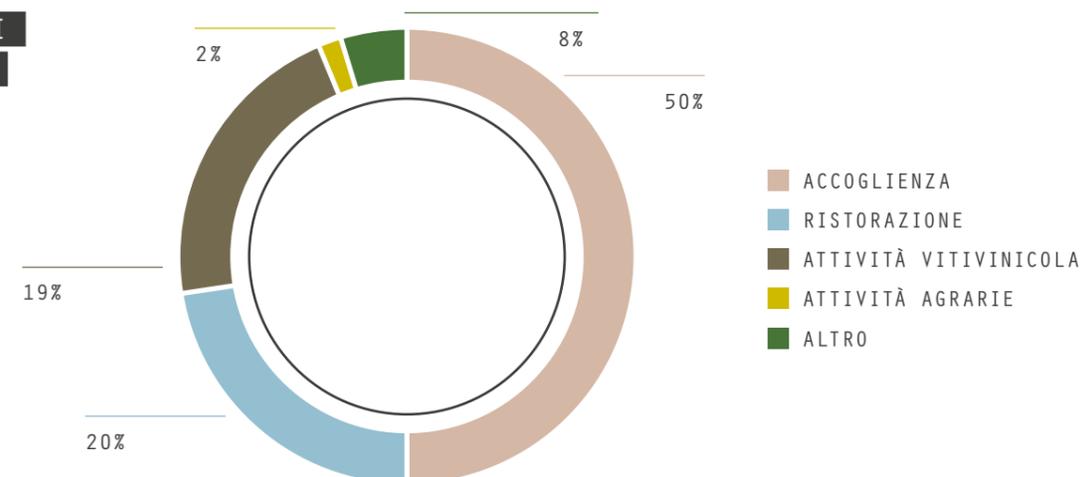
PERFORMANCE ECONOMICA E DISTRIBUZIONE DEL VALORE

Dopo due anni complessi per la gestione aziendale in cui le performance economiche sono state condizionate dalle restrizioni avvenute causa dell'emergenza sanitaria legata al covid-19, i dati contabili del 2022 hanno registrato una crescita eccezionale. Infatti, la società è riuscita a incrementare i ricavi del 78% rispetto al 31.12.2021; tale aumento è giustificato dal fatto che le varie attività de Il Borro, e in particolare l'attività ricettiva e i servizi di ristorazione, non hanno risentito di periodi di chiusura delle attività come nel 2021.

In riferimento al 2022, l'attività ricettiva si è confermata l'attività principale per la Società, rappresentando il 50% del fatturato totale per un valore pari a circa 11 milioni di

euro. I servizi di ristorazione, invece, hanno segnato una netta ripresa, generando ricavi per circa 5 milioni di euro. Il valore economico direttamente generato delle vendite e delle prestazioni di tutte le attività svolte del Gruppo nel 2022 è stato di circa 22 milioni, l'87% del quale è stato distribuito agli stakeholder per far fronte agli impegni assunti nel corso dell'anno. La remunerazione dei fornitori, circa 13,4 milioni di euro, è la parte maggiore del valore economico distribuito e corrisponde il 60% del valore economico generato, cui segue la remunerazione del personale che incide per il 22%. La riclassificazione del conto economico nella tabella seguente permette di evidenziare la determinazione e la ripartizione del valore economico direttamente generato e distribuito dall'intero Gruppo.

RIPARTIZIONE DEI RICAVI DEL 2022 PER ATTIVITÀ



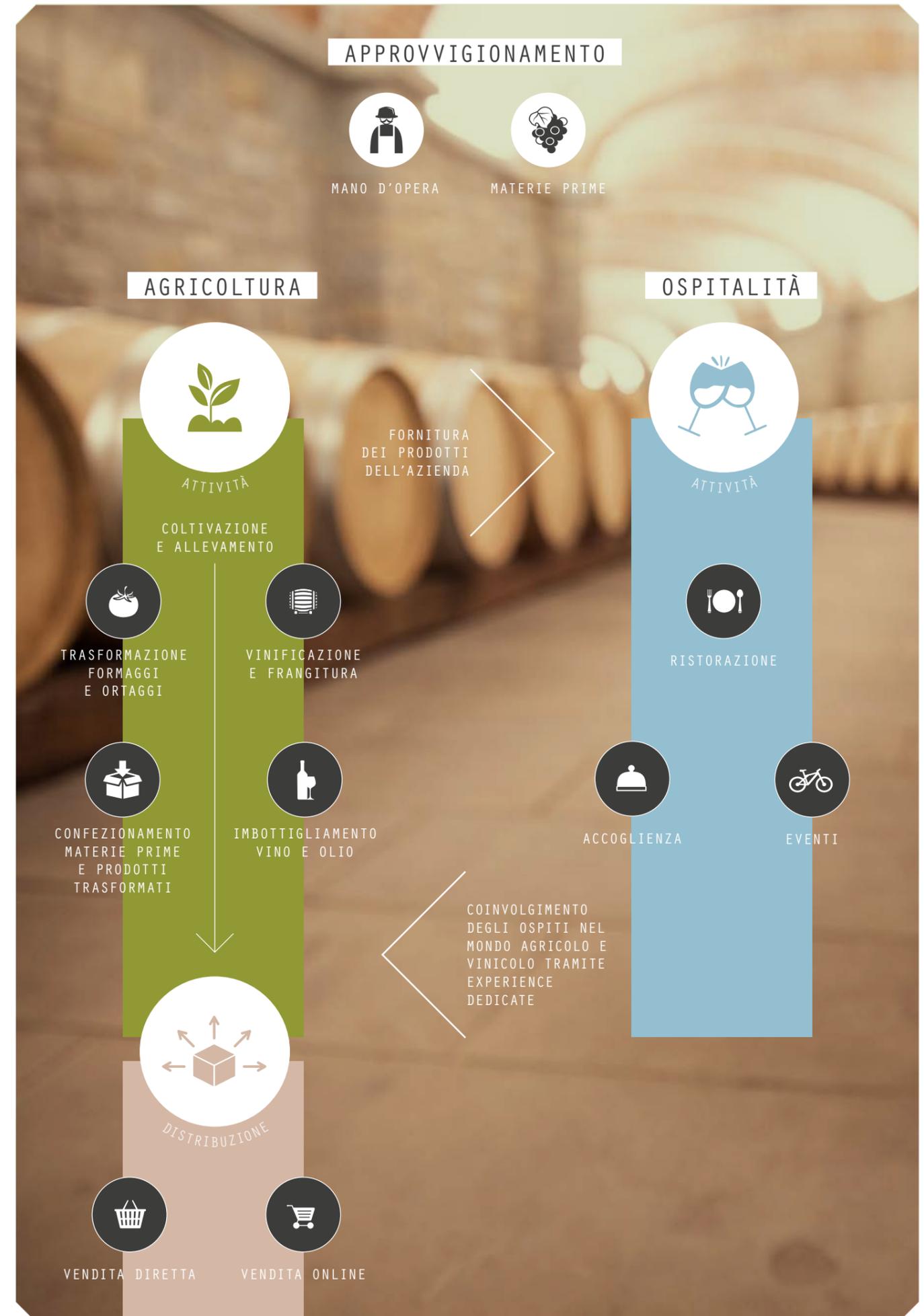
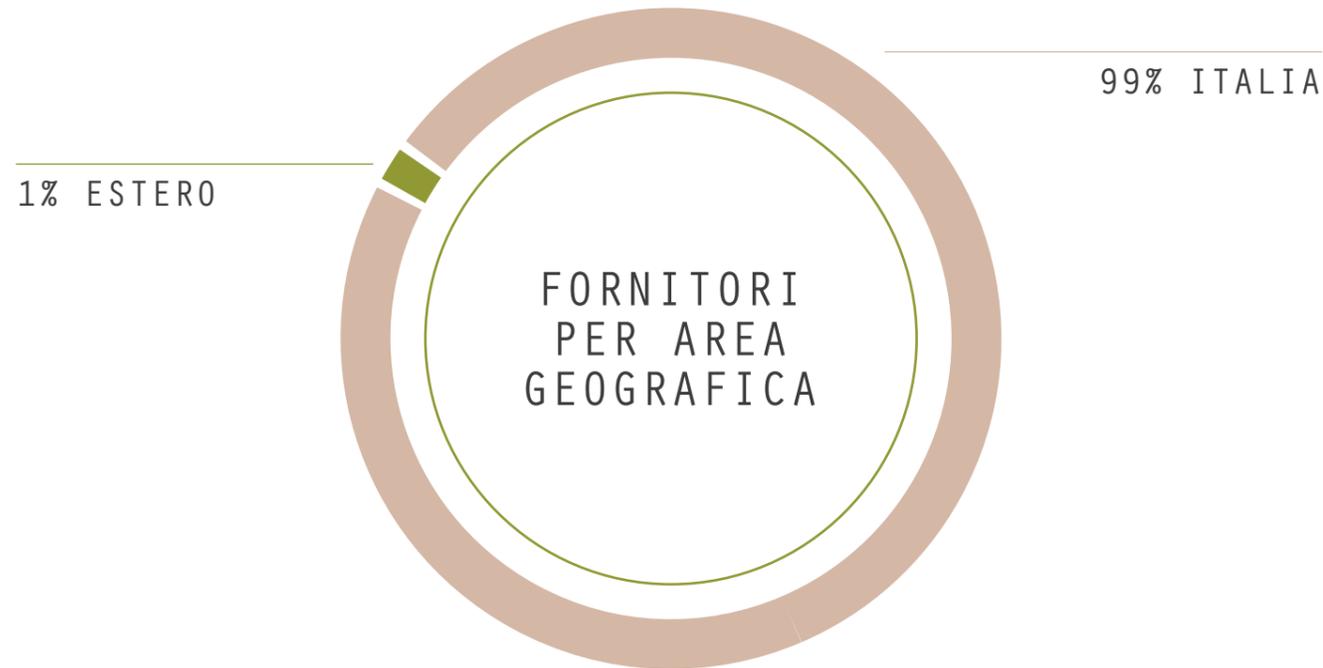
	2022	2021
VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO	22.388.794	12.585.687
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	19.432.654	12.414.135
REMUNERAZIONE DEI FORNITORI	13.459.289	8.651.119
REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	5.049.359	3.098.516
REMUNERAZIONE DEI FINANZIATORI	653.127	615.296
REMUNERAZIONE DELLA PA	270.879	49.204
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	2.956.140	171.551

LA CATENA DEL VALORE

Gran parte delle materie prime, utilizzate nei ristoranti all'interno della Tenuta, come ortaggi, uova, farine, olio e vino, vengono prodotte dall'azienda stessa, secondo la filosofia farm to table. Le principali tipologie di acquisti per le attività della tenuta fanno riferimento a manodopera, macchinari e materie prime per lo svolgimento dell'attività agricola e servizi per le attività legate all'ospitalità.

Nel 2022 il 98% delle forniture sono state effettuate da fornitori locali, ovvero fornitori situati in Italia. I fornitori esteri hanno rappresentato solamente il 2% degli acquisti totali.

Nella pagina a fianco vengono presentate le due catene del valore della tenuta e delle relazioni tra esse.





2.0 L'ESPERIENZA TOSCANA

La nostra filosofia di ospitalità e ristorazione si basa sulla valorizzazione del territorio e dei prodotti locali, in base al principio del 'km buono': non conta la vicinanza, ma la condivisione dei progetti che assicurano la qualità e il benessere degli animali.

L'attività agricola e vitivinicola è svolta dal 2015 secondo i criteri della coltivazione biologica per ottenere un terreno sempre più fertile e una produzione qualitativamente migliore.

La soddisfazione dei clienti è parte integrante di questo percorso verso l'eccellenza.

VIVERE LA TOSCANA AD IL BORRO

OGGI IL BORRO È UN LUOGO DOVE ARTISTI,
ARTIGIANI E VISITATORI CONDIVIDONO LA BELLEZZA,
LO STILE E LA QUALITÀ DELLA VITA CHE HA RESO
LA TOSCANA UNA DELLE METE PIÙ AMATE DAI TURISTI
DI TUTTO IL MONDO E NOI CI TENIAMO CHE I NOSTRI
CLIENTI POSSANO VIVERLA APPIENO.

Soggiornare a Il Borro è immergersi nella Toscana più autentica, dove strutture di accoglienza esclusive si integrano alla vita di un'azienda agricola d'avanguardia, che fa dell'ecosostenibilità la sua filosofia. È la sinergia che si crea tra l'ospite e ciò che lo circonda a trasformare un soggiorno o anche solo una visita al Borro in un'esperienza indimenticabile. Il privilegio, la vera esclusività, di entrare a far parte di un territorio straordinario, di immergersi, di attraversarlo e farsi attraversare. Viverlo con tutti i sensi. La natura, le tradizioni, i sapori, i profumi, i colori della Toscana. In ogni angolo del borgo e dell'intera Tenuta si respira l'amore per questa terra. In ogni gesto in cantina, tra le vigne, nell'orto, in cucina si percepisce il desiderio di proteggerla, ma anche di trasmettere la sua bellezza e ricchezza.

Le botteghe del borgo medievale che aprono le loro porte a chi vuol ammirare l'opera dei maestri artigiani. La magnifica campagna che lo circonda e i suoi sentieri, tutti da esplorare, che sia a piedi o in sella a un cavallo, riempiendo lo sguardo di un incanto che nemmeno il più suggestivo dei quadri può immortalare. Perché mancherà sempre il calore del sole, il profumo delle piante, la freschezza di un ortaggio appena raccolto.

Ammirare lo spettacolo della nebbia che dall'alto sembra uno specchio d'acqua fumante, quello del tramonto che dora le vigne, scorgere proprio lì, sotto quella foglia, un fungo che sta crescendo forte della pioggia autunnale, gustare i frutti della terra, della cucina toscana e di un'arte come quella della vinificazione, che da sempre si intreccia con la mitologia e la tradizione.

Ritemprarsi, ritrovare l'armonia tra corpo e mente, o fare attività in un contesto unico, ma anche partire alla scoperta del territorio circostante, le sue antiche architetture, scenari lunari come le balze del Valdarno, boschi, colline. Vivere Il Borro significa tutto questo. Significa vivere la Toscana, in un contatto che tocca l'anima.

Il Borro offre diverse soluzioni di soggiorno per ogni esigenza, senza rinunciare al comfort e alla qualità dei servizi. La Dimora Storica, elegante e ricca di storia, Villa Casetta, dallo stile contemporaneo e immersa nei vigneti di Merlot e Villa Mulino circondata dalla natura e cullata dal rumore del fiume che scorre vicino. Nel borgo medioevale, 38 suites e camere di grande charme accolgono gli ospiti in un'atmosfera unica nel lusso semplice delle camere con vista sulla campagna toscana.

Le 20 suites e camere curate in ogni minimo dettaglio nelle Aie del Borro sono l'ideale per famiglie e gruppi di amici che amano lo sport e lo stare all'aria aperta. All'offerta si aggiungono "I Borrigiani", 3 fascinosi casali condotti con la formula dell'agriturismo situati in aperta campagna. Poco distante dalla Tenuta, troviamo poi Viesca, oasi di benessere e tranquillità specializzata in soggiorni in Villa.

A testimonianza del fatto che soggiornare al Borro è un'esperienza indimenticabile, nel 2022 sono stati accolti ospiti provenienti da ben 84 Paesi.

PRINCIPALI PAESI DI PROVENIENZA DEGLI OSPITI NEL 2022



Per offrire visibilità ed importanza a valori ormai quasi dimenticati dal mondo moderno, ovvero quelli dell'artigianato, è nato l'ultimo progetto de Il Borro: **Il Borro Concept**. Una vetrina nella quale i protagonisti sono ricercati manufatti di artigianato locale, realizzati sia sul

suolo del Borro che in Toscana. I mastri de Il Borro, come il falegname e il fabbro, sono soliti realizzare prodotti unici e creativi, che spesso nascono da scarti aziendali, come i taglieri fatti a mano da barrique esauste.



VIESCA LUXURY FARMHOUSE

Nella campagna fiorentina, a pochi chilometri dalle dolci colline del Chianti, si erge Viesca, originale tenuta risalente al periodo rinascimentale e acquistata negli anni '50 da Salvatore e Wanda Ferragamo. Con l'arrivo della Famiglia Ferragamo ha inizio un'importante opera di restauro e recupero architettonico, che riporta all'originale bellezza la Villa padronale e le case coloniche limitrofe, che divennero così il luogo ideale per trascorrere le estati e i momenti liberi con l'intera famiglia. Oggi di proprietà della Holding Ferragamo e dal 2019 parte dell'accoglienza de Il Borro.

Un'oasi di rara bellezza e serenità in cui trascorrere soggiorni all'insegna del relax e del benessere, immersi nel verde di una natura incontaminata. Privacy, riservatezza e tranquillità contraddistinguono l'atmosfera di questo luogo unico dove eleganza senza tempo si coniuga al comfort di suite e Ville.

L'offerta di Viesca comprende: la Villa padronale del XVI secolo e 7 raffinate Ville, oltre a 17 eleganti suites situate nel Borgo di Pian Rinaldi e nel Roseto, al centro della Tenuta. Un'ampia scelta di itinerari eno-gastronomici e culturali, yoga e percorsi naturalistici permettono agli ospiti di vivere a pieno il loro soggiorno. Dal 2022 Viesca entra a far parte del circuito Small Luxury Hotel of the World, un'associazione di strutture di piccole dimensioni, con 50 camere di media, in grado di offrire opzioni appartate e discrete con i più alti standard di lusso e benessere degli ospiti.

SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

La Tenuta ha tra i propri obiettivi quello di mantenere alto il livello qualitativo dei propri prodotti e servizi. L'attenzione costante su questa tematica ha portato la Tenuta nel corso degli anni a stringere rapporti con numerose agenzie, come la già citata Relais & Châteaux, che richiedono ad Il Borro il rispetto di determinati standard in merito alla qualità e alle caratteristiche del servizio offerto:

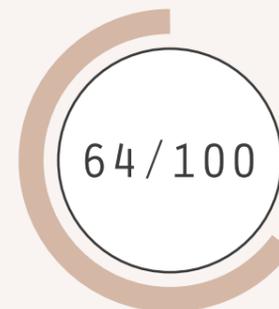
FINE HOTELS & RESORTS*

Traveller Made®



L'attività relativa alla soddisfazione dei clienti è parte integrante del percorso verso l'eccellenza che la Tenuta si prefigge. Al fine di valutare quantitativamente il livello di soddisfazione, ci sono alcuni strumenti come il Net Promoter Score (NPS), che consistono nella somministrazione ai clienti di un questionario d'ascolto che copre diversi aspetti del soggiorno come l'accoglienza in portineria, la disponibilità del personale, il cibo, i servizi wellness e le stanze.

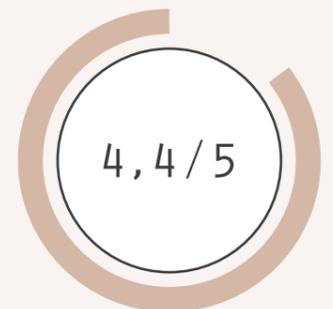
GUEST PERFORMANCE EXPERIENCE



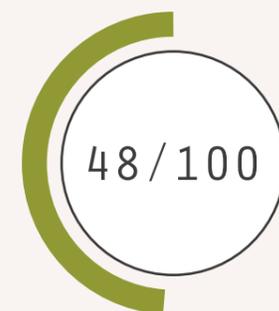
Net Promoter Score 2022



Price Level 2022



On Line Reputation 2022



Net Promoter Score 2021



Price Level 2021



On Line Reputation 2021

IL NOSTRO CONCETTO DI FARM TO TABLE

IL BORRO
TUSCAN BISTRO

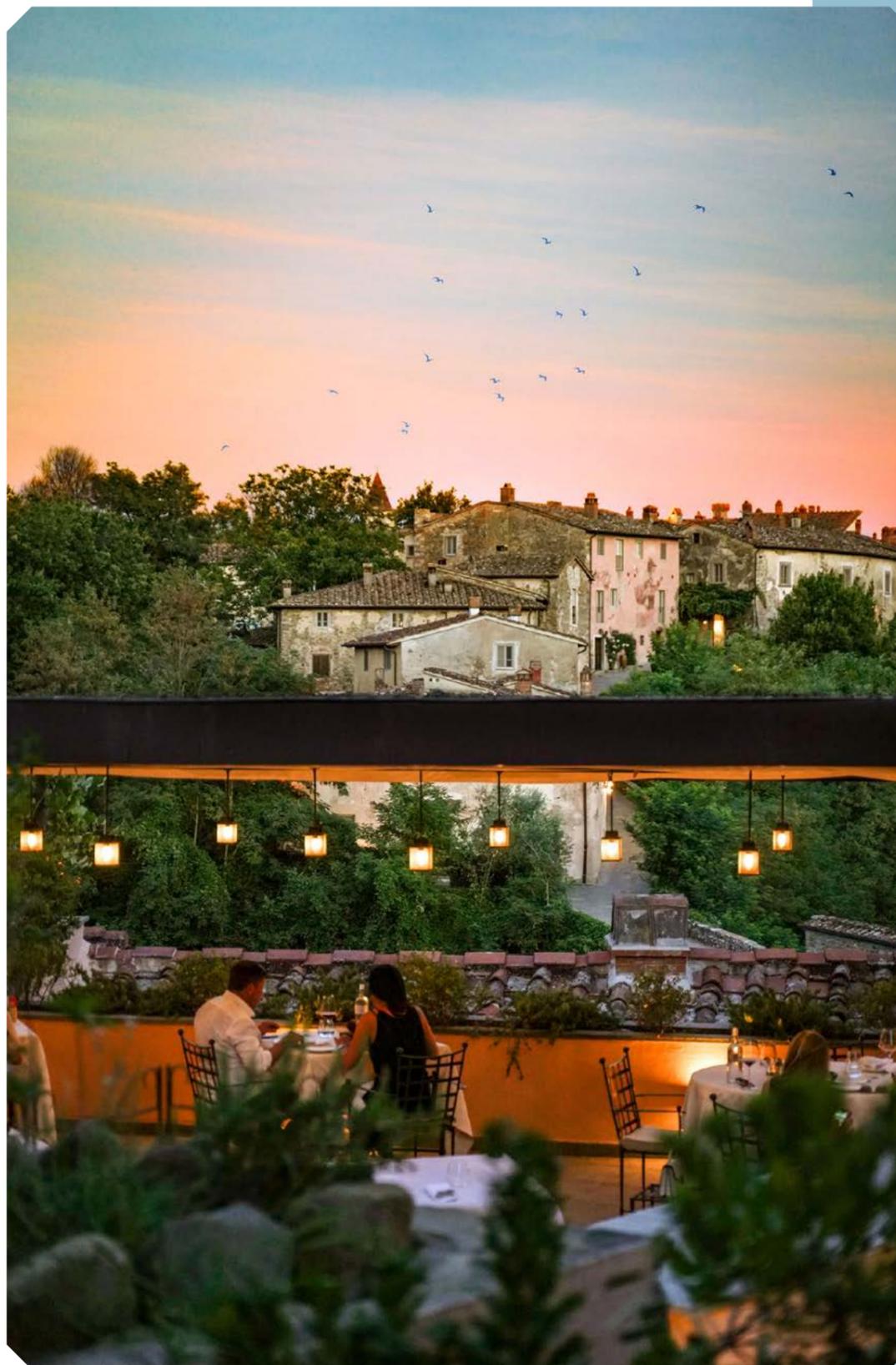
FOCUS: IL BORRO NEL MONDO

Il Progetto di franchising del concept restaurant Il Borro Tuscan Bistro

Il Borro Tuscan Bistro nasce dal volere di Ferruccio Ferragamo di riportare in città i sapori autentici e i ritmi lenti de Il Borro, dove la filosofia sostenibile e la visione etica fanno da volano. Semplicità, rispetto e attenzione per l'ambiente si ritrovano in tutti gli aspetti che lo coinvolgono, dal menù alla location. Gran parte dei prodotti utilizzati provengono direttamente dall'azienda agricola Il Borro come la verdura biologica, i cereali e le farine, il miele, alcuni formaggi, i principali vini dalla cantina e l'olio dal frantoio interno.

Il design punta sulla valorizzazione di materiali naturali e di provenienza toscana e sull'utilizzo di colori neutri ma caldi, ispirati alla pittura medioevale e alle tele dei Macchiaioli. Alle luci, ai colori, ai tessuti e all'utilizzo del legno per le boiserie, si unisce anche la riproduzione di molte incisioni della collezione privata di Ferruccio Ferragamo, elemento caratterizzante del concept architettonico dei ristoranti, a rimarcare l'amore per la storia, le tradizioni e le loro espressioni artistiche. Tutte le componenti scelte per la realizzazione del Tuscan Bistro sono di provenienza toscana, sia per garantirne la massima qualità, sia per limitare al minimo le emissioni derivanti dal trasporto. Anche il lightning è studiato per limitare lo spreco energetico, privilegiando la scelta di luci a led e, in ottica sostenibile, le attrezzature della cucina permettono allo staff di operare con estrema qualità ma con un minor impatto ambientale ed energetico.

Il primo locale è stato aperto nel 2012 a Firenze, nel Lungarno Acciaiuoli, reinterpretando nel design la Firenze più storica, dall'atmosfera intellettuale e cosmopolita. A seguito del consenso ricevuto e della volontà di portare alto il nome della Toscana nel Mondo e in particolar modo offrire un'esperienza autentica della cucina toscana, dei suoi sapori e delle sue tradizioni, il concept è stato replicato in altre località. Nel cuore del Valdarno presso la tenuta de Il Borro; nella splendida cornice di Viesca, a pochi minuti da Firenze; a Dubai nella cosmopolita Turtle Lagoon, a Londra, nell'esclusivo quartiere di Mayfair e nella bellissima isola di Creta.

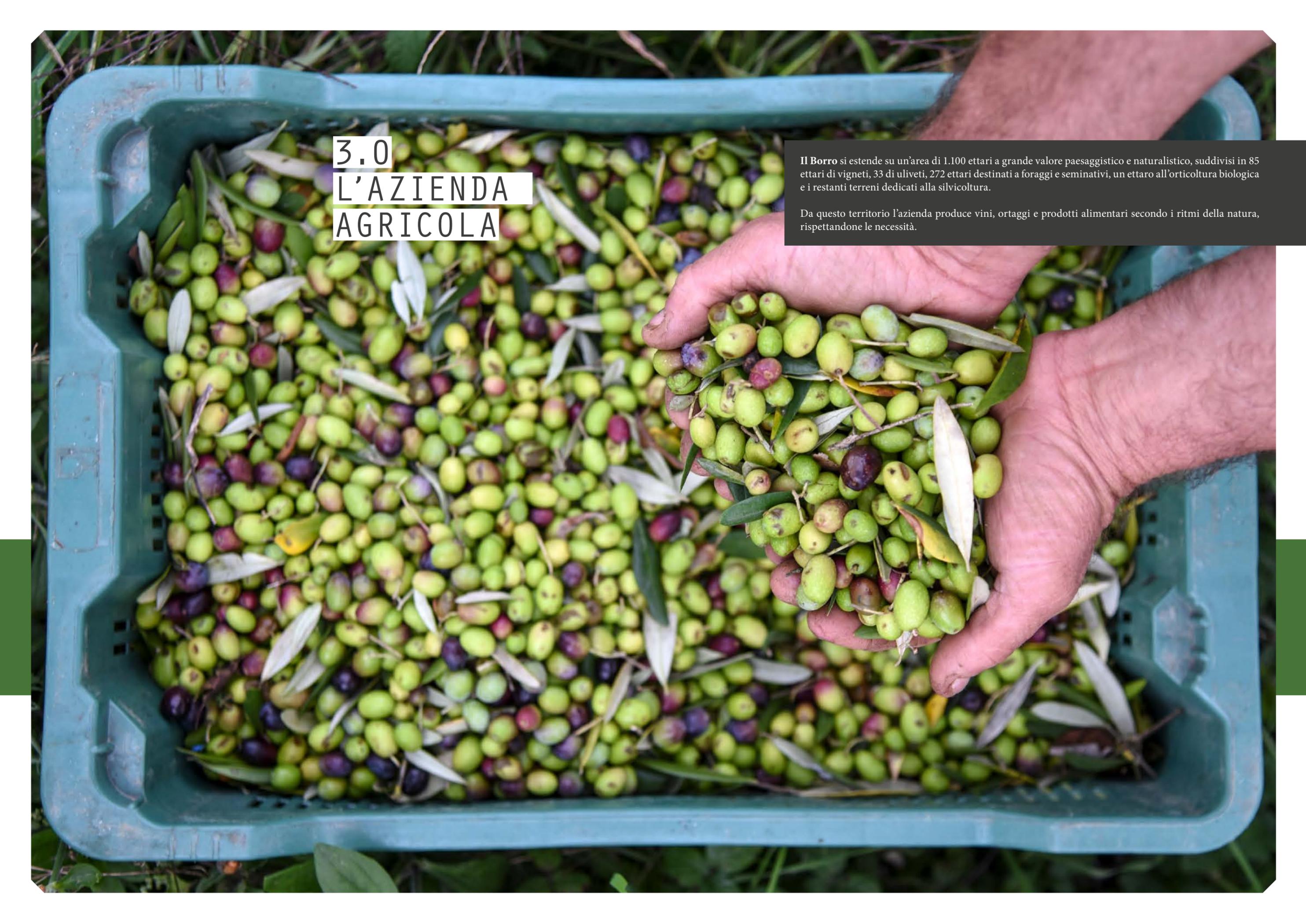


Nel pieno rispetto della filosofia de Il Borro, anche l'offerta gastronomica della Tenuta, diretta dall'Executive Chef Andrea Campani, è strettamente legata al rispetto del territorio dove qualità e freschezza delle materie prime sono alla base del menù. La cucina del Il Borro offre un'esperienza culinaria che affonda le sue radici nella tradizione toscana, nell'utilizzo di materie prime locali e nella ricerca di interpretazioni contemporanee delle ricette di una volta, con attenzione particolare alla trasparenza, che va da una cucina totalmente a vista alla completa tracciabilità dei prodotti.

Il rispetto del territorio e della tradizione gastronomica toscana sono alla base della nostra cucina dove stagionalità e freschezza degli ingredienti sono gli elementi chiave dei nostri menù. Le materie prime, rigorosamente di origine toscana, vengono selezionate con cura per fare di ogni piatto un piccolo capolavoro. La proposta culinaria si basa su un'idea di cucina etica ed ecosostenibile, mentre le materie prime non ancora prodotte internamente provengono da una rete di fornitori che condividono la filosofia del Borro. In tale contesto, grande attenzione è data alla tematica dello spreco alimentare: i menù sono studiati per consentire di utilizzare tutte le parti degli animali e delle verdure, riducendo in tal modo il più possibile gli sprechi.

Anche la carta dei vini dei ristoranti della Tenuta esprime ancora una volta la cultura enogastronomica toscana ed è il risultato di una continua ricerca sulle eccellenze regionali. Oltre ad etichette prestigiose e rinomate, un'ampia selezione di piccole realtà territoriali che esaltano la toscaneità del vino. Di rilievo, le etichette biologiche de Il Borro che esaltano vitigni autoctoni come il Sangiovese nelle sue più svariate espressioni, e vitigni internazionali che meglio rappresentano il nostro terroir. I nostri sommelier propongono una selezione che sottolinea il terroir dei vini così da offrire il perfetto abbinamento ad ogni portata.

Nonostante lo stretto legame al territorio e alla promozione della cultura gastronomica toscana, Il Borro è una realtà internazionale, che ha saputo rispondere in modo creativo alle esigenze-abitudini alimentari dei propri clienti, proponendo alternative meno conosciute, ma successivamente molto apprezzate, come la mela neta del Casentino in sostituzione dell'ananas a colazione.



3.0
L'AZIENDA
AGRICOLA

Il Borro si estende su un'area di 1.100 ettari a grande valore paesaggistico e naturalistico, suddivisi in 85 ettari di vigneti, 33 di uliveti, 272 ettari destinati a foraggi e seminativi, un ettaro all'orticoltura biologica e i restanti terreni dedicati alla silvicoltura.

Da questo territorio l'azienda produce vini, ortaggi e prodotti alimentari secondo i ritmi della natura, rispettandone le necessità.

IL NOSTRO APPROCCIO ALL'AGRICOLTURA

L'impegno della tenuta per la sostenibilità trova concretezza anche nelle modalità di coltivazione e produzione dei suoi prodotti. La vocazione organica de Il Borro è una ricerca di un equilibrio tra natura, uomo e territorio. A Il Borro la terra è coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica, seguendo i ritmi della natura e secondo alcune pratiche di agricoltura biodinamica, in modo da ridurre al massimo l'utilizzo di prodotti chimici sostituendoli con pratiche naturali.

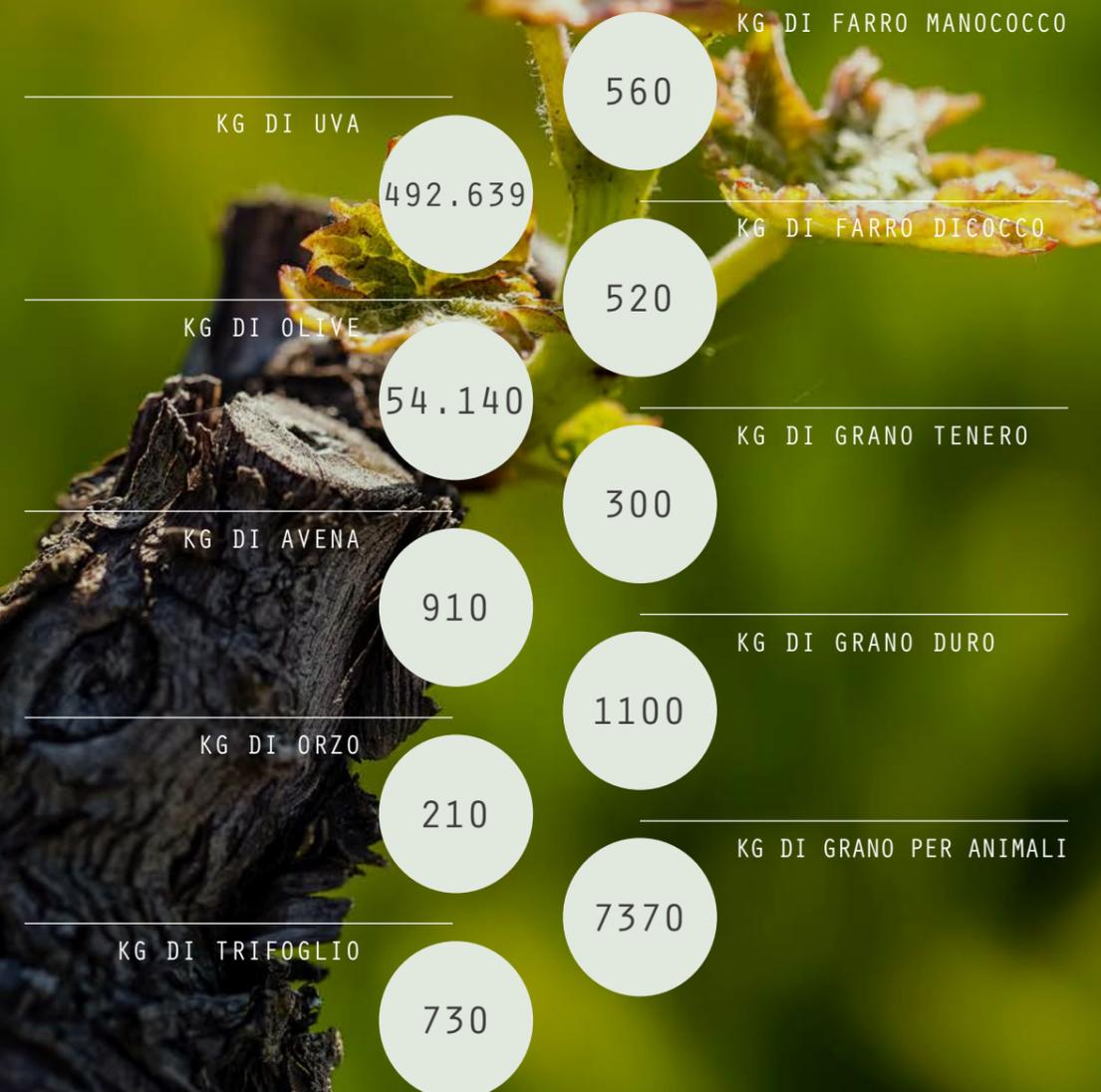
Ad esempio, le concimazioni vengono effettuate con sostanze di origine organica; a tal scopo è fondamentale l'utilizzo del letame proveniente dall'allevamento di chianine in azienda e dei sovesci, e di altre pratiche di agricoltura circolare attraverso le quali gli scarti del processo produttivo vengono utilizzati per migliorare la fertilità del terreno, come la vinaccia e i tralci di potatura, che vengono tranciati e lasciati sul terreno. La potatura secca viene eseguita secondo i principi dell'agricoltura biodinamica, e quindi effettuata seguendo le fasi lunari ed esclusivamente a luna discendente quando la linfa presente

all'interno della pianta subisce in modo inferiore l'influenza dell'attrazione lunare. Seguendo il ciclo vegetativo dopo il germogliamento iniziano i trattamenti fitosanitari che vengono eseguiti seguendo alcune pratiche naturali come l'utilizzo di tisane di erbe, pratiche biologiche come la confusione sessuale a base di fitormoni per proteggersi dalla tignoletta, rame e zolfo a protezione di oidio e peronospora.

Inoltre, il suolo di alcune vigne è lavorato anche con l'aratro tirato da cavalli, per limitare al massimo il compattamento del terreno, aiutandolo a rigenerarsi e preservandone la fertilità. A tutte queste pratiche va aggiunta la cura e dedizione con cui vengono eseguite le operazioni di gestione del verde che ricoprono un ruolo fondamentale nella protezione della pianta. A dimostrazione della forte attenzione dell'azienda verso la qualità e la sostenibilità in campo agricolo, dal 2015 tutte le produzioni agricole de Il Borro hanno la certificazione biologica.



LE PRODUZIONI DELL'AZIENDA AGRICOLA (KG)



LA VITICOLTURA

Il progetto vitivinicolo del Borro nasce nel 1995 con i primi studi per la determinazione dei terreni e delle loro caratteristiche. I vigneti, situati tra i 300 e i 500 metri sopra il livello del mare, crescono sulle colline del Valdarno ai piedi del monte Pratomagno, godendo di una posizione privilegiata per quanto riguarda la coltivazione della vite. Dopo attenti esami analitici dei terreni e aver studiato tutte le caratteristiche pedoclimatiche sono state identificate le varietà, i cloni, i portainnesti più adatti ai terreni della tenuta. Nella Vigna Polissena, terreno scistoso, galestroso, profondo, povero, con una buona esposizione Sud ad un'altimetria di 350m sul livello del mare, è stato piantato il Sangiovese, con tre differenti cloni. Nei terreni sabbiosi al bordo dell'antico lago del Valdarno, il Cabernet Sauvignon, con impianto d'irrigazione per non subire gli stress idrici estivi, il quale produce uve concentrate, dense di profumi e colore.

A Vigna Casetta, su terreni argillo-calcarei la scelta varietale è stata individuata nel Merlot, che dà al vino piacevolezza e morbidezza. Infine, in un appezzamento a Laterina su un altipiano ciottoloso e molto caldo, è stato deciso di piantare il Syrah il quale trova il suo ambiente di elezione in terreni simili: infatti i sassi durante il giorno accumulano il caldo per restituirlo la notte. Il Syrah dona ai vini un aroma di frutta matura molto attraente. L'attività in vigna è stata ripresa secondo i principi dell'agricoltura biologica. Nel 2011 con l'arrivo del consulente enologo e agronomo Stefano Chioccioli inizia il processo di conversione al biologico. Il passaggio da una viticoltura convenzionale ad una biologica prevede un percorso di tre anni, necessario affinché la vigna possa ripristinare un proprio ecosistema. Rispettare l'ambiente significa anche comprendere e onorare i tempi dettati dalla natura stessa. L'azienda ottiene la certificazione biologica nel 2015, dopo un ciclo di anni che hanno visto il progressivo abbandono di concimi e pesticidi chimici, rendendo l'azienda agricola non solo biologica, ma anche promotrice della sostenibilità.



I vini prodotti presentano oggi una forte identità territoriale; è questo un tema centrale dell'intera azienda agricola, che di fatto costituisce la nuova mission dei vigneti de Il Borro. Tra agosto e ottobre si svolge la vendemmia, momento molto atteso perché sancisce un anno di lavoro in vigna. La vendemmia viene fatta manualmente, per poter selezionare solo i grappoli migliori e non stressare in alcun modo la pianta. I grappoli vengono disposti in cassette da 10 kg, per evitare eccessiva compressione degli acini. Dopo la raccolta l'uva viene messa in cella frigo per l'intera notte ad una temperatura di 5° ed il giorno dopo inizia la diraspatura meccanica, che separa gli acini dai raspi. Gli acini vengono selezionati da un selettore ottico, in base ai criteri qualitativi dettati dall'enologo. Da qui, iniziano i vari processi di vinificazione, distinti per tipologia di uva e vigneto. Nel lungo percorso di crescita dei vini, l'affinamento svolge un ruolo fondamentale.

La maturazione avviene in condizioni ottimali per una perfetta valorizzazione dei profumi e dei sapori dei prodotti. Inoltre, per donare ancora più complessità ai vini, gli assemblaggi vengono effettuati dopo l'invecchiamento e dopo una severa scelta delle singole botti. Prima che il vino esca dalla cantina per raccontare la sua storia al mondo, il passaggio in vetro è fondamentale per un corretto affinamento.

Una delle costanti de Il Borro è lo studio meticoloso che c'è dietro ad ogni attività, volto a creare l'eccellenza in ogni prodotto. È il caso del Petruna Valdarno di Sopra Doc, un vino vinificato in anfora, un processo che ha origini antiche, provenienti dal Medio Oriente. La vinificazione in anfora, iniziata ad Il Borro nel 2015, mette in luce altri aspetti fondamentali dell'azienda quali la territorialità, la sostenibilità e l'artigianalità.

LA VITICOLTURA BIOLOGICA RICHIEDE IL RISPETTO

DI ALCUNI PRINCIPI FONDAMENTALI QUALI:

Aumento della biodiversità con la creazione di ecosistemi complessi. Questo processo prevede l'inserimento di insetti fitoseidi e la semina di essenze diverse, che aumentino la biodiversità: si crea così un ecosistema che produce complessità, resistenza e diversità.



Creazione di un ciclo aziendale chiuso, che si traduce nell'impegno di autoprodurre il necessario per il fabbisogno dei vigneti. Il primo passo risiede nel compostaggio, che sostituisce ogni concime chimico.



Allontanamento completo di prodotti fitosanitari di sintesi dal vigneto, attraverso l'utilizzo di prodotti autorizzati nel biologico.



Equilibrio e longevità delle piante, quest'ultima dovuta alla nuova gestione biologica, ma anche al miglioramento della potatura, con il rispetto dei flussi linfatici della pianta.



I VINI E LA CANTINA DE IL BORRO

La cantina de Il Borro ha una struttura di origine medievale, scavata nella terra, che si snoda sotto la Villa Il Borro in un percorso silenzioso dedicato al periodo di affinamento dei vini. Il processo della vinificazione: tutto qui è rivolto a favorire i cicli della natura e tramutare i semplici frutti in vino. La cantina viene ricostruita ex novo nel 2000. Nel 2004 la proprietà realizza il tunnel sotterraneo adibito a barriera per la maturazione del vino nel legno; questo spazio funge anche da collegamento tra la cantina nuova e quella originaria, in un percorso suggestivo e affascinante. Quest'ultima è un complesso di 3.000 mq. immerso nel verde, costituita da una struttura di origine medievale, scavata nella terra, che si snoda sotto la Villa Il Borro e una più moderna che fu ricostruita ex novo nel 2000. Nel 2004 la proprietà realizzò il tunnel sotterraneo adibito a barriera, con più di 600 barriques in legno francese per la maturazione del vino nel legno, che funge anche da collegamento tra la cantina nuova ed antica.

Durante i difficili anni del Covid l'azienda si è impegnata ad apportare migliorie alla cantina e dare nuova vita ad ambienti e valorizzare processi a volte "nascosti" dagli occhi dei clienti. È stato creato così un nuovo tunnel in cantina, che ospita le anfore in terracotta, per la produzione del vino Petruna, sangiovese in purezza e le pupitre per il metodo classico. Sopra la cantina è possibile visitare la mostra "Vino e Arte", collezione privata di Ferruccio Ferragamo, che raccoglie diverse incisioni storiche dedicate al tema del vino. (Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 5.2 Mostra Vino e Arte). La cantina de Il Borro fa parte del circuito di Wine Architecture, un progetto che unisce 14 cantine toscane, tutte espressione di scelte progettuali che favoriscono la bioarchitettura, sperimentano modalità di integrazione innovative tra le nuove tecnologie nel campo dell'energia, finalizzate anche alla riduzione dell'impatto ambientale.

IL BORRO IGT TOSCANA 2018 CELEBRA LA 20[°] ANNATA



Il Borro festeggia, con l'uscita dell'annata 2018, 20 vendemmie dalla nascita de Il Borro IGT Toscana, vino di punta dell'azienda divenuto negli anni un'icona riconosciuta per la sua eleganza e longevità che dall'annata 2015 ha ottenuto la certificazione biologica.

Il Borro IGT Toscana ben rappresenta la storia e l'evoluzione non solo dell'azienda ma anche di un terroir unico: il Valdarno. Un rosso monumentale per eleganza e potenza che nasce da una rigorosa selezione dei migliori grappoli e da un'attenta vinificazione in cantina. Un sapiente blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah la cui maturazione avviene in barrique per 18 mesi e resta poi in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia che ne esprime la maggiore finezza.

Con il suo colore violaceo Il Borro IGT Toscana 2018 è un vino dal bouquet strutturato dagli intensi aromi di spezie, frutti rossi e sentori balsamici caratterizzato da una straordinaria armonia. In bocca morbido ed avvolgente, presenta una sapidità che emerge a poco a poco bilanciandosi perfettamente con il tannino elegante, permettendo di godere appieno la complessità aromatica di questo vino.

Le note floreali percepite al naso ritornano al palato, dove si integrano ancora con note di sottobosco e sentori di spezie, che invitano ad un nuovo assaggio. Il finale è lungo, estremamente elegante e piacevole. Un'annata segnata da importanti riconoscimenti su testate di livello internazionale:

- 93 pts Wines Spectator
- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 97 pts James Suckling

“Il Borro IGT Toscana 2018, flagship wine della tenuta – afferma Ferruccio Ferragamo –, non solo rappresenta la storia della nostra famiglia ma anche quella di un luogo speciale come Il Borro e del terroir unico del Valdarno. L'azienda ha da sempre una forte impronta innovatrice, vocata alla sperimentazione e alla sostenibilità. Quest'annata è caratterizzata da una finezza che stavamo cercando da tempo e che incarna l'impegno che dedichiamo al vino come mezzo per esprimere l'eccellenza del territorio. Il prossimo anno festeggeremo anche i 30 anni dell'azienda, che con i miei figli e un team straordinario ogni giorno portiamo avanti con dedizione, amore e forte senso di responsabilità”.

FOCUS: LA D.O.C VALDARNO DI SOPRA

Il Val d'Arno, oltre ad una forte presenza di boschi, è stata sempre caratterizzata dalla coltivazione di vigne e olivi. Un territorio di assoluto pregio che, fin dal Rinascimento, è stato considerato come ideale per la produzione di grandi vini. Una produzione orientata alla massima qualità, nel rispetto della terra e della natura, che regala condizioni perfette per la nascita di vini unici.

Un'area talmente vocata alla produzione di vini di alta qualità, da essere inclusa nel bando di Cosimo III de' Medici che nel 1716 avvertì la necessità di proteggere i prodotti vinicoli toscani provenienti dal Chianti, Pomino, Carmignano e appunto Valdarno di Sopra, dalle contraffazioni.

Valdarno di Sopra è una delle DOC più recenti nel panorama delle Denominazioni di Origine Controllata regolamentate con le normative moderne nate negli anni '60. La caratterizzazione territoriale e lo stile personale dei vini ha richiesto il ritorno ad una normativa che rendesse ragione a quanto già nel XVII e XVIII secolo si era compreso sulle differenze e sulla personalità delle singole zone di produzione e sulla loro valenza altamente qualitativa.

La DOC della Val d'Arno di Sopra viene riconosciuta nel 2011, rappresentando quindi una sorta di continuum con la tradizione vinicola del Granducato di Toscana.

La denominazione di origine controllata “Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Bianco anche Spumante di qualità, Rosso, Rosato anche Spumante di qualità, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Sauvignon e Passito.



L'ORTO DEL BORRO

L'Orto del Borro nasce nel 2015 dalla passione e dall'attenzione della famiglia per l'ambiente e la tradizione locale, con l'obiettivo di produrre ortaggi interamente biologici ed ecosostenibili. L'ettaro di orto biologico produce ortaggi di stagione caratterizzati da freschezza, qualità e sapore autentico che rappresentano anche la materia prima dell'Osteria del Borro e del Tuscan Bistro di Firenze secondo la volontà di offrire prodotti del territorio.

Oltre alla produzione di ortaggi di stagione, Il Borro ha intrapreso la produzione di farine di grani antichi e farro (a basso contenuto di glutine), grano saraceno (privo di glutine), per produrre pasta artigianale, farine poco raffinate, soffiati e gallette.

Le farine biologiche dell'Orto del Borro nascono dal desiderio di voler esaltare le colture locali, in particolare dei nostri cereali, macinati a pietra, a bassa velocità. Le farine, provenienti da cereali biologici coltivati nei terreni del Borro, danno vita ad una pasta leggera e facilmente digeribile, frutto di una filiera corta che rispetta il disciplinare biologico. Esperti del settore seguono tutte le fasi di lavorazione: dalla semina, alla coltivazione, alla raccolta.

La produzione avviene secondo i principi dell'agricoltura biologica, senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici, prediligendo un approccio agronomico ad impatto ambientale minimo implementando alcune attività come la rotazione delle colture, dei compost e dei sovesci a base di graminacee e leguminose.



GLI ANIMALI DELLA TENUTA

L'amore per la natura si manifesta anche attraverso il rispetto per gli animali che vivono nella tenuta: le pecore, i cavalli, le galline, le api e le vacche chianine.

Queste ultime vengono allevate secondo una filosofia che simula le condizioni naturali in stato di libertà, senza l'imposizione di un confinamento: gli animali sono liberi di muoversi in spazi grandi che regolarmente vengono alternati per garantire un pascolamento costante e hanno a disposizione un ricovero "stalla" di cui usufruiscono a loro discrezione. Le chianine si nutrono perlopiù del foraggio biologico prodotto da Il Borro, coadiuvato da mangimi anch'essi rigorosamente biologici. Come filosofia aziendale, gli animali che compongono la mandria restano in azienda tutta la loro vita.

Le galline ovaiole hanno a disposizione un ampio spazio all'aperto, suddiviso in 6 zone, in cui ruotano periodicamente tra i diversi parchetti e le relative arche, consentendo la ricrescita della vegetazione e la sanificazione degli spazi, garantendo agli animali i giusti spazi per consentire di esprimere le caratteristiche comportamentali innate. Le uova biologiche sono raccolte con attenzione, per ridurre al minimo la presenza dell'uomo.

I cavalli allevati in fattoria sono accuratamente preparati per eccellere nelle gare di salto ad ostacoli. Nel 2021 sono state rinnovate le scuderie, che adesso sono dotate di una clinica dove viene seguito tutto il processo di riproduzione, dall'inseminazione artificiale fino al parto. La clinica è dotata delle più moderne tecnologie, come gli accuratissimi sensori di parto che monitorano lo stato fisiologico della cavalla 24/24. I nuovi nati vengono allevati, avviati alla carriera del salto ad ostacoli ed infine ceduti a nuovi proprietari che ne coltiveranno i talenti. I cavalli ricoprono un ruolo fondamentale anche nelle esperienze offerte agli ospiti del relais. Alcune delle passeggiate offerte includono la vista mozzafiato sulle colline Toscane al tramonto, o la degustazione di un tipico pranzo in vigna in una giornata di sole. Per i più piccoli è possibile prendere lezioni per imparare a cavalcare, sia in arena che nella campagna aperta.

Dall'Ottobre 2021 il Borro ha ampliato le sue attività agricole avviando un allevamento di pecore da latte. La scelta di dare vita a questa nuova attività agricola è in linea



con la naturale inclinazione del Gruppo alla valorizzazione del territorio e dei prodotti locali, e con la filosofia from farm to table che guida l'attività di ristorazione. Il sistema di allevamento realizzato si caratterizza per la grande attenzione per il benessere animale, rispettando le abitudini naturali degli animali e il loro ritmo fisiologico, senza forzature e costrizioni come invece accade nel caso degli allevamenti intensivi. Il sistema di allevamento adottato è di tipo stanziale, in quanto il gregge torna ogni sera all'ovile, che è stato ricavato da ambienti recuperati nella tenuta, in un'ottica di recupero e valorizzazione architettonica.

Durante il giorno invece le pecore pascolano nei terreni limitrofi all'ovile. L'organizzazione adeguata del pascolo è fondamentale non solo per la buona cura di questi animali ma anche per minimizzare l'impatto dell'allevamento sull'ecosistema. Per questo sono stati dedicati ad uso esclusivo del gregge 35 ettari della tenuta, che, venendo utilizzati a rotazione, garantiscono un rapporto equilibrato tra superficie aziendale dedicato all'allevamento e peso vivo allevato. In questo modo è possibile mantenere sempre il pascolo vivo e vitale il più a lungo possibile, evitare la perdita di suolo e favorirne la fertilità, nonché preservare la qualità dell'acqua e dell'aria. La massima attenzione viene posta anche nella gestione dell'alimentazione dei capi: la dieta delle pecore si basa in gran parte su ciò che assumono pascolando nei prati pascolo naturali o in terreni appositamente coltivati ad erba medica, trifoglio e avena.

La loro razione alimentare viene integrata con porzioni di cereali e fieno, più abbondanti nel periodo invernale e comunque calibrate in funzione dello stato fisiologico e produttivo (gestazione, lattazione, accrescimento etc) dell'animale. All'interno dei 35 ettari dedicati all'allevamento vi sono anche porzioni di bosco, spazi inadatti al pascolo poiché hanno un erbario di scarso valore in termini di foraggio, ma molto utilizzati dal gregge nel periodo estivo per trovare ristoro dal caldo eccessivo.

Al momento il gregge è composto da circa 300 capi, compresi 7 montoni e circa 60 agnelli. Le pecore allevate sono per metà pecore di razza sarda, che si distinguono per essere delle attive pascolatrici, e per metà da pecore di razza Lacaune, una razza ovina francese originaria delle colline di Lacaune, nel sud-est della Francia, più sedentarie ma che garantiscono un'elevata produzione di latte. Il latte prodotto viene trasformato direttamente nella tenuta: sono stati, infatti, appositamente realizzati una sala di mungitura e un laboratorio di trasformazione nei pressi dell'ovile. La sala di mungitura è stata attrezzata con un sistema automatizzato di mungitura collettiva, con una capacità di 12 pecore per

volta, ed è dotata anche di un sistema automatico di pulizia delle attrezzature, in modo da garantire alti standard igienico-sanitari. Il latte estratto dai macchinari di mungitura viene inviato inizialmente ad un deposito refrigerato di stoccaggio temporaneo e successivamente viene lavorato. La lavorazione avviene rigorosamente a crudo senza alcuna pastorizzazione, in modo da preservare i sapori della tradizione.

La realizzazione di tale filiera ha permesso di ampliare l'offerta di prodotti tipici di alta qualità che provengono direttamente dalla attività agricola de Il Borro. La lavorazione accurata del latte e la genuinità del sistema di allevamento trovano testimonianza nella variabilità delle qualità organolettiche dei formaggi, che rispecchiano l'evolvere delle stagioni e il mutare delle essenze. Nel 2022 sono stati prodotti all'incirca 905 kg di formaggio, principalmente di due tipologie: 524 kg di pecorino, fresco e stagionato, e 381 kg di ricotta. Nei prossimi anni la produzione di formaggio sarà dedicata anche ad altre tipologie quali stracchino e ravvigiolo. I formaggi prodotti vengono venduti principalmente all'interno dei ristoranti del gruppo, ma possono essere acquistati anche dai privati all'interno della tenuta.

83% RISTORANTI
DEL GRUPPO



17% PRIVATI

DESTINAZIONE
DEI FORMAGGI
PRODOTTI
A IL BORRO

L'apicoltura riveste un ruolo fondamentale all'interno della filosofia aziendale, vista l'attività fondamentale per l'ecosistema svolta da questi insetti impollinatori. Api regine, fuchi e operaie colonizzano infatti la riserva naturale in cui è immersa la tenuta. Sono presenti 72 arnie, che vengono spostate di fioritura in fioritura nei diversi angoli della riserva naturale, così da consentire la produzione di diverse

tipologie di miele. La linea di miele de Il Borro, biologica al 100%, si compone di miele millefiori, miele di acacia e castagno. Nel 2022 è stata prodotta una quantità di miele di circa 250 kg. Il miele Millefiori è la massima espressione del territorio, con le tante varietà di piante spontanee ed aromatiche presenti nella tenuta.

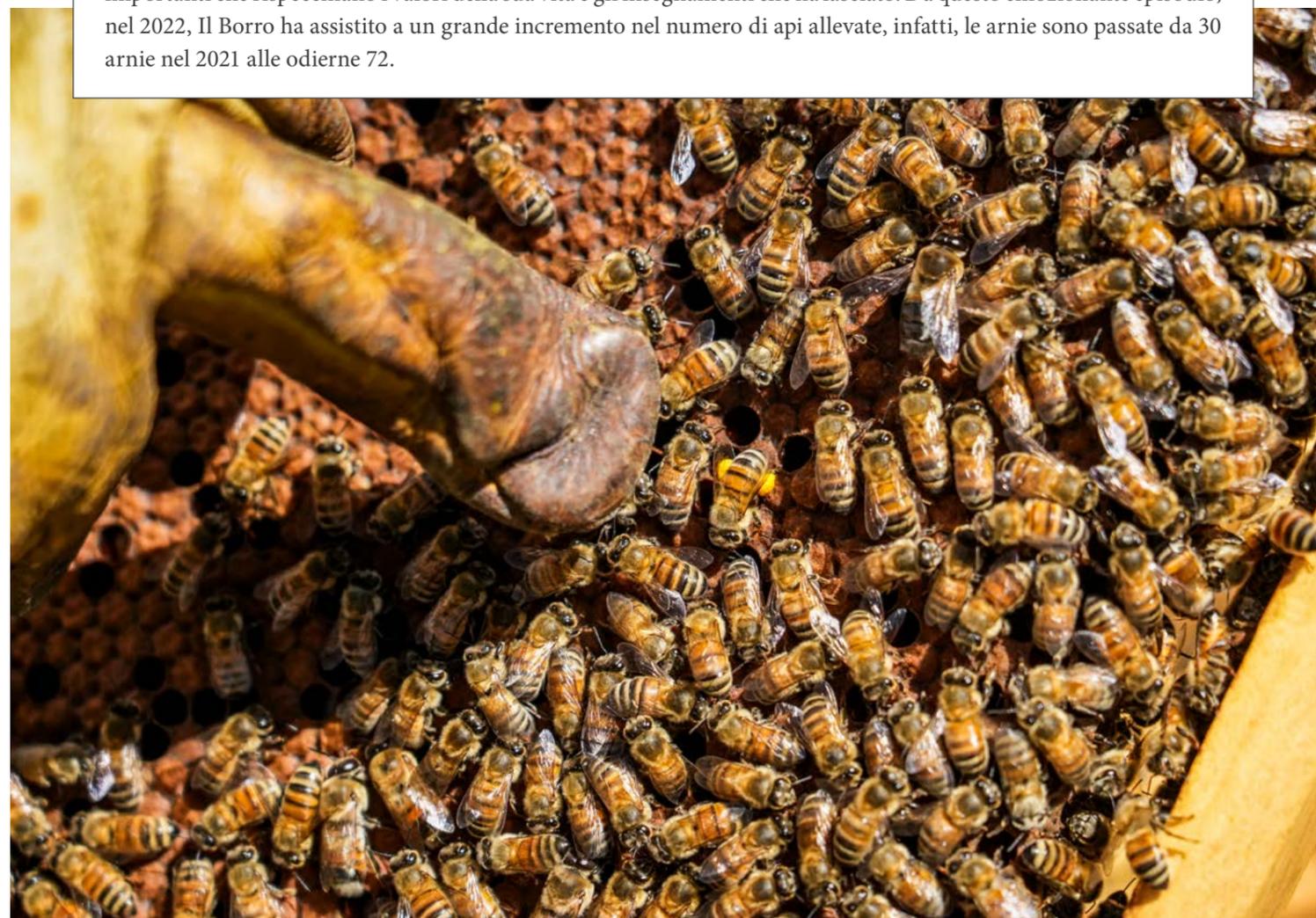
FOCUS: DA FIRENZE A IL BORRO

Una storia incredibile ed emozionante, uno sciame di api che si posa sopra la vetrina del negozio Ferragamo, nel pieno centro della città di Firenze, mentre a Palazzo Feroni, storica sede dell'ufficio di Wanda Ferragamo, è in corso una riunione che vede radunati circa 100 membri della famiglia. Sta per essere inaugurata al Museo Ferragamo la mostra Donne in Equilibrio, dedicata alla Signora Wanda e a tutte le donne che negli anni del cosiddetto "miracolo economico" si sono affacciate ai diversi settori della società italiana.

Le api si sono posate e soffermate a lungo, come se aspettassero di essere notate e trasportate alla loro destinazione designata. Un segno inequivocabile, un dono della natura, un evento che ha dello straordinario e che non poteva certo essere ignorato. Con l'aiuto dell'apicoltore Claudio, sono infatti state trasferite al Borro, dove la loro generosa operosità si è rivelata essere un dono unico e prezioso.

Wanda Ferragamo ha sicuramente voluto far sentire la sua presenza, attraverso queste meravigliose creature che lei ha amato fin dall'infanzia. Questo sentimento per le api lo ha trasmesso ai suoi figli e ai suoi nipoti che oggi vogliono ricordarla con un miele fatto dallo sciame che lei ha "guidato" da loro. La sua passione per le api le viene dall'amore che suo padre Fulvio aveva per loro e per le proprietà benefiche del miele con cui curava i suoi pazienti. Nelle sue parole: "Le api hanno risolto da tempo immemorabile il problema della vita collettiva che affatica tutt'ora le menti degli uomini... Le api vivono da millenni in comunità fondate soltanto sull'amore, sull'ordine e sul lavoro; attaccamento senza limiti alla madre comune, vedova di un unico amore, alla casa e alle consorelle, fino al sacrificio della vita; organizzazione e disciplina in tutte le attività; passione e tenacia nel lavoro...".

Con la presenza delle api a Firenze Wanda Ferragamo ha voluto comunicare alla sua famiglia una serie di messaggi importanti che rispecchiano i valori della sua vita e gli insegnamenti che ha lasciato. Da questo emozionante episodio, nel 2022, Il Borro ha assistito a un grande incremento nel numero di api allevate, infatti, le arnie sono passate da 30 arnie nel 2021 alle odierne 72.



4.0

IL RISPETTO PER L'AMBIENTE

Il rispetto per l'ambiente è al centro della filosofia aziendale e si concretizza in diverse iniziative, come l'utilizzo di fonti rinnovabili, la costruzione di strutture efficienti dal punto di vista energetico, sistemi di riutilizzo dell'acqua e pratiche agricole che rispettano i ritmi naturali, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e alcune pratiche di biodinamica.

La vocazione organica de Il Borro è una ricerca di un equilibrio tra natura, uomo e territorio.



HIGHLIGHTS 2022

ELIMINAZIONE DELLA PLASTICA



NON VENGONO UTILIZZATE BOTTIGLIE E CANNUCCE IN PLASTICA; VIENE REGALATA UNA BORRACCIA AGLI OSPITI PER DIMINUIRE LO SPRECO DI BOTTIGLIE DI PLASTICA E VETRO.



ELIMINATA LA PELLICOLA DI PLASTICA DI PROTEZIONE NEL NOSTRO ORTO E SOSTITUITA CON FILM IN AMIDO DI MAIS.



NEL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI DELLA CANTINA LO SCOTCH È STATO SOSTITUITO DA NASTRO ECOLOGICO IN CARTA.



I RISTORANTI DEL GRUPPO HANNO SENSIBILIZZATO FORTEMENTE I FORNITORI, CHE RIFORNISCONO ATTRAVERSO CASSETTE DI LEGNO.

LIMITAZIONE DI EMISSIONI DI CO₂



TUTTE LE SUITES ALL'INTERNO DELLA TENUTA SONO DOTATE DI UN'ILLUMINAZIONE A LED A BASSO CONSUMO ENERGETICO.



LA PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DEL CAMPO DI PANNELLI FOTOVOLTAICI HA EVITATO LA GENERAZIONE 645 TONNELLATE DI CO₂.



IL SERVIZIO DI TRANSFER ALL'INTERNO DELLA TENUTA VIENE EFFETTUATO CON MEZZI ELETTRICI.



SALVAGUARDIA E GESTIONE DI CIRCA 800 ETTARI DI SUPERFICIE BOSCHIVA CHE GARANTISCE L'ASSORBIMENTO DI INGENTI QUANTITÀ DI CO₂.

GESTIONE EFFICIENTE DEI MATERIALI



IL CAMBIO GIORNALIERO DELLA BIANCHERIA VIENE EFFETTUATO SOLO SU RICHIESTA DELL'OSPITE.



SONO STATI ESCLUSI I PRODOTTI CHIMICI PER PULIRE A FRONTE DI DETERGENTI NEUTRI ED ECOLOGICI.



SOSTITUZIONE DEL MATERIALE CARTACEO CON QR-CODES DOVE POSSIBILE E UTILIZZO DI CARTE CERTIFICATE ECOLOGICHE.



IN CANTINA LE BOTTIGLIE STANNO VENENDO SOSTITuite CON ALTRE PIÙ LEGGERE PER LIMITARE IL CONSUMO DI VETRO.

GESTIONE EFFICIENTE DELLE RISORSE NATURALI



SONO STATI SOSTITUITI I TRATTAMENTI FITOSANITARI DI NATURA CHIMICA GRAZIE A PRATICHE BIOLOGICHE E BIODINAMICHE.



SONO STATE IMPLEMENTATI SISTEMI DI RECUPERO DI ACQUA PIOVANA PER L'IRRIGAZIONE AGRICOLA.



IL CONCETTO DI FARM-TO-TABLE MINIMIZZA GLI IMPATTI AMBIENTALI DEL CIBO SERVITO ALL'INTERNO DEI RISTORANTI DE IL GRUPPO.



APPROCCIO AGRONOMO AD IMPATTO AMBIENTALE MINIMO ATTRAVERSO ATTIVITÀ COME LA ROTAZIONE DELLA COLTURE, DEL COMPOST E DEI SOVESCI.

L'IMPATTO DELLE NOSTRE ATTIVITÀ

Il Borro, consapevole che il successo sul lungo periodo dell'azienda dipende anche dalla corretta gestione dei suoi impatti ambientali, ha messo il rispetto del territorio al centro della filosofia aziendale. Il rispetto per l'ambiente si concretizza attraverso diverse iniziative implementate nel corso degli anni come l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili, la costruzione di strutture efficienti dal punto di vista energetico, sistemi di riutilizzo dell'acqua e pratiche agricole che rispettano i ritmi naturali del territorio.

CONSUMI DI ENERGIA

Nel 2022 il Borro ha consumato complessivamente **16.379 GJ** di energia, in aumento del 28% rispetto all'anno precedente. Tale incremento è dovuto principalmente alla ripresa a pieno regime di tutte le attività aziendali, che nel 2021 erano state ancora condizionate dalle restrizioni avvenute causa dell'emergenza sanitaria legata al covid-19. Le categorie più rilevanti dei consumi energetici derivano dall'impiego di energia elettrica e dall'utilizzo di gas metano per il riscaldamento dei locali.

I consumi di energia elettrica si verificano perlopiù nelle attività e nei processi agricoli e produttivi della cantina (pigiatura, vinificazione, condizionamento dei locali, macchinari). Le altre attività che consumano energia elettrica sono quelle relative all'ospitalità, come l'illuminazione della villa e delle stanze ed il condizionamento dei locali. Nel 2022 sono stati consumati 1,704 GWh di energia elettrica, che rappresentano il **37%** dei consumi totali di energia. Il 43% dei consumi di energia elettrica sono soddisfatti dalla produzione da parte dell'impianto fotovoltaico presente in azienda.

Il 71% dell'energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico è stata venduta in rete, pertanto, in caso di perfetta coincidenza tra produzione e utilizzo di energia, l'energia elettrica autoprodotta sarebbe in grado di soddisfare completamente il fabbisogno di energia elettrica annuo dell'azienda. Grazie alla generazione di energia elettrica da fonte rinnovabile, il Borro evita la produzione di circa 1.134 tonnellate di CO₂ (secondo il metodo di calcolo market-based), che sarebbero invece emesse per produrre la stessa quantità di energia con fonti energetiche non-rinnovabili.

LE NOSTRE CASE A "BOLLETTA ZERO"



Un ulteriore elemento di attenzione per il rispetto del territorio e dell'efficienza energetica è dato dalle **case a «bolletta zero»**, Casa al Coltro, Casa al Molli e Poggi Pietri: strutture ad alta efficienza alimentate esclusivamente grazie alle energie rinnovabili, quali la geotermia, e dotate di:

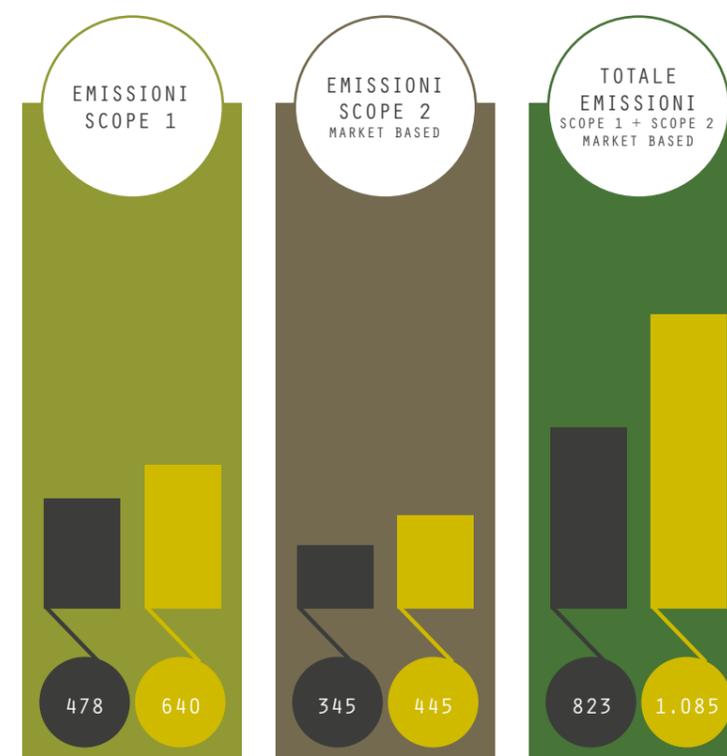
- Pannelli solari.
- Pompe di calore aria-acqua, che riscaldano e raffreddano gli ambienti, oltre a produrre l'acqua calda sanitaria.
- Cappotto termico che garantisce un isolamento, sia termico che acustico, completo.

Il campo di **pannelli fotovoltaici**, dislocato in una zona non utilizzata dalla tenuta e non impattante sul paesaggio, alimenta tutta l'area de La Corte (che comprende la SPA, Il Borro Tuscan Bistro e Il BorroBar), l'Osteria del Borro, la Dimora Storica, la cantina, gli uffici. Grazie all'installazione dei pannelli fotovoltaici, Il Borro può abbattere sensibilmente le emissioni di CO₂ derivanti dall'alimentazione elettrica degli edifici. I pannelli fotovoltaici sono stati installati nel pieno rispetto della bellezza del paesaggio che circonda Il Borro. L'energia è un elemento centrale per quasi tutte le sfide più importanti che l'umanità oggi si trova ad affrontare e l'energia sostenibile è un'opportunità per rendere più armoniosa la relazione tra la nostra società e l'ambiente. Per questo, Il Borro, in linea con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile numero 7, nei prossimi anni incrementerà considerevolmente la quota di energia rinnovabile prodotta attraverso l'installazione di nuovi impatti fotovoltaici.

Le emissioni dirette generate dal Borro nel 2022, derivanti da consumi di gas metano, gasolio, benzina e GPL (Scope 1) si attestano su 640 tonnellate di CO₂, in aumento del 33% rispetto al 2021, determinato dalla completa ripresa dell'attività turistica e di ristorazione dalla pandemia di Covid-19.

Le categorie più impattanti sono le emissioni di gas metano, che rappresentano il 53% delle emissioni Scope 1, seguite dall'emissioni derivanti dalla combustione di gasolio nelle macchine agricole (30%). Le emissioni di CO₂ derivanti dal consumo di energia elettrica acquistata (scopo 2), secondo il metodo di calcolo market-based, sono pari a 445 tonnellate di CO₂, e 253 tonnellate di CO₂ utilizzando il metodo di calcolo location-based².

² Per maggiori dettagli sui fattori e i metodi di calcolo utilizzati per il calcolo delle emissioni si rimanda al capitolo Indicatori di performance.



TREND DELLE EMISSIONI (TCO₂) NEL BIENNIO 2022/2021

● 2021 ● 2022

RISORSE IDRICHE

La corretta gestione delle risorse idriche rappresenta un'assoluta priorità all'interno dei processi produttivi aziendali. Nelle operazioni dell'azienda l'acqua ha un ruolo fondamentale visti gli ingenti quantitativi utilizzati delle attività agricole e di ospitalità. La nostra attenzione verso la conservazione di questa risorsa, purtroppo sempre più scarsa, ha portato nel corso degli anni all'implementazione di numerose azioni per ridurre il consumo.

Sono stati costruiti bacini di accumulo per l'acqua piovana, con l'obiettivo di ridurre il prelievo idrico dagli acquedotti o dalle falde sotterranee. Inoltre, viene utilizzato prevalentemente il sistema di irrigazione a goccia al fine di efficientare al massimo l'utilizzo di questa risorsa. Infine, alcune strutture della tenuta sono dotate di sofisticati sistemi di recupero delle acque piovane, che sono convogliate in apposite cisterne durante il periodo delle piogge ed utilizzate successivamente per l'irrigazione dei giardini e per i trattamenti in vigna.

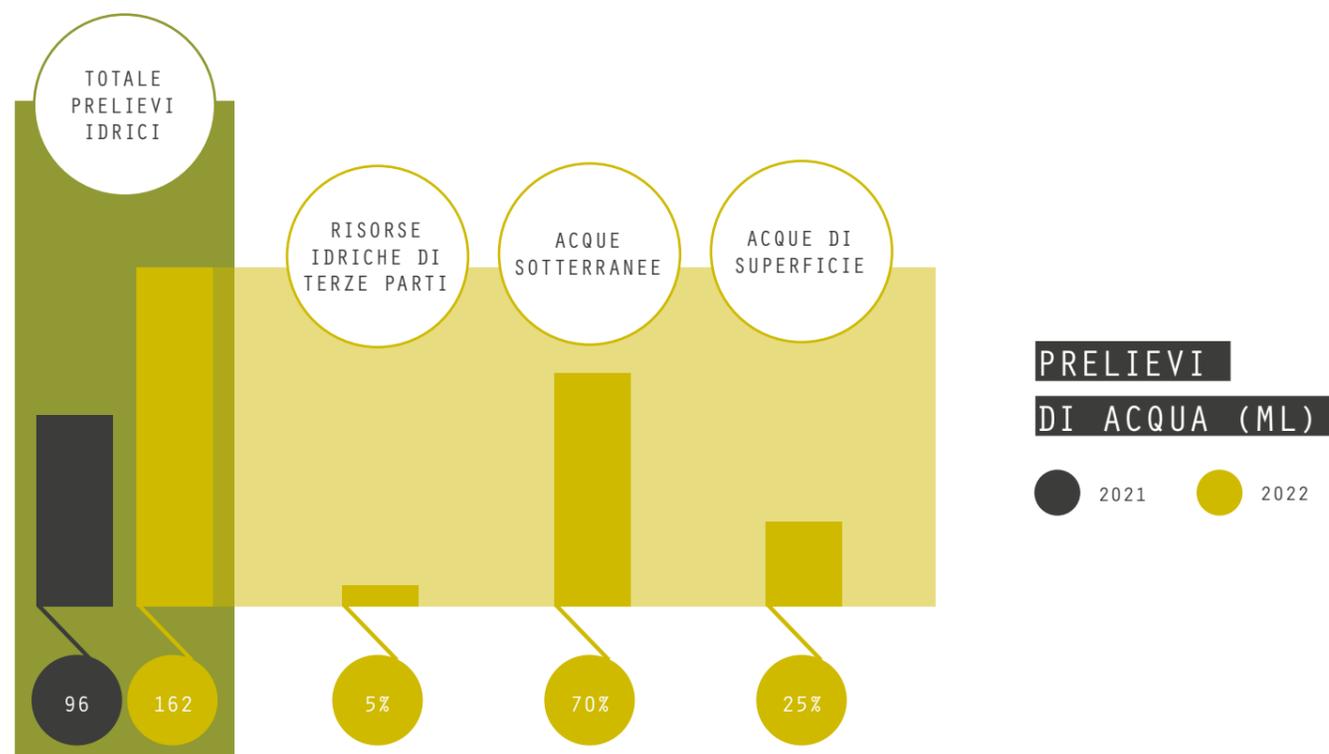
Al fine di valutare il proprio impatto in zone sensibili, con riferimento al prelievo e allo scarico di acqua in aree soggette a stress idrico il Borro si avvale del Aqueduct Tool sviluppato dal World Resources Institute per identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi i prelievi e gli scarichi idrici relativi alla tenuta hanno riguardato aree a stress idrico³.

Nel 2022 il prelievo idrico totale è stato pari a 162 megalitri; il 70% delle acque prelevate proviene da acque sotterranee (tramite il prelievo dai pozzi presenti nella tenuta). Il drastico aumento di questa tipologia di prelievo (da 24 ml a 112 Ml) si deve in parte alle condizioni climatiche che hanno caratterizzato il 2022, infatti, la forte siccità ha determinato una conseguente difficoltà dell'approvvigionamento da acque superficiali; inoltre, il dato 2021 dei prelievi da pozzo risulta sottostimato a causa di guasti di diversi contatori che ne hanno alterato il monitoraggio.

“L'acqua è la linfa vitale dell'umanità. È vitale per la sopravvivenza stessa e sostiene la salute, la resilienza, lo sviluppo e la prosperità delle persone e del pianeta” afferma António Guterres, Segretario generale delle Nazioni Unite, nell'ultimo rapporto sull'acqua pubblicato dalle Nazioni Unite a Marzo 2023⁴. Il Borro è consapevole dell'importanza di questa risorsa e che tutti dovrebbero agire per salvaguardarla; per questo, durante il naturale processo di continuo sviluppo in cui l'azienda è da sempre impegnata continueremo a presidiare in maniera attenta e adeguata l'utilizzo di questa importante risorsa.

³ Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/our-work/project/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna “baseline water stress”.

⁴ Rapporto mondiale delle Nazioni Unite sullo sviluppo delle risorse idriche 2023: partenariati e cooperazione per l'acqua.



GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti avviene nel pieno rispetto delle disposizioni di legge e delle migliori pratiche ambientali. Il Borro ha sviluppato misure di economia circolare per la gestione dei rifiuti organici provenienti dalle sue attività, quali il letame proveniente dagli allevamenti, gli scarti degli ortaggi dell'orto e della frangitura olivi, il guano del pollame, gli scarti vegetali del ristorante e le vinacce provenienti dal processo di vinificazione. Infatti, questi rifiuti vengono utilizzati come risorse all'interno dei processi di produzione agricola, in quanto sono un'importante fonte di nutrimento per le viti e gli ortaggi e contribuiscono ad incrementare la materia organica presente nel suolo.



Nel 2022 sono state prodotte circa 21 tonnellate di rifiuti, in aumento del 79% rispetto al 2021. Il 70% dei rifiuti prodotti nel 2022 sono stati avviati a operazioni di recupero (es. riciclo, riutilizzo), mentre la restante parte è stata inviata a smaltimento. Di seguito si presenta la lista dettagliata dei rifiuti prodotti nel 2022, ad esclusione di quelli organici:

TIPOLOGIA DI RIFIUTO	TON
RIFIUTI METALLICI	7,5
RIFIUTI ED IMBALLAGGI PLASTICI	5,8
PNEUMATICI FUORI USO	3,1
APPARECCHIATURE FUORI USO	0,3
APPARECCHIATURE FUORI USO, CONTENENTI COMPONENTI PERICOLOSI	0,6
RIFIUTI MISTI DELL'ATTIVITÀ DI COSTRUZIONE E DEMOLIZIONE	0,6
ALTRI RIFIUTI DELL'ATTIVITÀ DI COSTRUZIONE E DEMOLIZIONE CONTENENTI SOSTANZE PERICOLOSE	0,03
OLI E FILTRI	1,7
IMBALLAGGI CONTENENTI RESIDUI DI SOSTANZE PERICOLOSE O CONTAMINATI DA TALI SOSTANZE	0,4
BATTERIE AL PIOMBO	0,6
VETRO, PLASTICA E LEGNO CONTENENTI SOSTANZE PERICOLOSE O DA ESSE CONTAMINATI	0,07
MATERIALI ISOLANTI CONTENENTI O COSTITUITI DA SOSTANZE PERICOLOSE	0,4
TOTALE	21,1

LA TUTELA DEL PATRIMONIO NATURALE



Il Borro è circondato da boschi incontaminati dov'è possibile imbattersi in diverse specie vegetali e animali; l'azienda, infatti, possiede circa 420 ettari di superficie boschiva situata nei pressi della Riserva Naturale Regionale Valle dell'Inferno e Bandella. Gli sforzi nella cura e nella gestione del patrimonio forestale non dipendono unicamente dal contributo dei boschi e della bellezza del paesaggio in cui risiede la Tenuta, ma soprattutto dalla consapevolezza che i servizi ecosistemici forniti dalle foreste sono vitali per la salute e il benessere dell'uomo, e per tutte le varietà di specie viventi che esse ospitano. Tra questi servizi ecosistemici ha assunto un'importanza centrale la capacità di assorbimento delle emissioni antropiche di anidride carbonica da parte delle foreste, capacità che incrementa notevolmente quando il patrimonio forestale è gestito correttamente rispetto a quando viene lasciato a sé stesso, e che per questo rappresenta uno dei più importanti strumenti di mitigazione del riscaldamento globale.

Il patrimonio forestale viene costantemente monitorato e si cerca di garantire l'equilibrio dell'ecosistema e della fauna locale. All'interno dei boschi della tenuta vivono circa 50 specie protette tra cui lupo, tasso, poiana, istrice, gufo, airone, pettirosso e faina. Negli anni, al fine di tutelare la biodiversità sono state messe in atto diverse attività, tra cui:

- la predisposizione di alcuni punti d'attingimento idrico per l'abbeveramento degli animali selvatici;
- la predisposizione di beccatoi per la fauna avicola ad intervalli regolari;
- la destinazione di semine a perdere per la riproduzione della selvaggina locale.

15 VITA
SULLA TERRA



Attraverso l'impegno che Il Borro pone costantemente in una gestione sostenibile del patrimonio forestale, adottando misure urgenti per ripristinare le aree degradate e arrestare la perdita di biodiversità, contribuisce al raggiungimento dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile numero 15, *La vita sulla terra*, definito dall'Organizzazione delle Nazioni Unite. Perché un futuro sano per le persone e il pianeta, e per la loro prosperità, dipende dal garantire la salute, la biodiversità e la resilienza delle foreste in Italia e nel mondo.

5.0

LE NOSTRE
PERSONE

Il Borro riconosce che lo sviluppo del capitale umano è la chiave per garantire un'offerta di servizi e prodotti di qualità e investe costantemente nella crescita professionale e umana delle persone.



GESTIONE E DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI DELLA TENUTA

Il Borro riconosce che lo sviluppo del capitale umano è la chiave per garantire un'offerta di servizi e prodotti di qualità e investe costantemente nella crescita professionale e umana delle persone. La proprietà ha sempre cercato di coinvolgere i dipendenti non solo nella vita aziendale ma anche nella condivisione di valori comuni come il rispetto e la correttezza nei rapporti tra i dipendenti.

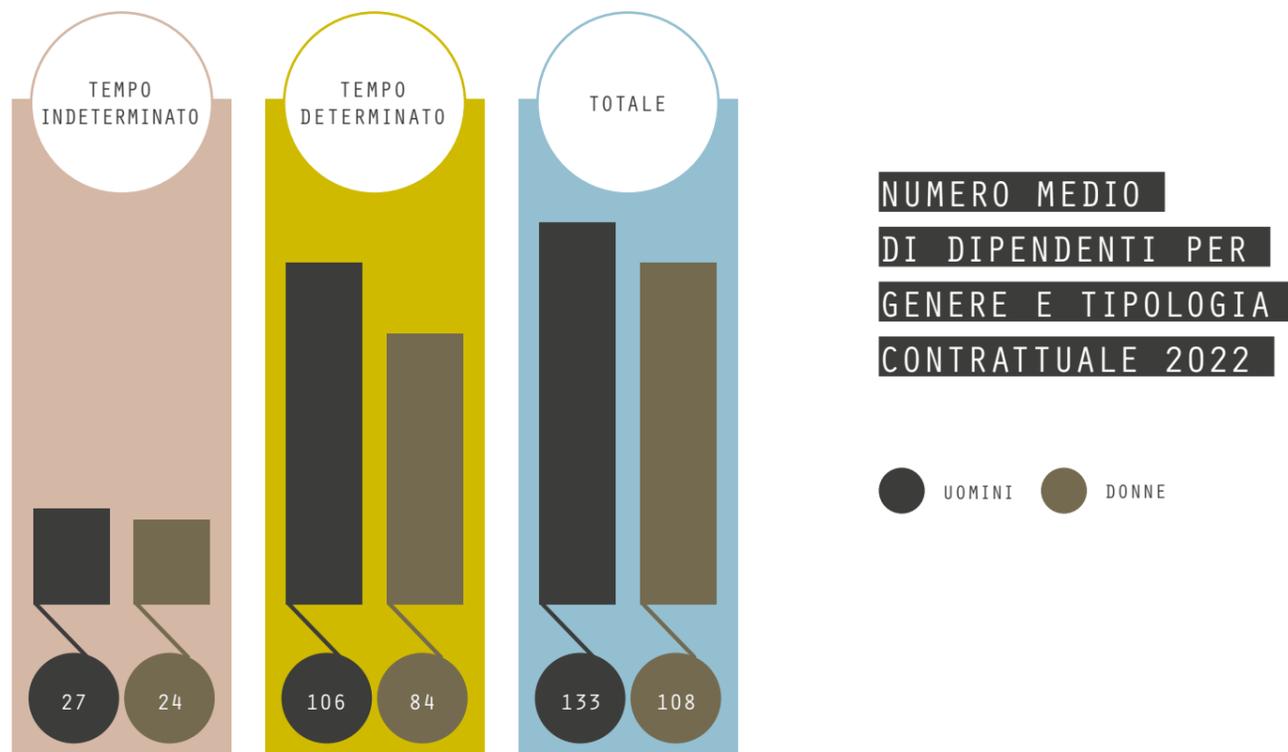
Nel 2022 il Gruppo ha registrato un numero medio di 241 dipendenti e 11 collaboratori esterni, per un totale medio della forza lavoro pari a 252 persone⁵. Il personale risulta quindi in aumento del 35% rispetto al 2021 per un aumento sia dei dipendenti stagionali che dei collaboratori esterni. L'organico è caratterizzato da una forte variazione stagionale dovuta ai periodi di vendemmia, di raccolta dell'orto e ai flussi turistici.

⁵ Laddove non diversamente specificato, i dati relativi alle risorse umane sono calcolati come numero medio nell'anno di riferimento e non con il metodo headcount.

Tale caratteristica si traduce nell'assunzione di una parte del personale durante determinati periodi dell'anno, in corrispondenza dei picchi di attività, che rende variabile la forza lavoro e porta ad una forte prevalenza del personale con contratti a tempo determinato. La percentuale di lavoratori stagionali sul totale è pari al 79% per il 2022, in aumento rispetto all'anno precedente.

Tuttavia, la tenuta tende a stabilire anche con gli stagionali un rapporto continuativo di collaborazione. Ciò trova riscontro nella fidelizzazione del personale stagionale che nel 2022 ha visto la riassunzione del 90% degli stagionali assunti nel 2021. Per quanto concerne il personale non stagionale, nel corso dell'anno 5 persone hanno lasciato l'azienda e sono state prontamente sostituite con 5 nuove assunzioni; la filosofia de Il Borro rimane quella di assumere persone che intraprendano un percorso di crescita all'interno dell'azienda e rimangano quanto più a lungo possibile.

Negli ultimi anni il Gruppo ha incrementato il numero dei suoi collaboratori, con un'attenzione alle pari opportunità che ha portato la presenza femminile in azienda ad essere nel corso dell'ultimo esercizio pari al 45%. Inoltre, la presenza di un'azienda come Il Borro ha notevoli ricadute occupazionali in un territorio con limitate possibilità lavorative. Anche per questioni logistiche, la Tenuta predilige l'assunzione di personale del territorio: il 98,3% dei dipendenti è residente nella regione Toscana.





Il 100% dei dipendenti è coperto da contratti di lavoro nazionale o provinciale, mentre non è presente una contrattazione aziendale di secondo livello. La varietà delle attività svolte dalla tenuta nelle varie sedi operative si traduce in una pluralità di CCNL adottati a cui Il Borro fa riferimento per le modifiche organizzative e per la retribuzione dei dipendenti:

- CCNL Operai agricoli e florovivaisti,
- CCNL Pubblici esercizi,
- CCNL Commercio.

A partire dal 2022 è stato introdotto un progetto pilota di welfare aziendale che ha coinvolto i dipendenti del settore ristorazione: il premio è stato distribuito tramite una piattaforma informatica di welfare, con molteplici possibilità di utilizzo della somma stanziata. Dato che l'iniziativa ha riscontrato il favore dei dipendenti, contribuendo a consolidare le relazioni lavorative e ad aumentare le performance dei vari team, è stato deciso di implementare questo piano di welfare aziendale a tutti i dipendenti del Gruppo a partire dal 2023, sui risultati economici del 2022. L'iniziativa interesserà tutti i dipendenti che hanno lavorato per il Gruppo per almeno sette mesi durante l'anno ed è finalizzata ad offrire ai dipendenti e alle loro famiglie servizi di welfare che possano aumentare il loro potere di acquisto, con positive ripercussioni sulle comunità e i territori in cui l'azienda opera.

Indipendentemente dalla formula contrattuale, tutti i dipendenti godono degli stessi benefits. Nell'ambito della medesima categoria, tutti i dipendenti, ad esclusione degli operai agricoli e stagionali hanno la possibilità di disporre di automezzi aziendali, un proprio PC e cellulare aziendali.



LA SALUTE E IL BENESSERE DEI NOSTRI COLLABORATORI

Il Borro considera un valore primario la tutela della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro, allo stesso modo che le persone operino nel settore agricolo, che nell'ospitalità. Il Borro si impegna a garantire la salute dei propri dipendenti e prevede la valutazione dei rischi per le diverse attività svolte e le relative misure di mitigazione ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, dettagliate nei documenti dedicati (DVR).

La valutazione dei rischi è stata effettuata sulla base di criteri definiti preliminarmente per ognuna delle attività, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008. Detti criteri, costituenti parte integrante del DVR, contemplano, tra gli altri, aspetti quali le attività lavorative e fasi lavorative e la presenza di eventuali pericoli sul lavoro, in un'ottica di miglioramento e aggiornamento continuo della gestione della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La valutazione del rischio è stata condotta dal Datore di Lavoro con la collaborazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Medico competente, per quanto di sua competenza, ed il coinvolgimento preventivo del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza. Mensilmente si tengono delle riunioni con i preposti, al fine di valutare l'applicazione delle buone pratiche in ambito salute e sicurezza e per monitorare lo stato di avanzamento di azioni volte al miglioramento della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il Documento di Valutazione dei rischi è stato implementato nella Sezione relativa al Titolo X del D.Lgs 81/08 "Agenti Biologici" integrandolo con una valutazione mirata del rischio Legionellosi.

Il Borro ha posto in essere diverse misure per la salvaguardia della salute e dell'integrità psicofisica dei propri lavoratori dipendenti e sono adottate tutte le cautele ed effettuati gli accertamenti per garantire l'assenza di pericolo per la vita e l'integrità dei lavoratori medesimi. Per questo motivo sono state adottate diverse "Procedure di Sicurezza" che definiscono le misure di sicurezza, salute e salvataggio da adottare durante tutte le attività svolte all'interno della Tenuta.

In seguito all'inserimento della valutazione del rischio di legionellosi, è stata redatta una procedura per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria da applicare. È stato inoltre istituito un registro di autocontrollo per la registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguita sia sugli impianti idrici che su quelli per la climatizzazione.

Infine, per promuovere l'applicazione delle disposizioni contenute nei DVR e delle competenze necessarie alla riduzione del rischio nelle diverse attività aziendali, tutti i dipendenti sono chiamati a partecipare a sessioni di formazione specifiche per le diverse mansioni e responsabilità.

Nonostante l'attività agricola rappresenta una realtà esposta ad un livello di rischio medio per la salute e la sicurezza delle persone che vi operano, grazie alle attività precedentemente elencate, nel corso del 2022 si sono verificati 5 incidenti (1 nel 2021) nessuno dei quali ha avuto gravi conseguenze.



6.0

IL BORRO

PER IL SOCIALE

Siamo consapevoli del ruolo che la comunità e il territorio della Toscana rivestono nel successo stesso de Il Borro, per questo abbiamo sempre cercato, attraverso lo sviluppo di iniziative ed erogazioni liberali, di supportare il territorio e le comunità in cui operiamo.

Cultura, ambiente e sostegno alle infrastrutture pubbliche sono i tre pilastri del nostro sostegno alla comunità locale.



IL BORRO FOR PEOPLE

Responsabilità e sostenibilità sono valori integrati nella tradizione aziendale de Il Borro, che si impegna a perseguire uno sviluppo economico sostenibile, combinando gli elementi peculiari del proprio essere con i principi ispirati alla valorizzazione delle minoranze, al rispetto dei principi etici, alla promozione della cultura e dello sport sul territorio e alla tutela dell'ambiente. La **responsabilità sociale** è un elemento profondamente radicato nell'identità e nella strategia con cui opera da sempre Il Borro, che si conferma con il suo impegno nei confronti della comunità in cui opera.

Il Borro For People vuole essere un programma a sostegno «dell'altro», sia con azioni ad ampio raggio, per le generazioni future, ma anche a stretto raggio, con azioni immediate. Le azioni vorrebbero essere a cascata sul nostro territorio di riferimento, ma vengono valutate anche azioni sul territorio dove Il Borro opera, grazie ai brand ambassador. Il Charity Program vuole tendere a rafforzare il brand, come attento alla Terra (progetti di sostenibilità), alle persone che la vivono (progetti per minoranze) e al loro benessere (progetti di ricerca).



I TEMI SOCIALI SUI QUALI
CI VOGLIAMO SOFFERMARE
E SUPPORTARE SONO:

RICERCA

SUPPORTO DI ASSOCIAZIONI E FONDAZIONI CHE INVESTONO COSTANTEMENTE SULLA RICERCA, IN PARTICOLAR MODO SULLA RICERCA, PREVENZIONE E CURA DEI TUMORI.

SPORT

SUPPORTO AD ASSOCIAZIONI SPORTIVE, CHE OFFRONO LA POSSIBILITÀ DI VIVERE E FAR PROPRIE ESPERIENZE DI ATTIVITÀ MOTORIA E SPORTIVA IN COMUNITÀ, CON LO SCOPO DI PROMUOVERE MINORANZE O AFFRONTARE TEMI DI SENSIBILIZZAZIONE. ASSOCIAZIONI CHE UTILIZZANO LO SPORT COME TERAPIA PER IL RECUPERO FISICO E PSICOLOGICO DI BAMBINI E RAGAZZI CON DISABILITÀ, CHE PROMUOVONO LO SPORT PARALIMPICO PER IL BENESSERE DELLA PERSONA.

AMBIENTE

SUPPORTO AD ASSOCIAZIONI CHE PROMUOVONO LA SALVAGUARDIA DEL PIANETA, CHE CONTRASTANO LA DEFORESTAZIONE SELVAGGIA, CHE SOSTENGONO PROGETTI PER LA CURA E LA SALVAGUARDIA DI RISERVE NATURALI.

BAMBINI

SUPPORTO AD ASSOCIAZIONI CHE SI PRENDONO CURA DI BAMBINI IN CONDIZIONI DISAGIATE, SIA A LIVELLO CULTURALE, SOCIALE, CHE FISICO. UN IMPEGNO VOLTO NON SOLO ALLA CURA DEL BAMBINO, MA ALLA SUA INCLUSIONE ALL'ESTERNO, COSÌ CHE POSSA TROVARE UN AMBIENTE ACCOGLIENTE E SICURO.

Durante il 2022 Il Borro ha sostenuto varie organizzazioni caritatevoli attraverso la partecipazione ad iniziative di beneficenza quali aste, collaborazioni per cene di beneficenza, premi e donazioni per lotterie o gare. Tutte queste collaborazioni sono state effettuate in scambio merce, perché ci sia non solo il valore economico dell'iniziativa ma anche un coinvolgimento ed un'experience dell'azienda stessa, per un totale di euro 7.000.



I RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE

Il Borro, consapevole del ruolo che la comunità e il territorio della Toscana rivestono nel successo stesso dell'azienda, ha sempre cercato, attraverso lo sviluppo di iniziative ed erogazioni liberali, di supportare il territorio e le comunità in cui opera. Negli anni della sua storia, Il Borro ha sostenuto numerose iniziative nella musica e nella cultura in tutte le sue varie declinazioni:



CULTURA

- Restauro della chiesa de Il Borro e della pala all'interno;
- Restauro e ristrutturazione del borgo medievale, con possibilità di visita da parte del pubblico;
- Supporto al Concerto annuale della Tramontana, banda di San Giustino;
- Supporto per la Festa del Perdono di San Giustino;
- Tour del Borro durante la giornata del FAI;
- Acquisizione e preservazione del presepe realizzato a mano da Don Mencattini a disposizione delle scolaresche e del pubblico, così come le sale che rappresentano la storia di Pinocchio e dei Mestieri.



AMBIENTE

- Conservazione dei terreni e dei boschi della tenuta al fine di consentire una corretta gestione del patrimonio naturalistico a beneficio della comunità;
- Interramento dei cavi elettrici al fine di ridurre l'impatto visivo sull'ambiente.



INFRASTRUTTURE

- Rifacimento, in collaborazione con il comune di Loro Ciuffenna, della strada pedonale a San Giustino Valdarno presso il cimitero e rifacimento di un ampio parcheggio;
- Realizzazione, in collaborazione con il comune di Loro Ciuffenna, di una rotonda nel centro del paese per avere un più sicuro smistamento della circolazione di San Giustino;
- Elettificazione delle campane della Chiesa del Borro in collaborazione con la parrocchia;
- Realizzazione e ammodernamento della strada comunale e dell'impianto di illuminazione.



MOSTRA “VINO E ARTE”

Con l'intento di creare uno spazio dedicato alla storia del vino, oltre che alla sua importanza nella vita quotidiana dell'uomo in tutti i tempi, apre per la prima volta al pubblico nel 2008 la Galleria Vino&Arte, situata sopra le cantine. L'esposizione è molto più che una mostra di opere d'arte: è un viaggio nella storia del vino e de Il Borro, dei suoi personaggi e del loro avvicendamento, dai Medici Tornaquinci, agli Hohenlohe, ai Savoia, fino ai Ferragamo. Uno sguardo d'artista sulla cultura del vino, che ne approfondisce tutti gli aspetti, da quelli legati alla coltivazione e alla vendemmia, sino ad arrivare alle implicazioni ambientali e sociali.

La Galleria Vino&Arte presenta al momento più di cento incisioni fra le quali annovera nomi come Mantegna, Dürer, Aldegrever, Parmigianino, Bloemart, Rembrandt, Callot, Tiepolo, Canaletto, Fattori, Whistler, Tissot, ma anche contemporanei come Chagall, Picasso e Warhol.

Dal 25 marzo 2019, la Galleria Vino&Arte si è rinnovata ancora una volta proponendo una tematica legata al ruolo chiave della donna nella società, declinato come di consueto però in relazione alla storia del vino. La nuova mostra dal titolo “Bacco e Venere” pone l'accento proprio sulle attività legate al vino che la figura femminile molto spesso conduce e dirige.

Il percorso espositivo vuole quindi celebrare attraverso la lente d'ingrandimento dell'arte le personalità sempre diverse, da quella divina a quella umana, che incarna la donna in relazione con il vino, dalla sua origine mitologica al suo utilizzo più prosaico. Il percorso della mostra si snoda in dieci differenti sezioni che analizzano i personaggi femminili legati alla tradizione vinicola, mettendo a confronto quelli della mitologia greca, della religione cristiana, così come della vita quotidiana: La Baccante, Ebe coppiera degli dei, La coppiera degli uomini, Arianna l'amante del vino, Il vino e gli amanti, Lo spirito del focolare, Governare gli spiriti, La vite è donna, Donne divine e Spiriti liberi.

Soffermarsi sul ruolo femminile nella storia vinicola, attraverso la celebrazione che di entrambi ha fatto l'arte, e presentare un nuovo punto di vista ci permette di ricostruire lo stretto legame che unisce la storia dell'uomo a quella che, altrimenti, potremmo considerare solo come una semplice bevanda.



INDICATORI DI PERFORMANCE

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

DISCLOSURE 302-1 ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE⁶

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE			
TIPOLOGIA DI CONSUMO	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
COMBUSTIBILI NON RINNOVABILI	GJ	7.611	10.242
GAS METANO	GJ	4.290 ⁷	5.981
GASOLIO	GJ	11	0
GPL	GJ	963	1.347
GASOLIO PER AUTOTRAZIONE	GJ	2.190	2.590
BENZINA PER AUTOTRAZIONE	GJ	156	325
ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA	GJ	2.704	3.507
DI CUI DA FONTI NON RINNOVABILI	GJ	2.704	3.507
DI CUI DA FONTI RINNOVABILI	GJ	-	-
ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FONTI RINNOVABILI	GJ	8.812	8.931
ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FONTI RINNOVABILI E VENDUTA	GJ	6.374	6.302
TOTALE CONSUMI ENERGIA	GJ	12.753	16.379
ENERGIA RINNOVABILE	GJ	2.438	2.630
ENERGIA NON RINNOVABILE	GJ	10.315	13.749
% ENERGIA RINNOVABILE SUL TOTALE		19%	16%

Ricordiamo che è stato installato, in una zona non utilizzata dalla tenuta, un impianto fotovoltaico: nel corso dell'anno l'impianto fotovoltaico ha prodotto un totale di 8.812 GJ di energia, che, in caso di perfetta coincidenza tra curva di produzione e assorbimento, permetterebbe di soddisfare completamente il fabbisogno totale annuo dell'azienda di energia elettrica.

⁶ Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Gas Naturale: per il 2021 il fattore di emissione è pari a 35,281 GJ/1000*stdm3, mentre per il 2022 è pari a 35,337 GJ/1000*stdm3 (fonte: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2022 e 2021);
- Gasolio per riscaldamento: per il 2022 e per il 2021 il fattore è pari a 42,873 GJ/ton (fonte: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2022 e 2021);
- Gasolio per autotrazione: per il 2022 e 2021 il fattore è pari a 42,780 GJ/ton (fonte: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2022 e 2021);
- GPL: per il 2021 il fattore è pari a 46,130 GJ/ton, mentre per il 2022 è pari a 45,85 GJ/ton (fonte: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2022 e 2021);
- Benzina per autotrazione: per il 2022 e per il 2021 è 43,128 GJ/ton (fonte: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2022 e 2021);
- Energia elettrica: 0,0036 GJ/kWh (valore costante).

⁷ Si segnala che a seguito di un miglioramento del sistema di monitoraggio e raccolta dei dati, i consumi di gas metano 2021 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel Bilancio di Sostenibilità 2021.

DISCLOSURE 305-1 EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1)⁸

EMISSIONI DIRETTE			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
GAS METANO	TCO ₂	241,14	336,96
GASOLIO PER RISCALDAMENTO	TCO ₂	0,80	-
GPL	TCO ₂	63,55	88,89
GASOLIO PER AUTOTRAZIONE	TCO ₂	161,34	190,27
BENZINA PER AUTOTRAZIONE	TCO ₂	11,44	23,72
TOTALE EMISSIONI SCOPE 1	TCO₂	478	640

DISCLOSURE 305-2 EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)⁹

EMISSIONI INDIRETTE			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
ENERGIA ELETTRICA - LOCATION BASED	TCO ₂	195	253
ENERGIA ELETTRICA - MARKET BASED	TCO ₂	345	445

TOTALE EMISSIONI DI GHG

TOTALE EMISSIONI ¹⁰			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
TOTALE EMISSIONI SCOPE 1 + SCOPE 2 (LOCATION BASED)	TCO ₂	673	893
TOTALE EMISSIONI SCOPE 1 + SCOPE 2 (MARKET BASED)	TCO ₂	823	1.085

Ricordiamo che, grazie all'impianto fotovoltaico il Borro contribuisce ad abbattere le emissioni di CO₂ derivanti dalla generazione di energia elettrica. Inoltre, grazie ai boschi presenti nella tenuta, il Borro è in grado di assorbire anidride carbonica dall'atmosfera.

⁸ I fattori di emissione usati per il calcolo delle emissioni di Scopo 1 sono:

- Gas Naturale: 1,983 tCO₂/1000*stdm3 per il 2021; 1,991 tCO₂/1000*stdm3 per il 2022 (fonti: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2021 e 2022)
- Gasolio per riscaldamento: 3,169 tCO₂/ton per il 2021 (fonte: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2021)
- Gasolio per autotrazione: 3,151 tCO₂/ton per il 2021; 3,150 tCO₂/ton per il 2022 (fonti: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2021 e 2023)
- Benzina per autotrazione: 3,152 tCO₂/ton per il 2021; 3,152 tCO₂/ton per il 2022 (fonti: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2021 e 2022)
- GPL: 3,026 tCO₂/ton per il 2021; 3,026 tCO₂/ton per il 2021 (fonti: Min ambiente - Tabella parametri standard nazionali 2021 e 2022)

⁹ Per il calcolo delle emissioni di Scopo 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo.

L'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativi agli specifici mix energetici nazionali di produzione di energia elettrica. Per tale metodologia di calcolo, sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione: per il 2021, 260 gCO₂/kWh (fonte: ISPRA 2021), per il 2022 259,8 gCO₂/kWh (fonte: Ispra 2022). L'approccio "Market-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica. In assenza di specifici accordi contrattuali tra l'Organizzazione ed il fornitore di energia elettrica (es. acquisto di Garanzie di Origine), per l'approccio "Market-based" è stato utilizzato il fattore di emissione relativo al "residual mix" nazionale. Per tale metodologia di calcolo, sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione: per il 2021, 459 gCO₂/kWh (fonte: AIB - European Residual Mixes 2020), per il 2022 457 gCO₂/kWh (fonte: AIB - European Residual Mixes 2021).

Le emissioni di Scopo 1 e Scopo 2 sono espresse in tonnellate di CO₂, in quanto le fonti utilizzate non riportano i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO₂. Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂equivalenti) come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO₂ e altri gas serra nel settore elettrico".

¹⁰ Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂equivalenti) come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO₂ e altri gas serra nel settore elettrico".

EMISSIONI DI CO₂ EVITATE ED ASSORBITE

ENERGIA AUTOPRODOTTA 2021 (KWH)	EMISSIONI EVITATE GRAZIE ALLA PRODUZIONE DI ENERGIA DA FONTE RINNOVABILE (TONNELLATE) ¹⁵
2.447.703	LOCATION-BASED
	645
	MARKET-BASED
	1.139
ETTARI DI BOSCO	CO ₂ ASSORBITA (TONNELLATE) ¹²
420	13.860

DISCLOSURE 303-3 PRELIEVO IDRICO

PRELIEVO IDRICO					
FONTE DEL PRELIEVO	UNITÀ DI MISURA	2021		2022	
		TOTALE	AREE A STRESS IDRICO	TOTALE	AREE A STRESS IDRICO
ACQUA DI SUPERFICIE	MEGALITRI	57	57	41	41
ACQUA DOLCE (≤1.000 MG/L DI SOLIDI DISCIOLTI TOTALI)	MEGALITRI	57	57	41	41
ALTRE TIPOLOGIE DI ACQUA (>1.000 MG/L DI SOLIDI DISCIOLTI TOTALI)	MEGALITRI	0	0	0	0
ACQUA SOTTERRANEE	MEGALITRI	24	24	112	112
ACQUA DOLCE (≤1.000 MG/L DI SOLIDI DISCIOLTI TOTALI)	MEGALITRI	24	24	112	112
ALTRE TIPOLOGIE DI ACQUA (>1.000 MG/L DI SOLIDI DISCIOLTI TOTALI)	MEGALITRI	0	0	0	0
RISORSE IDRICHE DI TERZE PARTI (TOTALE)	MEGALITRI	15	15	9	9
ACQUA DOLCE (≤1.000 MG/L DI SOLIDI DISCIOLTI TOTALI)	MEGALITRI	15	15	9	9
ALTRE TIPOLOGIE DI ACQUA (>1.000 MG/L DI SOLIDI DISCIOLTI TOTALI)	MEGALITRI	0	0	0	0
TOTALE PRELIEVI IDRICI ¹³	MEGALITRI	96	96	162	162

11 Per il calcolo delle emissioni evitate sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione: per il metodo Market-based è stato utilizzato il fattore di emissione pari a 457 gCO₂/kWh (fonte: AIB - European Residual Mixes 2021), mentre per il metodo Location-based è stato utilizzato il fattore di emissione pari a 259,8 gCO₂/kWh (fonte: Ispra 2021).

12 Calcolato stimando un assorbimento medio di 30 kgCO₂ per albero (Fonte: Ecotree) con una densità di 1.100 alberi per ettaro di bosco.

13 Il dato del prelievo da acque sotterranee del 2021 è sottostimato a causa di vari contatori guasti, riparati nel 2022, che ne hanno alterato il monitoraggio. Il dato del prelievo idrico del 2022 non presenta variazioni significative rispetto al dato del 2020, corrispondente a 169 megalitri prelevati.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 2-7 DIPENDENTI¹⁴

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE, PER GENERE						
TIPOLOGIA CONTRATTUALE	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
DIPENDENTI	96	84	180	133	108	241
A TEMPO INDETERMINATO	32	19	51	27	24	51
A TEMPO DETERMINATO	64	65	129	106	84	190
DI CUI STAGIONALI E AVVENTIZI	64	65	129	106	84	190

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE, PER GENERE						
TIPOLOGIA CONTRATTUALE	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
DIPENDENTI	96	84	180	133	108	241
FULL-TIME	95	75	170	131	102	233
PART-TIME	1	9	10	2	6	8
ORARIO NON GARANTITO	0	0	0	0	0	0
PART-TIME PERCENTUALE	1%	11%	6%	2%	6%	3%

DISCLOSURE 2-8 DIPENDENTI

COLLABORATORI MEDIO DI COLLABORATORI ESTERNI PER GENERE						
	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
SOMMINISTRATI	0	1	1	0	1	1
STAGISTI	1	0	1	1	4	5
ALTRE CATEGORIE DI COLLABORATORI ESTERNI (ARCHITETTI, BRAND AMBASSADOR, ENOLOGI E TECNICI DELLA PREVENZIONE)	2	3	5	2	3	5
TOTALE	3	4	7	3	8	11

14 Laddove non diversamente specificato, i dati relativi alle risorse umane includono i lavoratori stagionali e sono calcolati come numero medio di dipendenti nell'anno di riferimento.

DISCLOSURE 2-30 CONTRATTI COLLETTIVI

	2021	2022
DIPENDENTI COPERTI DA ACCORDI DI CONTRATTAZIONE COLLETTIVA	100%	100%

DISCLOSURE 401-1 NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER

NUMERO E TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER GENERE									
	2021				2022				
	ENTRATE		USCITE		ENTRATE		USCITE		
	N.	%	N.	%	N.	%	N.	%	
TOTALE	4	8%	5	10%	5	10%	5	10%	
UOMINI	1	3%	1	3%	0	0%	5	19%	
DONNE	3	16%	4	21%	5	21%	0	0%	

NUMERO E TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER FASCE D'ETÀ									
	2021				2022				
	ENTRATE		USCITE		ENTRATE		USCITE		
	N.	%	N.	%	N.	%	N.	%	
TOTALE	4	8%	5	10%	5	10%	5	10%	
<30 ANNI	4	17%	4	17%	1	5%	1	5%	
30-50 ANNI	0	0%	0	0%	4	18%	4	18%	
>50 ANNI	0	0%	1	14%	0	0%	0	0%	

DISCLOSURE 405-1 DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ (HEADCOUNT)								
PERCENTUALE	31 DICEMBRE 2021				31 DICEMBRE 2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
UOMINI	17%	33%	50%	60%	17%	33%	50%	60%
DONNE	0%	75%	25%	40%	0%	75%	25%	40%
TOTALE	10%	50%	40%	100%	10%	50%	40%	100%

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE						
PERCENTUALE	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
DIRIGENTI	40%	60%	2,8%	40,0%	60,0%	2,1%
QUADRI	60%	40%	2,8%	75,0%	25,0%	1,7%
IMPIEGATI	36,4%	63,6%	12,2%	31,0%	69,0%	12,0%
OPERAI	56,1%	43,9%	82,2%	58,6%	41,4%	84,2%
DI CUI STAGIONALI E AVVENTIZI	49,6%	50,4%	71,7%	55,8%	44,2%	78,8%
TOTALE	53,3%	46,7%	100,0%	55%	45%	100%

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ								
PERCENTUALE	2021				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
DIRIGENTI	0,0%	80,0%	20,0%	2,8%	0,0%	80,0%	20,0%	2,1%
QUADRI	0,0%	40,0%	60,0%	2,8%	0,0%	100,0%	0,0%	1,7%
IMPIEGATI	18,2%	68,2%	13,6%	12,2%	20,7%	48,3%	31,0%	12,0%
OPERAI	31,1%	56,8%	12,2%	82,2%	33,0%	57,6%	9,4%	84,2%
DI CUI STAGIONALI E AVVENTIZI	20,9%	65,1%	14,0%	71,7%	28,4%	61,6%	10,0%	78,8%
TOTALE	27,8%	58,3%	13,9%	100,0%	30,3%	57,7%	12,0%	100,0%

DISCLOSURE 403-9 INFORTUNI SUL LAVORO

DIPENDENTI DEL GRUPPO		
INFORTUNI SUL LAVORO		
NUMERO DI INCIDENTI	2021	2022
NUMERO TOTALE DEI DECESSI DOVUTI A INFORTUNI SUL LAVORO	0	0
NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO GRAVI ¹⁵ (ESCLUDENDO I DECESSI)	0	0
NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI	1	5
TASSI DI INFORTUNIO ¹⁶		
TASSO DI DECESSI DOVUTI A INFORTUNI SUL LAVORO	0	0
TASSO DI INFORTUNI GRAVI SUL LAVORO (ESCLUDENDO I DECESSI)	0	0
TASSO DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI	1,13	3,27
INFORTUNI SUL LAVORO		
NUMERO DI INCIDENTI	2021	2022
CADUTE ACCIDENTALI	0	4
INCIDENTE CON MEZZI/ATTREZZI DA LAVORO AGRICOLO	1	0
INCIDENTE DOVUTI A SOLLEVAMENTO CARICHI	0	1

15 Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

16 Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 200.000.

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce la terza edizione del Bilancio di Sostenibilità di Il Borro S.r.l - Società Agricola (nel documento anche “Il Borro”) e descrive le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all’esercizio 2022 (dal 1 gennaio al 31 dicembre). Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è riportato, inoltre, il confronto con i dati relativi all’anno 2021.

Il perimetro dei dati e delle informazioni riportate all’interno del Bilancio di Sostenibilità comprende la Capogruppo Il Borro S.r.l - Società Agricola e le sue società controllate, Osteria del Borro S.r.l e Vitereta Tenuta Agraria S.r.l Società Agricola, nonché la società collegata Dal Borro S.r.l. e la sua controllata Il Borro Tuscan Bistro S.r.l. Non si sono registrate variazioni significative relative all’assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo, rispetto all’anno precedente.

Il presente Bilancio di Sostenibilità, avente periodicità annuale, è stato redatto rendicontando una selezione dei “GRI Sustainability Reporting Standards” pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella “Indice dei contenuti GRI”, che permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità rendicontata nel presente documento.

Qualora i dati riportati siano stati generati attraverso delle stime, è presente una segnalazione nel testo. Ove siano presenti riesposizioni di dati e informazioni, queste sono segnalate nel testo.

Il presente documento non è sottoposto ad assurance esterna.

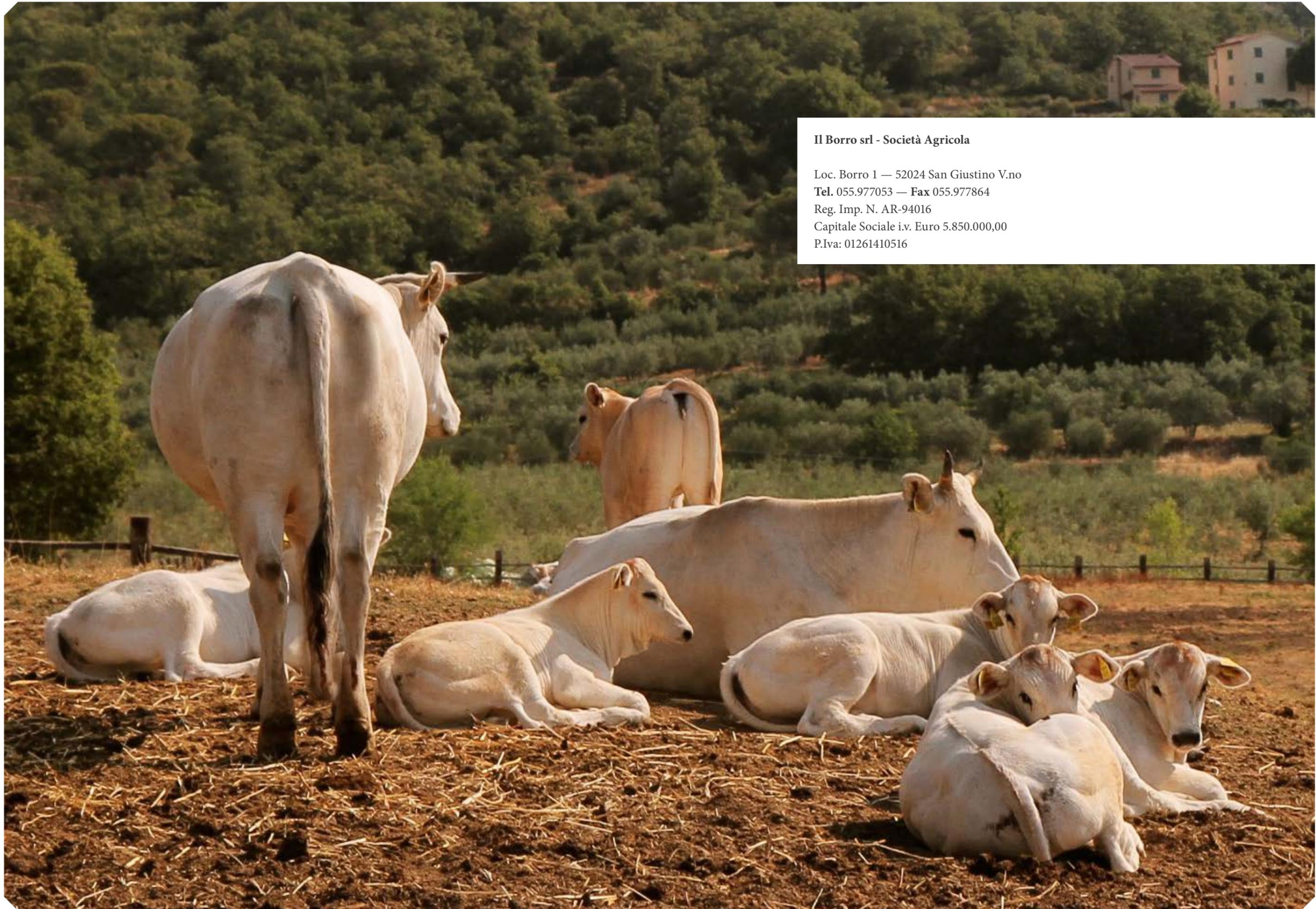
Per informazioni relativamente al presente documento è possibile scrivere a: ilborro@ilborro.it

GRI CONTENT INDEX

DICHIAZIONE D’USO		IL BORRO HA RENDICONTATO LE INFORMAZIONI CITATE IN QUESTO INDICE DEI CONTENUTI GRI PER IL PERIODO DAL 1 GENNAIO 2022 AL 31 DICEMBRE 2022 CON RIFERIMENTO AGLI STANDARD GRI	
UTILIZZATO GRI 1		GRI 1 - PRINCIPI FONDAMENTALI - VERSIONE 2021	
GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINE	NOTE
GRI 2: INFORMATIVA GENERALE (2021)			
PROFILO DELL’ORGANIZZAZIONE			
2-1	DETTAGLI ORGANIZZATIVI	10; 17-19	
2-2	ENTITÀ INCLUSE NELLA RENDICONTAZIONE DI SOSTENIBILITÀ DELL’ORGANIZZAZIONE	22; 78	
2-3	PERIODO DI RENDICONTAZIONE, FREQUENZA E PUNTO DI CONTATTO	78	
2-4	REVISIONE DELLE INFORMAZIONI	72	
2-5	ASSURANCE ESTERNA	78	
2-6	ATTIVITÀ, CATENA DEL VALORE E ALTRI RAPPORTI DI BUSINESS	16-17; 24; 30; 32-45	
2-7	DIPENDENTI	58-60; 75	
2-8	LAVORATORI CHE NON SONO DIPENDENTI	58; 75	
2-9	STRUTTURA E COMPOSIZIONE DELLA GOVERNANCE	21	
2-22	DICHIAZIONE SULLA STRATEGIA DI SVILUPPO SOSTENIBILE	7	
2-28	APPARTENENZA AD ASSOCIAZIONI	17; 31	
2-30	CONTRATTI COLLETTIVI	60; 76	
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	23	
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE (2016)			
201-1	VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	23	
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	24	
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO (2016)			
GRI 204-1	PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI	24	
ANTICORRUZIONE			
GRI 205: ANTICORRUZIONE (2016)			
205-3	EPISODI DI CORRUZIONE ACCERTATI E AZIONI INTRAPRESE	NEL 2022 NON SONO STATI REGISTRATI EPISODI DI CORRUZIONE	

COMPORTAMENTO ANTICONCORRENZIALE			
GRI 206: COMPORTAMENTO ANTICONCORRENZIALE (2016)			
206-1	AZIONI LEGALI PER COMPORTAMENTO ANTICONCORRENZIALE, ANTITRUST E PRATICHE MONOPOLISTICHE	NEL 2022 NON SONO STATE REGISTRATE AZIONI LEGALI PER COMPORTAMENTO ANTICONCORRENZIALE, ANTITRUST E PRATICHE MONOPOLISTICHE	
ENERGIA			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	50-51	
GRI 302: ENERGIA (2016)			
302-1	ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE	50-51; 72	
GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	52	
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI (2018)			
303-3	PRELIEVO IDRICO	52; 74	
EMISSIONI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	51	
GRI 305: EMISSIONI (2016)			
305-1	EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1)	51; 73	
305-2	EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)	51; 73	
OCCUPAZIONE			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	58-60	
GRI 401: OCCUPAZIONE (2016)			
401-1	NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER	58; 76	
401-2	BENEFIT PREVISTI PER I DIPENDENTI A TEMPO PIENO, MA NON PER I DIPENDENTI PART-TIME O CON CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO	60	
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	62-63	
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2018)			
403-1	SISTEMA DI GESTIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	62-63	
403-2	IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI, VALUTAZIONE DEI RISCHI E INDAGINI SUGLI INCIDENTI	62	
403-3	SERVIZI DI MEDICINA SUL LAVORO	62-63	

403-4	PARTECIPAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI E COMUNICAZIONE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	63	
403-9	INFORTUNI SUL LAVORO	63; 77	
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	GESTIONE DEI TEMI MATERIALI	58-59	
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (2016)			
405-1	DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI	58-59; 76-77	
NON DISCRIMINAZIONE			
GRI 406: NON DISCRIMINAZIONE (2016)			
406-1	EPISODI DI DISCRIMINAZIONE E MISURE CORRETTIVE ADOTTATE	NEL 2022 NON SI SONO VERIFICATI EPISODI DI DISCRIMINAZIONE	
SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI			
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI (2016)			
416-2	EPISODI DI NON CONFORMITÀ RIGUARDANTI IMPATTI SULLA SALUTE E SULLA SICUREZZA DI PRODOTTI E SERVIZI	NEL 2022, NON SI SONO VERIFICATI CASI DI NON CONFORMITÀ RIGUARDO A IMPATTI SULLA SALUTE E SICUREZZA DI PRODOTTI E SERVIZI OFFERTI AI CLIENTI	
PRIVACY DEI CLIENTI			
GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI (2016)			
418-1	DENUNCE COMPROVATE RIGUARDANTI LE VIOLAZIONI DELLA PRIVACY DEI CLIENTI E PERDITA DI DATI DEI CLIENTI	NEL CORSO DEL 2022 NON SI SONO VERIFICATI CASI DI PERDITA DEI DATI O VIOLAZIONE DELLA PRIVACY DEI CLIENTI	



Il Borro srl - Società Agricola

Loc. Borro 1 — 52024 San Giustino V.no

Tel. 055.977053 — Fax 055.977864

Reg. Imp. N. AR-94016

Capitale Sociale i.v. Euro 5.850.000,00

P.Iva: 01261410516

