



PALAZZO DI VARIGNANA

HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE

1705

REPORT DI SOSTENIBILITÀ

— anno 2024

Lettera della Sustainability Manager

GRI 2-22

“Il futuro non è un dono, è una conquista.”

– Robert Kennedy

Il nostro impegno per la sostenibilità nasce da una consapevolezza semplice, ma profonda: il futuro del pianeta dipende dalle scelte che facciamo oggi, ogni giorno. Con questo secondo Report di Sostenibilità, rinnoviamo il racconto di un percorso che continua con determinazione, radicato nella terra che abitiamo e proiettato verso un domani più equo e rigenerativo. Palazzo di Varignana ha scelto fin dall'inizio di intrecciare le sue attività – dal resort all'azienda agricola – in un sistema virtuoso, dove ogni elemento può trovare un nuovo valore. È la nostra interpretazione dell'economia circolare: un modello in cui l'energia si rigenera, i materiali vengono riutilizzati, i processi diventano più efficienti, e ogni risorsa – dalla più piccola all'apparente scarto – acquista senso in una visione più ampia e interconnessa.

Le nostre coltivazioni producono non solo ingredienti per la tavola, ma anche storie da raccontare. Recuperiamo semi antichi, curiamo il paesaggio come un bene collettivo, trasformiamo ruderi dimenticati in spazi di ospitalità sostenibile. E così facendo, rafforziamo il legame con la comunità locale, che è parte integrante di questo progetto: collaboriamo con artigiani, produttori e realtà del territorio, con l'obiettivo di generare valore condiviso e duraturo. Accanto a questa visione, si affianca un lavoro tecnico e strutturato: nel corso del 2024 abbiamo implementato un sistema di monitoraggio puntuale dei consumi energetici e idrici, avviato un piano per la misurazione dell'impronta carbonica del resort e incrementato l'impiego di fonti rinnovabili.

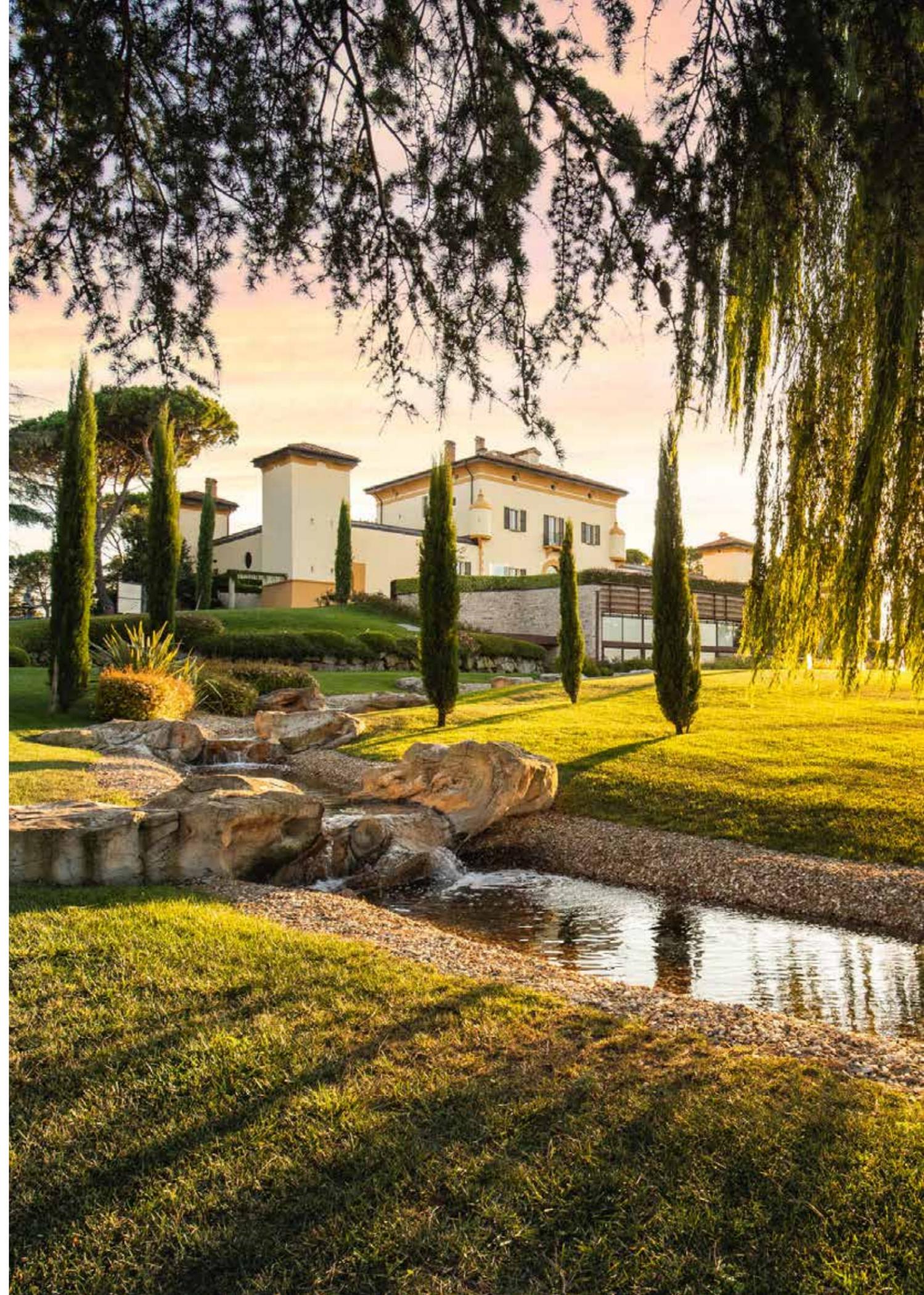
Crediamo che la sostenibilità non sia un traguardo da raggiungere, ma una direzione da seguire. Questo report vuole essere uno strumento di trasparenza e di dialogo, ma anche un invito a guardare con occhi nuovi il potenziale trasformativo delle piccole scelte

quotidiane – per noi, per i nostri ospiti, per chi lavora con noi ogni giorno.

Ringraziamo tutte le persone che rendono possibile questo cammino, con la loro passione, le competenze e la voglia di mettersi in gioco. Continueremo ad ascoltare, innovare, e costruire – passo dopo passo – un modello di ospitalità che sia davvero alleato della terra, delle persone e del tempo che verrà.

Cecilia Bortolotti

Sustainability Manager di Palazzo di Varignana



Il Gruppo

Dall'amore per la bellezza è nato Palazzo di Varignana,
un luogo in cui natura, benessere, gusto ed emozioni
si incontrano per dare un senso nuovo alla parola accoglienza

Lettera del fondatore

GRI 2-22

Sin dalla nascita del progetto Palazzo di Varignana, il nostro primo gesto è stato quello di ascoltare la terra. Abbiamo scelto di partire da ciò che esisteva già: un paesaggio di rara bellezza, colline punteggiate di casolari oramai in disuso, terreni incolti, antiche colture dimenticate e da riscoprire. Da allora, il nostro impegno è stato quello di custodire e rigenerare questo patrimonio, con un approccio che affonda le radici nella sostenibilità e guarda con responsabilità al futuro.

Questo secondo report di sostenibilità racconta un'evoluzione: non solo la continuità di un percorso, ma anche la crescita di una visione. Abbiamo ampliato il nostro raggio d'azione, ponendo al centro il recupero del paesaggio agrario, la rinascita dei casali abbandonati e l'integrazione armoniosa tra ospitalità, agricoltura e tutela dell'ambiente. Ogni intervento è pensato per generare valore non solo per il presente, ma per le generazioni che verranno.

Ci guida una convinzione profonda: il rispetto per la natura non è una scelta accessoria, ma la condizione necessaria per costruire qualcosa di duraturo. Per questo continuiamo a investire in energie rinnovabili, efficienza idrica, agricoltura biologica e rigenerativa e filiere locali. Ma soprattutto, continuiamo a coltivare un dialogo costante con il territorio, con chi lo abita, con chi lo lavora.

Sostenibilità, per noi, significa anche responsabilità sociale. Significa creare bellezza senza spreco, innovazione senza compromessi, accoglienza che non consuma, ma restituisce. È una visione ambiziosa, ma crediamo che solo un'ospitalità generativa possa davvero lasciare un'impronta positiva.

Questo report è una tappa del nostro cammino. Un'occasione per condividere risultati, ma anche per ribadire il nostro impegno quotidiano: fare impresa nel rispetto della terra, del tempo e delle persone. Con lo sguardo rivolto al domani, ma con i piedi ben saldi nelle radici che ci tengono uniti a questo luogo straordinario.

Carlo Gherardi

Fondatore di Palazzo di Varignana



Storia

La storia di Varignana inizia nel II secolo a.C. con la fondazione della città di Claterna da parte dei romani. Questa cittadina in epoca romana prosperò economicamente, grazie soprattutto al console Marco Emilio Lepido che nel 189 a.C. la fece attraversare dalla famosa via che porta il suo nome: la via Emilia.

Al contrario di molte città fondate in epoca romana, Claterna purtroppo non sopravvisse al crollo dell'impero occidentale, poiché con il sopraggiungere del Medioevo, cambiarono radicalmente le esigenze difensive della città, che venne gradualmente abbandonata. Gli abitanti si trasferirono in un borgo protetto dalle colline e da ampie mura dove, dopo un lungo periodo di transizioni, intorno al X secolo d.C., venne fondato il Castello di Varignana. Per tutta l'epoca medievale il borgo continuò ad espandersi e modificarsi strutturalmente - con l'edificazione della chiesa di San Lorenzo, all'ingresso settentrionale del borgo - e politicamente, con l'ammissione di Varignana al comune di Castel San Pietro.

Il Castello mantenne sempre la sua vocazione di borgo fortificato, e la casa-torre, sede dell'autorità amministrativa, ne testimonia ancora oggi l'antico splendore.

Una storia affascinante, che ha attraversato i secoli, ma che rischiava di perdersi, dato il progressivo abbandono dei territori collinari e delle attività agricole a favore dei centri abitati a ridosso della Via Emilia. L'amore per queste terre e la volontà di preservare questo importante patrimonio storico, ha spinto il fondatore Carlo Gherardi ad acquisire nel 2005 Palazzo Bentivoglio e ad iniziare un'imponente opera di ristrutturazione, che via via ha coinvolto sempre più il borgo, dai campi riportati a coltivazione fino ai ruderi trasformati in ville private. Il progetto Palazzo di Varignana rappresenta oggi il passato che si fa presente, portando tradizioni e storia in eredità al futuro.

2013

Aprire il resort con 90 camere, centro congressi, area spa di 1700 mq

2017

Primo ampliamento della spa e costruzione del nuovo complesso camere Le Terrazze (da 90 a 134 camere)

2021

Il progetto ville si amplia con l'arrivo di Colombara, Tamburina e Santa Maria Maddalena.

2022

Inaugura anche il nuovo complesso di camere Le Logge, le camere passano a 150.

2015

Nasce l'azienda agricola di Palazzo di Varignana. Nello stesso anno viene annessa al resort la prima delle Ville, Villa Amagioia

2019

Due nuove ville entrano a far parte di Palazzo di Varignana, Rio Rosso e Pergola

Aprire la Cantina con area produttiva e sala degustazione di oli extravergine e vini.

2023

Aprire l'agriturismo Oliveto Sul Lago e viene inaugurato il frantoio



Struttura societaria

GRI 2-2 • GRI 2-9 • GRI 2-12 • GRI 2-13 • GRI 2-14

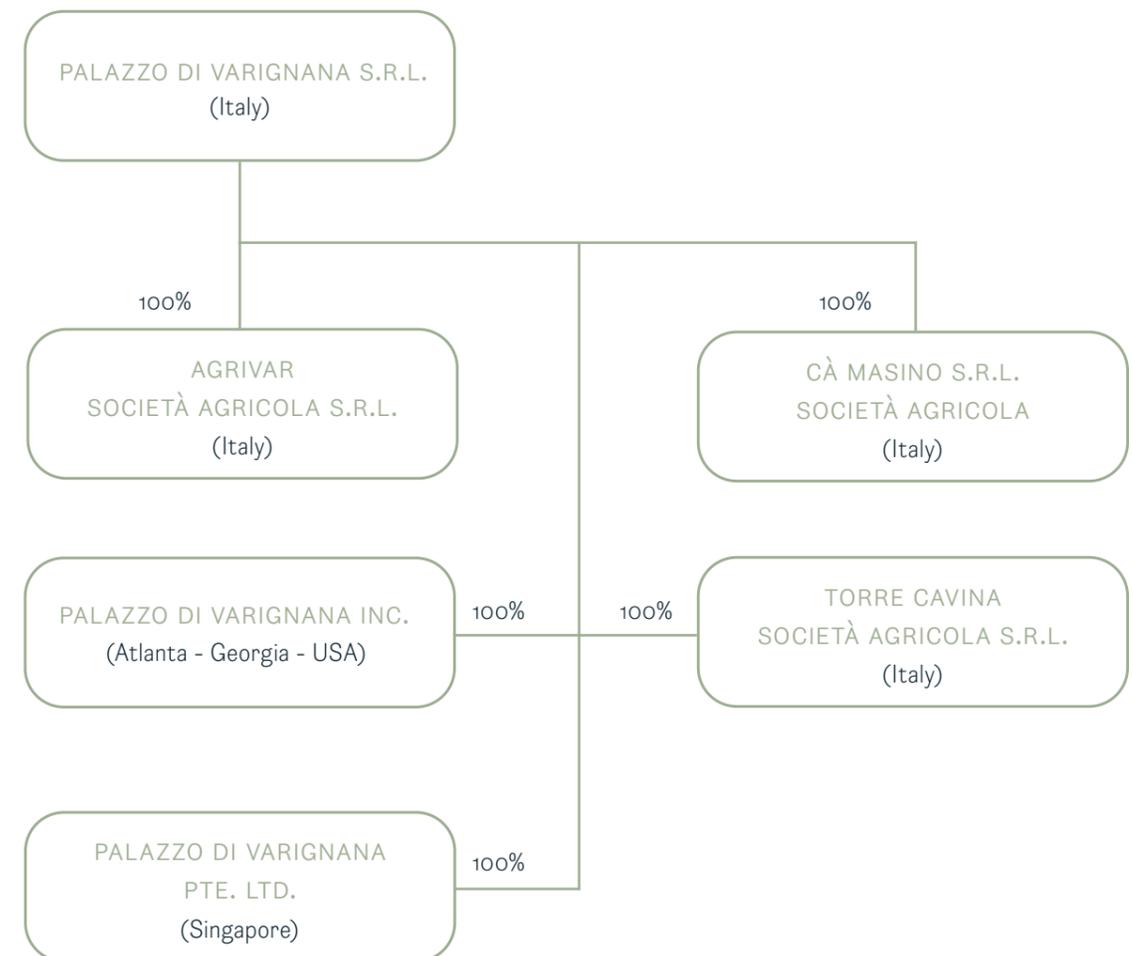
La Governance adottata dal Gruppo Palazzo di Varignana si basa su un sistema di amministrazione e controllo tradizionale, in cui il Consiglio di Amministrazione svolge compiti relativi alla gestione aziendale ordinaria e straordinaria e alla rappresentanza della società stessa nei confronti di terzi.

Il CdA di Palazzo di Varignana è composto da 4 membri, di cui il 50% di genere femminile. L'età media dell'organo di governo è superiore ai 50 anni.

Palazzo di Varignana ha nominato la Società di Revisione KPMG, attualmente in carica. La Società incaricata della revisione legale dei conti è tenuta per legge a verificare la regolare tenuta della contabilità e la corretta rilevazione dei fatti di gestione nelle scritture contabili, nonché la conformità del bilancio d'esercizio alle norme che ne disciplinano la redazione. Deve inoltre verificare la rappresentazione corretta e veritiera in tali documenti della situazione patrimoniale e finanziaria e del risultato economico dell'esercizio, esprimendo al riguardo un giudizio sia sul bilancio che sulla coerenza delle relazioni sulla gestione, con il bilancio stesso.

Nel 2024 inoltre, si è consolidato un gruppo di lavoro all'interno dell'azienda che si incontra periodicamente, con l'obiettivo di presidiare le tematiche e le attività operative legate alla sostenibilità, indirizzate dall'Amministratore Delegato. I compiti che il gruppo di lavoro svolge sono:

- La predisposizione e la redazione del report di sostenibilità
- La progettazione di iniziative di sensibilizzazione interne ed esterne
- L'implementazione di politiche ed azioni di miglioramento dal punto di vista ESG
- Attività di stakeholder engagement



Sustainable Development Goals

Palazzo di Varignana e l'impegno verso gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)



Il 25 settembre del 2015 i governi di 193 Paesi membri dell'ONU hanno firmato l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Un programma d'azione approvato dall'Assemblea Generale dell'ONU, che include 17 specifici Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto che prevede un totale di 169 target o traguardi. I 17 Goals impegnano governi e nazioni ma anche ogni singola impresa. I principi ESG sono la declinazione di quanto le imprese devono fare.

Il questionario Synesgy ci ha permesso di mappare le materialità ed i temi nell'ambito della sostenibilità, ponendo così in evidenza i fatti più rilevanti realizzati nell'anno di rendicontazione considerato e fornire ai propri stakeholder un quadro immediato, ma soprattutto certificato – poiché risponde a parametri internazionalmente riconosciuti – della nostra attività.

Ci impegniamo attivamente attraverso un piano di azioni, al raggiungimento dei 17 Sustainable Development Goals (SDGs) dell'Agenda 2030, siglati nel 2015 da tutti gli Stati Membri dell'ONU, integrando sempre più i fattori ESG all'interno delle proprie pratiche di business.

Riduzione dello spreco alimentare



- Abbiamo avviato una partnership con Too Good to Go, l'applicazione che consente di salvare il cibo invenduto o in scadenza, al fine di ridurre gli sprechi alimentari. Dal 2021 sono stati salvati 532 pasti, equivalenti a 1,24 tonnellate di CO2e evitate.
- Nella giornata contro lo "Spreco alimentare" che si tiene ogni 5 Febbraio abbiamo lanciato il programma #primachesiardi pensato per non vanificare l'amore per la terra, il lavoro dell'uomo, la cura per la natura. In quest'occasione alcune box di prodotti artigianali di alta qualità vengono venduti ad un prezzo scontato del 50%.

Promozione della salute e del benessere



- Per favorire il benessere dei clienti, abbiamo ha introdotto una Direzione scientifica, che quotidianamente, insieme a tutto il team del Resort, studia per trovare ed insegnare nuovi approcci allo stare bene e favorirne i risultati.
- Promuoviamo un'alimentazione sana, grazie alla presenza di prodotti autoctoni e a km0, sani e naturali, che nascono da tecniche di coltivazioni innovative, ma sapientemente coniugate all'esperienza artigianale.
- Offriamo un set di servizi volti a favorire l'attività sportiva all'aperto, grazie alla presenza di campi da golf, retreat di yoga e percorsi di jogging immersi nel verde.
- Poniamo attenzione non solo al benessere degli ospiti, ma anche dei nostri dipendenti, grazie alla presenza ed allo sviluppo di iniziative di well-being dedicate.

Integrazine dei fattori ESG all'interno della catena di fornitura



Integriamo sistematicamente la valutazione dei fattori ESG per tutti i nuovi fornitori in fase di qualifica, ai quali è richiesta la compilazione di un questionario sulla digital platform Synesgy, che consente di rilevare l'impegno della supply chain verso i temi ambientali, sociali e di governance.

Supporto alle comunità locali



- Collaboriamo con enti e associazioni locali attraverso partnership, organizzazione di eventi culturali, sociali in collaborazione con enti del territorio e progetti benefici tra cui AIDAF e ANT.
- Ogni anno, offriamo due borse di studio per giovani iscritti alle scuole superiori e all'università residenti a Varignana-Palesio, per supportare attraverso un contributo concreto la comunità ed i percorsi accademici.

Valorizzazione e sviluppo del capitale umano



- Abbiamo formalizzato all'interno di una policy "Diversità ed Inclusione" il nostro impegno verso la promozione delle pari opportunità all'interno di tutti i processi HR.
- Monitoriamo i KPIs legati al genere e poniamo in atto, ove necessario, azioni per migliorare il bilanciamento di genere
- Investiamo costantemente sulla formazione dei dipendenti con l'obiettivo di migliorare le competenze e portare avanti l'aggiornamento professionale.
- Attiviamo canali di ascolto dei bisogni dei dipendenti, al fine di implementare o introdurre nuove iniziative che favoriscano il well-being e più in generale una migliore conciliazione dei tempi di vita-lavoro.
- Contribuiamo in modo attivo all'occupazione del territorio locale, con il 79% degli assunti residenti nella provincia di Bologna.

Riduzione degli impatti ambientali



- Coinvolgiamo i nostri clienti nel percorso di riduzione degli impatti ambientali, sensibilizzando attraverso una web app rispetto l'uso consapevole e responsabile delle risorse idriche ed energetiche
- Abbiamo previsto l'installazione di impianti fotovoltaici e colonnine elettriche per la ricarica di mezzi di trasporto interno, ed entro il 2026 verranno sostituite tutte le luci con i led a basso consumo.
- Per contenere i consumi idrici, sono stati costruiti dei bacini idrici che raccolgono le acque superficiali e le rilasciano in maniera controllata secondo le esigenze.
- Abbiamo dato vita al progetto "Adotta un Olivo" al fine di riqualificare il paesaggio agronomo, mettendo a dimora oltre 160.000 alberi d'olivo su 242 ettari di superficie. Il progetto dà la possibilità a tutti gli stakeholder di adottare un ulivo, condividendo una scelta etica. Il rilascio del Passaporto di Varignana, un certificato che attesta l'adozione, consente di seguire i progressi del proprio ulivo e ottenere benefici collegati ai nuovi litri di olio extravergine di oliva.
- Abbiamo messo in atto un piano di riduzione della plastica: a tutti i nostri ospiti lasciamo a disposizione acqua in brick, interamente riciclabile e utile a ridurre l'utilizzo della plastica e a facilitarne lo smaltimento. Le docce presenti negli spogliatoi di Varsana SPA dispongono di dispenser fissi contenenti bagnoschiuma e shampoo da cui i nostri clienti possono servirsi.
- Abbiamo ottenuto la certificazione biologica per gli oli extravergine Claterna e Pandesco, un passo in avanti per rendere i prodotti delle nostre terre più sani e ridurre l'inquinamento causato da agenti chimici.

Il Resort

GRI 3-3

Un viaggio sorprendente dalle radici antiche tra sapori,
profumi, sensazioni e con un cuore autenticamente italiano



Ma rigenerare significa anche lasciare un segno positivo nella vita delle persone. Per questo, Palazzo di Varignana propone esperienze che mettono l'ospite al centro di un percorso di benessere autentico: passeggiate tra gli ulivi, degustazioni sensoriali, attività all'aria aperta, percorsi di wellness scientificamente studiati per rigenerare corpo e mente. In questo modo, chi soggiorna al resort non è solo un visitatore, ma diventa parte attiva di un progetto più grande: contribuire a rendere il turismo una forza generativa, in grado di restituire valore al territorio e alle generazioni future.

Per queste ragioni, più che una semplice destinazione, Palazzo di Varignana si configura come un laboratorio vivente di turismo rigenerativo, dove il lusso coincide con l'armonia tra l'uomo e l'ambiente che lo accoglie.

Premi e riconoscimenti 2024



Un nuovo sguardo sul viaggio: il Turismo Rigenerativo

GRI 2-23 • GRI 2-24 • GRI 2-28

In linea con i principi ESG (Environmental, Social, Governance) che guidano le strategie di sviluppo sostenibile, Palazzo di Varignana ha adottato un modello di turismo rigenerativo che integra responsabilità ambientale, impatto sociale positivo e gestione etica del patrimonio. Non si tratta solo di ridurre l'impronta ecologica, ma di generare valore per il territorio, per le persone e per l'ambiente, contribuendo attivamente agli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) promossi dalle Nazioni Unite.

Palazzo di Varignana rappresenta un caso emblematico di turismo rigenerativo perché fonde in modo autentico ospitalità, agricoltura, benessere e paesaggio, rigenerando ciò che il turismo tradizionale spesso consuma: risorse naturali, identità locali e qualità del vivere.

Il resort nasce da un progetto di recupero architettonico e paesaggistico che ha restituito nuova vita a edifici storici e terreni incolti, trasformandoli in un ecosistema agricolo-produttivo di oltre 760 ettari. Qui si coltivano ulivi, vigneti, frutteti e ortaggi con metodi rispettosi del suolo e della biodiversità, generando una filiera corta e certificata che alimenta i ristoranti della struttura e valorizza le eccellenze locali. L'olio extravergine d'oliva prodotto dall'azienda agricola, premiato a livello nazionale e internazionale, è il simbolo di questa visione integrata.

La rigenerazione passa anche attraverso il paesaggio: i boschi, i giardini ornamentali e i laghi artificiali – progettati per raccogliere e riutilizzare l'acqua piovana – creano un ecosistema armonico, in equilibrio tra estetica, funzionalità e tutela ambientale. Ogni nuovo intervento edilizio è guidato da criteri di efficienza energetica, riduzione delle emissioni e valorizzazione del patrimonio storico: ne sono esempio i restauri conservativi di Villa Amagioia e Villa Bentivoglio, tornate a nuova vita nel rispetto dell'identità originaria.

A Palazzo di Varignana, ogni esperienza è pensata per il benessere autentico dell'ospite: natura, gusto e wellness si fondono per rigenerare corpo e mente.



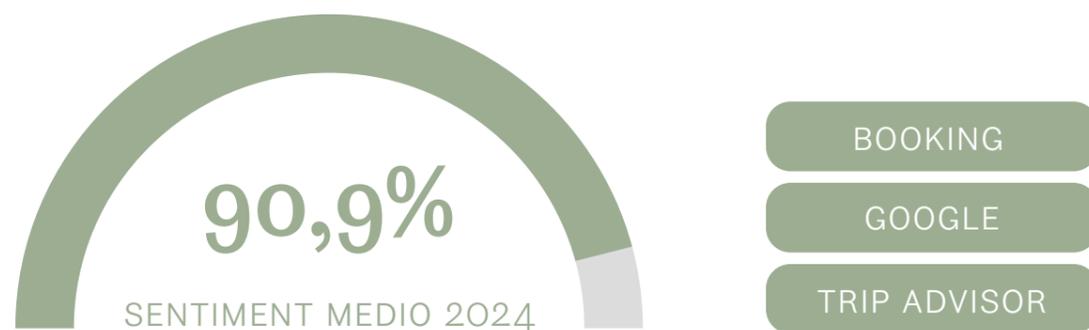


Soddisfazione dell'ospite

GRI 2-26 • GRI 2-29 • GRI 419

Il focus principale di Palazzo di Varignana è il rispetto delle aspettative dell'ospite. Per questa ragione, ci siamo dotati di alcuni strumenti di monitoraggio del livello qualitativo dei servizi offerti: la presenza di eventuali problematiche viene gestita direttamente durante il soggiorno attraverso uno strumento di quick review, che consente all'ospite di segnalare in tempo reale eventuali necessità. Inoltre, al termine del soggiorno, viene inviato tramite mail un dettagliato questionario di customer satisfaction.

Infine, grazie ad un aggregatore di recensioni online, siamo in grado di monitorare con precisione i commenti pubblicati sui principali portali di viaggio come Tripadvisor e Booking.com. Tutte le informazioni ricevute attraverso questi strumenti vengono analizzate dalla Direzione e gestite con il confronto interno tra i diversi reparti al fine di individuare le cause di eventuali disservizi e intervenire con azioni mirate.



Health & Wellness: Metodo Acquaviva

GRI 2-6

A Palazzo di Varignana la vacanza si trasforma in un'occasione per fare conoscenza di nuovi stili di vita adatti a chi vuole ritrovare una migliore forma fisica e un maggiore equilibrio mentale, bilanciando stress ed energia per un'armonia totale fra corpo, mente e psiche.

Sotto la guida dott.ssa Annamaria Acquaviva, direttore scientifico del Resort, prendono il via diversi retreats che pongono al centro l'ospite nell'ascolto delle sue necessità, per trovare strategie efficaci, per vivere in salute, in armonia e più a lungo. Gli Health & Wellness Retreats sono un vero e proprio viaggio trasformativo per raggiungere il massimo del proprio potenziale benessere psico-fisico e risplendere di una forma inedita di bellezza. La visione integrata del Metodo Acquaviva si innesta sui 5 pilastri della salute:

- nutrizione personalizzata
- armonia ed equilibrio interiore
- attività fisica
- sonno e riposo
- integrazione alimentare e cosmetica

Qualunque obiettivo di salute mente-corpo si voglia raggiungere, si può ottenere con risultati più performanti e duraturi solo valorizzando tutti questi aspetti.

L'equilibrio tra questi 5 fattori è la strategia di successo verso il benessere e la longevità. Il Direttore Scientifico di Palazzo di Varignana guida l'implementazione dei servizi benessere del resort e ne promuove l'eccellenza partecipando a panel nazionali e internazionali, contribuendo attivamente alla dissemination scientifica. Nel 2024 ha preso parte a tre iniziative di rilievo, tra cui Travel Hashtag – evento dedicato all'innovazione nel turismo, ospitato a gennaio proprio a Palazzo di Varignana e a novembre a Porto Piccolo – e Synergy The Retreat Show, tenutosi a settembre a Bali, punto d'incontro globale per i leader del wellness e dell'hospitality di lusso.



Il direttore scientifico nel 2024 ha preso parte come relatrice a panel nazionali e internazionali, contribuendo attivamente alla dissemination scientifica.

Health & Wellness: Varsana SPA

GRI 2-6

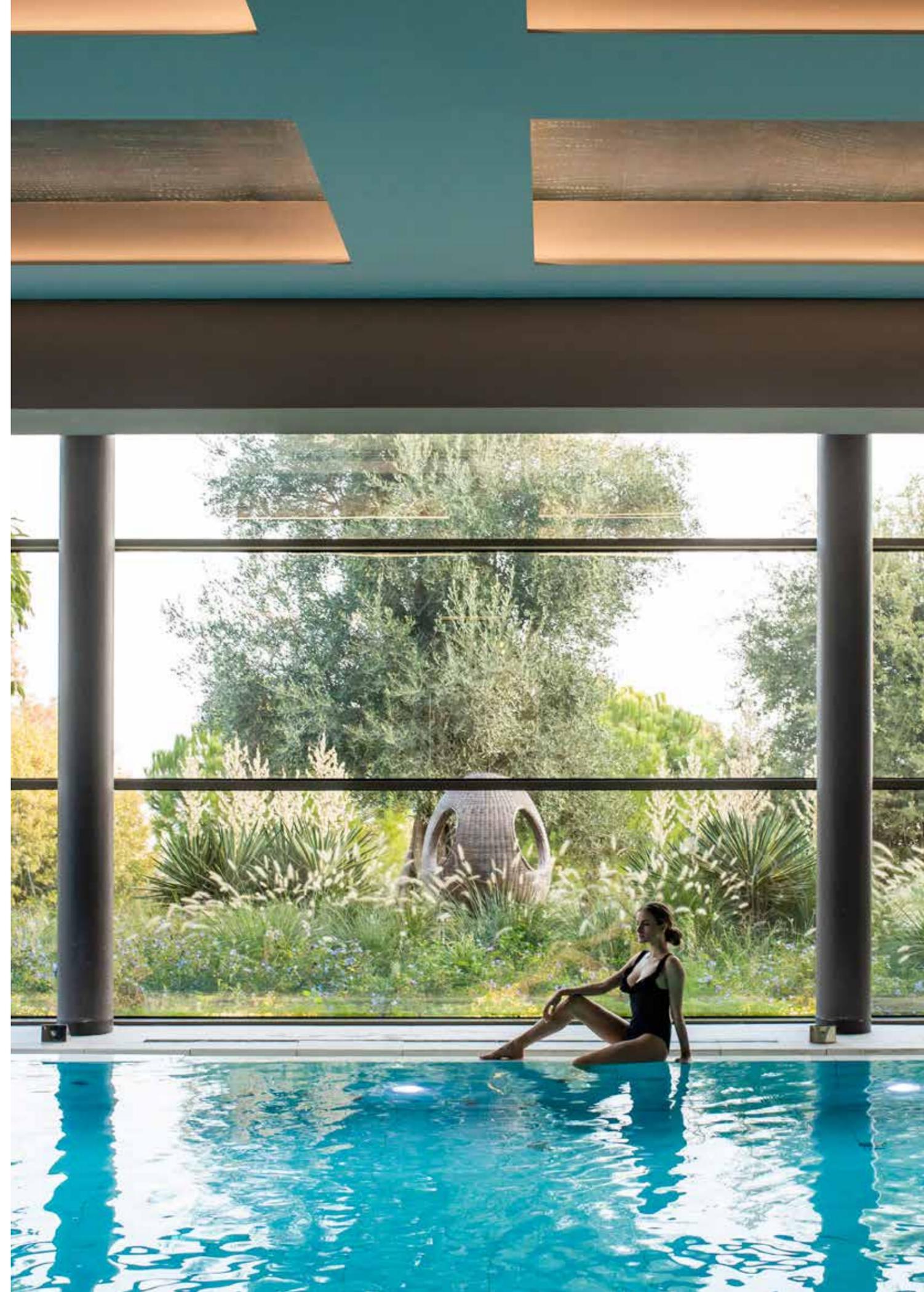
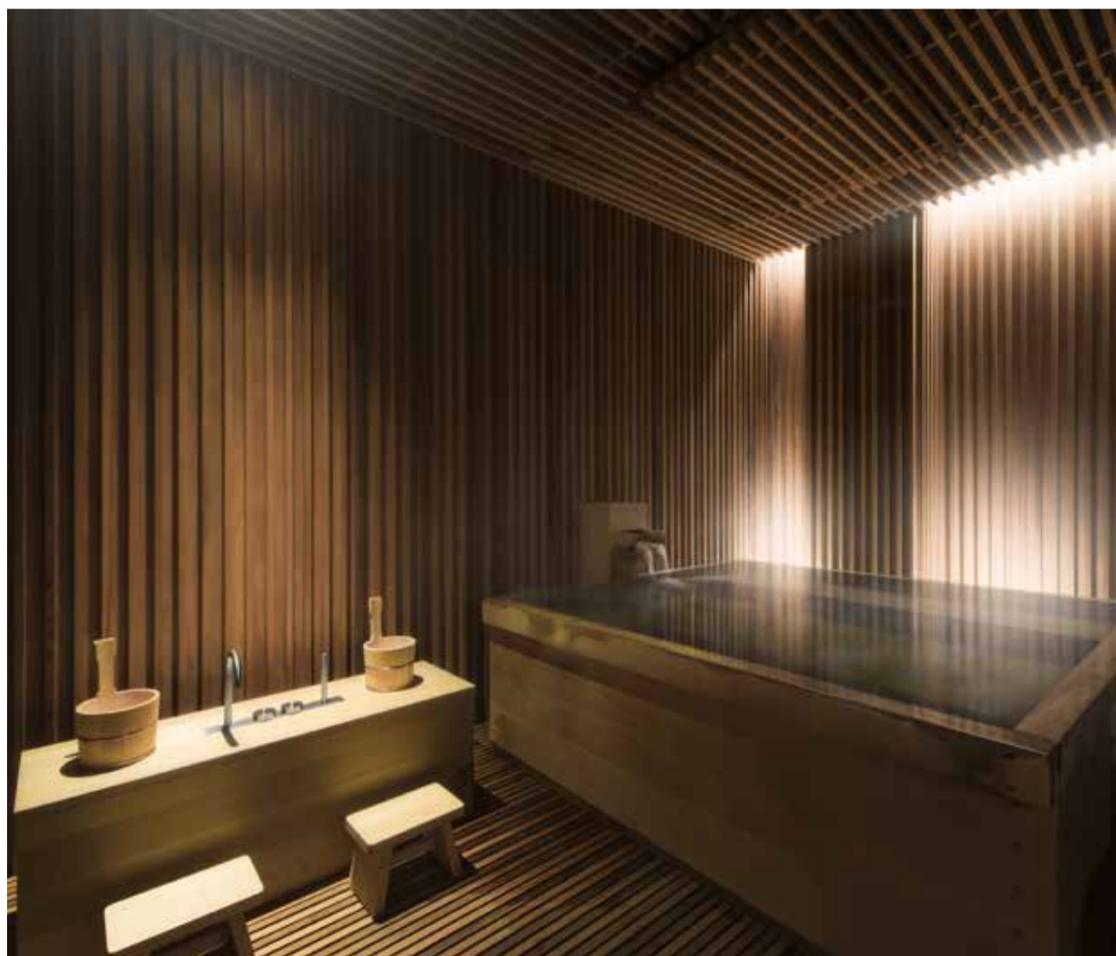
Fra i servizi offerti troviamo quello di Varsana SPA, un'oasi di benessere che trova nella natura la sua più alta forma di ispirazione, offrendo agli ospiti un'autentica esperienza immersiva nel territorio.

Il percorso tradizionale racchiude un esclusivo percorso di benessere, dove rigenerare il corpo ed abbandonare la frenesia della quotidianità e comprende un accesso alla Grotta dei Calanchi e alla Cava d'Oro Bianco, piscine con idromassaggio, sauna finlandese, sauna mediterranea, bagno turco, docce emozionali, piscina sonora e area relax con corner tisaneria.

Nei mesi invernali il percorso SPA viene completato da altre due piscine con copertura telescopica, le Crystal Pools, una di acqua salata con idromassaggi e corsia natatoria e l'altra dedicata ai bambini. Nei mesi estivi le Crystal Pools sono a disposizione degli ospiti come piscine esterne e circondate da un ampio solarium. Nei 2.500 mq di spazi outdoor si alternano 7 piscine all'aperto affacciate sui meravigliosi paesaggi collinari che circondano il resort.

Qui, accanto a un ampio solarium, si trova una piscina semi olimpionica, due piscine terrazzate e le Crystal Pools, piscine di acqua salata con idromassaggi e corsia natatoria.

Palazzo di Varignana offre anche Private SPA, percorsi personalizzati di ispirazione giapponese e marocchina di cura delle emozioni, tra spirito e materia, abbandono dei sensi e vocazione alla scoperta.





Nel 2024 Varsana SPA lancia la nuova
maschera viso allo zafferano.

Due rituali che ci portano alla radice del rapporto tra corpo e mente:

L'Hamam, racconta lo sguardo della cultura araba alla cura del corpo, per la depurazione dalle scorie della vita: una ricerca di armonia che abita suggestioni medio orientali; nei profumi, nei materiali, nelle sonorità, nel savonage con l'applicazione di prodotti a base di olio di oliva per ritrovare la presenza del corpo e la percezione dei sensi.

L'Ofuro porta invece alla scoperta dell'approccio giapponese al benessere. Dove mente e spirito sono protagonisti di un diverso modo di intendere la cura del sé. È la via spirituale al tradizionale bagno del sol levante, dove l'assenza si fa presenza, il vuoto pieno, il tempo si dilata e si ritrovano le radici del proprio io nei gesti antichi della cerimonia del tè, servito sul tatami.

La possibilità di usufruire dei trattamenti di bellezza e della linea cosmetica, fiore all'occhiello di Varsana SPA, coronano poi un'esperienza di relax e soggiorno indimenticabile.

Le 4 collezioni che compongono la linea cosmesi: Olio extravergine di oliva, Melograno, Zafferano, Sangiovese, sono il prodotto delle materie prime che regala la terra. Materie prime sane, di qualità e ricche di proprietà antiossidanti e lenitive, diventano oggi l'anima della nuova linea cosmetica Palazzo di Varignana e formano 4 preziose collezioni: olio extravergine di oliva, melograno, zafferano, Sangiovese. Il 2024 ha visto il lancio della nuova maschera viso allo zafferano, l'ultima frontiera della cosmesi naturale firmata Varsana SPA.





Cucina farm-to-table

GRI 2-6

L'ospitalità è la mission di Palazzo di Varignana, ma accogliere significa stimolare e rilassare tutti i sensi, compresi quelli del gusto e dell'olfatto, considerando la tavola come parte integrante di un percorso di benessere a 360°. Il profondo legame con la terra e le sue materie prime, i profumi e i colori sono l'anima più autentica della cucina, che si esprime secondo linguaggi diversi nei ristoranti del resort. Grazie alla rinomata qualità enogastronomica e allo charme delle location, i ristoranti di Palazzo di Varignana sono frequentati anche da chi non soggiorna nella struttura.

La cucina di Palazzo di Varignana nasce dall'amore per la valorizzazione del territorio, da sempre al centro della filosofia del resort. I prodotti a km 0 dell'azienda agricola, tra cui il pluripremiato olio extravergine di oliva, sono i protagonisti delle carte, da quelle dei ristoranti alla banchettistica.

La ristorazione è una parte importante dell'offerta di Palazzo di Varignana e tutti gli chef che fanno parte dello staff aziendale hanno l'obiettivo di portare in tavola l'eccellenza italiana, a partire dalle materie prime. L'attenzione inizia dunque nel momento dell'acquisto, scegliendo gli ingredienti migliori, freschi e di stagione, privilegiando quelli a chilometro zero ed evitando gli acquisti superflui e i conseguenti sprechi. Palazzo di Varignana utilizza le materie prime dell'azienda agricola Agrivar, questo permette quindi di ottenere un'economia circolare efficiente, senza sprechi che ottimizza la valorizzazione immediata delle materie prime e del territorio.

Anche la preparazione dei piatti è pensata per proporre eccellenza agli ospiti e, allo stesso tempo migliorare la qualità dell'alimentazione; l'attenzione allo stoccaggio e la capacità di riutilizzo sono, infine, un fattore chiave per ridurre rifiuti e scarti.

Sport

GRI 2-6

Palazzo di Varignana permette di rigenerarsi grazie all'attività sportiva e all'aperto, immergendosi completamente nella bellezza sorprendente della cornice naturale che circonda il resort, per ritrovare benessere fisico e il giusto equilibrio interiore.

Attraverso più di 265 ettari di uliveti e vigne, Palazzo di Varignana ha studiato diversi sentieri e percorsi per joggers e bikers sia esperti che principianti. Stiamo collaborando con partner del territorio specializzati per creare percorsi di scoperta delle nostre colline, a disposizione di tutta la comunità.

Palazzo di Varignana dispone inoltre di palestra aperta 24 ore, campi da tennis, squash, basket e paddle. Inoltre, propone un'area da golf composta da putting green, chipping green e driving range.

Oltre al campo pratica all'interno del resort, gli amanti del golf possono approfittare della vicinanza strategica di alcuni tra i migliori golf club della regione: Golf Club Le Fonti, Casalunga Golf Resort, Golf Club Siepelunga e il Golf Club Bologna.



L'Azienda Agricola

A Palazzo di Varignana ospitalità e agricoltura si incontrano per trasformare la bellezza del paesaggio naturale in una risorsa produttiva alla base di un vero modello circolare



Agricoltura 4.0: la tecnologia al servizio della sostenibilità

L'agricoltura 4.0 rappresenta una rivoluzione nel mondo agricolo, dove innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale si incontrano per affrontare le sfide del futuro. Nel corso del 2024, Agrivar ha investito nell'acquisto di sensori ambientali e sistemi di monitoraggio in tempo reale, strumenti che permettono di ottimizzare le risorse, aumentare l'efficienza e ridurre l'impatto ambientale delle attività agricole, quali ad esempio sensori per gli stress idrici delle colture, trappole di cattura insetti con conta catture in automatico e trasmissione dati da remoto

Grazie a queste tecnologie, è possibile gestire con precisione ogni fase della produzione, dal suolo alla raccolta, riducendo l'uso di acqua, fertilizzanti e fitofarmaci solo al necessario. Un esempio concreto è l'irrigazione di precisione, che consente di fornire acqua solo dove e quando serve, limitando gli sprechi e salvaguardando una risorsa sempre più preziosa.

Ma l'agricoltura 4.0 non è solo una questione di efficienza: è anche uno strumento chiave per garantire la tracciabilità dei prodotti, migliorare la qualità delle colture e promuovere una filiera alimentare più trasparente e responsabile. In questo modo, si risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento all'ambiente e alla provenienza dei cibi.

In definitiva, l'agricoltura 4.0 è un alleato fondamentale per costruire un modello agricolo più resiliente, equo e sostenibile. Un modello capace di produrre di più, con meno, e nel rispetto della terra che ci nutre.



Il nostro approccio all'agricoltura

GRI 2-26 • GRI 2-28 • GRI 304-2 • GRI 307

Palazzo di Varignana nel 2015 ha dato avvio a un ambizioso progetto agronomico che ha portato a riqualificare il paesaggio riportando in attività grandi porzioni di terreni incolti. Importanti opere di drenaggio, bonifica, pulizia di fossi e regimentazione delle acque piovane hanno ridotto il dissesto idrogeologico allo scopo di rivalutare questa zona.

Fiore all'occhiello di questa storia è la vocazione a ripristinare le antiche varietà di olivi, che estendendosi oggi in 265 ettari (ben 165 mila piante) consentono di produrre un olio extravergine di oliva di altissima qualità, che ha ottenuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo. Alla coltivazione dell'olivo si sono aggiunte la vite, i frutteti e lo zafferano, con l'intento di trasmettere l'esperienza e i valori legati al territorio, attraverso prodotti autoctoni di altissima qualità a km 0.

Agrivar ha a cuore la gestione sostenibile delle proprie terre, consapevole del fatto che l'attrattività del territorio e la bontà delle materie prime sono caratteristiche essenziali e valori aggiunti senza paragoni per Palazzo di Varignana.

Per questa ragione, ha scelto pratiche di mitigazione degli effetti del cambiamento climatico sulle produzioni, in quanto, per esempio, protegge il raccolto dagli eventi climatici estremi attraverso l'impiego di reti antigrandine e anti insetto, utilizzate anche per limitare gli effetti del caldo e dei trattamenti anti mosca olearia, e utilizza dei sistemi innovativi per garantire la produttività (agricoltura di precisione, irrigazione a goccia, sensori).

Gli oliveti seguono secondo i principi dell'agricoltura biologica, senza utilizzo di prodotti di sintesi sostituendoli con pratiche naturali. I concimi utilizzati sono per oltre il 50% biologici.

L'impegno di Agrivar per preservare la biodiversità e tutelare gli ecosistemi agricoli prosegue grazie alle continue attività di valorizzazione e ripristino delle varietà di olivi autoctoni, quali la Ghiacciola.



Avviato il percorso di certificazione **Equalitas – Vino sostenibile**, per promuovere una visione condivisa e certificata della sostenibilità nel settore vitivinicolo.

Produzione: olio extravergine d'oliva

“Un benestante che possiede un terreno nel comune di Varignana si mise in pensiero questi ultimi anni di estrarre dell’olio dalle olive, che vi portano alcuni alberi vecchi cariosi, e mal tenuti. Quest’olio, che io ho assaggiato, è chiaro, d’ottimo gusto, e superiore assai a quelli che comunemente si vendono. Dio volesse che si rimettesse una volta la coltura trasandata degli ulivi, che con tanto vantaggio vestivano e abbellivano in altri tempi le nostre Colline”.

Così scriveva nel 1821 Gioan Ignazio Molina nelle sue “Memorie di Storia Naturale”, auspicando il ritorno a Varignana della nobile coltura dell’olivo. Studi e ricerche storiche hanno infatti rivelato che in questa terra d’Emilia, dai tempi dei Romani fino al 1700, si coltivava l’olivo. Una storia che si interruppe a causa della così detta piccola glaciazione.

A 400 anni di distanza, Palazzo di Varignana ha riportato le varietà più antiche di olivo a popolare le colline, ricucendo tempo e spazio per tornare a produrre un olio extra vergine d’oliva di altissima qualità. Ogni anno nuove porzioni di oliveto entrano in produzione, andando a definire un percorso di qualità che ha portato Palazzo di Varignana ad essere il primo produttore in Emilia Romagna oltre che un caso di scuola nella creazione di filiere di qualità agronomica, ripristino di colture autoctone e tutela del paesaggio.

I quattro monocultivar rappresentano per l’azienda agricola del resort il ritorno in Emilia delle antiche cultivar autoctone ricche di profumi e carattere: Correggiolo per lo Stiffonte, Ghiacciola per il Claterna biologico e Nostrana di Brisighella per il Vargnano. Il quarto monocultivar, Pandesco biologico, è di Maurino, cultivar tipica della vicina Toscana. A questi si aggiungono i due multivarietal – Cabianca e Lafonte– che nascono invece da miscele inedite studiate dai nostri oleologi alla ricerca di sentori nuovi.

Premi e riconoscimenti campagna olearia 2024/2025

CLATERNA BIO	VARGNANO	BRISIGHELLA DOP	PANDESCO	CABIANCA BIO
Tre Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso 2025	Gold Award New York Olive Oil Competition	5 Gocce Bibenda 2025	Best Organic Scent e Best Organic Packaging	Extragold - BIOL
BIOL 2025 Extra Gold Medal		Airo - Miglior DOP Emilia Romagna	Due Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso 2025	Gold Award New York Olive Oil Competition
		Due Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso 2025	Il Magnifico Collection 2025 Europe's Best Eqoo Finalist	BIOL 2025 Extra Gold Medal
		Premio della guida Merum – 1 cuore	BIOL 2025 Extra Gold Medal	

Produzione: vino

Il progetto enologico di Palazzo di Varignana muove i primi passi nel 2017, attualmente sotto la guida dell’enologo Umberto Marchiori, ed inizia con la messa a dimora di alcuni vitigni storici del territorio come il Sangiovese. A questi si sono aggiunti altri internazionali come il Pinot Nero, per realizzare il desiderio di produrre uno spumante metodo classico. Ad oggi la produzione vanta sei tipologie di vini, tra bianchi e rossi: Villa Amagioia Blanc de Blancs Metodo Classico Brut e Villa Amagioia Blanc de Noirs Metodo Classico Brut, Chardonnay Colli di Imola DOC, Sangiovese Superiore Doc, Pinot Nero Rubicone IGT e la novità 2024 Albana DOCG, tipico vitigno del territorio. Il mosaico di suoli che caratterizza le colline di Varignana, uniti al particolare microclima, trasmettono ai vini caratteristiche uniche. Ad oggi si contano 57 ettari di vigneto, poste in un anfiteatro naturale caratterizzato da un microclima originalissimo dovuto al rapporto tra la moderata altitudine e l’orografia del territorio: stretto tra i calanchi e le colline lussureggianti di oliveti. Nel territorio di Varignana sono presenti genetiche autoctone, molto solide e con una profondità storica risalente agli antichi romani e non solo. La tenuta e la cantina consegnano al pubblico caratteristici profumi, sapori e sfumature. Il suolo delle colline di Varignana è magro, formato da rocce argillose poco ospitali e sabbie calcaree sottili per sostenere la fertilità: queste caratteristiche territoriali permettono però di ottenere un’elevata biodiversità di vini, quindi un valore unico rispetto ad altre razze. Una culla ideale per la viticoltura.

Il 2024 ha visto l’avvio del percorso di certificazione Equalitas – Vino sostenibile, una norma nata con lo scopo di dotare il settore vino di uno schema condiviso, oggettivo e certificabile da un ente terzo per una visione condivisa sulla sostenibilità.





Filiera integrata

Agrivar abbraccia il concetto di filiera integrata, dove ogni passo della produzione è accuratamente orchestrato per garantire la massima qualità e sostenibilità.

Al centro di questo processo sta la terra stessa, trattata con rispetto e cura attraverso pratiche agricole tradizionali e moderne. I vigneti e gli uliveti si estendono a perdita d'occhio, testimoni silenziosi di un impegno duraturo verso la natura e la tradizione.

Quando arriva il momento della vendemmia e della raccolta delle olive, alle mani esperte delle risorse dedicate all'agricoltura si unisce la tecnica moderna di attrezzature dedicate e il risultato è un raccolto selettivo quanto sostenibile.

Questi preziosi frutti vengono quindi trasportati al frantoio e alla cantina aziendale, dove inizia il ciclo di trasformazione. La vicinanza del frantoio agli uliveti ci consente un'immediata molitura del raccolto e la possibilità di avere una filiera integrata in un unico luogo, gestita ed organizzata dal nostro personale che ogni giorno si dedica amorevolmente alla cura del territorio di Varignana.

La molitura è una fase fondamentale della produzione che da noi avviene a ciclo continuo a due fasi, con un impianto moderno dotato di sistemi a ridotto impatto ossidativo a bassa temperatura di lavorazione al fine di poter lavorare ogni varietà di oliva alla specifica temperatura esaltandone il fruttato o per controllare e modificare la quantità di polifenoli e quindi l'intensità dell'amaro e/o del piccante.

Nella cantina, invece, i grappoli di uva vengono pigiati e il mosto fermenta con cura per dare vita a vini di carattere e complessità. Le botti di rovere francese custodiscono i segreti del tempo, permettendo ai vini di sviluppare i loro aromi unici e la loro personalità distintiva.

Ma la filiera integrata va oltre la produzione stessa. L'azienda si impegna anche nella sostenibilità ambientale, utilizzando pratiche agricole eco-compatibili e investendo in energie rinnovabili per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. Tra gli interventi di rilievo, nel 2024 sono stati attivati l'impianto fotovoltaico a servizio della Country House Oliveto sul Lago di potenza nominale installata pari a 64,64 KWp, un impianto fotovoltaico a servizio del frantoio di potenza nominale installata pari a 21,32 KWp e un impianto fotovoltaico a servizio della Cantina di potenza nominale installata pari a 10 KWp, volti a compensare quote significative dei consumi delle due strutture.

Infine, il legame con la comunità locale è fondamentale. L'azienda non è solo un luogo di produzione, ma anche un punto di incontro per gli amanti del buon cibo e del buon vino. Eventi enogastronomici, degustazioni e visite guidate offrono ai visitatori l'opportunità di immergersi nella cultura e nella tradizione di questa terra generosa.



61%

dei terreni è impiegato in agricoltura biologica certificata

Produzione: orti e frutteti

L'Orto giardino del podere Rio Rosso ha un'estensione di oltre 5000 mq e nasce dalla passione e dall'attenzione di Palazzo di Varignana per l'ambiente e la tradizione locale, con l'obiettivo di produrre ortaggi ecosostenibili che arricchiscano di gusto le cucine dei ristoranti del resort. L'orto dell'azienda agricola del resort è una fonte inesauribile di ispirazione e l'elemento vegetale è diventato, nel tempo, sempre più centrale nell'elaborazione dei menù.

Oltre alla produzione di ortaggi di stagione, l'orto è anche adibito alla coltivazione di 42 diverse tipologie di erbe aromatiche, bacche di Goji, nocciole e frutti minori e dimenticati, come Giuggioli o Biricoccoli e ad una originalissima e rara produzione di zafferano italiano.

A questo, si aggiungono ulteriori 2.000 mq di orto di Agrivar, che fornisce prevalentemente la cucina dell'agriturismo Oliveto Sul Lago, e frutteti, con produzione di albicocche, ciliegie, fichi e altri frutti che arricchiscono i buffet delle colazioni del resort oppure vengono trasformati in confetture a marchio Palazzo di Varignana.

La produzione avviene prediligendo un approccio agronomico ad impatto ambientale minimo, implementando alcune attività come la rotazione delle colture.

Gli ulivi vengono coltivati secondo i principi dell'**agricoltura biologica**



3 nuovi impianti fotovoltaici
a servizio dell'azienda agricola



Il nostro impegno per l'ambiente

Il forte legame con la nostra terra ci spinge ogni giorno a fare del nostro meglio per preservarne la bellezza e biodiversità



Valorizzazione del paesaggio: il progetto “Adotta un Olivo”

Il progetto “Adotta un Olivo”, un’iniziativa che unisce sostenibilità, cultura del paesaggio e partecipazione attiva. Il programma consente a ospiti e sostenitori di adottare uno degli oltre 160.000 ulivi presenti nella tenuta, ricevendone in cambio un certificato di adozione personalizzato e l’olio extravergine d’oliva prodotto dalla pianta stessa. Il numero totale delle adozioni negli anni è pari a 344 di cui 104 nel 2024

L’iniziativa nasce dalla volontà di promuovere una nuova forma di turismo agricolo consapevole e di rafforzare il legame tra l’uomo e la terra, favorendo la conoscenza delle pratiche agricole sostenibili e valorizzando il paesaggio collinare che circonda il resort. Ogni adozione rappresenta un gesto concreto di attenzione verso la tutela dell’ambiente rurale e la salvaguardia della biodiversità agronomica locale.

“Adotta un Olivo” è anche uno strumento educativo ed emozionale, capace di trasmettere il valore del tempo, della cura e della stagionalità, trasformando un soggiorno in un’esperienza profondamente radicata nel territorio.



Tutela del patrimonio naturale

GRI 303-5 • GRI 307

La tutela dell’ambiente e la valorizzazione del territorio rappresentano una parte importante dell’impegno di Palazzo di Varignana per la sostenibilità.

A tal proposito, nel 2023 abbiamo lanciato la nostra prima Policy Ambientale, con l’obiettivo di definire gli impegni, le azioni e gli ambiti di intervento per ridurre e contenere i propri impatti ambientali.

In quest’ottica, abbiamo adottato delle pratiche di sostenibilità legate all’ambito hospitality, da un lato volte a contenere gli impatti ambientali potenzialmente derivanti dai soggiorni dei nostri clienti, dall’altro a coinvolgere attivamente gli ospiti, attraverso contenuti informativi con l’obiettivo di sensibilizzare rispetto l’importanza delle tematiche ambientali.

- Abbiamo ridotto del 90% l’utilizzo della carta per materiali di comunicazione e promozione all’interno del resort, affidandoci a supporti digitali. A tal proposito, il percorso del cliente è accompagnato da una Web App dedicata in cui sono state incluse tutte le informazioni principali a rendere il soggiorno accogliente.
- A ciascun dipendente è stata distribuita una borraccia in metallo e ai clienti viene fornita acqua in brick interamente riciclabile e utile a facilitarne lo smaltimento, mentre all’interno degli spogliatoi di Varsana SPA abbiamo previsto dispenser fissi nelle docce.
- Durante il soggiorno forniamo agli ospiti la nostra linea di cortesia ideata con materie prime a km0 da fornitori locali per minimizzare le emissioni derivanti dal trasporto e contribuire allo sviluppo delle economie di prossimità.
- Per mitigare i consumi energetici ed idrici effettuiamo il cambio giornaliero di asciugamani solo su richiesta del cliente.
- Utilizziamo i prodotti locali provenienti dalle terre dell’azienda agricola di Palazzo di Varignana che vengono impiegati per proporre un’offerta enogastronomica a km0 e per produrre la linea cosmetica della SPA secondo i principi dell’economia circolare.

Risparmio energetico

GRI 302-1 • GRI 302-4

Nel contesto del resort, l'ottimizzazione dei consumi energetici è cruciale per garantire una gestione sostenibile delle risorse. Attraverso l'implementazione di strategie mirate, come l'adozione di fonti energetiche rinnovabili, l'efficienza energetica degli impianti e la sensibilizzazione del personale e degli ospiti, il resort si impegna a ridurre l'impatto ambientale derivante dall'uso di energia.

Tra gli interventi di rilievo, Nel 2024 abbiamo ricevuto un finanziamento da fondo europeo pari a €377.520 per un nuovo impianto fotovoltaico che permetterà al resort di migliorare l'efficienza energetica con risorse rinnovabili e ridurre la propria carbon footprint.

Il nuovo impianto sarà realizzato sulla copertura di alcuni edifici per una superficie totale di circa 804 mq e prevede l'installazione di pannelli di tipo monocristallino, celle con tecnologia Half-Cut per elevate prestazioni e affidabilità e certificazioni secondo le norme IEC 61215 e IEC 61730 per gli standard internazionali, IEC 61701 e IEC 62716 a garanzia di funzionamento in atmosfere aggressive (nebbie saline e ammoniac).

Si stima che tra il 2024-2025, i nuovi pannelli fotovoltaici permetteranno di portare l'incidenza percentuale attuale della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili in sito da impianto fotovoltaico da 0,6 % fino al 6,7% del fabbisogno dei consumi. In termini di emissioni di CO2 eq. la produzione di circa 210.000 kWh green aggiuntivi consentirà di evitare l'emissione in atmosfera di circa 57 tCO2 eq. A questo si aggiunge la dotazione di nuove colonnine elettriche per la ricarica di auto degli ospiti mezzi di trasporto interni. Inoltre, nel 2024 è stato avviato il calcolo della Carbon Footprint secondo lo standard ISO 14064 non solo per Palazzo di Varignana ma anche per Agrivar. Nel 2024 i consumi di Palazzo di Varignana sono stati pari a 44.870 Gigajoule, mentre i consumi relativi ad Agrivar sono stati pari a 1.527,534 Gigajoule.



La realizzazione del nuovo impianto fotovoltaico da 177,2 kW contribuisce attivamente alla riduzione delle emissioni di gas serra

Il parco auto del Resort

Il parco auto del resort riflette l'impegno verso una mobilità sempre più sostenibile. Attualmente, la flotta include tre caddy elettrici per il trasporto interno degli ospiti, due auto aziendali completamente elettriche, due ibride e altri 6 mezzi alimentati a benzina/gasolio. In linea con gli obiettivi ambientali fissati per il 2025, stiamo progressivamente convertendo il parco auto verso soluzioni a zero emissioni, anche attraverso l'attivazione di partnership strategiche con realtà automotive del territorio.



Nel 2024 Palazzo di Varignana ha registrato una diminuzione dei consumi idrici del -54,27%

Gestione dei consumi idrici

Considerando l'importanza dell'acqua nelle operazioni agricole e di ospitalità, l'adeguata gestione delle risorse idriche rappresenta un tema fondamentale per Palazzo di Varignana ed Agrivar.

Per questo motivo, nel corso degli anni, abbiamo adottato una serie di azioni mirate per ridurre il nostro consumo idrico. Nel 2023 sono stati realizzati dei bacini idrici di circa 3500 mq, il cui scopo è raccogliere le acque di superficie, tra cui l'acqua piovana che verranno rilasciate in maniera controllata secondo le esigenze. L'acqua raccolta viene utilizzata per irrigare i campi dell'azienda agricola, limitando così il consumo di acqua dal sottosuolo.

Inoltre, nel 2024 è stata completata la rete di condutture estesa su tutta l'area dei terreni aziendali, per rendere possibili trasferimenti di acqua dai bacini di accumulo a tutti gli impianti aziendali, efficientando i consumi di acqua, energia e carburante.

Nel 2024 Palazzo di Varignana ha consumato 3792 m³ di acqua, registrando una diminuzione dei consumi idrici del -54,27%. La maggior parte dei consumi sono dovuti alle attività di irrigazione del verde.

I consumi idrici relativi all'azienda agricola Agrivar sono pari a 20.630 m³ di acqua, dedicati perlopiù all'irrigazione dei campi, dei vigneti e degli oliveti, con un risparmio del 40% rispetto al 2023.



Il nostro impegno per le persone

Investiamo sulle persone, consapevoli
che senza il loro supporto nulla sarebbe possibile



Cura del personale e sviluppo professionale

GRI 2-7 • GRI 2-29 • GRI 2-30 • GRI 401-1 • GRI 401-2 • GRI 403-1 • GRI 403-9
GRI 405-1 • GRI 412-1

Un progetto ambizioso fonda le sue basi su una buona governance, investimenti nel personale e condivisione dei valori al fine di consentire uno sviluppo costante e delle persone. Palazzo di Varignana riconosce l'importanza dell'investire nel potenziamento del talento e nel benessere delle persone, elementi cruciali per assicurare la fornitura di servizi e prodotti di alta qualità.

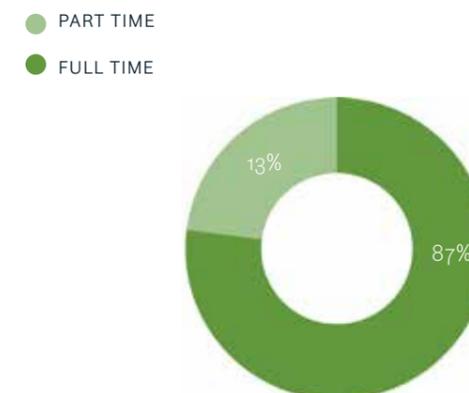
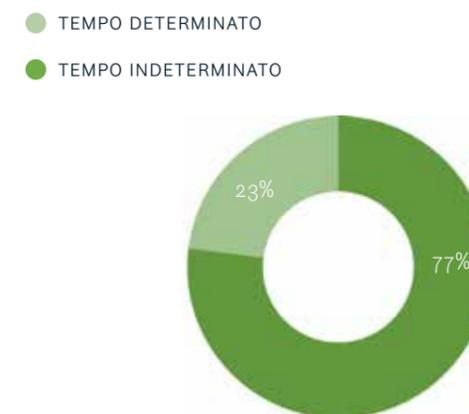
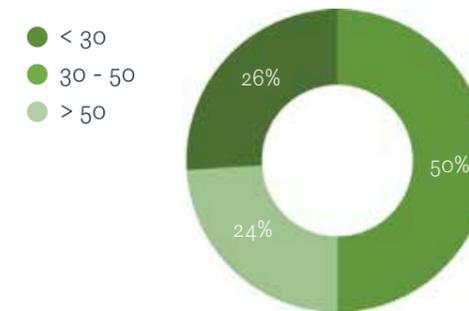
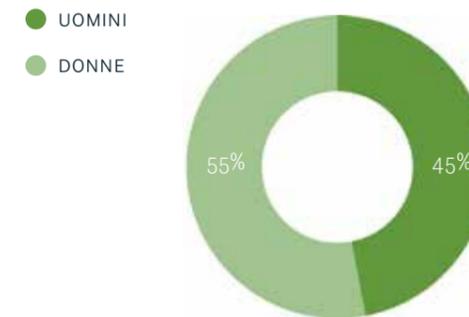
La gestione delle risorse umane si basa sulla promozione delle pari opportunità, valorizzazione dei giovani, monitoraggio del livello di soddisfazione dei dipendenti e coinvolgimento nell'ambiente lavorativo.

Al 31.12.2024 Palazzo di Varignana S.r.l conta un totale di 146 dipendenti, equamente distribuiti dal punto di vista del gender diversity. Palazzo di Varignana promuove l'impiego giovanile, registrando il 26% di dipendenti under 30 nella propria forza lavoro. Inoltre, nel 2024 sono stati attivati un totale di 9 stage, nati dalla collaborazione attiva con gli Istituti Tecnici del territorio, con l'obiettivo di introdurre le nuove generazioni all'interno del mondo del lavoro. L'azienda contribuisce in modo attivo all'occupazione del territorio locale, con 79% degli assunti residenti nella provincia di Bologna.

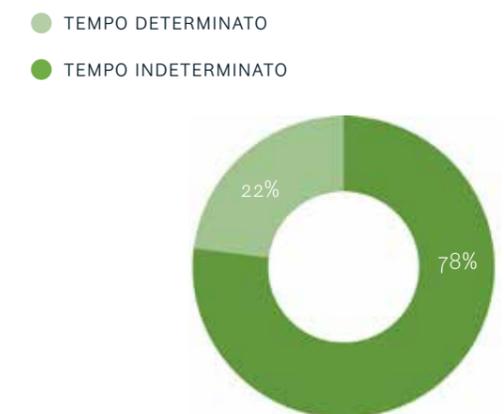
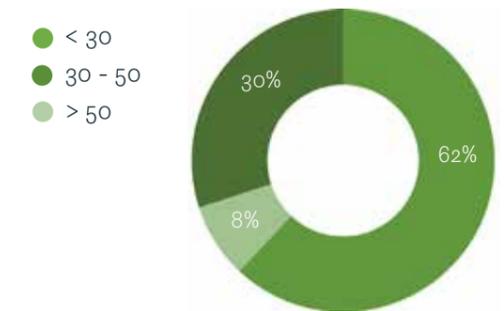
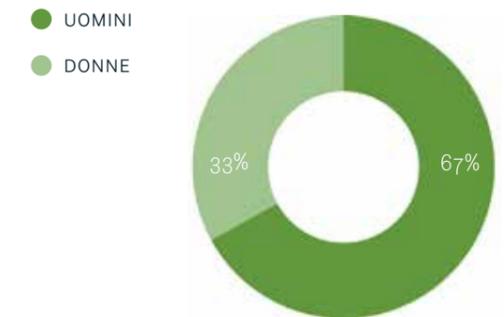
Al 31.12.2024 l'azienda agricola Agrivar conta un totale di 37 dipendenti, registrando il 62% di dipendenti under 30 nella propria forza lavoro.



Composizione della popolazione aziendale
Palazzo di Varignana:



Composizione della popolazione aziendale
Agrivar:



All'interno di Palazzo di Varignana, il 77% dei dipendenti ha un contratto a tempo indeterminato. Per via del business dell'azienda, la composizione del personale si caratterizza da una variabilità stagionale, dovuta perlopiù ai periodi di maggiore attività turistica nei periodi estivi.

Diversità e pari opportunità

GRI 405-1

Una cultura inclusiva favorisce l'efficacia dei processi decisionali grazie a una ricchezza di competenze, opinioni e prospettive che guidano l'innovazione, consentendo risposte rapide e mirate ai cambiamenti del mercato, promuovendo miglioramenti sostenibili nelle prestazioni aziendali e favorendo comportamenti efficaci e virtuosi.

Palazzo di Varignana crede che diversità e pluralità siano valori che contribuiscono a creare un ambiente di lavoro aperto e stimolante.

E' per questo motivo che nel 2024 l'azienda ha rinnovato il proprio impegno verso le tematiche relative alla tutela dei Diritti Umani e della Diversità, aggiornando e implementando le due nuove policy – “Policy D&I – Diversità ed Inclusione” e “Policy sulla Tutela dei Diritti Umani”, rese pubbliche a tutti gli stakeholder all'interno del sito Corporate.

Le policies sono allineate ai 10 principi dell'UN Global Compact e si ispirano agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 n.4 “Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per

Avvio del percorso di certificazione secondo la Prassi di Riferimento **UNI PDR 125:2022** che definisce le linee guida per la certificazione della parità di genere nelle organizzazioni

L'obiettivo è promuovere una cultura aziendale improntata sull'equità, che riconosca e apprezzi la diversità individuale, garantendo pari opportunità di crescita sia personale che professionale. Indipendentemente dalle differenze di genere, cultura, etnia, generazione o competenze, questo approccio contribuisce alla creazione di un ambiente che sostiene le persone nel dare piena espressione del proprio potenziale, rispettando le loro unicità, esperienze di vita, conoscenze e abilità personali.

Inoltre, anche grazie al processo di reporting di Sostenibilità, Palazzo di Varignana si impegna nel monitoraggio dei KPIs legati al genere, all'interno di tutti i processi HR, sviluppando iniziative o obiettivi di miglioramento ove necessario.

Formazione

GRI 403-5 • GRI 404-1 • GRI 404-2

Nel 2024 a Palazzo di Varignana è cresciuto l'investimento sulla formazione dei dipendenti con l'obiettivo di migliorare le competenze e portare avanti l'aggiornamento professionale. Il numero di ore dedicate a corsi di formazione nel corso dell'ultimo anno è pari a 10653 con un aumento significativo rispetto al 2023, le cui ore di formazione corrispondono a 2187.

Nello specifico, la nostra attenzione si è focalizzata su tre temi importanti:

- Salute e Sicurezza dei lavoratori
- Lingua inglese
- Sostenibilità
- Privacy



Nasce la figura del Sustainability Manager

Nel corso del 2024, Palazzo di Varignana ha avviato un percorso strategico di formazione interna volto alla creazione di una nuova figura professionale: il Sustainability Manager. Questa iniziativa rappresenta un tassello fondamentale del nostro impegno verso un modello di sviluppo sostenibile, non solo ambientale ma anche sociale e culturale.

E' stato attivato un programma di formazione che ha coinvolto una risorsa interna con competenze trasversali, selezionata per guidare il processo di integrazione della sostenibilità in tutte le aree operative dell'azienda. Il percorso, organizzato dal Sole 24 Ore Business School, ha previsto moduli specifici su ESG, economia circolare, stakeholder engagement, reporting non finanziario e strategie di impatto.

Questo investimento non è solo un segnale di attenzione verso i temi globali, ma anche un'azione concreta per la valorizzazione del capitale umano e per l'evoluzione organizzativa del resort, sempre più orientato verso una governance responsabile e consapevole.



Team Building: coltivare relazioni per crescere insieme

Nel mese di novembre 2024 si è rinnovato il consueto appuntamento annuale con il team building aziendale, organizzato in collaborazione con il partner Yep Tour & Events. Un'iniziativa che da diversi anni rappresenta un momento significativo per promuovere la coesione interna e rafforzare il senso di appartenenza all'organizzazione.

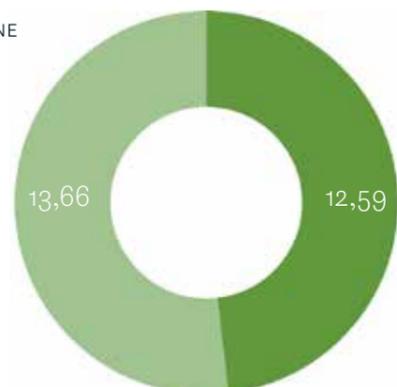
L'attività proposta ha visto la partecipazione attiva di tutti i reparti, suddivisi in squadre, in un coinvolgente laboratorio creativo dedicato al mondo della mixology: i team hanno prima riprodotto una selezione di cocktail classici, per poi mettersi alla prova nella creazione di un drink originale, frutto di collaborazione, fantasia e spirito di squadra.

Il team building è parte integrante del nostro impegno verso il benessere delle persone: un'opportunità per favorire relazioni autentiche, migliorare la comunicazione tra colleghi e valorizzare la collaborazione interfunzionale. Crediamo che la costruzione di un ambiente di lavoro positivo e inclusivo passi anche attraverso attività esperienziali che mettono al centro le persone, le emozioni e il dialogo.

L'edizione 2024 ha confermato l'importanza di questi momenti come leve strategiche per lo sviluppo di una cultura aziendale solida, partecipativa e orientata alla sostenibilità sociale.

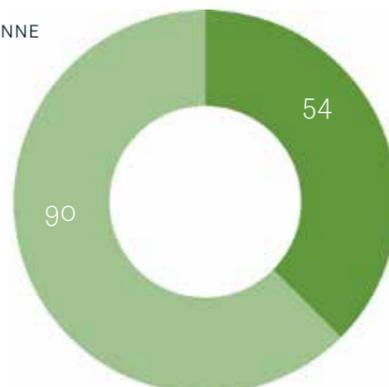
ORE DI FORMAZIONE PRO CAPITE

- UOMINI
- DONNE



ORE DI FORMAZIONE MEDIE ANNUE

- UOMINI
- DONNE



Welfare aziendale

GRI 2-29

Il benessere, l'engagement e la soddisfazione verso il contesto in cui le persone lavorano è una delle priorità per Palazzo di Varignana.

In quest'ottica, l'ascolto attento dei bisogni della popolazione aziendale rappresenta uno step essenziale per lo sviluppo e l'introduzione di nuove iniziative che mirino a favorire l'engagement ed il benessere delle persone. Nel 2024, tra le principali iniziative di well-being, Palazzo di Varignana ha erogato un bonus di 250 euro a tutti i dipendenti attraverso una piattaforma di welfare aziendale, che consente l'accesso a un'ampia gamma di servizi e vantaggi.

È stata inoltre potenziata la rete di esercizi commerciali convenzionati, ampliando così le opportunità di sconto e convenienza a disposizione dei collaboratori in diversi ambiti, dal benessere personale al tempo libero.

Stiamo anche lavorando all'implementazione di un servizio di mobility aziendale, con l'obiettivo di facilitare gli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti e promuovere soluzioni di trasporto sostenibili.

Nel corso dell'anno è stato inoltre creato il Welcome on Board manual, che viene consegnato a tutti i nuovi assunti per accompagnarli nei primi giorni in azienda e facilitare l'integrazione nel contesto lavorativo.

Tra le iniziative già consolidate abbiamo mantenuto la flessibilità oraria, per supportare un miglior equilibrio tra vita lavorativa e personale e proseguito il progetto di employer branding che ha coinvolto tutti i reparti dell'azienda, volto a migliorare le relazioni tra i dipendenti e l'ambiente lavorativo.

Il nostro impegno per la comunità e il sociale

Essere parte di una comunità è molto più della semplice presenza:
è stabilire relazioni trasparenti, collaborare con enti e organizzazioni
locali, sostenere iniziative a favore del territorio

Promozione del territorio attraverso attività di stampa e Digital PR

Palazzo di Varignana contribuisce attivamente alla promozione turistica del territorio sia in Italia che all'estero attraverso una collaborazione costante con agenzie di comunicazione italiane e estere. Nel corso del 2024 sono state organizzate visite stampa per 42 giornalisti e KOL nazionali e 8 internazionali (USA e UK) e sono stati pubblicati più di 120 articoli relativi al resort e alla destinazione (Bologna, Dozza, Motor Valley), con una conseguente promozione della cultura e del turismo locali.

Arte e cultura: un valore condiviso

Palazzo di Varignana considera l'arte un elemento fondante della propria identità e uno strumento capace di generare valore culturale condiviso. All'interno del resort è custodita una collezione d'arte e archeologia in continua espansione, concepita come esperienza immersiva per gli ospiti e come testimonianza del legame profondo tra il luogo e la sua storia millenaria.

Cuore simbolico della collezione è il mosaico "Claternate", straordinario esempio di arte musiva di epoca romana, proveniente dall'antica città di Claterna, uno dei siti archeologici più importanti dell'Emilia-Romagna. Oltre al mosaico, la collezione include anche reperti ceramici, monete e frammenti architettonici rinvenuti nel sito, che raccontano la vita quotidiana, il commercio e l'urbanistica di una civiltà scomparsa ma ancora presente nel paesaggio culturale locale. Questi manufatti, restaurati e valorizzati in spazi dedicati all'interno del resort, offrono agli ospiti un'occasione unica di entrare in contatto con la storia del territorio.

La collezione si arricchisce inoltre di opere contemporanee di artisti italiani e internazionali, accuratamente selezionate per dialogare con l'architettura e con il paesaggio naturale, creando un continuum tra passato e presente, tra memoria e visione.

In linea con l'impegno a promuovere la cultura come bene comune, Palazzo di Varignana sostiene attivamente la Fondazione Musica Insieme, una delle principali istituzioni concertistiche italiane. Il supporto alla Fondazione si traduce in un contributo concreto alla diffusione della musica classica e contemporanea, attraverso stagioni concertistiche, progetti educativi e iniziative che portano la musica oltre i luoghi tradizionali, rendendola accessibile a un pubblico sempre più ampio.

Attraverso queste azioni, Palazzo di Varignana afferma la propria responsabilità culturale, contribuendo alla valorizzazione del patrimonio artistico, musicale e archeologico del territorio, e promuovendo una visione di sostenibilità che integra ambiente, economia e cultura in un unico sistema di benessere collettivo.



Palazzo di Varignana per il sociale

GRI 2-29 • GRI 413-1

Il nostro impegno a sostegno della solidarietà si concretizza attraverso la partecipazione attiva a progetti e iniziative benefiche di rilevanza locale e nazionale:

- ANT – Associazione Nazionale Tumori: supporto costante alle attività assistenziali attraverso la donazione di voucher esperienziali per le lotterie solidali.
- Pink Pony Lottery – Fondazione Theodora: contributo alle iniziative dedicate al sostegno dei bambini ricoverati, con omaggi per le raccolte fondi.
- AIDAF – Associazione Italiana delle Aziende Familiari: partecipazione alle campagne benefiche promosse dall'associazione, offrendo esperienze da vivere nel resort.
- Re-Use With Love: sostegno alle attività dell'associazione che unisce moda, sostenibilità e beneficenza, attraverso la donazione di voucher per eventi e lotterie.
- Fondazione Musica Insieme: ogni anno il resort sostiene con una donazione le attività culturali della fondazione, impegnata nella promozione della musica classica e della cultura sul territorio.
- Borse di studio per studenti del territorio: Palazzo di Varignana promuove l'educazione e la formazione offrendo borse di studio a giovani iscritti alle scuole superiori e all'università residenti a Varignana-Palesio, per supportare con un contributo concreto la comunità locale e i percorsi accademici.

Donazioni e sponsorizzazioni

GRI 413-1

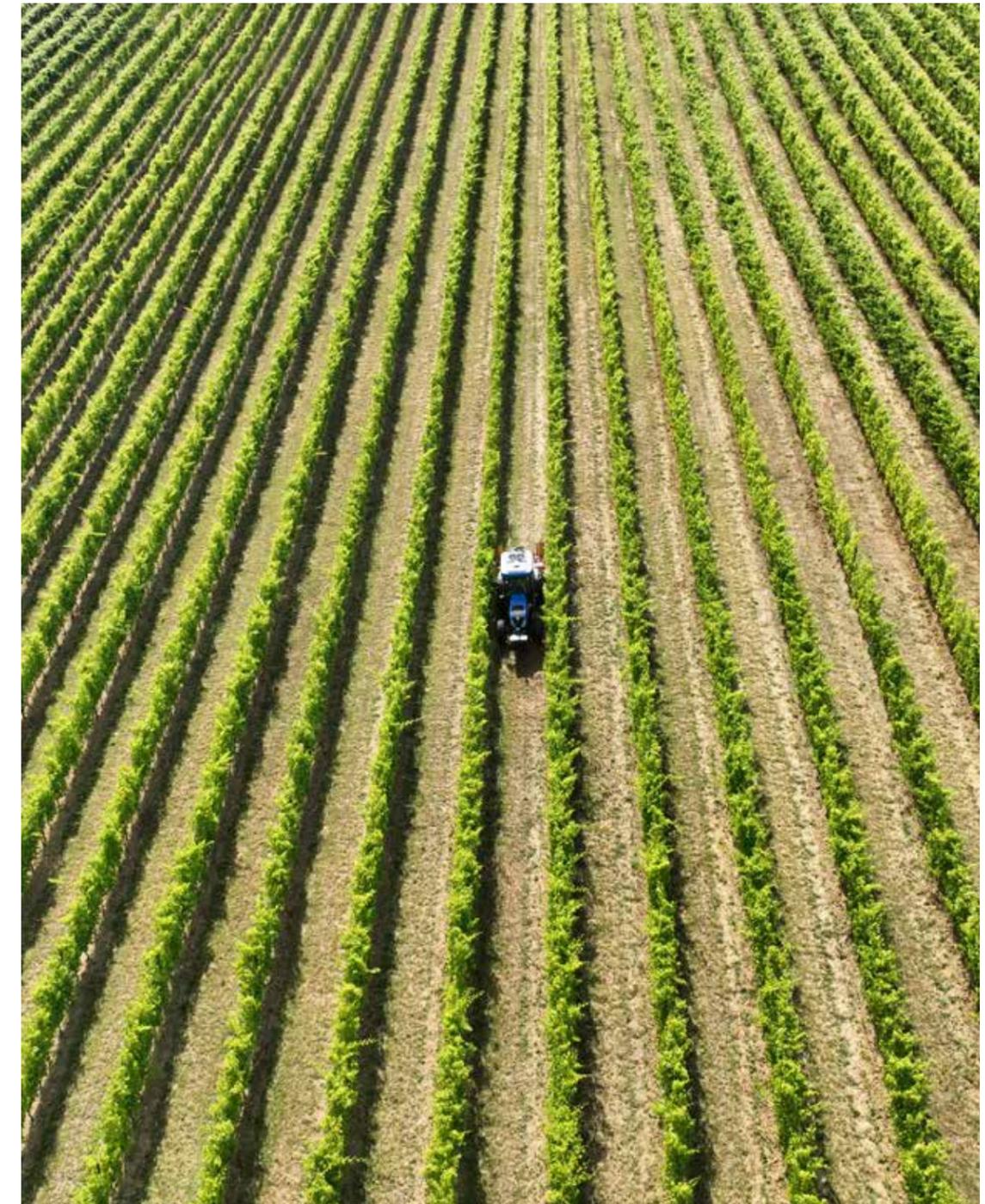
Le donazioni/investimenti attuate in favore della comunità nell'ultimo anno ammontano a 10.750 €.





A tal proposito, Il Gruppo sta integrando sistematicamente la valutazione dei fattori ESG per tutti i nuovi fornitori in fase di qualifica, ai quali è richiesta la compilazione di un questionario sulla digital platform Synesgy, che consente di rilevare l'impegno della supply chain verso i temi ambientali, sociali e di governance. In particolare, vengono valutati i seguenti pilastri:

- Corporate Integrity: il rispetto dei requisiti normativi, dell'integrità e dell'onestà e la lotta all'anticorruzione
- La tutela dell'ambiente attraverso il controllo e la gestione degli impatti ambientali
- Il rispetto dei diritti umani attraverso un approccio di zero tolerance verso qualsiasi forma di discriminazione, lavoro minorile o forzato ed assicurando adeguate condizioni di lavoro verso i propri collaboratori.



Scelta dei fornitori

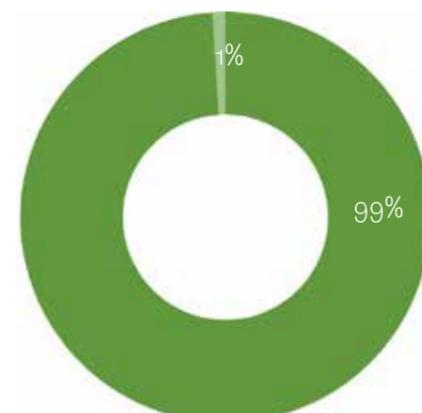
GRI 2-25 • GRI 2-29 • GRI 204 • GRI 204-1 • GRI 307 • GRI 308-1 • GRI 412-1 • GRI 414-1

Conoscere la propria filiera e la propria catena del valore è uno degli impegni fondamentali per Palazzo di Varignana.

Sistema di valutazione dei fornitori	Percentuale sul totale dei fornitori
Fornitori valutati per possesso certificazioni ambientali	62%
Fornitori valutati per possesso certificazioni sociali (salute e sicurezza)	62%
Fornitori valutati per vicinanza geografica (situati in Italia, di cui il 56% nella Regione dell'Emilia Romagna, in cui è ubicato Palazzo di Varignana).	99%

Fornitori per Area geografica

- ESTERO
- ITALIA



56%
del totale dei fornitori
sono in Emilia Romagna

Indicatori di Performance

Obiettivi di miglioramento - agenda

Persone e comunità

Obiettivi	Azioni	Deadline
Benefit per i collaboratori	mantenere e incrementare la scontistica sui servizi del resort e il numero di convenzioni con enti e esercizi commerciali esterni	in corso
Formazione professionale	proseguire con programmi di formazione del personale	in corso
Favorire la conciliazione casa-lavoro	mantenere il piano di smart working	in corso
Mantenere un livello consono di rappresentanza di genere nella popolazione aziendale	monitoraggio costante e applicazione di politiche HR specifiche volte all'obiettivo	in corso
Catena di fornitura sostenibile	sempre più accurata selezione dei fornitori	in corso
Supportare enti o fondazioni locali	attivare n. 3 nuove collaborazioni con enti benefici del territorio	in corso
Promuovere il territorio sui media nazionali e internazionali	pubblicazione di articoli cartacei e online, sia in Italia che all'estero	in corso
Promuovere all'interno dell'azienda la parità di genere	Ottenere la certificazione UNIPDR125 per la parità di genere	entro il 2025
Facilitare l'integrazione dei nuovi assunti	Manuale di On boarding	completato
Coinvolgere la comunità nella scoperta del patrimonio artistico e culturale di Palazzo di Varignana	Creazione della guida digitale alla collezione artistica e organizzazione visite guidate	entro il 2025

Ambiente

Obiettivi	Azioni	Deadline
Ridurre ulteriormente il consumo di plastica	dispenser nelle camere, ciabattine e shopper in materiale naturale	giugno 2025
Riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati	realizzazione isola ecologica	completata
	introduzione di cestini per la raccolta differenziata in tutte le aree comuni e le 150 camere	luglio 2025
	sensibilizzazione collaboratori e ospiti al tema del riciclo	in corso
	passaggio a depuratore per ridurre utilizzo vetro	entro fine 2025
Aumentare l'autosufficienza energetica del resort	installazioni di ulteriori impianti fotovoltaici per raggiungere i 307.000 kWh prodotti all'anno	entro 2026
	completamento sostituzione e implementazione colonnine elettriche	completato
	sostituzione 100% luci con led a basso consumo	entro il 2026
Valorizzazione del territorio e sensibilizzazione sull'importanza della conservazione del patrimonio naturale e botanico	proporre tramite Web App agli ospiti del Resort delle escursioni a piedi o in bici alla scoperta dei percorsi studiati all'interno o all'esterno del resort	completato
	organizzare visite guidate al Giardino Ornamentale, parte del network Grandi Giardini Italiani	completato
Rendere la mobilità del resort sempre più sostenibile	Converire il parco auto verso soluzioni a zero emissioni	entro il 2025

Appendice

GRI 2-1 dettagli organizzativi - Responsabilità verso le persone

GRI 2-7 dipendenti Palazzo di Varignana

Dipendenti (per genere)	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Numero Dipendenti	75	77	152	66	80	146
% Dipendenti	49%	51%	100%	45%	55%	100%

Dipendenti (per età)	2023				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Numero Dipendenti	39	80	53	152	38	73	35	146
% Dipendenti	26%	53%	22%	100%	26%	50%	24%	100%

Dipendenti (suddivisi per contratto)	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Contratto a tempo indeterminato	51	56	107	52	60	112
Contratto a tempo determinato	24	21	45	15	19	34
Totale	75	77	152	67	79	146

Dipendenti (suddivisi per tipologia)	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Full-time	68	65	133	61	66	127
Part-time	7	12	19	5	14	19
Totale	75	77	152	66	80	146

GRI 2-8 lavoratori non dipendenti

Lavoratori non dipendenti	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Consultant	2	3	5	1	4	5
Intern	9	5	14	19	14	33

401-1 nuove assunzioni e turnover

Dipendenti assunti per genere	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dipendenti assunti	44	31	75	11	12	23
	59%	41%	100%	48%	53%	100%

Dipendenti (per età)	2023				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dipendenti assunti	34	28	13	75	12	5	6	23
	45%	37%	17%	100%	52%	22%	26%	100%

GRI 401-1 ore medie di formazione annua per dipendente

Ore di formazione erogate per categoria professionale e genere	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	6	0	6	8	0	8
Quadri	0	12	12	0	20	20
Impiegati	517	838	1355	300	8004	8304
Operai	284	530	814	1225	1030	2255
Totale	807	1380	2187	1553	9054	10587

Dipendenti formati (numero) per categoria professionale e genere	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	1	0	1	1	0	1
Quadri	0	1	1	0	4	4
Impiegati	1	6	7	9	39	48
Operai	25	33	58	21	21	46
Totale	27	40	67	35	64	99

Ore di formazione pro capite	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	6	0	6	8	0	8
Quadri	0	12	12	0	5	5
Impiegati	517	139,7	193,6	3,7	5,26	8,96
Operai	11,4	42	14	1,96	2,33	4,29
Totale	29,9	34,5	32,6	13,66	12,59	26,25

Ore di formazione medie annue	2023			2024		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	6	0	6	8	0	8
Quadri	0	2,4	2,4	0	5	5
Impiegati	86,2	22,1	30,8	33,3	205,23	33,3
Operai	4,2	15,6	8	49	49,04	98,04
Totale	10,8	17,9	14,4	90,3	54,04	144,34

GRI 405-1 diversità tra gli organi di governo e tra i dipendenti

Dipendenti per qualifica suddivisi per genere	2023				
	Uomo	% Uomo	Donna	% Donna	Totale
Dirigenti	1	100%	0	0%	1
Quadri	0	0%	5	100%	5
Impiegati	6	14%	38	86%	44
Operai	68	67%	34	33%	102
Totale	75	49%	77		152
Dipendenti per qualifica suddivisi per genere	2024				
	Uomo	% Uomo	Donna	% Donna	Totale
Dirigenti	1	100%	0	0	1
Quadri	0	0%	6	100%	6
Impiegati	8	16%	41	84%	49
Operai	57	63%	33	37%	90
Totale	66		80		146

Dipendenti per qualifica suddivisi per fasce d'età	2023						
	<30	% <30	30-50	% 30-50	>50	% >50	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	1	100%	1
Quadri	0	0		60%	2	40%	5
Impiegati	15	34%	23	52%	6	14%	44
Operai	24	24%	54	53%	24	24%	102
Totale	39	26%	80	53%	33	22%	152

	2024						
	<30	% <30	30-50	% 30-50	>50	% >50	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	1	100%	1
Quadri	0	0	3	50%	3	50%	6
Impiegati	14	29%	29	59%	6	12%	49
Operai	23	26%	42	47%	25	28%	90
Totale	37		74		35		146

GRI 2-7 dipendenti Agrivar

Dipendenti (per genere)	2024		
	Uomo	Donna	Totale
Numero Dipendenti	25	12	37
% Dipendenti	67%	33%	100%

Dipendenti (per età)	2024			
	<30	30-50	>50	Totale
Numero Dipendenti	23	11	3	37
% Dipendenti	62%	30%	8%	100%

Dipendenti (suddivisi per contratto)	2024
	Totale
Contratto a tempo indeterminato	29
Contratto a tempo determinato	8
Totale	37

Dipendenti (suddivisi per tipologia)	2024
	Totale
Full-time	16
Part-time	21
Totale	37

Dipendenti per qualifica suddivisi per genere	2024	
	%	Totale
Apprendista	11%	4
Quadri	11%	4
Impiegati	78%	29
Totale		37

302-1 energia consumata all'interno dell'organizzazione

Consumi diretti di energia (uffici)	2022	2023	2024
a. Consumo da fonti non rinnovabili			
Gas naturale (metano) Sm3	738.440	731.645	765.752
Benzina lt	-	-	2.607
Gasolio (Diesel) lt	2.365	-	5.933
GPL lt	-	11.137,00	17.500,00
b. Consumo da fonti rinnovabili Kw			
Energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico	8.831	8.718	
Consumi indiretti di energia (uffici) Kw			
Energia elettrica acquistata	3.039.181	3.498.685	3.790.262
Energia elettrica acquistata da fonti NON rinnovabili	3.039.181	3.498.685	3.790.262
Energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili certificate	-	-	-
Totale energia produzione consumata in Gigajoule	40.325	42.228	44.870

303-5 consumo di acqua

Consumo di acqua totale	2023		2024	
	Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Società Italiane				
Prelievi idrici totali	91.485	-	100.542	-
di cui acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	91.485	-	100.542	-
di cui altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	-	-	-	-
Scarichi idrici totali	83.193	-	96.750	-
di cui acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	83.193	-	96.750	-
di cui altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	-	-	-	-
Consumo di acqua totale	8.292	-	3.792	-
di cui acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	8.292	-	3.792	-
di cui altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	-	-	-	-

Indice dei GRI

Dichiarazione d'uso

Il Gruppo Palazzo di Varignana ha presentato una rendicontazione in conformità agli standard GRI per il periodo che intercorre dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023

GRI Standard		Titolo del GRI	Capitolo/ paragrafo	Pagina
GRI 1: Principi fondamentali versione 2021	2-1	Dettagli organizzativi	Palazzo di Varignana Srl Via Ca' Masino 611 A 40024 Castel San Pietro Terme (BO)	
	2-2	Entità incluse nel reporting di sostenibilità dell'organizzazione	Struttura societaria Nota Metodologica	10-11 68
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	68
	2-4	Revisione delle informazioni	Nota Metodologica	68
	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Il Gruppo Il Resort L'Azienda Agricola	7 17 29
	2-7	Dipendenti	Il nostro impegno per le persone Appendice	43 60
	2-8	Lavoratori non dipendenti	Appendice	60
	2-9	Struttura e composizione della governance	Struttura societaria	10
	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Struttura societaria	10
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	Struttura societaria	10
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Struttura societaria	10
	2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Struttura societaria	10
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Struttura societaria	10

	2- 22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera della Sustainability Manager Lettera del fondatore	2 8
	2- 24	Integrazione degli impegni in termini di policy	Il Resort Obiettivi di miglioramento	17 58-59
	2-25	Processi per rimediare a impatti negativi	Scelta dei fornitori Obiettivi di miglioramento	54 58-59
	2- 26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	Soddisfazione dell'ospite	20
	2-28	Associazioni di appartenenza	Premi e riconoscimenti	19 32
	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Il Resort Il nostro impegno per l'ambiente Il nostro impegno per le persone Il nostro impegno per la comunità e il sociale	17 37 43 49
	2-30	Contratti collettivi	Il nostro impegno per le persone	42
GRI 3: Temi materiali	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Sustainable Development Goals	12
	3-2	Elenco di temi materiali	Sustainable Development Goals	13
	3-3	Gestione dei temi materiali	Il Resort Il nostro impegno per l'ambiente Il nostro impegno per le persone Il nostro impegno per la comunità e il sociale	18 39 42 51
GRI 204: Pratiche di Approvvigionamento 2016	204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	Scelta dei fornitori	54
GRI 302: Energia 2016	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Risparmio Energetico Appendice	40 60
	302-4	Risparmio energetico	Risparmio Energetico	40
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-2	Consumo idrico	Gestione dei consumi idrici Appendice	41 60

GRI 304: Biodiversità 2016	304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Il nostro approccio all'agricoltura	30
	308-2	Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	Scelta dei fornitori	54
GRI 401: Occupazione 2016	401-1	Nuove assunzioni e turnover	Il nostro impegno per le persone Appendice	42 60
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annua	Il nostro impegno per le persone Appendice	42 60
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Formazione	47
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Formazione	47
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Formazione	47
	403-9	Infortuni sul lavoro	Formazione	47
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Struttura societaria Il nostro impegno per le persone Appendice	10 42 60
GRI 414: Valutazione Sociale dei Fornitori 2016	414-1	Impatti sociali negativi della catena di fornitura e azioni intraprese	Scelta dei fornitori	54

Palazzo di Varignana Srl

Via Ca' Masino 611 A
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
info@palazzodivarignana.com
palazzodivarignana.com

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta la seconda edizione del Report di Sostenibilità delle società appartenenti al Gruppo Palazzo di Varignana in relazione all'esercizio 2024. Il periodo temporale di rendicontazione di riferimento è 1° Gennaio 2024 – 31 Dicembre 2024. Palazzo di Varignana effettuerà una revisione annuale delle informazioni. Attualmente Palazzo di Varignana redige volontariamente il Report di Sostenibilità per cui la rendicontazione non finanziaria non è integrata a quella finanziaria. La tabella nella pagina precedente riporta il dettaglio degli indicatori utilizzati (GRI Index). All'interno della sezione "Appendice" sono dettagliate le tabelle e le informazioni quantitative richieste dai GRI rendicontati, riferite alla società Palazzo di Varignana S.r.l.

