



PALAZZO DI VARIGNANA

HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE

1705

REPORT DI SOSTENIBILITÀ

— anno 2025

Lettera del fondatore

Ogni progetto nasce da una visione, ma prende forma nel tempo, attraverso scelte consapevoli e responsabilità quotidiana.

A Palazzo di Varignana abbiamo sempre interpretato la sostenibilità come un impegno che va oltre la gestione dell'esistente. Significa custodire ciò che abbiamo ricevuto, ma anche ciò che abbiamo costruito negli anni, prendendocene cura con lo stesso rispetto e la stessa attenzione.

Negli anni abbiamo lavorato per costruire un modello capace di integrare ospitalità, agricoltura e territorio in un unico sistema coerente, convinti che solo una visione unitaria possa generare un impatto reale e duraturo. Oggi questo percorso entra in una fase più matura, che richiede non solo continuità, ma anche maggiore capacità di anticipazione.

Le sfide che abbiamo di fronte – dalla gestione delle risorse naturali, a partire dall'acqua, fino agli equilibri economici e sociali dei territori – impongono un cambio di prospettiva: non limitarsi a reagire alle emergenze, ma saperle prevedere e guidare con responsabilità.

Per questo continuiamo a investire in modelli produttivi rigenerativi, in efficienza energetica, nella tutela del paesaggio e nella valorizzazione della filiera agricola. Ma soprattutto continuiamo a investire nelle persone e nelle relazioni, riconoscendo che la sostenibilità è un equilibrio che tiene insieme ambiente, economia e comunità. Questo Report rappresenta una tappa di un percorso che non si misura solo nei risultati, ma nella coerenza delle scelte nel tempo. Il nostro obiettivo resta chiaro: contribuire a costruire, giorno dopo giorno, un luogo più consapevole, più solido e capace di generare valore per il futuro.

Carlo Gherardi
Fondatore di Palazzo di Varignana



Lettera della Sustainability Manager



La sostenibilità, per Palazzo di Varignana, è un processo in continua evoluzione: un sistema che cresce, si struttura e diventa progressivamente sempre più misurabile, coerente e condiviso.

Il 2025 rappresenta un passaggio particolarmente significativo in questo percorso, segnato dall'ottenimento di due importanti certificazioni: Green Key e UNI/PdR 125.

Due traguardi che non si esauriscono nel riconoscimento formale, ma che testimoniano la capacità di integrare in modo concreto i principi ESG nelle nostre attività quotidiane.

Green Key, tra i più diffusi standard internazionali per il turismo sostenibile, premia l'impegno nella gestione responsabile delle risorse, nella riduzione degli impatti ambientali e nella promozione di un'ospitalità consapevole.

La certificazione UNI/PdR 125 introduce un sistema strutturato per la parità di genere, trasformando un valore fondamentale in obiettivi misurabili e verificabili nel tempo.

Questi risultati si inseriscono all'interno di un approccio che considera la sostenibilità come un principio trasversale, capace di coinvolgere tutte le anime del progetto: dall'ospitalità all'azienda agricola, fino alla governance e alla gestione delle persone.

Nel corso dell'anno abbiamo inoltre rafforzato il dialogo con il territorio, consapevoli che la sostenibilità si costruisce attraverso il confronto e la collaborazione. In questa direzione si inserisce l'evento "Sostenibilità condivisa", organizzato a febbraio, che ha riunito istituzioni, imprese, mondo accademico e stakeholder locali, trasformando Palazzo di Varignana in uno spazio di riflessione e scambio sui temi della rigenerazione e dello sviluppo responsabile.

Parallelamente, abbiamo evoluto i sistemi di monitoraggio, consolidato la raccolta dei dati e rafforzato una visione sempre più integrata, in cui ogni funzione contribuisce in modo misurabile al raggiungimento degli obiettivi comuni.

La sostenibilità diventa così non solo un insieme di azioni, ma un linguaggio condiviso che guida le scelte, orienta i comportamenti e definisce il modo in cui costruiamo valore nel tempo.

Questo Report nasce con l'obiettivo di rendere questo percorso leggibile e trasparente, ma anche di continuare a generare consapevolezza—dentro e fuori l'organizzazione.

Perché è nella continuità e nella coerenza delle scelte quotidiane che si costruisce un cambiamento reale e duraturo.

Cecilia Bortolotti
Sustainability Manager di Palazzo di Varignana

Il Gruppo

Palazzo di Varignana è il luogo in cui una visione più ampia prende forma: un'esperienza dove benessere, natura, cultura e stile di vita italiano si intrecciano per coinvolgere corpo, mente e territorio.

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

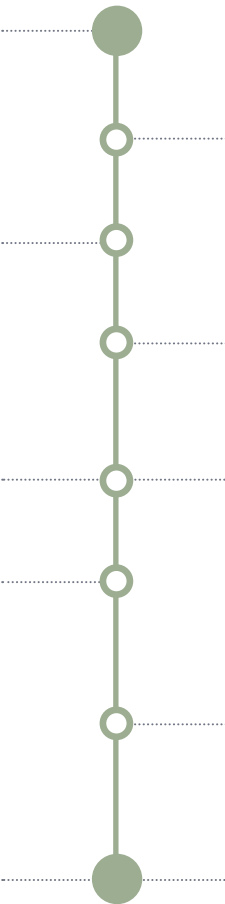
Il progetto ville si amplia con l'arrivo di Colombara, Tamburina e Santa Maria Maddalena.

2022

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

2025

Viene costituita la nuova società Ever Destination, Destination Management Company di Palazzo di Varignana.



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.

L'anno si caratterizza per il consolidamento degli asset esistenti e per l'avvio delle opere infrastrutturali strategiche che vedranno la luce nel 2026, tra cui l'agriturismo Borgo alle Crete (di Ca' Masino) e l'ampliamento della Cantina di Agrivar.





Struttura societaria

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 quattro membri, di cui il 50% di genere femminile. L'età media degli organi di governo supera i 50 anni.

Nel corso del biennio di rendicontazione 2024-2025 non si sono verificati episodi confermati di corruzione.

Palazzo di Varignana ha nominato la società di revisione KPMG, attualmente in carica. La società incaricata della revisione legale dei conti è legalmente obbligata 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. Inoltre, è essenziale verificare che la rappresentazione della situazione patrimoniale, finanziaria e del risultato economico dell'esercizio sia corretta e veritiera, esprimendo un giudizio sia sul bilancio che sulla coerenza delle relazioni sulla gestione con il bilancio stesso.

Nel 2025 è proseguita l'attività del gruppo di lavoro interno dedicato alla sostenibilità, consolidatosi ulteriormente come presidio operativo e strategico per l'integrazione dei temi ESG nelle attività aziendali. Il gruppo, coordinato dall'Amministratore Delegato, si riunisce periodicamente per monitorare l'avanzamento delle iniziative intraprese, definire nuove progettualità e promuovere il miglioramento continuo delle performance di sostenibilità dell'organizzazione.

In particolare, il gruppo di lavoro è impegnato nelle seguenti attività:

- predisposizione e aggiornamento del report di sostenibilità;
- progettazione di iniziative di sensibilizzazione rivolte agli stakeholder interni ed esterni;
- implementazione e monitoraggio di politiche, obiettivi e azioni di miglioramento in ambito ESG;
- attività di dialogo e coinvolgimento degli stakeholder;
- monitoraggio degli indicatori di sostenibilità e supporto all'integrazione dei principi ESG nei processi aziendali.

Anagrafica Societaria

Palazzo di Varignana è un resort integrato che offre servizi di ospitalità di alta gamma, ristorazione, benessere (SPA), eventi e MICE, oltre a esperienze legate al territorio come attività outdoor, enogastronomia e visite alla tenuta agricola. Opera principalmente nel mercato turistico nazionale e internazionale, con particolare focus su clientela leisure, corporate e stampa specializzata.

Le principali relazioni commerciali includono tour operator, agenzie di viaggio, aziende per eventi e incentive, fornitori locali e partner del territorio, privilegiando filiere corte e collaborazioni con realtà locali.

La sostenibilità rappresenta un elemento chiave del modello di business ed è integrata nelle attività aziendali attraverso iniziative concrete in ambito ambientale (tutela della biodiversità, gestione delle risorse, riduzione degli impatti), sociale (attenzione al benessere dei dipendenti, parità di genere, coinvolgimento della comunità locale) ed economico (valorizzazione del territorio e dei produttori locali). L'impegno verso la sostenibilità è supportato da strumenti di governance e certificazioni, tra cui la Prassi di Riferimento UNI/PdR 125:2022 e Green key , e viene comunicato anche attraverso iniziative editoriali come il Varignana Journal, che racconta e diffonde le buone pratiche adottate.

Società	Forma giuridica	Codice Ateco 2007	Totale Attivo (2025)	Fatturato 2025	Totale dipendenti
Palazzo di Varignana S.r.l.	S.r.l.	55.10	€ 190.986.422	€ 19.549.265	176
Agrivar Azienda Agricola S.r.l.	S.r.l.	01.21	€ 37.032.699,3	€ 2.536.014,74	41
Ca' Masino S.r.l.	S.r.l.	01.11.1	€ 11.097.792,7	€ 118.499,98	6
Torre Cavina S.r.l.	S.r.l.	01.21.00	€ 4.667.848	€ 155.201,09	6

Ubicazione e geolocalizzazione dei siti

Siti	Indirizzo	Codice Postale	Città	Paese
Sede legale	Via Ca' Masino 611/A	40024	Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Sede legale	Via Ca' Masino 1091	40024	Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Unità locale agriturismo Country House Oliveto sul Lago	Via Villalunga 721	40024	Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Unità locale frantoio	Via Villalunga 722	40024	Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Unità locale magazzino	Via Emilia Ponente 5426	40024	Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Sede operativa	Contrada San Salvatore 63065		Ripatransone	Italia
Sede legale	Via Ca' Masino 1091		Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Unità locale	Via Ca' Masino 840		Castel San Pietro Terme (BO)	Italia
Sede legale	Via Cavina 26	48013	Brisighella	Italia
Unità locale	Via Ca' Masino 840	40024	Castel San Pietro Terme (BO)	Italia



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 standardizzato – 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



- Continua la 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 **573 pasti**, equivalenti a **1,55 tonnellate di CO2e evitate**.
- Abbiamo avviato la collaborazione al progetto **“Food for Good”** di Federcongressi e Banco Alimentare per il **recupero delle eccedenze**: in occasione del Concorso d’Eleganza tenutosi presso il resort il 27 settembre 2025, sono stati recuperati e donati **37 kg di cibo**.
- Nella giornata contro lo “Spreco alimentare” che si tiene ogni 5 Febbraio abbiamo lanciato il programma **#primachesiatardi** 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 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.
- Sviluppiamo e promuoviamo pacchetti dedicati alle **“Active Holidays”**, combinando percorsi di trekking e cicloturismo per offrire ai nostri ospiti un’esperienza di vacanza dinamica, rigenerante e a stretto contatto con la natura.
- Offriamo un set di servizi volti a favorire l’attività sportiva all’aperto, grazie alla presenza di campi sportivi, 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.

Integrazione
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 attivamente con enti e associazioni locali attraverso l'organizzazione di eventi culturali e sociali. Sosteniamo concretamente progetti benefici e solidali del territorio; nello specifico, abbiamo supportato le iniziative del **CEFA** (con 200 € per l'acquisto di uova solidali e l'omaggio di servizi per un valore di 2.000 € in occasione della Charity dinner annuale), il progetto **“Il Castello per l'Autismo”** (con una donazione di 2.738 €) e la campagna **“Ristoranti contro la Fame”** (con un contributo di 728 €).
- Nel corso dell'anno abbiamo sostenuto numerose realtà e associazioni del territorio attraverso la donazione di prodotti d'eccellenza della nostra azienda agricola (tra cui confetture, oli aromatizzati e risotti), per un totale di 1.167 pezzi e un valore complessivo di 4.670,94 €. Tra i beneficiari figurano: **Piccoli Grandi cuori** (per un valore di 2.513,54€), **Opera Padre Marella** (894,60€), **Associazione Casa delle Donne** (651,20€), **Fondazione Rizzoli** (277,20€), **San Vitale Soc. Cooperativa** (334,40€).
- Rinnoviamo ogni anno il nostro impegno verso i giovani e il territorio supportando il diritto allo studio e il merito accademico. Nel 2025 abbiamo stanziato **borse di studio destinate ai migliori studenti residenti a Varignana-Palesio** (da 1.000 € per il percorso universitario e da 500 € per le scuole superiori) e, come novità dell'anno, abbiamo esteso questo riconoscimento anche ai figli dei nostri dipendenti, premiando il miglior studente della scuola media con una borsa di studio da 500 €.

Valorizzazione
e sviluppo
del capitale umano



- Avvio e implementazione del percorso strategico per il conseguimento della certificazione **UNI/PdR 125:2022**, volto a strutturare un modello di gestione solido e misurabile per la parità di genere.
- Costituzione del **Comitato Pari Opportunità**, incaricato di monitorare gli indicatori D&I, promuovere iniziative dedicate e supervisionare il sistema di gestione della parità di genere.
- Approvazione e consolidamento della **Diversity & Inclusion Policy**, quale documento di riferimento per la promozione delle pari opportunità e la valorizzazione delle diversità.
- Elaborazione e approvazione del Piano Strategico Diversity & Inclusion 2025-2026, focalizzato su cultura inclusiva, pari opportunità, benessere organizzativo e conciliazione vita-lavoro.
- Definizione e approvazione del Piano di Comunicazione Diversity & Inclusion integrato nella strategia ESG aziendale.
- Adozione del **Manifesto per un Linguaggio Inclusivo** per promuovere una comunicazione rispettosa e inclusiva in tutta l'organizzazione.
- Rafforzamento e promozione del **canale di whistleblowing** come strumento di ascolto, tutela e segnalazione sicura di eventuali comportamenti non conformi ai valori aziendali.
- Raccolta, monitoraggio e analisi dei KPI quantitativi e qualitativi richiesti dalla **UNI/PdR 125**, con particolare attenzione agli indicatori di gender equality.
- Svolgimento dell'audit interno UNI/PdR 125 e predisposizione di un piano di miglioramento relativo a processi HR, work-life balance, prevenzione delle molestie e governance D&I.
- **Analisi del turnover** aziendale e **individuazione di azioni di miglioramento** a supporto del benessere organizzativo e della conciliazione vita-lavoro
- Integrazione dei **temi ESG, della sostenibilità, della Diversity & Inclusion e della parità di genere nel programma di Welcome On Board** dedicato ai nuovi collaboratori.
- **Realizzazione di attività formative e di sensibilizzazione** sui temi della sostenibilità, della parità di genere e dell'inclusione rivolte ai dipendenti.
- **Rafforzamento della comunicazione interna** attraverso newsletter, materiali informativi e iniziative di awareness dedicate ai temi ESG e D&I.
- **Coinvolgimento attivo delle persone** nei percorsi di miglioramento organizzativo e nella diffusione della cultura della sostenibilità e dell'inclusione.
- **Completamento del percorso di certificazione UNI/PdR 125:2022** per la parità di genere, conclusosi con il conseguimento della certificazione e uno score dell'85,75%.



- **Coinvolgiamo i nostri clienti nel percorso di riduzione degli impatti ambientali**, sensibilizzando attraverso una web app rispetto all'uso consapevole e responsabile delle risorse idriche ed energetiche.
- Abbiamo implementato 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.
- Prosegue il nostro impegno nel **contenimento dei consumi idrici** grazie a un sistema permanente di bacini artificiali. Questa infrastruttura ci consente di raccogliere costantemente le acque superficiali e di gestirne il rilascio controllato, garantendo un approvvigionamento idrico efficiente, resiliente e sostenibile nel tempo.
- Continuiamo a sviluppare il progetto **“Adotta un Olivo”** al fine di riqualificare il paesaggio agronomico, arrivando a mettere a dimora oltre 195.000 piante di ulivo su una superficie di 450 ettari di uliveti, portando l'estensione complessiva della nostra azienda a un totale di 900 ettari coltivati.
- Abbiamo messo in atto un **piano di riduzione della plastica**: a tutti i nostri ospiti lasciamo a disposizione acqua in brick, interamente riciclabile. Le docce di Varsana SPA dispongono di dispenser fissi.
- Abbiamo ottenuto la **certificazione biologica per gli oli extravergine d'oliva Cabianca e Pandesco Bio**, oltre al prestigioso riconoscimento DOP per il nostro Brisighella DOP, a testimonianza del nostro costante impegno verso l'eccellenza, la territorialità e la sostenibilità agricola.
- Abbiamo introdotto un **questionario dedicato alla sostenibilità per i nostri ospiti**, volto a monitorare anche l'impatto e le emissioni di CO2 legate al loro viaggio. Parallelamente, abbiamo completato il calcolo complessivo della Carbon Footprint (delle emissioni di CO2) sia per l'area Resort sia per l'Azienda Agricola, consolidando la nostra strategia di decarbonizzazione.



Il Resort

Un'esperienza che intreccia benessere, natura,
cultura e stile di vita italiano.



Il Resort

Palazzo di Varignana è un resort integrato che offre servizi di ospitalità di alta gamma, ristorazione, benessere (SPA), eventi e MICE, oltre a esperienze legate al territorio come attività outdoor, enogastronomia e visite alla tenuta agricola. Opera principalmente nel mercato turistico nazionale e internazionale, con particolare focus su clientela leisure, corporate e stampa specializzata.

Le principali relazioni commerciali includono tour operator, agenzie di viaggio, aziende per eventi e incentive, fornitori locali e partner del territorio, privilegiando filiere corte e collaborazioni con realtà locali.

La sostenibilità rappresenta un elemento chiave del modello di business ed è integrata nelle attività aziendali attraverso iniziative concrete in ambito ambientale (tutela della biodiversità, gestione delle risorse, riduzione degli impatti), sociale (attenzione al benessere dei dipendenti, parità di genere, coinvolgimento della comunità locale) ed economico (valorizzazione del territorio e dei produttori locali). L'impegno verso la sostenibilità è supportato da strumenti di governance e certificazioni, tra cui la Prassi di Riferimento UNI/PdR 125:2022 e Green key , e viene comunicato anche attraverso iniziative editoriali come il Varignana Journal, che racconta e diffonde le buone pratiche adottate.

Un nuovo sguardo sul viaggio: il Turismo Rigenerativo

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 in disuso, trasformandoli in un ecosistema agricolo-produttivo di oltre 900 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.

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 2025

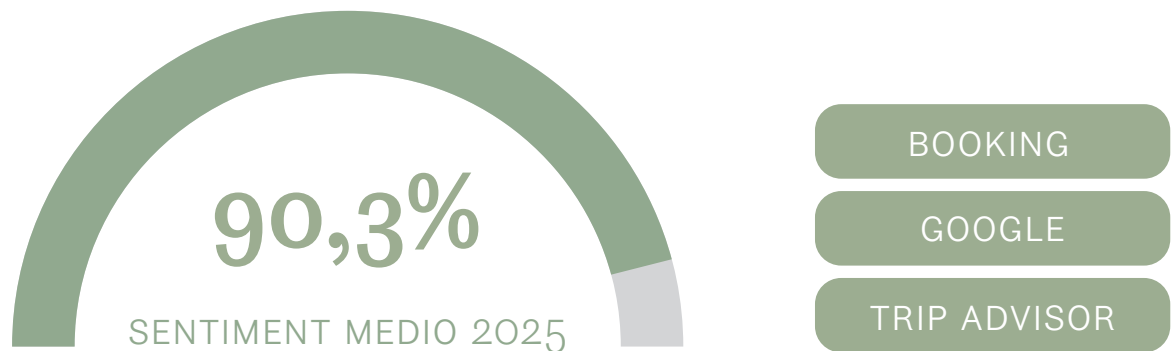
Il nostro costante impegno per la qualità, la sostenibilità e l'ospitalità d'alto livello è stato coronato da prestigiosi traguardi nazionali e internazionali:





Soddisfazione dell'ospite

Il nostro focus principale 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

A Palazzo di Varignana, il benessere si inserisce all'interno di una visione più ampia: quella del Regenerative Lifestyle, un approccio contemporaneo che interpreta l'ospitalità come esperienza di equilibrio, qualità della vita e relazione armonica con il territorio. In questo scenario, **il mondo health & wellness si sviluppa come un sistema strutturato e riconoscibile, capace di offrire percorsi diversi ma coerenti, uniti da una stessa idea di rigenerazione.**

Due dimensioni complementari, che rappresentano altrettante modalità di accesso al benessere: l'esperienza e la scienza.

Da un lato, il **Metodo Acquaviva**, ideato dalla Direttrice Scientifica di Palazzo di Varignana, Dott.ssa Annamaria Acquaviva, è l'espressione di un approccio scientifico alla salute e alla longevità: un modello evoluto che integra ricerca, protocolli personalizzati e una visione sistemica della persona, con l'obiettivo di generare un cambiamento concreto e duraturo attraverso un percorso trasformativo.

Dall'altro, **Varsana SPA**, spazio dedicato al riequilibrio attraverso percorsi sensoriali, dove acqua, rituali e trattamenti accompagnano il corpo verso una condizione di rilascio e rinnovata energia. Un luogo pensato per accogliere, rallentare e favorire una cura profonda di sé stessi.

Queste due dimensioni nascono da un sistema integrato fatto di attività nella natura, movimento, pratiche di riequilibrio e momenti di connessione con il paesaggio, che amplifica e sostiene i percorsi health & wellness, rendendo l'esperienza complessiva ancora più completa e coerente.

Due approcci distinti, uniti da una stessa direzione: accompagnare l'ospite verso una condizione di benessere più consapevole, stabile e personale.





Health & Wellness: Metodo Acquaviva

A Palazzo di Varignana, gli Health & Wellness Retreats trasformano il soggiorno in un percorso di benessere psicofisico incentrato sulla prevenzione, sulla longevità e sull'ascolto delle esigenze individuali. Questi percorsi si fondano sul Metodo Acquaviva, ideato dal Direttore Scientifico Dott.ssa Annamaria Acquaviva.

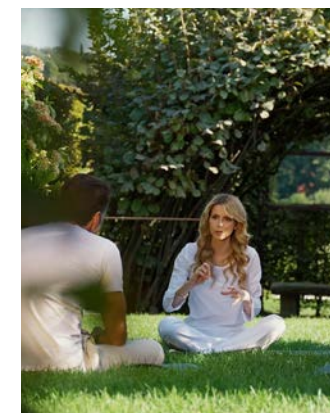
Il Metodo Acquaviva coniuga la ricerca scientifica con una visione integrata della sostenibilità, che unisce il benessere della persona, la tutela dell'ambiente e la valorizzazione del territorio attraverso l'agricoltura rigenerativa, traducendo le più recenti scoperte in ambito epigenetico, nutrigenomico e cronobiologico (ovvero come lo stile di vita influenzi i nostri geni e i ritmi biologici) **in strategie concrete.**

Il percorso si sviluppa su cinque pilastri fondamentali: nutrizione personalizzata, armonia interiore, attività fisica, sonno e integrazione alimentare/cosmetica. Attraverso un coaching mirato e un approccio multidisciplinare, gli ospiti acquisiscono competenze pratiche per mantenere uno stile di vita sano anche nella quotidianità. In questo ecosistema, la nutrizione funzionale ricopre un ruolo centrale attraverso la definizione dell'offerta nutrizionale e la supervisione dei menu del Resort, valorizzando la stagionalità, i prodotti d'eccellenza a km0 della propria Azienda Agricola e il legame con il territorio.

L'efficacia del modello è stata promossa a livello internazionale nel 2025 attraverso attività di divulgazione ed eventi di rilievo, come le presentazioni a New York e al Synergy The Retreat Show in Sardegna. A queste si è aggiunta la masterclass scientifica "Comunicare e Condividere" a favore della Fondazione Pio Istituto delle Sordomute Povere di Bologna. L'incontro è stato ospitato all'interno di Peonia in Bloom, la mostra-mercato di Alto Artigianato nata a Bologna nel 2013 come evento culturale per sostenere progetti sociali; l'intero ricavato della masterclass è stato devoluto a supporto della missione di questa importante manifestazione. Il valore e l'alto tasso di innovazione del Metodo sono stati infine certificati da importanti riconoscimenti di settore: 2° posto come Best Spa Innovation agli European Health & Spa Awards: considerati gli "Oscar" europei del settore del benessere, questi premi valutano rigorosamente la qualità, l'innovazione scientifica e la sostenibilità dei trattamenti e delle Spa in tutta Europa.

Finalisti nella categoria Innovazione agli Italian Tourism Awards: il premio nazionale più autorevole dedicato alle eccellenze del turismo italiano, che riconosce i progetti capaci di rinnovare e far evolvere l'offerta dell'ospitalità nel nostro Paese.

Attraverso il Metodo Acquaviva, Palazzo di Varignana integra ricerca scientifica, ospitalità, sostenibilità e valorizzazione del territorio in un modello di benessere orientato alla prevenzione e alla longevità, trasformando l'esperienza dell'ospite in un percorso di salute consapevole e duraturo.



II° posto per Best Spa Innovation
Categoria Innovazione

Finalista categoria innovazione
per gli European Health & SPA Awards
Italian Tourism Awards

Health & Wellness: Varsana SPA

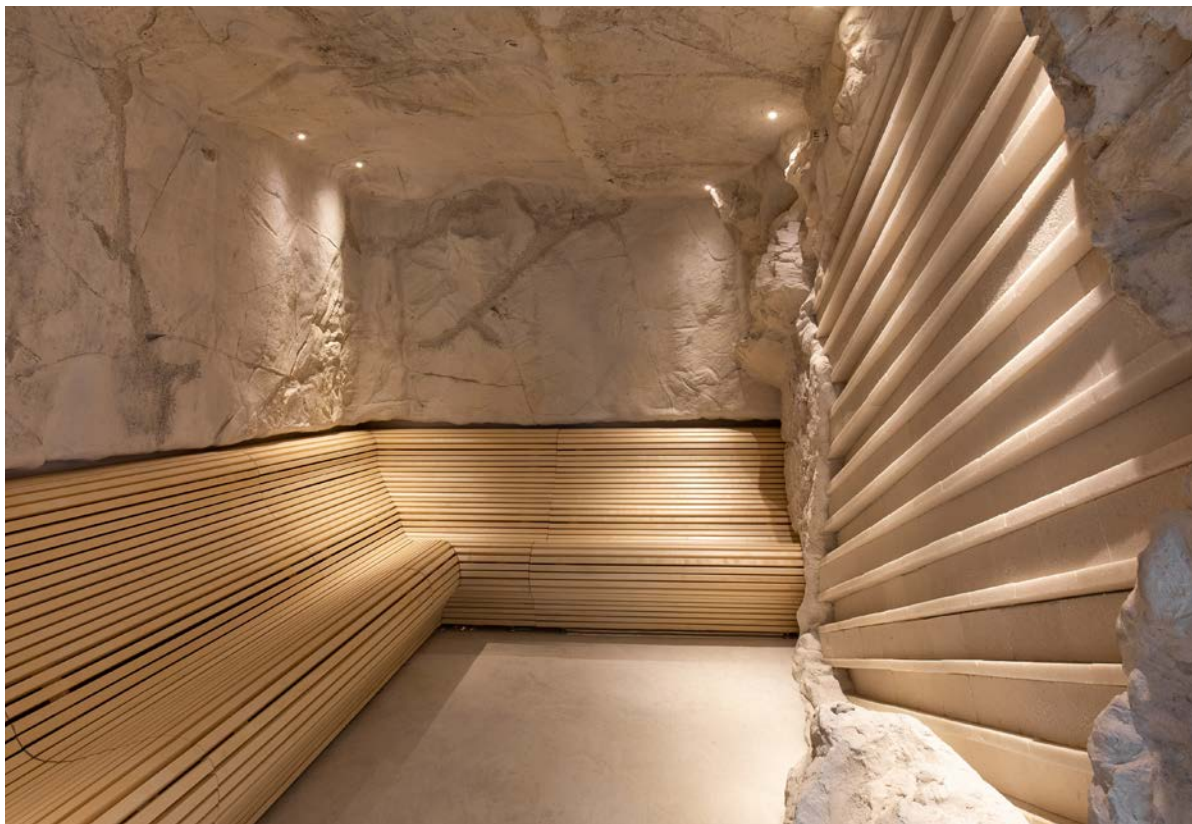
Varsana SPA è il luogo dedicato alla **rigenerazione attraverso l'incontro tra acqua, natura e cura della persona**. Qui rituali, gestualità e tecniche esperte si fondono in percorsi pensati per favorire il **riequilibrio di corpo e mente**, accompagnando ogni ospite verso una profonda sensazione di benessere.

Il tempo rallenta, i sensi si risvegliano e il corpo ritrova il proprio equilibrio attraverso massaggi e trattamenti ispirati alle eccellenze delle nostre terre. **Dall'olio di oliva al vino, dallo zafferano al melograno, gli ingredienti che nascono a Palazzo di Varignana raccontano il legame autentico con un territorio generoso e con la natura che lo custodisce.**

Fra i servizi d'eccellenza di Palazzo di Varignana, Varsana SPA si configura come un'oasi di benessere olistico che elegge la natura circostante a propria fonte d'ispirazione. Con un'estensione di oltre 4.000 metri quadrati, la struttura si impegna a offrire agli ospiti un'esperienza autentica e immersiva, fortemente interconnessa con l'ecosistema e l'identità del territorio.

L'offerta si articola attraverso un percorso tradizionale finalizzato alla rigenerazione psicofisica e al superamento dei ritmi della quotidianità. Le dotazioni includono soluzioni ad alta tecnologia e ambienti suggestivi quali la Grotta dei Calanchi e la Cava d'Oro Bianco, oltre a piscine con idromassaggio, sauna finlandese, sauna mediterranea, bagno turco, docce emozionali, piscina sonora e un'area relax dotata di corner tisaneria.

Al fine di garantire la continuità dei servizi e l'efficientamento stagionale degli spazi, durante i mesi invernali il percorso SPA viene integrato dalle Crystal Pools: due vasche dotate di copertura telescopica (una d'acqua salata con idromassaggi e corsia natatoria, l'altra dedicata ai bambini). Nei mesi estivi, la rimozione della copertura trasforma le Crystal Pools in piscine esterne integrate in un ampio solarium. L'offerta outdoor si estende su una superficie di 2.500 mq, dove si alternano 7 piscine all'aperto perfettamente inserite nel paesaggio collinare che circonda il resort, minimizzando l'impatto visivo e valorizzando la biodiversità del panorama.



La cultura del sé tra Oriente e Occidente

Palazzo di Varignana amplia la propria visione di benessere attraverso le Private SPA, percorsi personalizzati ispirati alle tradizioni giapponese e marocchina.

L’Hammam: reinterpretazione della cultura araba dedicata alla depurazione del corpo e al riequilibrio interiore. Il rituale si sviluppa attraverso suggestioni mediorientali che coinvolgono aromi, materiali e sonorità. Centrale è la pratica del savonage, eseguita con l’applicazione di prodotti formulati a base di olio extravergine di oliva di produzione propria, a testimonianza del legame circolare tra la terra e il benessere dell’ospite.

L’Ofuro: un’immersione nell’approccio giapponese alla cura del sé, concepito come una via spirituale al tradizionale bagno del Sol Levante. In questo spazio il tempo si dilata attraverso gesti antichi dedicati al ritrovamento dell’equilibrio interiore, culminando nella storica cerimonia del tè, servito sul tatami nel rispetto dei codici originali.

La Linea Cosmetica: valorizzazione della filiera agricola a km 0

Il connubio tra ospitalità e cura della persona trova la sua massima espressione nella linea cosmetica firmata Varsana SPA. I trattamenti di bellezza proposti impiegano formulazioni nate direttamente dalla **valorizzazione delle materie prime coltivate all’interno delle aziende agricole di Palazzo di Varignana.**

La linea si articola in 4 collezioni identitarie, espressione diretta della biodiversità e delle colture locali: Olio di Oliva, Melograno, Zafferano e Sangiovese. Coerentemente con questo approccio orientato alla cosmesi naturale e all’innovazione sostenibile, a conferma dell’elevato standard qualitativo e del costante impegno verso un modello di ospitalità d’eccellenza e integrata nel territorio, la struttura ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti internazionali. Tra questi spicca il prestigioso Readers’ SPA Award conferito nell’ambito dei Condé Nast Johansens Awards for Excellence.

Questo premio rappresenta un punto di riferimento globale nel settore dell’hotellerie di lusso e dei viaggi d’élite; l’assegnazione da parte del pubblico e degli esperti di Condé Nast Johansens certifica non solo la qualità superiore dei servizi offerti e il valore dell’esperienza immersiva, ma anche la straordinaria capacità del resort di coniugare benessere psicofisico, sostenibilità ambientale e valorizzazione delle risorse locali.



Nel 2025 Varsana SPA vince il **Reader’s SPA Award**, nell’ambito dei Condé Nast Johansens Awards for Excellence





Cucina farm-to-table

La nostra ristorazione rappresenta un'espressione concreta dell'integrazione tra ospitalità, agricoltura e sostenibilità. La proposta gastronomica valorizza le produzioni delle aziende agricole del gruppo, creando una filiera interna che porta in tavola ingredienti provenienti direttamente dal territorio, a partire dall'olio extravergine di oliva e dalle altre eccellenze agroalimentari.

L'integrazione tra attività agricola e ristorazione favorisce la tracciabilità delle materie prime, la valorizzazione delle produzioni aziendali e una gestione più efficiente delle risorse. La selezione di ingredienti stagionali e provenienti dalla filiera interna contribuisce inoltre a **ridurre gli impatti legati agli approvvigionamenti e ai trasporti.**

L'attenzione alla sostenibilità si estende a tutte le fasi del processo, dalla programmazione degli acquisti alla gestione delle scorte, fino alla prevenzione dello spreco alimentare. Palazzo di Varignana adotta pratiche finalizzate a ridurre le eccedenze attraverso il monitoraggio dei consumi, la valorizzazione delle materie prime mediante ricette antispreco e il riutilizzo interno degli alimenti non somministrati, ove compatibile con i requisiti di sicurezza alimentare, anche attraverso la mensa aziendale.

Alle azioni di prevenzione si affiancano iniziative di recupero e redistribuzione delle eccedenze. La struttura aderisce infatti al progetto **Food for Good**, promosso da Federcongressi, che consente di recuperare il cibo non consumato durante eventi e banchetti e destinarlo ad enti caritativi del territorio. Inoltre, il ristorante Il Grifone partecipa alle iniziative di Azione contro la Fame, contribuendo al sostegno di programmi di contrasto all'insicurezza alimentare.

Attraverso questo approccio integrato, Palazzo di Varignana promuove una **gestione responsabile delle risorse alimentari, orientata alla riduzione dei rifiuti, al recupero delle eccedenze e alla creazione di benefici ambientali e sociali per il territorio.**



Sport

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.

All'interno dei nostri oltre 900 ettari di tenuta, tra uliveti e vigneti, abbiamo sviluppato una rete di **percorsi naturalistici** per far scoprire la bellezza delle nostre colline. In collaborazione con partner locali specializzati, abbiamo mappato e reso disponibili questi itinerari sulle principali piattaforme outdoor del mondo, come **Komoot e Outdooractive**, mettendoli a disposizione sia dei nostri ospiti sia 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.



Le Aziende Agricole

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



Il nostro approccio all’agricoltura

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: l’estensione degli uliveti raggiunge oggi **450 ettari per un totale di oltre 195.000 piante**, all’interno di una superficie complessiva aziendale che tocca i 900 ettari. Questo importante patrimonio consente 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 nel tempo 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**.

Le nostre Aziende Agricole hanno a cuore la gestione sostenibile delle proprie terre, consapevoli 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, sono state scelte **pratiche d’avanguardia per la mitigazione degli effetti del cambiamento climatico sulle produzioni**. Il raccolto viene protetto dagli eventi meteorologici estremi attraverso l’impiego di reti antigrandine e anti-insetto (utilizzate anche per limitare l’impatto del calore e ridurre la necessità di trattamenti contro la mosca olearia) e ci si avvale di sistemi innovativi per garantire la produttività, come l’agricoltura di precisione, l’irrigazione a goccia e la sensoristica avanzata.

Gli uliveti sono gestiti secondo i principi dell’agricoltura biologica attraverso l’adozione di pratiche naturali. La strategia agronomica prevede l’utilizzo di prodotti di sintesi in combinazione con un forte apporto naturale:



oltre il 50% dei formulati e dei concimi impiegati è infatti ammesso in agricoltura biologica.

A questa diversificazione si affianca la gestione strategica di **oltre 50 ettari di pascoli e praterie collinari stabili**. Questa scelta non solo contribuisce a preservare l’equilibrio paesaggistico storico del territorio, ma svolge una funzione ecologica cruciale: le radici profonde delle cotiche erbose permanenti agiscono come un efficace presidio naturale contro l’erosione del suolo e il dissesto idrogeologico, favorendo al contempo lo stoccaggio naturale del carbonio nel terreno e la tutela della micro-fauna locale.

L’impegno delle aziende agricole 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.

Il 2025 è stato caratterizzato da un importante percorso di consolidamento di quanto realizzato negli anni precedenti. Parallelamente, sono stati portati avanti progetti infrastrutturali strategici che vedranno la luce nel 2026. Tra questi spiccano:

- La nuova cantina con magazzino ipogeo/interrato: una struttura progettata per sfruttare l’isolamento termico naturale del sottosuolo, massimizzando il risparmio energetico e contenendo drasticamente le esigenze di raffreddamento artificiale.
- Il nuovo agriturismo Borgo alle Crete dell’azienda agricola Ca’ Masino: un tassello fondamentale per ampliare l’offerta di ricettività rurale e accoglienza sostenibile sul territorio.

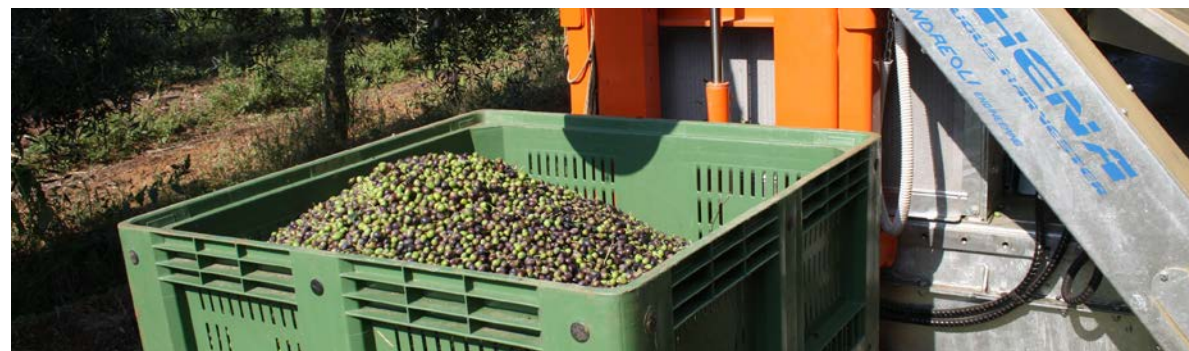
Agricoltura 4.0: la tecnologia al servizio della sostenibilità

L’agricoltura 4.0 rappresenta una rivoluzione nel mondo agricolo, dove **innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale si incontrano per affrontare le sfide del futuro**. Le aziende agricole hanno integrato nei propri processi 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 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.



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, definendo un percorso di qualità che ha portato **Palazzo di Varignana ad affermarsi tra i principali produttori in Emilia-Romagna, oltre a costituire un modello di riferimento nella creazione di filiere di qualità agronomica, nel ripristino di colture autoctone e nella tutela del paesaggio.**



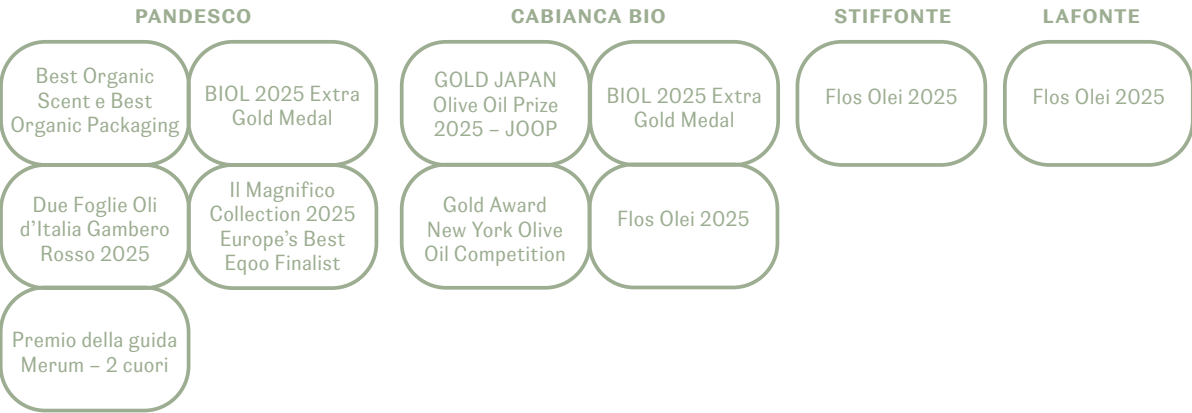
La produzione complessiva dell’annata 2025 di olio extravergine d’oliva è pari a **52.000** litri.

La campagna olearia si distingue per una proposta d’eccellenza che esalta il legame tra il territorio e le antiche cultivar, ricche di profumi e carattere. **La produzione complessiva ha raggiunto quest’anno i 52.000 litri di olio** extravergine d’oliva, **alimentando una gamma di monocultivar e blend aziendali** che comprende:

- I Monocultivar: espressione pura delle singole varietà, tra cui spiccano il Brisighella DOP (Nostrana di Brisighella), il Vargnano (Nostrana), il Pandesco Bio (Maurino) e lo Stiffonte (Correggiolo).
- I Multivarietal: il Cабianca Bio e Lafonte, nati da miscele inedite sapientemente studiate dai nostri esperti oleologi alla ricerca di sentori e profili aromatici sempre nuovi.
- L’Aurum Edizione Limitata: l’esclusivo fiore all’occhiello della produzione aziendale, che rappresenta la massima espressione qualitativa e l’eccellenza della raccolta.

Questo percorso di eccellenza trova costante conferma nei prestigiosi **riconoscimenti nazionali e internazionali** ottenuti: tra questi spiccano le Tre Foglie del Gambero Rosso e il riconoscimento come Presidio Slow Food per il Vargnano, l’Attestato di Eccellenza e le 5 Gocce assegnati al Brisighella DOP, oltre alle certificazioni biologiche di eccellenza che valorizzano il Pandesco e le selezioni internazionali del Cабianca Bio.

Premi e riconoscimenti campagna olearia 2024/2025



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 Albana DOCG, tipico vitigno del territorio. Il mosaico di suoli che caratterizza la tenuta, unito a un microclima del tutto singolare dovuto al perfetto connubio tra l’orografia del territorio e la moderata altitudine, trasmette ai vini caratteristiche uniche e un’identità inconfondibile. Questo anfiteatro naturale ospita oggi una superficie vitata che si estende su 57 ettari di vigneto, un tassello fondamentale che arricchisce la biodiversità produttiva e il paesaggio agricolo di Palazzo di Varignana.

Parallelamente, il comparto enologico ha completato con successo le fasi di vendemmia e vinificazione delle proprie selezioni; i dati definitivi sulla **produzione vinicola complessiva dell’annata 2025, pari a 101 mila litri**, riflettono l’alto standard qualitativo espresso dal nostro vigneto, segnando un altro capitolo fondamentale nel posizionamento dei vini di Palazzo di Varignana.



La produzione vinicola complessiva dell’annata 2025 è pari a **101.000** litri.



Orti e frutteti

L'Orto giardino del podere Rio Rosso ha un'estensione di oltre 5.000 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.

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.

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

Nel dettaglio delle superfici censite nel 2025, il comparto dedica **0,30 ettari alle colture ortive** a pieno campo e **0,09 ettari alla coltivazione di piante aromatiche**. I frutteti specializzati occupano complessivamente **3,58 ettari**, caratterizzati da una ripartizione mirata che vede 1,47 ettari di melograni, 1,46 ettari di albicocchi e piccoli appezzamenti dedicati a fichi e altre varietà frutticole minori. A questi si affiancano 2 ettari di frutta a guscio, ripartiti tra mandorli (1,6 ha) e noccioni da mensa (0,4 ha), che arricchiscono la diversificazione culturale e l'offerta gastronomica del resort.

Oltre il 50% dei terreni è coltivato utilizzando formulati e pratiche ammessi in agricoltura biologica.



Oltre il 50%

dei terreni è impiegato in agricoltura biologica certificata.

Filiera integrata

Le aziende agricole abbracciano 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.

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 oliveti 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.

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.

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.

Ma la filiera integrata va oltre la produzione stessa. L'azienda si impegna attivamente nella sostenibilità ambientale attraverso l'uso di **pratiche eco-compatibili e l'autoproduzione energetica**. A livello di infrastruttura solare, nel 2025 è stata consolidata l'efficienza degli impianti fotovoltaici già attivati a servizio delle strutture chiave: la Country House Oliveto sul Lago (64,64 KWp), il frantoio (21,32 KWp) e la Cantina (10 KWp). Lo sviluppo dell'impianto agrivoltaico proseguirà con le successive fasi di progettazione e installazione dei nuovi asset solari previste nel 2026.

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.



L'impegno per l'ambiente

Il profondo legame con il territorio rappresenta per noi una guida costante e ci motiva quotidianamente a impegnarci nella tutela della sua bellezza e della sua biodiversità.



Tutela e gestione delle risorse naturali e dei materiali

La gestione delle tematiche naturali

La tutela dell’ambiente e la valorizzazione del territorio continuano a rappresentare una componente fondamentale dell’impegno di Palazzo di Varignana verso uno sviluppo sostenibile.

A seguito del lancio della prima Policy Ambientale nel 2024, anche nel 2025 l’organizzazione ha proseguito il percorso di implementazione delle azioni individuate, consolidando il proprio approccio alla **gestione degli impatti ambientali e promuovendo pratiche sempre più sostenibili all’interno delle attività di hospitality**.

In quest’ottica, sono state adottate e rafforzate diverse iniziative:

- Abbiamo **ridotto del 90% l’utilizzo della carta** per i materiali di comunicazione e promozione all’interno del resort, privilegiando strumenti digitali. Il percorso del cliente è accompagnato da una Web App dedicata.
- A ciascun dipendente è stata distribuita una **borraccia in metallo** e ai clienti viene fornita acqua in **brick interamente riciclabile**. All’interno degli spogliatoi di Varsana SPA sono presenti **dispenser fissi** nelle docce.
- Durante il soggiorno forniamo agli ospiti la nostra linea di **cortesia realizzata con materie prime a km 0** provenienti da fornitori locali.
- Offriamo agli ospiti acqua aromatizzata all’interno della zona lounge, riducendo l’utilizzo di bevande confezionate e imballaggi monouso.
- Per contribuire alla riduzione dei consumi energetici e idrici, il cambio giornaliero degli asciugamani viene effettuato esclusivamente su richiesta del cliente.
- Utilizziamo **prodotti locali** provenienti dalle terre delle aziende agricole, valorizzando i principi dell’economia circolare.
- Abbiamo rafforzato la gestione sostenibile dei **rifiuti attraverso la raccolta differenziata di diverse tipologie** di materiali destinati al riciclo presso l’area ecologica adiacente alla struttura.
- Nel corso del 2025, per favorire il coinvolgimento attivo degli ospiti nelle buone pratiche quotidiane, tutte le camere, le aree comuni e le aree esterne del resort sono state dotate di appositi contenitori dedicati alla corretta separazione dei rifiuti.



La risorsa idrica

All’interno del perimetro rendicontato, tutte le attività operative risultano localizzate in aree caratterizzate da forte stress idrico, rendendo il tema della gestione della risorsa acqua particolarmente rilevante ai fini della rendicontazione ambientale. **Nel 2025 il prelievo idrico complessivo si è attestato a 322.365,5 m³, in diminuzione rispetto ai 371.858,8 m³ registrati nel 2024.** Nonostante la riduzione dei volumi prelevati, l’intero fabbisogno idrico continua a essere soddisfatto in contesti territoriali a elevata pressione sulla risorsa acqua, confermando la rilevanza del monitoraggio dei consumi idrici.

Prelievo idrico [m3]	2024	2025
Totale di acqua prelevata	371.858,8	322.365,5
Di cui in aree a forte stress idrico	371.858,8	322.365,5



Economia circolare: materiali e rifiuti

Il consumo di materiali rilevanti è principalmente legato alle attività ricettive, agricole e ai servizi connessi, con un utilizzo distribuito tra prodotti alimentari, input agricoli e materiali di supporto operativo. **Nel 2025 il totale delle materie prime utilizzate si attesta a 464,2 tonnellate. Il calo, rispetto all’anno scorso, interessa la maggior parte delle categorie di consumo, in particolare i prodotti alimentari e le bevande, che restano comunque le principali voci in termini assoluti.**

Nel perimetro di rendicontazione di Palazzo di Varignana, la produzione di rifiuti è influenzata dalla presenza congiunta di attività ricettive e agricole, che contribuiscono in modo differenziato ai flussi generati.

Nel 2025 i rifiuti generati complessivamente ammontano a 5.427,7 tonnellate , quasi interamente costituiti da rifiuti non pericolosi destinati a recupero o riciclo, mentre la quota di rifiuti pericolosi rimane marginale (1,4 tonnellate).

Lotta al cambiamento climatico

Nel contesto del resort, l’ottimizzazione dei consumi energetici continua a rappresentare un elemento strategico per garantire una gestione sostenibile delle risorse e contribuire alla riduzione degli impatti ambientali.

Tra gli interventi di maggiore rilievo si inserisce il nuovo **impianto fotovoltaico** finanziato tramite un contributo europeo pari a €377.520, iniziato nel 2024 ed attualmente in fase di attivazione. Realizzato sulla copertura di alcuni edifici per una superficie complessiva di circa 804 mq, l’impianto prevede l’utilizzo di pannelli monocristallini con tecnologia Half-Cut, progettati per garantire elevate prestazioni, affidabilità e durabilità nel tempo.

Una volta pienamente operativo, l’impianto consentirà di incrementare significativamente il contributo delle fonti rinnovabili alla copertura del fabbisogno energetico del resort, portando l’incidenza della produzione di energia elettrica da fonte fotovoltaica dallo 0,6% fino al 6,7% dei consumi complessivi. La produzione stimata di circa 210.000 kWh di energia rinnovabile aggiuntiva permetterà inoltre di evitare l’emissione in atmosfera di circa 57 tCO₂eq.

Nel corso del 2025 è inoltre proseguito l’impegno verso una maggiore efficienza energetica attraverso la **progressiva conversione a LED dei corpi illuminanti delle strutture**, che ad oggi copre già circa il 75% dell’infrastruttura complessiva. Per consolidare questo percorso di abbattimento dei consumi elettrici, nel corso del 2026 l’attività di ammodernamento si concentrerà sul completamento dei restanti plessi del resort – tra cui Poggio, Borgo e Fienile – con l’obiettivo di convertire integralmente i punti luce residui e massimizzare le prestazioni energetiche dell’ospitalità.

A supporto del percorso di sostenibilità intrapreso, è stato nuovamente effettuato il **calcolo della Carbon Footprint secondo lo standard ISO 14064** per Palazzo di Varignana e Agrivar. Alla data di redazione del presente report sono in corso le attività di consolidamento dell’inventario delle emissioni e di predisposizione del relativo report, strumenti fondamentali per monitorare le performance ambientali e individuare ulteriori opportunità di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra.



Certificazioni d’eccellenza: lo standard Green Key per il turismo sostenibile

Nel 2025 Palazzo di Varignana ha ottenuto la **certificazione internazionale Green Key**, riconoscimento assegnato alle strutture turistiche che adottano pratiche ambientali e sociali misurabili, verificabili e orientate al miglioramento continuo. L’audit condotto da FEE Italia a novembre 2025 ha confermato la piena conformità del resort ai criteri previsti dal protocollo, evidenziando una forte sensibilità verso la gestione sostenibile dell’ospitalità.

L’adozione degli standard Green Key ha contribuito a generare **risultati tangibili**:

- **Riduzione della plastica monouso**: oltre 5.000 dispenser ricaricabili installati nelle camere e nella SPA hanno consentito di ridurre dell’87,5% il consumo di flaconi monodose, evitando l’utilizzo di oltre 47.500 confezioni e risparmiando circa 570 kg di plastica.
- **Dematerializzazione**: il consumo di carta negli uffici è diminuito del 13% rispetto al 2023, con un risparmio superiore a 200 kg .
- **Filiera corta e riduzione degli imballaggi**: progressiva eliminazione delle monoporzioni a colazione e valorizzazione di prodotti biologici, locali e provenienti dalla tenuta agricola.

Il percorso ha coinvolto trasversalmente Housekeeping, Food & Beverage, Premises, Marketing, Economato e amministrazione, rafforzando competenze, collaborazione interna e consapevolezza ambientale.

L’audit ha inoltre valorizzato le iniziative già presenti in materia di:

- gestione idrica, attraverso sistemi di monitoraggio, riduttori di flusso e recupero delle acque piovane;
- efficienza energetica, con illuminazione prevalentemente LED, impianti fotovoltaici e gestione intelligente della climatizzazione;
- mobilità sostenibile e tutela della biodiversità, grazie alla flotta elettrica e alla collaborazione con l’Università di Bologna per la mappatura delle specie presenti nella tenuta;
- economia circolare, tramite la raccolta differenziata, il recupero degli oli esausti e le iniziative contro lo spreco alimentare in collaborazione con Too Good To Go e Banco Alimentare Emilia-Romagna.

Per consolidare i risultati raggiunti, Palazzo di Varignana ha definito un Action Plan focalizzato su governance e sostenibilità della filiera, miglioramento delle infrastrutture di monitoraggio ambientale, ulteriore riduzione dei prodotti monouso e sviluppo di sistemi di tracciamento delle emissioni legate ai trasporti degli ospiti.

La certificazione Green Key rappresenta per Palazzo di Varignana uno strumento di miglioramento continuo e una guida concreta verso un modello di ospitalità sempre più responsabile.

Consumi energetici

Nel 2025 il consumo energetico complessivo si è attestato a 15.360 MWh, in lieve aumento rispetto ai 15.046 MWh del 2024 (+2,1%).

L'energia elettrica acquistata è rimasta sostanzialmente stabile (-1,3%), con un incremento della quota da fonti rinnovabili, passata da 1.564,7 a 1.920,1 MWh. Tra i principali fattori che hanno influenzato l'andamento dei consumi energetici si evidenzia l'incremento dei consumi di combustibile del parco auto aziendale, passati da 553 MWh a 744 MWh (+34,4%), principalmente per effetto dell'ampliamento dei terreni coltivati, che ha comportato un incremento numerico dei mezzi aziendali a gasolio impiegati.

I consumi di combustibili destinati agli altri usi energetici si sono mantenuti pressoché invariati rispetto all'anno precedente, con il gas naturale che continua a rappresentare la principale fonte energetica impiegata dall'organizzazione. **Nel 2025 è inoltre aumentata l'energia prodotta tramite cogenerazione**, passata da 2.956 MWh a 3.106 MWh (+5,0%), contribuendo alla copertura del fabbisogno energetico aziendale sia sotto il profilo elettrico sia termico.



Nel 2025 cresce del **22,7%** l'acquisto di energia da fonti rinnovabili e del **5%** la produzione da cogenerazione.

Emissioni di gas climalteranti

Nel 2025 le emissioni complessive di gas a effetto serra (Scope 1 e Scope 2) si sono attestate a 3.009 tCO₂eq, in lieve diminuzione di circa -0,5% rispetto l'anno precedente.

Tale risultato è riconducibile alla significativa riduzione delle emissioni indirette da energia acquistata (Scope 2) pari a -17,0%. Parallelamente, le emissioni dirette (Scope 1) hanno registrato un incremento di +12,8%, principalmente per effetto dell'aumento delle emissioni associate ai gas fluorurati (F-gas), cresciute da 43 tCO₂eq a 204 tCO₂eq.

Emissioni GHG [tCO ₂ eq]	2024	2025
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2	3.023,8	3.009,0
Emissioni GHG - Scope 1	1.674,8	1.889,2
di cui da F-gas	43,3	204,1
Totale di emissioni GHG - Scope 2 (location-based)	1.349,0	1.119,8

Infine, nel 2025 si osserva inoltre un miglioramento dell'intensità emissiva, che diminuisce da 146,7 a 134,6 tCO₂eq per milione di euro di valore generato, evidenziando una maggiore efficienza emissiva rispetto all'anno precedente.

Le iniziative svolte per l'ambiente

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 e per le Aziende Agricole.

Il percorso verso l'efficientamento idrico ha visto una tappa cruciale nel 2023 con la realizzazione di **bacini idrici** dedicati, estesi su una superficie di circa 3.500 mq. Lo scopo principale di queste infrastrutture è la **raccolta sistematica delle acque di superficie**, incluse quelle piovane, per consentirne un rilascio controllato e programmato in base alle reali esigenze agronomiche. L'acqua così accumulata viene impiegata per l'irrigazione dei campi, limitando drasticamente il prelievo e il consumo di risorse idriche dal sottosuolo.

A completamento di questa strategia di conservazione, nel 2024 è stata finalizzata una rete capillare di condutture estesa su tutta l'area dei terreni aziendali. Questa infrastruttura ha reso possibili i trasferimenti mirati di acqua dai bacini di accumulo a tutti gli impianti della tenuta, ottimizzando la distribuzione e riducendo al minimo le dispersioni.

Il parco auto del resort riflette l'impegno concreto verso una mobilità a ridotto impatto ambientale.

Attualmente, la flotta include tre caddy elettrici dedicati al trasporto interno degli ospiti, due vetture aziendali completamente elettriche, due veicoli a tecnologia ibrida e 6 mezzi alimentati a benzina/gasolio.

In linea con gli obiettivi di sostenibilità del Gruppo, prosegue il piano di efficientamento dei trasporti attraverso una progressiva e costante conversione del parco auto aziendale verso soluzioni a zero emissioni, di pari passo con il potenziamento delle infrastrutture di ricarica interne.

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 195.000 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, fino al 2025, è pari a 373 di cui 33 nel 2025.**

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.

“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.



L'impegno per le persone

Investiamo nelle persone, riconoscendo che il loro contributo è essenziale e senza di esso nessun risultato sarebbe raggiungibile.



Cura del personale, formazione e sviluppo professionale

La crescita del Gruppo Palazzo di Varignana si fonda sulla capacità di attrarre, valorizzare e trattenere persone competenti e motivate, riconoscendo nel capitale umano uno degli elementi chiave per garantire l’eccellenza dell’esperienza offerta agli ospiti, sostenere lo sviluppo delle attività agricole e contribuire alla creazione di valore nel lungo periodo.

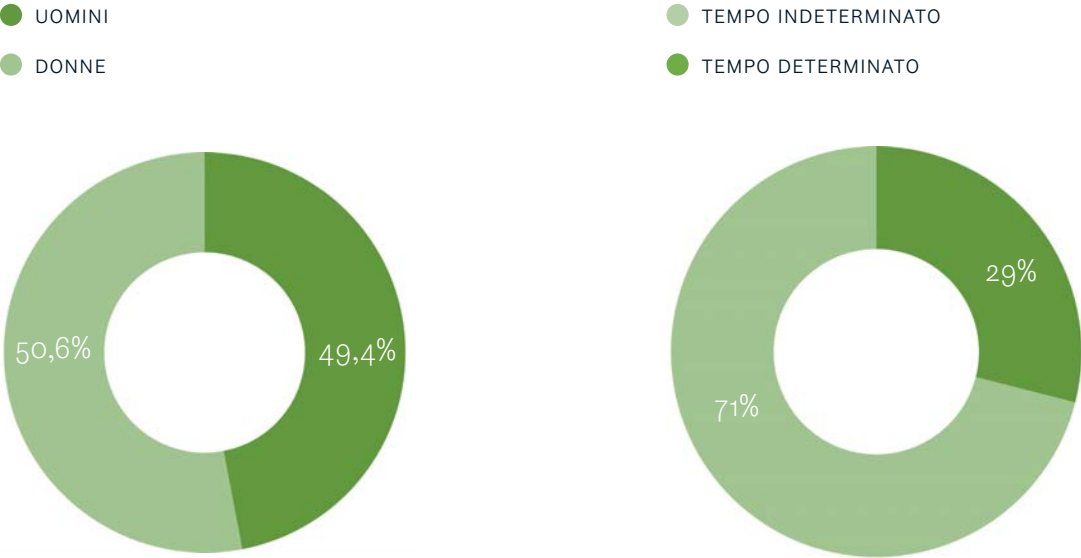
Al 31 dicembre 2025, Palazzo di Varignana impiega 176 dipendenti, in aumento rispetto ai 146 del 2024, a conferma del percorso di crescita intrapreso dalla struttura ricettiva e del consolidamento delle proprie attività. La composizione della forza lavoro evidenzia una sostanziale parità di genere, con 89 donne (50,6%) e 87 uomini (49,4%), a testimonianza dell’attenzione dell’organizzazione nel promuovere un ambiente di lavoro inclusivo e orientato alle pari opportunità.

Con riferimento alla tipologia contrattuale, permane una netta prevalenza dei rapporti di lavoro a tempo indeterminato, che passano da 112 a 125 unità e rappresentano oltre il 70% dell’organico complessivo in entrambi gli anni di rendicontazione. Parallelamente, i contratti a tempo determinato aumentano da 34 a 51 unità, in linea con le esigenze di flessibilità connesse alla stagionalità e alla gestione dei picchi operativi tipici del settore dell’ospitalità.

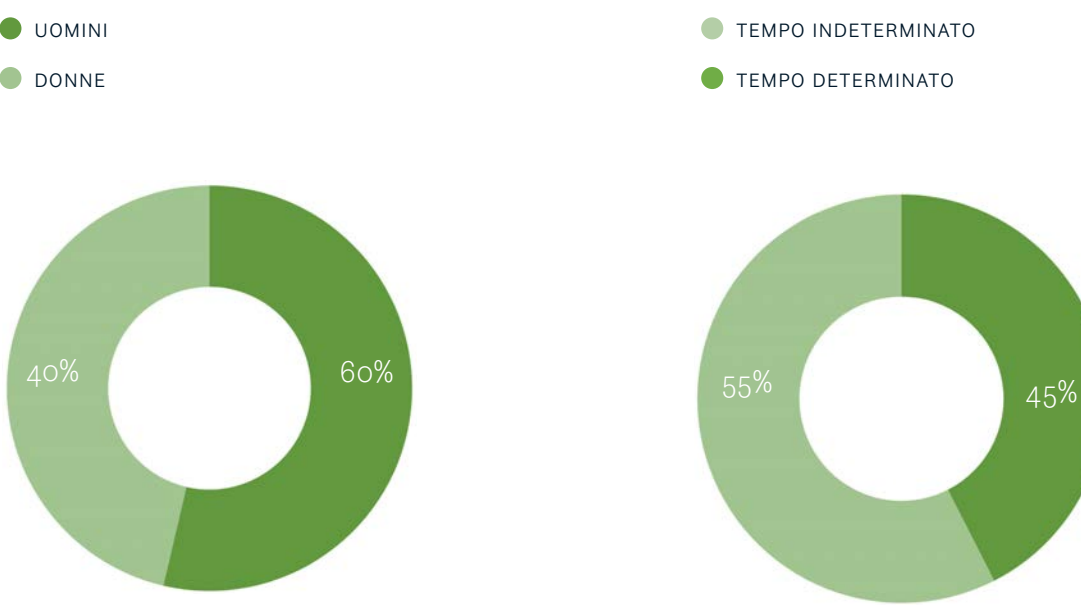
Palazzo di Varignana conferma inoltre il proprio ruolo di attore economico radicato nel territorio. La quasi totalità dei dipendenti risulta infatti assunta nella regione Emilia-Romagna, con 175 collaboratori su 176 nel 2025, contribuendo in modo concreto alla creazione di valore e opportunità occupazionali a livello locale.

I contratti a tempo indeterminato salgono a **125** oltre il 70% dell’organico complessivo di Palazzo di Varignana

Composizione della popolazione aziendale
Palazzo di Varignana:



Composizione della popolazione Aziende Agricole:



Particolarmente significativo è il miglioramento registrato in termini di retention del personale. Nel corso del 2025 il numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda si è ridotto da 39 a 10 unità, determinando una diminuzione del tasso di turnover dal 26,7% al 5,7%. Tale risultato evidenzia una maggiore capacità dell'organizzazione di fidelizzare le proprie persone e rappresenta un indicatore positivo dell'efficacia delle politiche adottate in materia di gestione, coinvolgimento e valorizzazione delle risorse umane.

Per quanto riguarda il comparto agricolo, i dati aggregati delle società Agrivar, Ca' Masino e Torre Cavina evidenziano una crescita dell'organico, passato da 48 a 53 dipendenti nel corso del 2025.

Nel 2025 si registra inoltre una riduzione del tasso di turnover delle società agricole, passato dal 56,3% al 37,4%, grazie alla diminuzione del numero di dipendenti che hanno lasciato le aziende nel corso dell'anno (da 29 a 20 unità). Pur rimanendo più elevato rispetto ad altri comparti produttivi, si specifica che il tasso di turnover riflette le peculiarità del settore agricolo, caratterizzato da una significativa componente di lavoro stagionale che determina una maggiore variabilità della forza lavoro nel corso dell'anno. Di conseguenza, tale indicatore non è pienamente comparabile con quello di realtà operanti in settori privi di analoghe esigenze organizzative.



Nel 2025 Palazzo di Varignana ha proseguito il proprio percorso di crescita sostenibile ponendo le persone al centro della strategia aziendale. Le iniziative sviluppate durante l'anno hanno interessato ambiti complementari quali inclusione, parità di genere, benessere organizzativo, ascolto, formazione e coinvolgimento attivo dei collaboratori, con l'obiettivo di consolidare una cultura aziendale sempre più responsabile, partecipata e orientata alla valorizzazione del capitale umano.

Un passaggio particolarmente significativo è stato rappresentato dall'avvio e dalla strutturazione del Sistema di Gestione per la Parità di Genere secondo la UNI/PdR 125:2022. Nell'ambito di questo percorso è stato istituito il Comitato Pari Opportunità, con il compito di monitorare gli indicatori relativi alla diversità e inclusione, promuovere azioni di miglioramento e supervisionare l'attuazione delle politiche aziendali dedicate alla parità di genere. Contestualmente sono stati consolidati gli strumenti di governance attraverso l'approvazione della **Diversity & Inclusion Policy, del Piano Strategico Diversity & Inclusion 2025-2026 e del Piano di Comunicazione D&I, finalizzati a integrare in modo strutturato i principi di equità, inclusione e valorizzazione delle diversità nelle attività aziendali e nelle relazioni con gli stakeholder.**

Per rafforzare ulteriormente una cultura aziendale basata sul rispetto e sull'inclusione, è stato inoltre sviluppato e approvato il **Manifesto per un Linguaggio Inclusivo**, destinato a orientare le comunicazioni interne ed esterne dell'organizzazione. Parallelamente, è stata valorizzata la **piattaforma di whistleblowing come strumento di tutela, ascolto e prevenzione**, consentendo a collaboratrici e collaboratori di segnalare in modo sicuro e riservato eventuali comportamenti contrari ai principi di correttezza, inclusione e rispetto promossi dall'azienda. Durante l'anno è stato svolto un importante lavoro di **raccolta e monitoraggio dei KPI qualitativi e quantitativi** richiesti dalla certificazione, accompagnato da audit interni e attività di miglioramento continuo. Le analisi realizzate hanno permesso di individuare ulteriori azioni dedicate alla conciliazione vita-lavoro, alla formalizzazione di procedure HR, al rafforzamento delle misure di prevenzione delle molestie e alla promozione di modelli organizzativi sempre più inclusivi.

Particolare attenzione è stata riservata alla **formazione e alla sensibilizzazione**. I contenuti relativi alla

sostenibilità, alla Diversity & Inclusion e alla parità di genere sono stati inseriti all'interno del Welcome On Board aziendale, affinché ogni nuova persona possa conoscere fin dal proprio ingresso i valori, le politiche e gli impegni che guidano Palazzo di Varignana. Sono stati inoltre predisposti percorsi formativi dedicati ai temi della sostenibilità, della parità di genere e dell'inclusione, contribuendo a diffondere consapevolezza e senso di appartenenza a tutti i livelli dell'organizzazione.

Nel corso del 2025 è stato inoltre rafforzato il dialogo interno attraverso strumenti di comunicazione e coinvolgimento dedicati ai collaboratori, tra cui newsletter periodiche e iniziative di sensibilizzazione sui temi ESG, con l'obiettivo di condividere risultati, obiettivi e opportunità di partecipazione attiva. Questo percorso è stato affiancato dal lancio di iniziative finalizzate a raccogliere idee e proposte da parte dei dipendenti, valorizzando il contributo di ciascuno alla costruzione degli obiettivi di sostenibilità dell'organizzazione.

L'insieme di queste attività ha contribuito alla costruzione di un ambiente di lavoro sempre più inclusivo, partecipativo e orientato al benessere delle persone, trovando conferma nel conseguimento della certificazione UNI/PdR 125:2022, ottenuta con uno score dell'85,75%, significativamente superiore alla soglia minima prevista dallo standard.

Nel 2025 Palazzo di Varignana conferma il proprio impegno nella tutela della salute e sicurezza sul lavoro, considerata un elemento centrale nella gestione responsabile delle risorse umane e nella costruzione di un ambiente lavorativo sostenibile e attento al benessere delle persone.

I dati evidenziano un miglioramento significativo degli indicatori di sicurezza. Il numero totale di infortuni sul lavoro si riduce da 9 casi nel 2024 a 5 casi nel 2025, a fronte di un incremento delle ore lavorate complessive, che passano da 317.830,9 a 353.752,3. Coerentemente con tale evoluzione, il tasso di infortuni registra una diminuzione significativa, passando da 5,7 nel 2024 a 2,8 nel 2025. Tale risultato riflette l'efficacia delle politiche adottate dall'organizzazione in materia di prevenzione dei rischi e gestione della sicurezza.

Nel quadro delle politiche di sviluppo delle competenze, la formazione rappresenta per Palazzo di Varignana un ambito strategico per sostenere la crescita professionale delle persone e garantire un adeguato livello di qualità nello svolgimento delle attività aziendali.

Nel 2025 il numero medio di ore di formazione erogate ai dipendenti è pari a 6,4, con un valore di 6,6 ore per gli uomini e di 6,1 ore per le donne. Il dato riflette un'annualità priva della concentrazione di corsi obbligatori – formazione generale e specifica sulla sicurezza, corso antincendio e primo soccorso – che aveva caratterizzato l'anno precedente, erogati secondo le rispettive scadenze normative.

Tutti i dipendenti di Palazzo di Varignana sono coperti da regolare contratto di lavoro, in conformità alla normativa vigente e agli standard applicabili in materia di diritto del lavoro.



Il **73,7%** della popolazione aziendale ha completato i percorsi formativi legati a sostenibilità, diversità e inclusione



Welfare aziendale e benessere delle persone

Il benessere, l'engagement e la soddisfazione delle persone rappresentano una priorità strategica per Palazzo di Varignana. **Nel corso del 2025 abbiamo proseguito il rafforzamento delle iniziative volte a promuovere la qualità della vita lavorativa, il benessere individuale e il senso di appartenenza all'organizzazione.**

In linea con i valori aziendali di attenzione alle persone, benessere e sostenibilità sociale, è stato rinnovato il bonus welfare del valore di **250 euro destinato ai dipendenti**, con l'obiettivo di offrire un supporto concreto e flessibile a sostegno delle esigenze personali e familiari. È stata inoltre istituita una borsa di studio del valore di **500 euro destinata al figlio di un dipendente che si è distinto per il miglior rendimento scolastico al termine della scuola secondaria di primo grado**, quale riconoscimento dell'impegno e del valore dell'istruzione.

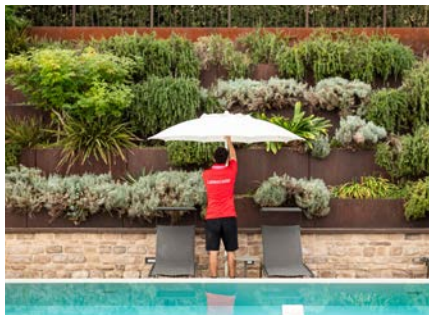
Per favorire una migliore conciliazione tra vita privata e lavoro e promuovere una mobilità più sostenibile, nel corso dell'anno è stato attivato il servizio navetta aziendale, volto a facilitare gli spostamenti casa-lavoro dei collaboratori.

L'azienda ha inoltre proseguito il percorso di miglioramento dell'esperienza dei dipendenti attraverso **l'aggiornamento del Welcome on Board**, integrato con contenuti dedicati a sostenibilità, inclusione, parità di genere, welfare aziendale e politiche interne, al fine di favorire un inserimento sempre più efficace e consapevole dei nuovi collaboratori.

Particolare attenzione è stata dedicata all'ascolto delle persone attraverso la realizzazione della **People Satisfaction Survey 2025**, che ha registrato un tasso di partecipazione del 74%. L'indagine ha consentito di raccogliere indicazioni utili per orientare le future azioni di miglioramento in ambiti quali welfare, comunicazione interna, sviluppo professionale, organizzazione del lavoro ed equilibrio tra vita privata e lavorativa.

Sul fronte della crescita e dello sviluppo delle competenze, Palazzo di Varignana ha coinvolto attivamente i dipendenti nei percorsi formativi legati alla sostenibilità ambientale, alla diversità e inclusione e alla certificazione UNI/PdR 125. A novembre 2025 risultava completata la **formazione per il 73,7% della popolazione aziendale**.

Sono infine proseguite le attività di comunicazione interna, employer branding e coinvolgimento delle persone, con l'obiettivo di rafforzare la cultura aziendale, il senso di appartenenza e la partecipazione attiva dei dipendenti al percorso di crescita sostenibile dell'organizzazione



Nel 2025 è stata realizzata la People Satisfaction Survey, che ha registrato un tasso di partecipazione del **74%**



Diversity, Equity and Inclusion

Nel corso del 2025, Palazzo di Varignana ha completato con successo il percorso di certificazione per la parità di genere secondo la Prassi di Riferimento UNI/PdR 125:2022. Il conseguimento della certificazione rappresenta un importante traguardo nel percorso di sviluppo sostenibile dell'organizzazione e testimonia l'impegno concreto nel promuovere una cultura aziendale fondata su equità, inclusione e pari opportunità.

A supporto di tale percorso, la Società ha consolidato la propria Politica per la Diversità e l'Inclusione, riconoscendo il capitale umano come elemento centrale per la crescita dell'organizzazione. Palazzo di Varignana considera infatti la diversità un valore strategico, in grado di favorire l'innovazione, migliorare il benessere organizzativo e contribuire alla creazione di valore nel lungo periodo. In questa prospettiva, l'azienda promuove un ambiente di lavoro inclusivo, basato sul rispetto, sull'integrità e sulla valorizzazione delle differenze, adottando un principio di tolleranza zero verso qualsiasi forma di discriminazione, molestia o comportamento lesivo della dignità personale. A tutela delle persone sono inoltre previsti specifici canali di segnalazione, anche anonimi, che consentono di intercettare e gestire tempestivamente eventuali comportamenti non coerenti con i valori aziendali.

In linea con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n. 5 delle Nazioni Unite, **Palazzo di Varignana promuove il pieno sviluppo professionale delle donne e sostiene attivamente una cultura organizzativa orientata alle pari opportunità, valorizzando il contributo di tutte le persone e favorendo un equilibrato bilanciamento di genere nei processi decisionali, nelle attività di rappresentanza e nella comunicazione aziendale.**

L'impegno verso l'equità trova concreta applicazione anche nelle politiche retributive. Nel 2025 il divario retributivo di genere a livello di Gruppo si attesta al 3%, in miglioramento rispetto al 4% registrato nel 2024, a conferma di una sostanziale equità retributiva tra i generi all'interno del perimetro di rendicontazione.

Tutela dei diritti umani

L'azienda ha adottato un insieme strutturato di politiche e strumenti a tutela dei diritti umani e delle condizioni di lavoro, che includono il Codice Etico, la policy per la parità di genere (PdR 125) e procedure interne in materia di salute e sicurezza. Tali strumenti disciplinano in modo esplicito il divieto di lavoro minorile, lavoro forzato, tratta di esseri umani e qualsiasi forma di discriminazione, promuovendo al contempo un ambiente di lavoro inclusivo e sicuro.

In questo quadro, Palazzo di Varignana si impegna a garantire il rispetto dei diritti fondamentali lungo l'intera catena del valore, promuovendo comportamenti etici e responsabili sia all'interno dell'organizzazione sia nei rapporti con partner e fornitori. Adotta un principio di assoluta intransigenza nei confronti di qualsiasi forma di discriminazione, molestia o comportamento lesivo della dignità della persona, indipendentemente da genere, età, religione, etnia, disabilità o condizione sociale. Sono inoltre vietate tutte le forme di violenza fisica, psicologica e verbale, comprese pratiche di bullismo, intimidazione o molestie. A tutela delle persone, sono stati istituiti specifici canali di segnalazione ovvero lo strumento di whistleblowing, che consente ai dipendenti di riportare eventuali criticità in modo riservato e tutelato.

Particolare attenzione è dedicata alla tutela dei diritti dei lavoratori. La Società vieta qualsiasi forma di lavoro forzato, schiavitù, tratta di esseri umani e sfruttamento minorile, adottando una politica di tolleranza zero nei confronti dell'impiego di minori al di sotto dell'età prevista dalla normativa e dagli standard internazionali di riferimento. Vengono inoltre riconosciuti e sostenuti il diritto alla libertà di associazione e alla contrattazione collettiva, quali elementi essenziali per garantire relazioni di lavoro corrette e trasparenti.

La salute, la sicurezza e il benessere delle persone rappresentano priorità fondamentali per l'organizzazione. Palazzo di Varignana si impegna a garantire ambienti di lavoro sicuri e salubri, promuovendo attività di formazione e sensibilizzazione finalizzate alla prevenzione degli infortuni e alla riduzione dei rischi professionali. Parallelamente, la Società adotta rigorose misure di protezione dei dati personali di dipendenti, collaboratori, clienti e stakeholder, assicurandone la riservatezza e prevenendo accessi non autorizzati o utilizzi impropri delle informazioni.

L'applicazione di tali principi coinvolge non soltanto amministratori, dipendenti e collaboratori, ma anche fornitori, appaltatori e subappaltatori, che sono chiamati a condividere e rispettare gli stessi standard etici e sociali. A tal fine, Palazzo di Varignana integra specifici criteri di valutazione e monitoraggio nei processi di gestione della catena di fornitura, promuovendo la diffusione della cultura del rispetto dei diritti umani e della sostenibilità lungo tutta la filiera. Le politiche aziendali vengono comunicate attraverso diversi canali interni ed esterni, al fine di garantirne la piena conoscenza e favorirne una concreta applicazione da parte di tutti i soggetti coinvolti.



Palazzo di Varignana si impegna a garantire ambienti di lavoro sicuri e salubri, **promuovendo costanti attività di formazione e sensibilizzazione** per tutto il personale.



Le iniziative per le persone

Palazzo di Varignana ha attivato una convenzione quadro con l'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna finalizzata alla promozione di tirocini curriculari e professionalizzanti rivolti agli studenti dell'Ateneo. L'iniziativa si inserisce nell'ambito delle attività di collaborazione tra mondo accademico e sistema produttivo, con l'obiettivo di favorire l'integrazione tra formazione teorica ed esperienza pratica, contribuendo all'orientamento professionale degli studenti e all'acquisizione di competenze dirette sul campo. I tirocini, che non configurano in alcun modo un rapporto di lavoro, rappresentano un'opportunità formativa volta a completare il percorso di studi universitari.

Lo svolgimento delle esperienze di tirocinio è regolato da specifici programmi formativi che definiscono obiettivi, contenuti e modalità organizzative, coerentemente con il piano di studi e con il numero di CFU previsti. Ogni percorso prevede inoltre un sistema di tutoraggio strutturato, che affianca allo studente un tutor accademico, designato dall'Università, e un tutor aziendale, nominato da Palazzo di Varignana, con il compito di seguirne l'attività e certificarne lo svolgimento. La partecipazione alle attività è monitorata attraverso un registro presenze, sottoscritto dal tutor aziendale, a garanzia della tracciabilità del percorso formativo.

L'accordo prevede infine specifiche tutele a favore dei tirocinanti, incluse coperture assicurative fornite dall'Università per infortuni e responsabilità civile verso terzi. Palazzo di Varignana si impegna inoltre a garantire ambienti di lavoro sicuri e conformi alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza, assicurando condizioni adeguate allo svolgimento delle attività formative in un contesto protetto e qualificato.

Un'altra iniziativa svolta, attraverso la società Agrivar S.r.l., ha consolidato la **collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore “Bartolomeo Scappi” mediante l'attivazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)**. Tale iniziativa si inserisce nel quadro delle attività di raccordo tra sistema scolastico e mondo produttivo, con l'obiettivo di favorire l'acquisizione di competenze pratiche e trasversali da parte degli studenti e di supportarne il percorso di orientamento professionale attraverso l'esperienza diretta in azienda. L'accoglienza degli studenti non configura un rapporto di lavoro, pur prevedendo, ai fini della sicurezza, l'equiparazione degli stessi ai lavoratori in termini di tutela normativa.

I percorsi sono strutturati sulla base di specifici progetti formativi personalizzati e sono seguiti congiuntamente da un tutor scolastico, nominato dall'istituto, e da un tutor aziendale, designato da Agrivar S.r.l., che ne accompagna l'inserimento operativo, ne organizza le attività e contribuisce alla valutazione del percorso. Il sistema di tutoraggio garantisce il monitoraggio costante delle attività e la coerenza con gli obiettivi formativi definiti.

L'impegno per la comunità e il sociale

Essere parte di una comunità significa contribuire attivamente alla sua crescita culturale, sociale ed economica, attraverso relazioni trasparenti, collaborazioni con enti del territorio e iniziative capaci di generare impatti positivi e duraturi.

Promozione del territorio

Palazzo di Varignana contribuisce alla valorizzazione del territorio attraverso attività di comunicazione, relazioni con la stampa e collaborazioni con stakeholder locali e internazionali. Nel corso del 2025 sono state organizzate visite stampa che hanno coinvolto 38 giornalisti e content creator nazionali e 10 giornalisti internazionali provenienti da **Stati Uniti, Regno Unito, Germania e Austria**, contribuendo alla promozione del resort e della destinazione sui principali mercati di riferimento. Le attività di media relation hanno generato 128 articoli e pubblicazioni dedicati a Palazzo di Varignana e al territorio circostante, valorizzando le eccellenze paesaggistiche, culturali, enogastronomiche e turistiche dell’area.

Arte e cultura: un valore condiviso

L’arte rappresenta uno degli elementi distintivi dell’identità di Palazzo di Varignana e uno strumento di dialogo con la comunità. La collezione d’arte e archeologia custodita all’interno del resort comprende opere antiche e contemporanee, tra cui il mosaico romano Claternate, simbolo del legame con il patrimonio storico locale. Nel corso del 2025 Palazzo di Varignana ha promosso una giornata di visite guidate aperta al pubblico dedicata alla scoperta della collezione artistica del resort, con un contributo simbolico di soli 10 euro, con l’obiettivo di favorire l’accesso alla cultura e la conoscenza del patrimonio artistico custodito all’interno della struttura.



Palazzo di Varignana per il sociale

L’impegno sociale di Palazzo di Varignana si traduce nel sostegno a organizzazioni, fondazioni ed enti che operano in ambito sociale, culturale ed educativo, attraverso iniziative e collaborazioni capaci di generare benefici concreti per il territorio e il tessuto comunitario. Nel corso del 2025, questo orientamento si è consolidato attraverso una serie di progetti ad alto impatto solidale, focalizzati anzitutto sulle iniziative sociali e sulla solidarietà sia locale sia internazionale.

In questo ambito, il resort ha ospitato la **Charity Dinner annuale con CEFA Onlus**, un evento finalizzato alla raccolta fondi per un progetto di cooperazione volto alla realizzazione di pozzi e orti didattici in Tanzania; la serata ha permesso di raccogliere complessivamente 20.000 euro tra gli ospiti, cifra utile a finanziare la costruzione di un intero pozzo, a cui Palazzo di Varignana ha contribuito attivamente donando 2.000 euro in servizi omaggio e devolvendo, in occasione di Pasqua, ulteriori 200€ per l’acquisto di **uova solidali** poi donate ai clienti del pranzo pasquale presso il ristorante Trattoria Le Marzoline. È inoltre proseguita la collaborazione con la **Fondazione Il Castello per l’Autismo** di Castel San Pietro Terme, realtà locale impegnata nel supporto alle persone con disturbi dello spettro autistico e alle loro famiglie. Oltre al progetto del **“Piatto Solidale”**, che prevede la devoluzione di 2 euro per ogni piatto servito nei ristoranti del resort, il sostegno si è tradotto in una donazione aziendale complessiva di 2.738 euro, derivante proprio da questa iniziativa. A questa si affiancano l’adesione alla campagna solidale internazionale **“Ristoranti contro la Fame”**, con un contributo di 728 euro, e il supporto alla **Pink Pony Lottery della Fondazione Theodora**, a cui sono stati destinati 626 euro complessivi per favorire l’intrattenimento dei bambini ricoverati nei reparti pediatrici. Sempre sul fronte della solidarietà territoriale, la divisione food di Palazzo di Varignana ha voluto supportare numerose associazioni locali donando 1.167 pezzi dei propri prodotti d’eccellenza a chilometro zero, per un valore economico totale di 4.670,94 euro. Questo contributo ha beneficiato specificamente l’associazione **Piccoli Grandi Cuori** per un valore di 2.513,54 euro, **l’Opera Padre Marella** per 894,60 euro, **l’Associazione Casa delle Donne** per 651,20 euro, la **Società Cooperativa San Vitale** per 334,40 euro e la Fondazione Rizzoli per 277,20 euro. Parallelamente, Palazzo di Varignana continua a sostenere istituzioni di rilievo che promuovono la cultura, la ricerca e le relazioni internazionali. Rinnovando il tradizionale appuntamento annuale con l’eccellenza culturale e musicale, il resort contribuisce con una donazione continuativa di 5.000 euro alle attività e alle rassegne concertistiche della **Fondazione Musica Insieme**. Sullo scenario internazionale, la struttura ha confermato il proprio supporto alla ricerca scientifica partecipando all’asta benefica dell’**American Italian Cancer Foundation** con una donazione in-kind dal valore di 1.574,91 euro (1.800 dollari), destinata a finanziare borse di studio e progetti di studio contro il cancro tra Italia e Stati Uniti. Infine, l’impegno verso le nuove generazioni e la crescita del territorio si esprime attraverso la valorizzazione del diritto allo studio e del merito accademico. Nel corso del 2025 sono state stanziati **borse di studio per i giovani residenti nella frazione di Varignana-Palesio e per i figli dei collaboratori**, erogando nello specifico 1.000 euro per sostenere il percorso universitario, 500 euro per gli studenti delle scuole superiori e ulteriori 500 euro riservati allo studente più meritevole delle scuole medie, figlio di un dipendente del resort. Considerate nel loro insieme, **tra donazioni finanziarie effettive, borse di studio ed erogazioni in-kind, inclusi i prodotti d’eccellenza della tenuta agricola devoluti in beneficenza, queste iniziative testimoniano un impegno complessivo da parte di Palazzo di Varignana pari a 19.537,85 euro a favore della collettività.**

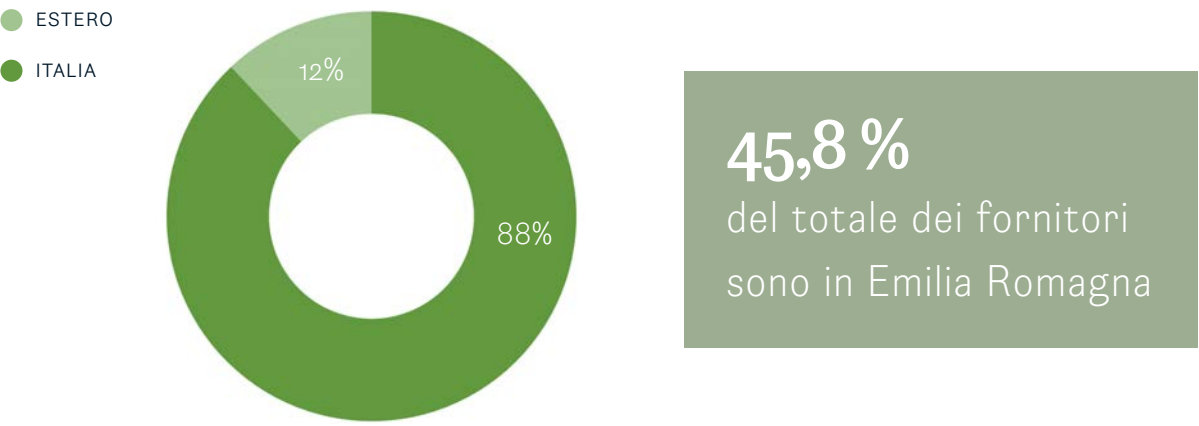
Tra donazioni finanziarie effettive, borse di studio ed erogazioni in-kind, Palazzo di Varignana nel 2025 devolve un totale di **€ 19.537,85**

Scelta dei fornitori

Conoscere la propria filiera e la propria catena del valore è uno degli impegni fondamentali per Palazzo di Varignana. Difatti, in ottica di economia circolare, **viene favorita la filiera corta e la collaborazione con fornitori locali**, riducendo le distanze di approvvigionamento e sostenendo l’economia del territorio. Parallelamente, sono implementate pratiche per la riduzione della plastica monouso e per una gestione più

Sistema di valutazione dei fornitori	Percentuale sul totale dei fornitori
Fornitori valutati per possesso certificazioni ambientali	51 %
Fornitori valutati per vicinanza geografica (situati in Italia, di cui il 45,8 % nella Regione dell’Emilia Romagna, in cui è ubicato Palazzo di Varignana).	88 %

Fornitori per Area geografica



In coerenza con quanto previsto dalla Policy Ambientale, Palazzo di Varignana integra criteri ambientali, sociali e di governance (ESG) nei processi di gestione e selezione della catena di fornitura, con l’obiettivo di **promuovere comportamenti responsabili lungo tutta la filiera**.

In fase di on-boarding, tutti i nuovi fornitori sono chiamati a compilare un questionario dedicato alla valutazione delle performance e degli impegni ESG. Tale strumento costituisce parte integrante del processo di qualifica e consente all’organizzazione di raccogliere informazioni utili a verificare il livello di sostenibilità dei partner commerciali e la loro adesione ai principi aziendali.

L’attività di valutazione non si limita ai fornitori diretti, ma si estende anche ai subappaltatori coinvolti nelle attività aziendali, al fine di garantire il rispetto dei valori e degli impegni definiti nella Policy Ambientale. Palazzo di Varignana **promuove inoltre la diffusione e la conoscenza dei propri principi di sostenibilità attraverso specifiche attività di comunicazione rivolte ai fornitori e ai terzisti**, favorendo un progressivo allineamento agli standard ESG adottati dall’organizzazione.

Attraverso questo approccio, Palazzo di Varignana mira a consolidare **una filiera sempre più responsabile, trasparente e orientata alla creazione di valore sostenibile nel lungo periodo**.



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	Raggiunto + in evoluzione
Formazione professionale	Proseguire con programmi di formazione del personale	Raggiunto + in evoluzione
Favorire la conciliazione casa-lavoro	Mantenere il piano di smart working	Raggiunto + in evoluzione
Mantenere un livello consono di rappresentanza di genere nella popolazione aziendale	Monitoraggio costante e applicazione di politiche HR specifiche	Raggiunto + in evoluzione
Catena di fornitura sostenibile	Sempre più accurata selezione dei fornitori	Raggiunto + in evoluzione
Supportare enti o fondazioni locali	Attivare n. 3 nuove collaborazioni con enti benefici del territorio	Raggiunto + in evoluzione
Promuovere il territorio sui media nazionali e internazionali	Pubblicazione di articoli cartacei e online, sia in Italia che all'estero	Raggiunto + in evoluzione
Promuovere all'interno dell'azienda la parità di genere	Ottenere la certificazione UNIPDR125	Raggiunto
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	Raggiunto

Ambiente

Obiettivi	Azioni	Deadline
Ridurre ulteriormente il consumo di plastica	Dispenser nelle camere, ciabattine e shopper in materiale naturale	Raggiunto
Riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati	Realizzazione isola ecologica; cestini raccolta differenziata in tutte le aree comuni e 150 camere; sensibilizzazione; passaggio a depuratore	Raggiunto
Aumentare l'autosufficienza energetica del resort	Ulteriori impianti fotovoltaici per 307.000 kWh/anno; sostituzione colonnine elettriche; sostituzione 100% luci con LED	Entro 2026
Valorizzazione del territorio	Escursioni a piedi/bici via Web App; visite guidate al Giardino Ornamentale	Completato
Mobilità sostenibile del resort	Convertire il parco auto verso soluzioni a zero emissioni	In evoluzione

Appendice

Indicatori ambientali

B3 Consumi di energia e emissioni di GHG

Consumi energetici [MWh]	2024	2025
Energia elettrica acquistata	4.228,8	4.174,1
di cui da fonti rinnovabili	1.564,7	1.920,1
di cui da fonti non rinnovabili	2.664,1	2.254
Consumo di combustibile da parco auto aziendale	553,4	743,8
di cui benzina	31,6	36,9
di cui gasolio (diesel)	521,8	706,9
Consumo di combustibile da altre fonti	7.307,8	7.336,5
di cui pellet per riscaldamento	2	2,2
di cui gas naturale	7.147	7.186,50
di cui GPL per riscaldamento	124,2	105,2
di cui GPL per parco auto aziendale	34,6	42,6
di cui gasolio per riscaldamento	0	0
Consumo di cogeneratore	2.956,4	3.105,6
di cui energia elettrica	1045,3	1102,4
di cui energia termica	1911,1	2003,2
Totale energia consumata	15.046,4	15.360

Emissioni GHG [tCO2eq]	2024	2025
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2	3.023,8	3.009,0
Emissioni GHG - Scope 1	1.674,8	1.889,2
di cui da F-gas	43,3	204,1
Totale di emissioni GHG - Scope 2 (location-based)	1.349,0	1.119,8

Intensità emissiva [tCO2eq/Mln €]	2024	2025
Intensità emissioni GHG	146,7	134,6

Mix energetico	2024	2025
Quota di energia rinnovabile	37%	46%
Quota di energia non rinnovabile	63%	54%

B5 Biodiversità

Località	Tipologia sito	Superficie totale [ha]	Area sensibile alla biodiversità
Via Ca' Masino 611A, Castel San Pietro Terme BO - RESORT PALAZZO DI VARIGNANA	Struttura ricettiva	28	No
Via Ca' Masino, Castel San Pietro Terme BO - AGRIVAR	Azienda Agricola	167,3	No
Contrada Messeri, Ripatransone - AGRIVAR	Azienda Agricola	21	No
Via Scorticheto, Castel San Pietro Terme BO - CA' MASINO	Azienda Agricola	48,9	No
Contrada Fonte Antica, Ripatransone - CA' MASINO	Azienda Agricola	11,28	No
Via Cavina, Brisighella - TORRE CAVINA	Azienda Agricola	28,8	No
Via Miola, Riolo Terme - TORRE CAVINA	Azienda Agricola	9,2	No

B6 Acqua

Prelievo idrico [m3]	2024	2025
Totale di acqua prelevata	371.858,8	322.365,5
Di cui in aree a forte stress idrico	371.858,8	322.365,5

B7 Utilizzo delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

Rifiuti generati [ton]	2024	2025
Totale rifiuti generati	83,9	5.427,7
Totale rifiuti non pericolosi	83,2	5.426,3
Rifiuti non pericolosi a riciclo/riutilizzo	83,2	5.426,3
Rifiuti non pericolosi a smaltimento	0	0
Totale rifiuti pericolosi	0,7	1,4
Rifiuti pericolosi a riciclo/riutilizzo	0,7	1,4
Rifiuti pericolosi a smaltimento	0	0

Materiali rilevanti utilizzati [ton]	2024	2025
Totale materie prime	753,9	464,2
Food	187	133
Beverage	229	183
Prodotti piscina e trattamento acque	27	15
Prodotti chimici e detergenti	35	12
Sacchi e imballaggio	17,7	10,7
Sale SPA	4	0
Cancelleria e materiale da ufficio	3	2,3
Carta e cellulosa	86	2,4
Cosmetici e prodotti SPA	4	0,4
Fertilizzanti e fitofarmaci	161,2	105,4

Indicatori sociali

B8 Forza lavoro - Caratteristiche generali dei dipendenti Palazzo di Varignana

Genere	2024	2025
Uomo	66	87
Donna	80	89
Totale dipendenti	146	176
Tipo di contratto		
Contratto a tempo determinato	34	51
Contratto a tempo indeterminato	112	125
Totale tipologia di contratto	146	176
Dipendenti per regione del contratto di lavoro		
Emilia-Romagna	145	175
Lombardia	1	1
Totale dipendenti per regione	146	176
Tasso di rotazione dei dipendenti		
Numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante il periodo di riferimento	39	10
Numero medio di dipendenti durante il periodo di riferimento	146	176
Tasso di turnover - %	26,7%	5,7%

B8 Forza lavoro - Caratteristiche generali dei dipendenti Agrivar

Genere	2024	2025
Uomo	18	22
Donna	14	19
Totale dipendenti	32	41
Tipo di contratto		
Contratto a tempo determinato	12	17
Contratto a tempo indeterminato	20	24
Totale tipologia di contratto	32	41
Dipendenti per regione del contratto di lavoro		
Emilia-Romagna	32	41
Totale dipendenti per regione	32	41
Tasso di rotazione dei dipendenti		
Numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante il periodo di riferimento	17	10
Numero medio di dipendenti durante il periodo di riferimento	45	48
Tasso di turnover - %	37,8 %	20,8 %

B8 Forza lavoro - Caratteristiche generali dei dipendenti Ca' Masino

Genere	2024	2025
Uomo	5	5
Donna	4	1
Totale dipendenti	9	6
Tipo di contratto		
Contratto a tempo determinato	3	2
Contratto a tempo indeterminato	6	4
Totale tipologia di contratto	9	6
Dipendenti per regione del contratto di lavoro		
Emilia-Romagna	9	6
Totale dipendenti per regione	9	6
Tasso di rotazione dei dipendenti		
Numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante il periodo di riferimento	5	5
Numero medio di dipendenti durante il periodo di riferimento	5	4
Tasso di turnover - %	100 %	142 %

B8 Forza lavoro - Caratteristiche generali dei dipendenti Torre Cavina

Genere	2024	2025
Uomo	5	5
Donna	2	1
Totale dipendenti	7	6
Tipo di contratto		
Contratto a tempo determinato	7	5
Contratto a tempo indeterminato	0	1
Totale tipologia di contratto	7	6
Dipendenti per regione del contratto di lavoro		
Emilia-Romagna	7	6
Totale dipendenti per regione	7	6
Tasso di rotazione dei dipendenti		
Numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante il periodo di riferimento	7	5
Numero medio di dipendenti durante il periodo di riferimento	2	2
Tasso di turnover - %	466,7 %	250 %

B8 Forza lavoro - Caratteristiche generali personale aggregato Aziende Agricole

Genere	2024	2025
Uomo	28	32
Donna	20	21
Totale dipendenti	48	53
Tipo di contratto		
Contratto a tempo determinato	22	24
Contratto a tempo indeterminato	26	29
Totale tipologia di contratto	48	53
Dipendenti per regione del contratto di lavoro		
Emilia-Romagna	48	53
Totale dipendenti per regione	48	53
Tasso di rotazione dei dipendenti		
Numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante il periodo di riferimento	29	20
Numero medio di dipendenti durante il periodo di riferimento	51,5	53,5
Tasso di turnover - %	56,3 %	37,4 %

B9 Forza lavoro - Salute e sicurezza sul lavoro

Infortuni sul lavoro	2024	2025
Numero totale di infortuni sul lavoro nel periodo di riferimento	9	5
Numero totale di ore lavorate in un anno da tutti i dipendenti	317.830,9	353.752,3
Tasso di infortuni	5,7	2,8
Decessi		
Numero di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	0	0

B10 - Forza lavoro - Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione

Divario retributivo di genere	2024	2025
Retribuzione oraria lorda media dei dipendenti uomini	12,4	13,2
Retribuzione oraria lorda media delle dipendenti donne	11,9	12,8
Divario retributivo	4%	3%
Totale decessi	0	0

Percentuale di dipendenti coperti da contratto collettivo di lavoro	2024	2025
Numero di dipendenti coperti da contratto collettivo di lavoro	194	229
Numero totale di dipendenti	194	229
% di dipendenti coperti da collettivi di lavoro	100%	100%

Numero medio di ore di formazione	2024	2025
Uomo	15,8	6,6
Donna	13,7	6,1
Ore medie di formazione per tutti i dipendenti	14,7	6,4

Indicatori di governance

B11 - Condanne e multe per corruzione e concussione

Tipologia strumento	2024	2025
Condanne	0	0
Multe	0	0
Totale	0	0

C9 - Indice di diversità di Genere e C5 - Forza lavoro - Caratteristiche aggiuntive

Dirigenti		
Tipologia di inquadramento	2024	2025
Totale Dirigenti Donne	0	0
Totale Dirigenti Uomini	1	1

Palazzo di Varignana		
Membri CdA	2024	2025
Numero di membri del CdA di genere femminile	2	2
Numero di membri del CdA di genere maschile	2	2
Indice di diversità di genere dell'organo di governo	50%	50%

Agrivar		
Membri CdA	2024	2025
Numero di membri del CdA di genere femminile	2	2
Numero di membri del CdA di genere maschile	1	1
Indice di diversità di genere dell'organo di governo	67%	67%

Ca' Masino		
Membri CdA	2024	2025
Numero di membri del CdA di genere femminile	1	1
Numero di membri del CdA di genere maschile	2	2
Indice di diversità di genere dell'organo di governo	33%	33%

Torre Cavina		
Membri CdA	2024	2025
Numero di membri del CdA di genere femminile	1	1
Numero di membri del CdA di genere maschile	2	2
Indice di diversità di genere dell'organo di governo	33%	33%

NOTA METODOLOGICA

L’obiettivo del presente documento è fornire una rendicontazione trasparente e comparabile delle performance ambientali, sociali e di governance (ESG) dell’organizzazione, rispondendo alle richieste di trasparenza da parte di stakeholder.

Il presente Bilancio di Sostenibilità 2025 è stato predisposto secondo lo standard VSME, modificando l’impostazione dei precedenti anni di rendicontazione in conformità ai GRI Standards. Il cambiamento del framework di rendicontazione ha comportato una diversa definizione del perimetro informativo e dei criteri di rilevazione e rappresentazione di alcuni indicatori, in particolare di quelli relativi al personale. Per tale motivo, i dati relativi all’esercizio 2024 nel presente Bilancio di Sostenibilità riportati nel presente documento possono differire da quelli pubblicati nel precedente documento di rendicontazione e pertanto non risultano pienamente comparabili.

Il Bilancio di Sostenibilità volontario di Palazzo di Varignana è stato redatto attraverso gli standard per il reporting di sostenibilità elaborati da EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group) per le piccole e medie imprese (VSME – Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed Small Medium Enterprises). Lo Standard VSME prevede due moduli per la redazione del bilancio. Palazzo di Varignana ha deciso di ottemperare sia alle richieste del Modulo Base che del Modulo Completo. All’interno delle tabelle, nelle pagine successive, è possibile consultare il dettaglio degli indicatori VSME, nonché degli indicatori custom rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità.

Il perimetro di riferimento per la redazione del presente Bilancio di Sostenibilità coincide con la Relazione Finanziaria 2025. Il periodo oggetto di rendicontazione va dal 01.01.2025 al 31.12.2025. Le informazioni rendicontate si riferiscono alle sedi e alle unità locali di Palazzo di Varignana S.r.l., Agrivar Azienda Agricola S.r.l., Ca’ Masino S.r.l. e Torre Cavina S.r.l., salvo diversamente indicato nel testo.

Il presente documento rappresenta la seconda edizione del Report di Sostenibilità delle società appartenenti al Gruppo Palazzo di Varignana in relazione all’esercizio 2025. Il periodo temporale di rendicontazione di riferimento è 1° Gennaio 2025 – 31 Dicembre 2025. 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. All’ interno della sezione “Appendice” sono dettagliate le tabelle e le informazioni quantitative richieste dai VSME rendicontati, riferite alle società ricomprese nel perimetro di rendicontazione.

Per maggiori informazioni in merito al Bilancio di Sostenibilità 2025 è possibile contattarci, inviando una mail a: sustainability@palazzodivarignana.com.

VSME Content Index

Modulo	Pillar	Indicatore		Pagina
		N.	Titolo	
Base	Governance	B1	Base per la preparazione	10-13
Base	Governance		Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile	14-18
Base	Ambiente	B3	Consumi energetici ed emissioni GHG	48, 70-71
Base	Ambiente	B5	Biodiversità	71
Base	Ambiente	B6	Acqua	45, 71
Base	Ambiente	B7	Utilizzo delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti	46, 72
Base	Social	B8	Forza lavoro - Caratteristiche generali	52-53,73
Base	Social	B9	Forza lavoro - Salute e sicurezza	55,74
Base	Social	B10	Forza lavoro - Retribuzione, CCNL e formazione	55,74
Base	Governance	B11	Violazione anticorruzione e anti-concussione	75
Completo	Governance	C1	Strategia: Modello di business e sostenibilità - Iniziative correlate	22,37,41,47, 49,59,63-65
Completo	Governance	C2	Descrizione delle pratiche, delle politiche e delle iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile	68-69,44, 54-55,58
Completo	Social	C5	Forza lavoro - Caratteristiche aggiuntive	75
Completo	Social	C6	Informazioni aggiuntive sulla propria forza lavoro - Politiche e processi in materia di diritti umani	58
Completo	Governance	C9	Diversità di genere in CdA	75

Palazzo di Varignana Srl

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

**Agrivar di Palazzo di Varignana
Società Agricola Srl**

Via Ca' Masino 1091
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
info@agrivar.com
agrivar.com

Ca' Masino Società Agricola Srl

Via Ca' Masino 1091
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
info@agrivar.com

Torre Cavina Società Agricola Srl

Via Cavina 26
48013 Brisighella (RA)
torrecavina@legalmail.it

**PALAZZO DI VARIGNANA**

HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE

1705