

n.7 Giugno/June 2023

Alici & CO.

Intervista/Interview

Cofradía de la Anchoa de Cantabria.
Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

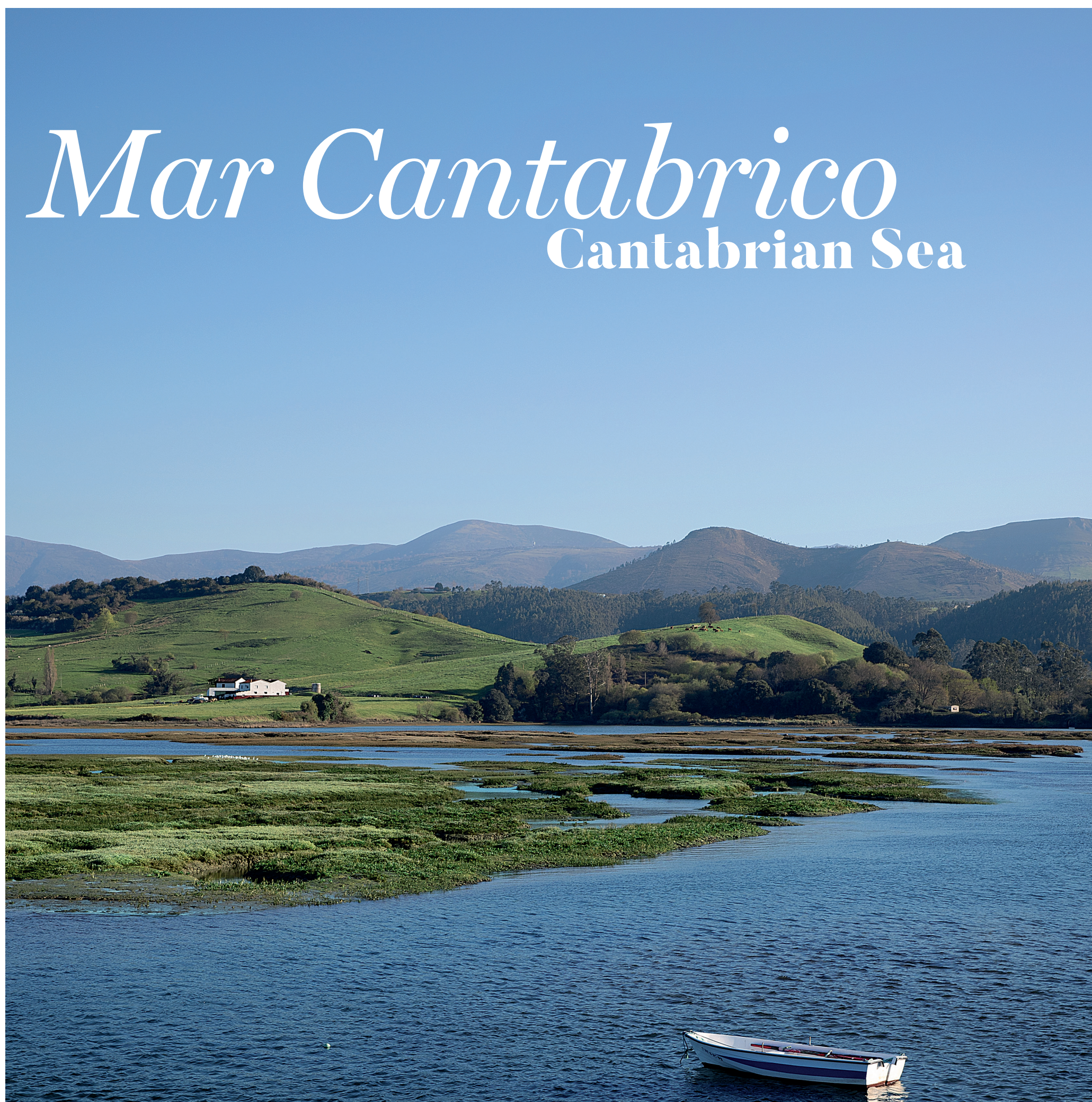
Storia/History

Saperi italiani nel Cantabrico.
Italian knowledge in the Cantabrian Sea.

Speciale/Special

Report di Sostenibilità 2022.
Sustainability Report 2022.

Mar Cantabrico Cantabrian Sea



EDITORIALMENTE / EDITORIALLY

Cantabrico inaspettato

Unexpected Cantabria

Siamo abituati a pensare al Mar Cantabrico come a quel tratto di Oceano Atlantico che tradizionalmente va da Cabo Ortegal in Galizia, fino alla foce del fiume Adour in Francia; quello che in pochi sanno è che quegli 800 km di costa custodiscono una storia industriale incredibile, fatta di intraprendenza, coraggio e industriosità tutta italiana che ancora sopravvive dopo oltre 100 anni. In questo numero raccontiamo infatti la storia, sconosciuta ai più, di quei salatori italiani che a fine '800 hanno creato il mito dell'acciuga del Cantabrico e di come oggi quella lungimiranza imprenditoriale riviva negli archivi storici custoditi dalla Cofradía de la Anchoa de Cantabria. Racconteremo di come si consumano le acciughe nel Cantabrico e delle piccole differenze che nel tempo si sono stratificate nel modo di produrre e interpretare le alici in Spagna.

Parleremo di come questo settore, dalla pesca alla trasformazione, abbia ben presente i rischi legati al sovrasfruttamento delle risorse e di come il tema della plastica negli Oceani sia al centro della riflessione generale. E poi ancora appunti di viaggio, paesaggi incontaminati e persone autentiche incontrate in questo percorso. Insomma un numero che promette di sorprendere chi legge, inaspettato come quei prati verdi e rigogliosi che mai più ci attendevamo fronte oceano.

We are accustomed to thinking of the Cantabrian Sea as that stretch of Atlantic Ocean that traditionally runs from Cabo Ortegal in Galicia to the mouth of the River Adour in France; what few people know is that those 800 km of coastline guard an incredible industrial history of all-Italian enterprise, courage and industriousness that still survives after more than 100 years. In this issue we tell the story, unknown to most, of those Italian salters who created the myth of the Cantabrian anchovy at the end of the 19th century and how that entrepreneurial foresight lives on today in the historical archives kept by the Cofradía de la Anchoa de Cantabria. We will talk about how anchovies are consumed in Cantabria and the small differences that have stratified over time in the way anchovies are produced and interpreted in Spain.

We will talk about how this sector, from fishing to processing, is well aware of the risks of overfishing and how the issue of plastics in the oceans is at the centre of mainstream thought. Then we will go on to talk about travel notes, unspoilt landscapes and the authentic people encountered along the way. In short, an issue that promises to surprise the reader, just as unexpected as those lush green oceanfront meadows that took us by surprise.



“ **Le acciughe del Cantabrico in Italia rappresentano il 10% del totale, con un trend di crescita a doppia cifra. Cantabrian anchovies in Italy represent 10% of the total, with a double-digit growth trend.** ”



IL PAESAGGIO / THE LANDSCAPE

La zona del Cantabrico è estremamente verde e rigogliosa, ricca di pascoli e costellata da moltissimi fari.

The Cantabrian area is extremely green and lush, pasture-rich and dotted with lots of lighthouses.

Le alici del Cantabrico non solo vantano una tradizionale rinomanza gastronomica, celebrata in tutto il mondo, ma rivestono un ruolo economicamente importante nel mercato delle acciughe in conserva. In ambito italiano, le vendite complessive a valore delle alici provenienti dalle zone di pesca a nord della Spagna superano il 10% del totale e raggiungono quasi 11 milioni di euro annui nel perimetro della Moderna Distribuzione italiana, con prezzi unitari sensibilmente più elevati della media. La premiumness delle alici, con provenienza vocata, come anche Canale di Sicilia e Mar Adriatico, trova al momento la sua massima espressione in quelle del Mar Cantabrico che nel 2022 segnano un trend di crescita del +8,7% rispetto alla flessione del totale mercato al -4%.

Nei primi 3 mesi del 2023 il segmento Alici del Mar Cantabrico continua a crescere a valore del +13,2% rispetto al +3,4% del totale mercato Alici (*NielsenIQ Retail Measurement, aprile 2023*).

Delicious, vero brand specialista nella categoria delle alici sottolio, in questo segmento intensamente premium mantiene anche nel 2023 un trend di crescita delle proprie vendite che supera il +45%, contribuendo quindi alla forte espansione del mercato stesso delle “Cantabriche”.

Alici particolarmente gustose ed apprezzate, ma anche sempre più significativamente diffuse sugli scaffali dei punti vendita, dove il numero medio di referenze (per lo più in confezioni entro i 100g di peso netto) è aumentato di ben il 5% in un anno. Una provenienza che merita tutta la nostra attenzione, anche attraverso narrazioni che ne raccontino le peculiarità.

Cantabrian anchovies not only boast a traditional gastronomic reputation, celebrated worldwide, but also play an economically important role in the canned anchovy market. In Italy, the total sales by value of anchovies from the fishing grounds north of Spain exceed 10% of the total and reach almost EUR 11 million annually in the Italian Modern Distribution perimeter, with unit prices significantly higher than the average. The “premiumness” of anchovies with prized origins, such as the Strait of Sicily and the Adriatic Sea, is currently at its peak with anchovies from the Cantabrian Sea, which in 2022 show a growth trend of +8.7% compared to the decline of the total market at -4%.

In the first 3 months of 2023, Anchovies of the Cantabrian Sea segment continued to grow in value by +13.2% compared to +3.4% for the total Anchovies market (*NielsenIQ Retail Measurement, April 2023*).

Delicious, a true specialist brand in the anchovy preserve category, is also maintaining a growth trend in its sales of more than +45% in this intensely premium segment in 2023, thus contributing to the strong expansion of the “Cantabrian” market itself.

Anchovies which are particularly tasty and prized, but also increasingly popular on the shelves of retail outlets, where the average number of items (mostly in packages under 100g net weight) has increased by as much as 5% in one year. These are origins that deserve our full attention, also through narratives that describe their uniqueness.



“Acciughe salate alla vera carne” “Salted anchovies *alla vera carne*” Come gli italiani “crearono” le acciughe del Cantabrico. How the Italians “created” the Cantabrian anchovy.

“Acciughe salate alla vera carne” è la dicitura che indica acciughe salate correttamente. Si trova sulle latte provenienti dalla Sicilia ma trovarla anche in Spagna è una sorpresa che nasconde un’origine industriale italiana.

Nell’Italia unificata del 1861 si assisteva alla nascita delle prime fabbriche conserviere a Genova, Torino e Livorno che lavoravano parzialmente il pescato di alcuni porti del sud. Si cominciò a guardare al nord della Spagna come nuovo luogo di approvvigionamento del pesce, sotto forma di acciuga salata.

Tuttavia, il primo documento che attesta la presenza degli imprenditori italiani in Cantabria è datato 1886.

Negli anni successivi lo scarso interesse dei produttori locali nell’acciuga e l’alta pescosità di questa zona fecero fiorire nuove attività italiane in Cantabria, come la Società Commerciale di Alessandria che incaricò Ludovico Sanfilippo Busallaschi di sovrintendere i lavori di realizzazione dello stabilimento.

Iniziano ad apparire e mescolarsi cognomi di aziende italiane, pionieri dell’industrializzazione dell’acciuga. Oltre alla tecnica di lavorazione, i salatori siciliani impiantarono il loro modello di industria: stabilimento vicino alla darsena, stagione di pesca attiva dal 19 marzo – San Giuseppe – e fusti in legno di faggio per una perfetta stagionatura.

Il merito degli italiani fu anche aver intuito il necessario passaggio da acciughe salate a filetti, dando il via ad una nuova lavorazione industriale con linee per filettatura e confezionamento. Lo scoppio della Prima Guerra Mondiale accelerò questo processo, richiedendo confezioni più piccole e comode per essere consumate anche al fronte. Giovanni Vella Scagliota trovò la risposta nelle scatoline in banda stagnata che iniziarono a conservare le acciughe sotto burro o olio. Nel 1915 Giovanni sposò Dolores Inestrillas Ruiz a cui dedicò l’azienda che fonderà, “La Dolores”.

Passeggiare per Laredo e Santoña mostra ancora oggi il racconto di questa operosità italiana visibile attraverso edifici, insegne storiche, marchi e strade, come il “Paseo de los Salazoneros Italianos”, a testimonianza di un passato che in Spagna non è stato dimenticato.

“Salted anchovies *alla vera carne*” is the term for properly salted anchovies. It is found on cans from Sicily but finding it in Spain is a surprise that hides an Italian industrial origin.

The unified Italy of 1861 saw the establishment of the first canning factories in Genoa, Turin and Livorno that partially processed the catch from several southern ports. People began to look to northern Spain as a new place to supply fish, in the form of salted anchovies. However, the first document attesting to the presence of Italian entrepreneurs in Cantabria is dated 1886.

In the subsequent years, the lack of interest of local producers in anchovy and the area’s abundance of fish led to new Italian activities flourishing in Cantabria, such as the Società Commerciale di Alessandria, which commissioned Ludovico Sanfilippo Busallaschi to oversee the construction of the factory.

Surnames of Italian companies, pioneers in the industrialisation of anchovy, began to appear and become intermingled. In addition to the processing technique, the Sicilian salters established their own industrial model: a factory near the dock, an active fishing season starting on 19 March - St Joseph’s Day - and beechwood barrels for perfect curing.

It was also to the Italians’ credit that they had realised the necessary transition from salted anchovies to fillets, initiating new industrial processing with lines for filleting and packaging. The outbreak of World War I accelerated this process, requiring smaller and more convenient packages to be consumed even on the frontlines. Giovanni Vella Scagliota found the answer in the tinplate tins that began as a storage for anchovies in butter or oil. In 1915, Giovanni married Dolores Inestrillas Ruiz to whom he dedicated the company he founded, “La Dolores”.

Walking around Laredo and Santoña still reveals the history of this Italian industriousness which is visible through buildings, historical signs, trademarks and streets, such as the Paseo de los Salazoneros Italianos, bearing witness to a past that has not been forgotten in Spain.



LE ACCIUGHE SALATE /

SALTED ANCHOVIES

Da sempre, generazioni di maestri salatori italiani hanno conservato con sapienza le migliori alici del Cantabrico.

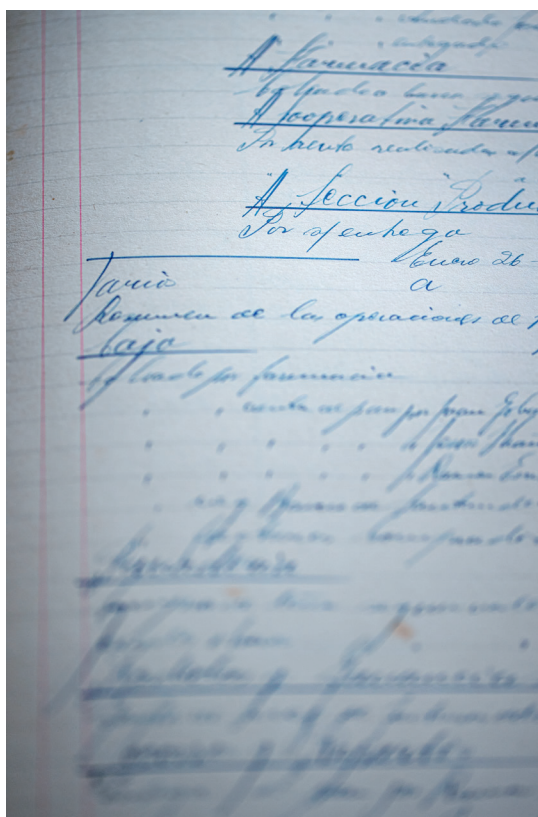
Since time immemorial, generations of Italian master salters have skilfully preserved the best anchovies from the Cantabrian Sea.



SANTOÑA, CULLA DELLE ALICI CANTABRICHE / SANTOÑA, CRADLE OF CANTABRIAN ANCHOVIES

Quanta tradizione italiana hanno saputo racchiudere queste vecchie porte dello stabilimento di acciughe e che vite piene di passione e lavoro sono scritte negli affascinanti registri di un secolo fa...

How much Italian tradition is contained behind these old anchovy factory doors and what kind of lives full of passion and work are written in the fascinating records of a century ago...





Cofradía de la Anchoa de Cantabria

Un'associazione a tutela della tradizione.
An association to protect tradition.

Nata nel 1998 per volontà di un ristretto gruppo di amici (oggi più di 200!), la confraternita promuove la tradizione conserviera cantabrica, quale vero e proprio patrimonio identitario.

Ci accolgono Pedro, Fernando e Tino, rappresentanti della Confraternita, presso la sede di Santoña, un delizioso locale a due piani intriso di storia industriale, situato sul lungomare, davanti a quella che un tempo era la piazza destinata alla preparazione delle reti da pesca. Founded in 1998 by a small group of friends (now more than 200!), the confraternity promotes the Cantabrian canning tradition as a true identity legacy.

We are welcomed by Pedro, Fernando and Tino, representatives of the Brotherhood, at the headquarters in Santoña, a delightful two-storey establishment steeped in industrial history, located on the seafront, in front of what was once the square where fishing nets were prepared.

Quali sono le attività tipiche della vostra confraternita?

What are the typical activities of your brotherhood?

Operiamo senza fini di lucro con attività quali la partecipazione ad eventi gastronomici, l'organizzazione della Fiera dell'Acciuga e premiamo ogni anno, ad aprile, la miglior Acciuga del Cantabrico. We operate on a non-profit basis with activities such as participating in gastronomic events, organising the Anchovy Fair and awarding the best Cantabrian anchovy in April each year.

Il mese di aprile non sarà casuale?

Is it in April by chance?

No, ricorda infatti il 5 aprile del 1960, quando nel porto di San-

toña venne battuto il record mondiale di catture: 1.541.664 kg di acciughe! Un evento talmente straordinario che venne chiamata a raccolta tutta la cittadinanza, bambini compresi, per dare una mano e omaggiare quella pesca.

No, he recalls 5 April 1960, when the world record for catches was broken in the port of Santoña: 1,541,664 kg of anchovies! It was such an extraordinary event that the town's entire population was called upon, including children, to lend a hand and pay homage to that catch.

Per premiare la miglior acciuga avete definito il "rituale della degustazione", cosa andate a verificare?

In order to give an award for the best anchovy, you have established a "tasting ritual", what do you check for?

Prima di tutto si usa la vista per capire la pulizia, che dev'essere accurata e non presentare tracce di sangue, pelle o spine e poi il colore, che va dal bruno rossastro al caramello. Poi si giudica l'odore, che dev'essere finemente salato, e ricordare alghe e iodio. Infine si arriva al gusto: deve trovarsi il giusto equilibrio tra salato, dolce e amaro e deve avere una carnosità che gli permetta una corretta flessibilità e fermezza.

First of all, sight is used to understand cleanliness, which must be thorough with no traces of blood, skin or bones, and then colour, which ranges from reddish brown to caramel. Then you judge the smell, which must be delicately salty, and reminiscent of seaweed and iodine. Finally, we come to the taste: it must strike the right balance between salty, sweet and bitter, and it must have a meatiness that allows it to be flexible and firm.

DA NON PERDERE / DON'T MISS

Anchoateca *La Mutua*



“100 metri quadrati dove puoi godere il meglio della nostra storia, gastronomia e stile di vita”
 “100 square metres where you can enjoy the best of our history, gastronomy and lifestyle”

Passeggiando nelle strade di Santoña, impossibile non fermarsi per una *tapas* a *La Mutua*, *la primera anchoateca del mundo!* (ogni traduzione sarebbe impossibile). Questo piccolo locale in legno che si affaccia su Calle Alfonso XII, nasce nei locali de *La Mutua di Montanesa*, organismo nato negli anni '30 per la tutela dei lavoratori della pesca e delle conserve in caso di infortunio o malattia.

Conservare questo nome è già di per sé una dichiarazione di appartenenza a questo territorio che, come si legge alle pareti, vuole essere testimonianza del “legame con l’anima navigante della nostra gente e omaggio alla storia e alla tradizione di Santoña”.

In un angolo del locale, oltre a scatolette storiche, libri e foto in bianco e nero, un grande frigorifero dove chi arriva può scegliere il suo *octavillo* preferito (la classica scatola di acciughe), perché in questa Tienda-bar (una sorta di spaccio-degustazione) le acciughe vengono vendute a prezzo di fabbrica!

Walking through the streets of Santoña, it is impossible not to stop for *tapas* at *La Mutua*, *la primera anchoateca del mundo!* (any translation would be impossible). This small wooden bar overlooking Calle Alfonso XII, was created on the premises of *La Mutua di Montanesa*, an organisation set up in the 1930s to protect workers in the fishing and canning industries in the event of injury or illness.

Keeping this name is in itself a declaration of belonging to this area, which, as one can read on the walls, is meant to be a testimony to the “link with the seafaring soul of our people and a tribute to the history and tradition of Santoña”.

In one corner of the restaurant, in addition to historical tins, books and black-and-white photos, there is a large refrigerator where those who arrive can choose their favourite *octavillo* (the classic anchovy tin), because in this Tienda-bar (a kind of shop-tasting) the anchovies are sold at factory prices!



Questione di scelte A matter of choices

**Inquinamento da plastica:
vera e propria “crisi planetaria”.***
Plastic pollution: a real “planetary crisis”.*

Publicato nel febbraio 2022, il rapporto WWF “Inquinamento da plastica negli oceani. Impatti su specie, biodiversità ed ecosistemi marini” lancia un grido d’allarme.

Secondo González-Fernández nel suo articolo *Floating macrolitter leaked from Europe into the ocean*, l’Europa (secondo maggiore produttore di plastica dopo la Cina), rilascia ogni anno 307-925 milioni di rifiuti nei mari, di cui l’82% è plastica (principalmente frammenti di plastica e articoli monouso, ovvero bottiglie, imballaggi e sacchetti), con gravi ripercussioni sugli ecosistemi e rischi per la salute dell’uomo. “Anche se la dispersione globale di plastica in natura fosse eliminata oggi stesso – dichiara il WWF – esiste una “coda lunga” di microplastiche: la loro concentrazione nel 2050 sarebbe comunque doppia rispetto a quella attuale nonostante gli sforzi messi in campo e alcuni scenari prevedono un aumento di 50 volte per il 2100. E allora la domanda è: davvero dobbiamo utilizzare imballi in plastica monouso laddove non indispensabile?”

The WWF report, “Impacts of plastic pollution in the oceans on marine species, biodiversity and ecosystems”, published in February 2022, raises an alarm cry.

According to González-Fernández in his article *Floating macrolitter leaked from Europe into the ocean*, Europe (the second largest producer of plastic after China), releases 307-925 million pieces of waste into the oceans every year, 82% of which is plastic (mainly plastic fragments and single-use items, i.e. bottles, packaging and bags), with serious repercussions on ecosystems and risks to human health. “Even if the global release of plastics into nature were to be eliminated today,” says the WWF, “there is a ‘long tail’ of microplastics: their concentration in 2050 would still be twice as high as it is today despite the efforts made, and some scenarios predict a 50-fold increase by 2100.” So the question is: do we really have to use disposable plastic packaging where it is not indispensable?”

REPORT DI SOSTENIBILITÀ DELICIOUS 2022

“2022”

IL NOSTRO FUTURO HA BISOGNO
DI SCELTE RESPONSABILI

C'è chi l'ha chiamata la “tempesta perfetta”, chi “Polycrisis” (Nouriel Roubini, Stern School of Business - New York University), chi ancora “confluenza di calamità” (Kristalina Georgieva, Fondo Monetario Internazionale). È la fotografia del tempo presente, quello in cui l'emergenza climatica incrocia altre crisi: la guerra in Europa, l'inflazione, la geopolitica, le migrazioni... Uno scenario estremamente complesso, per affrontare il quale ormai non bastano più solo le buone intenzioni. Studiare la complessità e trasformarla in opportunità di agire è quello che ha guidato Delicious in questi anni e che traccia il percorso che intendiamo percorrere. Un impegno serio, coerente, che mette da parte gli alibi. Sensibilità per le persone ed il pianeta, esperienza, ricerca scientifica e tecnologia saranno i pilastri che guideranno la nostra innovazione e i nostri investimenti nei prossimi anni, al fine di mettere in campo azioni concrete e misurabili che mostrino la fotografia trasparente del nostro modo di fare impresa.

Enjoy your special canned fish! Eat healthy and live well!

I nostri numeri

49

ANNI DI ATTIVITÀ

Delicious nasce nel 1974 a Parma, cuore della tradizione conserviera italiana.

2

BRAND

Delicious e Marechiaro, per rispondere alle diverse opportunità di mercato.

32.402*

CONTROLLI E ANALISI

A garanzia di sicurezza e salubrità del prodotto *Il dato si riferisce alla famiglia delle Alici.

5

LABORATORI DI RICERCA

E analisi, dove i nostri prodotti vengono attentamente analizzati e verificati, nel loro percorso lungo tutto il processo.

223

COLLABORATORI

Tra personale diretto nella sede di Parma e personale assunto presso la società collegata con sede a Lezhe (Albania).

+5%

FATTURATO

Rispetto al 2022. Con un giro d'affari di 50 mio di Euro, Delicious ha realizzato il 9% del proprio turnover all'estero.

5

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Controllati attraverso nostro personale diretto, e un sistema di gestione integrato tra i vari stabilimenti.

23.393.679

PEZZI VENDUTI

In un anno, nelle categorie di Filetti di Alici, Pasta d'Acciughe, Filetti di Sgombro, Sardine, Gamberetti, Vongole e Tonno.

Governance

Delicious è una family company e il "quoziente familiare" trova espressione nel CdA che, in collaborazione con il management, definisce linee guida ed obiettivi. La sostenibilità, oltre ad essere garantita formalmente in CdA, è diventata per Delicious parte integrante del proprio modo di fare impresa. Il CdA è inoltre bilanciato per genere (50% donne, 50% uomini). È allo studio in questi primi mesi del 2023 una modifica dello statuto che ha lo scopo di portare Delicious a diventare società benefit. Si conferma la scelta un modello di *governance della sostenibilità* allargato, che si alimenta anche attraverso attività di advocacy sulla filiera sui temi relativi alla salvaguardia della biodiversità e la tutela delle persone. Nel 2022 il comitato interno denominato *Blue Team* si è riunito per lo sviluppo di un ambizioso progetto di sensibilizzazione: l'organizzazione del convegno scientifico *BE BLUE - The Sea Conference*. Alla presenza di oltre 70 ospiti tra rappresentanti della GDO, giornalisti e accademici, il 7 giugno 2022, Delicious ha posto l'accento sul tema della sicurezza alimentare e presentato il proprio disciplinare di produzione "Metal Tested", arricchendo il confronto con la presenza di biologi marini, ricercatori ed analisti. È già confermata l'edizione 2023 sul tema della pesca sostenibile.

Sostenibilità: un'esigenza globale

Nel 2021 era stata condotta da Delicious, in collaborazione con Nativa, un'analisi sul modello dell'SDG Action Manager. Questo strumento ha permesso di misurare in maniera tangibile e oggettiva il nostro progresso rispetto agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030. La coerenza pressoché totale tra gli SDG collegati ai temi materiali e quelli individuati come prioritari all'interno del Report ci hanno permesso di individuare le opportunità di impatto maggiormente significative che si sono concretizzate, tra le altre cose, nel lancio nel 2022 di una linea di prodotti per la peschiera 100% Carbon Neutral, 100% Plastic Free, 100% Pesca certificata.

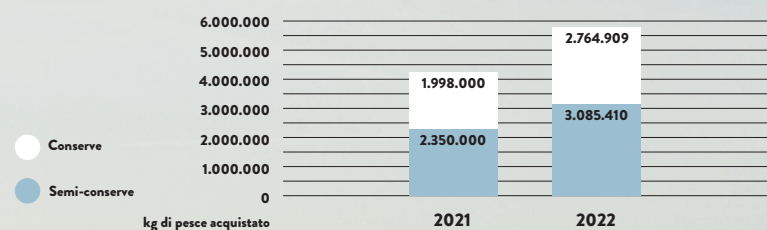
Proteggere i mari

Il mare, grande polmone del pianeta, regolatore del clima ed importante fonte di nutrimento, energia e lavoro, è sempre stato il nostro primo stakeholder, nella convinzione che oceani vivi e sani siano indispensabili nel lungo periodo per l'uomo e per l'impresa. Un uso responsabile delle risorse, una verifica attenta nella gestione degli scarti e un grande impegno nella scelta di packaging totalmente riciclabili, hanno dato sostanza alla nostra consapevolezza, andandosi ad integrare nel nostro percorso di pianificazione.

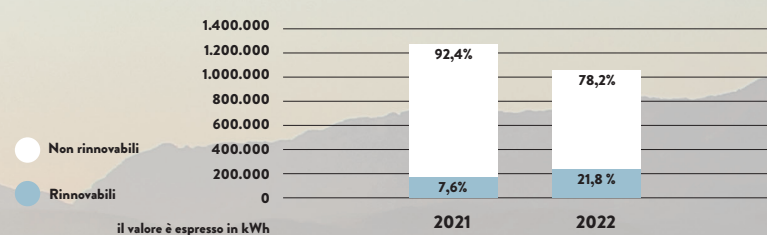
Il dialogo con i nostri stakeholder



VOLUME DI PESCE ACQUISTATO

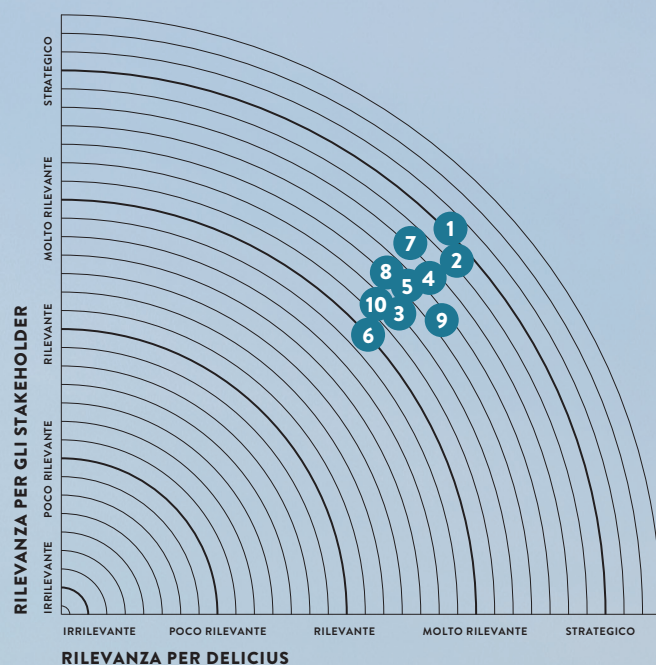


CONSUMI ENERGETICI PER TIPOLOGIA



Matrice di materialità

- 1** Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare.
- 2** Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino, pesca sostenibile e legalità.
- 3** Etichettatura dei prodotti e tracciabilità.
- 4** Salvaguardia dei diritti umani, salute e sicurezza dei lavoratori, ambiente di lavoro.
- 5** Gestione degli sprechi, dei rifiuti e degli scarichi.
- 6** Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile.
- 7** Packaging sostenibile.
- 8** Sostenibilità nel processo di innovazione.
- 9** Creazione di valore economico.
- 10** Gestione dell'Energia.



Tutti i temi materiali si confermano importanti per gli stakeholder, intervistati attraverso un colloquio strutturato. Quest'anno l'attenzione ai temi di salvaguardia della biodiversità e packaging sostenibile trovano maggior convergenza.

Valutazione del rischio

Approvvigionamento delle materie prime da fonti sostenibili, pack riciclabili, salubrità e sicurezza dei prodotti, trasparenza e correttezza delle informazioni e ambiente rappresentano elementi d'attenzione nella valutazione del rischio, che vengono costantemente monitorati. Ne sono conferma la ricerca svolta da Delicium in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano per determinare l'assenza delle sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) che anticipa la richiesta di modifica del Regolamento (CE) n. 1881/2006 e, in collaborazione con ANCIT, lo studio della valutazione del rischio sui tenori massimi di arsenico inorganico, al fine di rispondere alle richieste della Commissione Europea. Più difficile valutare il costo della non azione nel lungo periodo, che è tuttavia una riflessione che Delicium cerca di promuovere con i propri stakeholder a tutti i livelli, anche attraverso tavoli di confronto multidisciplinare come **BE BLUE - The Sea Conference** che ci permettono di mettere a fuoco anche le nuove tematiche d'impatto.



8.8 Promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto.

11.4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

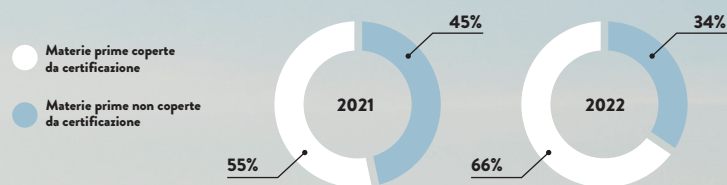
12.2 Uso efficiente delle risorse naturali.
12.5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti.

13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione [...] riguardo ai cambiamenti climatici.

14.1 Prevenire e ridurre in modo significativo l'inquinamento marino.

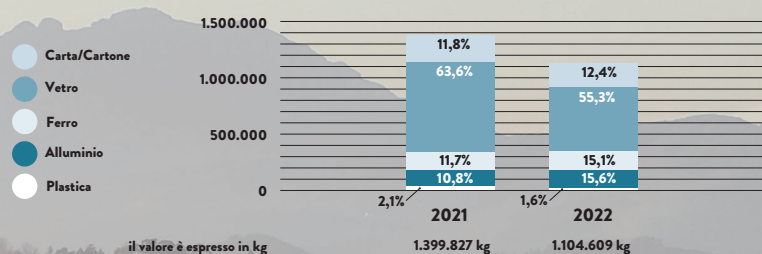
14.2 Proteggere in modo sostenibile gli ecosistemi marini.

VOLUME MATERIE PRIME COPERTE DA PROGETTI DI PESCA SOSTENIBILE



Il dato fa riferimento alle certificazioni MSC, FOS e Dolphin Safe. Nell'anno 2022 Delicium ha accompagnato alla certificazione FOS 41 pescherecci di alici tra Mare Adriatico e Canale di Sicilia. Inoltre, è stato firmato il *Transition Pact* proposto da Carrefour e presentato un piano concreto per la salvaguardia della biodiversità.

PACKAGING COMPLESSIVO ACQUISTATO PER TIPOLOGIA



Si conferma lo sforzo di Delicium nell'orientarsi in modo sempre più focalizzato verso materiali 100% riciclabili. La percentuale di plastica diminuisce ulteriormente e sarà oggetto nei prossimi mesi di un assessment del sistema di gestione della plastica.

250* TONNELLATE DI PESCE FRESCO SALVATO OGNI ANNO DALLO SPRECO (DATO MEDIO ANNUO DAL 2016)

Non sprecare significa evitare prelievi inutili dal mare. Il dato 2022 è al netto delle 240 ton di acciughe salate bruciate nell'incendio dello stabilimento di Eurofish Sh.P.K avvenuto nel febbraio 2022.

SDG Goal Obiettivi e risultati 2022



Obiettivo: aumentare la % di pesca certificata.
Risultato: +11% di pesce proveniente da pesca certificata.



Obiettivo: eliminazione plastiche monouso dai pack primari entro il 2023.
Risultato: eliminazione del 99,9% plastica monouso dal pack primario per arrivare al 100% di eliminazione nel 2023.



Obiettivo: costante monitoraggio delle rese con sistema di controllo 4.0 di tutte le nostre produzioni implementato nel 2016.
Risultato: rese +3% verso il 2016 (pari a 250 ton di acciughe fresche - dato medio annuo).



Obiettivo: allargamento studio LCA su altre referenze (nuova linea "Pescheria"), con totale compensazione della CO2.
Risultato: compensati 24.995 kg di CO2e calcolati sul venduto 2022 della nuova linea "Pescheria".

Obiettivi 2023

Continuare nella ricerca di fonti di approvvigionamento da pesca certificata e attività di advocacy sulla filiera al fine di ottenere certificazioni ambientali, etiche e di sicurezza alimentare.

Assessment sistema di gestione della plastica.

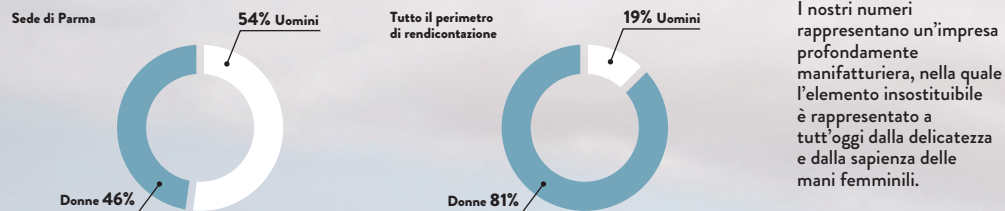
Continuo monitoraggio delle rese.

Monitoraggio % consumo di energia proveniente da fonti rinnovabili vs consumi totali di energia. Continuità nel processo di compensazione di CO2e della linea "Pescheria".

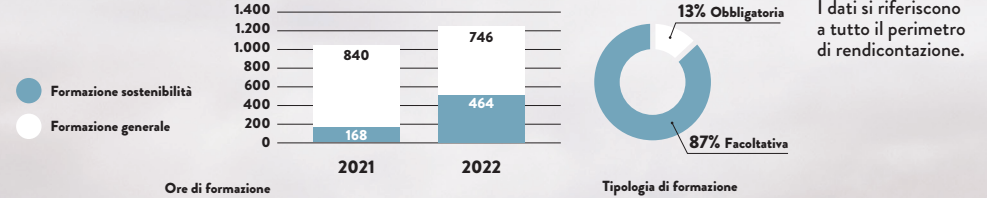
Avere cura delle nostre persone

Lavoro dignitoso, pari opportunità e diffusione dei Sustainable Development Goals sono elementi fondanti del nostro modo di fare impresa. Nel 2022 la collegata Eurofish Sh.P.K. è stata oggetto di verifica secondo il protocollo SMETA. SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) 4 Pillar è la metodologia sociale più utilizzata a livello internazionale per valutare la compliance sociale delle aziende. I risultati con esito positivo dell'audit sono stati poi condivisi attraverso la piattaforma Sedex.

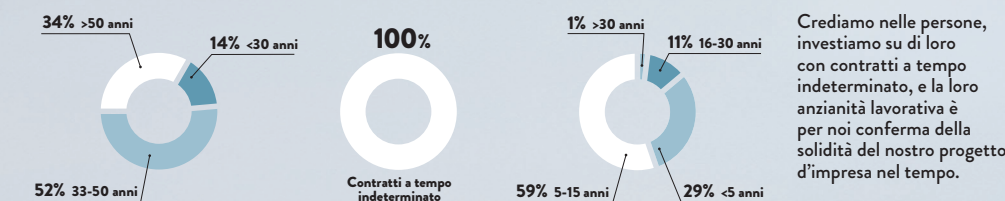
I NOSTRI LAVORATORI



FORMAZIONE



FASCE D'ETÀ, TIPOLOGIE CONTRATTUALI E ANZIANITÀ LAVORATIVA



SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE

	2021	2022
Tasso di assenteismo	3,20%	4,39%
Infortuni	0,04%	0,00%
Malattia	1,17%	2,64%
Maternità	0,00%	0,00%
Permessi retribuiti e non retribuiti	3,21%	2,15%

I dati si riferiscono al personale diretto assunto in Italia. Il tasso di assenteismo è calcolato come: (malattia + infortunio + permessi non retribuiti) / tot. ore lavorabili x 100. Il valore medio nelle imprese italiane è 6,6% (fonte: Centro Studi Confindustria, 2020).

SDG Goal Obiettivi e risultati 2022



Obiettivo: assicurare un lavoro a tempo indeterminato ad almeno il 95% dei nostri lavoratori.
Risultato: 100% dei contratti di lavoro a tempo indeterminato. KPI SMETA: attività di advocacy sul protocollo SMETA verso un fornitore della filiera.



Obiettivo: garantire una robusta rappresentanza femminile (almeno il 40%) al vertice dei processi.
Risultato: 50% di rappresentanza femminile.



Obiettivo: ore di formazione interna e redazione condivisa di una policy per una gestione più sostenibile delle risorse (plastica e carta).
Risultato: plastica passata dal 2,1% nel 2021 al 1,6% nel 2022. 86% di carta riciclata.

Obiettivi 2023

Analisi sul clima aziendale in Delicius e monitoraggio della catena di fornitura per la verifica dei requisiti etici ed ambientali, anche attraverso attività di advocacy.

Assicurare pari opportunità nella selezione del personale continuando nella profilazione per skills e non per genere. Studio di un codice etico. Verifica del parametro di genere per inquadramento.

Formazione interna sull'uso responsabile delle risorse in particolare sul sistema di gestione della plastica.

La comunità

Abbiamo a cuore il territorio in cui siamo inseriti e per questo continuiamo a sostenere iniziative volte alla sua tutela, come il sostegno al FAI (Fondo Ambiente Italiano). Investiamo su progetti che hanno lo scopo di fare cultura di prodotto per sensibilizzare la comunità e le nuove generazioni sull'impatto delle proprie scelte di consumo, quale motore per un vero cambiamento.

22 USCITE SOCIAL DEDICATE AI TEMI DI SOSTENIBILITÀ

(Impression 330.469, Engagement 3.127). Dopo le campagne 2021 #noallospreco per la sensibilizzazione sui temi dello spreco alimentare e #ricette sostenibili, si è costruita una vera e propria rubrica mensile (#sustainablydelicius) sui temi di maggiore impatto per Delicius. Ai post sul canale social, seguono articoli di approfondimento sul sito www.delicius.it. I commenti più significativi vengono analizzati al fine di migliorare l'efficacia del messaggio.

1 USCITA DELLA RIVISTA "ALICI & CO."

Nata nel 2019 allo scopo di coinvolgere con grande trasparenza tutti gli stakeholder, in primis i lavoratori, in merito ai progetti, ai valori, alle riflessioni e agli obiettivi della società, compresi quelli legati alla sostenibilità.

4 PROGETTI CONCRETI A SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ

4 eventi FAI in presenza (sponsored by Delicius), presso il Giardino della Kolymbethra (1.200 visitatori nel weekend-2022 partecipanti all'evento "Fuori Cantina" e 110 partecipanti all'evento "Al Calar del Sole"), "Tre Giorni per il Giardino" presso il Castello di Masino (10.000 visitatori nel weekend), Villa dei Vescovi (evento dedicato, 110 partecipanti). Delicius è inoltre sostenitore del Calendario Eventi FAI 2022.

Progetto di Education "Illustrami il presente, Ragioneremo sul futuro" in collaborazione con il Liceo Toschi di Parma e Worldrise Onlus (41 studenti e 5 professori coinvolti).

Organizzazione dell'evento BE BLUE – THE SEA CONFERENCE (78 partecipanti) sul tema della sicurezza alimentare.

Partecipazione alla Cabina di Regia del Comune di Parma per l'organizzazione di settembre gastronomico (12-18 settembre settimana dedicata all'Acciuga in collaborazione con la filiera di Parma) e la Cena dei Mille.

SDG Goal Obiettivi e risultati 2022



Obiettivo: introduzione parametri inseriti nel Disciplinare "Metal Tested" famiglia Alici.
Risultato: Il Disciplinare "Metal Tested" ha confermato la certificazione ed è completamente implementato negli standard produttivi Delicius.



Obiettivo: Mantenere progetti a sostegno della comunità e del territorio.
Risultato: 4 macro progetti.

Obiettivi 2023

Allargamento indagine per la valutazione del Rischio "Metal Tested" alle famiglie di Sgombri e Sardine.

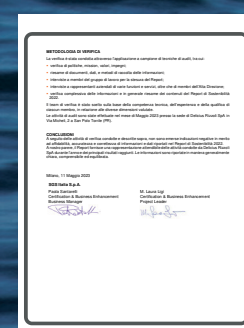
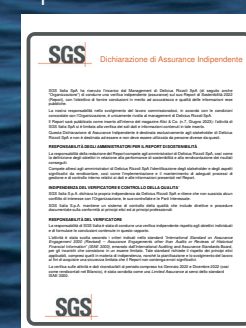
Continuare ad investire in progetti a sostegno della comunità e del territorio, valutandone l'aderenza agli obiettivi materiali, la rilevanza e cercando anche modalità nuove per comunicarle.

A queste attività si aggiungono altri progetti culturali come un contributo al Teatro Regio di Parma e attività di charity come l'aiuto per l'acquisto di un mezzo dedicato a disabili ed anziani del Comune di San Polo di Torrile e la donazione di oltre 33.000 confezioni di prodotto a favore di persone in difficoltà nel territorio di Parma (Centoperuno Onlus) e in Sierra Leone.

Nota metodologica

Tramite questo report di sostenibilità Delicius comunica ai propri stakeholder le proprie performance di sostenibilità. L'obiettivo è stato quello di introdurre nei processi un metodo di lavoro che, da una parte fosse in grado di valorizzare l'impegno, le iniziative e il confronto interno ed esterno, dall'altra mettesse le basi per l'individuazione di temi di rendicontazione rilevanti sui quali misurarsi, ponendosi obiettivi sempre più ambiziosi. Il perimetro di rendicontazione si estende alla società collegata Eurofish Sh.P.k. con sede a Lezhe (Albania) con l'obiettivo di dare corretta rappresentazione del nostro modello di business. La scelta degli indicatori è stata effettuata tenendo in considerazione l'importanza dei temi materiali oggetto dell'analisi di materialità e gli obiettivi sono riferiti ai target dell'Agenda 2030.

Il presente bilancio è stato attestato da SGS Italia. Le fasi dell'Assurance hanno compreso le seguenti attività:
1. Validazione dell'Analisi di Materialità
2. Validazione del processo di Stakeholder Engagement
3. Verifica dell'accuratezza e della completezza dei dati inclusi nel Bilancio di Sostenibilità.
L'attività di audit è stata condotta attraverso il riesame di elementi quali/quantitativi, derivanti dai KPI rendicontati nel Bilancio, attraverso il supporto di evidenze oggettive - quali l'analisi di documenti, la verifica di registrazioni e le interviste al personale e ai data-owners coinvolti nella stesura del Bilancio.



DA NON PERDERE / DON'T MISS



Acciughe Butterfly Butterfly anchovies

Specialità quasi introvabile,
viene prodotta in pochissimi esemplari,
per i palati più raffinati.

An almost unobtainable speciality,
very few are produced, for the most
refined palates.

Il nome si deve alla forma di questi filetti, attaccati per la coda, che ricordano le ali di una farfalla. Un vezzo conserviero che racconta della minuziosa maniacalità con cui viene curato questo prodotto. Grandi, pulitissime, carnose, con un color caramello che invita all'assaggio. Impossibile non rimanerne entusiasti. Solo un problema: sono quasi impossibili da trovare ma forse per questo così ricercate.

The name comes from the shape of these fillets, which attached by the tail, resemble the wings of a butterfly. A canning quirk that tells of the meticulous care with which this product is treated. Large, clean, fleshy, with a caramel colour that invites you to taste it. Impossible not to be enthusiastic. Only one problem: they are almost impossible to find but perhaps that is why they are so sought after.

LETTURE / READING

Cenador de Amós

“Spirito Cantabrico” è un bellissimo omaggio alla cucina cantabrica. Il volume è stato scritto da Jesús Sánchez, chef riconosciuto a livello internazionale, con tre stelle Michelin e una stella verde.

Lo “spirito cantabrico” racconta il percorso ormai trentennale di Jesús e della moglie Marian Martínez, padroni di casa nella Casa-Palacio di Villaverde De Pontones, un'esperienza di cucina unica vissuta tra mare e terra, illustrata attraverso 63 creazioni del *Cenador de Amós*. Nello sfogliare queste pagine, si resta affascinati dai racconti in prima persona dell'autore, dalle sue riflessioni e dai suoi ricordi che si mescolano nelle ricette come il più prezioso degli ingredienti.

Regina assoluta della cucina cantabrica, l'acciuga: “un prodotto così tipico e con un tale carattere che ti porta in Cantabria solo a nominarlo; l'acciuga, pupilla dei nostri occhi, la nostra ispirazione”. A lei sono dedicate le prime pagine del libro, che partono dal prodotto salato (il libro insegna a sfilettarle correttamente), propone accompagnamenti di stagione, fino ad arrivare alle interpretazioni più ricercate come i bombon di acciuga con ganache di cioccolato. E poi legumi di stagione coltivati nell'orto, carni e ingredienti provenienti da ogni angolo del mondo per celebrare la Cantabria più autentica e raffinata.

“Cantabrian Spirit” is a wonderful homage to Cantabrian cuisine. The book was written by Jesús Sánchez, an internationally renowned chef with three Michelin stars and one green star.

“Cantabrian spirit” recounts the 30-year journey of Jesús and his wife Marián Martínez, hosts of the Casa-Palacio in Villaverde De Pontones, a unique culinary experience between sea and land, illustrated through 63 creations of the *Cenador de Amos*. Leafing through these pages, one is fascinated by the author's first-hand accounts, his reflections and memories that are mixed into the recipes like the most precious of ingredients.

The absolute queen of Cantabrian cuisine is the anchovy: “a product so typical and with such character that it takes you to Cantabria just to name it; the anchovy, the apple of our eye, our inspiration”. The opening pages of the book are dedicated to them, starting with the salted product (the book teaches how to fillet them correctly), proposing seasonal accompaniments, and ending with more sophisticated interpretations such as anchovy bombons with chocolate ganache. Plus seasonal vegetables grown in the garden, meats and ingredients from all corners of the world to celebrate the most authentic and refined Cantabria.



CENADOR DE AMÓS -
ESPIRITU CANTABRICO
di Jesús Sánchez, 2022,
Montagud Editores, 72 euro.
By Jesús Sánchez, 2022,
Montagud Editores, 72 euros.

“ L'acciuga, pupilla dei nostri occhi,
la nostra ispirazione.
The anchovy, the apple of our
eye, our inspiration. ”

JESÚS SÁNCHEZ

APPUNTI DI VIAGGIO / TRAVEL NOTES

Santander: storia, arte, cibo, cultura

Santander: history, art, food, culture

SANTANDER (SPAGNA): COSA FARE, COSA VEDERE, DOVE MANGIARE PER ASSAPORARE APPIENO L'ESSENZA CANTABRICA.
SANTANDER (SPAIN) WHAT TO DO, WHAT TO SEE, WHERE TO EAT TO FULLY SAVOUR THE CANTABRIAN ESSENCE.



SAPORI DI CANTABRIA / FLAVOURS OF CANTABRIA
Prodotti del mare e prodotti della terra si mischiano nelle *tiendas* e nei ristoranti di Santander per offrire una meravigliosa varietà di occasioni di assaggio.
Sea and land products mix in Santander's *tiendas* to offer a wonderful variety of tasting opportunities.

LA CATTEDRALE DI SANTANDER / SANTANDER CATHEDRAL
Sorta su antiche rovine romane, ancora visibili nella navata evangelica, è dedicata ai martiri San Emeterio e San Cheledonio.
Built on ancient Roman ruins, still visible in the evangelical nave, it is dedicated to the martyrs St. Emeterio and St. Cheledonio.



IL MERCATO COPERTO / THE COVERED MARKET

Un'elegante struttura *liberty* su più piani per immergersi nella vita della città.

An elegant *Art Nouveau* structure on several floors to immerse yourself in the life of the city.



EN ACEITE, EN MANTEQUILLA Y BOQUERONES /

EN ACEITE, EN MANTEQUILLA Y BOQUERONES

Che siano in olio, nel burro o marinate, le alici sono le protagoniste assolute di ogni tapas bar.

Whether in oil, butter or marinated, anchovies are the absolute stars of every tapas bar.



PALACIO REAL DE LA MAGDALENA /

PALACIO REAL DE LA MAGDALENA

Un dono della cittadinanza di Santander al re Alfonso XIII, oggi centro congressuale scelto per numerose conferenze scientifiche di livello internazionale.

A gift from the citizens of Santander for King Alfonso XIII, today a conference centre of choice for numerous international scientific conferences.

NUOVI PROGETTI / NEW PROJECTS

45° 28' 33" N
9° 10' 45" E

Ci sono luoghi dove nasce il confronto:
BE BLUE - The Sea Conference.
There are places where discussion is born:
BE BLUE - The Sea Conference.

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), circa 59,5 milioni di persone dipendono dalla pesca e dall'acquacoltura per sopravvivere.

I consumi di pesce aumentano, così come la popolazione, in vaste aree del Pianeta, la pesca illegale è un pericolo concreto e l'inquinamento da plastica è un'emergenza che fatica a trovare risposte.

Siamo veramente consapevoli di quanto sta accadendo? Quanto la ricerca scientifica può divenire osservatorio dello stato di salute del mare? In che misura le scelte del consumatore, e ciò che troviamo sugli scaffali, possono influenzare la sostenibilità del settore della trasformazione ittica?

Ne parleremo a **Be Blue 2023 - The Sea Conference**, perché il mare, sede di ecosistemi, regolatore del clima e grande polmone del pianeta, rimanga vitale e sano anche per le future generazioni.

**Lunedì 5 Giugno 2023,
Palazzina Appiani, Parco Sempione - Milano**

According to the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO), some 59.5 million people depend on fishing and aquaculture to survive.

Fish consumption is increasing, as is the population in vast areas of the planet, illegal fishing is a real danger and plastic pollution is an emergency that is struggling to find answers.

Are we really aware of what is happening? To what extent can scientific research become an observatory of the state of health of the sea? To what extent can consumer choices, and what we find on the shelves, influence the sustainability of the fish processing sector?

We will talk about this at **Be Blue 2023 - The Sea Conference**, so that the sea, home to ecosystems, regulator of the climate and the planet's lungs, remains vital and healthy for future generations.

**Monday 5 June 2023,
Palazzina Appiani, Sempione Park - Milan**







“Illustrami il presente, ragioneremo sul futuro” “Show me the present, and we’ll discuss the future”

Nasce un libro bianco che dà voce alle nuove generazioni.

A white paper is established that gives the new generations a voice.

Lo scorso 21 aprile 2023 si è svolta la premiazione del contest artistico promosso da Delicius quale conclusione del progetto educativo “Illustrami il presente, ragioneremo sul futuro”. In collaborazione con Worldrise Onlus e accolto con entusiasmo dal Liceo Artistico Toschi di Parma, il contest aveva l’obiettivo di sensibilizzare i ragazzi ai temi

della salvaguardia dell’ecosistema marino, illustrando loro i rapidi mutamenti in atto e la ricaduta delle nostre scelte individuali: dalla raccolta differenziata, alla scelta di packaging riciclabili, ai pericoli di un utilizzo non responsabile della plastica – in particolare quella monouso. Ciò che è emerso è stato un lavoro di grande maturità artistica e una delicata sensibilità verso questi temi.

Per dare voce e spazio alle proposte dei ragazzi, abbiamo raccolto questi lavori in un libro bianco, perché il loro appello non rimanesse inascoltato ed invisibile ma diventasse manifesto di riflessione ed azione a tutela del mare. Dopo l’evento di premiazione, l’attività di sensibilizzazione è proseguita ad inizio maggio: Delicius e Worldrise hanno accompagnato

infatti i ragazzi a Marina di Ravenna per una giornata di beach cleaning. Obiettivo della giornata era far toccare con mano la rilevanza dei temi discussi, iniziando dalla raccolta della plastica sulla spiaggia e di come ad un problema possa corrispondere un’azione concreta che ognuno di noi compie per cambiare le cose.

On 21 April 2023, the award ceremony of the art contest promoted by Delicius took place as the conclusion of the educational project “Show me the present, and we’ll discuss the future”. In collaboration with Worldrise Onlus and enthusiastically welcomed by the Liceo Artistico Toschi of Parma, the contest aimed to make young people aware of the themes of safeguarding the marine ecosystem, illustrating the rapid changes taking place and the impact of our individual choices: from separate waste collection, to the choice of recyclable packaging, to the dangers of a non-responsible use of plastic - in particular single-use plastic.

What emerged was a work of great artistic maturity and a delicate sensitivity to these issues. In order to give the young people’s proposals a voice and space to we collected these works in a white paper, so that their appeal would not remain unheard and invisible but would become a manifesto for reflection and action to protect the sea. After the award event, the awareness-raising activities continued in early May: Delicius and Worldrise accompanied the youngsters to Marina di Ravenna for a day of beach cleaning. The aim of the day was to let the students experience first-hand the relevance of the issues discussed, starting with the collection of plastic on the beach and how a problem can be matched by concrete action that each of us can do to change things.



IN AZIONE / IN ACTION

Il beach cleaning è un’esperienza diretta e molto formativa.

Beach cleaning is a hands-on and very formative experience.

proposte dei ragazzi, abbiamo raccolto questi lavori in un libro bianco, perché il loro appello non rimanesse inascoltato ed invisibile ma diventasse manifesto di riflessione ed azione a tutela del mare.

Dopo l’evento di premiazione, l’attività di sensibilizzazione è proseguita ad inizio maggio: Delicius e Worldrise hanno accompagnato

L'Italia ha bisogno di cure, proteggiamola

Italy needs care, let's protect it

Grazie al FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano), moltissimi luoghi di eccezionale valore storico, paesaggistico e sociale del nostro paese sono recuperati, protetti e resi visitabili al pubblico.

Anche nel 2023, per il quarto anno consecutivo, Delicius ha riconfermato il suo sostegno al FAI in questo meritevole impegno di salvaguardia dei beni della storia e della cultura italiana. A partire da "Le giornate FAI di Primavera", Delicius ha avuto il piacere di condividere questa attenzione anche con i propri dipendenti, mettendo a disposizione biglietti d'ingresso gratuiti per scoprire e riscoprire insieme la nostra meravigliosa nazione.

Thanks to FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano), the National Trust of Italy, many places of exceptional historical, landscape and social value in Italy have been restored, protected and opened to the public.

Also in 2023, for the fourth consecutive year, Delicius has reconfirmed its support for the FAI in this worthy endeavour to safeguard the assets of Italian history and culture. Starting with "Le giornate FAI di Primavera" (FAI spring days), Delicius was pleased to share this focus with its employees as well, providing free entrance tickets to discover and rediscover the wonders of Italy together.



Osservatorio NielsenIQ

NielsenIQ observatory

Delicius è stata tra i 21 opinion leader e relevant stakeholders intervistati da NielsenIQ Italia per la survey condotta negli scorsi mesi sul tema della sostenibilità. Il primo step di questo interessante lavoro aveva lo scopo di scattare una fotografia completa e definitiva sul tema, attraverso la voce di opinion leader di tutti i settori, dal food alla moda, alla cosmesi, al packaging. Il secondo step si svilupperà attraverso una survey sui consumatori, allo scopo di costruire e quantificare il NielsenIQ Commitment Sustainability Index: un termometro della Sostenibilità attraverso le azioni e le decisioni dei consumatori nella vita quotidiana. Un modello che verrà monitorato nel tempo per 'misurare' scientificamente la road-to-Agenda 2030 attraverso le azioni di vita quotidiana della popolazione. Riflessioni importanti che aprono nuovi filoni d'indagine.

Delicius was among the 21 opinion leaders and relevant stakeholders interviewed by NielsenIQ for the sustainability survey conducted in recent months. The first step in this interesting work was to take a complete and definitive snapshot of the topic, through the voices of opinion leaders from all sectors, from food to fashion, cosmetics and packaging. The second step will be developed through a consumer survey, with the aim of constructing and quantifying the NielsenIQ Commitment Sustainability Index: an indication of sustainability through consumer actions and decisions in everyday life. A model that will be monitored over time to scientifically 'measure' the road-to-Agenda 2030 through the day-to-day actions of the population. Important reflections that open up new avenues of investigation.



Premi e riconoscimenti

Prizes and awards

Nel corso della conferenza "Oceani resilienti. Il ruolo della pesca sostenibile e della filiera ittica.", promossa nel 2022 da **Marine Stewardship Council**, a Delicius è stato conferito il riconoscimento ufficiale per la partecipazione alle Settimane della Pesca Sostenibile MSC. La gamma delle Alici Delicius con il caratteristico bollino blu prosegue la sua espansione distributiva, a testimonianza del nostro impegno certificato MSC per la difesa dei mari.

Nel corso del recente Cibus Connecting Italy, a Delicius è stato poi assegnato il prestigioso **Grocery & Consumi Award** da Tespi Mediagroup 2023 per la gamma di Alici CARBON NEUTRAL in cui è stata raggiunta la neutralità rispetto all'emissione di gas climalteranti dalla fase di pesca alla distribuzione dei prodotti. Questa innovazione esclusiva Delicius è la prima proposta *carbon neutral* in Italia nella categoria alici e acciughe.

Le Alici di questa gamma derivano da filiera certificata ISO 22005 e sono pescate col metodo tradizionale a lampara nel Canale di Sicilia ed in due altri areali FAO di provenienza qualificata e vocata (Cantabrico ed Adriatico).

Queste referenze in vaso da 80g sono state inoltre selezionate tra i 100 più innovativi prodotti in Cibus 2023 ed esposte nell'Innovation Corner nel trend "Better for Us", quale prodotto sostenibile a 360 gradi per la sua attenzione al clima, all'energia, al terreno, al packaging.

Un riconoscimento che si sposa perfettamente con il nostro impegno aziendale verso la maggiore sostenibilità.

During the conference "Resilient Oceans. The role of sustainable fishing and the fish supply chain.", promoted in 2022 by the **Marine Stewardship Council**, Delicius was given official recognition for its participation in the MSC Sustainable Fisheries Weeks. The range of Delicius anchovies with the distinctive blue label continues its distribution expansion, testifying to our MSC-certified commitment to protecting the seas.

During the recent Cibus Connecting Italy, Delicius was also awarded the prestigious **Grocery & Consumer Award** by Tespi Mediagroup 2023 for its CARBON NEUTRAL range of anchovies, in which neutrality with respect to climate-changing gas emissions from the fishing phase to product distribution was achieved. This exclusive Delicius innovation is the first carbon neutral proposal in Italy in the anchovy category.

The anchovies in this range come from an ISO 22005 certified supply chain and are fished with the traditional *lampara* method in the Strait of Sicily and in two other FAO qualified and suitable areas (Cantabrian and Adriatic Seas). These items in 80g jars were also selected among the 100 most innovative products at Cibus 2023 and displayed in the Innovation Corner in the "Better for Us" trend as an all-round sustainable product for its attention to climate, energy, soil and packaging. An award that fits perfectly with our corporate commitment to greater sustainability.

“La più grande minaccia per il pianeta è pensare che lo salverà qualcun altro. The greatest threat to our planet is the belief that someone else will save it.”

ROBERT SWAN



DELICIOUS RIZZOLI S.p.A.
Via Micheli, 2
43056 San Polo di Torrile
Parma - Italia

Testi / text:
Irene Rizzoli, Andrea Maggioni,
Stefano Capelli, Serena Costa

Traduzione / translation:
Multilingue srl

Progetto grafico / graphic design:
Stefano Domizi

Fotografie / photographs:
Stefania Giorgi

Stampa / print:
Sele3 Servizi s.r.l.

Si ringraziano / thanks to:
Cofradía de la Anchoa
de Cantabria, Doña Tomasa,
FAI (Fondo Ambiente Italiano)

Questa è una carta speciale,
Shiro Alga Carta - Favini,
derivata dalle alghe, 100%
riciclata e certificata FSC,
quindi proveniente da fonti
gestite in modo responsabile.

