

# LIBRANDI

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ  
2025-2026

# L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITÀ

L'impegno per la nostra terra,  
la cura del nostro futuro.





Il presente bilancio di sostenibilità descrive l'arco temporale giugno 2025 - maggio 2026

---

## IL GRUPPO LIBRANDI

### **LIBRANDI S.P.A.**

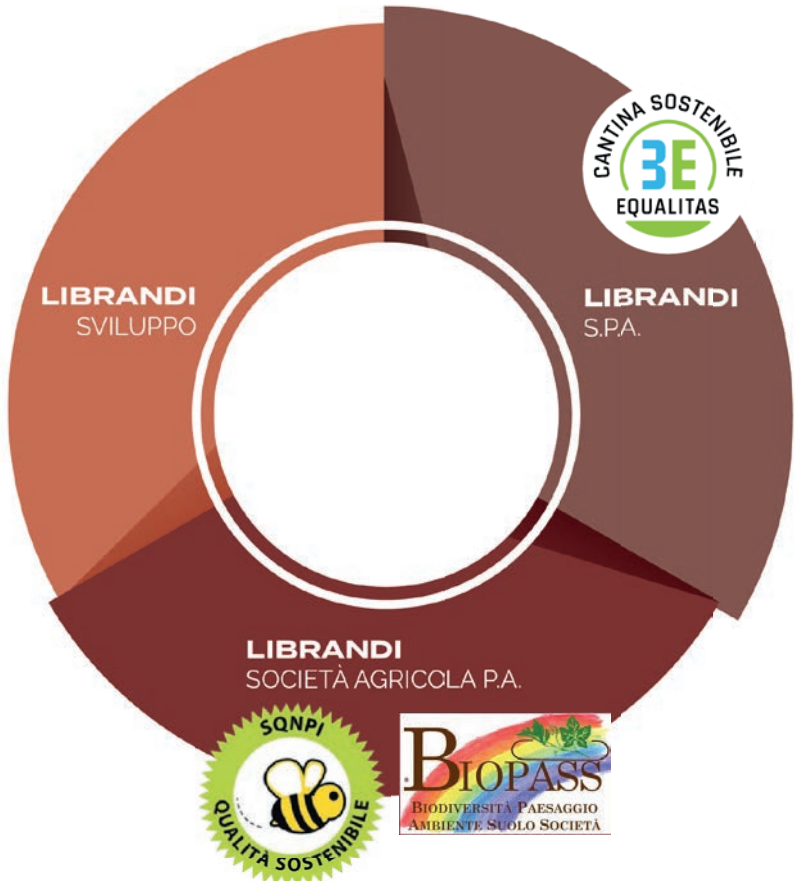
Gestisce le attività di cantina e frantoio, con una produzione annua di circa 2.000.000 bottiglie di vino e 25.000 bottiglie di olio evo. Esporta in circa 40 mercati internazionali.

### **LIBRANDI SOCIETÀ AGRICOLA P.A.**

Gestisce i 232 ettari di vigneto (seguendo il metodo della lotta integrata in vigna) e gli oltre 80 di uliveto di proprietà. È il principale conferitore di uve della LIBRANDI SPA.

### **LIBRANDI SVILUPPO SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.**

Cura progetti di ricerca e sperimentazione sui vitigni autoctoni, gestisce il museo del vino VI.TE.S. e i percorsi di turismo sostenibile presso la Tenuta Rosaneti.



---

## MISSION SOSTENIBILE

La sostenibilità, intesa come impegno sociale, economico ed ambientale, è una linea guida chiave della nostra azienda, da sempre attenta alla cura del territorio e alla salvaguardia della biodiversità.

Dai paesaggi unici della Calabria più Autentica, noi, Librandi traiamo da sempre ispirazione per incarnare la tradizione enologica di una zona storicamente vocata alla coltivazione della vite.

**200** Il **giardino varietale**, la collezione di vitigni autoctoni che accoglie attualmente circa **200 varietà** da noi recuperate su tutto il territorio regionale.



## CANTINA SOSTENIBILE: EQUALITAS

Equalitas è uno standard specificatamente studiato per il settore vitivinicolo che nasce dalla volontà di fornire una certificazione unica, una garanzia per il consumatore e gli stakeholder rispetto alla correttezza e alla verificabilità dei requisiti definiti secondo i tre pilastri: sociale, ambientale ed economico.



Tutti i nostri vini presentano in etichetta il simbolo "Cantina Sostenibile", una garanzia ulteriore di sicurezza per il consumatore, una promessa di qualità e di affidabilità che descrive quello che da sempre è alla base del nostro operato.



Con trasparenza comunichiamo in etichetta la lista di ingredienti e i valori nutrizionali di ogni prodotto.

## VIGNETI SOSTENIBILI: BIOPASS

Sul fronte della viticoltura, l'azienda è da sempre attenta all'uso di pesticidi e trattamenti. Ha adottato appieno la lotta integrata e ha un occhio attento alla viticoltura biologica. Un impegno di armonia con l'ambiente che ci permette di misurare e migliorare il nostro impatto sul suolo e sull'ecosistema.



BioPass® è il progetto italiano per la misura, la salvaguardia e l'incremento della **biodiversità** in viticoltura e rappresenta la risultante dell'interpretazione di **Sata Studio Agronomico** riguardo alla tematica della biodiversità aziendale.



STUDIO DEI SUOLI



ANALISI DEI MICRO-ARTROPODI



INDICI DI BIODIVERSITÀ



REAGIRE AL CAMBIAMENTO CLIMATICO



## LE TENUTE

La Tenuta più vasta della famiglia, in cui sono messi a dimora tutti i 9 vitigni e la totalità degli uliveti. Qui si trovano il "giardino varietale" e il museo del vino Vi.Te.S. - "Viticoltura, Territorio, Storia" -. Rosaneti ha dato i natali a Efeso e Megonio.



**ROSANETI**

In origine dedicata esclusivamente ai vitigni internazionali, oggi la Tenuta accoglie anche varietà autoctone. Proprio da questo "incontro" nasce uno dei vini più rappresentativi dell'azienda: il Gravello.



**ARCIDIACONATO**

I vigneti furono impiantati negli anni '50, in un'epoca in cui l'azienda era raggiungibile soltanto guadando la vicina fumara. È qui che sono situate le viti ad alberello più vecchie, da cui si ottiene il Duca Sanfelice Cirò Riserva.



**PONTA**

Tenuta situata nella zona nord della Doc Cirò, all'interno del comune di Crucoli. Si tratta di una piccola vallata affacciata direttamente sul mare che ne influenza quindi in modo deciso le produzioni.



**PITTAFFO**

San Biase è un piccolo vigneto situato nell'immediato entroterra della Doc Cirò e caratterizzato dalle tipiche argille rosse di questa sottozona.



**SAN BIASE**

Piccolo vigneto di un ettaro e mezzo nel centro cittadino, situato nell'omonima zona. Rimane un simbolo di un'area storicamente considerata tra le più vocate del comprensorio.



**BRISI**

# GOVERNANCE E PROFILO ORGANIZZATIVO

Una storia di  
famiglia.



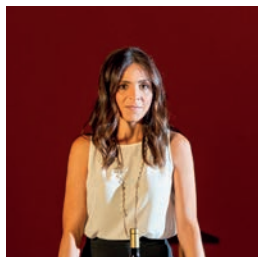
---

## LA FAMIGLIA



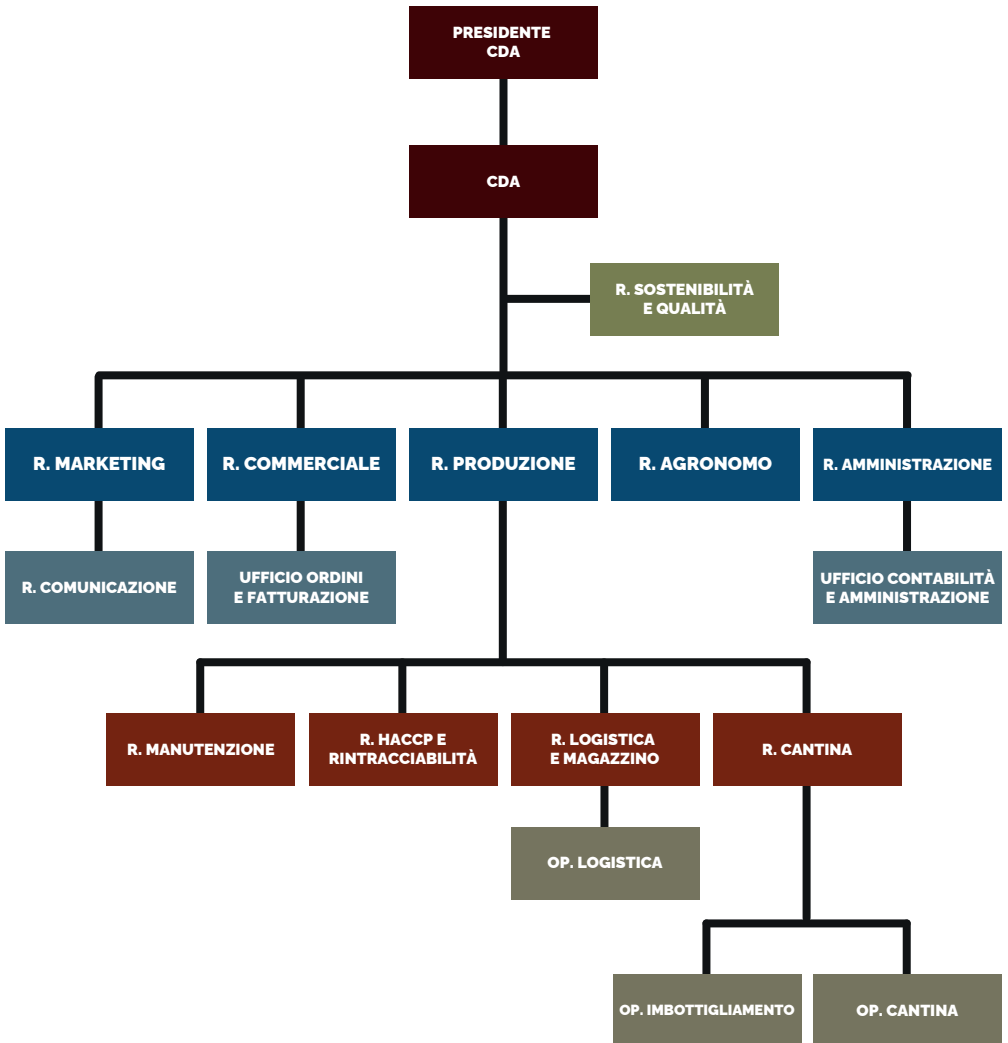
Oggi giunta alla terza generazione, l'azienda è da sempre a conduzione esclusivamente familiare; una scelta importante che vede i Librandi impegnati in prima linea in tutte le attività dell'azienda, dalla gestione dei vigneti alla commercializzazione.

Librandi crede fermamente nel concetto di famiglia, esteso in senso lato a tutto il capitale umano aziendale.



Da sinistra, Raffaele, Paolo, Teresa e Francesco Librandi.

# ORGANIGRAMMA



## TIMELINE

**1953**

Antonio e Nicodemo Librandi avviano l'attività di imbottigliamento nella piccola cantina di via Tirone, a Cirò Marina.



**1955**

Acquisto della Tenuta Ponta, nell'omonima località, luogo in cui nascerà il Duca Sanfelice.

**1975**

Inaugurazione dello storico stabilimento sito in Contrada San Gennaro, a Cirò Marina, dove ancora oggi ha sede l'azienda.

**1985**

Acquisto dei terreni della Tenuta Arcidiaconato e sperimentazione sulle varietà internazionali.

**1997**

Acquisto dei primi 160 Ha della Tenuta Rosaneti.



**2003**

Completamento della Tenuta Rosaneti con altri 80 Ha.

**2005**

Entra in produzione la "vigna a spirale", il campo sperimentale che accoglie circa 200 vitigni autoctoni calabresi.

**2008**

Viene fondata l'associazione "Vignaioli del Cirò", in un'ottica di crescita reciproca delle competenze e del livello qualitativo dei prodotti finali.

**2014**

Iscrizione dei primi cloni registrati di varietà calabresi sul Registro Nazionale delle Varietà di Vite.



**2021**

Librandi ottiene la certificazione di "cantina sostenibile" rilasciata da Equalitas.

**2022**

Inaugurazione ufficiale del Museo VI.TE.S. presso la Tenuta Rosaneti.

---

## NUMERI



### NEL MONDO

2.000.000 bottiglie di vino prodotte ogni anno  
25.000 bottiglie di olio extra vergine di oliva prodotte ogni anno  
8 Milioni (€) fatturato medio annuo  
55% vendita domestica 45% vendita all'estero  
Più di 35 mercati esteri in 4 continenti

### IN VIGNA

6 tenute di proprietà  
9 vitigni in produzione  
200 varietà classificate  
232 Ha di vigneti  
80 Ha di uliveti



### LE TENUTE

La linea di eccellenza Librandi, composta da Efeso, Megonio e Gravello, frutto del lavoro pluridecennale di selezione delle migliori uve e delle migliori parcelle. Si tratta, difatti, dei nostri "cru".



### GLI INTERNAZIONALI

Critone, Terre Lontane e Calaonda formano una selezione giovane e moderna che unisce vitigni internazionali e autoctoni, con etichette coordinate e una filosofia fresca e accessibile.



### LA TRADIZIONE

Questa linea rappresenta l'anima più autentica e identitaria della nostra produzione, espressione storica del territorio di Cirò e dei suoi vitigni autoctoni. La Riserva Duca Sanfelice, poi, è il vino che più ci lega alle origini.



---

## I VINI



### I CONVIVIALI

Asyia incarna la semplicità e il piacere della condivisione quotidiana. Questi vini sono l'espressione più fresca e godibile dei vitigni tipici calabresi. Il nome richiama l'antico concetto greco di ospitalità.



### IL METODO CLASSICO

Almaneti e Rosaneti sono il risultato di anni di ricerca e sperimentazione sul metodo Champenoise. Due spumanti che raccontano la sfida di portare la tradizione spumantistica nel cuore del Mediterraneo.



### FRIZZANTI E SPECIALITÀ

Dai Labelle, vini frizzanti realizzati con uve autoctone calabresi e rifermentati in autoclave, che esprimono freschezza, aromaticità e leggerezza, al Le Passule, vino passito che richiama la dolcezza dell'uva passa.

---

## MISSION E POLITICA DELLA SOSTENIBILITÀ

Librandi da sempre si è posto come obiettivo primario la valorizzazione della viticoltura calabrese e la ricerca in ambito vitivinicolo, ricoprendo un ruolo da protagonista nella riscoperta di vitigni autoctoni ormai dimenticati o perduti.

L'obiettivo è quello di preservare la grande biodiversità regionale e valorizzarne il potenziale.

Nondimeno l'azienda si è da sempre dimostrata attenta al tessuto sociale territoriale, supportandolo con investimenti e attività di sponsorizzazione, in particolare in ambito culturale e sportivo.



---

## **CODICE ETICO**

Librandi basa le sue fondamenta sull'origine intesa non come margine geografico ma come territorio, con tutte le sue tradizioni, la sua storia, i suoi costumi, la sua conformazione paesaggistica.

Librandi si identifica con le potenzialità del territorio calabrese, di cui vuole interpretarne e valorizzarne il patrimonio vitivinicolo e l'ambiente in modo autorevole, sostenibile e responsabile, trasferendo nel vino le caratteristiche dell'uva, dei suoli e dei microclimi delle proprie Tenute.



---

## PRINCIPI E VALORI

- **Legalità** L'azienda opera nell'assoluto rispetto della legge e del Codice Etico da essa sottoscritto;
- **Non discriminazione** Librandi evita e ripudia ogni discriminazione e al contempo favorisce l'integrazione fra portatori di interesse;
- **Riservatezza** Si impegna ad assicurare la protezione e la riservatezza dei dati personali dei destinatari e dei portatori di interessi;
- **Diligenza e lealtà** Il rapporto tra l'azienda ed i suoi dipendenti è fondato sulla reciproca fiducia, assicurando un ambiente di lavoro paritario e stimolante.

Librandi ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile:

- **Impegno sociale e associazionismo**
- **Tutela della biodiversità**
- **Rispetto dell'ambiente**
- **Sostegno alla ricerca**

L'azienda è impegnata a contribuire attivamente al benessere sociale, alla protezione dell'ambiente e al progresso economico del territorio in cui opera. L'obiettivo è perseguito mediante l'implementazione di un sistema di gestione della sostenibilità secondo **tre pilastri**.



## STAKEHOLDERS

Il legame con il territorio, i collaboratori, i fornitori, i clienti e la comunità sono al centro della nostra visione. Crediamo in un modello di crescita condivisa, dove ogni stakeholder è parte attiva di un progetto che unisce innovazione e responsabilità.

### STAKEHOLDER

### OBIETTIVI

### STRUMENTI



#### DIPENDENTI

Formazione  
Ambiente di lavoro stimolante  
Equità nei trattamenti

*Incontri e riunioni  
Partecipazione alla vita  
d'impresa*



#### FORNITORI

Solidità  
Adozione degli stessi principi

*Incontri commerciali  
Condizioni di vantaggio*



#### CLIENTI

Qualità del prodotto  
Correttezza  
Adozione degli stessi principi

*Controllo qualità  
Gestione dei reclami*



#### MEDIA

Qualità dell'operato

*Promozione  
attività meritevoli*



#### COMUNITÀ

Rispetto delle risorse  
Progetti collettivi

*Investimenti a sostegno  
delle iniziative sociali*

## I TRE PILASTRI



**Equalitas** è uno standard specificatamente studiato per il settore vitivinicolo che nasce dalla volontà di fornire una certificazione unica, una garanzia per il consumatore e gli stakeholder rispetto alla correttezza e alla verificabilità dei requisiti definiti secondo tre pilastri.

# S O S T E N I B I L I T À

## ECO



Autenticità e diversità sono i valori che vogliamo proteggere, con un duplice approccio.

- **Proattivo**, con la scelta di macchinari all'avanguardia e di materie prime non impattanti nei consumi;
- **Correttivo**, valorizzando e premiando le buone pratiche, definendo degli standard di tutela che sono condizione necessaria per collaborare con l'azienda.

## ETICA



Il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità passa per il **coinvolgimento attivo** dei dipendenti, dei fornitori e più in generale di tutti gli stakeholder, interni ed esterni, dell'azienda.

Ciò avviene mediante il rispetto e la comprensione delle normative, da quelle sulla sicurezza e salubrità del prodotto alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

## ECONOMICA



Fondamentale è la capacità di mantenere la **riproducibilità delle risorse** garantendo al contempo redditività e giusta valorizzazione delle forniture.

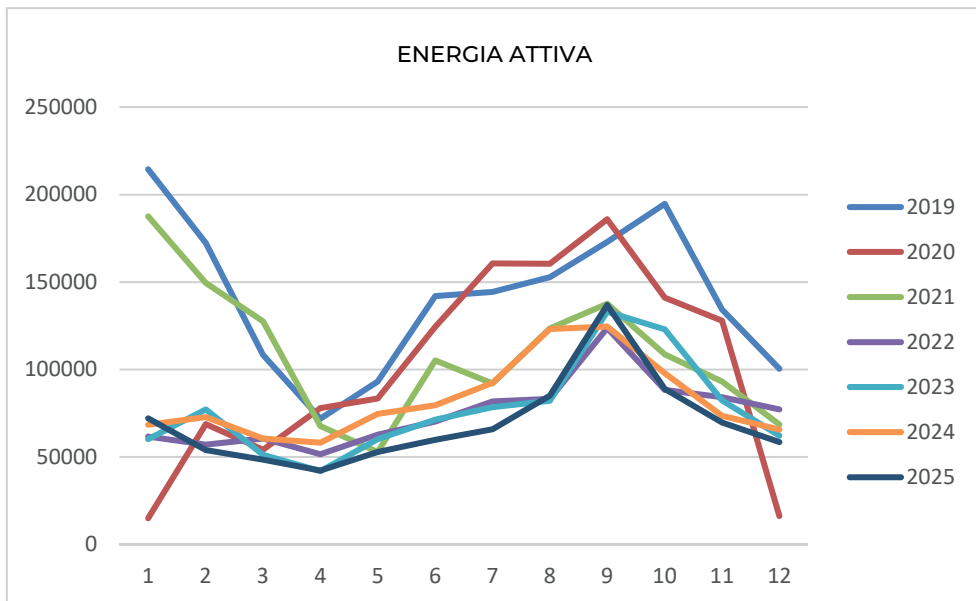
La qualità del prodotto e dei processi non viene compromessa, anzi è valorizzata dalla scelta delle migliori procedure con il minore impatto sulle risorse ambientali.

# PILASTRO AMBIENTALE: SOSTENIBILITÀ ECO

Più di 300 ettari di  
biodiversità.



## ENERGIA ELETTRICA: CONSUMI RILEVATI

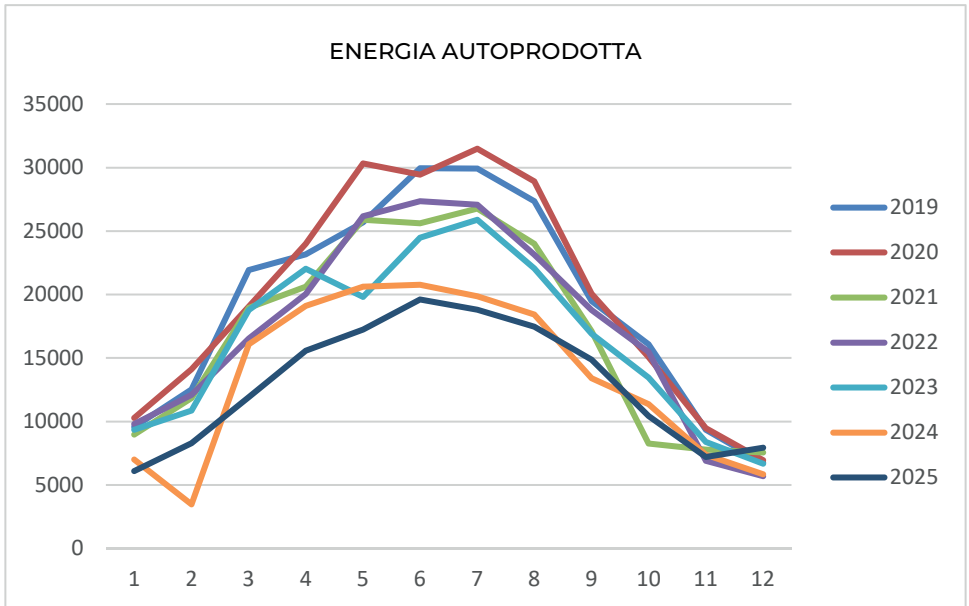


I consumi maggiori di energia elettrica da fornitura nazionale si riscontrano durante i **mesi di vendemmia** (8-9) e sono condizionati dal volume delle uve lavorate nell'anno (che dipende da fattori endemici).

I consumi dell'anno 2025 sono sovrapponibili a quelli dell'anno precedente con l'unica differenza di un leggero **anticipo sui tempi di raccolta** delle uve.

Per ridurre i consumi di energia reattiva (assorbita dalle macchine ma non effettivamente impiegata) l'azienda si è munita di un **rifasatore di corrente**. Ha inoltre investito fortemente nel **fotovoltaico** e in **nuovi macchinari** più efficienti. Detto ciò, la differenza di consumi rispetto al periodo 2019-2020 è evidente.

## FOTOVOLTAICO

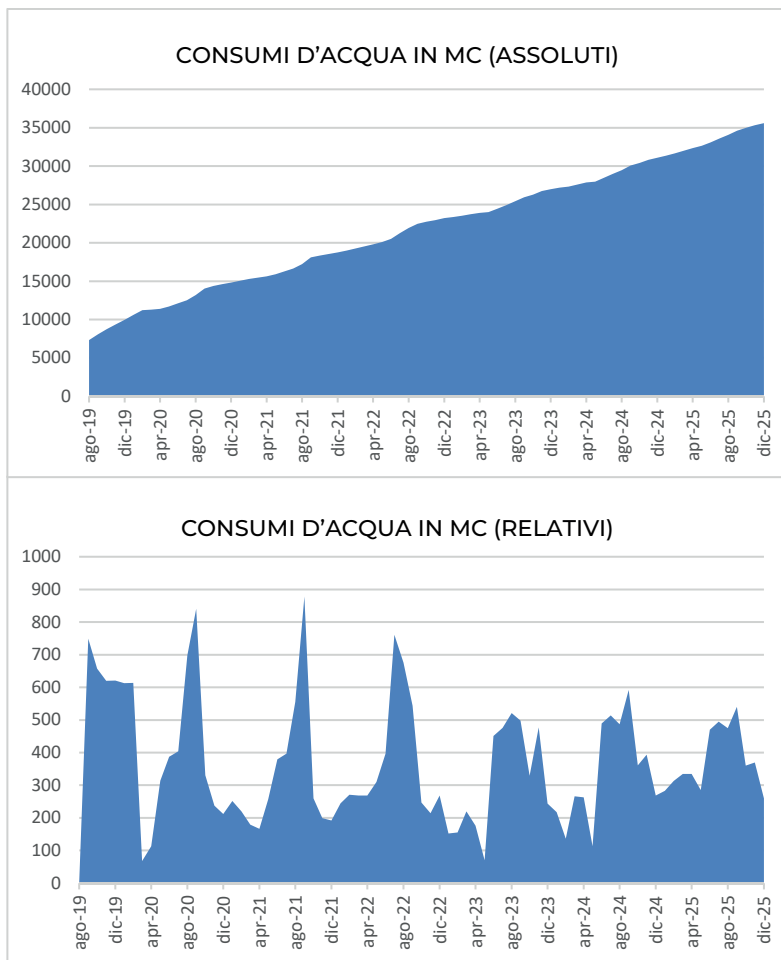


La cantina è munita di un vasto parco fotovoltaico. All'impianto iniziale di 192 kW è stato aggiunto un ulteriore nuovo impianto da 468 kW, per un totale di **660 kW** e una copertura del **70-75%** del fabbisogno energetico. L'obiettivo è contribuire considerevolmente al risparmio energetico ed un conseguente basso impatto ambientale.

Nei periodi di minore consumo si rileva una quota maggiore di energia ceduta alla rete. Di contro, durante i mesi successivi alla vendemmia (10-12) la quota ceduta è molto bassa in quanto l'energia autoprodotta è impiegata come autoconsumo.

Nel 2025 si rileva una quantità minore di energia autoprodotta rispetto agli anni precedenti, caratterizzata dalla minore operatività dell'impianto per via dei lavori di ampliamento del parco fotovoltaico.

## ENERGIA IDRICA

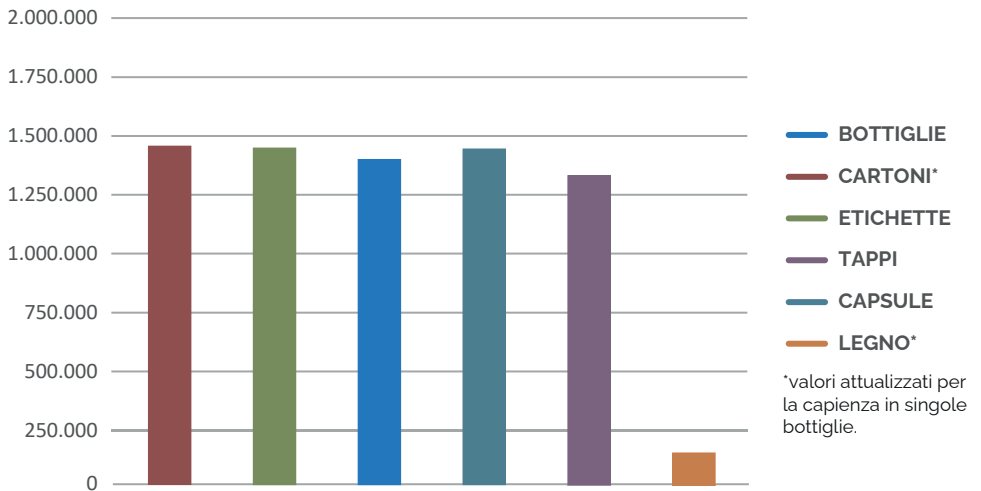


I consumi maggiori coincidono con i periodi di vendemmia (agosto-settembre).

Viene eseguita una costante attività di **monitoraggio dei consumi** e di rilevazione di perdite sulla linea o anomalie. I consumi di acqua del 2024 sono sovrapponibili a quelli dell'anno precedente e inferiori al triennio precedente.

## PACKAGING

### CONSUMO PACKAGING



Nel 2023 si è adottata una nuova strategia di approvvigionamento a magazzino ridotto, acquistando quantitativi minori rispetto agli anni precedenti in base ai cicli di produzione con la conseguente ottimizzazione delle scorte e una minore produzione di giacenze inutilizzabili nei nuovi cicli di lavoro.

La quantità totale di bottiglie, tappi, cartoni, capsule ed etichette rilevata nel 2025 è **conforme ai volumi di imbottigliamento** e agli altri prodotti della stessa filiera di produzione, denotando una virtuosa gestione degli sfridi di produzione.

Tutti i materiali cartacei (etichette, cartotecnica ecc.) sono provenienti da **filiera controllate** e certificati **FSC**. Tutte le bottiglie impiegate nel processo di imbottigliamento presentano una percentuale di vetro riciclabile non inferiore al 70%. L'azienda si impegna inoltre a sostenere un progetto di recupero e riciclo dei tappi in sughero.



## EFFICIENTAMENTO MACCHINE DI CANTINA\*

### 2025



Installazione di un **nuovo robot per la depallettizzazione delle bottiglie** con minore impatto energetico e riduzione degli sfridi.

### 2024

L'introduzione di un **dosatore di gomma arabica** in cantina consente di dosare l'additivo con estrema precisione, migliorando la qualità del vino e assicurando una riduzione degli sprechi.

Lavori di **coibentazione** dei serbatoi in acciaio inox, aggiornamento delle linee idrauliche e delle piastre termiche con una riduzione della dispersione termica.



### 2023-24



La cantina è munita di un vasto **parco fotovoltaico**. All'impianto iniziale di 192 kW è stato aggiunto un ulteriore nuovo impianto da 468 kW, per un totale di 660 kW e di circa il 70-75% del fabbisogno coperto.

\*per maggiori dettagli si rimanda al documento "Librandi - allegato tecnico relazione sugli investimenti di sostenibilità".  
Le immagini utilizzate nel presente documento sono soltanto di esempio e non corrispondono alla reale attrezzatura in uso.

## EFFICIENTAMENTO MACCHINE DI CANTINA\*

### 2022

Nuovo efficientamento generale delle macchine di cantina. Nello specifico sono state introdotte: una **diraspatrice orizzontale**, un'impianto automatizzato per l'**imbottigliamento del metodo classico**, un sistema interno per le **analisi enologiche**, due nuovi **muletti elettrici**, un nuovo **sistema di filtraggio**.



### 2021



Programma di lavori "Industria 4.0" mediante il quale si è operato un efficientamento generale delle macchine di cantina. Nello specifico: una **pressa pneumatica** a più basso consumo, una **pompa peristaltica** a più basso consumo, nuovi **gruppi frigoriferi**, connessione e controllo in **rete** di tutte le macchine di cantina.

### 2020

In ottica di un costante miglioramento qualitativo e di maggiore efficienza energetica, è stata acquistata una nuova **pigiadiraspatrice**. Inoltre è stata eseguita una **pavimentazione in resina** per tutta l'area di lavoro della cantina e potenziato l'**impianto di depurazione delle acque**.



\*per maggiori dettagli si rimanda al documento "Librandi - allegato tecnico relazione sugli investimenti di sostenibilità".  
Le immagini utilizzate nel presente documento sono soltanto di esempio e non corrispondono alla reale attrezzatura in uso.

## INDICI DI CARBON FOOTPRINT 2024

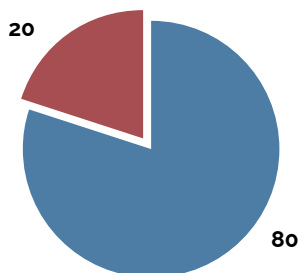
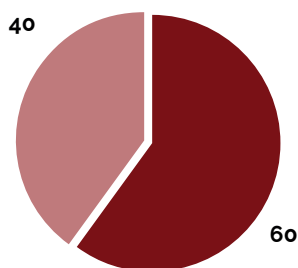
Area	Kg CO2 Eq.	Unità	kg CO2 eq/unità
CANTINA	571.49	1lt vino	0,649/lt
IMBOTTIGLIAMENTO	1.048,09	1 bottiglia (0,75lt)	0,608 (0,810/lt)

■ AREA CANTINA

■ CONSUMI DIRETTI

■ AREA IMBOTTIGLIAMENTO

■ CONSUMI INDIRETTI (es. PACKAGING)



Dal 2021, in un'ottica di auto-miglioramento, Librandi esegue un controllo delle emissioni carboniche connesse al ciclo produttivo mediante studio degli indici di **Carbon Footprint**.

Gli studi, eseguiti da un consulente indipendente, hanno tratto le seguenti considerazioni: nell'anno solare 2024 le emissioni di CO2 sono state generate principalmente dalla **produzione di energia elettrica** e dalla **produzione del packaging** da parte dei fornitori terzi utilizzato dall'azienda (bottiglie, tappi, etichette, ecc.).

Gli indicatori ottenuti sono in linea con i valori individuati nei periodi precedenti e con la media delle aziende simili. Nel corso dell'ultimo triennio l'azienda ha provveduto a migliorare alcuni parametri, mediante l'impiego di macchine meno energivore e tramite la selezione di fornitori geograficamente più vicini alla cantina. In sintesi, i kg di Co2 equivalente emessi per produrre 1 lt/1 kg di vino Librandi sono **1,4**.



1,4 kg Co2 eq/kg



2,5 kg Co2 eq/kg



7 kg Co2 eq/kg

\*fonte suetablelife.eu

## INDICI DI WATER FOOTPRINT 2024

CANTINA	Unità	Misura	Impatto per 1lt di vino
Water Scarcity Index	m3	25.743,30	0,029
Aquatic acidification	kg SO2 eq	2.374,55	0,0027
A. eutrophication	kg PO4eq	74,65	8,48E-05
Human toxicity (C)	CTUh	4,30E-05	4,89E-11
Human toxicity (NC)	CTUh	6,67E-06	7,58E-12
Ecotoxicity	CTUe	1,35E+05	0,153
IMBOTTIGLIAMENTO	Unità	Misura	Impatto per 1lt di vino
Water Scarcity Index	m3	56.829,90	0,033
Aquatic acidification	kg SO2 eq	6.942,27	0,0040
A. eutrophication	kg PO4eq	101,49	5,89E-05
Human toxicity (C)	CTUh	9,77E-05	5,67E-11
Human toxicity (NC)	CTUh	9,59E-06	5,56E-12
Ecotoxicity	CTUe	2,52E+05	0,146

Con la stessa logica, l'azienda effettua uno studio per la c.d. **Water Footprint**, misura dei consumi di acqua legati al ciclo produttivo e all'impatto diretto (cantina e imbottigliamento) e indiretto (trasporto, packaging ecc.) sulla qualità delle acque.

Per tutti gli indicatori, l'area imbottigliamento risulta preponderante. Ciò è da attribuire a impatti indiretti generati durante la produzione dei principali imballaggi utilizzati. Per l'indicatore relativo alla tossicità, la cantina genera quasi la metà degli impatti. Questo è da attribuire alla produzione di uva che richiama degli impatti indiretti legati alla produzione agricola.

Dall'analisi degli indicatori di Water Footprint emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, la produzione d'uva, il consumo di energia elettrica e l'uso di metano e gasolio incidono in larga misura.

# PILASTRO SOCIALE: SOSTENIBILITÀ ETICA

Con il territorio  
per il territorio.



---

## IL CAPITALE UMANO: IN VIGNA

Nelle aziende agricole Librandi lavorano stabilmente circa **80 dipendenti**, tutti provenienti dal territorio. Una scelta precisa, che rafforza il legame con la comunità e contribuisce attivamente al **tessuto sociale locale**.

Il lavoro nei campi non si ferma con la vendemmia: grazie all'introduzione della raccolta delle olive e alla gestione integrata delle attività agricole, il ciclo produttivo si sviluppa lungo **tutto l'anno**. Questo consente di garantire continuità occupazionale, favorire la fidelizzazione del personale e sviluppare competenze sempre più alte.

Un modello virtuoso in cui qualità del prodotto e responsabilità sociale crescono insieme.



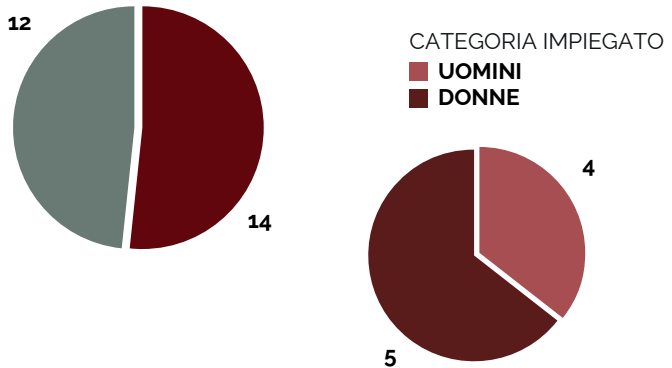
## IL CAPITALE UMANO: IN CANTINA

Librandi è ferma sostenitrice del fatto che la creazione di valore di lungo periodo sia strettamente connessa al **valore del capitale umano**.

L'investimento costante in crescita professionale e formazione è da sempre, e continua ad esserlo, uno degli obiettivi primari.

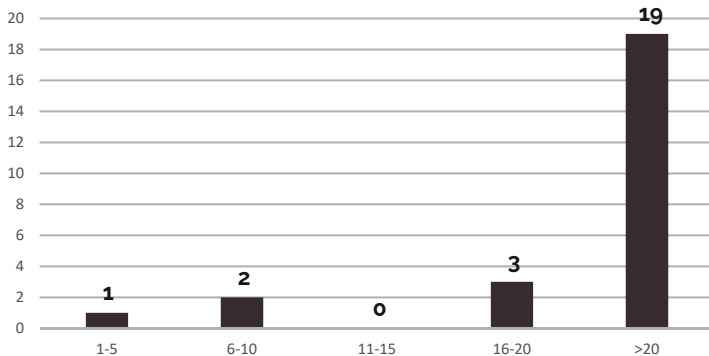
■ OPERAI CANTINA

■ IMPIEGATI, QUADRI E AMMINISTRATORI UFFICI



L'analisi del personale evidenzia una distribuzione di genere equa per la qualifica "impiegato" mentre vi è una motivata prevalenza maschile per la qualifica "operaio".

Il personale di cantina è fortemente fidelizzato e ciò lo si deduce dal seguente grafico che considera gli anni di lavoro in azienda dei dipendenti (esclusi i 2 amministratori). Negli ultimi anni sono state introdotte 2 nuove unità **under 35**.

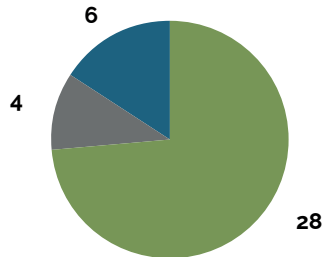


---

## I FORNITORI

Librandi ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico, definendo una gestione degli stessi che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità. La scelta è dettata dalle seguenti ragioni:

- Presenza di **certificazioni di sostenibilità** (ISO 14001, ISO 22000, BIO, FSC ecc.) e condivisione degli stessi principi e valori;
- **Vicinanza territoriale**, sostegno della comunità locale e/o alti standard qualitativi non ravvisabili in altri fornitori, in assenza di certificazione.



Nel biennio 2024-2025 sono stati qualificati **4 nuovi fornitori**, tutti muniti di una certificazione di sostenibilità riconosciuta.

La scelta di alcuni fornitori non certificati è motivata da ragioni di vicinanza territoriale, collaborazione storica o ragioni qualitative.

---

## I CLIENTI

L'azienda attribuisce al cliente un ruolo primario nella sua strategia, ponendo la massima attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo, garantiti dall'esperienza e competenza del personale interno che da anni lavora in azienda e dai numerosi controlli, seguendo le regole e i comportamenti previsti dal **manuale HACCP** e dagli standard sulla sostenibilità della filiera vitivinicola.

Librandi segue direttamente le richieste della clientela mediante i canonici canali di comunicazione digitale e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato. Nel biennio 2024-2025 non è pervenuta alcuna segnalazione di rilievo.



## LE ASSOCIAZIONI

Librandi partecipa attivamente a reti e associazioni del settore vitivinicolo e agroalimentare, credendo nel valore del confronto e della condivisione delle competenze.

Collaboriamo con produttori, istituzioni, consorzi e realtà culturali del territorio per promuovere una Calabria del vino coesa, dinamica e riconoscibile.

Fare squadra con i partner locali significa costruire un sistema virtuoso, capace di generare sviluppo sostenibile, identità condivisa e opportunità per l'intera comunità.

### SUDHERITAGE



La rete dei musei  
d'impresa della Calabria

Librandi è **socio fondatore** di "SudHeritage", un'associazione che ha come mission quella di favorire la costruzione e valorizzazione di una rete di musei di impresa calabresi intesi come luoghi di produzioni locali e al contempo luoghi di sperimentazione e connessione tra imprese, territori, comunità.

Attualmente Librandi è presente nel **consiglio direttivo** dell'associazione come "consigliere".

Sono 9 i soci di questa iniziativa: Amarelli, Callipo, Gias Spa, Lanificio Leo, Librandi, Museo del Bergamotto, Museo della Lana e della Ginestra, Rubbettino e Terme Caronte.



---

## LE ASSOCIAZIONI

**SudHeritage** è felice di presentare il **Premio "Nicodemo Librandi"**, dedicato alla memoria del fondatore.

Con cadenza biennale, il Premio intende riconoscere e sostenere le migliori tesi di dottorato dedicate ai musei d'impresa, agli archivi aziendali e, più in generale, alle pratiche di tutela e comunicazione della memoria produttiva.

Il Premio è rivolto a dottori di ricerca che abbiano discusso la propria tesi negli ultimi tre anni accademici, in qualunque università italiana o straniera. Sono ammesse tesi appartenenti a tutti gli ambiti disciplinari.

La tesi vincitrice sarà premiata con la pubblicazione a cura di Rubbettino Editore, nell'ambito di una collana dedicata alla storia d'impresa e al patrimonio culturale. La Giuria potrà inoltre segnalare altre tesi meritevoli con menzioni speciali.

## Premio "Nicodemo Librandi" per la migliore tesi di dottorato su musei e archivi d'impresa

*<https://sudheritage.it/eventi-e-news/news/comunicati-stampa-e-notizie-dalle-imprese-museo/premio-nicodemo-librandi-per-la-migliore-tesi-di-dottorato-su-musei-e-archivi-dimpresa/>*



## LE ASSOCIAZIONI

### Dalla vite alla vite

Le vinacce derivate dalla lavorazione delle nostre uve dopo la vendemmia trovano nuova vita nella realizzazione delle pregiate grappe di **Caffo**. Il sottoprodotto della distillazione viene poi conferito all'impianto di biogas di **Fattoria della Piana** che lo trasforma in energia elettrica, mentre il digestato (quanto rimane da questo ultimo processo) diviene ottimo nutrimento per le nostre vigne, essendo ricco di materia organica.

Ogni anno, oltre alle uve provenienti dalle Tenute di proprietà, l'azienda si avvale di conferitori locali selezionati. Librandi ha infatti fondato l'associazione "**I Vignaioli del Cirò**", in un'ottica di crescita reciproca delle competenze e del livello qualitativo dei prodotti finali.

Ai vignaioli, il giornalista e scrittore Virgilio Squillace ha anche dedicato una pubblicazione.

L'amore per la nostra terra si traduce anche in un contributo all'economia locale, garantendo un prezzo di acquisto delle uve superiore alla media del

Librandi è da sempre attiva nel **Consorzio di tutela Vini DOC Cirò e Melissa**, con l'intento di diffondere l'immagine e la conoscenza del vino e della Calabria oltre i confini regionali.

Strumento di tutela, di tracciabilità e di concreto sostegno alle produzioni vitivinicole locali, il Consorzio opera con l'intento di tutelare e valorizzare un vino, la cui identità è legata alla storia, alla cultura di un territorio, da sempre definito "terra dei vini".



---

## LA COMUNITÀ

L'azienda si dimostra da sempre aperta e attenta alle esigenze delle collettività. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini e cerca di incentivare iniziative volte ad una crescita economico-culturale-turistica del tessuto sociale.

Frequenti sono le attività di sponsorizzazione/donazioni verso associazioni culturali, sportive e a sostegno del territorio. Nel 2024 il valore dei "costi" della sostenibilità è aumentato di **2,5 punti percentuali**.

In particolare abbiamo molto a cuore la collaborazione con **AVIS Comunale Cirò Marina** che ha portato alla 5° giornata di raccolta volontaria "Il vino fa buon sangue". Ai donatori, ospitati presso la Tenuta Rosaneti, è stata data in dono una bottiglia di Cirò Rosso per "reintegrare" il sangue perso. Il team Librandi ha abbracciato appieno l'iniziativa.



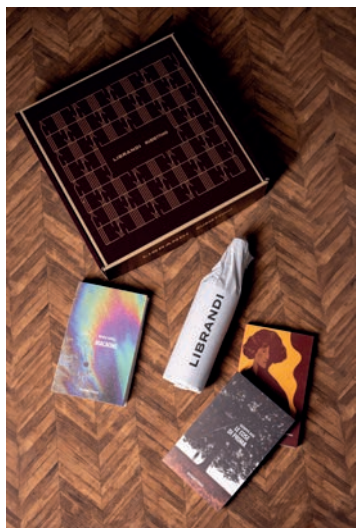
## LA COMUNITÀ



Cassetta in legno realizzata in collaborazione con l'eccellenza calabrese **Calippo**: "La Dispensa". Una pregiata cassetta in legno massello che, una volta utilizzata, si trasforma in un elegante mobiletto porta spezie.

Librandi porta avanti progetti di **comarketing** con aziende calabresi d'eccellenza, unendo forze e visioni per valorizzare al meglio il territorio. Collaborazioni con realtà dell'agroalimentare, dell'artigianato e della cultura danno vita a iniziative condivise, capaci di raccontare una **Calabria autentica**, dinamica e di qualità.

### Un approccio sinergico che rafforza l'identità regionale e crea nuove occasioni di visibilità per tutti i protagonisti coinvolti.



Cassetta in legno realizzata insieme al famoso editore regionale **Rubbettino**: "Un libro/un vino" accoglie una selezione di autori e di storie calabresi, in compagnia di un buon vino.

Dalla collaborazione tra Librandi e **Birra Cala** nasce una birra IGA (Italian Grape Ale) che unisce il mondo del vino a quello della birra artigianale. Una parte di mosto d'uva proveniente dai vigneti Librandi viene utilizzata nella fermentazione, dando vita a una birra dal profilo aromatico unico.



Cassetta in legno realizzata in collaborazione col birrifico calabrese **Cala**: "La dama - Calici in gioco" prevede un secondo uso per la confezione come "gioco della dama" e contiene una bottiglia di vino Calaonda e una birra IGA.

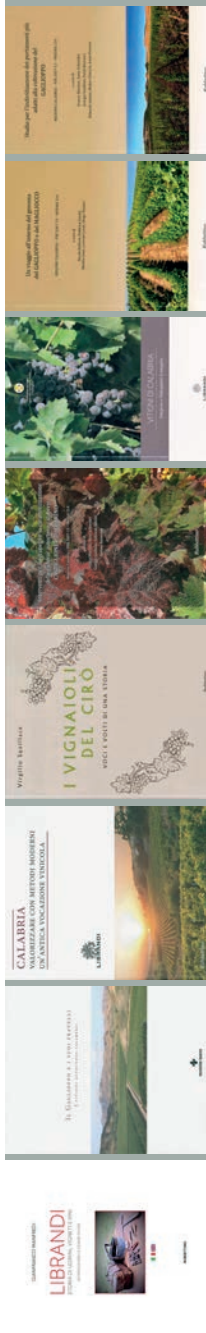


## LA COMUNITÀ SCIENTIFICA

Librandi è da sempre attenta alla promozione e sponsorizzazione di iniziative a carattere culturale (eventi de “Le donne del vino”, “Premio Letterario Caccuri” ecc.).

Forte è anche la partecipazione e/o direzione di progetti di ricerca con Università e centri di ricerca nazionali. Nell'ultimo decennio sono state realizzate **8 pubblicazioni scientifiche** volte alla classificazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni regionali.

L'impegno pluridecennale dell'azienda nel settore della ricerca e della valorizzazione dei vitigni autoctoni è stato di recente premiato con il conferimento da parte dell'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria, del **dottorato di ricerca honoris causa in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali a Nicodemo Librandi**, già Dottore e Professore in Matematica, per i meriti acquisiti e per le competenze maturate nel settore della vitivinicoltura.





# Scuole in vigna

## LE SCUOLE

Giunto al 3° anno consecutivo il progetto **Scuola in vigna**, il progetto educativo promosso da Librandi presso la Tenuta Rosaneti, pensato per avvicinare gli studenti — in particolare degli istituti agrari, alberghieri e turistici — al mondo dell'agricoltura, della viticoltura e del patrimonio rurale calabrese.

Attraverso laboratori pratici e visite guidate tra vigneti, uliveti e il museo Vi.Te.S., i ragazzi scoprono da vicino la **stagionalità** dei lavori agricoli, la biodiversità e la storia contadina del territorio.

L'iniziativa punta a enfatizzare l'importanza delle buone pratiche agricole e la valorizzazione di un territorio ricco, ma spesso poco raccontato, come quello calabrese.

Il progetto si articola in tre percorsi formativi:

- **Laboratorio didattico**, dedicato agli Istituti Agrari, prevede una serie di appuntamenti nei vigneti per scoprire la stagionalità dei lavori, il valore del lavoro manuale e l'esperienza delle maestranze, con il supporto diretto di tecnici e agronomi Librandi.
- **Vigneti e biodiversità** offre un'esplorazione della Tenuta Rosaneti per osservare da vicino la ricchezza paesaggistica e ampelografica della Calabria.
- **Museo Vi.Te.S.** (Viticoltura, Territorio e Storia), ospitato all'interno della tenuta, custodisce una collezione di attrezzi, reperti e oggetti legati alla viticoltura e alla vita contadina.



## IL MUSEO VI.TE.S.

vites.

All'interno della Tenuta Rosaneti, il museo **Vi.Te.S. (Viticoltura, Territorio e Storia)** rappresenta un luogo di memoria e conoscenza, nato per raccontare la storia agricola e vitivinicola della Calabria.

Articolato in otto sale espositive, il museo ospita una ricca collezione di attrezzi, utensili e reperti legati alla coltivazione della vite, alla trasformazione dell'uva e alla vita rurale. Parte degli oggetti è stata conservata negli anni dalla famiglia Librandi, altri provengono da donazioni di famiglie del territorio, che hanno scelto di affidare a questo spazio il compito di tramandarne il valore.

Vi.Te.S. è un museo vivo, pensato non solo per preservare il **passato**, ma per stimolare nei visitatori — studenti, appassionati, turisti — una riflessione sul **presente** e sul **futuro** dell'agricoltura. Un luogo dove tradizione, cultura materiale e senso di appartenenza si incontrano in modo autentico e accessibile.





# PILASTRO PRODUTTIVO: SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Radicati nel presente, investiamo  
nel futuro.



## CRITONE SUMMER EDITION

Nel 2025 Librandi ha lanciato una nuova edizione limitata del Critone, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio paesaggistico calabrese attraverso il linguaggio del vino e del design.

La **Critone Summer Edition** propone sei etichette ispirate a sei luoghi simbolo delle coste calabresi — Punta Alice, Tropea, Le Castella, Chianalea di Scilla, Pietragrande e l'Arcomagno — trasformando ogni bottiglia in un invito a riscoprire la Calabria autentica, mediterranea e accogliente. Nel **2026** sono state lanciate anche le spiagge di Soverato e Roccella Jonica.

L'iniziativa si inserisce all'interno della strategia di sostenibilità culturale e territoriale dell'azienda: un progetto che rafforza il legame con la propria identità e promuove una narrazione positiva del territorio, generando valore anche in chiave turistica e sociale.

L'iniziativa "Spiagge di Calabria" è stata veicolata anche attraverso i social.



## LE METAMORFOSI



**Le Metamorfosi** è la linea di cassette in legno Limited Edition firmata Librandi, nata per dare nuova vita al packaging attraverso il riuso creativo. Limited Edition pensate per durare oltre il loro scopo iniziale, le cassette diventano oggetti funzionali e d'arredo, riducendo sprechi e incoraggiando pratiche di economia circolare.

Un progetto che incarna in pieno il principio di sostenibilità ambientale: dalla scelta dei materiali naturali alla possibilità di trasformazione.

Con Le Metamorfosi, il contenitore non si getta: si trasforma. Ogni dettaglio è pensato per **prolungare il ciclo di vita del prodotto** e promuovere un consumo più consapevole.



---

## CALABRIA AUTENTICA

Le cassette **Calabria Autentica** nascono per raccontare, attraverso il vino, l'identità più sincera e profonda della nostra terra. Pensate per il mercato nazionale e internazionale, diventano ambasciatrici di un territorio ancora poco conosciuto ma ricchissimo di storia, cultura e vocazione agricola.

Da anni ormai Librandi ha scelto di fare proprio il claim "Calabria Autentica" come segno distintivo della propria comunicazione, perché crede nel valore della verità, della semplicità e della bellezza non costruita.

Con queste cassette in legno, che custodiscono i vini delle linee "La Tradizione", "Gli Internazionali" e "Le Tenute", l'azienda promuove un'idea di Calabria aperta, fiera delle sue radici e capace di parlare al mondo con la forza della sua **autenticità**.

Attraverso questo progetto, il vino diventa veicolo culturale, capace di raccontare il territorio in modo semplice ma potente, generando connessioni e curiosità in chi lo incontra per la prima volta.



---

## GADGET SOSTENIBILI

Nel percorso verso una comunicazione sempre più responsabile, Librandi ha scelto di adottare **gadget ecosostenibili** come strumenti di sensibilizzazione e coerenza con i propri valori ambientali.

Tra questi, il telo mare realizzato in materiale **SEAQUAL®**, una fibra innovativa ricavata da plastica recuperata dai fondali oceanici. Un oggetto simbolico che unisce utilità e consapevolezza: da un lato promuove il riuso delle risorse, dall'altro **invita a riflettere** sull'impatto dell'inquinamento marino e sull'urgenza di tutelare il nostro pianeta.

Un piccolo gesto che accompagna il vino e rafforza un messaggio chiaro: sostenibilità non è solo una scelta produttiva, ma uno stile di vita da condividere.



## PICCOLI GESTI IN VIGNA



La sostenibilità inizia dal suolo, passa tra i filari e arriva fino al cielo. Nelle nostre vigne adottiamo quotidianamente **pratiche concrete** per prenderci cura dell'ambiente e affrontare gli effetti del cambiamento climatico, con scelte agricole ispirate all'osservazione, all'equilibrio e al rispetto.

**Ritardiamo la potatura** per evitare danni da gelate tardive, seminiamo tra i filari essenze come **senape, veccia e favino** che nutrono il terreno, migliorano la sua struttura e favoriscono la biodiversità. In particolare, queste piante mellifere attirano api e altri insetti impollinatori, alleati silenziosi e fondamentali per l'equilibrio della vite e dell'intero ecosistema.

Per proteggere le api, ospitiamo **arnie** all'interno della Tenuta Rosaneti e abbiamo avviato l'installazione dei primi **Bug Hotel**, piccole strutture pensate per accogliere insetti utili, spesso minacciati dalla perdita di habitat.

Conserviamo **amplie aree di macchia mediterranea e boschi secolari** all'interno delle nostre tenute, favorendo la vita allo stato brado e preservando la biodiversità spontanea. Abbiamo avviato **collaborazioni scientifiche**, come quella con il CREA di Rende, per lo studio di impollinatori autoctoni e la mappatura della fertilità biologica dei suoli.

Completa il nostro impegno una gestione attenta delle risorse idriche, tramite **bacini di raccolta per le acque piovane**, e un monitoraggio costante dell'impatto ambientale attraverso il calcolo della Carbon Footprint.



---

## ENOTURISMO

Alla Tenuta Rosaneti, l'enoturismo si trasforma in un'esperienza immersiva tra **natura, cultura e sostenibilità**. I percorsi tra vigneti, uliveti e macchia mediterranea sono pensati per essere esplorati **a piedi** o in **e-bike**, con un approccio lento e rispettoso dell'ambiente. Un turismo dolce che valorizza il paesaggio e sensibilizza sull'importanza della biodiversità.

La nostra proposta si articola in diversi momenti di scoperta, tra cui la **Giornata Librandi**, il più significativo appuntamento di accoglienza in azienda. I visitatori sono accompagnati in una visita guidata alla cantina, seguita da un percorso tra i vigneti e i campi sperimentali della Tenuta Rosaneti, la più estesa proprietà dell'azienda.

Grande attenzione è riservata all'**accessibilità**: i percorsi in cantina sono pienamente fruibili anche da persone con disabilità. L'enoturismo, per Librandi, è una forma di sostenibilità culturale e sociale: uno strumento per rafforzare il legame con il territorio, promuovere la conoscenza e generare valore condiviso.



---

## OBIETTIVI FUTURI

L'impegno per la sostenibilità è una salita continua, che cresce passo dopo passo. Ecco uno spaccato dei progetti e delle attività già in programma per il futuro.

- Potenziamento macchine di imbottigliamento
- Potenziamento macchine lavaggio bottiglie
- Interventi di miglioramento in cantina e area di ricarica e-bike
- Attivazione dell'impianto fotovoltaico appena installato
- Nuovo co-marketing con azienda del territorio
- Campagna social di sensibilizzazione sulle pratiche sostenibili in vigna
- Nuovo progetto di accoglienza turistica in cantina



## IL NOSTRO IMPEGNO

Custodiamo la terra.

Valorizziamo le persone.

Innoviamo con radici profonde.

Raccontiamo la Calabria Autentica.

Scegliamo la sostenibilità, ogni giorno.

Un presente consapevole. Un futuro condiviso.











Questo volume è stato stampato utilizzando carte riciclate e provenienti da filiere sostenibili.

## **LIBRANDI**

Librandi Antonio e Nicodemo S.p.A.  
S.S. 106 – C.da S. Gennaro  
88811 Cirò Marina (KR)  
T +39 0962 31 518  
librandi@librandi.it  
www.librandi.it

