BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ **2025**

Le nostre azioni concrete per un'olivicoltura responsabile.

Care lettrici e cari lettori,

da ormai diversi anni il settore olivicolo-oleario vive una stagione di profonda trasformazione. La pressione dei **cambiamenti climatici** sulla **disponibilità** e sulla **qualità** delle materie prime, unita all'intensificarsi della **competizione internazionale**, impone risposte strutturali che ridefiniscano i modelli produttivi e di distribuzione, non solo azioni di adattamento temporaneo. In questo contesto, siamo convinti che il futuro dell'olivicoltura italiana passi da un approccio aperto e senza pregiudizi: capace di **valorizzare la tradizione**, ma disposto ad **accogliere nuove soluzioni varietali e tecnologiche** che rendano la filiera più **resiliente ed efficiente**. È una convinzione che guida le nostre scelte da anni e che, anche nel 2025, si è tradotta in azioni concrete. **Bosco Monini ha superato gli 800.000 ulivi:** non solo un investimento rilevante per la produzione, ma un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dove sperimentare le migliori pratiche di olivicoltura moderna.
Anche quest'anno abbiamo assegnato lo **Zefferino d'Oro**, il riconoscimento che porta il nome di nostro nonno e che premia i frantoiani che si distinguono per **qualità e rigore nel processo di frangitura**: un modo per valorizzare chi, lungo la filiera, condivide i nostri stessi valori. Abbiamo inoltre rinnovato la nostra immagine di marca con un **nuovo logo e una nuova bottiglia**, che esprimono in modo più contemporaneo l'identità di Monini, mantenendo saldi i valori che ci guidano da oltre un secolo.

Questo documento racconta in poche pagine le principali azioni intraprese e i risultati conseguiti nel corso dell'anno, proseguendo il dialogo aperto e trasparente costruito con i nostri stakeholder negli anni. Sappiamo che le sfide che ci attendono richiedono coerenza, responsabilità e capacità di rinnovarsi: **è con questa consapevolezza che continuiamo a lavorare per una filiera più solida, più equa e più trasparente.**

Sulla destra
Zefferino Monini – Presidente e Amministratore Delegato
Maria Flora Monini – Direzione Immagine, Comunicazioni e Relazioni Esterne

Gruppo Monini: una spremuta di olive

Chi siamo

Monini è un Gruppo industriale italiano con sede a Spoleto, in Umbria, che produce e imbottiglia olio extravergine di oliva e commercializza prodotti alimentari. Il Gruppo Monini si compone delle società Ze.Flor Srl (Capogruppo), Monini SpA, Ze.Flor SA, Tenimenti in Toscana SA, Monini Polska, Monini North America, Monini France e dal 2025 Monini Australia.

Missione e valori

Condividere l'amore e la **passione** per **l'olio extravergine di oliva**: un percorso che inizia dalla **selezione delle materie prime** delle migliori aree produttive del territorio nazionale e dei Paesi del Mediterraneo e che offre un prodotto di **qualità superiore** e dal **gusto inconfondibile**, costante e sempre riconoscibile nel tempo.

93% Il valore economico distribuito lungo la catena del valore

239 mln di euro
di fatturato consolidato per il 2025

29 mln
i litri di olio extravergine commercializzati

>36 mln le bottiglie commercializzate nel 2025

165 le persone del Gruppo Monini

70 i paesi in cui vengono commercializzati i prodotti Monini

LA NOSTRA CATENA DEL VALORE

• A MONTE

- Olivicoltura
- Frangitura
- Produzione di materiali e imballi
- Servizi

• OPERAZIONI PROPRIE

- Olivicoltura
- Frangitura

Commercializzazione
- Comunicazione
- Marketing e e-commerce
- Vendita e rapporti con i clienti

Confezionamento
- Selezione della materia prima
- Controllo qualità
- Blending
- Imbottigliamento

• A VALLE

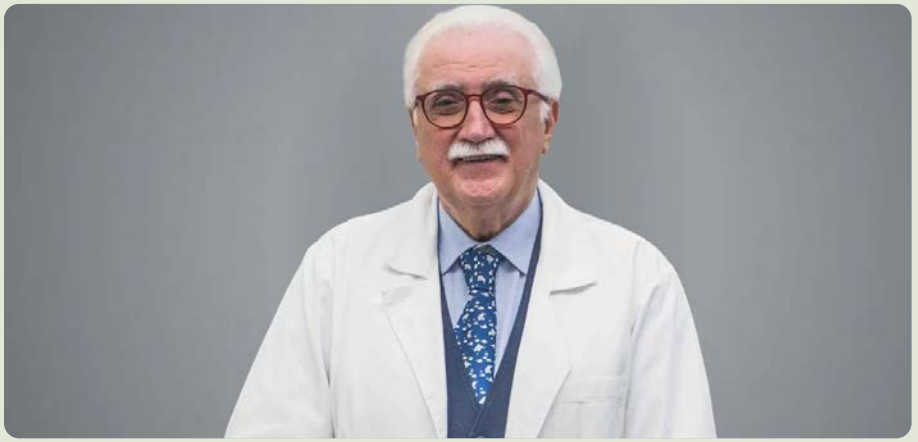
- Distribuzione
- Comunicazione e Divulgazione
- Trattamento di fine vita di prodotti e imballi
- Consumo finale

Olio extravergine d'oliva: l'alleato per salute e benessere

Come l'olio buono e di qualità contribuisce al nostro benessere

Un protagonista della nostra quotidianità, più che un semplice condimento un alimento dalle eccezionali proprietà nutraceutiche, scientificamente provate e troppo spesso sottovalutate.

Ne abbiamo parlato con il Professor Giorgio Calabrese.
Laureato in Medicina e Chirurgia e specializzato in Scienza dell'Alimentazione, è medico dietologo e nutrizionista, nonché docente universitario di Alimentazione e Nutrizione Umana. Collabora con istituzioni e organizzazioni su temi legati alla nutrizione, alla salute e alla prevenzione.



Oltre il condimento. L'olio extravergine di oliva dev'essere inteso come un vero e proprio "alimento liquido" da associare ai cibi per arricchirne l'apporto nutrizionale e nutraceutico. Ricco di grassi buoni come gli Omega-9, svolge un ruolo fondamentale nel riequilibrio nutrizionale e nel corretto funzionamento del metabolismo.

Origine. Qualità e filiera, le garanzie per il consumatore. L'Italia produce un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza ma, non potendo soddisfare il fabbisogno interno, si rende necessaria l'importazione da altri Paesi. Ciò detto, la qualità del prodotto non dipende esclusivamente dalla provenienza geografica: un olio di alto livello si ottiene rispettando rigorosi criteri produttivi, in campo e in frantoio, a prescindere dalla regione geografica. La priorità è garantire che tutti i prodotti in commercio rispettino i medesimi standard di qualità e sicurezza. Per questo, le analisi di laboratorio e i controlli di filiera rappresentano un presidio fondamentale per la tutela del consumatore.

Un alleato per la salute, a tutte le età. Le nuove tendenze alimentari confermano la versatilità nutraceutica dell'olio extravergine di oliva attraverso generazioni e stili di vita diversi. I regimi iperproteici, diffusi tra sportivi e giovani, rischiano di rendere i muscoli potenti ma rigidi: l'olio EVO fornisce i grassi monoinsaturi e polinsaturi necessari per "lubrificare" articolazioni e fibre muscolari. Lo stesso principio vale in ambito geriatrico: per contrastare sarcopenia e decadimento muscolare negli anziani, ai grassi buoni spetta il ruolo di mantenere il muscolo elastico e funzionale.

1. European Environment Agency, 2024; World Economic Forum, 2024; Eurostat, 2023; ISMEA, 2024, COI; 2024.

Il nostro 2025, in sintesi

In campo

637
gli ettari olivicoli del Bosco Monini

100%
di Bosco Monini coltivato a regime biologico e irrigato con sistemi di precisione

976
gli ettari non coltivati per favorire la biodiversità

4ª edizione
dello Zefferino d'Oro avviata, il premio ai frantoiani per l'olio di qualità

Dentro la bottiglia

33
i premi ottenuti dai prodotti di Monini

>200.000
parametri analizzati dal laboratorio di analisi per garantire la massima qualità

52%
di vetro riciclato (post-consumo) in media nelle bottiglie Monini Verdi

100%
il PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post-consumo)

Sulla tua tavola

5
le borse di ricerca erogate per la ricerca nutraceutica dal 2021

>90.000
gli studenti coinvolti dal progetto Monini per la scuola dal 2020

400.000
persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano

15esima
edizione del Premio Monini «Una Finestra sui Due Mondi» in occasione del Festival di Spoleto

In campo

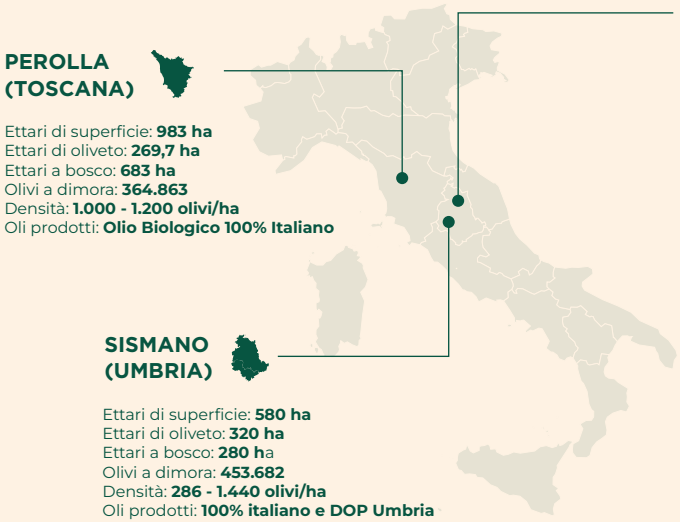
In Campo: i nostri progressi nel tempo

2023	2024	2025
OLIVICOLTURA BIOLOGICA E INTEGRATA		
749.913 olivi messi a dimora	**782.487** olivi messi a dimora	**832.838** olivi messi a dimora
100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno	**100%** degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno	**100%** degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno
100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione	**100%** della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione	**100%** della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione
ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI		
100% degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare	**100%** degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare	**100%** degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare
BUONE PRATICHE AMBIENTALI E SOCIALI LUNGO LA FILIERA		
3 riconoscimenti Zefferino d'Oro ai nostri frantoiani	**4** riconoscimenti Zefferino d'Oro ai nostri frantoiani	**11** riconoscimenti Zefferino d'Oro ai frantoiani italiani
-	**1** giornata di formazione all'anno rivolta ai produttori e trasformatori al fine di aggiornarli su nuove norme e pratiche	**1** giornata di formazione all'anno riservata ai produttori e trasformatori al fine di aggiornarli su nuove norme e pratiche

Bosco Monini: dove sperimentiamo l'olivicoltura moderna

Il progetto, avviato nel 2020 grazie a importanti investimenti in olivicoltura, sta contribuendo alla creazione di un polmone verde nonché un esempio di agricoltura all'avanguardia che grazie alle proprietà dell'olivo riduce la concentrazione di CO_2 nell'atmosfera e allo stesso tempo contribuisce alla produzione di olio extravergine di oliva biologico 100% italiano e di alta qualità. Nel 2025, sono stati aggiunti 50.000 nuovi ulivi a Tenimenti in Toscana.

I terreni di Bosco Monini



PEROLLA (TOSCANA)

Ettari di superficie: **983 ha**
Ettari di oliveto: **269,7 ha**
Ettari a bosco: **683 ha**
Olivi a dimora: **364.863**
Densità: **1.000 - 1.200 olivi/ha**
Oli prodotti: **Olio Biologico 100% Italiano**

SPOLETO (UMBRIA)

Ettari di superficie: **55,7 ha**
Ettari di oliveto: **37 ha**
Ettari a bosco: **13 ha**
Olivi a dimora: **14.293**
Densità: **150 - 1.200 olivi/ha**
Oli prodotti: **100% italiano, DOP Umbria, Monocultivar, 100% italiano BIO**

SISMANO (UMBRIA)

Ettari di superficie: **580 ha**
Ettari di oliveto: **320 ha**
Ettari a bosco: **280 h**a
Olivi a dimora: **453.682**
Densità: **286 - 1.440 olivi/ha**
Oli prodotti: **100% italiano e DOP Umbria**

Monini detiene il 24% dell'uliveto.

1.618
ettari di superficie totale

832.838
olivi messi a dimora

19
cultivar diverse

637
ettari di oliveto

976
ettari a bosco

Olivicoltura moderna: biologico, irrigazione e monitoraggio

Olivicoltura biologica

Il Bosco Monini è coltivato interamente secondo i **principi biologici certificati ICEA**, che, con un **ridotto utilizzo di sostanze chimiche** in campo, garantiscono una **migliore qualità del suolo**, favorendo la **biodiversità** e rendendo le coltivazioni **resilienti** ai cambiamenti climatici.

Assorbimenti di CO_2

Dal 2022 Monini **misura la capacità di stoccaggio di CO_2 dei propri uliveti** analizzando la quantità di carbonio organico nel suolo, nella massa fogliare e nei sottoprodotti. L'analisi effettuata nel 2025 ha confermato l'ottima capacità di assorbimento e stoccaggio di CO_2 degli ulivi di Monini.

Progettazione e territorio

Gli oliveti sono progettati adeguandosi alla conformazione naturale del territorio, facilitandone il drenaggio e permettendo anche un'elevata meccanizzazione in campo.

Il valore di ogni goccia

Il Bosco Monini è irrigato con sistemi goccia a goccia, un metodo efficiente che eroga acqua solo quando necessaria, **anticipando il fabbisogno idrico delle piante e ottimizzando i consumi** senza alterare le caratteristiche del prodotto finale.

Trattamenti fogliari per l'adattamento

Nel 2025 è stata avviata una sperimentazione negli oliveti di Spoleto, volta a confrontare l'efficacia di **caolino e basalto**, due minerali naturali impiegati in agricoltura come trattamenti protettivi, nel migliorare la **resistenza delle piante alle gelate e alle ondate di calore, nonché nel ridurre il rischio di infezioni parassitarie.**

100%
di Bosco Monini coltivato a regime biologico

100%
degli ettari trattati con inerbimento interfilare

+90%
di efficienza rispetto ai sistemi tradizionali grazie all'irrigazione di precisione

100%
degli ettari irrigati con sistemi di precisione

Zefferino d'Oro: un riconoscimento per la qualità dei frantoi

Lo Zefferino d'Oro è il riconoscimento che Monini dedica ai frantoiani per valorizzare l'olio extravergine 100% italiano e promuovere una filiera etica, trasparente e di qualità.

La terza edizione, conclusa nel 2025, ha visto la partecipazione di 25 frantoiani con 54 partite di olio, valutate da un panel interno attraverso analisi chimiche e organolettiche nelle quattro categorie in gara: fruttato leggero, medio, intenso e biologico. Per accedere al concorso, i prodotti devono superare soglie qualitative stabilite da Monini, molto più restrittive rispetto a quelle previste dalla normativa vigente. Con la campagna olearia 2025/2026 è partita la quarta edizione, confermando l'impegno di Monini nel sostenere l'eccellenza italiana.

4ª

edizione dello **Zefferino d'Oro avviata nel 2025**

21

i **frantoiani** partecipanti

72

le **partite d'olio** analizzate

>1,9 mln

i litri d'olio analizzati

La categoria «Biologico» è stata rappresentata da:

6

frantoiani

19

partite d'olio

343 mila

litri d'olio

Dentro la bottiglia

Dentro la bottiglia: i nostri progressi nel tempo

2023	2024	2025
QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		
Extravergini 100% italiani **GranFruttato e BIOS** certificati CEQ	Extravergini 100% italiani **GranFruttato e BIOS** certificati CEQ	**100%** dei prodotti Monini rispettano i parametri dell'alta qualità condivisi con il CEQ
100% della materia prima soggetta a controllo qualità sia in fase di selezione che di arrivo in azienda	**100%** della materia prima soggetta a controllo qualità sia in fase di selezione che di arrivo in azienda	**100%** della materia prima soggetta a controllo qualità sia in fase di selezione che di arrivo in azienda
–	–	**34%** dei prodotti italiani tracciati con validazione da parte terza
PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI		
56% di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG e VERDE 1l e 750ml (valore medio post-consumo)	**59%** di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG e VERDE 1l e 750ml (valore medio post-consumo)	**52%** di vetro riciclato in tutte le bottiglie Monini UVAG e VERDE (valore medio post consumo)
96% di capsule PET con **35%** di materiale riciclato	**93%** di capsule PET con **35%** di materiale riciclato	**94%** di capsule PET nelle nostre bottiglie con **35%** di materiale riciclato
50% di PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post-consumo)	**50%** di PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post consumo)	**100%** di PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post consumo)
47% di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati	**65%** di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati	**65%** di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati
50% di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l – stampato	**50%** di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l – stampato	**50%** di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l – stampato
CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA		
60% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi **Euro 6**	**69%** delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi **Euro 6**	**78%** delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi **Euro 6**

Qualità e sicurezza: Monini e il CEQ per l'eccellenza dell'olio italiano

Il controllo qualità

Dal 1998 Monini applica rigorosi **standard internazionali** (BRCGS, IFS, ISO 22000:2018) per garantire **sicurezza e qualità alimentare** in tutta la filiera. Nel 2025, il laboratorio controllo qualità ha effettuato oltre 9.000 assaggi sui prodotti finiti acquistati. Un articolato piano di analisi e audit assicura la **conformità** dei prodotti.

Il laboratorio di analisi

Già dagli anni '60 Monini investe nell'**analisi chimico-fisica e organolettica dell'olio**, con un laboratorio interno fondato nel 1972 e oggi riconosciuto dal **Consiglio Oleicolo Internazionale (COI)**. Grazie a tecnologie avanzate e sistemi gestionali innovativi, nel 2025 il laboratorio ha effettuato **17.650 determinazioni**, il 33% in più rispetto al 2024, rendendo il **presidio della qualità** sempre più un simbolo di marca.

Le certificazioni di Monini

Monini si è dotata nel tempo di numerose certificazioni internazionali per garantire la **qualità dei prodotti e la sicurezza alimentare.** Tra queste ci sono le certificazioni **ISO 9001** per la qualità, **ISO 22000** per la sicurezza alimentare, **BRCGS e IFS** per gli standard igienico-sanitari, e quelle **Halal e Kosher** per rispettare le esigenze religiose dei consumatori. Inoltre, possiede la certificazione **EPD®** per l'impegno nella sostenibilità ambientale dei prodotti.

Un laboratorio sempre più avanzato

Nel 2025 il laboratorio controllo qualità ha intensificato l'attività, con un incremento medio del 33% delle determinazioni analitiche, confermando il forte impegno dell'azienda e ampliando il monitoraggio dei pesticidi e dei contaminanti a tutela della sicurezza e della qualità del prodotto.

9.600
gli assaggi effettuati dal laboratorio di analisi nel 2025

211.822
i parametri analizzati dal laboratorio

13
le certificazioni di Monini per la qualità e l'inclusione dei consumatori

Qualità certificata CEQ, direttamente sulla bottiglia

Monini ha introdotto una nuova etichetta che, oltre a proteggere il prodotto dalla luce, valorizza la certificazione CEQ (Consorzio Extravergine di Qualità) nelle linee Bios e GranFruttato. I parametri previsti dalla certificazione attestano ai consumatori l'eccezionale qualità organolettica e nutraceutica dell'olio.

Packaging e imballaggi: confezioni a impatto ridotto

Bottiglie in vetro riciclato

Monini utilizza **le due principali colorazioni di vetro:** VERDE e UVAG (marrone), con un livello crescente di protezione dalla luce e una diversa qualità di conservazione dell'olio. Per aumentare l'uso di vetro riciclato, **Monini collabora con vetrerie che impiegano percentuali variabili di materiale riciclato,** in base alla disponibilità e alle tecnologie produttive.

Riduzione della plastica vergine

Monini punta ad **aumentare progressivamente l'uso di plastica riciclata nei propri imballaggi.** In linea con questo impegno, nel 2025 il Gruppo Monini si è concentrato sui prodotti a marchio, e il **100% della plastica PET utilizzata per le bottiglie Squeeze** prodotte durante il corso dell'anno **è stato riciclabile** – il 50% in più rispetto al 2024.

Contenuto riciclato certificato

Anche nel 2025, Monini ha proseguito l'**autodichiarazione ambientale sul contenuto riciclato dei propri imballaggi,** secondo la norma **ISO 14021:2021** – lo standard che permette l'autodichiarazione da parte del produttore delle caratteristiche ambientali del prodotto e definisce le regole per una comunicazione corretta. L'analisi è stata condotta per le bottiglie verdi, UVAG e in PET Squeeze di tutti i formati.

100%

il PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post-consumo)

94%

di capsule PET con il 35% di materiale riciclato usato per le bottiglie Monini

50%

di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l – stampato

52%

di vetro riciclato (post-consumo) in media nelle bottiglie Monini Verdi e UVAG

Strategia climatica: dai rischi climatici al calcolo delle emissioni

Analisi dei rischi climatici

Nel 2024 Monini ha condotto **un'analisi dei rischi climatici** per valutare **la vulnerabilità della filiera agli effetti del cambiamento climatico,** considerando siccità, ondate di calore, aumento delle temperature ed eventi meteo estremi.
Basato sugli scenari IPCC, lo studio ha evidenziato possibili impatti su olivicoltura, logistica, trasformazione e packaging, ponendo le basi per una strategia strutturata di adattamento climatico.

Calcolo e riduzione delle emissioni

Dal 2020 il Gruppo monitora le proprie emissioni dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2), estendendo il calcolo alle **emissioni lungo la filiera (Scope 3)** dal 2023. Nel 2025 è stata perfezionata l'implementazione del piano di decarbonizzazione, con 10 azioni mirate alla riduzione di consumi ed emissioni.

Tra le iniziative messe in campo:

- uso di mezzi Euro 6 per la logistica;
- attenzione al consumo energetico proveniente da fonti rinnovabili;
- efficientamento energetico degli stabilimenti.

Al fianco della FAO contro i cambiamenti climatici

Nel novembre 2025, **Monini è stata invitata dalla FAO al convegno "Practical Implementations of Circular Economy in Olive Farming"**, presentando il proprio approccio al calcolo dello stoccaggio di CO_2 negli oliveti e le opportunità legate alla vendita di crediti di carbonio.

Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2 e 3 (tCO_2e)	2025
Emissioni lorde di GES di ambito 1	473,1
Emissioni lorde di GES di ambito 2 basate sulla posizione	259,27
Emissioni lorde di GES di ambito 2 basate sul mercato	20,11
Emissioni lorde di GES di ambito 3	72.739,00
Emissioni totali di GES (location based)*	73.471,00
Emissioni totali di GES (market based)*	73.232,00

Sulla tua tavola

Sulla tua tavola: i nostri progressi nel tempo

2023	2024	2025
RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE		
3 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico	**4** borse di ricerca accademica in campo nutraceutico	**5** borse di ricerca accademica in campo nutraceutico
1.519 scuole e **41.325 studenti** coinvolti in Italia in programmi di educazione sull'alimentazione (dal 2020)	**2.469 scuole** e **66.225 studenti** coinvolti in Italia in programmi di educazione sull'alimentazione (dal 2020)	**3.320 scuole** e **91.050 studenti** coinvolti in Italia in programmi di educazione sull'alimentazione (dal 2020)
100.000 persone coinvolte promuovendo uno stile di vita sano	**200.000** persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano	**400.000** persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano
RADICI NEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO		
Sostegno ad associazioni sportive locali: Nuova Pallavolo Spoleto, Sir Safety Conad Perugia, Polisportiva La Fenice, Accademia Scherma Spoleto	Sostegno ad associazioni sportive locali: Nuova Pallavolo Spoleto, Sir Safety Conad Perugia, Polisportiva La Fenice, Accademia Scherma Spoleto	Sostegno ad associazioni sportive locali: Nuova Pallavolo Spoleto, Sir Safety Conad Perugia, Polisportiva La Fenice, Accademia Scherma Spoleto
43 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini	**90** eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini	**95** eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini
I NOSTRI VALORI E LE NOSTRE PERSONE		
-	Avviata la raccolta di interviste interne per definire la Carta dei Valori	**Definizione e divulgazione della Carta dei Valori aziendali** al 100% del personale di Monini SpA
-	Attivata formazione sulla Cybersecurity	**38%** dell'organico (in base alle attività gestite) formato con nuove competenze o miglioramento delle competenze attuali

Ricerca, sport e benessere: il contributo dell'olio extravergine

Adotta un ricercatore

Anche nel 2025 Monini ha sostenuto la ricerca scientifica con il programma **"Adotta un ricercatore"** della **Fondazione Umberto Veronesi.** Il contributo ha finanziato una borsa biennale assegnata a Emilia Ruggiero, ricercatrice dell'**IRCCS Neuromed di Pozzuoli**, impegnata a esplorare se il consumo abituale di olio extravergine di oliva, nel contesto della dieta mediterranea, possa **ridurre il rischio di insorgenza dei tumori del sistema nervoso centrale.** Lo studio indaga le abitudini alimentari di soggetti con e senza diagnosi di tumore, con l'obiettivo di definire nuove strategie di prevenzione attraverso l'alimentazione.

Race for the Cure: Monini corre contro i tumori del seno

Monini ha sponsorizzato la **26ª edizione della Race for the Cure**, la più grande manifestazione mondiale per la lotta contro i tumori del seno, svoltasi a Roma dall'8 all'11 maggio 2025 nel suggestivo scenario del Circo Massimo, con oltre **150.000 partecipanti.** L'evento ha ospitato un Villaggio della Salute di 1.600 mq e 170 stand in cui si sono svolte oltre 4.000 prestazioni sanitarie gratuite per la diagnosi precoce. Monini era presente con il proprio stand, portando il messaggio che la prevenzione passa anche dalla tavola e da uno stile di vita fondato su abitudini alimentari sane e consapevoli.

LE SPONSORIZZAZIONI SPORTIVE

Monini si impegna a promuovere lo sport come ingrediente chiave di uno stile di vita sano ed equilibrato sponsorizzando numerose associazioni sportive, attive nel territorio di Spoleto e non solo.

- Sir Safety Conad Perugia, squadra di pallavolo di Perugia.
- Polisportiva La Fenice, associazione di ginnastica ritmica di Spoleto.
- Accademia di Scherma di Spoleto, scuola di scherma spoletina.
- Nuova Pallavolo Spoleto, società sportiva di pallavolo di Spoleto.

150.000
i partecipanti dell'iniziativa Race for the Cure

5
le borse di ricerca in ambito nutraceutico erogate dal 2021

Monini per la scuola: promuovere l'educazione alimentare

24.825
studenti coinvolti nel 2025

851
scuole raggiunte nel 2025

Mo' e Nini alla scoperta del Bosco Monini

Il cartoon **"Mo' e Nini alla scoperta del Bosco Monini"** è una storia simpatica e originale che racconta ai bambini l'uliveto in modo inedito. La forza educativa della narrazione animata cattura l'immaginazione e trasforma l'apprendimento in un'esperienza viva che si alimenta di curiosità. Il cartoon è pensato per essere un **attivatore pedagogico didattico:** intende rendere l'apprendimento più piacevole e motivante. Stimola la riflessione e prepara il terreno per un lavoro educativo più profondo e partecipato sui temi della **sostenibilità e dell'agricoltura moderna.**

"Monini rinnova il proprio impegno **nel trasmettere alle nuove generazioni la cultura dell'olio extravergine di qualità,** alimento prezioso e simbolo della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità."

Radici nel territorio: il nostro contributo alla cultura

Fondazione Monini: a fianco della cultura locale

Fondazione Monini nasce con l'obiettivo di divulgare e promuovere l'arte a Spoleto. Con l'apertura di Casa Menotti, dimora storica del Maestro Gian Carlo Menotti e luogo simbolo del **Festival dei Due Mondi**, si fa custode della memoria storica del Festival, trasformando l'antico edificio nel **Centro di Documentazione del Festival dei Due Mondi. Casa Menotti** ospita al suo interno anche mostre d'arte e concerti che, attraverso iniziative come **«Musica da Casa Menotti»**, vedono la partecipazione di giovani talenti e artisti provenienti da tutto il mondo.

Dal 2010 **Casa Menotti** è anche cornice della consegna del **Premio Monini «Una finestra sui due mondi».** Istituito dalla famiglia Monini, il premio è assegnato a personalità artistiche e giovani talenti provenienti da ogni parte del mondo.

Il supporto di Casa Menotti agli artisti emergenti

Nel 2025 Casa Menotti ha ospitato un progetto **site-specific di Federica Di Pietrantonio**: un'installazione sonora che **trasforma comandi terminali del computer** – spegnimento, ibernazione, standby – **in composizioni musicali** pensate per favorire il riposo e allentare l'ansia, disseminando negli spazi della casa dispositivi costruiti con materiali morbidi come cuscini e piumoni.

casamenotti
centro di documentazione
festival dei due mondi

GIAN CARLO MENOTTI
AMELIA GOES TO THE BALL
PRELUDIO
Allegro vivace

Scoprite di più sul nostro sito web:

monini.com/it/
Link alla Dichiarazione di Sostenibilità 2025

Knowledge Partner
TEHA Group

Progetto grafico
superhumans