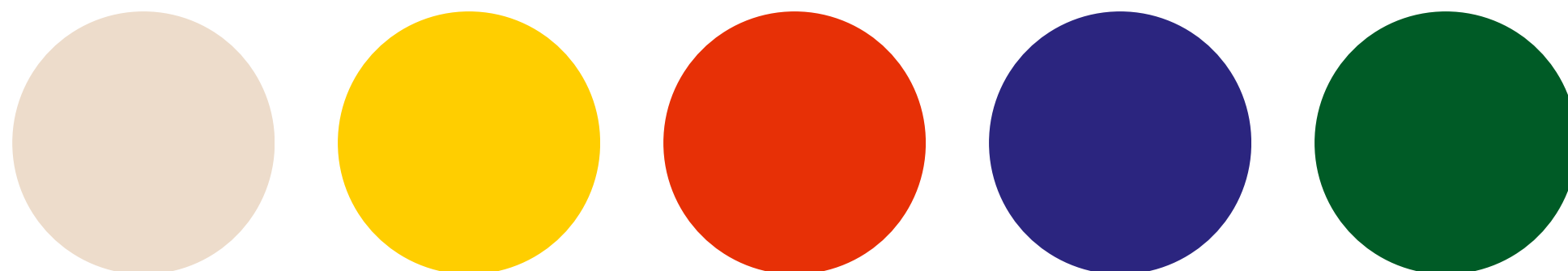


panacea social farm s.c.s
BILANCIO SOCIALE 2025



www.panaceasocialfarm.it

INDICE

1. INTRODUZIONE

- 1.1 Lettera del presidente*
- 1.2 Nota metodologica*

2. CHI SIAMO

- 2.1 Storia di Panacea*
- 2.2 Mission e Vision*
- 2.3 Oggetto sociale*
- 2.4 Persone*
- 2.5 La filiera di Stupinigi*
- 2.6 Pane e prodotti da forno*
- 2.7 Impegno ambientale*

3. DATI ECONOMICI

- 3.1 Situazione generale*
- 3.2 Bilancio economico 2025*
- 3.3 Situazione economico patrimoniale*

4. LA RETE DI PANACEA

- 4.1 Enti sostenitori*
- 4.2 Fornitori*
- 4.3 Clienti*
- 4.4 Rete sociale e di comunità*

5. ATTIVITÀ

- 5.1 Eventi e laboratori*
- 5.2 Tirocini formativi*
- 5.3 Collaborazioni con scuole e centri educativi*
- 5.4 Progetti sociali e di sviluppo*

1. INTRODUZIONE



1. INTRODUZIONE

1.1 LETTERA DEL PRESIDENTE

Il 2025 è stato un anno di profondi cambiamenti per Panacea. Un anno in cui abbiamo messo le basi per un rilancio complessivo del progetto della Filiera e per un suo più forte radicamento nel territorio metropolitano torinese.

Abbiamo dato vita a un nuovo laboratorio di panificazione e pasticceria, investendo risorse importanti per l'acquisto, la ristrutturazione e l'installazione di nuovi macchinari e attrezzature produttive. Si tratta di una scelta strategica che guarda al futuro: aumentare la capacità produttiva, migliorare l'organizzazione del lavoro e rendere Panacea più solida, efficiente e pronta ad affrontare nuove sfide.

Ma il 2025 è stato soprattutto l'anno in cui una nuova generazione si è affacciata con forza sulla scena della cooperativa, portando energie, competenze e responsabilità decisive per l'attuazione del Piano di Sviluppo 2023-2026. Questo passaggio non è stato soltanto organizzativo, ma anche culturale: ha significato mettere in dialogo la storia della cooperativa con nuove visioni, nuovi linguaggi e nuove capacità operative.

I dati di bilancio, da soli, non restituiscono pienamente quanto realizzato. I ricavi delle vendite sono rimasti sostanzialmente stabili, pari a 793.930 euro, anche per effetto del trasferimento del laboratorio nei mesi di novembre e dicembre. Allo stesso tempo, il valore complessivo della produzione ha superato il milione di euro, confermando la capacità della cooperativa di tenere insieme attività economica, progettualità sociale e radicamento territoriale.

Se i dati economici non possono parlare da soli, lo fanno però i laboratori di comunità, le attività con le scuole, gli eventi realizzati, i percorsi formativi e le esperienze di inserimento lavorativo attivate. È in questi luoghi, nelle relazioni quotidiane e nelle opportunità create per le persone, che si misura davvero il valore della nostra organizzazione.

Per questo il bilancio sociale rimane per noi uno strumento essenziale: non solo un adempimento, ma un modo per raccontare con trasparenza la validità del progetto Panacea, il suo impegno sul territorio e la sua capacità di tenere insieme impresa, comunità e inclusione.

David Valderrama
Presidente di Panacea

1. INTRODUZIONE 1.2 COME E PERCHÈ: NOTA METODOLOGICA



Il presente Bilancio Sociale, allegato al Bilancio civilistico al 31/12/2025, è redatto in conformità a:

- D.lgs. 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo Settore);
- Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali 4 luglio 2019 (Linee guida per la redazione del bilancio sociale);
- Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali 23 luglio 2019 (Linee guida per la valutazione dell'impatto sociale);
- Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali 5 marzo 2020 (Modulistica di bilancio ETS).

La redazione si ispira ai "Principi di redazione del bilancio sociale" (Standard GBS – 2013)

e al "Documento di ricerca n. 17" del Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale. La Cooperativa, in un'ottica di miglioramento continuo, si impegna ad aderire progressivamente agli standard di riferimento, adottando procedure e metodologie utili a rafforzare la trasparenza e la rendicontazione verso soci, stakeholder, dipendenti, collaboratori, fornitori e partner. Il Bilancio Sociale è elaborato secondo i principi di: rilevanza, completezza, trasparenza, neutralità, competenza di periodo, comparabilità, chiarezza, veridicità e verificabilità, attendibilità e autonomia, nel rispetto della struttura e dei contenuti previsti dalle Linee guida ministeriali.

2. CHI SIAMO



2. CHI SIAMO 2.1 STORIA DELLA COOPERATIVA



Panacea Social Farm nasce a Torino nel 2017, con l'obiettivo di creare lavoro dignitoso e generare valore sociale attraverso la produzione di pane e prodotti da forno di alta qualità. Da subito si propone come cooperativa sociale di tipo B, favorendo l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate e promuovendo un modello di economia sostenibile e inclusiva.



Il pane di Panacea viene realizzato esclusivamente con Pasta Madre Viva e farine non raffinate, provenienti dalla Filiera di Stupinigi: un progetto locale che garantisce tracciabilità, qualità delle materie prime e sostenibilità ambientale.

Nel tempo Panacea ha sviluppato una rete di distribuzione cittadina con un forno artigianale in via Baltea e quattro panetterie a Torino e Nichelino. Parallelamente, ha avviato progetti sociali, formativi e ambientali, collaborando con enti pubblici, fondazioni e realtà del terzo settore.



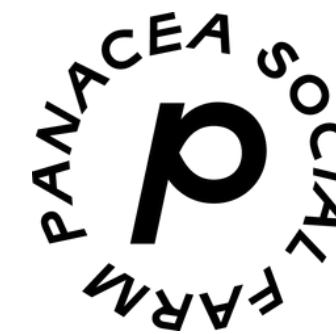
2. CHI SIAMO 2.2 MISSIONE E VISIONE

CHI SIAMO

Panacea Social Farm è una cooperativa sociale di tipo B nata nel 2017 per offrire ogni giorno ai consumatori torinesi prodotti da forno genuini preparati con farine non raffinate da grani coltivati nel Parco Naturale di Stupinigi. Costituita da diciotto soci, offre lavoro a 20 persone di cui 8 persone con svantaggio e/o disabilità.

MISSION

La Mission di Panacea si basa su di una produzione responsabile e consumo sostenibile attraverso una filiera che garantisce ogni giorno prodotti genuini da agricoltura di prossimità. Lavora per ricucire i legami tra città e campagna favorendo il benessere delle persone e la tutela dell'ambiente.



VISION

Il Patrimonio di Panacea Social Farm sono le persone. Pertanto, la cooperativa si propone di creare opportunità lavorative che favoriscono il lavoro dignitoso in termini di inclusione delle fasce più fragili contribuendo a ridurre la precarietà. Consapevoli che il lavoro rappresenta uno degli aspetti più importanti per l'identità di ogni persona Panacea si propone di presidiare aspetti che vanno ben al di là del mero aspetto economico in modo da contribuire allo sviluppo di un ecosistema per il lavoro dignitoso e di qualità.



2. CHI SIAMO 2.3 OGGETTO SOCIALE



Panacea Social Farm è una cooperativa sociale di tipo B, il cui oggetto sociale è orientato a generare opportunità di lavoro dignitose e continuative, in particolare per persone in situazione di svantaggio, attraverso attività produttive, ambientali, culturali e di servizio.

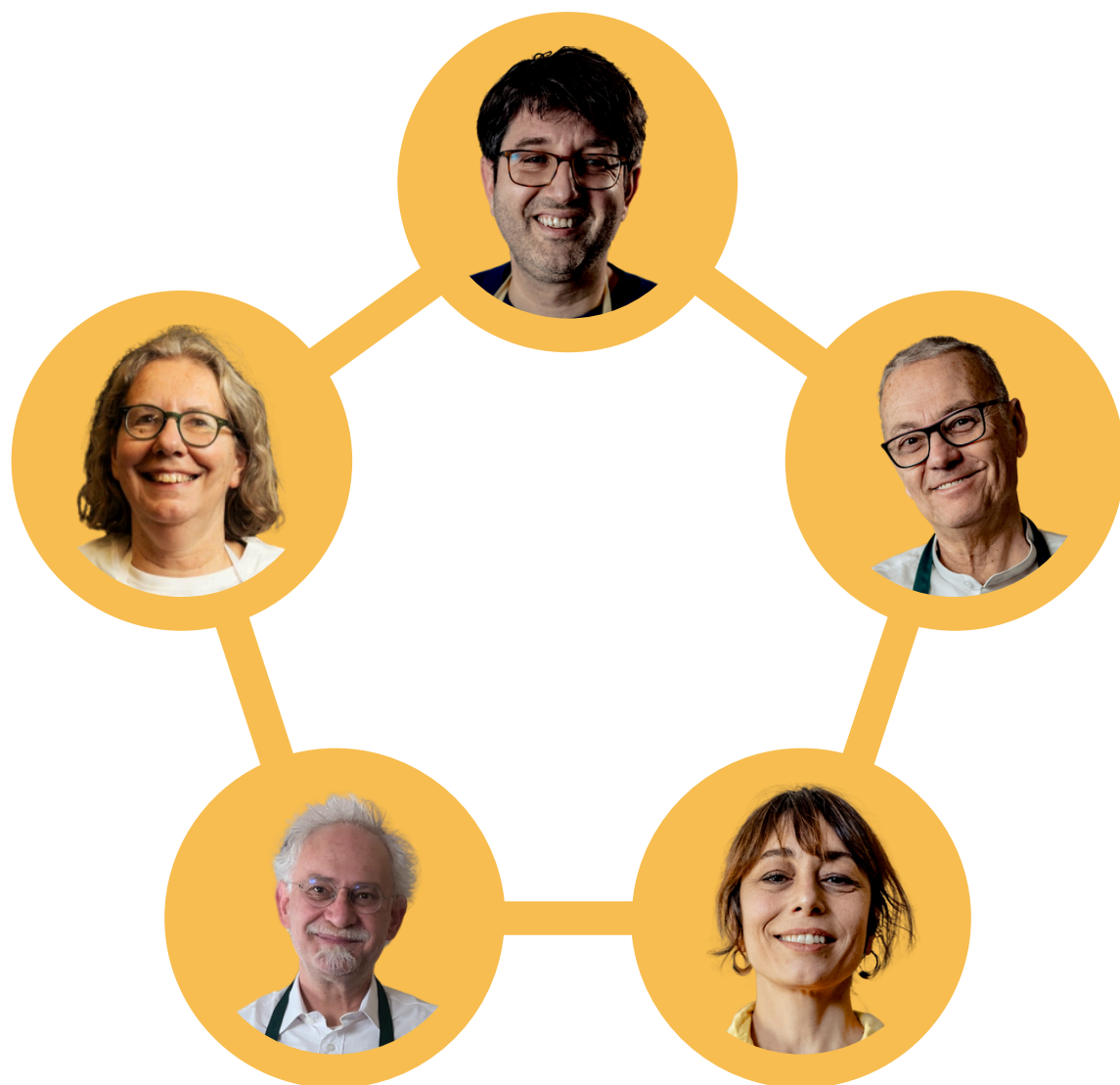
La cooperativa si propone di realizzare e gestire, in proprio o per conto terzi, anche in convenzione o appalto, una varietà di attività che includono:

- Aziende agricole, forestali e florovivaistiche, sia in proprietà che in affitto, con attività connesse alla trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari (in particolare farine, pane e prodotti da forno), privilegiando la filiera corta e la sostenibilità ambientale;
- Ristorazione e somministrazione alimentare, attraverso bar, mense, cucine comunitarie, servizi di catering e punti di ristoro anche in strutture pubbliche, aziendali o ricettive;
- Artigianato e produzione di beni (oggettistica, arredamento, cartoleria, ecc.) e gestione di attività culturali, ricreative e turistiche, come info-point, mostre, eventi, laboratori e spazi di aggregazione;

- Manutenzione del verde pubblico e privato, gestione di strutture per il tempo libero, ambienti culturali e impianti sportivi; servizi di pulizia, raccolta e gestione rifiuti, promuovendo pratiche ecologiche e a basso impatto;
- Housing sociale, servizi di accompagnamento al lavoro e supporto all'approvvigionamento alimentare per categorie vulnerabili;
- Trasporto di persone e merci, gestione di sistemi di mobilità sostenibile e noleggio di mezzi ecocompatibili;
- Progettazione e realizzazione di percorsi formativi e professionali rivolti a giovani, disoccupati e persone in cerca di riqualificazione, con l'obiettivo di sostenere l'inserimento lavorativo e lo sviluppo di nuove competenze.

Ogni attività è pensata per essere sostenibile dal punto di vista sociale, economico e ambientale, e per contribuire alla crescita della comunità in cui la cooperativa opera. Il modello di Panacea si fonda sulla partecipazione attiva dei soci, sulla gestione democratica e orizzontale delle attività, e su un'economia che mette al centro le persone e il bene comune.

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



DATI	NUOVO CDA	PRECEDENTE CDA
ETA' MEDIA	55	59,4
UOMINI	3	4
DONNE	2	1
% FEMMINILE	40%	20%

Nel 2025 il Consiglio di Amministrazione di Panacea Social Farm si è riunito 8 volte. Le riunioni sono uno strumento essenziale per la condivisione delle decisioni e per garantire una gestione partecipata e trasparente. I verbali, che riportano in modo sintetico le decisioni assunte, vengono regolarmente inviati a tutti i soci e ai dipendenti della cooperativa. Alle riunioni ordinarie del CDA si sono aggiunte 3 riunioni allargate di confronto con i settori produzione, vendita e comunicazione.

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: STRUTTURA ORGANIZZATIVA



Nel corso del 2025 è stato ridefinito l'organigramma funzionale strutturato nel 2024, con l'obiettivo di rendere più chiari i ruoli, favorire l'integrazione di nuovi soci-lavoratori e sostenere la crescita organizzativa della cooperativa.

La struttura si articola in:

- Tre funzioni trasversali, che operano a supporto dell'intera organizzazione: Amministrazione e controllo di gestione, Project management e risorse umane, Marketing e comunicazione.
- Due aree operative principali, ciascuna con figure di riferimento e funzioni collegate:
 - a. Area Produzione: Coordinata da due responsabili a cui fanno capo: Logistica, Produzione panetteria, Produzione pasticceria.
 - b. Area Vendite: Coordinata in relazione a: Catering, Mercati, Punti vendita, Vendita B2B, Laboratori ed eventi di comunità

Questa articolazione ha permesso di migliorare la comunicazione interna, definire meglio le responsabilità operative e rispondere in modo più efficiente alla complessità crescente delle attività.



2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: SOCI E DIPENDENTI

Panacea è una cooperativa sociale di tipo B, nata per favorire l’inserimento lavorativo di persone in situazioni di svantaggio. Al centro del progetto c’è il lavoro, inteso come strumento di inclusione, dignità e crescita personale.

La compagine sociale è costituita 17 soci di cui 11 lavoratori e 6 volontari. Un piccolo nucleo associativo che nel 2025 è stato arricchito dall’ingresso di nuovi dipendenti, in particolare under 35.

SOCI

TIPOLOGIA	DONNE	UOMINI	TOTALE
SOCI ORDINARI	5	6	11
SOCI VOLONTARI	1	5	6
TOTALE	6	11	17
Di cui “Persona Svantaggiata” (art. 4 legge 381/1991 e s.m.i.)	3	2	5

DIPENDENTI

AREA	DONNE	UOMINI	TOTALE
AMMINISTRAZIONE	-	1	1
PRODUZIONE	3	6	9
VENDITA	4	4	8
TEMPO INDET.	5	7	13
TEMPO DET.	2	3	5

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: SOCI E DIPENDENTI



Nel 2025 si è lavorato a rinnovare la compagine inserendo al lavoro giovani lavoratrici e lavoratori. Il dato più significativo è che l'età media del personale della cooperativa è passato da **48,4 anni nel 2024** al **44,3 anni nel 2025**.

DIPENDENTI

AREA	DONNE	UOMINI	TOTALE
AMMINISTRAZIONE	-	1	1
PRODUZIONE	3	6	9
VENDITA	4	3	7
TEMPO INDET.	5	8	13
TEMPO DET.	2	1	3

Unitamente all'età anagrafica si è lavorato sull'inserimento di figure professionali qualificate, in particolare nell'area produzione con l'inserimento di due nuovi panettieri.

ETÀ	2024	2025
< 35	2	5
35-39	1	3
40-49	7	6
50-59	8	3
60 +	2	3

2. CHI SIAMO 2.4 PERSONE: BENESSERE DEL PERSONALE

Nel 2025 Panacea ha continuato a investire nel benessere delle persone che lavorano nella cooperativa, garantendo condizioni eque e coerenti con i propri valori fondativi. È stato applicato il **Contratto Collettivo Nazionale** delle Cooperative Sociali, con l'adozione dei livelli retributivi previsti per le diverse figure professionali. Questa scelta consente alla cooperativa di mantenere un equilibrio tra sostenibilità economica e qualità del lavoro offerto.

Nel 2025 è entrata a regime la partecipazione al Fondo Mutualistico Solideo, offrendo alle lavoratrici e lavoratori una copertura di accesso a servizi di prevenzione e cura.

Il sostegno ai dipendenti si è sostanziato anche in tanti gesti a carattere mutualistico: due soci lavoratori hanno chiesto e ottenuto di lavorare al mattino avendo funzioni di caregivers nelle rispettive famiglie, una dipendente ha ottenuto un periodo di aspettativa non retribuita per esigenze personali, sono stati introdotti meccanismi di flessibilità di orario per dipendenti del forno.

Gli organi di amministrazione proseguono la loro attività a titolo volontario, senza percepire compensi o rimborsi. Anche i soci volontari operano su **base gratuita** e, nel 2025 non si è reso necessario riconoscere rimborsi spese. La cooperativa continua a considerare il benessere delle persone al centro della propria missione, valorizzando la stabilità lavorativa, la partecipazione attiva e strumenti concreti di tutela.



2. CHI SIAMO 2.5 LA FILIERA DELLA FARINA DI STUPINIGI

La rete più importante a cui Panacea fa riferimento è la Filiera della Farina di Stupinigi, un esempio concreto di collaborazione agricola, prossimità territoriale e sostenibilità.

La filiera è composta da quattro aziende agricole del territorio di Stupinigi – Fratelli Bertola, San Martino, Siccardi e Piovano – che coltivano grano tenero di qualità. Il grano viene poi trasformato dal Mulino Roccati di Candia Canavese, partner storico per la molitura, e infine utilizzato da Panacea Social Farm per la produzione di pane e prodotti da forno.

Il 3 ottobre 2025, presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi, dopo un periodo di preparazione, è stato stipulato un nuovo accordo di filiera tra le imprese coinvolte, che definisce in modo condiviso e trasparente quantità, prezzi, modalità di lavorazione e obiettivi comuni. A supportare la gestione e la promozione della filiera sono l'Ufficio Tecnico di Coldiretti Torino e il Parco Naturale di Stupinigi, che contribuiscono alla sua valorizzazione anche in chiave ambientale e territoriale. Novità è stata anche l'allargamento della filiera al Pastificio Girardi.

La filiera si fonda su tre principi cardine:

Agricoltura di prossimità: una risorsa concreta per le città e le aree periurbane, che valorizza il territorio e sostiene le economie locali.

Filiera corta: tutti i soggetti sono coinvolti direttamente, garantendo trasparenza, tracciabilità e qualità lungo tutte le fasi della produzione.

Filiera etica: i costi e i passaggi vengono definiti in modo razionale e condiviso, garantendo equità per chi produce, trasforma e consuma, e attenzione all'impatto ambientale.



2. CHI SIAMO 2.6 PANE E PRODOTTI DA FORNO



L'attività fondamentale di Panacea è la produzione di pane e prodotti da forno. Un lavoro quotidiano che unisce competenze artigianali, cura per le materie prime e attenzione al benessere delle persone e dell'ambiente.

Il nostro pane è realizzato al **100% con pasta madre**, solo con acqua, farina, sale e lievito naturale, senza additivi o miglioratori. Ogni impasto nasce da un processo di lavorazione lento e rispettoso, con lunghe lievitazioni che garantiscono digeribilità, sapore e valori nutrizionali autentici.

Nel 2025, insieme all'apertura del nuovo laboratorio, si è proceduto a rivedere tempi, lavorazione degli impasti, formati e cotture per giungere a un prodotto pane che valorizzasse appieno le farine della filiera.

Si è trattato di un lavoro importante portato avanti da due giovani panettieri entrati nel team Panacea.

Accanto al pane, Panacea produce una gamma di altri prodotti da forno, tutti realizzati a mano nei nostri laboratori: grissini stirati a mano, cracker, pizza, focacce, fino a dolci semplici e genuini, "come fatti in casa", pensati per la quotidianità delle famiglie.

La filosofia produttiva di Panacea punta a offrire un pane che sia appagante per il gusto, ma anche nutriente, sano e giusto: un prodotto che vuole davvero essere, per chi lo sceglie ogni giorno, "la panacea di tutti i mali"



2. CHI SIAMO 2.7 IMPEGNO AMBIENTALE



Panacea considera la sostenibilità ambientale un principio trasversale, che guida le scelte produttive, logistiche ed educative della cooperativa. Nel 2025, l'impegno per **ridurre l'impatto ambientale** si è tradotto in azioni concrete su più fronti.

Uno dei capisaldi è l'uso di materie prime a chilometro zero, in particolare grazie alla **Filiera della Farina di Stupinigi**, che collega aziende agricole, mulino e laboratorio in un raggio di pochi chilometri. Anche per le altre referenze nei nostri punti vendita – miele, succhi, marmellate e conserve – ci affidiamo a filiere vicine, scegliendo produttori locali attenti alla qualità e all'ambiente.

Sul piano energetico, nel 2025 sono stati acquistati macchinari ad alta efficienza, con consumi ridotti e migliori prestazioni. Il **nuovo laboratorio**, è stato dotato di tecnologie **Industria 4.0** progettate secondo criteri di sostenibilità ambientale e ottimizzazione dei consumi.

Insieme al fornitore Eviso sono stati rivisti i consumi e oggi Panacea impiega energia elettrica da fonti 100% rinnovabili.

Un fronte importante dell'impegno ambientale riguarda la **lotta allo spreco alimentare**. Gli invenduti vengono valorizzati internamente attraverso la produzione di torte di pane e altri prodotti trasformati. Inoltre, una parte del pane non venduto viene conferita all'associazione Le Sentinelle dei Rifiuti per progetti solidali.

Infine, prosegue l'attività di educazione ambientale, rivolta sia alle scuole sia alla cittadinanza. Nel 2025 Panacea ha organizzato e partecipato a laboratori, mercatini e incontri pubblici in cui si è parlato di filiera corta, spreco alimentare e consumo consapevole.

Per Panacea, l'ambiente non è un tema da trattare a parte, ma una dimensione che attraversa ogni gesto quotidiano, dalla scelta delle farine alla gestione degli scarti, con l'obiettivo di costruire una sostenibilità concreta, comunitaria e accessibile.

Grazie al progetto Il Sostenibile sapore del pane



3. *DATI ECONOMICI*



3. DATI ECONOMICI

3.1 SITUAZIONE GENERALE



L'esercizio 2025 si è chiuso con un risultato positivo pari a €715, confermando la capacità della cooperativa di mantenere un equilibrio economico anche in un anno particolarmente impegnativo, segnato dal trasferimento del laboratorio produttivo e da investimenti rilevanti per il futuro di Panacea.

Il valore complessivo della produzione ha superato il milione di euro, raggiungendo €1.008.507. I ricavi da vendite e prestazioni ammontano a €793.930, sostanzialmente stabili rispetto al 2024. Questo dato va letto alla luce della riduzione dell'attività ordinaria nei mesi di novembre e dicembre, dovuta al trasloco, alla riorganizzazione produttiva e all'avvio del nuovo laboratorio. A questi ricavi si aggiungono €209.858 di contributi in conto esercizio e altri proventi pari a €3.106, collegati alle progettualità sviluppate dalla cooperativa.

I costi della produzione ammontano complessivamente a €995.450. Le principali voci riguardano il personale dipendente, pari a €411.516, gli acquisti di materie prime e merci, pari a €298.212, i servizi, pari a €181.106, gli affitti e il godimento di beni di terzi, pari a €59.145, e gli ammortamenti, pari a €19.390. L'aumento del costo del personale conferma la centralità del lavoro nella vita della cooperativa e l'impegno nel sostenere l'occupazione e i percorsi di inserimento.

Particolarmente significativo è l'incremento delle immobilizzazioni materiali, passate da €89.196 a €190.464. Questo dato rappresenta concretamente lo sforzo sostenuto per il nuovo laboratorio di via San Giovanni Bosco 69, con investimenti in spazi, impianti, attrezzature e macchinari destinati a migliorare la capacità produttiva e l'organizzazione del lavoro.

Il bilancio 2025 restituisce quindi l'immagine di una cooperativa in una fase di transizione e rafforzamento. Non tutti gli effetti degli investimenti realizzati sono ancora visibili nei ricavi dell'anno, ma le scelte compiute costituiscono una base importante per lo sviluppo futuro, sia dal punto di vista economico sia dal punto di vista sociale e territoriale.



COSTI

I costi complessivi sostenuti nel 2025 ammontano a €995.450, in aumento rispetto al 2024 e coerenti con una fase di forte trasformazione della cooperativa, segnata dal trasferimento del laboratorio e dalla riorganizzazione produttiva.

La voce principale è il personale, pari a €411.516, in crescita rispetto ai €383.980 dell'anno precedente, a conferma della centralità del lavoro e dell'inserimento lavorativo nella missione di Panacea.

Gli acquisti di materie prime, merci e materiali di consumo ammontano a €298.212, legati alla produzione alimentare e alla gestione dei punti vendita. Le spese per servizi raggiungono €181.106, mentre i costi per affitti e godimento di beni di terzi sono pari a €59.145.

Completano il quadro gli ammortamenti per €19.390, gli oneri finanziari per €10.618 e gli oneri diversi di gestione pari a €27.729. Nel complesso, la struttura dei costi conferma un anno impegnativo, ma gestito mantenendo attenzione all'equilibrio economico e alla sostenibilità dello sviluppo.

RICAVI

Nel 2025 la cooperativa ha generato un valore complessivo della produzione pari a €1.008.507, superando per la prima volta il milione di euro.

La quota principale, pari a €793.930, deriva da vendite, corrispettivi e prestazioni di servizi, legati alle attività ordinarie della cooperativa: punti vendita, produzione artigianale, catering, mercati, laboratori e somministrazione.

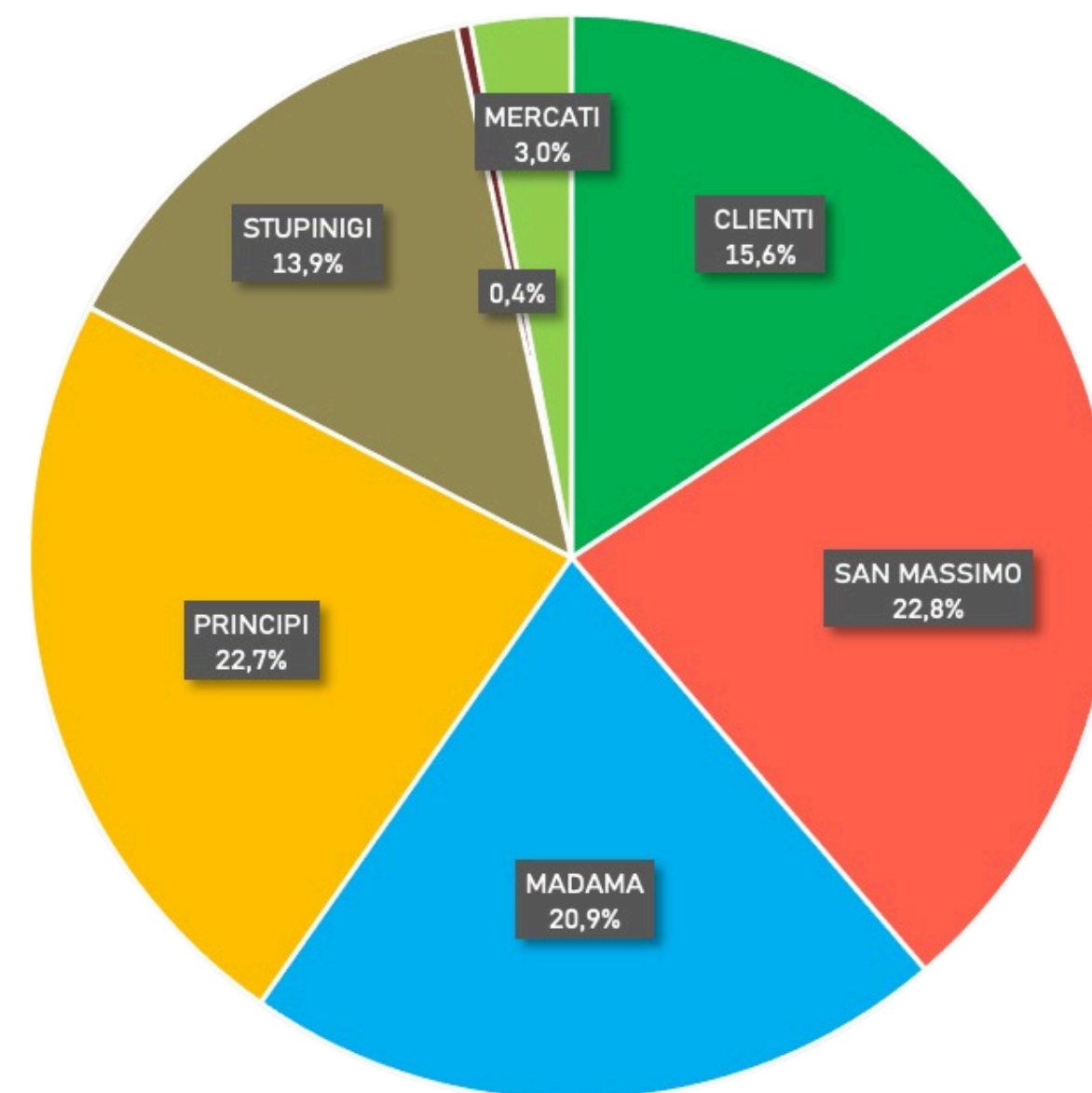
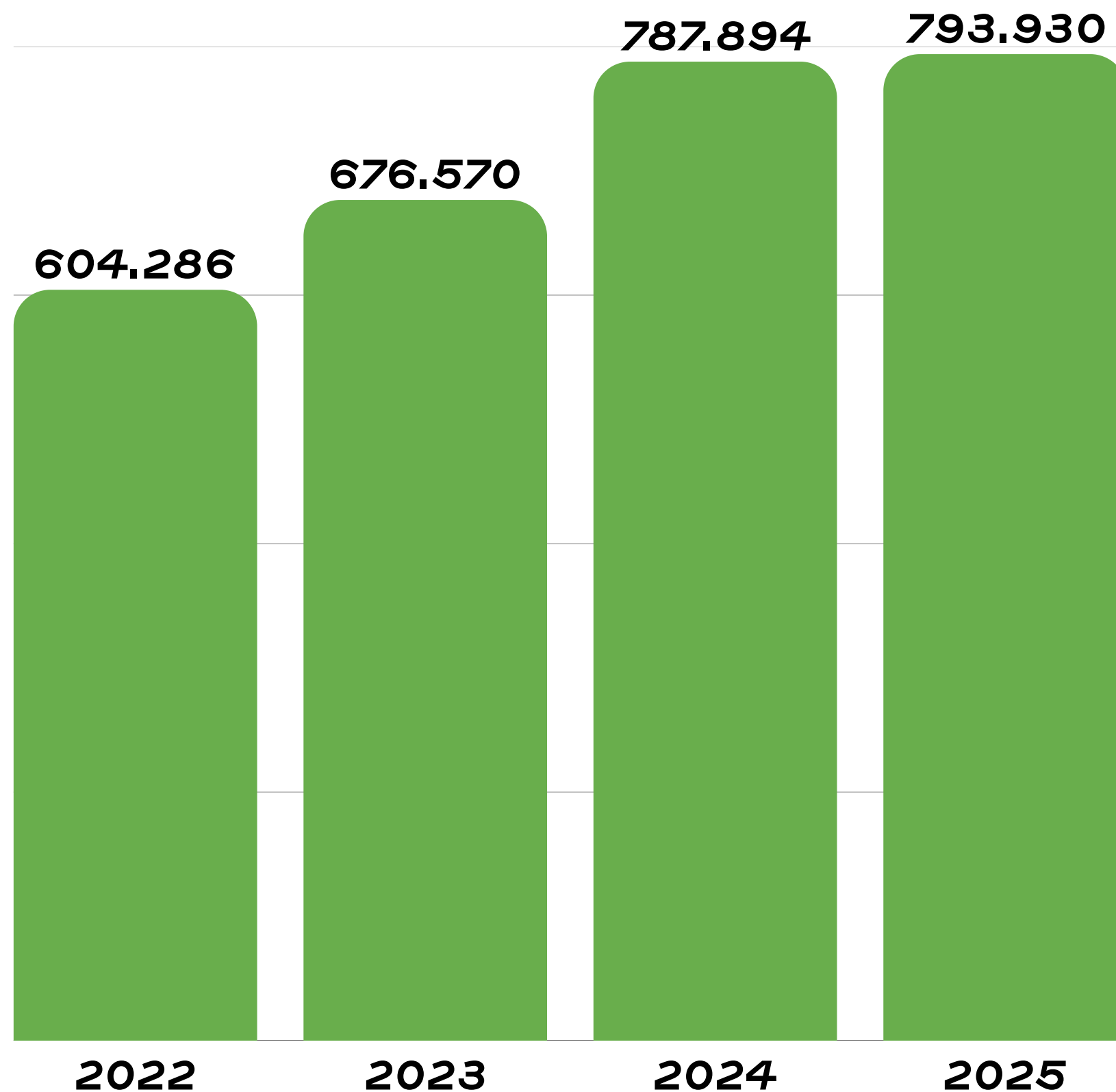
Rispetto al 2024, i ricavi commerciali risultano sostanzialmente stabili. Questo dato va letto alla luce del trasferimento del laboratorio produttivo, che nei mesi di novembre e dicembre ha comportato una temporanea riduzione dell'attività ordinaria.

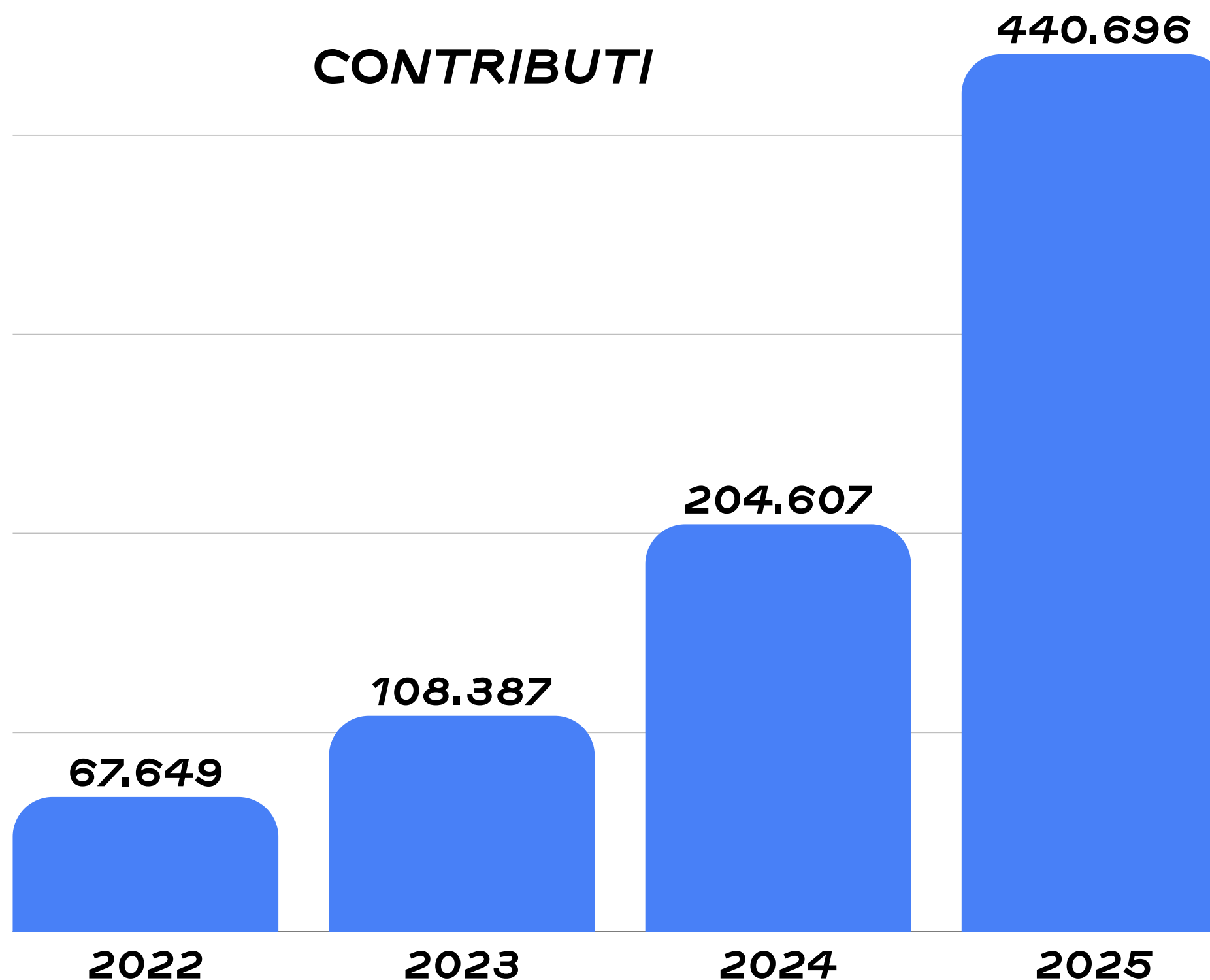
A questa componente si affiancano €209.858 di contributi in conto esercizio, erogati a sostegno di progetti di inclusione lavorativa, formazione, innovazione sociale e sviluppo della filiera. Completano il quadro €3.106 di altri ricavi e €80 di proventi finanziari.

3. DATI ECONOMICI 3.2 BILANCIO ECONOMICO 2025

RICAVI VENDITE E PRESTAZIONI 2025

DISTRIBUZIONE RICAVI 2025





I contributi in conto esercizio nel 2024 e 2025 ammontano rispettivamente a euro 179.257,50 e 209.858 a cui si sommano euro 25.000,0 di contributi in conto capitale nel 2024 e euro 230.838 nel 2025.

3. DATI ECONOMICI 3.3 SITUAZIONE ECONOMICO-PATRIMONIALE



Al 31 dicembre 2025 il totale dell'attivo di Panacea Social Farm ammonta a €589.249, in crescita rispetto ai €441.396 dell'esercizio precedente. L'incremento riflette una fase di rafforzamento strutturale della cooperativa, legata in particolare agli investimenti realizzati per il nuovo laboratorio produttivo di via San Giovanni Bosco 69.

Particolarmente significativa è la crescita delle immobilizzazioni materiali, passate da €89.196 nel 2024 a €190.464 nel 2025. Questo dato evidenzia lo sforzo sostenuto per dotare la cooperativa di spazi, impianti e attrezzature più adeguati alla nuova fase di sviluppo, con l'obiettivo di migliorare la capacità produttiva, l'organizzazione del lavoro e la qualità dei processi.

Le disponibilità liquide, pari a €79.359, risultano inferiori rispetto all'anno precedente. Tale riduzione è collegata agli investimenti sostenuti e alla riorganizzazione produttiva avviata nel corso dell'esercizio. Il patrimonio netto ammonta a €18.950, mentre il risultato d'esercizio è positivo per €715, confermando la capacità della cooperativa di mantenere l'equilibrio economico anche in un anno complesso e di forte trasformazione.

Al tempo stesso, il dato patrimoniale evidenzia un elemento di fragilità: il capitale sociale e le riserve risultano ancora contenuti rispetto alla dimensione economica raggiunta dalla cooperativa e agli investimenti avviati. Per questo il 2026 dovrà essere anche l'anno del rafforzamento della base patrimoniale, attraverso il coinvolgimento di nuovi soci e strumenti di capitalizzazione capaci di sostenere con maggiore solidità la crescita futura di Panacea.

Sul lato del passivo, l'aumento dei debiti risulta coerente con il percorso di sviluppo intrapreso e con gli investimenti effettuati. Nel complesso, lo stato patrimoniale 2025 restituisce l'immagine di una cooperativa in fase di consolidamento: ancora fragile sotto il profilo patrimoniale, ma orientata a rafforzare spazi, strumenti e capacità produttiva a sostegno del proprio modello di produzione artigianale, inclusione lavorativa e crescita sostenibile.



4. LA RETE DI PANACEA



4. LA RETE DI PANACEA 4.1 ENTI SOSTENITORI

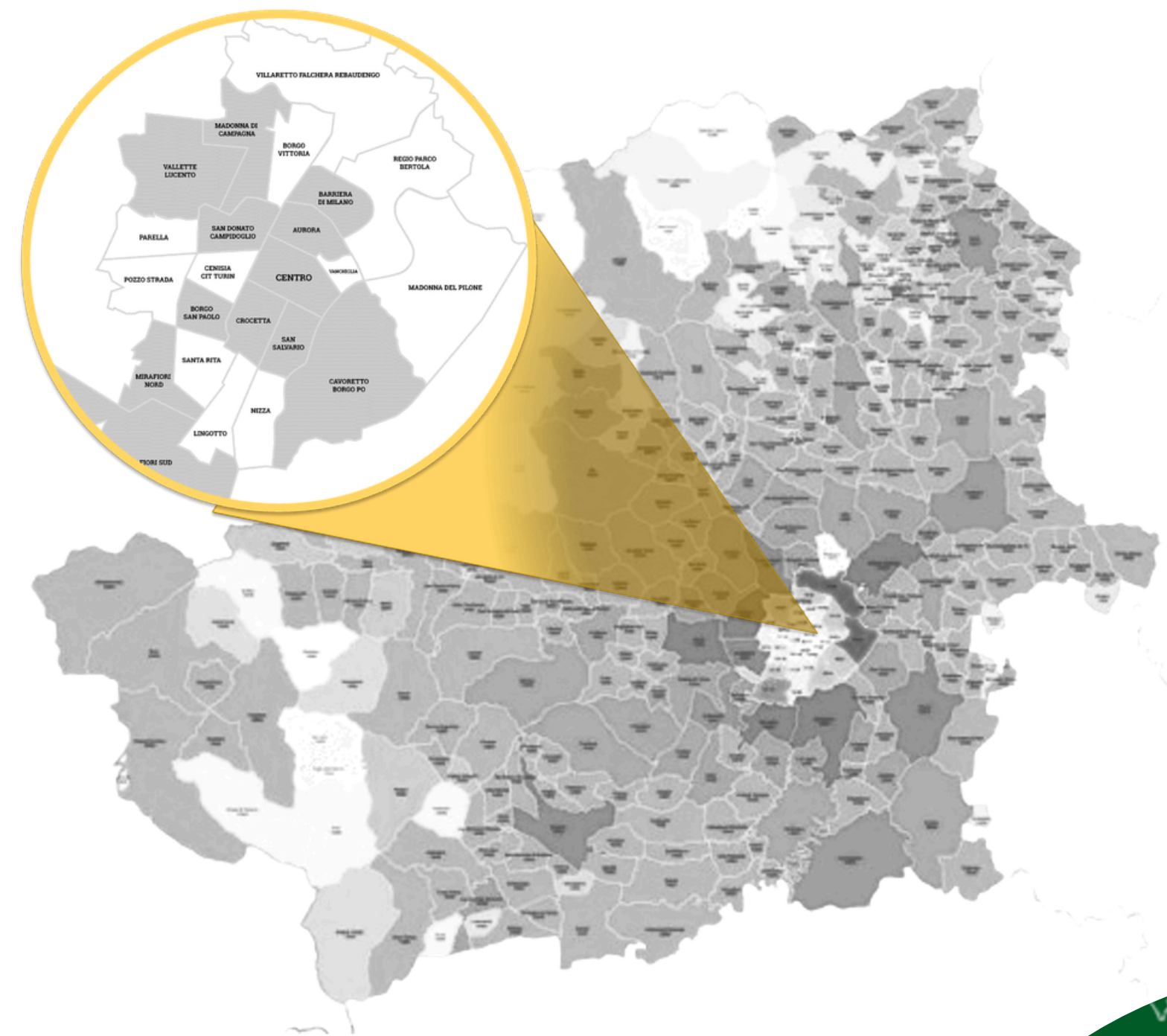


Il lavoro di Panacea si regge su una rete ampia di relazioni: imprese, enti pubblici, realtà del terzo settore, clienti e fornitori che condividono – in forme diverse – il nostro percorso.

Nel 2025 si è rafforzata in particolare la **filiera della farina di Stupinigi**, grazie alla collaborazione con le aziende agricole del Parco e con il Molino Roccati, partner strategico nella trasformazione del grano. Sono state rinnovate collaborazioni importanti con **Coldiretti Torino** e la **Camera di Commercio**, e avviate nuove sinergie, tra cui quella con il Politecnico di Torino. Si è consolidata inoltre la presenza della cooperativa in diversi spazi di comunità.

I rapporti con i fornitori si basano su criteri di prossimità e responsabilità, privilegiando filiere corte e produzioni artigianali. I clienti, nei negozi, nei mercati e nella ristorazione scolastica, restano una componente essenziale del progetto: con la loro scelta quotidiana sostengono un'economia più equa.

Un ringraziamento particolare va agli **enti finanziatori** che hanno reso possibile lo sviluppo di progetti e investimenti: Compagnia di San Paolo, Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, Fondazione Prosolidar, Fondazione CRT, Tavola Valdese e Intesa Sanpaolo. Il loro supporto ha contribuito concretamente a costruire opportunità di lavoro, percorsi di formazione e pratiche di sostenibilità.



4. LA RETE DI PANACEA 4.2 FORNITORI



Qualità, prossimità e valori condivisi

La relazione con i fornitori è per **Panacea** parte integrante della propria identità cooperativa. Nel 2025 abbiamo continuato a costruire una filiera solida, trasparente e coerente con i nostri valori, selezionando partner sulla base di criteri che includono la qualità delle materie prime, la sostenibilità delle pratiche, la dimensione locale e la condivisione di una visione etica dell'economia.

Per quanto riguarda le materie prime alimentari, ci affidiamo a una rete di fornitori consolidati:

Molino Roccati di Candia Canavese **per le farine**, Pronto Service e Pool Pack per le forniture generali.

Nel tempo abbiamo anche sviluppato una selezione attenta di prodotti di altri **produttori locali** da proporre nei nostri punti vendita. La scelta ricade su realtà di piccola o media dimensione che condividono la nostra attenzione per il territorio, la qualità e il lavoro dignitoso:

Miemole per il miele, Cascina Danesa per i succhi di frutta biologici, Molecola per le bevande, birrificio TUM, Dolci Vizi per il gelato e diverse aziende agricole locali come Tavernola, Masera, Bertola e Serra Andreina.

Questa rete di fornitori ci consente di **valorizzare il territorio**, sostenere piccole economie locali e offrire ai nostri clienti un prodotto coerente con la nostra identità: buono, tracciabile e con un impatto sociale e ambientale positivo.

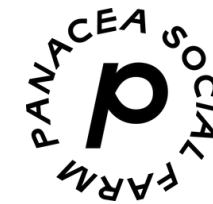
SCOPRI L'ABBINAMENTO CONSIGLIATO >>

Nella dispensa di panacea:

IL MIELE DEL PARCO NATURALE

è un prodotto del nostro fornitore MIEMOLE

4. LA RETE DI PANACEA 4.3 CLIENTI



Relazioni commerciali e sociali

Nel 2025 Panacea ha continuato a consolidare e diversificare la propria rete di clienti B2B, intesi non solo come acquirenti ma come partner strategici nella diffusione dei nostri prodotti e nella condivisione del nostro approccio imprenditoriale.

Tra i principali clienti istituzionali e commerciali vi sono:

- Glovo, tramite cui alcuni prodotti Panacea sono acquistabili nel market digitale della piattaforma, ampliando la nostra accessibilità in città;
- Orti Generali, realtà attiva nell'agricoltura urbana e nell'educazione alimentare, con cui collaboriamo attraverso la fornitura di pane e altri prodotti da forno per eventi e attività sul territorio;
- Negozio Zero, punto vendita specializzato nello sfuso e nella spesa sostenibile, che selezionano e rivendono i nostri prodotti;
- Fondazione Time2, con cui collaboriamo in progetti a impatto sociale, anche attraverso la fornitura di prodotti da forno.

Questi clienti rappresentano non solo canali di vendita ma luoghi di alleanza valoriale, dove il prodotto alimentare diventa veicolo di inclusione, sostenibilità e qualità.

La loro fiducia e il dialogo continuo ci permettono di crescere e di rafforzare la nostra presenza sul territorio, in coerenza con la nostra missione.

NEGOZIO
ZERO



ORTI
GENERALI



Glovo?



time2
FONDAZIONE



I clienti dei negozi

I negozi Panacea rappresentano il vero cuore delle relazioni comunitarie della cooperativa. Sono spazi in cui si costruiscono relazioni quotidiane, si raccontano i valori della cooperativa e si rafforza il legame con il territorio. Anche nel 2025 questa rete di prossimità ha continuato a crescere. Complessivamente, i clienti medi giornalieri nei nostri negozi sono rimasti pressoché invariati rispetto agli anni precedenti. Va ricordato che i mesi di novembre-dicembre, a causa del trasloco del forno, hanno inciso in modo negativo sull'andamento di incassi e frequenza.

Mercati e fiere

La cooperativa ha inoltre presidiato con propri stand 24 fiere e mercati cittadini nel corso dell'anno, portando sul territorio la qualità dei propri prodotti e il messaggio di un'economia sociale e circolare. Queste esperienze hanno rappresentato importanti occasioni di visibilità, confronto e crescita, contribuendo a costruire nuove connessioni e a rafforzare la rete di relazioni intorno alla cooperativa.

CLIENTI MEDI GIORNALIERI PUNTI VENDITA

ANNO	SAN MASSIMO	VIA MADAMA CRISTINA	VIA PRINCIPI D'ACAJA	STUPINIGI
2023	99	82	74	100
2024	115	91	101	77
2025	106	89	103	63

4. LA RETE DI PANACEA 4.4 RETE SOCIALE E DI COMUNITÀ

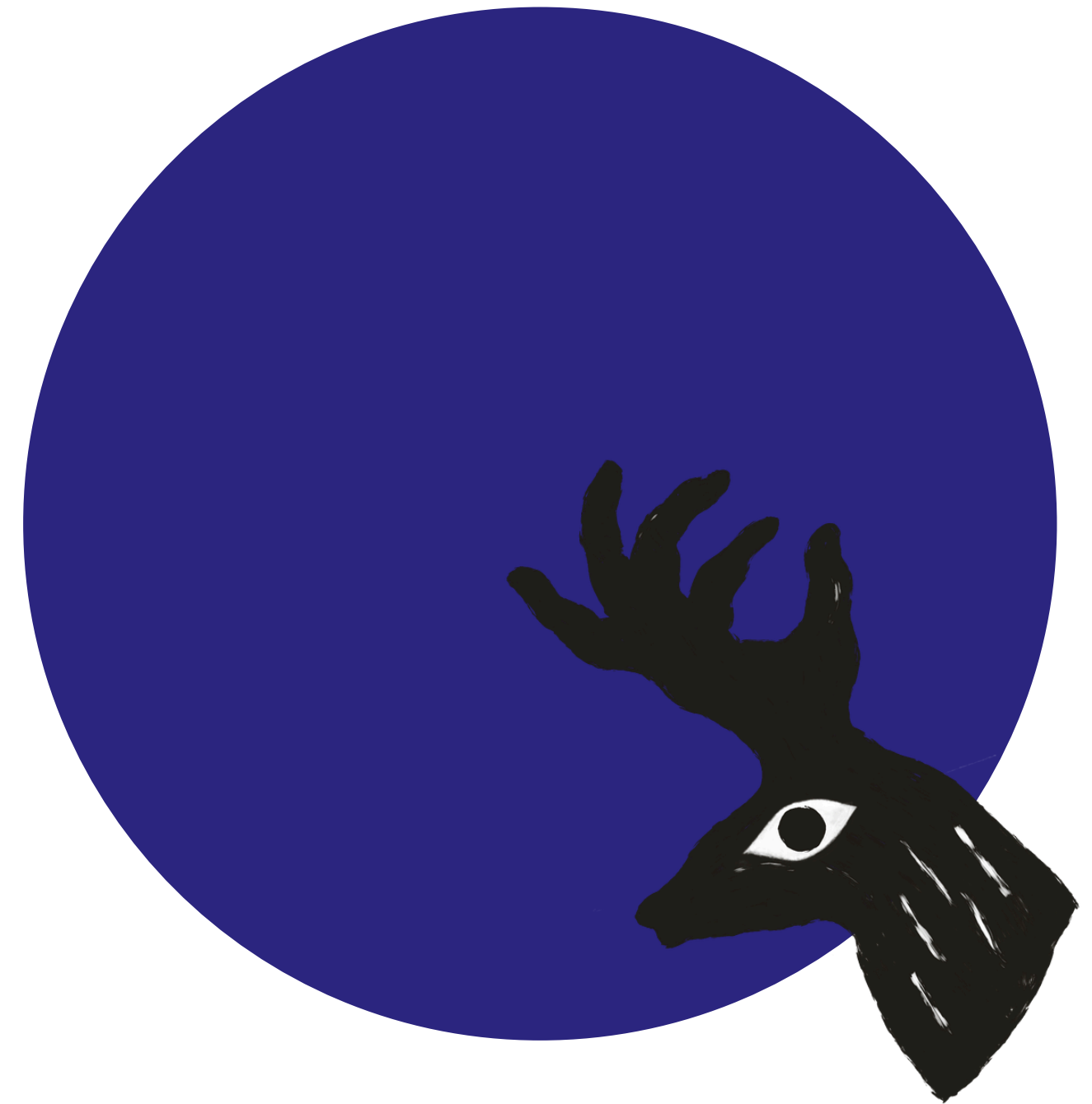


Panacea è parte di una rete ampia e attiva nel territorio torinese, impegnata nella promozione dell'inclusione sociale, dell'accompagnamento al lavoro e della partecipazione comunitaria. Nel corso del 2025 abbiamo collaborato con numerose realtà che, a vario titolo, condividono con noi l'obiettivo di generare opportunità per le persone in condizioni di fragilità e di costruire contesti accoglienti e generativi. Nell'ambito dei servizi al lavoro e dei percorsi di inserimento, abbiamo lavorato a stretto contatto con enti del territorio come Fondazione **Ufficio Pio** della Compagnia di San Paolo, **Patchanka - Casa del Lavoro**, Associazione **Formazione 80**, le cooperative sociali **Eta Beta**, **Il Punto**, **San Donato**, ITS Agroalimentare, Piazza del Lavoro, il Centro per l'Impiego di Settimo Torinese e Abele Lavoro. Queste collaborazioni hanno reso possibile l'attivazione di tirocini, percorsi formativi, orientamento e accompagnamento al lavoro, valorizzando il laboratorio di panificazione e i punti vendita come luoghi di apprendimento e inclusione concreta. Parallelamente, Panacea partecipa attivamente alla vita di diversi spazi di comunità, in cui si promuovono socialità, accesso al cibo e cittadinanza attiva. Nel 2025 abbiamo animato laboratori, mercatini e iniziative culturali presso realtà come via Baltea - **Laboratori di Barriera**, **Orti Generali**, **Combo Porta Palazzo**, **Fondazione Amendola** e **Cpg Cartiera**.

A queste si sono aggiunte importanti collaborazioni culturali e territoriali, come quelle con **Stupinigi è**, **Orticola Piemonte - Flor**, il progetto **Laudato Sì** di Nichelino, l'Associazione **Mov Art** e l'associazione **Dai!**, che hanno condiviso con Panacea spazi e momenti di incontro, eventi pubblici, attività educative e progettazione comune.



5. ATTIVITÀ



5. ATTIVITÀ 5.1 EVENTI E LABORATORI

Laboratori di panificazione sociale

Nel corso del 2025 Panacea ha continuato a proporre laboratori aperti alla cittadinanza, con l'obiettivo di trasmettere il sapere artigianale legato al pane e ai prodotti da forno, promuovere inclusione e costruire occasioni di incontro con il territorio. Le attività si sono svolte in diversi luoghi significativi della città, tra cui Combo Torino, la Fondazione Giorgio Amendola e Open Incet, coinvolgendo bambini, famiglie e adulti in esperienze pratiche, partecipate e accessibili. I laboratori hanno rappresentato non solo momenti di apprendimento legati alla panificazione e alla trasformazione degli alimenti, ma anche occasioni per rafforzare il legame tra Panacea, la comunità e le realtà culturali e sociali del territorio.

Queste le date e i luoghi degli eventi realizzati nel corso dell'anno:

- 1 febbraio - Fondazione Amendola
- 1 marzo - Combo Torino
- 11 aprile Workshop studenti Politecnico
- 12 aprile - Fondazione Amendola
- 10 maggio - Combo Torino
- 24 maggio - Cooking Class Open Incet
- 20 settembre - Fondazione Amendola
- 25 ottobre - Combo Torino
- 22 novembre - Fondazione Amendola
- 13 dicembre - Combo Torino

Partecipazione a eventi

Panacea ha partecipato con i propri prodotti e il proprio progetto a numerosi eventi esterni durante tutto l'arco dell'anno. Tra i principali:

- 18 Febbraio - Porta Palazzo - La Gran Cuoca
- 21 Maggio - Giardino Pellegrino - Le Rose e il pane
- 23/25 Maggio Giardini Reali di Torino Flor Primavera
- 5 Ottobre - XII Fiera di Stupinigi
- 10/12 Ottobre - Flor Real Stupinigi
- 29 Ottobre Metrovelodromo - Con La Giusta Misura - Presentazione progetti Innosocialmetro
- 15 Novembre - Inaugurazione Mercato del Corso Torino
- 11 Dicembre - UNITRE Torino - Presentazione di Panacea

	LAB. PANIFICA ZIONE SOCIALE	APERITIVI CIRCOLARI	PARTECIP. A EVENTI	EVENTI ORGANIZZA TI
N° EVENTI	9	5	11	2
N° PARTEC	163	800	900	150

5. ATTIVITÀ 5.1 EVENTI E LABORATORI

8 Giugno - Cita a Stupinigi

L'8 giugno 2025 Panacea ha organizzato una visita ai campi di grano della filiera di Stupinigi, coinvolgendo 59 persone tra famiglie, bambini, cittadini e collaboratori. La giornata ha permesso ai partecipanti di conoscere da vicino il territorio da cui nasce il pane Panacea, attraverso una passeggiata tra i campi guidata dall'agricoltore Ernesto Bertola e una tappa al Castello di Pocapaglia con l'apicoltore Stefano Zoccolan di Miemole. L'iniziativa ha rappresentato un momento di comunità, educazione ambientale e valorizzazione della filiera agricola locale.



5 febbraio Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare



Il 5 febbraio 2025, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, Panacea ha organizzato un momento di degustazione e sensibilizzazione presso il punto vendita di via San Massimo. I partecipanti hanno potuto assaggiare i prodotti circolari della cooperativa, come cracker alle trebbie e biscotti al pastazzo di mele, e conoscere con Beesù soluzioni pratiche per conservare meglio gli alimenti e ridurre gli sprechi.

11 aprile Workshop studenti Politecnico

Nel corso del 2025 Panacea è stata coinvolta come caso studio all'interno di un percorso formativo del Politecnico di Torino dedicato al design per l'innovazione sociale e sostenibile. In questo contesto, l'11 aprile 2025 si è svolto un workshop pratico di cucina circolare, che ha coinvolto 24 studenti in un'esperienza diretta all'interno del laboratorio produttivo.



Con ragazze e ragazzi del Politecnico di Torino abbiamo preparato prodotti sostenibili (e buoni!!!) come cracker alle trebbie e cookie vegani

5. ATTIVITÀ **5.2 TIROCINI FORMATIVI 2025**



Nel 2025 Panacea ha attivato 22 tirocini formativi, realizzati in collaborazione con enti pubblici, servizi sociali, centri per l'impiego e organizzazioni del territorio. Si tratta di percorsi rivolti in prevalenza a persone diversamente abili, con l'obiettivo di offrire esperienze lavorative strutturate, inclusive e orientate alla crescita personale. Dei tirocini attivati, 15 sono stati completati nel corso dell'anno, 2 sono stati interrotti per cause indipendenti dalla cooperativa e 8 sono tuttora in corso, con conclusione prevista nel 2026. Queste esperienze rappresentano uno strumento fondamentale per riattivare persone fragili, favorire l'acquisizione di competenze, rafforzare l'autonomia e, in alcuni casi, preparare un possibile inserimento lavorativo. La cooperativa continua a considerare i tirocini un canale privilegiato per coniugare inclusione e lavoro, in coerenza con la propria missione sociale.

TIPOLOGIA TIROCINIO	FEMMINE	MASCHI	TOTALE
ATTIVATI 2025	13	9	22
DI CUI DISABILITA'	12	7	19
COMPLETATI 2025	10	5	15
INTERROTTI	1	1	2
DA COMPLETARE 2026	5	3	8
AREA VENDITA	3	1	4
AREA PANIFICAZIONE/ PASTICCERIA	8	8	16
AREA AMMINISTRAZIONE	1	-	1

Nel corso del 2025 Panacea Social Farm ha rafforzato il proprio impegno nelle attività educative rivolte alle scuole, sviluppando percorsi laboratoriali dedicati alla sostenibilità, al riuso creativo, alla conoscenza dei materiali e alla valorizzazione della filiera del pane. Le attività hanno coinvolto scuole dell’infanzia e primarie attraverso il catalogo Crescere in Città del Comune di Torino, con 5 scuole torinesi coinvolte, laboratori realizzati presso il Centro ITER Remida e ulteriori percorsi svolti nel Comune di Nichelino.

I laboratori hanno proposto un approccio esperienziale e partecipativo, basato su gioco, animazione, manipolazione dei materiali, attività sensoriali e momenti di restituzione collettiva. Attraverso questi percorsi, bambine e bambini hanno potuto avvicinarsi in modo concreto ai temi della raccolta differenziata, del riciclo, della cura dell’ambiente e della trasformazione degli alimenti, sviluppando consapevolezza, creatività e capacità di collaborazione. Nel 2025 le giornate laboratoriali sono state 46 contro le 33 del 2024.



GIORNATE LABORATORIALI 2025

SCUOLE/CENTRI COINVOLTI	GIORNATE LABORATORIALI
CENTRO ITER REMIDA	23
SCUOLE TORINO - CRESCERE IN CITTÀ	13
SCUOLE NICHELINO	10

5. ATTIVITÀ 5.4 PROGETTI SOCIALI E DI SVILUPPO



Il sostenibile sapore del pane

Nel 2025 la cooperativa ha proseguito lo sviluppo del progetto "Il sostenibile sapore del pane - Economia circolare", orientato alla riduzione degli sprechi alimentari e alla valorizzazione dei sottoprodotti della filiera agroalimentare. In questa direzione sono entrati in produzione i primi prodotti realizzati con trebbie di birra, in particolare cracker e cookies, frutto di un percorso di sperimentazione volto a trasformare materiali di recupero in nuove referenze alimentari di qualità.

Accanto a queste produzioni, Panacea ha rafforzato anche la propria linea di prodotti antispreco, tra cui la torta di pane, realizzata a partire dal pane invenduto e pensata per dare nuova vita a un alimento simbolo della cooperativa. Sempre nell'ambito dell'economia circolare, nel corso dell'anno sono state sviluppate anche due nuove birre realizzate con il pane invenduto Panacea, una classica e una rossa doppio malto, prodotte in collaborazione con il Birrificio TUM. Queste iniziative rappresentano un passo concreto verso un modello produttivo più sostenibile, capace di ridurre gli scarti, generare nuovi prodotti e raccontare in modo semplice e immediato il valore ambientale, sociale e culturale del pane.



5. ATTIVITÀ 5.5 PROGETTI SOCIALI E DI SVILUPPO



Il nuovo forno di via Don Bosco

Nel 2025 Panacea ha compiuto un passaggio decisivo nel proprio percorso di crescita con il trasferimento nel nuovo laboratorio di panificazione e pasticceria di via San Giovanni Bosco 69. Il nuovo forno rappresenta un investimento strategico per il futuro della cooperativa, sia dal punto di vista produttivo sia dal punto di vista organizzativo e sociale.

Il laboratorio è stato dotato di macchinari di nuova generazione Industria 4.0, tra cui due forni professionali, una cella di lievitazione e una macchina per la produzione di biscotti. Questi investimenti consentono di aumentare la capacità produttiva, migliorare la programmazione del lavoro, rendere più efficienti i processi e sostenere lo sviluppo di nuove linee di prodotto, anche a media conservazione, destinate ai punti vendita, alle scuole e al canale B2B.

Il nuovo spazio è stato pensato anche per migliorare la qualità del lavoro quotidiano: ambienti più ampi e funzionali, migliore separazione delle attività di panificazione e pasticceria, maggiore ordine nei flussi produttivi, spazi dedicati agli uffici e servizi igienici accessibili anche a persone con disabilità. Si tratta di elementi importanti per una cooperativa sociale che vede nel lavoro non solo una dimensione produttiva, ma anche uno strumento di inclusione, autonomia e crescita professionale.

L'inaugurazione ufficiale, svoltasi il 7 novembre 2025, è stata un momento significativo di apertura e restituzione alla comunità, ai soci, ai partner e ai sostenitori del progetto Panacea.



5. ATTIVITÀ 5.4 PROGETTI SOCIALI E DI SVILUPPO



La comunità del pane

La Comunità del Pane è un progetto avviato nel settembre 2024, che rappresenta l'evoluzione naturale dell'esperienza maturata con Occupiamoci, realizzato nel biennio 2022-2023 e finanziato dal programma PON Metro Inclusione.

Questa nuova fase si inserisce nell'ambito dei **Piani Generativi 2**, promossi dalla Città di Torino e sostenuti dalla Compagnia di San Paolo, all'interno del programma **PN Metro Plus 2021-2027**. Panacea ne è soggetto capofila, in collaborazione con una rete di partner pubblici e del terzo settore.

Il progetto si propone di accompagnare persone in condizione di svantaggio, prese in carico dai servizi sociali, attraverso un percorso integrato di formazione professionale, tirocinio e partecipazione attiva alla vita comunitaria.

Durante il secondo anno, sono state prime attività di orientamento e formazione, mentre la struttura organizzativa è stata consolidata per la piena operatività dal 2025.

Nel triennio 2025-2027 il progetto prevede:

- la formazione annuale di oltre 30 persone,
- l'attivazione di 12-15 tirocini ogni anno,
- la realizzazione di attività comunitarie sul territorio, capaci di generare impatto sociale, relazionale e culturale.

La Comunità del Pane si sviluppa attorno al laboratorio di panificazione, ai punti vendita e agli spazi comunitari, come via Baltea. L'obiettivo è duplice: offrire strumenti concreti per l'inserimento lavorativo e rafforzare i legami sociali attraverso il cibo, la formazione e l'incontro.



Fondazione
Compagnia
di San Paolo

5. ATTIVITÀ 5.4 PROGETTI SOCIALI E DI SVILUPPO

LieviTO

Nuovo impegno di Panacea si chiama LieviTO, un progetto che mira a rendere la cooperativa un modello di inclusione sociale e lavorativa per persone diversabili, attraverso la trasformazione degli spazi, dei processi organizzativi e delle modalità di inserimento lavorativo. L'iniziativa nasce dalla convinzione che l'inclusione non dipenda esclusivamente dalle capacità della persona, ma dalla qualità dei contesti che la accolgono e dalla loro capacità di rimuovere barriere ambientali, organizzative e relazionali.

Attraverso l'applicazione dei principi del Design for All e del metodo WIDE (Work Intellectual Disability Environment), Panacea intende ripensare il proprio laboratorio produttivo, il nuovo spazio di confezionamento e i punti vendita affinché diventino ambienti più accessibili, comprensibili e sostenibili per persone con disabilità psichica, cognitiva e neurodivergenza. Parallelamente saranno sviluppati percorsi di formazione in situazione, tirocinio e inserimento lavorativo, accompagnati da azioni rivolte all'autonomia personale e alla partecipazione comunitaria.

LieviTO rappresenta un'evoluzione naturale del percorso intrapreso dalla cooperativa negli ultimi anni: non soltanto creare opportunità di lavoro, ma costruire un'organizzazione capace di generare inclusione in modo strutturale e duraturo. L'obiettivo è fare di Panacea un luogo nel quale lavoro, autodeterminazione e comunità possano crescere insieme, contribuendo a promuovere una cultura dell'accessibilità e della partecipazione che possa diventare un riferimento per il territorio.





*Torino, li 27 maggio 2026,
Firmato digitalmente da:
P. Il Consiglio di Amministrazione
David Fernandez de Valderrama*

Panacea Social Farm s.c.s.

via Don Bosco, 69 - 10144 Torino

P.IVA 11758570011

REA TO-1238612

info@panaceasocialfarm.it

www.panaceasocialfarm.it