



# Dalla vigna alla vigna

di Simone Fant

**Il modello circolare di Caviro punta a recuperare ogni materia prima del processo produttivo. La cooperativa vitivinicola romagnola ha recentemente inaugurato un impianto per una nuova tipologia di fertilizzante naturale e uno di teleriscaldamento alimentato da fonti rinnovabili.**

Caviro,  
[www.caviro.com](http://www.caviro.com)

Caviro Extra,  
[caviroextra.it/it](http://caviroextra.it/it)

**Con 27 cantine sociali e 12.000 viticoltori presenti in sette regioni d'Italia, che curano un vigneto complessivamente esteso per 35.200 ettari, Caviro – cooperativa agricola con sede a Faenza – rappresenta la più grande filiera produttiva del settore vitivinicolo in Italia.** Oggi il Gruppo può vantare dagli storici marchi in brick (Tavernello e Castellino) a prodotti premium quali l'Amarone della Gerardo Cesari S.p.A. o il Chianti Cantine Leonardo Da Vinci. Con un fatturato di 390 milioni di euro nel 2021, in aumento dell'8% rispetto all'anno precedente, Caviro esporta in oltre 70 paesi una vasta gamma di vini italiani e detiene il primo marchio italiano in Italia, Germania e Giappone.

Grazie alle diverse *unit* che operano in perfetta complementarità, il Gruppo Caviro è oggi un vero precursore a livello nazionale ed internazionale nel dare vita a un modello di economia circolare unico e completo, "Dalla vigna alla vigna": un circolo virtuoso che punta a eliminare il concetto di scarto, partendo dal campo. Infatti, Caviro non è solo vino: attraverso la società controllata Caviro Extra e la joint venture con il Gruppo Hera, Enomondo, riesce ad esprimere un pieno modello di economia circolare "Dalla vigna alla vigna" e punta a recuperare

Enomondo,  
[enomondo.it](http://enomondo.it)

attraverso ogni scarto (feccia e vinaccia) del processo produttivo vitivinicolo nuovo valore e risposte per le esigenze della produzione. Si parte dalla vigna, dove ogni materia prima viene considerata una risorsa preziosa, lavorata e trasformata in un nuovo ingrediente naturale da rimettere in circolo: un ciclo che unisce l'uomo e l'ambiente, l'uva e la terra, il presente al futuro.

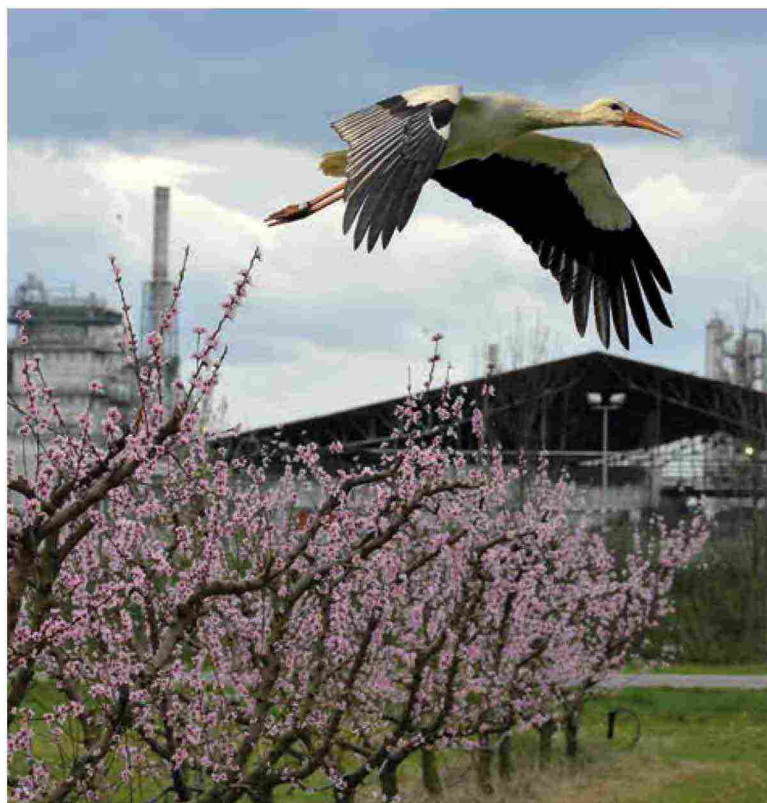
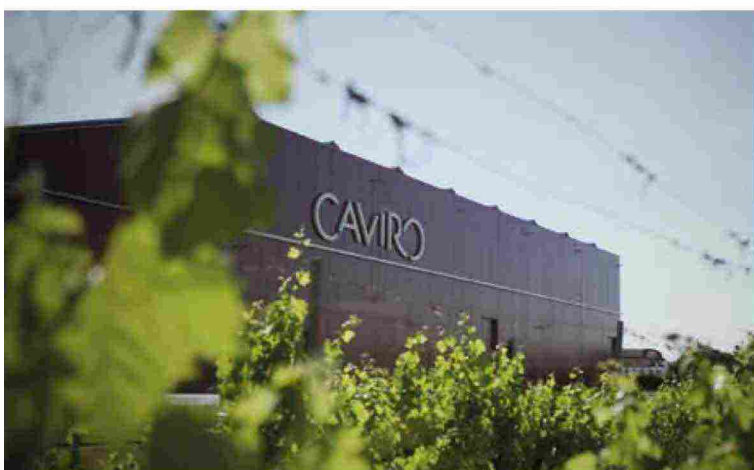
Attualmente Caviro Extra non opera esclusivamente con il proprio settore di appartenenza, infatti, dopo essere stati lavorati, i sottoprodotti vengono trasformati in nuovi ingredienti e prodotti per aziende farmaceutiche e agroindustriali. E ancora biometano dalla depurazione e digestione anaerobica dei reflui provenienti dalle principali filiere agroalimentari, e biofuel per miscelazione con la benzina, attraverso la valorizzazione degli scarti del comparto vitivinicolo. Enomondo, in un poderoso impianto che produce energia elettrica e termica, utilizza i residui delle lavorazioni di Caviro Extra e gli sfalci e potature del territorio circostante, forniti da Herambiente. Tutto ciò fa sì che oggi l'intero Gruppo Caviro e tutte le sue società, siano totalmente autosufficienti per il loro fabbisogno energetico, e oltre il 50% delle produzioni di energie



rinnovabili generate nell'ambito del Gruppo, venga poi ceduto alle reti nazionali a beneficio della collettività, che può così contare su un apporto di energia da fonti alternative a quelle convenzionali, proveniente da questo circuito virtuoso di recupero di residui delle produzioni agricole. Nel 2021 l'utilizzo dell'energia rinnovabile autoprodotta dal Gruppo ha significato una mancata emissione di gas climalteranti pari a 101.000 tonnellate di CO<sub>2</sub> di origine fossile. Risultato che si ottiene considerando l'insieme delle fonti energetiche prodotte: biometano, bioetanolo, energia elettrica e termica.

### Caviro Extra: il recupero e la trasformazione degli scarti di filiera

Il motto di Caviro Extra è "fare le cose vecchie in modo nuovo". Qui ricerca e innovazione sono percepiti come investimenti necessari e futuribili. Lo stabilimento di Caviro Extra a Faenza è uno dei poli circolari più innovativi d'Italia da cui diverse filiere attingono risorse e *know-how*. Per ogni annuale campagna vitivinicola, l'attività svolta da Caviro Extra consente di trasformare circa 100.000 tonnellate di vinaccia e feccia in prodotti nobili come alcol, acido tartarico (conservante naturale), enocianina (colorante alimentare naturale) e vinaccioli per polifenoli, venduti poi ad aziende presenti in diversi settori. Nel 2021 gli impianti di Caviro Extra ed Enomondo hanno processato 600.000 tonnellate di scarti, ricavandone energie alternative oltre a 257.000 tonnellate di prodotti riutilizzati in altre industrie, come materie prime, fertilizzanti naturali che ritornano in agricoltura, e il residuo di tutte le lavorazioni che viene portato a smaltimento risulta essere meno dell'1% di quanto ricevuto (3.600 tonnellate). All'interno dello stabilimento Caviro Extra, a Faenza, è stato recentemente inaugurato l'impianto produttivo di una nuova tipologia di fertilizzante naturale: l'Ammendante compostato da scarti della filiera agroalimentare (Acfa). Rispetto ai concimi chimici tale fertilizzante ha un costo contenuto e fornisce nutrienti e un apporto di sostanza organica ai terreni. L'impianto è frutto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

172620



**Le biomasse non sono solo fonte di energia, ma possono migliorare la struttura e il contenuto del suolo rendendolo resiliente ai sempre più frequenti stress idrici.**

di un investimento di circa 8,5 milioni di euro e ha una capacità produttiva di 50.000 tonnellate annue. Pertanto il totale dell'apporto dato dal Gruppo Caviro oggi al mondo agricolo in tema di fertilizzanti totalmente naturali si attesta a 130.000 tonnellate annue. È questo un processo che perfeziona la nostra economia circolare, perché restituisce valore alla terra e alla vigna. L'erosione e la mancanza di sostanza organica del suolo è una delle principali problematiche della filiera agro-alimentare. Le biomasse quindi non sono solo fonte di energia, ma possono migliorare la struttura e il contenuto del suolo rendendolo resiliente ai sempre più frequenti stress idrici.

#### Dagli scarti all'impianto di teleriscaldamento

Ma con gli scarti della filiera vitivinicola non si producono solo fertilizzanti. A maggio di quest'anno è stato inaugurato da Enomondo un impianto di teleriscaldamento in grado di produrre calore a partire da combustibili rinnovabili, riducendo così l'inquinamento, l'utilizzo di metano o altre fonti fossili. Oltre a produrre energia elettrica destinata al fabbisogno degli impianti interni, la centrale termoelettrica con una potenza di 7,5 megawatt sfrutta il vapore per distribuire

acqua calda a case e imprese, tra cui la scuderia di Formula 1 Alpha Tauri. Con una parte del vapore si riscalda a 90 °C l'acqua che è portata alla rete di teleriscaldamento. Gli utenti che si allacciano alla rete ricevono tramite scambiatori l'acqua calda, utilizzata per riscaldare gli ambienti. In tal modo è possibile abbandonare le caldaie a metano, con evidenti benefici per l'ambiente e ottenendo anche un risparmio in bolletta.

#### L'impianto di cattura CO<sub>2</sub>

Nello stabilimento sono presenti anche impianti di digestione anaerobica che processano i sottoprodotti della vinificazione e i reflui liquidi spediti dalle aziende agroalimentari, dai quali poi viene generato biogas e biometano avanzato. Il biogas prodotto è costituito per il 70% circa da metano e 30% da anidride carbonica e con l'avviamento dell'innovativo impianto di cattura della CO<sub>2</sub> avvenuto nel 2020, Caviro Extra è in grado di evitare la dispersione in atmosfera di anidride carbonica. In seguito, la CO<sub>2</sub> catturata, dopo un processo di compressione e liquefazione, viene immessa nel mercato alimentare (bevande gassate) in sostituzione di quella di origine minerale. ●

