

EXTRA

Magazine
di informazione
di Caviro Extra
Novembre 2023



L'impegno di Caviro per la carbon footprint

CAVIRO
EXTRA

Indice

- 4** Il mercato delle commodities soffre la concorrenza di Paesi extra Ue
- 6** Il Gruppo Caviro ha realizzato il carbon assessment del sito di Faenza
- 8** Il nuovo impianto che produce Bio LNG
- 10** ACFA: un impianto autoalimentato dal sole
- 12** La circolarità di Caviro Extra riceve il premio per lo Sviluppo Sostenibile
- 14** Il sito di Faenza si rinnova: verso una maggiore automazione e ottimizzazione
- 16** L'enocianina: il colorante 100% naturale che si estrae dalle uve rosse
- 18** Preoccupa l'arrivo dell'acido tartarico di importazione
- 20** Nuove forme e nuove colori per rappresentare le Business Unit
- 22** Pubblicato il libro "Dalla vigna alla vigna"
- 23** Là dove natura e industria si incontrano

Numero speciale di informazione di Caviro Extra. Design e comunicazione: In Piazza. Stampa: Modulgrafica Forlivese spa. Privacy: ai sensi del Regolamento generale sulla Protezione dei Dati (Reg. UE 2016/679) la informiamo che i suoi dati personali sono trattati esclusivamente per l'invio del presente strumento di informazione nel rispetto della normativa citata e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività della nostra azienda. In ogni momento può esercitare i diritti a lei riservati. Titolare del trattamento è Caviro Extra S.p.A. s. u. www.caviroextra.it



Un forte legame con la filiera vitivinicola

di Carlo Dalmonte
Presidente Gruppo Caviro

Caviro Extra ha aumentato la propria rilevanza all'interno del Gruppo in modo crescente negli ultimi anni. Un risultato che è sotto gli occhi di tutti sia dal punto di vista economico, con bilanci sempre più importanti, sia dal punto di vista reputazionale.

Va detto infatti che negli ultimi cinque anni il fatturato di Caviro Extra ha assunto sempre maggiore rilevanza per l'intero Gruppo Caviro. Ottimi risultati dovuti certo a fattori contingenti, come la fornitura di alcol per l'emergenza Covid o gli elevati prezzi dell'energia, ma anche e soprattutto alla capacità di Extra di aprire davanti a sé nuovi scenari di mercato, dimostrando di saper cogliere le opportunità e operare i giusti investimenti.

Aggiungo che, sempre grazie alle elevate competenze sviluppate da Caviro Extra, nel 2022 si è concretizzato Legami di vite, il contratto di sviluppo vitivinicolo al quale partecipano nove cantine dell'Emilia-Romagna e di cui siamo capofila. Il programma, che prevede interventi complessivi in progetti di economia circolare per 90 milioni di euro, convalida il nostro ruolo all'interno della filiera vitivinicola nazionale e segna un cambio di passo importante perché unisce aziende produttrici di vino storicamente concorrenti in vista di un obiettivo comune, ovviamente economico ma anche diretto alla sostenibilità e all'ambiente. Concludo ribadendo quindi che Extra è e continuerà a essere una grande protagonista dell'economia circolare del Gruppo e di questo territorio. Opera infatti in un ambito che è al centro delle politiche europee e mondiali e noi di Caviro, in quanto crocevia della più importante filiera vitivinicola del paese, abbiamo l'onore e la responsabilità di integrare, consolidare e sviluppare sempre più questo legame tra Caviro Extra e la filiera vitivinicola che rappresentiamo.

CAVIRO
EXTRA

Il mercato delle commodities soffre la concorrenza di Paesi extra Ue

Intervista a Fabio Baldazzi, Amministratore Delegato di Caviro Extra e Direttore Generale del Gruppo Caviro

Fabio Baldazzi, già Direttore Generale di Caviro Extra, dal 1° settembre 2023 è l'Amministratore Delegato di Caviro Extra e Direttore Generale del Gruppo Caviro, insieme a Giampaolo Bassetti e Valentino Tonini. Un modello, quello della direzione affidata a un Comitato Direttivo composto da tre direttori plenipotenziari, relativamente nuovo per il

nostro paese e che Caviro ha adottato in accordo con il Presidente e il Consiglio di Amministrazione: "Questo modello - spiega lo stesso Baldazzi - prevede la strutturazione di un Comitato Direttivo che opera in accordo con il Consiglio di Amministrazione. Il Presidente ha invece una funzione di garante tra questi organismi. Un gruppo così diversificato è più difficile da gestire per una persona sola e questa ci è sembrata la soluzione migliore". Tutti e tre i Direttori Generali hanno gli stessi poteri ma ognuno di loro ha un focus per materia: Giampaolo Bassetti sul B2C e mondo vino, Valentino Tonini sugli staff centrali, finanza e personale e Fabio Baldazzi sul B2B ed economia circolare. "La nostra forza è l'intercambiabilità che ci consente di operare in tutti gli ambiti, nonostante poi ognuno di noi abbia un focus di indirizzo specifico che ci consente una forte specializzazione, e di poter contare sul confronto continuo e il lavoro di team. Essendo poi tutti e tre già in Caviro da tempo possiamo garantire una continuità di indirizzo che con l'introduzione di un Direttore Generale esterno non sarebbe stata possibile".

Parlando di economia circolare e di Caviro Extra, come è andato l'esercizio 2022-2023 che si è chiuso il 31 agosto?

"Abbiamo chiuso un altro fiscal positivo. Il fatturato si è incrementato e ha raggiunto i 164 milioni di euro. Purtroppo la primavera 2022 è stata anche caratterizzata da eventi straordinari come l'alluvione, che pur non avendoci colpito direttamente ha rallentato il sistema produttivo locale, e l'incendio nel sito di Faenza dove ancora oggi non siamo tornati alla piena operatività. Questi eventi, comunque, non hanno inciso particolarmente sui ricavi, sia per via del vantaggio accumulato nei mesi precedenti, sia per via della ripresa estiva. I mesi di luglio e agosto, infatti, si sono chiusi ben sopra budget".

Qual è il contesto di mercato in cui si è concretizzata questa crescita?

"Un contesto tendenzialmente buono anche perché il fiscal 2022-2023 non è stato influenzato in modo decisivo da ricavi eccezionali come è invece stato negli anni precedenti per le vendite di alcol e i prezzi dell'energia. Però devo segnalare che la congiuntura attuale è, invece, molto più complicata. Il mondo delle commodities vede



02

sempre più 'aggressioni' da parte di operatori di paesi extra Ue, primi tra tutti Cina e Pakistan, anche per effetto di una carenza di presidio da parte di Bruxelles. Molti paesi esteri hanno costi di lavorazione bassissimi perché non applicano le normative a tutela dei diritti umani, dell'ambiente e dello stesso consumatore. L'Europa, invece di scoraggiare l'ingresso di prodotti non etici e non sicuri nei Paesi membri, compara di fatto questi prodotti a quelli interni favorendone l'acquisto da parte del consumatore a prezzi molto più bassi".

Può farci un esempio concreto?

"Posso farne più di uno. L'acido tartarico di importazione cinese,

l'alcol di importazione pachistana. Sono componenti di base di altri prodotti sui quali, in assenza di marca, non viene data nessuna informazione sulla provenienza. Per questo a garanzia della salute è sempre meglio acquistare i prodotti da aziende certificate europee con filiera controllata".

Quali sono le politiche di Extra per contrastare questo fenomeno?

"La nostra forza risiede nella flessibilità e nell'innovazione continua. Tutte le figure dirigenti e i quadri sono cresciuti e hanno acquisito parte della responsabilità operativa che prima faceva capo al Direttore Generale. Molti di loro sono piuttosto giovani perché abbiamo

introdotto politiche di ricambio generazionale concrete. Abbiamo una squadra coesa e preparata che ci aiuterà ad entrare in nuove nicchie di mercato".

Un'ultima domanda sul sito di Faenza danneggiato dall'incendio. Come avete impostato la ricostruzione?

"In corso di studio c'è un grande progetto per ridefinire l'azienda in modo futuribile. È un momento importante per il sito di Faenza dove molto probabilmente andremo a ridurre di molto le quantità di stoccaggio dell'alcol, già oggi riposizionato in altre aree, e ripenseremo il sito guardando ai business di domani".



01. Fabio Baldazzi, Direttore Generale del Gruppo Caviro e Amministratore Delegato di Caviro Extra

02. Una foto aerea del sito di Faenza

Il Gruppo Caviro ha realizzato il **carbon assessment** del sito di Faenza per definire la propria impronta di carbonio

Il processo è stato realizzato con ClimatePartner e coinvolgerà anche il sito di Forlì

Ogni azienda genera gas ad effetto serra, indipendentemente da quanto sostenibile e attenta possa essere. È questo, spiega Silvia Buzzi, HSE and Sustainability Manager di Caviro Extra, l'assioma alla base della valutazione del carbon assessment che il Gruppo Caviro ha avviato, in modo completamente volontario, nei mesi scorsi. Il primo ad essere analizzato è stato il sito di Faenza, dove insistono le attività delle società controllate Caviro Extra ed Enomondo, ed è in corso anche per i siti di Forlì, di Savignano sul Panaro (MO) e di Fumane (VR), nei quali avviene la lavorazione e l'imbottigliamento di vino: "Implementare il carbon assessment - aggiunge Buzzi - significa definire la propria impronta di carbonio: ossia determinare quali e quante tipologie di emissioni climalteranti sono correlate direttamente o indirettamente all'attività in esame".

Il GHG Protocol, sul quale si basa l'analisi, distingue le emissioni in Scope 1, ovvero le emissioni dirette generate dall'azienda, Scope 2, quelle indirette generate dall'energia acquistata e consumata e Scope 3, tutte le emissioni indirette che vengono generate dalla catena del

valore dell'azienda e che comprendono, ad esempio, anche gli spostamenti del personale per il tragitto casa lavoro o quelli realizzati per trasferte.

Calcolare il proprio carbon assessment è il primo passo per la definizione delle strategie aziendali di decarbonizzazione, che consentono di progettare l'obiettivo della cosiddetta carbon neutrality. "Abbiamo estrapolato ed armonizzato una imponente quantità di dati che rappresentano i processi produttivi di Caviro Extra ed Enomondo, realtà interconnesse, ma molto diversificate che coesistono nel sito di Faenza. L'impegno è stato importante, ma ci ha consentito di sviluppare una nuova competenza, molto preziosa in vista delle sfide future che le aziende saranno chiamate ad affrontare" spiega Silvia Buzzi.

Per il calcolo delle emissioni, Caviro si è rivolta a ClimatePartner, una società nata in Germania, che oggi ha divisioni in tutto il mondo e si occupa esclusivamente di calcolare le emissioni di CO₂ e di ausiliare le aziende nel mettere in pratica delle strategie di azione climatica e di compensazione delle emissioni, attraverso progetti per la protezione

del clima. Il tool di ClimatePartner è certificato TÜV Austria: "Caviro Extra ed Enomondo - aggiunge la HSE Manager - sono aziende molto complesse e per l'elaborazione corretta dei dati, il dialogo con la squadra di ClimatePartner è stato continuo. Il risultato che abbiamo raggiunto, certificato a sua volta dall'ente Rina Service SpA, soddisfa la nostra ambizione e fotografa lo stato di fatto in termini di emissioni climalteranti. Il prossimo traguardo sarà estendere questa valutazione a tutti i siti del Gruppo Caviro."

Essere parte attiva nel processo globale di decarbonizzazione significa investire per ridurre tutte le emissioni riducibili e, quando ridurre non è più possibile, vuol dire investire in progetti di compensazione. "Nel sito di Faenza le emissioni di Scope 1 sono molto basse perché da tempo la nostra economia circolare è tesa al massimo risultato, quelle di Scope 2 sono già state annullate, in quanto l'energia utilizzata è completamente autoprodotta e di origine rinnovabile. Ciò su cui dobbiamo impegnarci sono le emissioni di Scope 3, che riguardano la nostra supply chain,



01

01. Silvia Buzzi, HSE and Sustainability Manager di Caviro Extra

02. Il vigneto di un socio del Gruppo Caviro



02

cercando di fungere da volano nella contaminazione virtuosa di fornitori e clienti" aggiunge.

In conclusione quando il processo di riduzione è già stato attuato, le emissioni che rimangono possono essere compensate attraverso l'acquisto di crediti di carbonio, che servono a finanziare progetti in paesi in via di sviluppo, così come identificati nel protocollo di Kyoto, che altrimenti non avrebbero possibilità di realizzarli. "Ogni anno l'azienda deve rendicontare il proprio debito di carbonio e sanarlo attraverso l'acquisto di quote, le quali finanziano progetti certificati che vengono realizzati in Paesi svantaggiati e che pagano le conseguenze climatiche generate dai Paesi industrializzati - spiega Buzzi

Raggiungere la carbon neutrality, secondo il concetto attuale, significa ridurre tutte le emissioni riducibili e, quando raggiunto il limite massimo, realizzare progetti di compensazione

- Per Caviro, così come per tutte le aziende che scelgono volontariamente di impegnarsi per la lotta al cambiamento climatico, significa quindi ogni anno, prevedere un budget specifico da destinare al finanziamento di questi progetti. Un investimento che non ripaga in fat-

turato, ma una scelta etica dettata dalla responsabilità per la tutela del bene comune: l'ambiente".

Al via a Faenza l'impianto di produzione di biometano avanzato liquefatto

Il nuovo biocarburante, realizzato valorizzando gli scarti della filiera vitivinicola e agroalimentare, sarà distribuito con il partner di progetto Ham Italia

Si è aggiunto un nuovo tassello all'economia circolare del Gruppo Caviro: da alcune settimane nel sito di Faenza Caviro Extra ha avviato la produzione di Bio LNG, ovvero biometano avanzato liquefatto, carburante a ridotto impatto ambientale per veicoli pesanti. Caviro Extra produce già da alcuni anni un biometano avanzato destinato all'autotrazione grazie alla trasfor-

mazione degli scarti provenienti dalla filiera vitivinicola e agroindustriale. Questo biometano avanzato in forma gassosa, un totale di 12 milioni di metri cubi all'anno, viene già immesso nel gasdotto per alimentare i veicoli leggeri: "Abbiamo stimato che con il nostro biometano avanzato è possibile alimentare circa 18mila autovetture di media cilindrata in un anno - spiega

Alberto Bertoni, Responsabile Area Tecnica e Nuovi Progetti di Caviro Extra -. Grazie al nuovo impianto oggi siamo in grado di dar vita ad un processo di liquefazione che ne riduce il volume di circa 700 volte e lo rende adatto anche ad alimentare i mezzi pesanti". Il biometano avanzato in forma gassosa viene infatti sottoposto a un

processo di liquefazione criogenica a meno 146 gradi centigradi, utilizzando come fluido frigorifero il gas azoto inerte e non pericoloso, e può essere stoccato in cisterne speciali che vengono poi utilizzate per rifornire le autostazioni. "Il nuovo impianto di liquefazione può arrivare a produrre 9mila tonnellate all'anno di Bio LNG che equivalgono a una percorrenza di 20 milioni di km all'anno da parte di un mezzo pesante - spiega Bertoni -. La nostra produzione è flessibile e, in base alla richiesta delle stazioni di rifornimento, una parte del biometano potrà continuare ad essere immessa in rete in forma gassosa". Il vero punto di forza del progetto, come sottolinea Bertoni, sta tutto nella parola "avanzato": "Si chiama biometano avanzato perché non è di origine fossile, a differenza del gas naturale

'tradizionale' che contiene molecole di metano ed altri idrocarburi gassosi, ma di origine agricola e, aggiungo, completamente sostenibile. Questo perché il nostro biometano è prodotto esclusivamente dalla valorizzazione degli scarti della filiera vitivinicola ed agroalimentare e non da coltivazioni dedicate allo scopo, utilizzando inoltre energia elettrica rinnovabile autoprodotta nel sito di Faenza". Il partner di Caviro Extra in questo progetto è Ham Italia, azienda con sede a Faenza che si occupa di progettazione, costruzione e fornitura di impianti di LNG e bio-LNG per autotrazione e per uso industriale. Ham Italia è attiva da anni nel rifornimento e nella distribuzione e si è interessata alla possibilità di mettere a disposizione della propria rete il bio-carburante. "Nei progetti di Ham Italia c'è anche

quello di aprire nei prossimi mesi una stazione di rifornimento a Faenza dove verrà reso disponibile proprio il nostro biometano liquefatto" aggiunge Bertoni. Questo investimento sul biocarburante avanzato rappresenta per il Gruppo Caviro un ulteriore passo per accrescere la propria sostenibilità: "Diventare produttori di biocarburante liquido significa poter rifornire anche i mezzi utilizzati all'interno della filiera logistica dei prodotti Caviro - spiega Bertoni -. Da tempo il Gruppo è fortemente impegnato nella decarbonizzazione delle proprie attività e questo nuovo investimento punta a favorire la conversione della nostra catena logistica offrendo una soluzione immediata alle imprese di autotrasporto che stanno in questi anni rinnovando le proprie flotte in ottica sostenibile".



01. 02. Il nuovo impianto di Bio LNG

02. Alberto Bertoni, Responsabile Area Tecnica e Nuovi Progetti di Caviro Extra

ACFA: impianto autoalimentato dal sole

550.000 kWh di energia grazie ai pannelli installati sul tetto dello stabilimento che produce Ammendante Compostato da scarti della Filiera Agroalimentare

La copertura del grande stabilimento dove Enomondo, società partecipata da Caviro Extra ed Herambiente, produce l'Ammendante Compostato da scarti della Filiera Agroalimentare (ACFA) è oggi interamente ricoperto di pannelli fotovoltaici che ne ali-

mentano il funzionamento. La copertura in pannelli è stata realizzata tra la fine del 2022 e l'inizio del 2023 e dopo una fase di collaudo è entrata in esercizio dal 1° ottobre 2023. "L'impianto fotovoltaico copre l'intero capannone e misura circa 1 ha. Le stime prevedono che, a regime, produrrà annualmente circa 550.000 kWh di energia elettrica - spiega Lorenzo Valtieri, Technical Manager di Enomondo -. Questa energia consentirà il funzionamento di buona parte delle strumentazioni che sono necessarie per la produzione dell'ammendante. La quota eccedente di energia prodotta rispetto al consumo interno sarà ceduta alla rete nazionale, come avviene per il 55% dell'energia prodotta nello stabilimento faentino"

L'energia è necessaria per il corretto funzionamento dell'impianto di trattamento dell'aria, il quale svolge un ruolo fondamentale nella purificazione dell'aria e nell'abbattimento delle emissioni odorigene generate dal processo di fermentazione aerobica. Inoltre, essa è impiegata per alimentare l'impianto di vagliatura che seleziona e raffina il compost ottenuto durante il processo. "Il



01. Lorenzo Valtieri, Technical Manager di Enomondo

02. La stabilimento per la produzione di ACFA

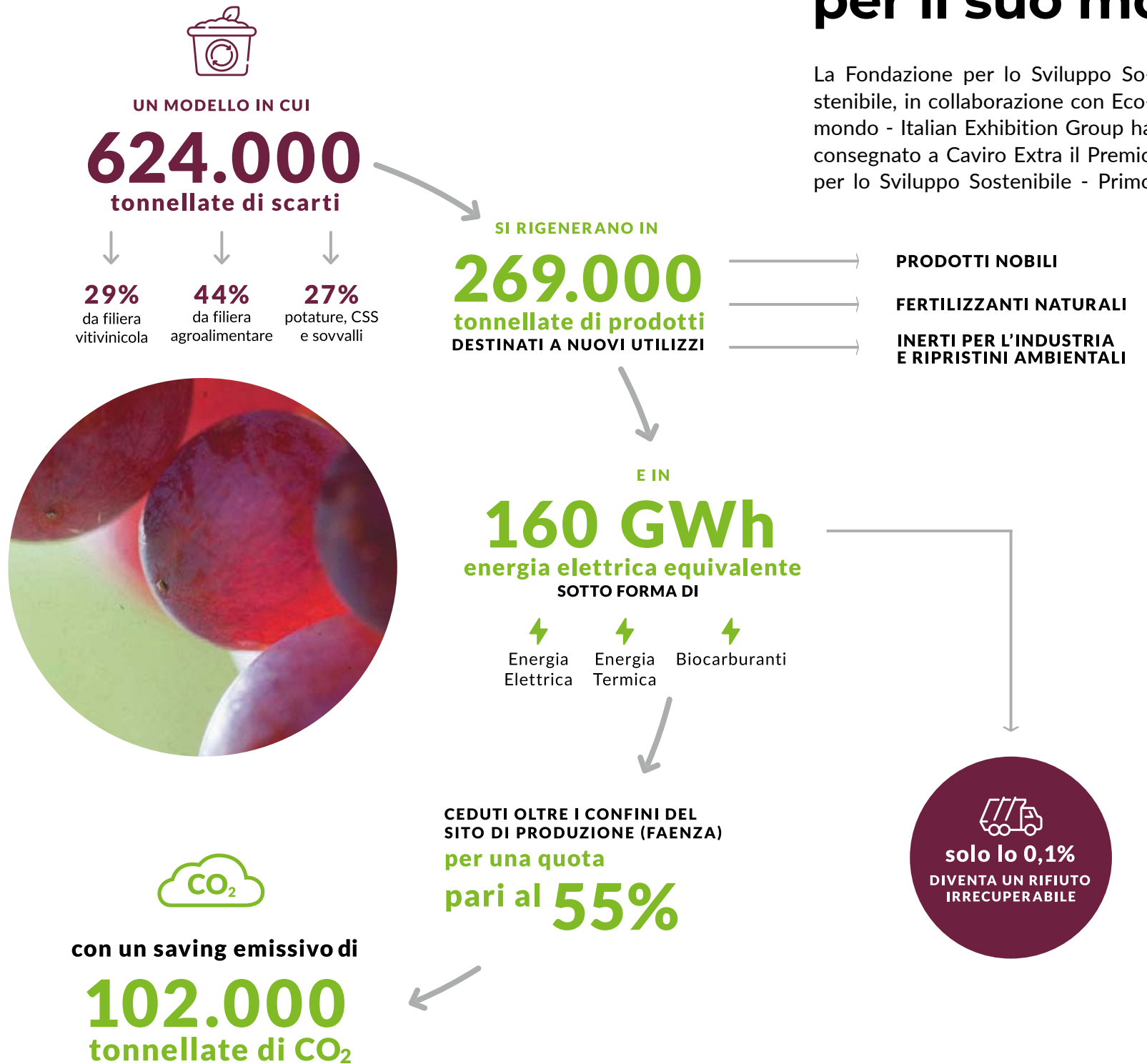
03. Un dettaglio dei pannelli

prodotto in uscita ha caratteristiche ottimali per l'utilizzo in agricoltura perché, una volta sparso sui campi, reintegra le sostanze organiche e i nutrienti necessari per la crescita e lo sviluppo delle piante - aggiunge Valtieri -. L'impianto dedicato all'ACFA è in grado di produrre tra le 40.000 e le 50.000 tonnellate all'anno, un volume importante che viene destinato agli agricoltori della zona e a quelli della filiera di Caviro". L'ACFA commercializzato con il mar-

chio Econat utilizza come base gli sfalci e le potature del verde pubblico conferite da Herambiente e il digestato agroalimentare prodotto dagli impianti di Caviro Extra dedicati alla produzione di biogas: "Grazie a queste due matrici sviluppiamo un processo di compostaggio che valorizza la sostanza organica, i nutrienti presenti nel digestato agroalimentare e lo strutturante derivante dal legno degli sfalci e potature" conclude il Responsabile.

L'energia serve per far funzionare l'impianto di trattamento dell'aria, fondamentale per purificare l'aria e abbattere le emissioni odorigene generate dal processo di fermentazione aerobica, e per alimentare l'impianto di vagliatura che seleziona e raffina il compost

Caviro Extra riceve il Premio per lo Sviluppo Sostenibile per il suo modello di rigenerazione della materia



La Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile, in collaborazione con Eco-mondo - Italian Exhibition Group ha consegnato a Caviro Extra il Premio per lo Sviluppo Sostenibile - Primo

Premio nel Settore Economia Circolare 2022.

Il premio è destinato alle imprese che "si siano distinte per eco-innovazione ed efficacia dei risultati ambientali ed economici, nonché del loro potenziale di diffusione". Caviro Extra si è aggiudicato il primo posto con il progetto "Legàmi di vite", di cui è capofila, che vede nove aziende vitivinicole dell'Emilia-Romagna unire le forze per investire nello sviluppo dell'economia circolare.

"Il principale punto di forza di 'Legàmi di vite' risiede nel fatto che, per la prima volta, le aziende partecipanti, concorrenti sul mercato, hanno scelto di fare sistema per creare insieme un modello di business sostenibile - ha commentato Carlo Dalmonte -. La sensibilità, il bisogno, di recuperare valore dagli scarti della filiera vitivinicola è ben radicata e la natura cooperativa, che accomuna tutte le aziende partecipanti è già orientata positivamente all'idea di unire gli sforzi in vista di un risultato più grande. L'affinità tra i partecipanti è stata eccellente, sin dall'inizio".

Le imprese coinvolte quotano oltre il 25% del fatturato italiano del mondo vino e oltre il 21% del fatturato sull'export e sono: Caviro, Caviro Extra, Terre Cevico, Agrintesa, Cantina Forlì-Predappio, Le Romagnole, Medici Ermete e Figli, Cantina di Carpi e Sorbara, Cantine Riunite & Civ.



01



01. Il Sustainability Management Team composto da (da sinistra verso destra): Silvia Bandini, Marketing & Sustainability Manager; Silvia Buzzi, HSE & Sustainability Manager; Elisa Massimiani, Financial Planning, Analysis & Sustainability Manager; Sara Pascucci, Head of Communication & Sustainability Manager

02. Il Premio per lo Sviluppo Sostenibile ed. 2022

Il sito di Faenza si rinnova: verso una maggiore automazione e ottimizzazione

Il nuovo progetto prevede una ridefinizione degli spazi tra cui la riduzione sostanziale dell'alcol stoccato presso la sede faentina

Il sito di Faenza di Caviro Extra dove è concentrata, tra gli altri, la produzione di alcol, sarà al centro di una ridefinizione complessiva che nasce con due obiettivi: rendere gli impianti più evoluti e automatizzati e ottimizzare i flussi interni, puntando alla concentrazione delle business unit (BU) in zone definite per limitare la circolazione di merci potenzialmente pericolose all'interno del sito. "L'ammontare degli investimenti - spiega Gabriele Bassi, Site Operation Manager di Caviro Extra - riguarda solo in minima parte la BU Alcoli. La cosa più significativa è che andremo a ridurre in modo sostanziale l'alcol in stoccaggio presso lo stabilimento faentino".

La produzione di alcol di Caviro Extra, un totale di circa 30mila metri cubi all'anno, è concentrata a Faenza e si divide in due macro tipologie di alcol. Quello di prima generazione, derivante da cereali, che viene trasformato per il mercato alimentare e farmaceutico e quello di seconda generazione, che è invece derivante dai sottoprodotti della vinificazione, quali fecce e vinacce, ed è destinato principalmente alla carburazione e solo in minima parte al mercato alimentare.

"L'alcol derivante da cereali arriva in Caviro Extra grezzo e noi lo lavoriamo per renderlo idoneo al consumo alimentare - racconta Bassi -. È un prodotto di alta qualità, con filiera certificata, che viene venduto soprattutto a grandi gruppi che producono liquori come, ad esempio, Campari, Lucano, Montenegro oppure ad altre realtà che operano nel B2B. L'alcol di seconda generazione, invece, viene venduto principalmente in Francia, dove hanno sgravi e obblighi importanti in caso di utilizzo di questo tipo di alcol per la carburazione. Una piccola parte, un neutrovinico da feccia, viene invece destinato al mercato alimentare". Oggi le aziende che producono e vendono alcol in Europa stanno affrontando una serie di problemi legati in parte alla difficile congiuntura geopolitica e in parte alle politiche di importazione europee. "Uno dei problemi più grossi generati dalla guerra in Ucraina riguarda l'approvvigionamento di cereali dei quali l'Ucraina era il principale fornitore - sottolinea il Manager -. Oggi ha preso il suo posto l'Ungheria ma i prezzi hanno subito un rialzo. L'altro aspetto è legato ai costi dell'energia necessari alla produzione. Questi due fattori hanno



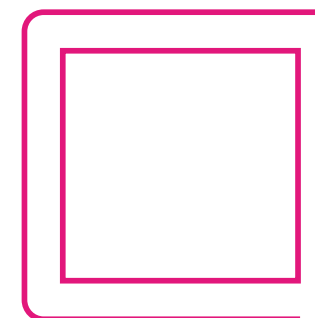
01. Gabriele Bassi, Site Operation Manager di Caviro Extra

02. Un dettaglio degli impianti di distillazione presenti nel sito di Faenza

avuto un riflesso sui prezzi del prodotto finale e il nostro prodotto è diventato poco concorrenziale rispetto a quello di altri paesi, in particolare il Pakistan". A questo si è aggiunto il crollo dei dazi che prima insistevano sul prodotto Pakistano, realizzato con costi della manodopera e infrastrutturali estremamente bassi rispetto all'Europa: "Al momento

con i nostri clienti non possiamo far altro che continuare a fare leva sulla nostra filiera etica, certificata e sicura e cercare di spuntare prezzi che ci consentano di bilanciare i costi della materia prima e i costi di produzione interni. Oggi in Europa si sta parlando di reintrodurre i dazi al prodotto Pakistano che non garantisce il rispetto delle normative europee sui diritti dei lavoratori e dei consumatori. Se tutto va bene, però, ne riparlamo nel 2024 ma per noi sarebbe una bella boccata d'ossigeno".

Caviro Extra produce due macro tipologie di alcol. Quello di prima generazione, derivante da cereali, che viene trasformato per il mercato alimentare e farmaceutico e quello di seconda generazione, che è invece derivante dai sottoprodotti della vinificazione ed è destinato principalmente alla carburazione e solo in parte al mercato alimentare



L'enocianina: il colorante 100% naturale che si estrae dalle uve rosse

Per ottenerla Caviro Extra processa ogni anno 13.000 tonnellate di bucce, ricavando anche alcol e zuccheri

Tra i sottoprodotti recuperati nei processi di economia circolare di Caviro Extra c'è l'enocianina, un colorante naturale al 100% che si estrae dalle bucce di particolari uve rosse coltivate intorno a Modena, Reggio-Emilia e Parma. "Queste bucce vengono conferite nel nostro stabilimento di Faenza e lì le lavoriamo - racconta Marco Tosi, responsabile enocianina per Caviro Extra -. È un mercato di nic-

chia, in Italia ci sono solo due produttori, ma è anche un mercato in crescita perché i prodotti alimentari bio e naturali hanno sempre più richiesta". L'estrazione dell'enocianina avviene tramite infusione in acqua calda e anidride solforosa: "Dopo qualche ora il prodotto viene concentrato e fatto fermentare, così da estrarne l'alcol e gli zuccheri. Poi viene riconcentrato più volte



e purificato, per ottenere l'enocianina - continua il Responsabile -. È una filiera corta che ha al centro il mondo vitivinicolo, nell'ottica di quella economia circolare che interessa tutto il Gruppo Caviro. Da ciò che rimane di questo processo

vengono estratti anche i vinaccioli per fare l'olio, poi le bucce esauste vanno in caldaia per ottenere energia da fonte rinnovabile. Nulla va perduto".

Sono oltre dieci anni che Caviro Extra lavora l'enocianina, in partnership con un'azienda internazionale, Oterra, leader mondiale dei coloranti naturali a uso alimentare. "Come ogni distilleria, noi eravamo focalizzati a recuperare alcol e zuccheri: Oterra ci ha fornito le attrezzature e il know-how per ottenere anche l'enocianina, che poi conferiamo interamente a loro affinché lo commercializzino - precisa Tosi -. È una lavorazione

complessa che richiede precauzioni e formazione, per lavorare con l'anidride solforosa è necessario un patentino".

L'estrazione dell'enocianina è un processo che va a ciclo continuo, ventiquattr'ore su ventiquattro, per il quale Caviro Extra impiega cinque persone per la prima fase di estrazione e cinque per la fase di concentrazione e purificazione, più il responsabile che coordina l'intero procedimento.

Ogni anno entrano nello stabilimento faentino di Extra 13.000 tonnellate di bucce di uve rosse, che fruttano circa 2 milioni di punti colore di enocianina (è questa

l'unità di misura dei coloranti alimentari, che varia in base alla concentrazione e alla purificazione del prodotto più che al suo peso), pari a una resa del 30%. "L'obiettivo per il futuro è ottimizzare questa resa - dichiara il responsabile -. Significa ridurre ulteriormente gli sfridi, fare ricerca per ottenere nuove tecnologie, migliorare ulteriormente il funzionamento degli impianti. Se riuscissimo ad aumentare anche solo del 10-15% avremmo grandi risultati. Il mercato attualmente è avido di questi prodotti, la richiesta supera la produzione ed è destinata a crescere ancora".



01. Marco Tosi, Responsabile enocianina per Caviro Extra

02. La vinaccia rossa necessaria per produrre enocianina

03. Enocianina concentrata

04. Vinaccioli



Preoccupa l'arrivo dell'acido tartarico di importazione sui mercati europei

Ne parla Davide Mansouri, Responsabile Commerciale della BU Tartarica

Il mercato dell'acido tartarico, di cui Caviro Extra è un player di primo piano con 3.500-4.000 tonnellate prodotte all'anno, sta vivendo una fase di cambiamento a causa della scadenza degli accordi Ue che prevedevano una tassa sul prodotto di importazione cinese. Se infatti l'acido tartarico prodotto da Caviro nello stabilimento di Treviso è completamente di origine agricola quello cinese è invece di origine fossile, ricavato dall'industria oil & gas e viene venduto a costi sensibilmente inferiori. "L'accordo è scaduto il 30 giugno e non è più stato rinnovato - commenta Davide Mansouri, Responsabile Commerciale della BU Extra Tartarica -.

Quindi anche in Italia, a causa dei prezzi molto bassi, abbiamo registrato un aumento dell'acquisto di acido tartarico cinese che ci auguriamo sia destinato esclusivamente al settore edilizio".

Il riferimento è all'utilizzo dell'acido tartarico di origine petrolifera nel settore farmaceutico ed enologico, vietato in Europa grazie alla presenza di rigidi regolamenti. "In Europa le industrie farmaceutiche e vinicole possono usare solo acido tartarico di origine agricola. Purtroppo molti farmaci generici che arrivano anche in Europa sono prodotti in paesi extra Ue, come l'India per esempio che da 43 tonnellate di sintetico importa-

to dalla Cina nel 1997, è arrivata a 6.112 tonnellate nel 2022 e questo non ci mette al riparo dalla sua ingestione - spiega Mansouri -. Il consiglio è quindi, qualora possibile, chiedere al fornitore del farmaco dove sono stati prodotti il principio attivo e gli eccipienti contenuti nel farmaco.

Caviro Extra produce l'acido tartarico nel proprio stabilimento di Treviso partendo dal tartrato di calcio ricavato nel sito di Faenza dagli scarti della vinificazione. Nel dettaglio, a Faenza giungono fecce e vinacce che poi vengono distillate per produrre l'alcol. Sono poi i residui della distillazione quelli da cui Caviro Extra ricava il tartrato di calcio, una polvere

cristallina che viene inviata a Treviso dove avviene la successiva trasformazione in acido tartarico e il suo confezionamento per la vendita. "Per soddisfare la produzione - aggiunge il Responsabile - una parte della materia prima, il tartrato di calcio, viene acquistato anche da altri paesi europei grandi produttori di vino e distillati come Francia e Spagna".

Il mercato dell'acido tartarico di origine agricola dipende, come si diceva, principalmente dall'industria farmaceutica, cosmetica, edilizia, e dall'industria alimentare dove può essere utilizzato per la produzione, ad esempio, di pasta e polenta o come acidificante per i prodotti che necessitano conservazione. Ma la fetta più grossa del mercato è rappresentata proprio dall'industria enologica che necessita dell'acido tartarico per l'acidificazione del vino. "Oltre il 50% del nostro mercato è legato all'industria del vino per cui, ad oggi, in Italia ed in buona parte dell'Europa, non soffriamo troppo la concorrenza del prodotto cinese. In prospettiva futura, soprattutto per motivi di sicurezza del consumatore - conclude -, stiamo cercando di sensibilizzare i produttori sul potenziale rischio dell'utilizzo dell'acido tartarico di origine fossile derivante dalla mancanza di studi che ne accertino la non tossicità cronica, cercando di ottenere una distinzione tra i due codici doganali o quanto meno una distinzione tra le due origini del prodotto".



01



02



03

01. Davide Mansouri, Responsabile Commerciale della BU Extra Tartarica

02. Acido tartarico

03. Faenza, un'operazione di confezionamento dell'acido tartarico

Nuove forme e nuove colori per rappresentare le quattro Business Unit di Caviro Extra

È in corso un importante restyling grafico nell'immagine di Caviro Extra. La nuova creatività riguarda in particolare le 4 Business Unit ed è stata pensata per caratterizzarle meglio con forme e colori semplici e di impatto

“Il restyling che è stato avviato è un percorso che, un passo alla volta, sta coinvolgendo tutti i nostri canali di comunicazione, cartacei e digita-

li - spiega Jessica Gonelli - Ceo Assistant and Communication Caviro Extra -. La nuova immagine è stata presentata ad aprile del 2023, con la

pubblicazione della nuova brochure, e ora stiamo lavorando al rinnovo del nostro sito web, che lanceremo a fine anno. Anche ad Ecomondo ci presenteremo con una nuova veste per il nostro stand. L'impulso iniziale del progetto, ispiratosi alle forme e ai colori del murales realizzato da Kry all'interno dello stabilimento produttivo, era individuare 4 nuovi simboli, semplici ed essenziali, per contraddistinguere le 4 Business Unit di Caviro Extra.”

 <p>Extra Alcoli alcol etilico di origine agricola</p>	 <p>Extra Mosti ed Estratti MCT e MCR, mosti e succhi d'uva, vinaccioli, enocianina</p>
 <p>Extra Tartarica acido tartarico naturale</p>	 <p>Extra Eco-Energia depurazione, energie rinnovabili, fertilizzanti naturali</p>

01



02



03

È lungo circa 50 metri il nuovo murales realizzato da Cristiano Marchetti - Kry, assieme a Alberto Manservigi, sullo stabilimento di Caviro Extra a Faenza. Un lavoro astratto i cui colori hanno ispirato il restyling grafico che l'azienda sta portando avanti per le proprie Business Unit. “Con questo progetto grafico ho voluto mettere in evidenza il lavoro di Caviro Extra - sottolinea l'artista -: la trasformazione di prodotti dell'industria agroalimentare in energia rinnovabile. Da qui la scelta di utilizzare forme astratte ispirate al mondo naturale, come le foglie e gli uccelli, e al mondo della meccanica e della circolarità, come il cerchio. Queste forme sono rappresentate con leggerezza ed equilibrio, in una sorta di danza che le unisce e le rinnova”. Il murales è visibile entrando nella sede principale da via Convertite, dando subito l'idea di una nuova visione d'azienda.

Ecco nel dettaglio il progetto grafico che contraddistingue le 4 Business Unit di Caviro Extra.

Extra Alcoli: per la divisione che offre una vasta gamma di prodotti è stato scelto come simbolo il quadrato, una forma geometrica che riesce a contenere tutte le altre e che dà il senso dell'ampiezza. Al quadrato è stato dato il colore rosa, che nell'immaginario comune rappresenta il colore dell'alcol denaturato, presente nelle case di ognuno di noi.

Extra Mosti ed Estratti: a definire la divisione dedicata ai mosti e agli estratti è il triangolo, una forma che richiama la montagna della vinaccia - sottoprodotto della filiera vitivinicola - dalla cui lavorazione vengono estratti prodotti destinati al mercato enologico, alimentare, farmaceutico. Il colore scelto in questo caso è il viola, un altro richiamo all'uva e alla vinaccia.

Extra Tartarica: il simbolo scelto per la Business Unit dedicata all'acido tartarico naturale è l'unica a non essere una forma geometrica comune. In questo caso, infatti, il progetto grafico si è rifatto alla composizione chimica della molecola di acido tarta-

rico semplificandola e stilizzandola. Il giallo ocra è stato scelto per ragioni di identità visiva con le linee grafiche del Gruppo Caviro: è il colore delle Caviroteche e quindi da associare al vino, uno dei numerosi settori in cui l'acido tartarico viene impiegato, esempio perfetto del modello di economia circolare del Gruppo.

Eco-Energia: con questa divisione Caviro-Extra produce energie rinnovabili e ammendanti dagli scarti delle filiere vitivinicole e agroalimentari, rappresentando un perfetto esempio di energia circolare. Per dare rilievo a questa produzione è stato scelto il segno “più”, colorato di az-

zurro, il colore dell'energia e dell'ambiente, ma anche il colore corporate di Enomondo, società partecipata da Caviro Extra e Hera Ambiente, le cui attività rientrano nella Business Unit Eco-Energia.

01. I colori e le nuove icone che identificano le business unit di Caviro Extra

02. Jessica Gonelli, Ceo Assistant e Communication Caviro Extra

03. Il murales realizzato da Cristiano Marchetti - Kry in Caviro Extra e dal quale sono stati presi i nuovi colori dell'immagine della società. Nel dettaglio l'artista al lavoro

Publicato il libro “Dalla vigna alla vigna”

È stato presentato a settembre il volume che racconta la storia del Gruppo Caviro. Sara Pascucci, Head of Communication: “Un lavoro corale che ci ha permesso di recuperare una storia di oltre 50 anni”

“Dalla vigna alla vigna” è il titolo del volume dedicato alla storia del Gruppo Caviro e alla sua anima circolare. Frutto di un intenso lavoro di ricerca che ha coinvolto soci, lavoratori e dirigenti, il libro è stato pubblicato a settembre 2023 e i primi a sfogliarlo sono stati proprio i lavoratori e le lavoratrici del Gruppo. “Il progetto è durato più di due anni e ha coinvolto tantissime persone che lavorano o che lavoravano in Caviro - racconta Sara Pascucci, Head of Communication del Gruppo -. Un lavoro corale che ci ha permesso di recuperare testimonianze, reperti e immagini di un viaggio lungo oltre 50 anni”.

Una scelta di stile che contraddistingue il libro è l'aver sviluppato la storia senza dare particolare rilievo all'ordine temporale. L'intenzione era infatti quella di tracciare un quadro il più possibile completo delle varie anime del Gruppo, interconnesse e capaci di esprimere oggi un modello unico. “Abbiamo scelto di seguire una narrazione circolare - aggiunge Pascucci -: pagina dopo pagina, prendono vita il territorio, il vino, i sottoprodotti e l'energia, con un ritorno al

passato attraverso le parole e le testimonianze di coloro che hanno segnato le tappe fondamentali della crescita di Caviro”.

Anche il titolo, “Dalla vigna alla vigna”, è evocativo: “Il nostro approccio circolare è il fil rouge che ci lega alla terra e alle nostre radici di cooperativa agricola. Il forte collegamento con il tessuto agricolo, sociale e ambientale è una realtà ed è l'essenza e il punto di forza di Caviro” spiega Pascucci. Tantissime, nel libro, le testimonianze dirette di chi c'era ieri e di chi c'è oggi. A partire da coloro che hanno sostenuto la rivoluzionaria intuizione che ha dato vita al Taverello, come l'Enologo Giordano Zinzani, e il Direttore Alfeo Martini. Ma anche chi ne ha raccolto il testimone come Secondo Ricci, Pietro Cassani, e il Presidente di oggi Carlo Dalmonte.

Il libro si chiude con un nuovo capitolo del Gruppo: il racconto dell'innovativa impostazione direzionale con la nomina di tre Direttori generali Giampaolo Bassetti, Fabio Baldazzi e Valentino Tonini, pronti a scrivere un nuovo capitolo.



01



02

01. Sara Pascucci, Head of Communication Gruppo Caviro

02. Il libro “Dalla vigna alla vigna”

Là dove natura e industria si incontrano

L'Oasi delle Cicogne di Faenza si prepara a un nuovo anno di visite didattiche e di cure per questi meravigliosi volatili

Faenza e le cicogne: un binomio che persiste da 60 anni grazie all'Oasi delle Cicogne che sorge accanto allo stabilimento di Caviro Extra. Qui i volontari dell'associazione Amici delle Cicogne creano le condizioni ideali per accogliere e rifocillare questi volatili, promuovendo nella cittadinanza il rispetto per la natura.

“Con le loro migrazioni, le cicogne attraversano nazioni e continenti - racconta Sergio Montanari, Presidente dell'associazione -. Dal Nord Europa all'Africa, compiono un viaggio lunghissimo di cui Faenza è tappa fondamentale: qui trovano cibo, un ambiente accogliente e la compagnia di una popolazione stanziale di circa 40 esemplari”.

Quest'anno Faenza ha dovuto confrontarsi con una duplice alluvione, i cui disagi hanno colpito anche l'Oasi: “Un canale vicino ha esondato riempiendo di acqua e fango una vasca di laminazione di un ettaro, che si trova nella parte vecchia dell'Oasi - precisa Montanari -. Non è un fenomeno inusuale, di solito accade una volta all'anno a causa dei temporali; nel 2023 invece è capitato 4 volte: per 4 mesi su 12 mezza Oasi è diventata una palude”. Ne hanno risentito sia le visite di scuole e famiglie che, soprattutto, i volatili: “Le cicogne sono trampolieri ma cercare cibo nel fango è difficile - conferma -. Noi volontari abbiamo continuato ad alimentarle

seguito la routine iniziata dal nostro predecessore, Carlo Gulmanelli”. Pur rallentando, le visite didattiche non si sono fermate e, anzi, a fine anno le presenze registrate sono state positive. Alcuni docenti hanno contattato l'Oasi appositamente per offrire ai ragazzi, ancora scossi dall'alluvione, un'esperienza all'aria aperta che fosse istruttiva e distensiva.

“Per il 2024 stiamo preparando qualche novità - assicura Montanari -. Ciò

che non cambia è la sinergia con Caviro, che ci ospita e ci finanzia. Grazie a Caviro abbiamo accolto in visita anche i rappresentanti di grandi aziende internazionali, interessati a scoprire la nostra realtà, un caso unico di incontro e convivenza tra natura e industrializzazione”.

Un nido di cicogne all'interno dell'Oasi che sorge accanto al sito di Caviro di Faenza





econat

Da natura a natura

FERTILIZZANTI NATURALI



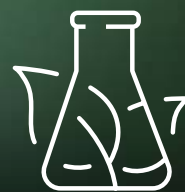
ECOSOSTENIBILE



IDONEO PER
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



ADATTO A OGNI
TIPO DI COLTURA



RIDUCE L'UTILIZZO
DI CONCIMI CHIMICI

L'ammendante è un compost di qualità prodotto dai residui della manutenzione del verde pubblico, da scarti vegetali o dell'industria agroalimentare. È consentito in agricoltura biologica.



enomondo

IL CIRCOLO VERDE DELL'ENERGIA

Enomondo S.r.l.

Via Convertite, 6

48018 Faenza (RA)

Tel. + 39 0546 629336

enomondo@enomondo.it

www.enomondo.it

L'ACM e ACV  **econat**[®]
hanno entrambi ottenuto
il Marchio di Qualità
dal Consorzio Italiano
Compostatori

