



La CO₂ da emissione a risorsa

CAVIRO
EXTRA

04 Caviro è un'azienda sostenibile, etica e virtuosa

06 Nuovi prodotti e nuovi mercati danno slancio al 2020 di Caviro Extra

08 A Faenza le emissioni di CO₂ diventano nuova risorsa

10 Tutta l'energia sostenibile di Caviro Extra

14 Da 25 anni restituiamo alla terra quel che ci ha donato

In copertina: i silos per lo stoccaggio della CO₂ liquefatta purificata. In primo piano l'anidride carbonica che, a contatto con l'aria, si solidifica prendendo la forma di ghiaccio carbonico.

Numero speciale di informazione di Caviro Extra. Direttore Responsabile: Mabel Altini. Design e comunicazione: inpiazza.it. 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

CAVIRO
EXTRA



L'innovazione sostenibile, con i fatti

**DI CARLO DALMONETE,
PRESIDENTE GRUPPO CAVIRO**

Caviro Extra è una società che si evolve di continuo, in linea con la vocazione all'innovazione che le è propria. È il "motore" del sistema di economia circolare del Gruppo Caviro e dimostra, quotidianamente, che si può stare sul mercato, e starci bene, senza rinunciare alla sostenibilità.

La capacità di adattamento e l'attitudine a dare risposte concrete e adeguate al contesto hanno permesso al nostro Gruppo di ottenere ottimi risultati anche in questo 2020 difficile e incredibile. Risultati frutto di un lavoro di squadra in cui Caviro Extra ha giocato un ruolo da protagonista. Nella prima fase dell'emergenza Covid-19, l'improvvisa esigenza di sanificare strutture sanitarie, imprese e abitazioni ha reso un prodotto fino a ieri quasi dimenticato, l'alcol, praticamente introvabile. In quei giorni così complicati, davvero terribili, Extra è riuscita in brevissimo tempo a riorganizzare i propri processi produttivi, triplicare la produzione di alcol e rispondere così con tempestività alle richieste del mercato e della collettività.

Richieste cui hanno fatto seguito anche numerose donazioni di alcol sul territorio, alle farmacie e ai commercianti, e alla Protezione Civile.

Del resto, in Caviro Extra flessibilità e innovazione continua sono di casa, basti pensare ai recenti impianti avviati per la produzione di biometano e alla nuova tecnologia che cattura l'anidride carbonica.

E in questo stesso solco continueremo a operare: per fare in modo che il Gruppo Caviro sia sempre parte di un'economia amica dell'ambiente e delle persone, ovvero sostenibile con i fatti.

CAVIRO È UN'AZIENDA SOSTENIBILE, ETICA E VIRTUOSA

LA SOSTENIBILITÀ È LA CAPACITÀ DI RESISTERE NEL LUNGO PERIODO, DI ESSERE RESILIENTI AGLI URTI. È LA CAPACITÀ DI ESSERCI ANCHE UN DOMANI, E UN DOPODOMANI, E FRA DIECI E CENT'ANNI

Uno dei tre progetti strategici del Triennio 2020-2022 è affermare il Gruppo Caviro, a livello domestico e internazionale, come campione di sostenibilità ed economia circolare.

Il percorso verso questo obiettivo è iniziato due anni fa, in un momento ben preciso, quando decidemmo il cambio del nome di Caviro Distillerie in Caviro Extra, a testimonianza del fatto che l'azienda si era evoluta nel tempo e aveva assunto la missione di completare - in un circolo virtuoso - l'economia circolare del Gruppo grazie alla sua capacità di estrarre valore dai sottoprodotti della viticoltura. Extra, infatti, significa valore ulteriore, straordinario, estratto in aggiunta al resto. Caviro Extra fu perciò, fin da subito, focus e forza centrale del progetto

di sostenibilità del Gruppo, e sempre di più lo diventerà negli anni allargando il perimetro della propria influenza.

Il progetto di affermazione del Gruppo come campione di sostenibilità ha un fine ben preciso, che è quello di imporre all'attenzione di tutti i clienti delle nostre aziende - siano essi i buyer della grande distribuzione, o gli amministratori delegati di multinazionali farmaceutiche, o i titolari di gruppi d'importazione, ecc. - che il Gruppo Caviro non è solo un'azienda grande, solida ed affidabile (qualità già note, e di per sé molto rilevanti nel preferirla ad altri come partner)

ma è anche e soprattutto una azienda sostenibile, etica e virtuosa.

La sostenibilità è la capacità di resistere nel lungo periodo, di essere resilienti a tutti gli urti, di sopravvivere ai peggiori eventi. È la capacità di esserci anche un domani, e un dopodomani, e fra dieci e cent'anni. E questa virtù è diventata come non mai importante

La sostenibilità ci insegna che per sopravvivere bisogna prendersi cura dell'ecosistema che ci circonda: la natura, il territorio, le persone

a seguito della pandemia del Covid-19 che quest'anno 2020 ha investito il Pianeta. La pandemia ci ha fatto realizzare che siamo



01

tutti interconnessi, che il genere umano - pur con tutto il suo progresso tecnologico - è ancora parte integrante della Natura, ed è soggetto ai mutamenti del Pianeta. Già negli anni precedenti i mutamenti climatici generati dallo sviluppo umano (in primis lo sviluppo industriale con le conseguenti emissioni di anidride carbonica in atmosfera) avevano generato un segnale d'allarme. Ma gli effetti del riscaldamento globale non erano ancora così tangibili a tutti, e solo alcuni agricoltori (tra cui i nostri soci viticoltori) ne stavano toccando con

mano le conseguenze. Ma la pandemia del Covid-19 ha toccato nel cuore le vite di tutti noi, e il genere umano ha realizzato come mai prima che siamo parte di ecosistema interconnesso fragile e mutevole, che va tutelato e protetto nel suo insieme.

In questo contesto, la sostenibilità emerge come la virtù che meglio indica chi riuscirà a sopravvivere e a fiorire negli anni, e chi invece soccomberà alla

continua mutazione delle condizioni esterne. La sostenibilità, infatti, ci insegna che per sopravvivere, per crescere e per fiorire nel lungo periodo bisogna prendersi cura dell'ecosistema che ci circonda: la natura, il territorio, le persone. Cioè bisogna essere sostenibili a livello ambientale, sociale, ed economico. Se manca uno di questi tre fattori, l'ecosistema

Il nostro obiettivo è che sempre più clienti scelgano il Gruppo Caviro e ne acquistino i prodotti perché percepiscono che con il loro atto di acquisto sostengono l'ambiente, la società e l'economia

rischia di andare in crisi, e minare le basi del nostro benessere.

Per il nostro Gruppo essere sostenibili non è uno slogan, ma un processo ben preciso: quello in cui la rigenerazione e la valorizzazione di tutti i sottoprodotti (i cosiddetti scarti) della vitivinicoltura sono gli obiettivi aziendali primari, sono fonte di reddito, sono il modo di dare supporto al nostro territorio, e sono il sistema migliore di esse-

re rispettosi della Natura e dei suoi cicli naturali.

Noi lavoreremo per rendere la nostra Sostenibilità il nostro asset strategico reputazionale. Il nostro obiettivo è che sempre più clienti scelgano come partner il Gruppo Caviro e ne acquistino i prodotti - dal vino al biometano, dall'alcool al fertilizzante naturale - perché percepiscono che con il loro atto di acquisto

sostengono l'ambiente, la società e l'economia. Secondo il Reputation Institute un aumento di 5 punti della Corporate Responsibility è correlato a un aumento dell'intenzione di acquisto dell'8%.

Noi lavoreremo a tal fine, per essere sempre più scelti dai clienti, e per garantire un futuro sostenibile, florido e ricco di soddisfazione al Consorzio Caviro e a tutte le persone che vi lavorano.

SimonPietro Felice,
Direttore Generale Gruppo Caviro

01 SimonPietro Felice, Direttore Generale Gruppo Caviro

NUOVI PRODOTTI E NUOVI MERCATI DANNO SLANCIO AL 2020 DI CAVIRO EXTRA

LA SOCIETÀ CHIUDE UN BILANCIO PIÙ CHE POSITIVO. ORA SI LAVORA AL CONSOLIDAMENTO DELLE PERFORMANCE RAGGIUNTE E A NUOVI PROGETTI DI SVILUPPO

Sono numeri più che positivi quelli che si leggono sul Bilancio di esercizio 2019-2020 di Caviro Extra. La società ha incrementato il suo volume d'affari di circa il 20% superando i 100 milioni di euro. Bene anche gli altri indicatori: oltre 19 milioni di euro di valore aggiunto (+20% rispetto all'anno precedente), 10,8 milioni di margine operativo lordo (Ebitda), 3,7 milioni di euro di risultato netto dopo aver effettuato 7,8 milioni di euro di ammortamenti e accantonamenti. "È stato un anno proficuo per la nostra azienda, con incrementi importanti ai quali hanno contribuito tutte le quattro aree d'affari: Alcoli, Mosti ed Estratti, Tartarica ed Eco-Energia - spiega il Direttore Generale Fabio Baldazzi -. Sicuramente il nostro anno di bilancio può essere diviso in maniera netta in due parti, un periodo pre-covid e un periodo post-covid, che ci ha visto lavorare a pieno regime, rispondere ai nuovi bisogni del territorio e dei nostri partner, e pensare a nuove soluzioni di sviluppo".

La necessità sempre crescente di prodotti igienizzanti e sanificanti ha fatto sì che il settore Alcoli lavorasse ad altissimi livelli. La società si è inoltre specializzata nella produzione di un nuovo igienizzante, presentandosi anche su questo mercato con risposte adeguate e un'intera gamma di prodotti.

Per quanto riguarda il settore Eco-Energia il protagonista indiscusso è stato il biometano: "Con la messa a regime del nuovo impianto, inaugurato l'anno scorso, ci siamo affermati anche nel comparto dei biocarburanti, un segmento ancora poco sviluppato in Italia e che, invece, si sta sempre più affermando a livello europeo - continua Baldazzi -. Abbiamo avuto buone performance anche con il bioetanolo da scarti e stiamo iniziando a vedere i primi risultati del nuovo

impianto di cattura e stoccaggio della CO₂ reso operativo in questo difficile 2020".

La divisione Tartarica ha registrato un notevole incremento delle domande di Acido tartarico da parte delle multinazionali che lo utilizzano per prodotti farmaceutici e cosmetici, un aumento dovuto al timore di restare senza scorte durante i mesi di lockdown. Le buone performance avute con Mosti ed Estratti

sono dovute anche all'avvio di due nuove partnership con produttori del territorio nazionale che hanno contribuito alla crescita della capacità commerciale di Caviro Extra, garantendone la presenza in mercati sempre più ampi. Infine, continua la crescita anche di ammendanti e fertilizzanti, sempre più apprezzati dagli agricoltori per le qualità intrinseche e il contenuto organico.

"Siamo molto soddisfatti, quindi, dei risultati raggiunti.

Ora il prossimo obiettivo che ci poniamo è il mantenimento di questi standard e del livello di efficienza raggiunta, in modo che non sia ascrivibile a casi sporadici o contingenti. Un'importante sfida che impegnerà tutti gli oltre 170 lavoratori di Extra per il prossimo anno, insieme all'avvio di un importante nuovo investimento nel campo dei fertilizzanti e ammendanti".

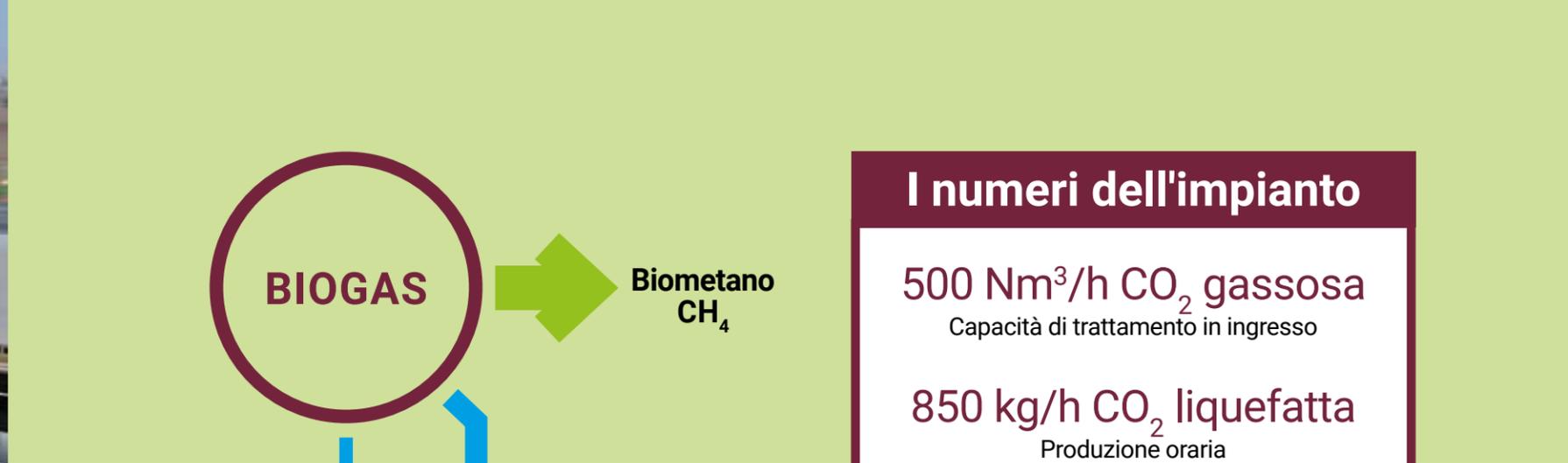
02 Fabio Baldazzi, Direttore Generale di Caviro Extra

Volume d'affari
oltre
100 milioni
di euro (+20%)

Valore aggiunto
19 milioni
di euro (+20%)

Utile netto
3,7 milioni
di euro





I numeri dell'impianto

- 500 Nm³/h CO₂ gassosa**
Capacità di trattamento in ingresso
- 850 kg/h CO₂ liquefatta**
Produzione oraria
- 99,95%**
Purezza CO₂ liquefatta
- 30°C**
Temperatura CO₂ liquefatta
- 7.000 t CO₂ liquefatta***
Produzione annua

*sottratte ai gas effetto serra a beneficio dell'ambiente

08
primo piano

A FAENZA LE EMISSIONI DI CO₂ DIVENTANO NUOVA RISORSA

Si è aggiunto un nuovo tassello al processo di economia circolare perfezionato nello stabilimento faentino del Gruppo Caviro, dove grazie al lavoro di Caviro Extra ed Enomondo si producono energia e prodotti nobili dai sottoprodotti della filiera vitivinicola e agroalimentare. Questa volta ad essere recuperata e riutilizzata è l'anidride carbonica, la CO₂ che si concentra durante il processo di trasformazione del biogas in biometano all'interno dei digestori anaerobici dello stabilimento, inaugurati a giugno del 2019.

"Grazie alla collaborazione con Sico, uno dei maggiori player italiani sul mercato dei gas tecnici e della CO₂ - evidenzia Alberto Bertoni, Responsabile Area tecnica e Nuovi progetti di Caviro Extra -, abbiamo realizzato e messo in produzione un impianto che ci permette di recuperare l'anidride carbonica scartata nell'impianto biometano, purificarla raggiungendo il livello più alto degli standard per l'utilizzo alimentare, raffreddarla alla temperatura di -30 °C, comprimerla fino a farla raggiungere lo stato liquido e stoc-

carla in due serbatoi". Il nuovo impianto, già in funzione e pienamente operativo, è in grado di produrre (evitando emissioni di gas serra nell'ambiente) 7.000 tonnellate di CO₂ liquefatta all'anno. L'investimento per la costruzione è stato preso in carico da Sico, con il coinvolgimento di tutto lo staff tecnico di Caviro Extra ed Enomondo per il collaudo della tecnologia necessaria e la messa in esercizio. Inoltre Sico si occuperà anche della commercializzazione dell'anidride carbonica prodotta, destinata

principalmente al mercato alimentare. "Ciò che ci preme sottolineare - continua Bertoni - è che parliamo di CO₂ di natura organica rinnovabile, per la quale Caviro Extra aveva tutte le autorizzazioni necessarie all'immissione in atmosfera, ma che abbiamo scelto di recuperare, purificare e lavorare affinché avesse una seconda vita come prodotto per la filiera agroalimentare. Questa operazione ha quindi per noi una doppia valenza: da un lato migliora le nostre performance ambientali e di sostenibilità riducendo le

nostre emissioni in atmosfera, dall'altro ci permette di aggiungere un ulteriore step al nostro modello di economia circolare - conclude -, restituendo una nuova risorsa che può essere riutilizzata nel mondo agroalimentare, da cui provengono i sottoprodotti che valorizziamo nel nostro sito di Faenza".

03 Foto aerea del nuovo impianto
04 Alberto Bertoni Responsabile Area tecnica e Nuovi progetti Caviro Extra



09
primo piano

TUTTA L'ENERGIA SOSTENIBILE DI CAVIRO EXTRA

ENERGIA ELETTRICA, BIOMETANO E BIOETANOLO AVANZATI DESTINATI ALL'AUTOTRAZIONE E AL FABBISOGNO ENERGETICO DEL GRUPPO

Nello stabilimento faentino fonti energetiche diversificate e sostenibili producono un'energia certificata, destinata a svariati usi e settori tra cui spicca quello dell'autotrazione.

ENERGIA ELETTRICA. Frutto dell'impegno congiunto di Caviro Extra e di Enomondo, società partecipata al 50% tra Extra e HeraAmbiente, l'energia elettrica è ricavata da un impianto di cogenerazione da biomassa, in grado cioè di generare contemporaneamente anche energia biotermica. "Nel 2019 abbiamo prodotto 101 GWh - fa presente il Direttore dello stabilimento, Gabriele Bassi - di cui 70 GWh provenienti da fonti rinnovabili. Questa quota 'green' è tale da garantire l'autosufficienza energetica di tutti i siti del Gruppo Caviro sul territorio nazionale".

Lo scorso anno sono anche state installate due colonnine di ricarica per veicoli elettrici presso lo stabilimento faentino, a di-

sposizione a titolo gratuito dei clienti della vicina Caviroteca.

BIOMETANO. "Fin dagli anni '80 producevamo biogas - racconta Bassi - ossia metano più anidride carbonica. L'anno scorso abbiamo inaugurato un impianto che ci permette di separare l'anidride carbonica e ottenere così un biometano purissimo, certificato come fonte di energia sostenibile, che viene ceduto alla linea nazionale SNAM".

L'impianto per la produzione del biometano è entrato in funzione a maggio 2019 ed ha prodotto 4 milioni e 500.000 sm³ (standard metri cubi) di biometano: "Quest'anno gli impianti sono entrati a regime ed è entrato in funzione anche un ulteriore impianto che ci consente di catturare e purificare la CO₂ derivante dal processo".

BIOETANOLO. Detto anche biofuel, il bioetanolo è un alcol estratto dai sottoprodotti della lavorazione dell'uva, in partico-



05

lare dalle vinacce. "Estraiamo alcol - spiega ancora Bassi -, lo rendiamo puro al 99,9% e a quel punto possiamo venderlo come alcol assoluto oppure miscelarlo con la benzina e ottenere il precursore dell'E85, un composto che contiene l'85% di etanolo e il 15% di benzina, utile nel settore dell'autotrazione. Anche il nostro bioetanolo ha ottenuto la certificazione per la sostenibilità".

I BENEFICI PER L'AMBIENTE. L'utilizzo di queste tre fonti energetiche e dei relativi biocarburanti prodotti si traduce in un elevato risparmio di combustibile fossile. "Nello specifico, la produzione energetica 2019 di Caviro Extra ha fatto sì che non venissero immesse in atmosfera 82.000 tonnellate di CO₂, rispettivamente 64 per l'elettrica,



06

9 per il biometano e 9 per il bioetanolo - conclude Bassi -. Un risparmio emissivo, in termini di quote di gas a effetto serra, paragonabile all'assorbimento annuale di un bosco di circa 19.000 ettari".

05 Faenza, digestori dell'impianto di biometano

06 Gabriele Bassi, Direttore dello stabilimento di Faenza

La produzione energetica 2019 di Caviro Extra ha **RISPARMIATO** all'ambiente l'emissione di **82.000 TONNELLATE** di CO₂ di origine fossile, pari all'assorbimento realizzato annualmente da un bosco di **19.000 ETTARI**.



11

produzione energetica

10

produzione energetica

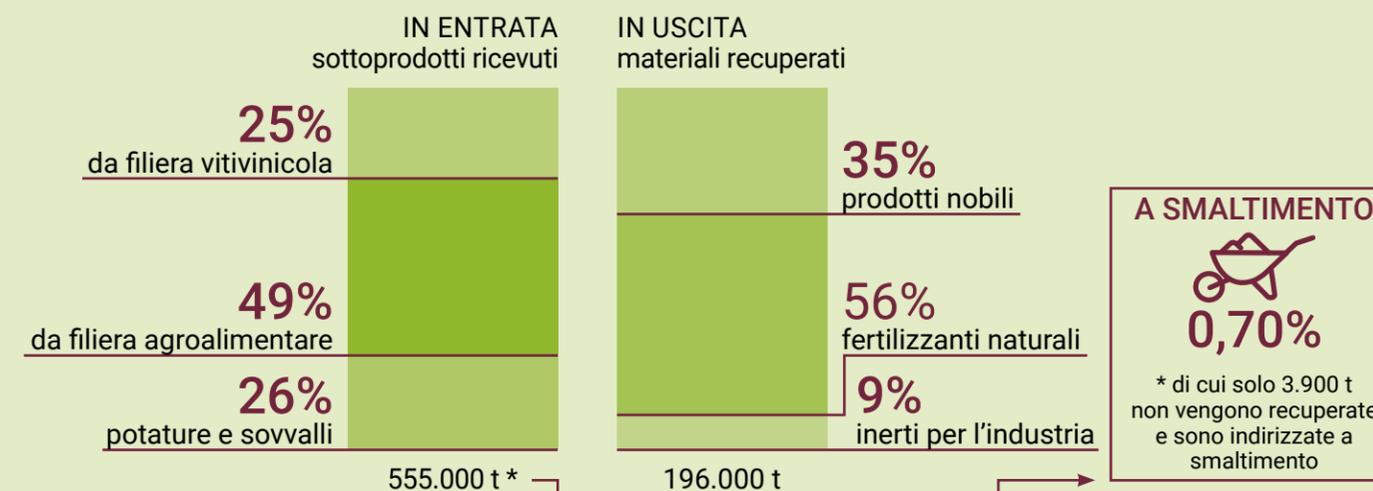
ECONOMIA CIRCOLARE

Grazie al lavoro di Caviro Soc. Coop Agricola, Caviro Extra ed Enomondo, il Gruppo Caviro ha realizzato un modello virtuoso di economia circolare, capace di dare una seconda nobile vita a quelli che un tempo erano considerati scarti dell'industria agroalimentare e che oggi, negli impianti di Faenza e Treviso, diventano risorse. Risorse che danno vita a nuove materie prime (alcol, acido tartarico naturale, enocianina, polifenoli), a nuove fonti di energia rinnovabile (energia elettrica, biometano, bioetanolo) e a nuovi prodotti per l'industria alimentare (CO₂) o per l'agricoltura (ammendanti naturali), il tutto nel pieno rispetto dell'ambiente.

- Materie prime in entrata
- Prodotti finiti in uscita



CAVIRO EXTRA ED ENOMONDO 2019:

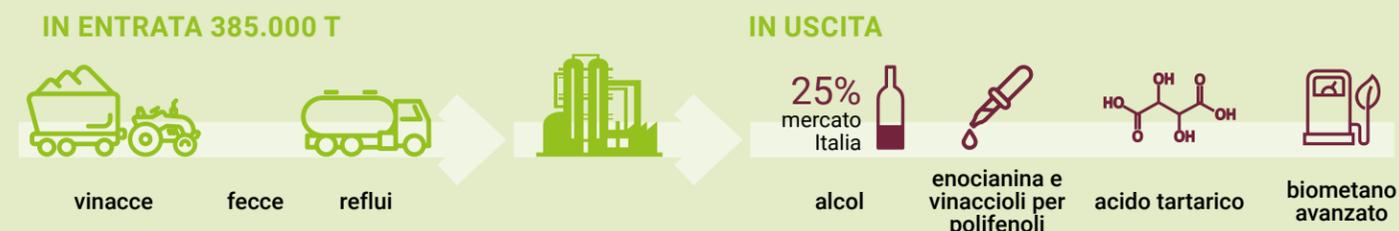


Gli stabilimenti di Caviro Extra e di Enomondo ricevono dall'industria agroalimentare 555.000 tonnellate di sottoprodotti, di cui il 25% proviene da filiera vitivinicola, il 49% da

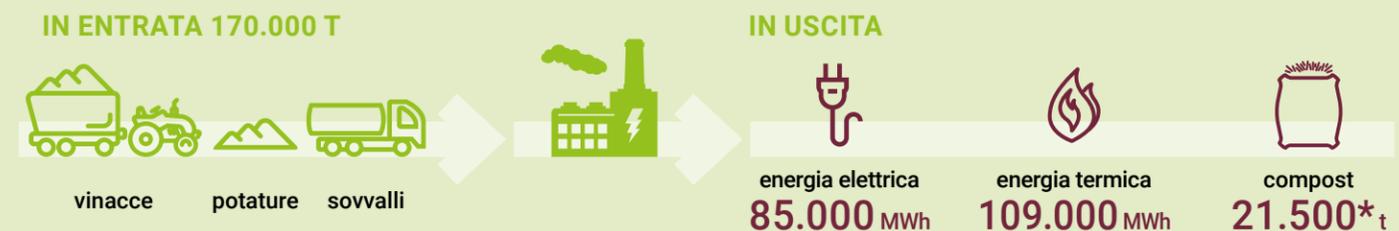
filiera agroalimentare e il 26% da potature e sovalli. Tali scarti vengono trasformati all'interno degli impianti delle società per diventare prodotti nobili (35%), fertilizzanti naturali

(56%) e inerti per l'industria (9%), per un totale di 196.000 tonnellate di prodotti in uscita. Solo lo 0,70% del totale in entrata (pari a 3.900 tonnellate) è inviato a smaltimento.

Caviro Extra in sintesi



Enomondo in sintesi



*quantità prodotta nello stabilimento di Faenza



07 Lo stand di Caviro Extra all'edizione 2019 di Ecomondo (Rimini), la più importante fiera europea dedicata all'innovazione e alla sostenibilità

DA 25 ANNI RESTITUIAMO ALLA **TERRA** QUEL CHE CI HA **DONATO**

LA STORIA DELL'IMPIANTO DI FAENZA CHE PRODUCE AMMENDANTI AGRICOLI DI ALTA QUALITÀ

Enomondo, società partecipata da Caviro Extra e Herambiente, gestisce oggi alcuni degli impianti faentini che consentono al Gruppo Caviro di chiudere il proprio modello di economia circolare. Tra questi ci sono quelli specializzati nella produzione di fertilizzanti agricoli che, oltre a valorizzare al massimo i sottoprodotti della filiera vitivinicola, consentono a Caviro di restituire alla terra i nutrienti necessari.

“Il primo impianto per la produzione di ammendanti di Faenza è stato inaugurato nel 1995 e compie quest'anno 25 anni - racconta Sergio Celotti, AD Enomondo -. L'impianto di compostaggio, altamente innovativo per l'epoca, era in grado di valorizzare una parte della vinaccia molto ricca di nutrienti e ideale per produrre un compost di altissima qualità”.

Si trattava di una parte di vinaccia esausta (previa estrazione di alcol, tartrato di calcio, ecc.) che, depositata in cumuli, poteva trasformarsi in un ottimo ammendante. L'impianto, che all'epoca trattava 25.000 tonnellate, venne valutato come un progetto dimostrativo e per questo ottenne un finanzia-

mento europeo. Alla vinaccia erano aggiunti altri materiali, quali cippati di legno e pollina ritirata da alcuni allevamenti della zona che aveva una buona componente di azoto. “L'impianto fu uno dei primi a essere costruito con la suddivisione in corsie, all'interno delle quali scorreva una macchina rivolta cumuli che, una volta al giorno, movimentava il prodotto velocizzando il processo di fermentazione - spiega Celotti -. In 25-30 giorni di maturazione eravamo in grado di ottenere davvero un ottimo prodotto da utilizzare in campo come fertilizzante”.

I primi tempi però non furono facili perché, sul mercato, c'erano soprattutto fertilizzanti di scarsa qualità e a prezzi molto bassi per cui la vinaccia non veniva ancora premiata in modo adeguato. “Fu allora che decidemmo di aggiungere sottoprodotti di origine vegetale, in sostituzione della vinaccia, e potature del verde pubblico che rendevano più soffice il materiale fangoso ricavato. In questo modo la qualità era preservata e cominciò il nostro impegno per 'moralizzare' il mercato - aggiunge l'AD



08

Oggi gli impianti di Enomondo sono in grado di ritirare 30.000 t di sottoprodotti ai quali si aggiungono 80.000 t di potature del verde pubblico

di Enomondo -. Siamo stati tra i soci fondatori del CIC - Consorzio Italiano Compostatori per ottenere la certificazione di qualità del prodotto e, insieme al Consorzio, abbiamo lavorato per la diffusione di ammendanti di qualità”.

I primi destinatari dell'ammendante, in linea con le politiche di circolarità di Caviro, sono sempre stati gli stessi imprenditori agricoli che tutt'oggi rappresentano la parte predominante del mercato.

Nel 2010, alla nascita di Enomondo, Caviro conferì l'impianto di compostaggio e la centrale termoelettrica alla nuova società.

L'impianto ha subito di recente un importante ammodernamento che prevede l'utilizzo di una rivolta-cumuli che, diversamente dalla precedente, lavora direttamente sul pavimento e non prevede pertanto la costruzione delle corsie. Oggi l'impianto storico di Enomondo è in grado di ritirare 30mila tonnellate di sottoprodotti e scarti provenienti dalla filiera agroalimentare. Successivamente alla partnership con Herambiente si è attivata la produzione di ACV (ammendante compostato verde) ottenuto da sfalci e potature del verde pubblico, per le quali si è autorizzati al ritiro di 80.000 tonnellate annue.

08 Sergio Celotti, Amministratore Delegato di Enomondo

09 L'inaugurazione dell'impianto di compostaggio di Faenza nel 1995

25^o

anniversario

IMPIANTO DI
COMPOSTAGGIO



enomondo
GRUPPO CAVIRO

09



ENOMONDO SEMPRE PIÙ **BIO**

LA SOCIETÀ PARTECIPATA DA CAVIRO EXTRA E HERAMBIENTE PRODUCE DUE AMMENDANTI UTILIZZABILI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Da qualche mese Enomondo vanta la produzione di ben due ammendanti che possono essere utilizzati in agricoltura biologica. Lo scorso settembre si è infatti concluso l'iter di approvazione per l'ammendante compostato misto che è stato inserito nel registro dei fertilizzanti consentiti in agricoltura biologica e che si aggiunge all'ammendante compostato verde già prodotto dalla società faentina. "Il fertilizzante naturale, utilizzabile in agricoltura biologica, è fornito da Enomondo direttamente agli agricoltori che lo apprezzano perché ricco di frazione organica e consente di riportare il necessario nutrimento ai campi - spiega Giovanni Ferrucci, Responsabile Commerciale di Enomondo -".

Le due tipologie di compost commercializzate da Enomondo vengono proposte sia per l'utilizzo agronomico sul territorio locale e nazionale, sia per l'utilizzo nell'industria dei fertilizzanti e dei substrati di coltivazione. "L'ammendante compostato verde - continua Ferrucci - è ottenuto esclusivamente da sfalci e potature del verde pubblico mentre l'ammendante compostato misto si ottiene da sfalci e potature cui vengono aggiunti scarti vegetali e sottoprodotti dell'industria agroalimentare". L'ammendante compostato verde viene utilizzato nell'industria per la produzione



10

di fertilizzanti naturali e organo-minerali e di stallatici, inoltre grazie alla componente 100% organica è ottimale per l'apporto di sostanza organica nei terreni particolarmente impoveriti.

L'ammendante compostato misto è invece utilizzato quasi esclusivamente in agricoltura in quanto ricco anche di elementi nutritivi quali azoto, fosforo e potassio, che garantiscono, unitamente al contenuto di sostanza organica, la formazione di un ambiente ideale per lo sviluppo dell'apparato radicale delle piante. "Grazie alle sue particolari proprietà - prosegue Ferrucci - l'ammendante misto può essere prodotto anche in pellet, un formato che ne consente una più agevole distribuzione. In questo modo riusciremo ad ampliare la produzione per far fronte alle crescenti richieste degli agricoltori".

Ma il settore ricerca e sviluppo di Enomondo

Il fertilizzante è fornito direttamente agli agricoltori



11

do è già pronto per lanciare un nuovo prodotto che andrà a potenziare ulteriormente il settore ammendanti: "Presto sarà realizzato un nuovo impianto destinato alla produzione di una terza tipologia di compost, l'ammendante compostato con fanghi, in cui verranno recuperati e trasformati sia il digestato degli impianti di digestione anaerobica di Caviro Extra che i fanghi provenienti esclusivamente dall'industria agroalimentare. Quello ottenuto sarà un prodotto - conclude il Responsabile - particolarmente indicato sia per le colture estensive che per la preparazione dei terreni destinati per l'impianto di nuovi frutteti".

10 *L'ammendante compostato verde prodotto in pellet da Enomondo è molto richiesto dagli agricoltori*

11 *Giovanni Ferrucci di Enomondo in un'immagine tratta dal video "Dove tutto torna" girato in occasione del 75° anniversario della Giornata delle Nazioni Unite (inquadrare con lo smartphone il QR Code sulla destra per vedere il video)*

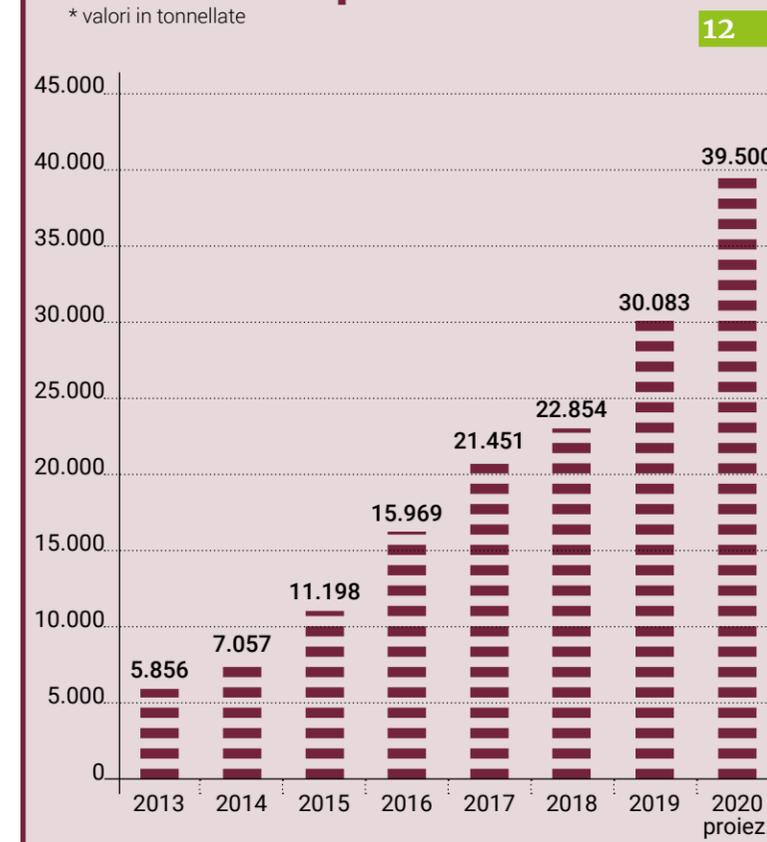
12 *La crescita del settore ammendanti di Enomondo*

Guarda il video
"Dove tutto torna"



Totale compost venduto*

* valori in tonnellate



12

Da natura a natura

FERTILIZZANTI NATURALI



ECOSOSTENIBILE



IDONEO PER
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



ADATTO A OGNI
TIPO DI COLTURA



IN SOSTITUZIONE
DEI 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.



CAVIRO

Enomondo S.r.l.

Via Convertite, 6
48018 Faenza (RA)
Tel. + 39 0546 629336
enomondo@enomondo.it
www.enomondo.it

L'ACM e ACV  hanno entrambi ottenuto il Marchio di Qualità dal Consorzio Italiano Compostatori



Numeri Licenza
054010514 - 004010304

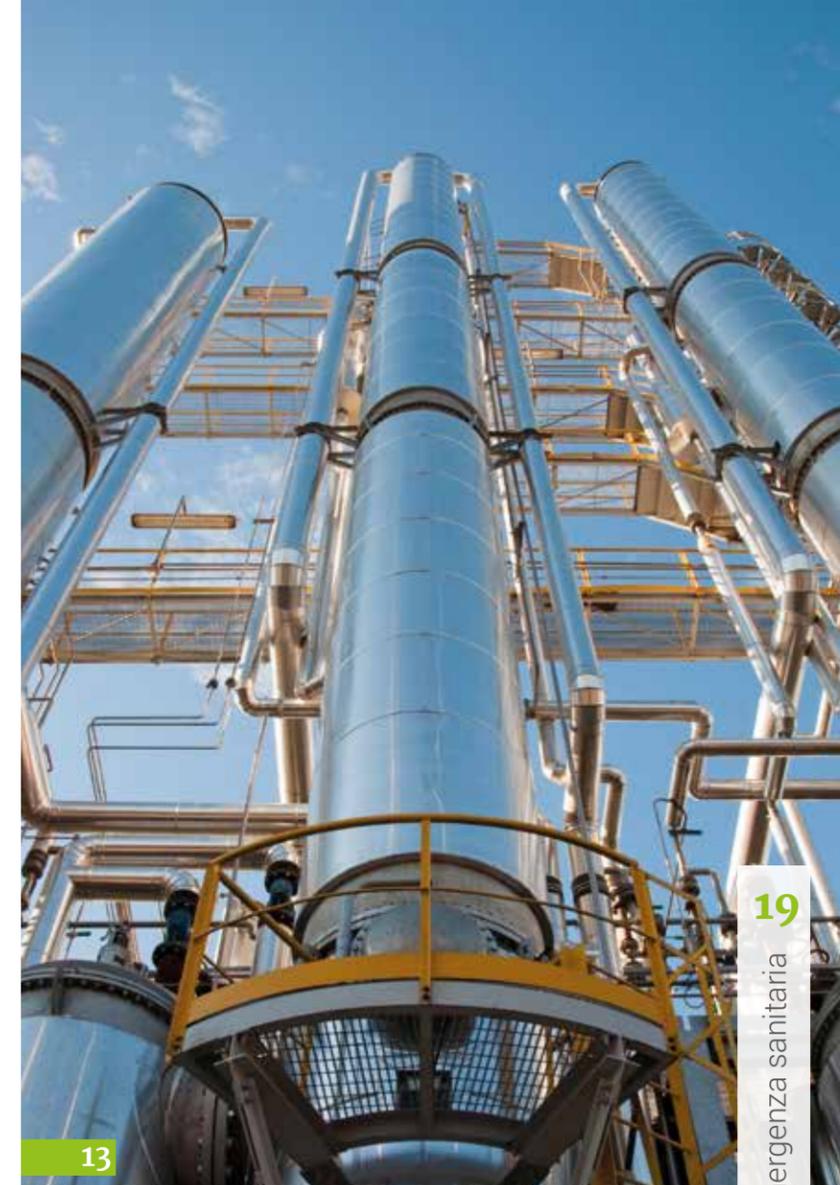
L'ALCOL TORNA NELLE NOSTRE CASE PER **SANIFICARE**

COME L'EMERGENZA SANITARIA HA CAMBIATO, IMPROVVISAMENTE, LE ABITUDINI DI PULIZIA DI TUTTI NOI

Tra i settori di attività che nel 2020 hanno registrato un netto incremento, sia in termini di produzione che in termini di vendite, c'è la Business Unit Extra Alcoli. Per rispondere infatti alla crescente domanda di alcol che si è generata a partire dai primi giorni di emergenza sanitaria, Caviro Extra ha incrementato in modo netto la propria produzione sfruttando a pieno la potenzialità dei propri impianti.

"Negli ultimi mesi la domanda è cresciuta di 5-6 volte rispetto alla media storica e abbiamo dovuto sostenere uno sforzo considerevole per rispondere al bisogno crescente - spiega Fabio Baldazzi, Direttore Generale di Caviro Extra -. L'alcol, che a inizio anno era un prodotto dimenticato e poco richiesto, è stato rivalutato come disinfettante e oggi trova piena collocazione in scaffale".

In marzo e aprile Caviro Extra è riuscita a triplicare la propria produzione mettendo l'alcol a disposizione del sistema farmaceutico e sanitario in grandi quantitativi. "In alcuni casi abbiamo voluto donarlo per far fronte alle fasi più difficili dell'emergenza - racconta Baldazzi -. La donazione più importante è stata destinata alla Protezione civile che, tramite l'Associazione Nazionale Alpini, lo ha utilizzato per disinfettare l'ospedale da campo e le case di riposo delle province di Bergamo e Brescia nel corso di un'operazione realizzata con il supporto dell'esercito russo. Poi tante piccole cose sono state fatte sul territorio di Faenza e zone limitrofe, dove abbiamo cercato di rispondere alle necessità impellenti



13

19

emergenza sanitaria

facendolo arrivare a buona parte delle farmacie e mettendo in vendita taniche da 5 e 10 litri".

Oggi la situazione di tensione si è normalizzata ma la domanda è rimasta altissima, anche in ragione del perdurare della situazione di emergenza sanitaria. Caviro Extra continua a produrre quindi grandi quantitativi di alcol da immettere sul mercato e ne destina una piccola parte anche alla propria produzione di igienizzanti per le mani, avviata la scorsa estate.

13 L'impianto di distillazione "600 edri"

LA NATURA CHE TI PROTEGGE



14

CAVIRO EXTRA LANCIA SUL MERCATO IL LIQUIDO IGIENIZZANTE PER LE MANI PRODOTTO CON ALCOL DI ORIGINE AGRICOLA

È sul mercato da settembre lo speciale liquido detergente e igienizzante per le mani, realizzato da Caviro Extra con alcol di origine agricola.

“Il progetto del liquido detergente igienizzante mani si è sviluppato per rispondere alla grande richiesta che abbiamo registrato sul mercato in questi mesi - racconta Silvia Bandini, Comunicazione Caviro Extra, Capo Progetto

Igienizzanti -. Nella prima parte del 2020 l'emergenza sanitaria ha infatti fatto crescere in modo esponenziale la domanda di alcol a uso igienizzante. Strutture sanitarie, imprese, farmacie e cittadini si sono trovati in difficoltà nel reperire disinfettati ad uso personale e da destinare alle pulizie e abbiamo cercato di fare la nostra parte per rispondere all'esigenza contingente”.

La ricetta dell'igienizzante è fedele alle linee guida tracciate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e si basa su quattro ingredienti principali: alcol (presente all'80%), glicerina, per un effetto in profondità e per ammorbidire la pelle, acqua ossigenata e acqua, in una formula liquida, non a gel, che evita l'effetto appiccicoso. Non sono state aggiunte profumazioni, riducendo al massimo l'eventualità di reazioni allergiche. Da qui la nascita della frase che accompagna il lancio del prodotto: “È la natura che ti protegge”.

Prima dell'immissione dell'igienizzante sul mercato, Caviro Extra ha conseguito il PIF, ossia il Product Information File. “Abbiamo sottoposto il prodotto a tutte le verifiche allergologiche neces-



sarie, - prosegue Silvia Bandini. - Verificato stabilità e neutralità dei contenitori e ottenuto la garanzia di conformità cosmetica per tutti gli ingredienti utilizzati. In questo modo i consumatori fanno di poter contare su un prodotto efficace e sicuro”.

Anche la sostenibilità è un valore centrale del progetto, poiché l'alcol utilizzato per il detergente è interamente di origine agricola e i contenitori sono riciclabili al

100%. Anche per questo l'igienizzante di Extra è stato protagonista dell'evento Post Talk, organizzato dal quotidiano online di Luca Sofri a Faenza, per parlare di sostenibilità e innovazione.

Il liquido detergente e igienizzante di Caviro Extra è ora disponibile in tre formati: lo spray tascabile, ideale per l'igiene delle mani fuori casa; lo spruzzino da 500ml da collocare all'ingresso della propria abitazione, dei locali pubblici

o del luogo di lavoro; la ricarica da 500ml, la scelta più ecologica per rinnovare le proprie scorte. A breve sarà in vendita anche il formato in tanica da 5 litri. Il prodotto è disponibile nei negozi a insegna Caviroteca, ogni informazione è sul sito lanaturachetiprottegge.it

14 Silvia Bandini, Comunicazione Caviro Extra, Capo Progetto Igienizzanti

Il liquido igienizzante mani oggi è anche una risorsa per **PIEDIBUS, l'iniziativa salutistica e sostenibile promossa dall'associazione Skaramakai che da dieci anni accompagna a scuola centinaia di bambini delle primarie faentine. Quest'anno, a causa delle norme di sicurezza, è necessario**

igienizzare le mani degli studenti che aderiscono al Piedibus. Per questo Caviro Extra ha deciso di consegnare una fornitura omaggio dell'igienizzante all'associazione e alle famiglie che vi aderiscono.



NEL CIELO DI FAENZA CONTINUANO A VOLARE LE **CICOGNE**

È proseguito per tutto il 2020 l'impegno di Caviro nei confronti delle zone verdi del territorio faentino e, in particolar modo, per l'Oasi delle Cicogne - Centro didattico Carlo Gulmanelli, l'area rinaturalizzata che il Gruppo cooperativo ha donato a questi maestosi volatili. All'Oasi i volontari dell'associazione Amici delle Cicogne accudiscono gli animali, ne favoriscono la nidificazione e promuovono il rispetto per l'ambiente: un valore cardine per Caviro Extra, che da sempre opera seguendo un modello di economia circolare e sviluppo sostenibile. Di recente, una particolare vicenda si è risolta nel migliore dei modi: è stato infatti recuperato un nido contenente quattro piccoli di cicogna (detti pulli) e un uovo

che doveva ancora schiudersi. Il nido era stato costruito dai genitori in cima a un traliccio elettrico, una scelta insolita e pericolosa per gli animali. Grazie all'intervento tempestivo di una squadra operativa, è stato possibile trasferire il nido in un'ubicazione sicura, all'interno dell'Oasi, dove tutti e cinque i pulli sono cresciuti sani e forti. "Abbiamo circa una ventina di nidi per ospitare le cicogne all'Oasi - spiega Sergio Montanari, presidente dell'associazione Amici delle Cicogne -. Il progetto, che quest'anno compie 20 anni, nasce dalla passione del faentino Carlo Gulmanelli a cui è dedicato il centro didattico, che 50 anni fa reintrodusse la cicogna a Faenza. Le cicogne che oggi nidificano da noi sono le discendenti

DI RECENTE È STATO RECUPERATO UN NIDO CONTENENTE QUATTRO PICCOLI DI CICOGNA E UN UOVO CHE DOVEVA ANCORA SCHIUDERSI

di quelle reintrodotte da Carlo, mezzo secolo fa".

Il terreno dove sorge l'Oasi, proprio accanto allo stabilimento faentino di Extra, è una 'casa' congeniale a questi volatili: "Le cicogne si nutrono di insetti e piccoli animali, trovano condizioni adatte alla vita dove c'è materiale di sfalcio - spiega Montanari -. Inoltre hanno bisogno di un ambiente sano per sopravvivere, questo significa che il terreno circostante è un'area adatta a ospitarle. Noi volontari - aggiunge - ci prendiamo cura della loro alimentazione, senza mai interferire con il corso della natura. Cerchiamo di sopperire alle carenze di cibo nel periodo invernale e ci occupiamo della manutenzione dei nidi". Molti anche i percorsi didattici e gli eventi ispirati da quest'oasi naturalistica, a cominciare dalle visite didattiche collegate al concorso "Una cicogna per amica" che invita i più piccoli a creare elaborati artistici ispirati dalle cicogne.

Un sodalizio, dunque, quello tra Caviro e le cicogne, che è destinato a rinnovarsi di continuo, in nome della convivenza responsabile tra uomo e natura. Per info e visite guidate all'Oasi si può contattare il prof. Sergio Montanari al numero 335 6393562.

15 *I pulli recuperati*

16 *Il momento del pasto all'Oasi delle Cicogne*

17 *Ripristino di un nido danneggiato
(foto: Sergio Montanari)*



16



17



EXTRA Alcoli
Alcool Etílico
di Origine Agricola

È la natura che ti protegge

Liquido detergente igienizzante mani
senza effetto appiccicoso
con l'80% di alcool etilico
di origine agricola



CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

CAVIRO
EXTRA
lanaturachetiprotolge.it

Buono Sconto*
20%

FAENZA
Via Convertite, 12
Tel. 0546 629335
faenza@caviroteca.it

FORLÌ
Via Due Ponti, 35
Tel. 0543 775610
forli@caviroteca.it

SAVIGNANO SUL PANARO
Via Claudia, 559
Tel. 059 796746
savignanosp@caviroteca.it

*Buono sconto valido per l'acquisto di un flacone di liquido detergente igienizzante presso i punti vendita Caviroteca, presentando il coupon