

Green Economy

GUIDA

■ **CAVIRO** / La più grande cooperativa vinicola italiana continua a crescere e innovare puntando sull'economia circolare, sulla diminuzione degli sprechi e sulla riduzione dell'impatto ambientale

Il colosso del vino italiano tra sostenibilità e innovazione

Con una produzione di 600mila tonnellate di uva l'anno, rappresenta l'8,5% del vigneto italiano. Prosegue l'impegno nella lotta al cambiamento climatico e a favore di un'agricoltura sostenibile



Sede Cantine Caviro Forlì

Nata oltre 50 anni fa, Caviro, la più grande cooperativa vinicola italiana, con oltre 11.000 soci viticoltori, 26 cantine in 7 regioni d'Italia e un'estensione complessiva di 37.500 ettari, è responsabile dell'8,5% dell'uva italiana, con oltre 600.000 tonnellate prodotte all'anno. In pratica, il vigneto più grande d'Italia, ma anche una visione d'impresa che, da Faenza, nel cuore dell'Emilia-Romagna, si impegna da sempre a valorizzare le uve dei suoi viticoltori sostenendo allo stesso tempo un modello di economia circolare "Dalla Vigna alla Vigna", ovvero un circolo virtuoso che elimina il concetto di scarto: ogni materia prima viene infatti considerata una risorsa preziosa, lavorata e trasformata in un nuovo prodotto naturale da rimettere in circolo, un ciclo che unisce l'uomo e l'ambiente, l'uva e la terra, il presente e il futuro.

suggestivo slogan racchiude un insieme di attività che ruotano intorno al riutilizzo degli scarti di lavorazione dell'uva, processi che raggiungono livelli di efficienza altissimi, se si pensa che delle oltre 600.000 tonnellate che il Gruppo processa ogni anno, oltre il 99% viene rimesso in circolo sotto un'altra forma. C'è un senso etico profondo nel restituire alla terra e alla società ogni resi-

duo, arrivando fino allo Scarto Zero non solo per questioni economiche – comunque non secondarie – ma per offrire un modello di business sostenibile e rispettoso della materia prima. Un rispetto che riguarda anche le risorse: quelle idriche sono vitali per l'agricoltura e Caviro è in prima fila nella sperimentazione ed utilizzo di tecnologie sempre meno idroesigenti, monitoraggio i consumi per ri-



Sottoprodotto della filiera vitivinicola, i vinaccioli

37.500 ettari
di estensione complessiva

Il fatturato consolidato 2022-23 ha visto premiati questi sforzi, grazie a 423 milioni di euro di ricavi, in crescita rispetto all'anno precedente, trainati dal buon andamento di Caviro Extra, la società che concretizza l'economia circolare del Gruppo e dall'export (in forte crescita per quanto riguarda il mercato del Regno Unito) che rappresenta 143 milioni di euro di fatturato (+16% sull'anno precedente). Il mercato italiano rimane comunque quello di riferimento, con il 70% del totale delle vendite, dove il vino incide per il 63% dei ricavi mentre l'area alcol, mosti e acido tartarico (ovvero i sottoprodotti della lavorazione dell'uva) pesa il 24%. Infine, la quota relativa al settore energia e ambiente è al 13%.

Caviro non è fatta solamente di numeri, ma di azioni concrete per promuovere il territorio, soprattutto all'insegna della sostenibilità, economica, ambientale e sociale. Non sono semplici parole ma, fin da tempi non sospetti, sono il cuore del modello di business adottato dal Gruppo, che prende forma attraverso l'adozione di tecnologie pulite e rinnovabili, processi che minimizzano gli sprechi e sensibilizzando dipendenti e clienti sul tema. Lo stretto rapporto con i soci produttori è inoltre uno dei punti di forza del Gruppo romagnolo, un legame rafforzato dalle sfide del cambiamento climatico e dei suoi impatti sul mondo dell'agricoltura che passa attraverso la promozione di pratiche di sostenibilità a 360 gradi, da nord a sud. "Il cerchio della vite": questo

Trasformare gli scarti del vino in risorse preziose

Sostenibilità è una parola che in Caviro viene pronunciata da decenni e che si ciba di azioni concrete, soprattutto attraverso Caviro Extra, una circular company che recupera e valorizza gli scarti delle filiere vitivinicole e agroalimentari per ottenere energie rinnovabile e prodotti bio-based. Non si butta via niente e la spiccata fantasia imprenditoriale romagnola qui ha trovato il modo di valorizzare i processi di lavorazione dell'uva trasformando l'economia circolare in un business remunerativo. L'attenzione a sottoprodotti come vinaccia, vinaccioli e feccia è infatti il frutto di un'attenzione all'ambiente e alle possibilità di riutilizzare ciò che, a prima vista, potrebbe sembrare un rifiuto. Niente di strano per una cooperativa di secondo grado, nata nel 1966 e che opera sul territorio romagnolo, realizzando sostenibilità economica, ambientale e sociale da sempre.

"Caviro parte dalla vite e ritorna alla vite", ci racconta Giampaolo Bassetti, direttore generale dell'azienda romagnola, mentre spiega quanto possano essere preziose la vinaccia (dalla quale si ricavano alcool e enocianina, un colorante naturale) e vinaccioli (dai quali si ricavano i polifenoli utilizzati nell'industria cosmetica e un olio di semi per scopi alimentari). La vinaccia esausta diventa a sua volta un combustibile rinnovabile, che viene usato nella centrale di cogenerazione a biomasse di Faenza.

Da sempre anche la valorizzazione della feccia di vino (residuo della fase di vinificazione) è un'attività di rilievo per Caviro. La feccia contiene grado alcolico e tartrato di calcio, intermedio per la produzione di acido tartarico, ovvero un acido organico naturale impiegato in numerosi settori dall'alimentare al farmaceutico al tecnico. I residui delle lavorazioni della feccia unitamente agli scarti conferiti da alcune industrie agroalimentari generano biogas, attraverso i processi di digestione anaerobica, e successivamente il biogas viene purificato dando origine a due flussi di valore: il biometano destinato alla carburazione e la CO2 liquefatta impiegata nel settore beverage. Un circolo virtuoso sostenibile per l'azienda e l'ambiente.

"Per finire, si torna all'inizio, ovvero alla terra, da cui nasce tutto" continua Bassetti, mentre spiega con orgoglio l'impatto positivo dell'utilizzo dell'ACFA, un fertilizzante naturale prodotto dal Gruppo a partire dai residui della biodigestione per la produzione di biometano al quale vengono aggiunti materiali vegetali opportunamente trattati. Il suo impiego consente una riduzione dell'uso dei concimi chimici anche del 50%, con benefici economici ed ambientali: inoltre le sue caratteristiche sono particolarmente funzionali nei terreni molto sfruttati e per il recupero di quelli alluvionati, fondamentale in una regione duramente colpita nell'ultimo anno. Si parla di numeri importanti: Caviro Extra processa 600.000 tonnellate di sottoprodotti ovvero 22.000 camion all'anno, con una percentuale di scarto minima, meno dello 0,9% mentre il fertilizzante organico ammonta a 130.000 tonnellate: lo scorso anno i soci delle Cantine aderenti a Caviro hanno ritirato 20.000 tonnellate di compost che hanno raggiunto 300 aziende agricole e contribuito a fertilizzare oltre 8.800 ettari. Sostenibilità, innovazione continua, ridotto impatto ambientale e valorizzazione delle risorse.

Il più grande impianto agrivoltaico avanzato su vigneto d'Italia

Un impianto fotovoltaico – anzi, agrivoltaico – costruito come "riparo" sulla vigna. L'impegno di lunga data del Gruppo Caviro per la sostenibilità si è arricchito dal 17 ottobre di un nuovo capitolo, un progetto ambizioso, impegnativo, che è costato sacrifici ed impegno, sia economico che, soprattutto, progettuale. Si tratta infatti dell'impianto avanzato su vigneto più grande d'Italia, con un'estensione di 1,5 ettari e una potenza di 940 kWp, in grado di produrre 1.300.000 kWh di energia elettrica all'anno, pari al 12% del fabbisogno delle Cantine di Caviro situate a Forlì, provincia dove è ubicato il vigneto, caratterizzato dalla presenza di varietà diverse di vite. Si tratta infatti allo stesso tempo di una scommessa in direzione della sostenibilità ed un esperimento sull'impatto di una simile tipologia di impianto sulle coltivazioni. La scelta di realizzare un impianto del genere, dove la difficoltà principale è trovare un compromesso tra l'efficienza e la compatibilità con le necessità delle lavorazioni nel vigneto, è nata dall'osservazione dei cugini transalpini. Nel nostro caso si è optato per pannelli bifacciali installati su inseguitori monoassiali – ovvero la rotazione avviene su un solo asse – adatti alla realizzazione di una struttura portante resistente agli eventi atmosferici estremi.

L'impianto è costato 1 milione e mezzo di euro e rappresenta un investimento significativo per Caviro, una soluzione di agrivoltaico avanzato che permette uno sfruttamento duale del terreno, ovvero senza sacrificare ettari di coltura. Non manca un sofisticato sistema di tracciamento mediante sensori che permette un monitoraggio continuo ed offre la possibilità di implementare anche un Decision Support System (DSS), ovvero un sistema software a disposizione degli agricoltori per il controllo e la gestione di tutti i parametri vitali della pianta. Necessità idriche, esposizione solare, qualità del terreno sono tutti elementi che vengono presi in considerazione per prendere le decisioni più efficaci e i dati che verranno raccolti da questo terreno sperimentale saranno utili per verificare i benefici dell'impianto sugli aspetti agronomici. La presenza dei pannelli può infatti aiutare a ridurre il calore estivo quindi migliorando la qualità e la necessità di acqua della pianta, mentre in primavera può contribuire a mitigare le gelate che creano molti danni in fase di germinazione e fioritura.

L'importanza di questo impianto agrivoltaico non risiede solo nel suo essere allo stesso tempo pionieristico ed estremamente avanzato, ma soprattutto nel far parte di un sistema, quello messo in piedi da Caviro, che già prevede altre forme di produzione energetica integrata, vedi l'impianto di cogenerazione, ovvero che combina energia elettrica ed energia termica, alimentato da gas. La disponibilità di energia da più fonti ha determinato la necessità di dotarsi di software specifici che ottimizzano le varie fonti in relazione al massimo livello di sostenibilità possibile, in altre parole l'agrivoltaico è il master di questo sistema. Le altre fonti si accadono minimizzando la meno sostenibile cioè l'energia da rete nazionale. Questo nuovo impianto arricchisce la dotazione del Gruppo Caviro di capacità nel produrre energia rinnovabile.

26 cantine
in 7 regioni d'Italia

dure le dispersioni e adottando processi di recupero che si traducono in 621 milioni di litri di acqua all'anno non prelevati da falde acquifere, una quantità che rappresenta il 42% del fabbisogno totale del Gruppo. La terra è il bene più prezioso per l'agricoltura, è ciò da cui nasce tutto e a cui tutto può ritornare, ecco perché un altro ambito di primaria importanza è quello dei fertilizzanti naturali utilizzati dai soci della cooperativa e prodotti grazie al recupero di scarti. Un'azienda moderna infine non può esimersi dal calcolo del proprio carbon footprint su tutti i siti pro-

duktiv e dall'attuazione di politiche di decarbonizzazione, che in Caviro prevedono due ambiti operativi ben definiti ovvero quello della riduzione delle emissioni, attraverso l'autogenerazione di energia da fonti rinnovabili, ma anche l'uso di tecnologie sempre più efficienti e meno energivore. Tutto quanto descritto porta il Gruppo Caviro a ridurre il proprio impatto di CO2 di 80.000

tonnellate all'anno.

Tanto impegno ma anche tanti riconoscimenti: Caviro è stata inserita ufficialmente nella lista delle "Aziende più attente al clima 2024" nel settore alimentare e bevande stilata da Corriere della Sera, Pianeta 2030 e Statista. Un premio alle imprese che hanno maggiormente ridotto il rapporto tra le emissioni di CO2 e il fatturato nel corso del 2023 e che è stato affiancato dal Premio Impresa Ambiente, il più alto riconoscimento italiano per le aziende che hanno dato un contributo innovativo in termini di sostenibilità ambientale e responsabilità sociale. Infine, la menzione di Index Future tra le 44 imprese italiane che meglio illustrano la propria governance e l'European Award for Cooperative Innovation per la categoria "Bioeconomia e Circolarità", che ha riconosciuto a Caviro lo status di cooperativa tra le più innovative a livello europeo. Se il fare è importante ed essere premiati è gratificante, comunicare e promuovere la sostenibilità è un dovere, al quale Caviro non si sottrae, ma, al contrario cerca di informare stakeholder, clienti e consumatori sui risultati e sui programmi futuri di miglioramento.



Momento del conferimento uve nelle cantine socie



Nuovo impianto Agrivoltaico avanzato sul vigneto adiacente a Cantine Caviro