

ECONERRE - Caviro mette in cascina un anno diversificato e positivo



Nel 2019 Caviro incrementa l'export di vino del 17,6% e porta la capacità produttiva a 120.000 pezzi/ora (+14%). I dati dal bilancio del gruppo approvato dall'assemblea soci. La soddisfazione del presidente Dalmonte: "Iniziano a vedersi i frutti di uno sforzo importante in diversificazione e innovazione"

Il 2019 è stato un anno davvero importante per il **Gruppo Caviro** che, a fronte di 22 milioni di euro di investimenti realizzati, ha incrementato la capacità produttiva dei propri stabilimenti (*inaugurati all'interno dello stabilimento di Forlì, due nuovi impianti di confezionamento dedicati alla linea vetro e alla linea Tetra Pak per un investimento complessivo di circa 6,4 milioni di euro*), ampliato la gamma di prodotti, allargato la propria quota di mercato in Italia e all'estero e raccolto diversi riconoscimenti che hanno contribuito a implementare la reputazione dei brand e del Gruppo. Questi risultati sono stati presentati all'assemblea dei soci, che ha approvato il bilancio d'esercizio di un gruppo che tocca i **329 milioni di euro di fatturato**.

I numeri e le realtà di Caviro

Caviro, nata nel 1966 a Faenza per valorizzare le uve dei soci in una terra ricca di identità e ad alta vocazione vinicola, oggi **rappresenta 12.800 viticoltori in 7 regioni e con il 10% dell'uva italiana conferita è, di fatto, la Cantina più grande d'Italia** e la prima azienda per volumi di vino prodotti del Paese. Caviro è in prima linea per la promozione di un modello di produzione sostenibile e a basso impatto ambientale e sociale. **La divisione Caviro Extra** è impegnata nel recupero dei sotto-prodotti che vengono trasformati in prodotti nobili per l'alimentare, il farmaceutico e l'agricoltura e, grazie a recenti investimenti, anche in biometano. Quanto rimane, viene trasformato in energia da fonti rinnovabili grazie alla partecipata **Enomondo**.



Carlo Dalmonte presidente Caviro

*“Quello approvato, a differenza dei precedenti, è un bilancio che interessa solo 8 mesi di attività perché abbiamo deciso di adeguare la scadenza degli esercizi alle annualità vendemmiali – spiega il presidente di Caviro, **Carlo Dalmonte** -. Ciò ha comportato la decurtazione dell’ultimo quadrimestre che, di solito, è anche il più profittevole nei 12 mesi. Venendo ai risultati, c’è grande soddisfazione sul fronte esportazioni, dove iniziano a vedersi i frutti di uno sforzo importante nella diversificazione e nell’innovazione, sia per i formati che le proposte”.*

Gli investimenti di Caviro



Tutte le società del Gruppo, senza eccezione alcuna, sono state interessate da ingenti investimenti: «Un impegno aggregato davvero notevole che difficilmente potrebbe essere ripetuto ogni anno - sottolinea il direttore generale di Caviro, **SimonPietro Felice** -. Le nuove linee di confezionamento di Caviro sca, avviate nei primi giorni del 2019, ci hanno permesso di aumentare capacità produttiva e referenze e, ad oggi, possiamo dire che i risultati raggiunti sono stati superiori alle migliori aspettative. Parallelamente - aggiunge il direttore - **Caviro Extra** ha inaugurato un impianto per la produzione di biometano da sottoprodotti della filiera agroindustriale derivante da un investimento epocale per la società. La **Leonardo da Vinci spa**, nell'anno del cinquecentenario dalla morte del genio del Rinascimento Leonardo, ha affrontato un anno di grande impegno economico e produttivo che ha generato un aumento considerevole della notorietà del marchio. Infine, la Gerardo Cesari ha completato la parte più importante dei lavori della nuova cantina di Fumane: un investimento di decine di milioni di euro che, di fatto, cambierà la fisionomia della società».

Vino, produzione e mercato

Sul fronte vino **le referenze** prodotte nei due stabilimenti di Forlì e Savignano della Caviro sca sono cresciute del **27% passando dalle 757 del 2018 alle 957 del 2019** con un contestuale aumento dei **volumi confezionati da 198,8 milioni di pezzi a 213,5 milioni di pezzi**. Oggi la capacità produttiva è salita a 120.000 pezzi/ora (+14%) e, all'attuale efficienza su 3 turni per 5 giorni a settimana, **Caviro è in grado di produrre 298 milioni di pezzi l'anno**. Il tutto a fronte di un sostanziale incremento della quota di mercato, sia in Italia che all'estero: *"In GDO Italia nel 2019 il*

segmento vetro ha registrato una crescita a volume del 2,3% e il segmento brik dell'1%, contestualmente Caviro ha avuto un incremento, rispettivamente, del 26,3% e del 3,7% - spiega il direttore generale SimonPietro Felice -. Per quanto riguarda l'estero, dove le esportazioni di vino italiano nel 2019 a volume sono aumentate del 3,4%, Caviro Sca ha visto un incremento dell'export del 17,6%".



Qualità e lavoro

Numerosi i riconoscimenti raccolti da Caviro nel corso del 2019: dal premio **come Miglior Produttore Italiano di vini al Mundus Vini Summer Tasting** fino al recente **Premio Top Job come miglior datore di lavoro**, assegnato dall'Istituto Tedesco qualità e finanza che ha analizzato 2.000 aziende italiane, premiandone solo tre nel settore vino. *"Il basso livello di assenteismo, la forte partecipazione dei lavoratori agli eventi aziendali, il contributo spontaneo dei singoli dipendenti ai grandi progetti ci davano la sensazione che il clima aziendale fosse più che positivo - prosegue il direttore generale -. La conferma ricevuta dall'Itqf che, in modo indipendente ha certificato questa nostra sensazione, ci gratifica e ci conferma che dobbiamo continuare sulla strada della condivisione per fare in modo che i nostri lavoratori si sentano parte organica di questa grande struttura che è Caviro".*



La sostenibilità

Il 2019 è stato l'anno del primo Bilancio di Sostenibilità presentato dal Gruppo: una naturale conseguenza di un percorso di crescita che arriva da lontano, per una cooperativa che da oltre 50 anni promuove il concetto di sostenibilità e di economia circolare. *“La nostra vocazione cooperativa è anche la nostra forza – evidenzia ancora il presidente Dalmonte -. **Questo incide, oltre che nel rapporto con il nostro stesso lavoro e con l’ambiente, soprattutto nella relazione con i soci.** Parlando di vendemmia e di vino ci tengo a sottolineare che quella che andiamo a liquidare in queste settimane è la vendemmia da record del 2018.*



Di fronte agli ingenti quantitativi di prodotto da gestire – commenta Dalmonte – il nostro sistema cooperativo ha fatto un lavoro di squadra eccellente, con le varie associate e in particolare le cooperative romagnole che hanno operato con pazienza e razionalità, portando a casa un risultato

che ritengo apprezzabile. Inutile ricordare che la vendemmia successiva, quella 2019, si è rivelata diametralmente opposta e, anche a causa dei cambiamenti climatici, ci troviamo a far fronte a situazioni sempre più variabili. Anche per questo è prioritario continuare a investire a sostegno dell'ambiente e della sostenibilità. In questa direzione Caviro - conclude il numero uno del gruppo romagnolo - si muove fin dalla sua nascita e oggi, grazie al nostro primo Bilancio di Sostenibilità, abbiamo a disposizione un nuovo importante strumento di rendicontazione e trasparenza".

L'impegno di Caviro nella economia circolare. Guarda l'intervista al presidente Carlo Dalmonte

Il progetto Biovale

Si chiama **BIOVALE il progetto innovativo di recupero dei sottoprodotti della vinificazione** promosso da Ager (Agroalimentare e ricerca) e presentato in dicembre in Caviro Extra a Faenza durante il workshop «Il valore aggiunto dei sottoprodotti dell'industria enologica».

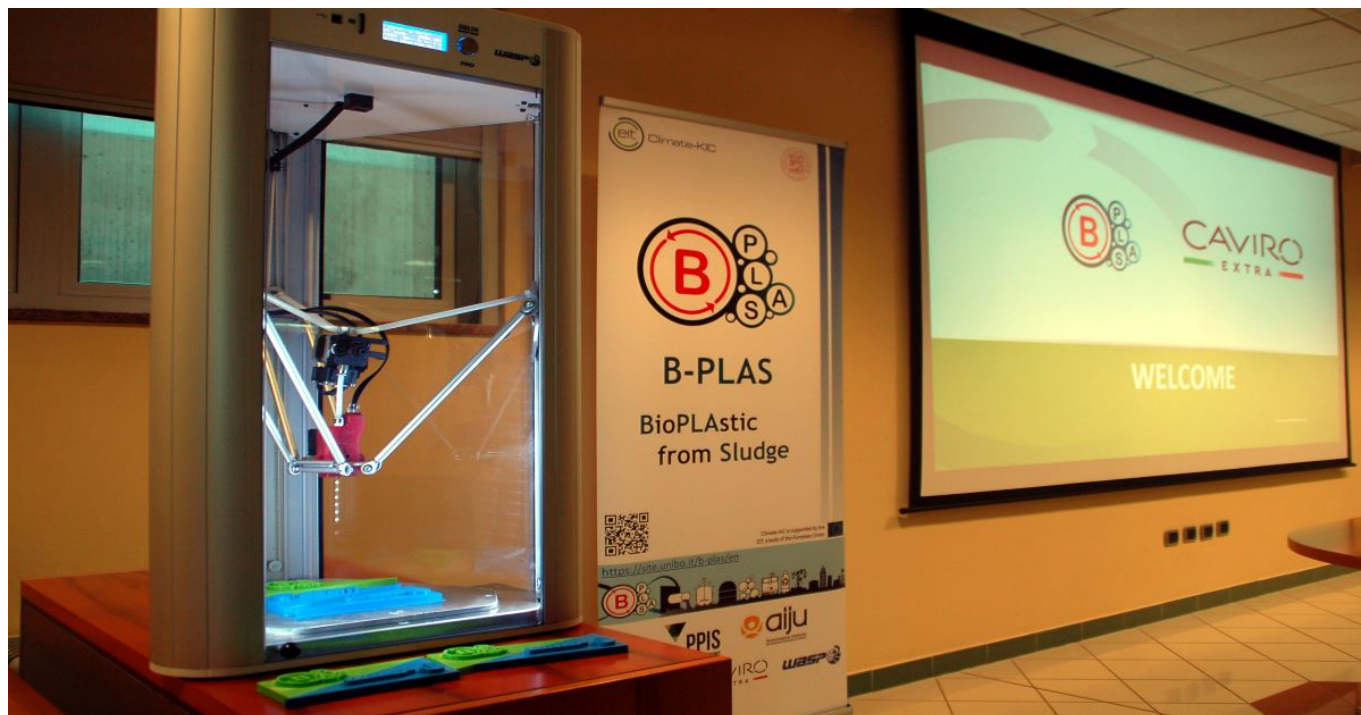
*"BIOVALE è uno dei più importanti progetti di recupero legati al settore vitivinicolo che siano mai stati finanziati - evidenzia **Rosa Prati**, responsabile dell'area Ricerca e Sviluppo di Caviro -. Le tecnologie messe a punto all'interno di BIOVALE sono assolutamente futuribili e, già nei prossimi mesi, potrebbero essere integrate con successo nella filiera".*



Le tecnologie di recupero perfezionate all'interno del progetto, standardizzate e replicabili in molte industrie enologiche, **hanno infatti già superato la fase di sperimentazione** grazie a progetti pilota messi a punto in collaborazione con le Università di Udine, Bologna e Roma "Tor Vergata".

Nel dettaglio BIOVALE include la **tecnologia SFE** - Supercritical Fluid Extration, che prevede l'estrazione dalle vinacce di composti bioattivi utilizzando "anidride carbonica supercritica", ossia in condizioni di alta pressione e senza uso di solventi chimici dannosi alla quale si affianca una tecnologia che trasforma i sottoprodotti della produzione vinicola in bio-elettricità attraverso un sistema di celle a recupero di energia (Microbial Fuel Cells).

Il progetto BIOVALE punta quindi sul concetto di “bioraffineria” intesa come trasformazione di biomassa in un’ampia gamma di bio-prodotti e di bioenergia. Secondo la Commissione Europea le bioraffinerie saranno centrali per migliorare l’efficienza dell’utilizzo delle risorse e la prevenzione della produzione di rifiuti in un’ottica di economia circolare.



ECONERRE

ECONOMIA EMILIA-ROMAGNA

Direttore responsabile: Claudio Pasini. Segreteria di redazione c/o Unioncamere

Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna (BO) - Tel. 051 637 70 26 - Fax. 051 637 70 50 - Email: comunicazione@rer.camcom.it

“Econerre-economia Emilia-Romagna” (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 - Iscrizione ROC - Registro Operatori Comunicazione n. 26898)