

## SOSTENIBILITÀ

# Si fa ancora più saldo il legame tra Caviro e il territorio

Il gruppo cooperativo romagnolo inaugura due nuovi impianti che perfezionano il proprio modello di economia circolare. Così anche imprese e cittadini possono essere più sostenibili

Il Gruppo Caviro ha radici profonde in Romagna, dov'è nato oltre 50 anni fa. E proprio da queste radici, e dagli insegnamenti che derivano dalla tradizione contadina, continua a prendere spunto per perfezionare la propria economia circolare, orientando scelte e azioni al benessere della comunità. In quest'ottica, il Gruppo ha di recente inaugurato, con le proprie società Caviro Extra ed Enomondo, due nuovi impianti a Faenza e ha organizzato un partecipato evento enogastronomico a Castrocaro (Fc).

**L'impianto di produzione di ammendante Acfa**  
Inaugurato il 20 giugno presso lo stabilimento di via Convertite a Faenza, questo impianto produce una nuova tipologia di fertilizzante naturale: l'Ammendante Compostato da scarti della Filiera Agroalimentare (Acfa), che rispetto ai concimi chimici ha un costo contenuto e fornisce un apporto di sostanza organica e nutrienti ai terreni. L'impianto, frutto di un investimento di circa 8,5 milioni di euro, ha una capacità produttiva di 50.000 tonnellate annue ed è di proprietà di Enomondo, società partecipata da Caviro Extra (che è anche gestore dell'impianto) e Herambiente.

“In un contesto mondiale in cui i fertilizzanti fanno registrare prezzi crescenti e minore disponibilità, mettiamo a disposizione di agricoltori e dei soci del Gruppo Caviro un prodotto naturale e a basso costo - spiega Sergio Celotti, amministratore delegato di Enomondo -, riconosciuto ufficialmente dal Ministero dell'Agricoltura”.

L'Acfa si ottiene a partire da sfalci, potature e dal digestato residuo della produzione anaerobica di biogas da parte di Caviro Extra: “Il processo avviene al chiuso, sotto costante aspirazione - continua -. L'aria viene poi inviata a dei grandi biofiltri per ridurre le emissioni odorogene, un impegno che Caviro ha preso con la città”.



Faenza. Inaugurazione impianto di teleriscaldamento

## L'impianto di teleriscaldamento

Inaugurato sempre a Faenza lo scorso 5 maggio, questo impianto di proprietà di Enomondo produce calore a partire, ancora una volta, dagli scarti della filiera vitivinicola (tra cui le vinacce derivanti dalla filiera di Caviro e gli sfalci del verde pubblico raccolti da Herambiente).

“Oltre all'elettrica ora possiamo produrre anche energia termica, da combustibili rinnovabili e non fossili. È un'energia meno inquinante e meno costosa di quella prodotta con il metano - spiega ancora Celotti -. La nuova infrastruttura è composta da 1200 metri di tubazioni, che vanno da via Convertite a via Murri. Così, oltre che per uso interno, possiamo destinare il calore prodotto alle case e alle imprese adiacenti, come la scuderia Alpha Tauri”.

L'impianto ad oggi eroga 1,5 megaWatt dei 7,5 disponibili, il che lascia aperte ampie prospettive di allacciamento. “Stiamo collaudando un settore nuovo e di pubblica utilità - aggiunge Celotti -. In futuro, in caso ci sia una volontà condivisa con l'ente pubblico, potremo estendere la rete, che è stata predisposta per essere ampliata”.



Castrocaro. L'evento "Fermento. Vini e Valori di Romagna"

## L'evento "Fermento"

Infine, presso il castello del Capitano delle Artiglierie a Castrocaro, l'8 giugno si è tenuto l'evento "Fermento. Vini e Valori di Romagna", che ha registrato il tutto esaurito. La serata di degustazione organizzata da Caviro ha celebrato alcuni aspetti chiave della Romagna: enogastronomia, musica e convivialità. In degustazione c'era la linea Vigneti Romio, una collezione che raccoglie i vini portabandiera del territorio. Presente alla festa anche un testimonial d'eccezione, sia di Vigneti Romio che della "romagnolità": l'attore Paolo Cevoli. (m.g.)

Maggiori informazioni sull'impianto di produzione di ammendante Acfa e sull'impianto di teleriscaldamento si trovano sul magazine "Extra", che i lettori faentini di In Piazza hanno ricevuto allegato allo scorso numero del giornale.