

VINO

Una filiera circolare che si nutre della ricerca

Il presente di Caviro Extra, la società del Gruppo Caviro che valorizza ciò che resta dell'uva al termine della vinificazione

L'economia circolare del Gruppo Caviro è ormai un modello consolidato. Un caso-scuola che viene utilizzato a livello nazionale e internazionale per dimostrare come si possa produrre e fare business in modo sostenibile e vantaggioso. Al centro di questo modello c'è Caviro Extra, la società che valorizza ciò che resta della filiera vitivinicola una volta chiuso il processo di vinificazione. Sfalci, potature, fecce e vinacce entrano in Caviro Extra ed è allora che comincia il percorso di valorizzazione che le trasforma in acido tartarico, alcol ad uso alimentare e non, mosti ed estratti, eco-energia, biometano e, infine, fertilizzante naturale grazie al contributo della società collegata Enomondo.

Caviro Extra ha uno stabilimento in via Convertite a Faenza e uno a Treviso ed è al centro di quel circolo virtuoso che consente al gruppo romagnolo vitivinicolo di essere autosufficiente energeticamente, ridurre al minimo il proprio impatto sull'ambiente e, soprattutto, dare valore a ogni singolo componente della filiera.

Negli ultimi 5 anni il sito di via Convertite è cresciuto in modo eccezionale, complice l'andamento del mercato ma anche una forte propensione alla ricerca e all'innovazione. Solo nel 2021 sono stati inaugurati un impianto di teleriscaldamento, che fornisce energia rinnovabile a buona parte del di-



Gabriele Bassi, direttore di stabilimento di Caviro Extra

Uno dei punti di forza di Extra è la squadra. Bassi: "Ogni operatore conosce bene la struttura e questo ci consente di massimizzare esperienze e conoscenze"

stretto faentino adiacente allo stabilimento, e un grande impianto di compostaggio nel quale si produce un fertilizzante naturale che si è dimostrato efficacissimo per riportare nutrimento ai terreni impoveriti dall'uso prolungato di concimi chimici.

Nelle prossime settimane Caviro

Extra andrà poi ad inaugurare un nuovo impianto per la produzione di bio-LNG, ovvero biometano liquido, destinato alla trazione di mezzi pesanti. Si tratta di un *up-grade* dell'impianto già esistente che produce biometano a partire dagli scarti della filiera agroalimentare e che Caviro immette

nella rete Snam in forma gassosa. "Il nostro biometano liquido sarà trasportato nelle stazioni di rifornimento sul territorio - evidenzia Gabriele Bassi, direttore stabilimento di Caviro Extra -. Anche se in questo momento congiunturale il prezzo del metano non è competitivo, le aziende che operano nel settore della logistica e dei trasporti sono molto attente al tema dell'impatto ambientale e hanno continuato ad acquistare mezzi alimentati a LNG".

Inoltre, nel presente di Caviro Extra, ci sono gli investimenti che fanno parte del contratto di sviluppo Legami di Vite, un progetto del valore complessivo di oltre 90 milioni di euro e che coinvolge, oltre a Caviro Extra, altre 8 cantine emiliano-romagnole. "Le potenzialità del progetto sono davvero importanti perché, per la prima volta, vengono messi insieme una serie di investimenti che finalizzano l'economia circolare di una filiera unendo realtà storicamente concorrenti. Insieme a queste cantine - aggiunge Bassi - intendiamo costruire un sistema organico che valorizzi i sottoprodotti di una filiera molto estesa e crei quindi valore in modo diffuso".

Uno dei punti di forza della società faentina risiede nel gruppo di lavoro, formato da circa 170 persone tra operatori di stabilimento, personale tecnico, addetti alla produzione e alla logistica. "Negli ultimi anni abbiamo rinforzato molto la squadra sia nel settore della progettazione che in quello della produzione - aggiunge Bassi -. Ogni operatore conosce bene la struttura e questo ci consente di lavorare in modo trasversale sui progetti massimizzando esperienze e conoscenze. Inoltre ogni anno incrementiamo lo staff grazie al contributo di laureandi che spesso realizzano le proprie tesi sperimentali sui nostri impianti".

Una filiera circolare che si nutre della ricerca

SCONTO DEL 20% FINO AL 28 FEBBRAIO

- RINNOVA ANZIANA (50+), GIOVANI (18-30) E FAMILIARITÀ
- RINNOVA I TUOI MEMBRATI E MEMBRATE
- RINNOVA I TUOI MEMBRATI E MEMBRATE

COPIA A CARICO DEL CLIENTE

COPIA A CARICO DEL CLIENTE