

DENTRO L'AZIENDA / CAVIRO

# Scarti d'uva in aiuto di terra e aria

Produzione di vino e distillati. Ma non solo. Dagli scarti della lavorazione, si ottengono compost, energia pulita e carburante verde. Viaggio nell'universo Caviro, colosso della viticoltura italiana attento alla natura

DI MICHELE MAURI

Ai più il nome Caviro può non dire molto. Eppure questo gigante cooperativo è il primo produttore italiano di vino. Per svelarvi la sua identità basta citare il Tavernello. Il più celebre marchio di bianchi, rosati e rossi in brik è prodotto proprio dalla romagnola Caviro. Nel mondo del vino in Tetra Pak, l'azienda non ha praticamente avversari, grazie ai marchi Castellino e Tavernello, ma figura anche tra le prime cinque realtà

italiane per quantità imbottigliate di vini Igt e Doc, in questo caso con le etichette Botte Buona e Brumale. Un successo maturato nel silenzio operoso, accompagnato solo di tanto in tanto da accurate campagne di comunicazione. Sette anni fa il grande consorzio di produttori che si cela dietro al nome Caviro ha ingaggiato Federico Fazzuoli, l'ex conduttore di Linea Verde, per spiegare, in un ormai celebre spot televisivo, che Tavernello è un vino genuino e sicuro, adatto alla tavola di tutti i giorni.

Cosa che molti italiani sanno bene, visto che sono 5 milioni di famiglie a preferire per il consumo quotidiano un vino in brik di cui si fidano, piuttosto che una bottiglia sotto i tre euro, ma dall'etichetta poco nota.

Proprio mentre Caviro torna in Tv per ribadire la genuinità dei suoi prodotti, abbiamo scelto di fare a nostra volta un viaggio dentro questa azienda. Non per parlare di vini, questo lo lasciamo fare con più competenza alle riviste di settore, noi ci ►



Montagne di vinacce da cui la Caviro produce ogni anno l'80% del proprio fabbisogno di energia. Sullo sfondo, una troupe sta girando uno dei nuovi spot per la televisione.





A destra, la sede di Caviro a Faenza, dove ci sono gli impianti di distillazione, la produzione di mosti, compost e tartrato. Nello stesso complesso industriale avviene anche la produzione di biogas utilizzando gli scarti provenienti dalla lavorazione dell'uva (nella foto).



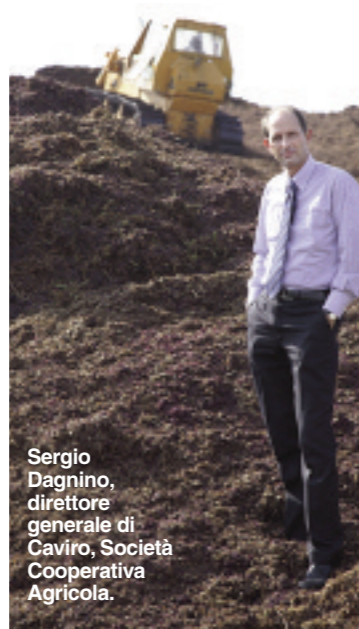
#### L'AZIENDA

Il gruppo Caviro ha chiuso il 2008 con 280milioni di Euro di fatturato. È il primo produttore italiano a volume, il decimo mondiale, e detiene una quota di mercato a valore nella grande distribuzione italiana del 10%. Può contare su una base sociale di 46 associati, tra cui 34 cantine sociali e 20mila viticoltori, per una superficie vitata di 44mila ettari e una produzione di 5 milioni di quintali di uva. Esporta i suoi prodotti in mezzo mondo, Germania e Giappone in testa, ma anche Francia, Cina e Gran Bretagna. L'azienda si avvale dell'apporto di 440 dipendenti distribuiti su 5 stabilimenti produttivi.

A. TINOZZI (3)

◀ limitiamo ad annotare che il fenomeno del vino in brik lo scorso anno è approdato perfino sulle pagine di Bibenda, il mensile patinato rivolto agli appassionati di enologia, da cui Caviro emerge con commenti positivi. Di questa cooperativa dalla storia quarantennale a noi interessa raccontare un altro lato, ma, vi garantiamo, altrettanto sorprendente: l'impegno per il riutilizzo degli scarti industriali.

Per farlo abbiamo visitato il complesso industriale di Faenza. La storia di Caviro comincia proprio da lì, dove è concentrata l'attività di distillazione, partita nel 1966 per garantire alle nove cantine sociali fondatrici un opportuno impiego dei sottoprodotti della vinificazione. Oggi nello stesso stabi-



Sergio Dagnino, direttore generale di Caviro, Società Cooperativa Agricola.

limento non si ottengono più solo alcool, acquaviti e mosto concentrato, ma anche biogas, bioetanolo, compost e acido tartarico, una sostanza ottenuta dalla borlanda di feccia, ossia le acque reflue provenienti dalla distillazione della feccia da vino per la produzione di alcool, che ha possibilità di utilizzo in cosmetica, farmaceutica e diversi altri settori industriali e di cui Caviro è il primo produttore mondiale. Ciò che accade dentro questo sito produttivo è impressionante, soprattutto per le dimensioni. A cominciare dall'immensa "montagna" di vinacce (fino a 95mila tonnellate!) che sormonta silos e serbatoi, simbolo efficace delle attività che trasformano i residui in nuova ricchezza.

Le vinacce sono composte dalle parti solide (bucce, vinaccioli e graso) che restano dopo la spremitura dell'uva. In distilleria vengono lavorate per produrre alcool, grappa, vinaccioli (da cui si ottiene poi l'olio di semi) e buccetta (un integratore per mangimi). Poi, una volta esaurita di alcool, la vinaccia trova nuovo impiego. Come materia prima per la produzione di compost, oppure viene utilizzata come combustibile nella centrale termica che produce vapore ed energia elettrica necessari allo stabilimento. Già dalla fine degli anni Settanta Caviro ha imboccato la via delle fonti rinnovabili. Eppure, nonostante un evidente ruolo di eccellenza nel panorama italiano, rimane un caso ancora

poco conosciuto. *"Tutta la nostra attività resta improntata ad una certa sobrietà – afferma Sergio Dagnino, direttore generale di Caviro – forse è per questo che l'impegno ultradecennale della nostra azienda nello sfruttamento completo dei residui delle lavorazioni non è molto noto"*. L'utilizzo di impianti e processi sempre più efficienti ha consentito a Caviro di ridurre considerevolmente il proprio impatto ambientale. Nel 1995, a Faenza è stato attivato un impianto di compostaggio che è stato premiato dalla Comunità Europea per il suo ruolo dimostrativo. Attraverso un processo naturale, l'azienda trasforma le proprie biomasse in compost, un ammendante naturale ricco di azoto,

fosforo e potassio che si presenta come un pellet di colore marrone scuro. Lo stabilimento di Faenza produce, partendo dal mosto, MCR e MCT (zuccheri d'uva costituiti da fruttosio e glucosio), che vengono utilizzati da alcune aziende alimentari al posto dello zucchero tradizionale a base di saccarosio. Viene prodotto anche alcool per uso alimentare e industriale. *"Pur trattando solamente materiali di risulta in questo sito produttivo – spiega Dagnino – raggiungiamo un fatturato annuo di 100milioni di euro. Grazie ad uno sforzo costante abbiamo raggiunto posizioni di leadership in diversi settori. Siamo leader europei nella produzione di acido tartarico, alcool e mosto concentrato ret-*





LUDGRO / FOTOLIA



ARCHIVIO CAVIRO

**Sopra, le enormi botti di acciaio presenti nelle cantine dello stabilimento Caviro di Forlì. Il Consorzio Cooperativo dispone di vigneti quasi in ogni parte d'Italia, dal Friuli alla Sicilia.**

◀ *tificato. Ma abbiamo sviluppato anche le tecnologie per ridurre al massimo la dipendenza dalle fonti energetiche tradizionali?*

Lo stabilimento di Faenza dispone di una centrale termoelettrica costituita da quattro caldaie che funzionano a combustibili solidi, biogas e metano e che producono vapore ad alta pressione e temperatura. Il vapore, prima di essere utilizzato negli impianti produttivi, viene inviato a due turboalternatori per generare 3,2 Mw di energia elettrica. I combustibili solidi impiegati per alimentare la centrale sono ancora una volta gli scarti delle lavorazioni (vinacce esauste e sovrvallo dell'impianto di compostaggio) e i residui delle potature agricole e del verde pubblico. Uniti al biogas, a sua volta utilizzato in due motori a combustione interna da 1 Mw ciascuno, consentono all'azienda un'autonomia energetica di circa il 90% in termini di calore (il restante 10% è prodotto con metano) e il 100% di energia elet-

trica. Caviro ha realizzato da tempo anche un impianto per produrre bioetanolo, con una potenzialità di 150mila litri al giorno partendo da alcool grezzo e circa 80mila litri al giorno partendo da vinelli a diverse gradazioni. Si tratta di uno dei maggiori impianti d'Italia ed è in grado di essere pienamente operativo.

Parafrasando lo slogan che ha contraddistinto una delle campagne pubblicitarie del Tavernello possiamo dunque affermare che la politica ambientale di Caviro invita a riflettere. Perché dimostra che il miglioramento continuo del proprio impatto sull'ambiente può essere perseguito con successo anche all'interno di un grande gruppo, e addirittura può rafforzare la competitività. Per questo abbiamo scelto di inaugurare il nostro viaggio fra le imprese italiane che possono vantare un effettivo impegno a favore dell'ambiente da questo esempio. Forse poco noto, ma crediamo degno di nota.

**N**