



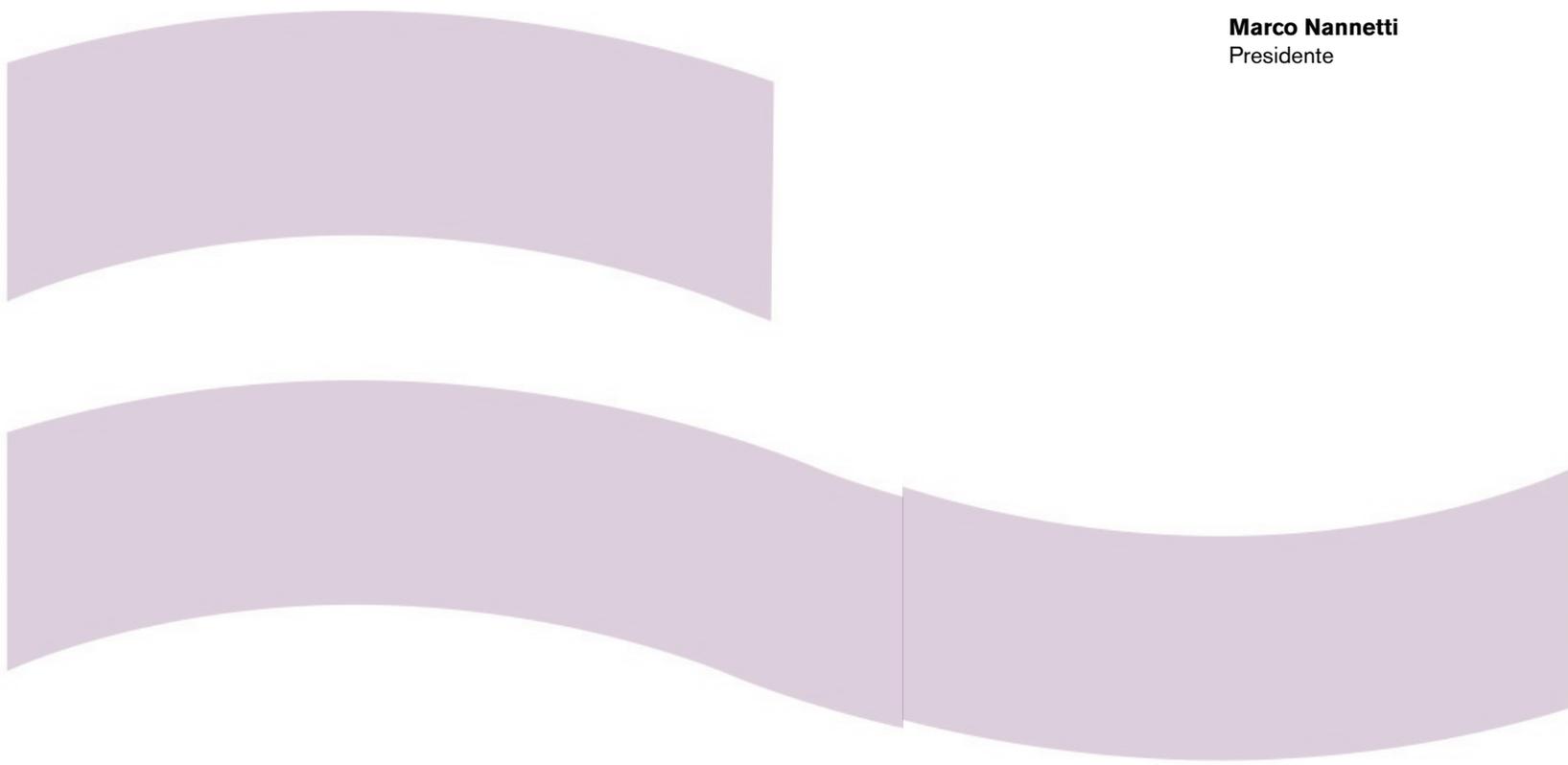
BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018/2019



1. Sostenibilità e senso di responsabilità	di Marco Nannetti	6
2. Il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico, ragioni e obiettivi		10
3. Dall'Italia al mondo : un moderno network di cooperative		16
4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna		24
5. Le "terre" di Terre Cevico: la base sociale		28
6. La sostenibilità ambientale		32
7. La sostenibilità economico-produttiva		44
8. La sostenibilità sociale e culturale		48
9. Prodotti e premi		62

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018/2019

al 31 luglio 2019

The image features three decorative, wavy, purple-colored shapes. The top shape is a single, smooth curve. Below it is a longer, more complex shape with a slight dip in the middle. The bottom shape is a wide, shallow curve that spans across the width of the page. These shapes are positioned on the left side of the page, partially overlapping the text area.

Questa seconda edizione del bilancio di sostenibilità vuole rappresentare il grande impegno che i soci, le collaboratrici ed i collaboratori di Terre Cevico mettono a disposizione del bene comune. Un grazie di cuore a tutti coloro che rendono possibile tutto questo.

Marco Nannetti
Presidente

Se ci fermiamo un attimo a riflettere sul senso più “profondo” e meno “burocratico” del termine “sostenibilità” noteremo come questo faccia rima con “responsabilità”. Per Terre Cevico i due termini si muovono sempre assieme; infatti non possiamo pensare di sviluppare una impresa sostenibile senza un profondo senso di responsabilità in ciò che facciamo. E' universalmente condiviso il principio per cui i comportamenti che un soggetto tiene non sono mai indifferenti; ogni scelta che quotidianamente preferiamo ad un'altra ha delle precise conseguenze nel contesto sociale e ambientale in cui viviamo e operiamo. Il nostro obiettivo è quindi rendere il senso di responsabilità un sentimento diffuso nella collettività di Terre Cevico. Sono convinto che attraverso i gesti, le scelte e le azioni quotidiane si possa invertire la rotta su molti aspetti, dall'ambiente al sociale, dall'economico all'etico. Ma serve senso di responsabilità e consapevolezza in ciò che facciamo.

Nel settore del vino le azioni che possiamo intraprendere o ulteriormente rafforzare nella direzione della sostenibilità sono moltissime. A cominciare dalla parte agricola che già oggi svolge un ruolo fondamentale e imprescindibile di “custode del territorio”. Su questo fronte vogliamo investire molto nella ricerca per sviluppare ulteriormente forme di viticoltura in

cui gli input chimici siano sempre meno e siano sempre più sostituibili da input organici o meccanici. L'Italia e la nostra regione in modo particolare sono un bacino straordinario di biodiversità da tutelare e valorizzare. La nostra base agricola sta attuando già su alcune centinaia di ettari l'agricoltura di precisione, che attraverso sistemi di geolocalizzazione permette di attuare pratiche agronomiche specifiche e dedicate alle diverse situazioni di fertilità dei terreni, di sviluppo delle vigne e relativi interventi fitopatologici e nutrizionali. Presso Tenuta Masselina a Castel Bolognese abbiamo realizzato le mappe di vigoria permettendo una valutazione esatta e non “sommara” delle necessità agronomiche dei vigneti.

Tutto questo, ovviamente, necessita di investimenti sulla formazione, sia dedicata ai viticoltori sia dedicata ai tecnici che devono supportarli in questo percorso di crescita professionale. Inutile nascondere come la crescita e lo sviluppo di superfici ad agricoltura biologica, fondamentali nel percorso della sostenibilità, sia da accompagnare con attività di consulenza tecnica di alto profilo e di maggior diffusione sul mercato. Spesso l'avvicinamento alla conversione al biologico è frenata da timori legati a preconcetti o dalla assenza di reti diffuse del supporto tecnico specialistico e su questo bisognerà investire molto.



Per noi senso di responsabilità significa anche realizzare impianti e strutture in cui la produzione di energia da fonti rinnovabili sia massimizzata. Oggi abbiamo un potenziale di circa 700 Kwp di energia autoprodotta con i pannelli fotovoltaici e la nuova Tenuta Masselina è stata realizzata con la certificazione Casaclima: la struttura, anche grazie ai 14 pozzi per la geotermia, è totalmente autosufficiente da un punto di vista energetico. Terre Cevico ha appena ottenuto la certificazione ISO 50.001, la norma che specifica i requisiti per creare, avviare, mantenere e migliorare un sistema di gestione dell'energia. L'obiettivo di tale sistema è di consentire che l'organizzazione persegua, con un approccio sistematico e responsabile,

il miglioramento continuo della propria prestazione energetica comprendendo in questa l'efficienza energetica nonché il consumo e l'uso dell'energia.

Partecipiamo anche ad un Gruppo Operativo per l'Innovazione, all'interno del Piano di Sviluppo Rurale dell'Emilia Romagna, il cui obiettivo è quello di individuare e testare processi estrattivi innovativi per la valorizzazione degli scarti nel settore agroalimentare: nello specifico si parla di vinacce e fecce risultanti dai processi di vinificazione. Sempre per “pensare responsabilmente” il nostro settore deve continuare ad investire in ricerca per innovare il fronte dei materiali e recipienti idonei a contenere il vino. In modo molto laico e coraggioso dobbiamo ap-



procciarci a bottiglie di vetro sempre più leggere e a contenitori che, più in generale, permettano di alleggerire i carichi e ridurre i volumi di stoccaggio. Migliorando questi aspetti e lavorando per ottimizzare la logistica vogliamo contribuire anche noi in modo significativo alla riduzione delle emissioni di CO₂ in atmosfera.

Tutte queste belle azioni, che rappresentano solo una minima parte di ciò che per noi significa sostenibilità, per essere realizzate necessitano di continui ed ingenti investimenti e nella pubblica opinione auspichiamo sia sempre più percepito come il prezzo finale di un prodotto agricolo sia un elemento dirimente tra ciò che è sostenibile e ciò che non lo può essere. Oramai è chiaro che a prezzi eccessivamente bassi non può corrispondere una filiera produttiva sostenibile, sotto tutti i punti di vista, ambientale, etico, economico e sociale. Viceversa, riconoscere ai prodotti agroalimentari italiani il giusto prezzo significa anche permettere alle imprese agricole, cooperative o no, di attuare tutti gli investimenti e quindi tutte le azioni necessarie a sostenere un futuro fatto e pensato con tanto "senso di responsabilità".



Organi Sociali

Consiglio di Amministrazione:

Nannetti Marco - Presidente
Frulli Carlo - Vice Presidente
Zortea Maddalena - Vice Presidente
Asioli Alberto - Consigliere
Bandini Olivano - Consigliere
Barnabè Igor - Consigliere
Castaldi Riccardo - Consigliere
Cattani Flavio - Consigliere
Donati Franco - Consigliere
Foschi Fabio - Consigliere
Meluzzi Gianluca - Consigliere
Raffoni Gianni - Consigliere
Sabbatani Giampietro - Consigliere
Vecchi Gregorio - Consigliere
Zoffoli Claudio - Consigliere

Direzione Operativa:

Giovannini Lauro
Gallina Massimo
Nannetti Marco

Collegio Sindacale:

Landi Isabella - Presidente
Caldarelli Piertommaso - Sindaco
Garavini Elisa - Sindaco
Flamigni Davide - Sindaco supplente
Zoffoli Claudio - Sindaco supplente

Società di Revisione:

Aleph Auditing S.r.l.

Direttore generale

Giovannini Lauro

2. Il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico, ragioni e obiettivi

Il Bilancio di sostenibilità è il documento con cui un'impresa comunica ai propri referenti l'impatto delle attività svolte sulla comunità di appartenenza, andando oltre gli aspetti meramente economici dell'esercizio d'impresa, contemplandone anche i risvolti sociali, ambientali e culturali.

In Italia, il Bilancio di sostenibilità è uno strumento volontario che si affianca, senza sostituirlo, al Bilancio di esercizio, dal quale si ricavano i dati necessari alla definizione di quel valore aggiunto che può essere ripartito tra i vari soggetti coinvolti nella realizzazione del risultato economico.

Questo strumento consente di comunicare l'impegno di un'azienda per uno sviluppo sostenibile, senza tralasciare le problematiche sociali ed ambientali derivanti dalle proprie operazioni commerciali e dai rapporti con le parti interessate.



Bilancio di sostenibilità

Strumento in grado di promuovere l'impegno di un'azienda nel perseguire uno sviluppo economico durevole in equilibrio con le esigenze di protezione ambientale e di promozione sociale.

I CRITERI

La redazione del Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico si ispira ai principi per uno sviluppo sostenibile sanciti da alcune delle principali istituzioni internazionali, prima fra tutte l'Onu. Essendo una azienda del settore vitivinicolo, poi, Terre Cevico non poteva prescindere dai principi generali per una vitivinicoltura sostenibile adottati dall'Oiv (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, un organismo intergovernativo a carattere scientifico e tecnico) e dal Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo).

L'Oiv, di cui l'Italia è membro, riunisce 46 paesi in rappresentanza di più dell'80% della produzione mondiale di vino che, nell'ottobre 2016, hanno adottato la risoluzione Cst 518-2016 sui "principi generali dell'Oiv sulla vitivinicoltura sostenibile - aspetti ambientali, sociali, economici e culturali", allo scopo di: "fornire delle basi per garantire una produzione vitivinicola sostenibile nel tempo, al fine di promuovere la coerenza e la capacità di reazione rispetto agli aspetti ambientali, sociali ed economici e di anticipare le esigenze future. La sostenibilità globale delle imprese può essere assicurata solo quando le condizioni economiche consentono risultati redditizi per i produttori".

In estrema sintesi, la risoluzione Cst 518-2016 tiene conto del fatto che esistono approcci diversi e di uguale efficacia per valutare un sistema che accetti i principi dello sviluppo sostenibile, fermo restando che i fattori di sostenibilità possono avere impatti diversi su contesti vitivinicoli e sistemi di produzione dell'uva e del vino molto diversi fra loro.



Vitivinicoltura sostenibile

"Approccio globale alla scala dei sistemi di produzione e di lavorazione delle uve, associando contemporaneamente la sostenibilità economica delle strutture e dei territori, la produzione di prodotti di qualità, considerando i requisiti specifici della viticoltura sostenibile, dei rischi legati all'ambiente, la sicurezza dei prodotti e la salute dei consumatori e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici e paesaggistici".
(Risoluzione Oiv Cst 1/2004)

2. Il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico, ragioni e obiettivi

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ E IMPRESA COOPERATIVA

Il Bilancio d'esercizio di una cooperativa, qual è Terre Cevico, mette in evidenza gli aspetti caratteristici che la distinguono dalle società che adottano altri modelli di impresa. Nello specifico, le cooperative si differenziano per l'assenza di scopo di lucro, per i principi di mutualità, solidarietà e democraticità e, ultimo ma non meno importante, per il plusvalore derivante dal rapporto mutualistico che viene riconosciuto ai Soci.

Ecco quindi che il Bilancio di sostenibilità acquista per Terre Cevico un'importanza doppia: mette in evidenza i risultati raggiunti con le buone pratiche collegate alla responsabilità sociale d'impresa e conferma l'efficacia del modello cooperativo nel diffondere cultura e prassi della sostenibilità.

Per le cooperative il tema della responsabilità sociale e la sua rendicontazione hanno un ruolo rilevante perché il risultato economico d'esercizio non è di per sé un indicatore sufficiente a esprimere l'andamento dell'impresa, soprattutto nei confronti degli stakeholder, quali per esempio i Soci e i produttori vitivinicoli.

Nel caso di una cooperativa quindi il Bilancio di sostenibilità non costituisce solo un documento "economico", ma misura l'andamento e l'efficacia dell'azienda.



2. Il Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico, ragioni e obiettivi

LA PRODUZIONE DI VINO E IL PRESIDIO DEL TERRITORIO

La gestione agricola è un elemento fondamentale per il presidio del territorio, la sua conservazione, la tutela del paesaggio, della flora e della fauna, la creazione di spazi e la valorizzazione di tradizioni culturali, unitamente al raggiungimento di un minore impatto ambientale, anzi al rilancio e al miglioramento dell'ecosistema in generale.

In particolare, la produzione di vino è una delle attività che la nostra "cultura" e i valori che esprime riconoscono come essenziale per tutelare e migliorare l'ambiente e il paesaggio, arricchire la qualità della vita di chi ci lavora e dei consumatori, massimizzare il valore del territorio attraverso la diffusione delle tradizioni culturali che si accompagnano alla tipicità, salubrità e gusto del vino. L'agricoltura e la vitivinicoltura in particolare sono, perciò, sempre più protagoniste dello sviluppo sostenibile del territorio, riprendendo una nuova e più pregnante importanza, che forse nel tempo era stata un po' messa da parte.

Da fienile aperto a locale certificato "Casa Clima": alcune fasi della ristrutturazione



LA RINASCITA SOSTENIBILE DEL TERRITORIO

Le aziende vitivinicole sono un importante veicolo per una rinascita sostenibile del territorio, da attuare attraverso il coinvolgimento di tutti gli stakeholder interni al sistema, cioè di tutte le forze intellettuali e politiche che hanno motivazioni e interesse a realizzare obiettivi di sostenibilità.

La ricerca di un equilibrio tra aspetti economici e sociali rende indispensabile la redazione del Bilancio di sostenibilità come strumento di rendicontazione della responsabilità dell'impresa nei confronti di tutti i suoi interlocutori e del contesto in cui opera.

MARCO BERTI

RESPONSABILE COMMERCIALE HoReCa Italia

Sostenibilità è per me la continua e costante applicazione nel **rispetto** del mondo in cui viviamo. Terre Cevico, una grande opportunità professionale, data, nell'ambito commerciale, dalla **ricchezza** ed **eterogeneità** dei vini del Gruppo.

SE FOSSI UN VINO SAREI TREBBIANO SPUMANTE



ANGELO CASAMENTI

REPARTO EDP

Sostenibilità è riconoscere un **valore aggiunto** a tutti gli attori della filiera. Terre Cevico rappresenta per me un lungo **percorso** di crescita umano e professionale.

SE FOSSI UN VINO SAREI CABERNET SAUVIGNON

3. Dall'Italia al **mondo**: un moderno **network** di cooperative

Terre Cevico è un centro vinicolo cooperativo tra i più importanti d'Italia. Il suo cuore è in Romagna e la sede lughese è il centro strategico di un sistema che garantisce i servizi tecnici e commerciali per l'intera filiera, con le Cantine di vinificazione che ricevono le uve dai produttori associati per la loro trasformazione.

Ogni cooperativa è specializzata in un'attività specifica e il sistema Terre Cevico permette di attuare le sinergie economiche e commerciali in grado di aumentare la competitività sui mercati globali, ottimizzando i costi di produzione e di commercializzazione. In una frase, la strategia di Terre Cevico permette di "essere grandi dove serve e piccoli per essere vicini alla base sociale".

BASE SOCIALE



WINEX SOC.COOP. AGRICOLA

Winex, con sede a Barbiano (RA), raccoglie conferimenti di diverse Cantine sociali, sia romagnole sia di altri territori, a completamento della gamma di prodotti gestiti da Terre Cevico.

CAB

Cab Bagnacavallo-Faenza,
Cab Campiano,
Cab Massari (Conselice),
Cab Agrisfera (Sant'Alberto),
Cab Terra

Produttori Agricoli associati e Cooperative di produzione (Cooperative Agricole Braccianti, CAB), che coltivano la vite e conferiscono le uve alle cantine associate del Gruppo.

CANTINE DI VINIFICAZIONE

Situate prevalentemente in Romagna, producono vino trasformando le uve conferite dai soci, ai quali forniscono assistenza e servizi connessi alla coltivazione della vite.

CANTINA DEI COLLI ROMAGNOLI

Nata dalla fusione fra COPA, Terre Imolesi, Cantina sociale di Savignano sul Rubicone e Terre Riminesi.

STABILIMENTI

Imola, Faenza, Coriano

CENTRI RACCOLTA

Casola Valsenio,
Savignano sul Rubicone

VIGNETI IN GESTIONE DIRETTA

Poggio Pollino e vigna di Formellino

LE ROMAGNOLE / CONSORZIO LE ROMAGNOLE DUE

STABILIMENTI

Alfonsine, Bagnacavallo, Fusignano,
Filetto, Massa Lombarda,
Sant'Alberto, Voltana

CENTRI RACCOLTA

Filo d'Argenta



3. Dall'Italia al **mondo**: un moderno **network** di cooperative

CONTROLLATE

80% **ENOICA SRL**

Progetto di valorizzazione e distribuzione commerciale dei marchi Braschi, Terramossa, Torre Matilde.

70% **MEDICI ERMETE & FIGLI SRL**

Gestita dalla famiglia Medici e da Terre Cevico, produce e commercializza in Italia e nel mondo vini emiliani, soprattutto Lambrusco. Noti i marchi Medici, Concerto, Assolo, Quercioli, Castelli del Duca.

100% **TENUTA MASSELINA SRL AGRICOLA**

Acquistata nel 2008, possiede vigneti nella zona viticola vocata della "Serra" (Castel Bolognese, RA). Dal 2013 ha in locazione la cantina dell'Istituto Agrario Scarabelli di Imola. La vendemmia 2019 è la prima produzione certificata biologica.

100% **SPRINT DISTILLERY SRL**

Produce liquori e distillati per la successiva commercializzazione, soprattutto nella GDO, tramite la società Due Tigli.

100%

DUE TIGLI SPA

Acquisita nel 2000, distribuisce in Italia "marchi" noti quali Galassi, Terre Cevico, Ronco, San Crispino e Braschi.

100%

ROCCHIE MALATESTIANE RIMINI SRL

Distribuisce vini prodotti nella cantina di Coriano da uve delle colline riminesi.



PARTECIPATE



CARNIATO EUROPE S.A. **7,5%**

Società francese, di cui Terre Cevico detiene il 7,5% delle azioni, che dal 1955 distribuisce vini e liquori e alimentari italiani a professionisti del mercato francese, con partner GIV, Riunite e Grandi Salumifici Italiani.

VINTALIA GMBH & CO KG **25%**

Società tedesca partecipata al 25%, con partner la Schlosswachenheim AG, per la vendita di vini italiani confezionati in Germania.

COLLIS, VENETO WINE GROUP

Consorzio vitivinicolo di secondo grado, nato il 26 giugno 2008, di cui Terre Cevico è uno dei tre soci fondatori.

50% CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Storica azienda veronese dell'Amarone, con tenuta anche in Friuli. Terre Cevico detiene il 50% del capitale.

50% BOLÈ SRL

Società (al 50% con Caviro) per la valorizzazione e la commercializzazione dello spumante romagnolo.

50% DISTRIBUZIONE ALCOLI ITALIA SRL

Società per la commercializzazione di alcol (al 50% con la svizzera EBAH S.A.).

50% ITALIAN TRADING SRL

Società fondata nel 1996, si è unita a Terre Cevico nel 2007, per avere una rappresentanza nel Sud-Est asiatico

AURAMADRE SRL **50%**

Società (al 50% con Cantina Tollo) per la commercializzazione di vino Biologico (vini di Sicilia, Abruzzo, Emilia Romagna).



5 IMPIANTI DI
IMBOTTIGLIAMENTO



100.000.000
BOTTIGLIE*
CONFEZIONATE
ALL'ANNO

983 REFERENZE
COMMERCIALI

167.000.000
GIRO D'AFFARI CONSOLIDATO



EXPORT 60 PAESI



23 UNITÀ
PRODUTTIVE



140.000.000
CHILOGRAMMI UVE
TRASFORMATI ALL'ANNO



5.000 SOCI



260 DIPENDENTI

9 BRAND
DI PRESTIGIO
INTERNAZIONALE

*bottiglie 0,75 litri equivalenti


TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963



4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna

Terre Cevico nasce in Romagna e lì mantiene il proprio 'cuore', ma per affrontare adeguatamente le richieste del mercato globale, col tempo si è strutturata per proporre prodotti che rappresentino tutta l'enologia italiana. La rete di imprese che fa capo alla cooperativa lughese si è estesa e si sta estendendo nelle altre regioni italiane e in tutto il mondo: è una filiera moderna in cui ogni passaggio, dalla produzione alla commercializzazione, è coordinato e controllato scrupolosamente.

Così, oggi, Terre Cevico può contare su circa 7 mila ettari di vigneto, gran parte dei quali in Romagna, condotti da circa 5.000 soci viticoltori, in grado di fornire uve per una quantità di vino stimata in oltre 1 milione di ettolitri.

Terre Cevico, quindi, gestisce oltre il 30% della produzione del bacino romagnolo e oltre la metà del vino del gruppo è venduto confezionato.

L'info-grafica relativa alla rete costruita da Terre Cevico illustra in maniera molto chiara il livello di diversificazione raggiunto: è questo uno degli elementi strategici per competere sul mercato enoico.



IN UMBRIA

- Molini Popolari Riuniti (Spoleto, PG) che ha affidato a Terre Cevico i prodotti derivanti dalla propria gestione vini.
- Latte Grifo (area Colli Amerini), per il collocamento dei vini da loro prodotti e la successiva collocazione con i marchi dei "Colli Amerini".
- Cantina Monrubio (Orvieto, TR), per la commercializzazione dell'Orvieto DOP, un'eccellenza dei vini del centro Italia per significato storico, produttivo e per il contributo enologico che sottende.

IN FRIULI

- Vidussi (tenuta in Capriva del Friuli, GO).

IN VENETO

- Cantine Giacomo Montresor (Verona).

IN ABRUZZO

- Progetto Auramadre con Cantina Tollo (Chieti), per la commercializzazione di vini bio abruzzesi.

IN PUGLIA

- Progetto Poggio Marù per i vini pugliesi, in particolare del Salento (Maruggio, TA).
- Cantina Sociale De Gasperi (Canosa Di Puglia, BT), con accordo per la commercializzazione dei vini pugliesi.

IN SICILIA

- Cantina Colomba Bianca di Mazara del Vallo (TP), accordo per la realizzazione e commercializzazione di importanti vini biologici.

GIORGIO IMPARATO / EXPORT MANAGER

Sostenibilità è **rispetto**: rispetto per la natura, rispetto per il nostro pianeta, rispetto per il prossimo e le generazioni future. Terre Cevico è la mia prima esperienza nel mondo cooperativo.

Una sfida stimolante e **un grande esempio** di collaborazione, di rispetto e valorizzazione del territorio.



SE FOSSI UN VINO SAREI GRECO DI TUFO

RITA TOGNACCI / EXPORT MANAGER

Sostenibilità è il rispetto della **stagionalità** dei prodotti che consumiamo per poterli apprezzare nel loro momento migliore. Terre Cevico rappresenta la **consapevolezza** di lavorare in un'azienda al passo con i tempi e capace di sfruttare tutte le possibilità sui mercati internazionali



SE FOSSI UN VINO SAREI GRECHETTO GENTILE

4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna



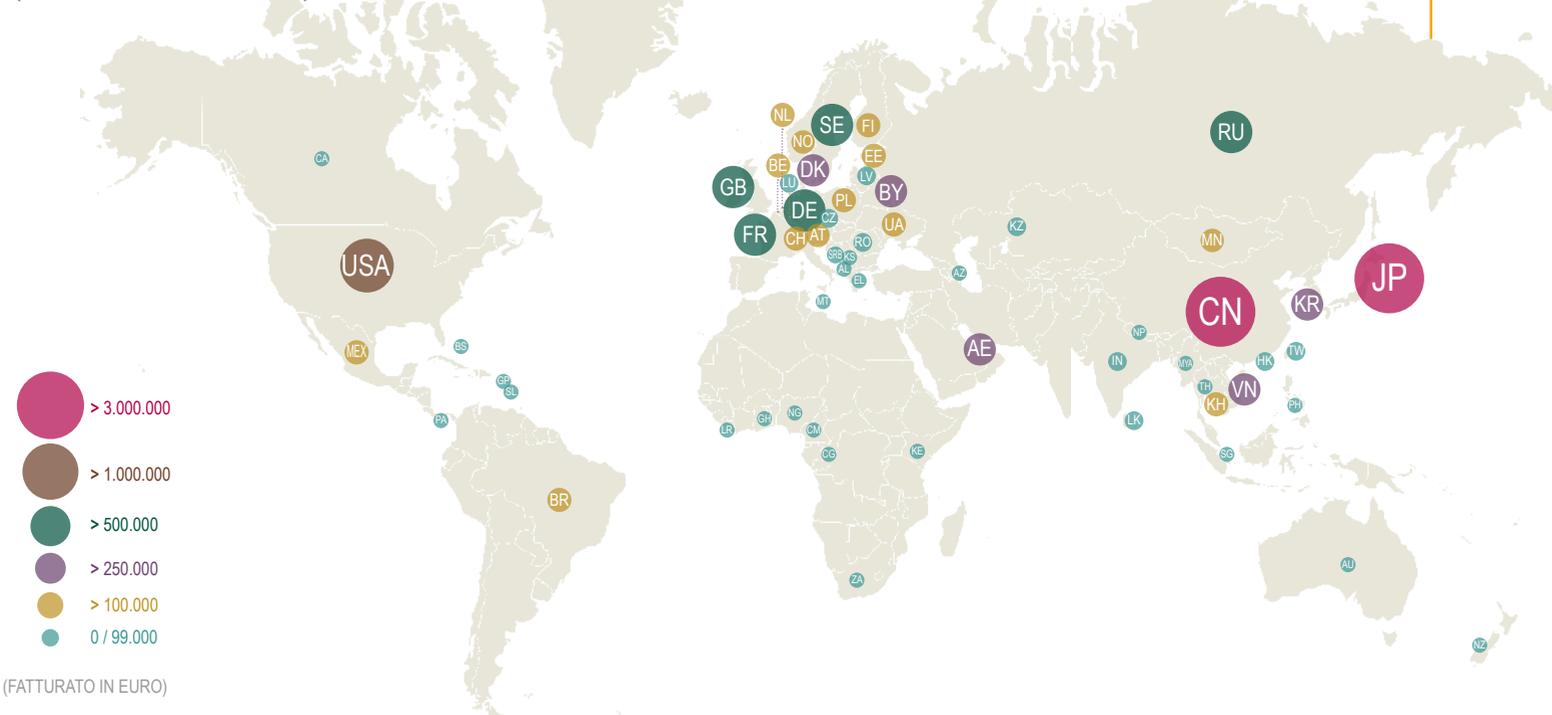
Terre Cevico a FICO (Fabbrica Italiana Contadina), il "Parco del cibo" inaugurato a Bologna il 15 novembre 2017.

Nella Cartina a fianco riportata è delimitata la zona primaria di produzione di Terre Cevico, che negli ultimi anni ha sviluppato una politica di espansione anche in altre zone vinicole italiane (Veneto, Friuli V.G., Umbria, Abruzzo, Sicilia, Puglia) attraverso cantine sociali e partner di provata affidabilità ed esperienza. L'obiettivo è allargare la gamma dei prodotti e fornire ai clienti un servizio migliore.



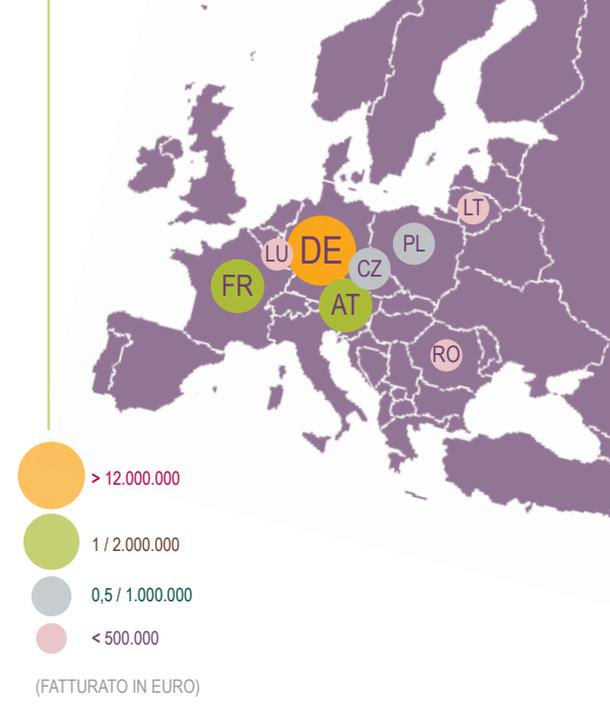
EXPORT TERRE CEVICO: PESO E DISTRIBUZIONE

VENTITE VINI CONFEZIONATI PER PAESE (1 AGOSTO 2018 - 31 LUGLIO 2019)



(FATTURATO IN EURO)

VENTITE VINI SFUSI PER PAESE (1 AGOSTO 2018 - 31 LUGLIO 2019)



(FATTURATO IN EURO)

5. Le “terre” di Terre Cevico: la base sociale

Due elementi importanti per capire l'evoluzione che ha interessato le cantine socie di Terre Cevico negli ultimi anni sono il numero di soci e la superficie vitata. Esaminando i dati relativi a Le Romagnole e a Cantina dei Colli Romagnoli, si nota una dinamica comune: a fronte di un calo tendenziale del numero dei soci, si registra un aumento della superficie a vigneto, in linea con la tendenza generale, riscontrabile nel settore agricolo, di un incremento della superficie media aziendale per addetto.

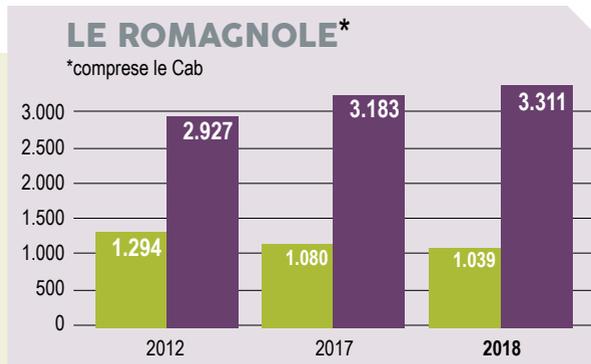
Per quanto riguarda le certificazioni, Cantina dei Colli Romagnoli è certificata con



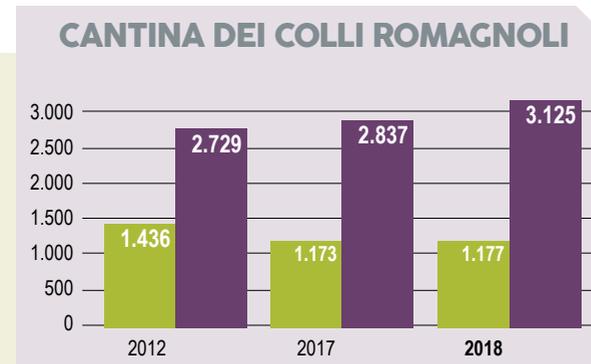
Dnv per gli standard Uni En Iso 9001:2008, Fssc 22000 version 3.1 - Iso/Ts 22002-1:2009. Inoltre ha ottenuto il Certificato di conformità Bio (Icea) e segue la Carta degli impegni di Aqua. Gli stabilimenti di Alfonsine e Bagnacavallo di Le Romagnole sono certificati ISO 22000:2005 per la produzione di mosti e vini.

Per entrambe le cantine, sempre nell'ottica della sostenibilità economica, la ristrutturazione recente dei vigneti è andata nella direzione di una maggiore meccanizzazione della loro gestione, in particolare della raccolta, operazione che

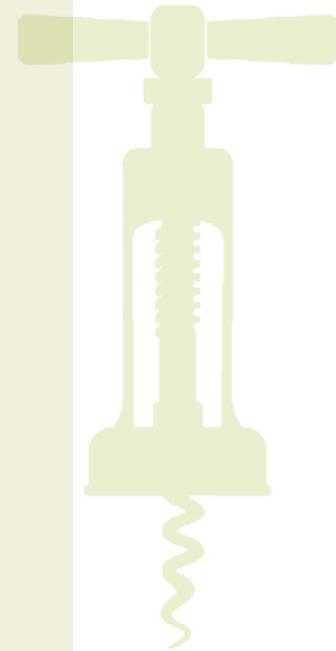
■ Numero soci conferenti
■ Vigneto (ha)



- ◆ **Le Romagnole**, che insistono prevalentemente sull'areale di pianura della provincia di Ravenna e ricomprendono anche le CAB, rispetto al 2012, hanno visto una riduzione importante del numero dei soci (- 20%) a cui è corrisposto un aumento di superficie del 13%, segno di una concentrazione del vigneto in poche aziende. La crisi della frutticoltura ha spostato l'attenzione degli agricoltori di pianura sulla viticoltura, che non è più intesa come attività di corollario per l'azienda agricola, ma attività importante e specializzata. Gli stabilimenti di Alfonsine e Bagnacavallo sono certificati Iso 22000:2005 per la produzione di mosti e vini.



- ◆ **Cantina dei Colli Romagnoli** ha un bacino di riferimento sostanzialmente collinare, che si estende da Ozano a Cattolica, lungo l'asse della Via Emilia, e nella parte nord della provincia di Pesaro. Anche qui si è assistito ad un certo accorpamento dei vigneti, ma il numero dei soci è diminuito meno, anzi, nel 2018 c'è stato un leggero incremento rispetto all'anno precedente: in collina l'arborea di elezione è la vite, accompagnata talora dall'ulivo, quindi non avendo alternative sul fronte frutticolo, specie in assenza di fonti di approvvigionamento idrico, le aziende tendono a rinnovare la coltivazione del vigneto.



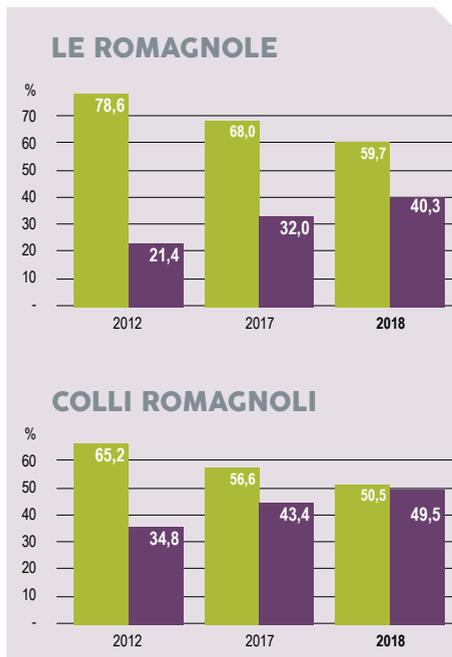
5. Le “terre” di Terre Cevico: la base sociale

richiede un forte impiego di manodopera.

Soprattutto in collina la vendemmia meccanica, pur più problematica, è ormai una necessità per garantire la sostenibilità economica del vigneto. Le info-grafiche sono estremamente chiare in proposito: Colli Romagnoli, che raccoglie uve soprattutto dal bacino di collina, nel 2018 è arrivata quasi al 50% di vendemmiato a macchina, percentuale ben superiore a quella de Le Romagnole, che riceve sostanzialmente uve di pianura.

In termini di sostenibilità ambientale, le Cantine sociali sono sempre più attente al rispetto delle etichette e dei tempi di carenza dei prodotti fitosanitari, che verificano attraverso il controllo dei quaderni di campagna dei soci prima dell'ingresso delle uve negli stabilimenti.

Diverse le aziende che hanno aderito alle misure agroambientali del Psr 2014-2020, accettando le ulteriori restrizioni previste dalla Difesa integrata volontaria o addirittura avviando il percorso di conversione al biologico. La viticoltura biologica interessa maggiormente gli areali di collina (33 i soci bio di Colli contro i 4 di Le Romagnole), ma si ha notizia di diverse aziende in conversione anche in pianura.



■ Uve da vendemmia manuale
■ Uve da vendemmia meccanica

I RAPPORTI CON LE ISTITUZIONI

È sempre attivo e sicuramente buono il confronto di Terre Cevico con le Istituzioni collegate al settore viti-vinicolo, sia a livello locale (Stacc-Servizi territoriali agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, Comuni, Regione, Organizzazioni dei Produttori, Consorzi di Tutela Vini Doc-Igt i cosiddetti “Erga Omnes”, Organismi di Controllo) sia a livello nazionale (Ministero dell'Agricoltura, Organizzazioni Nazionali dei Produttori, Ministero del Commercio Estero), per la tutela delle nostre produzioni.

Costruttivi, nella chiarezza dei ruoli, i rapporti anche con gli organismi pubblici preposti ai controlli del settore vitivinicolo (Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti Agro alimentari – Uff. Nazionali e periferici, AGEA).

Terre Cevico mantiene, in collaborazione con la propria associazione politico-sindacale (Legacoop), un rapporto collaborativo ed un dialogo aperto con le Istituzioni su tutte le tematiche inerenti gli interessi dei produttori adesso esteso ad Alleanza delle Cooperative (Aci), che ha nominato la “ex Presidente”, Ruenza Santandrea, referente del settore vino per tutto il movimento rappresentato dalle cooperative vitivinicole. Per effetto di ciò si riescono a portare le nostre problematiche di settore negli ambiti più importanti e titolati dove si fa la politica economica e commerciale agricola in generale e viti-



vinicola in particolare, cioè a Roma a livello nazionale e, grazie alla collaborazione con le cooperative spagnole e francesi, anche a Bruxelles, cioè a livello Ue.

A tal proposito è stata portata avanti un'interrotta azione di tutela delle nostre produzioni nei confronti delle politiche nazionali e comunitarie, in relazione alle quali si è appurato, con soddisfazione, che molte idee maturate in ambito Aci hanno ispirato alcune politiche da adottare nel mondo agricolo in genere e vitivinicolo in particolare. Inoltre, il presentarsi uniti (insieme siamo la maggioranza molto qualificata della produzione italiana ed europea) dà una forza al nostro movimento prima inesplorata.

A livello locale il confronto è continuo e le forze politiche e le Istituzioni si dimostrano molto sensibili alle politiche di questo settore, che riveste ancora una notevole importanza nelle zone di attività delle società del gruppo sia a livello diretto sia di indotto.

MATTEO MINGUZZI / CONTROLLO DI GESTIONE

La sostenibilità è un “valore” che deriva dal **buonsenso**; vuol dire non privare le future generazioni delle risorse di cui abbiamo usufruito e che, in diversi casi, abbiamo sfruttato irrazionalmente. Terre Cevico rappresenta un'importante opportunità di poter lavorare in un gruppo ben **radicato nel territorio** legato alle mie origini.

SE FOSSI UN VINO SAREI TREBBIANO



6. La sostenibilità ambientale

I VINI BIOLOGICI

L'impegno per la sostenibilità ambientale è connesso alla missione di Terre Cevico: per i suoi prodotti, che hanno un legame culturale forte con la terra, ma anche per il suo essere una cooperativa. Negli anni la sensibilità verso l'impatto ambientale è cresciuta fino a diventare un elemento fondante delle strategie del gruppo.



Terre Cevico ha puntato da tempo sul vino biologico, con un incremento per ogni esercizio sia di quello sfuso sia di quello prodotto in conto lavorazione. Sono 40 i soci che hanno conferito uve da coltivazioni biologiche nell'ultima campagna (vendemmia 2018): 35 afferenti a Colli Romagnoli e 5 a Le Romagnole. L'obiettivo della "scelta bio" è soddisfare una platea di clienti che si sta ampliando sempre più: secondo una ricerca di Iwsr Drinks Market Analysis, nel 2022 saranno 87,5 milioni le casse di vino biologico vendute, rispettando un tasso di crescita dal 2017 al 2022 del 9,2% all'anno.

In Italia a febbraio 2018 le vendite di vino bio avevano raggiunto 21,6 milioni di euro nella sola Gdo, con un più 88% rispetto allo stesso periodo del 2017. Secondo dati Infoscan Census, il vino biologico fa registrare un +18% nelle vendite del 2018 rispetto all'anno precedente, raggiungendo quota 4,94 milioni di litri venduti nella grande distribuzione a livello nazionale, mentre i dati Nielsen mostrano l'incremento nella quota di mercato del vino bio che oggi pesa per l'1,2% (nel 2017 era lo 0,7%).

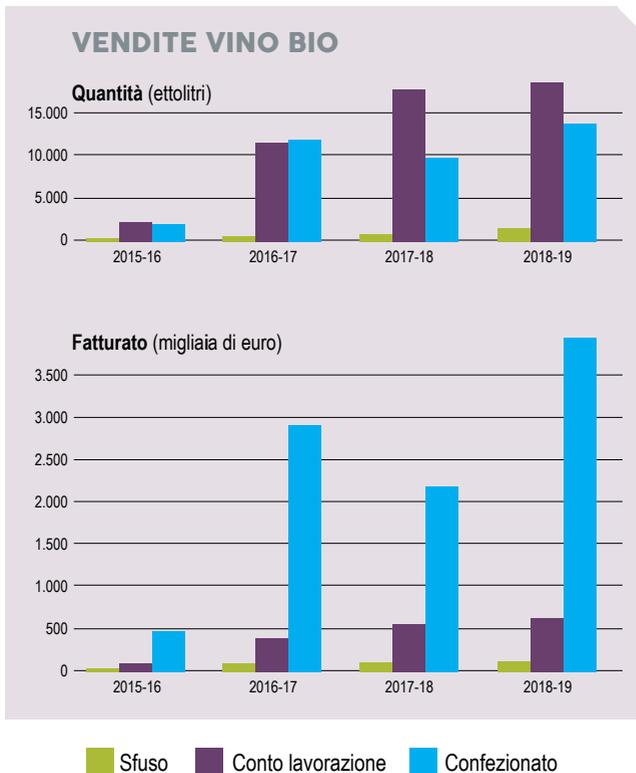
In controtendenza alle strategie di marketing che vogliono le produzioni biologiche destinate ad una clientela elitaria, Terre Cevico ha optato per la commercializzazione di prodotti "popolari", alla portata di ogni tasca.

Il risultato di questa politica è Sancrispino bio, vino in brik, sostenibile persino nella confezione, prodotta da Tetra Pak®, azienda leader del packaging, particolarmente attenta al riciclo dei materiali, che ha aderito al Re100 (Renewable Electricity), impegnandosi a raggiungere il 100% di energia elettrica rinnovabile.

Il segmento del vino biologico di Terre Cevico è ancora molto giovane (la prima annata è il 2012), pertanto è soggetto alle fasi alterne di un prodotto ancora poco conosciuto e fidelizzato, anche se l'esercizio 2018-19 ha fatto registrare crescita importanti.

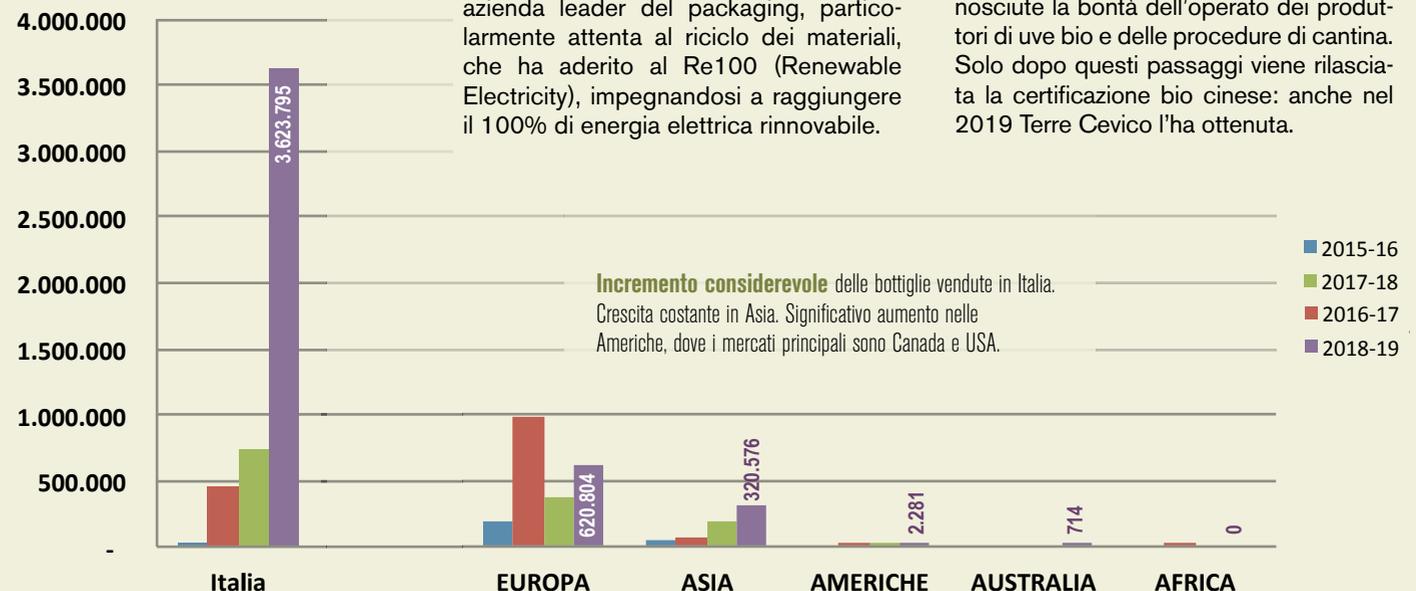
Nell'ultimo esercizio il vino biologico di Terre Cevico è stato venduto in 34 Paesi del mondo, oltre all'Italia, dove il numero di bottiglie equivalenti è quasi quintuplicato; in pratica si è passati dai 5.620 ettolitri di vino bio confezionato in vari contenitori venduto nel 2017-18 ai 27.178 di questo esercizio.

Si conferma buona e in crescita la performance nei paesi asiatici, con Giappone e Cina sempre in crescita. Terre Cevico è il primo esportatore di vino italiano bio sull'esigente mercato cinese: la Cina, infatti, non riconosce le certificazioni europee e richiede una serie di verifiche da parte di propri ispettori perché siano riconosciute la bontà dell'operato dei produttori di uve bio e delle procedure di cantina. Solo dopo questi passaggi viene rilasciata la certificazione bio cinese: anche nel 2019 Terre Cevico l'ha ottenuta.



VINO BIOLOGICO PER AREA DI DESTINAZIONE

(bottiglie vendute)



6. La sostenibilità ambientale

BIPUNTOIO

“B come biologico, ma anche come buono, fatto non scontato. “Io”, perché il consumatore di vino rivendica la sua consapevolezza nella scelta di un vino che sia allo stesso tempo un piacere personale e un prodotto attento alla società e all'ambiente.

B.io è così la prima linea di vini biologici di Terre Cevico, che parte dal lavoro in vigna per portare in tavola vini buoni, di qualità e prodotti in modo sostenibile.

Il progetto è partito con la produzione del rosso Doc per antonomasia della Romagna, il Sangiovese, e ha coinvolto altre realtà cooperative italiane che operano in territori più vocati alle uve biologiche.

La linea B.io è arrivata a quasi 4.500 ettolitri nel 2018-19, con un fatturato di quasi 1,92 milioni di euro. B.io valorizza i vitigni più tradizionali, contribuendo a mantenere la biodiversità e i paesaggi viticoli con piccole vigne inframmezzate a frutteti, oliveti, prati e terre seminate. I soci viticoltori, grazie alle risorse umane specializzate (agronomi ed enologi) messe a disposizione da Terre Cevico, riescono a valorizzare le produzioni, spesso ottenute su vigneti di piccola estensione: in questo modo raggiungono un reddito soddisfacente che permette di non lasciare le campagne e prospettare un futuro alle nuove generazioni.

MONTRESOR

Le Cantine Giacomo Montresor di Verona hanno ottenuto il certificato di conformità per la produzione di vini biologici, rispettando i requisiti del Reg. Ce 834/07 e della normativa nazionale di settore. La certificazione bio riguarda i vini bianco e rosso generici, il vino Doc Bardolino e quello Docg Amaro della Valpolicella.



AURAMADRE

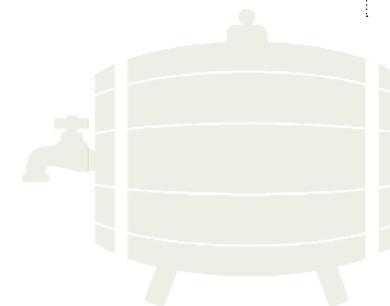
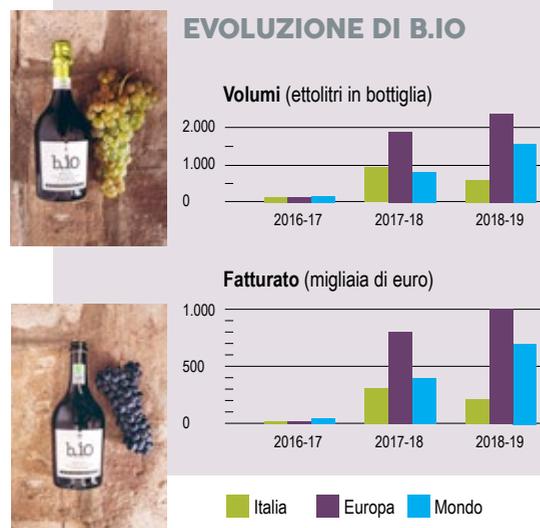
Si tratta di un progetto, frutto di un accordo con Cantina Tollo, finalizzato all'export di vino bio nelle Americhe.



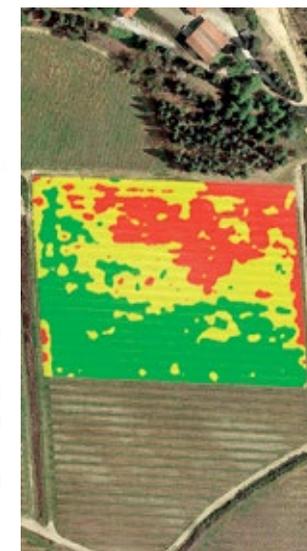
ANGELA NICOLETTO / UFFICIO PERSONALE

La sostenibilità è imparare a svilupparsi in maniera dignitosa ed equa per tutti senza distruggere i sistemi naturali fonti di risorse di vita. Terre Cevico: una lussureggiante realtà sempre giovane e frizzante, attenta ai valori della cooperazione, agli ideali e alle aspirazioni dei soci e dei dipendenti.

SE FOSSI UN VINO SAREI ALBANA PASSITO



Mappa di vigore di un vigneto di Chardonnay: in verde le zone con viti più vigorose e in rosso quelle più deboli, passando per il giallo



TENUTA MASSELINA

Un vigneto di 16 ettari sulle coline di Castel Bolognese, gestito secondo i canoni dell'agricoltura biologica, nel tentativo di andare oltre zolfo e rame, sperimentando soluzioni alternative di bassissimo impatto ambientale. In questo senso è di aiuto anche la moderna tecnologia che consente di arrivare ad una viticoltura di precisione, gestendo i singoli componenti del vigneto in modo puntuale. Il primo approccio alla viticoltura di precisione è stata la realizzazione, grazie alla collaborazione con lo studio Ager di Milano, di mappe di vigore, che sono state utilizzate dagli operatori per mirare al meglio gli interventi sul vigneto. La viticoltura di precisione si prefigge lo

scopo di andare incontro alle esigenze di sostenibilità ambientale ed economica imprescindibili per il prossimo futuro. La vendemmia 2019 darà i primi vini certificati biologici. Nel corso della stagione vegeto-produttiva 2018-'19, sono state testate diverse linee di difesa finalizzate a ridurre l'uso del rame, vista l'attuale discussione, in merito a questo metallo, nelle sedi istituzionali. Inoltre, tenuto conto che in agricoltura biologica la tecnica agronomica è fondamentale, sono state messe a punto tecniche di gestione finalizzate ad un maggior benessere delle piante.

6. La sostenibilità ambientale

PRODUZIONE E ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

BOTTAIA CERTIFICATA CASA CLIMA

Costruire oggi è una scelta etica, poiché si innescano processi che interesseranno più generazioni e non si limitano ad influenzare solo i costi di mantenimento e gestione. La scelta di materiali idonei, tecnologie e sistemi impiantistici particolari permette di realizzare o riqualificare edifici a basso consumo energetico e che offrono, contemporaneamente, un elevato comfort termico ed il rispetto dell'ambiente.

Questa è la filosofia alla base della certificazione CasaClima e questa è la filosofia che si è deciso di adottare per la costruzione della bottaia oggi presente nelle adiacenze di Tenuta Masselina. In questi locali di recente realizzazione riposano, in legno, in anfore di terracotta e in vetro, i vini dell'azienda destinati ad un prolungato affinamento.



KATYUSCIA BRIGNANI / RECEPTION

Sostenibilità è un obiettivo da raggiungere al fine di preservare le risorse naturali per le **generazioni future**. Terre Cevico rappresenta per me impegno, opportunità, **crescita** ed innovazione



SE FOSSI UN VINO SAREI CHARDONNAY

HELGA FAMELICI / UFFICIO SPEDIZIONE VINI SFUSI

Sostenibilità è lavorare nel rispetto degli altri e in **armonia**, salvaguardando l'ambiente e le persone che ci circondano. Terre Cevico è una bellissima scoperta. È un insieme di persone e aziende sempre in movimento che si impegnano per raggiungere **obiettivi** e migliorare nel tempo.



SE FOSSI UN VINO SAREI ALBANA SECCO

6. La sostenibilità ambientale

CERTIFICAZIONI E PROGETTI GREEN

Terre Cevico sta definendo il percorso e i tempi della certificazione ambientale ISO14001, la cui implementazione dovrebbe essere pronta entro la seconda metà del 2020. Al momento è in fase di aggiornamento l'Aua (Autorizzazione Unica Ambientale) di Lugo.

Partecipa al progetto Biowafer – che si svolgerà tra il 2019 e il 2021 – per la valorizzazione degli scarti del settore agroalimentare impiegabili nella produzione di composti chimici e materiali di interesse per settori industriali *non-food* e *non-feed*. Inoltre Biowafer si propone di sviluppare un sistema industriale innovativo in cui la produzione di sottoprodotti e coprodotti da gestire come rifiuti sia ridotta al minimo. Nell'ambito del progetto InstaGreen, poi, Terre Cevico ha deciso di quantificare le emissioni di gas serra dalla culla alla tomba (from cradle to grave) del vino rosso e bianco a marchio San Crispino confezionato in Tetra Brik-Aseptic® mediante la metodologia di analisi del ciclo di vita (Lca). In infografica la “carbon footprint” (impronta di carbonio) del brik dal 250 ml: per compensare le emissioni di CO₂ derivate dalla produzione di 1 milione di questi contenitori occorre riforestare impiantando circa 200 alberi.

Sul fronte della carta riciclata, la cooperativa è partner del C4G Recycling and proactively reducing release paper waste: nel 2018 ha riciclato 22 tonnellate di carta siliconata con una riduzione di 45 tonnellate di emissioni di CO₂.

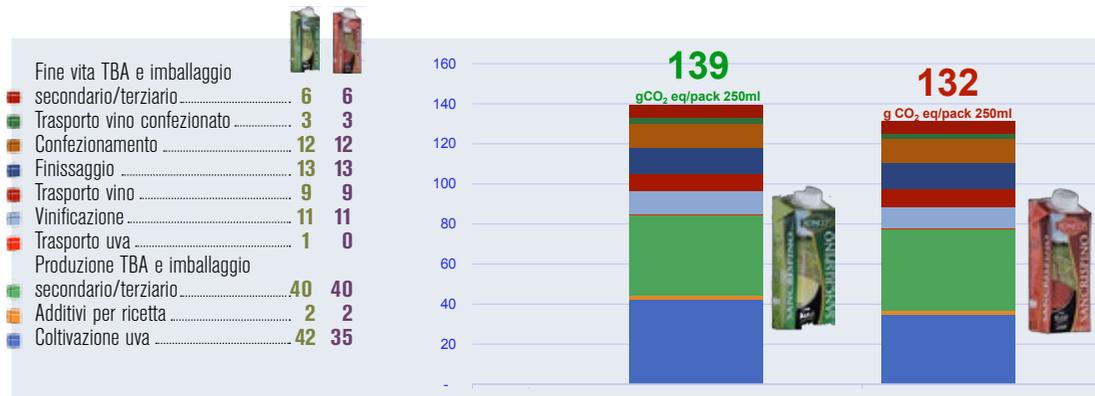
Il 5 giugno 2019 è stata formalmente adottata dal Parlamento europeo e dal Consiglio la Direttiva (UE) 2019/904,



sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente. Ogni Stato membro dovrà adottare provvedimenti nazionali (o modificare quelli esistenti) per adeguarsi alle nuove regole entro il 3 luglio 2021. Terre Cevico si è già attivata in questo senso, eliminando la plastica monouso. Nei distributori di caffè i bicchieri di plastica sono stati sostituiti con bicchieri di carta, nel rispetto della normativa.

GLI STABILIMENTI E L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

Il concetto di “sostenibilità” è una conquista recente: come è scritto nel “Rapporto Brundtland” del 1987, sostenibilità è vivere mirando al “soddisfacimento delle esigenze presenti senza compromettere la possibilità delle future generazioni di sopperire alle proprie”. Terre Cevico e le aziende del gruppo negli ultimi anni hanno sviluppato in maniera più decisa una cultura improntata alla salvaguardia dell'ambiente. D'altronde è connesso alla forma cooperativa riporre un'attenzione particolare ai problemi e alle esigenze della comunità, che per Terre Cevico si traduce nel produrre, nel rispetto della limitatezza delle risorse e in modo il più possibile “pulito”, vini in grado di soddisfare i consumatori più diversi, con una gestione accurata dei rifiuti e del riciclo. Ogni scelta produttiva di Terre Cevico viene fatta partendo in primo luogo dalla sostenibilità ambientale ma tenendo conto anche di quelle economica e sociale. Vengono scelti macchinari e impianti con un basso consumo energetico (minori consumi e riutilizzo di energie), riducendo al minimo le forme “più inquinanti” di combustibili (carbone, gasolio, ecc.).



CRISTIAN VANNI / AMMINISTRAZIONE

La sostenibilità è raggiungere una crescita economica nel totale rispetto dell'ambiente. In questo è fondamentale l'educazione del singolo ad un consumo consapevole delle risorse. Terre Cevico è un'importante realtà aziendale che rispecchia il territorio in cui sono nato e in cui vivo, nonché i valori del lavoro della mia famiglia.

SE FOSSI UN VINO SAREI MERLOT SANGIOVESE



I CONSUMI DI ELETTRICITÀ, METANO E ACQUA

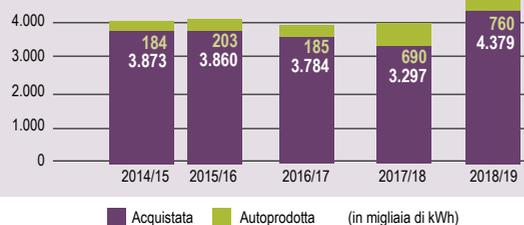
Nel 2019 Terre Cevico ha concluso il percorso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso". Durante l'audit energetico eseguito presso gli stabilimenti di Lugo e Forlì è stata introdotta l'attività da svolgere, sono stati discussi i dati forniti dalla società cliente, le prime elaborazioni condotte, gli ambiti di miglioramento possibili; sono state inoltre raccolte ulteriori informazioni in merito allo stabilimento, ai processi e alle modalità di funzionamento e di utilizzo dell'energia. I dati così raccolti sono stati elaborati per predisporre i modelli energetici, elettrico, termico e frigorifero, per individuare e valutare possibili interventi di riduzione dei consumi ener-

getici. Lo studio ha comportato l'approfondimento dei seguenti punti:

- ◆ Schematizzazione del processo, degli impianti e delle condizioni operative.
- ◆ Fabbisogno elettrico/termico/acqua.
- ◆ Costruzione del modello energetico.
- ◆ Definizione e calcolo degli indici di performance energetica.
- ◆ Analisi degli interventi di efficientamento energetico.



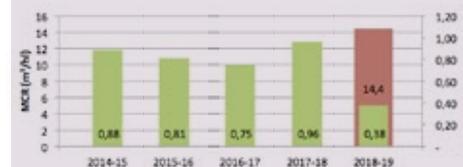
Consumo di energia elettrica



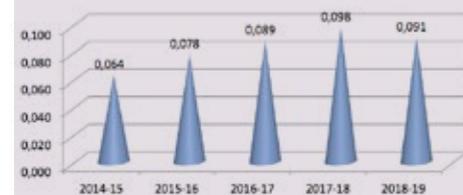
kWh consumati per ettolitro di vino confezionato



Metano: m³ standard consumati per ettolitro di vino confezionato e di MCR



Acqua: m³ consumati per ettolitro di vino lavorato



Dal 2011, sul tetto del magazzino di Lugo, è attivo un impianto con pannelli fotovoltaici avente 177 kWp; l'energia elettrica autoprodotta viene totalmente consumata per le attività dello stabilimento. A partire dal 2017, anche lo stabilimento di Forlì utilizza energia autoprodotta da un impianto fotovoltaico installato sul tetto, che eroga quasi 500 kWp.

Gli impianti fotovoltaici hanno permesso a Terre Cevico un balzo in avanti importante nell'uso delle rinnovabili. Nell'esercizio 2018-19 i consumi di elettricità sono aumentati anche a seguito dell'attivazione di nuovi impianti (Mcr *in primis*), ma la quota di energia elettrica consumata derivata da autoproduzione è rimasta una quota importante, attestandosi intorno al 15%.

Per quanto riguarda il consumo di metano si può notare il notevole abbassamento dell'indice dedicato alla produzione (0,38 smc/hl) rispetto agli esercizi precedenti. Il miglioramento è dovuto al rinnovo delle centrali termiche, sia di Lugo sia di Forlì, dove sono stati installati generatori di vapore ad alto rendimento a diversi regimi di funzionamento.

Sono, poi, stati ottimizzati i cicli di lavaggio dell'impianto di produzione di Mcr in modo da risparmiare un po' di acqua. Il tutto è possibile grazie all'installazione nel 2018 di un innovativo sistema di controllo dei consumi di acqua.

BENEDETTA GIANNOSSO UFFICIO LOGISTICA ESTERO

Sostenibilità è mettere al primo posto il rispetto e la **salvaguardia** dell'ambiente prima di accedere alle sue risorse. Terre Cevico è una realtà moderna, attenta allo sviluppo del territorio e che mantiene un legame con la **tradizione**.

SE FOSSI UN VINO SAREI GEWÜRZTRAMINER



6. La sostenibilità ambientale

LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Oggi le tematiche legate all'utilizzo e allo spreco di risorse ambientali sono uno dei problemi maggiormente discussi nelle industrie alimentari e particolarmente nelle aziende enologiche: la sostenibilità rappresenta la strada principale per il futuro. A tal proposito non si possono trascurare le "Quattro R" evidenziate dalla normativa vigente: Riduzione, Riutilizzo, Riciclo e Recupero.

Nell'ambito di politiche di produzione eco-sostenibili, una riduzione alla fonte è indubbiamente una scelta fondamentale nella gestione dei rifiuti, per questo Terre Cevico ha adottato sistemi di filtrazione e stabilizzazione dei vini che prevedono: un minor utilizzo di farine, una minore produzione di residui e l'ottimizzazione dei lavaggi.

Sul fronte degli scarti dei materiali di confezionamento, questi sono tutti raccolti separatamente ed inviati al riciclaggio, oppure smaltiti separatamente

con impatto ambientale prossimo allo zero. Il continuo aumento di lavorazioni particolari e il crescere della domanda di piccoli formati (es. brik da 250 ml oppure bicchieri da 187 ml) implica un aumento delle materie prime per il confezionamento e degli imballaggi con cui vengono trasportate. Se per esempio consideriamo che a parità di volume di vino un brik da un 1 litro può essere suddiviso in 4 brik da 0,25 litri è facile capire come il materiale per il packaging sia maggiore nel secondo caso: banalmente servono 4 tappi contro 1. Produzione in crescita congiunta all'aumento di referenze sempre più particolari e di piccolo taglio significa crescita degli scarti in produzione; Terre Cevico ha deciso di minimizzare questi scarti investendo sulla specializzazione del personale, su metodi di miglioramento della stessa produzione e su sistemi di controllo qualità in tempo reale in linea.



Inoltre un controllo quantitativo e qualitativo degli scarti generati nel reparto produzione consente di individuare le aree più critiche sulle quali concentrarsi per minimizzare gli scarti, quindi i rifiuti.

Va sottolineato che tutti i rifiuti in Terre Cevico sono differenziati e riciclati per quanto possibile. Lenzing Papier ha certificato (Certificato C4G Recycling) anche nel 2018 il riciclo da parte di Terre Cevico di 22 tonnellate di carta silconata (silicone coated release paper).

I residui considerati potenzialmente pericolosi per l'ambiente (alcuni fanghi, le fecce derivanti dalle filtrazioni dei vini, ecc.), peraltro ridotti al minimo per la decisione, a monte, di non effettuare lavorazioni con rischio ambientale, sono riconvertiti a compostaggio presso discariche abilitate.

Si attua un controllo sistematico sulle acque reflue inviate al depuratore (le acque depurate nei due stabilimenti di Lugo e Forlì ammontano a 146.431 m³, di cui 55.000 derivanti da rettifica del mosto-Mcr), con la finalità di ridurre i residui; l'obiettivo di Terre Cevico è una riduzione di circa il 20%.

Anche la valutazione dei fornitori non trascura gli aspetti di sostenibilità; ne è un esempio virtuoso il rapporto consolidato con Tetra Pak® ed i relativi progetti che in partnership si stanno compiendo (Miglioramento Continuo in ottica Lean e Instagreen per impronta CO₂).

NICOLA BACCHILEGA RESPONSABILE CANTINA CONFEZIONATO

Sostenibilità è la costante **ricerca** di miglioramento nella salvaguardia dell'ambiente. Terre Cevico è un'importante realtà del territorio che continua a **crescere** tutelando il lavoro dei dipendenti e dei soci.

SE FOSSI UN VINO SAREI SANGIOVESE APPASSIMENTO



MARCO FOLLI RESPONSABILE CANTINA SFUSO

La sostenibilità è il continuo investimento nella ricerca di risorse rinnovabili per **migliorare** ciò che ci circonda e migliorare noi stessi. Terre Cevico è un gruppo di persone che fa muovere il vino per le persone e la **vita** di tutti i giorni.

SE FOSSI UN VINO SAREI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

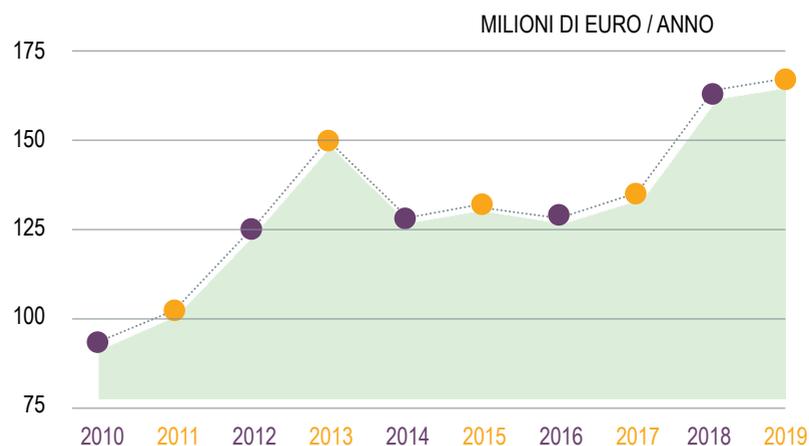
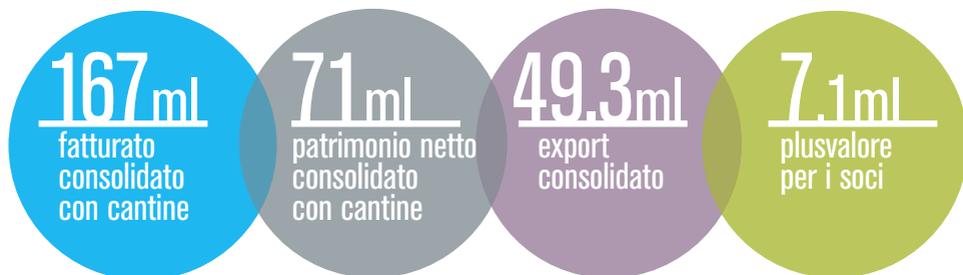


7. La sostenibilità economico-produttiva

Questi i numeri significativi del bilancio 2018/19 di Terre Cevico, che la confermano come una delle maggiori società vitivinicole nazionali: un utile di 561.000 euro, con un export salito ad euro 49,3 milioni su un fatturato consolidato di tutto il gruppo allargato (Terre Cevico, le Romagnole, Cantina dei Colli Romagnoli, Consorzio le Romagnole due, Due Tigli, Rocche Malatestiane, Sprint Distillery, Winex, Tenuta Masselina, Montresor, Medici Ermete & figli) di euro 167 milioni.

IL PROSPETTO DI DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

Tale prospetto è stato costruito sulla base dei dati contenuti nei documenti del Bilancio d'Esercizio soggetto a pubblicazione di legge, con riferimento inoltre allo schema di conto economico riclassificato a costi e ricavi della produzione svolta nel periodo e allo schema di conto economico riclassificato a valore aggiunto.



	31/7/2019	31/7/2018	31/7/2017
A) Valore della produzione			
Ricavi netti di vendita	103.352.305	103.337.516	85.345.150
Variazione rimanenze semilavorati e prod. finiti (RF - RI)	-2.624.092	2.144.899	+2.783.654
Altri proventi	2.691.828	3.287.847	2.175.672
Ricavi della produzione tipica	103.420.041	108.770.262	90.304.476
B) Costi intermedi della produzione			
Acquisti di materie (dedotto il plusvalore dei Soci)	76.007.236	83.934.412	67.758.964
Variazione delle rimanenze di materie (RF - RI)	-250.714	-335.824	-262.555
Consumi di materie	75.756.522	83.598.588	67.496.409
Costi per lavori, forniture e servizi vari	7.578.714	6.798.105	5.502.332
Costi per godimento di beni di terzi	1.124.393	922.631	949.901
Oneri diversi di gestione	113.343	322.798	185.404
Costo complessivo della produzione tipica	84.322.751	91.642.122	74.134.046
VALORE AGGIUNTO CARATT. LORDO	18.847.069	17.128.140	16.170.430
C) Componenti accessori e straordinari			
Proventi e oneri da investimenti in partecipazioni e titoli	823.904	896.075	968.685
Rettifiche di valore di attività finanziarie	-891.979	-119.925	-75.356
Saldo gestione accessorìa	-68.075	+776.150	+893.329
Proventi finanziari	564.557	509.582	519.930
Oneri finanziari	-63.060	-27.205	-22.753
Saldo gestione finanziaria	501.497	+482.377	+497.177
Proventi straordinari	0	0	0
Oneri straordinari	0	0	0
Saldo gestione straordinaria	0	0	0
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	19.280.491	18.386.667	17.560.936
Ammortamenti immobilizzazioni immateriali	177.035	148.445	128.435
Ammortamenti immobilizzazioni materiali	2.724.329	2.467.306	2.337.400
Accantonamenti a fondi inerenti alla gestione	0	0	5.000
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	16.379.127	15.770.916	15.090.101

7. La sostenibilità economico-produttiva

Gli stakeholder.



IL PROSPETTO DI DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

I dati ottenuti sono stati rielaborati per una corretta determinazione del valore aggiunto prodotto dall'impresa negli esercizi di riferimento, che rappresenta il valore che l'attività d'impresa ha prodotto nei confronti della propria comunità e dei propri stakeholder. La produzione e distribuzione del valore aggiunto offre una misura della distribuzione della ricchezza, prodotta dall'impresa nello svolgimento della sua attività, verso i suoi interlocutori, evidenziando l'effetto economico (o economicamente esprimibile) che l'attività dell'azienda ha prodotto sulle principali categorie di stakeholder.

Gli stakeholder sono i "portatori di interessi" nei confronti della nostra società e relativa attività, sia interni che esterni. Di seguito i principali.

1] Soci. Sono i "portatori di interesse" per antonomasia rispetto alla cooperativa, in quanto la sua attività deve essere tesa al massimo realizzo nel tempo dei prodotti conferiti. Questo elemento può essere misurato attraverso il "plusvalore per i Soci" che è ottenuto mediante un'analisi che raffronta il valore della liquidazione dei prodotti conferiti rispetto ai valori di mercato formulate in base agli indicatori in nostro possesso. Tale calcolo, basato su valori medi di mercato misurati nell'anno nel nostro settore, non tiene conto del vantaggio competitivo che hanno i produttori presentandosi uniti sul fronte dell'offerta, con ulteriori sicure e notevoli ripercussioni positive sulle quotazioni stesse dei vini. Se si tenesse conto di questo, infatti, il plusvalore per i Soci assumerebbe valori ancora più elevati.

	31/7/2019	31/7/2018	31/7/2017
A) Plusvalore per i Soci			
Maggiori liquidazioni	7.066.013	6.836.725	6.247.868
B) Remunerazione del personale	8.512.127	8.092.909	7.750.588
C) Remunerazione Pubblica Amministrazione			
Imposte dirette	0	0	0
Imposte indirette	100.758	112.369	114.201
D) Remunerazione del capitale di rischio			
Versamento a fondo mutualistico (Coopfond)	0	0	24.596
E) Remunerazione dell'azienda			
Accantonamento a riserve e fondi generici	543.844	624.733	795.262
F) Liberalità esterne e ricerca	139.565	104.180	157.586
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	16.379.1270	15.770.916	15.090.101

2] Personale. La remunerazione del personale indicata nel prospetto del valore aggiunto ai fini del Bilancio di sostenibilità, invece, corrisponde ai valori che si trovano nel bilancio d'esercizio, indicati come "costo del personale", che rappresenta quante risorse economiche Terre Cevico immette nel circuito dell'economia delle famiglie del territorio.

3] Azienda. Oltre ad una performance in termini patrimoniali e finanziari che la rendono affidabile e dotata delle giuste risorse per affrontare la propria attività, la Remunerazione dell'azienda è rappresentata sicuramente dall'accantonamento a riserva indivisibile degli utili maturati, unitamente ad eventuali fondi prudenziali accantonati. Sono queste le risorse tenute all'interno della società, necessarie per lo sviluppo. Le Cooperative non sono società che si caratterizzano per erogazione di dividendi, esse devono essere misurate dal punto di

vista della valorizzazione dei prodotti conferiti e non dal capitale, per cui la loro efficacia deve valutarsi attraverso i prezzi pagati per i prodotti conferiti, che contengono come plusvalore la remunerazione ai soci.

4] Territorio e collettività. In questo ambito i fruitori sono molteplici. Si va dalla Pubblica Amministrazione (tasse ed imposte dirette e indirette), alle Liberalità esterne (liberalità in senso stretto ed adesioni ad Associazioni), ai fornitori esterni, all'ambiente (variabile difficilmente monetizzabile, ma, come si desume dal presente lavoro, molto importante).

5] Clienti e consumatori finali. Costituiscono l'anello più importante. Per tali interlocutori si sono attivate le Certificazioni di qualità, così come è continua la ricerca del miglioramento gestionale, come dimostrano i riconoscimenti alla società ed i premi vinti sui vini prodotti.

LUCA CONTOLI / PRODUZIONE

Sostenibilità è la caratteristica necessaria che ciascuno di noi dovrebbe **applicare nel quotidiano** e che, più in grande, deve appartenere alle aziende nel rispetto verso l'ambiente. Per me Terre Cevico rappresenta il "trait d'union" tra l'idea di impresa come creazione di valore e la **valorizzazione delle tradizioni** del territorio.

SE FOSSI UN VINO SAREI SANGIOVESE APPASSIMENTO



8. La sostenibilità **sociale e culturale**

VINI PER TUTTI E DI QUALITÀ

Il primo obiettivo della strategia di Terre Cevico è di offrire vini di qualità. Ma oggi non basta e la cooperativa punta a offrire anche prodotti che abbiano una forte componente "immateriale", che rispettino i trend del consumo di massa.

Il mondo del vino è molto cambiato da 50 anni ad oggi: se per i nostri padri e nonni era soprattutto uno degli alimenti protagonisti del pasto quotidiano oggi è divenuto un prodotto per appassionati, con migliaia di riviste specializzate che ne scrivono, programmi televisivi dedicati, premi, eventi di degustazione e quant'altro. È diventato, in sintesi, un "prodotto di culto". Inoltre si è aggiunto un ulteriore elemento, non meno importante: il vino di qualità deve rispettare i tre pilastri della sostenibilità, quello ambientale, quello sociale e quello economico.



Si beve vino quando ci si racconta, per mantenere vive le tradizioni e le memorie dei luoghi; ma attraverso un sorso di vino si rafforza anche l'identità di chi lo produce. E quest'ultimo elemento è particolarmente importante per Terre Cevico, che è impegnata a produrre vino mantenendo vivi i propri valori di riferimento: il territorio, la storia, la cultura e l'arte.

LE ROCHE MALATESTIANE

Nell'area riminese l'impegno per valorizzare il territorio ha prodotto il rilancio della cantina Le Rocche Malatestiane, culminato con il riconoscimento dei "Tre bicchieri" del Gambero rosso per il vino Romagna Doc Sangiovese superiore Sigismondo 2016 e 2017.

Cosa è stato fatto? I colli di Rimini sono caratterizzati da una viticoltura per la produzione di vini rossi: occorre lavorare sul risultato, senza stravolgere la base ampelografica ormai impostata. Così Terre Cevico ha investito sul rinnovamento della gestione dello stato dell'arte sia sul fronte agronomico che enologico, assumendo come fulcro dell'operazione la vocazionalità delle varie vigne. È stata eseguita la mappatura dei campi per individuare le vigne più vocate, si è affiancato uno staff tecnico ai viticoltori per suppor-

I tre Sangiovese dei **tre**
terroir riminesi



tarli nelle scelte gestionali e si è cambiato l'approccio alla lavorazione delle uve in cantina per esaltare il carattere di unicità che il vitigno Sangiovese esprime quando viene coltivato sui differenti suoli del Riminese.

Nell'ottobre 2017 è stata inaugurata a Coriano la barriera in cui vengono affinati i vini de Le Rocche Malatestiane.

MIRCO CAMPRINCOLI RESPONSABILE LINEA IMBOTTIGLIAMENTO FORLÌ

Sostenibilità è produrre facendo **attenzione** all'impatto ambientale nella fase produttiva e privilegiando l'utilizzo di materie prime create con lo stesso criterio. Per me Terre Cevico è una grande famiglia fortemente radicata nel territorio ma con uno spirito moderno e dinamico proiettata nel **futuro** e aperta sul mondo.

SE FOSSI UN VINO SAREI ALBANA SECCO



FRANCESCA FABBRÌ UFFICIO QUALITÀ SICUREZZA AMBIENTE

La sostenibilità è un impegno quotidiano per garantire un mondo sempre più **green** alle generazioni future. Per me Terre Cevico è un gruppo di persone unite dalla **passione** per il vino che porta avanti dal 1963 la tradizione e la cultura vinicola nel nostro territorio e nel mondo.

SE FOSSI UN VINO SAREI CHARDONNAY

8. La sostenibilità sociale e culturale

VINI GALASSI

Per i vini Galassi il restyling è stato compiuto sull'immagine del prodotto: le etichette delle 14 referenze riportano ognuna un frammento del celebre mosaico "Trionfo di Dioniso", conservato presso il Museo Archeologico di Sarsina. Vino e arte fanno incontrare due Romagne, quella antica e quella moderna: non si tratta di un intervento di facciata, ma della scelta di puntare su un elemento di identità culturale. A coronamento di questa operazione, l'azienda Due Tigli Spa, partecipata del gruppo Terre Cevico, ha sponsorizzato, attraverso il marchio "Galassi, vini d'Italia", l'edizione 2019 del Plautus festival di Sarsina.



Inoltre sono stati attivati rapporti e contatti per l'organizzazione di una serie di visite guidate al Museo di Sarsina per le scuole superiori delle province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna.

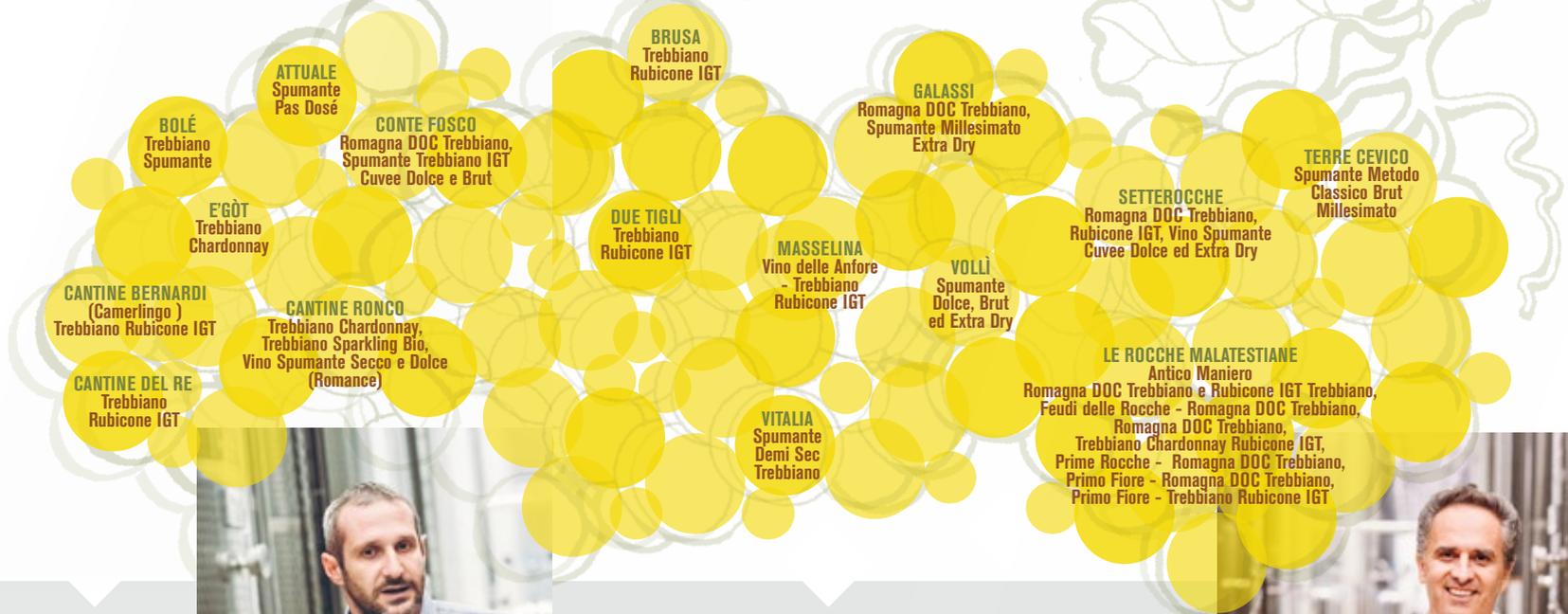
L'ATTENZIONE PER IL TREBBIANO ROMAGNOLO

"Giallo di Romagna o Trebbiana. Vitigno antichissimo rigoglioso, molto produttivo e coltivato in tutta la Romagna. Vinificato dà un buon vino da pasto di color giallo dorato o paglierino più o meno intenso, di sapore asciutto, gradevole, talvolta, leggermente acidulo, amabile e frizzante". Così ne parlava, a fine anni '70, Giovanni Manzoni e, anche se spesso ce lo dimentichiamo, il tanto bistrattato Trebbiano ha



dato conforto fisico e morale a tanti poveri mezzadri e contadini della Romagna fino a metà del Novecento, diventando il vitigno fondante di molte Cantine sociali che hanno iniziato a fare il vino per il "mercato". Nonostante la scarsa attitudine alla meccanizzazione della vendemmia (distacco dell'acino piuttosto difficile), il Trebbiano

romagnolo viene ancora molto utilizzato nei reimpianti dei vigneti, se non altro per la sua rusticità e produttività, e a tutt'oggi è il vitigno più coltivato in Emilia-Romagna (siamo intorno ai 16 mila ettari). Terre Cevico ha sempre cercato di valorizzare questo vitigno così importante per il territorio, tanto che ad oggi, oltre al vino in brik, sono disponibili ben 34 referenze a base Trebbiano.



VALTER BIGHINI / ENOLOGO

Sostenibilità è applicare le nostre **conoscenze** tecniche, le nostre scelte etiche e sociali per garantire lo sviluppo dell'azienda nel rispetto dell'ambiente. Per me Terre Cevico è la possibilità del territorio romagnolo di essere valorizzato nel miglior modo possibile, attraverso l'impiego di **tecnologia**, professionalità e l'impegno comune.

SE FOSSI UN VINO SAREI PIGNOLETTO FRIZZANTE



PIERLUIGI ZAMA RESPONSABILE ENOLOGICO TERRE CEVICO

La sostenibilità è sinonimo di **rispetto** della filiera a 360° e deve interessare la terra, la trasformazione, il racconto, il confronto e la commercializzazione. Terre Cevico è un contenitore di tre **valori** principali: Competenza, Ascolto del Territorio e Coraggio. Più che un vino, vorrei essere un territorio versatile che fa battere il **cuore** con i suoi vini... questo territorio si chiama Romagna!



8. La sostenibilità sociale e culturale

UNO CHAMPAGNE MADE IN ROMAGNA, I PROGETTI NOVEBOLLE È BOLE

Terre Cevico ha investito con convinzione nel progetto Novebolle, un marchio collettivo che riunisce i produttori che seguiranno il disciplinare previsto sia per spumanti a metodo classico sia per quelli a metodo Martinotti. C'è molta Romagna nel progetto a partire dal marchio: con le sue nove lettere scritte con caratteri tipografici romagnoli mobili risalenti ai primi del Novecento, di stile spiccatamente liberty, il nome Novebolle evoca i fasti enologici dell'inizio del XX Secolo. E sono nove i colli della celebre Gran fondo ciclistica, che si snoda lungo i vigneti della Romagna.

Il capostipite di questa nuova generazione di spumanti è Bolè, nato da una joint venture fra Terre Cevico e Caviro, unite con l'obiettivo di valorizzare le uve della Romagna (Trebiano e Sangiovese, segnatamente) in un progetto di filiera che sostiene gli oltre 17.000 soci conferitori della zona di origine.



Dopo un secolo, insomma, si torna a parlare di spumante romagnolo, come spiega il volume "Champagne e spumanti di Romagna, dal primo Novecento ad oggi". Dopo i primi tentativi di uno spumante romagnolo, a cura del conte Pietro Laderchi, databili intorno al 1830, bisognerà aspettare i primi del Novecento per avere le due più affermate produzioni di "vini spumante e ad uso di Champagne": lo Champagne Sarna di Francesco Baldi, prodotto nel Faentino, e lo Champagne La Tour, prodotto da Leopoldo Tosi nella fattoria dei principi Torlonia a San Mauro Pascoli. Purtroppo la Romagna ha patito a lungo il luogo comune di essere terra di grandi quantità di vino e non di qualità, convinzione che il libro e, soprattutto, il progetto Novebolle smentiscono.



MARCO DE NICOLÒ / COMMERCIALE GDO ITALIA

Sostenibilità è coniugare lo sviluppo economico sociale, culturale, la corretta redistribuzione del reddito su tutta la filiera per il benessere del territorio e dei suoi abitanti. Terre Cevico è una grande azienda cooperativa, formata da persone in gamba che sono coese nel raggiungere obiettivi di **eccellenza**, che convergono su tutta la filiera.

SE FOSSI UN VINO SAREI SANGIOVESE RISERVA

FORMAZIONE, LA SOSTENIBILITÀ CONDIVISA CON LE NUOVE GENERAZIONI

La formazione è uno degli elementi base per ogni impresa che abbia un approccio sostenibile alla produzione.

L'attività di formazione approntata da Terre Cevico, sia interna che rivolta all'esterno, è indirizzata soprattutto ai giovani che un giorno lavoreranno nel settore vitivinicolo, oppure saranno semplici fruitori consapevoli del prodotto vino.

La Cooperativa ha cercato di smontare un luogo comune ricorrente, cioè che "il privato non investe nei giovani: scuola e mondo del lavoro non dialogano", offrendo diverse opportunità formative ai ragazzi delle scuole superiori e del Corso



di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Si tratta di esperienze di "Alternanza scuola-lavoro" per i ragazzi delle scuole superiori con diverso orientamento formativo; di seminari/lezioni dedicati agli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario e Chimico "Scarabelli-Ghini" di Imola; di tirocini per gli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia; di attività didattica e formativa alla Cantina dell'Istituto "Scarabelli-Ghini" di Imola.

Uno spazio a parte merita il rapporto tra Terre Cevico e l'Istituto "Scarabelli-Ghini" di Imola: nel 2014, dopo anni di relazioni che hanno portato molti ex-allievi alle dipendenze del Gruppo cooperativo, è divenuto un accordo che ha permesso di vinificare le uve prodotte in Tenuta Maselina (Castel Bolognese) nella cantina dell'Istituto, permettendo a quest'ultima di adeguarsi tecnicamente per continuare a essere idonea per la sperimentazio-

ne e la formazione dei ragazzi. Terre Cevico anziché realizzare una nuova cantina, per lavorare le uve della sua Tenuta, ha deciso di investire in quella dell'Istituto attraverso un intervento di ammodernamento al servizio anche

della didattica. Il rapporto degli enologi con gli studenti si è concretizzato anche nella realizzazione di una linea di vini a marchio "Villa Scarabelli": due le referenze ottenute con metodo ancestrale, un Pignoletto Doc e un Rosato da Uva Longanesi Igp. "Sonmosso", questo il nome del vino, ha coinvolto i ragazzi e gli enologi, in tutte le fasi della filiera: dalla cantina alle scelte di marketing e comunicazione, dalle strategie commerciali per il mercato estero, alla ristorazione per l'Italia.

I PROGETTI DI RICERCA DI TERRE CEVICO

Terre Cevico partecipa da sempre a iniziative a sostegno della ricerca scientifica e della sperimentazione in viticoltura ed enologia, che coinvolgono enti e società orientate allo studio del settore (Astra, Crpv, Cav, Istituto Professionale di Stato Agricoltura e Ambiente "Persolino" di Faenza, Ipsar "P. Artusi" di Riolo Terme, Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel San Pietro, Università di Bologna, Università di Modena e Reggio Emilia).

In particolare Terre Cevico partecipa a:

- ◆ Progetto Por-Fesr Emilia Romagna 2014-2020 "Sostenibilità e innovazione nella Filiera Vitivinicola" (SostInnoVi), di cui è capofila Biogest-Siteia, Centro interdepartimentale dell'Università di Modena e Reggio Emilia (<http://www.sostinnovi.eu/#home>). Tra gli obiettivi realizzativi del progetto c'è la valorizzazione di scarti e sottoprodotti della filiera vitivinicola.
- ◆ Progetti presentati a seguito di avviso pubblico nell'ambito del PSR 2014-2020, operazione 16.1.01 "Gruppi operativi del PEI per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura", Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura", di cui è capofila il Crpv, Centro Ricerche Produzioni Vegetali:

Valutazione dell'impronta carbonica in relazione a strategie viticole ad alta sostenibilità Focus area 5E. Gruppo Operativo "Conservazione e sequestro del carbonio in vitivinicoltura" (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/4>).

Vinsaclima. Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico. Focus area 4B. Gruppo Operativo "Vitivinicoltura e cambiamento climatico" (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/2>).

Sos Vite. Applicazione di tecniche e metodologie sostenibili per la difesa, l'irrigazione e la nutrizione in viticoltura. Focus area 4B. Gruppo Operativo "Vitivinicoltura sostenibile" (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/8>).

In.Mo.Me.Vi. Innovativi modelli per la gestione meccanizzata e sostenibile del vigneto. Focus area 2° (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/23>).

- ◆ Sperimentazione e ricerca di varietà di vite resistenti. Terre Cevico sostiene l'attività condotta da Crpv in un impianto sperimentale di viti finalizzato alla registrazione in Emilia-Romagna di alcune varietà da incrocio resistenti alle malattie fungine: questo fronte di ricerca consentirà la coltivazione della vite con una sensibile riduzione dei trattamenti fitosanitari. Un prossimo step punta alla ibridazione interspecifica delle varietà "autoctone" della nostra Regione nell'intento di incrementare la biodiversità locale.

SPORT, CULTURA E TERRITORIO

Terre Cevico contribuisce al sostegno delle iniziative culturali del territorio sponsorizzando realtà quali la stagione del Teatro Comunale di Lugo, il Museo Internazionale della Ceramica di Faenza, il Festival del Folklore a Russi.

Inoltre partecipa a Fiere, sagre, manifestazioni sportive di interesse nazionale e locale grazie alle quali viene effettuata attività di promozione dei prodotti.

A seguire si ricordano le numerose iniziative locali cui Terre Cevico ha partecipato fornendo gratuitamente i vini nel corso dell'ultimo esercizio finanziario.

Baracca Lugo, Buffet Concert, Ciclistica Baracca, I Mosquitari Ravenna Sagra Caplet, La Bizantina Gara Ciclistica, Brindisi Alla Gioia, Cena Cavallino Rampante, Lughesina Gp, Solidarietà Fattiva Ravenna, Lega Fibrosi Cistica, Maratonina Voltana, Pranzo di Natale Giovecca, Asilo San Lorenzo Lugo, Brindisi Capodanno Comune Lugo, Sci Club Lugo, Il Vino per la Vita, Parrocchia San Potito, Avsi Ravenna, Piatto Verde Scuola Alberghiera Riolo Terme, Memorial Maestro Francesco Silvagni, Tre Fiumi di Romagna, Soc. Sportiva Ariete Belricetto, Avis Bagnacavallo, Nordic Walking Bologna, Istituto Comprensivo Baracca Lugo, Orgoglio Pieghevole, Bocciofila Fusignano, Santuario Beata Vergine Lugo, Memorial Il Gallo Mezzano, Stuoie Kids Foot, Circolo Anspi Don Bosco Granarolo, Pedalata 25 Aprile, Giro Cicloturistico Romagna, Sagra Della Faraona, Scuola dell'infanzia Voltana

"Arcobaleno", Bocciofila Baracca Lugo, Giro E-Bike Lugo, Casa Della Carità Lugo, Calcio A 5 Lugo, Scuola San Potito, Aperitivo agli Scavi di Zagonara, Torneo Racchettoni Memorial Lauciello, Per Filippo - Alfonsine, Vivi Conselice, Ail Trofeo Burraco, Piante Grasse - Alfonsine, Coro Dunant Lugo, Diocesi Imola.



Il Gruppo ha partecipato a vario titolo ad una serie di altre iniziative territoriali: Pedalata di primavera a Lugo, Lugo in Tavola, Serate Proloco Alfonsinese, Bacchanale di Imola, Giovinbacco di Ravenna, Enologica di Bologna, Vinitaly di Verona, Salone Tre Bicchieri Gambero Rosso di Roma, Sapore di Sale di Cervia, InBolla di Cesena e Faenza, Festa dell'uva di Alfonsine, Festa del Cavallino Rampante di Lugo, Sagra delle erbe palustri di Bagnacavallo, Vini ad Arte di Faenza, Fiera Agricola del Santerno di Imola, Biennale dell'Economia Cooperativa della bassa Romagna, Calici di Stelle di Santarcangelo, XXVII edizione di Bassa Romagna in Fiera, la biennale dedicata ad agricoltura, artigianato, industria e commercio (8-16 settembre 2018), Natale con Cevico-AnimaLugo.



8. La sostenibilità sociale e culturale

Vi sono poi alcune iniziative socio-culturali di rilievo, che meritano di essere specificate meglio.

Terre Cevico sui pedali... elettrici

Sempre nell'ottica di sostenere le attività sportive che puntano a diffondere la cultura della sostenibilità, la cooperativa ha collaborato alla riuscita dell'ottava tappa del Giro d'Italia E-bike, la corsa rosa con bici elettriche che si è dipanata sullo stesso tracciato del Giro d'Italia e che, nella fattispecie, ha portato i 6 atleti di ogni squadra partecipante da Lugo a Modena.



In Vino virtus, un'etichetta per l'educazione stradale

Una campagna per la sicurezza sulle strade ha visto Terre Cevico fare team – insieme ad altre prestigiose aziende vinicole italiane – con la Polizia di Stato per la campagna “In vino virtus, Change your drinking save your life”, che è stata presentata all'edizione 2019 di Vinitaly. Sono state prodotte bottiglie con etichette che riproducevano il logo della Polizia, quello degli Enti patrocinanti e lo slogan “Change your drinking, save your life”.



Degustazione, il modo corretto di bere vino

Per la comunicazione dei suoi prodotti, Terre Cevico ha optato per una via eticamente molto corretta, abbinare momenti di svago all'educazione ad un corretto consumo del vino. Si segnalano in particolare due momenti di divulgazione, attraverso degustazioni guidate, il primo dei quali si è tenuto in una delle Grotte tufacee del Monte

Giove di Santarcangelo di Romagna, dedicata all'affinamento del vino Sangiovese “Mons Jovis” di Rocche Malatestiane, e l'altro in un'importante bottigliera nel centro di Rimini, dove il vino viene abbinato alle eccellenze enogastronomiche del territorio riminese.

I consorzi per la cultura del vino

Terre Cevico, sempre nell'ottica della valorizzazione delle sue produzioni, ha aderito a consorzi ed enti per la promozione di vino e territorio: Consorzio Vini di Romagna, Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Strada della Romagna.

L'ospitalità dei Romagnoli

I Romagnoli sono notoriamente ospitali e hanno saputo fare di questa virtù un importante leva di marketing territoriale. Terre Cevico non si esime da questo, curando il continuo afflusso di clienti presso le strutture di Terre Cevico a valere sull'*in-coming* nella nostra regione e non solo.

Un bicchiere di solidarietà

Adesione a enti del terzo settore: Fondazione Romagna Solidale Onlus (contributo alla realizzazione di una casa di accoglienza per bambini orfani e disabili in Sierra Leone. https://www.youtube.com/watch?v=vGrOa_YTt5k), contribuzione ad Enti Locali vari ed Istituzioni di beneficenza in genere fra cui la sponsorizzazione 8° Festival per bambini “Marameo” di Russi, donazioni all'Istituto Oncologico Romagnolo, Telethon, Forum delle Donne di Forlì Onlus, Comunità di San Patrignano Onlus, Nato Charity Bazaar, Lion's Club di Lugo, Associazione Grande Sante di Lugo.



L'aperitivo sugli scavi archeologici

Terre Cevico è stata tra i protagonisti dell'open day agli scavi archeologici di Zagonara, a Lugo, in occasione del quale ha offerto l'aperitivo ai partecipanti. L'open day è stato il primo appuntamento della nuova campagna di scavi, iniziata a maggio.

Le nuove operazioni di scavo hanno esteso l'indagine nelle aree già investigate lo scorso anno per ampliare la conoscenza della topografia di questo sito archeologico e delle sue strutture fortificate.

L'ATTIVITÀ ALL'ESTERO

Importante, anche in questo esercizio, l'attività di promozione e presenza all'estero. Terre Cevico ha partecipato direttamente o in collaborazione con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Eurospertello della Camera di Commercio di Ravenna ed altri enti alle più importanti Fiere e manifestazioni legate al vino, elencate a fianco.



L.Giovannini e F.Paganelli al Roadshow Terre Cevico con i vini b.IO

- Gambero Rosso Roadshow, SEATTLE - 04/06/18, **USA**
- DolceVita Food&Fine Wines SKOPJE - 25/09/18, **Macedonia**
- VINEXPO NIPPON TOKYO - 16-17/10/2018, **Giappone**
- SIAL PARIS - 21-25/10/2018, **Francia**
- Tre Bicchieri TOKYO - 30/10/18, **Giappone**
- INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR HONG KONG - 08-10/11/2018, **Cina**
- Tre Bicchieri SHANGAI - 12/11/18, **Cina**
- DECANTER SHANGAI - 17/11/18, **Cina**
- VIVITE MILANO - 17-18/11/2018, **Italia**
- Missione Regione Emilia Romagna nei FAU “Verso Expo DUBAI 2020”, **EAU**
- PRODEXPO MOSCA - 11-15/02/2019, **Russia**
- Foodex TOKYO - 05-08/03/2019, **Giappone**
- ROADSHOW MEXICO CITY - 11/03/19, **Messico**
- PROWEIN DÜSSELDORF - 17-19/03/2019, **Germania**
- CHINA Food and Drinks Fair, CHENGDU - 21-23/03/2019, **Cina**
- VINITALY Verona - 07-10/04/2019, **Italia**
- ROADSHOW SINGAPORE - 06/05/19, **Singapore**
- TUTTOFOOD Milano - 06-09/05/2019, **Italia**
- ROADSHOW WASHINGTON - 03/06/19, **USA**
- ROADSHOW BOSTON - 05/06/19, **USA**
- TRE BICCHIERI ATLANTA - 10/06/19, **USA**
- TRE BICCHIERI TOKYO - 30/10/19, **Giappone**
- ROADSHOW SEOUL - 04/11/19, **Corea**

8. La sostenibilità sociale e culturale

IL WELFARE È SOSTENIBILE

Dalla metà degli anni '90, Terre Cevico applica il Sao, Salario variabile per obiettivi – è stata fra le prime società a farlo sul territorio – consapevole che le forme premianti di retribuzione permettono di condividere gli obiettivi e sviluppano una migliore integrazione fra azienda e lavoratori. È uno strumento continuamente aggiornato, per mantenerlo efficiente ed efficace.

Durante questo esercizio il livello degli indici (fatto 100 il livello massimo di risultato raggiungibile), e quindi del premio pagato, in linea con lo scorso anno, è stimato attorno al 77% medio sui due stabilimenti (Lugo e Forlì). Per i dipendenti si tratta di ricevere in pratica una “mensilità aggiuntiva” legata al loro impegno sull’attività aziendale e all’impatto su produttività e redditività.

Anche nel 2018, il Contratto Integrativo Aziendale prevedeva il cosiddetto “welfare”, un meccanismo attraverso il quale, come previsto dalle vigenti normative del lavoro e fiscali, vengono corrisposti premi nelle forme agevolate previste: spese per istruzione, educazione, tempo libero, assistenza, ecc. Anche queste misure, oltre a rappresentare vantaggi contributivi e fiscali, hanno l’obiettivo di garantire ai dipendenti agevolazioni e miglioramenti della qualità di vita.

PRIMO, LAVORARE IN SICUREZZA

Sul fronte della sicurezza è attivo un monitoraggio continuo ed un sistema consolidato di gestione, compresi continui corsi di addestramento/aggiornamento, nel pieno rispetto della normativa vigente. Proprio su questi temi, Terre Cevico applica in modo rigoroso le norme in essere e, quando possibile, tende ad andare anche oltre i termini di legge, al fine di ridurre al minimo il numero degli infortuni sul lavoro e la loro gravità.

La politica sulla sicurezza sta producendo i risultati attesi in quanto si registrano pochissimi incidenti e comunque con danni di poco conto alle persone e alle cose.

La formazione, oltre a quella che si acquisisce “sul campo” attraverso il confronto e l’esperienza, prevede corsi specialistici per gli enologi e di degustazione per i dipendenti della cooperativa; gli addetti tecnico-amministrativi seguono con continuità i corsi e gli aggiornamenti esterni riguardanti le novità normative legali e fiscali.



I corsi di formazione hanno interessato molti dipendenti e nello specifico:

- 21** Corso sicurezza “rischio elevato” per neo-assunti.
- 4** Corso sicurezza “rischio basso” per neo-assunti.
- 64** Aggiornamento corso sicurezza “rischio elevato” e “rischio basso”.
- 3** Corso sicurezza per dirigenti.
- 1** Aggiornamento sicurezza per dirigenti.
- 38** Corso sicurezza per preposti.
- 27** Aggiornamento primo soccorso.
- 33** Corso spazi confinati.
- 2** Aggiornamento per RLS.
- 12** Corso carrelli elevatori.
- 25** Aggiornamento carrelli elevatori.
- 6** Corso guida PLE.
- 1** Aggiornamento guida PLE.
- 1** Corso “La dematerializzazione dei registri di cantina, Le norme OCM per l’etichettatura del vino, MVV elettronica”, docente Franco Leonardi (Mipaaf).
- 1** Corso “Le norme OCM per l’etichettatura del vino. Il registro telematico in relazione alle comunicazioni a Valoritalia”, docente Silvio Salvi (Mipaaf).

8. La sostenibilità sociale e culturale

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

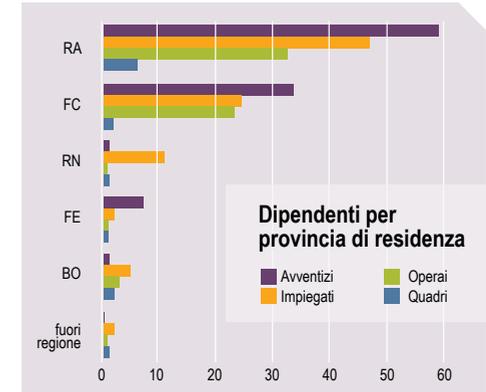
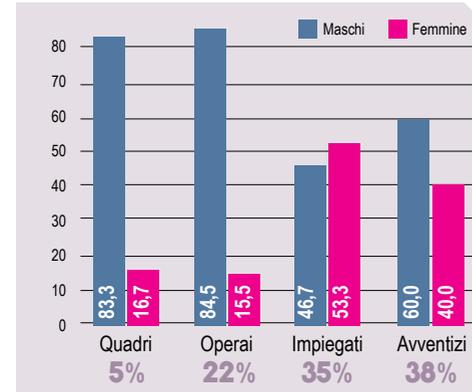
L'impegno sul fronte delle Certificazioni di Qualità ha portato all'ottenimento dei documenti necessari per una valutazione positiva del sistema gestionale di un'azienda sui mercati nazionale ed estero. Ulteriori risorse organizzative, a livello complessivo di gruppo, sono state dedicate alla "tracciabilità dei vini", requisito indispensabile per vendere i vini nelle moderne catene distributive, sia italiane sia estere. Inoltre la cooperativa organizza ogni anno corsi di formazione interni alla propria struttura per le lavorazioni di cantina e l'addestramento di base e specialistico in fabbrica. L'azienda sta implementando la Certificazione del Sistema di Gestione dell'Energia ISO 50001, che sarà ottenuta entro fine 2019. È prevista poi entro settembre 2020 la certificazione etica secondo lo standard SA8000.



UN'OCCUPAZIONE FATTA IN CASA

Analizzando la composizione del personale per provincia di residenza si nota come la maggior parte di questo provenga dal bacino romagnolo, con particolare riferimento alle province di Ravenna e Forlì-Cesena, dove operano i due principali stabilimenti per l'imbottigliamento. Questi dati accreditano la sostenibilità economico-sociale di Terre Cevico, che alimenta il lavoro sul territorio e contribuisce a diminuire lo stress da trasferimento al luogo di lavoro dei dipendenti. Non va trascurato poi il minor input energetico legato a più brevi percorsi casa-lavoro e viceversa. Entrando nel dettaglio della composizione della "squadra" di Terre Cevico, si vede un rispetto delle "quote rosa", che rappresentano complessivamente un 38% del personale: si collocano soprattutto nell'ambito della classe impiegatizia e degli avventizi. Lo staff si distingue anche per una bassa età media: più del 60% dei dipendenti ha un'età compresa tra i 18 e i 48 anni, con i più giovani che fanno parte del gruppo degli avventizi.

Composizione percentuale del personale Terre CEVICO



UNA FORTE CONDIVISIONE DEI VALORI AZIENDALI

Tutti questi strumenti e attività, uniti allo stile direzionale democratico e partecipativo che contraddistingue la cooperativa, ha permesso di creare fra i dipendenti una cultura aziendale forte e riconosciuta; è cresciuto anche l'attaccamento alle cooperative del gruppo che, dati anche gli ultimi buoni risultati gestionali, sono considerate dalle maestranze una sorta di garanzia occupazionale.

MARISA FONTANA AGRONOMO TENUTA MASSELINA E RETE AGRONOMICA TERRE CEVICO

Sostenibilità è vivere nella **consapevolezza** di se stessi e del mondo che ci circonda. Terre Cevico per me: **Romagna? Yes we can!** Il chiaro esempio che non si può demandare ad altri la valorizzazione di se stessi.

SE FOSSI UN VINO SAREI VERMENTINO



DANIELE ROSSI AGRONOMO COLLI ROMAGNOLI E RETE AGRONOMICA TERRE CEVICO

Sostenibilità è crescita economica e sociale, da perseguire rispettando ambiente, uomo e **natura**. Per me Terre Cevico rappresenta valorizzazione del territorio e del **lavoro** dei propri soci.

SE FOSSI UN VINO SAREI SANGIOVESE RISERVA



9. Prodotti e premi



**Romagna DOC
Sangiovese Superiore «Tre Miracoli»
Le Rocche Malatestiane**

Tre Bicchieri Gambero Rosso (annata 2018)



**Romagna DOC
Sangiovese Superiore «Sigismondo»
Le Rocche Malatestiane**

Asian Wine Trophy - Gold Medal (annata 2018)
Berliner Wein Trophy - Gold Medal (annata 2018)



**Amarone della Valpolicella DOCG
Cantine Giacomo Montesor**

Mundus Vini - Gold Medal (annata 2015)
International Wine Challenge China - Silver Medal



**Colli di Rimini DOC
Cabernet Sauvignon Riserva
«E'Ner» (annata 2016)**

Vitality 5star Wines - 90/100



**Colli di Rimini
DOC Sangiovese**

Mundus Vini
Gold Medal
(annata 2016)



Rubicone IGT Rosso «Extroso»

Mundus Vini - Gold Medal (annata 2018)
Decanter Asia Wine Awards -
Silver Medal (annata 2018)



**Romagna Albana DOCG Secco
Masselina (annata 2018)**

Vitality 5star Wines - 90/100



**Colli d'Imola DOC
Pignoletto Spumante
«Romandiola» (annata 2018)**

Vitality 5star Wines - 90/100

Gran premio vino quotidiano
"Gino Friedmann"



**Romagna DOC
Sangiovese Appassimento
«Galante»**

Decanter Asia Wine Awards -
Gold Medal (annata 2018)



**Lambrusco Reggiano DOC
«Concerto»
Medici Ermete**

Tre Bicchieri Gambero Rosso (annata 2018)



**Romagna DOC
Sangiovese «b.io»
(annata 2017)**

Vitality 5star Wines - 89/100





TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963

Terre Cevico Soc. Coop Agricola

Via Fiumazzo 72, 48022 Lugo (RA) - Italy
tel +39 0545 284711 - fax +39 0545 284931
e-mail: cevico@cevico.com



Terre Cevico. Viticoltori dal 1963 [terrecevico](https://www.terrecevico.com)
[@TerreCevico](https://www.instagram.com/terrecevico)

www.terrecevico.com

Coordinamento scientifico: Marisa Fontana
Coordinamento editoriale: Aleph Soc Coop - Ravenna
Progetto grafico, impaginazione: Adamo Antonellini
Stampa: AB Grafica - Massa Lombarda (RA)

Foto, immagini e grafici tratti dall'archivio
di proprietà di Terre Cevico.

Stampato su carta riciclata.