RisorsaVino BeneComune

TERRE CEVICO
house organ
n. 7 - giugno 2020
www. terrecevico.com
@terrecevico

Covid19 / La pandemia
inattesa ma **annunciata**

P. 3

Intervista al direttore generale di Terre Cevico, Lauro Giovannini

P. 4

MERCATI Far East
Diversificare **per vincere**

P. 6

Paolo Galassi, AD Due Tigli SpA
Mercato Italia durante il lockdown

Nei primi quattro mesi dell'anno, l'andamento delle vendite di Due Tigli è stato comunque molto positivo. In un momento così drammatico per il paese, tutta l'azienda ha continuato a lavorare per presidiare il proprio mercato.

segue a pag. 4

Il nuovo **Spumante Rosato** di Tenuta Masselina

P. 5

l'editoriale

"Grazie"

Vorrei esprimere qui alcuni ringraziamenti ed un pensiero.
Grazie a tutte le colleghe e colleghi che, con grande senso di responsabilità, hanno permesso all'azienda di lavorare sempre, senza dover mai interrompere le nostre attività.
Grazie ai soci che ci hanno seguiti e sostenuti in questi mesi e che stanno coltivando la vigna per una vendemmia 2020 di speranza e rilancio.
Grazie ai clienti italiani ed esteri che hanno scelto e continuano a scegliere i nostri vini ed assieme a noi progettano il futuro.
Grazie alle istituzioni pubbliche, a tutti i medici, infermieri, operatori sanitari, autisti e volontari del 118 che ci hanno permesso di affrontare l'emergenza mettendo a rischio anche la propria incolumità.
Grazie a tutte le persone "di scienza" che stanno lavorando e sperimentando per individuare una cura ed un vaccino.
Un augurio per una rapida ripresa a tutti gli imprenditori che in questi mesi hanno dovuto sospendere le attività.
E un pensiero a tutte le persone che in questo difficilissimo periodo ci hanno lasciato, con un augurio di pronta guarigione a tutti coloro che ancora oggi stanno lottando contro questo flagello.
Noi siamo cooperatori e condividiamo gli stessi valori, sappiamo fare squadra.
Questa è la nostra grande forza che ci permette di scrivere con positività la nostra storia.
Grazie a tutti voi.

Marco Nannetti
Presidente

2020 / COVID-19
LA PANDEMIA INATTESA MA ANNUNCIATA

Intervista a **Marco Bazzotti**, Responsabile Ufficio Qualità Sicurezza e Ambiente di Terre Cevico.

Il 31 dicembre 2019 la Commissione Sanitaria Municipale di Wuhan, città di circa 11 milioni di abitanti e capoluogo della provincia di Hubei (Repubblica Popolare Cinese), ha segnalato all'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) la presenza di numerosi casi di polmonite, di origine ignota. Il 9 gennaio 2020 il Centro di Controllo Cinese per la prevenzione delle malattie ha riferito che risultava identificato un nuovo tipo di coronavirus, confermando inoltre la trasmissione inter-umana del medesimo. L'11 febbraio 2020 l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha annunciato che la malattia respiratoria causata dal 2019-nCoV è stata definita COVID-19 (Corona Virus Disease) individuando il virus SARS-CoV-2 come agente biologico causa della malattia respiratoria.
L'emergenza pandemica, legata al coronavirus (SARS-CoV-2) è giunta come una totale ed inattesa sorpresa.
Nel ventesimo secolo si sono verificate tre pandemie influenzali: nel 1918, nel 1957, e nel 1968, esse sono state identificate e definite in base alla presunta area di origine, per cui sono generalmente conosciute come "Spagnola", "Asiatica" e "Hong Kong.
Nel corso degli ultimi decenni, le varie epidemie che si sono sviluppate non sono mai diventate realmente globali: la SARS (2003) è rimasta sostanzialmente confinata in Asia, la MERS (2012) non si è sviluppata oltre il Medio Oriente e l'Ebola (2014) ha colpito, pressoché esclusivamente, il continente africano.
Lo stato di emergenza pandemica per il COVID-19 è stato decretato, per il nostro paese, conseguentemente alla dichiarazione di "emergenza internazionale di salute pubblica" da parte dell'OMS, con la Delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020 "Dichiarazione dello stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili" (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 26 del 1-2-2020) ed è tuttora in vigore.

Quando si è presa coscienza della gravità dell'evento Covid, quali sono stati gli obiettivi che vi siete posti nell'imminenza della crisi e quale percorso avete utilizzato per individuare le prime misure di protezione?

La principale preoccupazione dell'azienda, appena manifestata la gravità della crisi, è stata quella di provvedere alla massima tutela della salute dei lavoratori, garantendo inoltre la totale integrità ed igiene dei prodotti lavorati e commercializzati.
L'obiettivo principale è stato quello di garantire "sicurezza e fiducia" a tutte le parti interessate alla nostra attività e che compongono la nostra complessa rete relazionale: soci, dipendenti e collaboratori, clienti, consumatori, istituzioni, media, ecc.
La nostra azienda impiega, da molti anni, specifici protocolli e mantiene costantemente aggiornate norme per la gestione della qualità, della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro, ciò sia per rispondere agli aspetti cogenti, sia per soddisfare le norme di certificazione volontariamente adottate che garantiscono il più alto livello di attenzione e di gestione, rispetto alle tematiche sopra indicate. Questo è stato un elemento di fondamentale importanza per poter attuare, in modo rapido e concreto, le azioni di valutazione circa l'esposizione dei nostri lavoratori al rischio biologico generale derivante dal Covid-19, pericolo ben più complesso da gestire e assai più insidioso rispetto ad un rischio specifico legato ad una normale attività lavorativa. Inoltre è stata immediatamente effettuata, in collaborazione con la Direzione aziendale, con il Responsabile di produzione e gestione delle strutture ed i vari Responsabili di settore, una completa analisi del "sistema azienda" e del processo produttivo, al fine di individuare le misure necessarie per garantire la migliore protezione dei prodotti lavorati e commercializzati.
Già a partire dal 24 febbraio, con netto anticipo rispetto al "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto a livello nazionale in data 14 marzo, Terre Cevico ha adottato misure specifiche di gestione del rischio e di tutela dei lavoratori; esse vengono puntualmente aggiornate, seguendo l'evoluzione della crisi pandemica, le norme di legge e le raccomandazioni provenienti dall'OMS e dal Ministero della Salute. L'attività di cui sopra è stata effettuata in condivisione e collaborazione con tutte le componenti aziendali, a partire dalla Presidenza e dalla Direzione e coinvolgendo via via i quadri direttivi, i responsabili di settore e di reparto, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, i componenti delle rappresentanze sindacali, il medico competente e per quanto più possibile anche i singoli lavoratori.

Quali sono state le principali misure di sicurezza e di tutela?

I primi provvedimenti adottati in azienda sono stati quindi volti a garantire il necessario distanziamento tra le persone, fin da subito abbiamo indicato un termine prudenziale di circa 2 metri, oltre a stabilire tutta una serie di altre norme relative alla igiene delle mani e di superfici e oggetti, prestare massima attenzione alla presenza di sintomi parainfluenzali o influenzali con astensione dal lavoro a fronte della manifestazione di qualsiasi sintomatologia similare, utilizzo dello smart-working o di altre modalità per la riduzione delle presenze negli uffici e negli altri locali di lavoro e di servizio, divieto di effettuazione di trasferte e divieto di accesso di personale esterno in azienda, ecc. Altra fondamentale misura di protezione adottata, stante l'evolvere della crisi pandemica e delle relative raccomandazioni sanitarie, è stata quella dell'utilizzo di mascherine di tipo chirurgico e di guanti usa e getta, che l'azienda è riuscita a rendere disponibili, per tutti i lavoratori, fin dal primo momento di necessità. Oltre a quanto sopra è stata immediatamente rafforzata e ridefinita la gestione delle attività di pulizia e di disinfezione degli ambienti e dei locali di lavoro, sia con interventi da parte del personale interno, sia ricorrendo a ditte specializzate esterne.
In ambito produttivo sono state posizionate lampade germicide (ad UV-C), collocandole sulle linee di confezionamento ed avendo cura di installarle nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro, questo al fine di assicurare l'eliminazione di tutti i microrganismi potenzialmente presenti sugli imballaggi, garantendo la totale salubrità ed integrità dei vini confezionati e senza alterare in alcun modo le caratteristiche dei medesimi.
Successivamente sono stati introdotti ulteriori controlli quali, ad esempio, quello della temperatura corporea per il personale dipendente e per gli operatori esterni che ora, con l'avvio della cosiddetta "fase 2" riprenderanno a presentarsi in azienda per attività di tipo commerciale, manutenzioni, ecc.
L'azienda sta inoltre valutando una serie di ulteriori misure che, una volta superata la fase di emergenza pandemica, resteranno a disposizione nel corso del tempo quali elementi di miglioramento e di ulteriore garanzia circa la gestione della sicurezza sul lavoro e della sicurezza alimentare.

Quale approccio per la "fase 2" e per la ripresa futura?

Terre Cevico in questo contesto così straordinario ha continuato la propria attività a pieno regime... la nostra "fase 2", fortunatamente, è iniziata ancor prima del 24 febbraio 2020 e tuttora prosegue, senza soluzione di continuità.
Questo può rendere più semplice, dal punto di vista gestionale ed operativo, il nostro lavoro per i prossimi mesi; siamo "allenati" e non dobbiamo riprendere un discorso interrotto, ma semplicemente proseguire un cammino già ben avviato.
Una preoccupazione molto significativa, per i giorni che ci attendono prossimamente, riguarda possibili cali di attenzione rispetto alla problematica del rischio di contagio. Sarebbe un grave errore sottostimare un pericolo insidioso ed ancora ben presente, ovvero mostrare segni di assuefazione ad una crisi che è stata e sarà lunga ed impegnativa, da tutti i punti di vista.
E' necessario mantenere e migliorare quanto di buono è già stato realizzato, proseguendo in un percorso di costante condivisione e collaborazione.
Nei momenti di crisi, soprattutto in quelle più significative, siamo in grado di attingere ad energie inaspettate e riusciamo a individuare competenze che sono presenti in noi, spesso in modo silente. Le organizzazioni e le aziende, in questi momenti, si trovano in uno stato di necessità che crea grandi opportunità di innovazione. Tutto questo comporta un prezzo da pagare e lo si corrisponde nell'immediato, con le difficoltà e la complessità che ogni crisi comporta, ciò può essere ampiamente compensato dalle grandi opportunità di miglioramento che, se ben gestite e realizzate, portano a benefici stabili e di lunga durata.

Intervista a Lauro Giovannini

Il **Direttore generale** di Terre Cevico ci racconta l'esperienza e le azioni ai tempi del Covid-19. E individua le **nuove tendenze**.

Qual è stata la reazione dell'azienda nei confronti dell'emergenza e come si è evoluta al modificarsi della situazione?

Sin da subito abbiamo mostrato forte sensibilità nei confronti di questa emergenza, soprattutto grazie ai rapporti consolidati con la Cina: attraverso i nostri clienti e collaboratori e alle loro quotidiane difficoltà abbiamo percepito la vera serietà della situazione. Abbiamo compreso sin da subito che avremmo dovuto porre un'attenzione superiore a quella richiesta, al fine di tutelare i dipendenti, le loro famiglie e i clienti. Questo ci ha consentito di adottare subito delle misure che ci ponessero in tranquillità della gestione aziendale, che consentissero lo svolgimento dell'attività lavorativa in sicurezza.
Già dall'ultima settimana di Febbraio gli operatori in linea hanno iniziato ad indossare guanti protettivi e mascherine. Inoltre sul fine linea è stata installata una macchina a raggi UV con funzione germicida al fine di evitare che virus e batteri si depositassero sui materiali (questo senza avere effetto alcuno sul prodotto). Tutto ciò anche per fornire una risposta alle richieste dei clienti sulla continuità di garanzia di un prodotto salubre e non intaccato dal virus. Abbiamo così continuato a preservare l'integrità della filiera produttiva, sia per i nostri prodotti, sia per quelli in conto lavoro.
Con l'aggravarsi di questa emergenza sanitaria abbiamo favorito lo *smart working* per tutte quelle situazioni che avrebbero potuto portare ad un rischio di contagio. Tutto ciò con grande reattività ed organizzazione.

Com'è stata vissuta inizialmente questa situazione da un punto di vista commerciale, guardando in particolare al mercato estero?

Prima dell'emergenza ci trovavamo in una situazione di sviluppo notevole derivante dagli ultimi 3 anni: già a Gennaio e Febbraio si evidenziava un aumento percentuale di fatturato del 30-35%, rispetto ad un 2019 già positivo. Poi gradualmente questo dato si è assottigliato fino a raggiungere un pareggio in Marzo. Ad Aprile abbiamo avuto la soddisfazione di vedere che gran parte del mercato è ripartito e ci troviamo con una crescita del 10%.

Nella foto: Giovannini con Matsui, direttore generale Montebussan - Giappone

Quali pensi che saranno le reazioni dei principali mercati nel consumo del vino?

Per quanto riguarda il mercato cinese l'esperienza ci insegna che dopo ogni grande crisi non si verifica una riesplosione immediata dei consumi e il momento attuale sembra confermare questa previsione. Consideriamo che ancora oggi in Cina il consumo del vino non è intrinsecamente connesso al tessuto culturale e alle abitudini della popolazione. Si parla piuttosto di un consumo legato alla singola occasione, molto spesso in bar e ristoranti, luoghi che ancora per il momento suscitano qualche timore.

In alcuni paesi, come quelli del Nord Europa, non si è arrestata la crescita del nostro fatturato rispetto al 2019. Vedi in questo una motivazione legata al tipo di consumo di vino o alle misure adottate dai paesi nei confronti dell'emergenza?

La differenza va ricondotta piuttosto a quella tendenza generale che sta dividendo il mondo della Grande distribuzione e dell'Horeca in questo momento. Nei paesi del Nord Europa abbiamo una presenza prevalente di prodotti nel canale GDO e questo ha portato in qualche caso a delle *performance* positive.

Quali sono le tendenze che pensi si delineeranno?

Credo che nel periodo che ci si prospetta davanti avremo una difficoltà molto importante legata alla diminuzione delle marginalità. Il performare della Grande Distribuzione e le difficoltà del canale Horeca penso che porteranno ad una crescita dei volumi di vendita dei prodotti a basso valore aggiunto. Questo lo riscontriamo già ora anche in Asia dove i prodotti con maggiore *turnover* sono quelli più competitivi. Sicuramente ci sarà uno sviluppo del canale di vendita on-line al quale si sono approcciati molti nuovi consumatori in questo periodo.
Non sarà semplice ma l'evolversi della situazione mi fa guardare al futuro con più ottimismo rispetto a due mesi fa.

Paolo Galassi, AD Due Tigli SpA

Mercato Italia durante il lockdown

Nei primi quattro mesi dell'anno, l'andamento delle vendite di Due Tigli è stato comunque molto positivo. In un momento così drammatico per il paese, tutta l'azienda ha continuato a lavorare per presidiare il proprio mercato.
La chiusura di tutto il settore della Ristorazione ha ridotto in maniera consistente le vendite della nostra Divisione Horeca, che si è comunque mantenuta in costante contatto con i clienti al fine di collaborare nella preparazione della ripartenza delle attività.
Il canale della grande distribuzione ha invece registrato una crescita importante del fatturato che ha compensato molto bene le perdite temporanee dell'altro canale.
In questa difficile fase, i nostri vini di marca hanno beneficiato del valore aggiunto legato alla sicurezza del prodotto, all'affidabilità e al corretto rapporto qualità-prezzo.
Questo ha premiato il brand Sancrispino, soprattutto con i piccoli formati, e ha visto un exploit del bag in box Cantine Ronco che, garantendo una qualità costante nel tempo, ha ormai sostituito il consumo delle dame da 5 litri dei nostri competitor, in continuo calo di vendite.
In questi mesi abbiamo riscontrato sul mercato un forte calo dei prodotti da celebrazione, come gli spumanti, mentre sono cresciuti i vini che sono parte della tradizione alimentare degli italiani e che garantiscono affidabilità e qualità del prodotto.

Abbiamo monitorato l'andamento del canale online, realizzando buone vendite nei negozi del gruppo e, soprattutto, sviluppando contatti con piattaforme specializzate al fine di valutare eventuali incrementi della nostra attività futura nel settore.
Ad oggi, risulta ancora premiante l'innovazione di prodotto per consentire differenziazione e sviluppo di nuove opportunità e in questa direzione continuiamo a muoverci presentando sempre nuove proposte al mercato.

"Non giudicare ciascun giorno in base al raccolto che hai ottenuto, ma **dai semi che hai piantato**".

NOVITÀ/1 Tenuta Masselina

Romagna D.O.C. Spumante Brut Rosato Bio

**Prodotto con uve sangiovese in purezza con Metodo Charmat.
In etichetta un'incisione da un erbario faentino del '500, a ricordare le rose che nel vigneto di sangiovese dell'azienda sono in testa al filare.
Appunti di degustazione: Note di piccoli frutti rossi alternati a fiori e agrumi caratterizzano questo spumante dal fine perlage.**

NOVITÀ/2 Romandiola

Bianco all'Antica vino frizzante bianco Rubicone I.G.T.

**È un vino ottenuto da uve Trebbiano rifermentate con il metodo ancestrale, ovvero all'antica, e si presenta leggermente frizzante, con un'interessante complessità organolettica.
La prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata è rallentata e poi bloccata conservando un contenuto di zuccheri per consentire una nuova fermentazione in bottiglia grazie ai lieviti ancora presenti.
È la tradizione che detta le regole, dopo la rifermentazione in bottiglia lasciamo in lisi le fecce nobili naturali, per cui questi vini si presentano più torbidi alla vista, specialmente se vengono agitati.
Questa tecnica di vinificazione gli conferisce sentori olfattivi di crosta di pane più accentuati, morbidezza al palato e longevità, con un potenziale che cresce nel tempo per scoprire in degustazione una ricchezza sempre maggiore di profumi e complessità al palato.**

MERCATI **Far East**

Diversificare per vincere

Va premesso che in Asia la risposta al Corona Virus è stata articolata e diversa. Su tutti hanno mostrato una risposta tempestiva e ottimale alcuni paesi come Corea del Sud e Taiwan, già avvezzi in passato ad emergenze sanitarie similari e abituati alla convivenza con una struttura demografica imponente.

Masaki Ichiro, Japan Cevico Area Manager

La forza di risposta di Terre Cevico a questa situazione nei paesi del *far east* si è mostrata attraverso elementi che sottolineano un'importante resilienza.
Innanzitutto abbiamo da sempre privilegiato la diversificazione dei canali distributivi. L'aver puntato strategicamente in modo importante anche sulla GDO ci permette di far fronte al momento delicato che sta vivendo il canale Horeca.
La diversificazione strategica riguarda non solo i canali di distribuzione ma anche la tipologia di *packaging* con cui i nostri vini sono venduti. Bottiglie, Brik, Bag in Box e, ultimi arrivati, bicchieri da 187ml e lattine. In Corea del Sud ad esempio il "bicchierino" sta performando bene in un canale alternativo, quello dei *convenience* store, aperti solitamente 24h. Gli stessi clienti in Corea del Sud ci confermano che queste differenti tipologie di formato, e la loro presenza nei *drugstore*, vanno incontro al cambio di abitudine che il consumatore finale sta vivendo: se normalmente il consumo del vino era legato alla ristorazione e a momenti di convivialità, ora l'unica modalità possibile è quella di trovare il prodotto in scaffale e poterlo consumare a casa.

Un altro canale importante su cui abbiamo investito in questi paesi è l'*on-line*. In Giappone sono molti i *player* presenti da anni con l'*home delivery*, sviluppato con l'obiettivo di intercettare anche *target* ad ampia diffusione come quello degli anziani che non possono provvedere in prima persona alla spesa. Noi abbiamo coltivato nel tempo rapporti sia con Amazon (JP), il quale gode ora più che mai di una facilità di commercio grazie alle consegne a domicilio, sia con Coop (JP) che ad oggi fa dell'*home delivery* il 60% del proprio business. Essere presenti su questi canali retail ci ha consentito di continuare a raggiungere un'ampia fascia di consumatori, specialmente in un momento come questo in cui il *food (&wine) service* diventa sempre più rilevante.

Un ulteriore elemento di resilienza che caratterizza Terre Cevico è l'aver creato in paesi come Cina, Giappone, India, Corea una struttura di persone nate in queste nazioni che lavorano da anni per l'azienda e che ci permettono di agire localmente. Questo risulta fondamentale ora più che mai: la possibilità di avere del personale che possa continuare ad incontrare fisicamente i clienti, presentare e far degustare i prodotti è ancora di più oggi di vitale importanza. Per quanto le piattaforme di comunicazione digitale permettano di confrontarsi a distanza, non scordiamo che il vino e la sua commercializzazione non possono prescindere totalmente da un contatto tra le persone. E questo elemento strutturale-organizzativo proprio di Terre Cevico sarà sicuramente ancor più importante nel prossimo periodo.

Francesco Paganelli
Export Manager Asia Accounts

RICONOSCIMENTI

Il nostro Pignoletto frizzante **nella top 12 di Decanter**

Carla Capalbo (nella foto), firma importante del giornalismo inglese racconta la sfida del Pignoletto sul numero di Maggio di Decanter.
Fra gli oltre 100 degustati, il nostro Romandiola Pignoletto Frizzante Colli d'Imola 2018 è terzo fra I migliori 12 con il punteggio di 91/100.
Appunti di degustazione: Note erbacee di biancospino al naso, espressivo ed elegante al palato con ricordi di agrumi gialli, sentore di licis ed un finale arrotondato.

VITIGNI RESISTENTI IN EMILIA-ROMAGNA

I consigli dell'agronomo **Riccardo Castaldi**, Le Romagnole / Terre Cevico.

La sostenibilità ambientale è divenuta nell'arco di pochi anni uno dei punti fondamentali di ciascuna attività produttiva, in modo particolare di quella del settore agroalimentare. Per andare incontro all'esigenza di rendere il comparto vitivinicolo maggiormente sostenibile sono state da alcuni anni proposte le varietà di vite resistenti alla peronospora e tolleranti all'oidio, che consentono di ridurre drasticamente i trattamenti fitosanitari nei confronti di queste avversità fungine, e quindi gli input chimici nell'agro-ecosistema. In pratica si tratta di ibridi caratterizzati da un patrimonio genetico che fa riferimento alla vite europea (Vitis vinifera), per quanto concerne i caratteri produttivi, e a differenti specie di viti selvatiche (americane e asiatiche), per quanto riguarda i caratteri di resistenza e tolleranza alle 2 crittogame.

Cabernet Eidos

RESISTENTI OTTENUTI DA INTERNAZIONALI

La valutazione dell'idoneità alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna dei vitigni resistenti, già iscritti al registro nazionale delle varietà di vite, si è svolta nei campi sperimentali di Tebano. Sono stati considerati vitigni resistenti ottenuti da vitigni internazionali quali Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco e Moscato giallo. In questo contesto i vitigni resistenti sono stati messi in comparazione con il parentale di vite europea, sia trattato contro peronospora e oidio e sia non trattato nei confronti di tali crittogame. Oltre alla valutazione della resistenza e tolleranza a peronospora e oidio sono stati eseguiti rilievi fenologici e rilievi delle principali caratteristiche legate alla capacità produttiva, tra cui fertilità delle gemme, numero di grappoli per pianta e peso medio dei grappoli. Il protocollo di sperimentazione ha previsto inoltre la microvinificazione delle uve prodotte, in modo da poter valutare le caratteristiche enologiche di ciascun vitigno.
Il percorso sperimentale si è concluso con l'iscrizione all'elenco delle varietà di vite per uva da vino autorizzate alla coltivazione in Emilia-Romagna (come riportato nel bollettino ufficiale della Regione Emilia-Romagna del 12 marzo 2020) di una serie di varietà resistenti. Tra quelle a bacca bianca autorizzate nel territorio regionale rientrano Sauvignon Rytos, Sauvignon Kretos, Solaris, Johanniter e Souvigner gris, mentre tra quelle a bacca nera si trovano Cabernet Volos, Cabernet Eidos, Merlo Kanthus e Merlot Khorus.

Sauvignon Kretos

Solaris

RESISTENTI OTTENUTI DA EMILIANO-ROMAGNOLI

Molto importante per la viticoltura regionale è stato il varo di un programma di miglioramento genetico per la costituzione di nuove varietà resistenti ai patogeni fungini partendo dai vitigni emiliano-romagnoli. In questo progetto, di cui Terre Cevico è stata fin dall'inizio uno dei partner principali, assieme a CRPV, Fondazione Edmund Mach, Cantine Riunite-Civ, Cantina San Martino in Rio e Caviro, i parentali di vite europea sono rappresentati da Trebbiano romagnolo, Albana, Grechetto gentile, Sangiovese, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco salamino e Ancellotta. Il programma, partito nel 2017 con la realizzazione degli incroci, proseguiti nel corso del 2018 e 2019, ha già visto il trasferimento in campo delle piante che hanno dimostrato resistenza; da tali piante resistenti sarà prelevato materiale per l'esecuzione di innesti, in modo da ottenere 20 individui di ciascun genotipo, a partire dai quali saranno valutate le caratteristiche agronomiche ed enologiche. Al momento si presume che l'iscrizione all'elenco delle varietà di vite per uva da vino autorizzate alla coltivazione in Emilia-Romagna possa avvenire a partire dal 2025.

Lavorare in **Smart Working**

Abbiamo fatto 4 semplici domande ad alcuni colleghi per avere il loro parere sulle nuove modalità operative che abbiamo adottato.

1. CHE SENSAZIONE PROVI A LAVORARE DA CASA?
2. TROVI PIU' VANTAGGI O SVANTAGGI DA UN PUNTO DI VISTA PERSONALE?
3. LA QUALITA' DEL LAVORO CHE SVOLGI E' CAMBIATA?
4. UNA VOLTA TERMINATA L'EMERGENZA PENSI SIA UNO STRUMENTO DA CONFERMARE?

Massimo Gallina
Direttore amministrativo e finanziario

1. Non è una sensazione nuova in quanto spesso lo facevo la sera e/o sabato/domenica; farlo il giovedì mattina dà una sensazione particolare.

2. I vantaggi, almeno i primi giorni, sono stati le poche chiamate ed interruzioni che hanno agevolato i lavori di concentrazione; gli svantaggi sono dati dai problemi organizzativi derivanti dalla gestione a distanza di una società che non si è mai fermata neanche mezza giornata, con tutti i problemi dati dal periodo. Tenuto conto che il compito primario di una figura come la mia è organizzare il lavoro dei miei uffici, prima ancora che il mio lavoro diretto, si capisce come quasi tutti i giorni di questo periodo li ho lavorati in ufficio.

3. Con questo lavoro a distanza è importante migliorare sempre più la qualità per non mettere in difficoltà le altre persone coinvolte nelle procedure.

4. Ci sono lavori che possono essere fatti a distanza, magari con orari parziali prevedendo anche presenze in ufficio. Uno strumento come le video conferenze sicuramente potrebbero avere uno sviluppo dopo questo periodo di utilizzo forzato, con conseguenti meno viaggi e risparmi di tempo e costi. Ci sono lavori e sistemi di rapporti che non possono prescindere dall' incontro personale, fisico e dalla "stretta di mano".

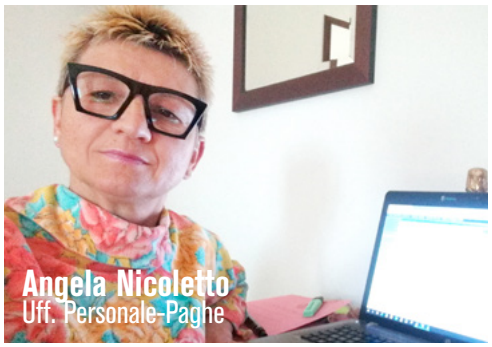
Massimo Migliorelli
Uff. Amministrazione

1. Maggiore autonomia, maggior libertà organizzativa e individuale, minor stress.

2. Personalmente non ho rilevato svantaggi.

3. Assolutamente no, probabilmente migliorata per la migliore concentrazione e gestione del tempo.

4. Certamente, valutando caso per caso. Credo sia un ottimo strumento se abbinato a qualche presenza in ufficio, in modo da mantenere i rapporti professionali e personali con i colleghi.



Angela Nicoletto
Uff. Personale-Paghe

1. Tranquillità, una migliore concentrazione e applicazione nel lavoro.

2. Svantaggi non ne ho rilevati. Se vogliamo trovare vantaggi, sicuramente quello ambientale, ad esempio contribuendo a inquinare meno con l'uso dell'autovettura quotidianamente.

3. La maggior concentrazione, la quasi non presenza di casi di disturbo e l'organizzazione del tempo favorisce sicuramente la qualità del lavoro.

4. Sicuramente sì, ove logisticamente la mansione lo permetta. Lo Smart Working, con almeno una presenza settimanale in ufficio, penso sia un valido espediente per agevolare il lavoro e farlo conciliare coi tempi di vita, senza privare alcuno dei rapporti professionali e personali coi colleghi.

La vignetta **di Primo**

Risorsa Vino Bene Comune | Anno III - Numero 7
Pubblicazione di informazione interna a cura di TERRE CEVICO
Aut. Pres. Trib. Ravenna n. 1445 del 5 giugno 2018
Direttore responsabile: Paolo Pingani - **Redazione**: Elena Piva, Fabio M. Pari
Progetto grafico e impaginazione: Adamo Antonellini
Direzione, Redazione, Amministrazione: Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA)
Tipografia: Tipografico soc.coop - Santa Sofia (FC)
Chiuso in redazione il 21 maggio 2020