

BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ
2019/2020




TERRE CEVICO
VITICOLTORI DAL 1963




TERRE CEVICO
VITICOLTORI DAL 1963

**BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ**
2019/2020



1. Sostenibilità e senso di responsabilità	a cura della Direzione operativa	4
2. Bilancio di sostenibilità e impresa cooperativa		6
3. Dall'Italia al mondo : un moderno network di cooperative		14
4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna		22
5. Le "terre" di Terre Cevico		26
6. La sostenibilità ambientale		32
7. La sostenibilità economico-produttiva		42
8. La sostenibilità sociale e culturale		46
9. Prodotti e premi		68
Indice dei contenuti GRI		70

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2019/2020

al 31 luglio 2020

LE SUGGERZIONI DEL VINO TRA COVID-19 E SOSTENIBILITÀ

Questa edizione del Bilancio di Sostenibilità è molto particolare.

Il momento storico che stiamo vivendo è caratterizzato dalla pandemia causata dal Coronavirus e, purtroppo, non si intravedono ancora soluzioni applicabili con efficacia a breve termine.

“Lui” ci ha tolto molto: socialità, vicinanza, convivialità e soprattutto molti, troppi affetti personali. È del tutto evidente come non sia possibile separare la questione virus dal tema più generale della sostenibilità.

L'umanità intera è chiamata, ora più che mai, a mettere in campo delle scelte definitive rispetto a quale modello di sviluppo si vuole intraprendere per non compromettere in modo definitivo l'equilibrio tra la diffusione del benessere e l'ecosistema in cui tutti noi viviamo.

Per noi viticoltori la cura dell'ambiente, la tutela della salute e dei paesaggi sono finalità non meno importanti del reddito atteso per il lavoro profuso. Si vive e si lavora distanziati oramai da mesi, ma noi ci siamo. Non ci piangiamo addosso perché la cooperazione deve, e vuole, farsi carico di una parte significativa della tenuta economica e sociale di questo paese ed anche se con modalità quasi sempre “a distanza” noi vogliamo comunque confrontarci, condividere pensieri su quanto è accaduto, su quanto ci aspetta e su quali idee abbiamo per affrontare il futuro assieme. Sappiamo essere ostinati e resilienti, memori del fatto che i cambiamenti importanti sono derivati da grandi crisi. Il COVID-19, infatti, ha convinto l'opinione

pubblica su come sia importante e strategico in un paese libero e democratico possedere una filiera agroalimentare solida, organizzata ed efficiente in grado di permettere ai cittadini di vivere crisi e pandemie senza doversi preoccupare del fatto che le forniture di alimenti di qualità siano puntualmente garantite. Poi nella conversione in Legge del Decreto Rilancio del 19 maggio 2020 il tanto atteso standard unico per la certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola è diventato una realtà. Ora dovremo attendere i provvedimenti applicativi per ottenere la certificazione pubblica ed il nostro auspicio è di arrivare a questo risultato entro la fine del prossimo anno. Per Terre Cevico il tema della sostenibilità è da sempre centrale rispetto a gestione delle risorse, strategie e azioni quotidiane. Leggendo il nuovo Bilancio di Sostenibilità che abbiamo redatto potrete valutare nel merito valori e progetti che hanno caratterizzato la nostra azienda nell'ultimo esercizio. D'altro canto le tematiche connesse allo sviluppo sostenibile suscitano sempre di più l'interesse dei mercati, delle istituzioni e dei consumatori che, giustamente, richiedono trasparenza ed informazione da parte dei produttori. Questa edizione del Bilancio di Sostenibilità, poi, segna l'avvio della redazione dello stesso secondo gli standard GRI. Uno dei principali standard internazionali di riferimento per la redazione dei Bilanci di Sostenibilità è proprio quello creato dal Global Reporting Initiative, meglio conosciuto con l'acronimo GRI.

Dobbiamo quindi essere fiduciosi, perché sono solo gli ottimisti che possono migliorare il mondo. E per fortuna il vino si conferma una grande risorsa perché è sinonimo di convivialità, di cultura, di paesaggi meravigliosi e di racconti sulla bellezza del nostro Bel Paese. È elemento centrale della nostra storia, è una piacevole suggestione ed una sinestesia che in parte compensa i disagi, le angosce e le rinunce di questi mesi. E allora, con coraggio e determinazione, ci diamo tutti appuntamento nel 2021 per brindare nuovamente assieme in mezzo alle nostre splendide vigne!

Marco Nannetti
Presidente

Lauro Giovannini
Direttore generale

Massimo Gallina
Direttore amministrativo e finanziario



Organi Sociali

al 31 luglio 2020

Consiglio di Amministrazione:

Nannetti Marco - Presidente
Frulli Carlo - Vice Presidente
Zortea Maddalena - Vice Presidente
Asioli Alberto - Consigliere
Bandini Olivano - 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 Pierotomaso - Sindaco
Garavini Elisa - Sindaco
Flamigni Davide - Sindaco supplente
Zoffoli Stefano - Sindaco supplente

Società di Revisione:

Uniaudit S.r.l.

Direttore generale

Giovannini Lauro



2. Bilancio di **sostenibilità** e impresa **coop** **erativa**

TERRE CEVICO: RAGIONI E OBIETTIVI PER UN BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

«Nessun uomo è un'isola, completo in se stesso; ogni uomo è un pezzo del continente, una parte del tutto. Se anche solo una zolla venisse lavata via dal mare, l'Europa ne sarebbe diminuita, come se le mancasse un promontorio, come se venisse a mancare una dimora di amici tuoi, o la tua stessa casa. La morte di qualsiasi uomo mi sminuisce, perché io sono parte dell'umanità. E dunque non chiedere mai per chi suona la campana: suona per te». Le parole di John Donne hanno ispirato molti nel corso dei secoli, da Ernest Hemingway a Thomas Merton, e continueranno ad ispirare molti, specie ora che siamo più di 7,8 milioni di abitanti sulla Terra e ogni anno si perdono dai 5 ai 7 milioni di ettari di terreno agricolo.

Un'impresa cooperativa non può essere chiusa in se stessa, ma deve creare una rete di azioni e relazioni per cui quello che fa "viene dunque fatto per gli altri, con loro e da loro".

Entro la prima metà del XIX secolo il "cooperativismo" dei Socialisti Utopisti, che sostenevano un sistema alternativo al capitalismo, fatto di piccole comunità autosufficienti e "felici", fu sostituito dalla "cooperazione" intesa come un'impresa diretta dai soci lavoratori e non dai capitalisti. Un approccio sicuramente più realistico che ha portato plaghe poverissime del mondo a riscattarsi e a raggiungere condizioni dignitose di lavoro, di reddito e, quindi, di vita. Oggi si può ragionevolmente stimare che, nel mondo, quasi un miliardo di persone siano socie di imprese



se cooperative e, secondo le più recenti statistiche dell'International Co-operative Alliance (ICA, 2012), "agricoltura e industria agroalimentare" cooperative detengono il 26% della produzione mondiale. In Europa, le cooperative agricole hanno una quota complessiva di mercato pari a circa il 60%, per quanto riguarda la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, e a circa il 50% per quanto riguarda la fornitura di materie prime (Zanotti, 2019; Borzara e Galera, 2012).

Anche la storia di Terre Cevico si inserisce in questo contesto generale: nasce, infatti, nel 1963 in risposta alla necessità di trasformare e collocare la produzione di uva eccedente l'autoconsumo di tanti piccoli e piccolissimi produttori, spesso mezzadri o neo-proprietari di terre grazie alla riforma agraria del 1950, che aveva consentito la formazione della "piccola proprietà contadina".

Oggi, con le proprie cantine e i 13 centri di conferimento in Romagna, Terre Cevico ha investito in risorse umane specializzate e in tecnologia per la produzione di vini orientati al mercato nazionale ed estero. Garantisce ai propri soci un supporto agronomico ed enologico e sviluppa progetti commerciali.

LA PAROLA AI SOCI VITICOLTORI

Abbiamo intervistato i soci delle cooperative di base, che hanno risposto a queste domande: **Cos'è per te la Romagna e che vino ti viene in mente? Se fossi un vino che vino saresti? Inventa uno slogan per promuovere il vino romagnolo e convincere qualcuno a comprarlo.** Nelle pagine che seguono, le loro risposte.



2. Bilancio di **sostenibilità** e impresa **coop** erativa

La **mission di Terre Cevico**, quindi, può essere riassunta in questi termini:

- Rappresentare e promuovere la viticoltura romagnola, dando valore al suo frutto (uva) e al lavoro di coloro che quotidianamente la curano (viticoltori).
- Operare con affidabilità, professionalità e trasparenza per offrire ai soci la massima soddisfazione economica possibile, garantendo la redditività e la dignità del lavoro di tutti gli attori della filiera.

Considerato lo spirito che ha animato la cooperazione agricola sin dalle sue origini, uno degli obiettivi principali di Terre Cevico non può non essere quello di incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, occupazione e lavoro dignitoso per tutti.

Il Bilancio di Sostenibilità è il documento con cui un'impresa comunica ai propri referenti l'impatto delle attività svolte, andando oltre gli aspetti meramente economici dell'esercizio d'impresa, contemplandone anche i risvolti sociali, ambientali e culturali. Il Bilancio di Sostenibilità acquista quindi per Terre Cevico una duplice importanza: mette in evidenza i risultati raggiunti con le buone pratiche coerenti con la responsabilità sociale d'impresa e conferma l'efficacia del modello cooperativo nel diffondere cultura e politiche di sostenibilità. Le tematiche di sostenibilità e di responsabilità sociale e la loro rendicontazione hanno un ruolo di grande rilevanza in quanto i risultati economici e finanziari non sono indicatori sufficienti per esprimere l'andamento dell'impresa e per rispondere ai bisogni e interessi degli stakeholder quali, ad esempio i Soci e i produttori vitivinicoli. Il Bilancio di Sostenibilità non costituisce solo un documento "economico", ma misura l'andamento e l'efficacia dell'azienda nel suo complesso.

Nota metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità di Terre Cevico Soc. Coop Agricola (di seguito "Terre Cevico") contiene le informazioni relative ai temi economici, di governance, ambientali e sociali, ritenuti utili a favorire una migliore e più completa comprensione delle attività svolte da Terre Cevico, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto prodotto dalle stesse.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto facendo riferimento alle metodologie e principi previsti dai GRI Sustainability Reporting Standards. In particolare è stata adottata l'opzione GRI-Referenced prevista dal "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" ("GRI Standards"), utilizzando gli standard di rendicontazione secondo i Reporting Principles definiti dal *GRI Standards: 101 Foundation*. L'informativa di sostenibilità presentata riguarda (*referenced*) i "Topic specific standard" elencati nell'indice dei contenuti (*GRI Content Index*) degli ambiti trattati, in modo tale da consentire la tracciabilità degli indicatori e delle altre informazioni quantitative e qualitative presentati all'interno del documento.

Gli indicatori di performance utilizzati sono quelli previsti dagli standard di rendicontazione adottati, rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità analizzati nel presente documento, coerenti con l'attività svolta da Terre Cevico e con gli impatti generati. La selezione degli indicatori tiene conto di una analisi preliminare delle tematiche rilevanti (analisi di materialità).

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni qualitative e quantitative contenuti nel presente Bilancio di Sostenibilità, ove non diversamente indicato, si riferisce alla performance di Terre Cevico Soc. Coop Agricola al 31 luglio 2020. Il percorso di rendicontazione di sostenibilità di Terre Cevico e di progressivo allineamento (*compliance*) ai GRI Standards proseguirà in occasione della redazione del Bilancio di Sostenibilità al 31 luglio 2021. Al fine di permettere il confronto dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività di Terre Cevico sono stati inseriti i dati comparativi relativi ai due precedenti esercizi.

Il processo di redazione del Bilancio di Sostenibilità ha visto il coinvolgimento dei responsabili delle diverse funzioni di Terre Cevico, coordinati da Marco Nannetti.

Il Bilancio di Sostenibilità, presentato al Consiglio di Amministrazione di Terre Cevico Soc. Coop Agricola, non è stato sottoposto a revisione (*assurance*), ed è pubblicato nel sito istituzionale di Terre Cevico all'indirizzo www.terrecevico.com

Per richiedere maggiori informazioni in merito è possibile rivolgersi al seguente indirizzo: cevico@cevico.com



PATRIZIA BIANCHI
CORIANO, RN

La Romagna è **fantasia, ottimismo e concretezza**: come ti spiegheresti, altrimenti, un vino di nome **Pagadebit**?
È il mio preferito!

"SOGNA AMA E BEVI LA ROMAGNA!"



2. Bilancio di sostenibilità e impresa cooperativa

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 e la valorizzazione delle tradizioni. 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, protagoniste dello sviluppo sostenibile del territorio, riprendendo una nuova e più pregnante importanza, che non può essere trascurata.

L'importanza che Terre Cevico ha da sempre attribuito all'essere accanto al territorio di pertinenza, valore fondante, ha consentito e messo in evidenza la reattività di Terre Cevico, anche in un anno come il 2020, che sarà ricordato come quello della pandemia globale COVID-19 che ha sconvolto gli stili di vita e l'economia globale. Questo particolare momento potrebbe rappresentare una sorta di spartiacque fra ciò che è necessario e ciò che non lo è, un cambiamento molto significativo che porterà a ripensare molte cose.



Il miglioramento continuo in tempo di cambiamenti

Terre Cevico ha saputo reagire prontamente e rispondere alle significative difficoltà poste dalla pandemia COVID-19, mantenendo l'ambizione di crescere, svilupparsi ed essere al passo con i tempi e di migliorare, sempre.

Per tale ragione la Direzione ha scelto di mantenere attivo il progetto di Miglioramento Continuo, avviato nel giugno 2019 in partnership con Tetra Pak®, importante fornitore che opera secondo principi orientati allo sviluppo sostenibile. Questo ha consentito alla produzione di mantenere un altissimo standard qualitativo, garantire risultati costanti, migliorando le performance nel confezionamento. Nel momento di difficoltà ogni anello della catena del valore - dagli addetti di linea al top management - si è dimostrato pronto a *rimboccarsi le maniche*, a dimostrare il proprio valore.

Delle metriche chiave, l'efficienza - ovvero la misura della produttività di confezionamento in termini di utilizzazione della capacità nominale della linea - ha mostrato dinamiche positive. L'efficienza del confezionamento dello stabilimento di Lugo ha segnato un +5,3% per quanto riguarda la produzione di bottiglie, mentre lo stabilimento di Forlì è stato capace di un incremento del +7,2%.

Direttamente proporzionale è la riduzione del *carbon footprint* legato alla produzione. Le ragioni della performance risiedono nel fondamentale concetto di team, nel senso di appartenenza sviluppato ed accresciuto nel tempo, dimostrato anche durante il periodo di *lockdown*. Il lavoro di squadra promuove un'atmosfera di lealtà professionale e anche di amicizia, favorisce la presenza e coesistenza di differenti prospettive e, di conseguenza,

consente un aumento dell'efficienza, in quanto facilita la condivisione del carico di lavoro.

Il progetto di Miglioramento Continuo ha permesso inoltre di fissare obiettivi comuni e lavorare in maniera strutturata sull'allineamento strategico dei siti produttivi di Lugo e Forlì. La sinergia instaurata fra i due stabilimenti offre l'opportunità di condividere conoscenze e competenze, utile in modo particolare per favorire la crescita professionale dei più giovani.

Il progetto ha consentito al personale coinvolto di usufruire di oltre 1450 ore di formazione, per uno sviluppo continuo delle conoscenze, tramite un processo di valorizzazione e crescita delle persone volto ad incoraggiare potenzialità e talento. Investire in formazione sostiene le motivazioni, favorisce i *talenti*, riducendo il *turnover* delle risorse. Queste condizioni, accompagnate anche da studi sull'ergonomia del posto di lavoro, contribuiscono ad innalzare gli standard qualitativi e a rendere le operazioni quotidiane più agevoli e sicure.

Terre Cevico ha registrato una crescita significativa nel corso degli anni e l'ambizione di continuare a farlo richiede una struttura organizzativa più definita e funzionale, che permetta di consolidare i risultati raggiunti al fine di renderli sostenibili sul lungo termine. Gli obiettivi di miglioramento riguardano anche il monitoraggio e riduzione degli scarti di produzione, per ridurre gli sprechi ed ottimizzare l'utilizzo delle materie prime. Nell'immediato la progettualità è focalizzata sulla definizione di ruoli e responsabilità, sull'integrazione di strumenti di controllo digitali, volgendo lo sguardo alle innovazioni che caratterizzeranno il prossimo decennio.

UN PIANO INDUSTRIALE PER AFFRONTARE LE PROSSIME SFIDE

La parola latina “*otium*”, al contrario di oggi, non significa certo starsene senza far nulla; per gli antichi Romani l'*otium* era il tempo da dedicare allo studio e alla cura della persona, intesa sia nella sua natura fisica che spirituale. Così, in questi mesi di *lockdown* lo staff di Terre Cevico ha garantito l'attività ordinaria ed ha approfittato del momento di stasi forzosa per studiare e progettare il prossimo futuro. In questo periodo sono scaturite le linee guida di un piano industriale che Terre Cevico si propone di sviluppare nel periodo 2021/24.

A luglio 2020 sono state deliberate le macro-voci delle diverse opere che andranno ad interessare le aree sede dei due principali stabilimenti di produzione, Lugo e Forlì, oltre ad un investimento trasversale collegato all'informatizzazione.

Asse portante del progetto, che vede nella sostenibilità economica e ambientale la sua base fondante, è il tema dell'“industria 4.0”, declinato in interventi per la messa in rete di tutte le fasi di gestione e produzione.

Per lo *stabilimento Terre Cevico di Forlì* si è riprogettata la logistica post produzione e si è pensato ad un rinnovamento del comparto tecnologico e ad un adeguamento degli impianti di produzione. Il comparto tecnologico accoglierà una nuova linea di imbottigliamento con impianto isobarico monoblocco. Inoltre sono previsti interventi atti ad adeguare la produzione al livello delle richieste e delle proposte commerciali. In quest'ottica verranno integrati serbatoi a minor capacità per accogliere progetti di vinificazione particolari, di elevata qualità, ma che coinvolgono piccole partite di uve e

di vino. Gli interventi previsti hanno come obiettivo efficienza, qualità e flessibilità dell'offerta produttiva e commerciale ed un miglioramento progressivo degli standard di efficienza energetica.

Nello *stabilimento Terre Cevico di Lugo*, invece, si parte dalla cantina, con la realizzazione di serbatoi per una capacità complessiva di circa 70.000 ettolitri, per poi agire sull'assetto logistico post produzione dello stabilimento, realizzando un nuovo magazzino automatizzato e rinnovando radicalmente tutta la rete di gestione dati e di informatizzazione dei vari settori.

Nell'ottica di un maggior efficientamento, Terre Cevico intende centralizzare lo stoccaggio dei vini, evitando il ricorso a depositi esterni o al mantenimento dei vini presso le cantine di vinificazione socie.

Il piano industriale di Terre Cevico si colloca all'interno di un progetto di macro-sviluppo, il **CONTRATTO DI SVILUPPO**, cui partecipano nove realtà cooperative, che verrà presentato al MISE per ottenere contributi a fondo perduto. Questo gruppo di nove cooperative, di cui Terre Cevico fa parte, rappresenta il 60% del vino dell'Emilia-Romagna e si presenta al MISE con un progetto che ha come tema centrale, condiviso, l'economia circolare.



I RAPPORTI CON LE ISTITUZIONI

È sempre attivo e sicuramente buono il confronto di Terre Cevico con le Istituzioni collegate al settore vitivinicolo, sia a livello locale (STACP-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, Agenzia delle Dogane). 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 Luca Rigotti referente del settore vino per tutto il movimento rappresentato dalle cooperative vitivinicole italiane. 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 vitivinicola 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'ininterrotta azione di tutela delle

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



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.

La strategia di Terre Cevico e gli SDG / Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG)

Sotto un profilo più generale un modello di sviluppo sostenibile richiede anche l'assunzione di un impegno per contribuire all'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e agli Obiettivi di sviluppo sostenibile "SDG - Sustainable Development Goals" che ne sono parte integrante. L'attuazione di una strategia di sostenibilità richiede azioni concrete. Gli SDG e i relativi e sottostanti 169 target rappresentano uno strumento che consente di verificare e misurare nel tempo la coerenza della propria strategia.

Il piano industriale di Terre Cevico 2021/2024 è pensato e disegnato in coerenza con gli SDG e con gli impegni economici, ambientali e sociali che l'Agenda 2030 richiede da parte di tutte le imprese.

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.

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

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

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.



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

CONTROLLATE

100% **ENOICA SRL**

Progetto di valorizzazione e distribuzione commerciale del marchio Braschi.

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.

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.

**TERRE
CEVICO
SOC.COOP.
AGRICOLA**

100%

DUE TIGLI SPA

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

100%

**ROCCH
MALATESTIANE
RIMINI SRL**

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

100% **SPRINT DISTILLERY SRL**

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

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.

WINELIFE LLC **22%**

Partnership di Terre Cevico in USA.

COLLIS, VENETO WINE GROUP

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

VINTALIA GMBH & CO KG **25%**

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

ITALIAN TRADING SRL **50%**

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

DISTRIBUZIONE ALCOLI ITALIA SRL **50%**

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

BOLE SRL **50%**

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

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA **50%**

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



5 IMPIANTI DI
IMBOTTIGLIAMENTO



127.114.331
BOTTIGLIE*
CONFEZIONATE
ALL'ANNO

990 REFERENZE
COMMERCIALI

159.000.000
GIRO D'AFFARI AGGREGATO



EXPORT 67 PAESI



*bottiglie 0,75 litri equivalenti

**il dato comprende anche i dipendenti
delle aziende controllate



23 UNITÀ
PRODUTTIVE



116.000.000
CHILOGRAMMI UVE
TRASFORMATE NEL 2019



5.000 SOCI



264 DIPENDENTI**

9 BRAND
DI PRESTIGIO
INTERNAZIONALE


TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963



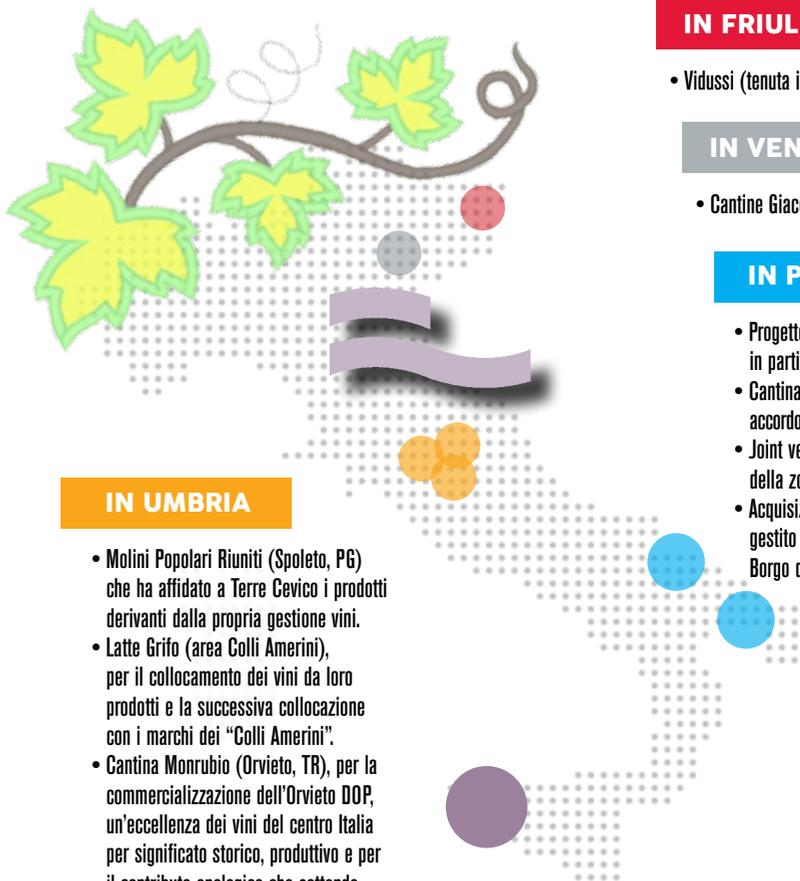
4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna

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 Montesor (Verona).

IN PUGLIA

- Progetto Poggio Marù per i vini pugliesi, in particolare del Salento (Maruggio, TA).
- Cantina Sociale De Gasperi (Canosa di Puglia, BT), accordo per la commercializzazione dei vini pugliesi.
- Joint venture con Orion Wines per vini pregiati della zona del Salento;
- Acquisizione vigneto in provincia di Lecce, gestito in collaborazione con la società Masseria Borgo dei Trulli, controllata da Orion Wines

IN SICILIA

- Cantina Colomba Bianca di Mazara del Vallo (TP), accordo per la realizzazione e commercializzazione di importanti vini biologici.
- Joint venture con Orion Wines presso Fattoria Azzolino - Campogrande (PA).

Il modello cooperativo è l'elemento fondamentale di questa strategia imprenditoriale: al centro ci sono i produttori delle uve e dei vini che, proprio grazie alle dinamiche cooperative, beneficiano del rapporto mutualistico sia per quanto riguarda gli aspetti economici, sia per quelli di qualificazione e qualità produttiva. Il modello viene sviluppato e ampliato con nuove zone e nuovi prodotti, al fine di aumentare la qualità e la sostenibilità della produzione.

Grazie a questa potenzialità produttiva, Terre Cevico si colloca fra le prime imprese vitivinicole del territorio nazionale sia nel segmento del vino sfuso, esportato praticamente verso tutti i Paesi della UE, sia in quello del vino confezionato, che è commercializzato in 68 nazioni, con clienti consolidati e partner che costituiscono un sicuro punto di riferimento.



MADDALENA ZORTEA CORIANO, RN

La Romagna è **la terra del buon cibo**, qui vive la mia famiglia che da tre generazioni produce uva e vino. Se penso alla Romagna e alla nostra storia penso al **Sangiovese**.

**"DAL MARE ALLA COLLINA, ATTRAVERSO LA CAMPAGNA,
SE VUOI BERE BENE DEVI SCEGLIERE ROMAGNA"**



4. Una cooperativa internazionale con la Romagna

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, 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.

Impianti di imbottigliamento

1. Lugo
2. Forlì
3. Reggio Emilia

Colli Romagnoli

Stabilimenti

4. Coriano di Rimini
5. Faenza
6. Imola

Centri di raccolta

7. Casola Valsenio
8. Savignano sul Rubicone

Le Romagnole

Stabilimenti

9. Alfonsine
10. Bagnacavallo
11. Filetto
12. Fusignano
13. Massalombarda
14. Voltana
15. Sant'Alberto

Centri di raccolta

16. Filo di Argenta

Tenuta Masselina

17. Castelbolognese
18. Imola

Centri di affinamento/bottaie

19. Santarcangelo di Romagna (Le Rocche Malatestiane)
20. Castelbolognese (Tenuta Masselina)
21. Coriano (Le Rocche Malatestiane)



EXPORT TERRE CEVICO: PESO E DISTRIBUZIONE

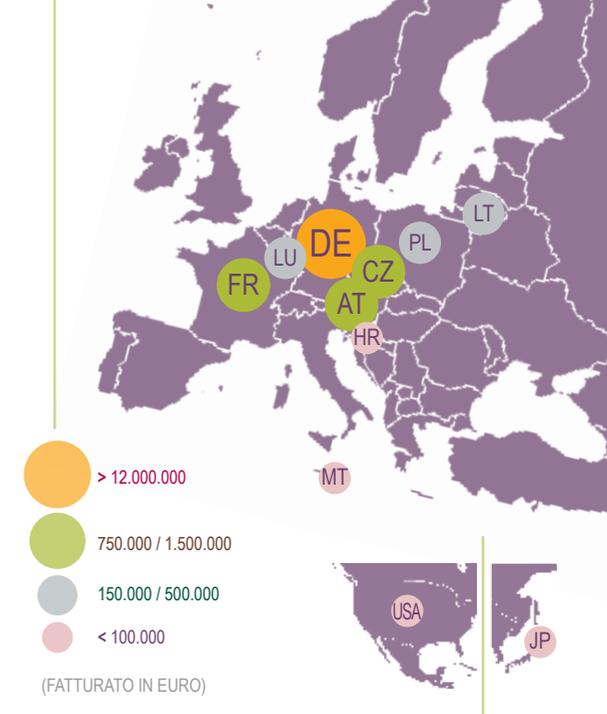
VENDITE VINI CONFEZIONATI PER PAESE

(1 AGOSTO 2019 - 31 LUGLIO 2020)



VENDITE VINI SFUSI PER PAESE

(1 AGOSTO 2019 - 31 LUGLIO 2020)



5. Le “terre” di Terre Cevico

Terre Cevico, per l'approvvigionamento di uve e vini, attinge in via prioritaria al bacino romagnolo, tanto che negli anni si è strutturato e consolidato il rapporto con le cantine socie Le Romagnole e Cantina dei Colli romagnoli. In quest'ottica vanno viste le certificazioni implementate in questi anni e i patti di filiera firmati dai soci produttori di uve per garantire il processo dalla terra alla tavola per i principali clienti (Coop ad esempio) di Terre Cevico.



LE CANTINE DI VINIFICAZIONE

La valutazione dei dati degli ultimi anni relativamente alle cantine socie di Terre Cevico, sono lo specchio dei tempi: gli anziani cessano l'attività e passano la loro quota di vigneto a giovani imprenditori che tendono sempre più ad accorparsi e specializzare i piccoli appezzamenti che si erano formati in Romagna a seguito del sostegno alla formazione della “piccola proprietà contadina”. Per questo il numero dei soci delle cantine di base tende a diminuire, mentre la superficie vitata di pertinenza mantiene le posizioni o, talora, aumenta.

Diversi soci produttori di uve hanno aderito alla Misura 10 del PSR 2014-2020 per la conversione a pratiche di agricoltura integrata avanzata o biologica; la conversione all'agricoltura biologica dura tre anni, quindi le evidenze saranno valutabili meglio nei prossimi esercizi.

Gli stabilimenti enologici delle cantine socie vengono tenuti mantenuti e aggiornati per offrire sempre più garanzie di qualità e igienicità, spesso attestate anche attraverso certificazioni volontarie.



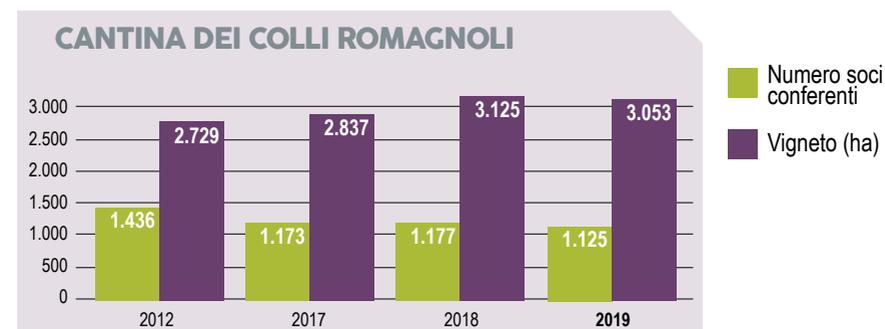
ROMANO NICOLINI
MONTECOLOMBO, RN

La Romagna è **una terra molto ospitale** dove trovi vigne, monumenti, vecchi borghi e il mare. Mi fa pensare al **Sangiovese**.

“IL VINO PER NOI VITICOLTORI È STORIA E PASSIONE, È SANO E FA BENE”

CANTINA DEI COLLI ROMAGNOLI

Si compone di tre stabilimenti (Imola, Faenza e Coriano) e due centri di raccolta (Casola Valsenio e Savignano sul Rubicone) ed è il riferimento per i soci produttori della fascia collinare tra Ozzano e Cattolica, lungo l'asse della Via Emilia, e fino alla parte nord della provincia di Pesaro, nonché per i produttori biologici; infatti lo stabilimento di Imola è certificato per la lavorazione delle uve da agricoltura biologica sin dai primi anni 2000.



Il grafico riporta la numerosità dei soci conferenti e la superficie vitata di pertinenza negli ultimi tre anni e il confronto con il 2012, che rende più evidente il fenomeno dell'accorpamento dei vigneti. In collina, rispetto alla pianura, la “ricomposizione” dei vigneti si è proposta in maniera meno decisa, poiché la vite (solo talora, anche l'ulivo) è l'arborea d'elezione, quindi non avendo alternative sul fronte frutticolo, specie in assenza di fonti di approvvigionamento idrico, le aziende tendono a rinnovare le vigne, mantenendo questa coltura.

Le certificazioni

Cantina dei Colli Romagnoli ha adottato un sistema di sicurezza alimentare certificato da DNV-GL in base allo standard 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.

Interventi negli stabilimenti

È stata condotta la manutenzione ordinaria di impianti e strutture.

La qualità igienico-sanitaria delle uve

Le Cantine sociali devono essere sempre più attente alla qualità delle uve che lavorano e in questo senso è fondamentale verificare il rispetto delle etichette e dei tempi di carenza dei prodotti fitosanitari impiegati dai soci nella difesa in campo. Già da anni, gli agronomi controllano i quaderni di campagna dei soci prima dell'ingresso delle uve negli stabilimenti e vengono fatti dei campionamenti per areali e varietà differenti in modo da accertare l'evoluzione della maturazione.

5. Le “terre” di Terre Cevico

Nell'ottica di migliorare e velocizzare sempre più questa attività, Cantina dei Colli Romagnoli ha avviato, in qualità di capofila, il progetto “SOS QualiTec”, finanziato sull'Operazione 16.1.01 del PSR Regione Emilia-Romagna (Determinazioni della Giunta n. 15702 del 30/08/2019 e n. 17611 del 30/09/2019), che vede partecipare al Gruppo Operativo (GO) anche Terre Cevico e le aziende agricole Caroli Graziano, Podere della Rosa Società Agricola e Salizzoni Società Agricola. Fanno parte del GO anche l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (responsabile scientifico prof. Poni Stefano), Ecipar di Ravenna (attività formativa) e Image Line, azienda Hi-Tech italiana specializzata in soluzioni digitali per l'agroalimentare. L'obiettivo è quello di implementare una piattaforma informatica per verificare le caratteristiche agronomiche, fitosanitarie ed enologiche delle uve in ingresso in cantina, garantendone l'idoneità igienico-sanitaria ad essere processata.

Il software consentirà di monitorare la qualità delle uve durante l'intera stagione vegeto-produttiva grazie alla registrazione dei rilievi agronomici in campo e delle eventuali indicazioni impartite dai tecnici. Infine, verrà messo a punto un modello, basato sull'elaborazione di parametri climatici e analitici delle uve, che potrà fornire indicazioni per la programmazione della vendemmia e verificare i registri dei trattamenti in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Di seguito le funzionalità della piattaforma sviluppata:

- Geolocalizzazione dei sopralluoghi tecnici e dei campionamenti delle uve per la costruzione delle curve di maturazione.
- Integrazione di un modello in grado di prevedere i principali parametri chimico-fisici delle uve.
- Verifica della conformità dei trattamenti fitosanitari.



DANIELA RAVAGLIA
MASSALOMBARDA, RA

La Romagna è la patria del **Trebbiano**, frutto di una **terra generosa** per natura, coltivata con passione da generazioni di viticoltori.

“BEVI LA ROMAGNA E L'ALLEGRIA TI ACCOMPAGNA!!”

LE ROMAGNOLE

Le Romagnole insistono prevalentemente sull'areale di pianura della provincia di Ravenna e ricomprendono anche le CAB (Cooperative agricole braccianti). Sono sette gli stabilimenti in cui possono essere conferite le uve dei soci: Alfonsine, Bagnacavallo, Fusignano, Filetto, Massa Lombarda, Sant'Alberto, Voltana, cui si aggiunge il centro di raccolta di Filo d'Argenta.

La crisi della frutticoltura ha spostato l'attenzione degli agricoltori di pianura sulla viticoltura, che è divenuta attività specializzata e di primo piano rispetto al recente passato. In quest'ottica va letto il cambiamento nella compagine sociale riscontrato negli ultimi anni (vedi figura): riduzione importante del numero dei soci, cui è corrisposto un aumento di superficie, segno di una concentrazione del vigneto in poche aziende.

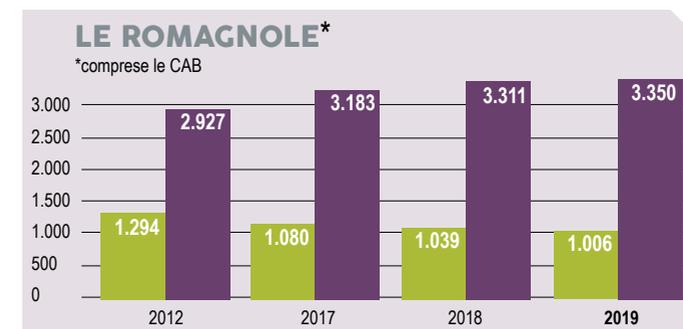
Le certificazioni

Le Romagnole sono certificate ISO 22000 e stanno lavorando per ottenere la certificazione IFS.

Inoltre hanno certificato “Bio” lo stabilimento di Bagnacavallo, visto il percorso di conversione alla viticoltura biologica intrapreso da diversi soci.

Interventi negli stabilimenti

Le Romagnole, sempre attente all'efficientamento e ammodernamento degli stabilimenti, durante questo esercizio hanno provveduto ad allestire una nuova fossa di scarico a Voltana (vendemmia 2019) e hanno avviato i lavori per predisporre una nuova fossa anche a Bagnacavallo, che dovrebbe essere pronta per la vendemmia 2020.



■ Numero soci conferenti
■ Vigneto (ha)

5. Le “terre” di Terre Cevico

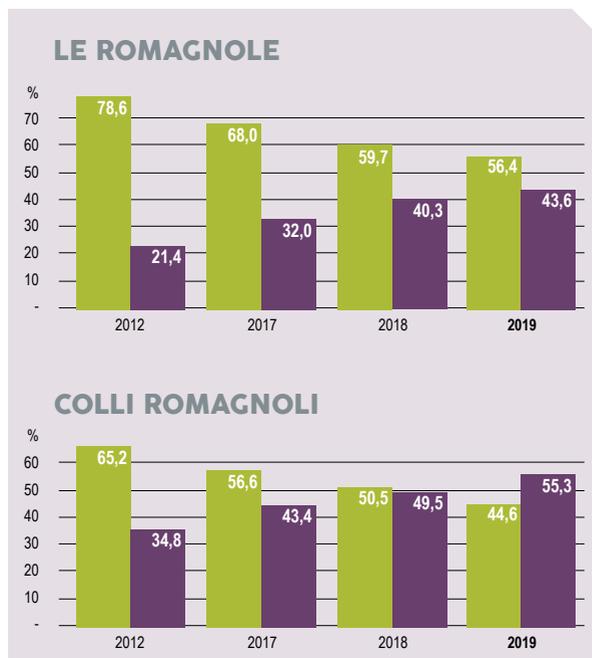
MECCANIZZAZIONE DELLA VENDEMMIA IN UN’OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Tra le principali difficoltà del settore agricolo ci sono mancanza e costo della manodopera specializzata, pertanto il mantenimento di una soddisfacente redditività è legato sempre più alla possibilità di meccanizzazione delle operazioni colturali. In questo senso, la viticoltura romagnola, grazie ai finanziamenti OCM elargiti attraverso i piani di ristrutturazione dei vigneti degli ultimi anni, è oggi in buona misura meccanizzabile e/o meccanizzata, come attestano i dati relativi alle Cantine socie di Terre Cevico riportati in info-grafica.

Cantina dei Colli Romagnoli, che raccoglie uve soprattutto dal bacino di collina, nel 2019 ha superato il 50% di vendemmia a macchina, percentuale ben superiore a quella di Le Romagnole, che riceve sostanzialmente uve di pianura. In effetti, sino ad ora, la maggiore produttività delle viti di pianura è stato un deterrente all’introduzione della vendemmia meccanica, che in genere si ritrova applicata solo nelle aziende più grosse e strutturate.

IL BIOLOGICO

La viticoltura biologica interessa maggiormente gli areali di collina (34 i soci bio di Colli contro i 4 di Le Romagnole, per la vendemmia 2019), ma si ha notizia di alcune aziende in conversione anche in pianura. Allo stato attuale, la superficie vitata in regime di agricoltura biologica ammonta a circa il 6% del vigneto della base sociale.



■ Uve da vendemmia manuale
■ Uve da vendemmia meccanica



FLAVIO CATTANI ALFONSINE (RA)

Sono nato in Romagna da generazioni romagnole, che mi hanno insegnato i valori della **libertà** e del **rispetto**. Lavoro, sacrificio, ma anche soddisfazione, questo è quello che rappresenta per me la mia terra. Per me il vino che rappresenta meglio la Romagna è il **Sangiovese**, in compagnia comunque di altri vini anch’essi molto buoni.

“DALLA COLLINA AL MARE
L’OSPITALITÀ QUI PUOI TROVARE,
IL BUON CIBO ED IL BUON VINO,
UN CONNUBIO ASSAI DIVINO,
ACCOMPAGNANO LA VISTA
DEL GRADITO E BUON TURISTA.
BEN FORNITE LE CANTINE,
VINI FERMI E BOLLICINE,
RENDERANNO ASSAI CONTENTI
ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI”

6. La sostenibilità ambientale

I VINI BIOLOGICI

La consapevolezza in tema di problematiche ambientali e sostenibilità sta aumentando sempre più, anche perché gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti. Indagini di popolazione hanno rilevato che un italiano su quattro ritiene prioritario adottare azioni per contrastare il cambiamento climatico e, dopo questo, tra i temi più sentiti, c'è proprio la sostenibilità ambientale.

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.

Il mercato del vino biologico stupisce per la rapidità con cui si è evoluto in questi ultimi anni; infatti dal 2007 al 2019 è cresciuto del 234%, secondo i dati rilevati da WSSR Drinks Market Analysis.

A fine gennaio 2020, nell'ambito di MillésimeBio, è stato presentato uno studio di IWSR (International Wine and Spirits Research), in cui si evidenziava che, se i consumi globali di vino stentano a crescere, ci sono categorie all'interno del settore che però performano meglio di altre, a partire dalle bollicine e passando per i vini bio, che hanno visto la propria quota raddoppiare nel mondo dal 2013 ad oggi, con prospettive di crescita importanti almeno fino al 2023, quando il potenziale produttivo dei tre produttori chiave - Italia, Francia e Spagna - arriverà a due miliardi di bottiglie.

Per quanto riguarda lo stato dell'arte dell'agricoltura biologica in Italia, si può far riferimento all'ultimo studio curato da Nomisma per Sana (Osservatorio Sana 2020): in Italia, la superficie agricola coltivata con metodo biologico ammonta a circa 2 milioni di ettari (+79% negli ultimi 10 anni), collocando il nostro Paese al

terzo posto della classifica europea dopo Francia e Spagna. La superficie "in bio" raggiunge così il 15,8% della SAU (Superficie Agricola Utilizzata) italiana totale e il 15,3% di quella europea. Il mercato interno dei prodotti biologici, pur risentendo anch'esso degli effetti del lockdown, ha mantenuto comunque un trend positivo grazie al consumo domestico, trainato dall'e-commerce (+143% rispetto al 2019, anno terminante agosto). Più che positiva la performance dell'export dei prodotti bio, che costituiscono il 6% dell'export agroalimentare italiano e hanno fatto registrare un +7% rispetto al 2019.

L'obiettivo della "scelta bio" per i vini di Terre Cevico coniuga responsabilità verso l'ambiente e necessità di intercettare 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.

Dopo il primo timido ingresso di Terre Cevico nel segmento del vino biologico (la

prima vendemmia è la 2012), l'azienda sta consolidando le sue posizioni, come dimostrano i dati quantitativi e di fatturato dell'ultimo quinquennio riportati in info-grafica.

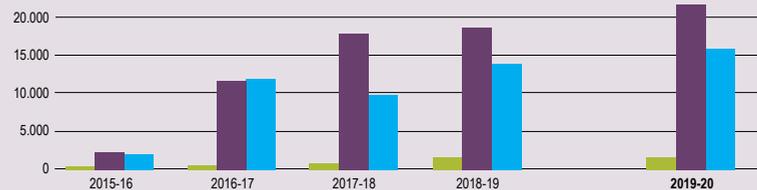
Il trend è crescente sia per quanto riguarda il vino biologico sfuso che confezionato, poi c'è una buona quota di vino gestito in conto lavorazione, anch'esso in crescita.

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 impiegata nella sua produzione.

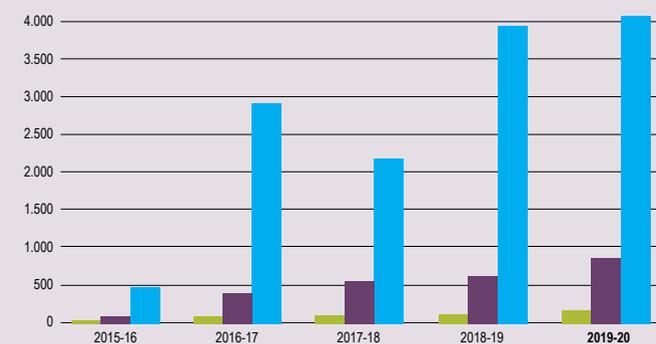
Il segmento del vino biologico di Terre Cevico è ancora molto giovane, ma i risultati dell'esercizio 2019-20, con valori ancora in crescita, lasciano intendere una certa fidelizzazione della clientela.

VENDITE VINO BIO

■ Sfuso ■ Conto lavorazione ■ Confezionato



Quantità (ettolitri)



Fatturato (migliaia di euro)

Paese	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
Italia	30.600	462.840	749.418	3.623.796	4.926.475
EUROPA	189.432	980.341	371.473	620.804	767.100
ASIA	44.700	67.555	192.656	320.576	382.255
AMERICHE	-	14.761	1.457	27.709	55.684
AUSTRALIA	-	-	714	-	144
AFRICA	-	10	-	-	-

Vino biologico, espresso in bottiglie equivalenti (0,75 l), commercializzato da Terre Cevico nel mondo.

Nell'ultimo esercizio il vino biologico di Terre Cevico è stato venduto in 40 Paesi del mondo, oltre all'Italia, dove il numero di bottiglie equivalenti è cresciuto di più del 35%. Sono più che raddoppiate le vendite in Canada e si confermano buone e in crescita le performance sia nei paesi asiatici che in Europa. Per quanto riguarda l'Asia, la gravità dell'epidemia legata a COVID 19 in Cina, con il blocco delle dogane (per 6 mesi non si è potuto inviare container in Cina), ha comportato inevitabilmente un calo delle vendite in questo paese, ampiamente compensato però dall'aumento dell'export verso il Giappone (+60%). Nonostante tutto, Terre Cevico si conferma primo esportatore di vino biologico sull'esigente mercato cinese, dove peraltro, ad oggi, sono pochissime le aziende europee certificate. La Cina, infatti, non riconosce le certificazioni europee e richiede una serie di verifiche da parte di propri ispettori per accreditare l'operato dei produttori di uve biologiche esteri e le procedure di cantina. Solo dopo questi passaggi viene rilasciata la certificazione bio cinese: anche nel 2020 Terre Cevico l'ha ottenuta, confermando così un proprio vantaggio competitivo in quest'area commerciale.



B.IO - BPUNTOIO

“B” come biologico, ma anche come buono, fatto non scontato. “Io”, come “persona al centro”, per rivendicare la scelta consapevole 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 vocati alla coltivazione delle uve con metodo biologico.

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.

Nell'esercizio 2019-20, la linea B.io si è attestata intorno ai 4.250 ettolitri, con un fatturato di quasi 1,7 milioni di euro, che, considerate le difficoltà di esportazione riscontrate nei primi mesi

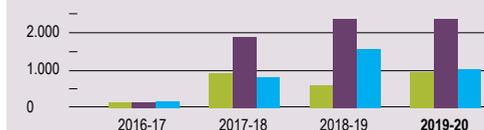
del 2020, è un risultato che conferma le scelte fatte e consolida il segmento.

Nel primo semestre 2020 è partito uno studio per rivedere il packaging della bottiglia dei vini B.io. L'ipotesi di partenza era cercare di ottenere un contenitore ancora meno impattante rispetto all'attuale, che pure aveva un'etichetta in “carta cotone” bio. La soluzione paventata è stata la sostituzione dell'etichetta con una serigrafia direttamente su vetro.

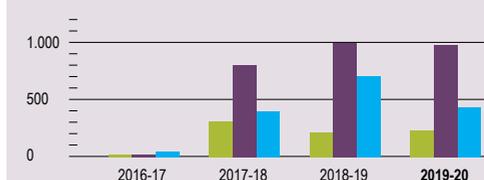


EVOLUZIONE DI B.IO

Volumi (ettolitri in bottiglia)



Fatturato (migliaia di euro)



■ Italia ■ Europa ■ Mondo

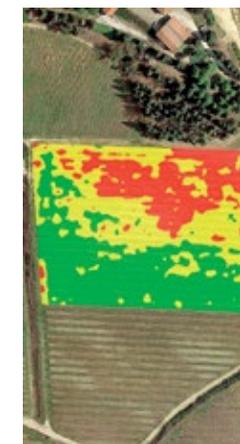
TENUTA MASSELINA

Si è concluso positivamente il primo esercizio per i vini biologici certificati di Tenuta Masselina, nonostante l'attività di accoglienza e vendita diretta in azienda siano state fortemente penalizzate dall'emergenza sanitaria. In questo esercizio, ai vini ottenuti nel periodo si aggiungono quelli della vendemmia 2019, che è la prima certificata Bio. Sono circa 30 mila le bottiglie certificate bio, rispetto alle 40 mila totali vendute. Tra l'altro il vino Romagna Albana secco 2019 ha ricevuto la menzione di eccellenza di AIS Emilia-Romagna.

Nel vigneto, 16 ettari sulle colline di Castel Bolognese, si è continuato con l'obiettivo di limitare ancor più i quantitativi di zolfo e rame previsti dalla normativa per la difesa biologica, 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. Le mappe di vigore, realizzate grazie alla collaborazione con lo studio Ager di Milano, sono state un buon riferimento per mirare meglio le concimazioni.

La primavera-estate 2020, inoltre, si è presentata piuttosto siccitosa (130 mm circa tra il primo gennaio e il 31 luglio) e si è dovuto ricorrere a somministrazioni di acqua irrigua per salvaguardare la qualità delle uve.



6. La sostenibilità ambientale

PRODUZIONE E ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

BOTTAIA CERTIFICATA CASACLIMA

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.



CERTIFICAZIONI E PROGETTI GREEN

Terre Cevico sta implementando la certificazione SA 8000 e lo standard di certificazione Equalitas, percorsi che si dovrebbero completare nel 2021.

Le autorizzazioni ambientali. Lo stabilimento di Forlì è a posto con l'AUA, mentre per lo stabilimento di Lugo l'AUA è stata aggiornata a seguito di variazioni nell'ambito del ciclo produttivo e si è in attesa di ricevere l'atto autorizzativo ufficiale da ARPAE e SUAP dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna.

C4G Recycling. Sul fronte della carta riciclata, Terre Cevico è partner del C4G Recycling per cercare di ridurre in modo proattivo lo spreco di carta: nel 2019 la Cooperativa ha riciclato 36 tonnellate di carta siliconata con una riduzione di 73 tonnellate di emissioni di CO₂.

Terre Cevico "plastic free". 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. Nel frattempo, la Regione Emilia-Romagna ha mostrato la sua sensibilità nei confronti del problema con la DGR n. 2000 dell'11 novembre 2019.

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 connotato 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.).



MAURIZIO FERRUCCI FAENZA, RA

La Romagna è una terra abitata da persone ospitali con forte attaccamento alla terra che sanno **ben accogliere** chi viene da lontano. I vini che mi vengono in mente sono il **Trebbiano** e l'**Albana**.

"SE VUOI BERE BENE, DEVI BERE ROMAGNOLO!"

GIANNI RAFFONI DUCENTA, RA

La Romagna è l'insieme di territori, **persone e cordialità**. Il vino che mi viene in mente se penso alla mia terra è il **Sangiovese**.

6. La sostenibilità ambientale

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".

Per quanto riguarda l'energia elettrica, gli impianti fotovoltaici hanno permesso a Terre Cevico un balzo in avanti nell'uso delle rinnovabili: sostanzialmente più del 99% dell'energia autoprodotta viene autoconsumata. 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%. Questa percentuale è confermata anche per l'esercizio 2010-'20.

A parità di volume (hl) di vino prodotto, in questo esercizio, rispetto al precedente, abbiamo accusato un aumento del 4,5% del consumo totale di energia elettrica, in accordo con un incremento di prezzi di circa l'1% e un aumento delle operazioni richieste per garantire il buon livello

qualitativo dei vini durante la fase di conservazione e magazzinaggio. Infatti, nel 2019-'20, è entrato in esercizio un nuovo sistema di condizionamento del vino, che interessa gran parte dei serbatoi presenti nella cantina coperta di Lugo. Nei prossimi anni amplieremo sia la quantità sia la qualità dello stoccaggio del vino a temperatura controllata.

Il consumo di energia elettrica normalizzato, riferito al volume totale di vino lavorato (che comprende quello imbottigliato, lo sfuso movimentato e la quota parte in MCR), ammonta a 4,826 kWh/hl.

In merito al gas naturale consumato, questo viene utilizzato sia per riscaldamento civile sia per produzione di vapore (no cogenerazione). Sempre a parità di volume di vino (hl), il consumo del metano è rimasto pressoché invariato nonostante nel totale sia compresa anche la quota parte dedicata alla produzione di vapore utile all'ottenimento MCR (Mosto Concentrato Rettificato).



Energia consumata (espressa in GJ) nei vari esercizi finanziari	2017-18	2018-19	2019-20
Energia elettrica			
Energia elettrica acquistata	14.529	15.765	16.564
Energia elettrica prodotta da impianto fotovoltaico (fonti rinnovabili)	1.630	2.777	2.863
Gas naturale (metano)			
Gas naturale (riscaldamento e combustibile)	23.613	32.317	32.283
Totale consumo energia	39.772	50.859	51.711
Incidenza rinnovabili	4,10%	5,46%	5,37%

Prelievi idrici (in m ³)	2017-18	2018-19	2019-20
Acque sotterranee (Pozzi)			
- Acqua dolce (≤1,000 mg/L Totale Solidi Disciolti)	-	113.733	112.507
Risorse idriche di terze parti			
- Acqua dolce (≤1,000 mg/L Totale Solidi Disciolti)	-	51.340	46.699
TOTALE	-	165.073	159.206

Consumi per ettolitro di vino lavorato	2017-18	2018-19	2019-20
Energia elettrica (kWh/hl)	5,62	5,42	4,826
Metano (m³/hl)	0,96	0,945	0,959
Acqua (m³/hl)	0,098	0,171	0,166

Il consumo di gas naturale normalizzato, riferito al totale del vino lavorato nel periodo dell'esercizio 2019-'20, ammonta a 0,959 Sm³/hl.

In linea generale il maggior consumo energetico è imputabile al miglioramento della qualità di stoccaggio del vino che si traduce in frigoriferie spese per abbattere e mantenere una determinata temperatura. Nonostante l'introduzione di un gruppo frigorifero ad ammoniaca da circa 900.000 frigoriferie a -7 °C, avente un ESER molto vantaggioso, il consumo di energia elettrica è cresciuto perché

è cresciuta la domanda di freddo dalla cantina. Nei prossimi anni si prevede comunque un trend crescente, poiché il mercato richiede vini di una qualità tale, che si può ottenere solo con l'aiuto del freddo in affinamento e in conservazione. Un rapido sguardo ai consumi idrici lascia presagire che l'ottimizzazione dei cicli di lavaggio dell'impianto per la produzione di MCR abbia effettivamente portato ad un certo risparmio della risorsa acqua, il cui consumo normalizzato, per l'esercizio 2019-'20, ammonta a 0,166 m³/hl di vino prodotto.

6. La sostenibilità ambientale

LA GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE

Nell'ambito del concetto di sostenibilità ambientale, oltre che l'ottimizzazione dei consumi di acqua, ricopre un ruolo di rilevante importanza la modalità di gestione delle acque reflue sia negli stabilimenti di Terre Cevico, sia nelle Cantine associate. I processi produttivi delle cantine e degli stabilimenti in cui avviene il confezionamento dei vini richiedono un notevole utilizzo di acqua; soprattutto in cantina tale utilizzo è soggetto ad un picco durante il periodo vendemmiale, mentre si può dire che negli stabilimenti dove avviene il confezionamento tale utilizzo è più o meno costante durante l'anno.

Dal punto di vista ambientale, l'utilizzo di acqua, oltre che impattare dal punto di vista dei consumi della risorsa, solleva l'importante tema della gestione delle acque reflue che si generano.

La scelta di Terre Cevico e delle Cantine associate è stata quella di iniziare un percorso di miglioramento nell'ambito della gestione delle acque reflue, che fino ad oggi è sempre stata fatta correttamente, ma senza uno studio rispetto ad eventuali ipotesi di miglioramento.

La campagna di caratterizzazione degli scarichi rappresenta il primo e necessario passo verso un percorso di ottimizzazione della gestione dei reflui; una precisa e puntuale analisi chimico-fisica delle

acque reflue consente infatti di avere gli elementi per poter stabilire quali possono essere i trattamenti da effettuare sulle acque di risulta, prima di essere immesse in pubblica fognatura.

Saranno infatti valutati investimenti in ambito impiantistico (es. depuratore, vasche di equalizzazione, altri pre-trattamenti) che potrebbero portare a importanti miglioramenti della qualità degli scarichi, riducendo di gran lunga l'impatto ambientale delle acque reflue, che nel processo produttivo di cantina è piuttosto consistente.

Nell'ambito di questo percorso si è deciso di partire da una campagna di analisi per effettuare una corretta caratterizzazione delle acque reflue; con la collaborazione dello studio di consulenza ambientale ETRA S.r.l. di Ravenna si procederà a fare analizzare presso un laboratorio accreditato i campioni dei reflui provenienti dagli stabilimenti Terre Cevico di Lugo e Forlì ma, in maniera ancor più intensiva e organica, verranno effettuate analisi sugli scarichi idrici in uscita dai siti delle Cantine durante la vendemmia 2020. Per questo primo anno di studio partiremo dai tre stabilimenti della Cantina dei Colli Romagnoli, Imola, Faenza e Coriano. Nei prossimi anni tale campagna verrà estesa agli stabilimenti de Le Romagnole.

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. Nell'esercizio 2019-'20, il totale dei rifiuti (kg) degli stabilimenti di Terre Cevico interessati dallo smaltimento risulta in aumento dell'11%; se però si considerano i soli rifiuti pericolosi, emerge un calo di circa il 20% a carico di questa tipologia.

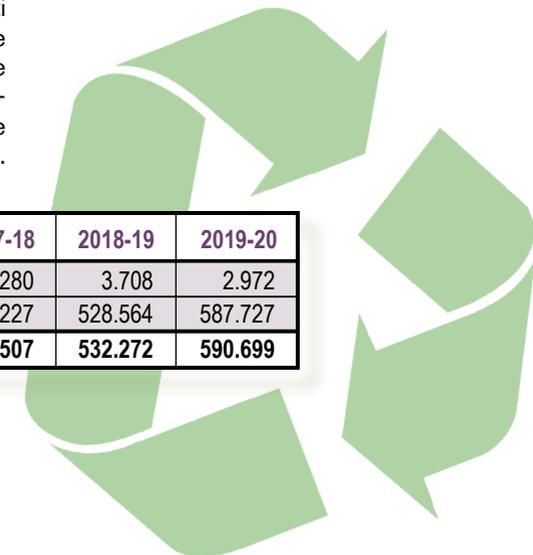
Per l'Azienda sono da considerare rifiuti pericolosi: solventi, reagenti, oli esauriti e rifiuti di laboratorio, il cui calo è da mettere in relazione con una migliore organizzazione delle manutenzioni e differenziazione degli stessi rispetto ai rifiuti non pericolosi.

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 2019 il riciclo da parte di Terre Cevico di 36 tonnellate di carta siliconata (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 con la finalità di ridurre i residui fino a 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®.

Rifiuti per tipologia (Codice CER)	2017-18	2018-19	2019-20
Rifiuti pericolosi [kg]	3.280	3.708	2.972
Rifiuti non pericolosi [kg]	653.227	528.564	587.727
Totale	656.507	532.272	590.699

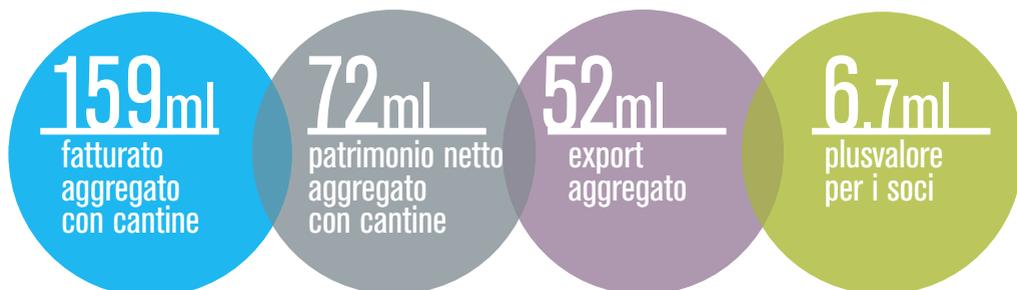


7. La sostenibilità economico-produttiva

Questi i numeri significativi del Bilancio 2019/20 di Terre Cevico, che la confermano come una delle maggiori società vitivinicole nazionali: un utile di 578.817 euro, con un export salito ad euro 52 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, Montesor, Medici Ermete & figli) di euro 159 milioni.

IL PROSPETTO DI DETERMINAZIONE 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.



159ml
fatturato
aggregato
con cantine

72ml
patrimonio netto
aggregato
con cantine

52ml
export
aggregato

6.7ml
plusvalore
per i soci

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.



	31/7/2020	31/7/2019	31/7/2018
A) Valore della produzione			
Ricavi netti di vendita	99.701.257	103.352.305	103.337.516
Variazione rimanenze finali e prodotti finiti (RF - RI)	2.813.886	-2.624.092	2.144.899
Altri ricavi	2.871.882	2.691.828	3.287.847
Ricavi della produzione tipica	105.387.025	103.420.041	108.770.262
B) Costi intermedi della produzione			
Acquisti di materie prime (dedotto il plusvalore dei Soci)	77.636.765	76.007.236	83.934.412
Variazione delle rimanenze di materie prime (RF - RI)	-213.601	-250.714	-335.824
Consumi di materie	77.423.164	75.756.522	83.598.588
Costi per lavori, forniture e servizi vari	7.528.068	7.578.714	6.798.105
Costi per godimento di beni di terzi	1.078.365	1.124.393	922.631
Oneri diversi di gestione	211.370	113.343	322.798
Costo complessivo della produzione tipica	86.240.967	84.572.972	91.642.122
VALORE AGGIUNTO CARATT. LORDO	19.146.058	18.847.069	17.128.140
C) Componenti accessori e straordinari			
Proventi e oneri da investimenti in partecipazioni e titoli	757.315	823.904	896.075
Rettifiche di valore di attività finanziarie	-1.089.194	-891.979	-119.925
Saldo gestione accessoria	-331.879	-68.075	+776.150
Proventi finanziari	661.804	564.557	509.582
Oneri finanziari	-91.034	-63.060	-27.205
Saldo gestione finanziaria	570.770	501.497	+482.377
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	19.384.949	19.280.491	18.386.667
Ammortamenti immobilizzazioni immateriali	175.672	177.035	148.445
Ammortamenti immobilizzazioni materiali	2.822.291	2.724.329	2.467.306
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	16.386.986	16.379.127	15.770.916

7. La sostenibilità economico-produttiva

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 formulati in base agli indicatori diretti in nostro possesso. Tale calcolo, basato su prezzi 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 sicuramente ancora più elevati.

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.

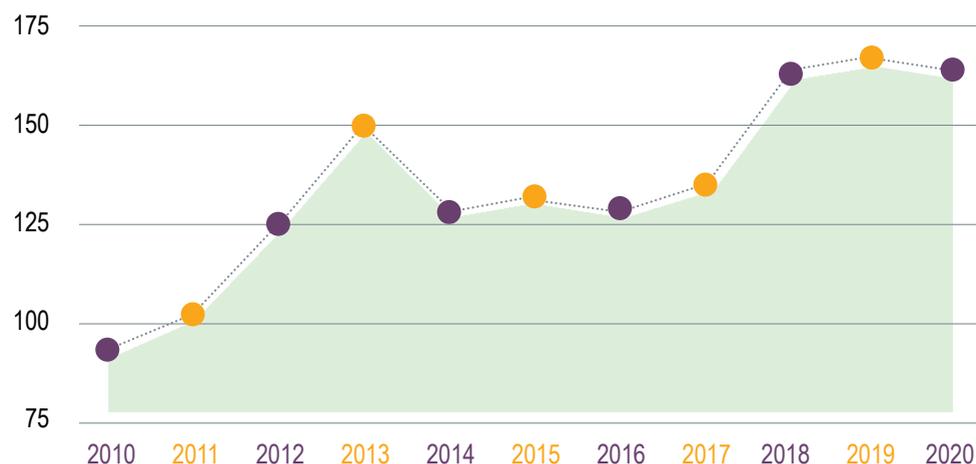
3] Azienda. Oltre ad una performance in termini patrimoniali e finanziari che la rendono affidabile e dotata delle giuste risorse per affrontare la propria attività, la remunerazione dell’azienda è rappresentata sicuramente dall’accantonamento a riserva indivisibile degli utili maturati. Sono queste 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 e si attua una continua ricerca del miglioramento gestionale, come dimostrano i riconoscimenti alla società e i premi vinti sui vini prodotti.

FATTURATO AGGREGATO CON CANTINE, ANDAMENTO 2010-2020

MILIONI DI EURO / ANNO



IL PROSPETTO DI DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

	31/7/2020	31/7/2019	31/7/2018
A) Plusvalore per i Soci			
Maggiori liquidazioni Delta fra liquidazione Cevico e valore di mercato	6.666.591	7.066.013	6.836.725
B) Remunerazione del personale	8.846.727	8.512.127	8.092.909
C) Remunerazione Pubblica amministrazione			
Imposte dirette	0	0	0
Imposte indirette	126.139	100.758	112.369
D) Remunerazione del capitale di rischio			
Versamento a fondo mutualistico (Coopfond)	17.365	16.820	0
E) Remunerazione dell'azienda			
Accantonamento a riserve e fondi generici	561.452	543.844	624.733
F) Liberalità esterne e ricerca	168.712	139.565	104.180
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	16.386.986	16.379.127	15.770.916

8. La sostenibilità sociale e culturale

VINI DI QUALITÀ PER TUTTI

I vini di Terre Cevico, prodotti nel solco dei valori ispiratori dell'azienda, non possono che essere "buoni, giusti e leciti", in sintesi "etici". Il vino ha cambiato la sua destinazione d'uso: se nel passato era un alimento indispensabile nella quotidianità, oggi è divenuto un "bene di consumo di lusso", ma ci può essere anche un lusso, per così dire, "prêt-à-porter" e Terre Cevico ha ampliato la gamma dei suoi vini per offrire prodotti alla portata di tutti, pur con una forte componente "immateriale". Oggi il vino, di una qualità organolettica e igienico-sanitaria ineccepibili, si beve solo insieme al racconto della sua terra, della sua storia, della sua gente e della sua tecnica produttiva.

Ultimo elemento, ma non meno importante, il vino di qualità deve essere sostenibile, ovvero fondare sui tre pilastri della sostenibilità: ambientale, sociale ed 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.



1956, marinai a bordo nel porto di Cesenatico.

Il Sangiovese "Tre Miracoli" Rocche Malatestiane, annata 2018, premiato dal Gambero Rosso: il rosso perfetto per l'abbinamento con il pesce, come vuole la tradizione riminese.



LE ROCHE MALATESTIANE

Il territorio riminese è fatto da tanti piccoli produttori di uve, soprattutto a bacca nera, pertanto l'unica possibilità di trasformare queste uve era una struttura cooperativa. Ma come valorizzare queste uve? La soluzione è stata una cooperazione ad alta specializzazione, partita con una "zonazione" che ha identificato tre macro-aree con caratteristiche ambientali differenti, per arrivare a tre vini di Sangiovese ben caratterizzati e distinguibili: "Sigismondo", prodotto sui terreni argillosi di Coriano, di buona struttura, con note di fruttato maturo; "I diavoli", proveniente dalle vigne di San Clemente e Gemmano, potente, ma elegante ed equilibrato, dal gusto fruttato, conserva bene acidità e integrità del frutto; "Tre miracoli", il vino prodotto nelle terre più alte



della Val Marecchia, nell'intorno di Torriana e Verucchio, più esile di struttura, fresco ed accattivante, che porta in sé il quarto miracolo, la possibilità di abbinarlo al pesce. In effetti nell'immaginario collettivo il pesce va accompagnato con vino bianco, ma un Sangiovese beverino, servito alla giusta temperatura, si sposa perfettamente al pesce azzurro dell'Adriatico. Tanto più che, andando a guardare nella tradizione riminese, cultura marinara e contadina si sono sempre compenstrate in questo luogo tra terra e mare, dove pesce e Sangiovese sono sempre stati presenti sulle barche dei marinai come nei piatti della cucina tipica: un tema della tradizione spesso dimenticato dalla ristorazione.



GIANLUCA MELUZZI VERUCCHIO, RN

La Romagna è **ospitalità e convivialità** e se penso a un vino, penso al **Sangiovese**.

"BEVI VINO ROMAGNOLO E TI IMMEDESTIMI NELLA STORIA DELLA ROMAGNA!"

VINI GALASSI

A consolidare il legame del vino con l'arte e la cultura ci ha pensato anche quest'anno il marchio Galassi, un pezzo della storia enologica della Romagna. Infatti i vini Galassi hanno contribuito alla realizzazione del Plautus Festival 2020, la rassegna teatrale che si è tenuta nel mese di agosto nella splendida cornice dell'Arena Plautina di Sarsina.

L'Arena Plautina, moderna struttura ad anfiteatro, adagiata sul declivio naturale della collina, in un ambiente di particolare bellezza, era perfettamente in grado di accogliere gli spettatori in sedute numerate, nel rispetto delle norme di sicurezza legate al controllo del COVID-19. Dopo mesi di chiusura c'era bisogno dell'azione catartica del teatro, di bellezza, di serenità. Grazie a questa sponsorizzazione, il biglietto per lo spettacolo comprendeva, per chi lo desiderava, anche una visita guidata al Museo Archeologico Nazionale di Sarsina, uno dei più importanti musei archeologici dell'Italia Settentrionale, dove si può ammirare anche il mosaico 'Trionfo di Dioniso', 52 metri quadrati di mosaico ricostituito su parete verticale per meglio scoprire i tanti affascinanti dettagli oggi presenti sulle etichette dei vini Galassi.



OLIVANO BANDINI FAENZA, RA

La Romagna è l'élite delle regioni italiane. Il vino a cui penso è il **Trebbiano**, vino che molti snobbano ma può dare redditività e anche qualità.

"COMPRA VINO ROMAGNOLO, I VITICOLTORI CHE LO PRODUCONO SONO GARANZIA DI QUALITÀ!"



VINO E TURISMO A MASSELINA

Il primo semestre dell'esercizio 2019-'20 ha visto intraprendere presso Masselina una fervente attività di accoglienza, che ha spaziato dalle semplici degustazioni abbinate ai prodotti tipici, al trekking o allo yoga in mezzo alle vigne, a eventi culturali ed enogastronomici.

Purtroppo il *lockdown* ha interrotto questa tipologia di eventi, ma la cantina di Masselina ha proseguito con la cura e l'imbottigliamento di alcune proposte per brindare alla fine della clausura.

Oltre ai vini di Albana e Trebbiano, fermentati e affinati in anfora, usciti con una nuova etichetta, che riproduce la *Julia Bela* delle ceramiche faentine rinascimentali, la vera novità è stato un Sangiovese spumante rosato. Questo spumante, realizzato con uno dei più tradizionali vitigni romagnoli, ha offerto una nuova interpretazione del Sangiovese e l'uscita a maggio 2020 pareva quasi un auspicio per un futuro più roseo: si parte da ciò che si aveva per andare oltre!

Anche il packaging parte dal passato per andare nel futuro: l'etichetta raffigu-

ra infatti una rosa ripresa da un'incisione cinquecentesca, conservata presso la Biblioteca Manfrediana di Faenza, e la bottiglia, in vetro bianco trasparente, viene avviluppata in un foglio di carta rossa trasparente che protegge il vino dai raggi ultravioletti, preservandolo per il prossimo consumo.



8. La sostenibilità sociale e culturale

D'ORO FULGENTE: LA VALORIZZAZIONE DELL'ALBANA

L'Albana è forse il vitigno più rappresentativo della Romagna, perché qui ha trovato la sua terra d'elezione, la possibilità di esprimere le sue potenzialità come in nessun altro luogo, tanto che è coltivato praticamente solo in questo piccolo angolo del Mondo. È un vitigno strano, bianco nell'aspetto, ma con un'anima "blues", per cui non è facile da gestire.

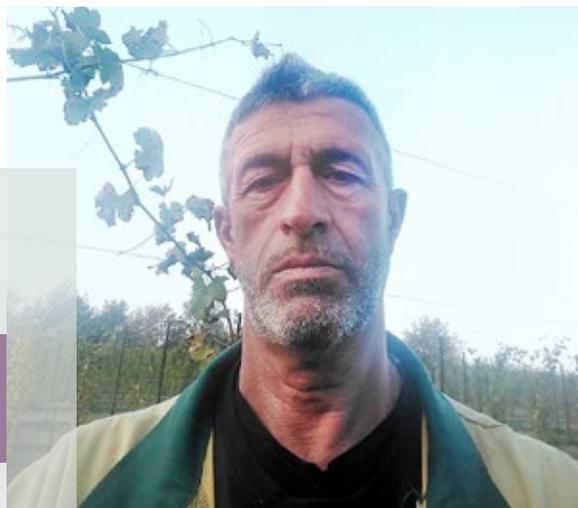
L'enologo Pierluigi Zama, che si cimenta volentieri nella sua vinificazione, dice: "L'Albana è geometria versatile che fa battere il cuore. È un vitigno complesso, volubile ma potente, dal carattere antico, che va prima ascoltato e poi raccontato. Vinificare l'Albana per me significa molto... ci vuole cuore, mestiere e soprattutto tanto coraggio". Forse è stata proprio la mancanza di coraggio a far sì che questa varietà abbia assunto le dimensioni di un vitigno minore: si è passati infatti dai quasi 10 mila ettari del 1970 ai quasi 1000 di oggi, che per fortuna paiono stabili grazie ad un rinnovato interesse da parte dei produttori. Eppure sin dal Medioevo, e per secoli, è stato considerato

uno dei vini di pregio della Romagna, tanto da dare addirittura il nome a un fondo nella campagna di Sant'Agata sul Santerno, "fundus Albana" (atto notarile del 1266) e da essere considerato degno di un banchetto di corte da messer Messisbugo a metà del Cinquecento. E ancora oggi è il vino della festa e dei riti.

Marino Moretti all'inizio del Novecento scriveva che, quando l'Albana scende nel bicchiere, «brilla più bella dell'oro e più fluida di una matassa di luce».

Mentre Paolo Monelli fa una poetica analisi fonetica del nome: "Albana: sentite che sillabe liquide, che suono di terra lontana, con quelle tre a che per pronunciarle dovete atteggiare la bocca nello stesso modo che per afferrare l'orlo del bicchiere, con quella elle lunga come una lunga bevuta. Albana, albana, conosco gente che ci s'è inciuccata solo a ripeterne il nome" (Il Ghiottone errante, 1935).

L'Albana è come la Romagna e i Romagnoli, forte, decisa, apparentemente rude, ma generosa e con un cuore dolcissimo.



FRANCO DONATI

BAGNACAVALLLO, RA

Se penso alla Romagna penso al **Trebbiano**.

"NASCO SECCO MA MI TRASFORMO IN SPUMANTE. UN TREBBIANO DA BERE!!!"

GALASSI



Galassi
Romagna Albana DOCG Dolce

ROMANDIOLA



Romandiola Novaluna
Romagna Albana DOCG Secco



Romandiola Aura Dolce
Romagna Albana DOCG Dolce

TERRE CEVICO
VITICOLTORI DAL 1862



Terre Cevico
Romagna Albana DOCG Dolce



Terre Cevico
Romagna Albana DOCG Secco



Terre Cevico (Expot)
Romagna Albana DOCG Secco

Masselina
LA COLLINA DEI VINI



Masselina Albana
Romagna Albana DOCG Secco



Albana in Anfora,
Romagna Albana DOCG Secco



Passito della Tenuta
Romagna Albana DOCG Passito

LE ROCHE MALATESTIANE
i Vini delle Terre dei Malatesta



Le Rocche Malatestiane
Romagna Albana DOCG Dolce



Passito dei Malatesti
Romagna Albana DOCG Passito

BRASCHI
- 1949 -



Campo Mamante
Romagna Albana DOCG Secco

8. La sostenibilità sociale e culturale

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, Università di Bologna, Università di Modena e Reggio Emilia, Università Cattolica del Sacro Cuore, ecc.).

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".

Progetti giunti a compimento:

- ◆ *Valutazione dell'impronta carbonica in relazione a strategie viticole ad alta sostenibilità* (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/4>).
Periodo di attività: luglio 2016/luglio 2019, rendicontato a febbraio 2020.
Gruppo di lavoro: CRPV soc. coop., UniBo, UCSC, Astra Innovazione e Sviluppo, Terre Cevico, CAVIRO, Cantine Riunite & CIV, Cantina sociale di San Martino in Rio, Soc. Agr. Manzoni, Soc. Agr. Podere della rosa, Az. Agr. Ovi Dina.
Risultati. Il gruppo di lavoro ha approfondito lo studio dell'impronta carbonica nel sistema viticolo regionale in relazione all'applicazione di tecniche agronomiche sostenibili, implementando soluzioni in grado di aumentare la capacità di sequestro del carbonio nel vigneto.

- ◆ *Vinsaclima. Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico* (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/2>).
Periodo di attività: luglio 2016/luglio 2019, rendicontato a febbraio 2020.
Gruppo di lavoro: CRPV soc. coop., UniBo, UniMoRe, UCSC, Astra Innovazione e Sviluppo, Terre Cevico, Cantine Riunite & CIV, Cantina sociale di San Martino in Rio, Az. Agr. Mora William e Az. Agr. Pezzi Gianni.
Risultati. Il gruppo di lavoro ha sperimentato e consolidato soluzioni efficaci, sia a livello viticolo sia a livello enologico, per contrastare l'impatto negativo del cambiamento climatico, riducendo allo stesso tempo l'impatto ambientale.
- ◆ *Sos Vite. Applicazione di tecniche e metodologie sostenibili per la difesa, l'irrigazione e la nutrizione in viticoltura* (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/8>).
Periodo di attività: aprile 2016/aprile 2019, con collaudo finale a maggio 2020.
Gruppo di lavoro: CRPV soc. coop., Terre Cevico, Cantine Riunite & CIV, Cereali Paddenna, CREA-Vit, Astra Innovazione e Sviluppo, Unibo, Canale Emiliano-Romagnolo, Azienda Agricola Pirondi Gianni, Daniele e Goldoni, Azienda agricola Torreggiani Sauro, Azienda Agricola Gregorini Francesco, Azienda agricola CAB Campiano.
Risultati. Il gruppo di lavoro ha studiato innovazioni sostenibili a supporto del settore viticolo per razionalizzare gli input nei vigneti a seguito delle nuove esigenze di cambiamento con particolare riguardo agli aspetti agronomici (ottimizzare nutrizione e irrigazione), che fitosanitari (migliorare la difesa della vite dalle principali malattie), nel rispetto della sostenibilità ambientale ed economica.

Progetti ancora in corso:

- ◆ *In.Mo.Me.Vi. Innovativi modelli per la gestione meccanizzata e sostenibile del vigneto.* (<https://progetti.crpv.it/Home/ProjectDetail/23>). Durata prevista: 01/01/2018-31/12/2020. *Responsabili scientifici:* prof.ssa Ilaria Filippetti e prof. Fabio Pezzi.
Capofila: CRPV soc. coop.
Gli obiettivi del piano sono quelli di mettere a punto le linee di meccanizzazione corrispondenti ai modelli viticoli adatti alle principali aree vitate della regione, che comprendono in primo luogo il sistema di allevamento associato ai più opportuni livelli di potatura invernale meccanica e alle tecniche di gestione della chioma in verde, nonché alla vendemmia meccanica.
- ◆ *SOS Qualitec, Qualità, Sostenibilità e Tecnologia: un approccio innovativo per la valorizzazione della filiera vitivinicola.* Durata prevista: 30/09/2020-31-03-2022.
Responsabile scientifico: prof. Poni Stefano, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
Capofila: Cantina dei Colli Romagnoli Soc. Coop. Agricola. GO: VitiDigital.
Il progetto ha l'obiettivo di implementare una piattaforma informatica in grado di monitorare e tracciare le operazioni colturali in vigneto e la qualità delle uve durante l'intera stagione vegeto-produttiva. La piattaforma riesce infatti ad elaborare i parametri analitici, offrendo una previsione e programmazione della vendemmia tramite valutazione dei dati climatici e sulla verifica del registro dei trattamenti,



in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

In particolare, la soluzione offerta: assicura la conformità delle uve dal punto di vista dell'uso dei prodotti fitosanitari, grazie alla tracciabilità dei principi attivi utilizzati, ed il rispetto dei tempi di carenza delle uve conferite in cantina; permette un miglioramento delle tempistiche necessarie per i sopralluoghi in vigneto, con una maggiore precisione nei rilievi; migliora la stima dell'andamento della maturazione, offrendo una più efficiente calendarizzazione delle diverse attività; migliora la comunicazione tra gli attori della filiera, ottimizzando sia l'organizzazione produttiva che la comunicazione con il consumatore.



8. La sostenibilità sociale e culturale

Progetti finanziati direttamente

- ◆ **Sperimentazione e ricerca di varietà di vite resistenti.** Il 12 marzo 2020, è stata pubblicata sul BUR la Determina regionale che ha accolto la richiesta di inserimento nell'elenco regionale delle varietà di vite idonee alla coltivazione i seguenti 9 vitigni da incrocio resistenti alle principali crittogame: Merlot Kanthus (N.), Merlot Khorus (N.), Cabernet Volos (N.), Cabernet Eidos (N.), Sauvignon Kretos (B.), Sauvignon Rytos (B.), Solaris (B.), Johanniter (B.) e Souvignier Gris (B.). Questo è il primo risultato della sperimentazione supportata da Cevico. Un prossimo step punta alla ibridazione interspecifica delle varietà "autoctone" della nostra Regione nell'intento di incrementare la biodiversità locale. Questo fronte di ricerca consentirà la coltivazione della vite con una sensibile riduzione dei trattamenti fitosanitari.
- ◆ **Nuova soluzione per la comunicazione del vino.** Il presente progetto mira a definire un nuovo sistema di comunicazione digitale per raccontare il vino sfruttando tecnologie innovative, quali intelligenza artificiale e realtà aumentata, al fine di comunicare al consumatore finale le caratteristiche e l'autenticità di ogni singola bottiglia di vino partendo da dati oggettivi, contenuti in appositi database e da contenuti messi a disposizione dalle aziende vitivinicole. Ogni singola bottiglia di vino avrà voce per raccontare le proprie caratteristiche ma sarà anche un ambasciatore del territorio e della cultura ad esso legato. L'interazione con il consumatore, attraverso l'uso *user-friendly* delle tecnologie, consentirà di abbattere le barriere della degustazione elitaria e di raggiungere un più ampio pubblico, sempre più sensibile ed attento alla qualità oltre che all'esperienza di consumo.

Progetto Integrato di Filiera (PIF)

- ◆ **In.Pro.Wine, Innovazioni di processo in vigneto e in cantina finalizzate allo sviluppo di nuovi prodotti vitivinicoli bio-sostenibili.** Durata: 10/09/2018–09/03/2020. Il progetto aveva come obiettivo l'individuazione delle migliori soluzioni tecnologiche per la produzione di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato di elevata qualità a partire da uve provenienti da vigneti condotti con metodo integrato e biologico. D'altronde, la qualità rappresenta ormai un prerequisito per un posizionamento sul mercato stabile e duraturo, in Italia e all'estero. Risulta fondamentale, dunque, monitorare ogni singola fase del processo produttivo al fine di evidenziare e risolvere qualsiasi criticità, con un aumento delle garanzie legate alla tracciabilità dei prodotti.

Sancrispino: la cultura nel cuore

Questo il nome di un'iniziativa, messa in campo da Due Tigli di Forlì, società commerciale del Gruppo, in cui il vino incontra la cultura in un progetto a valenza sociale. Il vino Sancrispino è lo strumento individuato per sostenere il progetto "Teatro No Limits" del Centro Diego Fabbri di Forlì. "Teatro No Limits" consiste nella possibilità di fare seguire gli spettacoli teatrali anche ai non vedenti attraverso l'ausilio di particolari audioguide che descrivono lo spettacolo in corso. Nel concreto si è deciso di dare visibilità nazionale al progetto apponendo su tutti i brik di Sancrispino il marchio dell'iniziativa sociale "Teatro No Limits". Un sostegno dai grandi numeri; infatti sono mediamente 15 milioni i brik distribuiti in un anno in Italia, cui si è aggiunta una visibilità anche mediatica per la presenza del prodotto con il logo "Teatro No Limits" in uno spot Tv in onda sui canali nazionali della Rai, con protagonista Cesare Bocci.



PROGETTI A RESPONSABILITÀ SOCIALE E DI SOSTEGNO ECONOMICO DEL TERRITORIO E NON SOLO

- L'impegno di Terre Cevico è costante sul proprio territorio. Solitamente attento ad iniziative scolastiche, sociali e sportive, in questo esercizio l'impegno del gruppo si focalizza nel semestre caratterizzato dall'avvento del COVID-19. Qui un elenco delle principali iniziative.
- Donazione di 20.000 euro all'Ospedale di Lugo RA, destinati alla costruzione e organizzazione dell'infrastruttura pro emergenza COVID.
 - 15.000 mascherine inviate da Terre Cevico al cliente Quin Dao di Pechino come contributo a combattere l'epidemia (gennaio 2020).
 - Terre Cevico dona 1000 kit diagnostici ad AUSL Romagna (marzo 2020).
 - Struttura Container acquistata grazie al contributo di Terre Cevico dal Comune di Fiastra MC destinata a locale ad uso aggregativo-ricreativo a favore della comunità duramente colpita dal terremoto del 2016.

- Progetto di responsabilità sociale nazionale 'Teatro No Limits' e Due Tigli-Terre Cevico. Il contributo, grazie alle vendite del brik Sancrispino ha consentito a 1000 spettatori non vedenti di usufruire del servizio di audiodescrizione degli spettacoli.
- Collaborazioni su progetti di gemellaggio europeo con Comune di Imola e Istituto Scrabelli, supporto e ospitalità per gli ospiti.
- Attività di valorizzazione del Museo Archeologico di Sarsina e del Plautus Festival con il progetto Galassi Vini che ha visto protagoniste le scuole e il Centro Diego Fabbri di Forlì.
- Fornitura di materiali e igienizzanti all'Istituto superiore di Agraria ed enologia Scrabelli di Imola, Istituto Professionale Persolino-Strocchi di Faenza, Istituto Tecnico "Camillo Moriglia-Luigi Perdisa" di Ravenna, Istituto tecnico agrario Cesena.

L'ATTIVITÀ ALL'ESTERO

Se nel secondo semestre del 2019 è proseguita l'attività di promozione all'estero attraverso il lavoro degli export manager e la presenza a eventi e fiere, con l'inizio del 2020, a causa della sopravvenuta emergenza pandemica, si è dovuto sospendere tutto ciò. D'altro canto, Terre Cevico è riuscita a dare continuità alla sua attività di promozione all'estero grazie alla presenza di proprio personale sui mercati strategici: Xiao Xuejun e Li Meng in Cina, Ari Takeuchi e Masaki Ichiro in Giappone, Malika Lulla in India, Sri-Lanka e Nepal, Marco Meschini negli Emirati Arabi, Fabio Zaca in Vietnam.



Fiere 2019-2020

Anuga, Colonia 5-9/10/2019, Germania
Gambero Rosso Tre bicchieri Tour, Tokyo 30/10/19, Giappone
Gambero Rosso Roadshow, Seoul 04/11/19, Corea
International Wine & Spirits Fair Hong Kong 7-9/11/2019, Cina



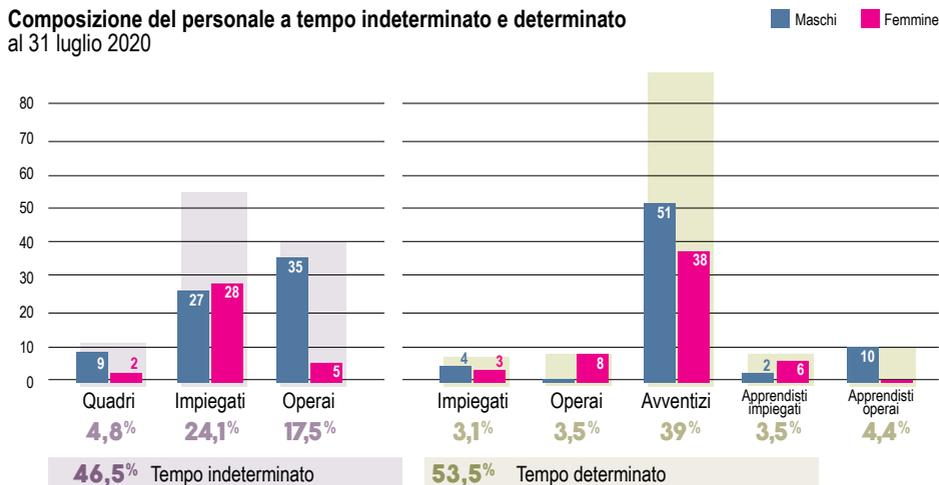
UN'OCCUPAZIONE FATTA IN CASA

La valutazione, al 31 luglio di ogni anno, del personale impiegato nei due stabilimenti di Terre Cevico situati a Lugo e Forlì, mostra nell'ultimo triennio un trend crescente. Nonostante le difficoltà incontrate, anche dal settore vitivinicolo, nel primo semestre del 2020 a seguito della pandemia da COVID-19.

In merito alla parità di genere, si evidenzia che il lavoro di cantina comporta, talora, una fisicità che non è consona alla struttura del corpo femminile. Questo spiega la disparità tra i due sessi che si rende evidente nel segmento degli operai. Entrando nel dettaglio della composizione della "squadra" di Terre Cevico,

Composizione al 31/07 di ogni anno	2018			2019			2020		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Quadri	3	11	14	2	10	12	2	9	11
Impiegati	30	24	54	34	28	62	37	33	70
Operai	7	41	48	7	40	47	13	45	58
Avventizi	37	50	87	40	60	100	38	51	89
Totale	77	126	203	83	138	221	90	138	228

Composizione del personale a tempo indeterminato e determinato al 31 luglio 2020



all'ultimo esercizio, il personale a tempo indeterminato non raggiunge il 50% della compagine totale e si compone per meno del 5% di "quadri", cui si affiancano un 24% circa di impiegati e un 17,5% di operai. In virtù del tipo di attività svolta, con picchi stagionali importanti, è inevitabile avere una forte componente avventizia (39%), che spesso è composta da personale, per così dire, "fidelizzato". Interessante anche l'evoluzione della composizione anagrafica dello staff di Terre Cevico (tabella a fianco), che mostra di essere attenta al cambio generazionale, mantenendo pressoché costante la fascia di personale tra i 30 e i 50 anni, e aprendo alle giovani generazioni: il personale con età inferiore ai 30 anni è infatti passato dal 21,2% del 2018 al 27,2% del 2020.

Anno	Classe di età	N.	% sul totale
2018	< 30	43	21,2
	31-50	102	50,2
	> 51	58	28,6
2019	< 30	49	22,2
	31-50	111	50,2
	> 51	61	27,6
2020	< 30	62	27,2
	31-50	117	51,3
	> 51	49	21,5

I quadri sono figli degli anni '60, mentre gli impiegati hanno la maggior numerosità tra i nati nel trentennio tra il 1960 e il 1990, si nota però un costante ingresso di giovani nati negli anni '90. Lo spostamento verso fasce di età più basse, si nota soprattutto tra operai e avventizi. Comunque, al 31 luglio 2020, Terre Cevico presentava un'età media complessiva del suo personale relativamente bassa, con il 46,5% di dipendenti con meno di 40 anni e il 69% con meno di 50.

8. La sostenibilità sociale e culturale

FORMAZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO

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: i neo assunti vengono subito accompagnati all'interno del contesto lavorativo con un primo corso di formazione; inoltre si cerca di far conoscere il mondo del vino ai ragazzi della scuole e delle università che un giorno potranno lavorare nel settore, 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

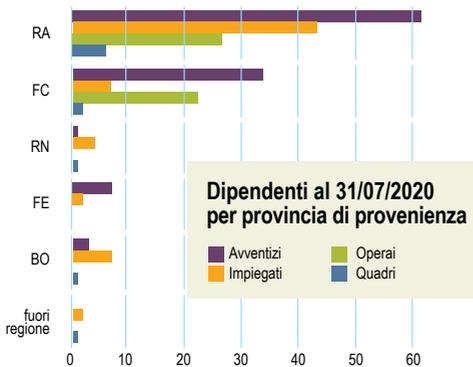
didattica e formativa alla Cantina dell'Istituto "Scarabelli-Ghini" di Imola. Purtroppo nel primo semestre 2020 questa attività è stata penalizzata dall'emergenza COVID, viste le grosse difficoltà della didattica a distanza.

Sul fronte della sicurezza, in Terre Cevico, è attivo un monitoraggio continuo e un sistema consolidato di gestione, compresi continui corsi di addestramento/aggiornamento, nel pieno rispetto della normativa vigente. Proprio su questi temi, l'azienda 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 termini di integrità del personale e degli ambienti di lavoro e ha consentito di affrontare con tempestività ed efficacia l'emergenza COVID.

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.

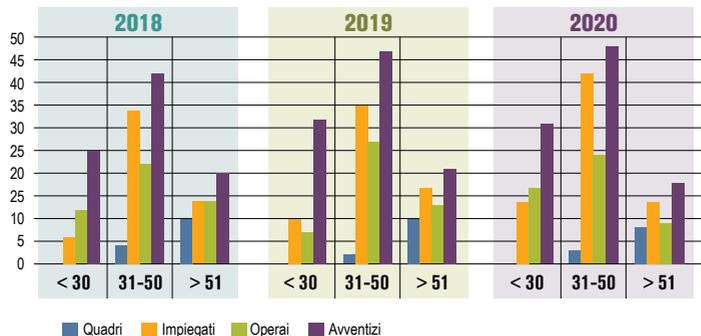
I corsi di formazione dell'esercizio 2019-20 hanno riguardato le seguenti tematiche:

- 27** Formazione obbligatoria neoassunti
- 35** Aggiornamento sicurezza sul lavoro
- 1** Primo soccorso
- 3** Aggiornamento primo soccorso
- 29** Aggiornamento antincendio
- 110** HACCP Formazione con ente esterno (formazione interna a tutta la produzione)
- 51** Formazione aggiuntiva rischio chimico
- 31** Corso lavori in quota e DPI III categoria
- 6** Corso per eseguire lavori elettrici PES PAV PEI
- 39** Aggiornamento defibrillatore BLS
- 15** Formazione in ambito D.lgs. 231/01
- 30** Corso sul regolamento Privacy Regolamento (UE) 2016/679
- 2** Corso annuale rappresentante dei lavoratori
- 2** Corso specifico Hygiene Specialist per prevenzione Covid-19
- 1** Corso gascromatografia
- 7** Corso per impiego etichettatrice
- 6** Corso per impiego carrelli
- 13** Aggiornamento per impiego carrelli
- 2** Corso carrello commissionatore verticale



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.

Personale per tipologia nelle varie fasce d'età



GREGORIO VECCHI
BAGNACAVALLLO, RA

La Romagna è un territorio molto caratteristico e il suo vino è il **Sangiovese**.

"BEVI IN COMPAGNIA,
BEVI ROMAGNOLO"



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 76% 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.

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.

Terre Cevico ha ottenuto in questo esercizio anche la Certificazione del Sistema di Gestione dell'Energia ISO 50001, che si affianca ad altre già ottenute da tempo e adeguatamente mantenute. Queste le certificazioni nel loro complesso:

ISO 9001:2015;

BRC – Global Standard for Food Safety, Edition 8;

IFS FOOD Version 6.1, november 2017;

ISO 50001:2011;

Biologico.

Per quanto riguarda l'ambito etico, Terre Cevico ha la politica etica e il codice etico aziendale, è iscritta alla piattaforma SEDEX, effettua l'audit AMFORI BSCI e sta implementando la certificazione SA 8000, il cui percorso dovrebbe concludersi a metà 2021.

UN ANNO DIFFICILE, MA “SOSTENUTO”

L'esercizio 2019-'20 è indubbiamente particolare, perché non è così frequente dover fare i conti con una pandemia globale e con le ripercussioni economiche e sociali che questo comporta.

Nel ventesimo secolo si sono verificate tre pandemie influenzali, identificate e definite in base alla presunta area di origine e per questo generalmente conosciute come “Spagnola” (1918), “Asiatica” (1957) e “Hong Kong” (1968). 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.

Il 31 dicembre 2019 la Commissione Sanitaria Municipale di Wuhan, città capoluogo della provincia di Hubei (Repubblica Popolare Cinese) con circa 11 milioni di abitanti, ha segnalato all'Organizzazione Mondiale della Sanità la pre-

senza 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 interumana del medesimo. L'11 febbraio 2020 l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) 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 e con 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*) è stato decretato lo stato di emergenza pandemica per il COVID-19 per il nostro paese.



MAX MISSIROLI
ALFONSINE, RA

La Romagna è **un'eccellenza italiana** che tutti dovrebbero considerare come riferimento. Un vino che associo alla Romagna è il **Trebbiano**, ne sono produttore. È un ottimo vino da pasto ed un'ottima base spumante.



8. La sostenibilità sociale e culturale



L'azienda impiega da tempo specifici protocolli e mantiene costantemente aggiornate le norme per la gestione di qualità, sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro, sia per rispondere ad aspetti cogenti che per soddisfare le norme di certificazione volontariamente adottate per garantiscono il più alto livello di attenzione e di gestione rispetto ai temi indicati. Questo è stato un elemento di fondamentale importanza per poter attuare, in modo rapido e concreto, le azioni di valutazione circa l'esposizione dei lavora-

tori al rischio biologico generale derivante dal COVID-19. Poi, in collaborazione con Direzione aziendale, Responsabile di produzione e gestione delle strutture e i vari Responsabili di settore, è stata effettuata 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.

I primi provvedimenti adottati in azienda sono stati volti a garantire il necessario distanziamento tra le persone, indicando 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

Terre Cevico ha mostrato forte sensibilità nei confronti di questa emergenza sin dalle prime avvisaglie, grazie ai rapporti consolidati con la Cina: il contatto diretto con clienti e collaboratori sul posto ha fatto capire subito l'importanza alzare il livello di attenzione. Ci si è quindi posto l'obiettivo principale di assicurare "sicurezza e fiducia" a tutte le parti interessate all'attività del Gruppo e che compongono la sua complessa rete relazionale: soci, dipendenti e collaboratori, clienti, consumatori, istituzioni, media, ecc.



FABIO FOSCHI
IMOLA, BO

La Romagna è una terra di grandi **lavoratori**. Se penso al vino penso all'**Albana** e al **Sangiovese**.

"SE VOLETE ESSERE FELICI E NON PENSARE A NIENTE, BEVETE VINO ROMAGNOLO!"



CARLO FRULLI
ALFONSINE, RA

La Romagna è una regione che ti dà **allegria** e voglia di giocare. I vini romagnoli per me sono **Trebbiano** e **Sangiovese**.

"COMPRA VINO ROMAGNOLO E BERRA L'ALLEGRIA E LA CONVIVIALITÀ DI QUESTA TERRA"

8. La sostenibilità sociale e culturale

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, riammessi in azienda con l'avvio della cosiddetta "fase 2".

Ovviamente l'emergenza si è fatta sentire anche sul fronte economico. Prima dell'emergenza Terre Cevico si trovava 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 è andato ad assottigliarsi fino a raggiungere un pareggio a marzo. Ad aprile si è visto con soddisfazione che gran parte del mercato era ripartito e si registrava già una crescita del 10%.

La presenza prevalente, nei paesi del Nord Europa, di prodotti nel canale GDO ha portato in qualche caso a delle performance positive, mentre in Italia la ristorazione è quella che ha patito maggiormente. Le performance della Grande Distribuzione e le difficoltà del canale Horeca stanno portando ad una crescita dei volumi di vendita dei prodotti a basso valore aggiunto, come si è riscontrata anche in Asia, nei primi mesi post COVID, dove i prodotti con maggiore turnover sono quelli più competitivi. Si è intravisto anche un buon sviluppo del canale di vendita on-line al quale si sono approcciati molti nuovi consumatori in questo periodo.



EMANUELE BABINI AMMONITE, RA

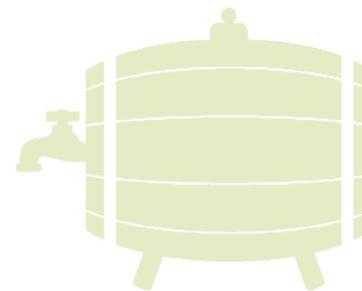
La Romagna è la **storia** della vite e del vino con radici che si perdono negli albori della civiltà. Il vino che mi viene in mente è il **Trebbiano**.

"SUCCEDA SEMPRE QUALCOSA DI BELLO SORSEGGIANDO UN BUON BICCHIERE DI VINO ROMAGNOLO... DICI ROMAGNA, SORRIDI CHE SEI A CASA!"

UNA FORTE CONDIVISIONE DEI VALORI AZIENDALI

Questo esercizio finanziario ha dimostrato che la forte condivisione dei valori aziendali è vincente. Uniti si è più forti e si possono affrontare e superare anche emergenze mondiali come quella che si è manifestata nel 2020. Nonostante le difficoltà si è cercato di dare continuità alle attività aziendali e conseguentemente di creare il minor disagio possibile per le famiglie che gravitano intorno al gruppo Terre Cevico. Con il *lockdown* era importante sentirsi vicini e solidali, per questo si sono sfruttate le moderne tecniche di comunicazione per far arrivare a soci, dipendenti, fornitori e clienti un messaggio ben augurale, intriso dei valori che Terre Cevico ha fatto suoi.

È partita così la campagna social "Tanti Uniti", in cui dipendenti e soci si raccontavano "distanti, ma non distinti", perché accomunati dalla convinzione che i valori fondanti della cooperazione possono essere un salvagente anche per il Paese tutto: "Salute Italia" era il brindisi al futuro pronunciato dai protagonisti delle clip lanciate in rete. Di seguito, invece, la sintesi grafica dei valori ispiratori di Terre Cevico trasferiti via social.



Alcuni frame tratti dalle clip della campagna social "Salute Italia"

Il manifesto Terre Cevico diffuso attraverso la campagna di comunicazione sui social ad aprile 2020



Cooperazione

Siamo più di 5.000 famiglie di viticoltori e coltiviamo vigneti per oltre 7.000 ettari. La Cooperazione è il nostro valore più grande, siamo prima di tutto un gruppo unito che produce vino con passione dal 1963. Oggi più che mai l'unione di tanti ci dà forza per coltivare il nostro futuro, insieme.

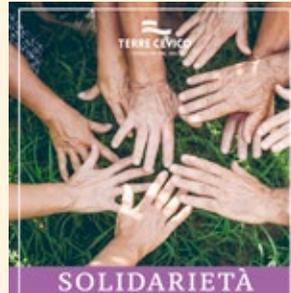


Sicurezza

Per noi è importante da sempre. È per questo che abbiamo fatto e continuiamo a fare tanto per garantire la stabilità del lavoro e la sicurezza nei luoghi di lavoro, fattori ancora più cruciali in un momento così delicato per il nostro Paese. Per rispettare e tutelare i nostri lavoratori, le loro famiglie, i nostri soci viticoltori e i nostri clienti.

Solidarietà

Siamo una mente collettiva, questa è la nostra forza. Siamo convinti che insieme si può, sempre, anche nei momenti più difficili. Il nostro, oggi più che mai, è un patto di cooperazione e di solidarietà: affidiamo la nostra salute e il nostro lavoro gli uni nelle mani degli altri per guardare al futuro con ottimismo.



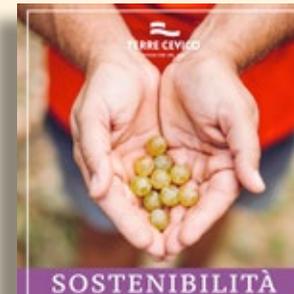
Responsabilità

Come e più di ieri coltiveremo il nostro futuro con senso di responsabilità personale e cooperazione. Ognuno di noi continuerà ad affidare la salute, il lavoro e la sicurezza anche nelle mani degli altri. Per superare questa sfida, come sempre, insieme.



Tradizione

La nostra storia, la storia di Terre Cevico, affonda le radici nella terra della Romagna cooperativa. Dal 1963 siamo cresciuti fino a diventare una delle più grandi realtà vitivinicole italiane. Ogni giorno siamo ispirati e motivati da "idee", tanto semplici quanto forti: la cooperazione, la sostenibilità, la solidarietà e la sicurezza.



Sostenibilità

Esprime la responsabilità ambientale, sociale, etica ed economica nei confronti di tutti gli interlocutori con cui interagiamo, direttamente o indirettamente. Ci impegniamo quotidianamente per uno sviluppo sostenibile della filiera e questo vogliamo realizzarlo con grande senso di responsabilità. Ogni scelta che quotidianamente preferiamo ad un'altra ha delle precise conseguenze nel contesto sociale e ambientale in cui viviamo e operiamo. E questo vale ancora di più in un momento come questo, per pensare responsabilmente alle generazioni che raccoglieranno il nostro testimone.

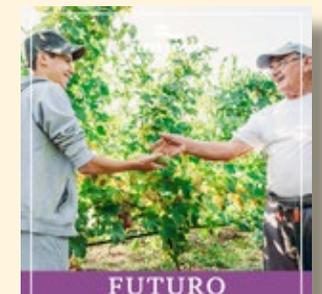
Qualità

In tutti i nostri vini, l'ingrediente più importante è la qualità, tutta italiana. Delle materie prime, della lavorazione, della selezione dei terreni, delle risorse tecniche, che siano agronomiche ed enologiche. Il nostro vino nasce protetto dalla sua stessa origine agricola e i processi di vinificazione ne garantiscono una qualità organolettica unica ed autentica.



Futuro

La nostra storia è il nostro futuro. Nasce dai nostri padri e dai nostri nonni cooperatori, da chi ha capito che solo agendo insieme si potevano ottenere risultati importanti. Come mai prima il futuro sarà affidato nelle mani di tutti noi, alla cooperazione e al senso di responsabilità che da sempre ci contraddistinguono.





VITALY
5STARWINES



**Masselina 138
Romagna DOC
Sangiovese
Superiore**
annata 2018
88/100



**Masselina
Sangiovese Riserva
MGA Serra**
annata 2016
85/100



**Romandiola
Colli di Imola DOC
Pignoletto
frizzante**
annata 2019
85/100



**Romandiola
Pignoletto DOC
Spumante Brut**
90/100



**Romandiola
Romagna
Albana DOCG secco
Novaluna**
annata 2019
19/20



**Terre Cevico
Spumante Millesimato
Trebbiano**
annata 2016
90/100



**Tre Miracoli
Romagna DOC
Sangiovese
Superiore
Le Rocche
Malatestiane**
annata 2018
86/100



**Sigismondo
Romagna DOC
Sangiovese
Superiore
Le Rocche
Malatestiane**
annata 2018
88/100



**I Diavoli
Romagna DOC
Sangiovese
Superiore
Le Rocche
Malatestiane**
annata 2018
86/100



**Poggio Maru
Negramaro IGP
Salento**
16,50% vol
annata 2018
90/100



**Poggio Maru
Salento IGP
Primitivo**
annata 2018
89/100



**Metodo Classico
Le Rocche
Malatestiane
24 mesi**
annata 2016
90/100



VITALY
5STARWINES
BIO



**Masselina 147
Chardonnay
Rubicone IGT**
annata 2019
90/100



**B.10
Romagna DOC
Sangiovese**
annata 2018
86/100



**B.10
Sicilia DOC
Nero d'Avola Cabernet**
annata 2018
88/100



Luca Maroni



**Galante
Appassimento
Romagna Doc
Sangiovese**
annata 2017
93/99
annata 2018
95/99



**Galante bianco
da uve leggermente
appassite**
annata 2018
92/99

Indice dei contenuti GRI

GRI Sustainability Reporting Standard		Riferimenti capitolo
102	INFORMATIVA GENERALE	
	PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE	
102-1	Nome dell'organizzazione	Copertina / Controcopertina
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative 4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna 5. Le "terre" di Terre Cevico 6. La sostenibilità ambientale 8. La sostenibilità sociale e culturale
102-3	Luogo della sede principale	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative
102-4	Luogo delle attività	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative 4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna
102-5	Proprietà e forma giuridica	Copertina / Controcopertina 3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative
102-6	Mercati serviti	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative 4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna
102-7	Dimensione dell'organizzazione	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative 6. La sostenibilità ambientale
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	8. La sostenibilità sociale e culturale
102-9	Catena di fornitura	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative 4. Una cooperativa internazionale con cuore in Romagna 5. Le "terre" di Terre Cevico 6. La sostenibilità ambientale
102-13	Adesione ad associazioni	2. Bilancio di sostenibilità e impresa cooperativa
	STRATEGIA	
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	1. Sostenibilità e senso di responsabilità
	ETICA ED INTEGRITA'	
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	2. Bilancio di sostenibilità e impresa cooperativa 8. La sostenibilità sociale e culturale
	GOVERNANCE	
102-18	Struttura della governance	1. Sostenibilità e senso di responsabilità
102-22	Composizione del massimo organo di governo e dei relativi comitati	1. Sostenibilità e senso di responsabilità
102-23	Presidente del massimo organo di governo	1. Sostenibilità e senso di responsabilità

GRI Sustainability Reporting Standard		Riferimenti capitolo	Note
	COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER		
102-41	Accordi di contrattazione collettiva		
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	3. Dall'Italia al mondo: un moderno network di cooperative	Cantine
	PRATICHE DI RENDICONTAZIONE		
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato		
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi		
102-50	Periodo di rendicontazione	2. Bilancio di sostenibilità e impresa cooperativa - Nota metodologica	Ove non diversamente indicato il Bilancio di sostenibilità è riferito a Terre Cevico Soc. Coop Agricola
102-51	Data del report più recente		
102-52	Periodicità di rendicontazione		
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report		
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards		
102-55	Indice dei contenuti del GRI		
	GRI 200 TEMI ECONOMICI		
	201 PERFORMANCE ECONOMICHE		
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	7. La sostenibilità economico-produttiva	
	GRI 300 TEMI AMBIENTALI		
	302 ENERGIA		
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	6. La sostenibilità ambientale	
302-3	Intensità energetica	6. La sostenibilità ambientale	
	303 ACQUA E SCARICHI IDRICI - 2018		
303-3	Prelievo idrico	6. La sostenibilità ambientale	
	306 RIFIUTI		
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	6. La sostenibilità ambientale	
	GRI 400 TEMI SOCIALI		
	405 DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'		
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	8. La sostenibilità sociale e culturale	Dipendenti
	413 COMUNITA' LOCALI		
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locale, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	8. La sostenibilità sociale e culturale	
	417 MARKETING ED ETICHETTATURA		
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	6. La sostenibilità ambientale	Vini biologici



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.facebook.com/terrecevico)
[@terrecevico](https://www.instagram.com/terrecevico)

www.terrecevico.com

Coordinamento scientifico: Marisa Fontana, Elena Piva

Coordinamento editoriale: Aleph Soc Coop - Ravenna

Progetto grafico, impaginazione: Adamo Antonellini

Stampa: Tipografico soc.coop - Santa Sofia (FC)

Un ringraziamento a Uniaudit per il supporto
alla redazione del documento.

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

Stampato su carta riciclata.