

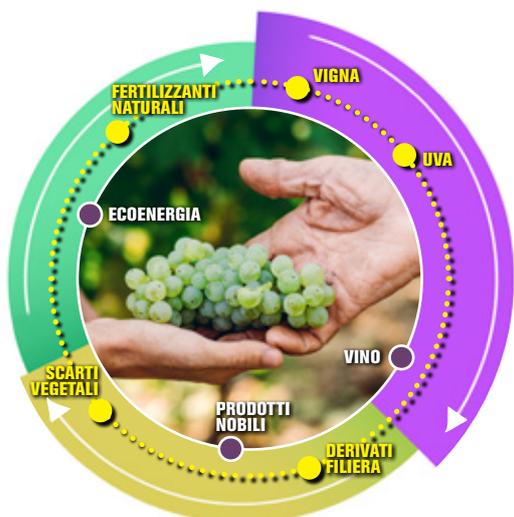
RisorsaVino BeneComune

La cooperazione non si ferma

Terre Cevico era in prima fila a rappresentare il vino italiano con gli export manager Masaki e Takeuchi coordinati a distanza da Francesco Paganelli. Dopo il salto dell'edizione 2020 a causa della pandemia, Foodex si è tenuto a Tokyo dal 9 al 12 marzo 2021. E' la più grande fiera asiatica del settore agroalimentare e l'Italia è stata protagonista con il padiglione più ampio. L'ANSA con un lancio di agenzia ha ripreso la mescolta dei nostri vini, una testimonianza di presenza e di continuità la nostra, nonostante la pandemia.



I nostri vini al Foodex di Tokyo.



PRODOTTI Novità
Fragranza d'oro
Esarca Bianco Igt
P. 3

MERCATI Insieme
Romagna
Coop Food
P. 4

SVILUPPO LEGAMI DI VITE

Terre Cevico per l'ambiente

Terre Cevico ha sottoscritto e presentato al Ministero dello Sviluppo Economico un accordo di sviluppo con l'obiettivo di operare per una maggior tutela ambientale e per una riduzione dell'impatto creato dai processi produttivi, insieme ad altre otto realtà di strategica rilevanza nel contesto della filiera vitivinicola regionale.

pag. 6

ENOTURISMO



Una nuova Masselina Experience si aggiunge ai percorsi con degustazione.

pag. 8

La vignetta di Primo



Quando è la vite
che ci guida
di Marco Nannetti

Osservare la vite e le fasi del suo ciclo annuale ci ha guidati in questi mesi in cui le difficoltà e gli affanni potevano avere il sopravvento. Essere viticoltori è questo. Affrontare le sfide del momento seguendo la strada disegnata dallo scorrere del tempo e dal susseguirsi delle gemme in marzo, della fioritura in maggio, della maturazione in estate e dalla vendemmia in autunno. Un percorso positivo ed incessante che si rinnova tutti gli anni e che ci aiuta, oggi, a vivere la pandemia non più come un'emergenza ma come un'epoca di grandi cambiamenti che siamo chiamati ad affrontare con la vita ed il lavoro di tutti i giorni. L'inarrestabile ciclo delle stagioni ci sprona e ci stimola tutti i giorni a guardare avanti con fiducia e con la

certezza che il progresso e la scienza, prima o poi, ci permetteranno di riappropriarci appieno delle nostre esistenze. L'uva ed il vino non solo quindi come volano dell'economia nazionale e come simbolo dell'Italian Lifestyle nel mondo, ma anche come simbolo di un mondo rurale che resiste, sa rinnovarsi e non si ferma. Le difficoltà personali e professionali sono evidenti, mancano certamente l'aspetto della socialità e della convivialità che sono parte fondamentale del mondo del vino e la base di tante esperienze anche commerciali. Ma la primavera è vicina e noi continuiamo a lavorare guardando al futuro con consapevolezza, fiducia e con la certezza che dalle grandi crisi nascono sempre grandi opportunità di crescita.



Gli stadi vegetativi della vite tra marzo e maggio

PRODOTTI / 1 Novità Rosé Fragranza d'Oro

Questo vino rosato nasce dall'idea di unire il meglio di due importanti Regioni vinicole, come l'Emilia Romagna e la Puglia.

Una scelta stilistica che nasce dalla visione di Terre Cevico, con profonde radici in Emilia-Romagna, ma desiderosa di trovare nuove collaborazioni e idee in altre Regioni italiane. L'uva Longanesi è un vitigno autoctono della Romagna. Tracce di questo vitigno erano andate completamente perse dopo la distruzione dei vigneti causata dalla fillossera nella seconda metà dell'Ottocento.

Nel 1920 il signor Aldo Longanesi trovò nella sua azienda agricola di Bagnacavallo un vitigno mai visto prima, abbarbicato ad una vecchia quercia. Divenne la pianta madre della vite ritrovata e fu trapiantata nell'azienda agricola della famiglia Longanesi (in lingua locale "Bursòn").

Il vitigno ha caratteristiche davvero interessanti. Molto ricco di polifenoli, tannini e colore, presenta anche una spiccata acidità.

Questo blend è una combinazione ideale. Fragranza d'Oro ha un naso vivace e intrigante.

Il sorso fresco e minerale, tipico dell'uva Longanesi vinificata in rosato, ed è completato dalla rotondità e dal corpo dell'uva Negroamaro.

Il vino è un rosato brillante con note di fragolina di bosco, bacche di goji e un sentore agrumato di pompelmo rosa. Al palato è succoso e ben equilibrato con una piacevole nota minerale.

La vinificazione in rosato, abbastanza originale per quest'uva, rimuove la parte polifenolica (tannini e colore), esaltando la parte sapida tipica del vitigno e della Romagna. Esalta anche gli aromi di piccoli frutti rossi, come ribes, fiori di pesco, agrumi, come pompelmo rosa, e presenta note mentolate.

Il secondo vitigno di questo blend è il Negroamaro, vitigno principe della Puglia. Questo vitigno a bacca rossa ha un'origine molto antica, risale probabilmente alla colonizzazione greca avvenuta a partire dal XVIII secolo a.C.

Il Negroamaro è normalmente utilizzato per i vini rossi. Tuttavia quest'uva è stata vinificata come rosato frequentemente negli ultimi anni.

I vini rosati di Negroamaro mostrano in bocca un grande corpo e rotondità. Questo per le caratteristiche dei terreni dove viene coltivato, e per il caldo e il sole della Puglia.

I vini rosati di questa varietà presentano un aroma di mora, lampone, bacche di goji e fiori d'arancio.

Il nome "Fragranza" si ispira a questi aromi intriganti: un profumo intenso, gradevole e delicato. Il termine "d'oro" richiama la preziosità e la particolarità di questo blend.

Il termine Fragranza viene solitamente indicato anche per descrivere i profumi.

Il packaging si sviluppa in questa direzione, con l'obiettivo di richiamare il design dei profumi: uno stile elegante e minimal, tipico del packaging dei profumi.

PRODOTTI / 2 Romandiola Esarca Bianco IGT



L'Esarca, nell'alto Medioevo, era alla guida dell'alleanza comprendente le principali città romagnole e marchigiane, area di territorio dell'impero bizantino di Giustiniano. Vino ottenuto da uve Famoso, Sauvignon blanc e Malvasia con grande potenziale di profumi e aromi, dal carattere intenso e complesso. Il colore è giallo con riflessi leggermente verdognoli, con note olfattive di fiori di tiglio, arancio e biancospino che donano freschezza. Al gusto è morbido e strutturato, con acidità precisa ed equilibrata, con nota minerale ed elegante. Servire a 12-14°C.

I vini b.io - bpuntoio

I vini b.io sono rappresentativi della Green Evolution: i piccoli insetti nei nostri vigneti sono un anello essenziale dell'ecosistema in cui coltiviamo le nostre viti. B.io svela come l'uomo, la terra e il vino vivono in perfetta armonia tra loro. L'insetto è un simbolo dell'armonia su cui si basa la Green Evolution di 'b.io bpuntoio'.

Abbiamo decorato la bottiglia utilizzando la stampa serigrafica. Anche gli elementi serigrafici delle nostre bottiglie aderiscono al concetto di "Green Evolution" e sono stati realizzati utilizzando un materiale minerale che non pregiudica la riciclabilità del vetro. Un cambiamento nelle chiusure utilizzate renderà inoltre le bottiglie più facili da aprire e garantirà una maggiore protezione per il tappo, e quindi anche per il vino in bottiglia. La nuova bottiglia serigrafata mira a ispirare il riutilizzo creativo del vetro.

Aiutiamo il nostro pianeta diffondendo le migliori pratiche di riciclaggio e un approccio rispettoso dell'ambiente ai nostri rifiuti. L'eleganza e la bellezza naturali diventano supporto per un riutilizzo creativo delle forme!





MERCATI Obiettivo internazionalizzazione

Insieme: Romagna Coop Food

Nel 2013 nasceva Romagna Coop Food da un'intuizione di Terre Cevico e Fruttage, una forma societaria nuova chiamata "rete d'impresa" che riunisce 6 grandi Aziende: Terre Cevico, Fruttage, Deco industrie, Terremerse, Coind e Molino Spadoni con un fatturato consolidato di oltre 800 milioni di Euro.

Aziende fortemente radicate sul territorio tutte di matrice cooperativa tranne Molino Spadoni ma con una grande capacità di dialogo Romagna Coop Food (RCF) nasce con l'obiettivo di internazionalizzare ulteriormente le sei aziende già leader di mercato in Italia nel proprio settore.

In questi anni hanno condiviso grazie al coordinamento di Fruttage, che di fatto è anche la sede ufficiale di RCF, risorse umane, strategie, organizzato fiere internazionali come Anuga in Germania, Sial in Francia, Gulf Food a Dubai e missioni in Asia, in Giappone e a Singapore.

Ogni realtà ha messo a disposizione il proprio patrimonio di clienti e relazioni internazionali al servizio delle altre al fine di favorire la penetrazione su mercati in cui erano poco presenti o assenti.

Un modo di lavorare in rete nuovo in cui il know-how e le varie competenze vengono condivise al fine di raggiungere un obiettivo comune come lo sviluppo di strategie commerciali.

Dopo anni di lavoro insieme, tutte le aziende hanno visto una crescita sui mercati esteri ed hanno acquisito competenze e professionalità che prima erano più specifiche e meno diffuse.

In occasione del Natale 2020 RCF ha anche emesso una carta chiamata INSIEME che è stata distribuita a tutti i dipendenti delle 6 aziende

consorziate, migliaia di tessere che daranno la possibilità di accedere a tutti gli spacci aziendali di RCF, ottenendo sconti sull'acquisto dei prodotti.

Questo a ribadire il legame forte che sempre di più le unisce, una volontà di creare sinergia su più livelli per progettare con una visione più ampia le azioni commerciali di un futuro che vogliamo tutti guardare con ottimismo.

Francesco Paganelli
Export Manager
Asia Accounts



INTERVISTE / Paolo De Lorenzi, direttore del Centro Diego Fabbri, illustra il progetto Teatro no limits - Sancrispino: cultura nel cuore

Come si compone il vostro gruppo di lavoro, chi sono le persone che collaborano con voi?

Il nostro gruppo di lavoro è composto da una decina di persone che si occupano, secondo le loro professionalità, dei vari aspetti organizzativi e gestionali per l'attuazione dei progetti. Accanto allo staff che si occupa principalmente di gestire i rapporti con le compagnie teatrali, le direzioni artistiche dei teatri coinvolti, opera un gruppo di persone impiegato nella realizzazione tecnica dell'audiodescrizione, dalla stesura dei testi alla loro lettura durante la messa in scena. Molto importante è anche l'assistenza offerta alle persone con disabilità visiva durante la loro permanenza a teatro. Un altro fondamentale compito che viene svolto è quello legato alla promozione del progetto verso l'intera collettività sensibilizzando in tal modo anche chi non è direttamente coinvolto.

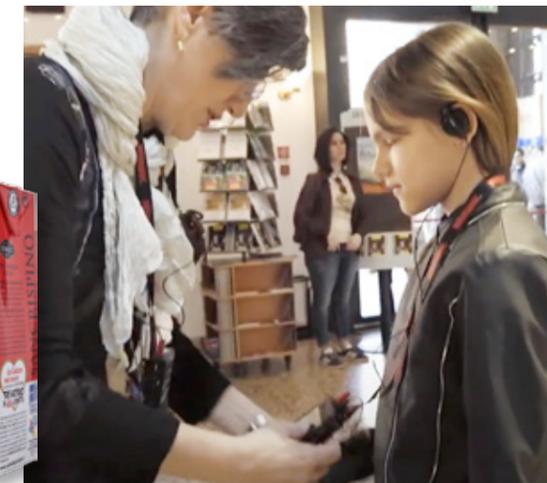
Come partecipano al vostro progetto le persone con disabilità visiva, come vengono coinvolte?

Lo staff del Centro ha istituito un contatto diretto con le Associazioni di riferimento (UICI nazionale e sezioni provinciali) e con le singole persone. Periodicamente vengono svolti incontri con i gruppi rappresentativi di ogni sezione in cui viene illustrato il calendario degli spettacoli audio-descritti ed eventuali altre iniziative che prevedono l'accessibilità alla cultura (visite guidate, mostre, proiezioni di film). Inoltre, viene mantenuto un contatto diretto con le famiglie attraverso mail e gruppi WhatsApp tali da permettere un continuo interscambio di informazioni e opinioni.

Nel periodo di chiusura come avete modificato la vostra attività e quali iniziative nuove avete già preso?

Il periodo è stato difficile e complicato per tutti. Ovviamente le persone con disabilità visiva hanno vissuto con ancora più disagio e angoscia un isolamento che ha impedito loro quella socialità fondamentale per sentirsi parte attiva della comunità. Aspetti essenziali sono uscire di casa, incontrare persone, interagire e vivere gli eventi favorendo quel confronto che li aiuti ad abbattere la barriera del buio.

Durante il periodo di chiusura con la conseguente impossibilità di realizzare eventi dal vivo, il Centro ha mantenuto un contatto diretto con l'utenza di riferimento fornendo file audio con letture di vario genere (libri, poesie, testi teatrali) per tenere vivo



l'interesse per la cultura e offrire un supporto di vicinanza in un momento di isolamento sociale.

Ultimamente, sempre per rafforzare il rapporto e valorizzare l'accessibilità alle opere culturali, ci stiamo occupando dell'audiodescrizione e sottotitolaggio di cortometraggi realizzati da giovani registi del territorio regionale. Il tutto grazie alla

nuova legge sul cinema che richiede espressamente l'accessibilità delle pellicole ad un pubblico con difficoltà visive.

Inoltre, grazie al sostegno del Ravenna Festival, per la prima volta in Italia è stato audio-descritto il film muto "Luci della città" di Charlie Chaplin.

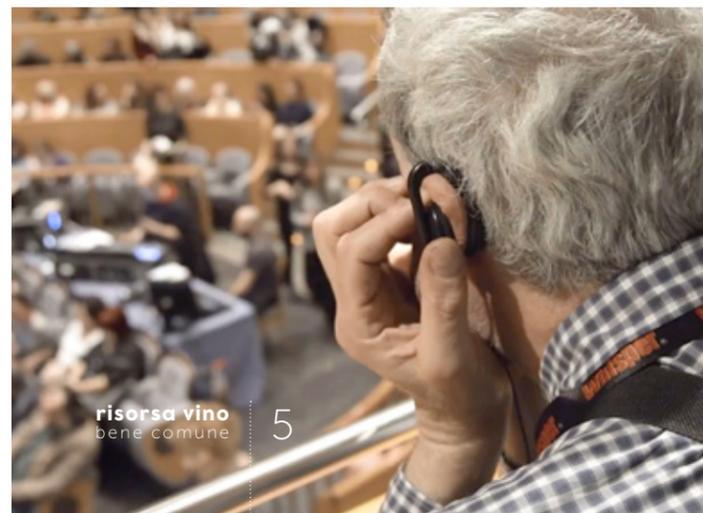
Quali programmi avete per il 2021, nella speranza si possano attuare i nuovi piani?

Vi sono in cantiere molti progetti a partire dalle audiodescrizioni degli spettacoli teatrali (accompagnate dai tour tattili) che, grazie anche al vostro supporto (supporto di Sancrispino), intendiamo estendere a tutto il territorio nazionale.

Inoltre, rafforzeremo la parte cinematografica grazie alla collaborazione con il Museo del Cinema di Torino e la Cineteca di Bologna. Non mancherà, naturalmente, l'audiodescrizione della mostra su Dante che verrà allestita a partire dal mese di aprile presso i Musei San Domenico di Forlì e che sarà l'evento nazionale dedicato al sommo poeta. Nostra intenzione è anche quella di partecipare ai bandi europei (Europe Creative ed ERASMUS+) per promuovere il servizio di accessibilità con interscambi internazionali dando sempre più forza al concetto espresso dal noto drammaturgo forlivese "il teatro di tutti e per tutti, la cultura di tutti e per tutti".

Vi piacerebbe una collaborazione con Cesare Bocci, cosa potreste proporre al noto attore?

Per noi sarebbe importante che un grande professionista e volto noto al grande pubblico, sostenesse e promuovesse con la propria testimonianza il percorso intrapreso dal Centro, sensibilizzando il pensiero comune sull'importanza di abbattere qualunque barriera favorendo in tal modo l'integrazione di ogni individuo e l'accesso alla cultura.

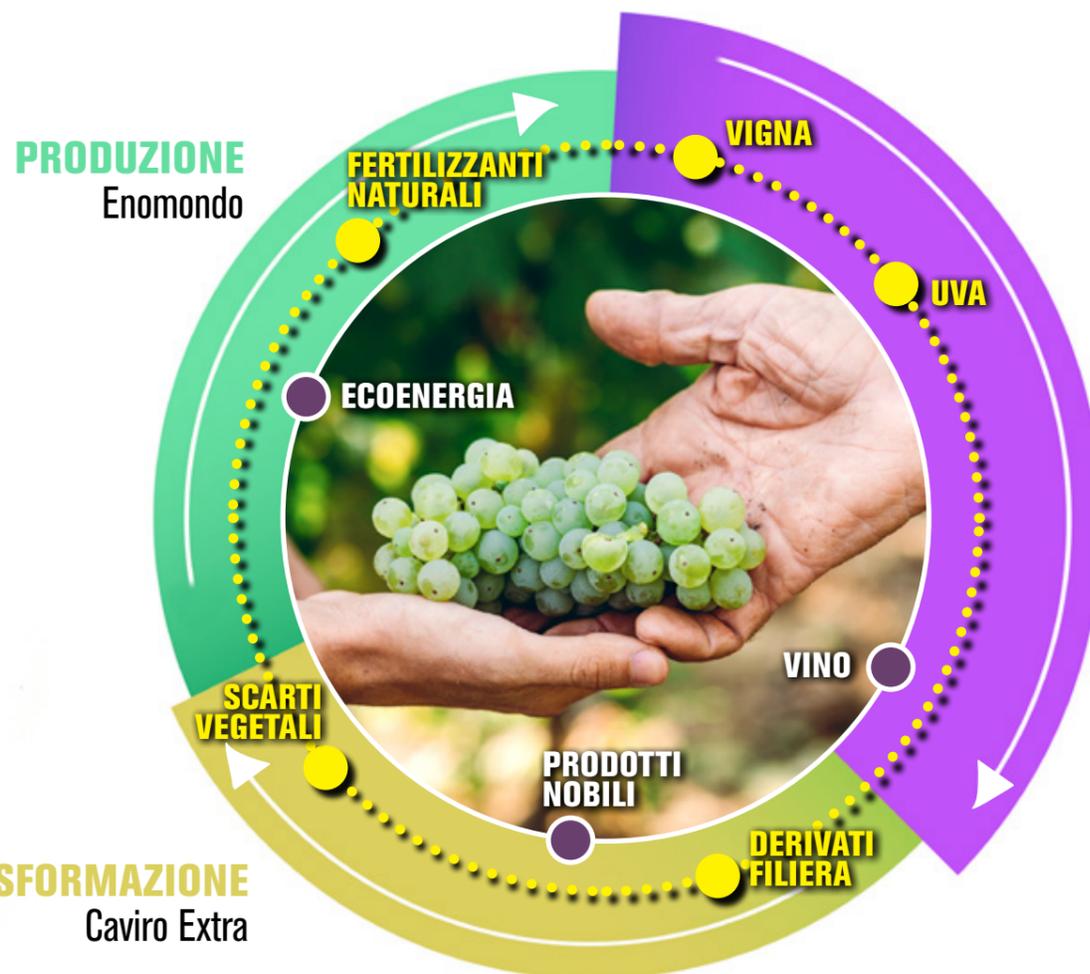




SVILUPPO Si chiama “Legami di vite” e mette insieme, con il coordinamento di Enoteca Regionale, nove realtà di rilevanza regionale. Con l’obiettivo di ridurre l’impatto dei processi produttivi

insieme, con il coordinamento di Enoteca Regionale, nove realtà di rilevanza regionale. Con l’obiettivo di ridurre l’impatto dei processi produttivi

Terre Cevico per l’ambiente



Terre Cevico fornirà agli impianti di compostaggio gli scarti della lavorazione industriale di cantina come fecce e reflui e potrà restituire ai vigneti dei soci ammendante compostato per la concimazione, sia per la viticoltura tradizionale che per quella biologica. E la produzione di vino sarà così **sempre più sostenibile** per l’ambiente.

Terre Cevico ha recentemente sottoscritto e presentato al Ministero dello Sviluppo Economico un accordo di sviluppo - “*Legami di Vite*”- con l’obiettivo di operare per una maggior tutela ambientale e per una riduzione dell’impatto creato dai processi produttivi, insieme ad altre otto realtà di strategica rilevanza nel contesto della filiera vitivinicola regionale (tra cui Le Romagnole e Medici Ermete & Figli). Com’è noto, oltre il 50% dei terreni agricoli italiani sono classificati come poveri ed in linea generale il contenuto in sostanza organica dei suoli dell’Emilia Romagna in alcune aree, soprattutto quelle collinari, raggiunge valori al di sotto dell’1%. Con la prospettiva di un’economia circolare che caratterizzi le attività delle aziende partner del progetto “*Legami di vite*”, la produzione di vino sarà così sempre più sostenibile per l’ambiente. Terre Cevico fornirà agli impianti di compostaggio gli scarti della lavorazione industriale di cantina come fecce e reflui e potrà restituire ai vigneti dei soci ammendante compostato per la concimazione, sia per la viticoltura tradizionale che per quella biologica. Enomondo e Caviro sono le realtà del progetto interessate dalla

trasformazione dei prodotti reflui che ogni azienda partner fornirà e responsabili della produzione di compost di qualità. Entrambe le aziende sono garanti delle suddette fasi del progetto. Hanno infatti aderito fin dalla sua costituzione al marchio di Qualità del CIC (Consorzio Italiano Compostatori) che verifica la qualità degli ammendanti mediante campionamenti periodici, effettuati da tecnici del CIC ed analisi commissionate a Laboratori incaricati sempre dal CIC, il quale ne verifica anche la tracciabilità delle matrici e dei lotti produttivi. Gli ammendanti rappresentano una risposta efficace. La reintegrazione ed il ricircolo con fertilizzanti ottenuti dagli scarti delle lavorazioni delle produzioni che le hanno originate comporta il ripristino dell’equilibrio nell’ambito di un territorio produttivo e riflessi complessivamente positivi in termini di filiera, di sistema ambientale di economia circolare. Le caratteristiche degli ammendanti sono disciplinate

dall’allegato 2 del D.L. 29 aprile 2010 nr.75 che ne identifica i parametri minimi e massimi degli elementi e/o sostanze utili. Nel 2022 verrà inoltre applicato il nuovo regolamento Ue per i fertilizzanti con nuovi parametri e più stringenti, che indirizzerà i produttori di compost ad un ulteriore miglioramento della qualità. Un percorso anche legislativo in continua evoluzione a garanzia della riduzione dei limiti del contenuto di metalli pesanti sulla sostanza secca e della trasformazione dei prodotti dell’industria in ammendanti di qualità con elevate caratteristiche agronomiche a favore di un netto miglioramento della struttura del terreno e della crescita e sviluppo delle piante. Con specifico orientamento alla viticoltura, nel 2018 il CRPV del Polo di Tebano, ha avviato un nuovo progetto volto a valutare gli effetti del compost sui vigneti fino alla valutazione della qualità delle uve e dei vini ottenuti. Progetto questo che coinvolge otto aziende agricole sull’utilizzo del compost su 4 vitigni : Merlot, Chardonnay, Trebbiano e Sangiovese. Concluso il triennio di sperimentazione i risultati sono stati ritenuti positivi su tutta la filiera.



PREMI Alla Spring '21 di Mundus Vini

Quattro ori per Terre Cevico

L'editore tedesco Meininger Verlag premia i nostri vini con 4 medaglie d'oro e 3 d'argento nella sessione Spring 2021 del Concorso Mundus Vini. Il catalogo Terre Cevico propone referenze dai nostri territori e di provenienza multiregionale, questa volta ad essere premiati con l'oro oltre ai vini romagnoli sono le referenze della linea Poggio Marù, dai vigneti di Maruggio (TA).

Oltre agli ori, altri vini hanno ricevuto la medaglia d'argento e sono:

- B.io Sicilia DOC
- Nero d'Avola Cabernet 2020
- Poggio Marù - Primitivo di Manduria DOP 2019
- Extroso - Terre Siciliane IGT 2019

ENOTURISMO Una collezione nel cuore dell'azienda

Un salto nel tempo È la nuova "Masselina Experience"!

Nell'inverno 2021 si è conclusa la ristrutturazione del vecchio casolare di Tenuta Masselina. Al suo interno ospiterà una collezione che è un vero e proprio salto di 100 anni nel passato, un percorso della memoria e l'opportunità di conoscere e divulgare la nostra storia di viticoltori, artigiani e contadini.

La collezione si colloca nel cuore dell'azienda e si unirà al racconto che dal passato porterà gli ospiti al presente, dove la degustazione di vini biologici, la visita alle sale di affinamento ed i percorsi in vigna continueranno ad essere le esperienze del tour a Tenuta Masselina.

Sostenibilità è anche valorizzazione delle origini, rispetto delle tradizioni e della memoria storica.

Seguiteci su www.masselina.it e sulle pagine social di Masselina (Instagram e Facebook), tra poche settimane le notizie sull'apertura!

CULTURA Terre Cevico sponsor

Ruffini centenario

Terre Cevico sostiene la cultura del nostro territorio. Il progetto nasce in occasione del centenario della nascita del pittore romagnolo Giulio Ruffini e prevede la realizzazione di sei mostre nelle città della regione: Bagnacavallo (attualmente in corso presso il Museo Civico delle Cappuccine), Bologna, Faenza, Lugo, Ravenna, Rimini. Ruffini attraverso l'immagine descrive la storia della Romagna, delle campagne e dei braccianti ed è riconosciuto come esponente neorealista della pittura italiana. Per informazioni: www.ruffincentenario.art

