

Sostenibilità

Vini Caviro, un terzo del fatturato dalla valorizzazione degli scarti di filiera

di Manuela Soressi

18 dicembre 2021



È un colosso nel mondo del vino, leader per estensione dei vigneti (36.300 ettari) e per quantità di uve vinificate (9% della produzione nazionale) e con brand famosi come **Tavernello**, **Cesari** e **Cantine Leonardo da Vinci**. Ed è anche una best practice a livello internazionale nel recupero e nella valorizzazione degli scarti agro-alimentari.

Un business «Extra»

Il **Gruppo Caviro** ha creduto e investito sull'economia circolare già in tempi non sospetti e ora ne raccoglie i risultati: la produzione di ingredienti di qualità e di prodotti ad alto valore aggiunto derivati dagli scarti della filiera genera ben **un terzo del fatturato del gruppo (362 milioni di euro nel 2020, 390 attesi per l'esercizio chiuso al 30 agosto 2021)** ed è il business a maggior marginalità, tanto da farne uno dei pilastri della crescita futura.

«Il nostro è un modello completo e autentico di economia circolare, nato come evoluzione dell'attività storica di distillazione avviata a metà anni '60 e strutturato nel 2018 con la riorganizzazione della divisione **Caviro Extra** e il potenziamento della **produzione biocompatibile** – spiega il direttore generale di Extra, **Fabio Baldazzi** –. In un decennio, credendoci e **investendo circa 100 milioni di euro**, abbiamo costruito un sistema articolato e integrato, tanto che riteniamo che possa essere replicato con successo sia in Italia che all'estero».

Lo stabilimento di Faenza

E mentre i contatti con l'estero proseguono, procedono anche i lavori nello **stabilimento di Faenza**. Sui suoi 40 ettari sono in costruzione **un impianto di compostaggio da 10mila mq** e uno per la **produzione del biometano liquido**, e un impianto pilota per la produzione di PHA, una **plastica biologica e biodegradabile** già sperimentata con successo sulle stampanti 3D e ora in test nelle pellicole per alimenti.

A Faenza arrivano 555mila tonnellate di scarti l'anno dalle diverse filiere agroalimentari e il 99,3% viene effettivamente riutilizzato e valorizzato. Da questa montagna di scarti, conferiti **per il 25% dalla filiera vitivinicola e per il 49% da altre aziende del food**, Extra ottiene innanzitutto energia (sia elettrica che biometano), e anche 196mila tonnellate tra prodotti nobili (come alcoli e acido tartarico), "ingredienti" e semilavorati per l'industria alimentare e farmaceutica (come coloranti e antiossidanti) e fertilizzanti naturali.

Con il Covid boom per la distillazione

La distillazione resta un'area importante, con oltre 40 tipologie di alcol, sia per il settore alimentare che per l'industriale: una domanda cresciuta, a cui il Covid ha messo il turbo, facendo riscoprire **il valore dell'alcol anche nell'igienizzazione e nel farmaceutico**. Storica anche la lavorazione dei mosti rettificati ed estratti, destinati a produttori di vino o di aceto balsamico Igp, mentre acido tartarico naturale (di cui è il terzo produttore mondiale), zucchero d'uva, enocianina, vinaccioli, polifenoli e tannini finiscono in molti prodotti, dalle caramelle agli integratori, dal baby food alle pastiglie effervescenti

ABBONAMENTO

La produzione di energia verde

Poi c'è il capitolo eco-energia, sviluppato da una decina di anni insieme ad Herambiente, con la partecipata **Enomondo**. Ogni anno scarti di lavorazione dell'uva, sovralli e 145mila tonnellate di sfalci verdi provenienti da privati e verde pubblico, vengono utilizzati per **produrre energia elettrica e termica, soddisfacendo il 100% del fabbisogno degli stabilimenti del gruppo**, e immettendone una quota molto importante nella rete nazionale.

NT+

NORME & TRIBUTI
PLUS LAVORO
18,00 € per 1 mese
10,00 € per 1 mese

Caviro produce anche **bioetanolo e biometano** per autotrazione, distribuito nella rete Snam. Inoltre a inizio anno 2022 sarà attivato un nuovo impianto di teleriscaldamento nella zona industriale di Faenza, che fornirà anche energia termica alla scuderia di formula 1 Alpha Tauri.

Cattura della CO2 e crioconservazione

Di recente nello stabilimento di Faenza è entrato in funzione anche l'impianto di **cattura della Co2 dal processo di upgrading del biogas**. È la stessa anidride carbonica che, oltre a essere venduta ai produttori alimentari (ad esempio per bibite o salumi in vaschetta) viene usata anche per il trasporto dei vaccini Covid a -40°C. Un business quello della **crioconservazione** che, con la pandemia, è cresciuto aprendo nuove prospettive anche per il futuro.

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI [gruppo di società](#) [Caviro](#) [Faenza](#) [Cesari](#) [Snam](#)