

Bilancio di Sostenibilità 2018





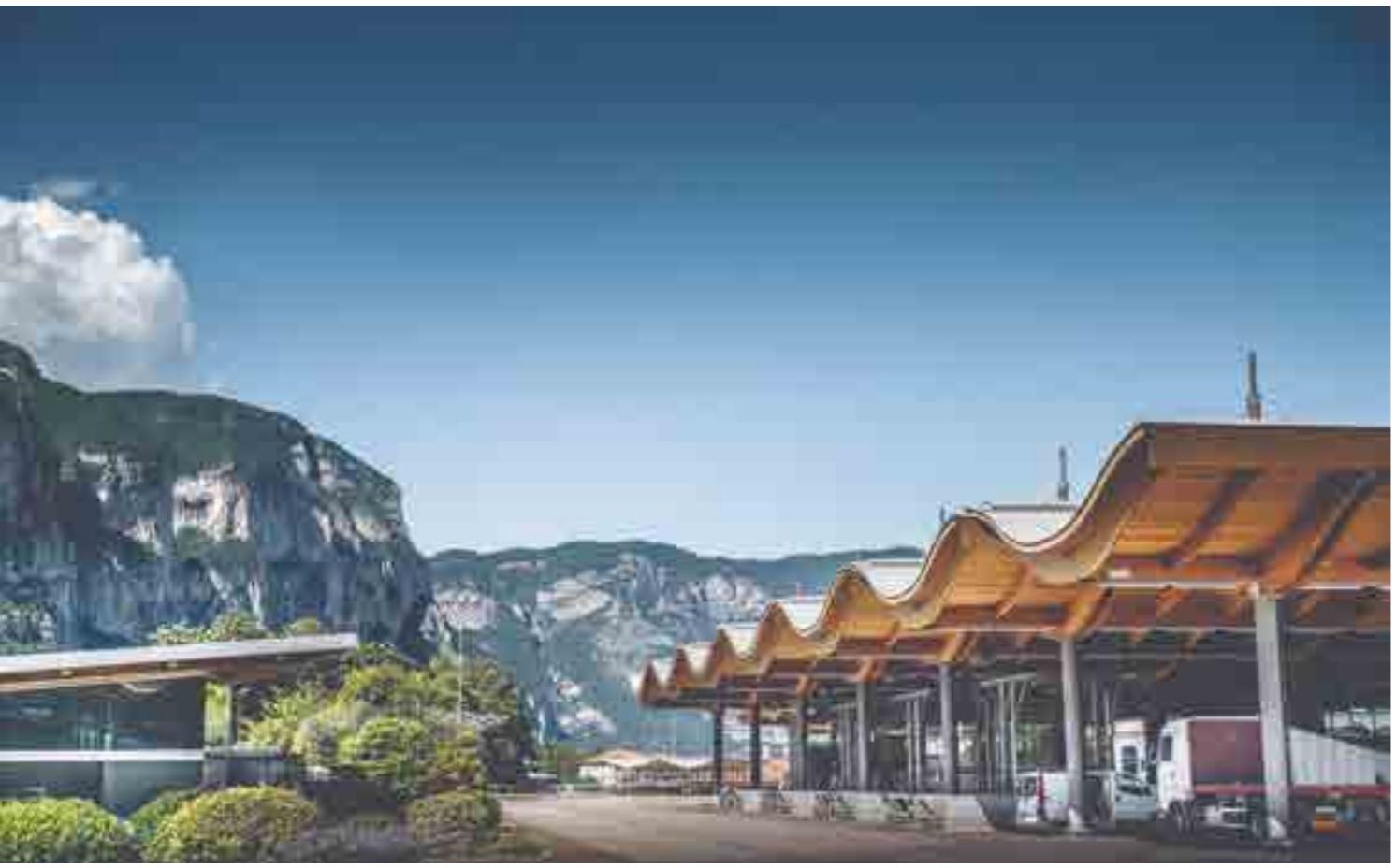
Bilancio di Sostenibilità 2018





Indice

- | | |
|---|---|
| <p>9 Presentazione del presidente
del Gruppo Mezzacorona</p> <p>11 Premessa</p> <p>12 Mezzacorona e gli obiettivi di
sviluppo sostenibile</p> <p>22 1. Le radici del futuro</p> <p>23 L'anima cooperativa, un'identità forte</p> <p>27 114 anni di traguardi</p> <p>29 La Cittadella del Vino, il nuovo
percorso visita</p> <p>33 Il Gruppo in Sicilia: Feudo Arancio</p> <p>37 Una produzione virtuosa:
Mela Valentina</p> <p>41 Il dialogo con gli stakeholder</p> <p>47 Dicono di noi</p> <p>50 2. Il Gruppo Mezzacorona</p> <p>51 Il sistema di governance</p> <p>55 Il contributo della base sociale</p> <p>56 Il patrimonio e gli investimenti del
Gruppo</p> <p>58 I risultati economico-finanziari</p> <p>61 Le esternalità e le ricadute sul
territorio: una village company</p> <p>69 La produzione vitivinicola</p> <p>74 La produzione di mele</p> <p>76 I marchi e la presenza internazionale</p> <p>79 I brand del Gruppo</p> <p>84 3. La ricerca dell'eccellenza</p> <p>85 Mezzacorona, pioniere e testimone
di sostenibilità</p> <p>89 La produzione integrata in Trentino-
Alto Adige</p> <p>92 La coltivazione biologica dei vigneti
in Sicilia</p> | <p>97 Ricerca e sviluppo</p> <p>98 Il progetto Mosaico, maestria enoica</p> <p>100 Le performance ambientali</p> <p>103 L'energia e le fonti rinnovabili</p> <p>106 I consumi energetici per le produzioni</p> <p>109 L'utilizzo di energia da fonti rinnovabili</p> <p>111 I consumi idrici e gli scarichi</p> <p>115 Le emissioni e i trasporti</p> <p>119 Le materie prime</p> <p>123 I rifiuti</p> <p>125 L'impronta ambientale di vino e mele</p> <p>128 4. Entrare insieme nel futuro</p> <p>129 I soci, protagonisti di Mezzacorona</p> <p>130 Il ruolo prezioso dei collaboratori</p> <p>137 La formazione continua</p> <p>139 L'ambiente di lavoro e la sicurezza</p> <p>141 La salute e la sicurezza del
consumatore</p> <p>146 5. Dove soffia forte il vino</p> <p>147 Mezzacorona,
la narrazione del Trentino</p> <p>149 Le visite e l'ospitalità</p> <p>151 La comunicazione olistica</p> <p>153 I riconoscimenti</p> <p>155 Note metodologiche</p> <p>159 GRI Content Index</p> |
|---|---|





Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona

GRI 102-14

La seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Mezzacorona conferma la volontà aziendale di proseguire con decisione sulla strada di una sempre più articolata rendicontazione delle ricadute in termini economici, sociali e ambientali della sua attività.

Questo documento rappresenta la volontà di continuare a raccontare quanto fatto per il territorio e la comunità locale e allo stesso tempo di misurare, secondo criteri scientifici e universalmente riconosciuti, l'efficacia e l'efficienza di una modalità di fare impresa che trova nella cooperazione il suo cuore e il suo Dna.

Il Gruppo Mezzacorona, fin dalla fondazione della capogruppo Cantina sociale di Mezzocorona nel 1904, ha messo al centro della propria missione l'obiettivo di essere al servizio dei soci e di promuovere la loro realizzazione economica e sociale nonché lo sviluppo e la crescita del territorio.

Un "patto sociale" forte, che ha resistito nel tempo e che ha saputo adattarsi alle nuove sfide che la società, la cultura, i consumi e la tecnologia hanno introdotto ma che ha retto anche alle tante vicende e situazioni, a volte estremamente impegnative, succedutesi in quasi 115 anni di storia.

Una palestra di cooperazione vissuta e intrecciata con la vita della comunità rottiana e trentina, un'esperienza che ha saputo anche misurarsi con le sfide dei mercati mondiali e della globalizzazione, esaltando ancora di più l'identità forte del mondo contadino e del territorio trentino.

L'anima del Gruppo Mezzacorona è rappresentata da un'attività imprenditoriale ed economica vissuta con competenza, responsabilità, reciprocità, apertura sul mondo, determinazione e organizzazione, nell'ottica di creare prosperità e opportunità nel medio e lungo periodo per i soci, i collaboratori, il territorio.

Questa missione, profondamente etica, non è mai venuta meno e anzi nei decenni, grazie alla cura e all'impegno di generazioni di soci, essa è diventata il motore di un costante successo imprenditoriale che ha portato l'azienda a diventare uno dei soggetti leader in Italia nel settore vitivinicolo e protagonista dello sviluppo del territorio trentino. I dati esprimono concretamente questo successo imprenditoriale.

Ad oggi, i soci del Gruppo Mezzacorona sono oltre 1.600, i collaboratori 472, gli ettari gestiti in Trentino Alto Adige 2.600 a cui si aggiungono quasi 1.000 ettari in Sicilia; il fatturato prodotto nel 2017 ha sfiorato i 185 milioni di Euro, record storico assoluto aziendale, per oltre l'80% realizzato grazie all'export in oltre 60 Paesi del mondo con una rete commerciale molto organizzata ed efficiente.

Notevolissimi sono stati gli sforzi fatti per attuare processi costanti di innovazione produttiva e di miglioramento delle performance aziendali, operando prima di tutto con un'azione di formazione culturale e di preparazione tecnica della base sociale, dei collaboratori e delle risorse umane in generale.



Ma la vera sfida del presente e del domani è quella della sostenibilità che vede coinvolti in un'unica dimensione sia i soci produttori che i consumatori, in un rapporto interdipendente e di reciproco interesse, una sfida che vede il Gruppo Mezzacorona progettato a confrontarsi con le eccellenze imprenditoriali a livello internazionale.

E' sempre più forte la richiesta da parte dei consumatori di prodotti garantiti e salubri e il bisogno collettivo di maggiore informazione e conoscenza a tutela e salvaguardia della salute, così come è importante per i soci produttori lavorare in un contesto di sicurezza.

Questa presa di coscienza, frutto di un impegno condiviso e responsabile, questa volontà di essere non solo realtà imprenditoriale ma anche realtà economico-sociale creatrice di esternalità positive, ha fatto sì che l'impegno per la sostenibilità delle nostre produzioni sia divenuto un fatto reso visibile e verificabile grazie anche alla Certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata). Questo traguardo ha permesso di valorizzare appieno gli sforzi dei soci produttori del Gruppo Mezzacorona, impegnati

già da decenni nell'applicazione del Protocollo d'Intesa che ha permesso di costruire un percorso di eccellenza e di qualità vincente per i nostri prodotti e per l'ambiente.

Ma c'è un concetto di sostenibilità molto più vasto, che il Bilancio qui presentato vuole esprimere, ben più ampio dei concetti del classico bilancio sociale delle aziende, e cioè la capacità di rendere conto fino in fondo della ricchezza della vita e dell'attività di un'impresa, a maggior ragione se cooperativa.

Ritengo che questa seconda edizione rappresenti un ulteriore e significativo passo in avanti nel cammino di cresciuta costante del Gruppo Mezzacorona e sarà sicuramente molto utile per dare conto nel modo più completo possibile anche agli stakeholder esterni della realtà del Gruppo Mezzacorona e della sua poliedrica attività.

Ringrazio la società Trentino Green Network per la preziosa consulenza e il supporto particolarmente qualificato che ci ha assicurato e a tutti voi auguro una buona lettura!

Il Presidente
Dott. Luca Rigotti

Premessa

Con l'edizione 2018 del Bilancio di Sostenibilità il Gruppo Mezzacorona prosegue il processo di rendicontazione avviato nel 2016 a cadenza biennale. Oltre alla presenza delle **aziende agricole siciliane di proprietà** Villa Albius Sarl e Solsicano Sarl, il lavoro si arricchisce di alcune importanti novità dalla rilevanza strategica. A fine 2016 è stato inaugurato un nuovo **percorso visita** nella Cittadella del Vino, "Le radici del nostro futuro", che, sulla base del lavoro condotto dallo storico Leone Melchiori, si prefigge di far conoscere e di promuovere la tradizione enologica e le peculiarità produttive, economiche, sociali e ambientali della realtà cooperativa rotaliana e del territorio locale.

Nel 2017 il Gruppo Mezzacorona ha conseguito per il secondo anno consecutivo l'**SQNPI**, Certificazione ministeriale che garantisce la filiera di qualità sostenibile del vino, frutto di un percorso virtuoso dalla campagna alla bottiglia. Si tratta di un esempio unico in Italia di coordinamento per la produzione di **Qualità Integrata Sostenibile** di migliaia di agricoltori,

tanto più importante poiché riguarda una realtà agricola composita presente in tutto il Trentino. Altro traguardo importante è stato l'ottenimento della **Certificazione GRASP** da parte del Consorzio frutticolo Valentina, modulo aggiuntivo dello standard GLOBAL GAP, focalizzato sulla valutazione degli aspetti sociali connessi alle attività dei lavoratori in agricoltura.

Sempre nell'ottica della sostenibilità,

in questi due anni il Gruppo ha lavorato su altri fronti: da un lato la progressiva riconversione ad **agricoltura biologica** dei vigneti in Sicilia e di una parte della propria produzione di mele in Trentino; dall'altro, la tutela e la valorizzazione delle eccellenze enoiche trentine con il **progetto "Mosaico"**. Questi due anni sono stati anche importanti per il consolidamento dell'azienda, come rivela l'**indagine di ascolto interno** condotta dal socio-logista Nadio Delai, con l'obiettivo di misurare tra i collaboratori l'assimilazione sul piano culturale della nuova fase aziendale e la condivisione degli orientamenti per il futuro.

Tra gli aspetti di assoluto rilievo, l'impatto dei cambiamenti climatici che ha determinato l'anticipazione delle produzioni e di conseguenza la scelta aziendale di anticipare di un mese la chiusura dell'annata agraria, al 31 luglio di ogni anno, come è avvenuto dall'annata agraria 2015/2016.

Il presente lavoro sarà reso disponibile a tutti gli stakeholder in formato cartaceo e in formato digitale.

Mezzacorona e gli obiettivi di sviluppo sostenibile

Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha definito un Programma di **Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile** focalizzato su 17 obiettivi. Tutte le imprese sono chiamate a dare un contributo attraverso modelli di business responsabile, investimenti, innovazione, sviluppo

tecnologico e attivazione di collaborazioni multi-stakeholder. Il Gruppo Mezzacorona ha individuato gli obiettivi correlati alla propria attività e illustra, in questo elenco ragionato, quanto già realizzato in un'ottica di miglioramento continuo.





Il Gruppo Mezzacorona supporta la diffusione di **pratiche agricole sostenibili** presso soci cooperatori e fornitori e investe in attività di ricerca per ridurre l'impatto ambientale e gli effetti sulla salute dei soci agricoltori. Attraverso la pratica ormai trentennale e sempre più diffusa della lotta integrata, si impegna per ridurre l'uso degli agro-farmaci, sta portando avanti la progressiva conversione a biologico delle coltivazioni viticole in Sicilia entro il 2020 e sta promuovendo il rafforzamento del biologico in frutticoltura.

Mezzacorona tutela inoltre la **salute del consumatore** e si impegna a comunicare in modo chiaro e trasparente, oltre agli obblighi di legge, le informazioni nutrizionali, attraverso la Certificazione ministeriale SQNPI che garantisce la tracciabilità dall'uva alla bottiglia.



Il Gruppo è costantemente impegnato nel miglioramento della **qualità delle acque** di scarico per preservare i sistemi idrogeologici.

A tal fine ha investito nella realizzazione di depuratori molto efficienti e pone grande attenzione alla loro gestione e manutenzione; seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi **criteri ecologici**, in particolare di biodegradabilità; sensibilizza i collaboratori per **ridurre i consumi idrici** nel processo produttivo.



Utilizzare risorse energetiche rinnovabili è un obiettivo prioritario di Mezzacorona.

Il Gruppo ha investito in **impianti fotovoltaici** e nel **solare termico** in tutti i siti produttivi, ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica ed esegue i monitoraggi per ridurre i consumi. Inoltre si avvale di un fornитore di energia che ricorre a un mix di produzione energetica al **100% da fonti rinnovabili**.



Lo sviluppo sostenibile e produttivo del Gruppo Mezzacorona si basa sulla creazione di **occupazione a livello locale**, sulla valorizzazione della tradizione vitivinicola e sulla scelta di **fornitori del territorio**.

Sono obiettivi del Gruppo la crescita imprenditoriale e culturale del socio cooperatore, la **formazione continua** dei collaboratori per il miglioramento qualitativo della produzione, la commercializzazione di vino e mele in tutto il mondo.

Il Gruppo Mezzacorona è inoltre attento al perseguitamento del miglioramento continuo e al **controllo dei rischi** nelle pratiche sociali.



Fa parte della vision del Gruppo Mezzacorona la realizzazione di **infrastrutture resistenti** e la promozione di una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile: ne è prova tangibile il sito produttivo, noto come **Cittadella del Vino**, compendio architettonico frutto di un'attenta **riconversione industriale** realizzata secondo i principi della bioarchitettura.

[GRI – 103-1](#)
[GRI – 103-2](#)
[GRI – 103-3](#)
[GRI – 301](#)
[GRI – 416-1](#)



Il Gruppo Mezzacorona opera per una gestione efficiente delle risorse naturali e dell'energia nello sviluppo dei prodotti. Si impegna a **ridurre gli imballaggi** e il quantitativo di materie prime impiegate (es. vetro per bottiglie). Attua e ricerca tecnologie migliorative dei processi di produzione e consumo, favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili e **diminuendo gli sprechi**.

[GRI – 103-2](#)
[GRI – 301-1](#)
[GRI – 302-1](#)
[GRI – 308-2](#)

[GRI – 102-2](#)
[GRI – 103-2](#)
[GRI – 303-1](#)
[GRI – 303-2](#)
[GRI – 306-1](#)
[GRI – 308-2](#)
[GRI – 413-1](#)



Il Gruppo allinea la strategia della responsabilità sociale con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e identifica quelli connessi al proprio business in modo da persegui- li con carattere di priorità; li include inoltre nel presente Bilancio di Sostenibilità. Per questo definisce alleanze e collaborazioni con il **settore pubblico**, la **comunità locale**, le **università** e altre imprese, allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.

[GRI – 102-40](#)
[GRI – 103-1](#)
[GRI – 103-2](#)
[GRI – 404-2](#)

[GRI – 302-1](#)

[GRI – 102-5](#)
[GRI – 102-7](#)
[GRI – 102-4](#)
[GRI – 102-8](#)
[GRI – 102-16](#)
[GRI – 103-1](#)
[GRI – 103-2](#)
[GRI – 103-3](#)
[GRI – 403-1](#)
[GRI – 404-2](#)
[GRI – 413-1](#)

[GRI – 201-1](#)
[GRI – 203-1](#)
[GRI – 413-1](#)

Il Gruppo Mezzacorona



Trentino Alto Adige

2.617
ETTARI DI VIGNETI

359.132
QUINTALI DI UVA
(+ 13 mila quintali rispetto al 2014/15)

290
COLLABORATORI

307.773
QUINTALI DI MELE
(+ 21 mila quintali rispetto al 2014/15)

554
ETTARI DI MELETI

48
MILIONI DI BOTTIGLIE
(+ 3 milioni rispetto al 2014/15)

Ambiente

1.850
MWh ALL'ANNO DA ENERGIE RINNOVABILI

-789
TONNELLATE DI CO₂ CON IMPIANTI RINNOVABILI

-22.820
QUINTALI DI VETRO CON BOTTIGLIE LEGGERE

Sicilia

619
ETTARI DI VIGNETI

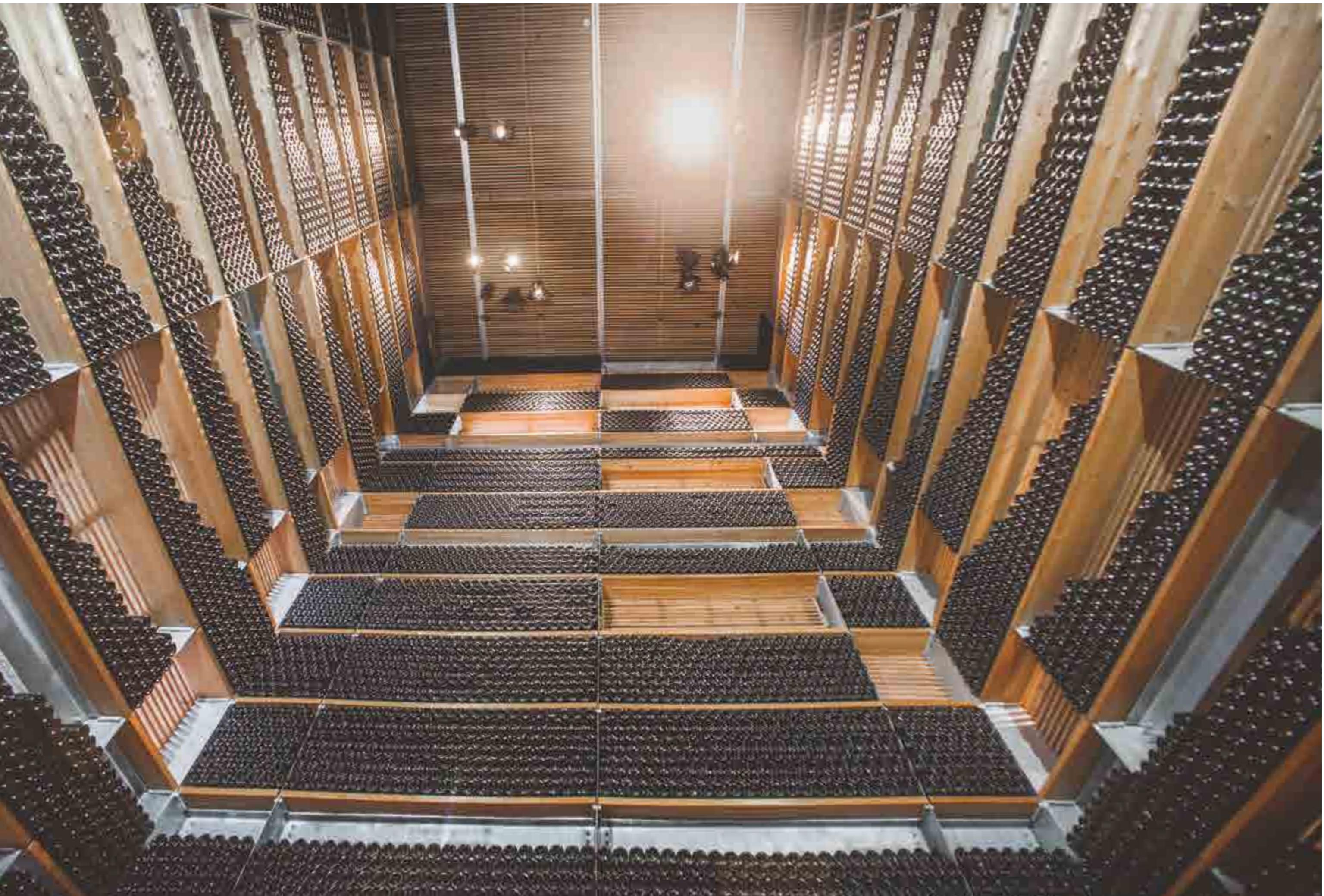
98.306
QUINTALI DI UVA
(+ 10 mila quintali rispetto al 2014/15)

134
COLLABORATORI

9
BACINI IDRICI ARTIFICIALI

60.000
LITRI DI ACQUA CALDA AL GIORNO DAL SOLARE TERMICO

65%
DI VEICOLI AZIENDALI A BASSE EMISSIONI







1. Le radici del futuro

L'anima cooperativa di Mezzacorona affonda le sue radici nella cultura e nella tradizione della vite, che hanno contribuito a definire l'identità della popolazione della Piana Rotaliana e di Mezzocorona fin dall'epoca romana, attraverso due millenni di storia.

L'anima cooperativa, un'identità forte

La cooperativa fa la differenza nell'agricoltura di montagna, dove i costi di produzione sono doppi rispetto alla pianura. Il segreto del successo del Gruppo Mezzacorona, una delle maggiori aziende vitivinicole italiane, è dato dalla base coesa dei **1.600 soci** che hanno condiviso i progetti e li hanno realizzati.

I viticoltori curano 2.617 ettari di vigneto in Trentino Alto Adige e 554 ettari di frutteto in maniera artigianale e integrata, per ottenere prodotti sempre più naturali: in questo senso il ruolo della cooperazione è fondamentale, perché impegna il Gruppo Mezzacorona con i soci produttori in un forte patto di corresponsabilità per il raggiungimento degli obiettivi sociali e della mission aziendale:

far partecipare i propri soci ai benefici della mutualità promuovendo, nel loro interesse, il sostegno, la valorizzazione e l'incremento della produzione agricola.

L'anima cooperativa di Mezzacorona rappresenta le radici del futuro. Il processo cooperativo ha origine infatti alla fine dell'Ottocento, quando nascono le prime minimali forme di **collaborazione e cooperazione** per razionalizzare il lavoro e le spese dei viticoltori. Questo spirito di unità che ha sempre animato i contadini di Mezzacorona si è poi concretizzato nella forma giuridico-pratica della cooperazione, dando inizio nel 1904 alla prima Cantina cooperativa locale, la Cantina Sociale, e

alla creazione di un'impresa basata su **mutualità**, reciprocità, partecipazione, controllo democratico e una forte vocazione all'export e al mercato.

GRI 102-16

IL PRIMO GRADO FA LA DIFFERENZA

Alla base del Gruppo Mezzacorona ci sono i 1.600 soci che controllano e partecipano attivamente alla definizione delle politiche e delle strategie aziendali assumendo decisioni attraverso gli organi rappresentativi eletti. Il rapporto soci-produttori-rappresentanti in via diretta, ovvero di primo livello, è ciò che caratterizza Mezzacorona Sca (Società cooperativa agricola), cuore del Gruppo Mezzacorona, responsabile di fronte a ciascun socio secondo la regola cooperativa "una testa, un voto".

Gli investimenti realizzati negli ultimi venti anni, che hanno permesso al Gruppo Mezzacorona di diventare uno dei maggiori poli vitivincoli italiani, sono stati possibili grazie alla condivisione e alla determinazione dei soci viticoltori.

Il principio cooperativo delle **porte aperte**, dopo un attento vaglio del CdA, è basato sulla piena assunzione di responsabilità del socio. Esso contraddistingue il Gruppo Mezzacorona, che ha fatto dell'adesione libera e volontaria del socio, così come della sua

uscita, altrettanto libera, un valore importante; infatti un socio deve essere legato alla sua impresa cooperativa non solo ed unicamente dal mero risultato economico, sicuramente fondamentale, ma anche dalla convinzione, dalla piena adesione, dalla consapevolezza e dalla responsabilità rispetto alla visione e ai progetti aziendali. L'indipendenza è un altro principio che Mezzacorona ha sempre cercato di praticare, insieme alla **piena autonomia**, pur nella convinzione dell'importanza delle sinergie e delle relazioni tra

cooperative di primo grado nel territorio: un'attitudine del Gruppo sviluppata negli anni attraverso relazioni, partnership e accordi locali.

Una costante **informazione e formazione** è un altro tassello fondamentale affinché ciascun soggetto interno contribuisca in maniera efficace allo sviluppo dell'azienda. Render conto e dare risposte puntuali è una modalità cooperativa che ha permesso il consolidamento della base sociale e il rafforzamento dell'identità del Gruppo.

Una vision dinamica

Il quadro attuale del Gruppo Mezzacorona è il frutto di un tragitto molto lungo, nel quale obiettivi di notevole portata non possono certo dirsi improvvisati. Per questo parliamo di una visione che nel tempo si è affinata e modificata. L'obiettivo iniziale dei primi 11 soci nel 1904 era quello di razionalizzare le scelte produttive e commerciali dei singoli soci. Aspettative chiare e semplici per soddisfare le esigenze imprenditoriali in un territorio che non poteva competere con altri più fortunati dal punto di vista geografico. Questa era la situazione di tutte le regioni alpine, ma ciò ha spinto Mezzacorona a trovare una propria e **specifica dimensione produttiva**, conservando quella volontà fino ad oggi.

La conformazione territoriale trentina e il complesso rapporto tra risorse e popolazione, particolarmente pressante in un'economia a netta prevalenza agricola, impongono costi di produzione più elevati e solo parzialmente comprimibili. Mezzacorona fin dall'inizio ha dovuto interrogarsi su come realizzare **innovazione, eccellenza e**

qualità dalla coltivazione dell'uva alla commercializzazione del vino con l'obiettivo di assicurare un reddito dignitoso per i soci.

La qualità diventa progressivamente il *leitmotiv* e l'obiettivo in una visione di lungo respiro. Assumono importanza le caratteristiche intrinseche del prodotto, ma anche le modalità con cui si è giunti al conseguimento di tali caratteristiche, che permettono notevoli risultati della produzione e del Gruppo nel suo complesso.

Di fronte alle nuove sfide e all'espansione sui **mercati internazionali**, Mezzacorona ha saputo evolversi dotandosi di strutture organizzative dinamiche, atte a valorizzare al meglio la produzione dei soci e a rendere più efficiente tutta la filiera produttiva, commerciale e di marketing. Una consapevole **maturazione del capitale umano** è stata accompagnata da una progressiva implementazione delle tecniche produttive e da una capacità organizzativa che ha saputo integrare in un progetto razionale l'intera complessità aziendale, con i viticoltori posti al centro delle scelte imprenditoriali e strategiche.

Vision

1

Un solo modo di fare impresa: condividere curando la terra

- Soddisfare l'operato dei soci ed aumentare le esternalità positive;
- essere gli ambasciatori dell'identità, dei valori e della cultura vitivinicola trentina;
- essere un grande gruppo cooperativo per il quale lavorare è promuovere stili di vita equilibrati e sostenibili;
- promuovere la responsabilizzazione, l'impegno e una leadership orientata ai risultati.

2

Essere la scelta n.1 per marca e prodotto, frutto del paesaggio trentino

- Coltivare il gusto, la mente e il cuore delle persone, portando ogni giorno nella vita il benessere e la gioia di gustare un buon vino;
- raggiungere un'eccellente performance di prodotto ponendo clienti e consumatori al primo posto;
- innovare e proporre un prodotto con una forte impronta qualitativa, un eccellente profilo di sostenibilità ambientale, garantendo la sicurezza dal campo alla tavola;
- valorizzare il brand in modo da trasmettere alle persone valori e senso di appartenenza;
- promuovere con tenacia l'espansione nei mercati esteri attraverso un modello vincente e dinamico.

3

Essere vincenti e riconoscibili nel mercato

- Migliorare la competitività aumentando il livello di efficienza, semplificazione e dinamicità;
- essere riconosciuti dai clienti come i fornitori di un prodotto affidabile, garanzia di qualità e salubrità.

4

Perseguire il miglioramento continuo

- Lavorare con serietà e professionalità nel pieno rispetto delle persone, del prodotto e dell'ambiente;
- incentivare collaborazioni aperte, trasparenti e attente con le comunità nelle quali Mezzacorona opera.

II4 anni di traguardi

1904

CANTINA SOCIALE DI MEZZOCORONA

Undici soci fondano la prima cooperativa vitivinicola di Mezzocorona.

1911

LEGA DEI CONTADINI DI MEZZOCORONA

Nasce la seconda cooperativa a difesa dei piccoli produttori.

1922

CANTINA PRODUTTORI DI MEZZOCORONA

Inizia la terza esperienza cooperativa con obiettivi assimilabili alle due esperienze precedenti.

1970

CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI MEZZOCORONA

Si uniscono le due principali società cooperative viticolo-enologiche di Mezzocorona, la Cantina sociale e la Lega dei contadini.

1971

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Dopo un decennio di discussione sulla legge per la tutela dei vini classici, si concretizza la valorizzazione del Teroldego Rotaliano con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata per il prodotto enologico simbolo della Cantina sociale di Mezzocorona che in quell'anno lancia la prima bottiglia di Teroldego Rotaliano Doc in assoluto del Trentino.

1977

SPUMANTE ROTARI

Nell'area della vecchia sede della Cantina sociale nasce il primo spumantificio aziendale dove si avvia la produzione dello spumante a Metodo Classico "Rotari" che valorizza alcune "cultivar", prima fra tutte lo Chardonnay.

1987

MERCATO USA

Nel mercato americano viene acquistata la Prestige Wine Imports Corporation, con l'obiettivo di espandersi nel nuovo mercato USA in forte crescita.

2000

CANTINE DI VINIFICAZIONE

Nella Cittadella del Vino viene realizzata una Cantina di vinificazione, che, insieme a quella di Arco, è il polo di raccolta, di trasformazione e di affinamento del prodotto enologico.

1998

NOSIO SPA

Attraverso una manifestata volontà di favorire la partecipazione della comunità allo sviluppo della società, l'Assemblea dei soci delle Cantine Mezzacorona delibera la nascita di Nosio SpA come braccio commerciale e degli investimenti del Gruppo, con il vincolo di mantenere la maggioranza del capitale sociale saldamente nelle mani della Cooperativa stessa.

1997

CANTINA ROTARI

È il primo lotto concluso della Cittadella del Vino, una suggestiva struttura per la produzione dello spumante Rotari Trentodoc aperta al turismo del vino e agli eventi.

1994-1995

PARTNERSHIP CON LE CANTINE SOCIALI DI SALORNO ED ALA

Si realizza l'alleanza con due soggetti vitivinicoli importanti: la Cantina di Salorno (1994) e la Cantina sociale di Ala (1995) diventano a tutti gli effetti soci unici delle Cantine Mezzacorona, mantenendo la piena autonomia della compagnie sociali loro specifica.

1993

ACQUISTO TERRENI "EX SAMATEC": IL PROGETTO CITTADELLA DEL VINO

La convivenza tra qualità delle produzioni agricole, comunità locale e territorio è un aspetto fondamentale a cui le Cantine Mezzacorona hanno sempre creduto, coltivandone ed alimentandone nel tempo la consapevolezza. Una visione che diventa un grande progetto di riorganizzazione urbanistica sull'area Ex Samatec, un'area industriale altamente problematica che viene completamente ripensata: nasce la Cittadella del Vino.

1988

NASCITA DELLE CANTINE MEZZACORONA

I 137 soci della Cooperativa Produttori si uniscono ai 630 della Cantina sociale. Si concludono così le fusioni tra le cooperative locali. Lo scopo è operare nel contesto viticolo con maggiore omogeneità, con l'obiettivo di una crescita organizzativa nel segno della qualità, riversando i benefici sull'intera comunità locale e rispondendo ad un mercato mondiale fortemente competitivo: nascono le "Cantine Mezzacorona" nell'attuale ex sede.

2001

PROGETTO SICILIA

Vista la forte richiesta sui mercati internazionali dei vini provenienti da regioni con climi caldo-secchi, il Gruppo Mezzacorona avvia il progetto Sicilia anche nell'ottica di sfruttare al meglio la struttura commerciale ed il marketing aziendale dei prodotti enologici attraverso l'ampliamento della produzione. Solsicano Sarl nel 2001 e Villa Albius Sarl nel 2003 diventano così le aziende nelle quali si esprime l'efficienza e l'innovazione del Gruppo Mezzacorona in Sicilia.

2004

CENTENARIO DALLA FONDAZIONE: INAUGURAZIONE PALAROTARI

Alla Cantina Rotari ed alla Cantina di vinificazione si aggiungono i locali di imbottigliamento, stoccaggio e spedizione, ottimizzando le varie fasi di lavorazione del vino e aprendo le porte al centro direzionale della cantina e delle società controllate; ma soprattutto si inaugura il PalaRotari, Auditorium polifunzionale destinato ad ospitare eventi e grandi manifestazioni.

2006

FUSIONE CON IL CONSORZIO VAL D'ADIGE

La stabilità sociale ed economica del territorio è per Mezzacorona un importante obiettivo; da qui nasce la fusione con il Consorzio ortofrutticolo Val d'Adige.

2009

NUOVO MAGAZZINO FRUTTICOLO MELA VALENTINA

L'attenzione al contesto ed a una collocazione efficiente dei siti produttivi si rafforza con la realizzazione di un magazzino di lavorazione e stoccaggio delle mele di assoluto pregio e all'avanguardia nei processi produttivi, situato nel cuore del paese di Mezzocorona.

2010

CONCLUSIONE LAVORI CITTADELLA DEL VINO

Con l'entrata in funzione di un'innovativa ed efficiente struttura di imbottigliamento da oltre 15 mila bottiglie/ora, dotata di una nuova cantina per la preparazione dei vini, si concludono le realizzazioni nell'area della Cittadella del Vino.

2016

NUOVO PERCORSO STORICO MUSEALE "LE RADICI DEL NOSTRO FUTURO"

Viene inaugurato il nuovo percorso di visita nella Cittadella del Vino che, ripercorrendo le tappe storiche della cultura e tradizione del vino nella Piana Rotaliana e a Mezzocorona in particolare, conduce nell'originale barricaia.

2017

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ SOSTENIBILE DEL VINO: SQNPI

I soci del Gruppo Mezzacorona conseguono per il secondo anno consecutivo l'SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata. La Certificazione ministeriale garantisce la filiera di qualità sostenibile dalla campagna alla bottiglia di vino, cui si aggiungono ulteriori attestazioni di qualità, come la Certificazione GRASP ottenuta dal Consorzio frutticolo Valentina, finalizzata al controllo dei rischi nelle pratiche sociali in agricoltura e l'avvio della Certificazione Smeta che attesta la presenza di criteri etici nella catena di fornitura.

La Cittadella del Vino, il nuovo percorso visita

La Cittadella del Vino, sede del Gruppo Mezzacorona, è una delle riconversioni industriali ad area agricola più importanti dell'arco alpino. La Cittadella è il frutto dell'intuizione e del coraggio del Gruppo Mezzacorona e in questi anni ha consolidato il suo ruolo di **polo d'eccellenza** per il vino trentino.

A quasi trent'anni dalla sua progettazione, la Cittadella mantiene alta l'efficienza e il pregio architettonico, rappresentando tutt'oggi un sito produttivo di notevole interesse e di grande suggestione, sia per specialisti del settore vitivinicolo, sia per visitatori e turisti. Oggi è una vera e propria **attrazione turistica**, tanto da potersi fregiare del certificato di eccellenza TripAdvisor grazie alle recensioni di chi l'ha visitata.

Il Gruppo Mezzacorona, a seguito di un progetto varato dal Consiglio di Amministrazione nel 2014 in occasione del 110° anno dalla fondazione, ha pubblicato il volume curato dallo storico Leone Melchiori **"Cultura e tradizione della vite a Mezzocorona"**. Il documento contiene una interessante rilettura nei vari secoli delle vicende locali attraverso eventi, metodi e tecniche di coltivazione, studio del catasto, evoluzione della proprietà contadina e delle tradizioni; il tutto fino agli inizi del Novecento, cioè fino alla fondazione della Cantina sociale di Mezzocorona nel 1904, prima cooperativa viticola del paese da cui è nato in seguito il Gruppo Mezzacorona.

Proprio sulla scorta di quest'opera di ricostruzione storica, nel 2016 il **percorso museale** della Cittadella del Vino si è arricchito di una nuova sezione denominata **"Le radici del nostro futuro"**, che si prefigge di far conoscere e promuovere la tradizione enologica e le peculiarità produttive, economiche, sociali e ambientali della realtà cooperativa rottiana e del territorio locale.

Il nuovo percorso museale, seguendo il volume storico, racconta un lungo arco di tempo, nel quale la vitivinicoltura è diventata l'attività principale e distintiva della Piana Rotaliana e di Mezzocorona in particolare, contribuendo a definire l'identità del territorio e della popolazione. Nel percorso museale è ben visibile la **pergola trentina**, sintesi tra passato e presente lungo il **continuum** della coraggiosa volontà dei soci del Gruppo di migliorare sempre la qualità produttiva. Il video dell'agronomo aziendale Mauro Varner, collocato all'ingresso, spiega i vantaggi per le coltivazioni, oggi come ieri, di questo ingegnoso sistema di allevamento: una specie di pannello fotovoltaico *ante litteram*, che, grazie a una parete fogliare inclinata e ben espansa, consente un'ottima captazione della luce e la trasforma in zuccheri, elemento indispensabile per la produzione del vino; un altro vantaggio della pergola inoltre è la copertura diretta dei grappoli dalla luce del sole.

GRI 203-1
GRI 413-1

Il percorso si snoda attraverso l'esposizione di un grande numero di oggetti provenienti dalla **tradizione agronomica locale**, raccolti grazie all'impegno e al contributo dei soci agricoltori, che li hanno gelosamente custoditi nel tempo, per metterli oggi a disposizione dei visitatori provenienti da tutto il mondo.

Una riproduzione gigante del volume di Melchiori, corredata di acquerelli, fa bella mostra di sé: un segno visivo che parla del passato, oggi più che mai in grado di arricchire l'esperienza del visitatore durante il tragitto. Proseguendo si raggiunge il cuore della cantina, l'**antica barricaia**, precedentemente non accessibile al pubblico, il tutto con un sottofondo di musica classica: questo finale è veramente d'impatto per chi visita il nuovo percorso.

La prospettiva del Gruppo Mezzacorona è di accrescere la fruibilità della Cittadella del Vino per il visitatore, ampliando la sua esperienza attraverso l'aggiunta di nuovi moduli in grado di far "vivere" questo luogo anche ricorrendo a strumenti e tecnologie utilizzati dai più importanti Musei della Scienza di tutto il mondo.

L'organizzazione interna di **Rotari eventi** propone visite personalizzate (in italiano, inglese, tedesco e francese) che prevedono degustazioni guidate di spumanti Rotari Trentodoc e di vini Mezzacorona Trentino Doc in abbinamento a prodotti tipici del territorio e visite guidate alla barricaia storica e al percorso museale.



CULTURA E TRADIZIONE DELLA VITE A MEZZOCORONA

"Mille anni di vitivinicoltura nel campo rottaliano" è il sottotitolo del volume a cura dello storico Leone Melchiori, edito dal **Centro di Studi Rotaliani** Mezzocorona che analizza le tappe storiche dello sviluppo della vitivinicoltura, fortemente radicata a Mezzocorona da oltre due millenni, fin dalla dominazione romana.

Attraverso un interessante **excursus storico nei secoli** ricco di riferimenti e notizie, le tappe giungono agli inizi del Novecento e quindi al sorgere della cooperazione vitivinicola. Il paese di Mezzocorona, poco distante dal capoluogo trentino e ben posizionato sulla direttrice strategica della Via Claudia Augusta, ha ricoperto un ruolo importante nel panorama delle produzioni agricole dell'Impero Romano, in particolare per la produzione dell'uva. Questa vocazione si è poi consolidata in epoca medievale quando il vino era richiesto dai monasteri d'oltralpe come vino da messa; il legame con il mondo monastico è anche evidenziato dal fatto che alcuni abitanti di Mezzocorona donarono dei vigneti al vicino Monastero agostiniano di San Michele all'Adige subito dopo la sua fondazione nel 1147, sul cui sito oggi è ospitata la Fondazione Edmund Mach.

Tappa fondamentale fu la costituzione della Vicinia Feudale di Mezzocorona nel 1271, un **unicum giuridico** in tutto il Trentino, per cui sia i nobili che gli abitanti divennero tutti feudatari di una proprietà (maso) e tutti avevano uguali

diritti. I masi divennero la forma quasi esclusiva della proprietà agricola a Mezzocorona ed erano una struttura autonoma ed autogestita; venivano concessi dietro il pagamento di un censio in natura con un possesso ereditario senza limiti di tempo. Gli aspetti storici collegati alla vitivinicoltura sono intrecciati ai **riti religiosi**: in particolare la devozione popolare per le manifestazioni di fede, tra le quali la più importante era dedicata a S. Urbano, patrono di viticoltori e bottai, ma anche le rogazioni e le preghiere per la difesa dalle calamità naturali; sacro e profano erano uniti insindibilmente nelle vicende popolari e nella definizione dell'identità locale.

Nel tempo, il vino di Mezzocorona fu sempre più apprezzato all'estero, e proprio per la necessità di trasportarlo Oltralpe nacquero le prime forme di **collaborazione tra masi**. Nella prima metà dell'Ottocento i viticoltori dovettero superare momenti difficili a causa della filossera e del mal di zolfo, ma poi nella seconda metà del secolo si ebbe la svolta commerciale con l'allargamento dei mercati trasportando il vino con la ferrovia. Lo spirito di unità che ha sempre contraddistinto i contadini di Mezzocorona si è concretizzato all'inizio del Novecento nella cooperazione dando vita alle prime **cantine sociali**, dalla cui fusione nacquero le Cantine Mezzacorona nel 1988.

Il Gruppo in Sicilia: Feudo Arancio

Tutto ha inizio nel 2001 con l'acquisizione della proprietà di Solsicano Sarl nel comune di Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento, a cui nel 2003 si è aggiunta Villa Albius Sarl, tenuta agricola di vaste dimensioni ad Acate in provincia di Ragusa. Entrambe le società sono controllate da Nosio SpA, braccio operativo del Gruppo Mezzacorona. Oggi la realtà produttiva in Sicilia è costituita da 911 ettari totali, di cui 619 ettari coltivati a vigneto.

Feudo Arancio è il *brand* che ha riunito in un'unica espressione il **progetto Sicilia** del Gruppo Mezzacorona, realtà che ha permesso di diversificare sui mercati mondiali l'offerta commerciale con vini maturati in un clima caldo/secco.

Nelle aziende siciliane, collocate a circa 170 chilometri di distanza l'una dall'altra, sono coltivati **vitigni autotoni**, quali Frappato, Grillo, Inzolia, Nero d'Avola, e **vitigni internazionali** quali Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Moscato, Pinot Nero, Pinot Grigio, Syrah e Viognier. Le due aziende si trovano tra i 25 e i 350 metri sul livello del mare e costituiscono un mix interessante per composizione del terreno ed orografia: terrazzi marini, calcari marnosi, pianure alluvionali presso Solsicano; colluvii terrazzati, fondovalle alluvionali, versanti concavi e convessi e alti terrazzi pianeggianti presso Villa Albius.

In Sicilia il Gruppo Mezzacorona ha esteso le pratiche agronomiche per decenni già collaudate in Trentino:

dall'impiego del metodo della "confusione sessuale" fino alla recente introduzione della **coltivazione biologica**, e le tecniche agronomiche adottate producono effetti positivi restituendo vini di qualità eccellente.

In un rapporto biunivoco, anche le sperimentazioni agronomiche sviluppate in Sicilia sono diventate preziose per la viticoltura trentina.

Le aziende siciliane, Solsicano e Villa Albius, hanno conosciuto in questi anni una riconversione importante al biologico: la prima vendemmia completamente biologica è prevista nel 2020. Le grandi dimensioni ed un clima particolarmente favorevole hanno portato a questa importante evoluzione, dettata da più di **10 anni di ricerca** e di sperimentazione applicata. Molto rilevante è la costante attenzione alla gestione della risorsa idrica, aspetto cruciale in Sicilia, attraverso un sistema integrato di bacini idrici per supportare i vigneti nei momenti di maggiore bisogno.

Le tenute

Le tenute che costituiscono le due aziende siciliane sono entrambe contraddistinte da una struttura centrale, dove sono presenti cantina, uffici direzionali, spazi dedicati all'accoglienza, magazzini ed officine; entrambe sono dotate di avanzate tecnologie e impianti di vinificazione.

LA Sperimentazione agronomica dalla Sicilia al Trentino

Per ridurre l'uso di sostanze chimiche il Gruppo ricorre a tecniche alternative di difesa del vigneto con l'introduzione degli insetti utili e la tecnica della "confusione sessuale", sistema di lotta biologica agli insetti nocivi, che, attraverso l'uso di feromoni ed il disorientamento del maschio, ne limita l'accoppiamento e la riproduzione.

*Negli ultimi dieci anni in Sicilia, soprattutto a Villa Albius, si sono realizzate numerose ed interessanti sperimentazioni, prima contro la tignoletta (*Lobesia botrana*) e poi contro la cocciniglia farinosa (*Planococcus ficus*), dopo un periodo di osservazione in campo dal 2007 al 2011. Dal 2017 questa metodologia è stata portata anche in Trentino, essendo la patologia in espansione anche nelle regioni del centro-nord Italia e coprendo in tal modo circa 500 ettari nelle zone di Ala (Vallagarina) ed Arco-Dro (Alto Garda).*

*L'esperienza del Gruppo Mezzacorona in Trentino e in Sicilia rappresenta l'entità di **maggior applicazione di questo metodo** a livello italiano. I risultati, di grande interesse scientifico, hanno permesso di applicare la sola confusione sessuale senza trattamenti aggiuntivi, in un'ottica di ulteriore riduzione dell'impatto ambientale delle coltivazioni.*

L'applicazione della ricerca su vigneti specializzati come quelli delle aziende siciliane ha permesso agli agronomi aziendali di verificare la validità e l'efficacia del know-how tecnico, raggiungendo elevatissimi tratti di lotta biologica e restituendo al Trentino, terra di origine del metodo innovativo, importanti e concreti risultati di difesa integrata della vite.

Solsicano

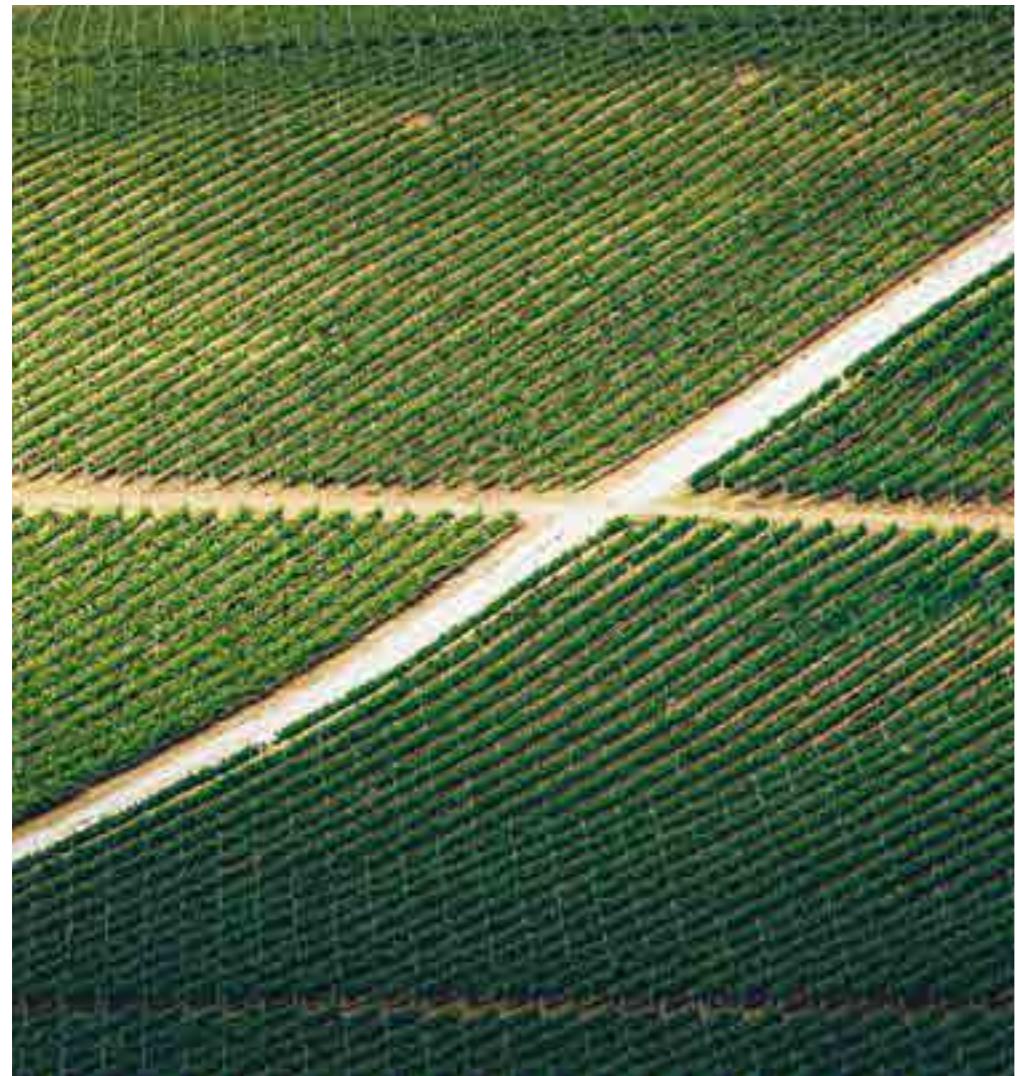
Fin dalla sua costituzione la tenuta Solsicano è stata dedicata ad un'attività agricola rivolta alla produzione di uve pregiate, nonché alla loro trasformazione e all'affinamento del vino. Questa prima acquisizione in Sicilia ha permesso al Gruppo Mezzacorona di garantire una produzione di vini adatti ai mercati anglosassoni, del Nord Europa e dell'Oriente, varando un progetto integrato di alto livello. Il tutto è

stato concretizzato con la costruzione di una nuova cantina inserita nel territorio e fortemente legata alle tradizioni urbanistiche locali, utilizzando le tecnologie più avanzate per la vinificazione di qualità in zone caldo/secche.

È nato così un complesso di edifici ispirati alla tipica struttura del Baglio, fattoria fortificata con ampio cortile, simbolo del territorio siciliano, con l'inserimento armonico e funzionale di tutte le tecnologie per la lavorazione e trasformazione dell'uva, nonché della conservazione e dell'affinamento del vino. All'interno della tenuta si trovano inoltre monumentali cave di tufo, la cui pietra fu utilizzata dai coloni greci per la realizzazione dei templi di Selinunte.

Villa Albius

La tenuta di Acate in provincia di Ragusa, posizionata sulla sommità di una collina dalla quale risente del benevolo influsso del mare, domina tutto il territorio circostante coltivato. I vigneti si estendono verso est tra parti piane e declivi fino all'ingresso, per poi continuare al di là della strada provinciale di collegamento con Marina di Acate in una zona completamente piana. Negli anni si è estesa l'area produttiva dedicata alla raccolta delle uve e alla vinificazione. La tenuta prende il nome dalla presenza di una villa rurale appartenuta agli Albius, famiglia di patrizi romani vissuta tra il II e V secolo d.C., di cui tuttora sono visibili i ruderi. I vigneti sono allevati a controspalliera con potatura a guyot o a cordone speronato e con una densità di circa 5 mila piante per ettaro. Come a Solsicano, la superficie aziendale è totalmente dotata di impianto di irrigazione. La tenuta presenta suoli con caratteri differenti, visibili dal colore e dalla tessitura dei terreni. Esiste anche una limitata produzione di olive, il cui scopo principale è il presidio del suolo, insieme alla coltivazione degli agrumi.



Una produzione virtuosa: Mela Valentina

Il Consorzio Valentina con i suoi **268 soci** rappresenta la sezione ortofrutticola del Gruppo Mezzacorona dal 2006, in seguito all'incorporazione del Consorzio Val d'Adige.

La **diverificazione e la qualità** della produzione è l'obiettivo perseguito dal Gruppo anche nel comparto frutticolo: per questo motivo sono stati realizzati un magazzino con celle di conservazione di ultima generazione, le linee di confezionamento e un'area direzionale, strutture altamente efficienti e perfettamente inserite nel contesto paesaggistico della Piana Rotoliana. La produzione di mele si rivolge al mercato nazionale e a **42 mercati esteri**, con marchio proprio: Valentina, la mela trentina.

I **554 ettari** coltivati a mele per il Gruppo Mezzacorona rappresentano un progetto virtuoso dei soci produttori, che vengono incentivati al miglioramento della produzione con il ricambio varietale, il sostegno all'implementazione delle reti di copertura antigrandine, la formazione e la costante assistenza tecnica. L'obiettivo è quello di sviluppare e mantenere la produzione ortofrutticola consolidando l'approccio alla qualità totale e sostenibile del Gruppo Mezzacorona.

La gestione del frutteto è sottoposta a regole attente che obbligano il frutticoltore ad utilizzare, per i trattamenti, i soli principi attivi consentiti dalla legge e dal **Disciplinare di produzione inte-**

grata, assecondando i ritmi biologici della natura, sotto diretta supervisione dell'assistenza tecnica. L'immagine della cinciallegra, simbolo del marchio Mela Valentina, ne è chiara espressione. Essa richiama infatti il metodo della lotta integrata, per il quale i frutticoltori sono chiamati ad introdurre e depositare i nidi di questo esemplare nei frutteti. Nutrendosi di insetti nocivi per le piante, come i lepidotteri, le cinciallegre facilitano la coltivazione, diminuendo al contempo il numero di trattamenti.

Il marchio Mela Valentina insieme a Mela di Campo, creato in sinergia con Legambiente, può vantare diverse attestazioni di qualità: è stato il primo ad ottenere in Italia la Certificazione del sistema di produzione integrata della filiera agroalimentare secondo la norma **UNI 11233** e possiede i requisiti **GLOBAL-GAP**, modello **GRASP, IFS**. Ciò a dimostrazione dell'ampio percorso di miglioramento della produzione nel rispetto della salute, sicurezza e benessere dei collaboratori, oltre che nel rispetto dell'ambiente e del benessere delle specie animali.

Il Gruppo Mezzacorona ha anche elaborato un **sistema di tracciabilità** per garantire in ogni momento l'identificazione del percorso del prodotto, fino a risalire al singolo appezzamento di origine, ed elevati standard di sicurezza alimentare.

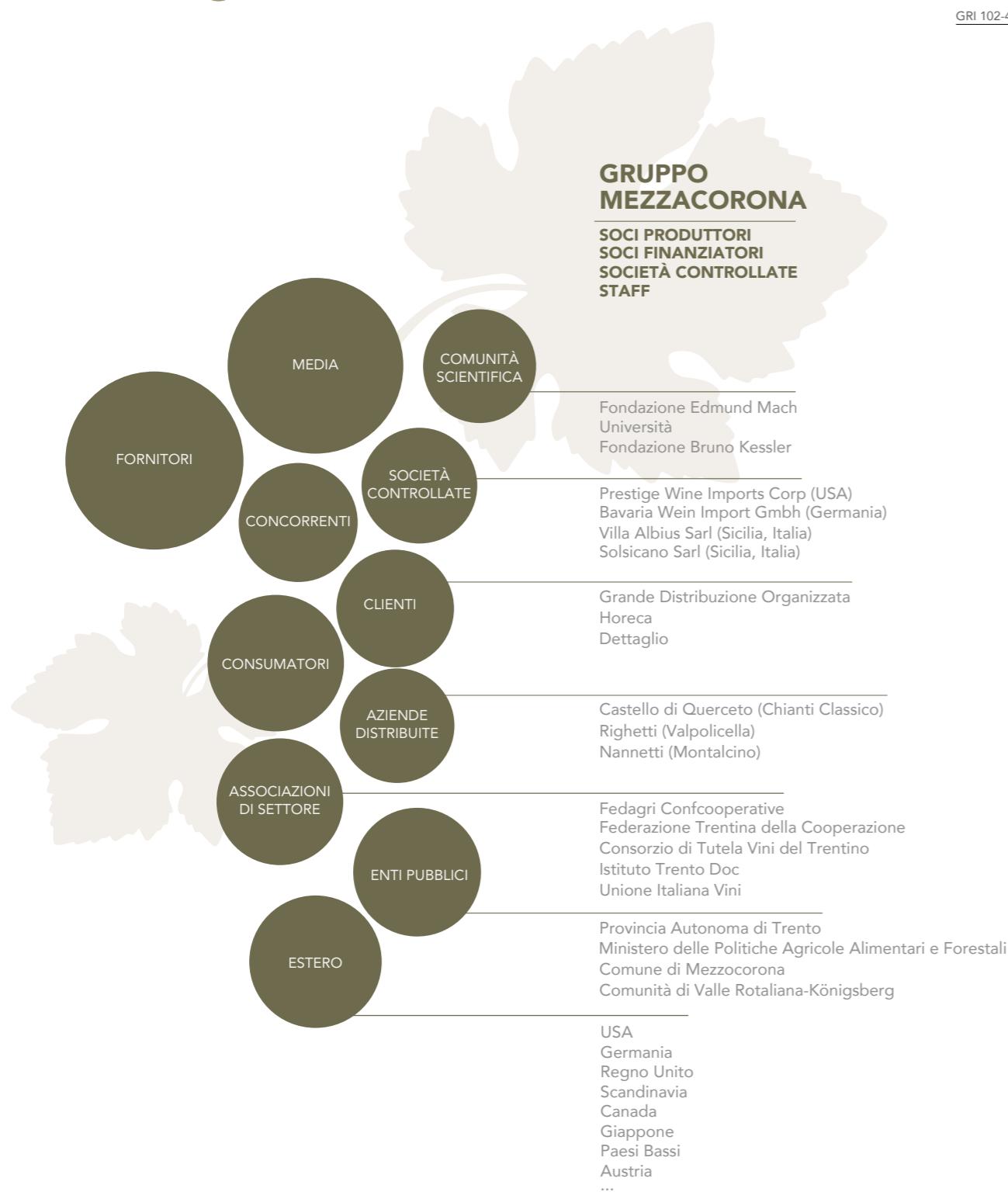
GRI 304-2

Il Consorzio Valentina per il Gruppo Mezzacorona è un fiore all'occhiello per quanto riguarda la sostenibilità, come dimostra il progressivo inserimento di tecniche di **coltivazione biologica**. Scelta volontaria dei soci in una realtà fondiaria di dimensioni ridotte e ad elevato pregio ambienta-

le, il progetto "qualità biologica" oggi coinvolge circa il 10% dei produttori e persegue il miglioramento continuo in frutticoltura, avendo come obiettivo il progressivo coinvolgimento di tutti i soci.



Il dialogo con gli stakeholder



La matrice di materialità

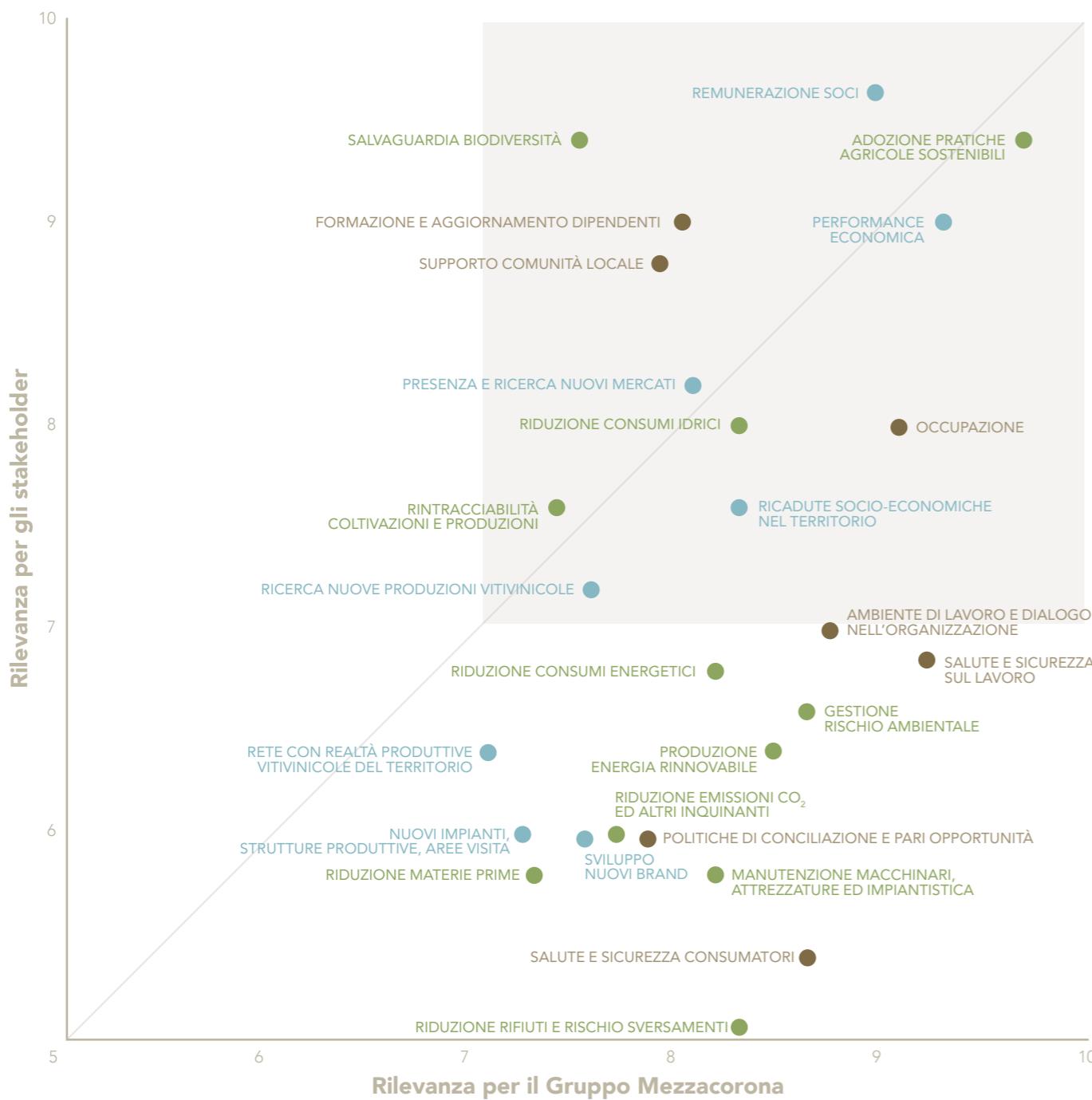
L'analisi di materialità è un processo dinamico di valutazione degli aspetti significativi del Gruppo, frutto di una ricerca qualitativa che ha analizzato *in primis* i risultati dell'indagine di clima aziendale – condotta nel 2016 dal sociologo Nadio Delai – per realizzare il **check-up identitario del Gruppo Mezzacorona**. Questo lavoro, fortemente voluto dalla Presidenza, è una testimonianza dell'attenzione alla crescita del "capitale umano", complessivamente coinvolto in un'ampia trasformazione organizzativa a partire dagli anni 2000, periodo in cui il Gruppo ha integrato due modelli societari per rispondere a nuove esigenze di mercato e di produzione: quello "storico" cooperativo delle Cantine Mezzacorona e quello della controllata Nosio SpA, traendo il meglio da ciascun modello e facendolo diventare un caso di successo.

La seconda parte della **ricerca qualitativa** ha coinvolto i **collaboratori** nell'individuazione degli aspetti di sostenibilità e degli ambiti di intervento delle azioni preposte a migliorare gli impatti economici, sociali e ambientali del Gruppo. Oltre a ciò la ricerca ha previsto l'ascolto di alcuni **stakeholder** appartenenti al mondo dell'economia, della ricerca e del giornalismo. Attraverso l'analisi di materialità è stato possibile raggiungere alcuni importanti risultati:

1. l'individuazione della significatività degli aspetti di sostenibilità, aggiornati rispetto al precedente biennio di rendicontazione, utile a comprendere quali siano le aree di miglioramento, i punti di forza e di debolezza del Gruppo;
2. la valutazione degli aspetti a supporto della pianificazione del miglioramento continuo, in un'ottica di individuazione delle priorità e di valutazione delle opportunità e dei rischi;
3. l'aggiornamento del Bilancio di Sostenibilità basato sul coinvolgimento dei collaboratori, dell'area direzionale e degli stakeholder significativi.

GRI 102-46
GRI 102-47
GRI 103-1

Matrice di materialità



La matrice evidenzia i risultati materiali, ovvero gli aspetti percepiti come rilevanti dal Gruppo e dagli stakeholder che influenzano significativamente aspettative, decisioni e azioni generando impatti economici, sociali e ambientali. Questi i **principali temi emersi** per il Gruppo Mezzacorona ed i suoi stakeholder.

- 1 Adozione di pratiche agricole sostenibili
- 2 Impatti economici indiretti - remunerazione ai soci
- 3 Performance economica
- 4 Occupazione
- 5 Formazione e aggiornamento continuo dei dipendenti
- 6 Salvaguardia della biodiversità
- 7 Supporto alla comunità locale
- 8 Riduzione dei consumi idrici
- 9 Presenza e ricerca di nuovi mercati
- 10 Ambiente di lavoro e dialogo nell'organizzazione

UNA VITICOLTURA DI GRANDE LIVELLO TECNICO

L'aspetto di maggiore interesse rilevato dal Gruppo e dagli stakeholder è la consapevolezza dei valori **legati al rispetto della montagna**, indicata come elemento fondante del territorio e della specificità della viticoltura rappresentata dal Gruppo Mezzacorona. L'insieme di questi valori, conservati in un ambiente alpino dal diffuso patrimonio naturale, viene espresso anche nell'impegno a portare avanti la **ricerca enologica** e l'applicazione di un'**agricoltura sostenibile**, a partire dalla base sociale dei viticoltori attraverso l'assistenza qualificata fornita costantemente dai tecnici di campagna del Gruppo Mezzacorona.

IL CLIMA ORGANIZZATIVO

La fotografia rilevata dal sociologo Nadio Delai, attraverso il confronto con i collaboratori e l'area direzionale, presenta una situazione all'insegna di un clima collaborativo, caratterizzato da un **forte coinvolgimento** rispetto al Gruppo. La piena comprensione del valore dell'organizzazione aziendale che si affianca all'attenzione per i soci conferitori, nonché la condivisione delle strategie più evolute in tema di prodotto/mercato e la **crescita di reputazione** esterna sul piano nazionale ed internazionale, costituiscono la base solida su cui compiere i passi successivi per uno sviluppo ulteriore. A queste assunzioni si aggiungono i risultati della somministrazione del questionario interno, cui la maggior parte delle persone ha risposto ritenendo prioritari "un ambiente di lavoro e **dialogo positivo** nell'organizzazione, la formazione e l'aggiornamento continuo dei collaboratori", facendo così propria la specificità dell'organizzazione basata sulla proprietà diffusa di soci cooperatori, ma con un solido assetto societario che ne qualifica la dimensione nazionale ed internazionale, pur mantenendo centrale "il supporto alla comunità locale".

LA SOSTENIBILITÀ SOCIALE

La conferma che la struttura originaria di cooperativa mantiene la sua centralità anche nell'assetto societario viene dalla scelta degli aspetti significativi: "remunerazione ai soci", "performance economica", "occupazione". Gli stakeholder attribuiscono al Gruppo la scelta positiva del **modello di governance**, come rivelano le parole di Alessandro Regoli, direttore di WineNews, intervistato tra i media: "L'aver stabilito nuovi criteri di mercato in grado di incrociare i valori del passato con quelli del futuro in un'ottica di convivenza e mutualità sociale".

L'INESTIMABILE VALORE DELL'ACQUA E DELLA BIODIVERSITÀ

Ponendo l'attenzione specifica alle risorse naturali emerge come la dimensione e l'organizzazione del Gruppo debba interrogarsi più di tutto sulla scarsità della risorsa idrica e dei suoi usi. Nella consapevolezza che tutto il processo produttivo richiede un notevole apporto di **risorsa idrica**, il Gruppo tiene costantemente sotto controllo i consumi, gestendoli in modo ottimale, utilizzando depuratori e dotandosi di nuovi impianti. Attenzione viene richiesta dagli stakeholder anche per la **tutela della biodiversità**, intesa come la variabilità degli organismi viventi inclusi negli ecosistemi acquatici, terrestri e nei complessi ecologici di cui essi sono parte. Il Gruppo investe, opera e tutela attraverso **scelte produttive** quotidiane: nella coltivazione in campo, nella cura del verde e delle specie protette e attraverso l'imponente riqualificazione del sito industriale ex-Samatec, trasformato in una struttura di particolare bellezza e armonia e dal basso impatto ambientale, ovvero nel pregevole compendio produttivo della Cittadella del Vino.



Dicono di noi

I media e il mondo della ricerca rivestono per il Gruppo un'importante voce che alimenta la costante riflessione sulla pianificazione del miglioramento continuo, affondando le radici nella tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Ecco alcuni autorevoli contributi.

Personalmente credo che il successo del Gruppo Mezzacorona sia stato reso possibile da un mix di territorio e di uomini. La Rotaliana è sempre stata un'area privilegiata sotto il profilo dell'agricoltura e della produzione dei vini. Ci sono delle radici floride. Sicuramente la vicinanza con l'Alto Adige, zona di frontiera, ha trasferito molti stimoli a questo territorio.

Un valore significativo che Mezzacorona trasmette è la solidità di bilancio e l'immagine di affidabilità. Ciò è al contempo una grande responsabilità poiché comunica un messaggio importante: "Io mi fido di Mezzacorona e mi fido del suo gruppo dirigente". Altro punto di forza di Mezzacorona è mostrare che il modello cooperativo è limpido ed affronta la modernità con efficienza, qualità e conti in ordine riqualificando l'ambiente e garantendo lavoro ed adeguata remunerazione a qualche migliaio di famiglie che senza la cooperativa e gli strumenti del Gruppo sarebbero impotenti di fronte a mercati sempre difficili e competitivi. L'affidabilità non è mai però scontata, ha bisogno di una "precondizione": che la prima cura sia verso i soci e che questi si sentano orgogliosi di essere cooperatori e non cerchino "scorciatoie" di alcun genere. Tale successo deve essere sostenuto da "tutta" la Cooperazione perché anche una struttura solida come

Mezzacorona ha bisogno di un costante confronto e dialogo.

Franco De Battaglia
Giornalista

Il Gruppo Mezzacorona gode di ottima salute, guardando ai risultati di bilancio. Detto questo, però, è sempre bene disegnare scenari a medio e lungo termine per percepire, anche se in parte, sviluppi o meno nel futuro. In questo senso i punti di forza e di debolezza si collegano alla situazione attuale e da essi dipende la capacità della Cooperativa di raggiungere i propri obiettivi: remunerare i soci, soddisfare la domanda, posizionarsi efficacemente sul mercato. Le opportunità e le minacce sono eventi esterni che, qualora si verificassero, potrebbero portare vantaggio o pregiudicare i risultati dell'azienda e, in questo senso, servono per profilare il futuro. I punti di forza sono classicamente definiti dalle relazioni con i fornitori, i clienti e i soci, dalla performance economico-finanziaria, dai possibili accordi di filiera con la grande industria, dall'attenzione all'ambiente e alla sicurezza sul lavoro. D'altra parte i punti di debolezza possono essere la Cooperativa intesa come concetto ideologico; l'individualismo accentuato del mondo agricolo. In merito alle opportunità si possono considerare: i nuovi progetti di filiera; l'evoluzione dei Piani agricoli europei; il coinvolgimento di nuovi soci. Mentre tra le minacce è possibile individuare la crisi economica; l'incertezza delle politiche comunitarie e le minori agevolazioni per le cooperative.

Carlo Flamini
Coordinatore Generale Unione Italiana Vini

I soci di Mezzacorona, si legge nel sito aziendale, "utilizzano barbatelle di vite certificate; nutrono il terreno con sostanza organica; impiegano la tecnica naturale della confusione sessuale come metodo di controllo dei parassiti dannosi; applicano trappole di monitoraggio; mantengono siepi e muri a secco per dar riparo a varie specie dell'ecosistema; effettuano lo sfalcio con attenzione alla maturazione delle essenze". Un lavoro encomiabile che forse dovrebbe essere valorizzato attraverso un'adeguata campagna di informazione. Se il Trentino enoico con l'Istituto Superiore di Sanità ha intrapreso un progetto di classificazione dei prodotti fitosanitari in base al loro margine di sicurezza, generando un protocollo più restrittivo rispetto alla regolamentazione nazionale, questo tipo di attività merita una maggiore visibilità. E se i soci Mezzacorona hanno ottenuto la Certificazione ministeriale SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata - che attesta che tutte le attività in vigneto rispettano quel protocollo, bisogna che la cantina ne dia ampia e diffusa informazione sia in Italia che all'estero.

Alessandro Regoli
Direttore WineNews

Il fattore produttivo strategico, in chiave olistico-sistemica, credo sia l'acqua, poiché è fondamentale governare la presenza e la qualità degli aspetti strategici della produzione. Una delle grandi fortune del Gruppo Mezzacorona è di avere avuto fin dall'inizio degli agricoltori e delle produzioni, essere quindi già preparati, essere terra di agricoltori organizzati in tempi in cui il successo internazionale era distante. Essere inseriti nel territorio, ben più esteso del territorio della Piana Rotaliana, e anche in Sicilia dove sono presenti, è molto importante. Il rap-

porto con la comunità è una garanzia, come lo è avere i produttori di uva che sono legati e partecipano al benessere creato dal Gruppo. Credo che questo atteggiamento sia ancora più importante in Sicilia. Quindi io guarderei non solo agli elementi di sostenibilità produttiva come l'acqua e l'energia, ma anche alla sostenibilità del tessuto economico-sociale delle zone in cui Mezzacorona è presente.

Rudi Bogni
Membro CdA di: Fondazione Principe di Liechtenstein, Liechtenstein Global Trust, Waypoint e Chairman di Northill - UK

Dovrebbe essere sempre più rafforzato il legame fra produzione e ricerca. Alleanze forti con la Fondazione Edmund Mach e con l'Università di Trento possono dare la giusta impressione di un continuo sforzo di miglioramento dei metodi di produzione e delle strategie di commercializzazione del Gruppo. All'estero questi collegamenti sono valutati molto positivamente. Segnalerei una maggiore attenzione alla "parità di genere", in particolare negli Usa la presenza di rappresentanti femminili nel board è molto importante per dare credito all'impresa. Tre dunque le direzioni: investire in ricerca, nei legami vino/agricoltura di montagna, nella formazione continua a tutti i livelli sociali e manageriali.

Gianni Bonvicini
Consiglio Direttivo IAI
Istituto Affari Internazionali



2. Il Gruppo Mezzacorona

Una delle grandi fortune del Gruppo Mezzacorona è di avere avuto fin dall'inizio degli agricoltori e delle produzioni, di essere terra di agricoltori organizzati in tempi in cui il successo internazionale era distante.

Rudi Bogni
Membro CdA della Fondazione Principe di Liechtenstein, di Liechtenstein Global Trust, di Waypoint e Chairman di Northill, UK

Il sistema di governance

La governance del Gruppo Mezzacorona si fonda sulla stretta integrazione tra due solide realtà: **Mezzacorona Sca**, società cooperativa agricola che rappresenta la *holding* capogruppo formata da 1.600 soci proprietari, e **Nosio SpA**, il braccio operativo controllato dalla cooperativa, che si occupa delle fasi di imbottigliamento, commercializzazione e sviluppo. Una scelta innovativa, quella di affian-

care alla realtà cooperativa del mondo agricolo una società per azioni, che si è rivelata vincente negli anni, apportando valore aggiunto al Gruppo e consentendo la crescita del mercato dei vini trentini in Italia e nel mondo. Oggi la Presidenza di entrambe le società è affidata al Presidente della società capogruppo, a garanzia della coerenza delle strategie.

[GRI 102-4](#)
[GRI 102-5](#)
[GRI 102-18](#)
[GRI 102-22](#)

È Mezzacorona Sca a rappresentare l'anima cooperativa del Gruppo, che si fonda sulla partecipazione e il controllo di 1.600 soci. Il modello di governance prevede la centralità dell'Assemblea dei soci, del Consiglio di Amministrazione e del Collegio sindacale cui spetta il compito di vigilanza sul rispetto delle leggi e dello Statuto.

Nosio SpA è composta da quasi 500 azionisti, e diretta dal Consiglio di Amministrazione, nominato dai soci durante le Assemblee ordinarie e dal Collegio sindacale. A garanzia del forte legame con la capogruppo, 4 dei 6 consiglieri di Nosio SpA sono membri del CdA di Mezzacorona Sca.

Cariche sociali Mezzacorona Sca

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Donato Pedron	Vice Presidente
Mattia Carli	Consigliere
Paolo Carli	Consigliere
Christian Ceolan *	Consigliere
Alberto Fontana	Consigliere
Enrico Giovannini	Consigliere
Michele Giovannini	Consigliere
Luigi Stefani	Consigliere
Stefano Tavernini	Consigliere
Michele Weber	Consigliere

* In carica dal 16/12/2017

Collegio Sindacale

Mario Jannaccone	Presidente
Mauro Angeli	Sindaco effettivo
Michele Bezzi	Sindaco effettivo

Cariche sociali Nosio SpA

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Paolo Carli	Vice Presidente
Alexa Bonfanti	Consigliere
Michele Giovannini	Consigliere
Walter Pardatscher	Consigliere
Donato Pedron	Consigliere

Collegio Sindacale

Lorenzo Penner	Presidente
Marcello Moser	Sindaco effettivo
Ernesto Tait	Sindaco effettivo

Alle due società principali si affiancano le controllate **Solsicano Sarl** e **Villa Albius Sarl** che gestiscono la produzio-

ne di uva e la successiva vinificazione nelle tenute siciliane.

Cariche sociali Solsicano Sarl

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Paolo Carli	Vice Presidente
Stefano Tavernini	Consigliere

Collegio Sindacale

Alessandro Dalmonego	Presidente
Marcello Moser	Sindaco effettivo
Lorenzo Penner	Sindaco effettivo

Cariche sociali Villa Albius Sarl

Consiglio di Amministrazione

Luca Rigotti	Presidente e legale rappresentante
Michele Giovannini	Vice Presidente
Michele Weber	Consigliere

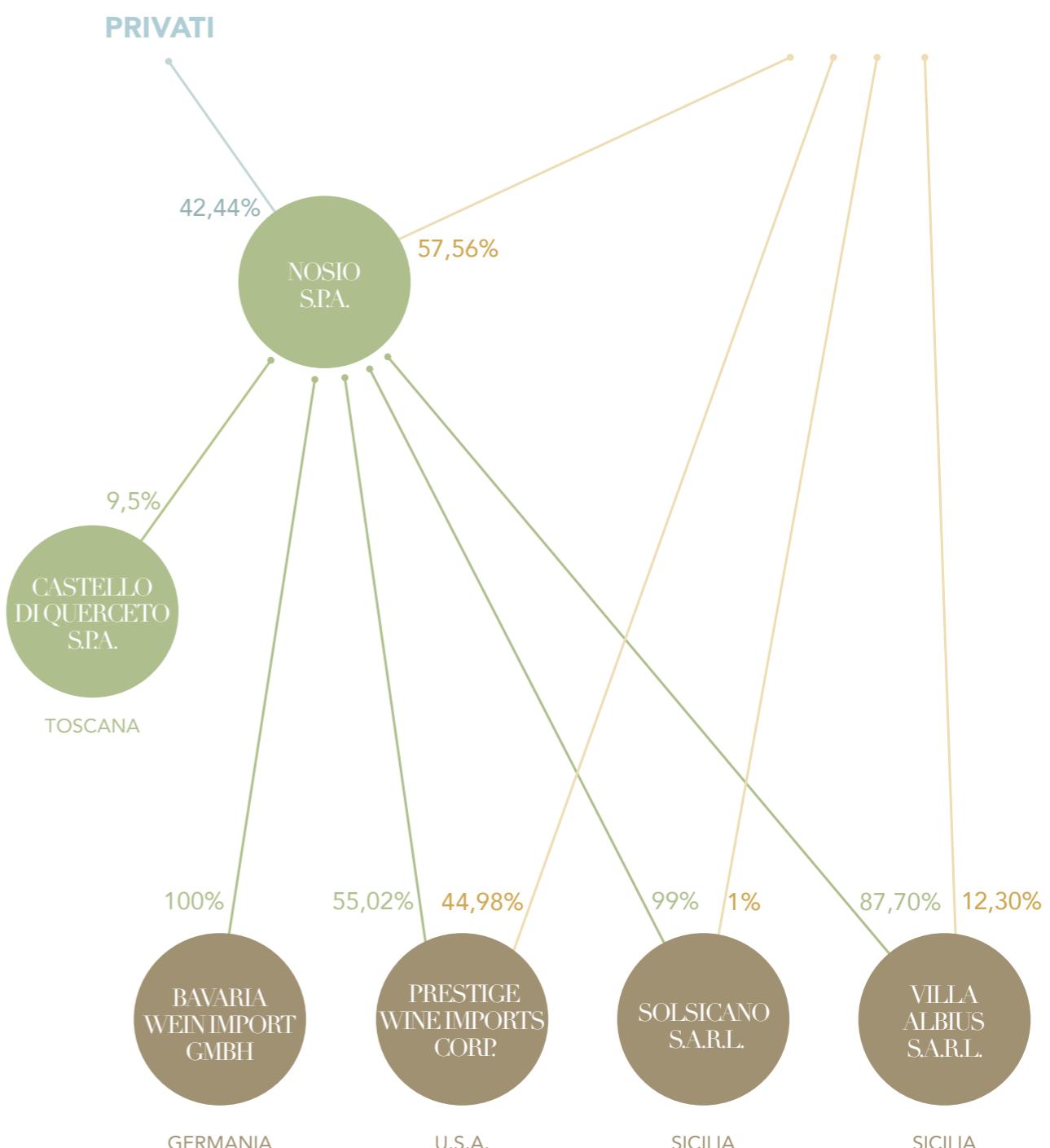
Collegio Sindacale

Marcello Moser	Presidente
Alessandro Dalmonego	Sindaco effettivo
Claudio Ersparmer	Sindaco effettivo

Prestige Wine Imports Corp. con sede a New York e **Bavaria Wein Import GmbH** a Monaco di Baviera sono le controllate alla base della rete commerciale strutturata a livello internazionale. Per potenziare ulteriormente il controllo delle diverse società appar-

tenenti al Gruppo è stato istituito un reparto di **internal audit** il cui scopo va oltre le semplici verifiche periodiche, prefissandosi un attento controllo di gestione e la ricerca e lo sviluppo degli ambiti di possibile miglioramento per l'efficienza delle società.

Governance



Il contributo della base sociale

I soci sono i protagonisti della vita e dell'attività del Gruppo Mezzacorona. La base sociale di Mezzacorona Sca, "casa madre" dell'omonimo Gruppo, è composta esclusivamente da soci cooperatori mentre non esistono soci sovventori o finanziatori esterni. Ciò vuol dire che a finanziare le attività del Gruppo sono gli stessi **soci produttori, proprietari dell'azienda**, che conferiscono le proprie produzioni agricole alla cooperativa e ne traggono il loro sostentamento. Mutualismo significa partecipazione, reciprocità e controllo e questi sono i fondamenti per i soci di Mezzacorona Sca.

In questo contesto, il **principio delle porte aperte**, per il quale il socio ha la facoltà di lasciare la cooperativa con un breve preavviso e senza penalità, ha rappresentato e rappresenta il cuore del rapporto tra Mezzacorona e i propri soci ed è basato sulla libertà e insieme sulla responsabilità di ogni singolo socio. Infatti, il legame tra socio e società si costruisce e si rafforza nel solco della fiducia reciproca e della condivisione degli obiettivi e delle scelte strategiche.

Mezzacorona ha costruito la sua identità cooperativa sulla condivisione e sulla assunzione di **responsabilità personale e collettiva** dei soci rispetto al raggiungimento degli obiettivi aziendali e sul soddisfacimento delle loro aspettative, con la convinta adesione a progetti di medio-lungo termine. Negli anni è stato promosso un si-

stema di governance articolato e solido, in sintonia con i tempi, dove il gestore Mezzacorona Sca misura direttamente e in maniera trasparente le sue performance, a beneficio dei soci, i quali possono valutare ed esprimere chiaramente la loro soddisfazione.

Importante è anche il ruolo del Consiglio di Amministrazione che, composto unicamente dai soci, è il tramite diretto con la base sociale e ne interpreta richieste e aspettative all'interno del progetto aziendale complessivo. Lo scambio mutualistico è rappresentato sotto molteplici aspetti a partire dallo **Statuto**, che prevede la possibilità di perseguire l'**autofinanziamento** senza interessi, una forma di sostegno finanziario alla liquidità aziendale con la trattenuta ogni anno dell'8% del conferito in valore, che l'azienda si impegna a restituire cinque anni dopo. Altro strumento finanziario, tradizionalmente molto diffuso nella cooperazione agroalimentare e regolamentato dalla legge, è il **prestito sociale** a titolo di debito presso i soci.

Il socio ha l'obbligo di **conferimento totale** del raccolto, grazie al quale si garantisce costantemente qualità e quantità. Vicendevolmente, a rafforzamento del forte mutualismo, la Mezzacorona Sca è obbligata a raccoglierlo e a valorizzarlo. Per questo la Cantina ed il Consorzio Valentina sono strutturati sulle quantità di produzione conferibili dai soci. In questo modo, anche nel caso di variazioni nel conferimento per effetto di particolari condizioni meteo-climatiche, l'obbligo

garantisce un'adeguata e costante remunerazione al socio. Nelle remunerazioni al socio l'azienda tiene sempre conto della qualità del prodotto confe-

rito, in modo tale da **premiare il lavoro** in campagna e migliorare nel contempo il posizionamento del prodotto sul mercato.

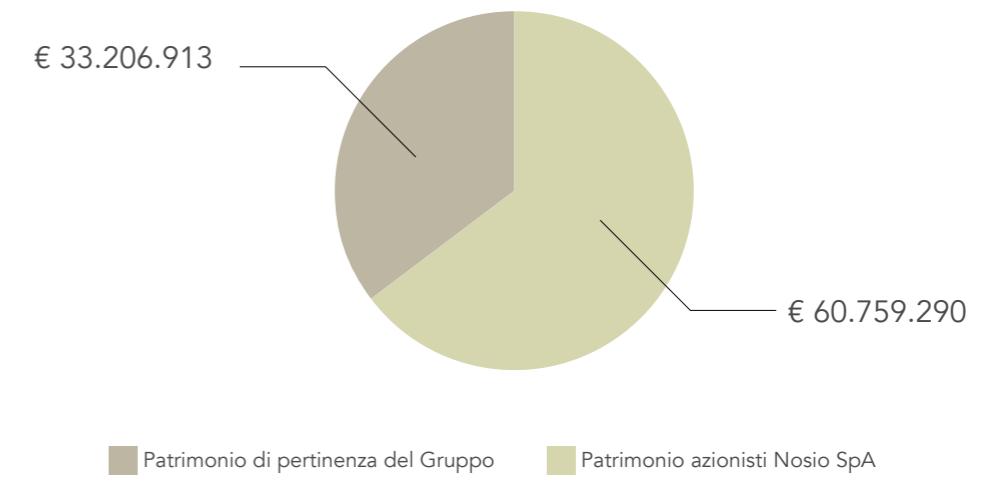
Il patrimonio e gli investimenti del Gruppo

La crescita del Gruppo Mezzacorona ha richiesto notevoli investimenti sia sulle strutture produttive che commerciali, e di conseguenza vi è stata la necessità di attivare diversi canali di finanziamento, al fine di reperire le risorse finanziarie funzionali a tale sviluppo.

Circa i due terzi del patrimonio consolidato del Gruppo sono direttamente

riconducibili ai valori patrimoniali apportati dalla capogruppo Mezzacorona Sca. Si tratta di oltre 60 milioni di euro che nel corso degli anni i soci conferenti della cooperativa hanno accantonato a patrimonio, tramite il capitale sottoscritto e gli utili non distribuiti lasciati a riserva indivisibile.

Patrimonio netto consolidato 2016/2017



La restante parte del patrimonio netto consolidato (oltre 33 milioni di euro) è invece di pertinenza di terzi, ovvero azionisti di minoranza delle controllate del Gruppo. In particolare, la gran parte di tale valore è ascrivibile ai circa 500 azionisti che detengono il 42% di Nosio SpA.

Il totale attivo a bilancio per l'annata 2016/17 risulta pari a 345.238.456 euro. Sono in aumento i dividendi deliberati da Nosio SpA, in crescita del 12,5% rispetto al 2014/15. L'analisi sull'andamento dei dati ha riguardato l'annata 2016/17 e la 2014/15, l'esercizio 2015/16 è stato infatti di soli 11 mesi anziché 12, chiudendosi al 31 luglio. Il Gruppo Mezzacorona, dall'esercizio 2016/2017, riscontrando negli ultimi anni progressive anticipazioni delle produzioni di uva e di mele, anche a causa dei cambiamenti climatici, ha assunto l'arco temporale definitivo che parte dal 1° agosto al 31 luglio dell'anno seguente.

La platea degli azionisti di Nosio SpA ricomprende al suo interno una parte degli stessi soci conferenti di Mezzacorona Sca e dei loro familiari, ma anche collaboratori e soggetti privati e istituzionali del territorio estranei alla base sociale della cooperativa capogruppo. In questo contesto, la creazione di Nosio SpA ha costituito per il Gruppo Mezzacorona anche un modo per coinvolgere soggetti non direttamente interessati al settore primario, per favorire l'inserimento del Gruppo nel tessuto sociale del territorio e allo stesso tempo per aumentare la capacità di raccogliere risorse finanziarie a titolo di capitale, finalizzate a sostenere lo sviluppo del Gruppo e a rafforzare l'attività più caratteristica e vincente del territorio, la viticoltura, che è diventata un vero e proprio motore di sviluppo e occupazione.

Oltre ai notevoli mezzi finanziari provenienti dai soci, gli investimenti del Gruppo Mezzacorona richiedono il ricorso al credito. In diminuzione del 19% rispetto all'annata agraria 2014/15, l'indebitamento bancario netto ammonta a 89.498.450 euro, ed è composto solo da finanziamenti di medio-lungo termine e da consistenti depositi bancari.

In diminuzione risulta essere anche l'indebitamento finanziario netto complessivo (-15% rispetto al 2014/15), comprensivo di obbligazioni e prestiti da soci, per un ammontare pari a circa 25 milioni. I prestiti da soci sono in aumento nel corso dell'ultimo triennio, aggirandosi attorno ai 10 milioni di euro, aspetto positivo e segnale del sempre forte attaccamento dei soci al Gruppo Mezzacorona.

Si è potuto riscontrare un incremento delle risorse raccolte tramite canali di finanziamento alternativi, a partire dal ruolo di primo piano giocato dalla base sociale. La capacità di raccogliere mezzi propri anche presso i soggetti terzi che detengono la quota di minoranza della principale controllata del Gruppo (Nosio SpA) è un altro elemento di forza. Molto importante è stato il ruolo svolto da Nosio SpA nel rendere accessibili forme di investimento innovative per un'azienda locale, come le azioni e le obbligazioni, diversificando quindi le opportunità per i risparmiatori.

I risultati economico-finanziari

GRI 201-1

Il valore economico diretto generato e distribuito del Gruppo Mezzacorona è presentato nelle tabelle e nei paragrafi che seguono.

Valore economico

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Diretto generato	173.034.755	172.875.907	195.346.887	+ 12,9%
Diretto distribuito	171.667.852	171.138.358	193.882.793	+ 12,9%
Diretto trattenuto	1.366.903	1.737.549	1.464.094	+ 7,1%

Il valore economico diretto generato è rappresentato dai ricavi del Gruppo Mezzacorona, comprensivi delle variazioni delle rimanenze di prodotti in lavorazione, semilavorati e finiti, degli

incrementi in immobilizzazioni per lavori interni, di altri ricavi e dei proventi finanziari.

Valore economico diretto generato

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Ricavi da vendite e prestazioni	174.718.189	163.410.714	184.738.846	+ 5,7%
Variazione delle rimanenze di prodotti	(8.132.619)	3.974.058	5.387.526	- 166,2%
Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	3.292	3.030	1.460	- 55,7%
Altri ricavi	6.294.502	5.010.963	4.414.234	- 29,9%
Proventi finanziari	151.391	477.142	804.821	+ 431,6%
TOTALE	173.034.755	172.875.907	195.346.887	+ 12,9%

* L'esercizio è stato di 11 mesi

Nel 2016/17, i ricavi da vendite e prestazioni del Gruppo Mezzacorona sono derivati dalla vendita di vino imbottigliato, spumante e vino sfuso e dalla vendita di mele e altri prodotti. All'interno del comparto vino, il fattu-

rato generato da vendite di vino imbottigliato e spumante è pari al 79,6%, di cui il 77% esportato in Paesi UE ed extra UE e la restante parte venduto in Italia.

gli ammortamenti degli investimenti effettuati dall'azienda nell'esercizio di riferimento.

La quota di valore distribuito ai fornitori di capitale è stata pari a poco più del 2% del totale ed è composta per

la maggior parte da interessi passivi su mutui bancari. Infine, la quota destinata alla Pubblica Amministrazione, pari all'1%, è relativa esclusivamente alle imposte dirette (IRES e IRAP).

Valore economico diretto e distribuito

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Soci produttori	46.003.041	51.729.570	63.679.191	+ 38%
Acquisto beni	47.775.111	47.556.713	51.931.013	+ 9%
Servizi	38.188.391	36.560.937	39.840.443	+ 4%
Azienda**	10.635.530	9.639.545	10.342.895	- 3%
Collaboratori	19.866.627	19.348.127	21.563.418	+ 9%
Fornitori di capitale	4.116.618	3.062.560	3.118.147	- 24%
Pubblica Amministrazione	2.233.373	1.843.018	1.860.231	- 17%
Altro	2.849.161	1.397.888	1.547.455	- 46%
TOTALE	171.667.852	171.138.358	193.882.793	+ 13%

Di notevole interesse è anche il valore economico diretto distribuito, rappresentato da quanto riconosciuto a shareholder e stakeholder del Gruppo.

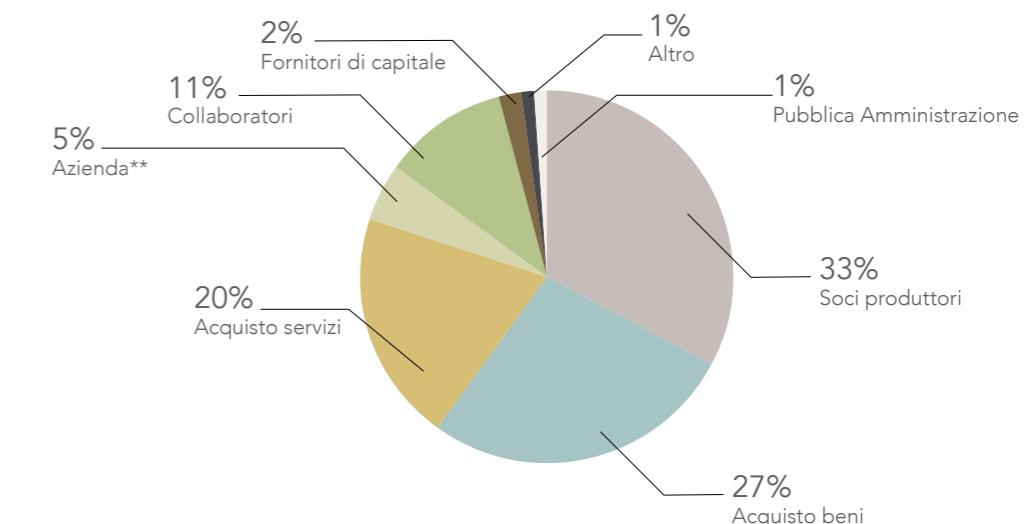
Voce rilevante e primaria è rappresentata da quanto corrisposto ai soci produttori per il conferimento di uve e mele. Tale quota rappresenta il 33% del totale del valore economico diretto distribuito dal Gruppo, in aumento del 38% rispetto all'annata agraria 2014/15.

Sommando il valore economico diretto distribuito per l'acquisto di beni (27%) e di servizi (20%), i fornitori sono i sog-

getti che assorbono la quota maggiore di valore economico diretto distribuito, pari al 47% complessivo ed in aumento negli ultimi due anni in media del 9%. In aumento anche il valore distribuito ai collaboratori, formato da salari e stipendi, oneri sociali e trattamento di fine rapporto: il 9% in più rispetto al 2014/15, per un distribuito totale pari all'11%.

È stato reinvestito all'interno dell'azienda il 5% del valore aggiunto creato nel 2016/17. Questa quota, sostanzialmente stabile rispetto agli esercizi precedenti, comprende principalmente

Valore economico distribuito 2016/2017



* L'esercizio è stato di 11 mesi

**La voce "azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati.

**La voce "azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati.

Le esternalità e le ricadute sul territorio: una *Village company*

Non sono solo i risultati economici positivi a fare di Mezzacorona un grande Gruppo; il beneficio che deriva dal suo operato è concreto e tangibile nel tessuto sociale in cui opera. "Mezzacorona ha il Trentino dentro" è il *claim* della campagna pubblicitaria che rappresenta l'ambiente ed il territorio di montagna nel quale vengono coltivate le vigne, la dedizione e l'attenzione esercitata dai viticoltori nel proprio lavoro e le opportunità generate per l'economia del territorio.

La vision del Gruppo ha portato negli anni alla trasformazione della Canti-na sociale in un **polo internazionale** del settore vitivinicolo. Con la bonifi-ca dell'area industriale ex-Samatec e la creazione della Cittadella del Vino, punto di riferimento del **turismo eno-logico**, è stata realizzata una riconver-sione urbanistica e produttiva che ha apportato grande valore al territorio, sia dal punto di vista ambientale che economico. Il legame del Gruppo con il territorio è stato un valore fonda-mentale sin dalla fondazione nel 1904 e si è consolidato negli anni, rafforzan-dosi ulteriormente con la nascita di Nosio SpA nel 1998 che ha permesso di includere nell'impresa non soltanto imprenditori agricoli, ma anche azio-nisti provenienti da altre realtà della comunità locale, ai quali è stata data la possibilità di investire in un'azienda del proprio contesto. La struttura ori-ginale del Gruppo, che ha affiancato all'obiettivo mutualistico tipico delle cooperative il coinvolgimento della

comunità locale, lo ha reso noto come un caso di **Village company**, ovvero un'organizzazione tesa, oltre che all'obiettivo economico, anche al rafforzamento del rapporto con il tessuto sociale da essa composto.

A conferma di questa sua natura, in questi anni il Gruppo Mezzacorona sta ampliando le esternalità che accrescono il **valore condiviso** con la comunità locale, scegliendo di sostenere come sponsor eventi culturali e artistici del territorio che nel tempo hanno assunto rilievo internazionale. Primo fra tutti, il Festival dell'Economia di Trento, contenitore culturale di grande importanza per la comunità ma anche a livello internazionale, all'interno del quale il Gruppo esprime idealmente la sua presenza sociale. Molto importante è anche il sostegno costante a diverse attività culturali, come le mostre del Castello del Buonconsiglio e gli spettacoli teatrali e artistici del "Solstizio d'Estate", kermesse che si svolge in Piana Rotaliana.

GRI 413-1
GRI 102-9
GRI 204-1

I fornitori locali in primo piano

La consistente quota di fornitori locali di cui si avvalgono Nosio SpA e Mezzacorona Sca offre testimonianza delle ricadute positive sul territorio. Infatti oltre il 34% dei fornitori ha sede nella Provincia Autonoma di Trento, percentuale in crescita negli ultimi anni (+8% rispetto al 2014/15). A questi si aggiunge il 5,9% proveniente dalla limitro-

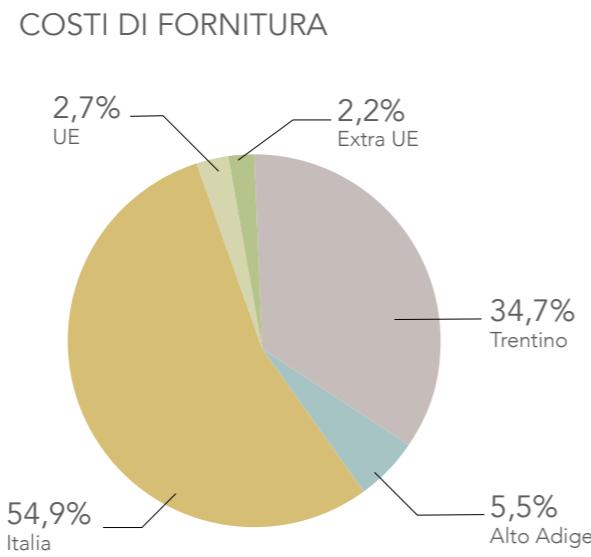
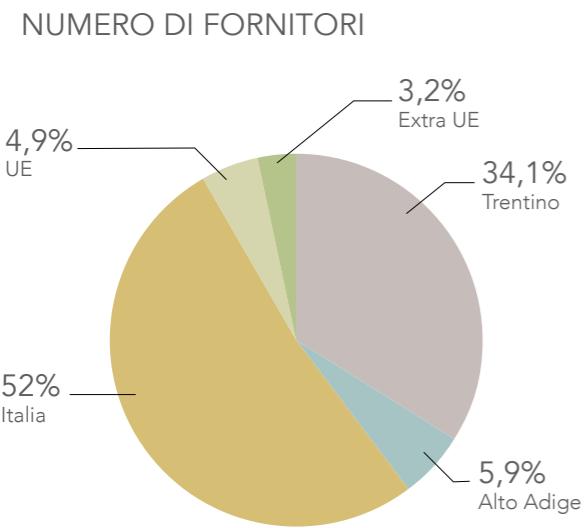
fa Provincia Autonoma di Bolzano, per un totale di **fornitori provenienti dalla Regione pari al 40%**. La stessa quota è riferibile all'incidenza dei fornitori regionali sui costi totali di fornitura; anche in questo caso, i fornitori provenienti dalla Provincia Autonoma di Trento registrano un'incidenza sempre crescente negli ultimi anni (+19,7% rispetto al 2014/15).

Fornitori di Mezzacorona Sca e Nosio SpA per area di provenienza 2016/2017

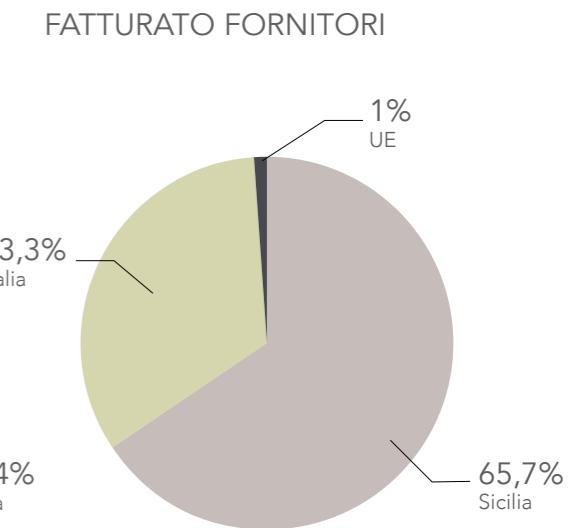
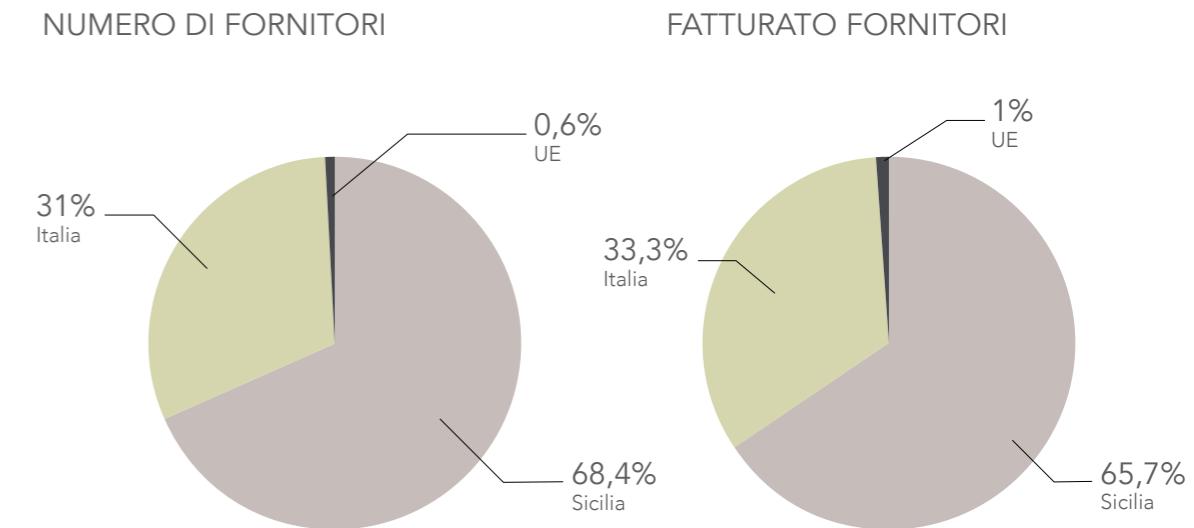
	NUMERO	%	COSTI DI FORNITURA (€)	%
Trento	603	34,1%	23.752.601	34,7%
Bolzano	104	5,9%	3.742.875	5,5%
Italia	919	52,0%	37.643.438	54,9%
UE	86	4,9%	1.877.995	2,7%
Extra UE	56	3,2%	1.520.904	2,2%
TOTALE	1.768	100,0%	68.537.814	100,0%

Nel complesso, i fornitori di Mezzacorona Sca e di Nosio SpA sono oltre 1.700 e provengono per la maggior parte dal territorio italiano (92%), anche se sono presenti alcuni fornitori europei ed extra europei, soprattutto per l'attività di Nosio SpA.

Fornitori di Mezzacorona Sca e Nosio SpA per area di provenienza 2016/2017



Fornitori di Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl per area di provenienza 2016/2017



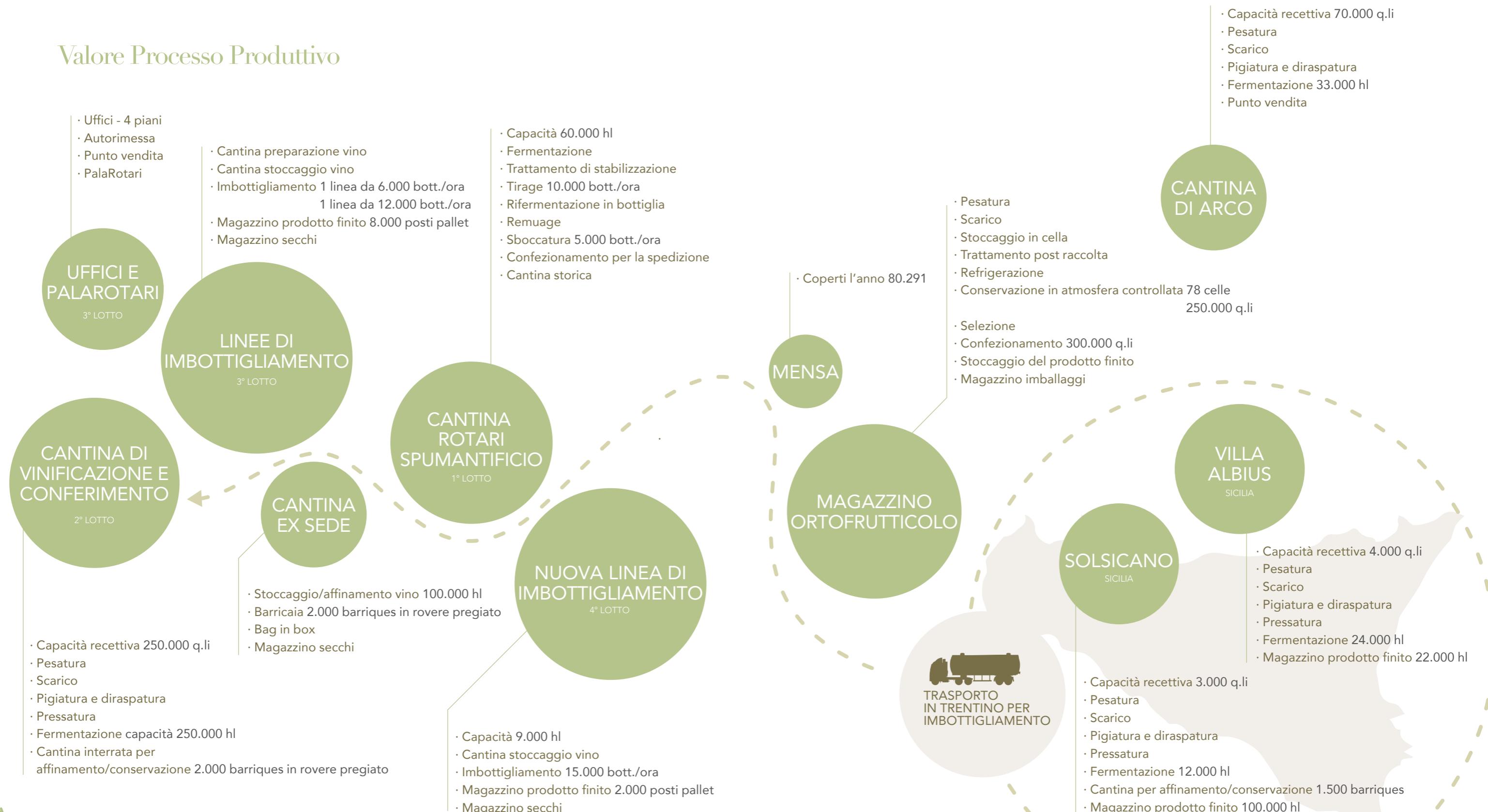
Anche con riferimento ai fornitori di Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl la provenienza è per la maggior parte locale,

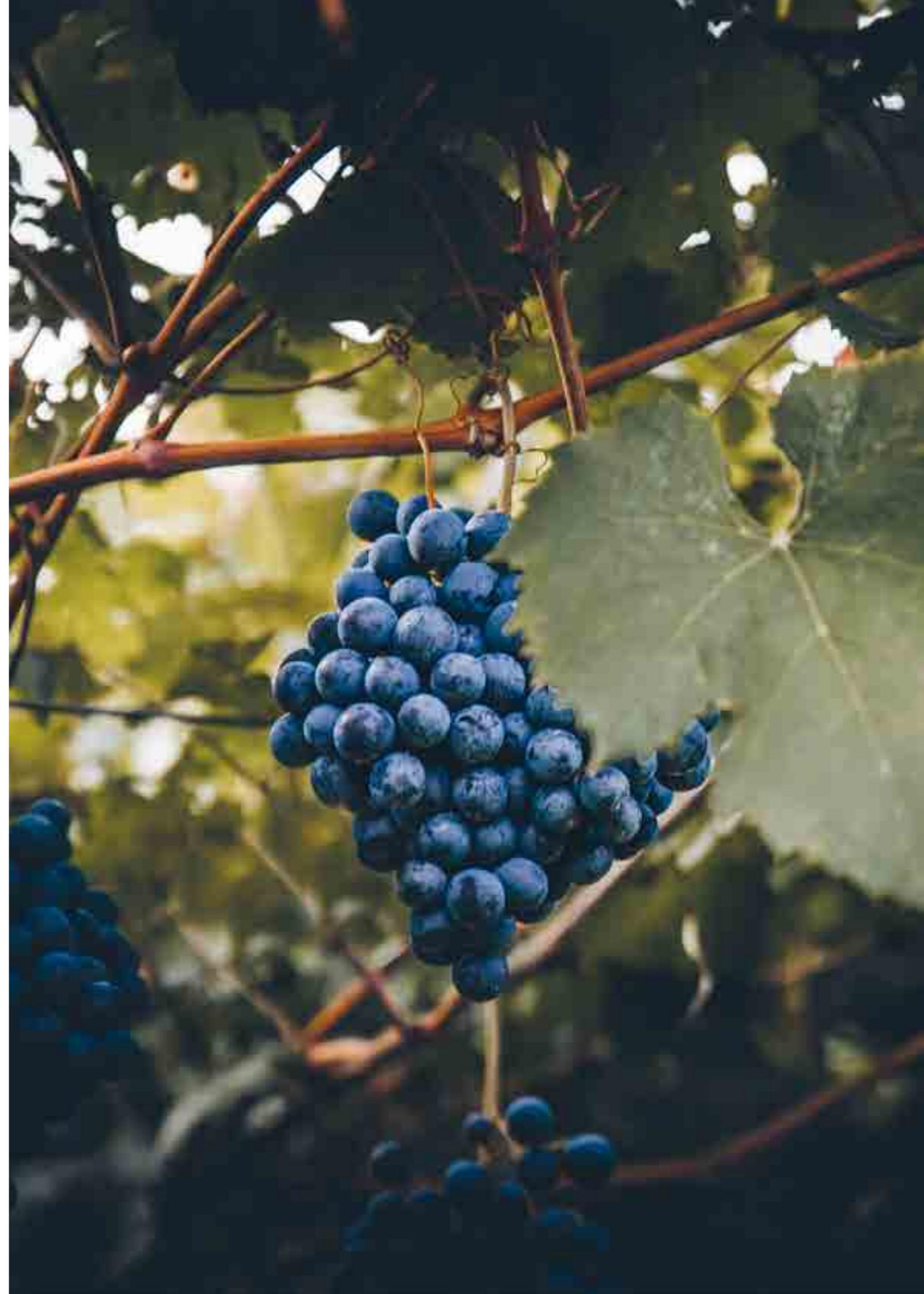
con il 68% che ha sede in Sicilia e la restante parte che proviene dal territorio italiano.

Fornitori di Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl per area di provenienza 2016/2017

	NUMERO	%	COSTI DI FORNITURA (€)	%
Sicilia	456	68,4%	3.392.206	65,7%
Italia	207	31,0%	1.721.197	33,3%
UE	4	0,6%	50.938	1,0%
TOTALE	667	100,0%	5.164.341	100,0%

Valore Processo Produttivo





La produzione vitivinicola

I vini prodotti e commercializzati sono di qualità premium e super premium, ponendo massima attenzione alla vocazionalità territoriale: il 100% dell'imbottigliato ha una denominazione di origine dove opera l'azienda: Trentino, Alto Adige e Sicilia.

Sette sono i brand principali, ognuno con una forte identità territoriale e qualitativa: vini della migliore tradizione trentina con Mezzacorona e Castel Firmian, spumanti Trentodoc di alto livello con Rotari ed AlpeRegis, vini siciliani ricchi ed intensi con Feudo Aran-

cio e Stemmarì, vini altoatesini eleganti e varietali con Tolloy.

Il conferimento di uva da parte dei soci produttori della Mezzacorona Sca è stato pari nel 2016/2017 a **359 mila quintali d'uva**, cui si aggiungono i **98 mila quintali d'uva** vinificati dalle aziende Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl.

Nell'annata 2016/17 tali rese hanno prodotto **48 milioni circa di bottiglie** di vino (normalizzate a 0,75 l) con una quantità rimanente di vino sfuso collocata sul mercato a prestigiosi clienti italiani.

I vitigni

I vini del Gruppo Mezzacorona sono ottenuti da uve provenienti da vigneti trentini di proprietà diretta dei soci e da vigneti siciliani di proprietà aziendale.

I **2.617 ettari** di vigneti trentini e altoatesini, presenti nella Piana Rotaliana, in Val di Cembra, lungo tutta la Valle dell'Adige fino alla fine della Vallagarina, nelle Valli dei Laghi e del Lago di Garda e nella Bassa Atesina, si attengono ai disciplinari Trentino Doc, Trento Doc e Alto Adige Doc. Non a caso, il Gruppo detiene il primato a livello nazionale nella produzione di 5 varietà di uva: due uve a bacca rossa, Teroldego Rotaliano e Lagrein, e tre uve a bacca bianca, Pinot Grigio, Chardonnay e Gewürztraminer. In particolare del **Teroldego Rotaliano**, detto il "principe" dei vini trentini, Mezzacorona detiene

il primato italiano di produzione e può vantare la prima bottiglia di Teroldego Rotaliano Doc del Trentino, lanciata nel 1971.

Dai **619 ettari** di vigneti siciliani provengono i vini Feudo Arancio e Stemmarì. Nel 2012 è stata introdotta la Doc Sicilia; la prima bottiglia certificata è stata il Grillo di Feudo Arancio Sicilia Doc.

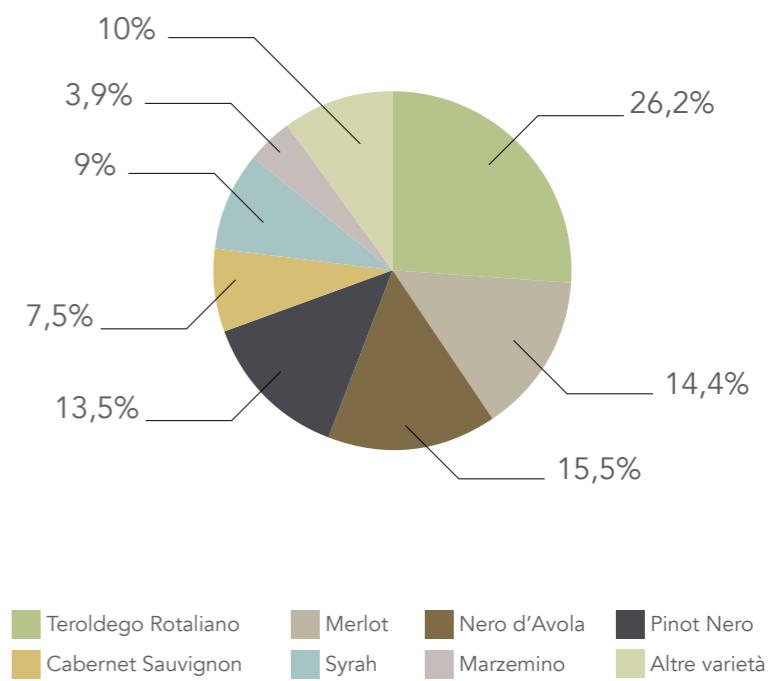
È un'eccezionale ricchezza la provenienza delle uve da climi così profondamente diversi: vini trentini e altoatesini frutto del clima montano con forte escursione termica tra giorno e notte, dal gusto elegante e raffinato; clima mediterraneo, caldo, asciutto e ventilato per i vini siciliani, corposi, strutturati e opulenti, e dagli aromi unici.

I vini

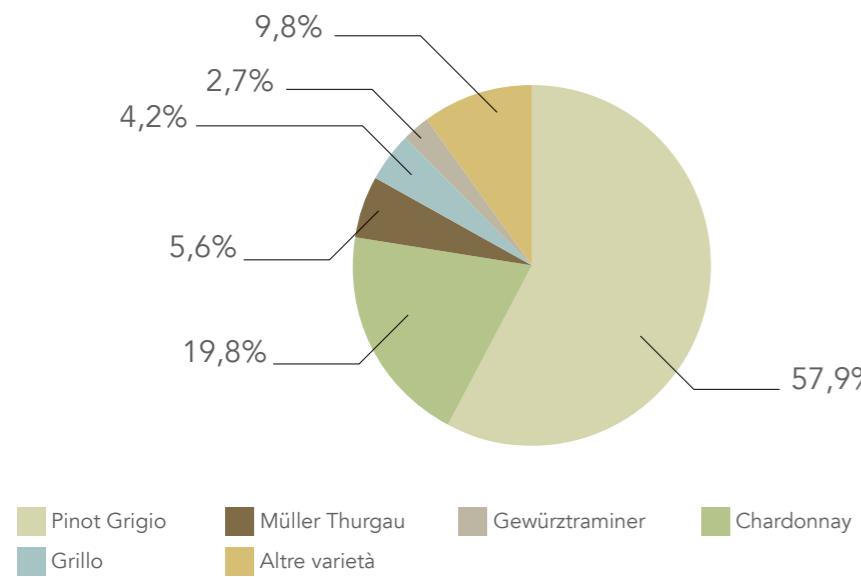
I vini rossi prodotti dalle uve conferite in Trentino sono il Teroldego Rotaliano, il Cabernet Sauvignon, il Pinot Nero, il Merlot, il Marzemino, il Lagrein e altre varietà minori. In Sicilia eccellono Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Per quanto riguarda i vini bianchi dalle uve conferite dai soci produttori trentini si segnalano: Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Moscato Giallo e Sauvignon, mentre dalla Sicilia si segnalano i bianchi Grillo, Inzolia e Chardonnay.

Produzione di vini rossi per varietà d'uve annata 2016/2017

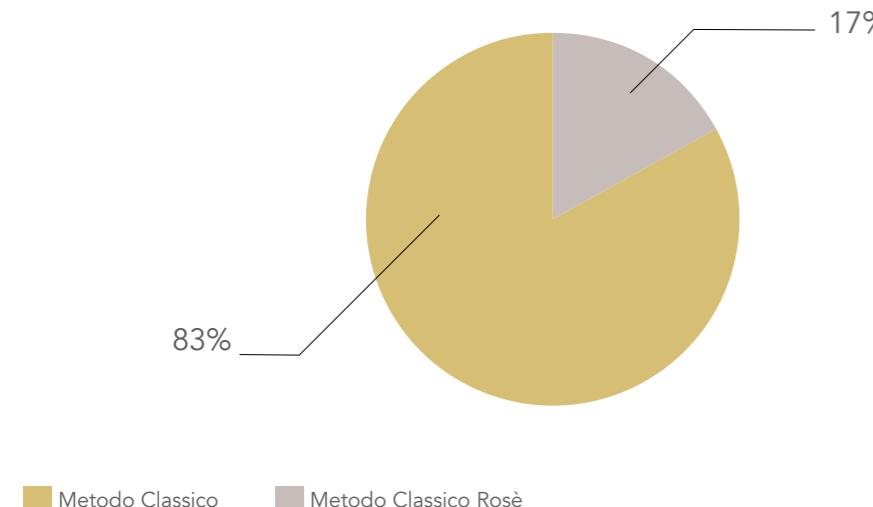


Produzione di vini bianchi per varietà d'uve annata 2016/2017



Gli spumanti

Produzione di spumanti per volume (hl)



Dalle uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate in Trentino, grazie al clima montano, ideale per ottenere spumanti complessi, eleganti e raffinati, nasce lo spumante **Rotari Trentodoc**.

Lo spumante Rotari Trentodoc segue l'antica e raffinata tecnica produttiva del Metodo Classico dando vita a due tipologie principali: Blanc de blanc e Rosé con i marchi Rotari e AlpeRegis.

TRENTODOC

Nato nel 1984, l'Istituto Trento Doc tutela la qualità del metodo di produzione degli spumanti Trentodoc. È grazie alla sua supervisione che qualità, origine, metodo e diffusione dello spumante trentino vengono garantiti e protetti. Uvaggio selezionato, territorio esclusivamente trentino, rifermentazione in bottiglia e contatto con lieviti molto prolungato sono le caratteristiche dello spumante metodo classico Trentodoc. Sono 49 i produttori tutti altamente qualificati e selezionati che in Trentino lo producono.

ROTARI

Tra storia e leggenda, Rotari prende il nome dal valoroso Re longobardo che guidò saggiamente il suo popolo, lasciando molte vestigia anche in Trentino, e che istituì con il suo famoso Editto del 643 d.C. un punto di riferimento legislativo e normativo anche per l'agricoltura.



La produzione di mele

Il **Consorzio Valentina**, parte integrante del Gruppo Mezzacorona dal 2006, conta 268 frutticoltori e una produzio-

ne annuale pari a 307 mila quintali di mele, in aumento del 7% rispetto al 2014/15.

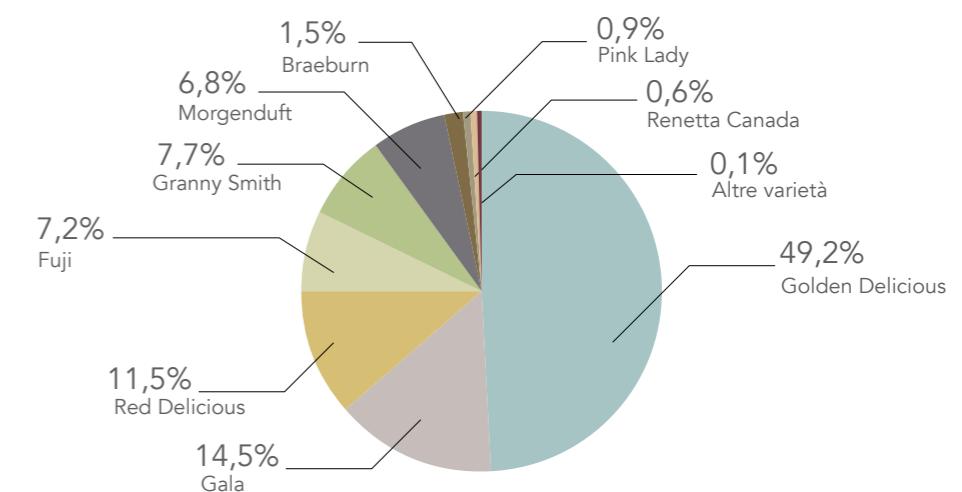
Produzione mele VALENTINA

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017
Mele (q)	286.775	275.891	307.773

I **554 ettari di meleti**, coltivati secondo i principi della produzione integrata, sono concentrati lungo la Valle dell'Adige, la Valle di Cembra, la Valle di Cavedine ed il Basso Sarca. I meleti contribuiscono, grazie alla loro presenza, a incrementare la biodiversità di un'area altrimenti dedita esclusiva-

mente alla viticoltura. Il clima trentino e le tecniche di coltivazione sostenibili, come ad esempio la produzione integrata, permettono alle mele del Consorzio di attestarsi tra le più pregiate e apprezzate dai consumatori nazionali e internazionali.

Produzione di mele per varietà annata 2016/2017



Le varietà prodotte dal Consorzio Valentina sono complessivamente nove: la più diffusa è la Golden Delicious, che, grazie al clima montano, riesce ad esprimere al meglio le proprie qualità; di seguito le rosse Gala, Morgenduft e Red Delicious, senza dimenticare le Pink Lady e le Braeburn, passando per le Fuji e per le varietà verdi come la Granny Smith e la Renetta Canada. Dal mix di tre tipologie di mele, Golden Delicious, Granny Smith e Fuji, prodotte in Trentino dai soci, nasce il succo di mela Valentina.

Le mele prodotte sono certificate secondo la norma **UNI EN ISO 11233:2009** "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari", che assicura una maggiore sostenibilità dell'agricoltura attraverso l'utilizzo di sistemi di regolazione naturale e la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche.

Mela Valentina possiede inoltre la Certificazione ambientale **GLOBAL GAP**, standard internazionale per la produzione agricola che garantisce sicurezza alimentare, tracciabilità e rispetto dell'ambiente e delle specie animali. Nel corso del 2017 il comparto ortofrutticolo ha anche ottenuto, per il 100% dei soci, il modulo volontario **GLOBAL GAP Risk Assessment on Social Practice (GRASP)**, nato con lo scopo di valutare le pratiche sociali di un'azienda, prendendo in considerazione gli aspetti specifici riguardanti salute, sicurezza e benessere dei lavoratori.

Infine, a conferma di un'elevata attenzione all'ambiente e ai consumatori, Mela Valentina è conforme allo standard IFS Food, norma che garantisce qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, e possiede la Certificazione da agricoltura biologica, che nel corso del 2017 è stata estesa anche alle varietà Golden e ha previsto l'inizio della conversione per le varietà Fuji e Morgen.

I marchi e la presenza internazionale

I vini Mezzacorona sono apprezzati in tutto il mondo, potendo contare su un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse: vini trentini, vini siciliani e spumanti.

Dal 2006 la produzione vinicola è stata affiancata da quella ortofrutticola con il marchio Mela Valentina.

GRI 102-2
GRI 102-6
La forte presenza a livello internazionale, in continua crescita, è testimoniata dal numero di Paesi in cui i vini e le mele con i brand del Gruppo sono venduti.

Paesi di destinazione dei prodotti 2016/17

Vini	60 Paesi
Mele	42 Paesi

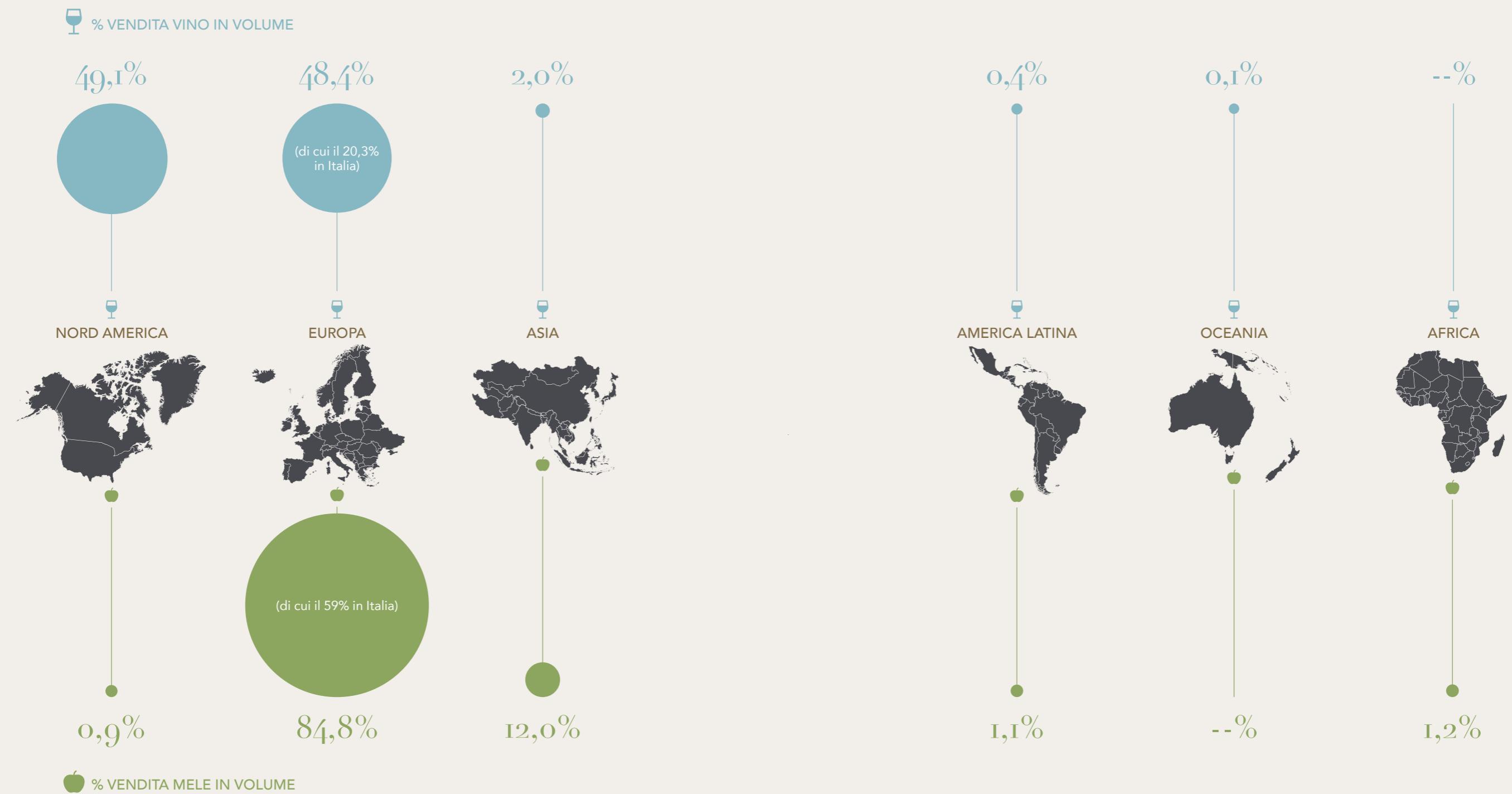
Il dato è confermato anche dalle vendite per area geografica, che vedono una forte presenza del Gruppo negli Stati Uniti e in Germania. Complessivamente, le vendite di vino sono rap-

presentate per quasi l'80% da esportazioni in Paesi UE ed extra UE.

Bottiglie di vino vendute per area geografica 2016/17

Italia	9.765.094	20,3%
Estero UE	13.513.916	28,1%
Estero extra UE	24.823.070	51,6%
TOTALE	48.102.080	100,0%

Il mercato nazionale ed internazionale



Vendite



I brand del Gruppo

GRI 102-2



Mezzacorona

Da 114 anni, l'arte di fare il vino si tramanda tra generazioni di soci agricoltori. Le loro mani esperte lavorano nel rispetto della prestigiosa tradizione con il supporto di soluzioni innovative e sostenibili. Così nascono i vini Mezzacorona, frutto della massima attenzione alle caratteristiche specifiche dei vitigni e delle varietà, espressione del territorio e dell'ambiente alpino trentino.

Rotari

Rotari è il Trentodoc nato nell'aprile del 1977 e ottenuto con il Metodo Classico dai lunghi affinamenti sui lieviti, con un perlage finissimo e persistente e una grande complessità organolettica. Lo stile degli spumanti Rotari è inconfondibile: sono intensi e fragranti, eleganti e raffinati, con aromi di crosta di pane e mela Golden, ottimi compagni per la cucina italiana e internazionale.

Rotari AlpeRegis

Frutto della migliore tradizione spumantistica trentina unita allo stile enologico di Rotari, gli spumanti AlpeRegis Trentodoc sono speciali millesimati dedicati agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome "AlpeRegis" evoca la figura reale di Rotari e ha un forte richiamo al territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario il Re longobardo fissando le sue gesta nella storia. AlpeRegis è prodotto esclusivamente da uve Chardonnay e Pinot Nero e da varietà che hanno trovato nell'area dolomitica le ideali condizioni per la perfetta espressione del loro carattere.

Castel Firmian

Castel Firmian è una linea di vini Trentino Doc dal carattere avvolgente, dedicata esclusivamente alle enoteche e alla ristorazione. Nell'equilibrio dei suoi profumi e nell'intensità dei suoi aromi, tramanda storia e legame col territorio, amore per la tradizione, esperienze autentiche. È il Trentino la nota aromatico distintiva di Castel Firmian, che propone vini profumati ed eleganti, dal sapore antico.



Tolloy

Tolloy è il marchio dei pregiati vini Alto Adige Doc nati dalla collaborazione di Mezzacorona con la Cantina di Salorno (BZ). La particolare vocazione del suolo, il clima secco e l'abbondanza di giornate con temperature miti assicurano la perfetta maturazione delle uve. Nel passato, Salorno era il punto d'incontro tra le diverse culture del nord e del sud e grazie al grande transito di viaggiatori fu centro di attività ricettive. La linea infatti è dedicata all'oste Johannes Tolloy, gestore di una delle locande più rinomate di Salorno all'inizio del Settecento.

Feudo Arancio

Feudo Arancio è il marchio dei vini Sicilia Doc delle tenute siciliane del Gruppo Mezzacorona. Da dieci vitigni, autoctoni e internazionali, allevati, curati e vinificati perseguitando l'obiettivo dell'alta qualità, nascono uve che producono vini ricchi, intensi, dal gusto morbido e dai tannini dolci, armonici ed eleganti.

Stemmari

La linea Stemmari nasce dai vigneti delle aziende siciliane del Gruppo ed è dedicata al mercato americano ed ai mercati internazionali. I vini Stemmari sono soprattutto apprezzati per il fine equilibrio tra ricchezza e struttura, gusto morbido e contemporaneo.

Valentina, la mela trentina

Frutto del lavoro e della passione degli oltre 260 frutticoltori che in Trentino si dedicano alla sua coltivazione, le mele Valentina sono accuratamente selezionate e controllate. Valentina è una mela genuina, coltivata con tecniche di produzione integrata, riducendo al minimo sia gli interventi dell'uomo sulle piante e sui frutti sia l'uso di sostanze chimiche. A Mela Valentina si affianca il marchio "Mela di campo", creato nel 2005 in sinergia con Legambiente in adesione alla campagna LAIQ (Legambiente per l'Agricoltura Italiana di Qualità), per una produzione che favorisce la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche in agricoltura.





3. La ricerca dell'eccellenza

Come vere pietre preziose, incastonati nel tessuto viticolo, in questo territorio sono coltivati vigneti che per posizione, terreno, gestione dei viticoltori hanno qualità originali e rare.

Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità

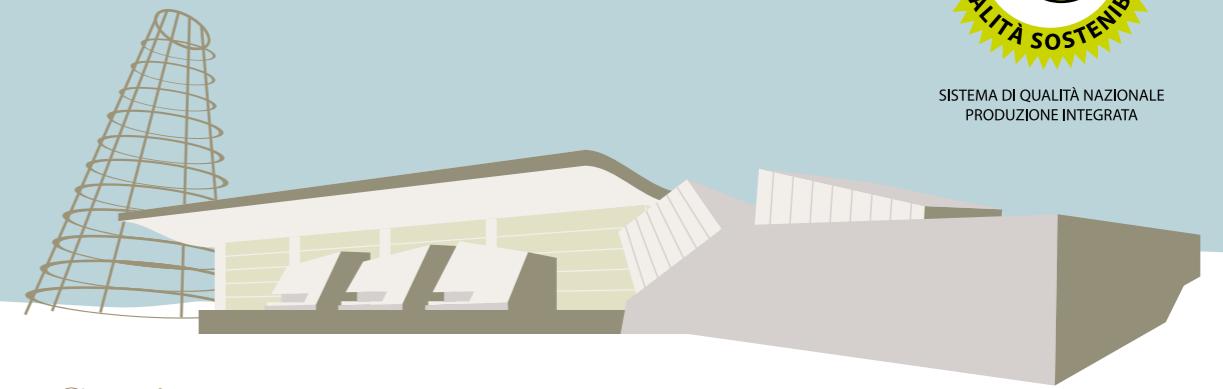
I vini Mezzacorona sono il frutto di attente scelte culturali, produttive e di trasformazione fatte dai soci viticoltori, grandi conoscitori del territorio e dei suoi equilibri; alla base c'è una tradizione vitivinicola che lega la tecnica ad una natura particolarmente favorevole in un contesto di montagna unico nel suo genere, da cui nascono le **Denominazioni di Origine Controllata (DOC)** di vini di qualità ed eccellenza. Una filosofia di produzione consolidata nel tempo, alla quale si aggiunge, grazie al conseguimento della **Certificazione SQNPI** - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, la garanzia che i vini Mezzacorona contribuiscono alla sostenibilità dell'ambiente, alla **tutela della biodiversità** e alla bellezza del territorio. Le politiche della qualità totale "dalla campagna al vino" e della tutela della biodiversità si traducono così in un prodotto finito di particolare valore.

Un risultato ottenuto con gli investimenti del Gruppo, che hanno puntato su **processi produttivi efficienti e all'avanguardia**, innovazione e sostenibilità, politiche di approvvigionamento sostenibili, trasparenza e partecipazione, e inoltre, su strutture moderne e integrate nel territorio come la Cittadella del Vino, sul marketing internazionale, sullo sviluppo di nuovi mercati e sulla politica di collaborazione con le comunità locali.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Sostenibilità: un percorso dalla terra alla bottiglia



Vigneti



CLIMA

Alpino, continentale e mediterraneo

I diversi microclimi garantiscono vini con caratteristiche e qualità organolettiche differenti.



VIGNETI

100% di proprietà dei nostri soci



LA VIGNA

Pergola trentina

Cattura i raggi del sole e la brezza come un pannello solare naturale.



LOCALITÀ

Nel cuore delle Dolomiti

Patrimonio dell'Umanità UNESCO.



VENDEMMIA

100% manuale

Raccolta e selezione manuale dei grappoli.



VITICOLTURA SOSTENIBILE

- Potatura manuale;
- irrigazione di soccorso;
- viticoltura altamente specializzata;
- riciclo del materiale di potatura.



TUTELA AMBIENTALE

600 ore/ha

Per una coltivazione sostenibile contro le normali 60 ore/ha dei vigneti completamente meccanizzati.



CONFUSIONE SESSUALE

Feromoni

Tecnica di difesa alternativa ai comuni insetticidi.

PRODUZIONE INTEGRATA

Da oltre 30 anni il Gruppo Mezzacorona promuove metodi alternativi all'uso di pesticidi.

Cantina



Illuminazione naturale in gran parte della cantina.



TECNICHE VITIVINICOLE ALL'AVANGUARDIA

Per rispettare e garantire l'espressione pura del territorio in ogni singolo grappolo.



CANTINA INTERRATA

75% della cantina è interrata

Temperature fresche e giusta umidità per tutto l'anno.



RICONVERSIONE DI 12 ETTARI DI TERRENO INDUSTRIALE

Da terreno industriale a "Cittadella del vino".



AGRONOMI

6 agronomi disponibili 24 ore su 24

Per garantire qualità e uniformità dalla vigna alla bottiglia.



MATERIE PRIME

- 40% fornitori locali in Trentino A.A.
- 68% fornitori locali in Sicilia
- 2.282 t di vetro in meno in 7 anni



RICICLO DELL'ACQUA

Utilizzo di depuratori biologici con possibilità di recupero acqua (oltre 20k abitanti equivalenti).



ENERGIA SOLARE TERMICA

- 278 pannelli
- 683 m² di superficie
- 60.000 l al giorno a 45°C



RIDUZIONE EMISSIONI CO₂

- 6,6% energia da fonti rinnovabili
- 65% parco mezzi ≥ Euro 4



ENERGIA FOTOVOLTAICA

- 1.478 kW di potenza
- 6 impianti
- 1.850 MWh produzione annuale attesa

La produzione integrata in Trentino-Alto Adige

Essere parte attiva nel miglioramento della qualità delle risorse naturali è un impegno che il Gruppo Mezzacorona ha preso molto seriamente da oltre trent'anni. Da decenni i soci Mezzacorona aderiscono al **Protocollo di Produzione Integrata** della Provincia Autonoma di Trento, accordo volontario che racchiude criteri di coltivazione rispettosi della vite, dell'ambiente, dell'uomo e del consumatore.

Recentemente il Trentino vitivinicolo, sotto il coordinamento del **Consorzio dei Vini del Trentino**, ha stipulato una convenzione con l'Istituto Superiore di Sanità (ente di ricerca del Ministero della Salute) che definisce, in base a dati bibliografici e a ulteriori risultati di ricerca, una classificazione dei prodotti fitosanitari in base al loro margine di sicurezza: alto, medio e basso.

Tale convenzione ha generato un Protocollo di utilizzo di agrofarmaci di sintesi ancora più restrittivo rispetto alla regolamentazione nazionale. Esso prevede infatti che vengano **esclusi i prodotti più rischiosi** per la salute dei viticoltori e per il prodotto finito, eliminando o limitando fortemente i prodotti a basso margine di sicurezza.

Tutti i soci Mezzacorona hanno ottenuto nel 2016 la **Certificazione ministeriale SQNPI** - Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata, attestante che tutte le attività in vigneto rispettano il Protocollo: un **esempio unico in Italia** di coordinamento per la

produzione di Qualità Integrata Sostenibile di migliaia di agricoltori. L'SQNPI è stato istituito dalla Legge n.4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" e prevede un processo di Certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata territoriale nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati.

Il **vino certificato** è frutto di numerosi passaggi e controlli lungo tutto il ciclo di produzione, dalla campagna fino alla fase di imbottigliamento. Tra le molteplici verifiche, i responsabili qualità della cantina devono accettare e garantire la perfetta **tracciabilità** di ogni singolo lotto e di ogni singola bottiglia a garanzia che il vino provenga rigorosamente da **uve certificate SQNPI**.

Primo anello di una lunga filiera, i soci viticoltori di Mezzacorona prendono le decisioni più idonee per coltivare le uve e prepararle al vino. Quotidianamente affiancati dal qualificato team di **agronomi aziendali**, conoscono bene le caratteristiche del terreno e la specificità delle diverse zone viticole del territorio: questo garantisce un'ottimale scelta della varietà e la valorizzazione delle aree di coltivazione. Tra le **buone pratiche**, i soci viticoltori utilizzano barattelle certificate, nutrono il terreno

GRI 304-2

con sostanze organiche, impiegano la tecnica naturale della confusione sessuale come metodo di controllo dei parassiti dannosi, applicano trappole di monitoraggio, mantengono siepi e muri a secco per dar riparo a varie specie dell'ecosistema, effettuano lo sfalcio con attenzione alla maturazione delle essenze. I soci viticoltori di Mezzacorona sono custodi della terra: mantengono la fertilità biologica del terreno perché sanno che è la base di un risultato eccellente.

I criteri della produzione integrata vengono applicati rigorosamente anche dai soci produttori di mele, che rispettano il Disciplinare di Produzione Integrata della Provincia Autonoma di Trento. La produzione frutticola è certificata secondo la norma UNI EN ISO 11233:2009, che fornisce gli elementi per attuare un sistema di Produzione Integrata, privilegiando l'utilizzo di meccanismi di regolazione naturale in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando un'agricoltura sostenibile.

Da 30 anni un impegno concreto

- 1989**
- **1983/87**
Re-introduzione del rame al posto degli antiperonosporici di sintesi, con il duplice beneficio di salvaguardare gli acari utili ed eliminare l'uso degli acaricidi.
- **1990**
Il Comitato Vitivincolo Trentino (oggi Consorzio dei Vini del Trentino), supportato dalla Provincia Autonoma di Trento, istituisce il Protocollo di Autodisciplina per la Produzione Viticola a cui aderiscono i viticoltori e che diviene uno strumento con regole ed indicazioni per praticare una viticoltura "integrale".
- **1991**
Introduzione della pratica della confusione sessuale per la tignoletta (*Lobesia botrana*) su 13,7 ettari nella zona Sottodossi, all'interno dell'abitato di Mezzacorona. Sono coinvolti 55 soci viticoltori di Mezzacorona, il tecnico ESAT di zona e l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige. La polverizzazione aziendale trentina, senza il coinvolgimento delle strutture cooperative, impedirebbe l'applicazione di questo metodo.
- **2000**
Pubblicazione distribuita ai soci sulla conoscenza e il controllo dei funghi patogeni.
- **2001**
Estensione del metodo della confusione sessuale per la tignoletta (*Lobesia Botrana*) a tutti i soci Mezzacorona.
- **2009**
Protocollo Autodisciplina: adozione di criteri per la scelta dei fitofarmaci da impiegare nella viticoltura trentina, rivolti soprattutto alla tutela della salute del viticoltore che svolge un intenso lavoro manuale.
- **2013**
Confusione sessuale: introduzione diffusore triplo per tre specie di lepidotteri, tignoletta (*Lobesia Botrana*), tignola (*Eupoecilia ambiguella*), ed eulia (*Argyrotaenia ljunghiana*).
- **2016**
Tramite il Consorzio dei Vini del Trentino, ottenimento per il primo anno del marchio "Qualità sostenibile" per la produzione di uva in conformità al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).
- **2017**
Viene estesa la confusione sessuale a circa 500 ettari nelle zone di Ala (Vallagarina) ed Arco-Dro (Alto Garda) per la cocciniglia farinosa (*Planococcus Ficus*) che si diffonde anche in Trentino a seguito dell'innalzamento delle temperature e dei cambiamenti climatici. Ciò avviene grazie alla sperimentazione avviata con successo nelle aziende siciliane del Gruppo.
Nello stesso anno, attraverso il Consorzio dei Vini del Trentino, si ottiene il marchio "Qualità sostenibile" per il vino in conformità al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).

La coltivazione biologica dei vigneti in Sicilia

Fin dai primi impianti di vigneti nelle tenute siciliane Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl, l'attenzione all'ambiente e alla qualità delle coltivazioni ha spinto il Gruppo Mezzacorona a **ridurre al minimo i trattamenti di natura chimica**, utilizzando tecniche alternative, quali il corretto uso di rame e zolfo,

ammessi anche nelle coltivazioni biologiche, e introducendo pratiche positive già sperimentate in Trentino, come la "confusione sessuale" (il 100% delle superfici viticole delle due aziende applica questo metodo sia per la *Lobesia botrana* che per il *Planococcus fucus*). GRI 303-1
GRI 304-2



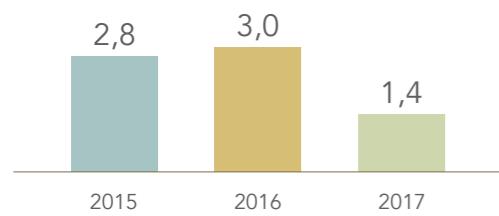
IL VINO BIOLOGICO

Il primo Regolamento europeo sulla produzione di alimenti biologici risale al 1991 (Regolamento 2092/91/CE), ma la vendita delle prime bottiglie di vino biologico è stata possibile dal 2012, anno in cui sono state normate le tecniche di trasformazione del vino attraverso il Regolamento 203/2012/CE. In precedenza, il Regolamento 834/2007/CE allargò il campo di applicazione della Certificazione, affiancando all'uva biologica anche il vino. Un vino biologico è un vino che garantisce la gestione sostenibile del suolo e del vigneto, l'utilizzo dei soli prodotti e concimi ammessi in fase di coltivazione ed il rispetto dei prodotti enologici e dei processi stabiliti per la fase di trasformazione, come ad esempio il tenore massimo di solfiti.

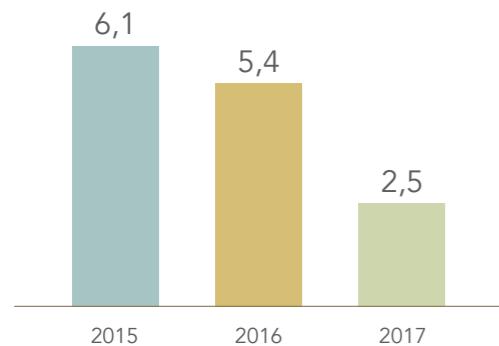
A partire dal 2017, il Gruppo ha voluto rafforzare il proprio impegno verso una viticoltura sostenibile, iniziando il percorso di **conversione al biologico** dei propri vigneti. Tale percorso inten-

ressa tutti i 619 ettari dedicati a vigneto delle due aziende, 197 presso Solsicano Sarl e 422 presso Villa Albius Sarl, che pertanto potranno produrre uve biologiche dal 2020.

Insetticidi di sintesi nel vigneto di Solsicano (kg/ettaro)



Insetticidi di sintesi nel vigneto di Villa Albius (kg/ettaro)



Il primo passo per un **minor impatto degli agrofarmaci** è stato la riduzione degli insetticidi di sintesi utilizzati nel vigneto, diminuiti di oltre il 50% sia a Solsicano Sarl che a Villa Albius Sarl, arrivando rispettivamente a 1,4 e 2,5 kg/ettaro. Tale riduzione è stata possibile grazie all'introduzione su superfici via via sempre più ampie della confusione

sessuale per il controllo della cocciniglia farinosa (*Planococcus ficus*). Per quanto riguarda l'uso dei prodotti agronomici, agrofarmaci e concimi, ne sono stati introdotti di nuovi in seguito alla conversione biologica, meno impattanti anche se impiegati in quantità superiori.

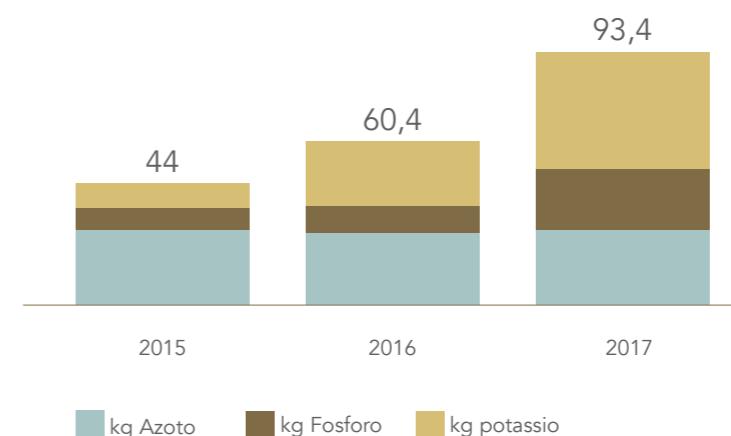
Uso di prodotti agronomici a Solsicano Sarl (kg)

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Agrofarmaci	8.973,0	10.840,0	8.905,0	- 0,8%
Concimi	38.628,0	40.849,0	74.564,0	+ 93,0%
TOTALE PRODOTTI AGRONOMICI	47.601,0	51.689,0	83.469,0	+ 75,4%

Uso di prodotti agronomici a Villa Albius Sarl (kg)

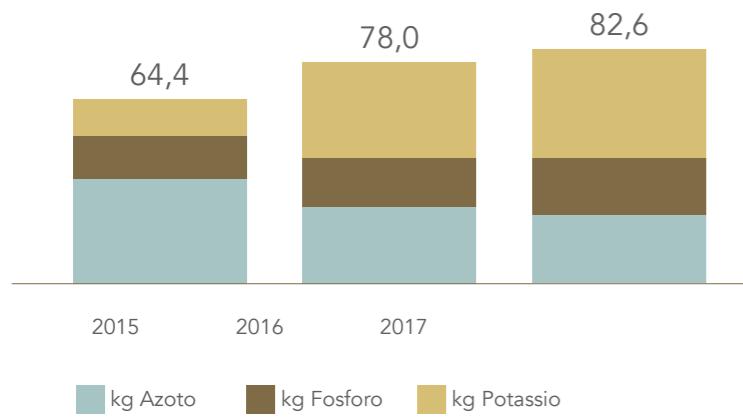
	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Agrofarmaci	40.724,0	34.703,0	52.660,0	+ 29,3%
Concimi	110.742,0	114.893,0	121.251,0	+ 9,5%
TOTALE PRODOTTI AGRONOMICI	151.466,0	149.596,0	173.911,0	+ 14,8%

Concime per unità fertilizzante nel vigneto di Solsicano (kg/ettaro)



* L'esercizio è stato di 11 mesi

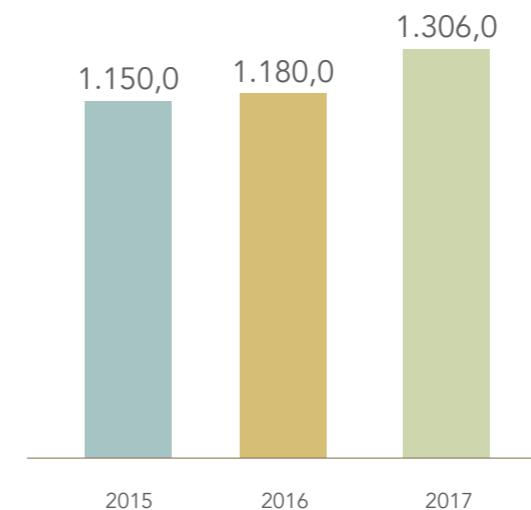
Concime per unità fertilizzante nel vigneto di Villa Albius (kg/ettaro)



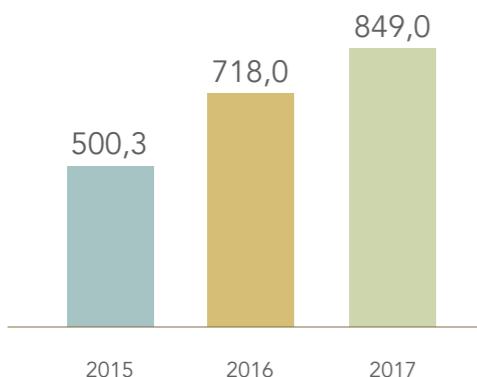
Grande attenzione è stata posta anche al **consumo idrico**, aspetto ambientale significativo per il Gruppo Mezzacorona: ne è conferma la scelta di realizzare 9 laghi artificiali, 2 presso Solsicano Sarl e 7 presso Villa Albius Sarl, con una capacità di stoccaggio pari a 1 milione di metri cubi. Il consumo di acqua irrigua per i vigneti delle due aziende siciliane, costantemente monitorato, risulta

tuttavia in aumento nell'ultimo triennio, in particolare a causa delle scarse precipitazioni che hanno caratterizzato la Regione; le precipitazioni registrate tra maggio ed agosto 2017 presso Solsicano Sarl, infatti, sono risultate in diminuzione del 75% rispetto all'anno precedente, mentre presso Villa Albius Sarl la riduzione è stata del 96%.

Consumo medio di acqua irrigua nel vigneto di Villa Albius (m³/ettaro)



Consumo medio di acqua irrigua nel vigneto di Solsicano (m³/ettaro)



Ricerca e sviluppo

Le attività di ricerca e sviluppo del Gruppo Mezzacorona sul prodotto vino sono orientate principalmente alle **fasi di coltivazione e vinificazione**. Per quanto riguarda la fase di coltivazione, la **pergola trentina** è l’emblema della tradizione che guarda al futuro. Come illustrato dall’agronomo Mauro Varner nel video posto all’inizio del nuovo percorso museale, in collina viene impiegata la pergola semplice e nel fondovalle la pergola doppia: si tratta di una struttura abbastanza complessa composta da pali di testata e pali intermedi in cemento e da una struttura portante inclinata della produzione con cantinelle in legno e fili in ferro zincato. La pergola ha il pregio di avere una parete fogliare inclinata e ben espansa che permette un’ottima captazione della luce; è paragonabile a un pannello fotovoltaico che capta la luce e la trasforma in energia elettrica: la pergola invece capta la luce e la trasforma in zuccheri indispensabili per la qualità finale dell’uva. Un altro vantaggio della pergola è la **protezione dei grappoli** dalla luce diretta del sole; con le ultime vendemmie sempre più anticipate c’è il rischio che i grappoli si scottino e perdano di qualità; invece con la **pergola la copertura fogliare** protegge i grappoli e ne permette un’ottima maturazione. Negli ultimi dieci anni si è migliorato molto questo sistema di coltivazione: è stata inclinata maggiormente l’ala della pergola per **favorire l’arieggiamiento** dei grappoli sotto la copertura e sono stati infatti i sesti di impianto, riducendo le

distanze tra le viti e producendo meno grappoli per vite, in modo da migliorare la qualità finale dell’uva.

Gran parte delle operazioni sono fatte manualmente da parte dei soci di Mezzacorona Sca, piccole aziende agricole a conduzione familiare; per questo un’operazione molto onerosa come la vendemmia diventa un’opportunità di miglioramento qualitativo.

Per quanto riguarda la fase di vinificazione vengono costantemente portati avanti progetti speciali, tra i quali spicca il “Progetto Mosaico”.

Mezzacorona gestisce un terzo del patrimonio viticolo trentino, un vero e proprio **mosaico di vigneti e di viticoltori**. Distribuiti in tutte le aree viticole del Trentino ove operano i soci della cooperativa, i vigneti si estendono in Piana Rotlana, nelle colline di Faedo, Sorni e Pressano, in Val di Cembra e Lavis, a Trento ed in Valle dei Laghi, a Dro, Arco e Riva del Garda, in Vallagarina ad Isara, Ala ed Avio. Come vere pietre preziose, incastonati nel tessuto viticolo, in questo territorio sono coltivati vigneti che per posizione, terreno, gestione dei viticoltori hanno **qualità originali e rare**.

Nei vigneti la lavorazione è diversa dal resto della produzione e la qualità dei vini è caratterizzata dalla migliore tradizione Mezzacorona, accompagnata dall’unicità e dall’originalità del prodotto, grazie al più stretto legame con i vigneti di origine delle uve.

Le peculiarità dei prodotti enoici realizzati si fondano su un asse molto forte che riguarda le caratteristiche del vigneto, le modalità di coltivazione attuate dal viticoltore, l’assistenza tecnica degli agronomi e degli enologi e la custodia presso il **Caveau storico dei Vini**. Il vero valore aggiunto è racchiuso nelle bottiglie prodotte ogni anno, originali e rare, frutto di un accurato rapporto tra uomo, viticoltura e territorio. Mosaico è un **progetto di qualità dei soci** di Mezzacorona che richiede un’attenta selezione dei requisiti necessari: i viticoltori aderenti garantiscono la stessa epoca di maturazione dei vigneti, la disponibilità a raccogliere nel momento

giusto e con le modalità indicate dai tecnici, il tutto per ottenere la massima qualità. A partire dal 2015, anno di avvio del progetto Mosaico, sono stati coinvolti una cinquantina di soci e tutte le varietà principali: Teroldego Rotaliano, Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e Marzemino; nel 2019 saranno prodotte le prime bottiglie, in tiratura limitatissima per i bianchi, mentre i rossi dovranno ancora aspettare un lungo affinamento.

Il progetto Mosaico, maestria enoica

Le performance ambientali

VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ E DEI TOponimi LOCALI

La Provincia Autonoma di Trento conserva il Dizionario toponomastico trentino, che ha lo scopo di promuovere la raccolta e lo studio dei toponimi del Trentino, favorire la conoscenza della loro pronuncia e l'uso del loro significato, tradizione e origine. Raccogliere i nomi dei luoghi del Trentino vivi sul territorio ha al contempo lo scopo di conservare un patrimonio d'informazioni, trasmesse principalmente per via orale.

Mosaico ha l'ambizione di esaltare ulteriormente la qualità dei vigneti e le attente cure dei viticoltori soci, valorizzando gli apprezzamenti anche di ridotte dimensioni. Tutto ciò in linea con le denominazioni di origine delle produzioni e con un'attenta scelta dei nomi delle selezioni derivanti dalla toponomastica locale: Coveli, Egheti, Frait, Fron, Lore', Praelisi, Rorè, Settepergole, Sottodossi, Vicinia, Zablani, Zenzo. Valorizzare i toponomi, come fa il progetto Mosaico con i vini, li rende vivi e ne fa scoprire usi innovativi ed attuali, unendoli indissolubilmente all'attenzione del Gruppo Mezzacorona per la produzione di vini unici di altissima qualità, per i soci e per il territorio di origine.

L'attenzione all'ambiente considera fondamentale tutta la filiera produttiva: dalla fase di campagna alla vinificazione e imbottigliamento fino alla distribuzione del prodotto finito. Progetti ed investimenti di miglioramento tesi alla gestione del **vigneto**, alla preservazione della **biodiversità** e alla riduzione degli **impatti ambientali** sono parte della mission aziendale e vengono costantemente concretizzati. Per ridurre il più possibile l'uso di sostanze chimiche vengono utilizzate tecniche alternative secondo il disciplinare di produzione integrata, quali il corretto uso di rame e zolfo, l'uso nel vigneto di insetti utili e l'utilizzo della "confusione sessuale", sistema di lotta biologica agli insetti nocivi, che attraverso l'uso di feromoni ne limita la riproduzione. Per questo metodo, l'esperienza del Gruppo Mezzacorona in Trentino e in Sicilia rappresenta l'entità di maggiore applicazione a livello italiano.

Per quanto riguarda l'uso efficiente delle fonti idriche nel vigneto, Mezzacorona ha introdotto sistemi di **irrigazione "a goccia"** estendendoli, negli ultimi anni, anche ai soci produttori di mele, al fine di utilizzare in modo sempre più efficiente le risorse e ridurre i consumi.

In Sicilia, dove la risorsa idrica è carente nel periodo estivo, sono presenti laghi di raccolta delle acque alimentati dalle piogge, da alcuni pozzi posti nella parte sommitale e da acque provenienti

dai consorzi di bonifica. L'irrigazione dei vigneti è gestita in parte con irrigazione a goccia e, presso Villa Albius e dove le caratteristiche geomorfologiche del terreno lo consentono, con la **subirrigazione**, tecnica che consente di irrigare direttamente le radici delle piante minimizzando i consumi idrici dovuti ad evaporazione. La sperimentazione, avviata con successo nel 2016, verrà ampliata nei terreni che, per le caratteristiche sabbiose e per le alte temperature, necessitano di tecniche alternative di irrigazione.

Grazie agli investimenti in impianti di depurazione all'avanguardia, all'utilizzo di prodotti di pulizia ecocompatibili e alla continua sensibilizzazione del personale al risparmio idrico, il Gruppo ha incrementato negli anni la **qualità delle acque di scarico** monitorata con costanti analisi di laboratorio.

In parallelo, nel corso degli anni, importanti scelte aziendali con conseguenti **investimenti ambientali** hanno progressivamente ridotto i consumi energetici ed incrementato la produzione di energie rinnovabili, installando pannelli solari termici e fotovoltaici in Trentino ed in Sicilia, optando per una fornitura di energia con mix energetici verdi a prevalenza idroelettrica.

Gli investimenti in ricerca e sviluppo hanno inoltre permesso di ridurre la quantità di **materie prime** utilizzate per gli imballaggi del prodotto finito, garantendo, al contempo, alti standard di sicurezza, di igiene e di qualità.

Grande attenzione è stata rivolta alla **riduzione della produzione** di rifiuti e delle emissioni di anidride carbonica, ai sistemi di monitoraggio delle prestazioni ambientali in ottica di gestione e al miglioramento continuo.

A confermare l'attenzione del Gruppo verso il miglioramento ambientale, dal 2004 presso Solsicano si è concretizzato l'impegno aziendale verso l'ambiente attraverso la Certificazione

EMAS (Regolamento 1221/2009/CE), focalizzando l'attenzione su:

- installazione di pannelli solari termici e fotovoltaici;
- ristrutturazione e costruzione di bacini idrici per la raccolta dell'acqua piovana;
- utilizzo di sistemi di irrigazione a goccia su tutti i vigneti di proprietà;
- valorizzazione dell'ambiente e mantenimento della flora locale.

Investimenti ambientali

L'impegno ambientale del Gruppo Mezzacorona emerge dai principali investimenti avvenuti negli ultimi 20 anni, che superano gli **11 milioni di euro**. In particolare, notevoli investimenti ambientali riguardano le aziende siciliane: si tratta di 8 milioni di euro destinati all'installazione di due impianti fotovoltaici, di un impianto solare termico, di due depuratori e di

un impianto di dissalazione delle acque. L'investimento maggiore ha interessato l'installazione degli impianti di irrigazione a goccia, creati ad hoc e finalizzati a favorire il contenimento del consumo idrico. L'investimento ha compreso anche la realizzazione di 9 bacini idrici artificiali, ovvero laghi di stocaggio dell'acqua, 2 presso Solsicano e 7 presso Villa Albius.

GRI 103-2

ANNO	PROPRIETÀ	INVESTIMENTO AMBIENTALE	EURO
1995	Mezzacorona Sca	Ammodernamento depuratore della Cantina di Arco	€ 75.000
2002-2012	Solsicano Sarl	Impianto idrico irrigazione	€ 1.483.000
2003	Solsicano Sarl	Depuratore	€ 86.000
2004-2010	Villa Albius Sarl	Impianto idrico irrigazione	€ 2.562.000
2005	Villa Albius Sarl	Depuratore	€ 530.000
2005	Villa Albius Sarl	Impianto solare termico	€ 55.000
2006	Villa Albius Sarl	Impianto dissalazione acque	€ 124.800
2006-2011	Villa Albius Sarl	Impianto fotovoltaico	€ 2.190.000
2007	Mezzacorona Sca	Impianto solare termico su Cantina di Arco	€ 85.000
2008	Solsicano Sarl	Impianto solare termico	€ 38.000
2008-2012	Solsicano Sarl	Impianto fotovoltaico	€ 785.000
2010	Nosio SpA	Impianto fotovoltaico	€ 1.441.422
2010	Nosio SpA	Impianto solare termico	€ 238.000
2011	Mezzacorona Sca	Ampliamento depuratore	€ 808.549
2012	Mezzacorona Sca	Installazione impianto fotovoltaico presso magazzino Consorzio Valentina	€ 320.000
2014	Villa Albius Sarl	Impianto irrigazione interrato	€ 152.000
2015	Mezzacorona Sca	Impianto disidratazione fanghi depuratore	€ 146.924
2017	Nosio SpA	Ammodernamento impianti di refrigerazione	€ 103.000
TOTALE			€ 11.223.695

L'energia e le fonti rinnovabili

I consumi energetici del Gruppo sono relativi all'approvvigionamento di energia elettrica, metano e gasolio. L'energia elettrica è impiegata per l'iluminazione e la climatizzazione estiva di uffici e stabilimenti e per il funzionamento di macchine e impianti di trasformazione nella vinificazione e nell'imballaggio, nonché per la conservazione ed il confezionamento delle mele; il metano è utilizzato per la produzione di acqua calda per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, di acqua calda sanitaria e di vapore per la sanitizzazione delle bottiglie e per alcuni altri processi, mentre il gasolio viene usato per la movimentazione del parco mezzi e per la logistica interna, nonché per le fasi di coltivazione presso le due aziende siciliane.

Importanti accorgimenti nella Cittadella del Vino hanno permesso la riduzione dei consumi energetici: il 75% della cantina è **interrato** per ottenere temperature e grado di umidità adeguati; l'ampio ricorso all'**illuminazione naturale** ha ridotto l'utilizzo di luci artificiali; le pellicole solari apposte sulle finestre hanno ottimizzato l'isolamento termico; centrali di trattamento dell'aria erogano e controllano il condizionamento dei locali. Inoltre, ottemperando il D. Lgs. 102/2014, le aziende del Gruppo Mezzacorona hanno effettuato le **diagnosi energetiche** degli stabilimenti, analisi volte a individuare punti di forza, inefficienze e azioni di miglioramento nell'uso dell'energia.

Parimenti le strutture realizzate presso Solsicano a Sambuca di Sicilia (AG) e Villa Albius ad Acate (RG), hanno utilizzato tecnologie avanzate ed estremamente efficienti anche dal punto di vista energetico.

Consumo di energia per fonte (GJ)

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Energia elettrica	43.309	37.741	45.800	+ 5,8%
Metano	35.631	37.494	36.522	+ 2,5%
Gasolio	9.972	8.822	10.332	+ 3,6%
Fotovoltaico	5.106	5.044	4.826	- 5,5%
Solare termico	1.788	1.713	1.718	- 3,9%
TOTALE ENERGIA CONSUMATA	95.806	90.813	99.198	+ 3,5%

* L'esercizio è stato di 11 mesi

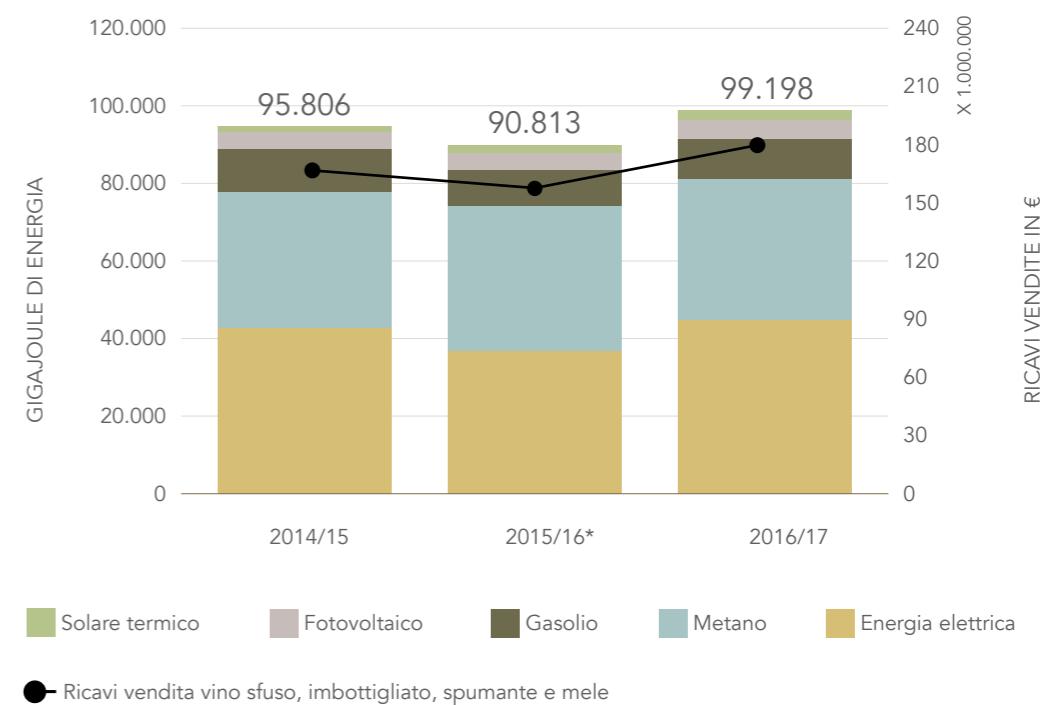
GRI 302-1
GRI 302-4

Consumo diretto di energia suddiviso per tipologia di fonte

La domanda totale di energia nelle ultime tre annate agrarie risulta pressoché invariata ed è coerente con

l'andamento delle vendite: rispetto al 2014/15, il consumo totale di energia nel 2016/17 è aumentato del 3,5%.

Energia per fonte (GJ)



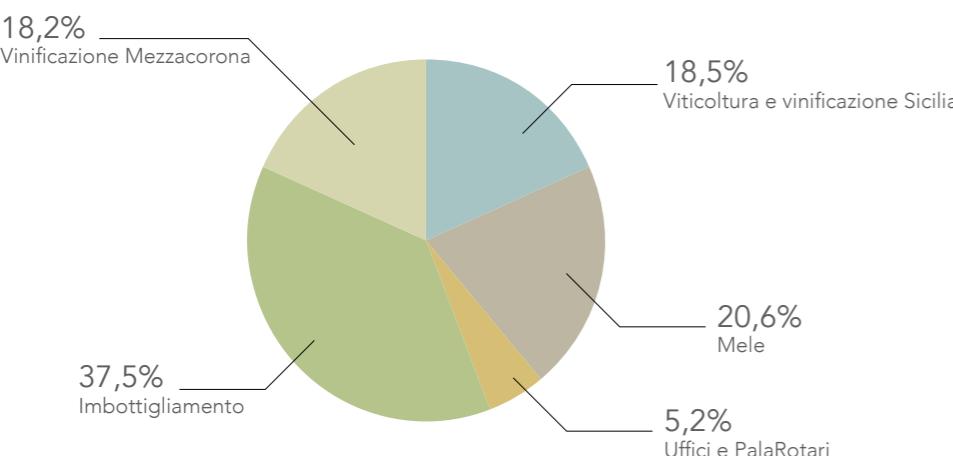
* L'esercizio è stato di 11 mesi

Il consumo di energia del Gruppo nel 2016/17 è relativo per la maggior parte ad **energia elettrica e metano**, per un ammontare complessivo superiore ai 4/5 del totale (rispettivamente 46% e 37%). Tuttavia, circa la metà del consumo energetico totale è riferibile, direttamente ed indirettamente, a fonti rinnovabili: sia in Trentino-Alto Adige che in Sicilia, infatti, il fornitore di energia elettrica Trenta SpA garantisce l'approvvigionamento dell'intera quota attraverso un mix di produzione energetica al **100% proveniente da fonti rinnovabili**. Inoltre, il Gruppo Mezzacorona ha indirizzato ulteriormente il proprio approvvigionamento energetico in favore delle energie rinnovabili, attraverso l'installazione di diversi impianti solari, sia fotovoltaici che termici, per un consumo totale nel 2016/17 pari al 7%. Il restante fabbisogno energetico è rappresentato per il 10% da gasolio per autotrazione, riferibile per oltre il 75% alle attività vitivinicole svolte in Sicilia. Le variazioni nella **domanda di energia** sono imputabili

a fattori annuali legati alla produzione e alla quantità di uva e mele gestite, oltre ai fattori metereologici che influiscono sul lavoro delle macchine termiche nelle fasi di conservazione e di affinamento della materia prima.

L'attività del Gruppo maggiormente **energivora** è quella legata alla fase di **imbottigliamento**, che richiede più di un terzo dell'energia totale (37,5%). Le fasi di viticoltura e vinificazione in Sicilia, quella di vinificazione a Mezzacorona e le attività connesse alla selezione, **confezionamento e frigo-conservazione** a bassa temperatura ed atmosfera controllata delle mele sono responsabili ciascuna di circa un quinto dei consumi, rispettivamente il 18,5%, il 18,2% e il 20,6%. Marginale è la restante quota (5,2%) correlata alle attività associate agli uffici e agli eventi (PalaRotari).

Consumo energia per attività (GJ)

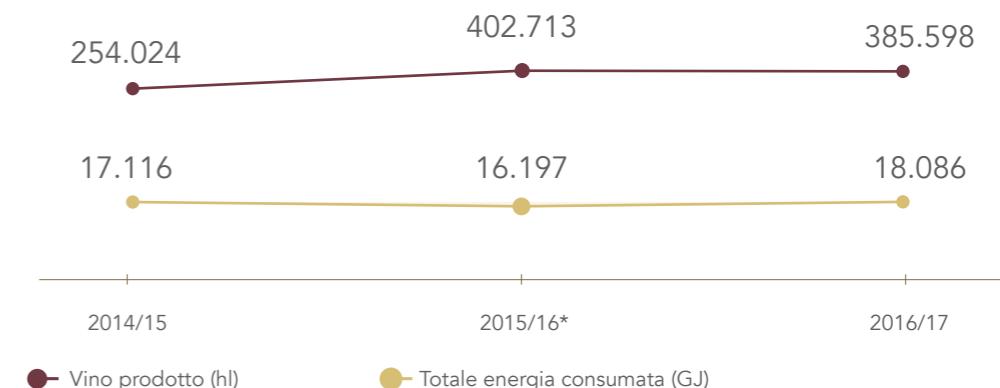


I consumi energetici per le produzioni

Il consumo di energia associato alle attività di Mezzacorona Sca nell'ultimo triennio è risultato essere **lineare e stabile** anche rispetto ai consumi registrati nel periodo precedente. Per il 66,2% i consumi si riferiscono ad energia elettrica, utilizzata per la quota maggiore presso la Cantina di vini-

ficazione e conferimento del 2° lotto produttivo; importanti risultano essere anche i consumi elettrici associati alla Cantina di vinificazione dello spumante Rotari e all'area della Cantina "ex sede" di via IV Novembre in cui viene svolta una parte dell'affinamento e dello stoccaggio del vino.

Mezzacorona Sca Consumi energetici per la vinificazione

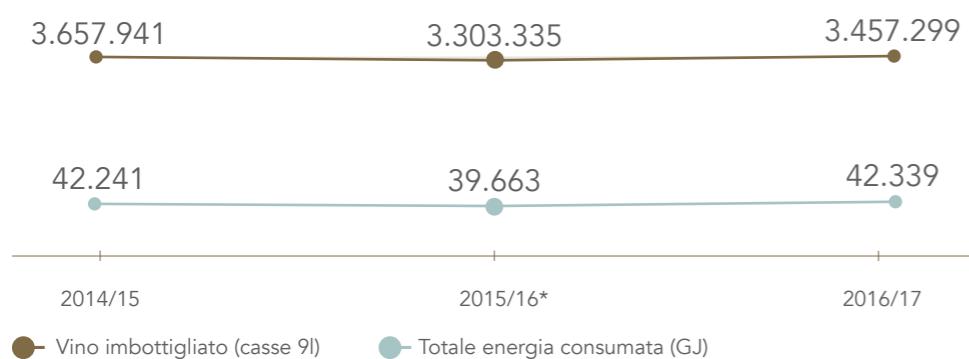


Presso gli stabilimenti dove si svolgono le attività di Nosio SpA, il consumo energetico maggiore è relativo al metano (56,7%), utilizzato per la produzione di acqua calda per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, di acqua calda sanitaria e di vapore per la sterilizzazione delle bottiglie e per alcuni altri processi relativi alle fasi di imbottigliamento e stoccaggio.

I consumi energetici sono **costanti negli ultimi 3 anni**, in linea con l'andamento del volume di bottiglie prodotte; i due valori non sono tuttavia direttamente proporzionali: nell'analisi vanno considerate infatti anche altre variabili come l'**andamento climatico** nell'arco dell'anno, i tempi di invecchiamento dei vini e i fattori di scala nella produzione.

* L'esercizio è stato di 11 mesi

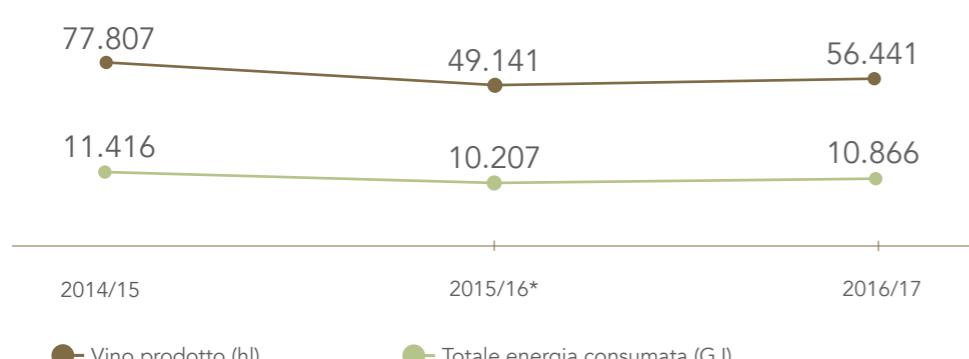
Nosio SpA Consumi energetici per l'imbottigliamento



Anche i consumi energetici di Solsicano e Villa Albius nell'ultimo triennio risultano essere in linea rispetto alla produzione di vino, in leggero aumento nel primo caso e in leggera diminuzione nel secondo, rispetto al 2014/15. Entrambe le aziende si caratterizzano tuttavia per un peso differente delle varie fonti all'interno del dato totale di energia consumata: la quota maggiore è infatti rappresentata dal gasolio (rispettivamente 35,2% e 47,4%), utilizzato principalmente per la fase di coltivazione, che nelle aziende siciliane

è svolta con mezzi aziendali in modo automatizzato. Per Villa Albius, dove non è presente un impianto termico a metano, la quota di gasolio destinata ad uso agricolo è pari al 76,8%, mentre marginale risulta essere l'uso industriale, per i trasporti e per il funzionamento del gruppo elettrogeno. Rilevante presso Villa Albius è inoltre il peso dell'energia fotovoltaica in autoconsumo (15,2%), mentre la restante quota si riferisce all'energia elettrica (34,1%) ed al solare termico (3,3%).

Villa Albius Sarl Consumi energetici per la vinificazione

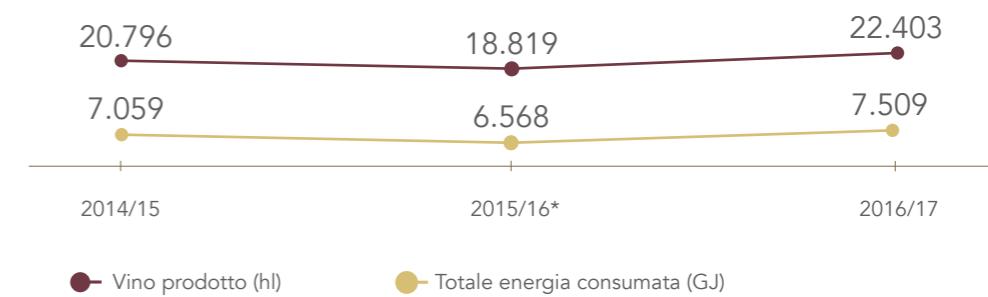


* L'esercizio è stato di 11 mesi

Presso Solsicano, la quota di energia rinnovabile si attesta al 12,1% (9,2% da fotovoltaico e 2,9% da solare termico), mentre il consumo di energia elettrica e di metano è stato rispettivamente

pari al 27,1% e al 25,6%. Anche presso Solsicano il gasolio è stato utilizzato principalmente ad uso agricolo (73,4%), con i restanti impieghi che hanno avuto un peso marginale.

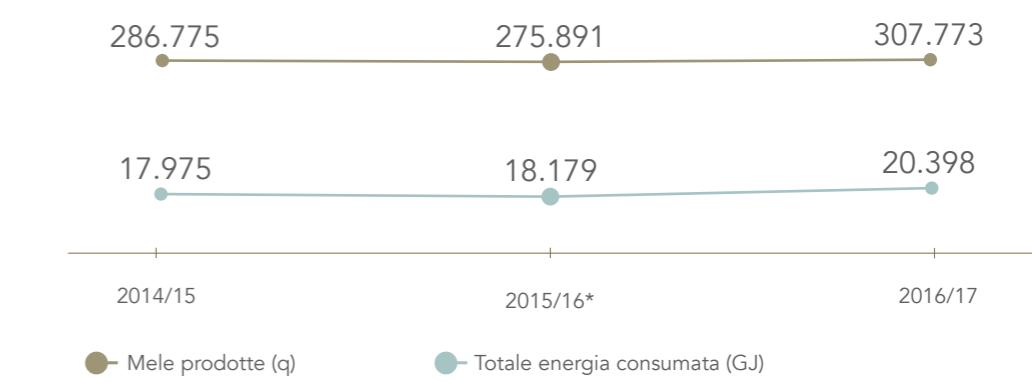
Solsicano Sarl Consumi energetici per la vinificazione



Presso il magazzino ortofrutticolo Valentina si registra nell'ultimo triennio un aumento del consumo energetico (+13,5%), in linea con l'aumento della quantità di mele conferite dai soci (+7,3%). L'energia elettrica, fonte che copre il 64,8% dei consumi totali, è utilizzata

principalmente per le attività di lavorazione, frigo-conservazione e confezionamento delle mele: il suo consumo risulta stabile nell'ultimo triennio (+0,6%), mentre è in aumento il fabbisogno di metano per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, degli uffici e degli impianti produttivi.

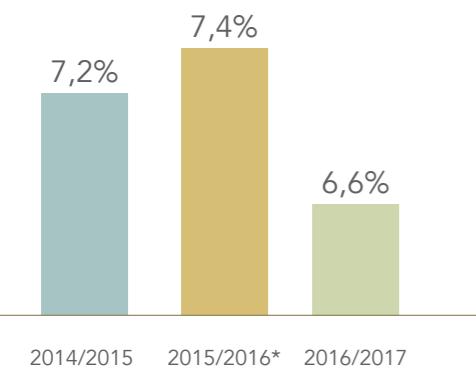
Consorzio Mela Valentina Consumi energetici per la selezione e frigoconservazione delle mele



* L'esercizio è stato di 11 mesi

L'utilizzo di energia da fonti rinnovabili

Percentuale di utilizzo di energia rinnovabile sul totale consumato dal Gruppo Mezzacorona (%)



Fotovoltaico

Il Gruppo ha installato negli ultimi anni **6 impianti fotovoltaici**: due in Trentino-Alto Adige e quattro in Sicilia. In Trentino-Alto Adige, un impianto presso la Cittadella del Vino (386 kWp, integrato sul tetto) e uno sullo stabilimento del Consorzio Valentina (301 kWp, integrato sul tetto); in Sicilia, un impianto presso Solsicano (198 kWp, integrato sul tetto) e tre presso Villa Albius (due impianti a terra, rispettivamente di 148,5 kWp e 396 kWp, ed un impianto ad inseguimento solare di 49 kWp).

La produzione complessiva di energia fotovoltaica nel 2016/17 vede un **aumento medio del 4,6%** per tutti

gli impianti rispetto al 2014/15. È tuttavia diminuita la sola quota di energia consumata per gli impianti installati presso Villa Albius, in virtù di un aumento considerevole della quota di energia-rinnovabile ceduta in rete (+61,7% rispetto al 2014/15), dovuto allo scarto temporale tra la produzione di energia e il suo effettivo utilizzo. Nel complesso, i sei impianti fotovoltaici installati generano ogni anno una quantità di energia rinnovabile stimata di 1.850 MWh: il quantitativo sufficiente, per esempio, a soddisfare la domanda annua di energia¹ di 685 famiglie.

Solare Termico

Nel 2007 il Gruppo Mezzacorona ha installato sulla struttura della cantina di vinificazione di **Arco** un impianto solare termico da 18 pannelli e nel 2010, altri 216 sugli stabilimenti produttivi della **Cittadella del Vino**. Gli interventi si sono resi necessari per la produzione di acqua calda sanitaria per le fasi di lavaggio e sanitizzazione degli impianti, oltre che per il supporto alle macchine lavabottiglie a caldo. I due impianti solari termici, complessivamente, garantiscono una produzione media giornaliera di quasi 45.000 litri di acqua a 45°C.

In **Sicilia**, i due impianti solari termici installati presso Villa Albius nel 2005 e presso Solsicano nel 2008 dispongono della stessa tipologia di pannello, ma si differenziano per dimensione: il primo è composto da 28 pannelli, il secondo da 16, per una produzione media giornaliera rispettivamente di 8.000 e 5.000 litri di acqua a 45°C.

Nel complesso, i quattro impianti solari termici coprono una superficie di 683,3 metri quadrati garantendo una produzione giornaliera media di quasi **60 mila litri di acqua a 45°C**.

* L'esercizio è stato di 11 mesi

¹ Assumendo 2700 kWh il consumo annuo di una famiglia (Fonte AEEG).

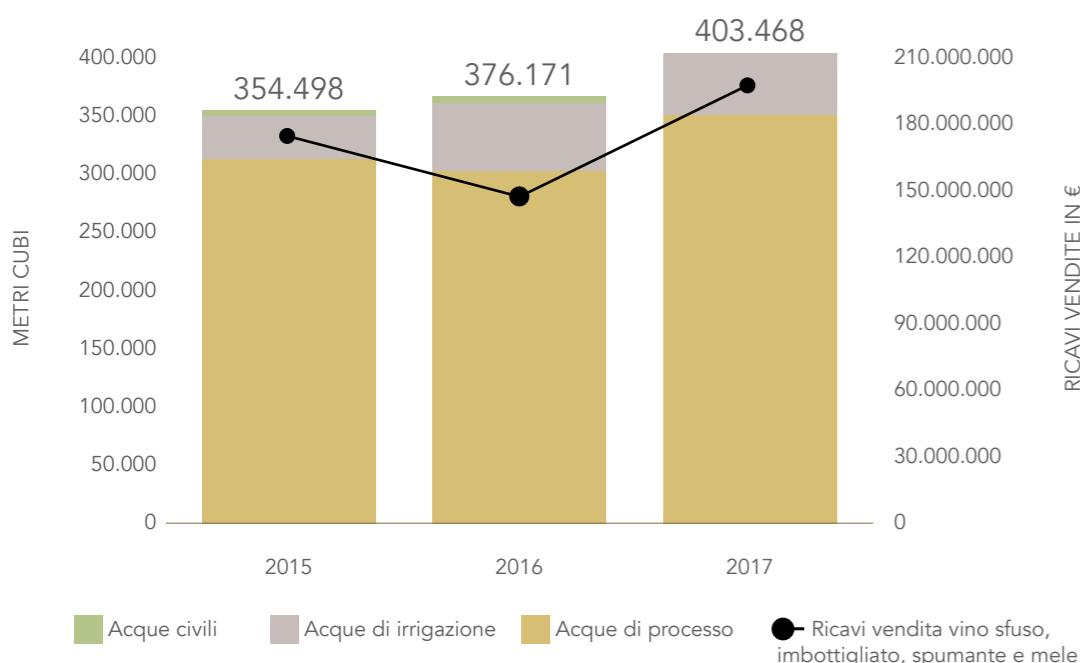
I consumi idrici e gli scarichi

Il consumo di acqua è uno degli aspetti significativi nella gestione ambientale del Gruppo, in particolare per le fasi di vinificazione e di imbottigliamento, oltre che per la fase di coltivazione. Relativamente ai consumi idrici dei siti di produzione, anche se si può notare un aumento dei consumi (+13,8%) rispetto al 2014/15, esso è coerente con

l'andamento dei ricavi derivati dalla vendita di vino imbottigliato, sfuso, spumante e mele (+ 7,5%). Le **acque di processo**, che includono le acque di lavaggio e di raffreddamento, rappresentano l'**85% dei consumi**. Le acque di irrigazione e le acque civili sono rispettivamente il 14% e l'1% del consumo totale.

GRI 303-1
GRI 303-2
GRI 306-1

Consumo idrico per destinazione d'uso (m³)



Consumo di acqua per fonte

Analizzando il consumo di acqua rispetto alle fonti di prelievo, le **acque di pozzo** rappresentano il **96% del totale di acqua consumata** e vengono impiegate per il processo produttivo;

la piccola quota restante (4%) viene prelevata dall'acquedotto esclusivamente per usi civili.

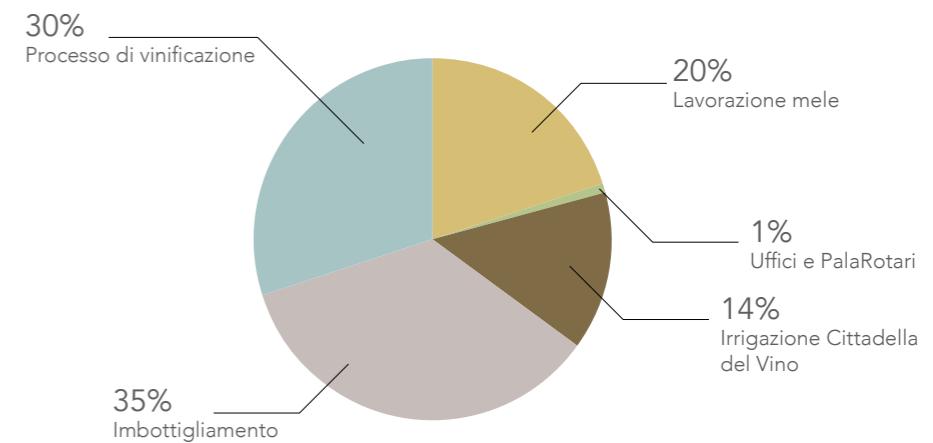
Consumo idrico per fonte (m³) 2017

Pozzo	387.479
Acquedotto	15.990
TOTALE ACQUE	403.468

Il contributo maggiore ai consumi idrici² (35%) è imputabile alle fasi di processo legate all'imbottigliamento, conservazione e affinamento dei vini. La restante quota è utilizzata per le attività di vinificazione (30%), per le

attività di selezione e conservazione delle mele (20%), per l'irrigazione delle aree verdi e dei terreni nella Cittadella del Vino (14%) e, in piccola parte, per il consumo idrico negli uffici e per gli eventi (1%).

Consumo idrico per attività (m³)



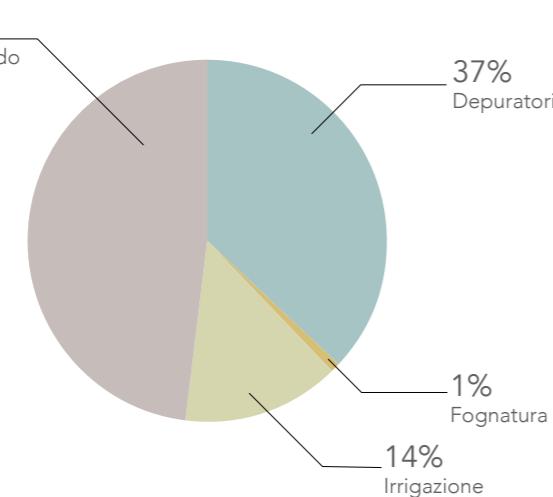
² I consumi idrici per la viticoltura presso Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl non sono inclusi nella presente analisi. Essi sono tuttavia esplicitati nel precedente paragrafo "La coltivazione biologica dei vigneti in Sicilia".

Volume degli scarichi idrici

Gli scarichi idrici del Gruppo Mezzacorona sono destinati per la maggior parte ad evaporazione a freddo (48%) e ai depuratori (37%), con una quota minima riversata in fognatura (1%); la restante parte è utilizzata per l'irriga-

zione e pertanto dispersa nel suolo. Negli stabilimenti di Solsicano e Villa Albius, inoltre, le acque nere confluiscono direttamente nel depuratore aziendale.

Scarichi idrici per destinazione (m³)



Il Gruppo Mezzacorona dispone di **4 depuratori**, 2 in Trentino-Alto Adige e 2 in Sicilia.

Il depuratore della **Cittadella del Vino**, installato nel 1990 e profondamente rinnovato ed ampliato nel 2011, è di tipo biologico a fanghi attivi con sedimentatore circolare classico ed ha un dimensionamento pari a **15.000** abitanti equivalenti. Il depuratore è stato progettato per essere sovradianzionato rispetto alle portate idrauliche e idriche del Gruppo, a garanzia di una maggiore sicurezza nel trattamento degli scarichi.

Il depuratore della **Cantina di Arco** (TN), realizzato nel 1996, è biologico a fanghi attivi con tecnologia SBR (Se-

quencing Batch Reactors). L'impianto ha un dimensionamento pari a circa **2.500** abitanti equivalenti e serve esclusivamente questa cantina, dove vengono svolte le sole attività di conferimento e vinificazione.

Il depuratore installato presso **Solsicano** è di tipo biologico a fanghi attivi con un dimensionamento di circa **2.500** abitanti equivalenti, mentre quello di **Villa Albius**, della stessa tipologia, ha una portata maggiore con un dimensionamento di circa **4.500** abitanti equivalenti. Entrambi sono stati progettati per essere sovradianzionati rispetto alle portate idrauliche effettive.

Volume degli scarichi idrici per destinazione (m³)

DESTINAZIONE	2015	2016	2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Depuratori*	131.483	138.462	149.414	13,6%
In fognatura	3.095	3.144	1.964	-36,5%
Irrigazione	41.101	77.585	57.664	40,3%
Evaporazione a freddo	178.162	156.450	193.445	8,6%
TOTALE	353.841	375.641	402.487	13,7%

Tutti i depuratori sono soggetti ad **analisi periodiche**, effettuate settimanalmente dal laboratorio interno e trimestralmente da un laboratorio esterno accreditato. Durante il periodo di vendemmia, le analisi periodiche vengono svolte anche quotidianamente. Le analisi sono finalizzate a valutare la conformità ai requisiti normativi vigenti, che fanno riferimento sia alla normativa nazionale che a quella locale. I risultati delle analisi allo scarico in fognatura non hanno mai riscontrato valori anomali.

Gli impianti sono soggetti ad una attività di monitoraggio che viene svolta durante le diverse fasi di lavorazione, attraverso una tempestiva comunica-

zione tra gli operatori negli stabilimenti: un **monitoraggio visivo** da parte del gestore dell'impianto ed un monitoraggio in remoto grazie al sistema di gestione dell'impianto. La riduzione degli impatti ambientali correlati avviene anche attraverso la **scelta di detersivi ecologici** per la sanitizzazione di macchinari ed impianti e l'igienizzazione delle bottiglie, accompagnati da un opportuno programma di **formazione degli operatori** per evitare possibili sovradosaggi dei detersivi e detergenti utilizzati.

* Il volume degli scarichi idrici con destinazione depuratore si riferisce alla somma degli impianti installati presso la Cittadella del Vino, Arco, Solsicano e Villa Albius Srl.

Le emissioni e i trasporti

Il Gruppo Mezzacorona è attento alle **emissioni di anidride carbonica** in atmosfera, garantendo un costante monitoraggio dei dati riferiti alle centrali termiche. Inoltre, sono diverse le linee strategiche per ridurre l'impronta di carbonio dell'organizzazione: dall'efficientamento energetico alla riduzione del consumo di materie prime, da comportamenti attenti da parte dei collaboratori ad una logistica sempre più efficiente.

Le fonti principali di gas ad "effetto serra" (tra i più diffusi: CO₂, CH₄, N₂O, gas refrigeranti) sono associate al funzionamento delle caldaie, al consumo di energia elettrica, al consumo di gasolio per autotrazione e alla perdita di gas refrigeranti dagli impianti di climatizzazione.

[GRI 305-1](#)
[GRI 305-6](#)
[GRI 305-7](#)

Emissioni di CO₂ per fonte (t)

	2014/2015	2015/2016*	2016/2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Energia elettrica	4.415,1	3.847,5	4.669,0	5,8%
Metano	1.778,3	1.871,3	1.822,8	2,5%
Gasolio	834,3	738,0	864,4	3,6%
Gas refrigeranti	336,0	279,3	215,2	-36,0%
TOTALE EMISSIONI DI CO₂	7.363,7	6.736,1	7.571,4	2,8%

La maggiore incidenza nell'incremento delle emissioni di CO₂ è associata al maggiore consumo di energia elettrica (+5,8%), in linea con l'aumento del volume di produzione annuale. In

notevole diminuzione sono risultate invece le emissioni atmosferiche dovute ai gas refrigeranti per gli impianti di climatizzazione, in diminuzione del 36% rispetto al 2014/15.

Emissioni di CO₂ evitate

Le emissioni evitate, **-3,5%, rispetto al 2014/15**, sono frutto degli investimenti del Gruppo nei sei impianti fotovoltaici e nei quattro impianti solari termici, per una potenza complessiva di energia fotovoltaica pari a 1.850 MWh e una produzione giornaliera

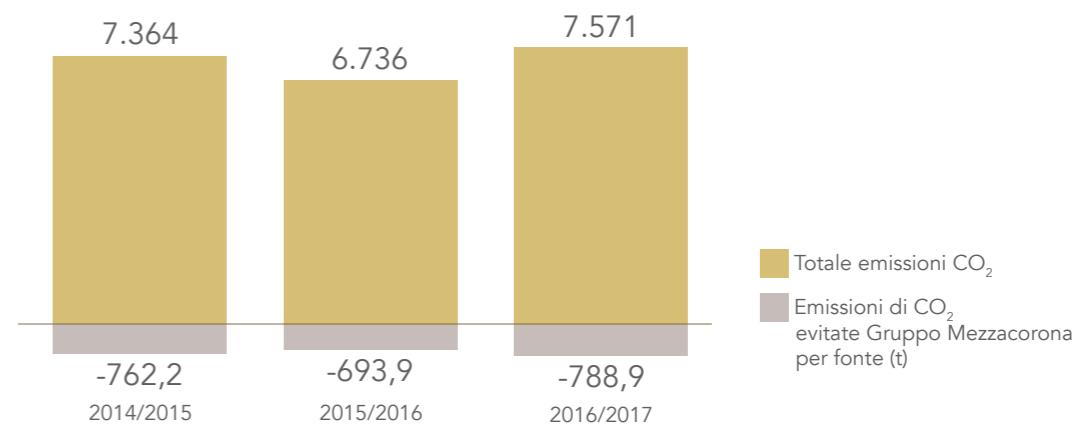
media di quasi 60 mila litri di acqua a 45°C.

La produzione complessiva di energia fotovoltaica nel 2016/17 è aumentata in media del 4,6% per tutti gli impianti rispetto al 2014/15, mentre quella termica è risultata in calo del 3,9%.

Emissioni di CO₂ evitate, per fonte (t)

	2014/15	2015/16*	2016/17	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Fotovoltaico	-662,7	-598,6	-693,3	4,6%
Solare termico	-99,5	-95,3	-95,6	-3,9%
TOTALE EMISSIONI DI CO₂ EVITATE	-762,2	-693,9	-788,9	3,5%

Bilancio emissioni CO₂ (t)



Emissione di gas nocivi per l'ozono (CFC)

La quota di gas refrigeranti emessa in atmosfera è associata alle attività di **conservazione delle materie prime** e, in minima parte, al condizionamento degli uffici.

Emissioni di CO₂ equivalenti derivanti dai gas refrigeranti (t CO₂)

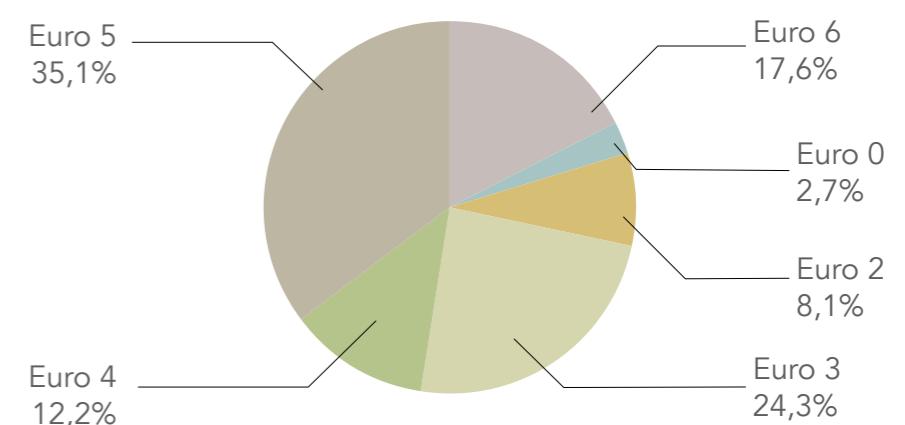
	GAS	2014/15	2015/16*	2016/17
Ex sede Cantina Mezzacorona	R407c	137,3	183,1	169,4
Spumantificio Rotari	R407c	61,0	0,0	0,0
Processo di vinificazione Mezzacorona	R134a	130,0	0,0	0,0
Condizionamento uffici Villa Albius	R407c	7,6	96,1	45,8
TOTALE		336,0	279,3	215,2

Trasporti

La flotta aziendale del Gruppo Mezzacorona include i mezzi utilizzati per la movimentazione interna, per le attività commerciali e per la logistica di zona, nonché i mezzi utilizzati dalle aziende siciliane Solsicano e Villa Albius per la fase di coltivazione. Si tratta in totale di **146 unità**, di cui 74 mezzi tra autoveicoli ed autocarri e 72 trattori allocati soprattutto presso le aziende siciliane. La maggior parte (65%) degli autocarri

e degli autoveicoli ha **standard emissivi recenti**, da Euro 4 a Euro 6, che garantiscono minori emissioni per chilometro percorso. Un terzo è inoltre composto da mezzi Euro 3, perlopiù autocarri e veicoli commerciali utilizzati per le attività di Solsicano, Villa Albius e, in minima parte, Nosio.

Flotta aziendale per standard emissivo



* L'esercizio è stato di 11 mesi

Le materie prime

L'impegno del Gruppo nella **riduzione del consumo di imballaggi** risulta molto evidente, considerando le scelte fatte sulle bottiglie negli ultimi anni. La collaborazione e gli stimoli rivolti ai fornitori hanno permesso di arrivare oggi a bottiglie che, rispettando i più stringenti standard qualitativi e di sicurezza, garantiscono una significativa riduzione del consumo di vetro per unità di prodotto finito.

Questa politica ha permesso complessivamente una **riduzione di vetro** pari a **2.282 tonnellate** rispetto al consumo stimato a partire dalle bottiglie utilizzate 7 anni fa. La tabella seguente riporta esclusivamente le tipologie di bottiglie per le quali è stato possibile operare una riduzione in termini di peso, che rappresentano il 66% del totale delle bottiglie vendute.

GRI 301-1

Riduzione di vetro per bottiglia del Gruppo Mezzacorona - anno 2016/17

TIPOLOGIA BOTTIGLIA	N° DI BOTTIGLIE	PESO 7 ANNI FA (g)	PESO MIGLIORATO (g)	TOT SCENARIO 7 ANNI FA (kg)	TOT ATTUALE (kg)	VARIAZIONE %
Bordolese Standard	1.500.000	410	360	615.000	540.000	-12,2%
Bordolese Alta	12.000.000	450	420	5.400.000	5.040.000	-6,7%
Bordolese Tronconica	11.500.000	600	500	6.900.000	5.750.000	-16,7%
Bordolese Europea	3.600.000	600	500	2.160.000	1.800.000	-16,7%
Champagnotta	2.500.000	925	835	2.312.500	2.087.500	-9,7%
Borgognotta	800.000	550	410	440.000	328.000	-25,5%
TOTALE	31.900.000		17.827.500	15.545.500		-12,8%

Riduzione utilizzo di vetro - anno 2016/17 (t)

2.282

Per quanto riguarda la scelta dei tappi, ad oggi si utilizzano sempre meno tappi sintetici a favore di tappi in sughero micro-granulare o in alluminio riciclabile. Rispetto al 2014/15, il numero di bottiglie **con tappo a vite in alluminio** 100% riciclabile è aumentato del 20%, arrivando a quota 18 milioni.

Nella chiusura degli **imballaggi** in cartone, fino a 5 anni fa il Gruppo utilizzava colle derivate dal petrolio (Etilene Vinil Acetato); successivamente è passato ad utilizzare una formulazione chimica (colle metalloceniche). Questo passaggio, affiancato ad un investimento sulle macchine operatrici (sostituzione degli ugelli per il dosaggio della colla), ha permesso un dimezzamento dei consumi di colle: una riduzione che in termini quantitativi comporta un **risparmio di 8 mila kg** di colle all'anno. Un'altra scelta che ha permesso una significativa riduzione degli imballaggi è stata l'adozione del **sistema Slip-Sheet**. Tutte le spedizioni oltreoceano sono effettuate con questo sistema, che permette una riduzione in volume e peso della merce spedita. Tutte le altre spedizioni, circa la metà delle bottiglie, vengono movimentate su **bancali riutilizzabili** dei circuiti EPAL-EUR e CHEP.

Infine, molti degli imballaggi utilizzati per il **confezionamento delle mele** fanno parte di un **circuito di riutilizzo**. Si tratta di diversi materiali (casse alte e basse in plastica, *mini bins* in plastica, pedane in legno o plastica) EPAL-EUR

e CHEP che vengono forniti da apposite società di servizio a fronte di un accordo, tipo CPR, ISCO, EUROPOL, ecc. siglato con il Gruppo Mezzacorona. Questa tipologia di imballaggi viene richiesta soprattutto dai supermercati della grande distribuzione italiana ed europea, che a ricevimento merce riconsegnano gli imballaggi alla società di servizio proprietaria, la quale si occupa della necessaria sanitizzazione e del successivo riutilizzo degli stessi.

Le materie prime - VINO

Coltivazione:

N/A*

prodotti agronomici Mezzacorona

2.574 q

prodotti agronomici Sicilia

Vendemmia:

359.133 q

uve Mezzacorona

98.306 q

uve Sicilia

Vinificazione:

1.450 q

complementi enologici Mezzacorona

506 q

complementi enologici Sicilia

Imbottigliamento:

25.000 q

carta/cartone

188.500 q

bottiglie

890 q

plastica

90 q

acciaio

850 q

alluminio



GRI 102-9

Le materie prime - MELE

Raccolta:

307.773 q

mele

Stoccaggio:

27.600 q

cassoni in plastica riutilizzabili

Confezionamento:

1.169 q

pallet

3.017 q

imballaggi

15 q

etichette

4.801 q

quintali cartoni

3.009 q

quintali casse

6 q

prodotti per la pulizia e l'igiene



* Per Mezzacorona non sono considerate le attività relative alla coltivazione delle uve perché la produzione agronomica è gestita dai soci: il perimetro di rendicontazione comincia quindi con l'entrata delle uve in cantina.

I rifiuti

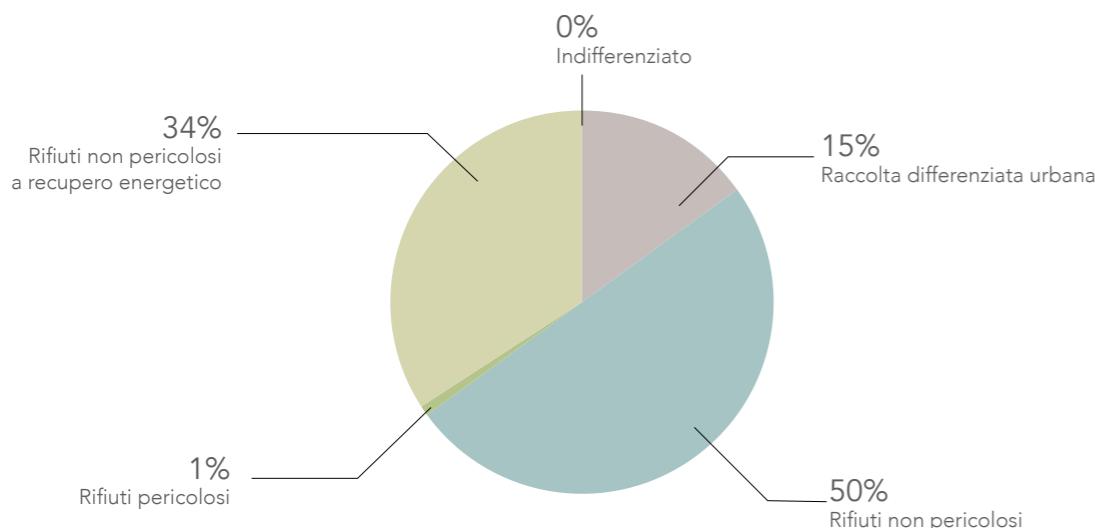
Il Gruppo Mezzacorona rispetta atten-
tamente la normativa ambientale ed
è alla costante ricerca di soluzioni che
possano migliorare l'efficienza nell'u-
so delle materie prime e nei processi
e contribuire all'economia circolare ri-
ducendo il quantitativo dei rifiuti pro-
dotti.

Al fine di favorire la corretta raccolta
differenziata dei **rifiuti speciali** perico-
losi e non pericolosi e di semplificare
gli oneri a carico dei soci, il Gruppo
Mezzacorona ha aderito all'**Accordo
di Programma** approvato nel 2013
dalla Provincia Autonoma di Trento,
modificato dal successivo accordo ap-
provato con delibera n. 1135 del 6 lu-
glio 2015. L'accordo riguarda tutti i soci
di Mezzacorona Sca, e prevede che i
rifiuti speciali da essi prodotti vengano
conferiti presso la Cooperativa, inserita
all'interno di un circuito organizzato
di raccolta. I rifiuti conferibili ed inclusi
nell'Accordo di Programma, tra gli al-
tri, sono rifiuti agrochimici contenenti

sostanze pericolose (rimanenze di pro-
dotti fitosanitari o prodotti fitosanitari
revocati o scaduti), imballaggi conte-
nenti residui di sostanze pericolose o
contaminati da tali sostanze (imballag-
gi vuoti di prodotti fitosanitari), nonché
assorbenti, materiali filtranti, stracci e
indumenti protettivi contaminati da
sostanze pericolose come ad esempio
maschere protettive, tute e guanti da
lavoro.
L'adesione al circuito di raccolta orga-
nizzato consente ai soci di Mezzacoro-
na Sca di essere esonerati dall'obbligo
della tenuta del registro di carico
e scarico dei rifiuti, sia in relazione alla
produzione che in relazione al traspor-
to all'interno del territorio provinciale.
Il servizio che ne deriva è un **efficiente
recupero di materia e di rifiuti peri-
colosi** che, se non gestito a livello co-
operativo, avrebbe ridotto l'efficacia
della raccolta differenziata e al con-
tempo determinato maggiori oneri
per i soci.

GRI 306-2

Rifiuti prodotti per tipologia (t)



* Per raccolta differenziata urbana si intende la raccolta delle frazioni merceologiche assimilabili ai rifiuti urbani, non conferite tramite la Convenzione comunale.

La principale tipologia di rifiuti del
Gruppo Mezzacorona è quella dei **ri-
fiuti non pericolosi**, che si compongo-
no per l'**89% da fanghi** prodotti
dal trattamento in loco degli effluen-
ti. Rispetto al 2015, la produzione di
quest'ultima tipologia di rifiuto è no-
tevolmente diminuita (-74%), grazie ad
una nuova pressa installata nel 2015
che ha la funzione di disidratare i fan-
ghi riducendone il volume. L'utilizzo
della pressa ha permesso di passare

da uno smaltimento di 3 mila metri
cubi annui di fango liquido, ad uno
smaltimento di 320 tonnellate annue
di fango disidratato.

La seconda principale tipologia di rifiu-
to è rappresentata dai rifiuti non peri-
colosi destinati a recupero energetico.
Si tratta dei **raspi**, ovvero ciò che resta
del grappolo d'uva tolto gli acini, che
da più di dieci anni vengono avviati ad
impianti specializzati per la **produzio-
ne di vapore ed energia elettrica**.

Rifiuti prodotti per tipologia (t)

DESTINAZIONE	2015	2016	2017	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Raccolta differenziata urbana*	247,9	146,8	179,4	-28%
Rifiuti non pericolosi	1.544,7	336,4	433,3	-72%
Rifiuti pericolosi	22,6	11,6	13,6	-40%
Rifiuti non pericolosi a recupero energetico	376,6	485,2	327,9	-13%
Indifferenziato	5,7	0,7	1,7	-71%
TOTALE	2.197,5	980,6	955,9	-56%

Rispetto al 2015, la produzione di rifiu-
ti destinati a raccolta differenziata urbana
risulta in diminuzione del 28%; il
motivo è dovuto essenzialmente all'a-
desione di Mezzacorona alla **Conven-
zione Comunale** di raccolta di vetro,
carta e cartone, sottoscritta proprio
nel 2015. Tali rifiuti, pertanto, vengono
ancora raccolti in modo differenziato
e smaltiti correttamente dal Gruppo
attraverso il servizio comunale, ma le
relative quantità non rientrano nel to-

tale dei rifiuti prodotti. La contestuale
riduzione della produzione di rifiuti pe-
ricolosi e non pericolosi ha inoltre fa-
vorito una **diminuzione complessiva
dei rifiuti** totali prodotti dal Gruppo
Mezzacorona nel 2017 (- 56% rispetto
al 2015).

* Per raccolta differenziata urbana si intende la raccolta delle frazioni merceologiche assimilabili ai rifiuti urbani, non conferite tramite la Convenzione comunale.

L'impronta ambientale di vino e mele

L'impronta ambientale di prodotto consente di stimare l'impatto ambientale associato ai principali processi necessari a trasformare la materia prima nel prodotto finale. Lo studio è stato condotto analizzando i consumi idrici ed energetici, le emissioni di CO₂ e la produzione di rifiuti relativi alle fasi di **vinificazione e affinamento** del vino presso Mezzacorona, Solsicano e Villa Albius; alle fasi di **imbottigliamento** presso Nosio e di **confezionamento e conservazione delle mele** presso il Consorzio Valentina. I confini dello studio riguardano pertanto le fasi che vanno dal conferimento della materia prima fino al cancello di uscita del prodotto finito. Nella stima delle emissioni di CO₂ non sono comprese le fasi di coltivazione e di logistica esterna, con-

siderando nel calcolo le seguenti fonti interne agli stabilimenti: energia elettrica, consumi di metano, emissioni di gas refrigeranti e trasporti per movimentazione interna. È quindi escluso dall'analisi il consumo di gasolio ad uso agricolo.

Le **unità di prodotto** considerate per il calcolo corrispondono ai principali prodotti analizzati in questo ambito di rendicontazione:

- vinificazione e affinamento di 0,75 litri di vino sfuso per Mezzacorona, Solsicano e Villa Albius;
- imbottigliamento e confezionamento di 1 bottiglia di vino da 0,75 litri per Nosio;
- confezionamento e conservazione di 1 kg di mele per il Consorzio Valentina.

Consumi di energia elettrica per unità di prodotto

kWh DI ENERGIA ELETTRICA PER	2014/15	2015/16*	2016/17	MEDIA
0,75 l di vino sfuso	0,241	0,132	0,170	0,181
1 bottiglia da 0,75 l	0,086	0,078	0,100	0,088
1 kg di mele	0,127	0,123	0,119	0,123

* L'esercizio è stato di 11 mesi

Consumi di metano per unità di prodotto

m ³ DI METANO PER	2014/15	2015/16*	2016/17	MEDIA
0,75 l di vino sfuso	0,010	0,007	0,006	0,008
1 bottiglia da 0,75 l	0,015	0,016	0,015	0,015
1 kg di mele	0,003	0,004	0,005	0,004

Consumi idrici per unità di prodotto

l DI ACQUA PER	2014/15	2015/16*	2016/17	MEDIA
0,75 l di vino sfuso	6,405	4,504	4,563	5,158
1 bottiglia da 0,75 l	3,818	4,113	4,571	4,168
1 kg di mele	2,262	2,618	2,623	2,501

Emissioni di CO₂ per unità di prodotto

kg DI CO ₂ PER	2014/15	2015/16*	2016/17	MEDIA
0,75 l di vino sfuso	0,131	0,073	0,088	0,097
1 bottiglia da 0,75 l	0,064	0,063	0,068	0,065
1 kg di mele	0,054	0,055	0,054	0,054

Produzione di rifiuti per unità di prodotto

kg DI RIFIUTO PER	2014/15	2015/16*	2016/17	MEDIA
0,75 l di vino sfuso	0,103	0,029	0,028	0,054
1 bottiglia da 0,75 l	0,004	0,002	0,002	0,003
1 kg di mele	0,002	0,000	0,001	0,001

* L'esercizio è stato di 11 mesi



4. Entrare insieme nel futuro

Il modello cooperativo è limpido e affronta la modernità con efficienza, qualità e conti in ordine riqualificando l'ambiente e garantendo il lavoro.

Franco De Battaglia

I soci, protagonisti di Mezzacorona

Il Gruppo Mezzacorona, fin dalla sua nascita come Cantina Sociale di Mezzacorona nel 1904, ha posto al centro delle sue attività e del suo sviluppo l'interesse dei suoi soci. Lo **scopo mutualistico** è stato infatti da sempre il fine ultimo della società, la centralità del socio imprenditore e la tutela del suo reddito sono alla base di ogni scelta presa dal Gruppo, sempre maturata nella condivisione, coinvolgendo la base sociale in modo costante e continuativo.

Il Gruppo offre una serie di importanti servizi ai soci. Per esempio, un **team di tecnici** di alto livello è a disposizione dei soci e delle loro aziende agricole per affiancarli attraverso consulenze specifiche in tutta la filiera di produzione, dal vigneto all'imbottigliamento, ma anche per snellire la gestione amministrativa. L'**ufficio soci** in particolare si occupa di gestire le pratiche amministrative, di offrire assistenza alla compilazione del quaderno di campagna, dei catastini e di altre pratiche burocratiche. Ciò avviene nella sede principale ma anche presso le cantine socie ed in altre aree di conferimento, come per esempio in Val di Cembra.

A ciò si aggiungono le **attività formative** organizzate dal Gruppo per continuare a migliorare e accrescere la preparazione tecnica e la cultura imprenditoriale dei soci stessi, come le riunioni tecniche e le assemblee periodiche, in cui vengono presentati progetti e risultati. Il **periodico di in-**

formazione "MezzaPagina" aggior-
na i soci sull'andamento dell'annata agraria e dei risultati di vendita e più in generale sugli aspetti tecnici e agro-nomici sia viticoli che frutticoli.

Lo slancio innovativo del Gruppo Mezzacorona ha permesso ai viticoltori di diventare protagonisti nello sviluppo della loro comunità e di essere imprenditori attenti e dinamici valorizzando al meglio il patrimonio economico, sociale e umano realizzato in 114 anni dall'azione di Mezzacorona Sca in uno spirito di innovazione, disponibilità al cambiamento, apertura mentale, determinazione, fantasia ed efficacia.

IL QUADERNO DI CAMPAGNA ONLINE

L'assistenza ai soci si concretizza anche attraverso la fornitura di un importante strumento informativo digitale: il Quaderno di Campagna consultabile e compilabile online, a distanza, da un qualsiasi PC o attraverso uno smartphone.

La piattaforma permette la compilazione facile ed intuitiva dei dati obbligatori a norma di legge e per la Certificazione SQNPI ed è inoltre un importante strumento di gestione dell'azienda agricola, del magazzino e dei trattamenti fitosanitari. Tra le funzionalità importanti del Quaderno di Campagna online ci sono l'accesso ad informazioni come le previsioni metereologiche e i dati storici, la verifica della validità dei prodotti fitosanitari, le quantità consentite e le modalità indicate dal disciplinare di produzione integrata per la difesa della vite e del melo.

Il ruolo prezioso dei collaboratori

Lo sviluppo conseguito negli anni dal Gruppo Mezzacorona è stato possibile grazie a una costante valorizzazione delle risorse umane. Nel 2016, in considerazione del numero di collaboratori raggiunto e dell'avvio di una nuova fase di sviluppo, il Gruppo ha promosso un'operazione di **ascolto interno** di un ampio gruppo di collaboratori: l'indagine **"Entrare (insieme) nel Futuro. Il consolidamento di una nuova identità di Gruppo"** a cura del sociologo Nadio Delai, con l'obiettivo di misurare l'incorporazione sul piano culturale della nuova fase e la condivisione degli orientamenti per il futuro. Tale esperienza era stata già intrapresa nel 2002 per armonizzare la realtà cooperativa di Mezzacorona con quella di Nosio SpA ed ha rappresentato quindi un utile termine di confronto. L'analisi ha rilevato il forte coinvolgimento dei collaboratori rispetto all'attività e all'indirizzo del Gruppo e la piena comprensione del valore di un'organizzazione aziendale più dinamica affiancata all'attenzione per i soci conferitori; i collaboratori condividono le strategie più evolute in tema di prodotto/mercato e sono soddisfatti della crescita di reputazione esterna sia sul piano nazionale che internazionale. Il coinvolgimento e la partecipazione dei collaboratori sono stati favoriti anche attraverso l'organizzazione di **incontri aziendali annuali** di informazione. I primi due incontri, svoltisi a marzo 2016 e aprile 2017, hanno riguardato la presentazione di attività, iniziative

e prospettive strategiche del Gruppo negli anni di riferimento; tali incontri sono stati intervallati, a novembre 2016, da un ulteriore incontro finalizzato alla presentazione del Bilancio di Sostenibilità 2016 del Gruppo Mezzacorona e del Libro "Cultura e tradizione della vite a Mezzacorona", conclusosi con la visita della nuova barricaia, incontro aperto anche a tutti i soci.

Il Gruppo Mezzacorona è inoltre attento alla sicurezza dei lavoratori e al miglioramento continuo per un maggior **controllo dei rischi** nelle pratiche sociali. Svolge infatti con periodicità annuale **audit interni** in ambito **etico e sociale**, e nel corso del 2017 ha ottenuto, con riferimento a Mela Valentina, la conformità al modulo volontario GLOBAL GAP-Risk Assessment on Social Practice (**GRASP**), nato con lo scopo di valutare le pratiche sociali di un'azienda prendendo in considerazione gli aspetti specifici riguardanti salute, sicurezza e benessere dei lavoratori.

Nel complesso il Gruppo Mezzacorona si compone nel 2016/17 di **472 collaboratori** in tutto il mondo di cui **424 in Italia**, suddivisi nella sede trentina di Mezzacorona, presso la Cittadella del Vino, nel magazzino mele, nella cantina di Arco e nelle sedi siciliane di Solsicano e Villa Albius. Nell'ultimo triennio sono in aumento i collaboratori in tutte le sedi.

GRI 102-8
GRI 102-41
GRI 202-2
GRI 402-1
GRI 405-1

Numero collaboratori per tipologia e sede

	2014/15	2015/16*	2016/17	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Totale collaboratori Trentino	269	275	290	8%
Totale collaboratori Sicilia	116	121	134	15%
TOTALE	385	396	424	10%

L'organico è caratterizzato da una forte **variazione stagionale** dovuta ai periodi di vendemmia e di raccolta della frutta. Dei 424 collaboratori del Gruppo Mezzacorona in Italia nel 2016/17, la

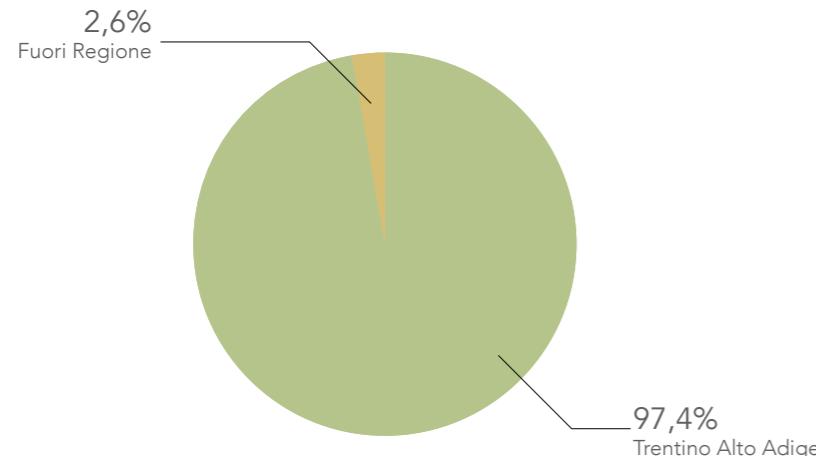
percentuale di lavoratori stagionali sul totale degli impiegati è pari al 39,3% (167 collaboratori), in crescita del 26% rispetto all'annata agraria 2014/15.

TOTALE COLLABORATORI IN ITALIA	424
di cui collaboratori interni	257
di cui collaboratori stagionali	167

Dei **257 collaboratori** inseriti stabilmente nell'organico del Gruppo Mezzacorona, 203 si riferiscono a Mezza-

corona Sca e Nosio SpA; di questi, il **97,4% risiede in Regione**.

Forza lavoro per area geografica di residenza 2016/17 - Trentino Alto Adige



* L'esercizio è stato di 11 mesi

L'attrattività dell'azienda, che contribuisce alla promozione e allo sviluppo del territorio, è comprovata dalla presenza di circa il 15% della forza lavoro

nata al di fuori del territorio regionale per quanto riguarda le aziende con sede in Trentino-Alto Adige.

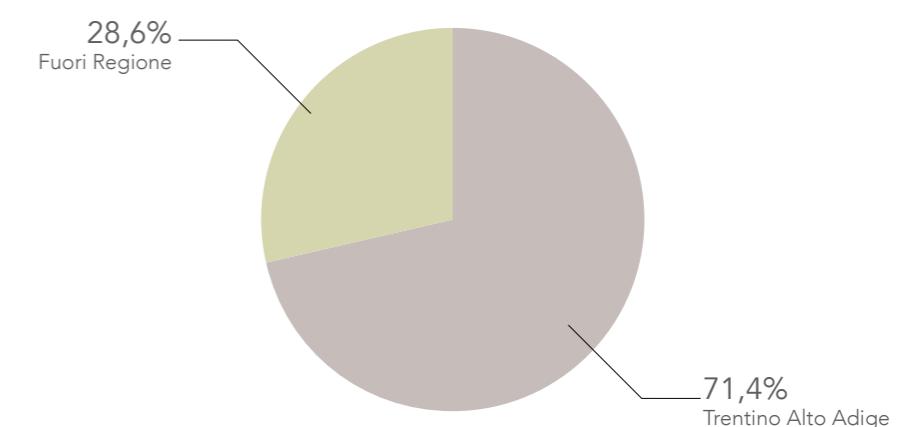
Forza lavoro per area geografica di nascita di Mezzacorona Sca e Nosio SpA

	2014/15	2015/16*	2016/17
Trentino Alto Adige	84,9%	84,8%	85,3%
Fuori Regione	15,1%	15,2%	14,7%

Il forte legame del Gruppo Mezzacorona con il territorio è testimoniato dalla percentuale di profili dirigenziali provenienti dalla comunità locale: oltre il 70% dei dirigenti è nato e risiede in Provincia di Trento. Tale indicatore

è rappresentativo anche della capacità dell'azienda di mantenere nel territorio le eccellenze e di valorizzare le competenze di **personale altamente qualificato**, generando un indiscutibile valore aggiunto per tutta la comunità.

Regione di nascita dei Dirigenti 2016/2017



Le risorse umane

La maggior parte del lavoro del Gruppo Mezzacorona è svolto da personale interno, accuratamente selezionato e formato fin dall'ingresso in azienda. A tutti i dipendenti di Nosio SpA e Mez-

zacorona Sca si applica il **Contratto Collettivo Nazionale** delle Cooperative e dei Consorzi agricoli, ad esclusione dei dirigenti che fanno riferimento allo specifico Contratto Nazionale

* L'esercizio è stato di 11 mesi

dei Dirigenti Agricoli. Ai dipendenti con la qualifica di operaio di Villa Albius Sarl si applica il **Contratto Collettivo Nazionale** per gli operai agricoli e florovivaisti e il Contratto Provinciale di Lavoro per gli operai agricoli della provincia di Ragusa. Ai dipendenti con la qualifica di operaio di Solsicano Sarl si applica il Contratto Collettivo Nazionale per gli operai agricoli e florovivaisti e il Contratto Provinciale di Lavoro per gli operai agricoli della provincia di Agrigento. Ai dipendenti

con la mansione di impiegato di Solsicano Sarl e di Villa Albius Sarl si applica il Contratto collettivo Nazionale per gli impiegati agricoli e il contratto territoriale di secondo livello per i quadri e gli impiegati agricoli della Sicilia. Il Gruppo fa riferimento a tali contratti per la gestione di modifiche organizzative. Se si escludono le attività tipiche svolte da contrattualistica stagionale, il **92,6% dei collaboratori** del Gruppo Mezzacorona ha un **contratto a tempo indeterminato**.

Numero dei collaboratori per tipologia di contratto (esclusi gli stagionali)

	INDETERMINATO		DETERMINATO			TOTALE
	FULL-TIME	PART-TIME	FULL-TIME	PART-TIME		
2014/15	224	14	14	2		254
2015/16*	225	13	11	3		252
2016/17	225	13	18	1		257

Tra i collaboratori a tempo indeterminato la categoria numericamente più consistente è quella degli **operai** per quanto riguarda il genere maschile; mentre il genere femminile è rappre-

sentato maggiormente nella categoria **impiegati**. Non si registrano variazioni significative nelle ultime tre annate agrarie.

Numero dei collaboratori a tempo indeterminato per qualifica e genere

	2014/15		2015/16*		2016/17		TOTALE
	M	F	M	F	M	F	
Dirigenti	7	0	7	0	7	0	
Impiegati	55	30	56	32	57	33	
Operai	135	11	132	11	130	11	
TOTALE	197	41	195	43	194	44	

* L'esercizio è stato di 11 mesi

Da evidenziare come la **fascia d'età 18-34** sia fortemente presente e risulti in crescita nell'ultima annata agraria

arrivando a rappresentare più di un quarto dell'organico del Gruppo Mezzacorona (26%).

Numero dei collaboratori per qualifica e fascia d'età

	2014/15			2015/16*			2016/17		
	<35	35-50	>50	<35	35-50	>50	<35	35-50	>50
Dirigenti	0	5	2	0	5	2	0	3	4
Impiegati	28	52	15	28	53	17	31	52	17
Operai	29	67	56	26	63	58	24	64	62
Stagionali	47	47	37	48	55	41	56	65	46
TOTALE	104	171	110	102	176	118	111	184	129

Nuove assunzioni e turnover

Nell'ultima annata si sono registrate **11 nuove assunzioni**, la maggior parte delle quali in sostituzione di collaboratori o per il miglioramento di alcune funzionalità aziendali in un'ottica di incremento di prestazioni del Gruppo, come il **nuovo servizio di assistenza presso l'ufficio soci** per l'ottenimento della Certificazione SQNPI. Inoltre negli ultimi tre anni la scelta strategica di puntare maggiormente sul pro-

dotto ortofrutticolo confezionato, che necessita di maggiore forza lavoro, ha portato ad un **aumento del personale stagionale** addetto. Il Gruppo Mezzacorona presenta un tasso di turnover globale basso e stabile negli ultimi anni, indice della soddisfazione del personale che opera all'interno dell'azienda. Di seguito viene riportato il tasso di turnover per le diverse categorie.

Tasso di turnover

	2014/15		2015/16*	
	Tasso turnover	0,9%	2,2%	3,1%

Tasso di turnover per genere

	2014/15		2015/16*	
	Donne	2,7%	2,7%	7,2%
Uomini		0,5%	2,1%	2,1%

* L'esercizio è stato di 11 mesi

Tasso di turnover per fascia d'età

	2014/15	2015/16*	2016/17
<35	0,9%	4,3%	3,9%
35-50	1,2%	2,9%	3,1%
>50	0,8%	0,9%	2,6%

Pari opportunità

L'attenzione del Gruppo alle pari opportunità si traduce con una **presenza femminile costante**, rimasta pratica-

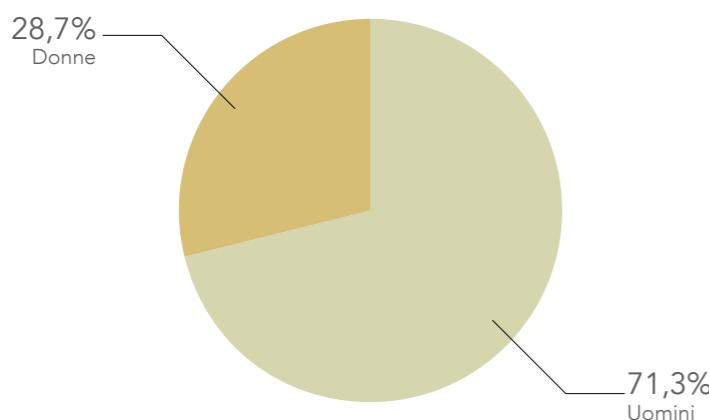
mente invariata negli ultimi anni, quasi il 30% considerando anche l'apporto di lavoro stagionale.

GRI 405-1

Numero dei collaboratori per genere

	UOMINI	DONNE	TOTALE
2014/15	274	111	385
2015/16*	278	118	396
2016/17	302	122	424

Pari opportunità 2016/17



* L'esercizio è stato di 11 mesi

Andando invece ad esaminare i collaboratori a tempo indeterminato inquadrati nella qualifica di impiegati, la presenza del genere femminile è mag-

giore ed arriva quasi al 40%. Non sono presenti donne con incarichi dirigenziali.

Rapporto remunerazioni totali lorde tra uomini e donne

Di seguito si riportano i dati relativi ai rapporti della remunerazione base e della remunerazione totale londa tra donne e uomini. Tale valore si ottiene dividendo la somma totale del reddito annuo (base e lordo) percepito dalle donne per il reddito annuale (base e lordo) percepito dagli uomini per ogni categoria. Un valore pari al 100% rappresenta quindi uguale retribuzione.

A parità di livello di inquadramento, il rapporto della remunerazione totale annua va da un minimo dell'80% fino ad un massimo del 111%.

Il valore dell'80%, riferito al livello 5 della categoria impiegati, è dovuto alla maggiore anzianità di servizio dei collaboratori uomini di pari grado rispetto alle collaboratrici, oltre che alla diversità delle mansioni svolte.

Rapporto remunerazione base 2016/17

INQUADRAMENTO	IMPIEGATI	OPERAI
Livello 1	0,98	/
Livello 2	1,05	/
Livello 3	1,00	/
Livello 4	0,99	1,01
Livello 5	0,99	1,02
Livello 6	1,00	1,05

Rapporto remunerazione totale 2016/17

INQUADRAMENTO	IMPIEGATI	OPERAI
Livello 1	1,01	/
Livello 2	1,00	/
Livello 3	1,04	/
Livello 4	0,89	0,98
Livello 5	0,80	1,03
Livello 6	1,11	1,04

La formazione continua

La crescita del Gruppo Mezzacorona negli anni si è basata su investimenti in formazione e ricerca volti ad arricchire le conoscenze non solamente del personale, ma anche dei soci, trasformandole in una ricchezza per l'intera azienda.

Lo spirito cooperativo che sta alla base del Gruppo Mezzacorona si sviluppa e consolida anche attraverso la **crescita culturale** dei soci produttori, con una **formazione continua** che viene costantemente fornita dal Gruppo, atta a trasmettere e garantire le corrette tecniche di coltivazione, ma anche a trasferire le competenze di tipo socio-economico.

L'attività formativa e di consulenza rivolta ai soci è stata particolarmente intensa e strutturata nel 2016/17, totalizzando oltre **13 mila ore di formazione**. I corsi per i soci hanno riguardato, oltre ai corsi previsti dalla legge in tema di salute e sicurezza, l'utilizzo di trattori agricoli, di carrelli elevatori e di altre piattaforme di lavoro elevabili, e il GLOBAL GAP per quanto riguarda lo specifico ambito dei soci ortofrutticoli.

Tutte le iniziative volte al miglioramento della preparazione e della professionalità dei collaboratori sono promosse dall'azienda, attraverso l'area direzionale di appartenenza, che invita il lavoratore alla **frequenza di corsi esterni o interni**; ma anche il lavoratore stesso può proporre la sua partecipazione a corsi di aggiornamento ai quali è interessato.

Collaborazioni con **Università ed enti di ricerca** garantiscono, assieme alle attività svolte internamente dal La-

boratorio Controllo Qualità Ricerca e Sviluppo, l'aumento del grado di **conoscenza e specializzazione** del Gruppo.

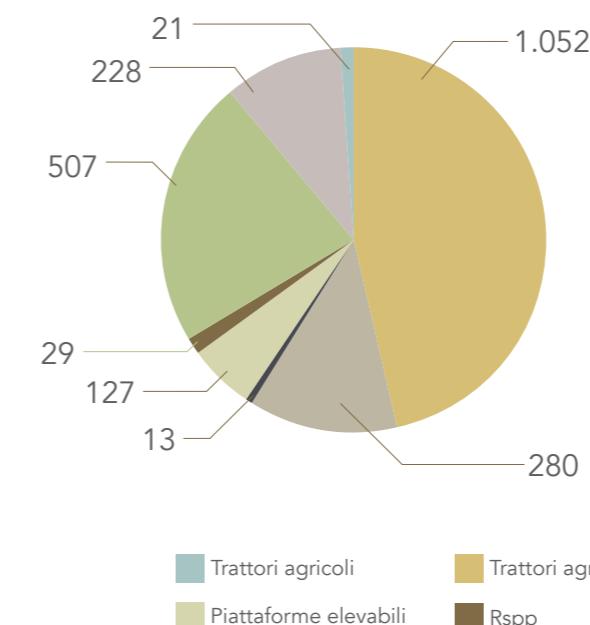
Le attività di formazione rivolte ai collaboratori hanno riguardato sia formazione specifica obbligatoria in tema di salute e sicurezza sul lavoro (formazione squadre primo soccorso e antincendio; corso preposti; formazione generale e specifica sicurezza; formazione utilizzo macchinari quali carrelli, piattaforme, gru, trattori), sia formazione generale, inherente ad esempio la logistica, la privacy ed il marketing.

GRI 404-1
GRI 404-2

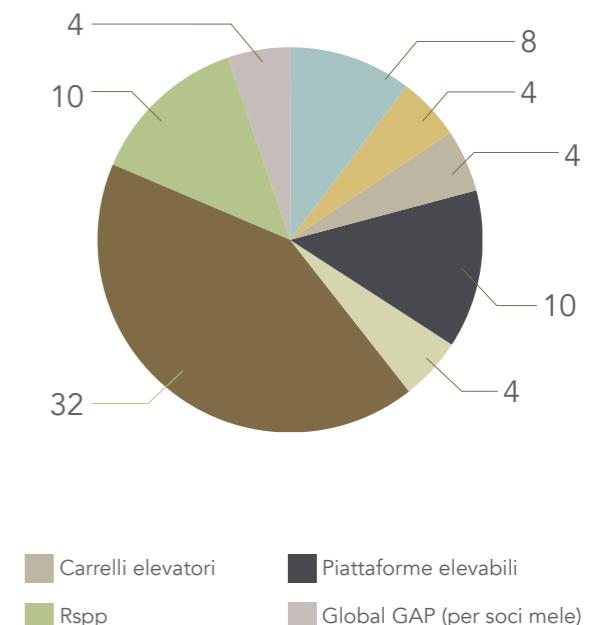
Attività di formazione dedicate ai soci 2016/17*

	TRATTORI AGRICOLI **	TRATTORI AGRICOLI **	CARRELLI ELEVATORI **	PIATTAFORME ELEVABILI	PIATTAFORME ELEVABILI **	RSPP **	RSPP **	GLOBAL GAP ***	TOTALE
Durata corso (h)	8	4	4	10	4	32	10	4	76
Numero partecipanti	21	1.052	280	13	127	29	507	228	2.257
TOTALE ORE DI FORMAZIONE	168	4.208	1.120	130	508	928	5.070	912	13.044

N° PARTECIPANTI



N° ORE DI FORMAZIONE PER PARTECIPARE



Attività di formazione dei collaboratori 2016/17

Numero di partecipanti totali	294
Ore di formazione totali erogate	2.588

* Le attività di formazione hanno riguardato i soci di Mezzacorona Sca, Cantina di Ala e Cantina di Salorno

** Aggiornamento

*** Aggiornamento per soci Consorzio Valentina

L'ambiente di lavoro e la sicurezza

È convinzione del Gruppo Mezzacorona che la qualità del prodotto dipenda direttamente dalla **qualità dell'ambiente** di lavoro. Questo principio si riflette nell'attenzione che ha sempre mostrato rispetto alle esigenze dei suoi collaboratori cercando, ove possibile, di andare incontro alle richieste da questi espresse e dimostrando la massima elasticità per quanto riguarda l'orario di lavoro, le ferie ed i diversi tipi di permessi.

La **cura degli spazi** è fondamentale per garantire un adeguato ambiente lavorativo ai numerosi collaboratori che ogni giorno lavorano in azienda. Per questo nella progettazione della Cittadella del Vino si è prestata particolare attenzione a garantire un adeguato comfort ai dipendenti tramite il ricorso all'**illuminazione naturale**, l'elevata disponibilità di parcheggi e la costruzione di una **mensa interna** per i dipendenti.

L'attenzione posta dal Gruppo Mezzacorona ai suoi collaboratori è confermata dal fatto che il cambio di governance e il passaggio a una organizzazione aziendale è stato molto apprezzato, come rivelano le interviste condotte nell'ambito dell'indagine sul clima di lavoro di Nadio Delai, che rivelava un ambiente disteso, collaborativo e caratterizzato da un forte **coinvolgimento dei collaboratori**. Lo stesso apprezzamento è stato rilevato anche da parte dei collaboratori delle aziende siciliane.

L'azienda, come previsto dalla normativa vigente, vigila in maniera attenta su ogni forma di discriminazione razziale, sociale e religiosa. La Direzione Generale si occupa di esaminare i reclami ricevuti dai collaboratori per quanto riguarda le pratiche discriminatorie e di avviare eventuali provvedimenti. Nel periodo rendicontato non è stato avviato nessun provvedimento disciplinare relativo a pratiche discriminatorie.

L'interesse e la considerazione del Gruppo per i suoi collaboratori si riscontra nell'attenzione posta ai temi della **salute** e della **sicurezza** sul lavoro, considerati un aspetto prioritario e fondamentale per l'azienda.

Come richiesto dal Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), le società del Gruppo si avvalgono di un **Servizio di Prevenzione e Protezione** articolato in diverse figure e ruoli. Per ogni impianto produttivo è stato redatto uno specifico documento di valutazione dei rischi. Adeguata formazione e periodiche riunioni tra il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il dirigente aziendale per la sicurezza ed il medico competente, garantiscono il monitoraggio generale della situazione in termini di salute e sicurezza.

GRI 403-1
GRI 403-2
GRI 406-1

Numero di infortuni annuali

	2014/15	2015/16*	2016/17	MEDIA
NOSIO	4	3	2	3,00
MEZZACORONA	5	1	1	2,33
SOLSICANO	0	0	1	0,33
VILLA ALBIUS	0	1	1	0,67
TOTALE	9	5	5	6,33

Nelle ultime annate agrarie **non si sono verificati incidenti gravi** all'interno del Gruppo Mezzacorona; inoltre, si registra una notevole diminuzione sia dell'indice di frequenza degli infortuni dato dal rapporto tra numero

di infortuni e ore lavorate (-49% rispetto al 2014/15), sia dell'indice di gravità degli infortuni stessi, dato dal rapporto tra giornate di assenza per infortunio e ore lavorate (-54% rispetto al 2014/15).

Frequenza e gravità degli infortuni

	2014/15	2015/16*	2016/17	VARIAZIONE % ULTIMI 2 ANNI
Indice di frequenza infortuni	14,6	8,4	7,4	-49%
Indice di gravità infortuni	0,3	0,2	0,2	-54%

* L'esercizio è stato di 11 mesi

La salute e la sicurezza del consumatore

La soddisfazione del consumatore è di estrema importanza per il Gruppo Mezzacorona: soddisfazione che, nel settore vitivinicolo ed ortofrutticolo, è strettamente legata alla **qualità del prodotto**, aspetto fondamentale per il Gruppo, sia dal punto di vista organolettico che della salubrità.

L'adesione al **Disciplinare provinciale di produzione integrata**, sia per la produzione viticola che per quella ortofrutticola, garantisce una particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto già a partire dalle sue prime fasi.

L'esperienza e la formazione del personale garantiscono un prodotto con-

trollato e di qualità. Il Gruppo Mezzacorona lavora basandosi sul proprio manuale HACCP, stilato considerando una grande numerosità di punti da monitorare, superiore a quella suffragata dallo studio di Assoenologi, Unionvini e Federvini.

I controlli effettuati nel comparto vitivinicolo durante tutta la linea di produzione sono **numerosi e accurati**; a garanzia della salute e sicurezza del consumatore, sia i campioni che i parametri analizzati sono in costante aumento negli ultimi anni; i primi sono aumentati del 65% dal 2013 al 2017, i secondi del 33%.

GRI 416-1
GRI 416-2

Analisi effettuate sui prodotti del comparto vitivinicolo

	2015	2016	2017
Campioni analizzati	22.000	29.650	32.060
Parametri analizzati	325.000	355.600	384.700

Ciascun prodotto possiede una scheda tecnica in formato elettronico, utilizzata come riferimento per i principali parametri analitici.

Anche per il comparto ortofrutticolo del Gruppo vengono effettuati speci-

fici **controlli** sul prodotto finito, in aggiunta ai controlli effettuati sulle piante. A tutela della salute e sicurezza del consumatore le analisi sul prodotto finito sono raddoppiate: da 6 nel 2015 e nel 2016 a 11 nel 2017.

Analisi effettuate sui prodotti del comparto ortofrutticolo

	2015	2016	2017
Analisi multi-residuali	46	43	45
Deriva vite-melo	2	2	2
Analisi sul prodotto finito	6	6	11

I sistemi di gestione di cui si è dotato il Gruppo Mezzacorona consentono in definitiva una **conduzione attenta** lungo tutto il **processo produttivo**, volta proprio a garantire la soddisfazione del consumatore.

Nel complesso, le non conformità segnalate - sia internamente all'azienda che arrivate dall'esterno - risultano irrilevanti rispetto ai volumi produttivi che la caratterizzano. Per il comparto vitivinicolo nel 2016 le non conformità segnalate sono state cinque: quattro interne (principalmente correlate all'etichettatura e al confezionamento) e

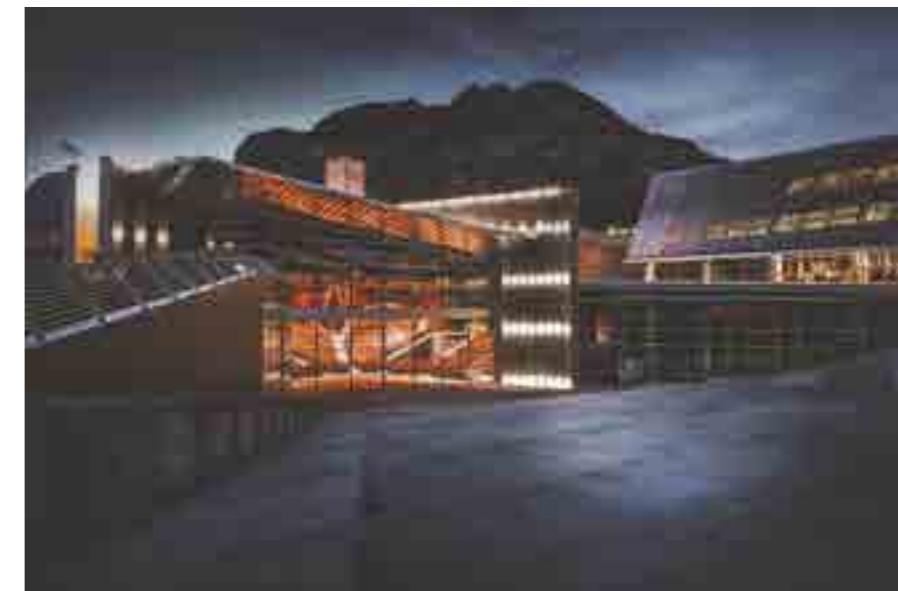
una esterna (errata etichettatura). Nel 2017, le non conformità segnalate sono state otto: sei interne (principalmente correlate all'etichettatura ed al confezionamento) e due esterne (errata etichettatura e difetto dell'imballaggio). Anche per il comparto ortofrutticolo il numero di non conformità registrate è stato basso: nell'ultimo triennio sono state riscontrate solamente non conformità esterne. Le non conformità del 2017 hanno riguardato in un caso l'etichettatura e in altri quattro casi la non conformità dei prodotti per difetti ed ammaccature.

Etichettatura dei prodotti

La qualità delle informazioni verso i clienti è un aspetto importante per il Gruppo; per questo l'etichetta di tutti i prodotti fornisce dettagliate informazioni sul corretto consumo e sugli abbinamenti ai cibi che non si limitano a quelle richieste dalla normativa vigente nelle diverse nazioni.

Inoltre tutte le etichette di vini e spumanti, per meglio illustrare le caratteristiche del prodotto, riportano i **suggerimenti di consumo**, quali ad esempio temperatura di servizio e accostamenti ottimali e **comunicazioni aggiuntive** sulla provenienza delle

uve. In ogni prodotto è riportato il sito web del marchio di riferimento dove, per chi lo desidera, sono disponibili informazioni ancora più dettagliate. Dal 2015 sulle bottiglie dei vini Mezzacorona è inoltre presente un QR code che, tramite l'utilizzo di smartphone o tablet, rimanda ai video-racconti di presentazione del prodotto per offrire al consumatore una nuova e moderna possibilità per conoscere la storia e le caratteristiche dei prodotti del Gruppo Mezzacorona.





5. Dove soffia forte il vino

"Mezzacorona ha il Trentino dentro": i suoi vini nascono da una terra incontaminata e da un microclima ideale, i valori del territorio - purezza, sincerità, autenticità - si trasferiscono nel brand grazie alla comunicazione.

Mezzacorona, la narrazione del Trentino

In questi anni Mezzacorona ha ampliato la sua volontà comunicativa di narrare il Trentino ai visitatori e di raccontare il *brand* dal punto di vista storico-culturale. La narrazione, raccolta nel libro **"Cultura e tradizione della vite a Mezzacorona"** dello storico Leone Melchiori, pubblicato nel 2016, ha

fornito gli elementi per la realizzazione di un nuovo percorso visita all'interno della Cittadella del Vino: la storia della tradizione vitivinicola in Trentino, di cui Mezzacorona è azienda rappresentativa dal 1904, grazie anche al contributo dei soci che hanno donato gli attrezzi agricoli impiegati dai loro nonni.



Così nel video istituzionale "Dove soffia forte il vino" lo sviluppo della narrazione poggia saldamente sul lavoro di tutti i soci, coinvolti nel set cinematografico contemporaneo che li rappresenta insieme alle loro famiglie durante l'attività di raccolta nel vigneto.

La narrazione di Mezzacorona è la **narrazione del Trentino**, in un intreccio indissolubile di valori, volti, montagne; un racconto che si può vedere agevolmente gustando la cospicua produzione audiovisiva: settanta video multilingua realizzati negli ultimi quattro anni che dischiudono i valori del Gruppo anche a chi non può viverli direttamente, ovvero visitando la Cittadella del Vino.

Il racconto del Trentino e del *brand* avviene sul piano multimediale e inoltre declinandolo attraverso le formule dell'ospitalità: tra **eventi** e visite guidate, nel 2017 oltre **55 mila persone** hanno visitato la sede del Gruppo. La **Cittadella del Vino** oggi è una delle principali attrazioni turistiche del Trentino e per il terzo anno consecutivo ha ottenuto il certificato di Eccellenza TripAdvisor grazie alle recensioni di chi l'ha visitata. Il successo è da ascrivere alle originali caratteristiche del compendio progettato dall'**Arch. Alberto Cecchetto** di Venezia all'inizio degli anni Novanta: una struttura concepita secondo i più coerenti principi di eco-sostenibilità, che la rendono contemporanea a distanza di venti anni; l'architettura però è soprattutto il contenitore di un'esperienza ad alto contenuto emozionale e culturale, attentamente predisposta per ciascuno dei visitatori da una struttura interna deputata a personalizzarla per renderla interessante e sorprendente: che si tratti di enologi, amanti del vino, turisti, studenti.

"Mezzacorona ha il Trentino dentro" è il *fil rouge* dell'esperienza del visitatore, che nel **percorso museale** approfondisce la **conoscenza dei vini** nati da una terra incontaminata e da un microclima ideale. I **valori del territorio**, inoltre - purezza, sincerità, autenticità - sono narrati dal *brand* attraverso una strategia di comunicazione forte e multicanale.

La convivialità e il concetto di "bere bene ogni giorno" permeano la comunicazione di Mezzacorona anche attraverso i canali social, che regalano ai sempre più numerosi *follower* stimolli per abbinare i vini con i sapori della migliore tradizione gastronomica, assieme all'invito a scoprire il territorio trentino.

Le visite e l'ospitalità

L'estesa struttura di quasi 15 ettari ospita tutte le attività di lavorazione dell'uva, i magazzini, gli uffici amministrativi e un'area per grandi eventi: il PalaRotari.

La **Cittadella del Vino** è una struttura concepita per inserirsi in modo armonioso nell'ambiente circostante: il suo suggestivo tetto "a onda" fa pensare infatti al susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina, tipici di questa area. La Cittadella è composta dalla Cantina Rotari, da una Cantina di conferimento e vinificazione, dal PalaRotari, da un'area espositiva di 4 mila metri quadri e da tutte le aree produttive e logistiche.

Nel 2016/17 sono state organizzate **593 visite guidate**, in costante aumento rispetto agli anni precedenti (+23% sul 2014/15), per un totale di 10 mila partecipanti. In questi anni, in cui è cresciuto anche il numero di visitatori, è stata inoltre arricchita l'offerta delle degustazioni, con più vini abbinati a prodotti tipici, per differenti fasce di prezzo. Le nuove degustazioni del 2017 sono state scelte dal 30% dei visitatori, dato che denota una crescita qualitativa del profilo del visitatore. Le visite si svolgono solo su prenotazione (in italiano, inglese, tedesco e francese), per gruppi di qualsiasi numero e

tipologia, e vengono accuratamente personalizzate grazie all'esperienza di chi le organizza e conduce. Le visite guidate sono molto importanti per Mezzacorona, la cui attenta capacità di narrare trova in questa attività il suo momento elettivo di incontro con i visitatori.

La Cantina Storica ospita eventi di varia natura: matrimoni, anniversari, battesimi, feste di compleanno, meeting e conferenze, pranzi e cene aziendali. In questo luogo molto suggestivo si svolge infatti circa l'80% degli eventi organizzati dal Gruppo Mezzacorona, mentre la restante parte si svolge presso il **PalaRotari**. Nel 2017 sono stati organizzati **150 eventi**, che hanno coinvolto in totale oltre 30 mila visitatori. Il PalaRotari, una delle più grandi strutture del Trentino, è un moderno *auditorium* con capienza fino a 1.200 persone che ospita soprattutto gli incontri aziendali interni e alcuni grandi eventi del territorio, come spettacoli musicali, manifestazioni, congressi aziendali, conferenze ed esibizioni teatrali. Particolarmente suggestivi e apprezzati sono i Caveau, sia di Rotari che dei vini Mezzacorona, luoghi speciali in cui vengono esaltate le caratteristiche più affascinanti dei prodotti del Gruppo.

La Cittadella del Vino viene impiegata per **manifestazioni e fiere di grande richiamo per il territorio**, nel segno di un'integrazione totale tra Mezzacorona e il Trentino: ad esempio Mezzocorona Expo, rassegna di attività economiche e artigiane, che attrae migliaia di visitatori ogni anno.

Con questa vision, negli ultimi due anni il Gruppo ha rafforzato le relazioni con le istituzioni locali, in particolare con le organizzazioni di promozione turistica, aderendo alle iniziative *Trentino dei Castelli* e *Trentino Guest Card*. Molto stretta è anche la collaborazione con le Strade dei Vini e dei Sapori; nell'ambito della *Trentino Guest Card* la Cittadella del Vino è stata inserita tra le cento attrazioni turistiche visitabili gratuitamente dagli ospiti degli hotel aderenti al circuito oppure da chi acquista la carta presso gli uffici turistici.



La comunicazione olistica

La strategia di comunicazione del Gruppo Mezzacorona è orientata all'impiego di più strumenti per più scopi, all'apertura verso le nuove realtà del comunicare in un mondo dove tutto cambia ed evolve continuamente. La ricerca dell'eccellenza che contraddistingue l'approccio olistico alla comunicazione e che si fonda su impegno, curiosità, costanza, fa da pendant al lavoro di ricerca del team di agronomi ed enologi che caratterizza tutto il *brand*.

Esempio emblematico di questo approccio è la recente storia di Nerofino, nato dalla riscoperta dell'antico nome del Teroldego, vino-emblema della Piana Rotaliana nell'ambito dell'opera curata da Leone Melchiori. Nerofino mostra fieramente le radici della vigna nell'etichetta che ha vinto la medaglia d'oro nella sua categoria (confezioni di vini rossi tranquilli a Denominazione di origine e a Indicazione geografica dell'annata 2013 e precedenti) al Ventesimo Concorso Internazionale Packaging di Vinitaly.

Sia attraverso le raffinate campagne pubblicitarie realizzate da un'affermata agenzia di comunicazione, sia attraverso i molteplici canali social, emerge l'**autenticità del brand** nel segno dei concetti platonici di bene, buono e vero e a sostegno di una complementarietà tra "bello" e "buono", evidenziata in modo esemplare nel video istituzionale.

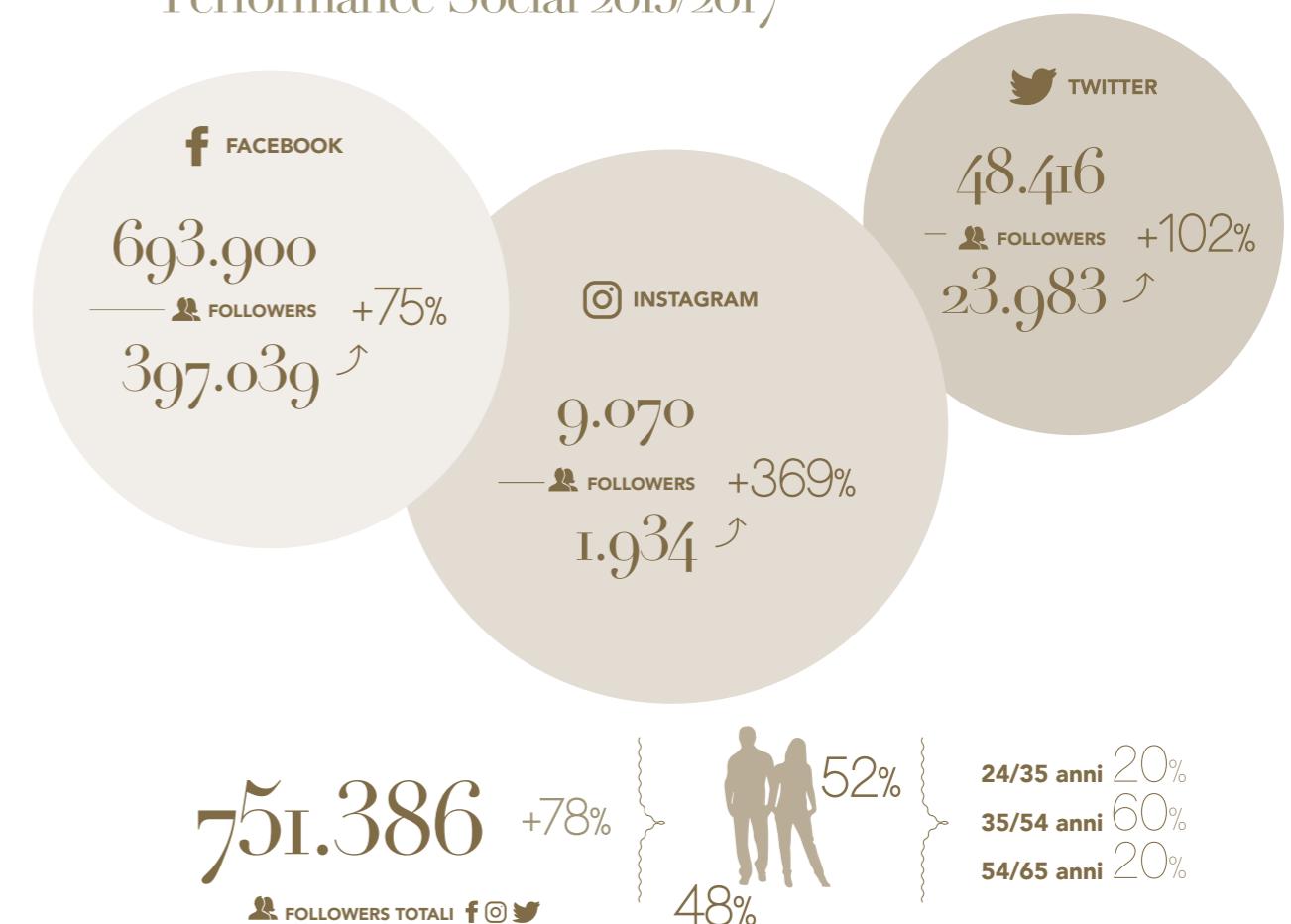
Così, per quanto riguarda le campagne pubblicitarie, si seguono due strade completamente distinte per i due principali marchi: Mezzacorona e Rotari.

"Mezzacorona ha il Trentino dentro" è il *claim* della campagna dei vini Mezzacorona: prodotti la cui autenticità è da ricercarsi nella terra, nel clima di montagna, nel lavoro di chi attraverso i secoli della tradizione vitivinicola ha imparato a trarre il massimo dalle condizioni ambientali.

"Metodo classico. Emozione contemporanea" è il *claim* della campagna delle "bollicine" Mezzacorona, il celebre spumante Rotari, tra i primi in Italia per volume di vendite e notorietà: la sua autenticità è da ricercarsi nella genialità dell'uomo, nell'accompagnamento con sapori ricercati, nella convivialità quotidiana che la sua presenza aggiunge in ogni contesto. La campagna ha ricevuto il premio per la miglior campagna stampa consumer 2017 all'interno del concorso "Vini & Consumi Awards – I premi dell'eccellenza assegnati dal retail" di Tespi-Media Group.

In Italia le campagne pubblicitarie Mezzacorona e Rotari sono presenti sulle principali testate (Corriere della Sera, Repubblica, Il Messaggero, Il Sole 24 Ore), mentre quelle di Rotari vantano la grande visibilità internazionale del circuito metropolitano di Milano. Campagne pubblicitarie sulla stampa locale e nazionale si accompagnano alla massiccia presenza sui principali canali tematici in USA fin dal 2012. Notizie sui marchi del Gruppo sono apparse su famose testate generaliste quali, tra le altre, Usa Today, Huffington Post, Esquire Magazine.

Performance Social 2015/2017



Per quanto riguarda la presenza sui *social network*, avviata anch'essa nel 2012, il Gruppo Mezzacorona ha scelto di svilupparla secondo due logiche principali: i marchi e i mercati. A luglio 2017 sono attivi quindi 21 canali:

- **sei profili Instagram**

Mezzacorona Italia e Stati Uniti (@mezzacoronait, @mezzacoronawine), Rotari Italia e Stati Uniti (@rotarispuante, @rotariususa), Feudo Arancio (@feudoarancio) e Stemmarì (@stemmariwine);

- **sette pagine Facebook**

Mezzacorona Italia, Germania, Stati Uniti (@MezzacoronalT, @MezzacoronaDE, @Mezzacorona), Rotari Italia e Stati Uniti (@RotariSpumante e @RotariUSA), Feudo Arancio (@FeudoArancio) e Stemmarì (@StemmariWine);

- **sei account Twitter**

Mezzacorona Italia e Stati Uniti (@MezzacoronalT e @MezzacoronaWine), Rotari Italia e Stati Uniti (@RotariSpumante e @RotariUSA), Feudo Arancio (@feudoarancioIT) e Stemmarì (@StemmariWine);

- **un account Pinterest**

Mezzacorona Stati Uniti;

- **un canale YouTube**

Mezzacorona Italia.

Il grande impegno è ben ripagato dal pubblico. Sommando tutti i canali *social* il numero complessivo ammonta a più di **750 mila follower**.

I riconoscimenti



Il valore dei prodotti del Gruppo Mezzacorona è attestato dai riconoscimenti e dai premi ottenuti su scala nazionale e internazionale: negli ultimi due anni ammontano complessivamente a 260. I due riconoscimenti più importanti riguardano l'eccellenza Rotari: le medaglie d'oro **China Wine & Spirit Award** e i **Tre Bicchieri Gambero Rosso** per Rotari Flavio Trentodoc Metodo Classico.

I vini Mezzacorona sono stati premiati dal *Berliner Wine Trophy*, da *Mundus Vini*, dal *Concours Mondial de Bruxelles*, da *Ultimate Wine Challenge*, dal *Decanter - World Wine Award*.

A livello italiano il più importante riconoscimento proviene dal **Merano Wine Festival**, manifestazione che invita con rigorosi criteri di selezione le migliori trenta cantine d'Italia: in questo contesto Rotari ha ottenuto la medaglia d'oro.

Altri riconoscimenti per Rotari provengono dalle più importanti selezioni a livello mondiale, come *The Champagne & Sparkling Wine World Championship*, *Mundus Vini*, *Wine Enthusiast*, *Sommelier Wine Award*.

Da **Tom Stevenson**, considerato universalmente uno dei maggiori esperti dello *Champagne*, il Gruppo ha ricevuto 5 riconoscimenti Gold per Rotari nell'ambito del campionato mondiale *The Champagne & Sparkling Wine World Championship*.

Mezzacorona rafforza il proprio posizionamento nel mondo dell'alta ristorazione, partecipando alla manifestazione **Identità Golose** a Milano, appuntamento imperdibile per tutti i più importanti chef stellati italiani, interlocutori privilegiati per le proposte di abbinamento dei vini cui il Gruppo rivolge una sempre crescente attenzione.

Si conferma l'elevato livello di visibilità del Gruppo al **Vinitaly**, occasione privilegiata per presentare le novità dell'anno e degustare i pilastri enologici e qualitativi della produzione: in particolare il protagonista assoluto nel 2017 è stato **Rotari 40 anni**, Riserva di Rotari Trentodoc, realizzata secondo l'Antica Ricetta della Cantina, in edizione limitata e con una raffinata veste dorata.

La diffusione della produzione Mezzacorona nel mondo avviene principalmente attraverso i **Worldtour** organizzati da **Gambero Rosso Tre Bicchieri** in Asia (Seoul, Hong Kong, Tokyo) e in America (New York, Chicago). Solo i migliori vini possono ottenere l'ambito riconoscimento Tre Bicchieri Rossi del Gambero Rosso e quindi accedere al *World Tour*.

Il Gambero Rosso, rivista e guida enologica con trentennale esperienza nel mondo dell'enogastronomia, organiz-

za questi tour promozionali in tutto il mondo con il nobile intento di veicolare la conoscenza dei migliori produttori italiani di *Wine e Food*. Molto importante è anche l'attività promozionale attuata dalla Fiera di Verona tramite **Vinitaly International**, tour mondiale al servizio del vino italiano.

Note metodologiche

Il presente documento rappresenta la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Mezzacorona, processo di rendicontazione iniziato nel 2016 e programmato con cadenza biennale.

Lo scopo del documento è di rendere note le azioni di Corporate Social Responsibility (CSR) intraprese dall'azienda ed è il risultato finale di un processo di analisi interna e di coinvolgimento di *shareholder* e *stakeholder*, per comunicare in modo trasparente gli impatti generati dal Gruppo Mezzacorona sui tre piani della sostenibilità: economico, ambientale e sociale.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto secondo le linee guida internazionali GRI STANDARD pubblicate nel 2016 dall'Organizzazione non profit.

Lo standard prevede due livelli di applicazione: completo e fondamentale. Il Gruppo ha scelto come grado di conformità allo standard il livello fondamentale. Il perimetro di rendicontazione si riferisce alle attività svolte dal Gruppo attraverso le società Mezzacorona Sca, Nosio SpA, Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl. Nello specifico, è inclusa nell'analisi la fase di viticoltura svolta presso le aziende siciliane Solsicano Sarl e Villa Albius Sarl, il processo di vinificazione svolto sia presso queste ultime che, principalmente, presso Mezzacorona Sca, e le fasi di imbottigliamento e vendita di pertinen-

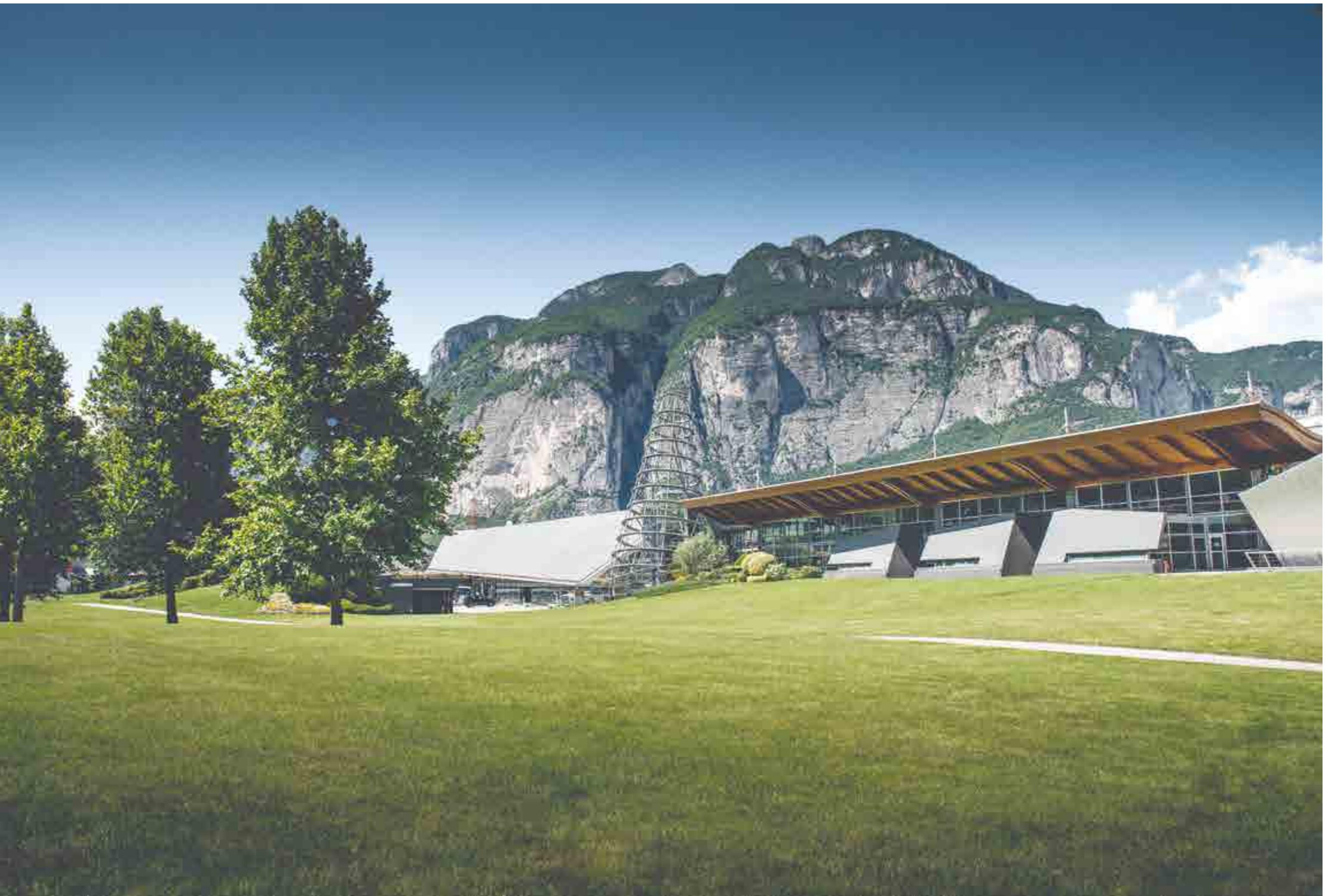
za di Nosio SpA. Inoltre, è compresa nell'analisi anche la selezione, il confezionamento, la frigoconservazione e la vendita delle mele per quanto riguarda la sezione ortofrutticola a marchio Mela Valentina. Sono escluse dall'analisi le controllate estere Prestige Wine Imports Corp. e Bavaria Wein Import GmbH, mentre sono incluse la Cantina di Ala e la Cantina di Salorno, entrambe socie di Mezzacorona Sca.

I dati inseriti fanno riferimento all'annata **agraria 2016/2017**, nel periodo che intercorre tra il 1° agosto 2016 e il 31 luglio 2017. Laddove possibile i dati sono riportati sotto forma di serie storica triennale, considerando le ultime tre annate agrarie 2014/15, 2015/16 e 2016/17.

A partire all'esercizio 2015/2016, di 11 anziché 12 mesi, la scelta aziendale è stata quella di avviare l'annata agraria dal 1° agosto con chiusura al 31 luglio di ogni anno e non al 31 agosto come avveniva precedentemente. Ciò a seguito delle variazioni temporali delle produzioni di uva e mele, favorite anche dai cambiamenti climatici che hanno indotto il Gruppo Mezzacorona ad anticipare di un mese la chiusura degli esercizi.

Ogni indicatore rendicontato è individuabile nel documento da una specifica etichetta inserita a margine della pagina. In appendice è riportato il GRI Content Index, quadro riepilogativo degli indicatori considerati.

GRI 102-45
GRI 102-50
GRI 102-51
GRI 102-52
GRI 102-54
GRI 103-1



GRI Content Index

Parte Generale

INDICATORE GRI	CAPITOLO\PARAGRAFO	N° PAG	
Profilo dell'organizzazione			
GRI 102-1	Nome dell'organizzazione	Copertina, Colophon 179	
GRI 102-2	Principali marchi, prodotti e servizi	I marchi e la presenza internazionale 76	
		I brand del Gruppo 79	
GRI 102-3	Sede dell'organizzazione	Colophon 179	
GRI 102-4	Paesi in cui l'organizzazione opera	Il sistema di governance 51	
GRI 102-5	Assetto proprietario e forma legale	Il sistema di governance 51	
<u>GRI 102-55</u>	Mercati serviti	I marchi e la presenza internazionale 76	
GRI 102-7	Dimensione dell'organizzazione	Il Gruppo Mezzacorona 15 Il patrimonio e gli investimenti del Gruppo 56	
GRI 102-8	Caratteristiche della forza lavoro	Il ruolo prezioso dei collaboratori 130	
GRI 102-9	Catena di fornitura dell'organizzazione	Le esternalità e le ricadute sul territorio: una village company 61 Le materie prime 121	
GRI 102-10		A partire all'esercizio 2015/2016, di 11 anziché 12 mesi, la scelta aziendale è stata quella di avviare l'annata agraria dal 1° agosto con chiusura al 31 luglio di ogni anno e non al 31 agosto come avveniva precedentemente. Ciò a seguito delle variazioni temporali delle produzioni di uva e mele, favorite anche dai cambiamenti climatici che hanno indotto il Gruppo Mezzacorona ad anticipare di un mese gli esercizi. Nel 2016/17 il Gruppo ha proseguito la sua attività di produzione e vendita di vino sul mercato. Nessun fatto di particolare rilievo è occorso durante l'esercizio tornato di 12 mesi (1° agosto 2016, 31 luglio 2017).	
Strategia			
GRI 102-14	Introduzione del Presidente	Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona 9	
Integrità ed etica			
GRI 102-16	Valori, principi, standard e regole di comportamento dell'organizzazione	L'anima cooperativa, un'identità forte 23	
Governance			
GRI 102-18	Struttura di governo	Il sistema di governance 51	
GRI 102-20	Posizioni con responsabilità per le tematiche economiche, ambientali e sociali	I diversi aspetti hanno come referenti i direttori delle aree di pertinenza	
GRI 102-22	Composizione del più alto organo di governo	Il sistema di governance 51	

Categoria Ambiente

INDICATORE GRI	CAPITOLO\PARAGRAFO	N° PAG	INDICATORE GRI	CAPITOLO\PARAGRAFO	N° PAG
Coinvolgimento degli stakeholder					85, 89, 92, 97, 98, 100, 103, 106, 109, 111, 115, 119, 123
GRI 102-40	Gruppi di stakeholder coinvolti dall'organizzazione	Il dialogo con gli stakeholder	41	Informazioni sulla modalità di gestione	Molteplici
GRI 102-41	Accordi collettivi di contrattazione	Il ruolo prezioso dei collaboratori	130		
GRI 103-1	Aspetti materiali e perimetro di rendicontazione	Il dialogo con gli stakeholder	42	GRI 103-2	Investimenti ambientali
		Note metodologiche	156		Le performance ambientali
GRI 102-45	Entità incluse nel bilancio	Note metodologiche	156	Materiali	Materiali utilizzati
GRI 102-46	Principi per la definizione dei contenuti	Il dialogo con gli stakeholder	42	GRI 301-1	Mitigazione degli impatti di prodotti e servizi sull'ambiente
GRI 102-47	Aspetti materiali identificati nella definizione dei contenuti	Il dialogo con gli stakeholder	42	Energia	Le materie prime
GRI 102-50	Periodo di rendicontazione	Note metodologiche	156	GRI 302-1	Consumo di energia all'interno dell'organizzazione
GRI 102-51	Anno del bilancio di sostenibilità precedente	Note metodologiche	156		L'energia e le fonti rinnovabili
GRI 102-52	Periodicità di rendicontazione	Note metodologiche	156	GRI 302-4	Mitigazione degli impatti di prodotti e servizi sull'ambiente
GRI 102-53	Contatti per informazioni sul Bilancio di Sostenibilità	Colophon	179		Riduzione nel consumo di energia
GRI 102-54	Indicazione dell'opzione in accordance	Note metodologiche	156	Acqua	L'energia e le fonti rinnovabili
GRI 102-55	Indice dei contenuti GRI	GRI Content Index	159	GRI 303-1	Consumo totale di acqua
GRI 102-56	Assurance esterna	Non è prevista l'assurance esterna per questa edizione			I consumi idrici e gli scarichi
					La coltivazione biologica dei vigneti in Sicilia
			GRI 303-2	Fonti idriche significativamente interessate dal prelievo di acqua	92
					I consumi idrici e gli scarichi
			Biodiversità		111
			GRI 304-1	Siti operativi all'interno o in prossimità di aree protette o di aree di significativo valore per la biodiversità	Gli impianti del Gruppo non sono situati nelle vicinanze di aree protette
			GRI 304-2	Impatti significativi delle attività, dei prodotti e dei servizi sulla biodiversità	Una produzione virtuosa: Mela Valentina
					37
					La produzione integrata in Trentino-Alto Adige
					89
					La coltivazione biologica dei vigneti in Sicilia
					92
			Emissioni e trasporti		
			GRI 305-1	Impatti ambientali relativi ai trasporti	Le emissioni e i trasporti
					115
			GRI 305-6	Emissioni di sostanze nocive per lo strato di ozono	Le emissioni e i trasporti
					115
			GRI 305-7	Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative nell'atmosfera	Le emissioni e i trasporti
					115
			Sversamento e rifiuti		
			GRI 306-1	Scarichi idrici totali	I consumi idrici e gli scarichi
					111
			GRI 306-2	Peso totale dei rifiuti	I rifiuti
					123
			Compliance ambientale		
			GRI 307-1	Non conformità a leggi e regolamenti ambientali	Non si registrano sanzioni

Categoria Economica

INDICATORE GRI	CAPITOLO\PARAGRAFO	N° PAG
Informazioni sulla modalità di gestione	Molteplici	23, 51, 55, 56, 58, 61, 100, 130
Performance economica		
GRI 201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	I risultati economico-finanziari
		58
Presenza sul mercato		
GRI 202-2	Percentuale di senior manager provenienti dalla comunità locale	Il ruolo prezioso dei collaboratori
		130
Impatti economici indiretti		
GRI 203-1	Sviluppo e impatto di investimenti in infrastrutture e servizi	La Cittadella del Vino, il nuovo percorso visita
		29
Pratiche d'acquisto		
GRI 204-1	Percentuale di spesa concentrata su fornitori locali	Le esternalità e le ricadute sul territorio: una village company
		61

Categoria Sociale

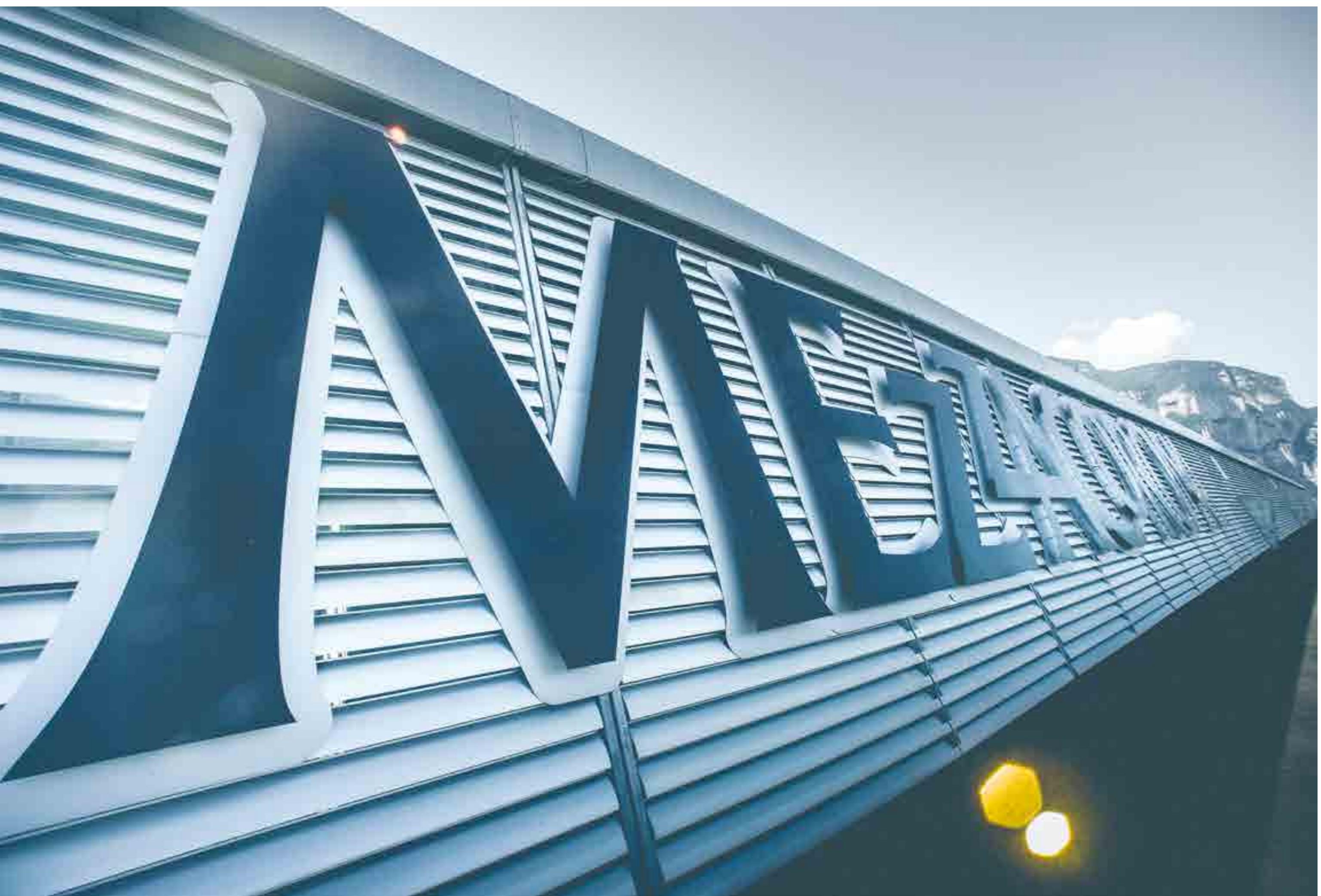
INDICATORE GRI	CAPITOLO\PARAGRAFO	N° PAG
Informazioni sulla modalità di gestione	Molteplici	23, 129, 130, 137, 139, 141
Occupazione		
GRI 401-1	Número e tasso di nuove assunzioni e turnover del personale	Il ruolo prezioso dei collaboratori 134
Lavoro/Relazioni industriali		
GRI 402-1	Periodo minimo di preavviso per modifiche organizzative	Il ruolo prezioso dei collaboratori 130
Salute e sicurezza sul lavoro		
GRI 403-1	Percentuale di lavoratori totali rappresentati nei comitati formali azienda-lavoratori per la salute e sicurezza	L'ambiente di lavoro e la sicurezza 139
GRI 403-2	Tipologia e tasso di infortuni, malattie professionali, giorni persi, assenteismo e numero di morti sul lavoro	L'ambiente di lavoro e la sicurezza 139
Formazione ed educazione		
GRI 404-1	Ore medie di formazione annue per impiegato	La formazione continua 137
GRI 404-2	Programmi per la gestione delle competenze e per promuovere una formazione/ aggiornamento progressivo	La formazione continua 137
Diversità e pari opportunità		
GRI 405-1	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione del personale per indicatori di diversità	Il ruolo prezioso dei collaboratori 130, 135
GRI 405-2	Rapporto remunerazioni totali lorde tra uomini e donne	Il ruolo prezioso dei collaboratori 136
Diritti umani: non discriminazione		
GRI 406-1	Numero totale di episodi legati a pratiche discriminatorie e azioni intraprese	L'ambiente di lavoro e la sicurezza 139
Società: comunità locali		
GRI 413-1	Operazioni che coinvolgono la comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	La Cittadella del Vino, il nuovo percorso visita 29 Le esternalità e le ricadute sul territorio: una village company 61
Società: politica pubblica		
GRI 415-1	Valore totale dei contributi politici, per paese e beneficiario	Il Gruppo Mezzacorona non versa contributi politici

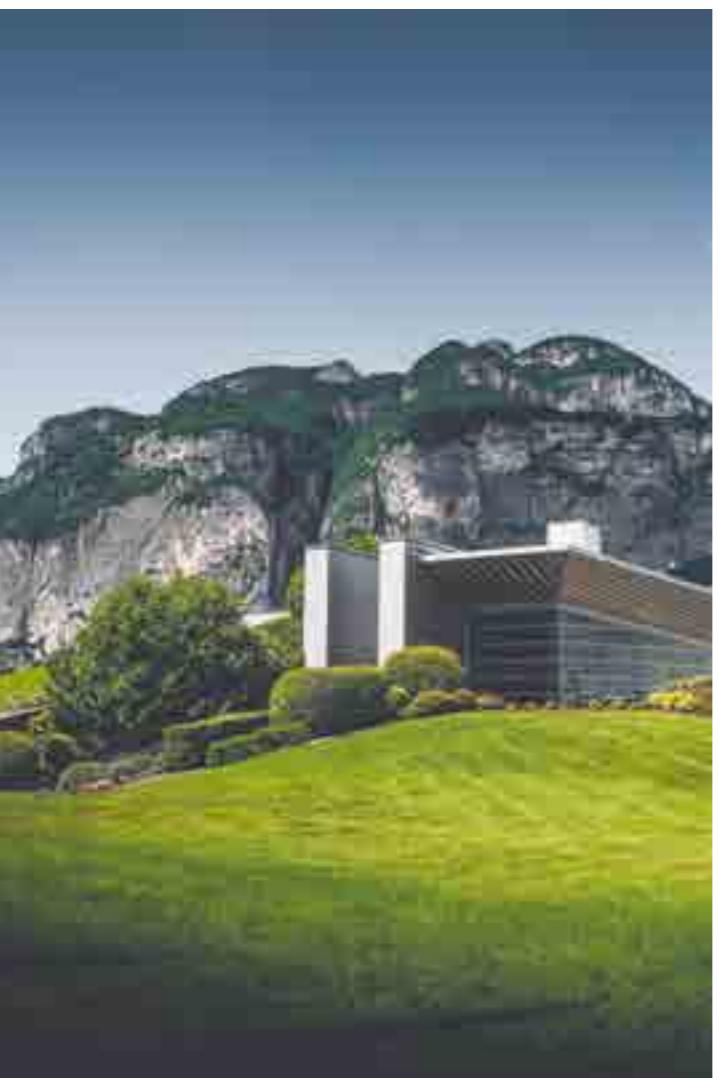
INDICATORE GRI	CAPITOLO\PARAGRAFO	N° PAG
Responsabilità di prodotto: salute e sicurezza dei consumatori		
GRI 416-1	Percentuale delle categorie di prodotto e servizi per i quali gli impatti sulla salute e sicurezza sono valutati ai fini del miglioramento	La salute e la sicurezza del consumatore 141
Responsabilità di prodotto: salute e sicurezza dei consumatori		
GRI 416-2	Non conformità riguardanti la salute e la sicurezza	La salute e la sicurezza del consumatore 141
GRI 419-1	Non conformità a leggi e regolamenti economico-sociali	Non si registrano sanzioni















Colophon

Progettazione e coordinamento editoriale:

Marketing Gruppo Mezzacorona

Testi:

Trentino Green Network

Direzione creativa e grafica:

Gabriele Dalla Costa / Archimede

Illustrazioni:

Fabrizio Maraner / Archimede

Fotografie:

Douglas Fir

Matteo De Stefano

Archivio Gruppo Mezzacorona

Stampa:

Printer Trento

© Gruppo Mezzacorona 11.2018



Sede legale:

Via del Teroldego 1/E

38016 Mezzocorona (TN)

Tel. +39 0461 616399

Fax +39 0461 605695

info@mezzacorona.it

www.gruppomezzacorona.it

[GRI 102-1](#)
[GRI 102-3](#)
[GRI 102-53](#)



Questo documento è stato realizzato
con l'assistenza tecnico-metodologica di
Trentino Green Network
www.trentinogreen.net



