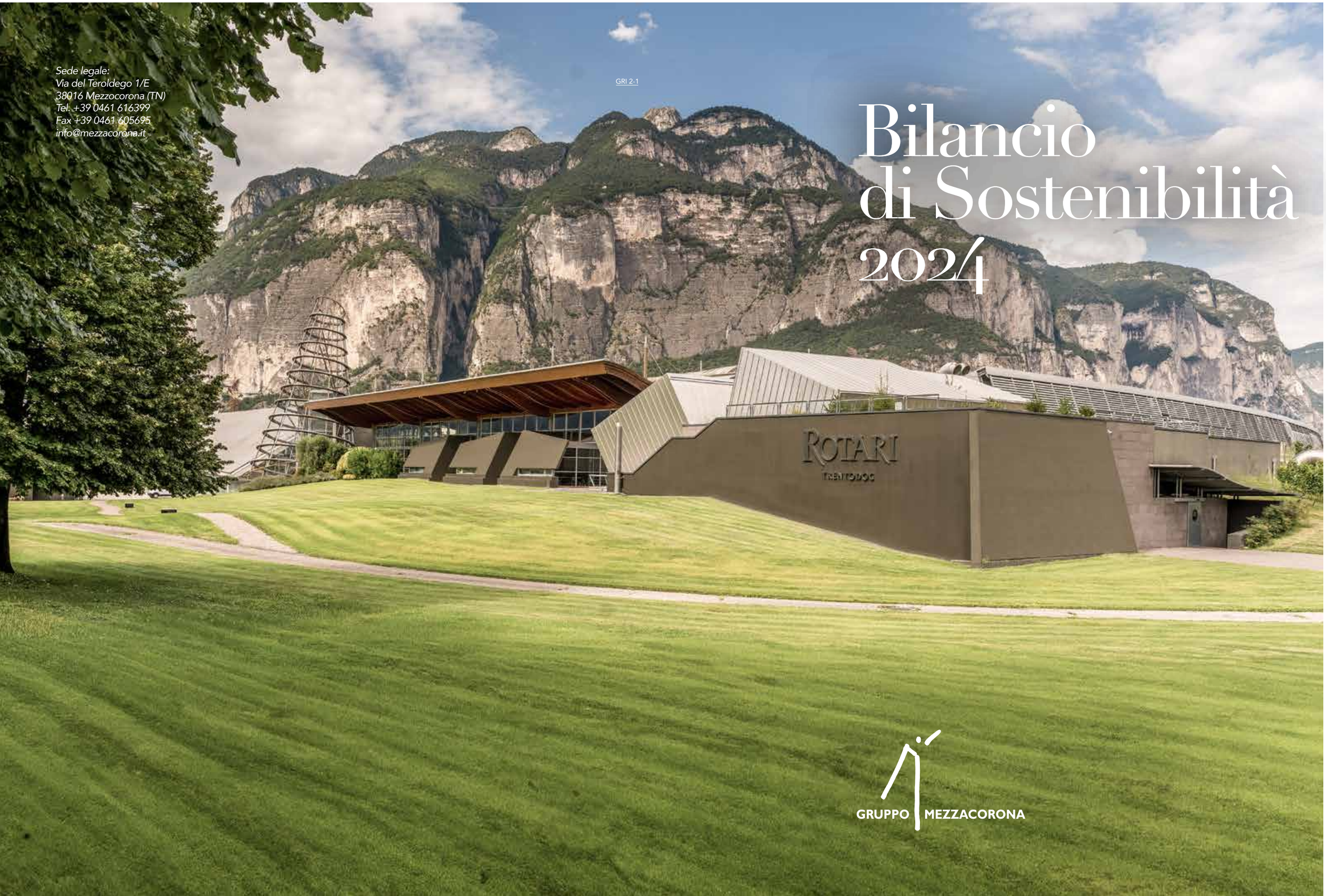
Sede legale:
Via del Teroldego 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 0461 616399
Fax +39 0461 605695
info@mezzacorona.it

GRI 2-1

Bilancio di Sostenibilità 2024



GRUPPO MEZZACORONA

Indice

Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona 5
Premessa 7

Insieme verso il futuro 10
Un'anima cooperativa dalla vocazione internazionale 13
I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona 25
Dicono di noi 33
Focus su impegni ESG e traguardi di sostenibilità 39

Governance e catena del valore 46
Il sistema di governance 47
Il contributo della base sociale 53
Gli investimenti e il patrimonio del Gruppo 55
I risultati economico-finanziari 59
Il valore del processo produttivo 65
La produzione vitivinicola 69
La produzione di mele 74
Le ricadute territoriali 78
La presenza internazionale 81
I brand del Gruppo 85

Cura del vigneto, eccellenza nel vino 88
Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità 89
La sostenibilità delle produzioni in Trentino 95
La sostenibilità delle produzioni in Sicilia 102
Dalla campagna alla cantina: equilibrio tra tradizione e innovazione 108
Il progetto "Musivum", maestria enologica 111

Produzione e consumo responsabili 114
Gli investimenti ambientali 115
La gestione della risorsa energetica 117
La gestione della risorsa idrica 124
Le materie prime 131
Le emissioni e i trasporti 133
I rifiuti 139

Le persone 142
I soci, protagonisti di Mezzacorona 143
Il ruolo prezioso dei collaboratori 144
La formazione continua 151
La salute e la sicurezza in campagna 156
La salute e la sicurezza dei collaboratori 157
Garanzie di qualità di vino e mele 160

Un Trentino autentico e contemporaneo 168
Mezzacorona, la narrazione del Trentino 169
Il territorio protagonista: la comunicazione di Mezzacorona e Rotari 170
Nuove vesti ai siti web di Mezzacorona, Rotari e Feudo Arancio 173
Gruppo Mezzacorona, Ambassador Company di Wine In Moderation 174
L'enoturismo nella Cittadella del Vino 175
Gli eventi culturali 177
I riconoscimenti 179

Note metodologiche 180
Indice deicontenuti GRI 183

Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona

GRI 2-22

La quinta 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 rendere conto di quanto fatto per il territorio e la comunità locale e nello stesso tempo di misurare, secondo criteri scientifici e universalmente misurabili, 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, di cui ricorre quest'anno il 120esimo di fondazione, ha messo al centro della propria missione l'obiettivo di essere al servizio dei soci e di promuovere la loro realizzazione economica e sociale e 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 questi 120 anni di storia.

Una palestra di cooperazione vissuta e intrecciata con la vita della comunità rotaliana 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 1400, i collaboratori quasi 500, gli ettari gestiti in Trentino Alto Adige 2.300 a cui si aggiungono quasi 1.000 ettari in Sicilia, il fatturato realizzato nel 2023 ha raggiunto i 217 milioni di euro, record storico assoluto aziendale, per oltre l'80% frutto dell'export in 72 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 performances aziendali, operando prima di tutto con un'azione di formazione culturale e di preparazione tecnica della base sociale e dei collaboratori 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 proiettato 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.

Anche le Istituzioni europee hanno fatto di questo tema uno dei pilastri legislativi e di prospettiva socio-economica per il futuro del continente, che deve essere reso poi praticabile e attuabile nella vita concreta delle persone evitando logiche eccessivamente ideologiche e fondamentaliste, favorendo invece un percorso condiviso.

Questa presa di coscienza, frutto di un impegno 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) sia per l'uva che per i vini, ma anche con numerose Certificazioni per il nostro comparto frutticolo.

Questo 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 attivato nei fatti 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 e significativamente nell'anno del 120esimo di fondazione.

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

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

Il Presidente
Dott. Luca Rigotti

Premessa

Con l'edizione 2024 del Bilancio di Sostenibilità, riferito alle annate dal 2021 al 2023, il Gruppo Mezzacorona prosegue il processo di rendicontazione avviato nel 2016 a cadenza biennale. Esso evidenzia una sempre primaria attenzione alle persone, ovvero a tutto l'universo che ruota saldamente intorno a soci, collaboratori, clienti, consumatori e comunità locale. Ciò risulta evidente nel forte senso di responsabilità dei soci e dei collaboratori, reciprocamente dimostrato nella gestione aziendale, nei risultati ottenuti, ma anche dalle positive attestazioni ricevute come Certificazioni e riconoscimenti nazionali e internazionali, nonché dalla fidelizzazione di clienti e consumatori.
Tutto questo ha portato il Gruppo a migliorare ulteriormente le **performance economiche** nell'ultimo biennio. Il Bilancio di Sostenibilità 2024 aggiorna i traguardi raggiunti e gli impegni relativi agli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030** delle Nazioni Unite, elaborati grazie anche al coinvolgimento di un panel di esperti di settore e della comunità scientifica ed accademica.
La pubblicazione rappresenta un'importante guida per l'operato del Gruppo, fondato su solidi principi cooperativi e sulla **centralità dei soci**, cui si affiancano le grandi sfide future per una crescita duratura e sostenibile.
L'ultimo biennio ha visto considerevoli investimenti volti alla qualità del processo produttivo, all'ammodernamento degli impianti, all'efficientamento energetico e alla gestione della risorsa idrica. Su questo ultimo punto si evidenziano, ben oltre gli obblighi di legge da sempre ottemperati, il totale completamento in tutti i siti produttivi degli **impianti di depurazione delle acque.**
Nel 2023 Gruppo Mezzacorona è diventato **Ambassador Company di Wine In Moderation (WIM)**, la più importante associazione operante a livello europeo a favore del bere responsabile e della cultura del vino. Inoltre, per l'ottavo anno consecutivo, i soci del Gruppo Mezzacorona hanno ottenuto la **Certificazione ministeriale SQNPI**, che garantisce la filiera di qualità sostenibile del vino, frutto di un percorso virtuoso dalla campagna alla bottiglia e forte segnale dell'impegno del Gruppo per l'agricoltura sostenibile. Con lo stesso impegno il Gruppo tutela e valorizza le eccellenze varietali trentine attraverso il progetto "Musivum", operando in Trentino anche nella produzione di mele e in Sicilia nei vigneti.
Altri traguardi importanti sono stati la **misurazione dell'impronta idrica** introdotta dalla controllata Nosio S.p.A. e il proseguimento della Certificazione SMETA, quest'ultima focalizzata alla valutazione degli aspetti sociali connessi alle attività dei lavoratori nei processi di trasformazione e vinificazione, a testimoniare l'attenzione per i collaboratori e per la sicurezza e la salute sul lavoro.
Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutti gli stakeholder in formato cartaceo e in formato digitale sul sito Internet del Gruppo *(https://www.gruppomezzacorona.it/it/sostenibilita).*

GRI 2-3

5 GIUGNO 1904

5 GIUGNO 2024

120 anni.

La memoria antica di un passato unico,
i valori profondi della nostra gente,
una storia di perseveranza e di lungimiranza,
l'amore per il territorio e la natura,
la cultura del lavoro e della responsabilità,
la ricerca costante dell'eccellenza e della qualità,
la scelta convinta per la sostenibilità,
lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro,
la passione infinita per il vino.

Tanti auguri Mezzacorona !

MEZZACORONA 120 ANNIVERSARIO 1904 - 2024

1. Insieme verso il futuro

120 anni.

La memoria antica di un passato unico, i valori profondi della nostra gente, una storia di perseveranza e di lungimiranza.

Un'anima cooperativa dalla vocazione internazionale

Il successo del Gruppo Mezzacorona, una delle maggiori realtà vitivinicole italiane, è il frutto di un tragitto storico molto lungo, iniziato nel 1904 con la fondazione della prima cooperativa vitivinicola di Mezzocorona, e completamente basato sull'idea cooperativa. Quest'anno ricorrono i **120 anni dalla fondazione della Cantina Sociale** che rappresentano una tappa molto significativa e anche simbolica. Lo spirito di unità che ha sempre animato i viticoltori di Mezzocorona, concretizzatosi nella forma giuridico-pratica della cooperativa, ha determinato la creazione di un'impresa fondata su **mutualità, reciprocità, partecipazione, corresponsabilità e una forte vocazione all'export** e al mercato. Questi valori sono anche oggi alla base del Gruppo, un'articolata organizzazione che sa fondere armoniosamente la società cooperativa originaria e la società di capitale costituita come *subholding*.
Fin dall'inizio, in un contesto montano che per conformazione territoriale rende complesso il **rapporto tra risorse e popolazione**, Mezzacorona 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. Per questo la qualità è diventata progressivamente il *leitmotiv* dell'azienda, unitamente alle caratteristiche intrinseche dei prodotti e alle modalità del processo produttivo.
Di fronte alle nuove sfide della globalizzazione, l'azienda continua ad evolversi dotandosi di strutture operative dinamiche, atte a valorizzare la produzione dei soci e a rendere più efficiente la filiera produttiva, commerciale e di marketing, che oggi la vedono presente in **72 mercati internazionali.**
Una consapevole maturazione del **capitale umano** è accompagnata da una progressiva implementazione delle tecniche produttive più innovative e da una capacità organizzativa che integra in un progetto razionale l'intera complessità aziendale, con i viticoltori posti al centro delle scelte imprenditoriali e strategiche.
Gli investimenti e le scelte realizzate fin dalla fondazione, 120 anni fa, sono stati possibili grazie all'adesione libera e convinta dei soci alla loro impresa cooperativa, non solo ai fini del risultato economico ma anche per la consapevolezza e la responsabilità rispetto alla vision e ai progetti aziendali. L'indipendenza e la **piena autonomia**, unitamente alla cura dell'**informazione** e della **formazione**, rappresentano i tasselli fondamentali affinché ciascun soggetto interno possa contribuire in maniera efficace allo sviluppo dell'azienda e alla sua crescita in un progetto condiviso e complessivo di mutualità e reciprocità.

UNA CULTURA COOPERATIVA FORTEMENTE RADICATA NELLA STORIA E NEL TERRITORIO

Il quadro produttivo del Gruppo Mezzacorona è composto da **2.363,77** *ettari di vigneti in Trentino-Alto Adige,* **517,82** *ettari di meleti in Trentino e* **662,91** *ettari di vigneti in Sicilia. Alla base del Gruppo ci sono i* **1.414 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 grado, è ciò che caratterizza Mezzacorona S.c.a. (Società cooperativa agricola), cuore e holding di controllo del Gruppo Mezzacorona, responsabile di fronte a ciascun socio dei risultati societari in ambito economico, sociale ed ambientale, secondo la regola cooperativa "una testa, un voto".*

Sede del Gruppo Mezzacorona è la celebre **Cittadella del Vino,** una delle riconversioni urbanistiche più importanti dell'arco alpino avviata agli inizi degli anni Novanta e terminata nel 2010. Oggi la Cittadella, complesso di grande pregio architettonico concepito con i più alti standard di eco-efficienza, è un **polo di attrazione** per ospiti, turisti e visitatori del Trentino, riconosciuto anche dal certificato di eccellenza TripAdvisor.
La Cittadella del Vino offre ai visitatori un **percorso museale** di grande interesse culturale realizzato dal Gruppo Mezzacorona per promuovere la tradizione enologica e le peculiarità produttive, economiche, sociali e ambientali della realtà cooperativa rotaliana e del territorio locale: un progetto basato su una ricerca storica e culturale delle vicende del territorio che ha analizzato eventi, metodi e tecniche di coltivazione, studio del catasto, evoluzione della proprietà contadina e delle tradizioni fino agli inizi del Novecento, ovvero fino alla fondazione della Cantina sociale di Mezzocorona nel 1904, prima cooperativa viticola della borgata da cui è nato in seguito il Gruppo Mezzacorona.
Ad aprire il percorso museale è la **pergola trentina,** la tipica coltivazione della vite in Trentino, che rappresenta la sintesi tra passato e presente lungo il continuum della coraggiosa volontà dei soci del Gruppo di migliorare sempre la qualità produttiva, ma anche simbolo della generosità della terra; la pergola offre ai grappoli una copertura naturale dalla luce del sole e ne garantisce la qualità. Il percorso museale 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, fino a raggiungere il cuore della Cantina, l'**antica barricaia.**

Vision

1

Un modo originale di fare impresa: condividere curando la terra

- Valorizzare 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 e promuovere stili di vita equilibrati e sostenibili;
- promuovere la responsabilizzazione, l'impegno e una leadership orientata ai risultati e al servizio dei soci.

2

Essere la scelta n.1 per marca e prodotto, frutto del territorio 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 così 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, competenza 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.

La Vision del Gruppo Mezzacorona rappresenta la base che ha portato all'elaborazione del **Manifesto di sostenibilità**, che riflette i valori che guidano il suo operato. Accoglienza, ambiente, armonia, comunità, cultura, cura, genuinità, natura, sostenibilità, tipicità, tradizione, trasparenza sono i pilastri su cui si basa l'impegno verso una sempre maggiore integrazione dei criteri ESG (*Environmental, Social and Governance*) nell'organizzazione.

Accoglienza

Accogliere nella Cittadella del Vino significa aprire le porte della nostra visione del mondo

Ambiente

Abbiamo un desiderio e un impegno: lasciare la terra migliore di come l'abbiamo trovata

Armonia

Siamo testimoni e custodi della naturale armonia della nostra terra

Comunità

Siamo uniti e mossi dalla voglia di fare per il benessere della nostra comunità

Cultura

I nostri luoghi, i nostri gesti, i nostri vini raccontano la cultura e la storia del Trentino e dei trentini

Cura

Avere cura della nostra terra e dei suoi frutti è la base delle nostre azioni quotidiane

Genuinità

I nostri vini esprimono con genuinità le straordinarie qualità del Trentino e dei trentini

Natura

I nostri vini sono come la natura in cui nascono: colorati, profumati e buoni

Sostenibilità

La nostra vocazione è la sostenibilità: ci anima da sempre e si esprime sin dal legame tra i nostri soci

Tipicità

La nostra tipicità è unica e nasce da un territorio prezioso per armonia, natura, cultura e tradizione

Tradizione

Siamo eredi di una storia millenaria: qui si fa il vino sin dall'epoca romana

Trasparenza

Siamo come ci vedete: fatti di parole sincere e azioni quotidiane concrete

120 anni di traguardi

La memoria antica di un passato unico, i valori profondi della nostra gente, una storia di perseveranza e di lungimiranza, l'amore per il territorio e la natura, la cultura del lavoro e della responsabilità, la ricerca costante dell'eccellenza e della qualità, la scelta convinta per la sostenibilità, lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro.

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

Si concretizza nel 1968 la valorizzazione del Teroldego Rotaliano con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata per il prodotto enologico simbolo della Cantina sociale di Mezzocorona che nel 1971 lancia la prima bottiglia di Teroldego Rotaliano Doc, tra le prime in 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 acquisita la Prestige Wine Imports Corporation, con l'obiettivo di espandersi nel nuovo mercato USA in forte crescita.

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.

1993

ACQUISTO TERRENI EX SAMATEC E AVVIO DEL PROGETTO CITTADELLA DEL VINO

Inizia il grande progetto di riqualificazione ex industriale dell'area ex Samatec e nasce la Cittadella del Vino.

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.

1997

CANTINA ROTARI

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

1998

NOSIO S.p.A.

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 S.p.A. come subholding, braccio commerciale e degli investimenti del Gruppo, con il vincolo di mantenere la maggioranza del capitale sociale saldamente nelle mani della Cooperativa stessa.

2000

CANTINE DI VINIFICAZIONE

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

2001

PROGETTO SICILIA

Il Gruppo Mezzacorona avvia la strategia di diversificazione produttiva e commerciale, acquisendo due proprietà in Sicilia: Solsicano S.a.r.l. nel 2001 e Villa Albius S.a.r.l. nel 2003.

2004

CENTENARIO DALLA FONDAZIONE E 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. 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 per l'incorporazione del Consorzio ortofrutticolo Val d'Adige.

2009

NUOVO MAGAZZINO FRUTTICOLO MELA VALENTINA

Viene aggiornato e in parte realizzato ex-novo il magazzino di lavorazione e stoccaggio delle mele di assoluto pregio e all'avanguardia nei processi produttivi.

2010

CONCLUSIONE LAVORI DELLA 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.

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ SOSTENIBILE DEL VINO SQNPI

Dal 2016 i soci del Gruppo Mezzacorona conseguono la Certificazione SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata - 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, nonché l'audit SMETA effettuato da Nosio S.p.A., che attesta la presenza di criteri etici nella catena di fornitura.

2019/21

NUOVI INVESTIMENTI STRUTTURALI

Il Gruppo aumenta la capacità dell'impianto di depurazione delle acque di lavorazione e completa presso il Centro di raccolta di Arco il nuovo impianto di depurazione biologico con filtrazione a membrana. Potenzia inoltre tutta la struttura produttiva con un massiccio investimento tecnologico.

2023

AMBASSADOR DI WINE IN MODERATION

Il Gruppo Mezzacorona diventa Ambassador Company di Wine In Moderation (WIM), associazione europea impegnata nella promozione di un consumo responsabile e attento del vino, al fine di rafforzare il proprio impegno per la sostenibilità e la promozione di uno stile di vita equilibrato nel quale il vino può essere degustato con moderazione e attenzione.

2024

CENTOVENTI ANNI DALLA FONDAZIONE DELLA CANTINA SOCIALE DI MEZZOCORONA

Il 5 giugno 2024 ricorre l'anniversario dei centoventi anni dalla fondazione della prima prima cooperativa vitivinicola di Mezzocorona.

Il Gruppo Mezzacorona
I numeri principali 2022/23

1.414
SOCI PRODUTTORI DI MEZZACORONA S.c.a.

119
ANNI DI STORIA

€ 217,7mln
+ 11% rispetto al 2020/21
FATTURATO DEL GRUPPO MEZZACORONA

72
PAESI NEL MONDO IN CUI
IL GRUPPO È PRESENTE

487
436 in Italia
COLLABORATORI DEL
GRUPPO MEZZACORONA

117
<35
COLLABORATORI CON
MENO DI 35 ANNI

€ 69,1 mln
VALORE DISTRIBUITO AI
SOCI VITICOLTORI MEZZACORONA S.c.a.

€ 46,4mln
VALORE DISTRIBUITO AI FORNITORI DI
NOSIO S.p.A. E MEZZACORONA S.c.a.
IN TRENTINO-ALTO ADIGE

Trentino Alto Adige

2.363,77
ETTARI DI VIGNETI

369.143
QUINTALI DI UVA

307
COLLABORATORI

219.738
QUINTALI DI MELE

517,82
ETTARI DI MELETI

oltre 54
MILIONI DI BOTTIGLIE VENDUTE
(NORMALIZZATE A 0,75 L)

Sicilia

662,91
ETTARI DI VIGNETI

66.830
QUINTALI DI UVA

129
COLLABORATORI

78,1% 21,9%
84,7% 15,3%
70,4% 29,6%

Ambiente

1.670
MWh PRODOTTI DA ENERGIA
FOTOVOLTAICA

-4.300
TONNELLATE DI CO_2 EVITATE
NELL'ANNO 2022/23

-9,9%
DI ACQUA DI PROCESSO E
IRRIGAZIONE (-115.000 METRI CUBI)

60.000
LITRI DI ACQUA CALDA AL GIORNO
DAL SOLARE TERMICO

51,9%
DI VEICOLI AZIENDALI
A BASSE EMISSIONI

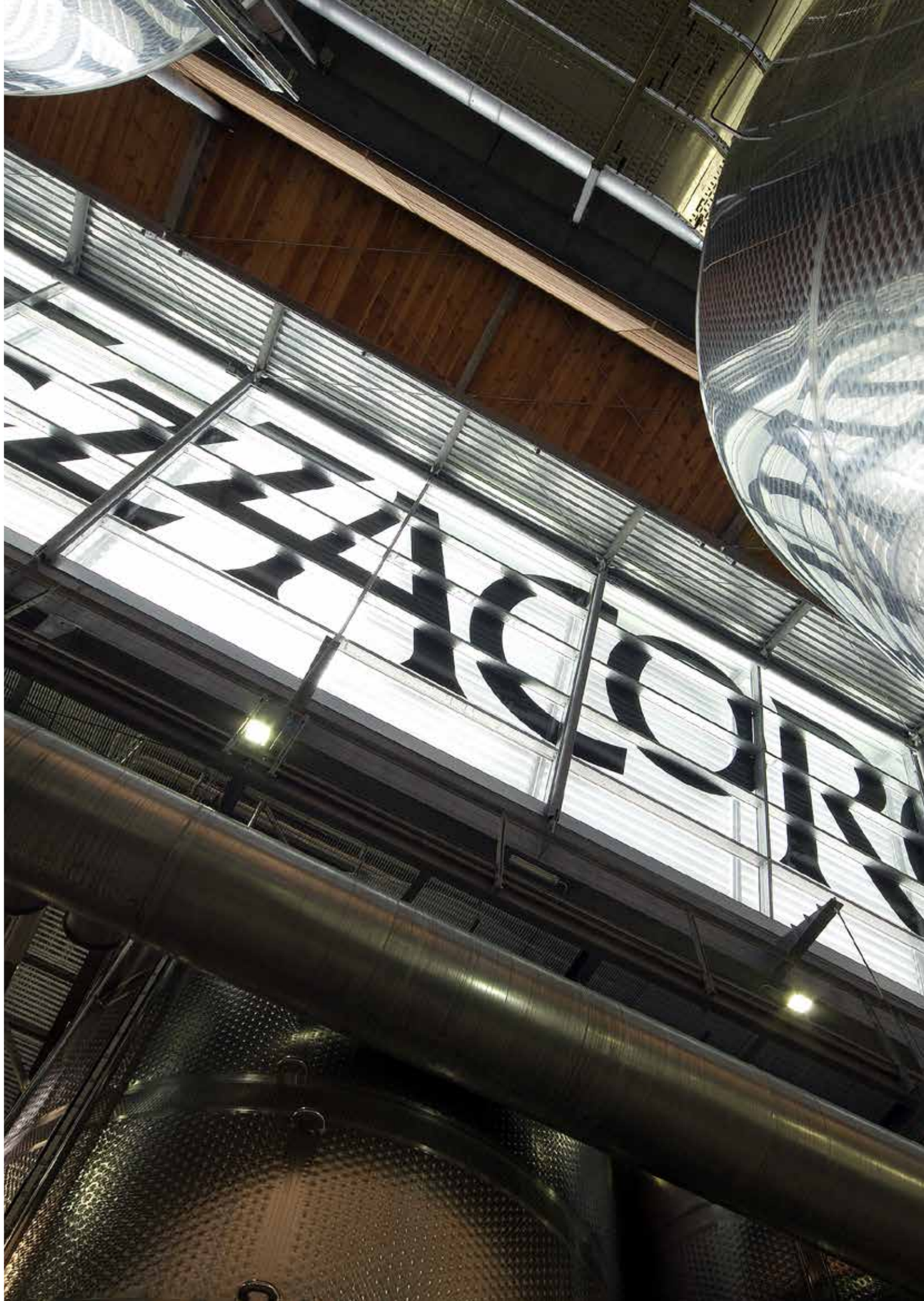
I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona

La rendicontazione di sostenibilità prevede un **processo di analisi e identificazione dei temi materiali**, ovvero le questioni rilevanti per rispondere alle sfide globali e locali, per il Gruppo Mezzacorona e per le parti interessate. In ottica di progressiva integrazione, l'identificazione dei temi rilevanti rendicontati nel presente Bilancio di Sostenibilità ha tenuto conto delle linee guida GRI e delle indicazioni date dalla Direttiva Europea Corporate Sustainability Reporting Directive 2022/2064 che disciplina la comunicazione delle informazioni non finanziarie tramite la redazione di un Bilancio di Sostenibilità. Sono state, innanzitutto, avviate alcune analisi multilivello connesse all'attività del Gruppo Mezzacorona che hanno riguardato:

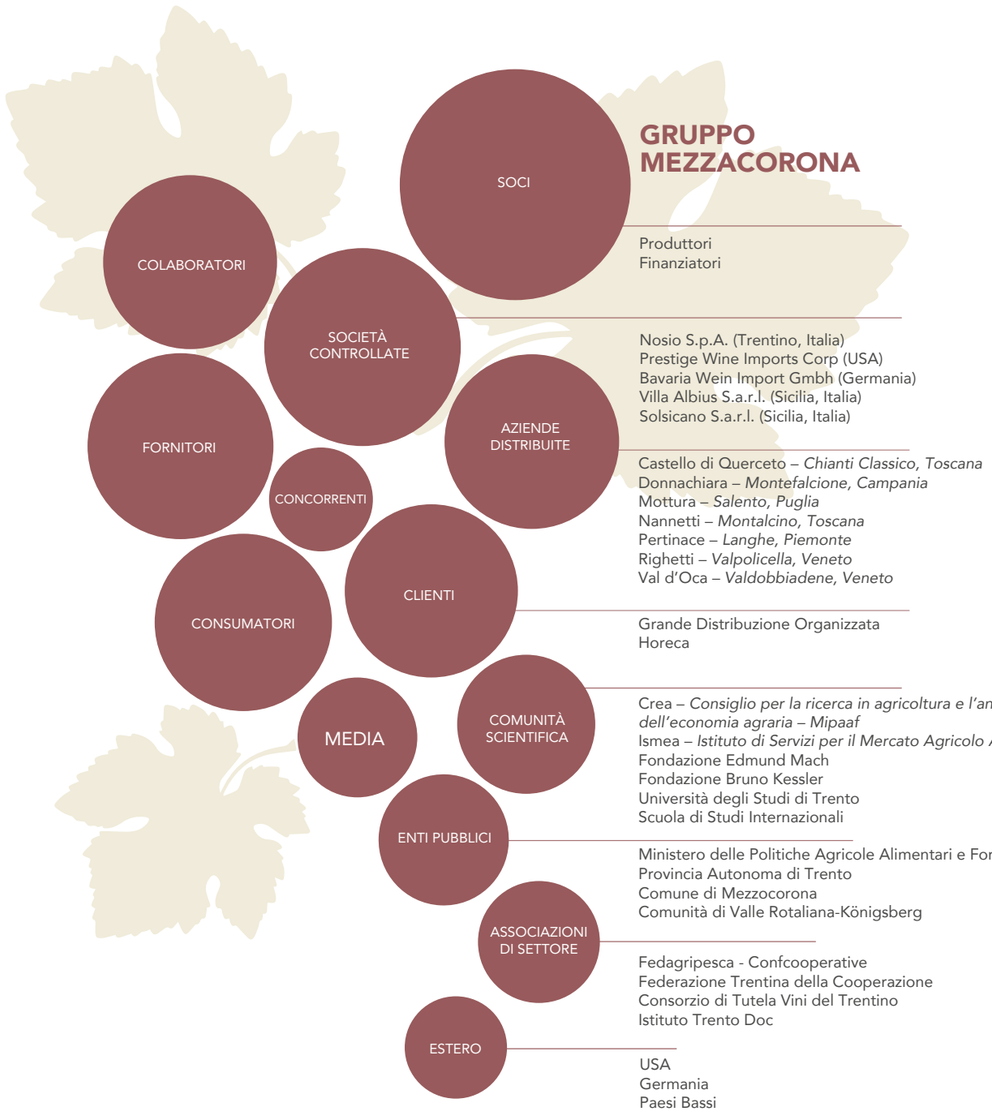
- la gestione del miglioramento continuo nella pianificazione e allocazione delle risorse economiche;
- gli interessi e i temi economici, sociali e ambientali sollevati dalla collettività;
- i valori, le politiche e le strategie fondanti del Gruppo;
- i principali temi e sfide future di settore;
- i regolamenti, le norme e gli standard volontari di rilevanza strategica per il Gruppo e le parti interessate;
- gli obiettivi e le competenze da sviluppare per contribuire allo sviluppo sostenibile.

GRI 2-28
GRI 2-29
GRI 3-1
GRI 3-2
GRI 3-3

Direzione e membri dello *staff meeting* aziendale hanno selezionato **18 temi di sostenibilità** afferenti alle tre macroaree: economica, sociale e produttiva-ambientale al fine di sottoporre gli stessi ad un *panel* interno ed esterno. È stato pertanto attivato un confronto successivo, interno ed esterno all'azienda, mediante la somministrazione di un questionario quali-quantitativo e la realizzazione di interviste semi-strutturate, rivolto ad un *panel* di interlocutori altamente qualificati.
Il ***panel* interno** ha interessato lo *staff meeting*, composto da 8 membri.
Il ***panel* esterno** ha previsto la selezione, tra le categorie delle parti interessate primarie, di 9 soggetti, conoscitori ed esperti di materie legate allo sviluppo socioeconomico del Gruppo Mezzacorona. Sono stati pertanto coinvolti: un esperto di diritto amministrativo e profondo conoscitore dell'Autonomia statutaria della Regione Trentino-Alto Adige; alcuni esponenti della ricerca accademica; un fornitore di materia prima; un esponente del mondo del giornalismo e della comunicazione e alcuni responsabili nazionali del settore vino e della promozione fieristica.



Mappa degli stakeholder



Produttori
Finanziatori

Nosio S.p.A. (Trentino, Italia)
Prestige Wine Imports Corp (USA)
Bavaria Wein Import Gmbh (Germania)
Villa Albius S.a.r.l. (Sicilia, Italia)
Solsicano S.a.r.l. (Sicilia, Italia)

Castello di Querceto – *Chianti Classico, Toscana*
Donnachiara – *Montefalcione, Campania*
Mottura – *Salento, Puglia*
Nannetti – *Montalcino, Toscana*
Pertinace – *Langhe, Piemonte*
Righetti – *Valpolicella, Veneto*
Val d'Oca – *Valdobbiadene, Veneto*

Grande Distribuzione Organizzata
Horeca

Crea – *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Mipaaf*
Ismea – *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare*
Fondazione Edmund Mach
Fondazione Bruno Kessler
Università degli Studi di Trento
Scuola di Studi Internazionali

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Provincia Autonoma di Trento
Comune di Mezzocorona
Comunità di Valle Rotaliana-Königsberg

Fedagripesca - Confcooperative
Federazione Trentina della Cooperazione
Consorzio di Tutela Vini del Trentino
Istituto Trento Doc

USA
Germania
Paesi Bassi
Regno Unito
Canada
Belgio
Austria
Giappone
Svezia
Norvegia
Lussemburgo
…

Analisi di materialità

Giunta alla sua quinta elaborazione, l'**analisi di materialità** è il risultato di un insieme di attività e valutazioni finalizzate a supportare la pianificazione strategica del Gruppo Mezzacorona per una crescita sostenibile. I risultati della presente analisi hanno considerato l'approccio di **"doppia" materialità** o bidirezionale concentrando il *focus* sull'impatto sia dell'impresa sulla società e l'ambiente, sia su come questi fattori influenzano il Gruppo Mezzacorona. Si è tenuto inoltre conto di includere fattori di impatto finanziari "tradizionali" ma anche quelli non finanziari (ESG). Infine, si è posta particolare attenzione alla **creazione di valore condiviso** considerando le parti interessate sia interne che esterne.

Fasi del processo di analisi

Temi di sostenibilità identificati a monte

Governance

- Contribuire a generare ricadute socioeconomiche nel territorio e nelle comunità locali, con attenzione alla catena del valore.
- Dare priorità agli investimenti per l'efficienza energetica e l'adattamento ai cambiamenti climatici.
- Operare per la creazione di valore produttivo attraverso la ricerca, gli investimenti infrastrutturali e tecnologici.
- Rafforzare l'identità cooperativa, dare continuità alla centralità dei soci.
- Raggiungere sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona, per i soci, i dipendenti e chi vi collabora.
- Ricercare nuovi mercati.

Persone

- Alimentare le relazioni con le comunità locali, sostenendo progetti di valore ed eccellenza per le comunità stesse.
- Avere come obiettivo primario, nella produzione e commercializzazione di vino e mele, la salute e la sicurezza del consumatore.
- Creare opportunità lavorative soprattutto per le giovani generazioni.
- Dare continuità alla crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori.
- Dare continuità alla partecipazione dei soci, dei collaboratori ed al clima aziendale positivo.
- Garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Produzioni ed ambiente

- Contribuire all'efficienza dei consumi idrici, al minor spreco e al mantenimento della qualità dell'acqua.
- Dare continuità all'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata.
- Dare continuità all'efficientamento energetico, al consumo e alla produzione di energia rinnovabile.
- Misurare l'impronta carbonica dell'organizzazione e dei prodotti e operare per la riduzione delle emissioni climalteranti.
- Operare per la corretta raccolta, il recupero e il riciclo dei rifiuti.

Temi rilevanti secondo la valutazione degli impatti e la doppia materialità

Governance

- Raggiungere sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona, per i soci, i dipendenti e chi vi collabora.
- Rafforzare l'identità cooperativa e dare continuità alla centralità dei soci.
- Contribuire a generare ricadute socioeconomiche nel territorio e nelle comunità locali, con attenzione alla catena del valore.
- Dare priorità agli investimenti per l'efficienza energetica e l'adattamento ai cambiamenti climatici.

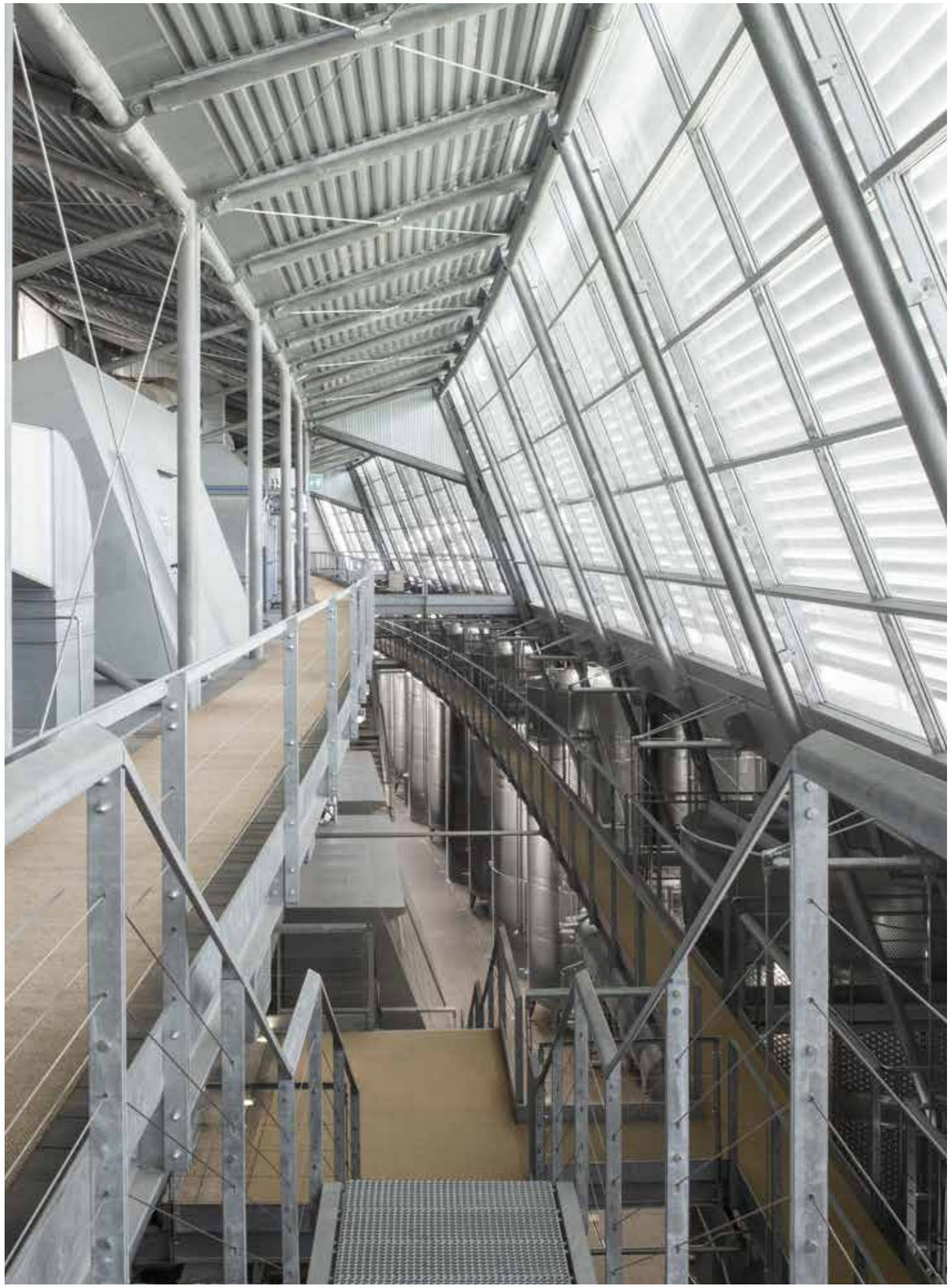
Persone

- Avere come obiettivo primario, nella produzione e commercializzazione di vino e mele, la salute e la sicurezza del consumatore.
- Creare opportunità lavorative soprattutto per le giovani generazioni.
- Dare continuità alla crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori.
- Dare continuità alla partecipazione dei soci, dei collaboratori ed al clima aziendale positivo.
- Garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Produzione, processo produttivo ed ambiente

- Dare continuità all'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata.
- Contribuire all'efficienza dei consumi idrici, al minor spreco e al mantenimento della qualità dell'acqua.

Ai **temi rilevanti**, sopra esposti, sono associati gli **impatti ritenuti significativi** rendicontati nel presente Bilancio di Sostenibilità frutto della complessiva analisi di doppia materialità. Nei capitoli a seguire, dove sono presenti le informative al tema, è visibile nota grafica di richiamo.



Dicono di noi

Mondo della ricerca, esperti e profondi conoscitori del contesto amministrativo e territoriale del Trentino-Alto Adige, rappresentanti del settore vino, della promozione e dei media rivestono per il Gruppo Mezzacorona un'importante voce che alimenta la costante riflessione sull'integrazione della sostenibilità nella strategia dell'impresa. Ecco alcuni autorevoli contributi.

Crescita del Gruppo Mezzacorona, per i soci, i dipendenti e chi vi collabora

"Oggi è importante trovare nuove forme di cooperazione: o c'è integrazione con il nuovo modo di stare nella cooperazione, includendo i nuovi bisogni, rivitalizzando i valori storici su cui si fonda oppure si perderà questo valore. È necessario tornare allo spirito dei fondatori, riscoprire il significato di riunirsi attraverso delle entità aggregate, le nuove generazioni devono vedere la cooperazione non come qualcosa di impolverato, ma qualcosa di nuovo e non perdere la percezione di appartenenza."

Alberto Faustini
Giornalista e responsabile della comunicazione del Vicepresidente Csm

"Consiglio di continuare a dare assistenza ai soci consigliandoli al meglio nel vigneto, al contempo stimolandoli a coltivare l'uva in base a quanto il mercato richiede. È importante per dare seguito ad una riduzione della quantità e ad una migliore qualità. Il presupposto alla base è conoscere bene il mercato. Altra competenza che riconosco in Mezzacorona è che ha saputo scegliere vini e partner di grande valore, espressione dei territori vitivinicoli italiani."

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi

"Conosco molto bene i fattori essenziali per il successo di una cooperativa e sono l'identità cooperativa data dal costante equilibrio con i soci, un clima aziendale positivo che ponga attenzione ai dipendenti e collaboratori ma anche alla cura del cliente. Ulteriori aspetti strategici sono l'attenzione alle nuove generazioni e la lettura attenta dei cambiamenti del mercato sapendo cogliere le opportunità e le sfide."

Angelo Frascarelli
Docente di Economia ed Estimo Rurale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Perugia

Identità cooperativa e continuità alla centralità dei soci

"Ciò che fa la differenza per la Cooperazione, e quindi anche per Mezzacorona, è essere nata in un contesto di buona amministrazione dell'allora Impero austro-ungarico dove era diffuso saper leggere, scrivere e far di conto. Ciò voleva dire diffondere la conoscenza e la capacità di unirsi, attraverso la cooperazione, come ha insegnato Don Lorenzo Guetti. Con la cooperazione si è riusciti ad aumentare la produttività e la messa in comune del rischio con obiettivi imprenditoriali, mantenendo al contempo il valore della solidarietà e della coesione."

Gianfranco Postal
ex Dirigente Provinciale e tra i maggiori esperti di legislazione e storia dell'Autonomia trentina

"Il primo obiettivo è dare la giusta remunerazione ai soci e ciò è compreso a fondo in Mezzacorona. Il Gruppo lo ritengo un esempio, ha avuto una crescita meno ridondante e meno acclamata di altre cooperative, applicando molta ricerca. Ritengo importante che le cooperative mantengano un profilo sostanziale e si esprimano con il giusto tono di voce, senza far troppo rumore: apprezzo molto l'atteggiamento sobrio."

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi

Priorità agli investimenti per l'efficienza energetica e adattamento ai cambiamenti climatici

"Tra tutti i temi proposti, 'dare priorità agli investimenti per l'efficienza energetica e l'adattamento ai cambiamenti climatici' è al primo posto perché oggi è prioritario essere energeticamente efficienti e resilienti rispetto al cambiamento climatico. Quando il Gruppo Mezzacorona ha intrapreso il percorso di sostenibilità, Vetri Speciali S.p.A. ha iniziato ad utilizzare mezzi di trasporto più performanti, con minor impatto emissivo, per fornire le bottiglie dalla sede di Gardolo alle strutture del Gruppo Mezzacorona, iniziando ad adottare un approccio più sostenibile. Questo è il futuro a cui tutti dobbiamo tendere."

Osvaldo Camarin
Amministratore Delegato Vetri Speciali S.p.A.

"I fattori di rischio attuali sono quelli che vedono in parallelo presentarsi diversi cambiamenti: sociali, culturali, politici e ambientali. Questo è un tempo di sfide e di grandi balzi: si deve dare priorità a ricerca e crescita della conoscenza, spinte propulsive per utilizzare al meglio l'acqua, l'energia ed i rifiuti. Il Gruppo Mezzacorona è frutto di una capacità di visione e di grandi investimenti decisi nel momento giusto, mantenendo al contempo solida la base sociale e il legame con il territorio, per questo lo considero un grande Gruppo. È molto più difficile cooperare che condurre un'impresa, il compito è più arduo, perché occorre assicurare anche il consenso: Mezzacorona ha avuto la capacità di realizzare tutto questo."

Gianfranco Postal
ex Dirigente Provinciale e tra i maggiori esperti di legislazione e storia dell'Autonomia trentina

Ricadute socioeconomiche nel territorio e nelle comunità locali, con attenzione alla catena del valore

"In qualsiasi azienda l'obiettivo è quello di ottimizzare il risultato economico-finanziario della gestione nell'interesse dell'imprenditore, compatibilmente con quello degli altri stakeholder. La vera novità insita nell'integrazione degli ESG in azienda, e in questo caso in una società dall'anima profondamente cooperativa, è che essi ampliano gli obiettivi aziendali a tutti coloro con cui interagisce. Alla base ci sono sempre i soci, conferenti della materia prima all'azienda e contemporaneamente portatori degli interessi della comunità dove la cooperativa è insediata e agisce. Fattori stringenti di cui considero fondamentale il presidio sono la dimensione dell'azienda, l'attenzione al benessere della comunità di cui fa parte e la pronta risposta ai cambiamenti del mercato vitivinicolo."

Corrado Giacomini
Docente di Economia Agroalimentare presso l'Università degli Studi di Parma

"Essere sostenibili anche nella redistribuzione della ricchezza generata è uno degli aspetti che contraddistinguono il Gruppo Mezzacorona e che molto si avvicinano anche ai principi che hanno ispirato i padri fondatori di Veronafiere. Aver raggiunto nel 2023 un fatturato di 217 milioni di euro e di questi averne liquidati più di 69 ai soci, significa aver gestito in modo attento e responsabile l'azienda in un periodo così complicato a livello geopolitico ed economico, assicurando alle filiere collegate, direttamente e indirettamente, la remunerazione necessaria per generare valore sul tessuto sociale e far prosperare la propria comunità."

Maurizio Danese
Amministratore Delegato di Veronafiere

Continuità nell'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata

"Ritengo prioritaria la ricerca e lo sviluppo, oltre che la crescita professionale delle aziende agricole che stanno alla base della cooperativa. Tra gli investimenti in ricerca considero di massima rilevanza quelli relativi all'impronta carbonica per una sua progressiva riduzione agendo in primis sulla gestione degli agrofarmaci nel vigneto."

Angelo Frascarelli
Docente di Economia ed Estimo Rurale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Perugia

"Sono molteplici le sfide che impegnano il settore ed il Gruppo Mezzacorona: presidiare il mercato, investire nella tutela della vite, perseguire una necessaria efficienza produttiva e al contempo far crescere in modo preparato le giovani generazioni. Le problematiche nei vigneti sono enormi e bisogna continuare a lavorare a più livelli nello sviluppo e nella ricerca ma anche con il Governo e le istituzioni. È indispensabile tutelare e ricercare nuove soluzioni per non alterare l'ambiente ma si deve essere pragmatici e lavorare su basi scientifiche. È giunta l'ora più che mai di spingere sulla ricerca, perché le difficoltà climatiche sono all'ordine del giorno."

Micaela Pallini
Presidente Federvini

Obiettivo primario, nella produzione e commercializzazione di vino e mele, la salute e la sicurezza del consumatore

"Le persone vogliono bere in modo differente ed è un trend che va analizzato e capito. Al contempo vi sono drammatiche situazioni dove le coltivazioni causa il cambiamento climatico sono andate completamente distrutte. Il consumatore finale va educato, il vino è un prodotto vivo, bisogna pagare il giusto prezzo, questo è fondamentale. In Italia esportiamo il doppio di litri con il valore pari ad un terzo rispetto alla Francia, ci sono dunque ancora ampi margini di miglioramento sui cui dobbiamo riflettere. Rispetto al consumo di vino si deve essere responsabili, bere meno e bere meglio. Va educato anche chi il vino lo promuove e lo vende direttamente, il valore passa soprattutto da chi lo conosce e ne riesce a trasferire il valore."

Micaela Pallini
Presidente Federvini

"La storia più recente del Gruppo Mezzacorona, confermata dai risultati del Bilancio di Sostenibilità, è basata sulla responsabilità degli organi, che si sono succeduti, di farsi carico dei valori e degli obiettivi dell'azienda agricola diffusa sul territorio, quale è, e delle richieste dei consumatori, ponendo al primo posto la loro salute. Questi due focus, su cui si concentra l'azione dl Mezzacorona, ne guidano la gestione rivolta a generare ricadute socioeconomiche nel territorio dando continuità all'adozione di pratiche agricole sostenibili e raggiungendo sempre maggiori performance economiche per i soci e per i dipendenti del Gruppo. La sua identità cooperativa è la grande ispiratrice di queste scelte, perché gli stakeholder a cui si rivolge sono la comunità locale a cui contribuisce sul piano sia economico che sociale e tutti i clienti che nel mercato mondiale, dove opera, chiedono sempre maggiore sicurezza negli alimenti offerti."

Corrado Giacomini
Docente di Economia Agroalimentare presso l'Università degli Studi di Parma

"Una politica, quella della sostenibilità, insieme alla qualità dei prodotti, attuata con grande determinazione dal Gruppo Mezzacorona non solo in chiave economica, ma anche ambientale, territoriale, sociale e culturale, come dimostra l'adesione all'associazione europea 'Wine In Moderation' per un consumo responsabile del vino, segno di grande sensibilità sociale e attenzione verso il cliente finale."

Maurizio Danese
Amministratore Delegato di Veronafiere

Opportunità lavorative soprattutto per le giovani generazioni

"Una criticità in generale nel territorio è la mancanza di manodopera. Affinché vi sia occupazione le imprese devono essere attrattive, soprattutto per i giovani. Questo aspetto è strettamente collegato ad un'altra questione, ossia il costo della vita. Affinché le imprese possano reclutare personale e attrarre nuove risorse, anche provenienti da altre città o Paesi, è importante che da un lato le imprese stesse riconoscano un'equa retribuzione rispetto al costo della vita del territorio, e dall'altro lato che le Amministrazioni Pubbliche facilitino, economicamente e non solo, il trasferimento e la vita delle persone nel territorio ove lavorano. Di conseguenza le imprese, le associazioni e le Pubbliche Amministrazioni dovrebbero cooperare e trovare assieme delle soluzioni vantaggiose per tutti."

Osvaldo Camarin
Amministratore Delegato Vetri Speciali S.p.A.

"Stiamo vivendo una rivoluzione culturale: abbiamo capito che possiamo lavorare in modi diversi. La domanda viene posta sempre più frequentemente è la seguente: qual è il valore del tempo libero? C'è una rinnovata consapevolezza, soprattutto nelle giovani generazioni, tempo libero è rinnovamento, si pensa in maniera diversa rispetto ad un tempo impegnato. C'è una riorganizzazione dei tempi e dei modi sull'orario tutta da scoprire. Abbiamo bisogno di riscoprire, fare squadra, e trovare occasioni in dimensioni più piccole e imparare a lavorare meglio in autonomia."

Alberto Faustini
Giornalista e Responsabile della comunicazione del Vicepresidente Csm

Focus su impegni ESG e traguardi di sostenibilità

Il Gruppo Mezzacorona, in coerenza con il Programma di Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile varato nel 2015 dalle Nazioni Unite, unitamente al quadro regolatorio europeo in tema di rendicontazione non finanziaria che progressivamente si va delineando, ha focalizzato la propria attenzione sui **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** individuandone **8 correlati al proprio core business e modello organizzativo**, frutto di scelte, investimenti e attività produttive che producono impatti e risultati. In questa sezione il Gruppo Mezzacorona rendiconta i traguardi raggiunti relativamente ai fattori ESG (*Environmental, Social and Governance*) nel biennio 2022-2023 e aggiorna gli **impegni per il futuro** includendo i temi rilevanti emersi nell'analisi di materialità.

GRI 2-23
GRI 2-24

2 SCONFIGGERE LA FAME

Tema materiale: Dare continuità all'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata.
Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

L'impegno in termini di policy del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2022-2023
Il Gruppo Mezzacorona supporta la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i soci cooperatori e i fornitori e investe in **attività di ricerca** per ridurre l'impatto ambientale delle pratiche agricole e mantenere la **fertilità naturale del terreno.** Molto rilevante è la costante attenzione alla gestione della **risorsa idrica**, aspetto cruciale per la resilienza nelle pratiche agricole.	• Impiego esclusivo della tecnica di lotta integrata della **confusione sessuale** per combattere i parassiti senza ricorrere ai comuni insetticidi. • Partecipazione periodica alla **Commissione tecnica Fitofarmaci** coordinata dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, la quale prevede l'eliminazione dei principi attivi considerati a basso margine di sicurezza in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità. • Contrasto ai cambiamenti climatici per la prevenzione della siccità nelle aziende siciliane: gli **impianti di irrigazione** a goccia sono stati progressivamente sostituiti con subirrigazione fino a raggiungere ad oggi il **96,7% del totale** presso Villa Albius Sarl e l'8,5% presso Solsicano.
Il Gruppo fornisce una continua e professionale **assistenza tecnica** ai soci produttori per la scelta della miglior difesa agronomica in vigneto e frutteto.	• **7.200 visite** di assistenza da parte di 5 agronomi nel periodo aprile-settembre nel vigneto. • **3.500 visite** di assistenza da parte di 2 agronomi nel frutteto. • **Utilizzo di concimi organici** per nutrire il terreno. • **Utilizzo mirato di prodotti fitosanitari** solo in caso di necessità. • **Corretta gestione della risorsa idrica.** • Compilazione del **Registro dei trattamenti** elettronico da parte del 100% dei soci.

Tema materiale: Garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori.
Avere come obiettivo primario, nella produzione e commercializzazione di vino e mele, la salute e la sicurezza del consumatore.
Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.

L'impegno in termini di policy del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2022-2023
Il Gruppo è costantemente impegnato a garantire la **tutela della salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro** aziendali, in un processo di miglioramento continuo volto alla prevenzione. Per la **tutela della salute del consumatore** il Gruppo attua numerosi audit interni e di terza parte per la sicurezza alimentare. Si impegna nel comunicare il valore di moderazione nel consumo di vino, ispirando i consumatori a godere appieno del vino e della sua cultura in modo sano, positivo e conviviale. Il Gruppo Mezzacorona è attivamente impegnato nella valutazione dell'impiego della **qualità degli agrofarmaci** e per migliorare la qualità dell'acqua intraprende investimenti in tecnologie, competenze, andando oltre agli obblighi di legge.	• **Formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai soci produttori** per una media annua di 906 soci, pari a oltre 6 ore a partecipante. • **Formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai collaboratori** per una media annua di 3.822,5 ore, pari a 18,7 ore a collaboratore. • Costanti **investimenti in sicurezza:** per formazione, dispositivi e adeguamento di impianti e infrastrutture. • Ottenimento della Certificazione annuale **GRASP** per la produzione delle mele. • Esito conforme dell'**audit SMETA** per la produzione di vino. • Mantenimento della Certificazione ministeriale **SQNPI su uva e vino** per il settimo anno consecutivo. • **Ampliamento della strumentazione di laboratorio** per l'effettuazione delle analisi multi-residuali del vino. • Ottenimento **Certificazione impronta carbonica e idrica** secondo la Certificazione **Equalitas** per Nosio S.p.A. • Ottenimento Certificazione ministeriale **VIVA** per Nosio S.p.A. e Solsicano S.a.r.l. • Ottenimento delle Certificazioni **IFS Food e BRC Food** per la produzione di vino. • Ottenimento delle Certificazioni **GLOBALG.A.P. e IFS Food** per la produzione di mele e della Denominazione **IGP "Mele del Trentino"**, a cui ha aderito il Consorzio Valentina. • **Certificazione biologica** e **SOStain Sicilia** su alcune linee di prodotto vino. • Adesione in qualità di **Ambassador Company Wine In Moderation**, associazione internazionale senza scopo di lucro per la promozione di un consumo responsabile e attento di vino.

Tema materiale: Contribuire all'efficienza dei consumi idrici, al minor spreco e al mantenimento della qualità dell'acqua.
Goal 6: Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico -sanitarie.

L'impegno in termini di policy del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2022-2023
L'attenzione al **risparmio idrico** e per il **miglioramento qualitativo delle acque di scarico** si manifesta in tutti i siti del Gruppo. Particolare attenzione viene inoltre prestata all'utilizzo di prodotti di pulizia ecocompatibili attraverso la formazione del personale alla corretta gestione.	• Presenza di **depuratori** con tecnologie e dimensionamento adeguati al trattamento delle acque di scarico presso **tutti i siti produttivi aziendali** in Trentino e in Sicilia. • **Riduzione nei consumi** delle acque di processo del 21% rispetto al 2019. • **Analisi di laboratorio** acque di scarico: nessuna non conformità riscontrata. • **Estensione della subirrigazione** in Sicilia al 96,7% dei vigneti dell'azienda Villa Albius S.a.r.l e progressiva sostituzione degli impianti a goccia con subirrigazione nei vigneti di Solsicano S.a.r.l. per l'8,5% della superficie vitata e che raggiungeranno il 15% a fine 2024.

Tema materiale: Dare priorità agli investimenti per l'efficienza energetica e l'adattamento ai cambiamenti climatici.
Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.
Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.
Goal 13: Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze.

L'impegno in termini di policy del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2022-2023
Per il Gruppo utilizzare **risorse energetiche rinnovabili** e intraprendere azioni d**i riduzione delle emissioni** è un impegno prioritario.	• **Utilizzo di energia rinnovabile** pari al 51 % sul totale consumato (media annua). • **Energia auto prodotta e consumata** da solare termico e fotovoltaico pari al 6% del fabbisogno totale. • **4.469 tonnellate di emissioni di CO2 evitate** in media ogni anno per il quinto anno consecutivo grazie all'acquisto ed autoproduzione di energie rinnovabili, oltre a iniziative di riduzione del fabbisogno energetico. • Introduzione di **sistemi di monitoraggio di consumi di energia elettrica** presso la Cittadella del Vino. • **Parco macchine aziendale** composto per il 51,9% da mezzi con standard emissivi recenti (Euro5 ed Euro6).

Il Gruppo è impegnato nell'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili (BAT) per accrescere l'**efficienza energetica** negli uffici, nei processi e in tutte le sedi produttive.	• **Sostituzione di ulteriori 1.154** corpi illuminanti a LED con sistema di controllo accensione luci con una riduzione del consumo di energia elettrica pari a circa il 50% rispetto ai corpi illuminanti non a LED. • **Illuminazione naturale** negli uffici. • **Interramento del 75%** dei locali adibiti a cantina per raffrescamento naturale. • **Ottimizzazione del controllo delle temperature** con ulteriori investimenti per trattamento dell'aria. • **Efficientamento impianti** di refrigerazione, condizionamento e distribuzione aria Mezzacorona. • **Efficientamento sistema di raffreddamento Nosio S.p.A** e conseguente diminuzione dei rabbocchi di gas fluorurati di refrigerazione.
Il Gruppo Mezzacorona si impegna costantemente nella **riduzione di consumo di materia prima** e dei rifiuti. Ottimizza la **raccolta differenziata** durante il processo di imbottigliamento. Favorisce il recupero e l'avvio a corretto smaltimento dei rifiuti da parte di tutti i soci.	• Azzeramento dell'impiego di **tappi sintetici** non riciclabili e delle **capsule in PVC.** • Riduzione degli **imballaggi di cartone** (-17%) ed **acciaio** (-18%) e nello specifico l'adozione di sistemi per l'**eliminazione dei pallet** in fase di stoccaggio e di trasporto. • **Separazione dei rifiuti organici da rifiuti in plastica** al termine del processo di spumantizzazione grazie ad una macchina separatrice (vibrovaglio automatizzato). • Applicazione dell'**Accordo di Programma** approvato nel 2013 dalla Provincia Autonoma di Trento, che prevede che i rifiuti di tutti i soci siano conferiti presso la cooperativa, inserita all'interno di un circuito organizzato di recupero.
Il Gruppo applica un costante **controllo di gestione**, validato da parte terza. Si impegna inoltre a redigere periodicamente il Bilancio di Sostenibilità.	• Elaborazione della **quinta rendicontazione non finanziaria** secondo lo standard internazionale GRI. • **Allineamento della strategia d'impresa** con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile *(SDGs)* e partecipazione al Salone della CSR presso l'Università Bocconi di Milano con gli interventi "Il mondo del vino: impegno, innovazione, coinvolgimento" (2022) e "Consumo responsabile, un impegno condiviso" (2023).

Temi materiali: Raggiungere sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona, per i soci, i dipendenti e chi vi collabora.
Rafforzare l'identità cooperativa, dare continuità alla centralità dei soci e alla loro remunerazione.
Creare opportunità lavorative soprattutto per le giovani generazioni.
Goal 8: Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.
Goal 9: Costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.

L'impegno in termini di policy del Gruppo Mezzacorona	Traguardi raggiunti 2022-2023
Il Gruppo si impegna nel mantenere un impatto socioeconomico positivo sul territorio e nella **comunità locale** a partire dai soci viticoltori e incentiva e supporta le **giovani** generazioni.	• **Remunerazione soci** (+2,4% rispetto al 2020/21). • **Indebitamento bancario netto** di Gruppo in diminuzione del -14,4% nel biennio. • Il 33,2% dei **fornitori** di Nosio S.p.A. e Mezzacorona S.c.a. sono situati in **Trentino-Alto Adige.** • **Formazione erogata ai collaboratori** (esclusi obblighi di legge) per una media di 1.329 ore, pari a 7,8 ore a collaboratore. • **Occupazione:** 58 nuove assunzioni di cui 47 under 35. • **22 tirocini formativi** attivati provenienti dall'Alternanza Scuola-Lavoro e dalle Università. • Convenzione con la **Scuola di Studi Internazionali dell'Università di Trento** per l'assegnazione di un **premio per tesi di laurea magistrale** sui temi della sostenibilità, commercio internazionale, legislazione e sicurezza alimentare.
Il Gruppo si impegna nella promozione della **cultura vitivinicola e dei prodotti enologici** con visite guidate ed eventi ospitati. Inoltre, collabora con iniziative locali di promo-commercializzazione turistica, sostiene eventi culturali di alto profilo e **valorizza le eccellenze** enologiche attraverso la ricerca storica.	• **Visite guidate e eventi:** oltre 40.000 presenze presso il PalaRotari, la Cantina Storica, le visite guidate ed il percorso museale. • **Eventi ospitati:** oltre 160 presso la Cantina Storica e il PalaRotari. • **5 eventi culturali** sostenuti annualmente. • **Progetto "Musivum"**, valorizzazione di 6 principali varietà soprattutto autoctone presso le Cantine di Salorno, Ala e Cittadella del Vino di Mezzocorona.

2. Governance e catena del valore

120 anni.

Lo sguardo aperto sul mondo e sul futuro.

Il sistema di governance

La governance del Gruppo Mezzacorona si fonda sulla stretta integrazione tra due solide realtà: **Mezzacorona S.c.a.**, società cooperativa agricola che rappresenta la *holding* capogruppo formata da 1.414 soci produttori, e **Nosio S.p.A.** *subholding* e braccio operativo controllato dalla cooperativa, che si occupa delle fasi di imbottigliamento, commercializzazione e sviluppo. Una scelta innovativa, quella di affiancare 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. Il massimo organo di governo rappresentato dal Consiglio di Amministrazione ha funzione esecutiva e tra i suoi membri non include nessun dirigente aziendale.

GRI 2-1
GRI 2-2
GRI 2-9
GRI 2-10
GRI 2-11
GRI 2-12
GRI 2-15

Cariche sociali Mezzacorona S.c.a.

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

Collegio Sindacale	
Alessandro Dalmonego	Presidente
Mauro Angeli	Sindaco Effettivo
Michele Bezzi	Sindaco Effettivo

È Mezzacorona S.c.a. a rappresentare l'anima cooperativa del Gruppo, che si fonda sulla partecipazione e il controllo dei 1.414 soci. Il modello di governance prevede la centralità dell'Assemblea dei soci e del Consiglio di Amministrazione, affiancati dal Collegio sindacale cui spetta il compito di vigilanza sul rispetto delle leggi e dello Statuto. Il Consiglio di Amministrazione della capogruppo è composto dal Presidente e da un numero di amministratori variabile da 9 a 11, uno dei quali espressione della sezione ortofrutticola, eletti dall'Assemblea dei soci che ne determina preventivamente il numero e la composizione. Possono essere eletti amministratori anche non soci, ma, in ogni caso, la maggioranza degli amministratori dev'essere scelta tra i soci persone fisiche o tra le persone indicate dai soci persone giuridiche. Il Consiglio procede alla nomina di un Vicepresidente eletto fra i suoi componenti, in carica tre esercizi. Almeno un terzo dei componenti del Consiglio dev'essere in possesso del requisito di indipendenza. Il Consiglio è investito dei più ampi poteri per la gestione della Società e compie tutti gli atti di ordinaria e straordinaria amministrazione che rientrano nell'oggetto sociale, fatta eccezione soltanto per quelli che, per disposizione di legge e di Statuto, sono espressamente riservati all'Assemblea. Il Consiglio di Amministrazione nell'esercizio dei propri poteri conferisce delega al Direttore Generale per la gestione delle attività aziendali.

Nosio S.p.A. è composta da quasi 500 azionisti ed è guidata dal Consiglio di Amministrazione, eletto dai soci durante le Assemblee ordinarie con il contributo del Collegio sindacale. A garanzia del forte legame con la capogruppo, 4 dei 6 consiglieri di Nosio S.p.A. sono membri del CdA di Mezzacorona S.c.a..

Cariche sociali Nosio S.p.A.

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
Lucia Zandonella Maiucco	Sindaco Effettivo

Alle due società principali si affiancano le controllate **Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l.** che gestiscono la produzione di uva e la successiva vinificazione nelle tenute siciliane.

Cariche sociali Solsicano S.a.r.l.

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

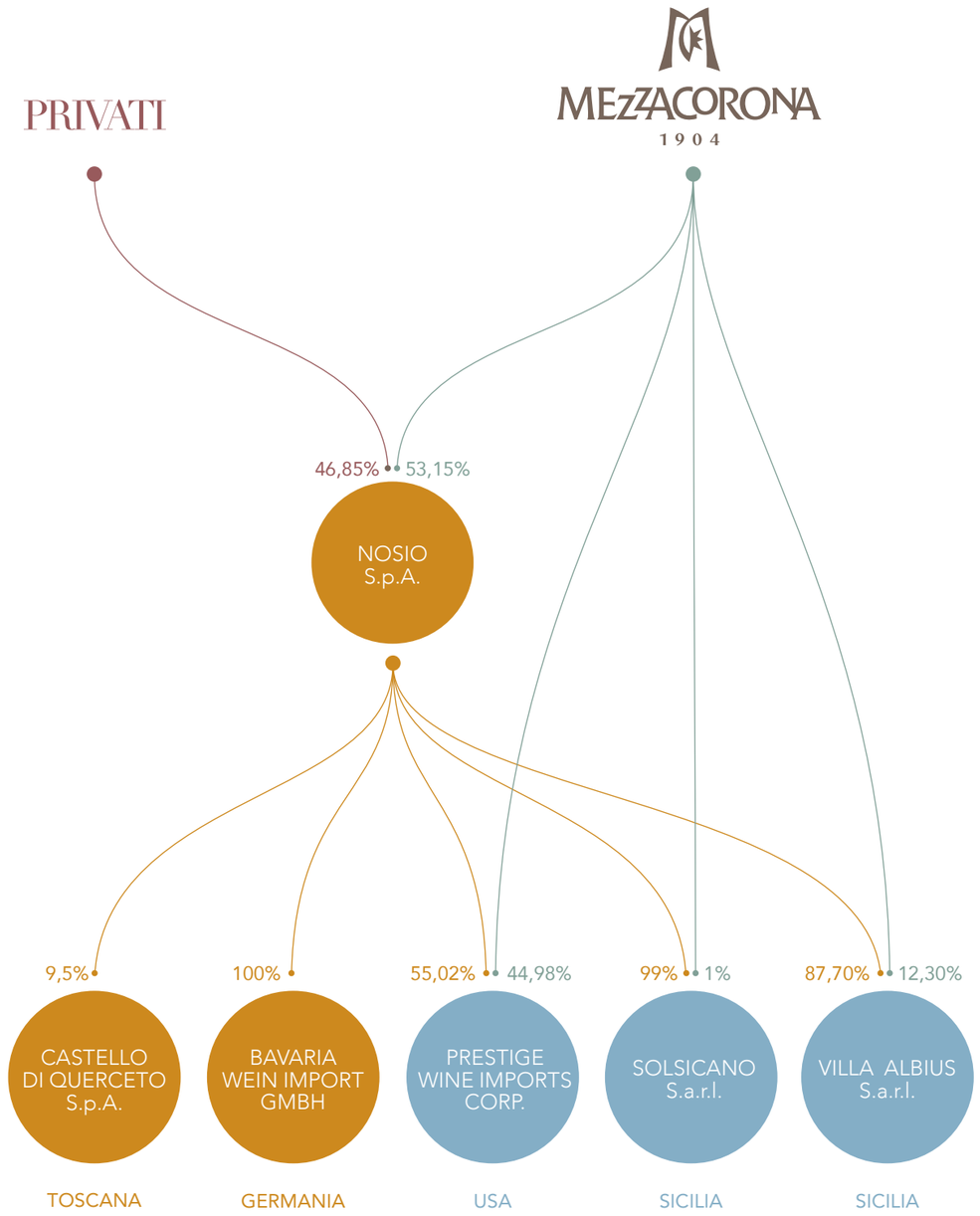
Cariche sociali Villa Albius S.a.r.l.

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 Erspamer	Sindaco effettivo

Prestige Wine Imports Corp. con sede a New York e **Bavaria Wein Import GmbH** a Monaco di Baviera sono le controllate estere alla base della rete commerciale strutturata a livello internazionale.

Organigramma Gruppo Mezzacorona al 31 Luglio 2023



I sistemi di controllo e il principio di precauzione

L'attività di **vigilanza sulle società cooperative** consiste in una serie di attività amministrative previste da leggi regionali e nazionali in attuazione dell'art. 45 della Costituzione secondo il quale "la Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. La legge ne promuove e ne favorisce l'incremento con i mezzi più idonei e ne assicura, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità". Compito istituzionale della vigilanza è quello di **assicurare che le società e gli enti che si dicono mutualistici, perseguano effettivamente tali finalità.** In tal modo, si evita che i benefici (agevolazioni fiscali e di altra natura) previsti dall'ordinamento per gli enti a carattere mutualistico possano favorire soggetti privi di tali requisiti. Oltre alla **verifica dei requisiti fissati dal Codice civile** e dalle normative regolanti le diverse tipologie di cooperativa, l'attività di vigilanza ha per oggetto un più complessivo **controllo della situazione economica e gestionale della cooperativa.** L'organo di controllo interno è costituito dal **Collegio Sindacale**, composto da professionisti esterni nominati dall'Assemblea dei soci; esso vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, e valuta che l'assetto organizzativo e amministrativo della Società sia adeguato. La cooperativa è soggetta anche al controllo esterno da parte della **Federazione Trentina della Cooperazione** – Divisione Vigilanza, che svolge annualmente la revisione legale dei conti rilasciando la Certificazione di bilancio. La stessa, con cadenza biennale, svolge la cosiddetta **"revisione cooperativa"** con lo scopo di accertare il carattere aperto e democratico della cooperativa, il suo scopo mutualistico e il rispetto delle norme, con una panoramica sulla sua situazione patrimoniale e finanziaria, fornendo al Consiglio di Amministrazione suggerimenti e consigli per migliorare la gestione. Parallelamente anche nelle società controllate Nosio S.p.A., Villa Albius S.a.r.l. e Solsicano S.a.r.l. sono presenti gli stessi **organi di vigilanza indipendenti** costituiti dai rispettivi Collegi Sindacali e società di revisione legale, anch'essi nominati dalle rispettive Assemblee dei soci. Analogamente a quello che viene svolto nella capogruppo, il Collegio Sindacale di ciascuna società ha il compito di vigilare sulla correttezza della gestione degli amministratori, mentre la società di revisione legale svolge un controllo sulla rendicontazione contabile, rilasciando apposita Certificazione sui bilanci chiusi al 31 luglio di ogni anno, redatti secondo i principi contabili di riferimento. Il principio di precauzione viene pertanto applicato con un costante controllo di gestione svolto da organi indipendenti esterni, nonché internamente con l'ausilio di un responsabile della funzione di **Internal Audit.** Quest'ultimo sovraintende alle attività di controllo, con la possibilità di prevedere l'adozione di scelte cautelative nell'ottica di prevenzione di situazioni potenzialmente rischiose.

Il Gruppo Mezzacorona ha adottato misure per adeguare la **compliance aziendale al *whistleblowing*** previsto dal D.lgs. 24/2023, pubblicando sul sito internet il link per la piattaforma di segnalazione. Questa permette a chiunque di segnalare violazioni come illeciti amministrativi, contabili, civili, penali o violazioni del codice di condotta.

Cybersecurity e digitalizzazione

Il Gruppo Mezzacorona ha sempre posto particolare attenzione alla sicurezza informatica e alla digitalizzazione, fondamentali per garantire il corretto funzionamento e la protezione dei dati sensibili. Si impegna costantemente a seguire le normative di sicurezza e a mantenere aggiornate le proprie infrastrutture e software in ottica di *business continuity.*

Il reparto IT adotta un **approccio sia proattivo che reattivo** per affrontare le minacce informatiche, collaborando con partner specializzati e mantenendo costantemente aggiornate le proprie tecnologie. Attualmente, il team IT è composto da **cinque professionisti altamente qualificati**, responsabili della gestione di tutta l'infrastruttura del Gruppo, incluse le associate.

Il *data center* principale si trova a Mezzocorona, con un sito di *disaster recovery e backup* giornaliero, anche infragiornaliero per alcuni server. La sicurezza dei dati è garantita da connettività doppia, via cavo e via ponte radio, e da *firewall* perimetrali, sia sul quartier generale che sulle filiali, con *firewall* doppi che consentono un *failover* in caso di necessità.

Le filiali sono connesse tramite VPN con il quartier generale e sono protette da **antivirus** Microsoft avanzati in grado di interagire, inviare report e segnalare potenziali minacce. Tutti i dispositivi mobili sono protetti con **disco rigido crittografato**, garantendo la sicurezza dei dati in caso di furto, blocco automatico del computer dopo alcuni minuti di inattività, ed è prevista la disabilitazione dell'account in casi specifici. Le stampanti multifunzione sono isolate in una sottorete separata senza accesso a Internet, bloccate a livello di *firewall* per garantire la massima sicurezza. È inoltre presente un software per il controllo delle e-mail che utilizza prefissi per l'autenticazione al livello del provider ed evitare che finiscano nello spam di altri provider (DMARC). Questo garantisce la **sicurezza degli account e la veridicità delle comunicazioni.**

Le *policy* interne prevedono il divieto di installare software non autorizzati e l'uso della *Multi-Factor Authentication* per l'accesso ai dati sensibili. Il personale riceve periodicamente **formazione e test a sorpresa** (ad esempio con l'invio di e-mail di *phishing*), con risultati positivi.

La **digitalizzazione** è stata implementata a vari livelli, in particolare presso Nosio S.p.A., con processi automatizzati per la gestione degli ordini e delle spedizioni, migliorando l'efficienza e riducendo i tempi di lavoro. Il Gruppo sta infatti **apportando continui miglioramenti ai processi aziendali**, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'utilizzo di documenti cartacei. Ad esempio, è stato **digitalizzato il processo di spedizione internazionale**, sostituendo il controllo manuale con una procedura automatica che controlla quotidianamente i container in attesa di validazione. Inoltre, è stata ottimizzata la gestione interna degli ordini evitando la stampa dei documenti di *picking.*

Il contributo della base sociale

I soci sono i protagonisti della vita e dell'attività del Gruppo Mezzacorona. La base sociale di Mezzacorona S.c.a., "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 corresponsabilità e questi sono i fondamenti per i soci di Mezzacorona S.c.a.. In questo contesto il **principio della porta aperta**, per il quale il socio ha la facoltà di lasciare la cooperativa con un breve preavviso e senza penali, ha rappresentato e rappresenta un elemento distintivo 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 sistema di governance articolato e solido, in sintonia con i tempi, dove il gestore Mezzacorona S.c.a. misura direttamente e in maniera trasparente le sue performance, a beneficio dei soci, i quali possono valutare ed esprimere chiaramente la loro soddisfazione. Fondamentale è anche il ruolo del Consiglio di Amministrazione che, composto unicamente da 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** remunerato 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 S.c.a. 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 conferito, in modo tale da **premiare in maniera meritocratica** il lavoro in campagna e migliorare nel contempo il posizionamento del prodotto sul mercato.

TEMA MATERIALE

Rafforzare l'identità cooperativa, dare continuità alla centralità dei soci e alla loro remunerazione.

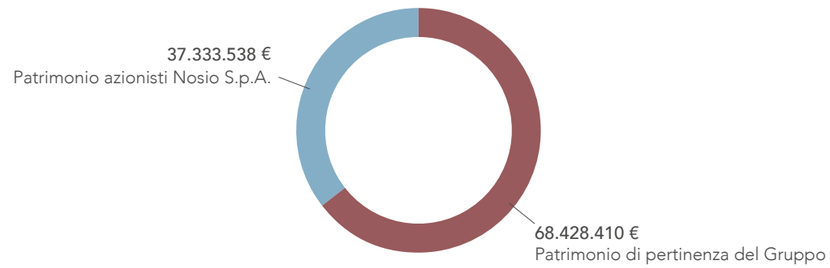
Gli investimenti e il patrimonio del Gruppo

Nel biennio 2022-2023 il Gruppo Mezzacorona ha continuato a sostenere cospicui **investimenti orientati alla qualità e all'efficientamento delle strutture produttive,** complessivamente per oltre 10 milioni di euro, di cui 6 milioni nel 2022 e 4 milioni nel 2023. Nel 2022, in particolare, sono stati destinati quasi **1,2 milioni di euro** per la ristrutturazione e ampliamento del depuratore del Centro di **raccolta di Arco,** la realizzazione del sistema di raffreddamento con recupero idrico e relative attrezzature per il depuratore. Lo stesso anno è stata posta attenzione all'acquisto di **due nuovi impianti per la microfiltrazione** del vino nelle fasi antecedenti l'imbottigliamento, all'**ampliamento dell'impianto di distribuzione dei mosti** e alla conclusione dei lavori edili e impiantistici nell' area di stoccaggio presso la **Cittadella del Vino.** Inoltre, la sostituzione di diversi mezzi agricoli nuovi e più moderni, l'acquisto di **nuove *barriques,*** l'automazione delle zone di pigiatura, nonché investimenti in **macchinari e strumenti di laboratorio** e per un miglior **controllo di qualità sulle linee.**

Nel 2023 i principali investimenti hanno riguardato il **potenziamento della linea di imbottigliamento** (oltre mezzo milione di euro), l'acquisto di **nuovi ispettori** (bottiglie ed etichette) e di uno strumento di laboratorio per l'**analisi spettrometrica** (per complessivi 650 mila euro). Attenzione è stata posta inoltre all'acquisto di **nuovi impianti di condizionamento e distribuzione aria** e al nuovo **sistema di ossigenazione** nell'ambito della gestione e controllo enologico integrato. Il Gruppo ha investito inoltre nel **sistema di imballaggio nel magazzino ortofrutta**, nuove pompe ad inverter e apparecchiature di re-lamping per **l'efficientamento energetico**, così come la sostituzione di un cospicuo numero di botti in legno e l'acquisto di impianti e macchinari per il Consorzio Valentina, a cui si aggiunge la sostituzione di una parte di cassoni per la raccolta mele. Infine, tra le immobilizzazioni in corso si evidenziano investimenti per la realizzazione di un **nuovo vinodotto** fra i due siti produttivi in Mezzocorona S.c.a. e investimenti per macchinari e attrezzature a servizio delle linee di imbottigliamento.

Nel 2022-2023 il patrimonio netto consolidato ha raggiunto i **105.761.948,00 euro,** in ulteriore rafforzamento rispetto al biennio precedente; questo dato evidenzia la grande **solidità patrimoniale e finanziaria** del Gruppo. Un ruolo di primo piano è rivestito dalla **base sociale:** quasi due terzi del patrimonio netto consolidato sono direttamente riconducibili ai valori patrimoniali apportati dalla capogruppo Mezzacorona S.c.a.. Si tratta di oltre **68 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



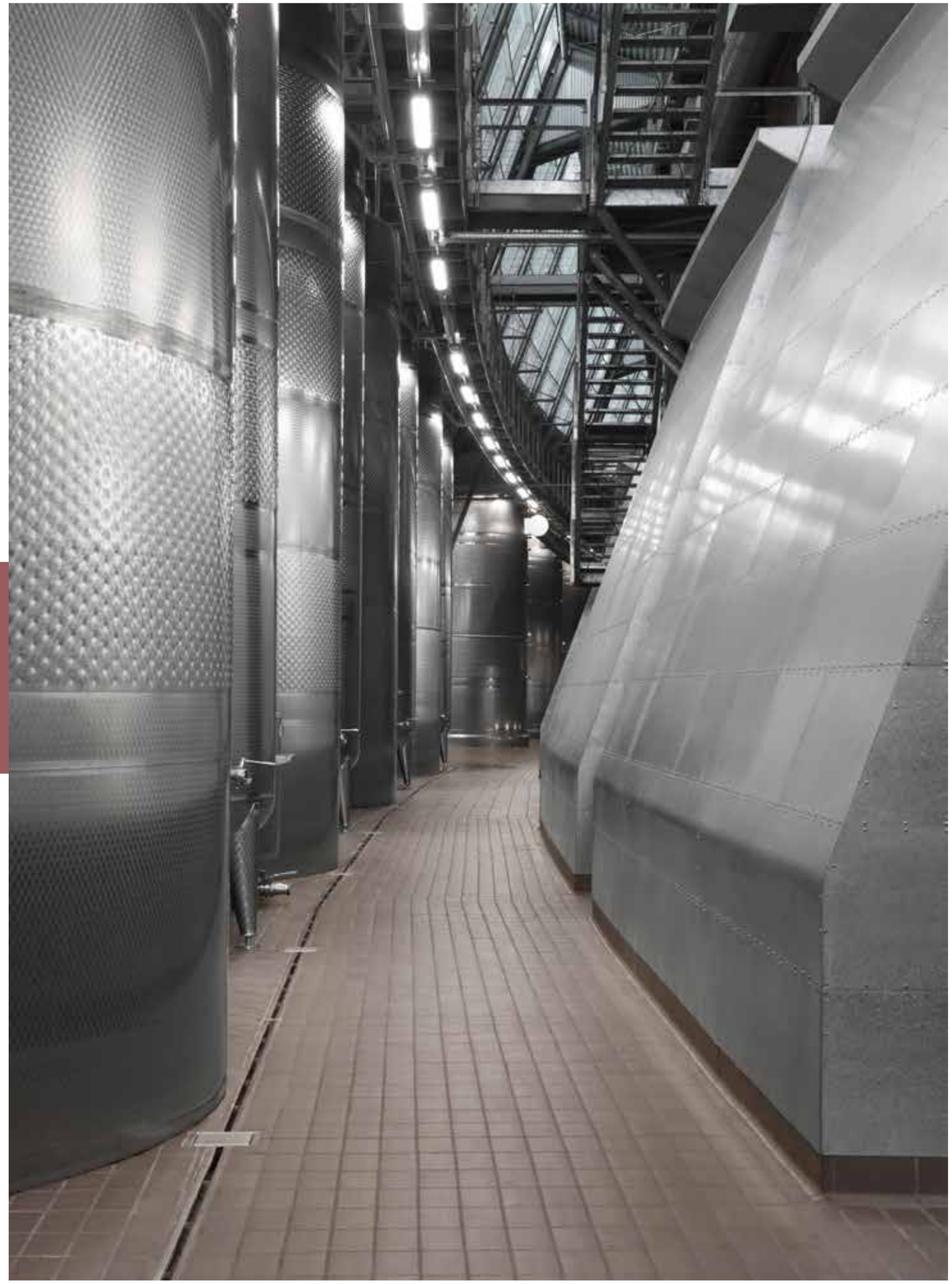
La restante parte del patrimonio netto consolidato (oltre 37 milioni di euro) è invece di pertinenza di terzi, ovvero azionisti di minoranza delle controllate del Gruppo. In particolare, la totalità di tale valore è ascrivibile a quasi 500 azionisti che detengono il 46,85% di Nosio S.p.A. Il totale attivo a bilancio per l'annata 2022/23 è risultato pari a 369.612.343,00 euro. Nell'ultimo triennio sono sostanzialmente stabili i dividendi deliberati da Nosio S.p.A., pari a 2.700.000,00 euro annui. La platea degli azionisti di Nosio S.p.A. ricomprende al suo interno una parte degli stessi soci conferenti di Mezzacorona S.c.a. 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 S.p.A. ha costituito per il Gruppo Mezzacorona anche un modo per coinvolgere soggetti non direttamente attivi nel settore primario, ma comunque interessati a rafforzare economicamente e socialmente il territorio, per favorire l'inserimento del Gruppo nel tessuto locale 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 stesso, la viticoltura, che è il motore di sviluppo e occupazione. Oltre ai notevoli mezzi finanziari provenienti dai soci, gli investimenti del Gruppo Mezzacorona richiedono il ricorso al credito. In ulteriore diminuzione del 3,2% rispetto all'ultimo esercizio, l'indebitamento bancario netto ammonta a 70.790.790,00 euro ed è composto solo da finanziamenti di medio-lungo termine, bilanciati da consistenti depositi bancari.

In diminuzione risulta essere anche l'indebitamento finanziario netto complessivo (-3,2% rispetto all'ultimo esercizio), comprensivo di obbligazioni e prestiti

da soci per un ammontare pari a 27,6 milioni. I **prestiti da soci** sono in aumento nel corso dell'ultimo triennio (+2,5% rispetto al 2020/21), e hanno superato i 12,3 milioni di euro nel 2022/23, a dimostrazione della **fiducia** nelle iniziative intraprese e segnale del sempre forte attaccamento dei soci al Gruppo Mezzacorona. Si è quindi potuto riscontrare un incremento delle risorse raccolte tramite canali di finanziamento alternativi, a partire dal ruolo di primo piano giocato dalla base sociale. Parallelamente, la capacità di raccogliere mezzi propri anche presso i soggetti terzi che detengono la quota di minoranza della principale controllata del Gruppo (Nosio S.p.A.) è un altro elemento di forza. Molto importante è stato il ruolo svolto da Nosio S.p.A. nel rendere accessibili forme di investimento innovative per un'azienda locale, come le azioni e le obbligazioni, diversificando quindi le opportunità per i risparmiatori.

TEMA MATERIALE

Raggiungere sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona, per i soci, i dipendenti e chi vi collabora.



I risultati economico-finanziari

Il raggiungimento di sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona per i soci, i dipendenti e chi vi collabora è un tema prioritario per il Gruppo e per i suoi stakeholder. Nel biennio 2022/2023 il Gruppo Mezzacorona ha consolidato importanti risultati economici e commerciali. Il valore economico diretto generato e distribuito dal Gruppo Mezzacorona è presentato nelle tabelle e nei paragrafi che seguono.

GRI 201-1
GRI 207-1
GRI 207-2
GRI 207-3

Valore economico (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Diretto generato	208.081.500	222.526.744	232.581.611	+ 4,5%
Diretto distribuito	205.076.483	221.064.037	231.194.007	+ 4,6%
Diretto trattenuto	**3.005.017**	**1.462.707**	**1.387.604**	**- 5,1%**

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 (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Ricavi da vendite e prestazioni	196.525.198	213.418.344	217.749.387	+ 2%
Variazione delle rimanenze di prodotti	2.924.241	(932.974)	4.523.206	- 584,8%
Altri ricavi e proventi	7.250.452	10.021.165	8.410.162	- 16,1%
Proventi finanziari	1.381.609	20.209	1.898.856	+ 9296,1%
TOTALE	**208.081.500**	**222.526.744**	**232.581.611**	**+ 4,5%**

Le variazioni delle rimanenze sopra riportate sono imputabili ad esigenze contingenti della logistica di magazzino, e non riflettono direttamente l'andamento gestionale del momento. La riduzione degli altri ricavi è dovuta invece dai contributi COVID dell'anno precedente. I proventi finanziari dipendono dall'andamento del cambio €/USD, quindi da fattori per lo più esogeni alla gestione interna.

Nel 2022/23 i ricavi da vendite e prestazioni del Gruppo Mezzacorona sono derivati dalla gestione caratteristica: vendita di vino imbottigliato, spumante e vino sfuso e dalla vendita di mele e altri prodotti. All'interno del comparto vino, il fatturato generato da vendite di vino imbottigliato e spumante è pari all'80,4%, di cui il 74% esportato in Paesi UE ed extra UE e la restante parte venduto in Italia.

TEMA MATERIALE

Raggiungere sempre maggiori performance economiche per la crescita del Gruppo Mezzacorona, per i soci, i dipendenti e chi vi collabora.

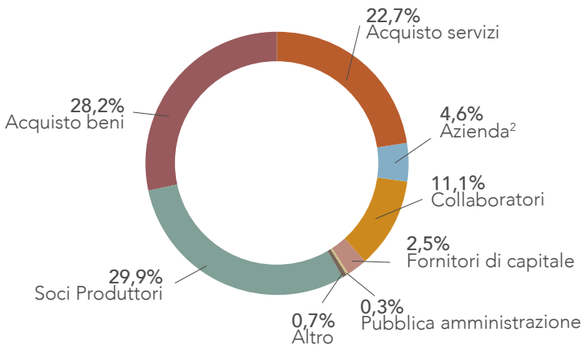
Valore economico diretto distribuito (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Soci produttori	67.515.220	66.764.133	69.125.330	+ 3,5%
Acquisto beni	50.757.222	60.658.942	65.249.803	+ 7,6%
Acquisto servizi	48.769.977	52.624.656	52.534.376	- 0,2%
Azienda[1]	10.354.979	10.992.003	10.720.405	- 2,5%
Collaboratori	23.735.666	24.768.960	25.578.764	+ 3,3%
Fornitori di capitale	2.007.994	3.463.394	5.706.679	+ 64,8%
Pubblica amministrazione	535.351	289.701	751.637	+ 159,5%
Altro	1.400.074	1.502.248	1.527.013	+ 1,6%
TOTALE	**205.076.483**	**221.064.037**	**231.194.007**	**+ 4,6%**

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

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 quasi il 30% del totale del valore economico diretto distribuito dal Gruppo, in **aumento del 3,5% rispetto all'ultimo esercizio.** Sommando il valore economico diretto distribuito per l'acquisto di beni (28,2%) e di servizi (22,7%), i fornitori sono i soggetti che assorbono la quota maggiore di valore economico diretto distribuito, pari al 50,9% complessivo e stabile negli ultimi tre esercizi. Stabile anche il valore distribuito ai collaboratori, formato da salari e stipendi, oneri sociali e trattamento di fine rapporto: pari a 25,6 milioni nel 2022/23, rappresenta l'11,1% del totale del valore economico diretto distribuito. È stato reinvestito all'interno dell'azienda il 4,6% del valore complessivamente distribuito nel 2022/23. Questa quota comprende principalmente gli ammortamenti degli investimenti effettuati dall'azienda nell'esercizio di riferimento. La quota di valore distribuito ai fornitori di capitale è stata pari al 2,5% del totale ed è composta per la maggior parte da interessi passivi su mutui bancari.

Valore economico distribuito



TEMA MATERIALE

Rafforzare l'identità cooperativa, dare continuità alla centralità dei soci e alla loro remunerazione.

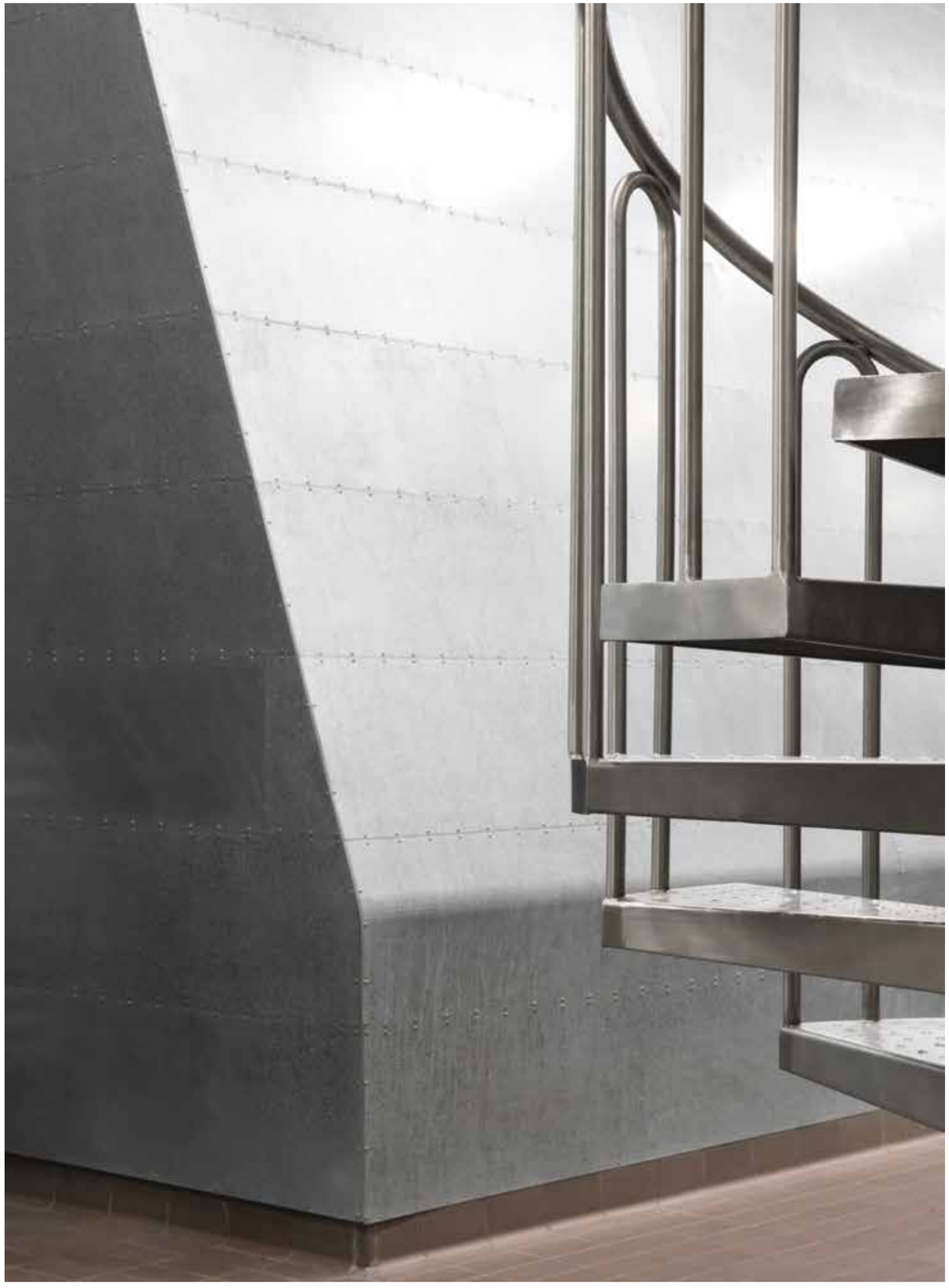
[2] *La voce "azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati.*

Infine, la quota destinata alla Pubblica Amministrazione, pari a 751.637,00 euro, è relativa esclusivamente alle imposte dirette (IRES e IRAP). In merito alle imposte il Gruppo si conforma totalmente alla normativa applicabile, italiana ed estera, calcolando e versando gli importi dovuti secondo quanto previsto nell'anno di riferimento. L'organo responsabile in merito è il Consiglio di Amministrazione della società capogruppo Mezzacorona S.c.a.. Complessivamente i rapporti del Gruppo con nazioni estere fanno riferimento a due giurisdizioni fiscali: la Germania, attraverso la controllata Bavaria Wein Import GmbH, e gli U.S.A., attraverso la controllata Prestige Wine Imports Corp.. Nel 2022/23 le imposte versate all'estero, pari a 118.054,00 euro (12.417 usd), fanno riferimento esclusivamente ad imposte (correnti e differite) versate negli U.S.A. per l'attività della società controllata Prestige Wine Imports Corp.. I ricavi infragruppo tra società con differente giurisdizione fiscale nel 2022/23 sono relativi all'attività di Nosio S.p.A. nei confronti delle due società controllate Bavaria Wein Import GmbH (per 10.933.883,00 euro) e Prestige Wine Imports Corp (per 22.914.400,00 euro), per un totale di 33.848.283,00 euro. Nello stesso esercizio la società Bavaria Wein Import GmbH ha registrato un ricavo per 270.782,00 euro nei confronti di Nosio S.p.A. e di 4.557,00 verso Mezzacorona S.c.a., mentre Prestige Wine Imports Corp. ha realizzato un fatturato per 6.035.753,00 euro (6.361.080 usd) verso Nosio S.p.A. e per 948.857,00 euro (1.000.000 usd) verso Mezzacorona S.c.a.. Complessivamente i ricavi infragruppo nel 2022/23 sono pari a 115.239.951,00 euro; tutti gli altri ricavi si riferiscono ad attività svolte nei confronti di terze parti. Nell'ambito dei sistemi di controllo già descritti sono svolte anche le attività di verifica e valutazione relativamente alla conformità normativa per gli aspetti fiscali, con l'obiettivo di prevenire ogni eventuale reato tributario e ridurre al minimo il rischio connesso.

Imposte sul reddito di esercizio (€)

	2020/21	2021/22	2022/23
IRES e imposte analoghe[3]	459.734	424.291	535.249
IRAP	75.617	166.809	128.159
Imposte anticipate (PWI)	\	301.399	\
Imposte differite (PWI)	\	\	88.229
TOTALE	**535.351**	**289.701**	**751.637**

[3] *Per "imposte analoghe" si intendono le imposte calcolate sul reddito di impresa delle controllate estere.*



Il valore del processo produttivo

Il compendio produttivo della **Cittadella del Vino**, la Cantina di Arco e le aziende Villa Albius e Solsicano in Sicilia sono frutto degli investimenti e ammodernamenti realizzati negli ultimi 30 anni dal Gruppo Mezzacorona. GRI 2-6

GRUPPO MEZZACORONA

CITTADELLA DEL VINO

SEDE AMMINISTRATIVA E PALAROTARI

- Sede e uffici di 4 piani
- PalaRotari
- Punto vendita
- Autorimessa

IMBOTTIGLIAMENTO

- Capacità di stoccaggio pari a oltre 90.000 hl
- Cantina stoccaggio vino
- 3 linee di imbottigliamento pari a:
  6.000 bottiglie/ora
  12.000 bottiglie/ora
  15.000 bottiglie/ora
- Magazzino di stoccaggio vino imbottigliato
- Magazzino per lo stoccaggio del prodotto finito pari a 8.000 posti pallet
- Magazzino imballaggi

CANTINA SPUMANTE ROTARI

CANTINA DI SPUMANTIZZAZIONE E SEDE DELLA CANTINA STORICA

Presso la struttura avviene la preparazione con metodo classico dello spumante Rotari Trento DOC. Qui vengono effettuati:
- trattamento di stabilizzazione
- rifermentazione in bottiglia
- remuage
- tirage pari a 10.000 bottiglie/ora
- sboccatura pari a 5.000 bottiglie/ora

La capacità di fermentazione vini è pari a 60.000 hl annui

CANTINA EX SEDE

- Linea eccellenza per l'imbottigliamento pari a 6.000 bottiglie/ora
- Stoccaggio e affinamento vino pari a 130.000 hl
- Barricaia con 2.000 barriques in rovere pregiato
- Linea di produzione bag in box
- Magazzino imballaggi

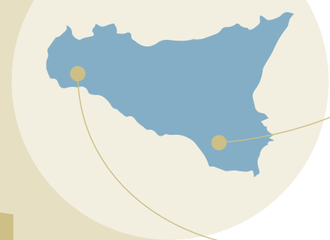
CONFERIMENTO SOCI E CANTINA DI VINIFICAZIONE

- Capacità recettiva di conferimento pari a 250.000 q.li annui
- Capacità di fermentazione pari a 150.000 hl annui
- Cantina interrata per l'affinamento e la conservazione 2.000 barriques in rovere pregiato

MENSA

- Coperti mensa interaziendale: 78.485
- Pasti veicolati a domicilio: 27.919 l'anno

SICILIA



VILLA ALBIUS
SICILIA

- Capacità recettiva pari a 60.000 q.li
- Capacità di fermentazione pari a 24.000 hl
- Capacità di stoccaggio complessiva pari a 60.000 hl

Presso l'azienda avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- pigiatura e diraspatura
- pressatura
- fermentazione
- stoccaggio

SOLSICANO
SICILIA

- Capacità recettiva pari a 40.000 q.li annui
- Capacità di fermentazione pari a 18.000 hl
- Cantina per l'affinamento e la conservazione del vino pari a 1.500 barriques
- Capacità di stoccaggio complessiva pari a 43.000 hl

Presso l'azienda avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- pigiatura e diraspatura
- pressatura
- fermentazione

CANTINA DI ARCO
CENTRO DI RACCOLTA E VINIFICAZIONE

- Capacità recettiva pari a 70.000 q.li
- Capacità di fermentazione pari a 33.000 hl

Presso il Centro di raccolta avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- pigiatura e diraspatura
- fermentazione
- stoccaggio
- punto vendita

MAGAZZINO ORTOFRUTTICOLO VALENTINA

- Confezionamento pari a 300.000 q.li di mele
- 78 celle in atmosfera controllata per la conservazione di mele pari a 250.000 q.li
- Magazzino imballaggi

Presso lo stabilimento avvengono le operazioni di:
- pesatura
- scarico
- stoccaggio in cella
- trattamento post raccolta
- refrigerazione e conservazione

La produzione vitivinicola

GRI 2-6

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 Arancio e Stemmari, vini altoatesini eleganti e varietali con Tolloy. L'uva conferita dai soci produttori di Mezzacorona S.c.a. nel 2022/23 ammonta a **369 mila quintali,** cui si aggiungono gli oltre **66 mila quintali** di uva vinificati dalle aziende siciliane Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l.. Nell'annata 2022/23 tali produzioni hanno consentito una vendita di oltre **54 milioni 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

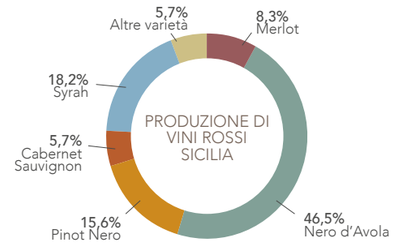
I vini del Gruppo Mezzacorona sono ottenuti da uve provenienti da vigneti trentini di proprietà diretta dei soci e da vigneti siciliani di proprietà aziendale. I **2.363,77 ettari** di vigneti trentini e altoatesini, presenti nella Piana Rotaliana, in Val di Cembra, lungo tutta la Valle dell'Adige fino alla fine della Vallagarina, nelle Valle dei Laghi e del Lago di Garda e nella Bassa Atesina, si attengono ai disciplinari Trentino Doc, Teroldego Rotaliano 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, ed è stata tra le prime Cantine a produrre nel 1971 il Teroldego Rotaliano Doc, prima Doc del Trentino.

Dai **662,91 ettari** di vigneti siciliani provengono i vini Feudo Arancio e Stemmari. 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.

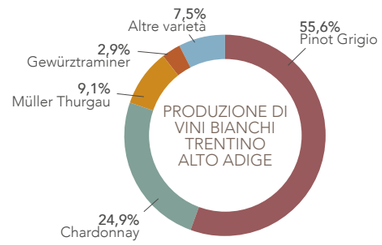
I vini

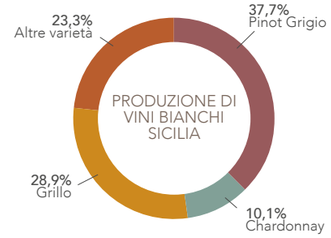
I **vini rossi** prodotti dalle uve conferite in Trentino sono il Teroldego Rotaliano, il Merlot, il Pinot Nero, il Cabernet Sauvignon, il Marzemino e altre varietà minori. In Sicilia eccellono Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. Per quanto riguarda i **vini bianchi** dalle uve conferite dai soci produttori trentini si segnalano: Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e altre varietà minori, mentre dalla Sicilia si segnalano Pinot Grigio, Grillo e Chardonnay.

Produzione di vini rossi



Produzione di vini bianchi



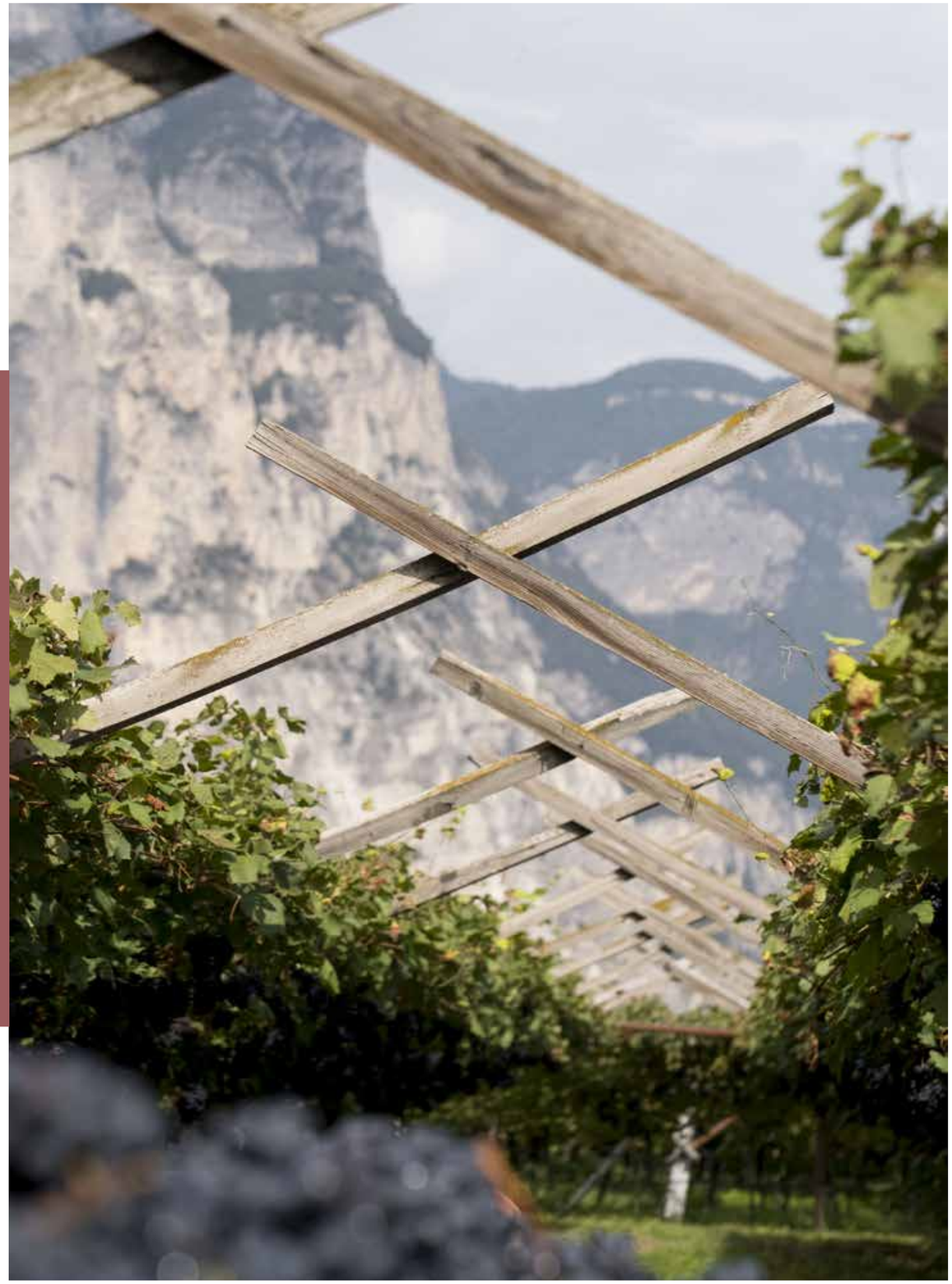


Dalle uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate in Trentino, grazie al clima montano, ideale per ottenere spumanti complessi, eleganti e raffinati, nasce lo spumante **Rotari Trentodoc**.

Quest'ultimo 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 promuove la qualità del metodo di produzione degli spumanti Trentodoc. È grazie alla sua supervisione che qualità, origine, metodo e diffusione dello spumante trentino vengono valorizzati e pubblicizzati sui mercati. Uvaggio selezionato, territorio esclusivamente trentino, rifermentazione in bottiglia e contatto con lieviti molto prolungato sono le caratteristiche dello spumante metodo classico Trentodoc. Sono 67 le case spumantistiche tutte altamente qualificate e selezionate che in Trentino lo producono.



La produzione di mele

Il **Consorzio Valentina,** parte integrante del Gruppo Mezzacorona dal 2006, conta 258 soci frutticoltori e una produzione annuale di **quasi 220 mila quintali di mele** nel 2022/23. Si tratta di un progetto virtuoso dei soci produttori, che bene si integra con la parte vitivinicola dei soci, che vengono incentivati dal Gruppo al miglioramento della produzione con il ricambio varietale, il sostegno all'implementazione delle reti di copertura antigrandine - che già ora coprono oltre il 50% della superficie di produzione - la formazione e la costante assistenza tecnica. GRI 2-6
Nel comparto mele l'annata agraria 2022/2023 è stata commercialmente migliore rispetto al 2021/22 (+12%), anche se non sono stati raggiunti i livelli 2020/21.

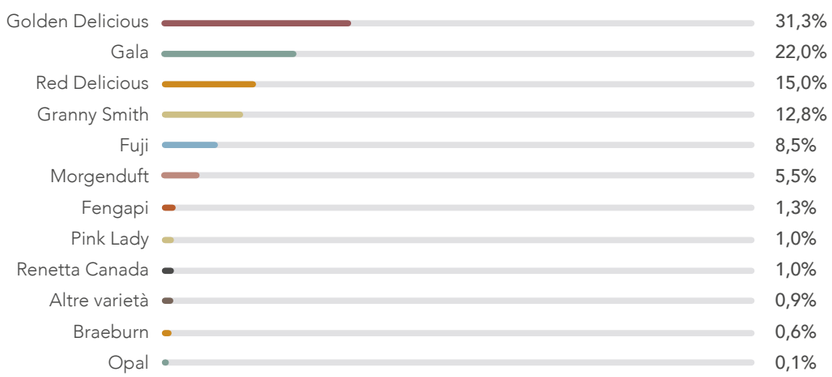
Produzione mele Valentina

	2020/21	2021/22	2022/23
Mele (q)	260.074	196.051	219.738

I **517,82 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. La gestione del frutteto è sottoposta al Disciplinare di produzione integrata, il cui rigido protocollo nell'uso di fitosanitari è richiamato dall'immagine della cinciallegra nel marchio Mela Valentina: questa specie, nutrendosi di lepidotteri e altri insetti nocivi per le piante, facilita la coltivazione delle mele secondo i principi della lotta integrata. I meleti contribuiscono, grazie alla loro presenza, a incrementare la biodiversità di un'area altrimenti dedita esclusivamente 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, dal 2020 certificate anche **IGP "Mele del Trentino"**.

*L'**Indicazione Geografica Protetta Mele del Trentino** è riservata alle mele che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti dallo specifico disciplinare di produzione in termini di: caratteristiche del prodotto (fisiche e chimiche), zona di produzione, prova d'origine, metodo d'ottenimento, impianto e gestione del terreno, controllo della produzione, irrigazione, raccolta, massimali di produzione e conservazione. Le mele denominate IGP Mele del Trentino vengono prodotte utilizzando le varietà Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Renetta, Pinova e relativi cloni e mutanti della specie Malus x domestica, Borkh, della famiglia delle Rosaceae. Sono caratteristiche specifiche delle IGP Mele del Trentino il sapore gradevolmente acidulo, equilibrato e piacevole, oltre a forma, colorazione, consistenza (durezza), grado zuccherino e presenza di polifenoli. Tali tipicità sono determinate in particolare dalla crescita e maturazione dei frutti in un clima dalle spiccate connotazioni alpine.*

Produzione di mele per varietà



Le **varietà** principali prodotte dal Consorzio Valentina sono complessivamente undici: 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, Red Delicious e Morgenduft - senza dimenticare produzioni di nicchia come le Pink Lady, le Fengapi e le Braeburn - passando per le Fuji, per le Opal e per le varietà verdi come la Granny Smith e la Renetta Canada.
Nel periodo 2020-2023, l'impegno operativo si è concentrato sul progetto di riorganizzazione complessiva delle strutture produttive, del personale e degli indirizzi tecnici agricoli, puntando molto sul rinnovo varietale e quindi su un equilibrio armonico tra le varie produzioni, sull'incentivazione delle reti antigrandine e sulla coltivazione biologica. A partire dal 2022, un particolare focus è stato posto sulla valorizzazione del marchio IGP Mele del Trentino.
Le mele prodotte sono certificate secondo i seguenti standard.

GLOBALG.A.P. (GLOBAL GOOD AGRICULTURAL PRACTICE):
attesta l'adozione delle buone pratiche agricole relativamente alla sicurezza alimentare, al rispetto dell'ambiente e alla sicurezza dei lavoratori.

GRASP (GLOBALG.A.P. RISK ASSESTMENT ON SOCIAL PRACTICE):
add-on volontario di GLOBALG.A.P. che attesta il rispetto delle pratiche sociali in azienda in merito alla salute, al benessere e alla sicurezza dei lavoratori, cui hanno aderito anche le singole aziende associate alla cooperativa.

GGFSA (GLOBALG.A.P. FARM SUSTAINABILITY ASSESTMENT):
add-on volontario di GLOBALG.A.P. relativo allo sviluppo sostenibile dell'agricoltura.

UNI 11233:
standard che attesta l'adozione e il rispetto di un disciplinare di produzione integrata delle aziende aderenti alla cooperativa.

IFS FOOD (INTERNATIONAL FEATURED STANDARD FOOD):
modello di controllo internazionale che garantisce la conformità agli standard di sicurezza alimentare a livello globale.

BIOLOGICO:
garantisce il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica per tutte le varietà di mele.

MELE DEL TRENTINO IGP:
la nuova Indicazione Geografica d'origine Protetta, nata nel 2020, garantisce le seguenti specificità:

- tecniche di coltivazione adottate (tipologie d'impianto, tecniche di gestione del terreno, controlli di produzione, tecniche d'irrigazione e raccolta);
- limiti quantitativi autoimposti alle produzioni;
- tecniche di conservazione adottate;
- etichettatura della frutta;
- controlli alle quali le mele e le aziende produttrici sono sottoposte.

Le ricadute territoriali

GRI 2-6
GRI 203-1
GRI 204-1

Non sono solo i risultati economici positivi a fare di Mezzacorona un Gruppo importante; infatti, il beneficio che deriva dal suo operato è concreto e tangibile nel tessuto sociale in cui opera. La vision del Gruppo ha portato negli anni alla trasformazione da Cantina sociale a polo internazionale del settore vitivinicolo. Con la bonifica dell'area industriale preesistente denominata ex-Samatec e la creazione della **Cittadella del Vino**, punto di riferimento del turismo enologico, è stata realizzata una riconversione urbanistica e produttiva che ha apportato grande valore al territorio, sia dal punto di vista architettonico, che ambientale ed economico. Il legame del Gruppo con il contesto locale è stato un valore fondamentale sin dalla fondazione nel 1904 e si è consolidato negli anni, rafforzandosi ulteriormente con la nascita di Nosio S.p.A. nel 1998, avvenimento che ha permesso di includere nell'impresa non soltanto imprenditori agricoli, ma anche azionisti provenienti dalla comunità locale ai quali è stata data la possibilità di investire in un'azienda del proprio territorio. La struttura originale 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, da tanti anni il Gruppo Mezzacorona ha scelto di ampliare le esternalità che accrescono il valore condiviso con il tessuto locale, scegliendo di sostenere come sponsor eventi culturali e artistici del territorio che nel tempo hanno assunto rilievo internazionale e mantenendo questo impegno anche negli anni della pandemia. Molto importante è ad esempio il sostegno costante a diversi eventi culturali come le **iniziative del Castello del Buonconsiglio**, il Festival di Danza contemporanea di Rovereto **Oriente Occidente**, il **Trento Film Festival Montagne e Culture**, il **Settembre Rotaliano**, la rassegna del **Solstizio d'Estate**. Inoltre, con la collaborazione con l'Università di Trento, ed in particolare con la **Scuola di Studi Internazionali**, si è dato vita al **Premio Rotari** per le migliori tesi magistrali sul tema della sostenibilità e dell'economia agricola.

TEMA MATERIALE

Contribuire a generare ricadute socioeconomiche nel territorio e nelle comunità locali, con attenzione alla catena del valore.

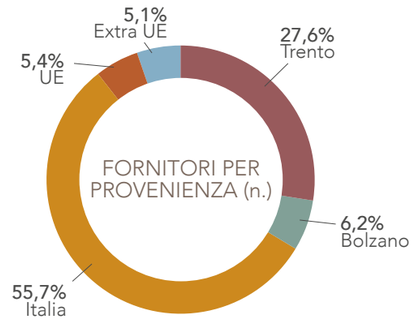
La relazione con i fornitori locali

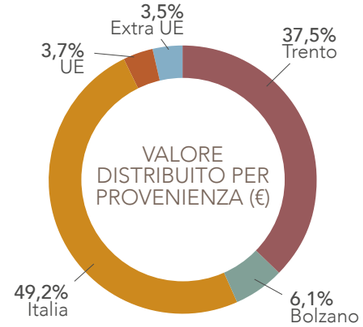
Nosio S.p.A. e Mezzacorona S.c.a. si avvalgono di una consistente quota di **fornitori locali**, a testimonianza dell'attenzione del Gruppo verso le ricadute positive sul territorio. Infatti, il 33,8% del numero complessivo dei fornitori ha sede nel territorio provinciale di Trento o nella limitrofa Provincia di Bolzano. In termini di costi di fornitura, tale percentuale è ancora più rilevante e pari al 43,6%.

Fornitori di Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. per area di provenienza

	NUMERO	%	VALORE DISTRIBUITO (€)	%
Trento	518	27,6%	39.900.972	37,5%
Bolzano	116	6,2%	6.477.019	6,1%
Italia	1.044	55,7%	52.257.187	49,2%
UE	101	5,4%	3.949.684	3,7%
Extra UE	97	5,1%	3.710.630	3,5%
TOTALE	**1.876**	**100,0%**	**106.295.492**	**100,0%**

Nel complesso, i fornitori di Mezzacorona S.c.a. e di Nosio S.p.A. sono oltre 1.800 e provengono per la maggior parte dal territorio italiano (89,5%), anche se sono presenti alcuni fornitori europei ed extra europei, soprattutto per l'attività di Nosio S.p.A.

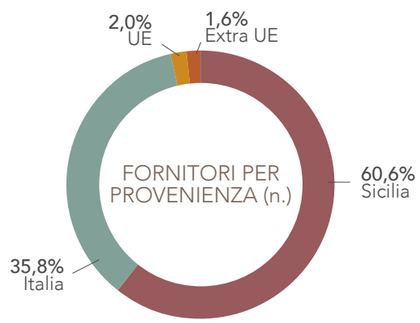


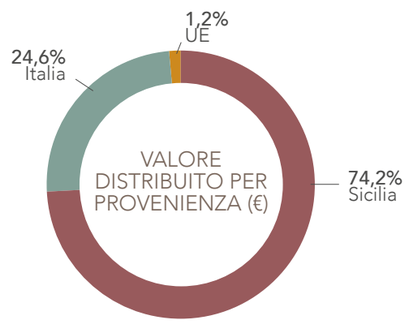


Anche con riferimento ai fornitori di Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l. la provenienza è per la maggior parte locale, con il 60,6% che ha sede in Sicilia, il 35,8% in Italia e la restante parte proveniente dal territorio europeo.

Fornitori di Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l. per area di provenienza

	NUMERO	%	VALORE DISTRIBUITO (€)	%
Sicilia	423	60,6%	4.851.821	74,2%
Italia	250	35,8%	1.606.434	24,6%
UE	14	2,0%	81.811	1,2%
Extra UE	11	1,6%	226	0,0%
TOTALE	**698**	**100,0%**	**6.540.292**	**100,0%**





La presenza internazionale

GRI 2-6
GRI 207-4

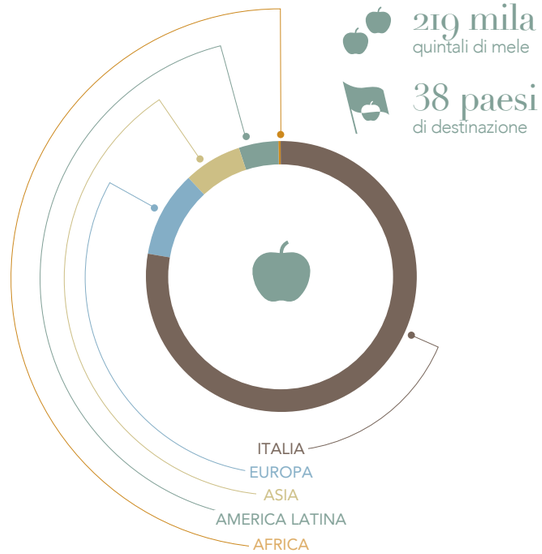
I vini del Gruppo Mezzacorona sono apprezzati in tutto il mondo, potendo contare su un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse: vini trentini, vini siciliani e spumanti. Dal 2006 la produzione vinicola è stata affiancata da quella ortofrutticola con il marchio Mela Valentina. Il Gruppo Mezzacorona esporta **vino in 72 Paesi** e **mele in 38 Paesi** del mondo, valorizzando la notorietà e l'immagine del Trentino.

Paesi di destinazione dei prodotti

L'export costituisce l'81,2% delle vendite con una forte presenza negli Stati Uniti, il mercato più importante e strategico per il Gruppo, dove opera con successo da più di trent'anni con la controllata Prestige Wine Imports Corp. e in Germania tramite la controllata Bavaria Wein Import GmbH; in vetta troviamo poi Paesi Bassi, Regno Unito, Canada, Belgio, Austria, Estremo Oriente (Giappone e Cina), Svezia, Norvegia, Lussemburgo, ma anche mercati più recenti come Australia, Polonia, Grecia, Caraibi, Lituania ed il Vietnam. Numerose sono state le iniziative commerciali in tutto il mondo così come i nuovi prodotti lanciati insieme al *restyling* di etichette e materiali per rendere ancora più interessante per i consumatori l'incontro con i vini del Gruppo.
Per quanto riguarda la commercializzazione di mele, l'Italia rappresenta il mercato principale (77,97%) mentre l'export costituisce il 22,03% delle vendite. Tra i principali Paesi: India, Brasile, Germania, Regno Unito, Israele, Spagna e Paesi Bassi.

Vendite di vino per area geografica

Vendite di mele per area geografica



I brand del Gruppo

GRI 2-6

Mezzacorona
Da 120 anni l'arte di fare il vino si tramanda tra le generazioni di soci viticoltori. Le loro mani esperte lavorano con cura certosina i vigneti nel rispetto della secolare tradizione vitivinicola del contesto locale e con il supporto di soluzioni tecnologicamente 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 di eccellenza.

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.

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 regale 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, varietà che hanno trovato nell'area dolomitica le ideali condizioni per la perfetta espressione del loro carattere e della loro qualità unica.

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 aromatica 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 – Kellerei Salurn (Alto Adige). 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 perseguendo l'obiettivo dell'alta qualità, nascono uve che producono vini ricchi, intensi, dal gusto morbido e dai tannini dolci, armonici ed eleganti, che esaltano la prosperità rigogliosa del Mediterraneo.

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 dei 258 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 favorisca la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche in agricoltura, e dal 2020 anche la IGP "Mela del Trentino".

3. Cura del vigneto, eccellenza nel vino

120 anni.

L'amore per il territorio e la natura.

Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità

GRI 304-2

Il Gruppo Mezzacorona opera in un contesto di elevato pregio ambientale, nel cuore delle Dolomiti riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, da cui nascono le **Denominazioni di Origine Controllata (DOC)** di vini di qualità ed eccellenza. Per questo le scelte colturali, produttive e di trasformazione del Gruppo sono attente alla sostenibilità ambientale in tutte le fasi del processo produttivo, "dalla terra alla bottiglia". Alla base di queste scelte c'è una tradizione vitivinicola che lega la tecnica ad una natura favorita da diversi microclimi (alpino, continentale e mediterraneo) che consentono la produzione di vini con caratteristiche e qualità organolettiche differenti. Questa filosofia produttiva, consolidata nel tempo, ha ricevuto un forte impulso dal 2017 con il conseguimento della **Certificazione SQNPI** - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, che offre al consumatore la garanzia che i vini del Gruppo Mezzacorona contribuiscono alla sostenibilità dell'ambiente, alla tutela della biodiversità e preservano la bellezza del paesaggio. Un risultato ottenuto grazie agli investimenti del Gruppo, che da quarant'anni fa da apripista puntando su **tecniche agronomiche** e **processi produttivi efficienti e all'avanguardia**.

4 Capisaldi della filiera del Gruppo Mezzacorona

1 Zona geografica di produzione

Trentino
Nel cuore delle Dolomiti - Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO.

2 Modello Organizzativo

Vigneti coltivati in Trentino-Alto Adige e di proprietà dei 1.414 soci della cooperativa Mezzacorona S.c.a.

3 Varietà climatiche

Clima alpino, continentale e mediterraneo.

4 Riqualificazione industriale e paesaggistica

La "Cittadella del Vino": uno dei più importanti esempi di riconversione industriale. Concepita con criteri di bioarchitettura ed efficienza energetica.

Sostenibilità: un percorso dalla terra alla bottiglia

Nel vigneto per la salubrità del suolo e dell'uva

Allevamento della vite

Il Gruppo Mezzacorona predilige mezzi fisici (uomo) ai mezzi meccanici: circa 600 ore di lavorazione per ettaro, contro le 60 ore per ettaro dei vigneti completamente meccanizzati.

- **Scelta dell'ambiente di coltivazione** e vocazionalità al fine di valorizzare pienamente le specificità delle diverse zone viticole trentine.
- **Uso della pergola trentina,** tradizionale sistema che ripara i grappoli dalla luce diretta del sole, favorisce l'arieggiamento naturale dei grappoli e cattura la luce solare che migliora la qualità dell'uva.
- Impiego esclusivo di **barbatelle certificate**.

Cura della vite e dell'uva

- **Produzione integrata**, tecnica agronomica per la difesa dalle avversità con metodi rispettosi dell'ambiente e della salute dei viticoltori, che garantisce la salubrità del prodotto e la qualità delle produzioni.
- **Impiego ridotto** di agrofarmaci.
- **Confusione sessuale**, tecnica di difesa naturale contro gli insetti nocivi (sostitutiva ai trattamenti con i comuni insetticidi).
- **Gestione manuale** dei vigneti.
- **Reimpiego** del materiale di potatura come sostanza organica.
- **Irrigazione a goccia** per ottimizzare l'uso della risorsa acqua.
- **Tutela della biodiversità** e mantenimento dei muri a secco per offrire riparo alle specie animali e vegetali, attenzione alla maturazione delle essenze, scelta oculata degli agrofarmaci per la salvaguardia degli insetti pronubi.
- **Costante assistenza agronomica** per supportare i viticoltori nella cura della vite e dell'uva.

Vendemmia

- **Raccolta manuale** e selezione dei grappoli.
- **3.000 raccoglitori** provenienti principalmente dalla comunità locale.

In cantina per la riduzione degli impatti ambientali

Conferimento uve

- **Controllo di qualità totale** grazie al catasto sempre aggiornato dell'uva conferita da ogni singolo viticoltore.
- **Vendemmia e selezione manuale** di ogni singolo grappolo.
- **Produzione di alta qualità** grazie al sistema premiante di pagamento della materia prima basato sulla qualità.
- **Controllo analitico e organolettico** di ogni singola partita consegnata.

Dalla lavorazione delle uve al vino

Il pigiato viene inviato alla fase di pressatura (vinificazione in bianco) o direttamente ai fermentini (macerazione a freddo o vinificazione in rosso). A seguire le fasi di fermentazione, macerazione, svinatura, travaso danno alla luce un vino declinato a seconda delle varietà e dei blend garantendo:

- **Efficienza idrica** nelle fasi di pulizia degli impianti.
- Impiego di **detergenti a basso impatto ambientale**.
- **Depurazione biologica** ad alto rendimento qualitativo.
- **Efficienza energetica** (illuminazione naturale in gran parte della cantina, progressiva sostituzione del 100% dei corpi illuminanti a Led con sistema di controllo accensione luci, centrali trattamento aria per condizionamento controllato).
- **Approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili.**
- **Produzione di energia da fonti rinnovabili** tramite l'impianto fotovoltaico integrato sulle coperture della **"Cittadella del Vino".**
- **Riduzione dei rifiuti** - avvio dei raspi a valorizzazione energetica o compostaggio e avvio delle vinacce a distillazione.

Dall'affinamento all'imbottigliamento

- **Adozione di processi fisici/naturali** per la preparazione del vino all'imbottigliamento (stabilizzazione a freddo con recupero delle frigorie, filtrazione a membrana senza l'utilizzo di farine).
- **Recupero e riprocessamento degli scarti di produzione** (avvinamenti, bottiglie difettose, ecc.).
- **Efficienza energetica** grazie all'interramento del 75% degli spazi.
- **Luce naturale** e aria condizionata nei locali destinati all'imbottigliamento per il benessere degli operatori e per il controllo della proliferazione microbica e il contenimento degli insetti.
- **Ottimizzazione delle materie** prime per l'imballaggio.
- **Raccolta differenziata** al 100% del totale dei rifiuti.
- **Le aree verdi** ricoprono circa un terzo della superficie della **"Cittadella del Vino"**.

Da 40 anni un impegno concreto per l'integrazione tra natura e agricoltura

1983/87

Re-introduzione del rame al posto degli antiperonosporici di sintesi (ditiocarbammati), con il beneficio di ridurre l'impiego di fitofarmaci pericolosi, di salvaguardare gli acari utili ed eliminare l'uso degli acaricidi.

1989

Pubblicazione del volume *"Natura e agricoltura, la protezione integrata attraverso la conoscenza e la valorizzazione degli insetti e degli acari utili"* a scopo formativo/informativo sui fitofagi e il loro controllo "naturale", distribuito a tutti i soci.

1990

Il Comitato Vitivinicolo Trentino (oggi Consorzio di Tutela 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 "integrata".

1991

Introduzione della pratica della confusione sessuale per la tignoletta (*Lobesia botrana*) su 13,7 ettari nella zona Sottodossi, all'interno dell'abitato di Mezzocorona. Sono coinvolti 55 soci viticoltori di Mezzacorona S.c.a., 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 del volume dal titolo *"Natura e Agricoltura, la produzione integrata attraverso la conoscenza delle principali malattie fungine del melo e della vite"*, distribuito 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 di Mezzacorona S.c.a..

2002

Confusione sessuale: introduzione del diffusore doppio valido per due specie di lepidotteri, tignoletta *(Lobesia botrana)* e tignola *(Eupoecilia ambiguella)*.

2003

Su tutta la superficie viticola trentina, ben 9700 ettari, viene applicata la confusione sessuale.

2009

Protocollo di 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 ljungiana)*.

2016

Tramite il Consorzio di Tutela Vini del Trentino, ottenimento 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 (*Planococus 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 Mezzacorona. Nello stesso anno, attraverso il Consorzio di Tutela Vini del Trentino, si ottiene il marchio "Qualità sostenibile" per il vino in conformità al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).

2020

Squadre di agronomi specializzati effettuano controlli territoriali nei vigneti per segnalare le viti colpite da "flavescenza dorata". In due anni sono stati controllati ben 2.325 ettari (quasi il 90% dei vigneti dei soci nei territori da Salorno ad Ala), attività che ha permesso di segnalare quasi 27.000 piante con sintomi da giallumi.

2020/23

Squadre di agronomi specializzati effettuano controlli territoriali nei vigneti per segnalare le viti colpite da "flavescenza dorata". In quattro anni sono stati controllati ben 6.500 ettari (quasi 3 passaggi per ogni vigneto dei soci), attività che ha permesso di segnalare oltre 58.000 piante con sintomi da giallumi. Nel corso dei quattro anni, in seguito al lavoro fatto, le viti sintomatiche sono passate da 16.3/ettaro a 7,3/ettaro evitando la crescita esponenziale della malattia.

2023

Sempre a riguardo della flavescenza dorata, è iniziata una sperimentazione su una superficie di 28,5 ettari con la "confusione vibrazionale", una tecnica innovativa che dovrebbe contenere la popolazione del vettore di questa fitoplasmosi, lo Scafoideus titanus, senza interventi insetticidi.

LA SPERIMENTAZIONE AGRONOMICA DALLA SICILIA AL TRENTINO

*Per ridurre l'uso degli agrofarmaci il Gruppo è stato tra i pionieri nell'adozione di 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 nella tenuta di 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, 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 **maggiore 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 traguardi nella lotta biologica e restituendo al Trentino, terra di origine del metodo innovativo, importanti e concreti risultati di difesa integrata della vite. L'impegno del Gruppo Mezzacorona per la sostenibilità in Sicilia si concretizza inoltre nell'ottenimento delle **Certificazioni VIVA e SOStain Sicilia**.

La sostenibilità delle produzioni in Trentino

GRI 304-2

L'adozione di **pratiche agricole sostenibili** mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata, è da sempre un tema prioritario per il Gruppo. Dal 1990 i soci di Mezzacorona S.c.a. aderiscono al **Protocollo di Produzione Integrata** della Provincia Autonoma di Trento, accordo volontario che racchiude criteri di coltivazione rispettosi della vite, dell'ambiente, del viticoltore e del consumatore. Tutti i soci di Mezzacorona S.c.a., tramite il coordinamento del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, hanno ottenuto a partire dal 2016 la **Certificazione ministeriale sulle uve SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata** - attestante che le attività in vigneto rispettano il protocollo. Dal 2017 l'azienda l'ha ottenuta sul vino prodotto: 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, oltre a **criteri di tipo ambientale ed etico-sociale** relativi alla fase di post raccolta. Il **vino certificato SQNPI** 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 accertano e garantiscono la **tracciabilità** a garanzia della provenienza del vino da uve certificate. Sono i soci viticoltori di Mezzacorona S.c.a. costantemente affiancati e supportati dal qualificato gruppo di **agronomi aziendali,** a prendere le decisioni più idonee per coltivare le uve e prepararle per la vendemmia, poiché 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 barbatelle certificate, nutrono il terreno 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.

La tecnica della "confusione sessuale", un sistema di difesa dinamico

In Trentino nel corso degli anni (dal 1991 al 2023) la tecnica della "**confusione sessuale**" è stata adattata al variare delle popolazioni delle due tignole (*Lobesia botrana e Eupoecilia ambiguella*) e alla comparsa dell'eulia *(Argyrotaenia ljungiana*), un ricamatore che può determinare dei danni anche sulla vite. Nei primi anni (dal 1991 al 2001) è stato utilizzato il solo feromone per la tignoletta (*Lobesia botrana*). Alla fine del 2001 è aumentata la presenza di tignola (*Eupoecilia ambiguella*) e nel 2002 è stato applicato un diffusore che conteneva i feromoni specifici per ambedue le specie. Nel 2003, in collaborazione con la ditta produttrice, è stato creato un diffusore "particolare" per contenere ambedue le specie adattando il dosaggio dei due feromoni alle popolazioni delle due specie. Il diffusore conteneva il 90% della quantità ad ettaro per la tignoletta e solo il 10% per la tignola.

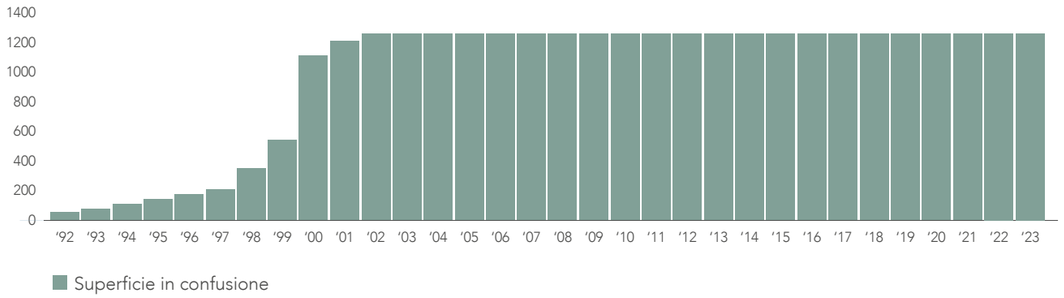
Dal 2002, inoltre, sono state definite le diverse zone di applicazione in base alle densità di popolazione delle due specie:

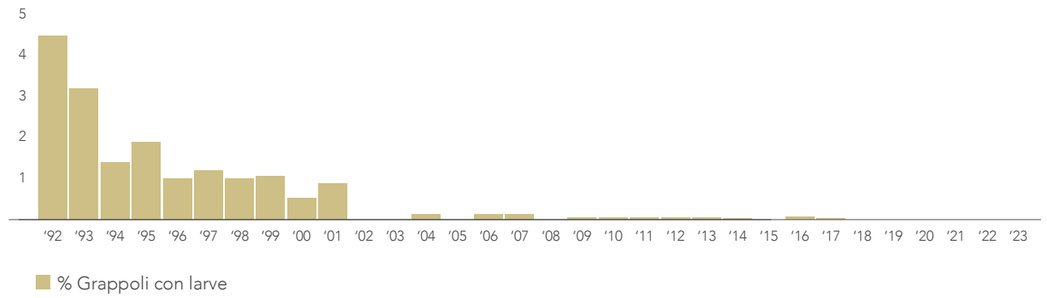
- per le zone di fondovalle e bassa collina, che rappresentano circa il 75% della superficie vitata (7.300 ha) e dove il fitofago principale è la tignoletta, viene consigliato il diffusore doppio con basso contenuto di feromone per tignola. Si è abbassata anche la quantità di dispenser applicata per ettaro (da 500 a 400 per ettaro);
- per le zone di media e alta collina, tipiche per la presenza di ambedue, che rappresentano il rimanente 25% della superficie vitata (2.400 ettari), viene consigliata l'applicazione del diffusore doppio (sia per Lobesia, sia per Eupoecilia) e si utilizzano 500 diffusori per ettaro.

Dal 2013, su circa 3.000 ettari di fondovalle, è stato introdotto un nuovo diffusore per il controllo di un'altra specie: l'eulia (Argyrotaenia ljungiana). Anche in questo caso è stato creato assieme alla ditta produttrice un diffusore "triplo" specifico. La "confusione sessuale", in questi anni di applicazione, ha insegnato che:

- è un metodo di contenimento "territoriale". Maggiore è la superficie su cui viene applicato, migliore è il risultato. Nel grafico a seguire si può apprezzare che con l'aumento della superficie dove viene praticata la "confusione" (zona di Mezzocorona) diminuisce il danno finale sull'uva (% grappoli con larve);
- il metodo mantiene bassa la popolazione. Se si sospende l'applicazione si può osservare ancora l'efficacia per uno o due anni, ma successivamente le tignole crescono e tornano a dar problemi nel vigneto;
- il metodo richiede sempre il controllo in campo per la valutazione dell'efficacia.

I risultati del metodo della confusione sessuale





La tutela della risorsa acqua

Per quanto riguarda la gestione della risorsa idrica, il Trentino non risulta essere, fino ad oggi, un'area a stress idrico: il 30% dei vigneti non è coperto da irrigazione, soprattutto nel fondovalle della Valle dell'Adige, dove i terreni sono profondi e scorre il fiume Adige. Per le restanti superfici, il Gruppo Mezzacorona ricorre prevalentemente alla tecnica dell'irrigazione a goccia (56,8%); solo nel 6% dei casi si avvale di impianti a pioggia lenta e nel 7% di impianti microjet (si tratta sempre di microirrigazione).

Tipo	%
Senza irrigazione	29,6
Irrigazione a goccia	56,8
Irrigazione microjet	7,4
Irrigazione a pioggia lenta	6,2

LA FLAVESCENZA DORATA DELLA VITE: UNA MALATTIA DA COMBATTERE IN MODO SISTEMICO E INTEGRATO

*La **flavescenza dorata della vite** è una malattia epidemica segnalata per la prima volta in Francia negli anni '50. In Italia è stata osservata nell'Oltrepò Pavese sul finire degli anni '60 e oggi è ampiamente diffusa nel Nord Italia ed anche nel territorio trentino. Gli esiti dell'infezione si rivelano generalmente a partire dal mese di luglio sino alla caduta autunnale delle foglie; il sintomo tipico consiste nell'accartocciamento delle foglie verso il basso nonché nella variazione della loro colorazione in rossastra per i vitigni a bacca rossa e in giallastra per quelli a bacca bianca.*
Dal 2019 la presenza in Trentino è cresciuta in tutte le zone e per contrastare questa patologia sono in vigore sul territorio provinciale delle misure di lotta obbligatoria, tra le quali figurano il contenimento dell'insetto vettore Scaphoideus titanus e, soprattutto, l'estirpo immediato di tutte le viti che ne manifestano i sintomi e di tutti i vigneti incolti e abbandonati, possibili fonti di inoculo di flavescenza dorata (Determinazione del Dirigente n. 463 del 10 giugno 2021 e precedenti).
Le esperienze di altre regioni viticole, interessate prima del Trentino dalla problematica, hanno già dimostrato che interventi sul singolo vigneto non hanno effetti duraturi, mentre il contenimento della flavescenza dorata può essere attuato solo a livello sistemico e integrato. Il Gruppo Mezzacorona, ben consapevole della problematica dei giallumi della vite, ha inviato ai soci fin dal 2019 diverse circolari specifiche di informazione sull'argomento nonché approfondendo l'argomento tecnico su MezzaPagina, periodico rivolto ai soci, dove si ricordava che la flavescenza dorata era in espansione e precisando specificamente le linee generali per il suo contenimento: controllo dei propri vigneti, eliminazione delle piante sintomatiche e difesa dalla cicalina responsabile della sua diffusione.
*Dal 2020 il **Consorzio di Tutela Vini del Trentino** ha attivato un progetto in collaborazione con la **Fondazione E. Mach** con l'obiettivo di controllare tutta la superficie vitata provinciale nell'arco di tre anni, ottenere indicazioni sulla diffusione del fitoplasma sul territorio ed estirpare le viti sintomatiche.*
Dal 2021, il Consiglio d'Amministrazione del Gruppo Mezzacorona ha seguito costantemente l'evolversi della situazione ed ha deciso di imprimere un'ulteriore accelerazione ai controlli affiancando a proprie spese, all'encomiabile lavoro del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, una squadra di tecnici dedicata specificamente al monitoraggio dei vigneti dei soci.
*Dal 2020 (anno di partenza del progetto) al 2023 sono stati controllati ben **6.500 ettari** (quasi 3 passaggi per ogni vigneto dei soci), attività che ha permesso di **segnalare oltre 58.000 piante** con sintomi da giallumi.*
*Nel corso dei quattro anni, in seguito al lavoro fatto, **le viti sintomatiche sono passate da 16.3 per ettaro a 7,3 per ettaro** evitando la crescita esponenziale della malattia. Inoltre, in collaborazione con CBC Europe, il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione E. Mach e l'Università di Trento è iniziata una sperimentazione su una superficie di 28,5 ettari del Gruppo Mezzacorona della "**confusione vibrazionale**", una tecnica innovativa che dovrebbe contenere la popolazione del vettore di questa fitoplasmosi, lo Scafoideus titanus, senza interventi insetticidi.*

Il Gruppo Mezzacorona e la collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini del Trentino

Il Gruppo Mezzacorona è membro del Consorzio di Tutela Vini del Trentino, ente riconosciuto con decreto del 9 ottobre 2012 e ss.mm. dal Ministero dell'agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (MASAF), che lo incarica di svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore, curando gli interessi relativi alle DOC Trentino, Trento, Teroldego Rotaliano, Casteller, Valdadige e le IGT Vigneti delle Dolomiti e Vallagarina. Il Gruppo è parte attiva del Consiglio di Amministrazione e delle Commissioni tecniche, tra cui la Commissione fitofarmaci, con lo scopo di individuare le scelte agronomiche e di difesa in base a quanto indicato dal **Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari** (PAN), in linea con quanto indicato dalla strategia della Farm to Fork e da quella sulla Biodiversità Ue che annoverano tra i loro obiettivi la riduzione del 50% dell'uso dei fitosanitari entro il 2030.

A supporto della Commissione opera il **gruppo di tossicologia del Centro di Riferimento per la Medicina di Genere dell'ISS** che dal 2011 collabora con il Consorzio di Tutela Vini del Trentino per una viticoltura salubre e sostenibile contribuendo attivamente, mediante progetti di ricerca e formazione, alla realizzazione sul territorio del Piano d'Azione Nazionale.

Annualmente la **Commissione tecnica Fitofarmaci**, ai lavori della quale partecipano stabilmente anche gli agronomi del Gruppo Mezzacorona, indica i principi attivi utilizzabili in agricoltura con alto, medio e basso margine di sicurezza ponendo grande attenzione alla difesa delle produzioni con l'obiettivo di individuare le migliori scelte per un'agricoltura sostenibile per l'uomo, la natura e per contrastare efficacemente le avversità che incontra la crescita delle uve nel territorio montano. Dal 2015 il Gruppo Mezzacorona partecipa attivamente al progetto SQNPI, Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata, di cui è stato tra i primissimi sostenitori in Italia, contribuendo alla creazione di un coordinamento operativo in capo al Consorzio Vini del Trentino che agisce in nome e per conto dei soci viticoltori per il controllo del rispetto dei requisiti della produzione integrata di tutti i soci. Ciò avviene mediante verifiche in campo e relative analisi. Il Consorzio di Tutela Vini del Trentino rappresenta un unicum a livello nazionale nella gestione della **Certificazione SQNPI** per l'elevato numero di adesioni e Certificazioni ottenute e per il modello unitario che esso rappresenta, con 5.457 viticoltori impegnati al miglioramento qualitativo e sostenibile della produzione delle uve.

TEMA MATERIALE

Dare continuità all'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata.

La sostenibilità delle produzioni in Sicilia

La **realtà produttiva** in Sicilia è costituita da 911 ettari totali, di cui 662,91 ettari coltivati a vigneto, distribuiti tra le due proprietà di Solsicano S.a.r.l. a Sambuca in provincia di Agrigento e di Villa Albius S.a.r.l. ad Acate in provincia di Ragusa. Nelle due aziende, che hanno permesso al Gruppo Mezzacorona di diversificare sui mercati mondiali l'offerta commerciale con vini maturati in un clima caldo/secco, vengono coltivati vitigni autoctoni e vitigni internazionali. In Sicilia, il Gruppo Mezzacorona ha esteso le pratiche agronomiche per decenni già collaudate in Trentino: dall'impiego del metodo della "confusione sessuale" all'applicazione di principi e tecniche dell'agricoltura sostenibile e biologica.

Il favorevole clima in Sicilia agevola la sostenibilità in viticoltura; anche per questo, fin dai primi impianti di vigneti nelle tenute siciliane Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l., 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 ficus*).

GRI 303-1
GRI 303-3
GRI 304-2

Nel complesso, le scelte intraprese nelle due tenute siciliane hanno comportato un **minor impatto degli agrofarmaci,** a testimonianza dei principi e delle tecniche agricole sostenibili costantemente messe in atto, grazie alla riduzione degli insetticidi di sintesi utilizzati nel vigneto, il cui impiego nell'ultimo biennio risulta azzerato. Sono inoltre stati **eliminati completamente gli erbicidi** e sostituiti con il diserbo meccanico. Tale risultato è stato possibile anche grazie alla progressiva introduzione della confusione sessuale per il controllo della cocciniglia farinosa (*Planococcus ficus*) su tutte le superfici. Per quanto riguarda la protezione della sostanza organica del terreno sono stati introdotti concimi organici a basso titolo di azoto, meno impattanti anche se impiegati in quantità superiori. Stessa cosa per la difesa fitosanitaria dove è stato aumentato l'uso dello zolfo, prodotto con impatto molto basso.

Le Certificazioni VIVA e SOStain Sicilia

L'impegno del Gruppo Mezzacorona per la sostenibilità in Sicilia si è concretizzato nell'ottenimento delle Certificazioni VIVA e SOStain Sicilia. La Certificazione VIVA, ottenuta dalla subholding Nosio S.p.A. e dall'azienda Solsicano S.a.r.l in qualità di organizzatore, comporta l'analisi dell'impatto ambientale del ciclo di vita del prodotto e della produzione aziendale attraverso l'utilizzo degli indicatori: aria (impronta climatica), acqua (impronta idrica), territorio (sostenibilità sociale ed economica) e vigneto (gestione agronomica del vigneto). Gli indicatori, dove applicabili, sono elaborati sulla base dei principali standard e norme internazionali relative all'impronta ambientale e la metodologia di calcolo è descritta nei disciplinari tecnici. Per le produzioni siciliane, inoltre, Nosio S.p.A. ha ottenuto la Certificazione SOStain Sicilia, iniziativa promossa dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e Assovini Sicilia, che si basa su alcuni requisiti base, quali gestione del vigneto, divieto di diserbo chimico, tutela della biodiversità, utilizzo di materiali eco-compatibili, impiego di materie prime locali, utilizzo degli indicatori VIVA, limite al contenuto dei residui nei vini.

TEMA MATERIALE

Dare continuità all'adozione di pratiche agricole sostenibili mediante l'utilizzo di prodotti fitosanitari a basso rischio, sostenendo la ricerca e la sperimentazione applicata.

L'efficienza idrica

Nella gestione dei vigneti sia presso Solsicano S.a.r.l. che presso Villa Albius S.a.r.l. e nel processo di trasformazione dell'uva, l'**ottimizzazione della risorsa idrica** e il **contenimento del suo consumo** sono aspetti strategici fin dall'avvio del progetto di ristrutturazione delle tenute siciliane che ha avuto inizio già nel 2001. Tale tematica ha assunto un ruolo sempre più importante anche considerando l'aumento della frequenza dei fenomeni collegati ai cambiamenti climatici registrati negli ultimi anni. A seguito della sperimentazione avviata con successo nel 2016, l'irrigazione dei vigneti, in misura sempre crescente dove possibile, è gestita con la subirrigazione, tecnica che consente di irrigare direttamente le radici delle piante minimizzando i consumi idrici dovuti ad evaporazione. A Villa Albius il **96,7% dei vigneti viene gestito in**

subirrigazione e anche nell'azienda siciliana Solsicano si stanno convertendo gli impianti di irrigazione a goccia in subirrigazione, laddove le caratteristiche geomorfologiche del terreno lo consentono.
Nel 2023 il **consumo medio di acqua irrigua** per i vigneti è pari a 1.197 mc/ettaro presso Villa Albius S.a.r.l. e pari a 751 mc/ettaro presso Solsicano S.a.r.l., valori nettamente in calo rispetto a quelli registrati nel 2021 (rispettivamente 1.430 e 970 mc/ettaro). I consumi idrici sono costantemente monitorati e il loro contenimento è frutto dei progressivi investimenti messi in atto dal Gruppo. Nel considerare i consumi idrici in Sicilia è importante tenere presente l'andamento meteorologico annuale e le precipitazioni piovose, differenti nelle aree geografiche dove sono situate le due aziende e variabili di anno in anno. Al fine di ottimizzare il consumo di risorsa idrica, tema di fondamentale importanza in un territorio ad alto stress idrico e soggetto alla siccità, il Gruppo ha investito, a partire dal 2001, nei seguenti progetti:

- realizzazione e manutenzione di **9 laghi artificiali** della capacità di contenimento di 1 milione di metri cubi d'acqua. Tale intervento ha previsto la nuova impermeabilizzazione dei bacini di accumulo dell'acqua piovana, dell'acqua di pozzo, dell'acqua proveniente dall'impianto di dissalazione di Villa Albius, il recupero della sorgente presso Solsicano del residuo dell'acqua proveniente dal consorzio irriguo locale;
- installazione di **impianti di irrigazione a goccia** ad alto risparmio idrico. Presso Villa Albius S.a.r.l. è stato possibile installare nei vigneti il 96,7% di impianti di sub-irrigazione, mentre presso Solsicano S.a.r.l. l'8,5% nel 2023, in progressivo incremento con l'obiettivo di raggiungere il 14,6% entro il 2024. La conformità del terreno di quest'ultima azienda ne impedisce la facile installazione, motivo anche della maggiore tempistica necessaria. La tecnica della sub-irrigazione, prevedendo l'installazione sotto la superficie del terreno, consente una risposta vegetativa della vite maggiormente equilibrata ed una migliore efficienza del processo in quanto l'acqua viene dosata in prossimità dell'apparato radicale riducendo gli sprechi per evaporazione su foglie e terreno (si stima un fabbisogno ridotto del 25%). Inoltre, la vita media dell'impianto si allunga perché è meno esposto agli agenti atmosferici e meno soggetto a tagli e rotture con mezzi meccanici o forbici durante le operazioni colturali;
- sostituzione delle dorsali degli impianti di irrigazione con nuove **tubazioni in PEAD**;
- manutenzione dei pozzi interni e installazione di **nuove pompe** più efficienti;
- installazione presso Villa Albius e Solsicano di un **impianto di depurazione** con membrane di microfiltrazione con autorizzazione allo scarico in acque superficiali e desalinizzatore, al fine di consentire il riutilizzo del refluo in uscita dall'impianto a scopi irrigui.

Inoltre, al fine di diminuire il fabbisogno di acque ad uso civile e la domanda idrica all'acquedotto pubblico, il Gruppo ha investito:

- nell'installazione di un **dissalatore interno** e di un **sistema di debatterizzazione UV** presso Villa Albius, al fine di garantire una produzione continua di acqua adatta al consumo umano;
- nella **Certificazione di potabilità dell'acqua** di pozzo presso Solsicano, garantendo un monitoraggio

continuo sia da parte del laboratorio interno che del laboratorio esterno accreditato;

- nella progettazione di un **nuovo impianto di dissalazione presso Villa Albius** con una potenzialità doppia rispetto a quello esistente, per incrementare la capacità di riutilizzo delle acque di pozzo, che hanno una elevata salinità per la vicinanza al mare. La realizzazione del progetto è oggetto di attente valutazioni da parte del Gruppo.

TEMA MATERIALE

Contribuire all'efficienza dei consumi idrici, al minor spreco e al mantenimento della qualità dell'acqua.

Dalla campagna alla cantina: equilibrio tra tradizione e innovazione

Il processo produttivo del Gruppo Mezzacorona prende origine dalla **coltivazione del vigneto** a cura dei soci a cui segue la **trasformazione dell'uva, la lavorazione e l'imbottigliamento del vino** negli stabilimenti presso la Cittadella del Vino.
Nel vigneto le operazioni sono curate manualmente da parte dei soci di Mezzacorona S.c.a., aziende agricole a conduzione familiare; per questo un'attività molto impegnativa come la vendemmia diventa un'attività corale grazie alla collaborazione di circa 3.000 raccoglitori. L'**allevamento della vite** tramite la **pergola trentina** è l'emblema della tradizione che guarda al futuro. 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 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, paragonabile a un pannello fotovoltaico, che la trasforma in energia elettrica: la pergola incamera la luce e la trasforma in zuccheri e in tutta una serie di altre sostanze indispensabili per la qualità finale dell'uva. Un altro vantaggio della pergola è la protezione dei grappoli dall'impatto dei raggi solari. Infatti, 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.

Metodo di produzione passo dopo passo

TRASPORTO DELLE UVE DA PARTE DEI SOCI PRODUTTORI

L'uva raccolta viene trasportata verso i centri di pigiatura dove, negli spazi dedicati al conferimento, viene controllata per integrità e stato sanitario, parametri fondamentali per la valutazione della qualità, unitamente alla determinazione del contenuto zuccherino.

PIGIATURA

L'uva, con l'ausilio di una coclea, è portata alla tramoggia della pigiatrice. In questa fase la diraspatrice elimina i raspi, mentre il pigiato è avviato nei fermentini (vinificazione in rosso) o nelle presse (vinificazione in bianco) mediante una pompa.

VINIFICAZIONE "IN BIANCO"

Per i vini bianchi dopo la pressatura si effettua **la pulizia del mosto** per diminuire la frazione solida in esso contenuta. Tale operazione viene effettuata attraverso diverse scelte quali la decantazione statica, la flottazione, la filtrazione sottovuoto, la centrifugazione e, se necessario per contrastare l'avvio della fermentazione alcolica, si effettua la refrigerazione per abbassare la temperatura del mosto. Il mosto limpido viene quindi inoculato con i lieviti selezionati per avviare la fermentazione che si svolge a temperatura controllata di 18-20°C per circa 10-15 giorni. Al termine della fermentazione si effettua il travaso o la colmatura del serbatoio in modo da minimizzare il contatto con l'aria. Il vino viene affinato a contatto con i propri lieviti fino al momento del blend e la successiva preparazione per l'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE "IN ROSSO"

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE

L'uva subisce la fermentazione alcolica e attraverso il processo di macerazione delle bucce, la frazione liquida si arricchisce delle sostanze in esse contenute. La fermentazione alcolica grazie all'azione dei lieviti porta alla formazione di alcol, anidride carbonica ed altri prodotti secondari, degradando gli zuccheri presenti nel mosto. Durante la fermentazione sono eseguiti i rimontaggi per favorire la dissoluzione delle sostanze contenute nelle bucce; tali operazioni sono eseguite con l'ausilio di pompe e con frequenza stabilita secondo i risultati che si desidera ottenere e secondo le caratteristiche delle uve.

SVINATURA E PRESSATURA

Mediante la svinatura si procede alla separazione della frazione liquida dalle parti solide a cui segue l'estrazione delle vinacce. Le vinacce rimanenti vengono avviate alla distillazione.

TRAVASI

A seguito delle operazioni di svinatura e pressatura il prodotto, particolarmente torbido, è stoccato nei serbatoi destinati al contenimento nell'attesa dell'iniziale separazione della frazione più grossolana delle fecce dalla frazione liquida. Le operazioni di travaso possono essere ripetute più volte a seconda del grado di limpidezza desiderato.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Questa fase avviene solitamente dopo la fermentazione alcolica e abbassa naturalmente l'acidità del vino.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

La conduzione e la gestione di questa operazione deve tenere conto di molteplici variabili che ne condizionano sia l'effettuazione sia i risultati come il prodotto di partenza ma anche quello che si vuole ottenere, i tempi e la tipologia di contenitore impiegato.

Il completamento di queste fasi porta all'ottenimento del vino a cui segue una sua stabilizzazione e preparazione per le operazioni di **imbottigliamento**. Sono molteplici i passaggi del vino prima di giungere nella bottiglia: essi iniziano con la refrigerazione, la filtrazione per finire con la stabilizzazione del prodotto dal punto di vista microbiologico attraverso la microfiltrazione. L'imbottigliamento realizzato infine nelle diverse linee produttive presenti nello stabilimento prevede tutte quelle operazioni atte a garantire l'assoluta integrità del confezionamento del vino. Dettagliate procedure operative descrivono il lavaggio delle nuove bottiglie per poi effettuare il riempimento, la tappatura e/o la capsulatura, se prevista. Il passaggio successivo agisce direttamente sulla bottiglia tramite l'etichettatura, la codifica, l'incartonamento e l'immagazzinamento del prodotto finito pronto per essere immesso sul mercato.

Il progetto "Musivum", maestria enologica

"Musivum", Mosaico, è un progetto di eccellenza che nasce dalla volontà del Gruppo Mezzacorona di valorizzare il ricchissimo patrimonio viticolo che possiede, composto da un vero e proprio **mosaico di vigneti** collocati nelle più prestigiose zone di produzione. "Musivum" è un progetto territoriale che coinvolge tutte le aree viticole del Trentino ove operano i soci della cooperativa: dalla Piana Rotaliana, alle colline di Faedo, Sorni e Pressano, dalla Val di Cembra ad Ala e alla Bassa Atesina. Come vere pietre preziose, incastonati nel tessuto viticolo, in questo territorio sono coltivati dei veri e propri gioielli 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 enologici realizzati si fondano su una scala di valori di pregio che riguardano le specificità 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 a seconda delle scelte degli enologi, uniche e inconfondibili, frutto di un accurato rapporto tra uomo, viticoltura e territorio. "Musivum" è un progetto di **qualità dei soci** avviato nel 2015 con il coinvolgimento di 50 soci; negli anni è stato esteso a tutte le varietà principali: Teroldego Rotaliano, Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e Marzemino. Il progetto richiede un'attenta selezione dei vigneti, dei veri e propri "cru", dove le lavorazioni sono ancora più meticolose: i viticoltori garantiscono la stessa epoca di maturazione delle uve, la disponibilità a raccogliere nel momento giusto e con le modalità indicate dai tecnici, il tutto per ottenere la massima qualità. A giugno 2019 sono state lanciate, in tiratura limitata, le prime due uve **Pinot Grigio e Müller Thurgau**. Successivamente è stato presentato lo **Chardonnay** prodotto dai soci della **Cantina partner di Salorno**, la Kellerei Salurn (Alto Adige); il 2020 ha visto il lancio della quarta proposta, il **Gewürztraminer**. Nel 2022 il progetto "Musivum" si è arricchito di due nuove perle enologiche: il **Marzemino lanciato dalla Cantina di Ala**, anch'essa partner del Gruppo, ed il **Teroldego Rotaliano** il principe dei vini trentini.

4. Produzione e consumo responsabili

120 anni.

La scelta convinta per la sostenibilità.

Gli investimenti ambientali

GRI 203-1

L'attenzione del Gruppo Mezzacorona alla produzione e al consumo responsabile riguarda tutta la filiera produttiva, "dalla terra alla bottiglia", con importanti investimenti tesi alla riduzione degli impatti ambientali, che in 28 anni superano i **19,4 milioni di euro**. Anche nel biennio 2022-2023 sono stati realizzati importanti investimenti, tra i quali il completamento dei lavori di ammodernamento del **depuratore di Arco**; inoltre, la realizzazione di un sistema di raffreddamento dei fermentini con recupero idrico e riciclo in acque bianche sempre presso la Cantina di Arco; l'ottimizzazione della **centrale per la produzione di aria** del magazzino del Consorzio Valentina; la sostituzione di lampade tradizionali con **lampade a LED** in questo ed altri stabilimenti; l'installazione di un **essiccatore** con compressore e **serbatoio** dell'aria, **pompe munite di *inverter*** per il risparmio energetico e sistemi di monitoraggio dei consumi di energia elettrica nella Cittadella del Vino.

TEMA MATERIALE

Dare priorità agli investimenti per l'efficienza energetica e l'adattamento ai cambiamenti climatici.

Investimenti ambientali per anno e tipologia

1995-2022	Ammodernamento e ampliamento depuratori presso il sito produttivo di Mezzocorona, il Centro di raccolta di Arco e le aziende Solsicano S.a.r.l, Villa Albius S.a.r.l	6.696.622 €
2002-2019	Ammodernamento e sostituzione impianti idrici di irrigazione e dissalazione acque presso le aziende Solsicano S.a.r.l, Villa Albius S.a.r.l	4.521.968 €
2005-2019	Installazione impianti fotovoltaici e solari termici nel sito produttivo di Mezzocorona e nelle aziende Solsicano S.a.r.l e Villa Albius S.a.r.l	5.166.043 €
2017-2022	Ammodernamento e installazione impianti e celle frigorifere per il comparto vino e mele presso la Cittadella del Vino	1.915.320 €
2018-2021	Acquisto mezzi ibridi/elettrici	54.800 €
2019-2022	Sostituzione illuminazione con luci a LED del sito produttivo di Mezzocorona	271.256 €
2020-2021	Installazione macchinario per lavaggio automatico cassoni, per la riduzione dei consumi idrici e la raccolta scarichi del sito produttivo di Mezzocorona	364.193 €
2018-2023	Efficientamento degli impianti di refrigerazione, termici, di condizionamento e distribuzione aria nel sito produttivo di Mezzocorona e nell'azienda Villa Albius S.a.r.l.	508.506 €
TOTALE		**19.498.708 €**

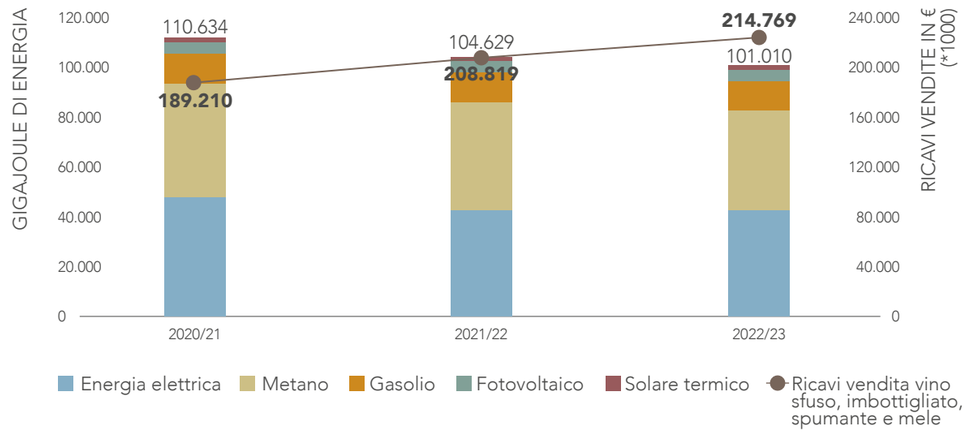
La gestione della risorsa energetica

GRI 302-1
GRI 302-4

I consumi energetici del Gruppo Mezzacorona sono relativi all'approvvigionamento di energia elettrica, metano e gasolio. L'energia elettrica è impiegata per l'illuminazione e la climatizzazione estiva di uffici e stabilimenti e per il funzionamento di macchine e impianti di trasformazione nella vinificazione e nell'imbottigliamento, 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.
Il fabbisogno energetico è ottimizzato grazie alle caratteristiche stesse della Cittadella del Vino, realizzata con **interramento del 75%** della cantina per ottenere temperature e grado di umidità adeguati; con sfruttamento dell'**illuminazione naturale** negli uffici per ridurre l'utilizzo di luci artificiali, il cui consumo è comunque efficientato attraverso la scelta di **plafoniere a LED** per le nuove installazioni; con pellicole solari apposte sulle finestre per ottimizzare l'isolamento termico; con centrali di trattamento dell'aria per il controllo del condizionamento. Le diagnosi energetiche effettuate in ottemperanza del D. Lgs. 102/2014 sono la base per un processo di miglioramento continuo nell'uso dell'energia. Inoltre, i costanti investimenti ambientali messi in atto dal Gruppo presso tutte le proprie sedi sono finalizzati ad incrementare l'efficientamento energetico e a ridurre il fabbisogno complessivamente necessario per lo svolgimento delle attività del Gruppo. La domanda totale di energia nelle ultime tre annate agrarie dimostra una lieve ma costante diminuzione (-3,5% rispetto al 2021/2022 e -8,7% rispetto al 2020/21). Le variazioni nella domanda sono imputabili principalmente 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. Inoltre, negli ultimi anni gli investimenti realizzati hanno determinato importanti miglioramenti dal punto di vista ambientale nel suo complesso, che in alcuni casi hanno determinato un incremento del fabbisogno energetico. Ad esempio, il potenziamento del depuratore di Mezzocorona e l'ammodernamento di quello di Arco, volti a generare un incremento della capacità di depurazione e della qualità delle acque in uscita, ha contemporaneamente richiesto l'installazione di ulteriori pompe per il funzionamento degli impianti e, pertanto, un maggior consumo di energia.

Consumo di energia Gruppo Mezzacorona per fonte (GJ)

	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Energia elettrica	49.439	46.228	45.817	-0,9%
Metano	44.523	41.423	38.110	-8,0%
Gasolio	10.436	10.733	11.130	3,7%
Fotovoltaico	4.587	4.619	4.305	-6,8%
Solare termico	1.665	1.626	1.648	1,4%
TOTALE ENERGIA CONSUMATA	**110.650**	**104.629**	**101.010**	**-3,5%**

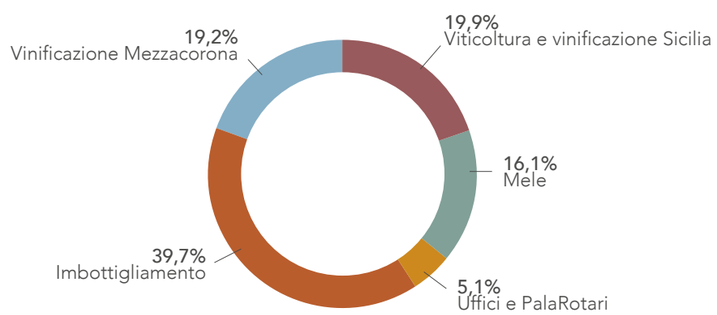


Considerando l'ultimo anno 2022/23, il consumo di energia del Gruppo è relativo per la maggior parte ad **energia elettrica e metano**, per un ammontare complessivo dell'83% rispetto al totale (rispettivamente 45% e 38%). Dare continuità all'**efficientamento energetico,** al consumo e alla produzione di energia rinnovabile è un tema prioritario per il Gruppo: 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 **Dolomiti Energia S.p.A.** fornisce al Gruppo energia elettrica proveniente al 100% da fonti rinnovabili. Come ulteriore impegno, a partire dal 1° agosto 2018, il Gruppo ha sottoscritto con il fornitore un contratto che prevede l'annullamento presso il Gestore dei Servizi Energetici (GSE) delle Garanzie di Origine (GO), una Certificazione elettronica che attesta l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate per la produzione dell'energia fornita. Inoltre, il Gruppo Mezzacorona integra la quota di approvvigionamento energetico da energie rinnovabili attraverso il consumo di energia autoprodotta da solare termico e da fotovoltaico per quasi il 6% del fabbisogno totale. Il restante fabbisogno energetico è rappresentato per il 11% da gasolio per autotrazione, riferibile per il 72% alle attività vitivinicole svolte in Sicilia.

I consumi energetici per le produzioni

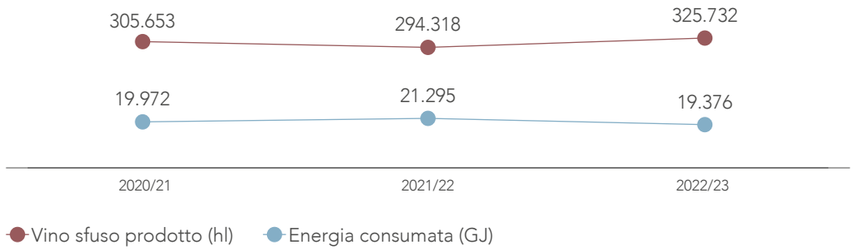
L'attività del Gruppo maggiormente energivora è quella legata alla **fase di imbottigliamento**, che richiede il 39,7% dell'energia totale. Le fasi di viticoltura e vinificazione in Sicilia, quella di vinificazione a Mezzocorona e le attività connesse alla selezione, confezionamento e frigo-conservazione a bassa temperatura ed atmosfera controllata delle mele sono responsabili ciascuna di circa un quinto dei consumi, rispettivamente il 19,9%, il 19,2% e il 16,1%. Marginale è la restante quota (5,1%) correlata alle attività associate agli uffici e al PalaRotari.

Consumo di energia Gruppo Mezzacorona per attività (GJ)



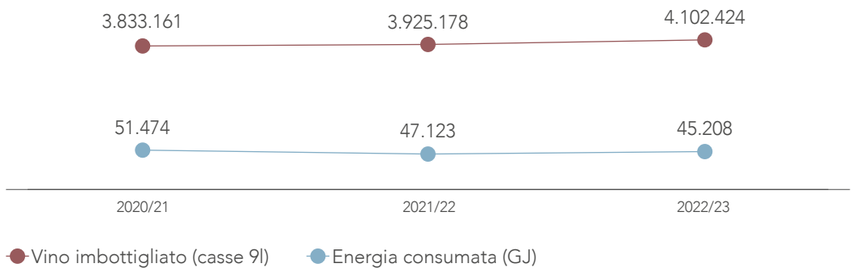
Analizzando il consumo di energia associato alle attività specifiche della Cittadella del Vino in cui sono rendicontate le società Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A., nell'ultimo triennio esso risulta lineare e stabile rispetto ai consumi registrati nel periodo precedente. In **Mezzacorona S.c.a.** avviene la maggior parte del processo di vinificazione e per il 69,3% i consumi si riferiscono ad energia elettrica, mentre il 25,9% energia termica. Nel complesso l'energia è utilizzata per la quota maggiore presso la Cantina di vinificazione e conferimento, a cui segue la Cantina dello spumante Rotari Trentodoc e la Cantina "ex sede" in cui viene svolta una parte dell'affinamento e dello stoccaggio del vino.

Mezzacorona S.c.a. Consumi energetici per la vinificazione



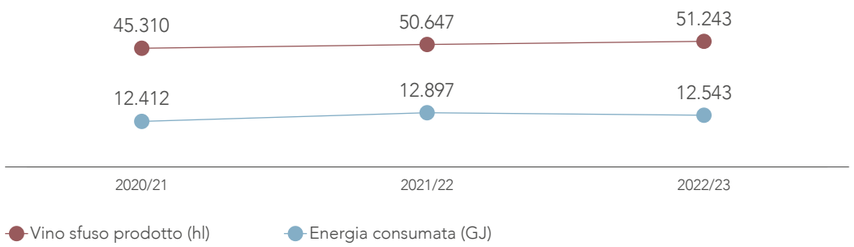
Le attività di imbottigliamento a carico di **Nosio S.p.A**. richiedono in prevalenza l'impiego di metano (62,4%) per il riscaldamento degli ambienti di lavoro, di acqua calda sanitaria e di vapore per la sterilizzazione delle bottiglie e per alcuni altri processi relativi alle fasi di imbottigliamento e stoccaggio.

Nosio S.p.A. Consumi energetici per l'imbottigliamento



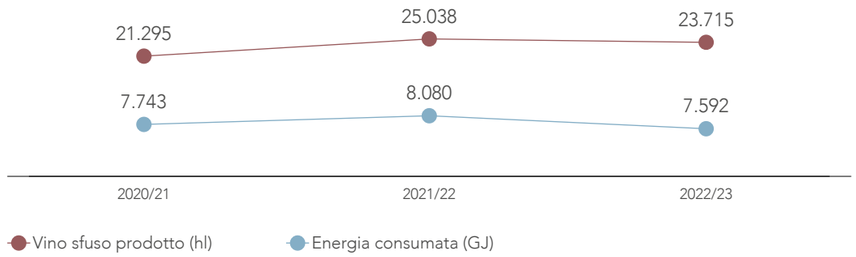
Anche le performance energetiche delle aziende siciliane risultano in leggera diminuzione nell'ultimo anno ma stabili rispetto ai volumi produttivi. Sia Solsicano che Villa Albius si caratterizzano tuttavia per un peso differente delle varie fonti all'interno del dato totale di energia consumata: la quota maggiore è infatti rappresentata dal gasolio (rispettivamente 36,3% e 41,6%), utilizzato principalmente per la fase di coltivazione, che nelle aziende siciliane è svolta con mezzi aziendali in modo automatizzato. Per **Villa Albius S.a.r.l.**, dove non è presente un impianto termico a metano, la quota di gasolio destinata ad uso agricolo è pari all'82%, 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 prodotta e autoconsumata (12,2%), mentre la restante quota si riferisce all'energia elettrica (43,3%) e al solare termico (2,8%).

Villa Albius S.a.r.l.
Consumi energetici per la vinificazione



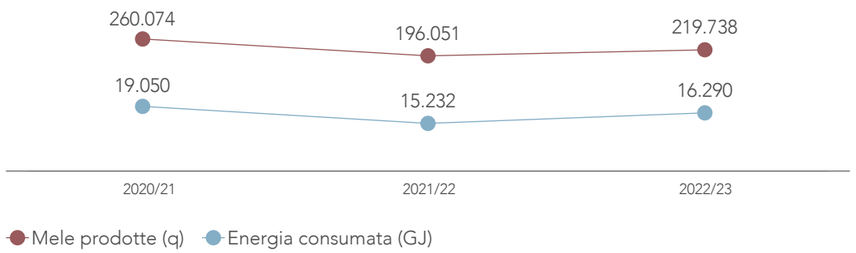
Presso **Solsicano S.a.r.l.**, la quota di energia rinnovabile autoprodotta si attesta al 10,6% (7,9% da fotovoltaico e 2,7% da solare termico), mentre il consumo di energia elettrica e di metano è stato rispettivamente pari al 29% e al 24,1%. Anche presso Solsicano S.a.r.l. il gasolio è stato utilizzato principalmente ad uso agricolo (89,1%), con i restanti impieghi che hanno avuto un peso marginale.

Solsicano S.a.r.l.
Consumi energetici per la vinificazione



Presso il **magazzino ortofrutticolo Valentina** il consumo di energia nel 2022/23 ha avuto un aumento del 6,9% rispetto al 2021/22. Questa differenza nei consumi di energia viene imputata alla variabilità nella produzione di mele che nell'ultimo anno si è riavvicinata alla media dell'ultimo decennio. La fonte di maggior consumo è l'energia elettrica, per una quota pari al 72%, utilizzata principalmente per le attività di lavorazione, frigo-conservazione e confezionamento delle mele. Di minor rilievo il consumo di metano (19%), di gasolio per i mezzi aziendali (3,3%) e di energia fotovoltaica autoconsumata (5%).

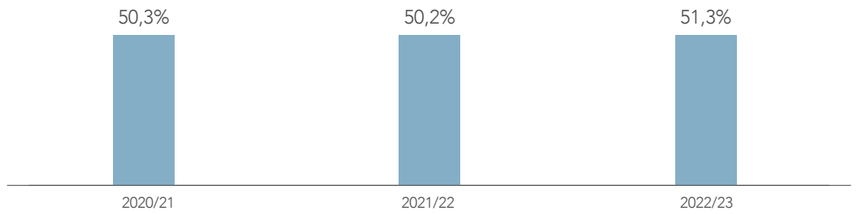
Consorzio Valentina
Consumi energetici per la selezione e la frigoconservazione delle mele



L'energia rinnovabile

La percentuale di utilizzo di energia rinnovabile rispetto al fabbisogno totale è stabile nel triennio, principalmente grazie alla scelta di fornirsi di energia elettrica in possesso di **certificati di Garanzia di Origine (GO).** Complessivamente il 51,3% dell'energia consumata proviene da fonti rinnovabili, con l'energia prodotta e autoconsumata attraverso gli impianti fotovoltaici e solari termici che rappresenta una quota del 51,9% nel 2022/23.

Gruppo Mezzacorona
Utilizzo di energia rinnovabile sul totale (%)



Fotovoltaico

Il Gruppo possiede in totale **6 impianti fotovoltaici:** due in Trentino-Alto Adige e quattro in Sicilia. In Trentino-Alto Adige, un impianto presso la Cittadella del Vino (383 kWp, integrato sul tetto) e uno sulla copertura dello 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). In termini di produzione di energia fotovoltaica, complessivamente nel 2022/23 è stata registrata una produzione in linea con quelle degli anni precedenti: nel complesso i 6 impianti fotovoltaici installati hanno generato nel 2022/23 una quantità di **energia rinnovabile pari di 1.670 MWh**: il quantitativo sufficiente, per esempio, a soddisfare la domanda annua di energia[4] di circa 618 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.**

[4] *Assumendo 2700 kWh il consumo annuo di una famiglia (Fonte AEEG).*

La gestione della risorsa idrica

GRI 2-4
GRI 303-1
GRI 303-2
GRI 303-3
GRI 303-4
GRI 303-5

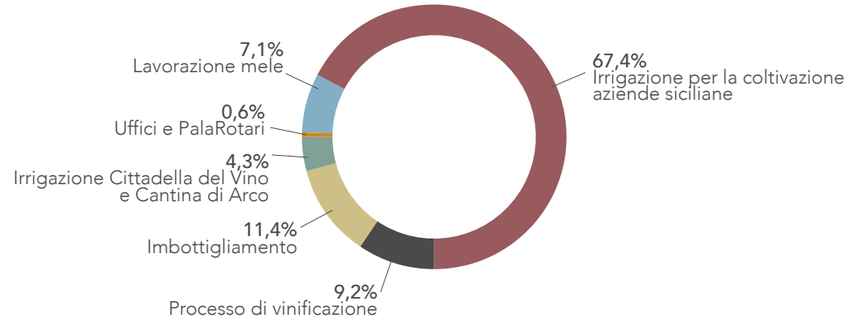
Il consumo di acqua è uno degli aspetti significativi nella gestione ambientale del Gruppo Mezzacorona in tutte le fasi: nella coltivazione dei vigneti per l'irrigazione, nel processo produttivo per le fasi di vinificazione, imbottigliamento e per quelle di lavorazione del comparto mele. I dati seguenti fanno emergere i consumi derivanti dall'irrigazione e dal processo di produzione. Entrambi i consumi testimoniano l'impegno del Gruppo nella sua gestione, ottenendo dei progressivi e graduali **risultati di miglioramento.**

L'irrigazione per la coltivazione dei vigneti delle aziende Villa Albius e Solsicano in Sicilia pari a **67,4%** rappresenta il maggiore consumo cui seguono le attività legate ai processi di vinificazione e imbottigliamento presso Mezzacorona Sca e Nosio SpA che ricoprono il 20,6% dei consumi idrici. La restante parte è dovuta alla lavorazione delle mele (7,1%), all'irrigazione dei giardini presso la Cittadella del Vino e la Cantina di Arco (4,3%) ed ai consumi per uso civile di uffici e PalaRotari (0,6%).

TEMA MATERIALE

Contribuire all'efficienza dei consumi idrici, al minor spreco e al mantenimento della qualità dell'acqua.

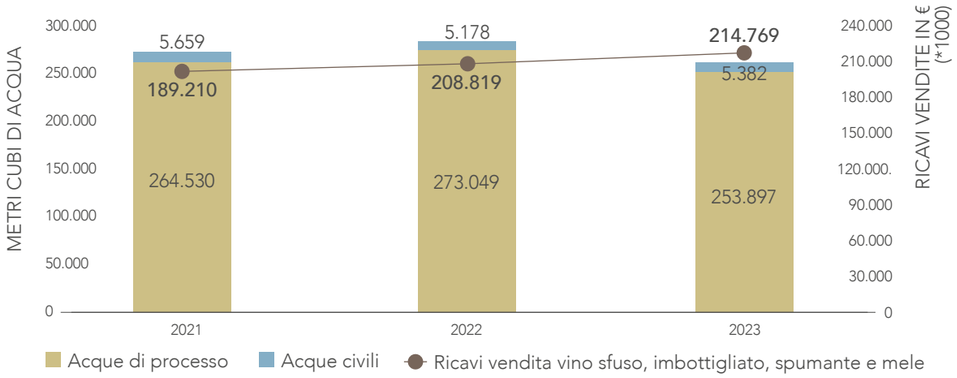
Consumo idrico per attività
Gruppo Mezzacorona (mc)



Consumo idrico Gruppo Mezzacorona per processi ed usi civili (mc)

DESTINAZIONE	2021	2022	2023	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Acque civili	5.659	5.178	5.382	3,9%
Acque di processo	322.485	273.895	264.530	-7,0%
TOTALE ACQUE	**270.189**	**278.227**	**259.279**	**-6,8%**

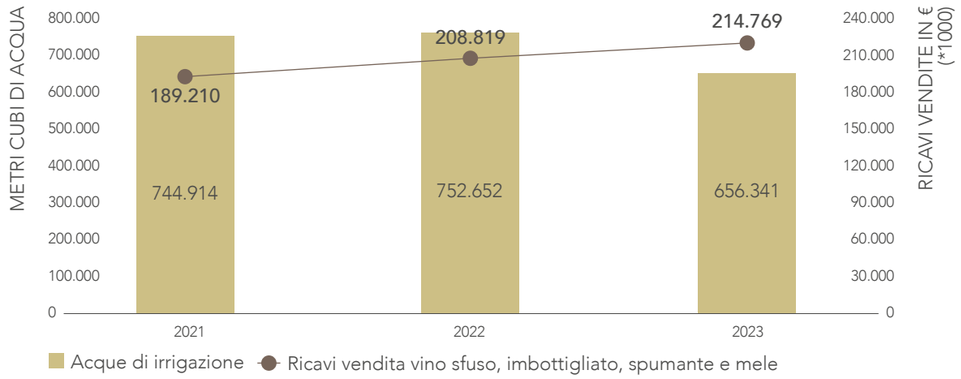
Entrando nel dettaglio del totale dei consumi destinati agli usi civili e al processo produttivo, nel 2023 è stato raggiunto complessivamente un **risparmio idrico** del 6,5% sulla media dei 4 anni precedenti. Per la riduzione del fabbisogno idrico il Gruppo Mezzacorona ha implementato alcune **buone prassi**, in particolare in **fase vendemmiale**. Nello specifico, attraverso la formazione ai cantinieri sull'utilizzo dell'acqua nei lavaggi, si è intervenuto proprio per limitare le operazioni di lavaggio a quelle strettamente necessarie alla sanificazione di strumenti ed ambienti di lavoro; inoltre, si è provveduto alla riorganizzazione e ristrutturazione del sistema di gestione del **processo di incantinamento** (pigiatura, pressatura e trasferimento mosti per vini bianchi e rossi) al fine di razionalizzare i lavaggi automatici delle linee di produzione.



Passando all'**irrigazione dei vigneti e dei giardini** delle sedi del Gruppo emerge un'ulteriore diminuzione di consumo d'acqua nel 2023 rispetto al 2022 (-11,3%), ma anche rispetto alla media quinquennale (-12,9%). Sulla gestione idrica per l'irrigazione il Gruppo mantiene sempre alta l'attenzione, tenendo conto dei cambiamenti climatici che determinano sempre più frequentemente precipitazioni piovose repentine e variabili sia dal punto di vista temporale che geografico.

Consumo idrico Gruppo Mezzacorona per irrigazione (mc)

DESTINAZIONE	2021	2022	2023	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Acque di irrigazione	744.914	752.652	656.341	-12,8%



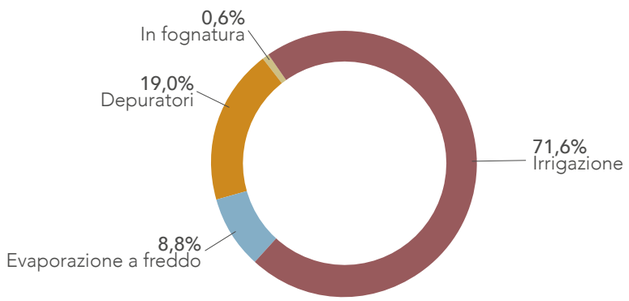
Analizzando il consumo di acqua rispetto alle fonti di prelievo, le acque di pozzo rappresentano il 41,7% del totale di acqua consumata e vengono impiegate per il processo produttivo; la quota restante del 58,3% viene prelevata dall'acquedotto per usi civili e irrigui.

Consumo idrico Gruppo Mezzacorona per fonte (mc)

FONTE	2021	2022	2023	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Pozzo	423.798	451.952	526.913	16,6%
Acquedotto	592.164	578.224	388.707	-32,8%
TOTALE ACQUE	**1.015.962**	**1.030.176**	**915.620**	**-11,1%**

Gli scarichi idrici del Gruppo Mezzacorona sono destinati per la maggior parte a dispersione per irrigazione (71,7%). La restante parte è destinata ai depuratori (19%), ad evaporazione a freddo (8,8%) e con una quota minima riversata in fognatura (0,6%). Negli stabilimenti di Solsicano e Villa Albius, inoltre, le acque reflue confluiscono direttamente nel depuratore aziendale.

Scarichi idrici per destinazione



Volume degli scarichi idrici per destinazione (mc)

DESTINAZIONE	2021	2022	2023	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Irrigazione	161.430	179.437	173.596	-3,3%
Depuratori	5.523	5.078	5.270	+3,8%
Evaporazione a freddo	744.514	752.182	655.843	-12,8%
In fognatura	103.236	93.832	80.551	-14,2%
TOTALE	**1.014.703**	**1.030.529**	**915.260**	**-11,2%**

Il Gruppo Mezzacorona dispone di **4 depuratori**, 2 in Trentino-Alto Adige e 2 in Sicilia. Il depuratore nel sito produttivo di Mezzocorona, installato nel 1990 e a servizio di tutti gli stabilimenti del Gruppo, è stato soggetto ad un nuovo e consistente ampliamento avviato nel 2018/19 e completato nel 2020/21 per un investimento complessivo di oltre 4 milioni di euro. Il potenziamento dell'impianto ha consentito di **triplicare la capacità di depurazione**, passando da 2.400 kg COD/d agli attuali 7.200 kg COD/d, prevedendo inoltre una riserva di circa il 20% sui valori massimi registrati negli anni 2017 e 2018. In termini di abitanti equivalenti, l'impianto passa dai 16.000 abitanti equivalenti potenziali del 2018 ai 30.000 attuali[5]. Il depuratore del **Centro di raccolta e vinificazione di Arco** (TN), realizzato nel 1996 e ammodernato nel 2021 è biologico a fanghi attivi con tecnologia MBR (*Membrane Biological Reactor*) permettendo un trattamento continuo delle acque di scarico.
L'impianto ha un dimensionamento pari a circa 2.500 abitanti equivalenti e serve esclusivamente questa struttura, dove vengono svolte le sole attività di conferimento e vinificazione dell'uva dei soci locali. In Sicilia, 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 dimensionati rispetto alle portate idrauliche effettive.
Per tutti gli impianti il Gruppo monitora la qualità delle acque depurate in uscita al fine di garantire la conformità ai valori stabiliti dall'allegato 5 del D. Lgs. 152/2006 per lo scarico in Pubblica Fognatura Nera e, per la Provincia Autonoma di Trento, a quanto prescritto dall'art.15 del Testo Unico Provinciale sulla tutela dell'ambiente dagli inquinamenti. Le **analisi periodiche** vengono effettuate settimanalmente dal laboratorio interno e trimestralmente da un laboratorio esterno accreditato. Durante il periodo di vendemmia, le analisi periodiche vengono svolte anche quotidianamente. I risultati delle analisi allo scarico in fognatura non hanno mai riscontrato valori anomali e non conformità. Gli impianti inoltre sono soggetti ad una attività di monitoraggio che viene svolta durante le diverse fasi di lavorazione, attraverso una tempestiva comunicazione tra gli operatori negli stabilimenti: in pratica, 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 detergenti utilizzati.

[5] *Errata corrige rispetto ai 48.000 abitanti equivalenti indicati nella rendicontazione 2022.*

Le materie prime

GRI 301-1

Il Gruppo Mezzacorona pone attenzione alla **scelta delle materie prime** e per tale motivo sono attive **buone pratiche** portate avanti con continuità. La prima riguarda l'eliminazione dei **tappi** sintetici non riciclabili sostituiti da tappi 100% in sughero micro-granulare oppure da tappi a vite o in alluminio riciclabile. Sono stati inoltre azzerati anche gli utilizzi di capsule in PVC a partire dall'annata 2021/22 mantenendo soltanto l'utilizzo di capsule in polilaminato, materiale maggiormente riciclabile. La seconda buona pratica riguarda la **riduzione degli imballaggi**, l'adozione di sistemi di nolo e condivisione degli imballaggi terziari, ovvero i supporti dove vengono accatastate le casse di bottiglie di vino in fase di stoccaggio e di trasporto. Tra le reti di condivisione spicca EPAL-EUR, utilizzata a livello nazionale e internazionale, così come vengono utilizzati anche i circuiti CHEP e Slip Sheet a seconda dei mercati servi. Anche buona parte degli imballaggi utilizzati per lo stoccaggio e la distribuzione 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 forniti da apposite società di servizio a fronte di un accordo (IFCO, CPR, ISCO o EURO POOL), siglato con il Gruppo. Questa tipologia di imballaggi viene richiesta soprattutto dai supermercati della Gdo italiana ed europea, che a ricevimento merce riconsegnano gli imballaggi alla società di servizio proprietaria, la quale si occupa della sanitizzazione e del successivo riutilizzo degli stessi. Infine, si conferma la costante riduzione del consumo di colla per la chiusura degli imballaggi in cartone, grazie all'impiego di colle metalloceniche.

Le materie prime del Gruppo Mezzacorona per la produzione di vino (q)

Coltivazione	Prodotti agronomici soci Mezzacorona S.c.a.	n.a.
	Prodotti agronomici Villa Albius e Solsicano S.a.r.l.	4.583,4
Vendemmia	Uve soci Mezzacorona S.c.a.	369.143,1
	Uve Villa Albius e Solsicano S.a.r.l.	66.830,1
Vinificazione	Complementi enologici Mezzacorona S.c.a.	11.067,7
	Complementi enologici Villa Albius e Solsicano S.a.r.l.	510,0
Imbottigliamento	Bottiglie	213.577,6
	Carta/cartone	19.159,1
	Plastica	485,9
	Acciaio	90,2
	Alluminio	1.869,6

Le materie prime del Gruppo Mezzacorona per la produzione di mele (q)

Raccolta	Mele	219.737,8
Stoccaggio	Cassoni in plastica riutilizzabili	25.990,0
Confezionamento	Casse	1.642,9
	Cartoni	3.905,1
	Etichette	16,2
	Imballaggi	1.361,1
	Imballaggi a scambio	5.855,3
	Pallet	717,5
	Prodotti per la pulizia e l'igiene	8,2

Le emissioni e i trasporti

Il Gruppo Mezzacorona opera nella consapevolezza dei processi di cambiamento climatico in atto. Il contratto di fornitura di **energia elettrica 100% rinnovabile** ha consentito al Gruppo di raggiungere il ragguardevole risultato di dimezzare le emissioni di CO_2 in atmosfera, con una riduzione complessiva del 55,6% dal 2018/19, anno in cui è stato siglato il contratto. Il Gruppo, inoltre, misura costantemente i consumi riferiti alle centrali termiche ed ha installato nel 2022 un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica negli stabilimenti di Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. Nel 2022/23 si riducono del 4,7% le emissioni rispetto al 2021/22, calo compatibile con l'oscillazione nella produzione di uve e vino sfuso. Le fonti di gas ad "effetto serra" (tra i più diffusi: CO_2, CH4, N2O, gas refrigeranti) sono associate per la quota parte maggiore al metano, utilizzato per il funzionamento delle caldaie (rappresenta il 66,1% del totale delle emissioni), al consumo di gasolio per autotrazione, uso agricolo e industriale (il 28,9%) e in minima parte alla perdita di gas refrigeranti dagli impianti di climatizzazione (5%).

GRI 305-1
GRI 305-2
GRI 305-5
GRI 305-6

Emissioni di CO_2 equivalente per fonte (t), dirette ed indirette da energia importata

	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Metano	2.128,0	1.957,8	-8,0%
Gasolio	826,7	857,3	3,7%
Gas refrigeranti	156,4	148,6	-5,0%
Energia elettrica	0,0	0,0	-
TOTALE EMISSIONI DI CO_2	**3.111,1**	**2.963,6**	**-4,7%**

Emissioni di CO_2 evitate

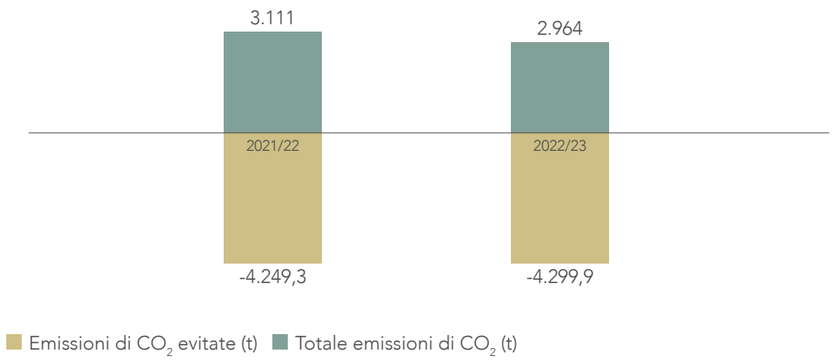
Le emissioni evitate risultano stabili negli ultimi anni (+1,2% nel 2021/22 rispetto al 2022/23), e si attestano su valori elevati soprattutto grazie alla fornitura di energia elettrica 100% rinnovabile. Tuttavia, anche altri investimenti e scelte del Gruppo si sono tradotti in una riduzione delle emissioni di CO2 complessive. In questo senso significativi sono gli investimenti del Gruppo nei 6 impianti fotovoltaici e nei 4 impianti solari termici, per una produzione di energia fotovoltaica nel 2022/23 complessiva pari a 1.670 MWh e una produzione giornaliera media di quasi 60 mila litri di acqua a 45°C. Nell'ultimo biennio, grazie ad alcuni interventi di minore entità ma realizzati in modo coerente con l'obiettivo di ridurre le emissioni, il Gruppo ha ottenuto ulteriori risultati:

- ha provveduto alla progressiva sostituzione delle lampade fluorescenti con **plafoniere a LED**, in particolare:
  - 125 nuove lampade che si aggiungono alle 423 già sostituite nelle linee di imbottigliamento e nei magazzini di Nosio S.p.A. dal 2018 al 2021. Oltre alla riduzione dei consumi elettrici, l'intervento ha consentito un contestuale miglioramento dell'illuminazione per la maggiore resa in termini di lumen reali a terra dei LED, che emettono luce diretta nella direzione voluta e non a 360° come nel caso dei neon tradizionali;
  - 56 lampade sostituite nel 2022 sui piazzali della Cittadella e dello stabilimento di Arco con nuove lampade a LED;
  - completa sostituzione nel 2023 dell'illuminazione precedente con plafoniere a LED presso il Consorzio Valentina, sia nella sala di confezionamento che nelle di stoccaggio, migliorando anche la qualità dell'illuminazione in questi ambienti di lavoro. Questa iniziativa apporta una riduzione notevole e comparabile a quella degli impianti solari termici (circa -90 ton CO_2/anno);
- ha mantenuto i **veicoli ibridi o elettrici**: due veicoli ibridi sono stati acquisiti a servizio dell'impianto di depurazione, che si aggiungono al veicolo elettrico destinato ad uso interno del reparto pulizie e alla manutenzione del verde per il traporto di piccoli carichi.

Gli effetti positivi sono generati anche da precedenti interventi, in particolare la **sostituzione degli impianti di condizionamento** negli uffici, avvenuta nel 2018/19, e nella mensa di Villa Albius: sono state installate pompe di calore dedicate alla produzione di acqua calda e al condizionamento degli ambienti che hanno consentito una maggiore efficienza nell'utilizzo degli impianti. Infine, anche l'utilizzo dei 3 veicoli ibridi aggiunti alla flotta aziendale nel 2021-22.

Emissioni di CO_2 evitate (t)

	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Energia elettrica rinnovabile	-4.062,9	-4.026,8	-0,9%
Fotovoltaico	-526,2	-528,3	0,4%
Solare termico	-90,4	-91,7	1,4%
Installazione di lampade LED[6]	-8,3	-87,8	954,5%
Veicolo elettrici/ibridi[6]	-0,9	-0,8	-4,6%
Impianto di climatizzazione Villa Albius S.a.r.l.[6]	-17,6	-17,6	0,0%
TOTALE EMISSIONI DI CO_2 EVITATE	**-4.249,3**	**-4.299,9**	**1,2%**



Emissione di gas nocivi per l'ozono (CFC)

La quota di gas refrigeranti emessa in atmosfera nel biennio 2021-2023 è stata relativa principalmente ai processi di vinificazione e imbottigliamento presso gli stabilimenti a Mezzocorona (95%) e di vinificazione nelle aziende siciliane, per un totale di gas refrigeranti dispersi in atmosfera pari a 185,8 kg.

[6] *Valori stimati*

Consumo di gas refrigeranti Gruppo Mezzacorona (Kg)

	GAS	2020/21	2021/22	2022/23
Vinificazione Mezzacorona & Imbottigliamento Nosio	R134a	44,0	104,0	0
	R404a	0	0	24,4
	R410a	1,6	0	47,0
Cantina di Arco	R410a	1,9	0	0
Consorzio Valentina	R717 (NH3)	55,00	0	0
	R407c	3,5	0	0
Vinificazione Villa Albius	R134a	0	5,4	5
Condizionamento Uffici Villa Albius	R407C	5	0	0
TOTALE		**111,0**	**109,4**	**76,4**

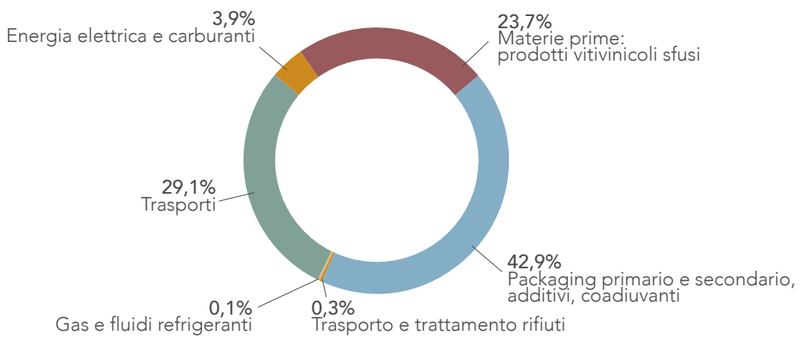
La Carbon Footprint di Nosio S.p.A.

Dal 2020 Nosio S.p.A, *subholding* del Gruppo Mezzacorona che gestisce il processo di vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione del Gruppo, ha proseguito nel mantenimento della Certificazione secondo lo **Standard Equalitas**, livello corporate, oltre alla certificazione **VIVA**, per le quali è prevista la quantificazione e la rendicontazione delle **emissioni di gas a effetto serra** secondo la UNI EN ISO 14064-1. Grazie al programma di Certificazione VIVA il Gruppo ha a disposizione un calcolatore delle emissioni di gas ad effetto serra espresse in termini di kg CO_2 equivalenti secondo l'indicatore ambientale *Global Warming Potential (GWP)*.

Quantificare e rendicontare in modo sistematico le emissioni di gas serra ha consentito a Nosio S.p.A., di acquisire maggiore consapevolezza del contributo che l'attività produttiva dà ai cambiamenti climatici. Le emissioni totali associate a Nosio S.p.A. nel 2023 sono pari a 53.568,92 t CO_2 che rapportato alla produzione totale calcola un'impronta carbonica di organizzazione di **1,04 kg CO_2 per bottiglia di vino**. Coerentemente con quanto previsto dallo Standard Equalitas vengono riportate le stime quantitative delle emissioni aziendali, espresse in tonnellate totali emesse e in kg per unità funzionale (UF), distinte per fonte emissiva.

	EMISSIONI t CO_2eq	FLUSSO DI RIFERIMENTO	UNITÀ DI MISURA	EMISSIONI t $kgCO_2e$ /UF	UF
Energia elettrica e carburanti	2.104,74	38.586.700	litri di vino confezionato e pronto alla vendita	0,041	0,75 l di vino
Materie prime: prodotti vitivinicoli sfusi	12.689,61			0,247	0,75 l di vino
Packaging primario e secondario, additivi, coadiuvanti	22.9977,83			0,447	0,75 l di vino
Trasporto e trattamento rifiuti	162,29			0,003	0,75 l di vino
Gas e fluidi refrigeranti	67,00			0,001	0,75 l di vino
Trasporti	15.567,45			0,303	0,75 l di vino
TOTALE EMISSIONI IMBOTTIGLIAMENTO	**53.568,92**			**1,041**	**0,75 l di vino**

Emissioni % di GHG per fonte emissiva

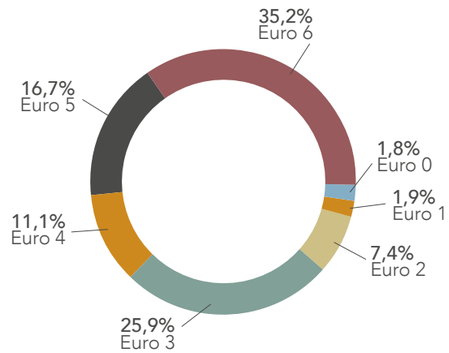


La fonte che contribuisce in misura maggiore alle emissioni totali associate all'attività dell'organizzazione sono le materie prime secondarie, ovvero il *packaging* primario e secondario, additivi e coadiuvanti, le quali incidono per il 42,9%, secondi i trasporti delle materie in entrata per il 29,1% ed i prodotti vitivinicoli sfusi prodotti ed acquistati, quindi la materia prima "vino", la quale incide per il 23,7%. Gli imballaggi sono l'input che determina il contributo più significativo sulle emissioni di CO_2 in atmosfera ed è rappresentato per l'86% da 3 categorie di materiali, ossia, bottiglie in vetro chiaro (46%), bottiglie in vetro scuro (24%) e il tappo a vite in alluminio (16%).

Trasporti

Il parco autoveicoli 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 103 unità, di cui 54 mezzi tra autoveicoli ed autocarri e 49 trattrici allocate soprattutto presso le aziende siciliane. Più del 50% degli autocarri e degli autoveicoli ha **standard emissivi recenti**, Euro 5 ed Euro 6, che garantiscono minori emissioni per chilometro percorso.

Flotta aziendale per standard emissivo



I rifiuti

GRI 306-2
GRI 306-3

Il Gruppo Mezzacorona rispetta attentamente la normativa ambientale ed è alla costante ricerca di soluzioni che possano migliorare l'efficienza nell'uso delle materie prime e nei processi e contribuire all'economia circolare riducendo il quantitativo dei rifiuti prodotti. Al fine di mantenere una gestione responsabile e tecnicamente corretta delle materie prime e dei materiali utilizzati lungo la catena del valore, il Gruppo Mezzacorona ha aderito all'**Accordo di Programma** approvato nel 2013 dalla Provincia Autonoma di Trento, modificato dal successivo accordo approvato con delibera n. 1135 del 6 luglio 2015. L'accordo riguarda tutti i **soci di Mezzacorona S.c.a.** 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 altri, sono rifiuti agrochimici contenenti sostanze pericolose (rimanenze di prodotti fitosanitari o prodotti fitosanitari revocati o scaduti), imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze (imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari), 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 organizzato consente ai soci di Mezzacorona S.c.a. di essere esonerati dall'obbligo della tenuta del registro di carico e scarico dei rifiuti, sia in relazione alla produzione che in relazione al trasporto all'interno del territorio provinciale. Il servizio che ne deriva è un **efficiente recupero di materia e di rifiuti** che, se non gestito a livello cooperativo, ridurrebbe la raccolta differenziata determinando maggiori oneri per i soci.

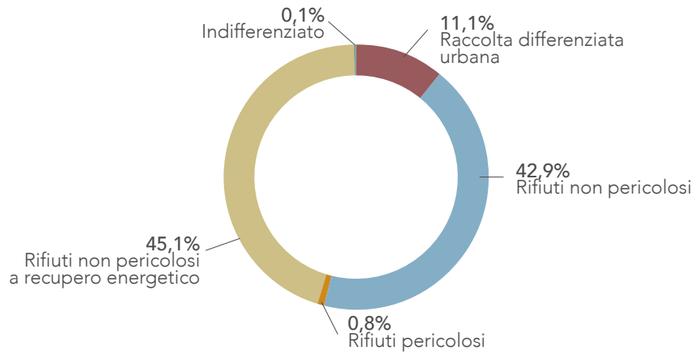
Produzione rifiuti del Gruppo Mezzacorona

DESTINAZIONE	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Raccolta differenziata urbana[7]	295,9	243,8	261,8	7,4%
Rifiuti non pericolosi	802,4	1.228,0	1.009,3	-17,8%
Rifiuti pericolosi	16,4	14,0	17,9	28,5%
Rifiuti non pericolosi a recupero energetico	518,4	671,7	1.062,8	58,2%
Indifferenziato	0,3	0,9	1,7	95,0%
TOTALE	**1.633,4**	**2.158,3**	**2.353,6**	**9,0%**

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

Complessivamente il totale dei rifiuti prodotti dal Gruppo nel 2022/23 è aumentato del 9%. L'incremento è dovuto principalmente ai rifiuti non pericolosi a recupero energetico (in particolare scarti di tessuti vegetali) e quelli riferiti ai fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti, aumentati anche in conseguenza dell'ampliamento del depuratore. I rifiuti critici sono gestiti in sicurezza dalla raccolta alla preparazione per le operazioni di trattamento e recupero. Si tratta perlopiù di apparecchiature fuori uso sostituite con modelli più performanti in grado di ridurre i consumi ed i rischi.

Tipologia rifiuti prodotti dal Gruppo Mezzacorona (t)



Nel 2022/23 la principale tipologia di rifiuti del Gruppo Mezzacorona è quella dei **rifiuti destinati a recupero energetico** (45,2%), nello specifico gli scarti vegetali e quelli inutilizzabili alla trasformazione, che da più di dieci anni vengono avviati ad impianti specializzati per la produzione di vapore ed energia elettrica. Gli altri **rifiuti avviati a recupero e smaltimento** (42,9%), si compongono per il 93% da fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (dei depuratori aziendali), per il 5% da cemento (residuo di opere di ristrutturazione) e per il 2% da rifiuti prodotti dalle operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima. Residuali le altre voci di rifiuti con una gestione di fine vita di recupero. Oltre al recupero degli scarti di vendemmia e alla depurazione delle acque aziendali di scarico, anche in cantina il Gruppo applica le soluzioni più efficaci per il recupero dei materiali, **separando alla fonte** quelli recuperabili e riciclabili di supporto alla produzione degli spumanti. Negli ultimi 3 anni il Gruppo ha utilizzato una macchina a **vibrovaglio automatizzato** che permette la raccolta e separazione dei sottoprodotti e dei rifiuti prodotti a valle del processo di spumantizzazione. Durante la fase di sboccatura il residuo di vino congelato con il deposito di **lieviti**, le bidule in **polietilene** e il tappo corona in **alluminio** vengono raccolti nella macchina vagliatrice e separati in singoli flussi. In questo modo, la prima tipologia di sottoprodotto viene raccolta in un serbatoio e sottoposto alla rilavorazione; le altre due, che sono rifiuti, vengono avviate a raccolta differenziata rispettivamente della plastica e dell'alluminio.

5. Le persone

120 anni.

La cultura del lavoro e della responsabilità, in un ambiente di grande collaborazione e rispetto.

TEMA MATERIALE

Dare continuità alla partecipazione dei soci, dei collaboratori ed al clima aziendale positivo.

I soci, protagonisti di Mezzacorona

Il Gruppo Mezzacorona pone al centro delle sue attività e del suo sviluppo l'interesse dei suoi soci, in coerenza con lo scopo mutualistico della Cantina Sociale fondata nel 1904. Il Gruppo supporta la crescita imprenditoriale e tecnica dei soci, attraverso una serie di importanti servizi. L'**ufficio soci** si occupa di gestire le pratiche amministrative, di offrire assistenza alla compilazione del Registro dei trattamenti online, 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.
Un **team di tecnici agronomi** di alto livello è a disposizione dei soci e delle Cantine di Ala e Salorno per controllare la situazione dei vari patogeni, emettere bollettini tecnici sia di difesa che di gestione agronomica, visitare le aziende agricole su chiamata dei soci per assistenza mirata e seguire la fase di vendemmia (campioni prevendemmiali, selezioni di partite, ecc.). Nei mesi più importanti per la produzione, da aprile a settembre, vengono svolte circa **7.200 visite**; mentre nella fase invernale i tecnici effettuano controlli e organizzano le attività di aggiornamento dei soci.
Al supporto tecnico e amministrativo si aggiungono le **attività formative**, organizzate dal Gruppo per accrescere la preparazione tecnica e la cultura imprenditoriale dei soci, come le riunioni tecniche e le assemblee periodiche, in cui vengono presentati progetti e risultati. Il **periodico di informazione "MezzaPagina"** aggiorna i soci sull'andamento dell'annata agraria e dei risultati di vendita e più in generale sugli aspetti tecnici e agronomici 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 120 anni dall'azione di Mezzacorona S.c.a. in uno spirito di innovazione, disponibilità al cambiamento, apertura mentale, determinazione, fantasia ed efficacia.

IL REGISTRO DEI TRATTAMENTI ONLINE

L'assistenza ai soci si concretizza anche attraverso la fornitura di un importante strumento informativo digitale: il Registro dei trattamenti, 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:* **il 100% dei soci compila il Registro dei trattamenti elettronico.** *Tra le funzionalità importanti del Registro dei trattamenti 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

GRI 2-7
GRI 2-8
GRI 2-30
GRI 202-2
GRI 401-1
GRI 402-1
GRI 405-1
GRI 405-2

Lo sviluppo conseguito negli anni dal Gruppo Mezzacorona è stato possibile grazie a una costante **valorizzazione delle risorse umane.** Nel complesso il numero medio di collaboratori del Gruppo Mezzacorona nel 2022/23 è di **487 persone** in tutto il mondo di cui **436 in Italia**, suddivisi nella sede trentina di Mezzocorona, presso la Cittadella del Vino, nel Consorzio Valentina, nel Centro di raccolta e vinificazione di Arco e nelle sedi siciliane di Solsicano e Villa Albius. Nell'ultimo triennio il numero complessivo di collaboratori è stabile.

Collaboratori per sede Gruppo Mezzacorona

	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Totale collaboratori Trentino	300	305	307	+ 0,66%
Totale collaboratori Sicilia	132	133	129	- 3,01%
TOTALE	**432**	**438**	**436**	**- 0,46%**

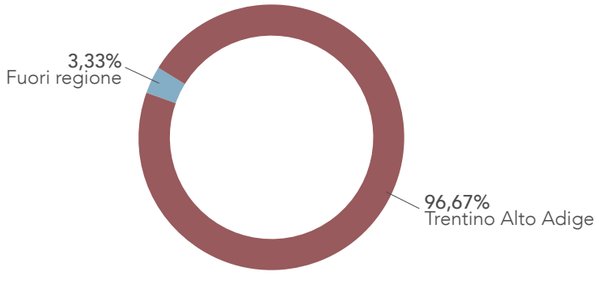
L'organico è caratterizzato da un'importante **variazione stagionale** legata ai periodi di vendemmia e di raccolta della frutta. Dei 436 collaboratori del Gruppo Mezzacorona in Italia nel 2022/23, la percentuale di lavoratori stagionali sul totale degli impiegati è pari al 36,93% (161 collaboratori), in diminuzione del 2,42% rispetto al totale degli stagionali dell'annata precedente.

Collaboratori per tipologia Gruppo Mezzacorona

	2020/21	2021/22	2022/23	VARIAZIONE % ULTIMO ANNO
Collaboratori interni	267	273	275	+ 0,73%
Collaboratori stagionali	165	165	161	- 2,42%
Totale collaboratori in Italia	**432**	**438**	**436**	**- 0,46%**

Dei **275 collaboratori** inseriti stabilmente nell'organico del Gruppo Mezzacorona, 226 si riferiscono a Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A.. Il 96,67% dei collaboratori che lavorano con Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. risiede in regione.

Forza lavoro per area geografica di residenza Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A.



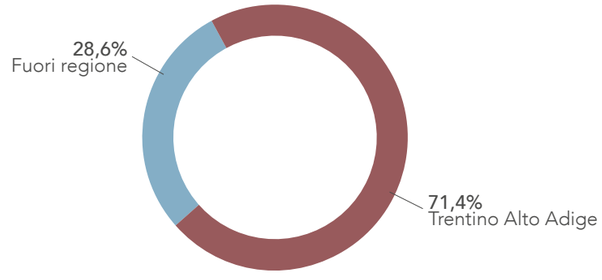
L'attrattività dell'azienda, che contribuisce alla promozione e allo sviluppo del territorio, è comprovata dalla presenza del 15,2% del personale nato al di fuori del territorio regionale e in parte trasferitosi per motivi di lavoro presso la sede in Trentino-Alto Adige.

Forza lavoro per area geografica di nascita Mezzacorona S.c.a. e Nosio S.p.A. (%)

	2020/21	2021/22	2022/23
Trentino Alto Adige	86,0%	86,2%	84,8%
Fuori Regione	14,0%	13,8%	15,2%

Il forte legame del Gruppo Mezzacorona con il territorio è testimoniato dalla percentuale di **profili dirigenziali provenienti dalla comunità locale**: più del 71% 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 indiscusso valore aggiunto per tutta la comunità.

Regione di nascita dei dirigenti



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 S.p.A. e Mezzacorona S.c.a. si applica il Contratto Collettivo Nazionale delle Cooperative e dei Consorzi agricoli, ad esclusione dei dirigenti che fanno riferimento allo specifico Contratto Nazionale dei Dirigenti Agricoli. Ai dipendenti con la qualifica di operaio di Villa Albius S.a.r.l. 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 S.a.r.l. 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 S.a.r.l. e di Villa Albius S.a.r.l. 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. Le **relazioni sindacali** sono positive e gli accordi raggiunti negli anni ne sono un segnale. Significativa è la stipula a gennaio 2021 di un accordo aziendale relativo agli operai del settore vino in Trentino, attraverso il quale sono stati riuniti in un unico contratto i contenuti dei vari accordi stipulati gli anni precedenti. Rilevante è stato anche l'accordo relativo ai premi di risultato, stipulato a giugno 2021, che ha permesso agli impiegati del settore vino e mele di poter beneficiare per ulteriori 3 anni di un premio di risultato al raggiungimento di determinati traguardi.

Se si escludono le attività tipiche svolte da contrattualistica stagionale, il **92,4% dei collaboratori** del Gruppo Mezzacorona ha un **contratto a tempo indeterminato.**

Collaboratori interni per tipologia di contratto

	2020/21	2021/22	2022/23
Indeterminato full time	238	237	239
Indeterminato part time	19	16	15
Determinato full time	9	20	20
Determinato part time	1	0	1
TOTALE	**267**	**273**	**275**

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

Collaboratori a tempo indeterminato per qualifica e genere

	2020/21		2021/22		2022/23	
	M	F	M	F	M	F
Dirigenti	6	0	6	0	7	0
Impiegati	59	38	56	38	57	41
Operai	142	12	142	11	139	10
TOTALE	**207**	**50**	**204**	**49**	**203**	**51**

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 (28,8%).

Collaboratori per qualifica e fascia d'età

	2020/21			2021/22			2022/23		
	<35	35-50	>50	<35	35-50	>50	<35	35-50	>50
Dirigenti	0	2	4	0	1	5	0	2	5
Impiegati	20	56	26	22	54	26	29	49	27
Operai	26	64	68	32	63	70	32	63	68
Stagionali	61	54	51	61	51	53	56	53	52
TOTALE	**107**	**176**	**149**	**115**	**169**	**154**	**117**	**167**	**152**

Nuove assunzioni e turnover

Nell'ultima annata si sono registrate 28 nuove assunzioni che hanno visto principalmente l'inserimento nell'organico di **nuovi giovani collaboratori** in sostituzione di colleghi andati in pensione o di personale qualificato per il miglioramento di alcune funzionalità aziendali. Il Gruppo Mezzacorona presenta un tasso di turnover globale stabile nel triennio considerato, ad eccezione dell'annata 2021/22, in cui si sono registrati più pensionamenti. Il tasso rimane comunque basso (3,5% nel 2022/23), 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

	2020/21	2021/22	2022/23
Tasso turnover	3,5%	4,7%	3,5%

Tasso di turnover per genere

	2020/21	2021/22	2022/23
Donne	4,4%	6,5%	3,0%
Uomini	3,3%	4,2%	3,6%

Tasso di turnover per fascia d'età

	2020/21	2021/22	2022/23
<35	5,1%	7,6%	8,2%
35-50	3,2%	1,8%	0,9%
>50	2,9%	6,4%	3,5%

TEMA MATERIALE

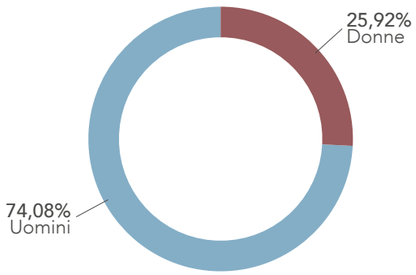
Creare opportunità lavorative soprattutto per le giovani generazioni.

Pari opportunità

La presenza femminile è in leggera crescita negli ultimi tre anni (+6,6%), considerando anche l'apporto di lavoro stagionale. Il genere maschile è concentrato soprattutto sul lavoro stagionale.

Collaboratori per genere

	2020/21	2021/22	2022/23
Donne	106	110	113
Uomini	326	328	323
TOTALE	**432**	**438**	**436**



Andando invece ad esaminare i collaboratori a tempo indeterminato inquadrati nella qualifica di impiegati, la presenza del genere femminile è oltre il 40%. Non sono presenti donne con incarichi dirigenziali.

Rapporto remunerazioni totali lorde tra donne e uomini

Di seguito si riportano i dati relativi ai rapporti della remunerazione base e della remunerazione totale lorda tra donne e uomini. Tale valore si ottiene dividendo il reddito annuo medio (base e lordo) percepito dalle donne per il reddito annuale medio (base e lordo) percepito dagli uomini per ogni categoria e livello d'impiego. Un valore pari ad 1 rappresenta quindi uguale retribuzione. A parità di livello di inquadramento, il rapporto della remunerazione totale annua è in tutti i casi molto vicino a 1 e va da un minimo di 0,86 fino ad un massimo di 1,10. Gli scostamenti sono dovuti alle differenze nelle anzianità di servizio dei collaboratori a parità di livello di inquadramento, alle diversità delle mansioni svolte, nonché alle diversità dettate dall'area territoriale della sede lavorativa.

Rapporto remunerazione totale

Inquadramento	Impiegati	Operai
Livello 1	1,02	\
Livello 2	0,98	\
Livello 3	0,86	\
Livello 4	0,91	1,06
Livello 5	0,92	1,04
Livello 6	1,10	0,99
Livello 7	\	1,04

La formazione continua

Operare per la crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori è un tema prioritario per il Gruppo Mezzacorona: la crescita del Gruppo negli anni si è basata su investimenti in formazione e ricerca volti ad arricchire le conoscenze sia dei soci che dei collaboratori, trasformandole in una ricchezza per l'intera azienda. Il Gruppo Mezzacorona pianifica con cadenza annuale il **piano formativo dei propri dipendenti**, che viene predisposto dal Responsabile dell'Ufficio Personale sulla base del fabbisogno segnalato dai responsabili delle aree aziendali. La decisione di formalizzare un piano formativo nasce dalla volontà di strutturare e pianificare le conoscenze da acquisire in risposta alle esigenze aziendali e dei dipendenti.

Per quanto riguarda la **formazione dei soci**, nel 2022/23 sono state organizzate oltre 2.600 ore di formazione, mentre nel 2021/22 oltre 8.400. I corsi (sia di formazione che di aggiornamento) per i soci hanno riguardato, oltre ai corsi previsti dalla legge in tema di salute e sicurezza, l'utilizzo di trattori agricoli, carrelli elevatori, piattaforme elevabili e il GLOBALG.A.P. per quanto riguarda lo specifico ambito dei soci ortofrutticoli.

Per quanto riguarda la **formazione dei collaboratori**, le iniziative sono state promosse dall'azienda attraverso l'area direzionale di appartenenza, invitando il collaboratore alla frequenza di corsi esterni o interni; anche il collaboratore stesso è invogliato a 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 Laboratorio 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, sia formazione generale, inerente ad esempio l'area amministrativa (contabilità, competenze informatiche, *privacy*) e l'area qualità e ambiente (HACCP, corrette prassi igieniche, andamenti vegetativi e produttivi, etichettatura vitivinicola, trattamenti fitosanitari). Altri corsi erogati nell'ultimo biennio hanno riguardato ad esempio la comunicazione, le competenze linguistiche, il processo produttivo e la logistica, Certificazioni di sostenibilità, *Carbon & Water Footprint*, la valorizzazione delle risorse umane.

GRI 403-5
GRI 404-1
GRI 404-2

TEMA MATERIALE

Dare continuità alla crescita professionale e personale dei soci e dei collaboratori.

Attività formativa rivolta ai soci[8]

	2021/22			2022/23		
	Numero di partecipanti	Durata corso (h)	Totale ore di formazione erogate	Numero di partecipanti	Durata corso (h)	Totale ore di formazione erogate
Trattori agricoli	0	0	0	10	8	80
Trattori agricoli (aggiornamento)	613	4	2.452	46	4	184
Carrelli elevatori (aggiornamento)	61	4	244	4	4	16
Piattaforme elevabili	0	0	0	7	8	56
Piattaforme elevabili (aggiornamento)	97	4	388	9	4	36
RSPP	28	32	896	9	32	288
RSPP (aggiornamento)	367	10	3.670	33	10	330
GLOBALG.A.P. (aggiornamento per soci mele)	194	4	776	209	4	836
Primo soccorso	0	0	0	6	12	72
Primo soccorso (aggiornamento)	0	0	0	118	6	708
TOTALE	**1.360**	**58**	**8.426**	**451**	**92**	**2.606**

Attività formativa rivolta ai collaboratori

	TOTALE ORE	
	2021/22	**2022/23**
Salute e sicurezza (di legge)	3410,0	4235,0
Qualità e ambiente	657,5	472,0
Amministrazione	324,0	147,0
Altro	607,0	450,7
TOTALE	**4.998,5**	**5.304,7**

	NUMERO PARTECIPANTI	
	2021/22	**2022/23**
Salute e sicurezza (di legge)	522	706
Qualità e ambiente	140	158
Amministrazione	18	61
Altro	82	102
TOTALE	**762**	**1.027**

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

Venute meno le restrizioni dovute alla pandemia da Covid-19, nelle ultime due annate i corsi di formazione hanno ripreso ad essere erogati in presenza ed in misura sempre maggiore, coinvolgendo un numero di partecipanti via via più ampio. Le ore medie di formazione di seguito riportate sono state calcolate con riferimento all'organico del Gruppo, al netto dei collaboratori stagionali.

Nell'ultimo anno la formazione è equamente distribuita tra il genere maschile e femminile. Le ore medie di formazione rivolte agli uomini rimangono costanti nel biennio, quelle erogate alle donne risultano più che raddoppiate. Osservando invece la formazione erogata per qualifica, il personale operaio è quello a cui in media vengono destinate più ore.

Ore medie di formazione erogate per genere

	2021/22	2022/23
Donne	8,0	19,4
Uomini	20,9	19,3
Ore medie di formazione complessive	**28,9**	**38,7**

Ore medie di formazione erogate per qualifica

	2021/22	2022/23
Dirigenti	3,79	1,71
Impiegati	12,79	8,22
Operai	22,24	27,14
Ore medie di formazione complessive	**38,8**	**37,1**

TEMA MATERIALE

Creare opportunità lavorative soprattutto per le giovani generazioni.

Nell'ultimo triennio il Gruppo Mezzacorona ha attivato **38 tirocini formativi**, di cui 22 nel biennio 2022-2023, provenienti sia dall'Alternanza Scuola-Lavoro che da varie Università. Le direzioni coinvolte riguardano principalmente le aree produzione e qualità, amministrazione e finanza, direzione commerciale, visite ed eventi.
Continua la convenzione con la **Scuola di Studi Internazionali dell'Università di Trento** per avviare percorsi di studio e analisi sul futuro del territorio trentino in un'ottica di sviluppo e apertura internazionale. Le iniziative collegate a questa convenzione sono: l'istituzione di un **premio per tesi di laurea magistrale** sui temi della sostenibilità, della tutela e salvaguarda del territorio, dell'impatto economico dei cambiamenti climatici, del commercio internazionale, della legislazione e della sicurezza alimentare a cui hanno partecipato 13 studenti/esse selezionati nel 2021, 8 nel 2022 e 5 nel 2023. Nel 2022 il premio è stato assegnato alla tesi della dott.ssa Maria Aida Cavalera dal titolo: *"Securing Environmental Justice: the Law and Discursive Politics of Indigenous-led Resistance against Dakota Access Pipeline"*, mentre nel 2023 è stata premiata la dott.ssa Valentina Toso, con una tesi dal titolo *"Governing the Environment: Policy Discourses, Strategies and the Case of the EU's Circular Economy"*.

Il rinnovo anche per l'anno 2023 dell'evento di formazione **Rotari Lecture** presso l'Università di Trento, ha visto la presenza di un prestigioso relatore internazionale, l'Ambasciatore Michele Valensise (Presidente del Centro Italo-Tedesco per il Dialogo Europeo "Villa Vigoni", già Segretario Generale del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale).

La salute e la sicurezza in campagna

Il Gruppo Mezzacorona è attento alla salute e alla sicurezza dei soci 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. Per i soci del comparto ortofrutticolo, dal 2017 il Gruppo è conforme al modulo volontario **GLOBALG.A.P. - 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 2022/23 il 32% delle ore di formazione erogate ai soci hanno riguardato l'aggiornamento della Certificazione GLOBALG.A.P.. Per i soci viticoltori l'attenzione alla salute e alla sicurezza è sempre molto alta, in particolare per quanto riguarda la tutela da fonti inquinanti nelle attività di cura dei vigneti e di vendemmia: il Gruppo Mezzacorona è attivamente impegnato per ridurre costantemente l'impiego di sostanze chimiche nelle pratiche agronomiche adottando da molti anni il **Disciplinare di produzione integrata**, un Protocollo di autodisciplina più restrittivo rispetto a quello nazionale, basato sulla convezione attivata nel 2011 tra il Consorzio di Tutela Vini del Trentino e l'Istituto Superiore di Sanità. Gli agrofarmaci, infatti, vengono impiegati in modo ridotto e solo nei casi in cui non si possa ricorrere a tecniche di produzione integrata, esclusivamente su indicazione del *team* aziendale degli agronomi che segue sistematicamente l'operato dei soci nelle fasi di campagna.

TEMA MATERIALE

Garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori.

La salute e la sicurezza dei collaboratori

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 espresse e dimostrando la massima elasticità compatibilmente con le attività aziendali 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 in gran parte coperti, la realizzazione di una **mensa interna** per i collaboratori.
Attento a rispettare le disposizioni del Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), il Gruppo è costantemente impegnato a sviluppare e promuovere la tutela della salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro aziendali, in un processo di miglioramento continuo delle proprie performance di sicurezza. Le modalità di gestione attuate, che coinvolgono tutti i lavoratori delle società del Gruppo, si fondano sul principio di prevenzione, principale obiettivo perseguito attraverso l'adozione di specifiche azioni volte ad eliminare o ridurre i fattori di rischio caratteristici dell'attività lavorativa.

Tali azioni possono essere così riassunte:

GRI 2-25
GRI 2-26
GRI 403-1
GRI 403-2
GRI 403-4
GRI 403-8
GRI 403-9
GRI 406-1

- istituzione di un **Servizio di Prevenzione e Protezione** articolato in diverse figure e ruoli: il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RSL), il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), il datore di lavoro ed il medico competente. I componenti del Servizio si riuniscono almeno una volta l'anno per analizzare le performance ed i miglioramenti attuabili; redigono ed aggiornano uno specifico documento di valutazione dei rischi per ogni impianto produttivo;

- programmazione di **periodici sopralluoghi** negli ambienti di lavoro da parte del Medico Competente e degli altri componenti del Servizio di Prevenzione e Protezione, al fine di valutare adeguate e idonee condizioni lavorative ed ambientali e di individuare eventuali misure preventive o di miglioramento;

- ascolto proattivo e **coinvolgimento dei lavoratori** nel sistema di gestione della salute e sicurezza, attraverso la figura del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS); in tal senso è stata messa in atto una procedura di segnalazione di eventuali presunte violazioni delle norme di sicurezza e di suggerimenti mirati al miglioramento delle procedure di salute e sicurezza;

- **analisi approfondita** delle cause di infortunio e dei mancati infortuni, con lo scopo di individuare potenziali interventi di eliminazione, mitigazione e correzione dei fattori di rischio, operando soluzioni organizzative tecniche e gestionali su apparecchiature, impianti, luoghi di lavoro, oltre a modalità operative e comportamentali verso le quali sono anche coinvolti i soci conferitori;

- sviluppo di una **crescente cultura e consapevolezza** rispetto alle tematiche di salute e sicurezza da parte di tutto il personale, perseguita anche attraverso la formazione dei dipendenti.

Inoltre, il Gruppo, come previsto dalla normativa vigente, vigila in maniera attenta su ogni forma di discriminazione. Al fine di adeguare la *compliance* aziendale al **D.lgs. 24/2023**, che introduce la nuova **disciplina del *whistleblowing*** riguardante la protezione delle persone che segnalano violazioni, il Gruppo Mezzacorona ha pubblicato sul sito internet il link per la piattaforma. Chiunque può accedere al canale di segnalazione, specificatamente dedicato a illeciti amministrativi, contabili, civili, penali o alle violazioni del codice di condotta. Il Gruppo Mezzacorona ha inoltre ampliato l'utilizzo del canale anche a questioni di disagio lavorativo o di tipo personale. Le segnalazioni e i reclami sono gestiti da una società esterna, che supervisiona e informa il massimo organo di governo in caso di segnalazioni rilevanti; il quale provvede tramite le aree di competenza ad individuare cause e ad elaborare soluzioni. I dati personali della persona segnalante sono trattati nel rispetto del codice della *privacy* e dei diritti garantiti dal regolamento europeo Reg. EU 679/2016 (GDPR - *General Data Protection Regulation*).

Nel periodo rendicontato non è stato avviato nessun provvedimento disciplinare relativo a pratiche discriminatorie, non vi sono state denunce per *mobbing*, né segnalazioni o reclami, né il Gruppo è stato mai denunciato per tali fatti.

Infortuni per tipologia

	2020/21	2021/22	2022/23
Piede in fallo/scivolamento	0	3	3
Sollevando/spostando	1	0	0
Schiacciato/colpito da corpi estranei	2	2	1
Attrezzature in uso	0	0	1
Contatti/schiacciamenti con materiali, macchine	3	4	3
Movimento incoordinato	1	0	2
Altro	2	0	0
TOTALE	**9**	**9**	**10**

TEMA MATERIALE

Garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Nel triennio in esame il numero di infortuni è rimasto stabile con valori contenuti. Il tasso di infortuni sul lavoro (basato su quasi 700 mila ore lavorative svolte all'anno) indica che si verificano in media 14 infortuni per ogni gruppo di 500 lavoratori a tempo pieno nell'arco di un periodo di un anno. Si tratta in tutti i casi di infortuni che non hanno comportato lesioni o conseguenze gravi.

Si riporta l'evento verificatosi a gennaio 2022 in cui si è registrato purtroppo il decesso di un collaboratore all'interno del perimetro aziendale in Sicilia della Villa Albius S.a.r.l., le cui cause sono ancora in fase di accertamento da parte delle autorità competenti. L'azienda ed il datore di lavoro hanno sempre ottemperato a tutte le disposizioni inerenti alla sicurezza sul luogo di lavoro e vigilato con grande attenzione su tutti gli adempimenti previsti dalla normativa in materia.

Nel triennio non sono stati registrati addebiti in ordine a malattie professionali ai dipendenti o ex-dipendenti.

Frequenza e gravità degli infortuni

	2020/21	2021/22	2022/23
Indice di frequenza infortuni (n. infortuni/ore lavorate*1.000.000)	13,0	13,3	14,4
Indice di gravità infortuni (gg infortunio/ore lavorate*1.000)	0,0	0,0	0,0

Garanzie di qualità di vino e mele

GRI 416-1
GRI 416-2
GRI 417-1
GRI 417-2

La salute e sicurezza dei consumatori, unitamente alla qualità alimentare, rappresentano uno degli *asset* portanti del Gruppo Mezzacorona, che, oltre a gestire la compliance normativa, si impegna proattivamente per rispondere alle richieste dei consumatori nei diversi mercati in cui opera e per entrambi i comparti produttivi, sia il vitivinicolo che l'ortofrutticolo. Per il settore GDO il Gruppo è certificato **IFS food** per il quale l'azienda ottiene il ranking più alto, sottoponendosi agli audit di terza parte senza preavviso **BRC food** (*International featured standard food*), una Certificazione richiesta dall'80% dei supermercati in Germania.
Per il comparto vitivinicolo, il Gruppo ha confermato per la quinta annualità la Certificazione ministeriale **SQNPI** che garantisce la sostenibilità del prodotto "dalla terra alla bottiglia" e la **Certificazione biologica**, mentre ha recentemente acquisito per la produzione siciliana la Certificazione S**OStain SICILIA**, la Certificazione **VIVA** per l'azienda Solsicano S.a.r.l. ed **EQUALITAS** per Nosio S.p.A..
Per il comparto ortofrutticolo, nel 2020 è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica d'origine Protetta **IGP "Mele del Trentino"** grazie al rispetto di alcuni specifici parametri relativi alle tecniche di coltivazione adottate (tipologie d'impianto, tecniche di gestione del terreno, controlli di produzione, tecniche d'irrigazione e raccolta); ai limiti quantitativi autoimposti alle produzioni; alle tecniche di conservazione adottate; all'etichettatura della frutta; ai controlli ai quali sia il prodotto che le aziende produttrici sono sottoposte.
Nel comparto ortofrutticolo il Gruppo ha mantenuto sia la Certificazione **GLOBALG.A.P.**, che attesta l'adozione delle buone pratiche agricole relativamente alla sicurezza alimentare, il rispetto dell'ambiente e la sicurezza dei lavoratori, sia le Certificazioni volontarie: **GRASP**, che attesta il rispetto delle pratiche sociali in merito alla salute, il benessere e la sicurezza dei lavoratori da parte di tutte le aziende associate alla Cooperativa e **GGFSA**, relativa allo sviluppo sostenibile dell'agricoltura. Inoltre, il comparto ortofrutticolo è conforme alla norma internazionale **UNI 11233**, che attesta l'adozione e il rispetto di un disciplinare di produzione integrata delle aziende aderenti alla cooperativa e ha ottenuto la Certificazione da Agricoltura Biologica.

Il Gruppo Mezzacorona – le certificazioni per la salute e la sicurezza del consumatore

Settore vino

SQNPI Certificazione Ministeriale (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) ha come obiettivo la valorizzazione delle produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari Regionali e delle Province Autonome di Trento e Bolzano di produzione integrata. Sono certificate le uve provenienti dal Trentino-Alto Adige e alcune linee di prodotto.

VIVA Certificazione Ministeriale (Ministero della Transizione ecologica) per la sostenibilità del vino che, mediante specifici disciplinari, misura le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino in merito ad aria, acqua, territorio e vigneto. È certificata l'azienda controllata dal Gruppo Mezzacorona Solsicano S.a.r.l. in Sicilia.

EQUALITAS affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Per ciascuno di essi sono definiti requisiti ed indicatori verificabili e misurabili. La Certificazione di organizzazione è stata ottenuta da Nosio S.p.A, subholding del Gruppo Mezzacorona.

SMETA (*Sedex Member Ethical Trade Audit*): audit e protocollo di verifica per la dimostrazione dell'impegno per le problematiche sociali, gli standard etici e ambientali nella propria catena di fornitura. L'audit è stato condotto da Nosio S.p.A..

EMAS (Eco-Management and Audit Scheme): Certificazione ambientale europea rivolta alle attività dirette e indirette dell'organizzazione che attesta la conformità alla normativa vigente, la gestione del miglioramento continuo e la volontà di rendere pubbliche le informazioni ambientali.
La Certificazione è ottenuta da Solsicano S.a.r.l..

BIOLOGICO Garantisce il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica. La Certificazione biologica è presente su alcune linee di prodotto di vino e mele.

Settore mele

GLOBALG.A.P. (*Global good agricultural practice*): attesta l'adozione delle buone pratiche agricole relativamente alla sicurezza alimentare, il rispetto dell'ambiente e la sicurezza dei lavoratori.

GRASP (GLOBALG.A.P. *risk assessment on social practice*): certificato aggiuntivo e volontario di GLOBALG.A.P. che attesta il rispetto delle pratiche sociali in merito alla salute, il benessere e la sicurezza dei lavoratori da parte di tutte le aziende associate alla cooperativa.

GGFSA (GLOBALG.A.P. *Farm Sustainability Assesment*): certificato aggiuntivo e volontario di GLOBALG.A.P. relativo allo sviluppo sostenibile dell'agricoltura.
Tutte e tre le Certificazioni sono conseguite dal Consorzio Mela Valentina.

UNI 11233:2009

UNI 11233 Standard che attesta l'adozione e il rispetto di un disciplinare di produzione integrata delle aziende aderenti alla cooperativa

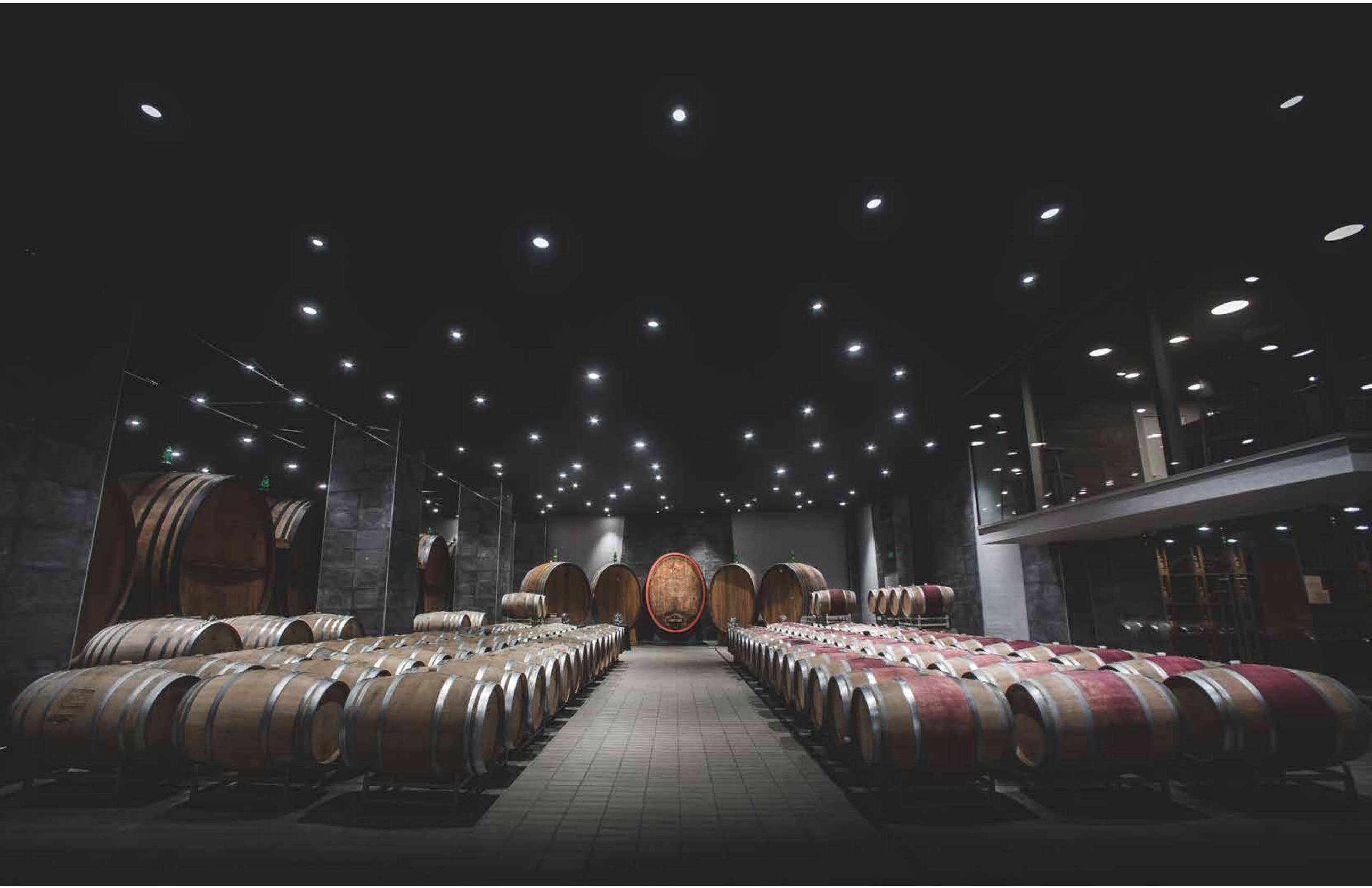
BIOLOGICO garantisce il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica.

MELE DEL TRENTINO IGP: a garanzia della tipicità del prodotto mediante Indicazione Geografica d'origine Protetta.

Entrambi i settori

IFS Food (*International featured standard food*): modello di controllo internazionale che garantisce la conformità agli standard di sicurezza alimentare a livello globale.

BRC Food (*British Retail Consortium*): è uno standard relativo alla sicurezza alimentare riconosciuto dal *Global Food Safety Initiative* (GFSI), il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



La qualità alimentare

L'esperienza e la formazione del personale garantiscono un prodotto controllato 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, Unione Italiana Vini e Federvini. I controlli effettuati nel comparto vitivinicolo durante tutta la linea di produzione sono **numerosi e accurati**, come riportato nella tabella relativa ai campioni e ai parametri analizzati nell'ultimo triennio.

Analisi effettuate sui prodotti comparto vitivinicolo

	2021	2022	2023
Campioni analizzati	33.698	33.272	33.995
Parametri analizzati	547.198	601.656	557.290
Non conformità	5	11	11

Al fine di migliorare e velocizzare i controlli a garanzia della qualità e della salubrità dei vini, il Gruppo Mezzacorona si è dotato di una nuova strumentazione di laboratorio per l'effettuazione delle analisi multi-residuali. Si tratta di un **cromatografo liquido** con *detector* di massa ad alta risoluzione in grado di identificare gran parte dei componenti naturali del vino e riconoscere anche l'eventuale presenza della maggior parte dei contaminanti. Come dichiarato nella precedente rendicontazione, il nuovo gas-cromatografo con *detector* di massa ad alta risoluzione per completare lo *screening* nei confronti delle sostanze volatili è stato aggiunto alla strumentazione dei laboratori del Gruppo. Aumenta quindi lo spettro di analisi gestite internamente, intercettando e riducendo le possibili non conformità ed aumentando le possibilità di ricerca e sviluppo. Ciascun prodotto possiede una scheda tecnica in formato elettronico, utilizzata come riferimento per i principali parametri analitici favorendo lo snellimento delle pratiche analitiche.

Anche per il **comparto ortofrutticolo** del Gruppo vengono effettuati specifici controlli sul prodotto finito, in aggiunta ai controlli effettuati sulle piante.

TEMA MATERIALE

Avere come obiettivo primario, nella produzione e commercializzazione di vino e mele, la salute e la sicurezza del consumatore.

Analisi effettuate sui prodotti comparto ortofrutticolo

	2021	2022	2023
Analisi multi-residuali	42	41	47
Deriva melo-melo	2	2	2
Deriva melo-vite	4	4	4
Analisi sul prodotto finito	10	8	5

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 internamente all'azienda sono assenti, mentre quelle provenienti dall'esterno sono trascurabili rispetto ai volumi produttivi che caratterizzano il Consorzio Valentina.

LA TUTELA DEI CONSUMATORI ATTRAVERSO LA PROMOZIONE DI UNA CULTURA DEL BERE MODERATO

Il Gruppo Mezzacorona si impegna a promuovere uno stile di vita equilibrato e responsabile, garantendo la salute e il benessere dei consumatori. Per questo motivo, a partire dall'aprile 2023, il Gruppo è diventato ambasciatore del programma **Wine In Moderation (WIM)**, *associazione europea che promuove il consumo attento e responsabile del vino. Questa iniziativa si colloca all'interno della filosofia aziendale basata sulla sicurezza e sulla responsabilità, e si concretizza attraverso azioni volte a sensibilizzare il settore vitivinicolo e i consumatori sull'importanza di un* **consumo moderato e responsabile del vino.** *Il Gruppo Mezzacorona rafforza così il proprio impegno per la salvaguardia del consumatore e per la sostenibilità, contribuendo al benessere della comunità.*

Etichettatura dei prodotti

La **qualità delle informazioni** verso i clienti è un aspetto importante per il Gruppo Mezzacorona; per questo l'etichetta di tutti i prodotti fornisce **dettagliate informazioni** che non si limitano a quelle richieste dalla normativa vigente nelle diverse nazioni, sul corretto consumo e sugli abbinamenti ai cibi ma sono stati applicati dei **QR code** in cui sono inserite le informazioni per lo smaltimento dei materiali che compongono il packaging di vino e spumante. Inoltre, tutte le etichette, per meglio illustrare le caratteristiche del prodotto, riportano i **suggerimenti di consumo**, quali ad esempio temperatura di servizio, accostamenti ottimali e comunicazioni aggiuntive sulla provenienza delle uve e in particolare il marchio della Certificazione SQNPI.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

6. Un Trentino autentico e contemporaneo

120 anni.

La passione infinita per il vino.

Mezzacorona, la narrazione del Trentino

In tutto il mondo Mezzacorona mantiene una strategia di comunicazione fortemente connotata dalla narrazione del Trentino, sulla quale si innesta, specie negli ultimi anni, la narrazione e l'informazione sulla sostenibilità.

In questo Mezzacorona è stato pioniere incontrastato, attraverso una decennale narrazione del Trentino che si fonda su solide basi.

- Il grande lavoro dei soci viticoltori, che trova la sua massima espressione nel video corporate **"Dove soffia forte il vino"**, dove famiglie e collaboratori lavorano con cura e impegno durante la vendemmia: una rappresentazione corale e comunitaria di grande empatia che rivela il tramandarsi della tradizione vitivinicola e i valori condivisi delle famiglie socie.

- I valori **Autenticità, Sostenibilità, Purezza, Tipicità** sono le basi su cui nasce il **Manifesto di Sostenibilità** di Mezzacorona e dentro cui si fondono, rappresentandone la sintesi, i temi identitari più iconici e simbolici come - Comunità, Cultura, Cura, Genuinità, Natura, Tradizione, Trasparenza. I materiali prodotti per presentare questa "filosofia" aziendale sono disponibili in diverse lingue e per i diversi mercati sia nella considerevole produzione multimediale che attraverso i canali social che portano il Trentino nel mondo.

- Le **basi storiche di una tradizione millenaria**, che affiorano raccontate attraverso la ricerca dedicata alla cultura della tradizione della vite a Mezzocorona. Ultimo di una serie è il corposo volume "**Cinquanta masi della Vicinia Mezzocorona**. **Da Mainardo II a Maria Teresa d'Austria, cinque secoli di storia**" di Leone Melchiori, socio e storico del territorio reso disponibile e presentato presso il PalaRotari a novembre del 2023.

Il territorio protagonista: la comunicazione di Mezzacorona e Rotari

Il Gruppo continua con impegno, curiosità, costanza, a sperimentare forme di comunicazione innovative per i suoi *brand*, Mezzacorona e Rotari, che hanno trovato **nuove forme espressive**. La gran parte della comunicazione è veicolata sui canali social e in generale sui mezzi digitali per mantenere, coltivare e consolidare la relazione con il consumatore e per continuare ad esprimere i valori-base del Gruppo presenti nel **Manifesto di sostenibilità**. Sono nate così molte sperimentazioni e contaminazioni sui **canali social**. Due le scelte fondanti che hanno consentito in questi anni di accrescere la prossimità dei *brand* al consumatore e di aumentare l'engagement rate.

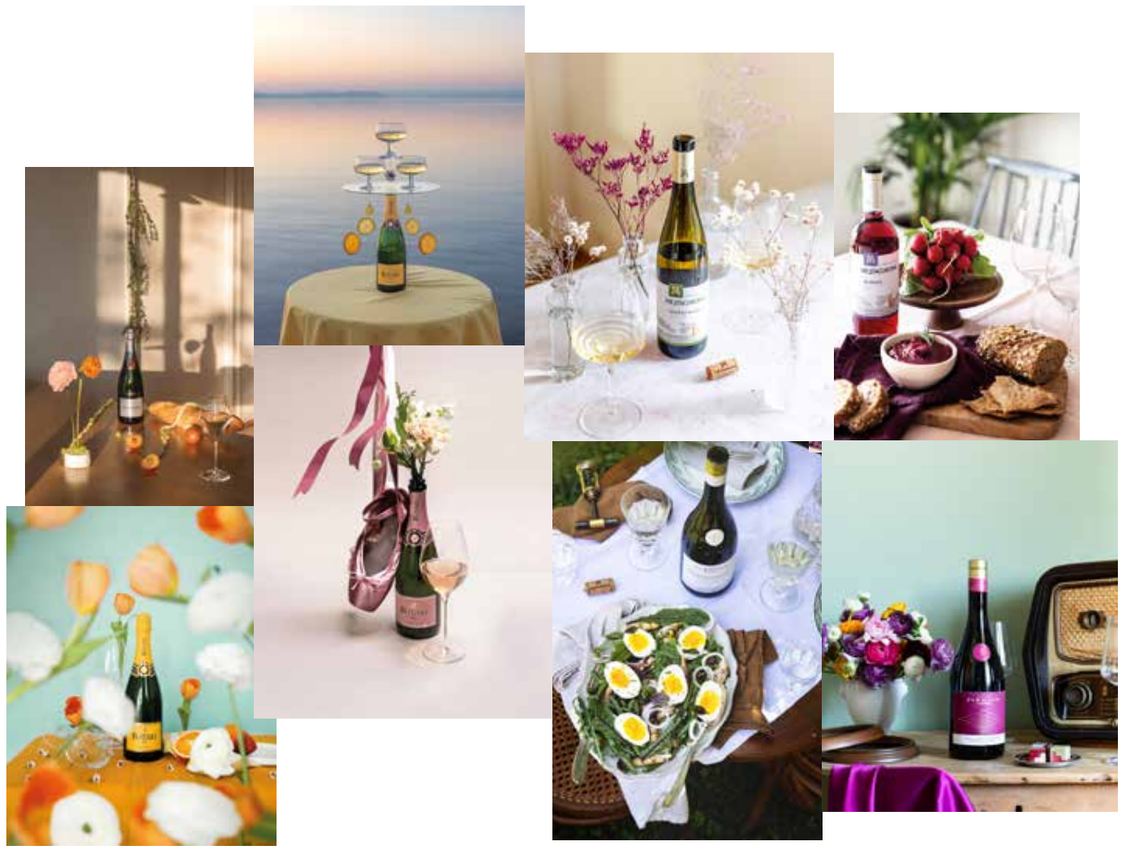
- Esprimere il **valore del garbo**, della discrezione, della gentilezza, ricercando sempre nuove occasioni per raccontare la natura, l'arte e la cultura, veicolando il bello e le emozioni positive.
- Declinare tale garbo in una nuova dimensione, quella dell'**intimità**, nella quale all'improvviso tutto il mondo si è ritrovato, nella riscoperta delle piccole cose che ogni giorno danno valore alla vita: l'amore per la cucina, per la natura, per la casa.

Sia per Rotari che per Mezzacorona la dimensione dell'intimità si è declinata affondando nelle radici storiche e culturali della millenaria tradizione vitivinicola trentina, che da sempre si prende cura del territorio e del paesaggio, coltivando la gentilezza attraverso un'ampia proposta di *food pairing* del vino a piatti semplici e sostenibili, tradizionali ed esotici. In questo ambito sono nate le fruttuose collaborazioni con artisti, artigiani, designer e creator sia italiani che internazionali, avvicinando tutte le tavole e le case del mondo. Tavole d'autore, mise en place, piccoli convivi domestici, angoli floreali e di *home decor* sono esempi di questa ricca produzione creativa. Per Rotari, la dimensione dell'intimità si è declinata inoltre nel solco dell'identità del *brand* internazionale, sempre più decisamente orientata alla raffinatezza estetica e alla sua estrema piacevolezza, messa in luce nella felice intuizione della campagna "**Rotari. Classico di Montagna**": quando il prestigio di **un metodo antico** incontra l'audacia delle montagne, la pazienza della natura alpina e **la contemporaneità dello stile**, nasce Rotari Trentodoc. Dal soffio delle rocce nascono bollicine di carattere: **la scelta di stile per ritrovare l'eco delle vette in un calice.** È un inno alla raffinatezza e alla creatività dove la metodica ricerca della bellezza, dell'estro e della leggerezza si eleva verso il sogno, e la proposta diventa evasione ed i sensi si appagano di meraviglia.Ulteriore espressione di intimità si ritrova nella campagna dedicata ai vini Mezzacorona – **"Armonia Naturale, Mezzacorona ha il Trentino dentro"** la cui nota più accesa è dedicata ai soci viticoltori che quotidianamente lavorano nei vigneti a stretto contatto con l'ambiente naturale rispettandone i principi e tempi.

La Cantina più digital in Italia

Nell'ultimo decennio il Gruppo Mezzacorona ha creduto e investito con convinzione nella comunicazione online attraverso i molteplici canali social per i suoi *brand* strategici, che cura direttamente con una meticolosa scelta dei contenuti e un preciso piano redazionale, alternando post di prodotto, territorio e campagna con contenuti sulla storia e tradizione del vino, la sostenibilità e il *lifestyle*. I tre marchi principali Mezzacorona, Rotari e Feudo Arancio hanno raggiunto oltre **1 milione di utenti complessivi**, un numero che pone ancora una volta Mezzacorona ai vertici del settore in Italia per l'interesse e l'impegno nella comunicazione contemporanea.

E ciò è valso a Mezzacorona il riconoscimento di **Cantina italiana più digital nell'edizione 2023** della ricerca "Il gusto digitale del vino italiano" curata da Omnicom PR Group Italia e che premia Mezzacorona per il **terzo anno consecutivo.** Guida infatti la classifica con 65 punti nel 2021, 61 nel 2022 e 59 punti nel 2023, ottenuti in base a 15 indicatori di riferimento: canali social, *follower*, *e-commerce*, frequenza di aggiornamento, lingua social, lingua sito, chat, *look & feel*, territorio, vitigni autoctoni, *food pairing*, impegno ambientale, impegno nella società, buona governance e digitalizzazione.



Performance Social

	2023	% Variazione rispetto al 2021
Follower totali	1.041.047	+9,17%

	Facebook	Instagram
Engagement totale	4,5%	7,4%

Per quanto riguarda la presenza sui *social network*, avviata più di dieci anni fa distinguendosi come una delle Cantine pioniere in Italia, il Gruppo Mezzacorona ha scelto di svilupparla secondo due logiche principali: i marchi e i mercati. A luglio 2023 erano attivi 27 canali social di marchi e mercati in tutte le principali piattaforme oggi attive: Facebook, X, Instagram, Pinterest, YouTube, TikTok e Spotify.
Il Gruppo Mezzacorona ha saputo crescere nel tempo grazie alla cura costante dei contenuti e alla comunicazione autentica con la propria *community*, costruendo una *brand identity* coerente. Questa strategia ha permesso non solo di aumentare il numero di *follower*, ma anche di fidelizzarli, mantenendo vivo l'interesse verso i *brand* del Gruppo. Il grande impegno è ben ripagato dal pubblico come dimostra l'elevato tasso di coinvolgimento (*engagement rate*), che è in media del 6% rispetto a un *benchmark* di settore tra l'1% e il 3%. Sommando tutti i canali social il numero complessivo ammonta a **oltre 1 milione di *follower*.**

Nuove vesti ai siti web di Mezzacorona, Rotari e Feudo Arancio

Il Gruppo Mezzacorona continua a coltivare l'attenzione alle sensibilità dei consumatori focalizzandosi sui **siti web** ed apportando un *restyling* completo. Ciò permette ad ogni marchio di narrarsi al pubblico, trasmettendo la passione, l'armonia e l'autenticità dei vini e la bellezza dei territori.

Mezzacorona racconta di vini buoni, frutto di una grande azienda agricola curata con passione viscerale da ogni socio come un giardino, dando vita ad una perfetta armonia tra uomo e natura. Qui la tradizione si unisce all'innovazione, creando vini di qualità con una vocazione per la sostenibilità che permea ogni fase del processo produttivo.

Rotari propone un'esperienza sofisticata e divertente, ricca di dettagli inaspettati e suggestioni artistiche. Il valore centrale è l'inesauribile ricerca del bello, di nuove suggestioni e di leggerezza. Con uno stile fresco e cosmopolita, si rivolge ad un pubblico moderno e curioso, sempre alla ricerca di esperienze e tendenze nuove da scoprire.
Feudo Arancio e Stemmari raccontano una realtà giovane e frizzante, promuovono uno stile di vita versatile e conviviale che celebra il buon vivere italiano e trasmette l'emozione di vivere la vita con intensità. Il valore centrale è l'amore per la Sicilia e il desiderio di celebrarla attraverso i suoi vini, ponendosi come guide curiose che accompagnano alla scoperta della sicilianità.

Viene infine rivisitato il sito *corporate* **Gruppo Mezzacorona** nel quale è rappresentata l'essenza del Gruppo, il modello organizzativo, le sue radici cooperative e tutte le principali informazioni corporate.

"Come Gruppo Mezzacorona ci siamo posti da tempo il problema di proporre un consumo moderato di vino e spumante sia a livello di comunicazione ai media sia con una forte azione legata all'enoturismo presso le nostre realtà produttive e ricettive, con particolare attenzione ai giovani.

Gruppo Mezzacorona, Ambassador Company di Wine In Moderation

Sicurezza e responsabilità sono da sempre alla base della filosofia del Gruppo Mezzacorona e si esprimono nella promozione di uno stile di vita equilibrato all'insegna del buon vino degustato con moderazione.
Per questo nella primavera del 2023 il Gruppo Mezzacorona è entrato a far parte in qualità di Ambassador Company del programma **Wine In Moderation (WIM)**, associazione europea senza scopo di lucro che ha come mission la promozione di un **consumo responsabile** e attento del vino che poggia su valori come socialità, cultura territoriale, identità, bellezza e diversità. A suggellare l'ingresso ufficiale è stata la conferenza stampa, tenutasi presso la Cantina Rotari a maggio del 2023, rafforzando così il proprio **impegno per la sostenibilità**, consapevole che l'attenzione all'ambiente e alla società va di pari passo con la cultura del bere responsabile, promuovendo uno stile di vita equilibrato il cui vino può essere degustato con moderazione.
Le finalità del Gruppo si concretizzano nel **sensibilizzare sia il settore vitivinicolo che i consumatori**, con l'obiettivo di creare nuovi sostenitori di una narrazione comune e **lavorare insieme per il bene della comunità.**
In questo primo anno di adesione, l'intento è stato perseguito attraverso la formazione interna inerente alla cultura del bere responsabile, la pubblicità istituzionale, l'integrazione di contenuti dedicati nei siti web del Gruppo, l'elaborazione di *branded leaflet* per ospitalità, degustazioni ed eventi in azienda ed infine la pubblicazione di contenuti sui canali Instagram e Facebook di Mezzacorona. Un esempio è la partecipazione alla campagna #WineInModerationDay, con lo scopo di diffondere il messaggio del bere responsabile.

Aderiamo con entusiasmo all'organizzazione europea Wine In Moderation per condividere con le istituzioni e le aziende un percorso di azioni e iniziative e promuovere la cultura del bere moderato e del bere responsabile."

Luca Rigotti – Presidente Gruppo Mezzacorona - 11° edizione del Salone della CSR e dell'Innovazione Sociale presso l'Università Bocconi di Milano

L'enoturismo nella Cittadella del Vino

Il racconto del Trentino e del *brand* avviene anche attraverso le formule dell'ospitalità: tra eventi e visite guidate, nel 2022/23 sono state oltre 30 mila le presenze che hanno attraversato la Cittadella del Vino, sede del Gruppo Mezzacorona, a testimonianza, oltre agli eventi ospitati, della ripresa dell'offerta enoturistica dopo il periodo di crisi dovuto all'emergenza pandemica.

L'architettura è soprattutto il contenitore di **un'esperienza enoturistica 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. 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.
Nel 2022/23 sono state 568 le visite guidate, per un totale di 8.860 partecipanti, grazie al successo delle degustazioni, con più vini abbinati a prodotti tipici, per differenti fasce di prezzo, che hanno arricchito la proposta. Le visite si svolgono solo su prenotazione (in italiano, inglese, tedesco e francese), per gruppi di qualsiasi numero e tipologia, e sono accuratamente personalizzate grazie all'esperienza di chi le organizza e le 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, feste di compleanno, *meeting* e conferenze, pranzi e cene aziendali. In questo luogo molto suggestivo si svolge infatti la maggior parte degli eventi organizzati dal Gruppo Mezzacorona, mentre la restante parte si svolge presso il **PalaRotari**, dove sono concentrati gli eventi con più pubblico, come i concerti o le assemblee di enti e società, vista la disponibilità di 1.200 posti a sedere. 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.

Negli ultimi due anni (2022-23) sono stati organizzati oltre 160 eventi, che hanno coinvolto oltre 25 mila visitatori. Il PalaRotari, una delle più grandi strutture del Trentino, è un moderno auditorium con **capienza** che raggiunge, come detto, i 1.200 posti a sedere e che ospita incontri aziendali interni e grandi eventi del territorio, come spettacoli musicali, manifestazioni, congressi aziendali, conferenze ed esibizioni teatrali. La Cittadella del Vino, nella sua estensione piu' ampia, è inoltre sede di manifestazioni e fiere di grande richiamo per il territorio, nel segno di un'integrazione totale tra Mezzacorona e il Trentino nelle sue varie espressioni.

La Cittadella del Vino conserva il primato tra le principali attrazioni turistiche del Trentino e mantiene da 10 anni il certificato di Eccellenza TripAdvisor grazie alle recensioni di chi l'ha visitata.

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 **Trenino dei Castelli** e **Trentino Guest Card**. Molto stretta è anche la collaborazione con la **Strada dei Vini e dei Sapori**, con l'**Istituto Trentodoc** e con il **Consorzio di Tutela Vini del Trentino**; 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.

UN'OPERA DI RESTITUZIONE AL TERRITORIO

Il successo della **Cittadella del Vino** *è da ascrivere alle originali caratteristiche del compendio progettato dall'Arch. Alberto Cecchetto di Venezia all'inizio degli anni Novanta, sull'area occupata nel passato da un'industria chimica e che ha rappresentato una delle più significative e riuscite riconversioni urbanistiche in Italia: una struttura concepita secondo i più coerenti* **principi di eco-sostenibilità** *e contraddistinte da una straordinaria armonia, che la rendono contemporanea a distanza di quasi trent'anni.*

L'estesa struttura di quasi 15 ettari ospita la Cantina Rotari, la Cantina di conferimento e vinificazione, gli uffici amministrativi, il PalaRotari e un'area espositiva di 4 mila metri quadri, nonché aree produttive e logistiche circondate da una splendida area giardino, parcheggio interrato e punto vendita aziendale.

Gli eventi culturali

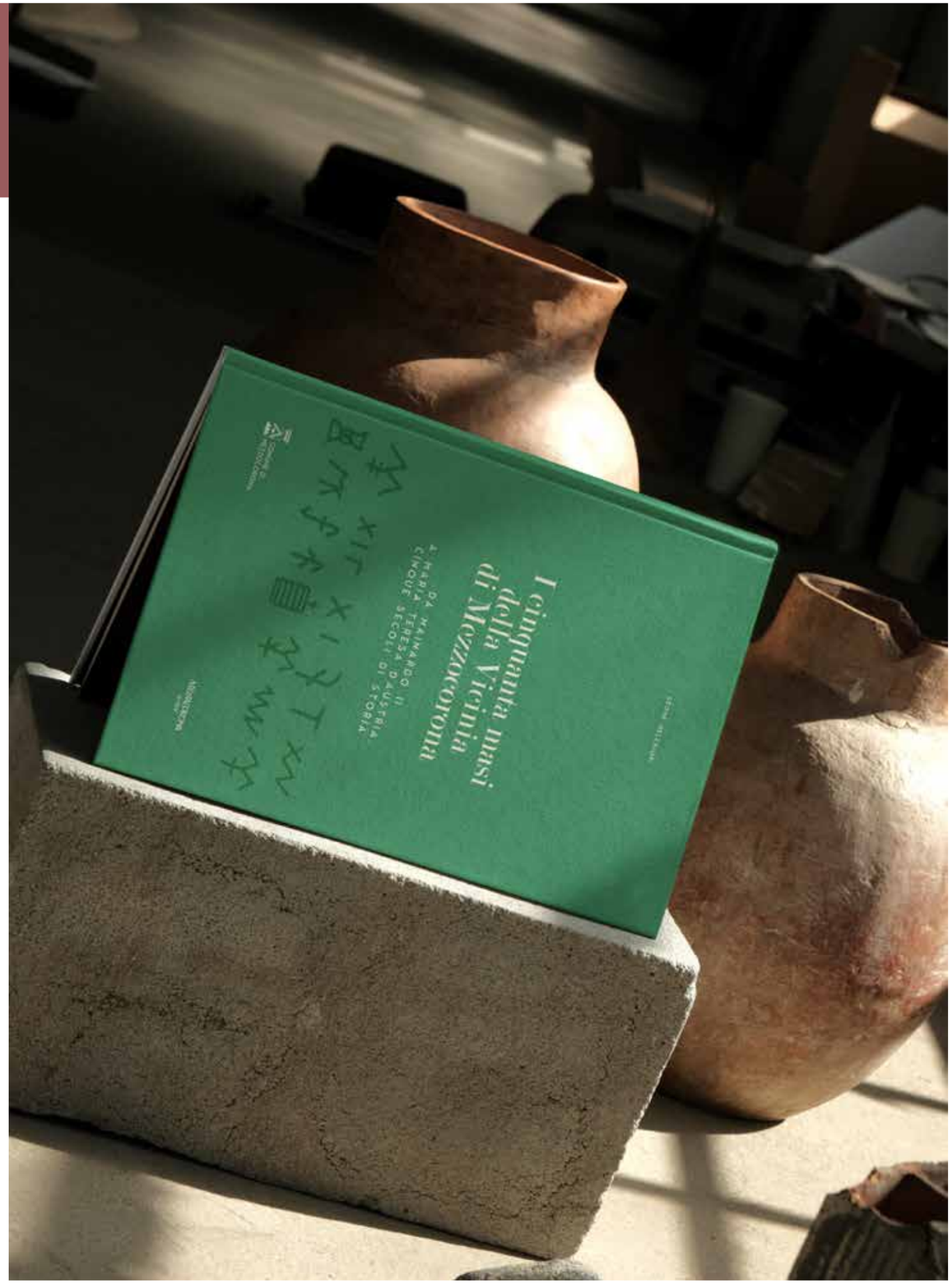
TEMA MATERIALE

Contribuire a generare ricadute socioeconomiche nel territorio e nelle comunità locali, con attenzione alla catena del valore.

Il Gruppo Mezzacorona sostiene da tempo come sponsor gli **eventi culturali e artistici del territorio** che nel tempo hanno assunto rilievo internazionale e che contribuiscono ad accrescere il valore condiviso con la comunità locale.

Il Gruppo è partner dei principali eventi culturali del territorio:

- Castello del Buonconsiglio;
- Film Festival della Montagna di Trento;
- Festival Internazionale di Danza Contemporanea OrienteOccidente di Rovereto;
- Museo di arte moderna e contemporanea - MART, con un supporto nelle sedi di Trento, Galleria Civica e Palazzo delle Albere;
- Settembre Rotaliano – Mostra – evento del Teroldego Rotaliano;
- Solstizio d'Estate.



I 5 SECOLI DI STORIA DI 50 MASI: IL NUOVO LIBRO DI LEONE MELCHIORI

*A novembre 2023, presso il PalaRotari, è stata presentata la pubblicazione del libro "**Cinquanta masi della Vicinia di Mezzocorona. Da Mainardo II a Maria Teresa d'Austria, cinque secoli di storia**" di Leone Melchiori, storico della Piana rotaliana. Con questo volume di 250 pagine, Melchiori narra la storia dei masi della Vicinia di Mezzocorona, nel periodo che va dal XII al XVII secolo. Attraverso una ricerca accurata e approfondita che parte dal 1295, analizza documenti come l'Urbarium di Mainardo II, conte del Tirolo e duca di Carinzia, di Dorothea von Kronmetz del 1491 e della duchessa Maria Teresa d'Austria, nel quale si riportava la mappa di Mezzocorona del 1690. Il libro è suddiviso in tre sezioni: la prima fornisce dettagli storici e geografici; la seconda esplora le attività economiche del territorio, tra cui le cantine, i mulini, le segherie, le fucine e le fornaci. Infine, la terza sezione si concentra sull'analisi delle documentazioni archivistiche riguardanti i 50 masi poi trasformati in palazzi e residenze nobiliari, includendo confini, proprietà terriere e aspetti giuridici. Il volume, promosso in partnership dal Comune di Mezzocorona e dal Gruppo Mezzacorona, rappresenta un contributo significativo alla conoscenza del territorio e delle sue antiche tradizioni.*

I riconoscimenti

La qualità dei vini del Gruppo Mezzacorona è stata premiata con **308 riconoscimenti**. Nel 2023, come già accaduto nel 2019 e nel 2021, Mezzacorona è stata nominata **Best Producer - Miglior Cantina dell'anno da Mundus Vini Germania.** Accanto a questo importante e corale riconoscimento, sono stati conferiti molti premi di prodotto. Primo tra tutti, per la nona volta consecutiva i **Tre Bicchieri Gambero Rosso** per il Rotari Flavio Trentodoc. I vini Mezzacorona sono stati pluripremiati da **Decanter Wine Awards**, dal **Concours Mondial de Bruxelles** e dal **Berliner Wine Trophy**. Altri numerosi riconoscimenti per Rotari AlpeRegis sono arrivati dalle più importanti selezioni delle riviste di settore a livello mondiale, come **CSWWC (Champagne & Sparkling Wine World Championships)** con ben 13 medaglie. Rotari Brut e Rotari Rosé sono stati premiati da **Wine Enthusiast** rispettivamente con un punteggio di 91 e 92 punti. Inoltre, il Blanc de Blancs Extra Brut così come il Brut Rosé, hanno ottenuto punteggi altissimi da parte di **James Suckling** – rispettivamente 94 e 92 punti. **The Drink Business** ha premiato le diverse proposte di Pinot Grigio di Mezzacorona (Mezzacorona Pinot Grigio Rosé, Castel Firmian Fildirose Pinot Grigio Rosé, Mezzacorona Delisa Pinot Grigio Rosé, Mezzacorona Domenica Pinot Grigio, Mezzacorona Musivum Pinot Grigio, Castel Firmian Pinot Grigio, Mezzacorona Pinot Grigio, Castel Firmian Pinot Grigio Riserva), tutti nella **top 10 2023 di Pinot Grigio**; in particolare si segnala Musivum Pinot Grigio Superiore 2018 che è stato premiato come il migliore Pinot Grigio a livello internazionale.
In Italia, Rotari AlpeRegis Extra Brut e a Rotari AlpeRegis Brut hanno ricevuto il Gold Wine Hunter Award 2023 al **Merano Wine Festival**. A **Vinitaly 2023**, International Packaging Competition ha premiato il design di Castel Firmian Fildirose Pinot Grigio Rosé. In occasione dell'edizione 2022 di **Vini Buoni d'Italia** molte referenze hanno ricevuto 4 stelle, tra queste il Teroldego Rotaliano DOC Castel Firmian 2019, NOS Teroldego Rotaliano DOC Superiore Riserva 2016, AlpeRegis Extra Brut 2015, AlpeRegis Pas Dosé 2015, Rotari Flavio 2013 e Inzolia Sicilia DOC 2020.

MIGLIOR PRODUTTORE ITALIANO A MUNDUS VINI 2023

*Così come nel 2019 e nel 2021, anche nel 2023 il Gruppo Mezzacorona è stato premiato come Miglior produttore italiano nel corso del 32° Grand International Wine Award Spring Tasting 2023 di Mundus Vini, in Germania. In questo contesto, il Gruppo ha ricevuto un totale di **27 medaglie** (13 d'oro e 14 d'argento) e come menzioni speciali, Castel Firmian Pinot Grigio Riserva 2021 è stato premiato come Miglior Bianco Trentino e Dalila 2021 come Miglior Bianco Sicilia.*

Note metodologiche

GRI 2-2
GRI 2-3
GRI 2-4

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 del Gruppo Mezzacorona è stato predisposto e redatto in continuità alle precedenti edizioni, confermando la **cadenza biennale** del processo di rendicontazione iniziato nel 2016.
Lo scopo del documento, risultato finale di un processo di analisi interna e di coinvolgimento di shareholder e stakeholder, è di rendere note in modo trasparente le azioni intraprese e gli impatti generati dal Gruppo Mezzacorona a livello ESG, ovvero sui tre piani della sostenibilità: economico, ambientale e sociale.
Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto secondo le linee guida internazionali **GRI STANDARD**, in conformità con l'ultima versione pubblicata nell'ottobre 2021 e in vigore dal 1° gennaio 2023, secondo l'opzione *"in accordance with GRI standards"*. Il perimetro di rendicontazione si riferisce alle attività svolte dal Gruppo attraverso le società Mezzacorona S.c.a., Nosio S.p.A., Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l.. Nello specifico, è inclusa nell'analisi la fase di viticoltura svolta presso le aziende siciliane Solsicano S.a.r.l. e Villa Albius S.a.r.l., il processo di vinificazione svolto sia presso queste ultime che, principalmente, presso Mezzacorona S.c.a., e le fasi di imbottigliamento e vendita di pertinenza di Nosio S.p.A..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 S.c.a..
I dati inseriti fanno riferimento alle annate agrarie **2021/22 e 2022/23**, nel periodo che intercorre tra il 1° agosto 2021 e il 31 luglio 2023. Laddove possibile i dati sono riportati sotto forma di serie storica triennale, considerando le ultime tre annate agrarie 2020/21, 2021/22, 2022/23. Ogni indicatore rendicontato è individuabile nel documento da una specifica etichetta inserita a margine della pagina. In appendice è riportato l'**indice dei contenuti GRI**, quadro riepilogativo degli indicatori considerati.

Indice dei contenuti GRI

L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.

Dichiarazione di utilizzo	Gruppo Mezzacorona ha rendicontato in conformità allo Standard GRI secondo l'opzione "in accordance" per il periodo 1° agosto 2021 – 31 luglio 2023.
GRI 1 usato	GRI Standards: Universal Standards 2021 e Topic Standards.
GRI Sector Standard applicabile	-

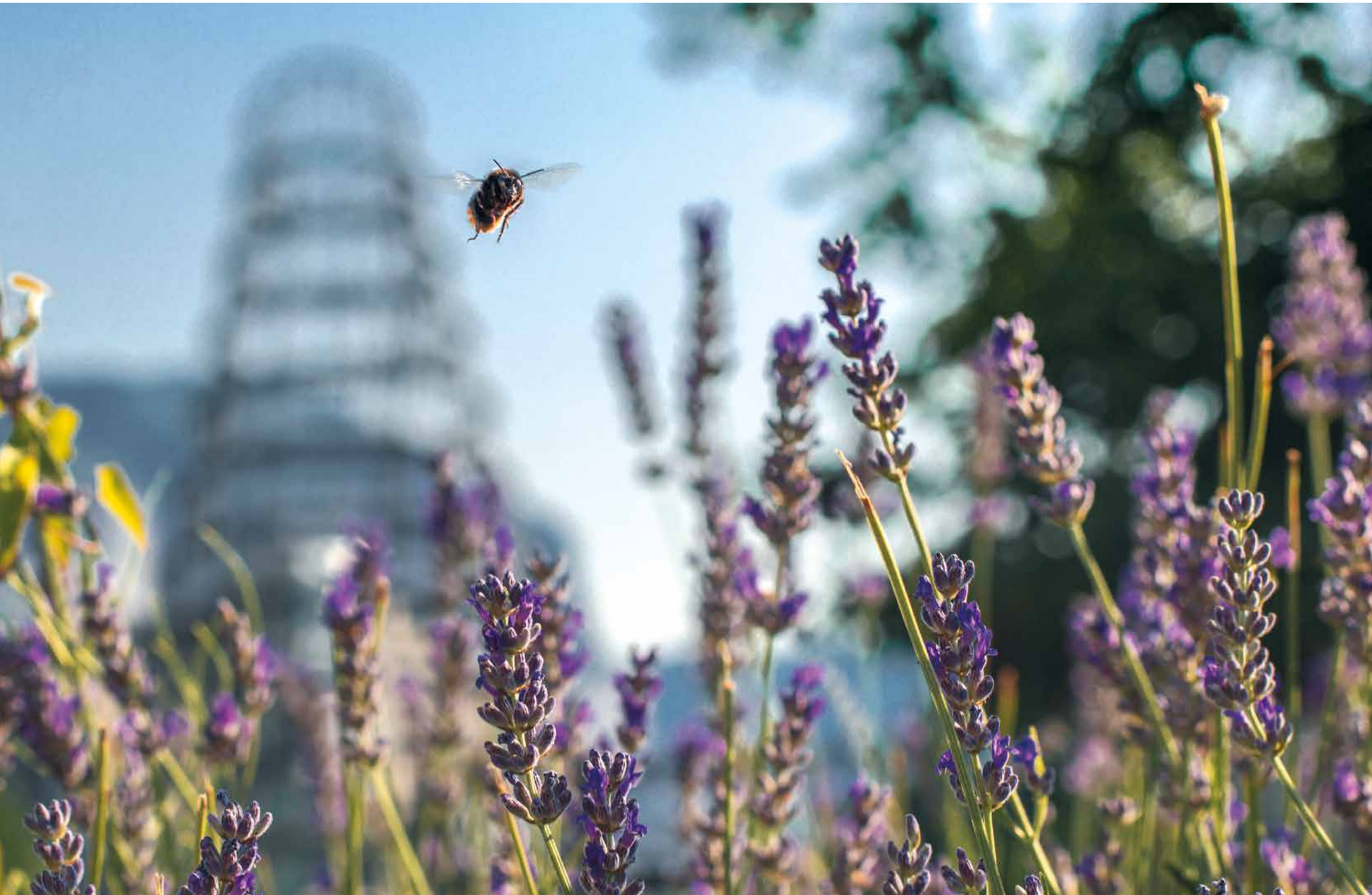
INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA
INFORMAZIONI GENERALI			
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione			
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	Colophon Il sistema di governance	pagina 1, pagina 47, pagina 191
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Il sistema di governance Note metodologiche	pagina 180
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Premessa Note metodologiche	pagina 7
GRI 2-4	Revisione delle informazioni	La gestione della risorsa idrica	pagina 180
GRI 2-5	Assurance esterna	Indice dei contenuti GRI	Non è prevista assurance esterna. I dati riportati sono forniti dai referenti interni e i dati economico finanziari fanno riferimento ai bilanci certificati dai revisori contabili esterni.
Attività e lavoratori			
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Il valore del processo produttivo La produzione vitivinicola La produzione di mele Le ricadute territoriali La presenza internazionale I brand del Gruppo	pagina 69, pagina 74, pagina 78, pagina 81
GRI 2-7	Dipendenti	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144
Governance			
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	Il sistema di governance	pagina 47
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Il sistema di governance	pagina 47
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	Il sistema di governance	pagina 47
GRI 2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Il sistema di governance	pagina 47
GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Indice dei contenuti GRI	La gestione degli impatti è coordinata dai Dirigenti e responsabili di settore, per le rispettive competenze, che vengono biennalmente coinvolti per la rendicontazione dei dati rilevati in ambito ESG.
GRI 2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Indice dei contenuti GRI	Il presente Bilancio è condiviso dal Consiglio di Amministrazione.

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA/NOTE
INFORMAZIONI GENERALI			
GRI 2-15	Conflitti d'interesse	Il sistema di governance	pagina 47
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità	Indice dei contenuti GRI	Le criticità vengono riportate periodicamente alla Direzione per l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa vigente e delle azioni più opportune, in base all'ambito di competenza dei responsabili d'area. Le non conformità relative alla salute e sicurezza sul lavoro sono comunicate tempestivamente al datore di lavoro, per attuare le opportune azioni. Le questioni di tipo economico, produttivo, ambientale e in merito alla sicurezza alimentare vengono discusse e portate all'attenzione dei vertici sia durante gli staff meeting, sia con incontri ad hoc.
GRI 2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Indice dei contenuti GRI	Il Gruppo Mezzacorona, attraverso la redazione biennale del Bilancio di Sostenibilità, coinvolge tutte le aree aziendali per mantenere elevata la conoscenza in materia di sviluppo sostenibile.
GRI 2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile.
GRI 2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile per motivi di riservatezza.
GRI 2-20	Procedura di determinazione della	Indice dei contenuti GRI	Non applicabile per motivi di riservatezza.
GRI 2-21	Rapporto di retribuzione totale	Non applicabile per motivi di riservatezza.	
Strategia, politiche e prassi			
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Presentazione del Presidente del Gruppo Mezzacorona	pagina 5
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	Focus su impegni ESG e traguardi di sostenibilità	pagina 39
GRI 2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	Focus su impegni ESG e traguardi di sostenibilità	pagina 39
GRI 2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 157
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 157
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Indice dei contenuti GRI	Non sono occorse non conformità significative relative a violazioni di leggi e regolamenti
GRI 2-28	Appartenenza ad associazioni	I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona	pagina 25
Coinvolgimento degli stakeholder			
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona	pagina 25
GRI 2-30	Contratti collettivi	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA/NOTE
Temi materiali			
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona	pagina 25
GRI 3-2	Elenco di temi materiali	I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona	pagina 25
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	I temi rilevanti per il Gruppo Mezzacorona	pagina 25
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	I risultati economico-finanziari	pagina 59
GRI 202-2	Percentuale di alta dirigenza assunta attingendo dalla comunità locale	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144
GRI 203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	Le ricadute territoriali Gli investimenti ambientali	pagina 115, pagina 78
GRI 204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Le ricadute territoriali	pagina 78
GRI 207-1	Approccio alle imposte	I risultati economico-finanziari	pagina 59
GRI 207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	I risultati economico-finanziari	pagina 59
GRI 207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni correlate alle imposte	I risultati economico-finanziari	pagina 59
GRI 207-4	Reportistica per Paese	La presenza internazionale	pagina 81
PERFORMANCE AMBIENTALE			
GRI 301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	Le materie prime	pagina 131
GRI 302-1	Consumo di energia interno	La gestione della risorsa energetica	pagina 117
GRI 302-4	Riduzione del consumo di energia	La gestione della risorsa energetica	pagina 117
GRI 303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	La sostenibilità delle produzioni in Sicilia La gestione della risorsa idrica	pagina 102
GRI 303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	La gestione della risorsa idrica	pagina 124
GRI 303-3	Prelievo idrico	La sostenibilità delle produzioni in Sicilia La gestione della risorsa idrica	pagina 102
GRI 303-4	Scarico idrico	La gestione della risorsa idrica	pagina 124
GRI 303-5	Consumo idrico	La gestione della risorsa idrica	pagina 124
GRI 304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Mezzacorona, pioniere e testimone di sostenibilità La sostenibilità delle produzioni in Trentino La sostenibilità delle produzioni in Sicilia	pagina 102

INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA/NOTE
GRI 305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Le emissioni e i trasporti	pagina 133
GRI 305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Le emissioni e i trasporti	pagina 133
GRI 305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Le emissioni e i trasporti	pagina 133
GRI 305-6	Emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono (ODS)	Le emissioni e i trasporti	pagina 133
GRI 306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	I rifiuti	pagina 139
GRI 306-3	Rifiuti generati	I rifiuti	pagina 139
PERFORMANCE SOCIALE			
GRI 401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 151
GRI 402-1	Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 157
GRI 403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 157
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 157
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	La formazione continua	pagina 151
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 187, pagina 157
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 187, pagina 157
GRI 404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	La formazione continua	pagina 151
GRI 404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	La formazione continua	pagina 151
GRI 405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144
GRI 405-2	Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Il ruolo prezioso dei collaboratori	pagina 144

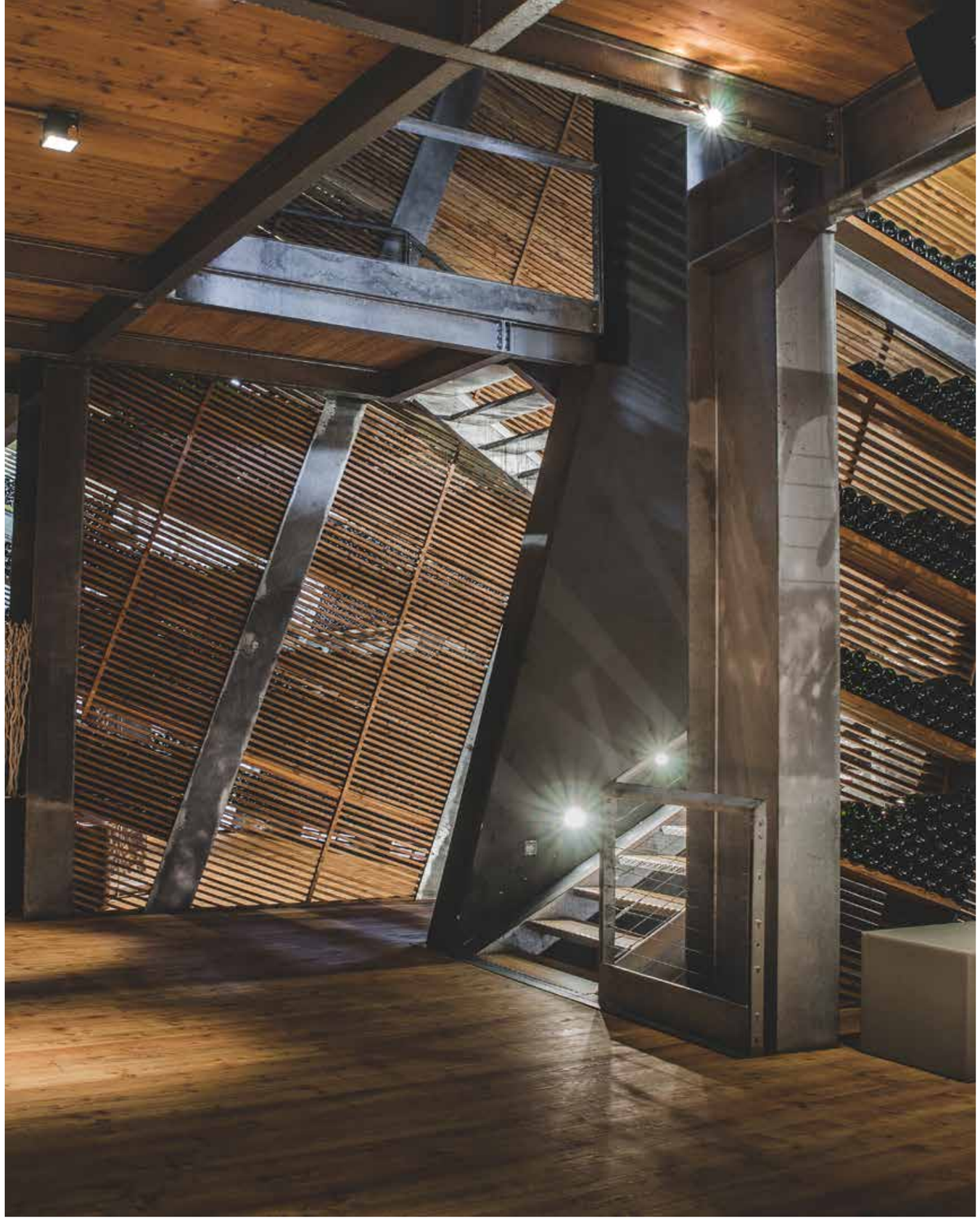
INDICATORI GRI STANDARD		CAPITOLO\PARAGRAFO	PAGINA/NOTE
GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	La salute e la sicurezza dei collaboratori	pagina 157
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Garanzie di qualità di vino e mele	pagina 160
GRI 416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Garanzie di qualità di vino e mele	pagina 160
GRI 417-1	Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Garanzie di qualità di vino e mele	pagina 160
GRI 417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Garanzie di qualità di vino e mele	pagina 160



GRUPPO MEZZACORONA

SEDE LEGALE:
Via del Teroldego 1/E
38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 0461 616399
Fax +39 0461 605695
info@mezzacorona.it
gruppomezzacorona.it

GRI 2-1



COLOPHON

©Gruppo Mezzacorona, novembre 2024

Curatela e coordinamento editoriale:
Ufficio Stampa e Relazioni Esterne Gruppo Mezzacorona / Maurizio Bassetti
Ufficio Marketing Gruppo Mezzacorona / Barbara Darra
Direzione Creativa e Grafica: Archimede / Gabriele Dalla Costa
Fotografie: Beatrice Pilotto, Gabriele Dalla Costa, Immedia, Marietta Varga, Archivio Gruppo Mezzacorona
Questo documento è stato realizzato con l'assistenza tecnico-metodologica di Trentino Green Network.

Stampato da Grafiche Antiga stampato con il sole PREMIUM COLORPRINT

MIX Paper | Supporting responsible forestry FSC® C008309

Per la stampa di questo Bilancio di Sostenibilità abbiamo scelto carte Fedrigoni di pura cellulosa ECF con fibre di riciclo certificate FSC®: la copertina è su Sirio Color Rough e le pagine interne su Arena White Smooth.

MEzzACORONA