Gruppo Cevico si allea con la Comunità di San Patrignano

qp5a3050-e071c831

Gruppo Cevico e la Comunità di San Patrignano stringono un'importante alleanza con l'obiettivo di qualificare e promuovere i vini del territorio riminese e, contestualmente, aiutare i ragazzi della Comunità a reinserirsi professionalmente. Le due realtà hanno sottoscritto un accordo nel quale si impegnano a mettere in rete risorse, relazioni e competenze con l'obiettivo di esprimere le potenzialità di una zona che può sfruttare la sinergia tra turismo e qualità della produzione di vino.

Logo È di fatto una collaborazione tra due sistemi che hanno obiettivi diversi, ma una visione unitaria della viticoltura. Da una parte la realtà sociale della Comunità di San Patrignano, che ha coniugato negli anni un'opera preziosa di reinserimento professionale con la valorizzazione del lavoro della terra e del vigneto, e dall'altra la comunità di soci viticoltori custode di un patrimonio di vigne che rappresenta un valore economico e paesaggistico per i colli riminesi.

L'accordo nasce da un comune interesse per lo sviluppo del territorio complice anche la vicinanza tra i vigneti intorno a Coriano coltivati dai soci della Cantina dei Colli Romagnoli di Pian della Pieve / la cooperativa di primo livello del Gruppo Cevico - e le vigne di proprietà della comunità di San Patrignano.

«In questa alleanza il Gruppo Cevico porta la propria esperienza di mezzo secolo in ambito vitivinicolo con una comunità di soci viticoltori che è custode del paesaggio e della filiera e di una varietà di suoli e vigneti per circa 800 ettari sui 2200 ettari vitati della Provincia di Rimini - dice Ruenza Santandrea, presidente del Gruppo Cevico -. La Comunità di San Patrignano per noi è un modello produttivo con un'identità associata alle produzioni vinicole autoctone e di qualità. Condividiamo una comune visione della viticoltura e del lavoro e questa collaborazione ci porterà a comunicare nel mondo vini e territori riminesi in modo congiunto».

Dalla gestione dei vigneti sino alla produzione dei vini di San Patrignano, i ragazzi, ospiti della comunità, sono gli attori principali di un percorso produttivo che si affianca a quello ben più importante del recupero di una propria identità e dignità. In questo rapporto, l'eccellenza, la qualità di San Patrignano si esprime in una continua ricerca e sperimentazione che ha portato i vini della comunità ad essere presenti ed a ricevere onorificenze in tutto il mondo. «Oggi San Patrignano rappresenta non solo un brand di prodotti di qualità, ma anche la sicurezza di una grandissima professionalità applicata in tutto il comparto agroalimentare - spiega Piero Prenna, responsabile commerciale di San Patrignano -. Professionalità che, grazie a questa nuova alleanza con Cevico, potrà diventare domani un lavoro all'interno di questa grande realtà vitivinicola. Cevico, infatti, offrirà stage formativi e permetterà ai nostri ragazzi di avere uno sguardo privilegiato sul mondo del lavoro, aprendo le porte delle proprie realtà produttive, ed aiutandoli nel reinserimento professionale».

Una missione di continua ricerca e sviluppo di sinergie sui territori romagnoli quella del Gruppo Cevico che collabora anche con l'Istituto Agrario Scarabelli di Imola e con diverse facoltà universitarie, che oggi rappresenta il 30% della produzione del vino in Romagna, il 17% del vino regionale e il 2,7% del vino italiano. Si parla di 1,3 milioni di quintali di uva derivanti da un vigneto specializzato complessivo di 6.700 ettari di cui 85% a Doc, coltivati da 5.000 viticoltori. Un mercato nazionale ed internazionale in continua espansione che ha portato il Gruppo a raggiungere un fatturato di 154 milioni di euro nel 2013.

Inaugurata nel 2004, la cantina di San Patrignano è un complesso di strutture (5.700 metri quadrati di superficie complessiva) sviluppate all'interno di quattro edifici, estesi in parte su tre piani e a loro volta suddivisi in due settori principali. Il primo, destinato alla lavorazione delle uve, contiene spazi e attrezzature destinati alla cernita, alle prime procedure di vinificazione, sale di fermentazione e stoccaggio con 70 serbatoi in acciaio inox; una barricaia (2.000 metri quadrati) con oltre 300 barrique da 225 litri, 100 tonneaux da 500 litri e 66 Botti grandi in rovere di Slavonia da 30 ettolitri, destinata all'affinamento in legno ed una bottiglieria (860 metri quadrati) per l'affinamento finale in vetro.