

1 LE AZIENDE

- 1.1. Società Agricola Ca' di Rajo S.S.
- 1.2. Ca' di Rajo Group S.R.L.
- 1.3. Ca' di Rajo: dalla Vigna al Mondo
- 1.4. Mission Aziendale
- 1.5. Le certificazioni
- 1.6. I prodotti
- 1.6.1. Società Agricola Ca' di Rajo S.S.
- 1.6.2 Ca' di Rajo Group S.R.L.
- 1.7. I mercati di riferimento

2 IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ

- 2.1 Il progetto Equalitas

3 IL VALORE ECONOMICO

- 3.1. I risultati economici
- 3.2. Agire per la sostenibilità: investimenti 2023
- 3.3. Verso il futuro: investimenti sostenibili in programma

4 BUONE PRATICHE DI VIGNETO

- 4.1. Tra tradizione e innovazione: la Bellussera
- 4.2. Le buone pratiche sostenibili di vigneto

5 BUONE PRATICHE DI CANTINA

- 5.1. Le buone pratiche sostenibili di cantina
- 5.1.1. I fornitori
- 5.1.2. Il packaging
- 5.1.3 La detersione e sanificazione dei locali ed attrezzature
- 5.1.4 La gestione dei Rifiuti e dei sottoprodotti

6 BUONE PRATICHE SOCIALI

- 6.1. Il personale
- 6.1.1. Società Agricola Ca' di Rajo S.S.
- 6.1.2. Ca' di Rajo Group S.R.L.
- 6.1.3. La salute e la sicurezza dei lavoratori
- 6.1.4. La formazione
- 6.2. Il territorio
- 6.2.1. Le relazioni con la comunità
- 6.2.2. La vendemmia dei bambini
- 6.2.3. Supporto allo sport
- 6.2.4. Creazione e Crescita: per l'Enoturismo del Domani

7 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

- 7.1. La Comunicazione

8 OBIETTIVI 2024

- 8.1 Obiettivi di miglioramento



A tutti i nostri stakeholder, con grande orgoglio presentiamo il primo Bilancio di Sostenibilità di Ca' di Rajo Group e della Società Agricola Ca' di Rajo, un documento che rappresenta non solo un punto di arrivo ma, soprattutto, un punto di partenza verso un futuro in cui eccellenza, responsabilità e innovazione si fondono per creare un impatto positivo sul mondo che ci circonda.

Nel corso degli ultimi anni, la nostra azienda ha intrapreso un percorso di trasformazione, guidato dalla consapevolezza che l'essenza della qualità risiede non solo nei prodotti che offriamo ma anche nel modo in cui li produciamo. La sostenibilità è diventata il cuore pulsante della nostra filosofia, spingendoci a ridefinire il concetto di eccellenza del Made in Italy nel settore vitivinicolo.

Questo bilancio è una testimonianza del nostro impegno a valorizzare il territorio, a proteggere l'ambiente e a garantire il benessere delle persone che lavorano con e per Ca' di Rajo Group. Attraverso investimenti significativi in tecnologie sostenibili, come l'installazione di parecchi kilowatt di pannelli solari, e l'adozione di pratiche agricole rispettose dell'ecosistema, abbiamo posto le basi per un futuro in cui sostenibilità e innovazione vanno di pari passo. Stiamo pianificando una serie di iniziative nel campo del turismo esperienziale, del risparmio energetico e dell'aumento della produzione con un approccio sempre più green.

Nel presentare questo bilancio, vogliamo sottolineare il ruolo fondamentale che ogni membro del nostro team ha svolto nel raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati. Con 54 collaboratori, di cui 33 under 40, Ca' di Rajo Group si conferma una realtà giovane, dinamica e attenta alle esigenze delle nuove generazioni, sia in termini di consumo che di produzione.

La nostra visione di sostenibilità abbraccia una prospettiva olistica, che considera l'ambiente, la società e l'economia come parti di un unico sistema interconnesso. Per questo, oltre agli aspetti ambientali, il nostro bilancio pone un forte accento sull'investimento nelle persone e nella comunità, come testimonia la nostra campagna "We Are a Family, Not Just a Team", che celebra i valori di inclusione, collaborazione e sviluppo personale.

Concludiamo questa premessa rivolgendo un ringraziamento sincero a tutti voi, che con il vostro sostegno, fiducia e impegno, rendete possibile ogni giorno la realizzazione della nostra missione.

Insieme, continuiamo a costruire un futuro sostenibile

La famiglia Cecchetto



1. Le aziende

La Società Agricola Ca' di Rajo



San Polo di Piave - TV
Chions - PN
Treppo Grande - UD



177
ettari coltivati
di cui 15 a Bellussera



27
referenze a catalogo

La storia di Ca' di Rajo è una testimonianza di tradizione, innovazione e dedizione. Fondata nel 2005 da Simone Cecchetto, la cantina ha preso vita dal sogno del nonno Marino, incarnando una visione di sostenibilità e di rispetto per il territorio. L'azienda familiare ha visto l'entrata dei fratelli minori di Simone, Alessio e Fabio, che hanno portato il loro contributo indispensabile: Alessio, con la sua competenza agronomica, si dedica alla cura dei vigneti, mentre Fabio, gestisce le vendite, ampliando la reputazione dei loro vini a livello globale.

Il nucleo della filosofia aziendale è il profondo apprezzamento per le varietà autoctone della zona del Piave, come il Raboso e gli Incroci Manzoni Bianco e Rosa. La preservazione della storica vite Bellussera, coltivata attraverso il tradizionale metodo a Bellussera che vede

le vigne elevarsi a quasi quattro metri di altezza, rappresenta un autentico esempio di architettura paesaggistica e un impegno attivo nella salvaguardia di pratiche agricole in via di estinzione.

Alcune operazioni nei vigneti di Ca' di Rajo sono eseguite manualmente, con una cura che si riflette nella qualità dei vini prodotti. L'obiettivo è duplice: produrre vini eccellenti che esprimono il carattere unico del territorio e promuovere le eccellenze vitivinicole della regione trevigiana su scala internazionale. Questo è il bilancio di sostenibilità di Ca' di Rajo, una storia di passione per la terra e per l'arte vinicola, che si proietta con orgoglio nel futuro, mantenendo salde le radici nel passato.



Il territorio

Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg

Prosecco Doc Treviso

Doc Piave

Doc Venezia



I vitigni

Vitigni autoctoni:

Raboso Piave
Manzoni Bianco
Manzoni Rosa
Marzemina Bianca
Glera
Tai

Vitigni internazionali:

Chardonnay
Sauvignon
Pinot Grigio
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

CA' DI RAJO GROUP

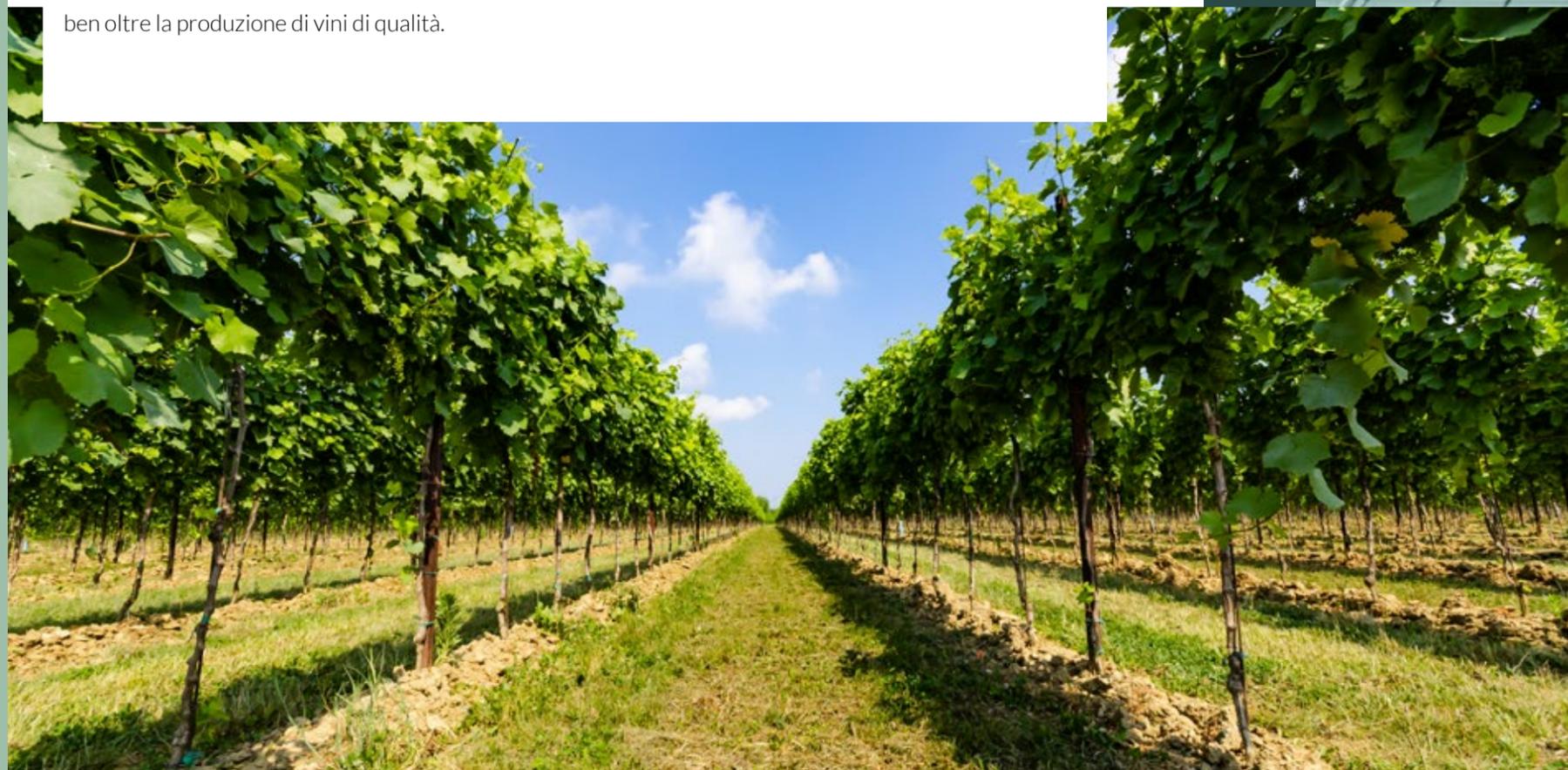
La Ca' di Rajo Group Srl

La storia di Ca' di Rajo Group, precedentemente noto come Terre di Rai, è un'espressione vibrante di passione familiare e innovazione. L'azienda ha messo radici nel 2008 per volontà di Sandra De Giusti e, con l'arrivo del 2024, ha abbracciato un nuovo capitolo sotto la denominazione attuale, riflettendo così la sua evoluzione e il suo dinamismo.

Oggi, la direzione è nelle mani dei tre figli di Sandra e Bortolo: Simone, Alessio e Fabio Cecchetto, che con la loro visione all'avanguardia continuano a onorare e rivisitare le eredità vinicole delle terre tra Friuli e Veneto orientale. Con una fusione di tradizione e modernità, Ca' di Rajo Group si impegna a valorizzare ogni singola varietà di vite e terroir, sempre con rispetto per le peculiarità uniche di ciascun territorio. L'impegno dell'azienda si estende ben oltre la produzione di vini di qualità.

Ogni fase del ciclo produttivo, dalla vinificazione fino all'imbottigliamento, è attentamente gestita dalla famiglia e dal loro team di esperti, garantendo vini che sono sia accessibili sia di vasta scelta, per soddisfare un pubblico il più ampio possibile.

Le sedi operative si estendono tra San Polo di Piave (Tv), Azzano Decimo e Chions (Pn) e Treppo Grande (Ud). Ca' di Rajo Group rappresenta un connubio perfetto di tradizione e innovazione, con un forte investimento nelle prestazioni ambientali attraverso pratiche sostenibili e un efficiente uso delle risorse. L'azienda, collaborando con oltre 200 conferitori, propone il meglio della produzione enologica regionale, con un'attenzione particolare alle province di Treviso, Pordenone, Udine, Padova e Vicenza.



Veneto - Friuli Venezia Giulia
zona



200
conferitori
di uve



16
referenze a catalogo

Vitigni:
Glera
Chardonnay
Sauvignon
Ribolla Gialla
Pinot Grigio
Pinot Nero
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Refosco



Ca' di Rajo: dalla Vigna al Mondo

“La nostra forza distintiva risiede nella capacità di seguire l'intero ciclo produttivo.

Questo approccio completo ci consente di creare vini di alta qualità, riflettendo la passione e l'attenzione che dedichiamo a ogni dettaglio”.

Simone Cecchetto

Dal vigneto all'imbottigliamento fino alla distribuzione sul mercato, Ca' di Rajo Group segue tutte le fasi con cura e dedizione, garantendo **elevati standard qualitativi**.

Grazie a una dettagliata mappatura dei vigneti, il team di agronomi segue con scrupolo l'andamento della produzione. Le cantine, distribuite in tre sedi strategiche, sono in grado di produrre e imbottigliare vini fermi e spumanti, con

una **capacità di stoccaggio di 250.000 ettolitri**. Inoltre, con un **polo logistico di oltre 7000 metri quadrati**, Ca' di Rajo Group gestisce spedizioni in tutto il mondo.

Questo impegno a seguire ogni passo, dalla vigna alla bottiglia e fino alla spedizione globale, colloca Ca' di Rajo Group tra i leader del mercato vitivinicolo internazionale.

Mappatura e monitoraggio di tutti i vigneti dei conferitori

Il team di agronomi segue ogni fase vegetativa per garantire la massima qualità

3 Sedi produttive:
San Polo di Piave - TV
Azzano Decimo - PN
Treppo Grande - UD

Capacità di stoccaggio di 250.000 HI

Capacità di spumantizzazione: 15.000 HI

7.000 m² polo logistico

Formati disponibili:
bottiglie: 0,20 / 0,75 / 1,5 / 3,0 / 6,0 litri
bag in box
fusti in acciaio
keykeg
poliKeg

Progetti personalizzati di private labels



Mission Aziendale

Offrire sicurezza, qualità, innovazione e sostenibilità.

QUALITÀ E SICUREZZA:

conformità certificata, cultura della sicurezza, integrità alimentare, tracciabilità completa, compliance legislativa.

INNOVAZIONE:

Innovazione tecnologica, efficienza processuale, risorse ottimizzate.

SOSTENIBILITÀ:

impatti ambientali minimi, risorse salvaguardate, sprechi evitati.

RESPONSABILITÀ SOCIALE:

leggi e diritti rispettati, cultura del rispetto e della dignità, ambiente di lavoro salubre e sicuro.

FORMAZIONE E CRESCITA:

standard elevati, formazione continua, miglioramento continuo.

COMUNICAZIONE:

trasparenza, visione chiara, dialogo aperto.

«Attraverso un percorso dal valore al valore, trasformiamo l'impegno in risultati tangibili: dalla qualità alla sicurezza, dall'etica alla sostenibilità. È così che tracciamo il sentiero per un domani migliore»



Impegni per l'Eccellenza

ASCOLTO E RISPOSTA:

esigenze del cliente identificate, prodotti e servizi adeguati.

CONTROLLO E QUALITÀ:

processi monitorati, controlli pianificati.

COINVOLGIMENTO E CRESCITA:

persone motivate, miglioramento continuo.

SOSTENIBILITÀ:

materiali e pratiche eco-compatibili, impatto sociale positivo

Le certificazioni



La Società Agricola Ca' Di Rajo e la Ca' Di Rajo Group evidenziano il loro solido impegno verso la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari attraverso il conseguimento della certificazione FSSC 22000. Questa certificazione, riconosciuta globalmente, sottolinea l'adesione a standard impeccabili in ogni fase della produzione. Il conseguimento della FSSC 22000 rappresenta una chiara dimostrazione della dedizione del Gruppo alla sicurezza alimentare e alla piena soddisfazione del cliente, assicurando che ogni prodotto offerto sia sicuro e di qualità.



SQNPI



In aggiunta, la Società Agricola Ca' Di Rajo ha implementato il Sistema di Qualità Nazionale Integrata (SQNPI), una certificazione concessa esclusivamente alle aziende italiane che adottano tecniche di produzione agricola integrata. Questa iniziativa garantisce che tutti i processi produttivi siano sostenibili, nel rispetto dell'ambiente e della salute pubblica, confermando l'impegno dell'azienda verso pratiche agricole responsabili e verso la produzione di alimenti sicuri e di alta qualità.





Le eccellenze del territorio



I vini fermi

I vini fermi



931



Gli spumanti



Prosecco
Docg
Doc

Gli spumanti

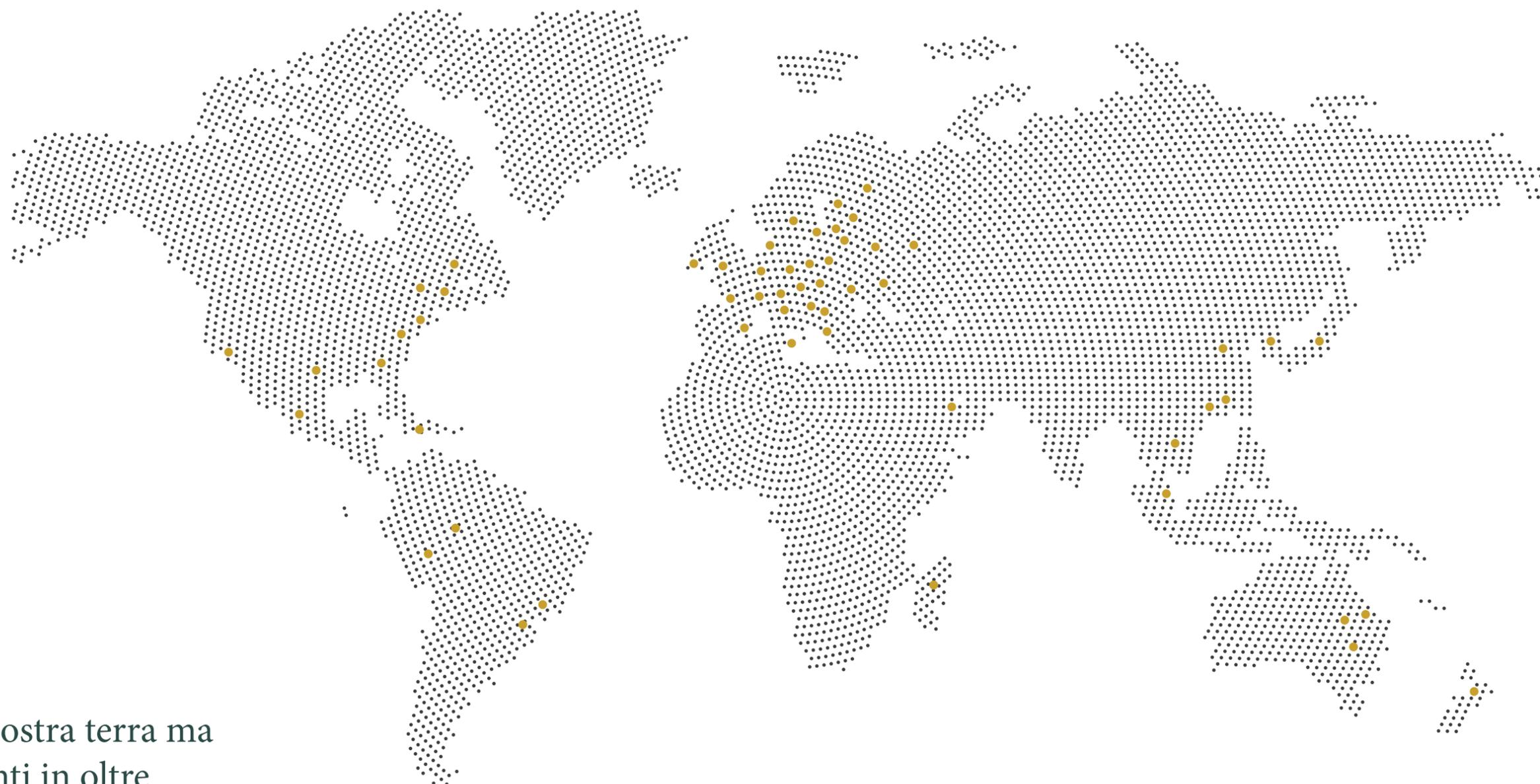


Lemoss



Prosecco
Docg
Doc





L'Italia è la nostra terra ma siamo presenti in oltre 50 Paesi nel mondo

“La nostra rete commerciale si estende capillarmente su tutto il territorio italiano. Siamo orgogliosamente presenti in ben 50 Paesi nel mondo, consolidando la nostra impronta globale e la nostra dedizione a servire clienti in ogni angolo del pianeta”.

La forza commerciale sul mercato italiano risiede in un'organizzazione capillare gestita da **tre area manager** e supportata da una squadra di **90 agenti** dedicati. Grazie a una rete di vendita estesa e diversificata, appositamente strutturata per **canali di vendita specifici**, Ca' di Rajo Group personalizza la propria offerta per rispondere alle diverse necessità del mercato.

Grazie alla supervisione attenta di **tre export manager**, Ca' di Rajo Group estende il proprio sguardo oltre i confini nazionali, affermandosi in **oltre 50 Paesi**.

2. Il Sistema di Gestione della Sostenibilità



Il progetto Equalitas

Al centro dell'operato di Ca' di RajoGroup S.R.L. e della Società Agricola Ca' Di Rajo S.S., nel perseguimento di un futuro sostenibile, si colloca il Progetto Equalitas.

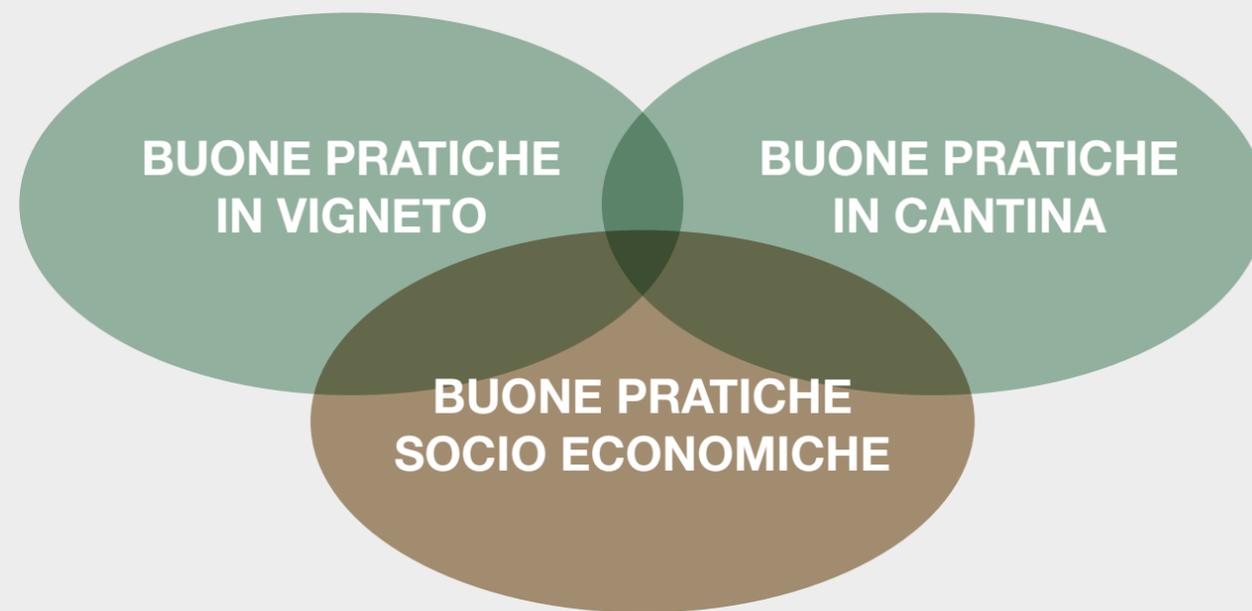
Questo progetto evidenzia in modo tangibile l'impegno verso pratiche aziendali attente all'ambiente, all'economia e alla società. Le due aziende hanno adottato misure significative per conformarsi agli standard di sostenibilità definiti dal modulo Organizzazioni Sostenibili (OS) di Equalitas, nella sua quarta edizione.

La partecipazione al Progetto Equalitas va oltre una semplice adesione; rappresenta un impegno quotidiano verso il miglioramento costante che incide su ogni aspetto dell'operatività aziendale. Tale percorso include una gestione responsabile dei vigneti, processi di vinificazione, confezionamento e distribuzione dei prodotti, dimostrando come ogni fase lavorativa sia influenzata da quest'iniziativa.

Questo primo bilancio di sostenibilità è redatto per presentare in maniera trasparente e dettagliata le iniziative di sostenibilità adottate dalla Società Agricola Ca' di Rajo e dalla Ca' di Rajo Group presso le sedi di San Polo di Piave e Azzano Decimo. Il rapporto si concentra sui tre pilastri fondamentali della sostenibilità, descrivendo gli obiettivi prefissati e i risultati ottenuti nel corso del 2023. Per assicurare una comunicazione chiara e accessibile a tutti gli stakeholder, il rapporto segue lo standard Equalitas.



* escluso dal campo di applicazione della Certificazione Equalitas



INDICATORI AMBIENTALI



3. Il valore economico



Con un fatturato annuo che supera i 50 milioni di euro, Società Agricola Ca' di Rajo e Ca' di Rajo Group si affermano come uno dei leader nel mercato vitivinicolo internazionale.

177

**ETTARI
VITATI
TOTALI**



“Le radici della nostra passione si estendono su 177 ettari di vigneto, incastonati tra le suggestive regioni del Veneto e del Friuli.”
Alessio Cecchetto.

+200mila

La nostra dedizione alla vinificazione si esprime nei numeri: ogni anno, lavoriamo con passione e impegno 200.000 quintali di uva.

← **QUINTALI DI UVA
LAVORATA NEI
VARI SITI
PRODUTTIVI**

25 milioni

**LITRI
CAPACITÀ
DI STOCCAGGIO**



Abbiamo una capacità di stoccaggio pari a 25 milioni di litri. Ogni litro di questo spazio è dedicato alla conservazione e all'affinamento dei nostri vini, dove la tradizione si fonde con la modernità.

+3milioni

**BOTTIGLIE
VENDUTE
NEL 2023**



3 milioni di bottiglie distribuite in oltre 50 Paesi nel mondo, un segno tangibile dell'apprezzamento globale per la nostra qualità.

5 milioni



**EURO
TOTALE
INVESTIMENTI
2023**

Nel corso del 2023, abbiamo destinato 5 milioni di investimenti per potenziare la nostra produzione e innovare la nostra cantina. Questo significativo impegno finanziario rappresenta la nostra visione a lungo termine e la costante ricerca dell'eccellenza.

500

**KW
IMPIANTO
FOTOVOLTAICO**



La nostra scommessa sull'energia sostenibile è rappresentata da 500 kW di pannelli fotovoltaici, che alimentano la nostra cantina con energia pulita, con un forte impegno verso la sostenibilità ambientale.

53milioni

**EURO
FATTURATO
CONSOLIDATO
DI GRUPPO
2023**



Questo successo finanziario è il frutto del nostro impegno costante per l'eccellenza e della fiducia continuativa dei nostri clienti.

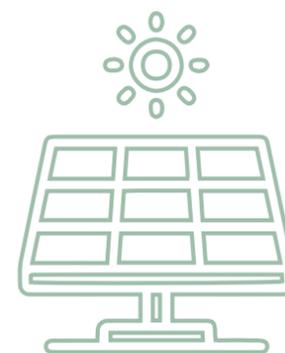
Agire per la sostenibilità: investimenti 2023

Nel contesto del bilancio di sostenibilità per l'anno 2023, Ca' Di Rajo Group e Società Agricola Ca' Di Rajo hanno adottato una politica di investimenti mirati a innalzare gli standard operativi in linea con i principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Di seguito è riportata l'elaborazione degli investimenti sostenuti nel 2023 in materia di Sostenibilità.

Descrizione Investimento	Organizzazione	Anno	Importo
BUONE PRATICHE DI VIGNETO			
Acquisto di due spargiletame	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	23.180,00 €
Acquisto di una spollonatrice Daros	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	1.600,00 €
Totale			24.780,00 €
BUONE PRATICHE DI CANTINA			
Installazione impianto fotovoltaico presso sede di San Polo di Piave	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	334.698,00 €
Installazione impianto fotovoltaico presso sede di Azzano Decimo	Ca' di Rajo Group Srl	2023	94.500,00 €
Acquisto di una vasca Rainox	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	20.200,00 €
Acquisto presse per la sede di San Polo di Piave	Ca' di Rajo Group Srl	2023	160.500,00 €
Serbatoi + passerella presso sede di Azzano Decimo	Ca' di Rajo Group Srl	2023	1.651.514,00 €
Serbatoi + passerella presso sede di San Polo di Piave	Ca' di Rajo Group Srl	2023	822.219,00 €
Totale			3.083.631,00 €
BUONE PRATICHE SOCIALI			
Formazione: corsi sulla sicurezza sul lavoro	Ca' di Rajo Group Srl - Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	3.952,80 €
Formazione: corso sostenibilità aziendale e conformità allo standard Equalitas	Ca' di Rajo Group Srl	2023	42700 €
Consulenza per il percorso di certificazione conforme allo standard Equalitas (OS)	Ca' di Rajo Group Srl	2023	7000,00 €
Donazione all'Associazione Italiana Persone Down	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	500,00 €
Donazione all'Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore G.B. Cerletti	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	5.000,00 €
Donazione alla Lega Italiana per la lotta contro i Tumori (Lilt)	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	270,00 €
Donazione a Enocoro	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	500,00 €
Donazione a Miniexpo	Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	2023	250,00 €
Totale			17.899,80 €
Totale complessivo			3.126.310,80 €

Ca' di Rajo Group Srl	87,58%
BUONE PRATICHE IN CANTINA	87,28%
BUONE PRATICHE SOCIALI	0,30%
Soc. Agr. Ca' di Rajo S.S.	12,42%
BUONE PRATICHE IN CANTINA	11,35%
BUONE PRATICHE IN VIGNETOI	0,79%
BUONE PRATICHE SOCIALI	0,27%
Totale complessivo	100%

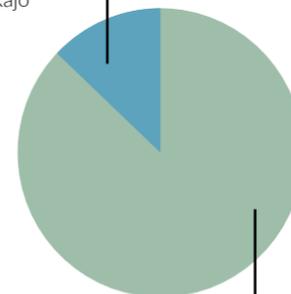


500 KW
PANNELLI INSTALLATI

350 KW SAN POLO DI PIAVE
150 KW AZZANO DECIMO

12,42%

Società Agricola
Ca' di Rajo



87,58%

Ca' di Rajo Group Srl

La maggior parte degli investimenti, pari al 98,63%, è stata indirizzata al potenziamento delle pratiche in cantina. Tra le azioni più rilevanti, si contano l'acquisto di serbatoi presso le sedi di San Polo di Piave ed Azzano Decimo, tale investimento è volto a limitare il trasporto del vino riducendo le emissioni di CO₂, e l'installazione di un impianto fotovoltaico. Quest'ultimo non solo rappresenta il principale contributo annuale alla sostenibilità, ma costituisce anche un elemento fondamentale della visione a lungo termine dell'organizzazione.

Nell'ambito delle iniziative volte al miglioramento delle pratiche agricole sostenibili, tra gli investimenti vi è l'acquisto di due spargiletami avanzati. Questo macchinario consente una distribuzione precisa e controllata del letame sui campi, riducendo al minimo l'impiego di fertilizzanti chimici e promuovendo un utilizzo più efficiente delle risorse naturali. Tale strategia non solo arricchisce la qualità del suolo, ma contribuisce anche in modo significativo alla riduzione delle emissioni di gas serra, in particolare di metano, favorendo così la salute e la biodiversità del suolo.

Parallelamente, è stata introdotta una spollonatrice, un'apparecchiatura specializzata nella rimozione dei germogli laterali superflui dalle viti. Questa tecnica migliora la crescita e la qualità dell'uva, riducendo contemporaneamente la dipendenza dai trattamenti chimici.

A completamento di questi investimenti, sono stati destinati fondi anche alla formazione del personale e a donazioni. Queste ulteriori iniziative sottolineano l'importanza dello sviluppo professionale e personale dei collaboratori, nonché il sostegno alle comunità locali.



Verso il futuro: investimenti sostenibili in programma

Nel percorso verso un domani più sostenibile e responsabile, la programmazione degli investimenti assume un ruolo cruciale. Gli investimenti previsti per il 2024 rappresentano il fulcro delle iniziative di sviluppo e crescita responsabile delle nostre organizzazioni.

Il piano di investimenti per il 2024 include:

Formazione professionale continua: un impegno costante nell'aggiornamento e nell'arricchimento delle competenze del personale, con un focus particolare sulla sicurezza del lavoro, essenziali per una gestione aziendale dinamica e informata.

Tecnologie per l'ambiente: in particolare, il ripristino e la messa in funzione di un depuratore esistente ad Azzano Decimo, il quale garantirà un trattamento delle acque reflue ecocompatibile, minimizzando l'impatto ambientale delle attività quotidiane.

Ottimizzazione della produzione: l'acquisizione di nuove presse e di una linea infustatrice, dirette a potenziare l'efficienza e la sostenibilità dei processi produttivi e a migliorare le capacità operative.

Supporto alle comunità tramite donazioni: le organizzazioni consolidano il proprio impegno sociale attraverso donazioni a progetti che rispecchiano i valori aziendali, come il sostegno a iniziative ambientali, educative e di benessere comunitario.



4. Buone pratiche di vigneto

Tra tradizione e innovazione: la Bellussera

La Società Agricola Ca' di Rajo è dedicata al mantenimento di un'antica pratica agricola fondamentale per la viticoltura italiana e internazionale: il sistema Bellussera. Questa metodologia, caratterizzata da un'innovativa disposizione a raggi dei vigneti e sviluppata alla fine del XIX secolo, è strenuamente difesa da Simone, Alessio e Fabio Cecchetto. In qualità di discendenti del fondatore Marino Cecchetto, essi si impegnano a preservare questa tradizione nonostante le sfide poste dall'impossibilità di meccanizzare la potatura e la raccolta, proteggendo viti che raggiungono anche l'età di cento anni.

Il mantenimento di 15 ettari di vigneti Bellussera, a rischio di estinzione, richiede un approccio interamente manuale alla viticoltura. La raccolta dell'uva e la potatura sono facilitate dall'uso di rimorchi e piattaforme che permettono di lavorare all'altezza adeguata. La struttura unica di Bellussera implica l'utilizzo di pali di legno alti circa 4 metri, collegati da fili di ferro disposti radialmente, ognuno dei quali sostiene quattro viti sollevate a circa 2,5 metri da terra.

Oltre alla dedizione nel preservare questo patrimonio storico, Ca' di Rajo si impegna costantemente a operare in armonia con l'ambiente circostante e a sfruttare responsabilmente le risorse naturali, limitando gli sprechi e aumentando l'efficienza delle proprie operazioni.



Cantina:
San Polo di Piave - Tv

Ettari coltivati
177
di cui 15 a Bellussera

Referenze a catalogo
27

Denominazioni
Doc Piave, Doc Treviso,
Valdobbiadene Docg,
Doc Venezia,
Igt Trevenezie

LA PIÙ VASTA SUPERFICIE ALLEVATA A BELLUSSERA NEL MONDO

Nelle terre del Piave la nostra cantina ha saputo coniugare le moderne tecniche di produzione del vino al rispetto della cultura enologica trevigiana.

Ca' di Rajo conserva 15 ettari di vigneti a Bellussera, alcuni dei quali reimpiantati negli ultimi anni con varietà autoctone come il Raboso, il Manzoni Rosa e la Marzemina Bianca.

Le buone pratiche sostenibili di vigneto



La Società Agricola Ca' di Rajo è profondamente impegnata nello sviluppo e nella promozione di pratiche agricole sostenibili, ponendo grande attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e al mantenimento dell'equilibrio ecologico dei vigneti. La sua filosofia poggia sull'armonia tra l'uomo e la natura, con l'obiettivo di produrre uva di alta qualità seguendo i principi della sostenibilità ambientale.

SQNPI

Tutti i vigneti gestiti dalla Società Agricola Ca' di Rajo partecipano al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI). Questo programma incentiva il rispetto per l'ambiente attraverso l'implementazione delle migliori pratiche, volti a ridurre al minimo l'intervento umano e l'uso di prodotti fitosanitari sulle viti. Inoltre, assicura che l'effettività e la qualità delle uve siano mantenute ad alti standard. Le uve con certificazione SQNPI vengono coltivate seguendo le direttive regionali di agricoltura integrata, garantendo così la tracciabilità completa del processo produttivo.

IRRIGAZIONE

L'utilizzo limitato dell'acqua, attraverso sistemi di micro irrigazione, dimostra l'attenzione verso il risparmio idrico. Viene monitorato costantemente il regime delle precipitazioni e le esigenze delle piante, garantendo un uso dell'acqua mirato ed efficiente.

GESTIONE DELLA FERTILITÀ

È adottato un piano di concimazione basato sull'analisi accurata del terreno e dello stato delle piante, per assicurare un uso ottimale delle risorse. Il frazionamento della concimazione e l'adozione di concimi a lenta cessione evidenziano l'impegno per una gestione sostenibile e responsabile della fertilità del suolo.

GESTIONE DEL SUOLO

L'uso di diserbanti chimici è rifiutato, privilegiando tecniche conservative che preservano la salute del suolo e riducono l'impatto ambientale. L'inerbimento spontaneo e gli sfalci alternati sono pratiche promosse per favorire la biodiversità e mantenere l'equilibrio ecologico del suolo, riflettendo un approccio responsabile e sostenibile.

GESTIONE DELLA PIANTA

Le pratiche di potatura e gestione della vegetazione sono attentamente calibrate in base alle condizioni climatiche e alle esigenze specifiche di ciascuna varietà di uva, con l'obiettivo di promuovere la salute delle piante e la qualità dell'uva. Le operazioni di potatura verde, quali la spollonatura e la scacchiatura, contribuiscono a ridurre la necessità di trattamenti fitosanitari, riflettendo i principi di sostenibilità adottati.

GESTIONE DELLA DIFESA

L'approccio integrato alla difesa delle piante si basa sul monitoraggio costante delle malattie e dei parassiti, sull'uso di tecniche di confusione sessuale e sull'ottimizzazione dei volumi di irrorazione. Tali pratiche evidenziano l'impegno verso la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari, proteggendo la salute del vigneto e dell'ambiente circostante.

GESTIONE DELLA VENDEMMIA

La pianificazione della vendemmia e il monitoraggio costante della maturazione dell'uva assicurano la raccolta al momento ottimale, garantendo così la qualità del prodotto e la sua tracciabilità dal campo alla cantina.

GESTIONE DELLA BIODIVERSITÀ

Il mantenimento di aree seminaturali e la gestione delle fasce tampone riflettono l'impegno nella conservazione della biodiversità e nella protezione degli ecosistemi naturali. La promozione dell'insediamento di insetti pronubi e l'interconnessione tra le aree coltivate e le zone boschive contribuiscono alla salute generale dell'ecosistema agricolo.

4. Buone pratiche di cantina



Le buone pratiche sostenibili di cantina

Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' di Rajo hanno implementato efficaci pratiche di cantina al fine di pianificare l'intero processo, dal ricevimento dell'uva fino al confezionamento. Questo approccio mira non solo a garantire il rispetto dei requisiti qualitativi prestabiliti, ma anche a promuovere pratiche sostenibili.

L'accurata programmazione della raccolta dell'uva, basata su un'analisi dettagliata, è stata voluta specificamente per assicurare che il timing della vendemmia coincidesse con il momento ottimale per preservare la qualità del prodotto.

L'intero processo di produzione è stato esaminato minuziosamente al fine di elaborare protocolli che rispondessero sia alle procedure che alle fasi operative, con un focus particolare sulla valutazione dei prodotti impiegati e delle risorse necessarie.

Nel suo primo anno, l'azienda ha avviato il monitoraggio del consumo di prodotti enologici, acqua ed energia, con l'obiettivo di valutare nel tempo la possibilità di ridurre tali consumi attraverso l'ottimizzazione di procedure, processi, impianti e tecnologie.



I fornitori

“Ogni produttore con cui abbiamo scelto di lavorare condivide la nostra passione per l'eccellenza e la dedizione alla produzione di vini di qualità. Insieme, creiamo un'offerta diversificata e appassionante che riflette la diversità e l'autenticità del mondo del vino”.

Nel corso del 2023, Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' di Rajo hanno esteso la valutazione dei propri fornitori includendo criteri di sostenibilità. Oltre ai fornitori di uva, mosto vino, prodotti enologici ed imballaggi, sono stati coinvolti anche quelli di servizi e outsourcing, con particolare attenzione alla gestione dei rapporti di lavoro.

Questa evoluzione nella catena di approvvigionamento segna un passo importante verso la promozione di pratiche aziendali più responsabili e attente all'impatto ambientale. L'obiettivo non è semplicemente qualificare o escludere, ma piuttosto avviare un dialogo costruttivo e un percorso condiviso verso la sostenibilità, stimolando i fornitori a intraprendere azioni migliorative.

Questa metodologia non solo eleva gli standard di sostenibilità interni ma si propone anche come un catalizzatore per un cambiamento positivo all'interno dell'intero settore, incoraggiando un impegno collettivo per un futuro più verde.

Il packaging

Con un solido impegno nella preservazione della qualità dei suoi prodotti, Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' di Rajo sono in fase di definizione di strategie innovative per il packaging dei loro prodotti, mirate a ridurre l'impronta ecologica. Dal 2023, i criteri di selezione per i materiali di imballaggio sono stati arricchiti con standard di sostenibilità, anticipando i cambiamenti futuri. Al momento, il contributo più tangibile all'ambiente si manifesta attraverso l'utilizzo di carta fornita da fonti certificate, proveniente da foreste gestite in modo responsabile (FSC certified). Mentre si pongono le basi per diminuire il peso delle bottiglie - un'iniziativa che promette di tagliare sia il consumo di risorse naturali che le emissioni di CO2 legate ai trasporti - l'azienda si proietta verso traguardi futuri, sottolineando la propria dedizione a un'etica di business sostenibile e alla tutela dell'ambiente



La deterzione e sanificazione dei locali ed attrezzature

Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' di Rajo implementano rigorosi protocolli di pulizia e disinfezione per mantenere gli standard igienici dei locali e delle attrezzature utilizzate nei loro processi produttivi. Questi protocolli si basano su piani dettagliati che specificano i prodotti chimici utilizzati, i quantitativi appropriati e le modalità di risciacquo, incluso il tempo necessario. Un aspetto fondamentale di queste procedure è l'impegno a utilizzare la concentrazione minima efficace dei detergenti, come indicato nelle schede tecniche dei prodotti, per minimizzare l'impatto ambientale. Le pratiche adottate sono oggetto di validazioni periodiche per garantire la loro efficacia.

Queste misure mirano a preservare le condizioni igieniche ottimali per le attività produttive, riducendo al contempo l'uso di prodotti chimici e il consumo d'acqua. L'obiettivo a lungo termine è diminuire ulteriormente l'utilizzo di detergenti e la quantità d'acqua impiegata, testimoniando l'impegno continuo verso pratiche di sostenibilità e responsabilità ambientale.

La gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti

Implementare sistemi efficaci di raccolta differenziata nei luoghi di lavoro riveste un ruolo cruciale nella riduzione del volume complessivo dei rifiuti generati. Materiali spesso etichettati come "scarti" dovrebbero essere considerati risorse preziose, in quanto offrono alle imprese l'opportunità di dare una seconda vita ai prodotti attraverso il riciclo.

L'azienda promuove attivamente il riciclo e il riuso di contenitori e imballaggi laddove possibile, trasformando il concetto di "rifiuto" in "risorsa".

Nei vari stabilimenti, sono stati posizionati bidoni dedicati alla raccolta differenziata, distintamente etichettati per facilitare la separazione dei rifiuti in linea con le normative ambientali attuali. Oltre alla fisica segregazione dei rifiuti, l'azienda pone un forte accento sulla gestione responsabile dei rifiuti e sulla sensibilizzazione dei propri dipendenti riguardo l'importanza di tale pratica. Questo approccio include programmi di formazione destinati a educare il personale sull'impatto ambientale dei rifiuti e sulle migliori pratiche per il loro trattamento e riciclo, sottolineando l'importanza di trasformare i comportamenti quotidiani in azioni sostenibili per l'ambiente.

4. Buone pratiche sociali



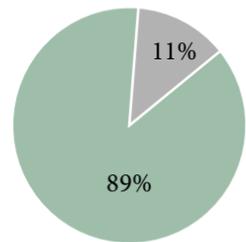
Il personale

Società Agricola Cà di Rajo S.S.

L'organico della Società Agricola Cà di Rajo al 01/01/2024 comprende 9 lavoratori, di cui 6 operano presso la sede di San Polo di Piave e 3 presso la sede di Treppo Grande.

GENERE

- Donne
- Uomini

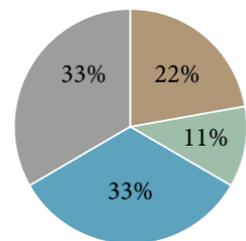


DONNE	11,11%
IMPIEGATO	11,11%
UOMINI	88,89%
IMPIEGATO	11,11%
OPERAIO	77,78%

Le donne rappresentano solo l'11.11% del totale dei dipendenti dell'Società Agricola, in gran parte a causa del fatto che le mansioni principali presso la società agricola riguardano il lavoro in campagna o in campo aperto (66.66%). Questo sottolinea il motivo di tale disparità. Al contrario, le posizioni impiegate in ufficio o le mansioni operaie sono più comuni presso l'azienda Cà di Rajo Group.

ETÀ

- 18-20 anni
- 21-30 anni
- 31-40 anni
- 41-50 anni

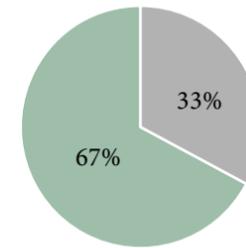


18-20 ANNI	11,11%
Uomini	11,11%
21-30 ANNI	33,33%
Uomini	33,33%
31-40 ANNI	33,33%
Donne	11,11%
Uomini	22,22%
41-50 ANNI	22,22%
Uomini	22,22%

L'azienda si distingue per la rilevante presenza di giovani, con il 44,44% dei dipendenti situati nell'intervallo di età compreso tra i 18 e i 30 anni. Inoltre, il 77,78% dei dipendenti ha meno di 40 anni. L'età media dei dipendenti risulta essere di 34 anni.

ANZIANITÀ DI SERVIZIO

- meno di 1 anno
- da 1 a 5 anni

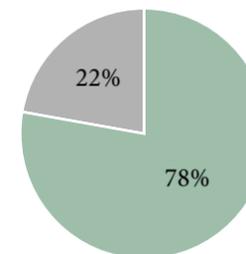


L'anzianità media di servizio nel team è di soli 1,5 anni, con il lavoratore più longevo presente in azienda da meno di 4 anni.

TEMPO INDETERMINATO	77,78%
Da 1 a 5 anni	66,67%
Meno di 1 anno	11,11%
TEMPO DETERMINATO O CONTRATTO A TERMINE	22,22%
Meno di 1 anno	22,22%

TIPO DI CONTRATTO

- Tempo indeterminato
- Tempo determinato o contratto a termine



Per quanto riguarda la tipologia contrattuale, il 78% del personale è assunto con contratto a tempo indeterminato, dimostrando l'impegno dell'azienda a costruire un team solido e duraturo.

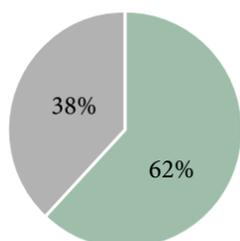
TEMPO INDETERMINATO	77,78%
Impiegato	22,22%
Operaio	55,56%
TEMPO DETERMINATO O CONTRATTO A TERMINE	22,22%
Operaio	22,22%

Il personale Cà di Rajo Group S.R.L.

L'organico di Cà di Rajo Group al 01/01/2024 comprende 48 lavoratori, di cui 35 operano presso la sede di San Polo di Piave, 6 ad Azzano Decimo, 4 presso la sede di Treppo Grande e 3 nel magazzino di Chions.

GENERE

- Donne
- Uomini

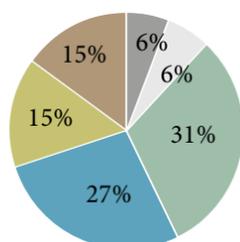


DONNE		37,50%
Impiegato		27,08%
Operaio		10,42%
UOMINI		62,50%
Impiegato		14,58%
Operaio		47,92%

Le donne costituiscono il 37% del personale aziendale e, oltre a occupare posizioni negli uffici, contribuiscono anche in ruoli operativi quali il laboratorio, il magazzino e la produzione, pur essendo in minoranza numerica.

ETÀ

- 18-20 anni
- 21-30 anni
- 31-40 anni
- 41-50 anni
- 51-60 anni
- oltre 61 anni

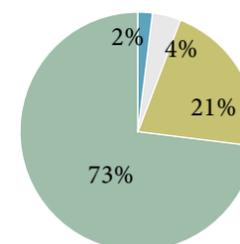


18-40 ANNI		64,58%
Uomini		41,66%
Donne		22,92%
41-60 ANNI		29,17%
Uomini		16,67%
Donne		12,50%
OLTRE I 61 ANNI		6,25%
Donne		4,17%
Uomini		2,08%

Cà di Rajo Group si caratterizza per la sua vivacità e gioventù: il 64,58% dei suoi dipendenti non supera i 40 anni di età. Con un'età media di 40 anni per le donne e di 37 per gli uomini, l'intero team si attesta su una media di 38 anni. Questi numeri sottolineano l'energia e l'innovazione che animano l'azienda, riflettendo il suo spirito giovane e la sua apertura al futuro.

TIPO DI CONTRATTO

- Tempo indeterminato
- Tempo determinato o contratto a termine
- Stagionale
- Intermittente senza obbligo di disponibilità

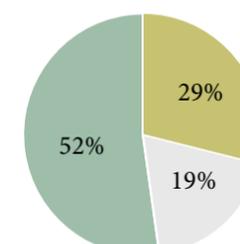


INTERMITTENTE SENZA OBBLIGO DISPONIBILITÀ		2,08%
Impiegato		2,08%
STAGIONALE		4,17%
Operaio		4,17%
TEMPO DETERMINATO O CONTRATTO A TERMINE		20,83%
Impiegato		2,08%
Operaio		18,75%
TEMPO INDETERMINATO		72,92%
Apprendista Impiegato		2,08%
Impiegato		35,42%
Operaio		35,42%

Per quanto riguarda la tipologia contrattuale, si nota che il personale gode di una sostanziale stabilità, con il 73% dei lavoratori impiegati con contratti a tempo indeterminato. Inoltre, il 91,67% dei dipendenti lavora a tempo pieno, mentre il restante percentuale è impiegato con contratti a tempo parziale.

ANZIANITÀ DI SERVIZIO

- meno di 1 anno
- da 1 a 5 anni
- da 6 a 10 anni



INTERMITTENTE SENZA OBBLIGO DISPONIBILITÀ		2,08%
Meno di 1 anno		2,08%
STAGIONALE		4,17%
Meno di 1 anno		4,17%
TEMPO DETERMINATO O CONTRATTO A TERMINE		20,83%
Da 1 a 5 anni		2,08%
Da 6 a 10 anni		2,08%
Meno di 1 anno		16,67%
TEMPO INDETERMINATO		72,92%
Da 1 a 5 anni		50,00%
Da 6 a 10 anni		16,67%
Meno di 1 anno		6,25%

L'anzianità nel team si caratterizza per un equilibrio tra freschezza e stabilità. Il 52% del personale ha un'esperienza lavorativa compresa tra 1 e 5 anni, mentre il 29% è stato assunto da meno di un anno, garantendo così un costante apporto di nuove risorse. Tuttavia, con oltre il 73% dei dipendenti che hanno contratti a tempo indeterminato, l'azienda dimostra un forte impegno verso la continuità e l'esperienza nel lungo termine.

La salute e la sicurezza dei lavoratori

Al centro delle operazioni di Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' di Rajo vi è un impegno inderogabile verso la salute e la sicurezza dei lavoratori. Con piena consapevolezza delle complessità proprie del settore vitivinicolo, entrambe le entità perseguono un approccio proattivo al fine di assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre, consolidando il loro impegno per il benessere dei dipendenti.

La sicurezza lavorativa rappresenta un pilastro fondamentale; di conseguenza, vi è un impegno incessante nell'integrare prassi di sicurezza in ogni fase della produzione. Questa filosofia si fonda sulla prevenzione, sull'educazione continua e sull'implementazione di tecnologie all'avanguardia per minimizzare i rischi e salvaguardare il team.

Le aziende conducono regolarmente ispezioni e verifiche per assicurare la conformità alle normative di sicurezza e l'efficacia delle strategie preventive adottate. I dati raccolti tramite queste iniziative sono fondamentali per il miglioramento continuo del sistema di gestione della sicurezza.

**L'impegno per
la sicurezza:
una promessa per
onorare il passato
e proteggere il futuro.**



La formazione

Nel 2023, le aziende hanno proseguito con determinazione nel percorso di formazione dei propri collaboratori, concentrandosi su tematiche strategiche per il miglioramento continuo e il benessere sul posto di lavoro. I temi trattati nei corsi di formazione includono:

- **Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**
- **Qualità e sicurezza alimentare**
- **Sostenibilità**
- **Informatica**

Questi programmi formativi rappresentano un'importante parte dell'impegno costante dell'azienda nel promuovere lo sviluppo professionale dei propri collaboratori e nel sostenere gli obiettivi di sostenibilità e miglioramento continuo.

Il territorio

Nell'area trevigiana, più precisamente a Rai di San Polo di Piave, si collocano la sede di Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' di Rajo., entrambi pilastri fondamentali per il tessuto produttivo e culturale della regione.



Il territorio si distingue per la presenza di rilevanti costruzioni storiche, tra le quali emergono la Chiesa del Carmine e l'adiacente Casa Convento, nonché la Torre di Rai, emblemi significativi che arricchiscono l'identità culturale di Rai di San Polo.

La fondazione della Chiesa e del Convento risale al XIV secolo, voluta da Rambaldo XII, conte di Collalto. Queste strutture facevano parte di un ampio complesso claustrale, incorporato nell'area di un castello di notevole importanza. Il castello, tuttavia, non ha superato le distruzioni della Seconda Guerra Mondiale, rimanendo oggi solo i frammenti del muro della torre principale. La Chiesa del Carmine, al contrario, si è preservata in maniera esemplare, superando indenne le molteplici inondazioni che hanno segnato la storia di questa zona.

Un'incisione all'interno del portone della chiesa documenta un evento storico di particolare rilevanza: l'inondazione del 1567, durante la quale le acque del fiume Piave si innalzarono fino a 1,50 metri. Il cortile interno rivela ancora tracce di affreschi e ospita una meridiana, testimoni silenti del passato, insieme al campanile che in origine fungeva da torre di vedetta, narrando visivamente la cronistoria e le peripezie che hanno caratterizzato quest'area.



Poco distante, la Torre di Rai si erge maestosa su un'altura, abbracciata da un paesaggio fertile costellato di alberi secolari e terreni coltivati. Originariamente costruita nel X secolo con finalità strategico-militari e poggiata su basi di epoca romana, la torre ha affrontato gravi danni nel corso del XX secolo: dapprima durante la ritirata delle truppe austriache nel 1918 e, successivamente, per un fulmine che l'ha colpita nel 1925. Nonostante le avversità, la torre si erge come simbolo di tenacia, armonizzandosi con il contesto naturale in cui si trova.

Le strutture menzionate non sono semplici reliquie di un passato remoto, ma costituiscono pilastri fondamentali dell'identità di Ca' di Rajo. Con piena consapevolezza del loro inestimabile valore, le aziende si adoperano attivamente per la loro preservazione e valorizzazione, proponendo percorsi guidati e degustazioni che ne facilitano l'accesso.

Attraverso queste iniziative, Ca' di Rajo sottolinea il suo impegno nella salvaguardia del patrimonio storico e culturale della regione, ponendosi come modello di come la produzione e la sostenibilità possano coesistere rispettosamente, evidenziando un percorso dove il rispetto delle radici storiche si integra con la prospettiva di sviluppo e innovazione.



Le relazioni con la comunità

Ca' di Rajo si configura come un'entità dinamica e interattiva, profondamente radicata nel territorio di Rai di San Polo di Piave e strettamente connessa alla comunità locale. Fin dalle sue origini, l'azienda ha assunto un ruolo attivo nella vita sociale e culturale della regione, sostenendo e partecipando a una varietà di iniziative che spaziano dallo sviluppo culturale e sociale alla promozione dell'identità territoriale.

CONTRIBUTI CULTURALI E SOCIALI

Ca' di Rajo comprende l'importanza di agire come catalizzatore di coesione sociale, contribuendo significativamente alla vita culturale della comunità. L'azienda si impegna nell'organizzazione e nel supporto di eventi culturali che arricchiscono il tessuto sociale e offrono nuove opportunità di intrattenimento ed educazione per i residenti e i visitatori.

PROMOZIONE DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE

Nell'ottica di valorizzare le tradizioni e l'eredità della propria terra, Ca' di Rajo partecipa attivamente alla promozione dell'identità territoriale, sostenendo iniziative che mirano alla conservazione del patrimonio storico, artistico e naturale. Attraverso queste azioni, l'azienda contribuisce non solo alla tutela dell'ambiente, ma anche al rafforzamento del senso di appartenenza e orgoglio comunitario.

INIZIATIVE DI SVILUPPO SOCIALE

Con la consapevolezza che il benessere della comunità influisce direttamente sulla prosperità dell'azienda, Ca' di Rajo investe in programmi di sviluppo sociale, supportando attività educative, sportive e di benessere. Questi progetti mirano a migliorare la qualità della vita nella comunità, promuovendo stili di vita sani e offrendo opportunità di crescita personale e collettiva.

COLLABORAZIONI CON ENTI LOCALI E ASSOCIAZIONI

Un pilastro fondamentale dell'approccio comunitario di Ca' di Rajo è rappresentato dalla stretta collaborazione con enti locali e associazioni. Queste partnership permettono di realizzare progetti a beneficio della comunità con una maggiore efficacia, ottimizzando le risorse e amplificando l'impatto delle iniziative promosse.

DONAZIONI 2023

Associazione Italiana Persone Down (AIPD)	500,00 €
I.S.I.S.S. G.B. Cerletti	5.250,00 €
Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT)	270,00 €
Associazione Musicale Enocoro	500 €
TOTALE	6.520,00 €



LA VENDEMMIA DEI BAMBINI

Un'iniziativa pensata per integrare il rispetto e la conoscenza dell'ambiente naturale nei più piccoli è "la vendemmia dei bambini", un pomeriggio dedicato all'esplorazione e alla scoperta diretta dei cicli di vita della vite. Questo evento permette ai bambini di immergersi tra i filari, toccare i grappoli d'uva, e apprendere i cicli stagionali che segnano il passaggio dal germogliare delle viti alla maturazione degli acini. Accompagnati da esperti, i partecipanti hanno l'opportunità unica di vivere l'esperienza della raccolta, raccogliendo i grappoli e ponendoli delicatamente nelle ceste.

«La vendemmia dei bambini» si rivela non solo un momento di gioia e divertimento, ma anche un'importante lezione di vita e un approccio educativo verso la natura e il lavoro agricolo. Attraverso questa iniziativa, si coltiva la consapevolezza ambientale nelle giovani generazioni, insegnando il valore del lavoro di squadra e il rispetto per i cicli naturali che sostengono la nostra vita quotidiana.



“Siamo orgogliosi di sostenere il talento sportivo, sponsorizzando con entusiasmo squadre di calcio e pallavolo, promuovendo la passione per lo sport”.

Simone Cecchetto

Ca' di Rajo è Naming partner del Vip Club dello stadio dell'Udinese Calcio, un luogo da condividere anche con clienti e partner del gruppo.

Da anni l'azienda è al fianco di Imoco Volley Conegliano, realtà sportiva di altissimo livello.

In collaborazione con il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, Ca' di Rajo scende in campo con il Benetton Rugby e in pista con il mondo della MotoGP.

Sponsor diretti:

UDINESE  CALCIO



Sponsor indiretti:



“Abbracciamo una prospettiva orientata al futuro, e per questo crediamo fermamente nella collaborazione con le università.

Riteniamo che investire nei giovani sia cruciale per promuovere l'innovazione e la crescita nel settore”.

Simone Cecchetto

sid[®]
scuola
italiana
design

Da sempre orientata a promuovere i giovani talenti, Ca' di Rajo si propone di fare della sua sede centrale un Hub creativo e innovativo.

In collaborazione con la Scuola Italiana Design, la famiglia Cecchetto ha avviato un **percorso di innovazione** mirato alla progettazione dell'enoturismo per i prossimi anni. Il coinvolgimento degli studenti e dell'expertise della scuola di design si è posta come obiettivo la creazione di esperienze enoturistiche uniche e coinvolgenti.



L'Istituto Cerletti di Conegliano, prima scuola enologica d'Italia ed eccellente centro di formazione, consente di rimanere costantemente aggiornati sulle ultime **innovazioni nel settore**, assicurando che le vigne siano coltivate con le migliori pratiche disponibili.

La condivisione di conoscenze e l'adozione di tecniche avanzate sono pilastri fondamentali della filosofia aziendale di Ca' di Rajo che mira a garantire la qualità in ogni aspetto della produzione vinicola.

6. Buone pratiche di comunicazione



La Comunicazione

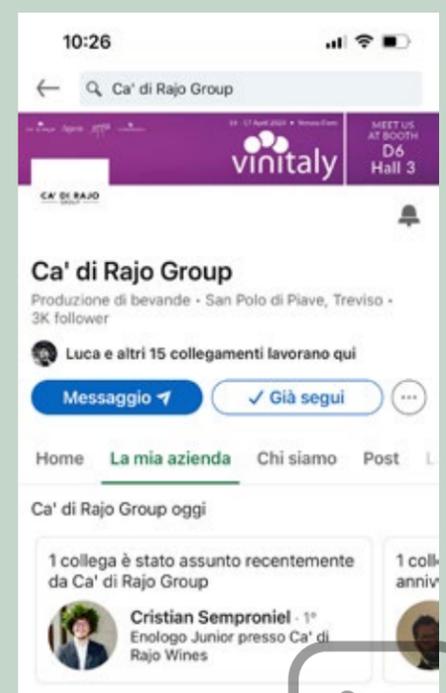
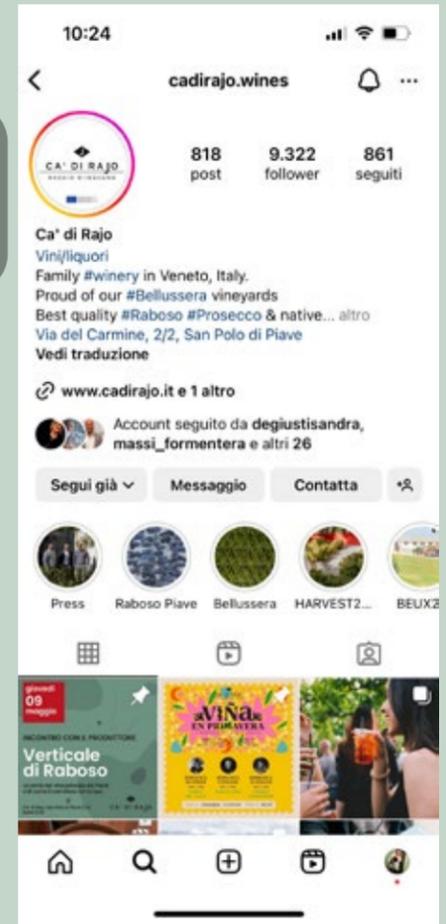
Presso Ca' di Rajo Group e la Società Agricola Ca' Di Rajo, vi è un impegno condiviso a promuovere e comunicare il valore della sostenibilità attraverso tutti i canali di comunicazione aziendali, inclusi sia mezzi tradizionali che digitali.

L'obiettivo è assicurare una comunicazione dimostrabile, chiara e trasparente, concernente sia le buone pratiche aziendali adottate per ridurre l'impatto ambientale, sia il continuo impegno nel promuovere comportamenti sostenibili.

Le informazioni divulgate nei documenti aziendali sono verificabili e in linea con la politica di sostenibilità aziendale.



Social



7. Obiettivi 2024



Obiettivi di miglioramento

All'interno del contesto di sviluppo sostenibile e progresso responsabile, sono stati delineati specifici obiettivi di miglioramento che mirano a migliorare la competitività nel mercato di riferimento, avendo un impatto positivo sull'ambiente, sulla comunità e sul benessere dei dipendenti.

Questi obiettivi sono strategicamente allineati agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) stabiliti dall'Agenda 2030, riflettendo un profondo senso di responsabilità e l'aspirazione a crescere secondo principi di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Ottenimento della certificazione Equalitas: quest'obiettivo, focalizzato sul conseguimento della certificazione Equalitas, rientra nell'ambito dell'SDGs 12: "Assicurare modelli sostenibili di produzione e di consumo". Ciò sottolinea l'impegno verso pratiche di produzione sostenibili, evidenziando l'attenzione verso una gestione responsabile delle risorse naturali e la promozione di una filiera etica.

Implementazione del Depuratore a Azzano Decimo: il progetto di implementazione di un depuratore nella sede di Azzano Decimo supporta l'SDGs 6: "Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e la sanificazione per tutti", riducendo l'impatto ambientale dell'attività produttiva e contribuendo alla protezione e al ripristino dell'uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.

Implementazione del Depuratore a Azzano Decimo: il progetto di implementazione di un depuratore nella sede di Azzano Decimo supporta l'SDGs 6: "Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e la sanificazione per tutti", riducendo l'impatto ambientale

dell'attività produttiva e contribuendo alla protezione e al ripristino dell'uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.

Ammodernamento e ottimizzazione degli impianti: l'ammodernamento e l'ottimizzazione degli impianti e delle attrezzature sono direttamente collegati all'SDGs 9: "Costruire infrastrutture resilienti, promuovere l'innovazione e favorire l'industrializzazione sostenibile". Questo approccio mira a rendere i processi produttivi più efficienti e rispettosi dell'ambiente, promuovendo l'innovazione e un'industrializzazione equa.

Miglioramento del monitoraggio dei prodotti: l'enfasi sul miglioramento del monitoraggio dei prodotti enologici, chimici e dei rifiuti rientra anch'esso nell'SDGs 12: "Assicurare modelli sostenibili di produzione e di consumo". Questa iniziativa punta a minimizzare l'impatto ambientale e chimico, contribuendo significativamente alla salute e al benessere della comunità.

Incremento degli eventi a favore del territorio: l'incremento degli eventi a favore del territorio si allinea con l'SDGs 8: "Promuovere una crescita economica sostenuta, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti". Attraverso l'engagement della comunità e il turismo sostenibile, questa strategia intende stimolare l'economia locale in modo responsabile.

Incremento del welfare aziendale: il miglioramento del welfare aziendale contribuisce all'SDGs 3: "Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età", promuovendo un ambiente di lavoro che sostenga benessere, soddisfazione e sviluppo professionale dei collaboratori, enfatizzando l'importanza di pratiche aziendali socialmente responsabili.

Formazione continua sulla sicurezza sul lavoro: implementare programmi di formazione continua

sulla sicurezza sul lavoro per tutti i dipendenti, in conformità con l'SDGs 8: "Promuovere una crescita economica sostenuta, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti". Questa iniziativa mira a garantire un ambiente di lavoro sicuro e salutare per tutti i dipendenti, riducendo il rischio di incidenti e infortuni sul posto di lavoro e promuovendo un lavoro dignitoso e produttivo.

La realizzazione di questi obiettivi di miglioramento è fondamentale per promuovere una crescita equilibrata e sostenibile, rafforzando allo stesso tempo l'impegno verso la responsabilità sociale e ambientale.

Obiettivi per lo sviluppo sostenibile



Ca' di Rajo Group Srl

Società Agricola Ca' di Rajo S.s.

Via del Carmine 2/2 - 31020 San Polo di Piave (TV) - IT

T. +39 0422 855885

info@cadirajo.it - www.cadirajo.it

www.cadirajogroup.it