

Cavim, conclusa la composizione negoziata

Alla procedura hanno aderito tutte le banche e l'80% dei soci. Il 20% restante porta crediti per 1,5 milioni di euro

Luca Balduzzi

Ci vorranno ancora alcuni giorni prima che l'esperto della composizione negoziata della crisi nominato dalla Camera di Commercio di Bologna Gionata Bartolini si pronunci in maniera definitiva sull'esito della procedura per la Cavim di Sasso Morelli. Nel frattempo, l'assemblea dei soci della cooperativa di lunedì 25 ha deliberato le azioni di responsabilità nei confronti dei consiglieri di amministrazione e dei revisori della cantina fra il 1° agosto 2018 e il 31 luglio 2023 (complessivamente, una ventina di persone, ndr), che si potranno concludere come transazioni o arrivare davanti al collegio arbitrale di Confcooperative.

La composizione negoziata

Dal punto di vista formale, la composizione negoziata è terminata alla mezzanotte di lunedì 25 marzo, e «c'è stata un'ampia adesione - sottolinea Bartolini, al lavoro sulla relazione prevista dal Codice della crisi a conclusione del proprio incarico -, ma questa non è sufficiente per poter dire che la procedura, per quello che riguarda il piano proposto ai creditori, sia andata a buon fine».

Perché «nonostante un'adesione consistente, mancano adesioni da parte dei soci, seppure da parte di un 20% dei soci, per portanti cre-

diti per 1,5 milioni di euro circa. E quel milione e mezzo Cavim non è in grado di pagarlo interamente, mentre ad oggi sarebbe stata in grado di pagarlo al 31,6% come era la proposta. Le banche, invece, tendenzialmente hanno aderito tutte».

Alla luce della novità della composizione negoziata, introdotta dal decreto legge 118 del 24 agosto 2021, ed inserito nell'attuale Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza entrato in vigore nel luglio 2022, non ci sono molti casi concreti o una letteratura da cui prendere ispirazione. Il criterio di valutazione probabilmente più oggettivo si rifà agli importi a cui i creditori che hanno deciso di non aderire ritengono di avere diritto, e al

L'esperto nominato

«C'è stata un'ampia adesione, ma questa non è sufficiente per poter dire che la procedura, per quello che riguarda il piano proposto ai creditori, sia andata a buon fine»



loro peso sulle oggettive possibilità di liquidazione che garantisce la vendita dello stabilimento alla Cantina Poletti del 26 febbraio (2,8 milioni di euro, pari al 31,6% dei crediti complessivi), a cui in futuro si potrebbe aggiungere la riscossione delle penali per il mancato conferimento delle uve da parte di alcuni soci dopo la loro uscita, nonostante fosse prevista dallo statuto (un altro 9%).

Nel caso in cui la procedura non si dovesse chiudere positivamente, come anticipato «si apre un altro tipo di scenario, a seconda della strada che vorranno scegliere gli amministratori di Cavim: si potrà, eventualmente, optare per un concordato semplificato o un piano attestato».

Cda decaduto

Al momento, però, la cooperativa non ha amministratori. A seguito della deliberazione delle azioni di responsabilità, infatti, anche l'intero consiglio presieduto da Andrea Albertazzi è decaduto, e nessuno si è candidato per formare un nuovo Cda (i consiglieri potrebbero essere anche solo tre, come da statuto modificato lo scorso anno). Adesso il collegio sindacale dovrà convocare una nuova assemblea dei soci, e se nessuno verrà nominato la Cavim verrà messa in liquidazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con 15 milioni di accessi all'anno e un fatturato di 2,5 miliardi di euro, in Italia l'enoturismo rappresenta un'importante scelta strategica per numerose aziende vitivinicole che, impegnate a elevare costantemente la qualità dei propri vini, destinano sempre maggior attenzione alle proposte di accoglienza. Non fanno eccezione le cantine, le aziende agricole e gli agriturismi della provincia di Ravenna associati alla Strada del Sangiovese, circuito d'elezione della Regione Emilia Romagna che dal 2000 risponde a una crescente domanda di turismo enogastronomico di qualità interessata a scoprire i segreti e le eccellenze dei diversi territori, la loro storia e le loro tradizioni. Sono numerose le esperienze che, attraverso il progetto "Romagna a tu per tu", da quattro anni e in ogni stagione si possono vivere dalla collina alla costa, entrando in contatto con vignaioli, artigiani del gusto e anche operatori impegnati in prima persona nella tutela e promozione di patrimoni artistici e culturali che contribuiscono a rendere unica l'identità romagnola.

Si va dai laboratori di pasta al materello (agriturismo Trerè) a quelli di biscotti con farina macinata a pietra al mulino Scodellino (agriturismo La Sabbiona), dagli agriaperitivi nelle tende romagnole (Rio del Sol) alle merende con degustazione di olio extravergine di oliva Dop (Terra di Brisighella), dalle pedalate in vigna (Tenuta Uccellina) alle meditazioni yoga nella natura (Podere la Berta), sempre concluse con assaggi di vini e pro-