

## CERELIA

### DAL 1902 L'ACQUA MINERALE DELL'APPENNINO TOSCO - EMILIANO

Sulla strada provinciale che da Vergato sale a Zocca, dopo un succedersi di ampi tornanti Cereglione si adagia in un'ampia conca alpestre coronata di montagne. Allocata a settecento metri sul livello del mare, distante 45 chilometri da Bologna e 11 da Vergato, protetta dai rigori del Nord e perciò dotata di clima temperato anche in inverno; Cereglione è stazione climatica assai apprezzata per i boschi che tutt'intorno la cingono e per l'aria pura.

L'acqua Cerelia è prelevata sia da pozzi che da sorgenti, la sorgente ha reso nota questa località fin dai tempi dell'Impero Romano per la storia e per le sue proprietà terapeutiche.

Cerelia ha intessuto con la comunità locale di questi territori un rapporto basato su forme di relazioni e cooperazione al fine di preservare la qualità dell'area e delle sue caratteristiche ambientali. Cerelia dimostra di perseguire una gestione aziendale nel rispetto dell'ambiente e così dopo aver ottenuto la certificazione ISO 14001, si impegna nel progetto EPD dimostrando come siano importanti gli aspetti e i temi di "di "eco-friendship.

L'acqua è la risorsa da cui dipende la nostra esistenza, perciò l'obiettivo primario nonché la missione di Cerelia è quello di rispettare e proteggere questo bene. Le aree di non proprietà sono soggette a vincoli d'uso e viene rimborsato ai proprietari un onere per il mancato utilizzo. Tutto ciò che avviene nella zona dell'autorizzazione mineraria è sottoposta a manutenzioni e controlli costanti per permettere che la risorsa zampilli integralmente e che non venga contaminata e per consentire al consumatore di raggiungere direttamente Cerelia è certamente un'acqua di elevata qualità e le sue proprietà terapeutiche sono state studiate sia dal punto di vista chimico che dal punto di vista clinico, certificandone i suoi effetti. Grazie alla sua alta digeribilità trova particolare indicazione nell'infanzia e specialmente nell'allattamento artificiale quale mezzo di diluizione del latte vaccino o del latte commerciale in polvere. E' scientificamente provato che il suo consumo abituale favorisce la prevenzione della formazione dei calcoli renali, mentre, nei pazienti che soffrono di questa malattia è risultato essere un coadiuvante per l'espulsione dei calcoli. Poiché è inodore e leggera è inoltre realmente gradevole al palato e può essere usata nella vita di tutti i giorni: a pranzo e a cena.

Le caratteristiche di Acqua Cerelia derivano:

- **Dalla natura ed dalla configurazione idrogeografica** della fonte che sgorga in una zona privilegiata da un punto di vista ambientale
- **Dall' origine profonda che ne garantisce la purezza alla sorgente** e la rende sicura ed affidabile da un punto di vista igienico.
- **Dal confezionamento** che consente sia una perfetta conservazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto sia l'assenza di contaminazioni batteriologiche
- **Dai severi controlli** che assicurano qualità ed igiene del prodotto dal punto di captazione dell'acqua fino al punto di vendita
- **Inoltre, il contenuto di nitrati, pressochè assenti**, fa sì che l'acqua rientri a pieno titolo nel ristretto gruppo di acque minerali che rispondono ai requisiti previsti dal Decreto del Ministero della Sanità del 31/05/2001 (Gazz. Uff. N.147 del 27/06/2001). Questo indica come "Acque destinate all'infanzia" esclusivamente quelle acque minerali con valori di " nitrati " inferiori a 10mg/l.



**SORGENTI ITALIANE REGIONALI S.P.A.**  
**Sorgenti Italiane Regionali Spa**

**Rappresenta una nuova e dinamica realtà Industriale che, attraverso un processo di acquisizione e partecipazioni, mira a costruire un nuovo gruppo nel settore del beverage.**

Si intende proseguire e implementare l'attività, iniziata da tempo, dalla Cerelia per portarla ad una maggiore crescita sia, in termini di diffusione e visibilità territoriale, partendo dal Pay off aziendale: " Cerelia l'acqua minerale dell'appennino Tosco-Emiliano. Per il raggiungimento di tali obiettivi la Società intende eseguire una serie di investimenti sia in ambito produttivo industriale che in ambito della coltivazione del bacino idrominerario.

**Investimenti sul personale**

Ulteriori investimenti saranno indirizzati per un piano di formazione professionale del personale in modo da adeguare la struttura organizzativa a poter realizzare il progetto "Industria 4.0", progetto che prevede un percorso di digitalizzazione, automazione e connessione degli impianti produttivi, fattore differenziante ad alto valore aggiunto, per migliorare la capacità produttiva, l'efficientamento energetico, la sicurezza sul posto del lavoro e tutte le attività di riduzione degli sprechi e consumi inquinanti.

**Ricerca e Sviluppo**

Saranno effettuati investimenti per la dotazione di un nuovo laboratorio microbiologico e chimica di base, utilizzando appieno il laboratorio chimico della sede di Poggiorsini, dotato di sofisticati impianti di analisi e controllo come il cromatografo ionico , ICP MASSA ( per la determinazione di tutti gli elementi chimici macro e micro contenuti nell'acqua), e il controllo automatico della gasatura con il sistema carbo Quality control della Anton Paar. Tale percorso e investimenti potranno garantire alla Società un futuro di continua espansione che possa assicurare il mantenimento e la crescita occupazionale e il benessere per tutto il territorio.

**Mantenimento assoluto qualità del prodotto**

L'obiettivo primario rimane quello di preservare le caratteristiche di purezza della risorsa " Cerelia" , attraverso una sempre più attenta gestione della falda acquifera nel Rispetto dell'ambiente e della sua sostenibilità. Coltivare le Risorse Idriche mirando alla conservazione degli equilibri naturali attraverso l'uso misurato e controllato delle falde.

**Rispetto per l'ambiente e sostenibilità**

L'obiettivo della nostra Società è quello di diffondere la cultura del senso di responsabilità per il Rispetto dell'ambiente. Con il progetto VEGBOTTLE si impegna a ridurre il proprio impatto ambientale con l'utilizzo della nuova bottiglia PET composta fino al 30% di materiale proveniente da origine vegetale (canna da zucchero) in sostituzione delle sostanze non rinnovabili derivanti da risorse fossili. Le Nuove bottiglie PET sono nate per migliorare l'impatto ambientale attraverso il "lightweithing", un progetto messo che consiste nel ridurre il peso di tutti gli imballaggi – primari, secondari e terziari – diminuendo così la quantità di plastica e materiale immessa sul Pianeta.