

DAL 10 AL 23 OTTOBRE 2024



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori locali



PRODOTTI IN LIGURIA

E NELLE TERRE LUNIGIANESI,
MONREGALESI, OVADESI E NOVESI



coop

Liguria

AZIONI
PER LA
SOCIETÀ

coop | **ipercoop**



VALORIZZIAMO I PRODOTTI LOCALI PER SOSTENERE LA NOSTRA LIGURIA

Per il settimo anno consecutivo, la nostra Cooperativa propone l'iniziativa "Prodotti in Liguria. Il buono del nostro territorio", per valorizzare la sua stretta relazione con i produttori liguri e dei territori limitrofi (Lunigiana, Monregalese, Ovadese, Novese), i cui prodotti saranno scontati del 20% in tutta la rete di vendita per due settimane.

Questa relazione profonda e prolungata nel tempo ha portato a strutturare numerose azioni di valorizzazione:

- nei punti vendita di Coop Liguria i prodotti del territorio sono aggregati in aree ben identificate, per aiutare i consumatori a trovarli più facilmente;
- più volte l'anno la Cooperativa propone promozioni dedicate ai prodotti liguri, per invogliare i consumatori ad assaggiarli;
- per rendere riconoscibili i prodotti freschi di provenienza locale, sono stati ideati i marchi "Orto qui" e "Pescato nel Mar Ligure".

Già dal 2022, inoltre, Coop Liguria organizza un vero e proprio "Expo dei produttori liguri", che si svolge a Genova e offre alle imprese locali l'opportunità di incontrare direttamente la clientela per raccontarsi e far conoscere la qualità del proprio lavoro. Un evento che è andato crescendo costantemente e che quest'anno arriverà a ospitare quasi sessantacinque produttori. L'iniziativa, nel mese di luglio del 2024, è stata replicata anche sul territorio di Albenga, con risultati di partecipazione importanti.

Questi impegni sono coerenti con la missione sociale di Coop Liguria, che punta a offrire ai consumatori prodotti buoni, sicuri e convenienti, ma anche capaci di remunerare adeguatamente la filiera produttiva, generando benefici e valore per tutta la comunità. Un impegno riassunto nello slogan "Alle società per azioni preferiamo le azioni per la società", con il quale Coop Liguria racconta la sua "distintività" di cooperativa di consumatori, sostenibile, solidale e pronta a collaborare con chiunque - imprese o associazioni - lavori per portare valore aggiunto al territorio.

L'impatto positivo della presenza di Coop sull'economia ligure e delle aree limitrofe è indiscutibile: nel 2023, il valore complessivo degli acquisti che il sistema Coop effettua nella nostra regione ha sfiorato i 142 milioni di euro, di cui 27 riferiti alle imprese liguri che Coop Italia ha selezionato come fornitori nazionali di prodotto a marchio Coop, che attualmente sono salite a 13 grazie al recente ingresso di Stemarpast quale fornitore delle trofie vendute con il marchio Coop Fior fiore.

Questi numeri confermano quanto Coop creda in un modello d'impresa orientato a generare valore per le comunità, più che per gli individui, nella consapevolezza che un prodotto è buono solo se tutta la sua filiera è sicura, etica e sostenibile. I 112 produttori coinvolti in questa iniziativa condividono l'approccio di Coop e infatti operano nel rispetto delle persone, ricercando la massima qualità dei prodotti, prestando attenzione alla sostenibilità dei processi e garantendo la sicurezza alimentare e quella dei lavoratori.

Coop Liguria li affianca da moltissimi anni e ne ha aiutati molti a crescere e a conquistare nuovi mercati, anche fuori regione.

Vi invitiamo quindi a leggere le storie delle imprese che ogni giorno producono ricchezza e garantiscono buona occupazione nella nostra Liguria e poi ad assaggiare i loro prodotti, certi di offrirvi un viaggio affascinante alla scoperta del sapere e dei sapori del nostro territorio.

Il Presidente di Coop Liguria



Roberto Pittalis

IL BUONO

DEL NOSTRO TERRITORIO



DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO



Inquadra il QR-Code e guarda
il video de *Il Buono della Liguria*



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori locali

L'iniziativa "PRODOTTI IN LIGURIA", illustrata in queste pagine dedicate ai nostri fornitori, vuole rafforzare la storica e fondamentale relazione che lega Coop Liguria alle imprese del territorio.

**DAL 10 AL 23 OTTOBRE, TUTTI I PRODOTTI LIGURI
SARANNO PROPOSTI CON LO SCONTO DEL 20%
NEI SUPERMERCATI E IPERMERCATI DELLA NOSTRA COOPERATIVA.**

Vi invitiamo a scoprirli e ad assaggiarli tutti, per conoscere davvero "Il Buono della Liguria".

**Vieni a conoscere
il buono del nostro territorio**

11-12-13 ottobre 2024

MERCATO CORSO SARDEGNA, GENOVA

(Inaugurazione 11 ottobre: ore 17)



**DEI PRODUTTORI
DELLA LIGURIA**

MERCATO
DI CORSO
SARDEGNA

coop
Liguria

AZIONI
PER LA
SOCIETÀ



ORTOFRUTTA

LE ZUCCHINE TROMBETTA

Sono un ortaggio tipico dei territori liguri, in particolare della valle di Albenga e della zona rivierasca del Savonese. Conosciute anche come zucchine genovesi o zucchine di Albenga sono una specie erbacea annuale il cui nome deriva dalla caratteristica forma allungata, con un arrotondamento alla base, che ricorda proprio la forma di una tromba. Sempre più richieste sui mercati per il loro sapore dolce e la loro consistenza soda e croccante, sono molto semplici da usare in cucina e possono essere cucinate in tantissimi modi.



Il marchio "Orto Qui" evidenzia i prodotti ortofrutticoli coltivati nei territori di elezione di Coop Liguria, Coop Lombardia e Nova Coop. Identifica un paniere di una settantina di referenze, prodotte da un "parco" fornitori composto da aziende e cooperative agricole selezionate. I produttori liguri che rientrano nel progetto sono la cooperativa Ortofrutticola di Albenga, che riunisce numerosi produttori del Ponente ligure, e la ditta Ruggero Rossi di Pra', che produce basilico. L'assortimento è legato alla stagionalità e prevede una presenza più marcata dei prodotti tra giugno e ottobre. I prodotti liguri venduti con il marchio "Orto Qui" sono una decina.

**TOTALE VENDUTO ORTO QUI NEL 2023: 2,4 MILIONI DI EURO.
BANCARELLE DEL TERRITORIO: 2,4 MILIONI DI EURO.**

20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali



Fondata nel 1941, è la più grande cooperativa agricola della Liguria. Con circa 600 coltivatori associati copre un'area di circa 2.000 ettari, oltre il 60% della superficie coltivabile della Piana di Albenga.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nel lavoro di squadra e nei valori di Coop.



PRODOTTI DI PUNTA

Carciofi, bruxelles, cavolo nero, asparagi viola, zucchine trombette, cuore di bue



Circa 600 soci



Siamo conosciuti perché siamo la **più grande cooperativa della Liguria**



Azienda Agricola
R&C DI ROSSI RUGGERO
LOC. TORRE CAMBIASO
GENOVA PRA'

Basilico
Genovese DOP



AZIENDA AGRICOLA R&C DI ROSSI RUGGERO

Anno di nascita 1993, Genova Pra'



PRODOTTI DI PUNTA
Basilico Genovese D.O.P.



2 famigliari e 10 collaboratori



Siamo conosciuti perché produciamo Basilico D.O.P. nel **rispetto della tradizione**

In un contesto di avanzata tecnologia, nel rispetto dell'ambiente e delle antiche tecniche colturali di Pra', otteniamo un prodotto tradizionale, destinato al consumo fresco. Le piante, dall'aroma intenso e caratteristico, coltivate in piena terra, sono raccolte a mano, una per una, e confezionate a bouquet.

COLLABORIAMO CON COOP PER

Rendere disponibile a un'ampia platea di consumatori un prodotto di eccellenza del nostro territorio.



AGROALIMENTARE SARZANESE

Anno di nascita 2014, Sarzana (Sp) Loc. Pallodola



PRODOTTI DI PUNTA

Zucchini fiore, pomodoro cuore di bue, pomodoro tondo liscio, insalatine, varie tipologie di cavoli invernali



12 dipendenti diretti



Siamo conosciuti perché siamo un **importante interlocutore per i produttori locali**, fornendo assistenza dalla produzione alla commercializzazione dei prodotti

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo che rappresenti un partner fondamentale per la commercializzazione e valorizzazione delle produzioni locali.

Agroalimentare Sarzanese si occupa della commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi. Grazie alla sua posizione all'interno del mercato ortofrutticolo di Sarzana e alla collaborazione con i produttori locali, l'azienda è in grado di valorizzare e commercializzare prodotti ortofrutticoli tipici.



PESCE



La storia dei liguri ci racconta di un'antica tradizione tipica della nostra terra e del nostro mare. In Liguria non esiste "caruggio" in cui non si sia sentito il profumo della **salagione delle acciughe**. Salarle, nei tempi passati, era l'unico metodo per conservarle. Quando nei periodi caldi la pesca abbondava, le donne salavano le acciughe per poterle assaporare nei periodi freddi, in cui il mare in burrasca non consentiva di uscire a pescare.



Con il progetto "Pescato nel Mar Ligure", promosso in collaborazione con Lega Pesca, Coop Liguria evidenzia il pesce locale nei propri punti vendita, certificandone la tracciabilità. A garantire la presenza del pesce locale sui banchi delle peschierie di Coop Liguria è il Consorzio "Pescatori di Liguria", che riunisce un centinaio di barche, in prevalenza del Ponente ligure.

TOTALE VENDUTO NEL 2023: CIRCA 700 MILA EURO.



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali



**MITILICOLTORI
COOPERATIVA
SPEZZINI**

COOPERATIVA MITILICOLTORI SPEZZINI
Anno di nascita 1983, La Spezia



PRODOTTI DI PUNTA
Muscoli Spezzini (mitili)

La Cooperativa, fondata nell'anno 1983 da 70 soci mitilicoltori tutti allevatori del Golfo della Spezia, si prefigge di valorizzare e commercializzare i frutti di mare autoctoni del mar Ligure, con particolare riguardo ai "Muscoli della Spezia", prodotto coltivato nei nostri impianti dalla fine del 1800.



120 tra soci, dipendenti e collaboratori



Siamo conosciuti perché siamo stati tra le **prime Marinerie Italiane dedite all'allevamento di mitili** assieme a Taranto e Trieste

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Da sempre ci sentiamo rappresentati e sostenuti come eccellenza del territorio ligure.



**MITILICOLTORI
COOPERATIVA
SPEZZINI**

*Un Golfo di Poeti e di Saperi
del mare noi siamo gli Agricoltori
È come se mangiassi il mare
MUSCOLI non cozze
non lo dimenticare*



SA SECONDO IL PIANO DI
PROMUZIONI E L. 70/1995



POLIARTIGIANA
Anno di nascita 1999, La Spezia



PRODOTTI DI PUNTA
Stoccafisso, baccalà, merluzzo nordico

La Poliartigiana S.r.l. nasce da un'idea di Marco Vezzi, cresciuto in un ambiente dinamico come quello del commercio ittico al dettaglio. Fortemente impermeato sulle tradizioni marinare e tradizionalmente cultore della buona cucina, ha fatto suoi quei sapori e quei gusti del territorio ligure. Tra le sue linee di prodotti ittici si annoverano Pescandia e Albigadus.



40 tra amministrativi e produzione



Siamo conosciuti per la nostra **qualità** e per il **nostro servizio**

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Condividiamo gli stessi valori.



ALBIGADUS DI SPINETTI S.&C.
Anno di nascita 2000, Albissola Superiore



PRODOTTI DI PUNTA
Stoccafisso reidratato, baccalà dissalato

ALBIGADUS S.N.C. è un laboratorio di ammollitura dello stoccafisso e del baccalà, che pur non essendo prodotti in Liguria fanno parte della tradizione culinaria della nostra regione a pieno titolo. La nostra attività consiste nel trasformare lo stoccafisso secco e il baccalà salato in prodotto commestibile e adatto alle più fantasiose ricette.



3 soci lavoratori



Siamo conosciuti per la **qualità** dei nostri prodotti

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Ha sempre un occhio di riguardo per le piccole realtà.



ANTONIO VERRINI
Anno di nascita 1950, Genova, Savona, Sanremo, Casarza Ligure



Antonio Verrini & Figli opera con passione da circa 70 anni nel mercato della distribuzione di prodotti ittici freschi, conservati e surgelati. Opera tutti i giorni dell'anno, H24, grazie a oltre 100 addetti diretti a una flotta di 50 mezzi refrigerati.



PRODOTTI DI PUNTA
Alici, pesci spada, stoccafisso e baccalà, cozze, vongole, pesce fresco in generale, locale e non solo



100 dipendenti diretti, indotto 130



Siamo conosciuti perché siamo l'azienda **leader di prodotti ittici freschi** in Liguria e non solo

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

È importante far arrivare quotidianamente il pesce fresco sulle tavole dei consumatori.



AQUA SOCIETÀ AGRICOLA
Anno di nascita 1999, Lavagna



PRODOTTI DI PUNTA
Orate e branzini



20 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi ad **allevare in mare aperto** (off-shore) nell'Italia centro settentrionale

Nel golfo del Tigullio, tra Sestri Levante e Portofino, AQUA ha realizzato un impianto di allevamento in mare aperto, per offrire pesci cresciuti in un ambiente incontaminato, e con un ciclo di sviluppo e alimentazione del tutto simile a quello naturale.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Offriamo un prodotto ligure che richiama il territorio di origine (golfo del Tigullio - Lavagna) e Coop è attenta alla promozione del territorio.



MAREMOSSO
Anno di nascita 1999, Casarza Ligure



PRODOTTI DI PUNTA
Pesce fresco, pesce congelato, pesce marinato e conservato



28 dipendenti



Siamo conosciuti perché vendiamo **prodotto locale di alta qualità**

Maremosso dal 1999 ricerca prodotti genuini nella filiera alimentare per soddisfare il cliente in ogni direzione, nell'extra fresco, nel congelato, nel conservato e nel lavorato. Costanza, sacrificio e fatica per portare avanti una tradizione transgenerazionale e farsi autori di qualcosa di bello e di buono che renda merito a una natura da amare e rispettare.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nel lavoro di squadra per arrivare al cliente finale in modo capillare.



ANGELO PARODI
Anno di nascita 1888, Genova



Icat Food è l'azienda degli "esperti del mare" che distribuisce conserve ittiche di primissima qualità da oltre 160 anni, guidata dalla stessa famiglia, con il medesimo entusiasmo e serietà del suo fondatore. Il fiore all'occhiello dell'azienda è il marchio Angelo Parodi, il marchio di conserve ittiche più antico in Italia, fondato nel 1888.



PRODOTTI DI PUNTA
Tonno e conserve ittiche



35 dipendenti



Siamo conosciuti perché facciamo **prodotti di qualità**

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ha i nostri stessi valori.

SALUMI, GASTRONOMIA E LATTICINI

Il comune di Sant'Olcese è noto per la produzione del tipico salame affumicato macinato a grana grossa e a limitata stagionatura. Sembra che gli antichi Liguri che abitavano la Valpolcevera avessero appreso dai Romani le tecniche per la conservazione delle carni suine. Queste tecniche sono state tramandate per secoli dai contadini della zona di Sant'Olcese, dove un tempo era diffuso l'allevamento dei suini. Il salame chiamato "di Sant'Olcese" fu prodotto per la prima volta a Orero, oggi frazione del comune di Serra Riccò, che sino al 1877 faceva parte del comune di Sant'Olcese.



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali

SALUMIFICIO
PIGNONE
ALTA QUALITÀ ARTIGIANALE

Il Salumificio Pignone è un'azienda nata dalla passione per i prodotti di alta qualità artigianale di Fulvio e Alessandra Viaggi. Il salumificio produce salumi di altissima qualità nel rispetto delle antiche tradizioni, esclusivamente con carni suine da allevamenti italiani controllati.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

*Ha un continuo interesse per le aziende
del territorio, donandoci la possibilità
di espanderci come impresa.*



SALUMIFICIO PIGNONE
Anno di nascita 2007, Pignone



PRODOTTI DI PUNTA

Salsiccia, mortadellina, bocconcini, sanguinaccio e luganega



5 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo salumi di **altissima qualità** nel rispetto delle antiche tradizioni



Il Salumificio Parodi è un'azienda inserita nel Registro delle Imprese Storiche d'Italia che produce diverse tipologie di salumi crudi e cotti. Il Salame di Sant'Olcese a marchio Parodi è citato in pubblicazioni di settore come salume tipico italiano per la Regione Liguria.



PRODOTTI DI PUNTA
Salame Parodi il Sant'Olcese®



6 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra azienda è **storica nel territorio** e produce un **tipico salame misto suino e bovino deumidificato al fuoco a legna** come cent'anni fa

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Coop è sempre stata attenta alla qualità e serietà dei prodotti e produttori locali, favorendo anche collaborazioni tra gli stessi.



PRODOTTI DI PUNTA
Lardo con basilico genovese D.O.P., testa in cassetta premiata, salsiccia al pigato, salsiccia all'aglio, salame dolce con aglio di vessalico



20 dipendenti compresi esterni



Siamo conosciuti perché operiamo da tanti anni in un contesto completamente distaccato dai distretti alimentari riconosciuti per la produzione di salumi artigianali

Il Salumificio Chiesa produce dal 1913 salumi crudi, cotti e salsiccia. Da circa dieci anni ha sviluppato la linea "Assaggia che Profumi" totalmente legata alle tradizioni e agli aromi liguri, unendo le migliori materie prime aromatiche liguri alla tradizione salumiera italiana.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Da sempre Coop è attenta ai produttori locali, abbiamo sviluppato molti prodotti legati ai profumi del territorio e Coop ha posto ancora maggiore interesse e attenzione ad ogni novità, condividendo i nostri progetti step by step.



PRODOTTI DI PUNTA
Salumi locali



8 dipendenti



Siamo conosciuti per le **ricette** e la **lavorazione dei salumi tramandate da padre in figlio**

La tradizionale lavorazione di salumi dell'antico Salumificio risale agli inizi del 1900, quando già il nonno dell'attuale proprietario, cominciò a "lavorare il maiale". Con il passare degli anni il figlio continuò con passione questa attività e oggi i nipoti, attraverso l'Antico Salumificio Castiglione.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crede nell'importanza della filiera.



CREUZA DE MA' SAS - 371.3 MARE DI LIGURIA

Anno di nascita 2007, Genova

Creuza de Ma' dal 2007 produce tipicità liguri, negli anni sviluppa competenze e know how verso altri prodotti, ambasciatrice della terra di Liguria, ha scelto l'acciuga del Mar Ligure come prodotto di punta.



PRODOTTI DI PUNTA

Acciughe del mar Ligure surgelate, crude, pronte da cuocere



20 dipendenti



Siamo conosciuti perché proponiamo e divulghiamo **eccellenze** del nostro territorio in Italia e in Europa **Teniamo alla qualità degli ingredienti e delle ricette**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Condividiamo la stessa mission legata alla Liguria e alle sue specialità



LA GASTRONOMIA LIGURE
DAL 1980



BUONA COMPAGNIA GOURMET

Anno di nascita 1989, Savona

Buona Compagnia Gourmet S.r.l., azienda alimentare produttrice di pesto, sughi freschi e salse è presente nel territorio ligure con uno stabilimento sito in Savona.



PRODOTTI DI PUNTA

Pesto con basilico Genovese D.O.P, cima genovese e altri prodotti gastronomici tipici del territorio ligure



27 dipendenti



Siamo conosciuti perché prepariamo prodotti genuini e dal sapore autentico seguendo metodologie di lavorazione artigianali



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Condividiamo gli stessi valori di trasparenza verso i consumatori e di fedeltà alla tradizione locale attraverso l'utilizzo di materie prime a filiera corta e diverse attività a supporto e a promozione del territorio.



PASTIFICIO LA SPIGA DI GRANO

Anno di nascita 1982, La Spezia

Il Pastificio "La Spiga di Grano", piccola azienda a carattere familiare, nasce come produttore di pasta fresca e pasta ripiena. In seguito ha introdotto la produzione di gastronomia tipica ligure comprese preparazioni a base di pesce, pesto, salsa di noci, cima ripiena e piatti pronti.



PRODOTTI DI PUNTA

Muscoli ripieni (cozze), baccalà/umido-marinato, frittelle baccalà, acciughe ripiene, stoccafisso, seppie in umido, calamari ripieni, torte salate miste ecc...



5 dipendenti e 3 soci



Siamo conosciuti per la **bontà** dei nostri prodotti e per la **serietà** del nostro lavoro



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Da oltre 20 anni ci sarà un perché.



SOCIETÀ AGRICOLA IL MULINO

Anno di nascita 2020, Stella San Martino

Alberto Imperato e Vincenzo Santoro sono i titolari dell'azienda biologica Il Mulino. Il prodotto principale è la Formaggella di Stella fatta con latte pastorizzato, prodotto da 400 capre di razza saanen allevate con metodi rigorosamente biologici, utilizzando un esteso pascolo produttivo BIO di circa 120 ettari e con la presenza ricca di profumi ed essenze mediterranee come ginestra, sambuco, rovo, rosa canina, castagni e felci.



PRODOTTI DI PUNTA

Formaggella di Stella Biologica



5 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo una delle **eccellenze liguri**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È un punto di riferimento unico per la Liguria.



COOPERATIVA CASEARIA VAL DI VARA

Anno di nascita 1978, Varese Ligure

La Cooperativa ha oltre 60 soci che conferiscono i prodotti agricoli della vallata. Quotidianamente viene effettuata la raccolta del latte che viene trasformato in oltre 20 tipologie di formaggi freschi e stagionati, da noi commercializzati a livello pluriregionale.



PRODOTTI DI PUNTA

Ricotta fresca biologica e convenzionale, formaggi stagionati e freschi biologici e convenzionali



13 dipendenti e 20 soci conferitori di latte biologico e convenzionale



Siamo conosciuti perché siamo l'unico caseificio biologico della Liguria



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

La Coop sei tu!



- Brugnato (SP) -

CASEIFICIO ESPOSITO ERASMO

Anno di nascita 1965, Brugnato

Il caseificio Esposito nasce nel 1956 per opera del suo fondatore, Erasmo Esposito, che scelse con entusiasmo la splendida Val di Vara, comprensorio ideale dove collocare un'azienda che trae dalla natura la materia prima e la sua identità. I nostri prodotti sono ottenuti da latte vaccino intero proveniente esclusivamente dalle zone Italiane.



PRODOTTI DI PUNTA

Stracchino, mozzarella, ricotta



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché offriamo da anni un prodotto artigianale fresco e di qualità



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

I punti vendita Coop sono ben distribuiti sul territorio ci permettono di farci conoscere da una vasta clientela.



CASEIFICIO VAL D'AVETO

Anno di nascita 1991, Rezzoaglio

Il Caseificio Val d'Aveto nasce nel 1991 con una vocazione ben precisa: rilanciare la produzione casearia a latte crudo del San Stè e salvaguardare l'identità di questa valle ligure, che da sempre ha il suo collante nella produzione solidale del formaggio.



PRODOTTI DI PUNTA

San Stè, morbidezza, prescinsoa, crescenza, yogurt



29 dipendenti



Siamo conosciuti perché il **sapore genuino** dei nostri prodotti ha conquistato il cuore dei consumatori



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ci ha dato fiducia, aiutandoci a diventare l'azienda che siamo oggi.



ANTIGA

Anno di nascita 1965, Genova

ANTIGA è un'azienda a conduzione prettamente familiare che nasce a Bavari. Gli allevamenti vengono gestiti personalmente dai titolari che con attenzione e dedizione totale incrementano negli anni la produzione andando a rifornire i banchi di Coop Liguria, oltre che di altre piccole e grandi realtà locali.



PRODOTTI DI PUNTA

Uova, pollame e derivati



4 dipendenti in sede e 3 allevamenti consociati



Siamo conosciuti perché offriamo **prodotti e servizi di qualità**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Dal 1980 i nostri allevamenti utilizzano solo prodotti naturali senza antibiotici e Coop ha un occhio di riguardo per tale gestione.

Lo Yogurt Le Bio Bontà nasce a Varese Ligure, un'oasi inserita nella natura dell'Alta Val di Vara, primo Comune, in Italia e in Europa, a certificazione biologica Iso 14001 ed Emas. Lo Yogurt viene prodotto con latte fresco italiano e frutta di qualità, il tutto è prodotto senza la presenza di organismi geneticamente modificati, coloranti, aromi aggiunti e addensanti.



PRODOTTI DI PUNTA
Yogurt Biologico



299 dipendenti diretti



Siamo conosciuti perché siamo
I primi produttori di Yogurt Biologico



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Nessuno come Coop sa diffondere così bene la nostra realtà.



Latte Alberti, confeziona e distribuisce il latte a marchio "Valli Genovesi": qualità della materia prima, legame con il territorio e sicurezza alimentare sono i valori principali dell'azienda. La Latte Alberti ha la propria raccolta di latte in Piemonte e in Liguria e rappresenta una fra le prime realtà del settore lattiero caseario del Nord Ovest.



PRODOTTI DI PUNTA
Latte fresco, più giorni e a lunga conservazione, panna fresca e a lunga conservazione.



Circa 100 collaboratori



Siamo conosciuti perché confezioniamo e distribuiamo il latte a marchio **Valli Genovesi**: qualità della materia prima, legame con il territorio e sicurezza alimentare

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Come Coop sosteniamo i valori di tutela e rispetto dell'ambiente, della qualità e delle persone. La collaborazione consente a moltissimi consumatori di apprezzare la qualità dei nostri prodotti.



Centro Latte Rapallo - Latte Tigullio è l'azienda ligure leader nella produzione e distribuzione di latte, derivati e alimenti freschi come latte fresco, latte a lunga conservazione, panna, burro, yogurt, budini, uova, formaggi, insalate fresche, pasta fresca, pesto e bevande vegetali.



PRODOTTI DI PUNTA
Latte fresco



100 tra dipendenti e distributori



Siamo conosciuti perché siamo
la prima Azienda Lattiero Casearia ligure



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

È un'azienda professionale e con valori solidi.



Azienda molto radicata nel territorio ligure e genovese, con stabilimento sito dal 1997 a Genova-Campi. Oggi è guidata dalla terza generazione da Luca e Massimiliano Dovo. Tonitto negli anni si è specializzata nella produzione di gelati ad alto valore aggiunto.



PRODOTTI DI PUNTA
Sorbetto Tonitto in vaso R-PET 310 g (sorbetto n. 1 in Italia) prodotto in una svariata gamma di gusti



38 dipendenti



Siamo conosciuti perché per **tradizione e vocazione** produciamo gelati dal 1939 per rispondere a quello che oggi rappresenta il primo driver di acquisto dei consumatori: **piacere e bontà.**



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Siamo ispirati da una filosofia comune: lavoriamo per trasmettere l'eccellenza dei prodotti ai nostri consumatori.





FORNO E PASTA

20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali



PANIFICIO PASTICCERIA TOSSINI
Anno di nascita 1899, Recco



PRODOTTI DI PUNTA

Focaccia col formaggio, focaccia genovese vari gusti, focaccia secca vari gusti, torte salate vari gusti



100 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo il riferimento per la focaccia e diamo il massimo per creare l'eccellenza

Tossini dal 1899 propone i suoi prodotti di alta qualità. In essi si percepisce la profonda passione e l'immensa esperienza sapientemente intrecciate a un concetto di artigianalità e al contempo di innovazione.



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Siamo un'azienda del territorio ligure e crediamo nella partnership che dura nel tempo attraverso il lavoro di squadra.



DRAGO Forneria Genovese



DRAGO FORNERIA GENOVESE
Anno di nascita 2004, Genova Pegli



PRODOTTI DI PUNTA

Focaccia croccante genovese, grissini stirati, tocchetti di focaccia croccante



29 somministrati e 33 dipendenti
per un totale di 62 collaboratori



Siamo conosciuti perché facciamo un prodotto tipico genovese di qualità

La Drago Forneria Genovese è la tipica azienda sviluppata da un'esperienza orgogliosamente artigianale. Dal 2021 la Drago Forneria Genovese è fornitore nazionale per Coop Italia con la focaccia croccante Fior Fiore Coop.



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Coop investe su fornitori locali e in prodotti di alta qualità.



Il panificio Valle Roja nasce nel 1965, portando in Liguria il sapore del tipico pane toscano ma con l'aggiunta del sale. Rifornisce oggi un gran numero di supermercati e piccoli negozi nella nostra provincia, con svariati tipi di pane, grissini e focaccia, prodotti quotidianamente con materie di prima qualità.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Condividiamo gli stessi valori di qualità, sostenibilità ed etica.



PANIFICIO VALLE ROJA
Anno di nascita 1972, Trucco - Ventimiglia



PRODOTTI DI PUNTA
Pane, grissini e focacce



15 dipendenti e 4 soci



Siamo conosciuti perché operiamo nel settore da oltre 50 anni, lavoriamo ancora con il lievito madre prodotto direttamente da noi e sforniamo tutti i giorni pane fresco e prodotti da forno



ANTICO FORNO BELTRAMI Anno di nascita 2000, Torriglia

Azienda familiare che nasce nel 2000 quando veniva acquisito il forno storico del paese. Il nostro impegno è rispettare le antiche ricette del territorio e implementare la produzione potendo così accrescere la forza lavoro al nostro interno.



PRODOTTI DI PUNTA
Canestrelletto di Torriglia



2 soci e 5 dipendenti

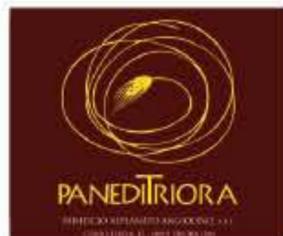


Siamo conosciuti perché rispettiamo rigorosamente le ricette della nostra tradizione e per realizzarle utilizziamo ottimi ingredienti



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Vogliamo far conoscere a una platea più ampia possibile il Canestrelletto di Torriglia promuovendo di conseguenza il nostro territorio con l'obiettivo di far crescere la nostra azienda.



PANIFICIO ASPLANATO ANGIOLINO Anno di nascita 1952, Triora



Nel secondo dopoguerra, rifacendosi ad antiche ricette tramandate oralmente, Angiolino, panettiere di Triora (IM), decise di avviare la produzione di una pagnotta che potesse durare diversi giorni. Oggi, gli ingredienti necessari alla panificazione sono gli stessi di allora e, in particolare, si continua a utilizzare la farina di grano tenero tipo 1.



PRODOTTI DI PUNTA
Pane di Triora



6 dipendenti più tutta la nostra famiglia



Siamo conosciuti perché siamo **gli unici produttori del Pane di Triora**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Vogliamo offrire un prodotto di qualità.



PANDORÀ Anno di nascita 1999, Borgomaro

Siamo da sempre alla ricerca di prodotti di qualità, produciamo utilizzando le migliori materie prime e ci avvaliamo dei più sofisticati sistemi di controllo della produzione. La metodologia di lavoro seguita, infatti, è dettata dallo Standard Globale per la sicurezza alimentare BRC (British Retail Consortium).



PRODOTTI DI PUNTA
Ciappe, grissini, focaccia secca



15 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo i **produttori di ciappe più importanti della Liguria**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Sostiene e promuove i produttori locali.



FRAGRANZE Anno di nascita 2013, Cosseria

L'azienda FRAGRANZE nasce da un'esperienza quarantennale nel ramo della panificazione e si specializza nel tempo nella lavorazione artigianale di prodotti alternativi da forno, quali grissini e prodotti affini. Recentemente ha ampliato la propria produzione con torte di nocciole e crostate e soprattutto con pane sia sfuso che confezionato cotto nel forno a legna utilizzando lievito madre e farine speciali.



PRODOTTI DI PUNTA
Pane cotto a legna, pane proteico, pasticceria fresca e prodotti alternativi da forno



26 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo **sul mercato da diversi anni**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Rappresenta serietà e professionalità.

ZANINI



ZANINI ALIMENTARE
Anno di nascita 2010, Sarzana

La Zanini Alimentare è un'Azienda Ligure specializzata nella produzione di prodotti tipici liguri surgelati come la farinata di ceci, la focaccia al formaggio e la pizzata ligure. Nata nel 2010 da un'idea di 4 amici è diventata in pochi anni un riferimento nel mercato dei prodotti da forno salati per la qualità dei suoi prodotti.



PRODOTTI DI PUNTA

Farinata di ceci e focaccia al formaggio



30 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo gli **ideatori della farinata surgelata astucciata**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo che uniti si vince.

manuelina

RECCO 1885



MANUELINA
Anno di nascita 1885, Genova

Nel 1885 la bisnonna Manuelina crea il primo locale, che trasforma la focaccia col formaggio in prelibatezza per tutto l'anno. Abbiamo creato un laboratorio dedicato per garantire una produzione organizzata e standardizzata del nostro prodotto che ci accompagna fin dal 1885 quando comincia la storia di "Manuelina".



PRODOTTI DI PUNTA

La Focaccia col formaggio Home Edition



Circa 90 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una delle aziende di **riferimento per la ristorazione e per la cucina della tradizione ligure**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo che sia il miglior canale per far conoscere la nostra realtà fuori dai confini di Recco.

Antico Forno Gianelli



Sforiamo da 50 anni!



ANTICO FORNO GIANELLI SNC
Anno di nascita 1971, Castiglione Chiavarese

Nato nei primi anni del '900, il panificio viene rilevato da Serafino Gianelli e in seguito dai figli Fabrizio e Paola. Oltre alla produzione di pane e focaccia si specializza in produzione di prodotti secchi, pane, biscottato bianco e integrale, semolini (crostini), grissini all'olio e all'acqua. La scelta accurata delle materie prime, la lavorazione artigianale, ma soprattutto la passione e l'impegno della famiglia Gianelli e dei collaboratori rende i prodotti dell'Antico Forno unici e indispensabili per un'alimentazione leggera e sana.



PRODOTTI DI PUNTA

Pane biscottato bianco o integrale, semolini (crostini) bianchi e integrali, grissini all'acqua e all'olio



Oltre ai titolari Fabrizio e Paola, due operai nell'orario notturno e due operaie addette al confezionamento



In attività da oltre 50 anni, ci siamo specializzati nella produzione di pane biscottato, semolini e altri prodotti secchi, una delle poche aziende artigianali con lavorazione interamente a mano e lievitazione naturale



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Da sempre vicina alle esigenze dei consumatori e per noi cliente serio ed affidabile.

Pandolio



PANDOLIO
Anno di nascita 2016, Imperia

Pandolio nasce sul finire degli anni 90 da una costola dell'azienda Franco Flavio & Andrea f.lli, nel settore alimentare dal 1960. L'azienda ha come suo prodotto principale la Stroschia (torta biscotto), dolce che come vuole la tradizione deve essere spezzato con le mani, simbolo di convivialità.



PRODOTTI DI PUNTA

Torta stroschia, pandolietti dolci e salati



Siamo **7 soci** che collaborano alla crescita di questa realtà



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi produttori di pasticceria secca di alta gamma a utilizzare **esclusivamente olio di oliva** per la creazione dei nostri prodotti



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È un partner qualificato e di prestigio attraverso il quale commercializzare e far conoscere la nostra realtà e i nostri prodotti.



INDUSTRIA DOLCIARIA BON JOUR

Anno di nascita 1976, Genova - Sampierdarena

La nostra azienda, a conduzione familiare e giunta alla terza generazione, realizza artigianalmente da oltre 40 anni prodotti da forno e di pasticceria come pandolce genovese, ma è conosciuta soprattutto per le brioches, che da decenni accompagnano le colazioni e le merende di grandi e piccini del nostro territorio.



PRODOTTI DI PUNTA
Brioches e dolci da forno



20 persone tra dipendenti e collaboratori esterni



Siamo conosciuti perché siamo un **marchio storico nel mercato Genovese e Ligure**, rivolto inizialmente al canale Ho.re.ca e successivamente alla GDO



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È il partner ideale per lo sviluppo e la distribuzione di un produttore del territorio.



ANGELERI PASTICCERIA

Anno di nascita 1912, Località Genova Voltri

L'azienda Angelieri con i suoi tipici prodotti artigianali, apprezzati e conosciuti ormai sul mercato nazionale, ha una lunga e radicata presenza sul territorio ed è stata fondata nel 1912 ad Acquasanta Terme, un piccolo paese nell'immediato entroterra di Genova.



PRODOTTI DI PUNTA
Canestrelli, baci di dama, spicchi di luna, pandolce genovese



4 dipendenti



Siamo conosciuti perché le nostre **ricette sono tramandate fedelmente da generazioni**

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nel lavoro di squadra.



PIRLO DOLCI E BISCOTTI

Anno di nascita 2012, Arenzano

La storia di "PIRLO dolci e biscotti" nasce nel settembre 2012, quando Sergio rileva i macchinari di un antico forno dell'entroterra genovese, famoso per la produzione dei migliori canestrelli in circolazione.



PRODOTTI DI PUNTA
Canestrelli, pirlotti, olivotti, krumi, baci di dama



1 dipendente



Siamo conosciuti perché **produciamo cose buone**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Perché crediamo nel lavoro di squadra.



PASTICCERIA DI SAMBUCO

Anno di nascita 1955, Genova

La Pasticceria di Sambuco è un'azienda a gestione familiare, la quale opera secondo l'antica tradizione della pasticceria ligure in località Sambuco, nella Val Cerusa sopra Genova - Voltri, in un contesto di assoluta genuinità, dove l'aria è pulita e l'acqua è cristallina.



PRODOTTI DI PUNTA
Canestrelli, baci di dama, gubelletti, baci di sambuco, crostate, anicini, caporali



9 dipendenti



I nostri prodotti hanno il **marchio gustosi per natura**: ingredienti di primissima qualità senza uso di conservanti e additivi



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Valorizza i prodotti legati al territorio.



PASTICCERIA TRUCCO
Anno di nascita 1954, Imperia

Trucco nasce nel 1954 grazie ai due fratelli Carlo e Titen e alla loro passione di famiglia per la pasticceria. Produce i suoi dolci seguendo le più antiche e classiche ricette della tradizione ligure e trova i suoi punti di forza nell'eccelsa qualità delle sue chicche.



PRODOTTI DI PUNTA

Panettoni, colombe, pasticceria tipica ligure, biscotti lagaccio ecc



10 dipendenti



Siamo conosciuti perché negli anni **i nostri prodotti sono stati la nostra pubblicità**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È importante essere fornitori di quella che nel nostro settore viene considerata la più attenta realtà commerciale, che rispetta l'etica, la qualità e la genuinità dei prodotti.



A.D.R. AZIENDE DOLCIARIE RIUNITE
Anno di nascita 1961, Sassello

A.D.R., proprietaria del marchio La Sassellese, è un'azienda dolciaria fortemente legata al territorio, in particolare a Sassello, caratteristico borgo dell'entroterra ligure.



PRODOTTI DI PUNTA

Amaretti morbidi, canestrellini, baci di sassello



50 dipendenti



Siamo conosciuti perché i nostri pasticcini sono **apprezzati in tutta Italia da più di 60 anni**

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo in questa solida collaborazione.



PANARELLO
Anno di nascita 1885, Genova

Panarello è oggi una realtà dinamica e moderna. Si occupa di produrre e commercializzare i prodotti "Panarello" sia artigianali che industriali. Vanta oltre 120 unità lavorative e produce ogni anno oltre 200.000 kg di pasticceria fresca e oltre 600.000 kg di prodotto confezionato.



PRODOTTI DI PUNTA

Lagaccio, Pandolce e Mescolanza



120 dipendenti



Siamo conosciuti perché nel corso degli anni, seguendo lo sviluppo della distribuzione, abbiamo trasferito l'**artigianalità nel prodotto confezionato**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Puntiamo entrambi su prodotti di qualità e del territorio.



dal 1851 dolci specialità Genovesi

PRETI 1851
Anno di nascita 1851, Sant'Olcese

Preti è una delle aziende dolciarie più antiche della Liguria. Il suo fondatore è Giovanni Preti, pasticcere geniale e intraprendente, che inventa la torta Sacripantina e il Sacripante, tuttora prodotti dall'azienda.



PRODOTTI DI PUNTA

Pasticceria genovese



25 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo gli unici che producono il **sacripante**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Siamo un'azienda Ligure.

Grondona

PASTICCERIA GENOVESE



BISCOTTIFICIO GRONDONA

Anno di nascita 1820, Genova

Il Biscottificio Grondona, dal lontano 1820, custodisce e cura il proprio *lievito naturale da madre bianca*. La lavorazione naturale, abbinata alle migliori materie prime, ci permette di proporre biscotti da prima colazione, prestigiosa pasticceria, pratici snack e tradizionali dolci da ricorrenza genovesi, dai gusti veri.



PRODOTTI DI PUNTA

Biscotti, pandolci, fette



37 lavoratori



Siamo conosciuti perché siamo uno **storico biscottificio** in città e nel mondo



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È un partner importantissimo.



BALDASSINI

Anno di nascita 1923, Ceparana

L'azienda nasce negli anni venti ad opera del nonno Egisto, che in quegli anni apre un forno per panificazione e pasticceria. Nel forno Baldassini si lavorava attentamente perfezionando la tecnica di panificazione e di arte dolciaria rielaborando tradizionali ricette arricchendole con un pizzico di originalità personali.



PRODOTTI DI PUNTA

Biscotto della salute, ciambellone, trancio di ciambellone, pandolce, torta della nonna, panettoni, colombe



10 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo il simbolo di una tradizione fatta di **semplicità**, di **amore** per il proprio mestiere, per l'utilizzo di **lievito madre e materie prime selezionate**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nella valorizzazione del territorio.



DOLCEART

Anno di nascita 1998, Genova

Siamo una piccola realtà artigianale nata oltre 20 anni fa in via Beata Chiara nel vecchio borgo di Pontedecimo. Silvia e Diego preparano oggi come allora prodotti dolciari artigianali della nostra tradizione e insieme ai loro giovani collaboratori si impegnano per migliorare la loro realtà, valorizzando Pontedecimo e il suo antico borgo.



PRODOTTI DI PUNTA

Caporali, rotelle, pinolate, baci di dama, anicini, pasta di mandorla, panettoni, colombe



5 dipendenti



Siamo conosciuti perché da sempre cerchiamo di dare un **prodotto artigianale di alta qualità a un giusto prezzo**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ha creduto in noi da quando siamo nati, ci ha sempre aiutato a crescere e ci accompagna tuttora.



DALPIAN LUCA AZIENDA AGRICOLA

Anno di nascita 1982, Tiglieto

L'azienda è specializzata nella coltivazione di frutti di bosco, frutta e piante di rose da sciroppo. La frutta è trasformata quotidianamente nel laboratorio interno dove vengono preparate oltre 65 tipologie di confetture e marmellate, composte di frutta senza zucchero, frutta sciroppata, nettari di frutta, sciroppi di frutta e di fiori.



PRODOTTI DI PUNTA

Confetture di frutta, marmellate, sciroppi



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo **prodotti di qualità da sempre**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Promuove i prodotti del territorio.



NEO ARISTEO

Anno di nascita 1975, La Spezia

Operiamo in un territorio che consente di trarre vantaggio da un ambiente naturalistico di alto pregio: la flora del Parco Nazionale delle Cinque Terre e della Val di Vara. Diciotto chilometri di costa rocciosa (le Cinque Terre) dove il vigneto sorretto da chilometri di muretti a secco confina con la macchia mediterranea.



PRODOTTI DI PUNTA
Miele



Solo il produttore



Siamo conosciuti perché produciamo **miele artigianale nelle Cinque Terre e nella Val di Vara**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Sa valorizzare i produttori locali.



GOLOSALBA

Anno di nascita 2018, Diano D'Alba

Golosalba è un'azienda artigianale nata dal sogno di far conoscere al mondo la bontà della Nocciola Piemonte I.G.P. coltivata nelle Langhe (Piemonte, Italia) e patrimonio Unesco. Un laboratorio familiare dove la nocciola piemontese ha reso superflua la presenza della farina dando vita ad una selezione di prodotti senza glutine, senza grassi idrogenati e molti senza latte o derivati.



PRODOTTI DI PUNTA
Nocciole Piemonte I.G.P. e prodotti dolci e artigianali senza glutine a base di nocciola



Da 2 a 4 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo da sempre un **prodotto buono, artigianale e 100% gluten free**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Appoggiamo e sosteniamo gli stessi valori, offrendo sempre e da sempre un prodotto di massima qualità ad un prezzo giusto ed accessibile.



ELAH DUFOUR

Anno di nascita 1982, Novi Ligure

Il gruppo Elah Dufour nasce nel 1982, su iniziativa del Presidente Flavio Repetto, per realizzare una proposta dolciaria completa, altamente qualitativa, nel rispetto della tradizione dei marchi.



PRODOTTI DI PUNTA
Tavolette di cioccolato, crema spalmabile, praline, caramelle, preparati per dessert e torte



Oltre 250 dipendenti



Siamo conosciuti perché da sempre amiamo la dolcezza in tutte le sue sfumature, producendo **dolci di qualità nel rispetto della tradizione italiana e del nostro territorio**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Perché crediamo nel nostro territorio e in una relazione trasparente con il consumatore.

CARAMELLE LAVAGETTI



CARAMELLE LAVAGETTI

Anno di nascita 1960, Genova

La Caramelle Lavagetti s.n.c. opera nel settore dell'industria dolciaria fin dal 1933, anno in cui l'erborista Raffaele Lavagetti intuì felicemente le potenzialità di una caramella balsamica in un mercato fino ad allora basato esclusivamente su gusti classici quali arancia, limone e simili.



PRODOTTI DI PUNTA
Caramella balsamica eucalyptus



5 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo **la storica caramella balsamica eucalyptus**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ha un ruolo primario nella grande distribuzione e ha particolare attenzione ai prodotti locali.



PASTIFICIO NOVELLA

Anno di nascita 1903, Sori

Il Pastificio Novella nasce nel 1903 a Sori e dagli anni '60 si specializza nella produzione di pasta fresca e salse della tradizione ligure. Le materie prime scelte rispecchiano la filosofia che accompagna da sempre l'azienda, legata alla tradizione e al territorio.



PRODOTTI DI PUNTA

Trofie, pesto con basilico genovese D.O.P., pansoti, salsa di noci, ravioli di boraggine



70 dipendenti



Siamo conosciuti perché offriamo un **prodotto freschissimo, senza conservanti e additivi**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crede da sempre nella nostra realtà.



ZENAGROUP

Anno di nascita 2004, Arenzano

Zena Group è un'azienda dal nome significativo dello scopo che si prefigge: "Zena", che in dialetto genovese significa Genova e quindi denota le radici storiche e culturali dell'azienda, e "Group", che invece è una parola inglese, ossia la lingua più diffusa nel mondo per comunicare. Lo Zena Group si prefigge lo scopo di rendere internazionale ciò che riguarda Genova.



PRODOTTI DI PUNTA

Panissa ligure tradizionale, farinata di ceci, polenta, crepes



6 dipendenti



Siamo conosciuti per la **qualità artigianale** dei nostri prodotti, fedele alla tradizione ligure.



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Condividiamo gli stessi obiettivi di qualità e tradizione legata alla storia della Liguria.



STEMARPAST

Anno di nascita 1988, Bolzaneto

Il pastificio Stemarpast nasce nell'entroterra ligure nel 1988 dedito a rispettare il più fedelmente possibile quanto la tradizione gastronomica aveva preservato nella produzione di pasta fresca e salse liguri. Tutto ciò nel continuo sviluppo delle tecnologie più moderne, finalizzato al soddisfacimento del consumatore, il quale può ritrovare nei prodotti Stemarpast tutta la bontà, il gusto e la tradizione della culinaria ligure.



PRODOTTI DI PUNTA

Ravioli di borragine, trofiette, pansotti liguri, pesto, salsa di noci



36 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo la **più grande realtà genovese per la produzione di pasta e salse tipiche del territorio**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nel lavoro di squadra.



BONTART SRL

Anno di nascita 2015, Isola del Cantone

Bontart è una piccola realtà territoriale ligure, con il grande sogno di realizzare prodotti artigianali secondo le antiche ricette della terra genovese e riproporli con spirito innovativo.



PRODOTTI DI PUNTA

Ravioli con Borragine, Pansotti Liguri, Trofie e Salse



20 dipendenti



Siamo conosciuti per la nostra **produzione artigianale di qualità** nel rispetto delle tradizioni locali



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Siamo produttori artigianali di specialità del territorio.

PESTO

Il **pesto alla genovese** è un condimento tradizionale tipico originario della Liguria inserito tra i prodotti agroalimentari tradizionali liguri. Il suo ingrediente base è il basilico e più specificamente il Basilico Genovese. Il pesto alla genovese si ottiene pestando (mescolando a pressione) il basilico con il sale, i pinoli e l'aglio, il tutto condito con Parmigiano Reggiano, Fiore Sardo e olio extravergine di oliva. Si tratta quindi di una salsa a crudo, ovvero un composto nel quale gli ingredienti sono amalgamati a freddo, non cotti. Per questa caratteristica gli ingredienti non perdono le proprie caratteristiche organolettiche originarie.

Primo esempio fu, in epoca romana, il Moretum, descritto da Virgilio. La prima ricetta del pesto alla genovese viene fatta risalire all'Ottocento, anche se certamente è debitrice di salse pestate più antiche come l'agliata (versione alla ligure dell'agliata classica), a base d'aglio e noci, diffusa in Liguria durante la repubblica marinara genovese, e il pistou francese. Nella maggior parte delle zone spezzina e genovese venivano usate le croste di formaggio avanzate, perché economicamente meno costose, inoltre venivano aggiunte le patate, meno care della pasta.



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali

Serre sul Mare
FERRARI & BRUZZONE
PRA' - GENOVA - LIGURIA

il Pesto di Pra'
BRUZZONE & FERRARI
PRA' - GENOVA - LIGURIA

IL PESTO DI PRA' DI BRUZZONE E FERRARI
Anno di nascita 2003, Genova Pra'



PRODOTTI DI PUNTA

Pesto genovese, pesto senza aglio, salsa di noci



50 dipendenti



Siamo conosciuti perché nel 2003 abbiamo affiancato all'attività di **coltivazione di basilico** la **produzione artigianale di pesto genovese**, in un sistema di filiera corta a metri zero

La nostra storia nasce da una lunga tradizione contadina. È dal 1827 che coltiviamo il basilico sulle terrazze della nostra azienda agricola "Serre sul Mare" a Genova Pra'. Qui le condizioni microclimatiche e l'antico sapere contadino conferiscono al basilico caratteristiche organolettiche uniche.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Grazie a questa collaborazione condividiamo la cultura gastronomica genovese in tutto il territorio italiano.





COSTA LIGURE

Anno di nascita 1988, Taggia - Valle Argentina

Costa Ligure nasce nel 1988 dalla passione dei suoi fondatori che, amando i profumi e i sapori tipici della cucina mediterranea, iniziano a creare prodotti innovativi di alta qualità partendo dalle classiche ricette tradizionali.



PRODOTTI DI PUNTA

Pesto, salse, bruschette, pomodori secchi e olive denocciolate in olio



60 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo uno dei **principali produttori italiani di pesto, salse e conserve vegetali in olio**, lavoriamo per creare ricette originali e per soddisfare le esigenze dei nostri clienti



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Tra le insegne presenti in Italia, Coop è una delle più prestigiose con la quale vorremmo collaborare su tutto il territorio italiano.



ARTIGIANA GENOVESE

Anno di nascita 1998, Genova Pra'

Artigiana Genovese è un'azienda a conduzione familiare che cresce grazie all'impegno dei due fratelli Marika e Simone Amadori. Una dedizione forte che col tempo ha dato origine a un modello produttivo volto a realizzare pesto alla genovese e altre salse tipiche del territorio ligure impiegando prodotti di alta qualità.



PRODOTTI DI PUNTA

Pesto genovese



15 dipendenti diretti, circa 10 agenti esterni e 3 consulenti aziendali esterni



Siamo conosciuti perché siamo una azienda con **territorialità** per un **prodotto tipico**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Dal 2003 con i prodotti biologici. Solo prodotti alta qualità come richiesto da Coop.



CONDÌ

Anno di nascita 1999, Castelnuovo Magra

Negli anni '60 Mario Franchini, fondatore della Vega Italia, vuole diffondere la cultura del pesto tradizionale alla genovese nelle trattorie della Spezia proponendo la ricetta artigianale classica. Tutto il personale, con la propria passione e con materie prime scelte, persegue la missione di rendere unico il momento della degustazione del pesto.



PRODOTTI DI PUNTA

Salse e pesto



10-15 dipendenti



Siamo conosciuti perché usiamo **basilico D.O.P. di Marinella**



COLLABORIAMO CON COOP PER

Rafforzare la conoscenza dei prodotti locali.



PORTOFINO INDUSTRIE ALIMENTARI

Anno di nascita 1981, Santa Margherita Ligure

Portofino Industrie Alimentari è un'azienda artigianale che sorge all'interno del golfo di Portofino, una delle perle del Mediterraneo. Dal 1981 produce specialità gastronomiche liguri, tra cui il pesto genovese, utilizzando esclusivamente basilico genovese D.O.P., e la salsa di noci. È inoltre specializzata nella lavorazione, selezione e confezionamento di funghi porcini essiccati.



PRODOTTI DI PUNTA

Pesto genovese, salsa di noci, funghi porcini essiccati



7 dipendenti



Siamo conosciuti perché da oltre 40 anni produciamo salse tipiche liguri nel **pieno rispetto della tradizione** e attuando una **rigorosa selezione delle materie prime**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Storicamente ha sempre messo al primo posto la qualità e si è rivelata un ottimo partner per esportare in altre regioni la tradizione culinaria ligure.

OLIO E OLIVE

La storia dell'oliva taggiasca è intimamente legata alla riviera ligure di ponente. A diffondere la coltivazione dell'olivo nell'Imperiese e a edificare i primi terrazzamenti sulle colline furono i **frati benedettini**, che **tra la fine del VII e gli inizi dell'VIII secolo** si insediarono nella valle Argentina e costruirono il loro convento a Taggia.

L'olivo di varietà taggiasca, che da quel piccolo borgo ligure prende il nome, nasce dagli innesti che i monaci realizzarono unendo le piante di ulivo selvatico autoctono alle "marze" portate con sé da Cassino. La pianta, particolarmente grande e robusta, ha fronde spioventi e un tronco molto contorto. Può raggiungere i quindici metri di altezza e produrre frutti per più di 600 anni.

20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali

**FRANTOIO
ULIVI
DI LIGURIA**



PRODOTTI DI PUNTA

Olio extra vergine di oliva taggiasca e D.O.P. Riviera Ligure - Riviera dei Fiori



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo olio di altissima qualità da 4 generazioni

Il fondatore Filippo, dotato di una antica macina in pietra, azionata da un mulo e di un rudimentale torchio in legno, diede vita a una piccola attività a carattere artigianale. La consapevolezza di proporre, fin dagli inizi, uno straordinario "nettare" dotato di indiscusse qualità organolettiche, nutrizionali e salutistiche ha fatto della famiglia dei veri e propri precursori della "qualità".

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Crediamo nel giusto valore dato sia ai fornitori che al cliente.

FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA
Anno di nascita 1995, Pietrabruna





PIETRE BRUNE®

PIETRO ISNARDI
Anno di nascita 1908, Imperia

La Pietro Isnardi S.r.l è una storica azienda olearia del Ponente Ligure fondata nel 1908 da Pietro Isnardi, il primo ad aver riconosciuto le proprietà nutrizionali e terapeutiche dell'olio di oliva.



PRODOTTI DI PUNTA
Olio extra vergine di oliva



29 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra **passione** e il nostro **impegno** sono vivi da **oltre un secolo**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Entrambi siamo dalla parte dei produttori e dei consumatori.



ANTICA AZIENDA RAINERI
IMPERIA



RAINERI
Anno di nascita 1998, Imperia

Era il 1910 quando Leonardo Raineri aprì ad Imperia la sua bottega per il commercio dell'olio extra vergine di oliva. Per offrire un olio extra vergine di oliva d'eccellenza, Raineri da oltre un secolo seleziona le migliori partite di olio.



PRODOTTI DI PUNTA
Olio, olive da mensa



13 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo un'**azienda storica** di Imperia produttori e confezionatori di **olio extra vergine da oliva taggiasca**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nell'importanza della filiera delle aziende agricole della Liguria a difesa e sostegno del territorio.



FRANTOIO
LUCCHI & GUASTALLI



LUCCHI E GUASTALLI
Anno di nascita 2002, Santo Stefano di Magra

Nata, dalla passione per l'olivo e per l'olio dei fondatori di cui porta il nome, la Lucchi & Guastalli è storicamente la prima azienda ligure a produrre olio D.O.P. "Riviera Ligure". L'azienda punta a realizzare prodotti unici tramite l'impiego di tecniche a basso impatto ambientale.



PRODOTTI DI PUNTA
Olio D.O.P. Riviera Ligure - prodotti tipici liguri



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo i **primi che hanno ottenuto la D.O.P Riviera Ligure nel 1998**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Valorizza i prodotti del territorio.



CASA OLEARIA TAGGIASCA



CASA OLEARIA TAGGIASCA
Anno di nascita 1995, Taggia

Casa Olearia Taggiasca è un'azienda che opera nel settore dell'olio extra vergine di oliva per volontà di un gruppo di appassionati dell'olio di qualità. In breve tempo ha saputo imporsi a livello mondiale per la qualità del prodotto e per la sua spiccata vocazione all'innovazione in un comparto tradizionale.



PRODOTTI DI PUNTA
Olio extra vergine di oliva, olive da mensa



12 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo **produttori di Olio D.O.P Riviera Ligure**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo sia il miglior partner di diffusione dei nostri prodotti e del nostro brand in Italia.



F.LLI MERANO DONTÉ & RICCI
Anno di nascita 2000, Chiusavecchia



PRODOTTI DI PUNTA
Olio extra vergine di oliva,
Olive Taggiasche e Riviera da tavola



circa **67 lavoratori**
per entrambi gli stabilimenti (olio e olive)



Siamo conosciuti per
la **lavorazione dei prodotti locali**

La F.Lli Merano S.p.a. nasce a Chiusavecchia da numerosi anni di dedizione al lavoro nel quale la famiglia inizia l'attività di produzione delle olive. L'attività si è ampliata dotandosi di frantoio e impianti di confezionamento. Oggi l'azienda si propone come una delle più grandi realtà del settore del Ponente Ligure.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

*Crediamo nella ricerca della qualità
a garanzia e tutela del consumatore.*



VINCENZO SALVO
Anno di nascita 1897, Chiusavecchia



PRODOTTI DI PUNTA
Olio extra vergine di oliva,
Olive Taggiasche



15 dipendenti



Siamo conosciuti perché **operiamo da 120 anni in provincia di Imperia** e garantiamo le nostre olive certificandone l'origine con il marchio collettivo **Taggiasche della Liguria**

La Vincenzo Salvo nasce a Bordighera nel 1897. Le preziose Olive Taggiasche giungono in Frantoio direttamente dagli oliveti, stese in contenitori ben areati, per essere destinate alla salamoia o alla spremitura a freddo tramite le tradizionali molazze in pietra.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Abbiamo trovato nella Cooperativa grande attenzione per la tutela della nostra eccellenza agricola e della sua filiera.



SANTAGATA 1907
Anno di nascita 1907, Genova



L'azienda è stata fondata nel 1907 da Giovanni Battista Santagata che ha saputo trasformare la sua passione per l'olio di oliva di qualità in un'impresa di successo senza mai perdere di vista la qualità dei prodotti e l'attenzione al territorio.



PRODOTTI DI PUNTA
Olio extra vergine di oliva, oli D.O.P.
prodotti tipici Liguri



15 dipendenti



Siamo conosciuti per la nostra attitudine alla **ricerca dei migliori oli Liguri, Italiani e comunitari** per accontentare ogni esigenza dei nostri clienti

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Coop sostiene e promuove i prodotti del nostro territorio.





ALBERTI 1986
Anno di nascita 1986, Imperia



PRODOTTI DI PUNTA

Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure, olive taggiasche, pesto di basilico genovese D.O.P.



20 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo produttori di **prodotti Liguri di qualità** nella grande distribuzione organizzata

Alberti è da sempre un progetto di qualità, passione e tradizione. Una filosofia resa possibile grazie alla profonda sinergia tra uomo e natura, nonché dall'incontro tra la millenaria tradizione ligure e la consolidata esperienza.



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Crediamo nel lavoro di squadra e in una distribuzione che possa valorizzare il nostro marchio.



RANISE AGROALIMENTARE
Anno di nascita 1995, Chiusanico



PRODOTTI DI PUNTA

Olio extravergine di oliva taggiasca, olive taggiasche in salamoia e denocciolate, pesto ligure, salse e bruschette, oli aromatizzati



14 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo **competenti, flessibili e affidabili**

L'Azienda Ranise produce nella Liguria di Ponente Olio extra vergine di oliva D.O.P. Riviera Ligure - Riviera dei Fiori e di altre varietà pregiate italiane. Crea inoltre stuzzicanti specialità gastronomiche a base di oliva "taggiasca", ottenute da materie prime genuine e senza l'utilizzo di coloranti e conservanti.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ci piace la loro vicinanza alle persone.



L'ARTIGIANA DEL FUNGO
Anno di nascita 1996, Sassello



L'Artigiana del Fungo nasce come laboratorio artigianale di produzione di conserve alimentari, grazie alla passione di papà Elio Rossi. La continua ricerca di materie prime di alta qualità e la preparazione ancora oggi rigorosamente manuale, permette la creazione di prodotti buoni e belli da vedere.



PRODOTTI DI PUNTA

Conserve sotto vetro, funghi sott'olio, funghi secchi, sughi e salse



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché da quasi trent'anni svolgiamo con coscienza il nostro lavoro e abbiamo ricevuto diversi riconoscimenti per questo, il più prestigioso in occasione di Expo 2015 a Milano

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Localismo, tipicità e accessibilità sono la chiave del futuro.



BEVANDE

ACQUA

Sebbene la Liguria possa sembrare una terra povera d'acqua, è in realtà molto ricca di sorgenti. I suoi fiumi, seppur brevi e a regime torrentizio, non ne esauriscono l'abbondanza idrica. Le sorgenti, adorate dagli antichi liguri come vere e proprie divinità, sono giunte fino ai giorni nostri, rimanendo luoghi sacri e importanti per il territorio.

VINO

Il mare e il paesaggio hanno sempre influenzato la viticoltura in Liguria. I vigneti, spesso coltivati su ripidi dirupi che scendono verso il mare e esposti alla brezza marina, producono vini con una salinità unica, rara altrove. La viticoltura ligure, considerata "eroica" per i difficili terrazzamenti e la mancanza di accessi, richiede una vendemmia a mano e il trasporto delle uve a spalla, offrendo vini distintivi e di grande originalità nel panorama enologico italiano.

CAFFÈ

Il caffè arrivò a Genova tra il XVII e il XVIII secolo, diventando un punto d'incontro per artisti, politici e pensatori dell'epoca. Non solo la bevanda, ma anche i caffè stessi divennero luoghi di diffusione delle idee illuministe. Tra i caffè storici, il Caffè degli Specchi, fondato nel 1908, è ancora attivo e rappresenta un simbolo della cultura genovese.



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali





Santa Vittoria

Alpi Liguri, la propaggine più occidentale delle montagne più antiche d'Europa. Qui, a 1380 metri di quota, a una temperatura di 6°, nel comune di Pian Latte, in Provincia di Imperia, nel cuore dell'area protetta del parco regionale, sgorga incontaminata l'acqua Santa Vittoria.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Valorizza i prodotti locali.



SANTA VITTORIA

Anno di nascita 2000, Pornassio - Località Castello



PRODOTTI DI PUNTA

Acqua Oligominerale PET



19 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo
una delle due uniche fonti in Liguria



PRODOTTI DI PUNTA

Acqua minerale, bibite, tè



100 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo uno dei
principali produttori di acque e bibite del mercato italiano

Acqua S. Bernardo crede fermamente nel territorio e con esso condivide un rapporto profondo. La minerale italiana nasce dalle Alpi Marittime a un'altezza di 1.300 metri, in un ambiente sano e incontaminato ed è apprezzata fin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche.

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

*Come il nostro gruppo rappresenta
la perfetta unione tra qualità e tradizione.*



SAN BERNARDO

Anno di nascita 1929, Garessio



DAL 1940 PRODOTTI D'ECCELLENZA ITALIANI



PRODOTTI DI PUNTA

Acque oligominerali premium, naturali e frizzanti, chinotto, gazzosa, aranciata, limonata e tonica, aperitivi analcolici, mixer



1862 dipendenti
(gruppo Coca-Cola HBC Italia)



Siamo conosciuti perché perseguiamo il nostro obiettivo di trasformare i tesori più ricercati della natura in **veri e propri capolavori di gusto**

LURISIA

Anno di nascita 1940, Mondovì



Lurisia firma le etichette di una tra le acque più salutari e leggere d'Europa e bevande originali e buone, che riportano in auge prodotti appartenenti alla storia dell'agricoltura italiana. Ci sono altre qualità e valori che ci rendono unici, come l'attenzione alla tutela e alla promozione del territorio, l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Vogliamo rappresentare il meglio del made in Italy ponendo attenzione nella selezione di ingredienti di qualità del nostro territorio, che vengono apprezzati e ricercati dai nostri consumatori.

L'azienda Donne della Torre si trova al centro della piana di Albenga con i suoi 10 ettari di vigneto, il più esteso della Liguria: vengono coltivati i vitigni D.O.C. Pigato, Vermentino e Rossese esclusivamente con uve di produzione propria. Il nome Donne della Torre deriva dal fatto che l'azienda è completamente a conduzione femminile.



PRODOTTI DI PUNTA

Vini D.O.C. di produzione propria, grappa di pigato, pigato aromatizzato



8 - 10 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo l'azienda vitivinicola ligure con il **più esteso vigneto in un unico appezzamento**



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Crediamo che la nostra filosofia di vita e di lavoro si integri con i principi di socialità portati avanti da Coop.

L'azienda nasce nel 1876 e fin dall'immediato dopoguerra vinifica per prima nel Golfo del Tigullio le uve autoctone più rappresentative, quali Vermentino, Bianchetta Genovese e Cillegiolo, dando così l'impulso alla nascita di nuove Cantine e un contributo fondamentale al sorgere della D.O.C. Golfo del Tigullio-Portofino.



PRODOTTI DI PUNTA

Vermentino, Bianchetta, Cillegiolo, D.O.C. Golfo del Tigullio Portofino



6-7 dipendenti



Siamo conosciuti perché **produciamo il D.O.C Golfo del Tigullio Portofino**



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Insieme valorizziamo i prodotti del Tigullio.



L'azienda Antonio Basso nacque all'inizio del Novecento per mano del nonno, che ne fu il fondatore, si tramandò al padre Angelo e poi passò nelle mani di Antonio. Oggi Antonio coltiva 17 ettari di vigneto e 2 di oliveto e produce vini da vitigni autoctoni quali Pigato, Vermentino, Rossese, Ormeasco, Granaccia, Alicante, Lumassina.



PRODOTTI DI PUNTA

Vini tipici liguri



14 dipendenti + 3 famigliari



Siamo conosciuti perché siamo un'azienda con **oltre quarant'anni di esperienza**



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

È una delle aziende che maggiormente valorizza i prodotti del territorio.



La Cooperativa ha sede nel cuore del comprensorio di produzione delle D.O.C. Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà. Le moderne tecnologie di cui la cantina sociale è dotata, unitamente alle caratteristiche naturali dell'ambiente e delle uve, si esaltano nella produzione di vini bianchi di qualità straordinaria.



PRODOTTI DI PUNTA

Vini bianchi secchi, Sciacchetrà



10 dipendenti e 220 soci



Siamo conosciuti perché abbiamo come **scopo** statutario principale la **salvaguardia, l'incentivo e lo sviluppo della viticoltura nelle Cinque Terre**



**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Con le centinaia di negozi sparsi in tutto il territorio italiano raggiunge i consumatori.



ARRIGONI

SOCIETÀ AGRICOLA ARRIGONI
Anno di nascita 1913, La Spezia



La nostra attività agricola in provincia della Spezia è rappresentata da molti piccoli appezzamenti in cui operiamo con la stessa cura, attenzione e amore assieme alla più rigorosa e severa applicazione di standard fatti di tradizione, di serietà e se volete anche di una certa capacità.



PRODOTTI DI PUNTA

Vini Cinque Terre, Levante di Liguria I.G.T. rosso e bianco, Vermentino Colli di Luni, Colli di Luni D.O.C. rosso, Levante di Liguria I.G.T. Rosato, Sciacchettrà, Albarola



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché da **quattro generazioni produciamo vini di qualità superiore** nei nostri vigneti in Liguria e in Toscana



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Siamo fornitori di Cinque Terre, Levante di Liguria Bianco, Rosso e Rosato, Sciacchettrà e Albarola.



TERRE DI LUNA
Anno di nascita 1966, Castelnuovo Magra

Il nostro percorso inizia nel cuore dei Colli di Luni, al confine tra Liguria e Toscana, sulle colline e nella piana che preludono alle Alpi Apuane fino al Mar Ligure. La storia di questi luoghi è segnata dalla presenza dei Celti, dei Liguri, e dei Romani che fondarono il porto di Luni e iniziarono, per primi, a coltivare vitigni e a produrre vini.



PRODOTTI DI PUNTA

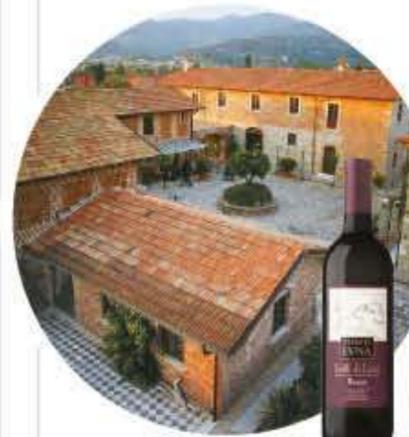
Vermentino, Colli di Luni, Albarola



18-20 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo un'importante realtà nella nostra regione



PER OGNI BOTTIGLIA ACQUISTATATA LA FAMIGLIA BOSONI, IN ACCORDO CON COOP LIGURIA, **SOSTERRÀ CON 1 EURO IL PROGETTO VACCINAZIONI DI unicef LIGURIA**

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Valorizza le aziende del nostro territorio.



SOCIETÀ COOPERATIVA I CASTELLI
Anno di nascita 1998, Bolano

La Cooperativa "I Castelli", costituita per iniziativa di alcuni piccoli produttori di vino locali, stimolati e sostenuti dall'Amministrazione Comunale, ha avuto il grande merito di promuovere il recupero agricolo di vasti appezzamenti di terreno e di rivitalizzare una secolare e importante tradizione produttiva del territorio bolanese.



PRODOTTI DI PUNTA

Colli di Luni Vermentino D.O.P.



4 dipendenti e 90 soci



Siamo conosciuti perché siamo l'**unica Cooperativa vitivinicola del Colli di Luni**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Come noi, ha attenzione per il territorio su cui opera in una visione sociale oltre che economica.



AZIENDA AGRICOLA PUNTA CRENA
Viticoltori già dal '500, Varigotti

Dal '500 la famiglia non ha fatto altro: i vignaioli e ne è fiera. Gli ettari vitati sono sette alle Manie e a Isasco (valle tra Varigotti e le Manie), quasi tutti fronte mare con splendidi panorami ancora intatti fino ai 300 metri di altitudine.



PRODOTTI DI PUNTA

Mataossu, Lumassina, Pigato, Rossese, Vermentino



4 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo il Mataossu, il Vermentino, il Pigato, il Cruvin, il Rossese e i due classici bianchi della Riviera di Ponente: il "Vermentino" (vigneto "ca' da rena", casa della rana) e il "Pigato" (vigneto "Isasco"), tutti e due DOC.



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Siamo fornitori di Lumassina e Lumassina Spumante.



CONFINE

LA BIRRA DEL TERRITORIO > DISTRETTO DELLA VALBORMIDA



LA DINDA

Anno di nascita 2011, Santo Stefano Belbo

CONFINE è il prodotto-progetto che nasce dall'idea di una nuova generazione di birre che fanno del legame con il territorio della Valle Bormida la propria caratteristica innovativa.



PRODOTTI DI PUNTA

Birra, distillato di birra, whisky



4 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo menzionati sulla **guida delle birre di Slow Food** come birrificio artigianale



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Abbiamo sviluppato la birra Confine, la birra della Liguria.



IL VERO
COROCHINATO

COROCHINATO

Anno di nascita 1886, Genova Pra'

L'amore per la tradizione locale porta all'acquisizione dell'antico marchio del "Corochinato", tipico aperitivo genovese dal 1886, conosciuto come "L'Asinello": vino bianco in infusione alcolica di erbe e cortecce aromatiche, tra cui la China e l'Assenzio Pontico e Romano.



PRODOTTI DI PUNTA

Aperitivo Vermut



3-5 dipendenti



Siamo conosciuti come l'**aperitivo dell'asinello**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Promuove i prodotti della tradizione.

AMARO - CAMATTI



SANGALLO DISTILLERIA CINQUE TERRE

Anno di nascita 1964, Cogorno

Amaro Camatti nasce nel 1924 a Genova da un'intuizione di Umberto Briganti. L'amaro viene prodotto ancora secondo la ricetta originale. Nel 2023 World Liqueur Awards l'Amaro Camatti ha ottenuto tre riconoscimenti: migliore liquore alle erbe d'Italia; migliore amaro italiano del mondo; medaglia d'oro tra gli amari italiani.



PRODOTTI DI PUNTA

Amaro Camatti, Limoncino Cinque Terre, Grappa Cinque Terre, Mirto Ligure



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo **produttori di eccellenze liguri e del più antico amaro di Genova**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È garanzia di qualità.

CAFFÈ DAL 1955 CABOTO



TORREFAZIONE CABOTO

Anno di nascita 1955, Chiusavecchia

La Torrefazione Caboto si è sempre contraddistinta per il suo carattere artigianale e per la qualità del prodotto ottenuto grazie ad una attenta selezione di materie prime. Le nostre miscele sono un incontro tra alta qualità delle materie prime, voglia di innovazione e rispetto per l'antica tradizione locale.



PRODOTTI DI PUNTA

Capsule Nespresso, cialde, macinato moka di arabica e caffè in grani



Massimo 5 persone



Siamo una delle torrefazioni più antiche e amate nei bar di Genova (e non solo)



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Come noi è un marchio di riferimento in Liguria e per noi è il partner ideale per portare le nostre miscele in tutte le case liguri.



ITALCAFFÈ

Anno di nascita 1969, Ceparana di Bolano

La Italcaffè S.p.a. è una industria di torrefazione caffè che conta su quasi 50 anni di esperienza nella torrefazione e miscelazione di caffè pregiati. La sua attività consiste nell'importazione del caffè verde direttamente dai mercati di origine, per poi tostarlo e confezionarlo con grande attenzione secondo la migliore tradizione Italiana.



PRODOTTI DI PUNTA

Caffè in grani, caffè macinato, capsule di caffè compatibili Nespresso.



10 dipendenti



Siamo conosciuti perché **produciamo caffè espresso di alta qualità** che vendiamo sia in Italia che all'estero



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È vicina alle aziende del territorio e ne valorizza i prodotti e l'immagine.



TORREFATTORI ASSOCIATI

Anno di nascita 2016, Serravalle Scrivia

Negli anni '50 nasce TAG, "Torrefattori Associati Genova", della famiglia Boasi (Rostkafé 1903). Una torrefazione italiana proprietaria dei seguenti marchi: Caffè Boasi, Caffè Pera e RostKafé. Tutti i marchi sono sul mercato rispettivamente da 88 anni (Caffè Boasi), da 65 anni (Caffè Pera) e da 115 anni (RostKafé).



PRODOTTI DI PUNTA

Caffè torrefatto in grani e macinato, in capsule compatibili con i sistemi più diffusi



82 tra dipendenti e collaboratori



Siamo conosciuti perché abbiamo **anni di successi nel mondo dell'HoReCa e del Vending** non solo sul mercato italiano, ma anche all'estero in quasi 30 paesi in tutto il mondo



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Da oltre 40 anni perché siamo fortemente presenti e apprezzati nell'area Nord-Ovest.



Espresso Life



COVIM

Anno di nascita 1991, Genova

Storica torrefazione genovese che in oltre cinquant'anni d'esperienza ha acquisito una competenza e una sensibilità che le permettono, seguendo e controllando ogni passaggio della lavorazione, di assicurare un prodotto sempre raffinato, gustoso e costante.



PRODOTTI DI PUNTA

Caffè in tutte le sue declinazioni e bevande solubili tipo caffè & ginseng, cortado, nocciolino ecc



90 dipendenti



Siamo conosciuti per la **serietà, il rapporto qualità prezzo e la sostenibilità**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Promuove i prodotti del territorio in Liguria e in tutta Italia ed è sempre vicina ai consumatori.



EKAF INDUSTRIA NAZIONALE DEL CAFFÈ

Anno di nascita 1946, Genova

Cellini nasce a Genova nel 1946 e rappresenta l'espresso di qualità. L'incontro tra tecnologie all'avanguardia e il rispetto per la tradizione e i valori di un'arte antica e preziosa come quella della "torrefazione lenta", che da sempre rappresenta un segno distintivo di ogni prodotto Cellini.



PRODOTTI DI PUNTA

Capsule di caffè compatibili



109 dipendenti



Siamo conosciuti perché abbiamo una **produzione moderna e un sistema di qualità certificato** sviluppati in uno **stabilimento all'avanguardia**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ci accomuna un forte rapporto con il territorio, volto alla valorizzazione delle realtà locali.

PRODOTTI DELLE TERRE LUNIGIANESI, MONREGALESI, OVADESI E NOVESI

Il popolo dei Liguri è da considerarsi la più antica popolazione italica di cui si conosca l'esistenza già prima degli stanziamenti delle migrazioni indoeuropee e delle colonizzazioni di popoli del Mediterraneo. Fin da epoche molto antiche si sviluppano le relazioni con i territori confinanti: a Levante con la Lunigiana, al centro Nord con l'Oltregiogo Ovadese e Novese, a Ponente con il Monregalese.



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali



PRODOTTI DI PUNTA

Panigacci, testaroli, focaccette, pasta fresca, biscotti, torte artigianali e di verdura



16 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo l'unica azienda che fa da **piattaforma per la distribuzione** alle catene della GDO di **prodotti tipici della lunigiana**

Lunigiana in Tavola, nasce per opera di Domenico Bonfigli e del figlio Nicola come piccolo laboratorio dolciario a conduzione familiare con due dipendenti, sito in un paesino del comune di Fivizzano, e con una produzione di biscotti, torte, dolci ed altro affine a marchio "Forno di Lunigiana".

COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È una delle più grandi catene della GDO, ben radicata sul territorio, ben gestita, seria e affidabile in tutto.

LUNIGIANA ALIMENTARE
Anno di nascita 1994, Aulla





LUNIGIANA PREZIOSA

Anno di nascita 2010, Pontremoli

Lunigiana Preziosa S.r.l. è una giovane azienda di Pontremoli (Massa Carrara) la cui mission è ricercare e riproporre i sapori antichi della zona. Produciamo in modo "artigianale" le gustose specialità della Lunigiana.



PRODOTTI DI PUNTA

Testarolo, Panigacci e altri prodotti tipici della cucina Lunigianese e Ligure



9 dipendenti



Siamo conosciuti perché **In Lunigiana siamo pochissimi produttori e noi investiamo in pubblicità**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È una catena di persone mentalmente aperte alle novità e molto attenta ai piccoli produttori.



SALUMIFICIO MARCHISIO

Anno di nascita 1969, Lurisia

Il Salumificio MARCHISIO è un'azienda italiana a conduzione familiare, fondata nel 1958 nel cuore di una terra ricca di nobili tradizioni gastronomiche: la provincia di Cuneo, in Piemonte. Da sempre, la filosofia aziendale mantiene viva la cura tipicamente artigianale per offrire prodotti gustosi e di alta qualità.



PRODOTTI DI PUNTA

Salami crudi, carne suina di filiera D.O.P. Cuneo, salsiccia e salumeria tipica piemontese



8 - 10 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo **salumi tipici artigianali da quattro generazioni**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

La consideriamo un partner prezioso sul territorio, sempre attento alla qualità dei prodotti, che guarda avanti alle novità e alle esigenze del consumatore.



GARFAGNANA COOP ALTA VALLE DEL SERCHIO

Anno di nascita 1995, San Romano in Garfagnana

La passione per la propria terra, la Garfagnana, l'amore per la natura e il rispetto delle tradizioni delle nostre montagne contraddistinguono la produzione di Garfagnana Coop. L'azienda è stata costituita con lo scopo di incentivare l'agricoltura locale e di creare occupazione.



PRODOTTI DI PUNTA

Farro della garfagnana I.G.P., confetture extra, farine di castagne, mais, farro, miele, verdure sott'olio, pasta artigianale



7 dipendenti



Siamo conosciuti perché coltiviamo, trasformiamo e commercializziamo i prodotti del nostro territorio nel **rispetto della tradizione** per portare sulle tavole dei nostri clienti i **sapori inconfondibili della nostra terra**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

È in linea con la nostra mission.



IL PUNGIGLIONE

Anno di nascita 2000, Mulazzo

Situata tra i verdi colli della Lunigiana, la cooperativa fa parte della Comunità Papa Giovanni XXIII fondata da Don Oreste Benzi. Il Pungiglione è un polo specializzato nell'attività dell'apicoltura con i suoi settori integrati.



PRODOTTI DI PUNTA

Miele della lunigiana D.O.P., miele italiano biologico



30 dipendenti in tutta la filiera



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi in Italia a ottenere la **certificazione D.O.P.** sul miele che produciamo, ancora oggi è **l'unico miele D.O.P. esistente nella GDO italiana**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Coop sceglie nel rispetto del proprio codice etico realtà cooperative sociali che adottano principi volti al bene comune.



MICHELIS

Anno di nascita 1919, Mondovì

Raccogliendo l'eredità del nonno prima e del padre poi, Cristina, Mario e Marco guidano con la stessa passione e la stessa vocazione un'impresa che si intestardisce a lavorare la pasta a mano. La pasta fresca, con la sfoglia tirata a regola d'arte, come la tradizione impone, è un affare di famiglia.



PRODOTTI DI PUNTA

Agnolotti piemontesi, plin arrosto e verdure, tagliolini all'uovo, panzerotti ricotta e spinaci, gnocchi di patate, tortelli al prosciutto crudo



circa **80 dipendenti**



Siamo conosciuti per le **paste di meliga fatte con mais "8 file"**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ha estrema attenzione nella selezione dei produttori e della filiera.



Teo Costa

VINI TEO COSTA

Anno di nascita fine 1800, Castellinaldo d'Alba

Tutto ebbe inizio verso la fine del 1800 grazie ad Antonio Costa. Oggi l'azienda ha un patrimonio di 80 ettari di vigneti con circa 450.000 viti a frutto. I vigneti di proprietà sono dislocati all'interno dei territori di Langa, Roero e Monferrato.



PRODOTTI DI PUNTA

Vini e bollicine senza solfiti aggiunti, prestigiosi vini D.O.C. e D.O.C.G. di Langa, Roero e Monferrato e D.O.C. Piemontesi.



20 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi a brevettare una vinificazione senza solfiti aggiunti e perché abbiamo abbinato la qualità dei nostri vini con l'arte Naif di Antonio Ligabue Costa.



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Coop è stata la prima distribuzione organizzata moderna a valorizzare i vini senza solfiti aggiunti inserendo poi tutte le altre referenze che rappresentano al meglio le eccellenze enologiche del Piemonte.



TREROSSI

Anno di nascita 1952, Ovada

Piccola azienda a gestione familiare, diviene nota per la produzione dei "Biscotti Salute", che rappresentano ancora oggi uno dei prodotti tipici del territorio Ovadese. Ed è proprio dalla tradizione locale che negli anni il biscottificio ha sviluppato i suoi prodotti, basandosi su ricette antiche.



PRODOTTI DI PUNTA

Biscotti salute, baci di dama, amaretti, meringhe, brutti e buoni



18 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una **realtà storica** radicata tra Liguria e Piemonte



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Abbiamo in comune gli stessi valori verso il territorio, la qualità dei prodotti e l'attenzione verso i lavoratori, asset determinate della nostra piccola realtà semi artigianale.



VOLPEDO FRUTTA

Anno di nascita 1993, Monleale

La caratteristica fondamentale della nostra produzione frutticola è la completa maturazione sulla pianta dei frutti che conferisce al nostro prodotto profumo, sapore e grado zuccherino unici al mondo.



PRODOTTI DI PUNTA

Pesche, fragole, albicocche e susine di Volpedo, ciliegie di Garbagna, mele e pere della Val Curone



74 coltivatori associati



Siamo conosciuti per la **produzione di frutta a maturazione naturale, dolce e profumata**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Affinità etiche e comune impegno nella valorizzazione della produzione locale di qualità.

biobruni



CASEIFICIO BIO BRUNI

Anno di nascita 1975, Montaldeo

BioBruni nasce nel 1975 quando il fondatore Osvaldo Bruni inizia l'attività di apicoltura già come biologico. Nel 1986 si trasferisce con la famiglia nell'azienda attuale sull'appennino Ligure a Montaldeo (AL) dove nasce l'allevamento di capre camosciate.



PRODOTTI DI PUNTA
Yogurt, kefir, formaggi di capra biologici



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo l'azienda di produzione yogurt/kefir biologica più importante a livello nazionale



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Condividiamo i loro valori etici e vogliamo vendere i nostri prodotti più localmente possibile.



EVERTON

Anno di nascita 1993, Tagliolo Monferrato

Azienda italiana di riferimento per il mercato di tè, tisane, infusi, solubili e zuccheri, sia a marchio proprio sia a marca privata. Con oltre 50 anni di storia, l'impresa impiega circa 200 dipendenti in Italia, India, Croazia e USA, per un fatturato che supera i 23 milioni di euro l'anno.



PRODOTTI DI PUNTA
Tè, infusi, tisane, zucchero, tè solubili



Circa **400** tra stabilimenti produttivi e uffici



Siamo conosciuti perché da oltre 70 anni crediamo fermamente che realizzare prodotti di qualità sia la migliore ricetta per il successo



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ci accomuna un forte rapporto con il territorio, volto alla valorizzazione delle realtà locali.



AZIENDA VITIVINCOLA BELLATI

Anno di nascita 1991, Acqui Terme

La coltivazione dei vigneti e la trasformazione delle uve vengono eseguite dai componenti della famiglia in modo tradizionale senza l'uso di diserbanti né anti muffe. Dal 2000 l'azienda è certificata a coltivazione con metodo biologico.



PRODOTTI DI PUNTA
Vini biologici



3 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo produttori biologici



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Siamo stati selezionati da Coop Liguria su un progetto di valorizzazione del territorio e sostegno alle piccole aziende.



I Turri

Sulle dolci colline di Cremolino sorgono I Turri con 6 ettari di vigneto di uve da dolcetto per produrre il Rosso del Console e la Luna di Marzo. Attività iniziata dal Console Onorario di Ungheria Albert Frank, grande appassionato di vini, e ora amorevolmente condotta e innovata dalla nuora Alessandra Frank.



I TURRI

Anno di nascita 1998, Acqui Terme



PRODOTTI DI PUNTA
Vini D.O.C.: Dolcetto di Ovada, Timorasso, Cortese, Rosato e Nebbiolo D'Alba



Indotto che coinvolge circa 20 collaboratori



Siamo conosciuti perché produciamo vini di qualità nel rispetto delle tradizioni del territorio



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Valorizza e incentiva i piccoli produttori puntando sulla qualità, dal vigneto al cliente Coop.



CASA E PERSONA

Quali sono gli ingredienti del sapone?

Sono elementi semplici e facili da reperire, specialmente in Liguria: olio di oliva o grassi assimilabili e sali di sodio o di potassio, ottenibili dalle ceneri. Per molti, infatti, il termine "sapone", in francese "savon", deriva proprio dalla città di Savona che fin da tempi antichi produceva ed esportava questo prodotto usato anche dalle lavandaie che affollavano i greti dei torrenti. Di sicuro, possiamo dire che la Liguria vanta storicamente molti produttori di detersivi e cosmetici, che sfruttano anche la grande abbondanza di essenze naturali per aumentare la qualità e impreziosire i prodotti.



20%

di sconto
sugli articoli
dei produttori
locali

I PROVENZALI



PRODOTTI DI PUNTA

Olio puro di mandorle dolci, saponette vegetali extrafini, saponette marsiglia, olio di semi di lino, creme viso



39 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi a portare i prodotti naturali e biologici nella GDO e ancora oggi siamo leader del mercato di riferimento

Gianasso nasce negli anni Sessanta in Liguria come laboratorio in cui venivano prodotti saponi artigianali vegetali. Nel 1998 la svolta con la nascita del brand I Provenzali, leader e punto di riferimento nel mercato della cosmesi naturale e biologica.

**COLLABORIAMO
CON COOP PERCHÉ**

Condividiamo gli stessi valori di qualità, sostenibilità ed etica.



GIANASSO

Anno di nascita 1965, Campomorone





c'è aria di casa



PARODI & PARODI

Anno di nascita 1969, Campomorone

Azienda genovese nata nel 1969 con Giuseppe Parodi e ormai affermata nel settore casalingo in Italia e all'estero. I nostri prodotti si articolano in quattro principali linee specialistiche: stiro, bucato, pulizia e guardaroba.



PRODOTTI DI PUNTA

SUPER ASCO sturalavello a molla, DISCOLUX dischi per lucidatrici, CANNELLI DI ZOLFO blisterati



10 dipendenti diretti,

9 a tempo indeterminato presso cooperativa CoopGe



Siamo conosciuti perché sviluppiamo **articoli per la casa**, tra questi alcuni nostri brevetti come Super Asco



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Anche la Parodi & Parodi, come Coop, poggia la sua attività su valori forti e siamo molto attenti sia alle persone che al territorio.



PRESIDENT

Anno di nascita 1964, Genova

Nel 1964 Mauro Ghigliotti decise di fondare una fabbrica di detersivi utilizzando l'immagine del bisnonno per riconoscenza. Ispirandosi agli studi del bisnonno per formulare i detersivi utilizzò gli estratti di erbe tra cui la saponaria.



PRODOTTI DI PUNTA

Cera, Saponaria, Marsiglia, Lana Seta, Pavimenti



5 dipendenti diretti



Siamo conosciuti per la **qualità dei prodotti storicamente accertata**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

La diffusione del nostro prodotto di qualità e carattere regionale.



SUTTER

Anno di nascita 1858, Borghetto di Borbera

Sutter, azienda familiare che nasce in Svizzera si trasferisce a Borghetto Borbera per ragioni logistiche. Da cinque generazioni produce e commercializza prodotti per la pulizia sia per il mercato professionale con il brand Sutter Professional, sia per il largo consumo con il brand Emulsio.



PRODOTTI DI PUNTA

Prodotti per la pulizia e la cura della casa: EMULSIO, prodotti per il bucato: GENERAL



160 dipendenti circa per tutto il Gruppo Sutter

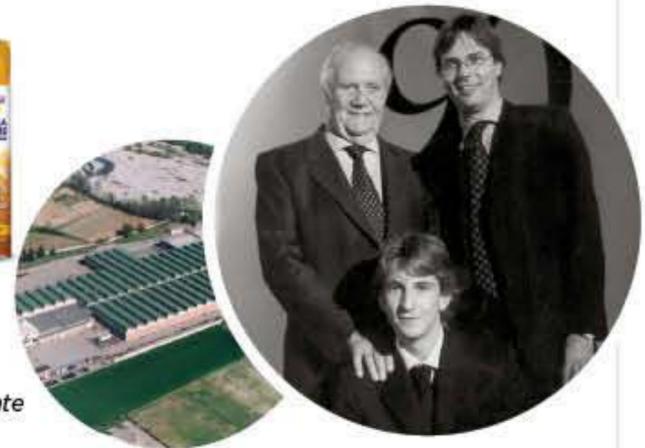


Siamo conosciuti perché siamo **un'azienda storica, innovatrice e leader con il brand Emulsio** in importanti segmenti della detergenza casa



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Entrambi valorizziamo l'importanza del territorio, siamo attenti all'ambiente e allo sviluppo sostenibile.



FLORCOOP SANREMO

Anno di nascita 1980, Taggia

Florcoop Sanremo è una Società Cooperativa Agricola nata per centralizzare la lavorazione e la vendita in Italia e all'estero del prodotto proveniente da cooperative liguri. Ha sede nel cuore del distretto florovivaistico più grande d'Italia.



PRODOTTI DI PUNTA

Fiori recisi, verde ornamentale, piante aromatiche in vaso



120 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una delle **cooperative di riferimento della Riviera Ligure**



COLLABORIAMO CON COOP PERCHÉ

Ci accomunano gli stessi principi di cooperazione con aziende e produttori del territorio.

SOSTEGNO A TUTTO CAMPO



Il sostegno ai produttori locali è solo una delle azioni che Coop Liguria, in quanto Cooperativa di consumatori, attua a beneficio del proprio territorio, restituendo ogni anno alla collettività il 97% dei propri ricavi, tra acquisti di beni e servizi, retribuzioni, imposte e iniziative solidali.

Valorizzare il territorio significa custodirne e divulgarne la storia e le tradizioni; salvaguardare l'ambiente; tutelare il patrimonio artistico e paesaggistico della regione; sostenere le iniziative solidali, aggregative e culturali delle associazioni e Istituzioni locali.

Per tutelare l'ambiente, Coop Liguria adotta tecnologie all'avanguardia che riducono l'impatto ambientale dei punti vendita; smaltisce correttamente i rifiuti e quando è possibile li trasforma in risorse, donando le eccedenze alimentari alle associazioni del volontariato. Inoltre, lavora per ridurre gli imballaggi dei prodotti, utilizzando materiali riciclati o sostenibili, e sensibilizza Soci e cittadini alla salvaguardia dell'ambiente, attraverso campagne come "Foresta blu", "Ogni ape conta", "Oasi urbane". La Cooperativa sta investendo molto anche sul fotovoltaico per alimentare i propri punti vendita con energia pulita.

Nell'ambito dell'Associazione Tempo Libero, Coop Liguria promuove attività aggregative coerenti con i valori Coop, che favoriscono la conoscenza del territorio. Con "Camminiamo Insieme" porta ogni anno centinaia di persone alla scoperta dell'entroterra ligure e partecipa alla manutenzione di molti sentieri, per renderli fruibili e sicuri per tutti; con "Coop Incontri" fa conoscere angoli nascosti della Liguria, valorizzandone il patrimonio artistico e culturale;

con "Corsi & Percorsi" offre un mix di cultura e informazione, dando ampio spazio alla conoscenza delle tradizioni e dei prodotti locali.

Ogni anno la Cooperativa propone alle scuole di ogni ordine e grado il programma di attività didattiche gratuite Saperecoop, registrando migliaia di partecipazioni tra bambini e ragazzi. Tra queste, il progetto "Banca delle tradizioni", attivo da vent'anni per salvaguardare le ricette dimenticate di diverse aree della Liguria, dal quale è nato il percorso "I viaggi del cibo", per approfondire la provenienza di alcuni alimenti tipici della nostra cucina.

La Cooperativa investe centinaia di migliaia di euro nel sostegno alle iniziative culturali più importanti realizzate dai Comuni liguri - come il Festival della Scienza, il Festival Suq e il Premio Andersen - e contribuisce alla realizzazione di moltissime iniziative grandi e piccole promosse dalle associazioni locali.

Nel campo della solidarietà, Coop Liguria non fa mancare il proprio supporto alle associazioni del volontariato, che aiuta sia attraverso il progetto "Buon Fine", destinando alle persone in difficoltà i prodotti non più vendibili dei propri punti vendita, sia organizzando le raccolte solidali "Dona la spesa" e "Spesa sospesa", grazie alle quali, ogni anno, vengono donate da Soci e clienti tonnellate di generi di prima necessità. In aggiunta a queste donazioni, da cinque anni Coop Liguria ha collegato alla solidarietà il voto per l'approvazione del bilancio, con la meccanica "Un voto, un pasto". Grazie all'iniziativa, dal 2020 a oggi le associazioni locali del volontariato hanno ricevuto un contributo complessivo che supera i 300.000 euro.



**AZIONI
PER LA
SOCIETÀ**

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO