

DAL 15 AL 28 OTTOBRE 2026



PRODOTTI IN LIGURIA



VALORIZZIAMO I PRODOTTI LOCALI

PER FAR CRESCERE

LA NOSTRA LIGURIA



Per il nono 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.

Quest'anno l'adesione all'iniziativa è stata particolarmente alta, con quasi 30 nuovi fornitori che hanno scelto di partecipare.

Per dare ai produttori l'opportunità di farsi conoscere, anche quest'anno il complesso commerciale "Mercato Corso Sardegna" di Genova ospiterà la quinta edizione dell'"Expo dei produttori liguri", che permette alle imprese locali di incontrare direttamente la clientela e far conoscere la qualità del proprio lavoro. L'evento, in programma il 16, 17 e 18 ottobre, ospiterà una settantina di produttori da tutto il territorio e quest'anno sarà collegato al progetto nazionale "Il valore del cibo" con la possibilità, per i visitatori, di lasciare il proprio ricordo personale o familiare su questo tema in una bacheca.

L'Expo è solo una delle iniziative di visibilità che Coop Liguria mette in campo per valorizzare i produttori locali.

La Cooperativa infatti:

- aggrega i prodotti del territorio in aree ben identificate all'interno dei punti vendita, per aiutare i consumatori a trovarli più facilmente;
- propone più volte l'anno promozioni dedicate ai prodotti liguri, per invogliare i consumatori ad assaggiarli;
- ha reso riconoscibili i prodotti freschi di provenienza locale, attraverso i marchi "Orto Qui" e "Pescato nel Mar Ligure".

Proprio quest'anno, inoltre, Coop Liguria ha inaugurato al Palasport di Genova un nuovo punto vendita interamente dedicato alle eccellenze locali.

Questi impegni sono coerenti con la missione di Coop Liguria, che garantisce ai consumatori prodotti buoni, sicuri e convenienti, ma anche capaci di remunerare adeguatamente tutti gli attori della filiera produttiva, salvaguardando l'ambiente e generando benefici 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 e solidale.

A testimoniare l'impatto positivo della presenza di Coop sull'economia ligure e delle aree limitrofe sono i numeri: nel 2025, il valore complessivo degli acquisti che il sistema Coop effettua nella nostra regione ha superato i 137 milioni di euro, di cui 22 riferiti alle imprese liguri che Coop Italia ha selezionato come fornitori nazionali di prodotto a marchio Coop. Nel 2025 queste imprese sono salite a 14, grazie al nuovo Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C. Fior Fiore, realizzato dallo storico marchio Lupi di Andora, oggi di proprietà dell'azienda Peq Agri.

Come Coop, i 131 produttori coinvolti in questa iniziativa ricercano 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.

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
Roberto Pittalis



AZIONI
PER LA
SOCIETÀ



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 15 AL 28 OTTOBRE 2026, 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*.

EXPO
**DEI PRODUTTORI
DELLA LIGURIA**

MERCATO
DI CORSO
SARDEGNA



AZIONI
PER LA
SOCIETÀ

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

16-17-18 ottobre 2026

MERCATO CORSO SARDEGNA, GENOVA

Venerdì 16 **dalle 17,30 alle 22**
Sabato 17 e Domenica 18 **dalle 16 alle 22**



20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali

ORTOFRUTTA

Le zucchine trombetta sono un ortaggio tipico della Liguria, in particolare della valle di Albenga e della zona rivierasca del Savonese.

Conosciute anche come zucchine genovesi o zucchine di Albenga, devono il nome alla forma allungata e sottile con base arrotondata, che ricorda una tromba. Hanno polpa soda, croccante e dal sapore dolce, qualità che le rendono sempre più apprezzate sui mercati. In cucina sono estremamente versatili: ottime grigliate, saltate, al vapore, ripiene o per condire pasta e risotti.



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 2025: 2,4 milioni di euro.
Bancarelle del territorio: 2 milioni di euro.



AZIENDA AGRICOLA BASILICO GIUSTO BIO Dal 1985, all'interno del parco del Beigua

Produttori di basilico ligure bio tra il mare e i monti.

Collaboriamo con Coop perché la consideriamo un punto di riferimento importante in Liguria, grazie alla sua presenza capillare sul territorio. Apprezziamo anche l'impegno di Coop nella solidarietà e nel recupero delle eccedenze alimentari.



Prodotti di punta
Basilico bio



8 dipendenti



Siamo conosciuti per la qualità del nostro basilico, particolarmente profumato e tenero, che dona al pesto il caratteristico colore verde brillante e chiaro. La nostra storia nasce inoltre dall'innovativo sistema di coltivazione fuorisuolo del basilico, sviluppato dai nostri genitori già alla fine degli anni '80. Da oltre quarant'anni siamo apprezzati e stimati dai commercianti e dai clienti del mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Genova Bolzaneto



AZIENDA AGRICOLA R&C DI ROSSI RUGGERO Dal 1993, Genova Pra'

In un contesto di avanzata tecnologia, nel rispetto dell'ambiente e delle antiche tecniche culturali 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.



Prodotti di punta
Basilico genovese D.O.P.



2 familiari e 10 collaboratori



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



AGROALIMENTARE SARZANESE Dal 2014, Sarzana (SP) Loc. Pallodola

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.

Collaboriamo con Coop perché crediamo che rappresenti un partner fondamentale per la commercializzazione e valorizzazione delle produzioni locali.



Prodotti di punta
Zucchini da 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



L'ORTOFRUTTICOLA ALBENGA Dal 1941, Regione Massaretti - Albenga

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, cavolini di bruxelles, cavolo nero, asparagi viola, zucchini trombetta, pomodori cuore di bue



Circa 600 soci



Siamo conosciuti perché siamo la più grande cooperativa della Liguria



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 pescherie di Coop Liguria è il Consorzio "Pescatori di Liguria", che riunisce un centinaio di barche, in prevalenza del Ponente ligure. Totale venduto nel 2025: circa 952 mila euro.

20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali



COOPERATIVA MITILICOLTORI SPEZZINI Dal 1983, La Spezia

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.

Collaboriamo con Coop perché da sempre ci sentiamo rappresentati e sostenuti come eccellenza del territorio ligure.



Prodotti di punta

Muscoli spezzini (mitili) e ostriche



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



POLIARTIGIANA Dal 1991, La Spezia

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 imperniato 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, Innovaittica e Certe Ricette.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi valori.



Prodotti di punta

Stoccafisso, baccalà, merluzzo nordico



Più di 60 dipendenti tra amministrazione e produzione



Siamo conosciuti per la nostra qualità e per il nostro servizio



ANTONIO VERRINI

Dal 1950, Genova, Savona, Viareggio, Casarza Ligure

Antonio Verrini S.r.l. 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 ai suoi addetti diretti e a una flotta di 50 mezzi refrigerati.

Collaboriamo con Coop perché è importante far arrivare quotidianamente il pesce fresco sulle tavole dei consumatori.



Prodotti di punta

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



70 dipendenti



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





MAREMOSSO

Dal 1999, Casarza Ligure

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.



Prodotti di punta

Pesce fresco, pesce congelato, pesce marinato e conservato



28 dipendenti



Siamo conosciuti perché vendiamo un prodotto locale di alta qualità



AQUA SOCIETÀ AGRICOLA

Dal 1999, Lavagna

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.



Prodotti di punta

Orate e branzini



24 dipendenti



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



ANGELO PARODI

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché ha i nostri stessi valori.



Prodotti di punta

Tonno e conserve ittiche



35 dipendenti



Siamo conosciuti perché facciamo prodotti di qualità





20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali

SALUMI, LATTICINI *E GASTRONOMIA*

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 Val Polcevera 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.



SALUMIFICIO PIGNONE

Dal 2007, Pignone

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.



Prodotti di punta

Salsiccia, mortadellina, bocconcini, sanguinaccio e luganega



5 dipendenti



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



SALUMIFICIO PARODI SANT'OLCESE

Dal 1890, Sant'Olcese

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.

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



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



SALUMIFICIO CHIESA

Dal 1913, entroterra di Finale Ligure

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 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

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





LA BOTTEGA DI ADÒ

Dal 1992, Montignoso

La Bottega di Adò è un salumificio artigianale toscano che porta il nome di Adolfo Balderi, classe 1883. Fondata nel 1992 a Montignoso, tra le Alpi Apuane, oggi è un laboratorio moderno e tecnologicamente avanzato. Nonostante l'innovazione, il cuore resta quello del trisnonno: aromi pestati nel mortaio di marmo, spezie selezionate e macinate al momento, carni di qualità certificata.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo valori comuni: qualità, rispetto del territorio e attenzione alle persone, dentro e fuori l'azienda.



Prodotti di punta

Lardo stagionato in conca di marmo, pancetta tesa stagionata in conca di marmo, guanciale stagionato in conca di marmo, salame delle Apuane, soppressata toscana (testa in cassetta)



25 dipendenti



Siamo conosciuti per la produzione di salumi tradizionali toscani, che combina un approccio moderno con metodi antichi (come la stagionatura in conca di marmo) e l'utilizzo di materie prime di alta qualità



ANTICO SALUMIFICIO CASTIGLIONE

Dal 1904, Castiglione Chiavarese

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 e oggi i nipoti portano avanti questa attività attraverso l'Antico Salumificio Castiglione.

Collaboriamo con Coop perché crede nell'importanza della filiera.



Prodotti di punta

Salumi locali



8 dipendenti



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



Salumificio
Nicodemi Srl

SALUMIFICIO NICODEMI

Dal 1913, Massa

La nostra azienda artigianale Salumificio Nicodemi S.r.l. è sul mercato di produzione salumi da quattro generazioni ed è condotta a livello familiare. Lavoriamo la carne suina e ne produciamo salumi tipici del nostro territorio quali lardo, salsicce, biroldo, soppressata, mortadella nostrale, porchetta ecc. Utilizziamo metodi antichi di lavorazione: biroldo e soppressata vengono ancora prodotti a mano come la macinatura delle loro spezie che avviene ancora tramite coltello. Il lardo viene stagionato in grosse conche di marmo.

Collaboriamo con Coop perché insieme sosteniamo il territorio, l'occupazione locale e la diffusione di prodotti autentici e di qualità.



Prodotti di punta

Salsiccia, Re Bianco lardo delle Apuane, porchetta



3 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una realtà familiare attiva da diverse generazioni nel settore dei salumi, celebre per la nostra artigianalità, qualità e forte radicamento nella tradizione locale dei salumi apuani



- Brugnato (SP) -

CASEIFICIO ESPOSITO ERASMO

Dal 1956, 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.

Collaboriamo con Coop perché i punti vendita sono ben distribuiti sul territorio e permettono di farci conoscere da una vasta clientela.



Prodotti di punta
Stracchino, mozzarella, ricotta



8 dipendenti



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



CASEIFICIO VAL D'AVETO

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché ci ha dato fiducia, aiutandoci a diventare l'azienda che siamo oggi.



Prodotti di punta
San Stè, morbidezza, prescinsêua, crescenza, yogurt



29 dipendenti



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





COOPERATIVA CASEARIA VAL DI VARA Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché la Coop sei tu.



Prodotti di punta

Ricotta fresca biologica e convenzionale, formaggi stagionati, 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



SOCIETÀ AGRICOLA IL MULINO Dal 2020, Stella San Martino

“Se non volete che la vostra vita scorra monotona, grigia e vuota, fate che essa sia illuminata dalla luce di una grande e nobile idea.” Sandro Pertini 1978

Il Mulino di Stella, terra natia del presidente Sandro Pertini, racchiude la passione e le antiche tradizioni del territorio, che abbiamo riversato nella produzione casearia.

La rinomata Formaggetta di Stella è prodotta con latte caprino pastorizzato proveniente da stalle liguri.

Insieme alla Formaggetta, si può trovare la nuova gamma dei prodotti Il Mulino di Stella, nati dall'artigianalità, dalla semplicità e dalla passione, come la crescenza di capra, robiolina vaccina, l'Antico Re, il Beigua e il Bianco Fiore.

Collaboriamo con Coop perché ha sempre accompagnato Il Mulino di Stella nel sostegno del territorio ligure.



Prodotti di punta

Formaggetta di Stella biologica



5 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo una delle eccellenze liguri





LEONE&PONTE
Dal 1975, Genova

Nata nel 1975 dalla passione di quattro soci, Paolo e Gian è oggi un punto di riferimento nella gastronomia e nel catering. Attraverso un moderno laboratorio alimentare, l'azienda offre prodotti gastronomici di alta qualità, realizzati con materie prime fresche selezionate e ricette della tradizione italiana, con particolare attenzione alla cucina ligure. Un'esperienza tramandata alle nuove generazioni, con professionalità e sicurezza.

Collaboriamo con Coop perché scegliendoci abbiamo ottenuto un importante riconoscimento commerciale per valorizzare, agli occhi del cliente, l'unicità e la storia di un'eccellenza del territorio.



Prodotti di punta

Cima di vitello, insalata russa, torte di verdure e verdure ripiene



16 dipendenti



Siamo conosciuti perché da oltre 50 anni uniamo tradizione, qualità e cura dei processi produttivi. Ci evolviamo costantemente, innovando senza mai perdere la nostra identità e i nostri valori



BALILLA GROUP
Dal 2016, Genova

Balilla Group è un'azienda storica genovese che porta in tavola l'eccellenza della tradizione gastronomica ligure. Realizziamo specialità come coniglio alla ligure, brandacujun, stoccafisso accomodato e insalata russa, nel rispetto delle ricette del territorio. Selezioniamo con cura le materie prime e seguiamo ogni lavorazione con attenzione, per offrire prodotti di alta qualità, autentici e capaci di raccontare, attraverso il gusto, la nostra Liguria.

Collaboriamo con Coop perché è la realtà della GDO che in Liguria si occupa a 360 gradi dei fornitori locali accompagnandoli in un percorso di crescita.



Prodotti di punta

Insalata russa, verdure ripiene, torte salate



16 dipendenti



Siamo conosciuti per il nostro brand storico registrato e per la territorialità e qualità dei nostri prodotti



CREUZA DE MÀ SAS - 37.1.3 MARE DI LIGURIA
Anno di nascita 2007, Genova

Creuza de Mà 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.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo la stessa mission legata alla Liguria e alle sue specialità.



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

PURØ

essenzialmente yogurt

AZIENDA AGRICOLA IL COLLE
Dal 2020, Pieve di Teco

Purø yogurt nasce nel 2020 dall'azienda agricola Il Colle, in una stalla recuperata tra gli ulivi di Pieve di Teco, nell'entroterra di Imperia. Tre generazioni di una stessa famiglia allevano oltre venti mucche di razza jersey libere di vivere all'aperto e ne trasformano il latte nel proprio caseificio. La jersey produce meno latte, ma più denso e naturalmente dolce. Ne nasce uno yogurt essenziale, senza proteine aggiunte né addensanti, dal pascolo al vasetto, senza scorciatoie.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi valori: attenzione al territorio, qualità e valorizzazione delle piccole realtà familiari. Per noi è importante dare valore non solo a un prodotto artigianale e genuino, ma anche alla storia di famiglia, territorio e passione che c'è dietro.



Prodotti di punta

Yogurt bianco intero puro 125 g, yogurt bianco colato puro 150 g, kefir bianco naturale 250 g



6 dipendenti



Siamo conosciuti per il nostro yogurt artigianale, fatto solo con il latte della nostra mandria. Un prodotto semplice e genuino, senza aggiunta di addensanti né proteine



LATTE ALBERTI - G. ALBERTI & C. Dal 1948, Pontedassio

Latte Alberti, azienda ligure dal 1948, è sinonimo di tradizione e qualità. Raccogliamo il latte da allevamenti selezionati in Liguria e Piemonte presso il nostro centro di raccolta piemontese. Il nostro impegno si fonda su tre valori chiave: il forte legame con il territorio, l'eccellenza dei prodotti e la sicurezza alimentare. Da oltre 70 anni portiamo sulle tavole della nostra regione il gusto autentico del buon latte.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo valori fondamentali come la trasparenza, la qualità, la sostenibilità e l'impegno verso il territorio, offrendo ai consumatori prodotti buoni, sicuri e responsabili.



Prodotti di punta

Latte fresco, più giorni e a lunga conservazione, panna fresca e a lunga conservazione



Circa 100 collaboratori



Siamo conosciuti per la qualità dei nostri prodotti e la cura attenta verso le esigenze dei consumatori, forti delle nostre radici nel territorio ligure e del legame autentico con la nostra terra



LATTE TIGULLIO CENTRO LATTE RAPALLO Dal 1954, Rapallo

Latte Tigullio - Centro Latte Rapallo 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.

Collaboriamo con Coop perché è un'azienda professionale e con solidi valori.



Prodotti di punta

Latte fresco



100 tra dipendenti e distributori



Siamo conosciuti perché siamo la prima azienda lattiero-casearia ligure



TONITTO 1939 Dal 1939, Genova

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

Collaboriamo con Coop perché siamo ispirati da una filosofia comune: lavoriamo per trasmettere l'eccellenza dei prodotti ai nostri consumatori.



Prodotti di punta

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



35 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





20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali

FORNO

La tradizione ligure si racconta anche attraverso il pane e i prodotti da forno: focacce fragranti, grissini stirati a mano, pani tipici come quello di Triora, e dolci che da generazioni accompagnano i momenti di festa. Dai laboratori artigianali nascono specialità autentiche come la focaccia col formaggio di Recco, i canestrelli, il pandolce genovese, gli amaretti morbidi e i biscotti della tradizione.

Ogni produttore porta con sé una storia fatta di passione e saper fare: ricette tramandate, lievitazioni lente, cotture a legna e ingredienti selezionati. Un patrimonio di gusto e qualità che arricchisce la tavola di profumi, fragranze e dolcezza artigianale, sempre con l'eccellenza dei nostri territori.



DRAGO FORNERIA GENOVESE

Dal 2004, Genova Pegli

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.



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



PANIFICIO ASPLANATO ANGIOLINO

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché vogliamo offrire un prodotto di qualità.



Prodotti di punta
Pane di Triora



6 dipendenti più tutta la nostra famiglia



Siamo conosciuti perché siamo gli unici produttori del Pane di Triora



FRAGRANZE

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché rappresenta serietà e professionalità.



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





PANDORÀ

Dal 1999, Borgomaro

Siamo da sempre alla ricerca di prodotti di qualità e 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).

Collaboriamo con Coop perché sostiene e promuove i produttori locali.



Prodotti di punta
Ciappe, grissini, focaccia secca



15 dipendenti



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



PANIFICIO PASTICCERIA TOSSINI

Dal 1899, Recco

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.



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



ANTICO FORNO BESIO

Dal 1860, Savona

Dal 1860, Besio è un simbolo di Savona e della sua tradizione dolciaria. Nato come laboratorio artigianale, il marchio ha costruito la propria identità sulla lavorazione del chinotto di Savona, della frutta candita e di specialità come amaretti e le iconiche brioche Besio. Oggi Besio unisce l'artigianalità all'innovazione, con una varia proposta all'interno dei suoi punti vendita a Savona in piazza Mameli e al centro commerciale "Il Gabbiano" e anche a Vado e a Spotorno.

Collaboriamo con Coop perché ci offre l'opportunità di portare i nostri prodotti nelle case di tutti i liguri, condividendo ogni giorno la qualità e la tradizione Besio dal 1860.



Prodotti di punta
Chinotto di Savona al Maraschino, Sciroppo di Chinotto di Savona, Marmellata di Chinotto di Savona, Brioche Besio dal 1860, Amaretti Besio dal 1860 tradizionali e al Chinotto di Savona, Pandolce tradizionale e al Chinotto di Savona, Capricci Besio dal 1860, Frutta Candita, Mostarda di Frutta o di Chinotto di Savona



45 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una realtà storica di Savona, in attività dal 1860, con i nostri punti vendita, laboratorio e polo produttivo. Il marchio Besio dal 1860 è da sempre sinonimo di qualità, gentilezza e professionalità, da più di un secolo e mezzo



ZANINI



ZANINI ALIMENTARE Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché crediamo che uniti si vinca.



Prodotti di punta

Farinata di ceci e focaccia al formaggio



30 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo gli ideatori della farinata surgelata astucciata

manuelina

RECCO 1885



MANUELINA Dal 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".

Collaboriamo con Coop perché crediamo che sia il miglior canale per far conoscere la nostra realtà fuori dai confini di Recco.



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

LUOGHI DA SCOPRIRE

RECCO

— La culla della focaccia col formaggio —

Tra le località più amate della Riviera ligure, Recco è conosciuta in tutto il mondo per la sua focaccia col formaggio, specialità che unisce semplicità e maestria artigianale. Due sottilissime sfoglie racchiudono un ripieno cremoso, dando vita a un piatto che racconta secoli di tradizione.

Passeggiare per Recco significa scoprire un borgo affacciato sul mare, dove la cucina diventa parte dell'identità del territorio. Gustare la focaccia calda, appena sfornata, è un'esperienza che sa di ospitalità ligure, convivialità e memoria familiare, capace di trasformare un semplice assaggio in un ricordo indimenticabile.



**Scopri la bontà
delle focacce al formaggio**

CON IL 20% DI SCONTO
nei nostri punti vendita!



ANTICA PASTICCERIA CAMOGLI Dal 1974, Camogli

Da anni Antica Pasticceria Camogli porta in tavola il gusto della tradizione con la stessa passione di sempre. Nel nostro laboratorio, ogni dolce nasce da ricette tramandate, ingredienti selezionati e lavorazioni artigianali che valorizzano qualità e autenticità. Ogni giorno mettiamo cura ed esperienza al servizio di clienti e partner, per offrire prodotti che raccontano il territorio e il piacere della buona pasticceria.

Collaboriamo con Coop per condividere la nostra tradizione e i nostri prodotti con un pubblico più ampio, valorizzando la qualità e il territorio.



Prodotti di punta

Baci di dama, canestrelli e brutti ma buoni



20 dipendenti



Siamo conosciuti per la qualità artigianale, la passione e la tradizione della pasticceria ligure che portiamo avanti ogni giorno

Antico Forno Gianelli



ANTICO FORNO GIANELLI Dal 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 nella 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 rendono i prodotti dell'Antico Forno unici e indispensabili per un'alimentazione leggera e sana.

Collaboriamo con Coop perché è da sempre vicina alle esigenze dei consumatori ed è per noi un cliente serio e affidabile.



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



Siamo conosciuti perché da oltre 50 anni siamo specializzati nella produzione di pane biscottato, semolini e altri prodotti secchi, tra le poche aziende artigianali con lavorazione a mano e lievitazione naturale



INDUSTRIA DOLCIARIA BON JOUR Dal 1976, Genova - Sampierdarena

La nostra azienda, a conduzione familiare e giunta alla terza generazione, realizza artigianalmente da oltre 50 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.

Collaboriamo con Coop perché è il partner ideale per lo sviluppo e la distribuzione di un produttore del 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

Pandolio®



PANDOLIO Dal 1990, Imperia

Pandolio nasce negli 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.

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.



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



PASTICCERIA TRUCCO *Dal 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.

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.



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



PASTICCERIA DI SAMBUCO *Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché valorizza i prodotti legati al territorio.



Prodotti di punta

Canestrelli, baci di dama, gubelletti, baci di sambuco, crostate, anicini, caporali



9 dipendenti



Siamo conosciuti perché i nostri prodotti hanno il marchio gustosi per natura: ingredienti di primissima qualità senza uso di conservanti e additivi



ANTICO FORNO BELTRAMI *Dal 2000, Torriglia*

Azienda familiare che nasce nel 2000, quando viene 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.

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.



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



PIRLO DOLCI E BISCOTTI *Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra.



Prodotti di punta

Canestrelli, pirlotti, olivotti, krumi, baci di dama



Solo il produttore



Siamo conosciuti perché produciamo cose buone





BALDASSINI
Dal 1923, Ceparana

L'azienda nasce negli anni '20 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 personale.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nella valorizzazione del territorio.



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



A.D.R. AZIENDE DOLCIARIE RIUNITE
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nella forza di un rapporto solido e consolidato.



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



PANARELLO
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché puntiamo entrambi su prodotti di qualità e del territorio.



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





DOLCEART **Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché ha creduto in noi da quando siamo nati, ci ha sempre aiutato a crescere e ci accompagna tuttora.



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



PASTICCERIA POLDO **Dal 1948, Genova**

Nasce a Genova Pontedecimo dall'iniziativa del nonno Leopoldo, detto "Poldo", da cui la pasticceria prende il nome. Per valorizzare la tradizione ligure, l'azienda ha riscoperto ricette storiche come gli "stecchetti", grissini sottili e sfiziosi e la famosa focaccia genovese in versione croccante e secca, studiata per garantire una conservazione più lunga e permettere a tutti, anche fuori dai confini regionali, di assaporare l'autentica bontà della nostra terra.

Collaboriamo con Coop perché la riteniamo la più importante catena di supermercati in Liguria, di cui apprezziamo il concreto e reale impegno nella valorizzazione delle aziende del territorio.



Prodotti di punta

Mignon, torte, pan da guardia, grissini stecchetti, focaccia genovese anche al pesto



14 dipendenti



Siamo conosciuti perché soprattutto grazie al merito del nostro pasticcere Francesco Crocco (in arte Poldo), la nostra fama ha superato i confini di Genova rendendoci un punto di riferimento noto in tutta la città e oltre



NEO ARISTEO **Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché sa valorizzare i produttori locali.



Prodotti di punta

Miele



Solo il produttore



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



GOLOSALBA **Dal 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, territorio 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.

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.



Prodotti di punta

Nocciole Piemonte I.G.P. e prodotti dolci 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





PRETI 1851
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché siamo un'azienda ligure.



Prodotti di punta
Pasticceria genovese



25 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo gli unici che producono il Sacripante



BISCOTTIFICIO GRONDONA
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché è un partner importantissimo.



Prodotti di punta
Biscotti, pandolci, fette



37 lavoratori



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



DALPIAN LUCA AZIENDA AGRICOLA
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché promuove i prodotti del territorio.



Prodotti di punta
Confetture di frutta, marmellate, sciroppi



8 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo prodotti di qualità da sempre





CONTI
Dal 1951, Genova

La nostra storia inizia a Genova nel 1951, quando il Signor Conti Corrado decise di dedicarsi alla produzione del ghiacciolo "Lo Stramondiale" che viene realizzato in 6 gusti classici, tutti da provare: limone, menta, amarena, arancio, cola ed anice. Un prodotto, conosciuto in tutta la Liguria, che si differenzia da quelli concorrenti per la sua consistenza e per la sua alta concentrazione di aromi. Siamo ormai alla terza generazione e noi nipoti seguiamo le ricette che ci sono state tramandate.

Collaboriamo con Coop perché desideriamo che i nostri prodotti, conosciuti soprattutto a livello locale, vengano apprezzati in tutta la Liguria e anche fuori regione.



Prodotti di punta
Ghiacciolo Lo Stramondiale



7 dipendenti



Siamo conosciuti per la genuinità e bontà dei nostri prodotti che si differenziano da altri per gusto e sapore



ELAH DUFOUR
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel nostro territorio e in una relazione trasparente con il consumatore.



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



**CARMELLE
LAVAGETTI**

CARMELLE LAVAGETTI
Dal 1933, 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.

Collaboriamo con Coop perché ha un ruolo primario nella grande distribuzione e ha particolare attenzione ai prodotti locali.



Prodotti di punta
Caramella balsamica eucalyptus



5 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo la storica caramella balsamica eucalyptus





PESTO

20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali

Il pesto alla genovese è un condimento tradizionale tipico della Liguria, inserito tra i prodotti agroalimentari tradizionali liguri. Profumato, fresco e dal colore inconfondibile, il pesto alla genovese è uno dei simboli più autentici della tradizione ligure. Basilico, pinoli, aglio, formaggio e olio extravergine d'oliva si incontrano in una ricetta semplice ma ricca di carattere, preparata secondo tradizione con cura e pazienza. Perfetto con trofie, trenette e pasta fresca, il pesto racchiude in ogni cucchiaino i profumi e i sapori del territorio ligure.



IFEX Group, azienda alimentare produttrice di pesto, sughi freschi e salse, è presente nel territorio ligure con uno stabilimento sito in Savona.

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.



Prodotti di punta

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



40 collaboratori

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



COSTA LIGURE Dal 1988, Taggia - Valle Argentina

Costa Ligure nasce 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.

Collaboriamo con Coop, una delle insegne più prestigiose presenti sul territorio italiano, con l'obiettivo di sviluppare una collaborazione estesa a livello nazionale.



Prodotti di punta

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



50 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



IL PESTO DI PRA' DI BRUZZONE E FERRARI Dal 1827, Genova Pra'

Il Pesto di Pra' ha una grande storia di famiglia: da quasi due secoli, nell'azienda agricola Serre sul Mare, coltiviamo con passione e competenza il basilico a Genova Pra'. Nei primi del '900 l'azienda si specializza nella coltura in serra; tanti anni di esperienza fino ad arrivare al 2003 e alla creazione dell'azienda Il Pesto di Pra': nasce l'attività di trasformazione del basilico in pesto genovese. In questi anni ci siamo specializzati nella produzione di pesto fresco secondo la ricetta tipica genovese.

Collaboriamo con Coop perché insieme possiamo portare la cultura gastronomica genovese in tutta Italia, condividendo sapori autentici e tradizioni che uniscono.



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 km 0





ARTIGIANA GENOVESE

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché, dal 2003, portiamo solo prodotti biologici di alta qualità, in linea con i valori e gli standard richiesti da Coop.



Prodotti di punta
Pesto genovese



22 dipendenti diretti e 5 consulenti aziendali esterni



Siamo conosciuti perché il nostro prodotto richiama e rispecchia il bellissimo territorio in cui ci troviamo



PORTOFINO INDUSTRIE ALIMENTARI

Dal 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.

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.



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



CALCAGNO
IL PESTO

CALCAGNO

Dal 1984, Celle Ligure

La nostra azienda affonda le sue radici sulle colline di Celle Ligure, proprio come il nostro basilico genovese D.O.P. coltivato da oltre quarant'anni in serra, con metodi tradizionali e naturali. Raccogliamo ogni piantina a mano, una per una, per garantirne la massima qualità. Negli ultimi anni è diventato l'ingrediente essenziale del nostro pesto genovese: una filiera cortissima che ci permette di preservare la freschezza e valorizzare al massimo i suoi preziosi oli essenziali.

Collaboriamo con Coop perché ha creduto nella nostra azienda e nel nostro prodotto fin dal primo incontro; è un ottimo partner che continuerà ad accompagnare la nostra crescita, condividendo i nostri stessi valori.



Prodotti di punta
Pesto genovese



12 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo un pesto di qualità, utilizzando esclusivamente il nostro basilico genovese D.O.P. coltivato tutto l'anno e valorizzando la nostra filiera corta





20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali

PASTA

La pasta fresca ligure nasce da una tradizione semplice e ricca di sapore, fatta di impasti lavorati con cura e ricette tramandate nel tempo. Trofie, pansoti, ravioli e corzetti raccontano l'identità gastronomica del territorio attraverso forme caratteristiche e abbinamenti con ingredienti tipici come pesto, erbe aromatiche e verdure. Una cucina autentica, legata alla manualità e alla qualità delle materie prime, capace di portare in tavola tutto il gusto e la storia della Liguria.



PASTIFICIO FRATELLI PORRO Dal 2000, Colle di Nava

Il Pastificio Fratelli Porro è un'azienda familiare artigianale del Colle di Nava. Produce pasta fresca, gnocchi e torte salate seguendo le tradizionali ricette liguri e piemontesi. Valorizza i sapori autentici e il legame con il territorio. Utilizza ingredienti locali e a km 0, sostenendo l'agricoltura locale e la sostenibilità.

Collaboriamo con Coop perché è una delle realtà più importanti a livello nazionale e regionale. Coop Liguria dimostra un reale interesse per i produttori locali e li supporta nello sviluppo di impresa.



Prodotti di punta

Ravioli alla ligure, pansotti di borragine, ravioli di borragine, ravioli del plin, ravioli alle erbe aromatiche, fagottini al timo, tagliolini alle ortiche, gnocchi 100% patate fresche



25 dipendenti



Siamo conosciuti perché Coop ha visto nei nostri prodotti una vera identità del territorio



SAPORI DI CUCINA

RAVIOLI E PASTA FRESCA

Il sapore della Liguria in tavola

La Liguria è terra di pasta fresca e di ricette tramandate con cura. Dai classici ravioli di borragine ai tradizionali pansoti con salsa di noci, dalle trofie al pesto fino agli antichi corzetti stampati, ogni formato racconta un legame profondo con il territorio e le sue materie prime.

Realizzati con ingredienti genuini e lavorazioni artigianali, questi piatti uniscono semplicità e gusto autentico, portando sulle tavole la vera essenza della cucina ligure: tradizione, convivialità e sapori che non passano mai di moda.

Scopri la bontà autentica
della pasta fresca ligure

CON IL 20% DI SCONTO
nei nostri punti vendita!



ZENA GROUP
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi obiettivi di qualità e tradizione legata alla storia della Liguria.



Prodotti di punta

Panissa ligure tradizionale, farinata di ceci, polenta, crêpes



6 dipendenti



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



PASTIFICIO GENOVESE
Dal 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 culinaria ligure.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra.



Prodotti di punta

Ravioli di borragine, trofiette, pansoti 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



PASTIFICIO LA SPIGA DI GRANO

Dal 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.

Se collaboriamo con Coop da oltre 20 anni ci sarà un perché.



Prodotti di punta

Oltre alla pasta fresca ripiena e alle torte salate, abbiamo anche un vasto assortimento di gastronomia come muscoli ripieni (cozze), frittelle di baccalà, acciughe ripiene, stoccafisso, seppie in umido, calamari ripieni



5 dipendenti e 3 soci



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



PASTIFICIO PLIN

Dal 2010, Villanova d'Albenga



Pastificio Plin realizza pasta fresca ripiena di alta qualità a Villanova d'Albenga, nel cuore della Liguria. Selezioniamo grano duro 100% italiano, uova da allevamento a terra e ingredienti eccellenti come carni piemontesi e verdure tipiche locali. Con cura artigianale e rispetto della tradizione, offriamo sapori autentici e genuini, senza aromi e conservanti.

Collaboriamo con Coop perché ci permette di unire radici liguri, sostenibilità e qualità, portando valore al territorio e ai suoi produttori.



Prodotti di punta

I nostri ravioli artigianali con ortaggi a km 0 della piana d'Albenga - alla borragine e alla zuccina trombetta - e i classici ravioli del plin con carne bovina piemontese



19 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra pasta fresca ripiena ha un sapore autentico e genuino, senza aromi e conservanti!



PASTAI MAREMMA APUANI

Dal 2018, Grosseto

Pastai Senza Glutine nasce dal profondo rispetto per la tradizione culinaria italiana, con il desiderio di renderla accessibile a tutti. Selezioniamo solo le migliori farine naturalmente prive di glutine, che impastiamo ogni giorno per offrirvi il gusto autentico della pasta fatta come una volta. La nostra filosofia si basa sulla semplicità degli ingredienti e su una cura artigianale che fa la differenza. Dai classici tortelli ai tajarin, ogni nostro formato è un racconto di territorio e passione.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo l'impegno a sostenere lo sviluppo locale, creando occupazione e benessere per la comunità di Massa-Carrara.



Prodotti di punta

Tutta la linea senza glutine con le tipicità della Liguria: pansoti, ravioli genovesi, trofie e trenette



23 addetti alla produzione, di cui il 90% donne



Siamo conosciuti perché nel 2020 abbiamo aperto a Massa-Carrara uno stabilimento interamente gluten free, permettendo alle persone celiache di ritrovare i sapori che erano per loro solo un ricordo



PASTIFICIO NOVELLA

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché crede da sempre nella nostra realtà.



Prodotti di punta

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



70 dipendenti



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



20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali

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 ad 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.

FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA



FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA Dal 1992, Montignoso

Il fondatore Filippo, dotato di un'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.



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



PIETRE BRUNE

PIETRO ISNARDI Dal 1908, Imperia

Fondata a Imperia nel 1908, Pietro Isnardi porta avanti da oltre un secolo la tradizione olearia italiana con esperienza, passione e rispetto per le proprie origini.

Collaboriamo con Coop perché entrambi siamo dalla parte dei produttori e dei consumatori.



Prodotti di punta

Olio extra vergine di oliva



29 dipendenti



Siamo conosciuti per un olio extra vergine di oliva di qualità, ottenuto da materie prime accuratamente selezionate e pensato per rendere l'eccellenza accessibile ogni giorno



RAINERI Dal 1910, Imperia

Era il 1910 quando Leonardo Raineri aprì a 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 di oliva.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nell'importanza della filiera delle aziende agricole della Liguria a difesa e sostegno del territorio.



Prodotti di punta
Olio, olive da mensa



13 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo un'azienda storica di Imperia, produttrice e confezionatrice di olio extra vergine da oliva taggiasca





CASA OLEARIA TAGGIASCA
Dal 1995, Taggia



CASA OLEARIA TAGGIASCA

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.

Collaboriamo con Coop perché crediamo sia il miglior partner di diffusione dei nostri prodotti e del nostro brand in Italia.



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



ANFOSSO
Dal 1945, Imperia



Nel 1945 Davide Anfosso avviò l'attività olearia restaurando un antico frantoio. Con sacrificio e passione trasformò l'azienda in una realtà sempre più produttiva. I figli Alfredo e Alessandro hanno unito tradizione e nuove tecnologie. Oggi il Frantoio Anfosso produce olio, olive taggiasche, pesti, creme e sottoli, seguendo la tradizione ligure.

Collaboriamo con Coop perché rappresenta per la nostra azienda una pietra miliare che, valorizzando le produzioni locali, garantisce stabilità economica alla filiera agricola ligure e offre la massima qualità al consumatore.



Prodotti di punta

Olio extra vergine di oliva D.O.P. Riviera Ligure - olive taggiasche liguri I.G.P. - pesto con basilico genovese D.O.P.



Circa 20 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra ditta produce olio extra vergine di oliva nel pieno rispetto della tradizione ligure di Ponente, con ottimi riconoscimenti ottenuti nei più importanti concorsi oleari



FRANTOIO
LUCCHI & GUASTALLI

LUCCHI & GUASTALLI
Dal 1995, 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.

Collaboriamo con Coop perché valorizza i prodotti del territorio.



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



F.LLI MERANO DONTÉ & RICCI
Dal 2000, Chiusavecchia



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.



Prodotti di punta

Olio extra vergine di oliva, olive taggiasche e Riviera da tavola



Circa 80 lavoratori per entrambi gli stabilimenti (olio e olive)



Siamo conosciuti per la lavorazione dei prodotti locali



VINCENZO SALVO
Dal 1897, Chiusavecchia

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.



Prodotti di punta

Olio extra vergine di oliva, olive taggiasche



15 dipendenti



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



SANTAGATA 1907
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché sostiene e promuove i prodotti del nostro territorio.



Prodotti di punta

Olio extra vergine di oliva, oli D.O.P.



15 dipendenti



Siamo conosciuti per la nostra attitudine alla ricerca dei migliori oli liguri, italiani e comunitari per accontentare ogni esigenza dei nostri clienti

TESORI DI LIGURIA

OLIO LIGURE

Un'eccellenza unica nel suo genere

L'olio ligure si distingue non solo per il gusto delicato, ma anche per alcune caratteristiche particolari. Le olive vengono raccolte a mano, spesso in terreni terrazzati difficili da raggiungere, dove il lavoro richiede cura artigianale e grande esperienza.

Un'altra peculiarità è la sua versatilità in cucina: l'olio ligure è perfetto a crudo, per esaltare piatti di pesce e insalate, ma anche per arricchire salse come il pesto e le preparazioni da forno. Un condimento leggero che unisce raffinatezza e tradizione in ogni goccia.



**Scopri l'autenticità
dell'olio ligure e approfitta**

DEL 20% DI SCONTO
nei nostri punti vendita!



ALBERTI 1986
Dal 1986, Imperia

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.



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 realizziamo prodotti liguri di qualità nella grande distribuzione organizzata



Ascheri[®]
 1960



GOLFO del VENTO[®]

RANISE AGROALIMENTARE
Dal 1995, Chiusanico

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 sua vicinanza alle persone.



Prodotti di punta

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



14 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo competenti, flessibili ed affidabili



i Sott'Oli
 della Tradizione
 — SASSELLO —

L'ARTIGIANA DEL FUNGO
Dal 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 permettono la creazione di prodotti buoni e belli da vedere.

Collaboriamo con Coop perché localismo, tipicità e accessibilità sono la chiave del futuro.



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



ACQUA, BIRRE *E BEVANDE*

Dalle acque che sgorgano dalle montagne alle birre artigianali, fino alle bibite ispirate ai profumi del territorio, la Liguria offre una selezione di bevande che racconta la sua natura e le sue tradizioni. Ingredienti scelti, lavorazioni attente e ricette legate alla cultura locale danno vita a prodotti freschi e ricchi di carattere. Acqua, birre e specialità come il chinotto accompagnano ogni momento della giornata portando in tavola un autentico sorso di Liguria.

20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali





SAN BERNARDO

Dal 1926, Garessio



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, insieme al nostro gruppo, rappresenta la perfetta unione tra qualità e tradizione.



Prodotti di punta
Acqua minerale, bibite, tè



100 dipendenti



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



Santa Vittoria

SANTA VITTORIA

Dal 2000, Pormasio - Località Castello



Alpi Liguri sono la propaggine più occidentale delle montagne più antiche d'Europa. Qui, a 1380 metri di quota, a una temperatura di 6°C, 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.



Prodotti di punta
Acqua oligominerale PET



19 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una delle due uniche fonti in Liguria



LURISIA

Dal 1940, Roccaforte Mondovì

Lurisia firma le etichette di una delle acque più salutari e leggere d'Europa e di 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.



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





LA DINDA

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo sviluppato la birra Confine, la birra della Liguria.



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



BIRRIFICIO LA SUPERBA

Dal 2010, Busalla

Il Birrificio La Superba nasce nell'entroterra ligure dalla passione di Luca e Andrea, soci e fondatori dell'azienda. La Superba produce birra artigianale unendo nuove tecnologie ad un approccio di altri tempi. Malti e luppoli di alta qualità, ingredienti a km zero e tutto il metodo e la pazienza di chi ha voglia di fare la birra come una volta. Una parte delle birre è prodotta con orzo coltivato direttamente da La Superba. Birre schiette, beverine e appaganti per tutti i palati.

Collaboriamo con Coop perché pensiamo sia un valido partner per la valorizzazione del nostro prodotto sul territorio ligure.



Prodotti di punta

Alua chiara, Oua rossa e Belin IPA



7 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo le birre del territorio ligure sotto tutti gli aspetti, dal semplice nome riportato sull'etichetta a quello del Birrificio che richiama La Superba, fino ad arrivare alle molte materie prime prese dai nostri terreni come orzo, miele e farina di castagne



ITALCAFFÈ

Dal 1969, Ceparana di Bolano

La Italcaffè S.p.A. è un'industria di torrefazione del caffè che conta su oltre 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.

Collaboriamo con Coop perché è vicina alle aziende del territorio e ne valorizza i prodotti e l'immagine.



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



COVIM

Dal 1991, Genova

Covim nasce nel 1991 dalla fusione di due storiche torrefazioni genovesi che in oltre 50 anni d'esperienza hanno 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.

Collaboriamo con Coop perché promuove i prodotti del territorio in Liguria e in tutta Italia ed è sempre vicina ai consumatori.



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



TORREFATTORI ASSOCIATI Dal 1903, 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 96 anni (Caffè Boasi), da 73 anni (Caffè Pera) e da 123 anni (RostKafé).

Collaboriamo con Coop perché da oltre 100 anni siamo fortemente presenti e apprezzati nell'area Nord-Ovest.



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



EKAF INDUSTRIA NAZIONALE DEL CAFFÈ Dal 1946, Genova

Cellini nasce a Genova nel 1946 e da allora rappresenta l'eccellenza dell'espresso di qualità. Il suo tratto distintivo nasce dall'incontro tra tecnologie all'avanguardia, rispetto della tradizione e valorizzazione di un'arte antica e preziosa come quella della "torrefazione lenta", da sempre alla base della qualità dei prodotti Cellini.

Collaboriamo con Coop perché ci accomuna un forte rapporto con il territorio, volto alla valorizzazione delle realtà locali.



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



CAFFÈ DAL 1955 CABOTO

TORREFAZIONE CABOTO Dal 1955, Chiavarecchia

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.

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.



Prodotti di punta

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



Massimo 5 persone



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





VINI *E AMARI*

Il mare e il paesaggio hanno sempre influenzato la viticoltura in Liguria. I vigneti, spesso coltivati su ripidi dirupi che scendono verso il mare ed 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.



TERRE DI LUNA

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché valorizza le aziende del nostro territorio.

PER OGNI BOTTIGLIA ACQUISTATA LA FAMIGLIA BOSONI, IN ACCORDO CON COOP LIGURIA, SOSTERRÀ CON 1 EURO IL PROGETTO VACCINAZIONI DI UNICEF LIGURIA



Prodotti di punta

Vermentino, Colli di Luni, Albarola



18-20 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo un'importante realtà nella nostra regione



SOCIETÀ COOPERATIVA I CASTELLI

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché, come noi, è attenta al territorio su cui opera in una visione sociale oltre che economica.



Prodotti di punta

Colli di Luni Vermentino D.O.P.



4 dipendenti e 90 soci



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



AZIENDA AGRICOLA PUNTA CRENA

Viticoltori già dal '500, Varigotti

L'Azienda Agricola Punta Crena è fiera della propria tradizione vitivinicola già dal '500. 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.

Collaboriamo con Coop perché siamo fornitori di Lumassina e Lumassina Spumante.



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 D.O.C.



DONNE DELLA TORRE

AZIENDA AGRICOLA DONNE DELLA TORRE

Dal 1950, Albenga

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.

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.



Prodotti di punta

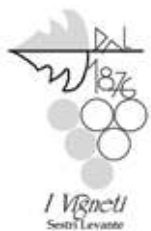
Vini D.O.C., grappa di Pigato, Pigato aromatizzato



8-10 dipendenti



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



I VIGNETI DI SESTRI LEVANTE Dal 1876, Sestri Levante

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 Ciliegiole, dando così l'impulso alla nascita di nuove Cantine e un contributo fondamentale al sorgere della D.O.C. Golfo del Tigullio-Portofino.

Collaboriamo con Coop perché insieme valorizziamo i prodotti del Tigullio.



Prodotti di punta
Vermentino, Bianchetta, Ciliegiole,
D.O.C. Golfo del Tigullio-Portofino



6-7 dipendenti



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



ANTONIO BASSO Dal 1978, Ortovero

L'azienda Antonio Basso nacque all'inizio del Novecento per iniziativa del nonno. L'attività passò poi al padre Angelo e successivamente ad 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 e Lumassina.

Collaboriamo con Coop perché è una delle aziende che maggiormente valorizza i prodotti del territorio.



Prodotti di punta
Vini tipici liguri



14 dipendenti + 3 familiari



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



CANTINA CINQUE TERRE Dal 1973, Rio Maggiore

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.

Collaboriamo con Coop perché con le centinaia di negozi sparsi in tutto il territorio italiano raggiunge i consumatori.



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



ARRIGONI

SOCIETÀ AGRICOLA ARRIGONI Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché siamo fornitori di Cinque Terre, Levante di Liguria Bianco, Rosso e Rosato, Sciacchetrà e Albarola.



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, Sciacchetrà e Albarola



8 dipendenti



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



IL VERO
COROCHINATO

COROCHINATO

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché promuove i prodotti della tradizione.



Prodotti di punta
Aperitivo vermut



3-5 dipendenti



Siamo conosciuti come l'aperitivo dell'Asinello



AMARO - CAMATTI



SANGALLO DISTILLERIA CINQUE TERRE

Dal 1924, 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.

Collaboriamo con Coop perché è garanzia di qualità.



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



S.MARIA AL MONTE

SANTA MARIA AL MONTE

Dal 1958, Genova

Santa Maria al Monte è un marchio del Gruppo Caffo, che da oltre un secolo produce amari, liquori e distillati nella sua antica distilleria calabrese. Dopo il successo del Vecchio Amaro del Capo, liquore d'erbe di Calabria, che negli ultimi anni da prodotto regionale è diventato l'amaro più bevuto e amato in Italia, l'azienda ha iniziato ad espandersi creando un moderno gruppo con sedi produttive in varie parti d'Italia e filiali distributive all'estero. Grazie alle acquisizioni degli ultimi anni, il Gruppo Caffo 1915 ora sta rilanciando marchi storici come Borsci S. Marzano (1840), Amaro di S. Maria al Monte (1868), Ferro China Bisleri (1881), Petrus Boonekamp (1777), Cinzano (1757).

Collaboriamo con Coop perché oltre ad essere una delle più importanti centrali italiane, ed avere una capillare distribuzione per coprire le esigenze dei consumatori, è anche un partner collaborativo con cui abbiamo un ottimo rapporto di lavoro.



Prodotti di punta

Amaro S. Maria al Monte, limoncino Portofino, grappa di pigato, grappa di vermentino, grappa rossese



50 dipendenti



Siamo conosciuti perché Santa Maria al Monte è un marchio del Gruppo Caffo, storico produttore italiano di amari, liquori e distillati, noto per il successo del Vecchio Amaro del Capo.



BARBARASA
ITALIAN PREMIUM GIN



BARBARASA GIN

Dal 2020, frazione di Barbarasa a Pompeiana

Barbarasa Gin è un london dry gin artigianale e premium nato in Liguria, nella frazione di Barbarasa a Pompeiana (Imperia). È un distillato che racchiude in bottiglia i profumi e le eccellenze della Riviera Ligure di Ponente. Viene distillato seguendo il rigido disciplinare del london dry gin (senza zuccheri o additivi aggiunti dopo la distillazione).

Collaboriamo con Coop perché è il marchio GDO che meglio sa rappresentare l'essenza e il valore dei piccoli fornitori locali proprio come noi.



Prodotti di punta

Barbarasa london dry, gin 50 cl



Solo il produttore



Siamo conosciuti perché il nostro gin è l'autentica espressione dell'aromatica imperiese



20%

DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali

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.

PRODOTTI DELLE TERRE

*LUNIGIANESI,
MONREGALESI,
OVADESI E NOVESI*



LUNIGIANA ALIMENTARE

Dal 1994, Aulla

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 e altri prodotti affini 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.



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



IL PUNGIGLIONE

Dal 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.

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



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



LUNIGIANA PREZIOSA

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché è una catena di persone mentalmente aperte alle novità e molto attenta ai piccoli produttori.



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



GARFAGNANA COOP ALTA VALLE DEL SERCHIO

Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché è in linea con la nostra mission.



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



SALUMIFICIO LUNIGIANA MARSILI **Dal 1954, Lunigiana**

La ditta Marsili nacque negli anni '30 in Lunigiana come spaccio di carni fresche e salumi stagionati. Con impegno e costanza, il piccolo negozio di famiglia si è trasformato in un'azienda che dal 1954 produce salumi freschi e stagionati secondo ricette locali, utilizzando carni suine selezionate per offrire prodotti genuini e ricchi di tradizione.

Collaboriamo con Coop perché ci permette di coniugare tradizione e innovazione, portando i sapori autentici della Lunigiana a un pubblico più ampio.



Prodotti di punta

Mortadella nostrale, salame lardellato, filetto stagionato della Lunigiana, Duca di Tresana (filetto con lardo)



7 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra realtà artigianale e familiare, nata nel 1954, vanta una lunga storia. L'esperienza maturata negli anni ci ha permesso di conquistare una solida reputazione tra i clienti, che apprezzano la nostra dedizione alla qualità e alla tradizione



SALUMIFICIO MARCHISIO **Dal 1958, Lurisia**

La famiglia Marchisio dal 1958 prosegue di generazione in generazione l'attività a conduzione familiare, immersa in una terra ricca di nobili tradizioni gastronomiche: la provincia di Cuneo, in Piemonte. Cogliamo il meglio del nostro territorio: condizioni microclimatiche, ricette tradizionali e materie prime. Dal 2015 abbiamo ampliato la gamma acquisendo il prosciuttificio di Lurisia, dove produciamo il Prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P., stagionato al naturale nelle fresche cantine di montagna.

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.



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



CONSORZIO LUNIGIANA PRODUCE **Dal 1998, Pontremoli**

Al fine di sostenere e diffondere il patrimonio agro-alimentare locale, sul mercato nazionale ed estero, il Consorzio ha creato i marchi QUI QUALITÀ LUNIGIANA e TERRE DI CONFINE, sinonimo di qualità, genuinità e fragranza, attraverso i quali produciamo e commercializziamo, nel rispetto delle tradizioni locali, un'ampia gamma dei nostri migliori prodotti tipici e di qualità garantita, tutti rigorosamente selezionati. Nella nostra piattaforma distributiva confluiscono le migliori produzioni del territorio e dei nostri piccoli produttori agroalimentari associati.

Collaboriamo con Coop perché ha sempre creduto nel nostro progetto, aiutandoci concretamente nella realizzazione di questa idea innovativa di unificare le piccole aziende del territorio che altrimenti non sarebbero state in grado, singolarmente, di diventare fornitori della GDO.



Prodotti di punta

Torte di verdura, i pani tipici locali e le focacce, i salumi, le mele Rotelle, i panettoni artigianali e le colombe



Oltre 50 dipendenti



Siamo conosciuti perché abbiamo unificato sotto un unico marchio consortile, garante della qualità e dei processi di produzione, tutte le eccellenze gastronomiche della Lunigiana



BUONO!

~ come una volta ~

MICHELIS
Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché ha estrema attenzione nella selezione dei produttori e della filiera.



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"



NOCCIOLARTE
Dal 2010, Castelletto Uzzone

Attività artigianale a conduzione familiare iniziata negli anni '60 da Mario Cerrato e portata avanti prima dal figlio Alessandro e poi dalla nipote Arianna. L'attività è situata nel cuore dell'Alta Langa circondata da noccioli. È proprio la Nocciola Piemonte I.G.P. la materia prima utilizzata per creare torte e biscotti con antiche ricette e metodi di produzione artigianale.

Collaboriamo con Coop perché i nostri prodotti arrivano anche nella vicina Liguria dove siamo conosciuti da sempre.



Prodotti di punta

Torta di nocciola "La Langerola" - baci di Langa



Circa 6 dipendenti



Siamo conosciuti perché da tre generazioni produciamo dolci alla nocciola



**SAPORI
DEL GRANO**
DAL 1948

BISCOTTIFICIO PIEMONTE
Dal 1948, Carrara

La genuinità della tradizione artigianale in ogni morso. La collezione Sapori del Grano raccoglie il meglio della nostra produzione a base di grano: biscotti, paste frolle, frollini e specialità realizzate con farine selezionate, ingredienti naturali e le ricette tramandate nel tempo dal nostro laboratorio. Si impegna a offrire biscotti e dolci di alta qualità, rispettando le ricette autentiche e innovando con nuove creazioni. La nostra passione per la pasticceria artigianale si traduce in prodotti che deliziano i clienti e portano un tocco di tradizione italiana sulla vostra tavola.

Collaboriamo con Coop perché rappresenta un canale di vendita strategico, in grado di favorire un rapporto trasparente e diretto con il consumatore.



Prodotti di punta

Focaccia antica ricetta, pan d'uva, babà al rhum e al limone



15 dipendenti



Siamo conosciuti perché il nostro primo ingrediente è il lievito madre, curato da tre generazioni





LIFE Dal 1940, Sommariva Perno

Life S.p.A. è un'azienda italiana a conduzione familiare, fondata a Sommariva Perno, dove ha tuttora sede, nel cuore del Roero, in provincia di Cuneo, territorio storicamente vocato all'agricoltura e alla coltivazione di piante da frutto. Proprio da qui siamo partiti per importare le migliori materie prime da ogni parte del mondo, e proprio da qui siamo tornati per valorizzare i prodotti del nostro territorio. "Gusto alla vita" è il nostro claim, ed esprime la nostra mission: da oltre 80 anni contribuire al benessere psicofisico dell'individuo attraverso un'alimentazione di gusto.

Collaboriamo con Coop per far parte di una rete di consumo etica e responsabile, con l'obiettivo di tutelare il potere d'acquisto, promuovere l'ambiente, i diritti e sostenere i territori e le comunità.



Prodotti di punta

Noci in guscio, mandorle sgusciate, Nocchie Piemonte I.G.P.



90 dipendenti



Siamo conosciuti perché da sempre ci distinguiamo per l'attenzione alla qualità, il controllo della filiera produttiva, la promozione della biodiversità ambientale attraverso la selezione di prodotti dal territorio italiano e dal mondo, e le collaborazioni con enti come la Fondazione Slow Food e la Fondazione Umberto Veronesi



BEPPINO OCCELLI



i sapori dell'eccellenza

BEPPINO OCCELLI Dal 1976, provincia di Cuneo

La storia di Beppino Occelli è ricca di intuizioni, progetti, soddisfazioni e sacrifici. Dal 1976, il burro e i formaggi di Beppino Occelli hanno sempre seguito l'evoluzione del gusto, anzi in alcuni casi hanno addirittura anticipato i tempi: dalla famosa Tuma dla Paja, già premiata a New York come migliore formaggio con l'Oscar del Fancy Food, fino all'Occelli al Barolo, un grande formaggio da degustazione e meditazione eletto da Slow Food come miglior formaggio ubriaco d'Italia nel 1999.

Collaboriamo con Coop perché Beppino Occelli condivide da oltre trent'anni i valori di Coop relativi all'etica, al rispetto per l'ambiente, alla valorizzazione del territorio e alla bontà delle materie prime.



Prodotti di punta

Il burro Beppino Occelli, di sole panne fresche di centrifughe italiane, la Tuma dla Paja, il Valcasotto, l'Occelli al Barolo e l'Occelli in foglie di castagno, sono i nostri formaggi particolarmente apprezzati dal consumatore Coop da decine di anni



Circa 100 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra azienda, che produce nelle colline di Langa e stagiona nelle Alpi Marittime tra Piemonte e Liguria, è apprezzata per l'artigianalità e l'unicità dei prodotti, i cui ingredienti attentamente ricercati si arricchiscono di storia e territorio



Teo Costa

VINI TEO COSTA Dal 1890, 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.

Collaboriamo con Coop perché 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.



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



MIELE VARACCA Dal 2000, Mornese

Apicoltura Varacca è un'azienda familiare piemontese nata dalla passione per le api e la natura. Produciamo miele italiano e prodotti dell'alveare, seguendo direttamente ogni fase, dalla gestione degli apiari al confezionamento. Attraverso l'apicoltura nomade valorizziamo le diverse fioriture del territorio, offrendo prodotti autentici, di qualità e legati alla nostra terra.

Collaboriamo con Coop perché per noi è il marchio GDO per eccellenza. Nel nostro caso rappresenta il contesto di vendita che più di ogni altro ha saputo interpretare al meglio l'essenza della nostra produzione.



Prodotti di punta

Miele di acacia 500 g, miele di tiglio 500 g



Solo il produttore

Siamo conosciuti perché da sempre garantiamo un prodotto altamente qualitativo, territoriale ed artigianale ottimizzandolo attraverso una produzione sempre più custom made



TREROSI Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo in comune gli stessi valori verso il territorio, la qualità dei prodotti e l'attenzione verso i lavoratori, asset determinante della nostra piccola realtà semiartigianale.



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



VOLPEDO FRUTTA Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo affinità etiche e comune impegno nella valorizzazione della produzione locale di qualità.



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

biobruni



CASEIFICIO BIOBRUNI Dal 1975, Montaldeo

BioBruni nasce nel 1975 quando il fondatore Osvaldo Bruni avvia l'attività di apicoltura biologica. Nel 1986 si trasferisce con la famiglia nell'azienda attuale sull'Appennino ligure a Montaldeo (AL) dove nasce l'allevamento di capre camosciate.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo i loro valori etici e vogliamo vendere i nostri prodotti il più possibile a livello locale.



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



AZIENDA VITIVINICOLA BELLATI Dal 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 antimuffa. Dal 2000 l'azienda è certificata a coltivazione con metodo biologico.

Collaboriamo con Coop perché siamo stati selezionati da Coop Liguria su un progetto di valorizzazione del territorio e di sostegno alle piccole aziende.



Prodotti di punta
Vini biologici



3 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo produttori biologici



EVERTON Dal 1947, 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 70 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.

Collaboriamo con Coop perché ci accomuna un forte rapporto con il territorio, volto alla valorizzazione delle realtà locali.



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



I Turri

I TURRI Dal 1998, Acqui Terme

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.

Collaboriamo con Coop perché valorizza e incentiva i piccoli produttori puntando sulla qualità, dal vigneto al cliente Coop.



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



20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali

CASA *E IGIENE*

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.



PARODI & PARODI Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché anche la Parodi & Parodi poggia la sua attività su valori forti e siamo molto attenti sia alle persone che al territorio.



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



I PROVENZALI

GIANASSO Dal 1965, Campomorone

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.



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



PRESIDENT Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché valorizza il nostro prodotto di qualità, portando con sé il carattere autentico della nostra tradizione regionale.



Prodotti di punta

Cera, saponaria, marsiglia, lana seta, pavimenti



5 dipendenti diretti



Siamo conosciuti per la qualità dei prodotti storicamente accertata





DIEMME FIORI Dal 1991, Taggia

Fondata nel 1991 dalla famiglia Di Massa, la Diemme Fiori nasce a Taggia in provincia di Imperia, nel cuore della Riviera dei Fiori. Dalle prime attività di esportazione, l'azienda ha ampliato la propria offerta ai fiori freschi, essiccati o stabilizzati e ai prodotti per la profumazione degli ambienti, sviluppando nuove soluzioni di prodotto e confezionamento. Oggi la Diemme rappresenta il cuore delle attività della DM Holding e dispone di due sedi operative: una di oltre 1.000 m² dedicati a produzione e confezionamento e la seconda di 2.200 m² destinati a stoccaggio e logistica.

Collaboriamo con Coop perché valorizza le realtà locali e il legame con il territorio. Per noi rappresenta un'opportunità per far conoscere i nostri prodotti a un pubblico più ampio, crescendo insieme a un partner vicino alle comunità.



Prodotti di punta

Bustine di lavanda e menta e fiori essiccati e colorati



42 dipendenti



Siamo conosciuti per unire l'esperienza nel mondo dei fiori alla creazione di prodotti per la casa ispirati alla natura e alla tradizione della Riviera dei Fiori



FLORCOOP SANREMO Dal 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.

Collaboriamo con Coop perché ci accomunano gli stessi principi di cooperazione con aziende e produttori del territorio.



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





TEMPO LIBERO

Tra passioni, stile e momenti da dedicare a sé, il tempo libero trova spazio in tante forme diverse. Abbigliamento personalizzato, idee regalo e complementi per la casa accompagnano la quotidianità con prodotti curati, originali e di qualità. Proposte che raccontano creatività, esperienza e attenzione ai dettagli, per rendere speciale anche il tempo vissuto fuori dagli impegni di ogni giorno.



TORO & MORO
Dal 2016, Mornese



Toro & Moro è un brand artigianale del Basso Piemonte, nato nel 2016 dai fratelli Matteo ed Eugenio Gastaldo. Specializzato nella personalizzazione, trasforma le idee dei clienti in t-shirt uniche, espressione di identità e personalità. Il brand promuove un'alternativa all'omologazione, valorizzando unicità e creatività. La sostenibilità è centrale: utilizza cotone biologico 100% certificato, inchiostri ecologici e packaging da canna da zucchero. Il processo produttivo è inoltre studiato per ridurre consumi energetici e impatto ambientale. La collaborazione con Coop nasce dalla condivisione di valori e dall'attenzione alla qualità del prodotto.

Collaboriamo con Coop perché ci accomunano i valori aziendali e l'esigente attenzione alla qualità di prodotto.



Prodotti di punta

T-shirt personalizzate, in 100% cotone biologico certificato



In azienda siamo due soci, due dipendenti e due collaboratori



Siamo conosciuti perché siamo specialisti nella personalizzazione immediata della maglietta sostenibile



STAR
Dal 1995, Genova



Fondata nel 1995, Star S.p.A. è leader in Italia nell'importazione e distribuzione di articoli da regalo e complementi d'arredo a connotazione artistica. Grazie a una presenza produttiva consolidata in Cina e a una rete logistica di oltre 48.000 m², unisce design e creatività italiani a una produzione internazionale. La missione è offrire prodotti esclusivi, coniugando qualità, ricerca stilistica e convenienza.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo valori di qualità, convenienza e attenzione al consumatore.



Prodotti di punta

Collezioni di profumatori e fragranze per l'ambiente



100 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo un'azienda italiana con oltre 30 anni di esperienza sinonimo di creatività, design, qualità e convenienza



Sostegno a tutto campo

Per Coop Liguria valorizzare il territorio non significa solo promuovere le imprese locali. Vuol dire anche salvaguardare l'ambiente; tutelare il patrimonio artistico e paesaggistico della regione, divulgandone la storia e le tradizioni; supportare le iniziative solidali, aggregative e culturali delle associazioni e delle 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 i prodotti con la confezione danneggiata alle associazioni del volontariato. Inoltre, lavora per ridurre gli imballaggi, utilizzando materiali riciclati o sostenibili, e sensibilizza Soci e cittadini alla salvaguardia dell'ambiente. 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.

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

Nel campo della solidarietà, 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 anni Coop Liguria ha collegato alla solidarietà il voto per l'approvazione del bilancio, destinando alle associazioni, dal 2020 a oggi, un contributo complessivo prossimo ai 500.000 euro.

Queste azioni sono coerenti con la missione sociale di Coop Liguria, che si impegna a generare valore per il territorio e la collettività, alla quale ogni anno restituisce il 95% dei propri ricavi, sotto forma di acquisti di beni e servizi, retribuzioni, imposte e iniziative solidali.



**AZIONI
PER LA
SOCIETÀ**

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO