

COOP TOSCANA-LAZIO: *Alta qualità al miglior prezzo una scelta VINCENTE*

La Toscana si conferma dunque come regione che punta a una produzione differenziata, puntando soprattutto sull'ereditare il valore aggiunto della tradizione garantito dai produttori locali, che possono contribuire a una battaglia per la qualità. Un rapporto che ci illustra anche Aldo Bucciantini, direttore della divisione supermercati della Coop Toscana-Lazio.

- Signor Bucciantini, come sono i rapporti con i fornitori locali?

"La Coop Toscana Lazio, oramai da diversi anni, intrattiene rapporti con fornitori locali, piccoli produttori, associazioni, cooperative. E' un modo per Coop di essere presente concretamente nei territori dove opera diventando un canale distributivo anche per piccole ma importanti realtà imprenditoriali, partendo comunque dal presupposto che le vie del gusto e della genuinità viaggiano anche in provincia.

Nello scorso anno Coop Toscana Lazio ha siglato due importanti accordi commerciali. Il primo sottoscritto con un Consorzio di piccoli produttori della Val di Cornia (il Consorzio Radici) ha permesso di salvaguardare un prodotto tipico -il carciofo violetto della Val di Cornia- diversamente condannato alla scomparsa proprio perché la sua coltivazione, che richiede particolare impegno, necessitava di una garanzia di ritorno in termini di distribuzione e quindi di vendita.

Il carciofo violetto, particolarmente gustoso, è una qualità che per le sue caratteristiche riesce a resistere maggiormente rispetto ad altre all'azione del salmastro e come tale non necessita di protezioni o fertilizzanti chimici.

Tra l'altro proprio questa primavera i soci e i consumatori di Coop Toscana Lazio troveranno il primo raccolto sugli scaffali. Insieme a Coop Toscana Lazio anche Unicoop Firenze ha sottoscritto l'accordo per la salvaguardia di questa specie tipica.

L'altro accordo ha visto protagonista Coop Toscana Lazio ancora assieme a Unicoop Firenze che hanno sottoscritto un accordo commerciale in esclusiva con l'Azienda Agricola Alberese (che si trova nel cuore del Parco della Maremma).

L'accordo ha già portato sugli scaffali dei supermercati Coop della Toscana (quelli di Coop Toscana Lazio sono dislocati sulla fascia tirrenica da Carrara a Grosseto) i prodotti biologici dell'azienda, tra l'altro coltivati in area protetta, e quindi ancora più garantiti.

Si tratta di pasta di semola di grano duro, confezioni di polpa di pomodoro, altrettante di passata, salsa pronta, pinoli. Coop Toscana Lazio distribuisce il 60% dei prodotti dell'Az. Agricola Alberese, il rimanente sarà riservato a Unicoop Firenze e i quantitativi dell'accordo saranno ulteriormente potenziati a partire da ottobre 2002 e a dimostrazione di quanto Coop Toscana Lazio crede in questo progetto allo studio la possibilità di inserire

questi prodotti in un'offerta promozionale riservata ai soci. Altri contatti e accordi, già in corso, con un gruppo di produttori locali della Garfagnana "Terre Verdi" (forniscono a Coop Toscana Lazio farro, farina di niccio, formaggio caprino), della Ciociaria (un consorzio che unisce 29 piccoli e piccolissimi produttori).

Proprio nel Basso Lazio, grazie anche al contatto con Federlazio, si stanno intensificando una serie di rapporti che porteranno di qui a breve all'arrivo nei supermercati di un'altra prelibatezza: il fagiolo mollarino."

- E per quanto riguarda invece la produzione biologica toscana?

"Qui, oltre a quanto abbiamo già detto a proposito dei prodotti dell'Az. Agricola Alberese, Coop Toscana Lazio segue la strada tracciata a livello nazionale. Dopo il successo dei cosiddetti "prodotti con amore", quelli ottenuti attraverso la lotta guidata -cioè con uso minimo della chimica- dal novembre 2000 hanno debuttato i prodotti biologici a marchio Coop. Qualche dato a livello però nazionale: buon successo dell'ortofrutta biologica a marchio Coop che si attesta su una quota di consumo pari al 2,5% anche se è qui che si fa sentire di più l'incremento del prezzo (attorno al 30% rispetto a prodotti simili non biologici), mentre ad esempio sui prodotti industriali biologici a marchio Coop riusciamo a stare al di sotto di quelli dei marchi bio più affermati."

PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE in Toscana un successo in costante e significativa crescita

Un trend di costante e significativa crescita, quello che sta facendo registrare la produzione agro-alimentare in Toscana. Risultato di un costante investimento che ha prodotto da un lato la nascita di nuove aziende giovani in un comparto che aveva bisogno di rinnovarsi, dall'altro l'innalzamento progressivo della qualità del prodotto, in linea con quella che del resto appare la richiesta del consumatore, le cui esigenze risultano sempre più elevate. Sui motivi di questo rilancio della produzione e sulle sue caratteristiche abbiamo chiesto ad uno degli attori principali in campo regionale, cioè Unicoop Toscana, attraverso il suo direttore Marketing Franco Cioni.

- Facciamo una sorta di piccolo bilancio della produzione agro-alimentare toscana. Il settore appare in crescita o manifesta segni di recessione?

"Per quanto riguarda Unicoop Firenze i risultati ottenuti in termini di vendite dei prodotti agroalimentari provenienti dalla Toscana può senza dubbio essere giudicato in termini positivi, di forte crescita. Questi risultati sono stati raggiunti grazie ad una serie di accordi sottoscritti fra Coop, le associazioni di categoria degli agricoltori, con Assindustria di Firenze e recentemente anche con le associazioni degli artigiani. La filosofia di questo accordo prevede la promozione dei prodotti toscani attraverso un

controllo complessivo, dal momento della produzione a quello della trasformazione a quello della vendita."

- Quanto è importante l'aspetto della qualità e della possibilità di offrire garanzie al consumatore per guardare al futuro?

"Oggi il consumatore mette al primo posto qualità e sicurezza, per questo è importantissimo garantire insieme alla convenienza questi due aspetti. L'accordo sottoscritto con le categorie economiche toscane si propone proprio questo, attraverso il controllo di filiera del prodotto. L'obiettivo principale è quello del migliore risultato in termini di prezzo/qualità. Per quanto riguarda la sicurezza dei prodotti, Coop la ritiene particolarmente prioritaria, e investe ingenti risorse finanziarie per effettuare controlli sia nel momento della produzione, sia durante la loro trasformazione."

- Parliamo invece del biologico. Come si sta ponendo la produzione toscana sotto questo aspetto?

"I risultati sono ottimi. Come Coop abbiamo sottoscritto nel 1999 un accordo con i produttori di biologico toscani che, pur essendo stati fra i pionieri in Italia, erano stati superati nel corso degli anni da regioni come la Sicilia, la Puglia e la Basilicata. Abbiamo deciso di percorrere insieme a loro un percorso comune per portare sulle tavole dei nostri

consumatori il prodotto biologico toscano. A distanza di qualche anno possiamo affermare che questo percorso ha avuto risultati inaspettati: siamo cresciuti insieme, abbiamo quadruplicato le vendite di prodotti biologici toscani, contribuendo a restituire alla nostra regione una posizione di tutto rispetto nella produzione biologica in Italia."

- Qual è l'atteggiamento del consumatore oggi verso i prodotti di tipo biologico: l'interesse appare crescente?

"Il consumatore manifesta un forte interesse per questo tipo di prodotti, a testimonianza di questo ci sono i risultati delle vendite e l'incremento dei prodotti in assortimento. Oggi nei supermercati Coop si possono trovare oltre 112 prodotti biologici, con presenze in quasi tutta la gamma di prodotti."

- Cosa si può fare per tutelare e imprimere nuovo sviluppo alle produzioni toscane?

"La strada intrapresa grazie agli accordi con le categorie economiche è senza dubbio quella giusta, si tratta di continuare in questa direzione tenendo sempre ben presente che l'interesse primario da salvaguardare è quello del consumatore. Qualsiasi sforzo o impegno nella promozione del prodotto toscano va sempre ricondotto a questo principio, e solo in presenza di questo requisito Coop si impegnerà alla promozione di questi prodotti. In questo senso va

anche l'impegno sottoscritto con Arci Gola Slow Food per i presidi dei prodotti tipici toscani. L'accordo si muove nella direzione di un recupero della qualità e della tradizione della nostra cucina, lo sforzo che tutti insieme stiamo compiendo è quello di rendere compatibili qualità, sicurezza e prezzo. Ripeto, è solo attraverso il raggiungimento di questi tre obiettivi che garantiremo l'interesse del consumatore e al tempo stesso la qualità e le prospettive dei produttori toscani."

Insomma una Toscana all'avanguardia, consapevole che il futuro del settore si gioca sul costante reinvestimento e sull'attenzione rinnovata alla qualità e al rapporto con il consumatore.



Unicoop Firenze