

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

TOUR TRA I «NEGOZI» COOPERATIVI

# Fedagri: «Qui da noi» frutta e verdura di qualità

di ALINA FIORELLI

*Le cooperative Solidarietà Tre a Carmagnola, in Piemonte, e Agrintesa, con i suoi 16 punti vendita in Emilia-Romagna, fanno parte del circuito «Qui da noi» di Fedagri-Confcooperative, dove si comperano prodotti freschi e molto altro*



Sull'insegna del negozio è scritto: «Qui da noi». Appena si entra appare una distesa infinita di prodotti disposti con gran cura. Su tutti domina il rosso. Siamo nel regno dei peperoni, a Carmagnola, a 20 chilometri da Torino. Qui visitiamo la cooperativa agricola **Solidarietà Tre**, da tutti conosciuta come la «cooperativa dei peperoni», poiché da oltre 25 anni raccoglie e lavora la produzione di peperoni coltivati nel territorio. In questa cooperativa – una delle 3.700 aderenti a Fedagri-Confcooperative e tra le prime ad aver aderito alla messa in rete delle cooperative con il marchio «Qui da noi» – arrivano ogni estate più di 15.000 quintali di peperoni.

Il peperone di Carmagnola è prodotto agroalimentare tradizionale italiano riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, e per esso è in corso l'istruttoria per il riconoscimento dell'igp, l'indicazione geografica protetta.

## PEPERONI IN VENDITA DIRETTA

Il peperone di Carmagnola è disponibile in commercio in quattro varietà: il Quadrato, la Trottole (forma piccola appuntita), il Tumaticot (forma schiacciata) e il Lungo, detto anche Corno di

bue. Il periodo di raccolta va da luglio a ottobre, poi inizia la fase di lavorazione (detorsolatura) per preparare in primo luogo i classici vasetti in agrodolce.

Proprio all'interno del grosso centro operativo di lavorazione in cui vengono stoccati e lavorati i peperoni, dal 2005 sorge l'ampio punto vendita (vedi riquadro alla pagina successiva), che prosegue una lunga tradizione di vendita al pubblico e che adotta le modalità della vendita diretta a filiera corta, dove si assottigliano i passaggi dal produttore al consumatore finale, con risparmio sul prezzo, ma anche con maggiore rispetto per l'ambiente in quanto i trasporti delle merci sono molto limitati.

## I BOLLINI ORIENTANO CHI COMPERA

Nella cooperativa vengono commercializzate in prevalenza le materie prime e i prodotti trasformati conferiti direttamente da aziende agricole e cooperative associate che si trovano nel territorio di Carmagnola. Accanto ai peperoni, trovano spazio ogni giorno prodotti freschi e conservati e ciò che di meglio offre la natura nelle diverse stagioni: nei mesi invernali, ad esempio, quando la produzione locale è ferma, si vendono agrumi e orticoli delle regioni del Sud.



Il peperone di Carmagnola venduto con il marchio «Qui da noi» supera i 15.000 quintali all'anno

Per orientare i consumatori, tutti i prodotti ortofrutticoli venduti nella cooperativa sono contraddistinti da un bollino che ne garantisce la tracciabilità. Il **bollino verde** indica i prodotti certificati da «agricoltura biologica», il **bollino arancio** contraddistingue le produzioni locali «a chilometro zero», il **bollino giallo** quelli provenienti dal Sud d'Italia, cioè i «frutti maturati al sole», e il **bollino azzurro** gli altri prodotti ortofrutticoli provenienti da Paesi europei o extraeuropei, ovvero «ortofrutta tutto l'anno».

## ANCHE LATTICINI, CARNE E MOLTO ALTRO

Nel punto vendita troviamo anche un distributore di latte fresco crudo dove 1 litro di latte sfuso costa 1 euro. Nei banchi frigo la gamma di prodotti è ampissima: formaggi dop e a produzione locale, yogurt, latte pastorizzato anche di capra, pasta fresca, salumi, carne di vitello fassone piemontese (bovino di particolare pregio) del Coalvi – il Consorzio di tutela della razza Piemontese – e altre carni fresche, tutte di allevamenti di animali nati e allevati in Italia. Il bancone ospita poi carni di maiale, pollo, faraona e coniglio grigio di Carmagnola.

Non mancano i prodotti della filiera cerealicola, sempre piemontesi: di fronte al banco del fresco, infatti, c'è spazio per le farine biologiche di Cossano Belbo (Cuneo) macinate a pietra, i grissini della regione del Roero, i dolci da forno e le diverse tipologie di riso del Biellese, del Verellese e di quello coltivato sul Delta del Po. E ancora, conserve di frutta e di verdura Pat (Prodotti alimentari tipici) e prodotti del Paniere della provincia di Torino.

Nell'angolo riservato ai prodotti biologici, insieme a frutta e verdura, sono esposti marmellate, succhi di frutta, miele, riso, vino, olio e conserve; nello scaffale bevande troviamo birre artigianali, selezioni di vini del Piemonte e di altre regioni, anche in pratiche confezioni bag in box, il classico liquore Alpestre e lo sciroppo alla Menta di Pancalieri. Inoltre è disponibile anche una piccola gamma di prodotti di Sardegna, Calabria e Sicilia.

## SONO 16 I NEGOZI PER LA PIÙ GRANDE COOPERATIVA D'ITALIA

L'Emilia-Romagna, si sa, è la capitale italiana dell'ortofrutta. E proprio qui, a Faenza, sorge la più grande cooperativa ortofrut-

ticola nazionale, **Agrintesa**. Nata nel 2007 dalla fusione di tre cooperative, è aderente ad Apo Conerpo e Conserve Italia.

Per servire direttamente tutto il bacino dei consumatori del territorio, Agrintesa gestisce una catena di 16 punti vendita al dettaglio che fatturano ogni anno 10 milioni di euro. I negozi, presenti a Faenza e nelle province di Ravenna e Forlì (i riferimenti su [www.agrintesa.com](http://www.agrintesa.com)), vendono quantitativi significativi di prodotti: 6.000 tonnellate di ortofrutticoli freschi (il 3% dell'intera produzione della cooperativa) e oltre 15.000 ettolitri di vino sfuso e imbottigliato.

Agrintesa ha aderito al progetto «Qui da noi» perché i suoi negozi sono da sempre espressione di valori come la qualità, la genuinità, la convenienza e l'ampiezza di gamma. Sono inoltre strutture munite di parcheggio, di facile accesso e agevolmente raggiungibili. I prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione presenti in questi punti vendita provengono dai territori emiliano-romagnoli e principalmente da aziende agricole con processi produttivi certificati e che operano rispettando l'applicazione dei disciplinari di produzione integrata.

## NON SOLO FRUTTA E VERDURA

I consumatori che entrano nei punti vendita Agrintesa possono acquistare frutta e verdura, dalle ciliegie e susine di Vignola alle fragole di Cesena, dalle pesche e nettarine romagnole ai kiwi e kaki di Faenza, dalle lattughe della Riviera alle pere emiliane, ma anche legumi, succhi di frutta, olio, miele, passate di pomodoro e altri trasformati del consorzio Conserve Italia. Una zona con distributori automatici è inoltre dedicata ai vini sfusi e imbottigliati della cantina Agrintesa (Cantine Intesa, a Faenza, vedi riquadro). Ma come si spiega la presenza di tanti punti vendita al dettaglio per una cooperativa che vanta volumi di affari molto significativi già con la Grande distribuzione? «Dotarsi di punti vendita aziendali è in linea con la missione della nostra azienda» spiega il direttore della cooperativa Gianni Amidei, «perché esprime la nostra volontà di essere vicini ai produttori, attraverso iniziative dove qualità, genuinità e capacità di fare servizio e filiera sono espressione della nostra professionalità. L'azienda vuole essere punto di riferimento sul territorio anche per i consumatori, ai quali proponiamo i prodotti locali, provenienti dalle migliori aziende agricole emiliano-romagnole, garantiti da un rigido controllo della filiera produttiva».

Alina Fiordellisi

### Per informazioni

#### Cooperativa agricola Solidarietà Tre

Via Morello, 2/A - Carmagnola (TO) - Tel. 011.9722471  
[solitre@cooperativesolidarieta.it](mailto:solitre@cooperativesolidarieta.it) - [www.cooperativesolidarieta.it](http://www.cooperativesolidarieta.it)  
 Orario di apertura: lunedì 14,30-19,30;  
 martedì-domenica 9,00-12,30 / 14,30-19,30

#### Agrintesa e Cantine Intesa

Via Galilei, 15/4 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.619111  
[www.agrintesa.com](http://www.agrintesa.com)  
 Orario apertura: lunedì-sabato 8,00-13,00/15,30-18,30