

09 Maggio 2019

Una filiera cooperativa per valorizzare il pane ferrarese

Un accordo di Coop Alleanza3.0 coinvolge le aziende agricole di Ferrara associate nella Cooperativa Terremerse, il Molino Marzola e Vassalli Baking per offrire un prodotto di qualità e attento al territorio



Emilia-Romagna

Il pane ferrarese al centro di un progetto di valorizzazione grazie a una filiera certificata. È stato questo il tema dell'incontro **Una filiera cooperativa. Alle origini del pane ferrarese** promosso da [Coop Alleanza 3.0](#) [1] con la collaborazione di Legacoop Estense e il patrocinio della Camera di commercio di Ferrara, che si è svolto martedì alla Camera di commercio di Ferrara.

Coop Alleanza3.0 ha sviluppato un accordo di filiera certificata che coinvolge le aziende agricole di Ferrara associate nella Cooperativa Terremerse, il Molino Marzola, il produttore di pane surgelato da lievitare e cuocere Vassalli Baking. Gli elementi caratterizzanti della filiera sono la materia prima, che consta del grano coltivato solo nella provincia di Ferrara ? nella varietà Monna Lisa ? la certificazione dell'intero percorso di filiera, la produzione del pane da un unico fornitore, la lievitazione e cottura negli **oltre 90** negozi della Cooperativa coinvolti dal progetto, non solo nel ferrarese ma anche in altri territori del perimetro in cui Coop Alleanza3.0 è presente.

Dopo i saluti istituzionali portati dal presidente Camera di Commercio di Ferrara, **Paolo Govoni**, nel corso dell'incontro sono intervenuti: **Andrea Benini**, presidente Legacoop Estense, **Ombretta Ghiraldi**, presidente Zona soci Ferrara Coop Alleanza 3.0, **Alessandro Mazzoli**, direttore commerciale Coop Alleanza 3.0, **Olivio Vassalli**, titolare Vassalli Baking, **Augusto Verlicchi**, direttore Grandi Colture Terremerse Soc.Coop, **Pierangela Spisni**, responsabile ufficio pianificazione Cerealproteici Terremerse Soc.Coop., **Simona Caselli**, assessore all'Agricoltura, caccia e pesca Regione Emilia Romagna. Il vicepresidente Politiche di filiera e territoriali di Coop Alleanza 3.0, **Mirco Dondi**, ha tenuto l'intervento conclusivo dell'appuntamento che è stato moderato da **Ettore Tazzioli**, direttore TRC TV.

«Ferrara è il luogo scelto per dare vita alla filiera cooperativa del pane ? ha spiegato il vicepresidente

Politiche di filiera e territoriali di Coop Alleanza 3.0 **Mirco Dondi** ? in quanto territorio fortemente vocato alla secolare tradizione agricola di produzione del grano tenero. Nella filiera, inoltre, sono impiegati per l'anno 2018/19 ben 15 mila quintali di grano ferrarese, in aumento rispetto ai 10 mila del 2017/18. In evidenza è anche da porre che l'accordo è stato chiuso senza incremento del prezzo del pane. Coop Alleanza 3.0 sta infatti portando avanti una serie articolata di attività nel territorio ferrarese. Nel capoluogo, nell'Ipercoop il Castello, nei supermercati Doro e via Mazzini, avrà particolare risalto una comunicazione specifica su tutti i prodotti locali, da quelli della provincia di Ferrara a quelli regionali, dalle biodiversità ai prodotti di filiera che sempre più saranno presenti sugli scaffali?.

Dal 23 al 30 aprile con **Il Mercato dei sapori locali?**, nell'Ipercoop il Castello è stata realizzata una iniziativa tutta dedicata ai fornitori ferraresi che hanno esposto i loro prodotti e li hanno fatti degustare a soci e consumatori. Le iniziative evidenziano l'impegno di Coop nei confronti della economia locale e della piccola e media impresa, testimoniato da alcuni dati significativi: **nel 2018 Coop Alleanza 3.0 ha acquistato e venduto poi in tutti i suoi punti vendita da oltre 60 fornitori ferraresi circa 28 milioni di euro**. Tra questi fornitori si annoverano piccole e medie imprese, alcune anche di dimensioni significative le cui produzioni sono abbastanza diversificate: dal riso, ai prodotti da forno alla pasta, alla passata di pomodoro, ai salumi, alle confetture, ai vini, ai prodotti ittici.

Quella presentata è un'esperienza concreta che valorizza le potenzialità del nostro territorio, dimostrando come sia possibile costruire filiere cooperative dal campo alla tavola con una equilibrata distribuzione del valore e senza sfruttamento: in questa filiera tutta ferrarese le materie prime sono controllate, la trasformazione avviene in stabilimenti sul territorio, la vendita da Ferrara in molte regioni d'Italia grazie all'impegno di Coop Alleanza 3.0 ? ha detto **Andrea Benini**, presidente di Legacoop Estense ? Un processo in cui fondamentale è il ruolo di un consumatore consapevole, capace di apprezzare il valore che va oltre il prezzo. Ai nostri amministratori, in particolare alla Regione, chiediamo di incentivare maggiormente i progetti di filiera, in cui si supera la tradizionale contrapposizione tra produzione, trasformazione e distribuzione, puntando a valorizzare il prodotto e il territorio tramite la cooperazione tra tutti segmenti produttivi. La cooperazione non è infatti solo una forma di impresa ma anche un metodo di lavoro, efficiente dal punto di vista economico e sostenibile dal punto di vista sociale?.

Il progetto ? ha sottolineato il presidente della Camera di commercio, **Paolo Govoni** ? è certamente la valorizzazione di un prodotto, il pane ferrarese, legato alla particolarità del suo territorio e della sua storia, ma anche il riconoscimento di un sistema di imprese che, grazie alla sua lunga esperienza e alle sue capacità spesso tramandate da generazione in generazione, ha saputo affinare negli ultimi decenni tecniche e produzioni, sviluppandosi nella distribuzione e nella penetrazione dei mercati. Tanti giovani e tante donne ferraresi sono entrati nel settore portando competenze, entusiasmo e tecniche innovative, elementi qualificanti per valorizzare le peculiarità di tali produzioni e darne comunicazione al mercato?.

L'impegno di Coop Alleanza 3.0 per l'economia locale

Coop Alleanza 3.0 sostiene concretamente l'economia locale e valorizza il territorio in cui è presente, attraverso la ricerca continua di piccole e grandi realtà che creano prodotti buoni e genuini con cura artigianale, ma anche con la riscoperta delle varietà antiche da custodire, per preservare il patrimonio genetico e storico dei sapori delle nostre terre. Oltre all'attività commerciale volta a valorizzare i singoli produttori locali, l'impegno della Cooperativa è quello di avviare un processo di relazione tra i produttori con lo scopo di integrare le produzioni tra loro, favorendo la nascita di nuove filiere territoriali.

La filiera per Coop Alleanza 3.0 non è solo uno strumento di garanzia e controllo delle materie prime, ma contribuisce a rendere il prodotto locale sempre più autentico, promovendo un volano economico e di coesione sociale, coinvolgendo gli agricoltori con contratti certi di fornitura.

La filiera sostenibile deve infatti valorizzare tutti i soggetti che la costituiscono con una equa ripartizione del valore tra loro, in grado di rispettare l'ambiente, le risorse naturali, la salvaguardia e la salute dei lavoratori, perseguendo la legalità e la responsabilità sociale d'impresa.

Coop Alleanza 3.0 conferma il proprio impegno nello sviluppo economico e sociale dei territori nei quali opera, incrementando la presenza dei produttori e dei prodotti del territorio nella propria rete di vendita.

Links

[1] <https://www.coopalleanza3-0.it/>