

Protagonisti

NEI GIORNI DI TERRA MADRE

Assaggia e approva così Coop valorizza i soci

di GIULIA MANCINI

**Un'intera
giornata
dedicata
alla degustazione
per valutare
le eccellenze
gastronomiche**

S

barca a Torino, durante la prossima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, in programma nella città della Mole dal 26 al 30 settembre, il format che Coop porta avanti da quasi venticinque anni:

“Approvato dai soci”. Per un'intera giornata, sabato 28 settembre, presso Fiorfood in Galleria San Federico nel cuore del centro storico di Torino, si svolgerà la Special Edition by Coop de “Il Gusto del cibo. Assaggia e approva”. In mattinata, un'iniziativa aperta a stakeholders e personaggi noti, come Teo Musso, fondatore del birrifico Baladin, e il critico cinematografico Steve Della Casa, in una ses-

**Il format “Approvato dai soci” arriva in centro a Torino
La voce dei consumatori fa la differenza nei prodotti
Pascarelli: “Non sono solo clienti, ma parte del progetto”**

sione a inviti, pensata in una ottica di divulgazione del progetto; a seguire tre appuntamenti pomeridiani aperti ai soci Coop (invitati a registrarsi al link <https://www.coop.it/approvato-dai-soci>).

“Tramite questo format, unico nella grande distribuzione, i soci diventano protagonisti del prodotto - spiega Renata Pascarelli, direttrice Qualità Coop Italia - Le opinioni espresse, inserite in un panel, organizzato secondo regole e criteri definiti, possono cambiare o spostare qualcosa nella formulazione dei prodotti a marchio”. Non solo consumatori quindi: i soci fanno parte di qualcosa di più grande, dotato di una grande senso di collaborazione e spirito cooperativo, valori che fanno parte del modo di essere di Coop sin dalla sua nascita in Italia, 170 anni fa.

“Approvato dai soci è un format partito da lontano, nel 2000, proprio perché letteralmente si volevano far approvare dai soci i prodotti a marchio - sottolinea la direttrice qualità - Soci che per noi di Coop rappresentano anche la proprietà della cooperativa, e non solo clienti consumatori. Era, ed è sempre di più, un passaggio importante di partecipazione allo sviluppo e al controllo dei nostri prodotti a marchio”. Come ogni iniziativa di successo, ‘Approvato dai soci’ è cresciuta nel tempo, sia in partecipazione che metodologia, coinvolgendo una platea sempre più ampia ed eterogenea di soci, il tutto sotto una gestione e una supervisione che risiedono nella direzione qualità: “È importante che questa attività venga effettuata con i giusti criteri e secondo un metodo corretto che possa rappresentare e conferire scientificità e validità alla valutazione dei prodotti e ai risultati”, prosegue l'esperta. Un passaggio chiave considerando che, in caso di approvazione da parte dei soci, i prodotti a marchio ricevono il bollino che li contraddistingue (apposto in etichetta), altrimenti vengono rivisti nella formu-



lazione e lavorazione per essere migliorati.

In tutti questi anni ne sono stati testati 3295 da quasi 650.000 soci, con sessioni di assaggio e valutazione in presenza, all'interno delle cooperative sul territorio nazionale, e da un anno anche in forma digitale, provandoli a casa, mediante registrazione sul portale nell'apposita sezione.

Qualche esempio? Bresaola di Fassone piemontese da carne 100% italiana lavorata nel cuore della Valtellina, trancio di speck di filetto da Bressanone ottenuto dalla parte più pregiata del maiale con lo stesso procedimento dello speck, pancetta stesa salata e speziata a mano prima della stagionatura in conche di marmo dalla Toscana. Formaggio pecorino di Farindola da solo latte ovino crudo e stagionato in madie di faggio, pecorino di montagna da Gennargentu, provola sfoglia Montalbano a pasta filata lavorata con latte proveniente da piccoli allevamenti e secondo il metodo che la famiglia Calderone si tramanda da generazioni dal 1936. Sono solo alcuni dei prodotti a marchio, della linea Fior Fiore, presenti nella special edition torinese. "Sono prodotti particolari, sia per il profilo sensoriale sia per la filiera e per il vissuto di chi li lavora, ognuno con caratteristiche gustative e di provenienza in linea

con i valori che Coop porta avanti da tempo, e con lo spirito de il Salone del Gusto - nota Pascarelli - I salumi provengono da suini allevati nel rispetto del benessere animale, all'aperto, con alimentazione vegetale, e non ogm, e cresciuti senza uso di antibiotici dallo svezzamento". Aspetti che si rispecchiano nei profili organolettici e nell'impegno che Coop persegue lungo tutta la filiera. "Fior Fiore rappresenta per noi l'eccellenza gastronomica. Tramite le referenze della linea garantiamo un profilo sensoriale elevato con prodotti tipici, in quantità limitate e a un prezzo accessibile - spiega la direttrice - Valori coniugati in tutte le linee a marchio. Storia e lavorazione si legano a particolari condizioni locali, con tradizioni che non potrebbero essere svolte altrove".

Il Salone del Gusto diventa così un palcoscenico per il format Approvato dai soci, un ulteriore modo di partecipazione attiva e collaborativa che Coop porta nella kermesse torinese dedicata alla cultura enogastronomica italiana, e non solo. Una presenza attiva al fianco di Slow Food con cui Coop condivide valori e impegno, al punto da essere tra i sostenitori dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) nonché fornitrice dei prodotti della mensa di Terra Madre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1 Famiglia

Coop ha coinvolto i propri soci in un format nato nel 2000 chiamandoli a provare e approvare prodotti poi commercializzati con il proprio marchio

2 Qualità

Negli oltre vent'anni dalla nascita dell'iniziativa, Coop ha coinvolto quasi 650.000 soci, facendo provare loro 3.295 prodotti

