Certificazione e qualità nella GDO

fiorfiore coop
Il Meglio della Cultura Gastronomica

Una delle prime linee italiane lanciata da Coop completamente dedicata alle eccellenze alimentari che valorizza anche prodotti DOP IGP STG

a cura della Redazione

Il rapporto fra grande distribuzione e Indicazioni Geografiche è da sempre piuttosto controverso: se da un lato i produttori apprezzano le opportunità di un canale importante in termini di volumi e strategico per la diffusione della conoscenza dei prodotti DOP IGP, dall'altro le regole che impongono i marchi privati non sempre hanno trovato riscontro con le capacità e le peculiarità produttive delle filiere certificate. Di fatto negli ultimi anni la crescente attenzione delle private label della GDO ha aumentato in maniera progressiva i volumi dei prodotti DOP IGP e la consapevolezza da parte dei consumatori legata ai prodotti di origine geografica. Una delle aziende che vanta una lunga esperienza nella valorizzazione delle produzioni locali è sicuramente Coop Italia, che dal 2003 promuove una linea specifica chiamata fior fiore Coop che accoglie oltre 400 prodotti tipici e specialità italiane ed estere, fra cui 150 DOP IGP. Laura Stefanini, brand manager del Prodotto a Marchio fior fiore Coop, racconta a Consortium le caratteristiche di questa linea.

di Laura Stefanini - brand manager fior fiore Coop

Da oltre 70 anni i prodotti a marchio Coop soddisfano i bisogni del consumatore italiano in termini di spesa alimentare, offrendo prodotti buoni, sicuri e convenienti, rispettosi dell'ambiente e del lavoro dell'uomo. Grazie alla sua storia e alla presenza su tutto il territorio nazionale, Coop ha potuto acquisire una vista privilegiata sul consumatore ed è grazie a questa che adegua continuamente l'offerta dei prodotti a marchio, in funzione degli stili di vita e delle abitudini di consumo.
La linea fior fiore Coop nasce nel 2003 proprio per dare risposte ad una domanda crescente di prodotti alimentari di alta qualità. fior fiore punta ad offrire il meglio della cultura gastronomica, italiana ma non solo, portando sugli scaffali una selezione di prodotti tipici del territorio e di specialità alimentari ad un prezzo giusto, accessibile ai più. Una linea garantita da Coop, realizzata da produttori altamente selezionati che coniugano fasi artigianali di lavorazione con tecnologie produttive moderne e sicure. La linea fior fiore è immediatamente riconoscibile anche grazie ad un packaging attraente e, negli anni, è diventata un punto di riferimento non solo per i clienti ma anche nel mondo della marca del distributore.
Le produzioni agroalimentari di qualità hanno un peso di rilievo all'interno della gamma di prodotti a marchio Coop. Non a caso, il primo prodotto ad essere inserito nella nascente linea premium fior fiore Coop fu proprio una Denominazione di Origine Protetta, il Parmigiano Reggiano DOP.
Oggi nell'assortimento di prodotti a marchio Coop contiamo oltre 150 Indicazioni Geografiche, di queste il 70% sono nella linea fior fiore, mentre il restante 30% è presente nelle altre linee in cui si articola l'offerta. Ciò è frutto di una scelta fatta in fase di progettazione del prodotto, che mira ad una più chiara lettura da parte del cliente della proposta di valore, in relazione ai suoi bisogni. Per esempio, prendiamo il caso del Parmigiano Reggiano DOP: nella linea fior fiore si è optato per una tipologia proveniente solo dall'alto Appennino Reggia-

Trend in crescita per le IG

Nell'anno 2019 le vendite dei prodotti a marchio fior fiore Coop ad Indicazione Geografica sono cresciute del +17%. Nei primi mesi del 2020, con la pandemia che ha stravolto le nostre abitudini di vita, la spesa dei consumatori si è rivolta in modo ancora più deciso verso i prodotti tipici del nostro territorio, in particolare salumi, grana e formaggi freschi. Vendite importanti anche per birre, dolciumi e cioccolato di alta qualità, a dimostrazione dell'importanza non solo economica ma anche affettiva che riveste l'agroalimentare di qualità per il consumatore italiano.

no e su stagionature lunghe (30 mesi oppure 40 mesi). Ma sono disponibili altre selezioni di Parmigiano Reggiano DOP, con caratteristiche diverse e stagionature inferiori, come il Parmigiano Reggiano DOP da agricoltura biologica che è nella linea Vivi verde Coop, o il Parmigiano Reggiano DOP della linea Origine, dove si concretizzano le scelte di Coop in termini di tracciabilità totale di filiera.

Nella linea fior fiore oggi contiamo circa 400 prodotti confezionati, di questi uno su quattro è una Indicazione Geografica (DOP IGP): una bella rappresentazione del patrimonio gastronomico di qualità, fatta di salumi tipici, formaggi, oli extravergini, cioccolato, pasticceria, frutta, ortaggi, carne, birra, vini tipici e spumanti.
La valorizzazione della qualità passa altresì dalla scelta del singolo ingrediente, sono infatti molti altri i prodotti fior fiore che contengono in ricetta ingredienti DOP IGP. Solo per citare qualche esempio, i sottoli a base di Melanzana Rossa di Rotonda DOP, i fagottini di pomodori secchi farciti con Pecorino Sardo DOP, il gelato con Nocciola del Piemonte IGP, la pizza farcita con Caciocavallo Silano DOP o con Mozzarella di Bufala Campana DOP, la spremuta con Arance di Ribera DOP. In tal modo, declinando al meglio il valore dei prodotti di qualità certificata all'interno del proprio assortimento, Coop fa scelte precise mirate ad amplificarne la visibilità e a stimolare la conoscenza e l'acquisto di prodotti di qualità. Se il bene comune è la tutela della qualità, abbiamo la convinzione che il marchio d'impresa e l'Indicazione Geografica, abbiano ruoli assolutamente complementari.

Una selezione dei migliori salumi DOP IGP

Sui salumi, fior fiore predilige la filiera controllata Coop che proviene da suini 100% italiani alimentati senza antibiotici negli ultimi 4 mesi. Coop lavora sulle filiere da oltre quindici anni e controlla ogni singolo passaggio per garantire la tracciabilità totale. Nella linea dei salumi fior fiore naturalmente non mancano le Indicazioni Geografiche, qui la scelta di solito ricade su stagionature più lunghe rispetto a quelle minime consentite dai disciplinari. Possono essere presenti anche più denominazioni per lo stesso prodotto: è il caso ad esempio del prosciutto crudo, ove l'offerta fior fiore comprende il Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, il Prosciutto di Modena DOP 20 mesi e il Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi di stagionatura minima.

Laura Stefanini
brand manager fior fiore Coop

Possiamo in definitiva affermare che un marchio del distributore fortemente riconosciuto e apprezzato dai consumatori su scala nazionale, come fior fiore Coop, può contribuire a valorizzare e a promuovere i prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità. Attraverso la presenza di un comune assortimento in oltre mille punti vendita, dislocati dal Piemonte alla Sicilia, il marchio fior fiore Coop in tutti questi anni ha stimolato la conoscenza di prodotti di qualità tra le regioni e tra i territori, fidelizzando e facendo crescere la consapevolezza del consumatore.
Grazie al confronto proficuo con il mondo della produzione e con i Consorzi di tutela, Coop ha contribuito inoltre alla crescita economica e alla tutela delle produzioni agroalimentari e vitivinicole di qualità certificata.

Una strategia per promuovere vini DOP IGP

19 vini

FIOR FIORE COOP n° vini IG

10	8	1
DOCG	DOC	IGT

Uno degli sviluppi più recenti è quello dei vini tipici, qui il posizionamento di eccellenza di fior fiore Coop si fonda sulla scelta di Indicazioni Geografiche, sulla selezione delle cantine partners e sulla collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, ad ulteriore garanzia del profilo gustativo e sensoriale. Ad oggi sono presenti nei punti vendita 19 etichette fior fiore, tra vini e spumanti, provenienti da altrettante cantine e rappresentativi di 12 regioni italiane. Tutti i vini sono di filiera controllata e certificata da Coop sino al singolo vigneto o all'azienda agricola di provenienza delle uve. I controlli merceologici e sensoriali vengono ripetuti per ogni singola annata, così da mantenere uno standard elevato ed uniforme su tutti i vini appartenenti alla gamma. L'ultimo nato, il Malvasia delle Lipari DOP passito. Il più venduto, il Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOP Superiore Millesimato.