



# Made in Italy ancora più dolce Ecco il primo zucchero grezzo ricavato dalla barbabietola

Si tratta di 'Nostrano' prodotto dalla coop bolognese Coprob, che sarà presente nel parco di Fico.

■ MINERBIO (Bologna)

**N**EL PARCO agroalimentare più grande al mondo non poteva mancare la filiera bieticolo-saccarifiera italiana rappresentata da Coprob, la cooperativa con sede a Minerbio, nel Bolognese, fondata nel 1962 e oggi rimasta l'unica significativa realtà produttrice di zucchero del Paese. Con i suoi 250 dipendenti fissi, a cui si aggiungono 300 stagionali che operano nei due stabilimenti di Minerbio e Pontelongo (Padova), Coprob riunisce 7.000 aziende agricole per un totale di 5.648 soci conferenti e gestisce 32.300 ettari seminati a bietole tra Emilia-Romagna e Veneto. Terreni che, nel 2016, hanno prodotto 2,2 milioni di tonnellate di bietole, la cui lavorazione ha dato origine a 255mila tonnellate di zucchero per un fatturato consolidato di 233 milioni di euro.

«**QUANDO** si è iniziato a parlare di Fico – commenta il presidente Claudio Gallerani – ci siamo entu-

siasmato al pensiero di avere, proprio dietro casa (la sede di Minerbio dista solo poco più di 20 chilometri dal Caab, ndr), un luogo in cui la narrazione del settore agroalimentare fosse al centro e noi, che siamo il cuore della filiera bieticolo-saccarifiera italiana, volevamo raccontare la nostra storia». Una storia che nasce 55 anni fa in queste campagne con lo scopo di unire l'intera filiera produttiva dello zucchero, dalla terra alla tavola. «Quella che 55 anni fa era stata una scommessa – prosegue Gallerani –, adesso è l'unica realtà italiana che ancora crede nella bieticoltura quale valore agronomico ed economico per i territori in cui è radicata». A Fico, il lavoro dei cooperatori emiliani e veneti sarà visibile, sotto gli occhi di tutti. «Come è fatta una barbabietola da cui traiamo lo zucchero? Per soddisfare la curiosità ci sarà un campo in cui mostreremo la sua coltivazione effettuata in modo biologico», anticipa Gallerani.

**L'ITALIA** consuma 1,7 milioni di tonnellate di zucchero l'anno, e la produzione nazionale attuale copre soltanto il 16% del fabbisogno. La liberalizzazione del mercato di settore aprirà le porte all'arrivo sui banchi nostrani dei prodotti delle grandi multinazionali estere dello zucchero. Una sfida che Coprob ha accettato, assumendosi la responsabilità sociale verso il territorio in cui opera, i

«**Fico ci ha entusiasmato: sta sorgendo dietro casa nostra un luogo che mette al centro la narrazione del settore agroalimentare. Noi, che siamo il cuore della filiera bieticolo-saccarifiera italiana, volevamo raccontare la nostra storia**»

CLAUDIO GALLERANI  
Presidente Coprob

suoi dipendenti e l'intero settore agricolo, per il quale la coltura della barbabietola da zucchero, nell'ambito della rotazione delle coltivazioni, rappresenta un elemento fondamentale per il rinnovo dei terreni e la loro resa produttiva.

**PER MANTENERE** questo delicato equilibrio Coprob – che è attiva sia nel canale industriale sia in quello consumer con il marchio Italia Zuccheri – ha deciso di giocare d'anticipo muovendosi in due direzioni. La prima: fare leva sulla base sociale, da sempre suo punto di forza, per valorizzare pienamente la produzione nazionale quale garanzia di continuità di approvvigionamento per l'industria agroalimentare, nonché di certificazione sotto il profilo qualitativo ed ambientale. La seconda: imboccare la strada dell'innovazione. Scelta, quest'ultima, che ha richiesto ingenti investimenti in ricerca e sviluppo per esaltare ancora di più la qualità e l'italianità dei prodotti.

Due caratteristiche che Coprob ha fatto diventare la sua cifra distintiva, per fronteggiare l'agguerrita concorrenza tedesca e francese. Soprattutto dopo che, nel luglio 2016, un nome storico dell'industria saccarifiera italiana come Eridania è passato in mano francese. Ma la crisi, si sa, può portare anche opportunità. E dopo mesi di duro lavoro e investimenti im-

Un fatturato da 233 milioni  
Coprob riunisce 7mila aziende per un totale di 5.648 soci, che lavorano 255mila tonnellate l'anno di zucchero per un fatturato di 233 milioni di euro.

portanti, è nato Nostrano, zucchero grezzo ricavato dalla barbabietola e non, come da tradizione, dalla canna da zucchero. Una novità appena lanciata sul mercato da Italia Zuccheri, a dimostrazione che innovare è possibile, anche in un settore maturo come quello saccarifero.

«Nostrano è un prodotto che soddisfa le nuove tendenze di consumo alimentari sempre più salutistici e orientati verso cibi genuini e poco raffinati – spiega Stefano Dozio, direttore generale di Coprob –. Le caratteristiche tattili e organolettiche non differiscono da quelle dello zucchero di canna, in più offre ai consumatori la garanzia della qualità e della sicurezza alimentare tipiche del *made in Italy*».

**CON NOSTRANO** nasce quindi un nuovo segmento della categoria dello zucchero, che si posiziona al fianco del prodotto classico derivato dalla barbabietola e a quello grezzo di canna. Una diversificazione inedita che conferma la vocazione per la ricerca di Coprob. «Da sempre spingiamo i nostri soci e collaboratori verso l'innovazione in tutti i settori – conclude Gallerani –. E per il futuro i bieticoltori di Coprob vogliono essere più forti e più competitivi, uniti a tutti gli attori dell'agroalimentare italiano per garantire futuro e più valore allo zucchero *made in Italy*».

↑ SFIDA AI COLOSSI STRANIERI

Nel tondo in alto a sinistra il presidente di Coprob, Claudio Gallerani. Nel riquadro a destra in basso il direttore generale di Coprob, Stefano Dozio. Sullo sfondo lo stabilimento di Minerbio della cooperativa