



DAL 9 AL 22 OTTOBRE 2025

PRODOTTI *in* LIGURIA

E NELLE TERRE LUNIGIANESI,
MONREGALESI, OVADESI E NOVESI



20%

DI SCONTO

sugli articoli
dei produttori locali

coop | ipercoop

80 **coop**
1945 >>> 2025
Liguria

**AZIONI
PER LA
SOCIETÀ**

Valorizziamo i prodotti locali per far crescere la nostra Liguria



Per l'ottavo anno consecutivo, la nostra Cooperativa propone l'iniziativa "Prodotti in Liguria. Il buono del nostro territorio", per valorizzare la sua stretta relazione con i produttori liguri e dei territori limitrofi (Lunigiana, Monregalese, Ovadese, Novese), i cui prodotti saranno scontati del 20% in tutta la rete di vendita per due settimane.

Presso il complesso commerciale "Mercato Corso Sardegna" di Genova sarà realizzata la quarta edizione dell'"Expo dei produttori liguri", per offrire alle imprese locali l'opportunità di incontrare direttamente la clientela e far conoscere la qualità del proprio lavoro. L'evento, in programma il 10, 11 e 12 ottobre, ospiterà una settantina di produttori da tutto il territorio e quest'anno sarà ancora più importante perché ricorrono gli ottant'anni di Coop Liguria, una ricorrenza da celebrare assieme ai nostri fornitori.

La relazione profonda e continuativa che Coop Liguria ha instaurato con le imprese locali ha portato a strutturare numerose azioni di valorizzazione:

- nei punti vendita, i prodotti del territorio sono aggregati in aree ben identificate, per aiutare i consumatori a trovarli più facilmente;
- più volte l'anno la Cooperativa propone promozioni dedicate ai prodotti liguri, per invogliare i consumatori ad assaggiarli;
- per rendere riconoscibili i prodotti freschi di provenienza locale, sono stati ideati i marchi "Orto Qui" e "Pescato nel Mar Ligure".

Questi impegni sono coerenti con la missione sociale di Coop Liguria, che punta a offrire ai consumatori prodotti buoni, sicuri e convenienti, ma anche capaci di remunerare adeguatamente la filiera produttiva, generando benefici e valore per tutta la comunità. Un impegno riassunto nello slogan "Alle società per azioni preferiamo le azioni per la società", con il quale Coop Liguria racconta la sua "distintività" di cooperativa di consumatori, sostenibile, solidale e pronta a collaborare con chiunque - imprese o associazioni - lavori per portare valore aggiunto al territorio.

L'impatto positivo della presenza di Coop sull'economia ligure e delle aree limitrofe è indiscutibile: nel 2024, il valore complessivo degli acquisti che il sistema Coop effettua nella nostra regione ha sfiorato i 144 milioni di euro, di cui 28 riferiti alle imprese liguri che Coop Italia ha selezionato come fornitori nazionali di prodotto a marchio Coop, che attualmente sono 13.

Questi numeri confermano quanto Coop creda in un modello d'impresa orientato a generare valore per le comunità, più che per gli individui, nella consapevolezza che un prodotto è buono solo se tutta la sua filiera è sicura, etica e sostenibile. I 112 produttori coinvolti in questa iniziativa condividono l'approccio di Coop e infatti operano nel rispetto delle persone, ricercando la massima qualità dei prodotti, prestando attenzione alla sostenibilità dei processi e garantendo la sicurezza alimentare e quella dei lavoratori. Coop Liguria li affianca da moltissimi anni e ne ha aiutati molti a crescere e a conquistare nuovi mercati, anche fuori regione, per creare ricchezza e buona occupazione sul territorio.

Vi invitiamo quindi a leggere le storie delle imprese che collaborano con noi e poi ad assaggiare i loro prodotti, certi di offrirvi un viaggio affascinante alla scoperta del sapere e dei sapori del nostro territorio.

Il Presidente
Roberto Pittalis



20% **DI SCONTO**
sugli articoli
dei produttori locali

L'iniziativa **Prodotti in Liguria**, illustrata in queste pagine dedicate ai nostri fornitori, vuole rafforzare la storica e fondamentale relazione che lega Coop Liguria alle imprese del territorio.

Dal 9 al 22 ottobre, tutti i prodotti liguri saranno proposti con lo sconto del 20% nei supermercati e ipermercati della nostra cooperativa.

Vi invitiamo a scoprirli e ad assaggiarli tutti, per conoscere davvero il **buono della Liguria**.

Vieni a conoscere
il buono del nostro territorio

10-11-12 ottobre 2025

MERCATO CORSO SARDEGNA, GENOVA

Dalle 17 alle 23 (domenica fino alle 22)



DEI PRODUTTORI DELLA LIGURIA

MERCATO DI CORSO SARDEGNA

80^{anni} coop

AZIONI PER LA SOCIETÀ

Ortofrutta

Le **zucchine trombetta** sono un ortaggio tipico della Liguria, in particolare della valle di Albenga e della zona rivierasca del Savonese. Conosciute anche come zucchine genovesi o zucchine di Albenga, devono il nome alla forma allungata e sottile con base arrotondata, che ricorda una tromba. Hanno polpa soda, croccante e dal sapore dolce, qualità che le rendono sempre più apprezzate sui mercati. In cucina sono estremamente versatili: ottime grigliate, saltate, al vapore, ripiene o per condire pasta e risotti.

Il marchio "Orto Qui" evidenzia i prodotti ortofrutticoli coltivati nei territori di elezione di Coop Liguria, Coop Lombardia e Nova Coop. Identifica un paniere di una settantina di referenze, prodotte da un "parco" fornitori composto da aziende e cooperative agricole selezionate. I produttori liguri che rientrano nel progetto sono la cooperativa Ortofrutticola di Albenga, che riunisce numerosi produttori del Ponente ligure, e la ditta Ruggero Rossi di Pra', che produce basilico. L'assortimento è legato alla stagionalità e prevede una presenza più marcata dei prodotti tra giugno e ottobre. I prodotti liguri venduti con il marchio "Orto Qui" sono una decina.

Totale venduto Orto Qui nel 2024:
2,3 milioni di euro.

Bancarelle del territorio:
2,6 milioni di euro.



20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali



L'ORTOFRUTTICOLA ALBENGA
Dal 1941, Regione Massaretti - Albenga

Fondata nel 1941, è la più grande cooperativa agricola della Liguria. Con circa 600 coltivatori associati copre un'area di circa 2.000 ettari, oltre il 60% della superficie coltivabile della Piana di Albenga.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra e nei valori di Coop.

- Prodotti di punta**
Carciofi, cavolini di bruxelles, cavolo nero, asparagi viola, zucchine trombetta, pomodori cuore di bue
- Circa 600 soci**
- Siamo conosciuti perché siamo la più grande cooperativa della Liguria



AZIENDA AGRICOLA R&C DI ROSSI RUGGERO
Dal 1993, Genova Pra'

In un contesto di avanzata tecnologia, nel rispetto dell'ambiente e delle antiche tecniche colturali di Pra', otteniamo un prodotto tradizionale, destinato al consumo fresco. Le piante, dall'aroma intenso e caratteristico, coltivate in piena terra, sono raccolte a mano, una per una, e confezionate a bouquet.

Collaboriamo con Coop per rendere disponibile a un'ampia platea di consumatori un prodotto di eccellenza del nostro territorio.



- Prodotti di punta**
Basilico Genovese D.O.P.
- 2 famigliari e 10 collaboratori**
- Siamo conosciuti perché produciamo Basilico D.O.P. nel rispetto della tradizione



AGROALIMENTARE SARZANESE
Dal 2014, Sarzana (Sp) Loc. Pallodola

Agroalimentare Sarzanese si occupa della commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi. Grazie alla sua posizione all'interno del mercato ortofrutticolo di Sarzana e alla collaborazione con i produttori locali, l'azienda è in grado di valorizzare e commercializzare prodotti ortofrutticoli tipici.

Collaboriamo con Coop perché crediamo che rappresenti un partner fondamentale per la commercializzazione e valorizzazione delle produzioni locali.



- Prodotti di punta**
Zucchino fiore, pomodoro cuore di bue, pomodoro tondo liscio, insalatine, varie tipologie di cavoli invernali
- 12 dipendenti diretti**
- Siamo conosciuti perché siamo un importante interlocutore per i produttori locali, fornendo assistenza dalla produzione alla commercializzazione dei prodotti



Pesce

La storia dei liguri ci racconta di un'antica tradizione tipica della nostra terra e del nostro mare. In Liguria non esiste "caruggio" in cui non si sia sentito il profumo della **salagione delle acciughe**.

Salarle, nei tempi passati, era l'unico metodo per conservarle.

Quando nei periodi caldi la pesca abbondava, le donne salavano le acciughe per poterle assaporare nei periodi freddi, in cui il mare in burrasca non consentiva di uscire a pescare.

Con il progetto "Pescato nel Mar Ligure", promosso in collaborazione con Lega Pesca, Coop Liguria evidenzia il pesce locale nei propri punti vendita, certificandone la tracciabilità. A garantire la presenza del pesce locale sui banchi delle peschierie di Coop Liguria è il Consorzio "Pescatori di Liguria", che riunisce un centinaio di barche, in prevalenza del Ponente ligure.

Totale venduto nel 2024:
circa 679 mila euro.



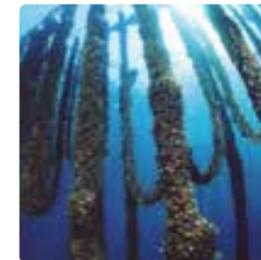
20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali



COOPERATIVA MITILCOLTORI SPEZZINI
Dal 1983, La Spezia

La Cooperativa, fondata nell'anno 1983 da 70 soci mitilicoltori tutti allevatori del Golfo della Spezia, si prefigge di valorizzare e commercializzare i frutti di mare autoctoni del mar Ligure, con particolare riguardo ai "Muscoli della Spezia", prodotto coltivato nei nostri impianti dalla fine del 1800.

Collaboriamo con Coop perché da sempre ci sentiamo rappresentati e sostenuti come eccellenza del territorio ligure.



Prodotti di punta
Muscoli Spezzini (mitili)

120 tra soci, dipendenti e collaboratori

Siamo conosciuti perché siamo stati tra le prime Marinerie Italiane dedite all'allevamento di mitili assieme a Taranto e Trieste



MITILCOLTORI COOPERATIVA SPEZZINI

Un Golfo di Poeti e di Sapori del mare noi siamo gli Agricoltori È come se mangiassi il mare

MUSCOLI non cozze non lo dimenticare

coop
DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO



POLIARTIGIANA
Dal 1991, La Spezia

La Poliartigiana S.r.l. nasce da un'idea di Marco Vezzi, cresciuto in un ambiente dinamico come quello del commercio ittico al dettaglio. Fortemente impregnato sulle tradizioni marinare e tradizionalmente cultore della buona cucina, ha fatto suoi quei sapori e quei gusti del territorio ligure. Tra le sue linee di prodotti ittici si annoverano Pescandia, Innovaittica e Certe ricette.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi valori.



Prodotti di punta
Stoccafisso, baccalà, merluzzo nordico

Più di 60 tra amministrativi e produzione

Siamo conosciuti per la nostra qualità e per il nostro servizio



ANTONIO VERRINI S.R.L.
Dal 1950, Genova, Savona, Viareggio, Casarza Ligure

Antonio Verrini & Figli opera con passione da circa 70 anni nel mercato della distribuzione di prodotti ittici freschi, conservati e surgelati. Opera tutti i giorni dell'anno, H24, grazie a oltre 100 addetti diretti a una flotta di 50 mezzi refrigerati.

Collaboriamo con Coop perché è importante far arrivare quotidianamente il pesce fresco sulle tavole dei consumatori.



Prodotti di punta
Alici, pesci spada, stoccafisso e baccalà, cozze, vongole, pesce fresco in generale, locale e non solo

70 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo l'azienda leader di prodotti ittici freschi in Liguria e non solo





MAREMOSSO
Dal 1999, Casarza Ligure

Maremo dal 1999 ricerca prodotti genuini nella filiera alimentare per soddisfare il cliente in ogni direzione, nell'extra fresco, nel congelato, nel conservato e nel lavorato. Costanza, sacrificio e fatica per portare avanti una tradizione transgenerazionale e farsi autori di qualcosa di bello e di buono che renda merito a una natura da amare e rispettare.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra per arrivare al cliente finale in modo capillare.



Prodotti di punta
Pesce fresco, pesce congelato, pesce marinato e conservato

28 dipendenti

Siamo conosciuti perché vendiamo prodotto locale di alta qualità



AQUA SOCIETÀ AGRICOLA
Dal 1999, Lavagna

Nel golfo del Tigullio, tra Sestri Levante e Portofino, AQUA ha realizzato un impianto di allevamento in mare aperto, per offrire pesci cresciuti in un ambiente incontaminato, e con un ciclo di sviluppo e alimentazione del tutto simile a quello naturale.

Collaboriamo con Coop perché offriamo un prodotto ligure che richiama il territorio di origine (golfo del Tigullio - Lavagna) e Coop è attenta alla promozione del territorio.



Prodotti di punta
Orate e branzini

24 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo stati i primi ad allevare in mare aperto (off-shore) nell'Italia centro settentrionale



ANGELO PARODI
Dal 1888, Genova

Icat Food è l'azienda degli "esperti del mare" che distribuisce conserve ittiche di primissima qualità da oltre 160 anni, guidata dalla stessa famiglia, con il medesimo entusiasmo e serietà del suo fondatore. Il fiore all'occhiello dell'azienda è il marchio Angelo Parodi, il marchio di conserve ittiche più antico in Italia, fondato nel 1888.

Collaboriamo con Coop perché ha i nostri stessi valori.



Prodotti di punta
Tonno e conserve ittiche

35 dipendenti

Siamo conosciuti perché facciamo prodotti di qualità



Salumi, latticini e gastronomia

Il comune di Sant'Olcese è noto per la produzione del tipico salame affumicato macinato a grana grossa e a limitata stagionatura. Sembra che gli antichi Liguri che abitavano la Valpolcevera avessero appreso dai Romani le tecniche per la conservazione delle carni suine. Queste tecniche sono state tramandate per secoli dai contadini della zona di Sant'Olcese, dove un tempo era diffuso l'allevamento dei suini. Il salame chiamato "di Sant'Olcese" fu prodotto per la prima volta a Orero, oggi frazione del comune di Serra Riccò, che sino al 1877 faceva parte del comune di Sant'Olcese.



20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali



SALUMIFICIO PIGNONE

Dal 2007, Pignone

Il Salumificio Pignone è un'azienda nata dalla passione per i prodotti di alta qualità artigianale di Fulvio e Alessandra Viaggi. Il salumificio produce salumi di altissima qualità nel rispetto delle antiche tradizioni, esclusivamente con carni suine da allevamenti italiani controllati.

Collaboriamo con Coop perché ha un continuo interesse per le aziende del territorio, donandoci la possibilità di espanderci come impresa.



- Prodotti di punta**
Salsiccia, mortadellina, bocconcini, sanguinaccio e luganega
- 5 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché produciamo salumi di altissima qualità nel rispetto delle antiche tradizioni



SALUMIFICIO PARODI SANT'OLCESE

Dal 1890, Sant'Olcese

Il Salumificio Parodi è un'azienda inserita nel Registro delle Imprese Storiche d'Italia che produce diverse tipologie di salumi crudi e cotti. Il Salame di Sant'Olcese a marchio Parodi è citato in pubblicazioni di settore come salume tipico italiano per la Regione Liguria.

Collaboriamo con Coop perché è sempre stata attenta alla qualità e serietà dei prodotti e produttori locali, favorendo anche collaborazioni tra gli stessi.



- Prodotti di punta**
Salame Parodi il Sant'Olcese®
- 6 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché la nostra azienda è storica nel territorio e produce un tipico salame misto suino e bovino deumidificato al fuoco a legna come cent'anni fa



SALUMIFICIO CHIESA

Dal 1913, entroterra di Finale Ligure

Il Salumificio Chiesa produce dal 1913 salumi crudi, cotti e salsiccia. Da circa dieci anni ha sviluppato la linea "Assaggia che Profumi" totalmente legata alle tradizioni e agli aromi liguri, unendo le migliori materie prime aromatiche liguri alla tradizione salumiera italiana.

Collaboriamo perché da sempre Coop è attenta ai produttori locali, abbiamo sviluppato molti prodotti legati ai profumi del territorio e Coop ha posto ancora maggiore interesse e attenzione ad ogni novità, condividendo i nostri progetti step by step.



- Prodotti di punta**
Lardo con basilico genovese D.O.P., testa in cassetta premiata, salsiccia al pigato, salsiccia all'aglio, salame dolce con aglio di vessalico
- 20 dipendenti compresi esterni**
- Siamo conosciuti perché operiamo da tanti anni in un contesto completamente distaccato dai distretti alimentari riconosciuti per la produzione di salumi artigianali



LA BOTTEGA DI ADÒ

Dal 1992, Montignoso

La Bottega di Adò è un salumificio artigianale toscano che porta il nome di Adolfo Balderi, classe 1883. Fondata nel 1992 a Montignoso, tra le Alpi Apuane, oggi è un laboratorio moderno e tecnologicamente avanzato. Nonostante l'innovazione, il cuore resta quello del trisnonno: aromi pestati nel mortaio di marmo, spezie selezionate e macinate al momento, carni di qualità certificata.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo valori comuni: qualità, rispetto del territorio e attenzione alle persone, dentro e fuori l'azienda.



- Prodotti di punta**
Lardo stagionato in conca di marmo, Pancetta tesa stagionata in conca di marmo, Guancia stagionata in conca di marmo, Salame delle Apuane, Soppressata Toscana (testa in cassetta)
- 25 dipendenti**
- Siamo conosciuti per la produzione di salumi tradizionali Toscani, che combina un approccio moderno con metodi antichi (come la stagionatura in conca di marmo) e l'utilizzo di materie prime di alta qualità



SALUMIFICIO LUNIGIANA MARSILI

Dal 1954, Lunigiana

La ditta Marsili nacque negli anni '30 in Lunigiana come spaccio di carni fresche e salumi stagionati. Con impegno e costanza, il piccolo negozio di famiglia si è trasformato in un'azienda che dal 1954 produce salumi freschi e stagionati secondo ricette locali, utilizzando carni suine selezionate per offrire prodotti genuini e ricchi di tradizione.

Collaboriamo con Coop perché ci permette di coniugare tradizione e innovazione, portando i sapori autentici della Lunigiana a un pubblico più ampio.



- Prodotti di punta**
Mortadella nostrale, Salame Lardellato, Filetto Stagionato della Lunigiana, Duca di Tresana (filetto con lardo)
- 7 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché la nostra realtà artigiana e familiare, nata nel 1954, vanta una lunga storia. L'esperienza maturata negli anni ci ha permesso di conquistare una solida reputazione tra i clienti, che apprezzano la nostra dedizione alla qualità e alla tradizione





ANTICO SALUMIFICIO CASTIGLIONE

Dal 1904, Castiglione Chiavarese

La tradizionale lavorazione di salumi dell'antico Salumificio risale agli inizi del 1900, quando già il nonno dell'attuale proprietario, cominciò a "lavorare il maiale". Con il passare degli anni il figlio continuò con passione questa attività e oggi i nipoti, attraverso l'Antico Salumificio Castiglione.

Collaboriamo con Coop perché crede nell'importanza della filiera.



Prodotti di punta
Salumi locali

8 dipendenti

Siamo conosciuti per le ricette e la lavorazione dei salumi tramandate da padre in figlio



COOPERATIVA CASEARIA VAL DI VARA

Dal 1978, Varese Ligure

La Cooperativa ha oltre 60 soci che conferiscono i prodotti agricoli della vallata. Quotidianamente viene effettuata la raccolta del latte che viene trasformato in oltre 20 tipologie di formaggi freschi e stagionati, da noi commercializzati a livello pluriregionale.

Collaboriamo con Coop perché la Coop sei tu.

Prodotti di punta
Ricotta fresca biologica e convenzionale, formaggi stagionati e freschi biologici e convenzionali

13 dipendenti e 20 soci conferitori di latte biologico e convenzionale

Siamo conosciuti perché siamo l'unico caseificio biologico della Liguria



SALUMIFICIO NICODEMI

Dal 1913, Massa

La nostra azienda artigianale Salumificio Nicodemi S.r.l. è sul mercato di produzione salumi da quattro generazioni ed è condotta a livello familiare. Lavoriamo la carne suina e ne produciamo salumi tipici del nostro territorio quali: Lardo, salsicce, bioldo, soppressata, mortadella nostrale, porchetta etc. Utilizziamo metodi antichi di lavorazione: Bioldo e Soppressata vengono ancora prodotti a mano come la macinatura delle loro spezie che avviene ancora tramite coltello. Il Lardo viene stagionato in grosse conche di marmo.

Collaboriamo con Coop perché insieme sosteniamo il territorio, l'occupazione locale e la diffusione di prodotti autentici e di qualità.



Prodotti di punta
Salsiccia, Re Bianco Lardo delle Apuane, Porchetta

3 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo una realtà familiare attiva da diverse generazioni nel settore dei salumi, celebri per la nostra artigianalità, qualità e forte radicamento nella tradizione locale dei salumi apuani



SOCIETÀ AGRICOLA IL MULINO

Dal 2020, Stella San Martino

"Se non volete, che la vostra vita scorra monotona, grigia e vuota, fate che essa sia illuminata dalla luce di una grande e nobile idea." Sandro Pertini 1978

Il Mulino di Stella, terra natia del presidente Sandro Pertini, racchiude la passione e le antiche tradizioni del territorio, che abbiamo riversato nella produzione casearia.

La rinomata Formaggetta di Stella è prodotta con latte caprino pastorizzato proveniente da stalle liguri.

Insieme alla Formaggetta, si può trovare la nuova gamma dei prodotti IL MULINO DI STELLA, nati dall'artigianalità, semplicità e passione; come la Crescenza di Capra, Robiolina vaccina, l'Antico Re, il Beigua, il Bianco Fiore.

Collaboriamo con Coop perché ha sempre accompagnato Il Mulino di Stella nel sostegno del Territorio Ligure.



Prodotti di punta
Formaggetta di Stella Biologica

5 dipendenti

Siamo conosciuti perché produciamo una delle eccellenze liguri





- Brugnato (SP) -

CASEIFICIO ESPOSITO ERASMO

Dal 1956, Brugnato

Il caseificio Esposito nasce nel 1956 per opera del suo fondatore, Erasmo Esposito, che scelse con entusiasmo la splendida Val di Vara, comprensorio ideale dove collocare un'azienda che trae dalla natura la materia prima e la sua identità. I nostri prodotti sono ottenuti da latte vaccino intero proveniente esclusivamente dalle zone Italiane.

Collaboriamo con Coop perché i punti vendita Coop sono ben distribuiti sul territorio e ci permettono di farci conoscere da una vasta clientela.



Prodotti di punta
Stracchino, mozzarella, ricotta

8 dipendenti

Siamo conosciuti perché offriamo da anni un prodotto artigianale fresco e di qualità



CASEIFICIO VAL D'AVETO

Dal 1991, Rezzoaglio

Il Caseificio Val d'Aveto nasce nel 1991 con una vocazione ben precisa: rilanciare la produzione casearia a latte crudo del San Stè e salvaguardare l'identità di questa valle ligure, che da sempre ha il suo collante nella produzione solidale del formaggio.

Collaboriamo con Coop perché ci ha dato fiducia, aiutandoci a diventare l'azienda che siamo oggi.



Prodotti di punta
San Stè, morbidezza, prescinséua, crescenza, yogurt

29 dipendenti

Siamo conosciuti perché il sapore genuino dei nostri prodotti ha conquistato il cuore dei consumatori



LE BIO BONTÀ di VARESE LIGURE

LE BIO BONTÀ DI VARESE LIGURE

Dal 1967, Moretta - Varese Ligure

Lo Yogurt Le Bio Bontà nasce a Varese Ligure, un'oasi inserita nella natura dell'Alta Val di Vara, primo Comune, in Italia e in Europa, a certificazione biologica Iso 14001 ed Emas. Lo Yogurt viene prodotto con latte fresco italiano e frutta di qualità, il tutto è prodotto senza la presenza di organismi geneticamente modificati, coloranti, aromi aggiunti e addensanti.

Collaboriamo con Coop perché nessuno come Coop sa diffondere così bene la nostra realtà.



Prodotti di punta
Yogurt Biologico

99 dipendenti diretti

Siamo conosciuti perché siamo i primi produttori di Yogurt Biologico



LATTE ALBERTI - G. ALBERTI & C.

Dal 1948, Pontedassio

Latte Alberti, azienda ligure dal 1948, è sinonimo di tradizione e qualità. Raccogliamo il latte da allevamenti selezionati in Liguria e Piemonte presso il nostro centro di raccolta piemontese. Il nostro impegno si fonda su tre valori chiave: il forte legame con il territorio, l'eccellenza dei prodotti e la sicurezza alimentare. Da oltre 70 anni portiamo sulle tavole della nostra regione il gusto autentico del buon latte.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo valori fondamentali come la trasparenza, la qualità, la sostenibilità e l'impegno verso il territorio, offrendo ai consumatori prodotti buoni, sicuri e responsabili.



Prodotti di punta
Latte fresco, più giorni e a lunga conservazione, panna fresca e a lunga conservazione

Circa 100 collaboratori

Siamo conosciuti per la qualità dei nostri prodotti e la cura attenta verso le esigenze dei consumatori, forti delle nostre radici nel territorio ligure e del legame autentico con la nostra terra



LATTE TIGULLIO CENTRO LATTE RAPALLO

Dal 1954, Rapallo

Centro Latte Rapallo - Latte Tigullio è l'azienda ligure leader nella produzione e distribuzione di latte, derivati e alimenti freschi come latte fresco, latte a lunga conservazione, panna, burro, yogurt, budini, uova, formaggi, insalate fresche, pasta fresca, pesto e bevande vegetali.

Collaboriamo con Coop perché è un'azienda professionale e con solidi valori.



Prodotti di punta
Latte fresco

100 tra dipendenti e distributori

Siamo conosciuti perché siamo la prima azienda lattiero casearia ligure



TONITTO 1939

Dal 1939, Genova

Azienda molto radicata nel territorio ligure e genovese, con stabilimento sito dal 1997 a Genova-Campi. Oggi è guidata dalla terza generazione da Luca e Massimiliano Dovo. Tonitto negli anni si è specializzata nella produzione di gelati ad alto valore aggiunto.

Collaboriamo con Coop perché siamo ispirati da una filosofia comune: lavoriamo per trasmettere l'eccellenza dei prodotti ai nostri consumatori.



Prodotti di punta
Sorbetto Tonitto in vaso r-pet 310 g (sorbetto n. 1 in Italia) prodotto in una svariata gamma di gusti

35 dipendenti

Siamo conosciuti perché per tradizione e vocazione produciamo gelati dal 1939 per rispondere a quello che oggi rappresenta il primo driver di acquisto dei consumatori: piacere e bontà



Forno

La tradizione ligure si racconta anche attraverso il pane e i prodotti da forno: focacce fragranti, grissini stirati a mano, pani tipici come quello di Triora, e dolci che da generazioni accompagnano i momenti di festa. Dai laboratori artigianali nascono specialità autentiche come la focaccia col formaggio di Recco, i canestrelli, il pandolce genovese, gli amaretti morbidi e i biscotti della tradizione.

Ogni produttore porta con sé una storia fatta di passione e saper fare: ricette tramandate, lievitazioni lente, cotture a legna e ingredienti selezionati. Un patrimonio di gusto e qualità che arricchisce la tavola di profumi, fragranze e dolcezza artigianale, sempre con l'eccellenza dei nostri territori.



PANIFICIO ASPLANATO ANGIOLINO

Dal 1952, Triora

Nel secondo dopoguerra, rifacendosi ad antiche ricette tramandate oralmente, Angiolino, panettiere di Triora (IM), decise di avviare la produzione di una pagnotta che potesse durare diversi giorni. Oggi, gli ingredienti necessari alla panificazione sono gli stessi di allora e, in particolare, si continua a utilizzare la farina di grano tenero tipo 1.

Collaboriamo con Coop perché vogliamo offrire un prodotto di qualità.



- Prodotti di punta**
Pane di Triora
- 6 dipendenti più tutta la nostra famiglia**
- Siamo conosciuti perché siamo gli unici produttori del Pane di Triora



DRAGO FORNERIA GENOVESE

Dal 2004, Genova Pegli

La Drago Forneria Genovese è la tipica azienda sviluppata da un'esperienza orgogliosamente artigianale. Dal 2021 la Drago Forneria Genovese è fornitore nazionale per Coop Italia con la focaccia croccante Fior Fiore Coop.

Collaboriamo con Coop perché Coop investe su fornitori locali e in prodotti di alta qualità.

- Prodotti di punta**
Focaccia croccante genovese, grissini stirati, tocchetti di focaccia croccante
- 29 somministrati e 33 dipendenti per un totale di 62 collaboratori**
- Siamo conosciuti perché facciamo un prodotto tipico genovese di qualità



FRAGRANZE

Dal 2013, Cosseria

L'azienda FRAGRANZE nasce da un'esperienza quarantennale nel ramo della panificazione e si specializza nel tempo nella lavorazione artigianale di prodotti alternativi da forno, quali grissini e prodotti affini. Recentemente ha ampliato la propria produzione con torte di nocciole e crostate e soprattutto con pane sia sfuso che confezionato cotto nel forno a legna utilizzando lievito madre e farine speciali.

Collaboriamo con Coop perché rappresenta serietà e professionalità.



- Prodotti di punta**
Pane cotto a legna, pane proteico, pasticceria fresca e prodotti alternativi da forno
- 26 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo sul mercato da diversi anni





PANIFICIO PASTICCERIA TOSSINI Dal 1899, Recco

Tossini dal 1899 propone i suoi prodotti di alta qualità. In essi si percepisce la profonda passione e l'immensa esperienza sapientemente intrecciate a un concetto di artigianalità e al tempo di innovazione.

Collaboriamo con Coop perché siamo un'azienda del territorio ligure e crediamo nella partnership che dura nel tempo attraverso il lavoro di squadra.



- Prodotti di punta**
Focaccia col formaggio, focaccia genovese vari gusti, focaccia secca vari gusti, torte salate vari gusti
- 100 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo il riferimento per la focaccia e diamo il massimo per creare l'eccellenza



PANDORÀ Dal 1999, Borgomaro

Siamo da sempre alla ricerca di prodotti di qualità, produciamo utilizzando le migliori materie prime e ci avvaliamo dei più sofisticati sistemi di controllo della produzione. La metodologia di lavoro seguita, infatti, è dettata dallo Standard Globale per la sicurezza alimentare BRC (British Retail Consortium).

Collaboriamo con Coop perché sostiene e promuove i produttori locali.



- Prodotti di punta**
Ciappe, grissini, focaccia secca
- 15 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo i produttori di ciappe più importanti della Liguria



ZANINI ALIMENTARE Dal 2010, Sarzana

La Zanini Alimentare è un'Azienda Ligure specializzata nella produzione di prodotti tipici liguri surgelati come la farinata di ceci, la focaccia al formaggio e la pizzata ligure. Nata nel 2010 da un'idea di 4 amici è diventata in pochi anni un riferimento nel mercato dei prodotti da forno salati per la qualità dei suoi prodotti.

Collaboriamo con Coop perché crediamo che uniti si vince.



- Prodotti di punta**
Farinata di ceci e focaccia al formaggio
- 30 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo gli ideatori della farinata surgelata astucciata



MANUELINA Dal 1885, Genova

Nel 1885 la bisnonna Manuelina crea il primo locale, che trasforma la focaccia col formaggio in prelibatezza per tutto l'anno. Abbiamo creato un laboratorio dedicato per garantire una produzione organizzata e standardizzata del nostro prodotto che ci accompagna fin dal 1885 quando comincia la storia di "Manuelina".

Collaboriamo con Coop perché crediamo che sia il miglior canale per far conoscere la nostra realtà fuori dai confini di Recco.



- Prodotti di punta**
La Focaccia col formaggio Home Edition
- Circa 90 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo una delle aziende di riferimento per la ristorazione e per la cucina della tradizione ligure

Luoghi da scoprire

RECCO La culla della focaccia col formaggio



Tra le riviere liguri più amate, Recco è conosciuta in tutto il mondo per la sua focaccia col formaggio, specialità che unisce **semplicità e maestria artigianale**. Due sottilissime sfoglie racchiudono un ripieno cremoso, dando vita a un piatto che racconta secoli di tradizione.

Passeggiare per Recco significa scoprire un borgo affacciato sul mare, dove la cucina diventa parte dell'identità del territorio. Gustare la focaccia calda, appena sfornata, è un'esperienza che sa di **ospitalità ligure, convivialità e memoria familiare**, capace di trasformare un semplice assaggio in un ricordo indimenticabile.

Scopri la bontà delle focacce al formaggio con il **20% di sconto** nei nostri punti vendita!

Antico Forno Gianelli



ANTICO FORNO GIANELLI SNC

Dal 1971, Castiglione Chiavarese

Nato nei primi anni del '900, il panificio viene rilevato da Serafino Gianelli e in seguito dai figli Fabrizio e Paola. Oltre alla produzione di pane e focaccia si specializza in produzione di prodotti secchi, pane, biscottato bianco e integrale, semolini (crostini), grissini all'olio e all'acqua. La scelta accurata delle materie prime, la lavorazione artigianale, ma soprattutto la passione e l'impegno della famiglia Gianelli e dei collaboratori rende i prodotti dell'Antico Forno unici e indispensabili per un'alimentazione leggera e sana.

Collaboriamo con Coop perché da sempre vicina alle esigenze dei consumatori e per noi cliente serio ed affidabile.



Prodotti di punta

Pane biscottato bianco o integrale, semolini (crostini) bianchi e integrali, grissini all'acqua e all'olio



Oltre ai titolari Fabrizio e Paola, due operai nell'orario notturno e due operaie addette al confezionamento



Siamo conosciuti perché da oltre 50 anni siamo specializzati nella produzione di pane biscottato, semolini e altri prodotti secchi, tra le poche aziende artigianali con lavorazione a mano e lievitazione naturale



Pandolio



PANDOLIO

Dal 1990, Imperia

Pandolio nasce sul finire degli anni 90 da una costola dell'azienda Franco Flavio & Andrea f.lli, nel settore alimentare dal 1960. L'azienda ha come suo prodotto principale la Stroschia (torta biscotto), dolce che come vuole la tradizione deve essere spezzato con le mani, simbolo di convivialità.

Collaboriamo con Coop perché è un partner qualificato e di prestigio attraverso il quale commercializzare e far conoscere la nostra realtà e i nostri prodotti.



Prodotti di punta

Torta stroschia, pandolietti dolci e salati



Siamo 7 soci che collaborano alla crescita di questa realtà



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi produttori di pasticceria secca di alta gamma a utilizzare esclusivamente olio di oliva per la creazione dei nostri prodotti



INDUSTRIA DOLCIARIA BON JOUR

Dal 1976, Genova – Sampierdarena

La nostra azienda, a conduzione familiare e giunta alla terza generazione, realizza artigianalmente da oltre 40 anni prodotti da forno e di pasticceria come pandolce genovese, ma è conosciuta soprattutto per le brioches, che da decenni accompagnano le colazioni e le merende di grandi e piccini del nostro territorio.

Collaboriamo con Coop perché è il partner ideale per lo sviluppo e la distribuzione di un produttore del territorio.



Prodotti di punta

Brioches e dolci da forno



20 persone tra dipendenti e collaboratori esterni



Siamo conosciuti perché siamo un marchio storico nel mercato Genovese e Ligure, rivolto inizialmente al canale Ho.re.ca e successivamente alla GDO



PASTICCERIA TRUCCO

Dal 1954, Imperia

Trucco nasce nel 1954 grazie ai due fratelli Carlo e Titen e alla loro passione di famiglia per la pasticceria. Produce i suoi dolci seguendo le più antiche e classiche ricette della tradizione ligure e trova i suoi punti di forza nell'eccelsa qualità delle sue chicche.

Collaboriamo con Coop perché è importante essere fornitori di quella che nel nostro settore viene considerata la più attenta realtà commerciale, che rispetta l'etica, la qualità e la genuinità dei prodotti.



Prodotti di punta

Panettoni, colombe, pasticceria tipica ligure, biscotti lagaccio ecc.



10 dipendenti



Siamo conosciuti perché negli anni i nostri prodotti sono stati la nostra pubblicità



PASTICCERIA DI SAMBUCO

Dal 1955, Genova

La Pasticceria di Sambuco è un'azienda a gestione familiare, la quale opera secondo l'antica tradizione della pasticceria ligure in località Sambuco, nella Val Cerusa sopra Genova - Voltri, in un contesto di assoluta genuinità, dove l'aria è pulita e l'acqua è cristallina.

Collaboriamo con Coop perché valorizza i prodotti legati al territorio.



Prodotti di punta

Canestrelli, baci di dama, gubbelletti, baci di sambuco, crostate, anicini, caporali



9 dipendenti



Siamo conosciuti perché i nostri prodotti hanno il marchio gustosi per natura: ingredienti di primissima qualità senza uso di conservanti e additivi



PIRLO DOLCI E BISCOTTI

Dal 2012, Arenzano

La storia di "PIRLO dolci e biscotti" nasce nel settembre 2012, quando Sergio rileva i macchinari di un antico forno dell'entroterra genovese, famoso per la produzione dei migliori canestrelli in circolazione.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra.



Prodotti di punta

Canestrelli, pirlotti, olivotti, krumì, baci di dama



Solo il produttore



Siamo conosciuti perché produciamo cose buone



ANTICO FORNO BELTRAMI

Dal 2000, Torriglia

Azienda familiare che nasce nel 2000 quando veniva acquisito il forno storico del paese. Il nostro impegno è rispettare le antiche ricette del territorio e implementare la produzione potendo così accrescere la forza lavoro al nostro interno.

Collaboriamo con Coop perché vogliamo far conoscere a una platea più ampia possibile il Canestrelletto di Torriglia promuovendo di conseguenza il nostro territorio con l'obiettivo di far crescere la nostra azienda.



Prodotti di punta

Canestrelletto di Torriglia



2 soci e 5 dipendenti



Siamo conosciuti perché rispettiamo rigorosamente le ricette della nostra tradizione e per realizzarle utilizziamo ottimi ingredienti



PANARELLO
Dal 1885, Genova

Panarello è oggi una realtà dinamica e moderna. Si occupa di produrre e commercializzare i prodotti "Panarello" sia artigianali che industriali. Vanta oltre 120 unità lavorative e produce ogni anno oltre 200.000 kg di pasticceria fresca e oltre 600.000 kg di prodotto confezionato.

Collaboriamo con Coop perché puntiamo entrambi su prodotti di qualità e del territorio.



Prodotti di punta
Lagaccio, Pandolce e Mescolanza

120 dipendenti

Siamo conosciuti perché nel corso degli anni, seguendo lo sviluppo della distribuzione, abbiamo trasferito l'artigianalità nel prodotto confezionato



BALDASSINI
Dal 1923, Ceparana

L'azienda nasce negli anni venti ad opera del nonno Egisto, che in quegli anni apre un forno per panificazione e pasticceria. Nel forno Baldassini si lavorava attentamente perfezionando la tecnica di panificazione e di arte dolciaria rielaborando tradizionali ricette, arricchendole con un pizzico di originalità personale.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nella valorizzazione del territorio.



Prodotti di punta
Biscotto della salute, ciambellone, trancio di ciambellone, pandolce, torta della nonna, panettoni, colombe

10 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo il simbolo di una tradizione fatta di semplicità, di amore per il proprio mestiere, per l'utilizzo di lievito madre e materie prime selezionate



A.D.R. AZIENDE DOLCIARIE RIUNITE
Dal 1961, Sassello

A.D.R., proprietaria del marchio La Sassellese, è un'azienda dolciaria fortemente legata al territorio, in particolare a Sassello, caratteristico borgo dell'entroterra ligure.

Collaboriamo con Coop perché crediamo in questa solida collaborazione.



Prodotti di punta
Amaretti morbidi, canestrellini, baci di sassello

50 dipendenti

Siamo conosciuti perché i nostri pasticcini sono apprezzati in tutta Italia da più di 60 anni



DOLCEART
Dal 1998, Genova

Siamo una piccola realtà artigianale nata oltre 20 anni fa in via Beata Chiara nel vecchio borgo di Pontedecimo. Silvia e Diego preparano oggi come allora prodotti dolciari artigianali della nostra tradizione e insieme ai loro giovani collaboratori si impegnano per migliorare la loro realtà, valorizzando Pontedecimo e il suo antico borgo.

Collaboriamo con Coop perché ha creduto in noi da quando siamo nati, ci ha sempre aiutato a crescere e ci accompagna tuttora.



Prodotti di punta
Caporali, rotelle, pinolate, baci di dama, anicini, pasta di mandorla, panettoni, colombe

5 dipendenti

Siamo conosciuti perché da sempre cerchiamo di dare un prodotto artigianale di alta qualità a un giusto prezzo



NEO ARISTEO
Dal 1975, La Spezia

Operiamo in un territorio che consente di trarre vantaggio da un ambiente naturalistico di alto pregio: la flora del Parco Nazionale delle Cinque Terre e della Val di Vara. Diciotto chilometri di costa rocciosa (le Cinque Terre) dove il vigneto sorretto da chilometri di muretti a secco confina con la macchia mediterranea.

Collaboriamo con Coop perché sa valorizzare i produttori locali.

Prodotti di punta
Miele

Solo il produttore

Siamo conosciuti perché produciamo miele artigianale nelle Cinque Terre e nella Val di Vara



GOLOSALBA
Dal 2018, Diano D'Alba

Golosalba è un'azienda artigianale nata dal sogno di far conoscere al mondo la bontà della Nocciola Piemonte I.G.P. coltivata nelle Langhe (Piemonte, Italia) e patrimonio Unesco. Un laboratorio familiare dove la nocciola piemontese ha reso superflua la presenza della farina dando vita ad una selezione di prodotti senza glutine, senza grassi idrogenati e molti senza latte o derivati.

Collaboriamo con Coop perché appoggiamo e sosteniamo gli stessi valori, offrendo sempre e da sempre un prodotto di massima qualità ad un prezzo giusto ed accessibile.



Prodotti di punta
Nocciole Piemonte I.G.P. e prodotti dolci e artigianali senza glutine a base di nocciola

Da 2 a 4 dipendenti

Siamo conosciuti perché produciamo da sempre un prodotto buono, artigianale e 100% gluten free





Tradizioni di gusto

BISCOTTI LIGURI

Dolcezza e identità regionale



La Liguria vanta una tradizione dolciaria secolare, fatta di **ricette semplici e autentiche** che hanno reso celebri i suoi biscotti in tutta Italia. Dai **canestrelli friabili** al **pandolce genovese**, dagli **amaretti morbidi** al classico **lagaccio**, ogni specialità custodisce il sapere artigianale tramandato per generazioni.

Sono dolci che raccontano il territorio: profumi di burro e zucchero, aromi di mandorle e nocciole, consistenze croccanti e delicate che riportano alla memoria il gusto delle feste e della convivialità. I biscotti liguri uniscono **qualità, genuinità e tradizione**, trasformando ogni assaggio in un piccolo momento di piacere quotidiano.

*Scopri la bontà autentica dei biscotti liguri e approfitta del **20% di sconto** nei nostri punti vendita!*



PRETI 1851
Dal 1851, Sant'Olcese

Preti è una delle aziende dolciarie più antiche della Liguria. Il suo fondatore è Giovanni Preti, pasticcere geniale e intraprendente, che inventa la torta Sacripantina e il Sacripante, tuttora prodotti dall'azienda.

Collaboriamo con Coop perché siamo un'azienda Ligure.



Prodotti di punta
Pasticceria genovese
25 dipendenti
Siamo conosciuti perché siamo gli unici che producono il sacripante



BISCOTTIFICIO GRONDONA
Dal 1820, Genova

Il Biscottificio Grondona, dal lontano 1820, custodisce e cura il proprio lievito naturale da madre bianca. La lavorazione naturale, abbinata alle migliori materie prime, ci permette di proporre biscotti da prima colazione, prestigiosa pasticceria, pratici snack e tradizionali dolci da ricorrenza genovesi, dai gusti veri.

Collaboriamo con Coop perché è un partner importantissimo.



Prodotti di punta
Biscotti, pandolci, fette
37 lavoratori
Siamo conosciuti perché siamo uno storico biscottificio in città e nel mondo



DALPIAN LUCA AZIENDA AGRICOLA
Dal 1982, Tiglieto

L'azienda è specializzata nella coltivazione di frutti di bosco, frutta e piante di rose da sciroppo. La frutta è trasformata quotidianamente nel laboratorio interno dove vengono preparate oltre 65 tipologie di confetture e marmellate, composte di frutta senza zucchero, frutta sciroppata, nettari di frutta, sciroppi di frutta e di fiori.

Collaboriamo con Coop perché promuove i prodotti del territorio.

Prodotti di punta
Confetture di frutta, marmellate, sciroppi
8 dipendenti
Siamo conosciuti perché produciamo prodotti di qualità da sempre



ELAH DUFOUR
Dal 1982, Novi Ligure

Il gruppo Elah Dufour nasce nel 1982, su iniziativa del Presidente Flavio Repetto, per realizzare una proposta dolciaria completa, altamente qualitativa, nel rispetto della tradizione dei marchi.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel nostro territorio e in una relazione trasparente con il consumatore.



Prodotti di punta
Tavolette di cioccolato, crema spalmabile, praline, caramelle, preparati per dessert e torte
Oltre 250 dipendenti
Siamo conosciuti perché da sempre amiamo la dolcezza in tutte le sue sfumature, producendo dolci di qualità nel rispetto della tradizione italiana e del nostro territorio



CARAMELLE LAVAGETTI

CARAMELLE LAVAGETTI
Dal 1933, Genova

La Caramelle Lavagetti s.n.c. opera nel settore dell'industria dolciaria fin dal 1933, anno in cui l'erborista Raffaele Lavagetti intuì felicemente le potenzialità di una caramella balsamica in un mercato fino ad allora basato esclusivamente su gusti classici quali arancia, limone e simili.

Collaboriamo con Coop perché ha un ruolo primario nella grande distribuzione e ha particolare attenzione ai prodotti locali.



Prodotti di punta
Caramella balsamica eucalyptus
5 dipendenti
Siamo conosciuti perché produciamo la storica caramella balsamica eucalyptus



Pesto e pasta

Il **pesto alla genovese** è un condimento tradizionale tipico della Liguria, inserito tra i prodotti agroalimentari tradizionali liguri. La sua storia si intreccia con quella della **pasta fresca**, che da sempre lo accompagna in ricette iconiche del territorio. Trofie, pansoti, ravioli di borragine e corzetti stampati sono solo alcuni dei formati che, uniti al pesto, raccontano il legame profondo con la cultura gastronomica ligure. Preparati con ingredienti genuini e lavorazioni artigianali, pesto e pasta rappresentano l'essenza di una cucina che conserva intatti sapori e tradizioni secolari.



20%
DI SCONTO
 sugli articoli
 dei produttori locali



IL PESTO DI PRA' DI BRUZZONE E FERRARI

Dal 1827, Genova Pra'

La nostra storia nasce da una lunga tradizione contadina. È dal 1827 che coltiviamo il basilico sulle terrazze della nostra azienda agricola "Serre sul Mare" a Genova Pra'. Qui le condizioni microclimatiche e l'antico sapere contadino conferiscono al basilico caratteristiche organolettiche uniche.

Collaboriamo con Coop perché insieme possiamo portare la cultura gastronomica genovese in tutta Italia, condividendo sapori autentici e tradizioni che uniscono.



Prodotti di punta
 Pesto genovese, pesto senza aglio, salsa di noci

50 dipendenti

Siamo conosciuti perché nel 2003 abbiamo affiancato all'attività di coltivazione di basilico la produzione artigianale di pesto genovese, in un sistema di filiera corta a metri zero



LA GASTRONOMIA LIGURE
 DAL 1980



BUONA COMPAGNIA GOURMET

Dal 1989, Savona

Buona Compagnia Gourmet S.r.l., azienda alimentare produttrice di pesto, sughi freschi e salse è presente nel territorio ligure con uno stabilimento sito in Savona.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi valori di trasparenza verso i consumatori e di fedeltà alla tradizione locale attraverso l'utilizzo di materie prime a filiera corta e diverse attività a supporto e a promozione del territorio.



Prodotti di punta
 Pesto con basilico Genovese D.O.P., cima genovese e altri prodotti gastronomici tipici del territorio ligure

27 dipendenti

Siamo conosciuti perché prepariamo prodotti genuini e dal sapore autentico seguendo metodologie di lavorazione artigianali



ITALY
 CERTIFIED ITALIAN EXCELLENCE



ARTIGIANA GENOVESE

Dal 1998, Genova Pra'

Artigiana Genovese è un'azienda a conduzione familiare che cresce grazie all'impegno dei due fratelli Marika e Simone Amadori. Una dedizione forte che col tempo ha dato origine a un modello produttivo volto a realizzare pesto alla genovese e altre salse tipiche del territorio ligure impiegando prodotti di alta qualità.

Collaboriamo con Coop perché, dal 2003, portiamo solo prodotti biologici di alta qualità, in linea con i valori e gli standard richiesti da Coop.



Prodotti di punta
 Pesto genovese

22 dipendenti diretti e 5 consulenti aziendali esterni

Siamo conosciuti perché il nostro prodotto richiama e rispetta il bellissimo territorio in cui ci troviamo



COSTA LIGURE

Dal 1988, Taggia - Valle Argentina

Costa Ligure nasce dalla passione dei suoi fondatori che, amando i profumi e i sapori tipici della cucina mediterranea, iniziano a creare prodotti innovativi di alta qualità partendo dalle classiche ricette tradizionali.

Collaboriamo con Coop perché tra le insegne presenti in Italia, Coop è una delle più prestigiose con la quale vorremmo collaborare su tutto il territorio italiano.



Prodotti di punta
 Pesto, salse, bruschette, pomodori secchi e olive denocciolate in olio

50 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo uno dei principali produttori italiani di pesto, salse e conserve vegetali in olio, lavoriamo per creare ricette originali e per soddisfare le esigenze dei nostri clienti

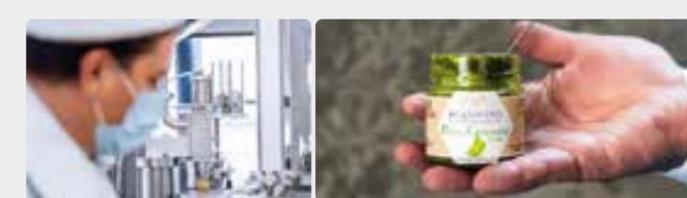


PORTOFINO INDUSTRIE ALIMENTARI

Dal 1981, Santa Margherita Ligure

Portofino Industrie Alimentari è un'azienda artigianale che sorge all'interno del golfo di Portofino, una delle perle del Mediterraneo. Dal 1981 produce specialità gastronomiche liguri, tra cui il pesto genovese, utilizzando esclusivamente basilico genovese D.O.P., e la salsa di noci. È inoltre specializzata nella lavorazione, selezione e confezionamento di funghi porcini essiccati.

Collaboriamo con Coop perché storicamente ha sempre messo al primo posto la qualità e si è rivelata un ottimo partner per esportare in altre regioni la tradizione culinaria ligure.



Prodotti di punta
 Pesto genovese, salsa di noci, funghi porcini essiccati

7 dipendenti

Siamo conosciuti perché da oltre 40 anni produciamo salse tipiche liguri nel pieno rispetto della tradizione e attuando una rigorosa selezione delle materie prime

Sapori di cucina

RAVIOLI E PASTA FRESCA Il sapore della Liguria in tavola



La Liguria è terra di **pasta fresca** e di ricette tramandate con cura. Dai classici **ravioli di borragine** ai tradizionali **pansoti con salsa di noci**, dalle **trofie al pesto** fino agli antichi **corzetti stampati**, ogni formato racconta un legame profondo con il territorio e le sue materie prime.

Realizzati con ingredienti genuini e lavorazioni artigianali, questi piatti uniscono **semplicità** e **gusto autentico**, portando sulle tavole la vera essenza della cucina ligure: tradizione, convivialità e sapori che non passano mai di moda.

Scopri la bontà autentica della pasta fresca ligure con il 20% di sconto nei nostri punti vendita!



ZENA GROUP
Dal 2004, Arenzano

Zena Group è un'azienda dal nome significativo dello scopo che si prefigge: "Zena", che in dialetto genovese significa Genova e quindi denota le radici storiche e culturali dell'azienda, e "Group", che invece è una parola inglese, ossia la lingua più diffusa nel mondo per comunicare. Lo Zena Group si prefigge lo scopo di rendere internazionale ciò che riguarda Genova.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi obiettivi di qualità e tradizione legata alla storia della Liguria.



Prodotti di punta

Panissa ligure tradizionale, farinata di ceci, polenta, crêpes



6 dipendenti



Siamo conosciuti per la qualità artigianale dei nostri prodotti, fedele alla tradizione ligure



STEMARPAST

Dal 1988, Bolzaneto

Il pastificio Stemarpast nasce nell'entroterra ligure nel 1988 dedito a rispettare il più fedelmente possibile quanto la tradizione gastronomica aveva preservato nella produzione di pasta fresca e salse liguri. Tutto ciò nel continuo sviluppo delle tecnologie più moderne, finalizzato al soddisfacimento del consumatore, il quale può ritrovare nei prodotti Stemarpast tutta la bontà, il gusto e la tradizione della culinaria ligure.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra.



Prodotti di punta

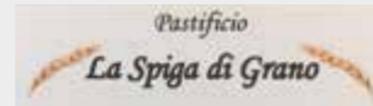
Ravioli di borragine, trofiette, pansoti liguri, pesto, salsa di noci



36 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo la più grande realtà genovese per la produzione di pasta e salse tipiche del territorio



PASTIFICIO LA SPIGA DI GRANO

Dal 1982, La Spezia

Il Pastificio "La Spiga di Grano", piccola azienda a carattere familiare, nasce come produttore di pasta fresca e pasta ripiena. In seguito ha introdotto la produzione di gastronomia tipica ligure comprese preparazioni a base di pesce, pesto, salsa di noci, cima ripiena e piatti pronti.

Se collaboriamo con Coop da oltre 20 anni ci sarà un perché.



Prodotti di punta

Oltre alla pasta fresca, ripiena e torte salate, abbiamo anche un vasto assortimento di gastronomia come muscoli ripieni (cozze), frittelle baccalà, acciughe ripiene, stoccafisso, seppie in umido, calamari ripieni



5 dipendenti e 3 soci



Siamo conosciuti per la bontà dei nostri prodotti e per la serietà del nostro lavoro



PASTAI MAREMMA APUANI

Dal 2018, Grosseto

Pastai Senza Glutine nasce dal profondo rispetto per la tradizione culinaria italiana, con il desiderio di renderla accessibile a tutti. Selezioniamo solo le migliori farine naturalmente prive di glutine, che impastiamo ogni giorno per offrirvi il gusto autentico della pasta fatta come una volta. La nostra filosofia si basa sulla semplicità degli ingredienti e su una cura artigianale che fa la differenza. Dai classici tortelli ai tajarin, ogni nostro formato è un racconto di territorio e passione.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo l'impegno a sostenere lo sviluppo locale, creando occupazione e benessere per la comunità di Massa Carrara.



Prodotti di punta

Tutta la linea senza glutine con le tipicità della Liguria: pansoti, ravioli genovesi, trofie e trenette



23 addetti alla produzione con il 90% donne



Siamo conosciuti perché abbiamo aperto nel 2020 lo stabilimento oggi gluten free a Massa Carrara facendo riprovare con la nostra pasta fresca a persone celiache i sapori che erano per loro solo un ricordo



PASTIFICIO PLIN

Dal 2010, Villanova d'Albenga



Pastificio Plin realizza pasta fresca ripiena di alta qualità a Villanova d'Albenga, nel cuore della Liguria. Selezioniamo grano duro 100% italiano, uova da allevamento a terra e ingredienti eccellenti come carni piemontesi e verdure tipiche locali. Con cura artigianale e rispetto della tradizione, offriamo sapori autentici e genuini, senza aromi e conservanti.

Collaboriamo con Coop perché ci permette di unire radici liguri, sostenibilità e qualità, portando valore al territorio e ai suoi produttori.



Prodotti di punta

I nostri ravioli artigianali con ortaggi a km 0 della piana d'Albenga – alla borragine e alla zuccina trombetta – e i classici ravioli del plin con carne bovina piemontese



19 dipendenti



Siamo conosciuti perché la nostra pasta fresca ripiena ha un sapore autentico e genuino, senza aromi e conservanti!



PASTIFICIO NOVELLA

Dal 1903, Sori

Il Pastificio Novella nasce nel 1903 a Sori e dagli anni '60 si specializza nella produzione di pasta fresca e salse della tradizione ligure. Le materie prime scelte rispecchiano la filosofia che accompagna da sempre l'azienda, legata alla tradizione e al territorio.

Collaboriamo con Coop perché crede da sempre nella nostra realtà.



Prodotti di punta

Trofie, pesto con basilico genovese D.O.P., pansoti, salsa di noci, ravioli di borragine



70 dipendenti



Siamo conosciuti perché offriamo un prodotto freschissimo, senza conservanti e additivi

Olio e olive

La storia dell'**oliva taggiasca** è intimamente legata alla **riviera ligure di ponente**. A diffondere la coltivazione dell'olivo nell'Imperiese e a edificare i primi terrazzamenti sulle colline furono i **frati benedettini**, che **tra la fine del VII e gli inizi dell'VIII secolo** si insediarono nella valle Argentina e costruirono il loro convento a **Taggia**.

L'**olivo di varietà taggiasca**, che da quel piccolo borgo ligure prende il nome, nasce dagli innesti che i monaci realizzarono unendo le piante di ulivo selvatico autoctono alle "marze" portate con sé da Cassino. La pianta, particolarmente grande e robusta, ha fronde spioventi e un tronco molto contorto. Può raggiungere i quindici metri di altezza e produrre frutti per più di 600 anni.



20%
DI SCONTO
 sugli articoli
 dei produttori locali

FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA



FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA
 Dal 1992, Montignoso

Il fondatore Filippo, dotato di una antica macina in pietra, azionata da un mulo e di un rudimentale torchio in legno, diede vita a una piccola attività a carattere artigianale. La consapevolezza di proporre, fin dagli inizi, uno straordinario "nettare" dotato di indiscusse qualità organolettiche, nutrizionali e salutistiche ha fatto della famiglia dei veri e propri precursori della "qualità".

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel giusto valore dato sia ai fornitori che al cliente.



Prodotti di punta
 Olio extra vergine di oliva taggiasca e D.O.P. Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

8 dipendenti

Siamo conosciuti perché produciamo olio di altissima qualità da 4 generazioni

PIETRO ISNARDI

PIETRE BRUNÉ

PIETRO ISNARDI
 Dal 1908, Imperia

Fondata nel 1908 a Imperia, Isnardi produce olio di qualità, eredità di famiglia e da sempre riconosciuto come espressione autentica della tradizione italiana.

Collaboriamo con Coop perché entrambi siamo dalla parte dei produttori e dei consumatori.



Prodotti di punta
 Olio extra vergine di oliva

29 dipendenti

Siamo conosciuti perché Isnardi è sinonimo di eccellenza nell'olio ligure, riconosciuto in Italia e all'estero per la qualità costante e il rispetto delle tradizioni produttive

ANTICA AZIENDA RAINERI IMPERIA

RAINERI
 Dal 1910, Imperia

Era il 1910 quando Leonardo Raineri aprì ad Imperia la sua bottega per il commercio dell'olio extra vergine di oliva. Per offrire un olio extra vergine di oliva d'eccellenza, Raineri da oltre un secolo seleziona le migliori partite di olio di oliva.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nell'importanza della filiera delle aziende agricole della Liguria a difesa e sostegno del territorio.



Prodotti di punta
 Olio, olive da mensa

13 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo un'azienda storica di Imperia produttori e confezionatori di olio extra vergine da oliva taggiasca





LUCCHI E GUASTALLI
Dal 1995, Santo Stefano di Magra

Nata, dalla passione per l'olivo e per l'olio dei fondatori di cui porta il nome, la Lucchi & Guastalli è storicamente la prima azienda ligure a produrre olio D.O.P. "Riviera Ligure". L'azienda punta a realizzare prodotti unici tramite l'impiego di tecniche a basso impatto ambientale.

Collaboriamo con Coop perché valorizza i prodotti del territorio.



Prodotti di punta
Olio D.O.P. Riviera Ligure – prodotti tipici liguri

8 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo i primi che hanno ottenuto la D.O.P. Riviera Ligure nel 1998



CASA OLEARIA TAGGIASCA
Dal 1995, Taggia

Casa Olearia Taggiasca è un'azienda che opera nel settore dell'olio extra vergine di oliva per volontà di un gruppo di appassionati dell'olio di qualità. In breve tempo ha saputo imporsi a livello mondiale per la qualità del prodotto e per la sua spiccata vocazione all'innovazione in un comparto tradizionale.

Collaboriamo con Coop perché crediamo sia il miglior partner di diffusione dei nostri prodotti e del nostro brand in Italia.

Prodotti di punta
Olio extra vergine di oliva, olive da mensa

12 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo produttori di Olio D.O.P. Riviera Ligure



F.LLI MERANO DONTÉ & RICCI
Dal 2000, Chiusavecchia

La F.lli Merano S.p.a. nasce a Chiusavecchia da numerosi anni di dedizione al lavoro nel quale la famiglia inizia l'attività di produzione delle olive. L'attività si è ampliata dotandosi di frantoio e impianti di confezionamento. Oggi l'azienda si propone come una delle più grandi realtà del settore del Ponente Ligure.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nella ricerca della qualità a garanzia e tutela del consumatore.



Prodotti di punta
Olio extra vergine di oliva, Olive Taggiasche e Riviera da tavola

circa 80 lavoratori per entrambi gli stabilimenti (olio e olive)

Siamo conosciuti per la lavorazione dei prodotti locali



VINCENZO SALVO
Dal 1897, Chiusavecchia

La Vincenzo Salvo nasce a Bordighera nel 1897. Le preziose Olive Taggiasche giungono in Frantoio direttamente dagli oliveti, stese in contenitori ben areati, per essere destinate alla salamoia o alla spremitura a freddo tramite le tradizionali molazze in pietra.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo trovato nella Cooperativa grande attenzione per la tutela della nostra eccellenza agricola e della sua filiera.



Prodotti di punta
Olio extra vergine di oliva, Olive Taggiasche

15 dipendenti

Siamo conosciuti perché operiamo da 120 anni in provincia di Imperia e garantiamo le nostre olive certificandone l'origine con il marchio collettivo Taggiasche della Liguria



SANTAGATA 1907
Dal 1907, Genova

L'azienda è stata fondata nel 1907 da Giovanni Battista Santagata che ha saputo trasformare la sua passione per l'olio di oliva di qualità in un'impresa di successo senza mai perdere di vista la qualità dei prodotti e l'attenzione al territorio.

Collaboriamo con Coop perché sostiene e promuove i prodotti del nostro territorio.



Prodotti di punta
Olio extra vergine di oliva, oli D.O.P. prodotti tipici Liguri

15 dipendenti

Siamo conosciuti per la nostra attitudine alla ricerca dei migliori oli Liguri, Italiani e comunitari per accontentare ogni esigenza dei nostri clienti



Tesori di Liguria

OLIO LIGURE Un'eccellenza unica nel suo genere



L'olio ligure si distingue non solo per il gusto delicato, ma anche per alcune caratteristiche particolari. Le olive vengono raccolte a mano, spesso in terreni terrazzati difficili da raggiungere, dove il lavoro richiede **cura artigianale e grande esperienza**.

Un'altra peculiarità è la sua **versatilità in cucina**: l'olio ligure è perfetto a crudo, per esaltare piatti di pesce e insalate, ma anche per arricchire salse come il pesto e le preparazioni da forno. Un condimento leggero che unisce **raffinatezza e tradizione** in ogni goccia.

Scopri l'autenticità dell'olio ligure e approfitta del 20% di sconto nei nostri punti vendita!



ALBERTI 1986
Dal 1986, Imperia

Alberti è da sempre un progetto di qualità, passione e tradizione. Una filosofia resa possibile grazie alla profonda sinergia tra uomo e natura, nonché dall'incontro tra la millenaria tradizione ligure e la consolidata esperienza.

Collaboriamo con Coop perché crediamo nel lavoro di squadra e in una distribuzione che possa valorizzare il nostro marchio.



Prodotti di punta
Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure, olive taggiasche, pesto di basilico genovese D.O.P.

20 dipendenti

Siamo conosciuti perché realizziamo prodotti Liguri di qualità nella grande distribuzione organizzata



Ascheri 1960®
RANISE AGROALIMENTARE
Dal 1995, Chiusanico



GOLFOVENTO®

L'Azienda Ranise produce nella Liguria di Ponente Olio extra vergine di oliva D.O.P. Riviera Ligure - Riviera dei Fiori e di altre varietà pregiate italiane. Crea inoltre stuzzicanti specialità gastronomiche a base di oliva "taggiasca", ottenute da materie prime genuine e senza l'utilizzo di coloranti e conservanti.

Collaboriamo con Coop perché ci piace la loro vicinanza alle persone.



Prodotti di punta
Olio extravergine di oliva taggiasca, olive taggiasche in salamoia e denocciolate, pesto ligure, salse e bruschette, oli aromatizzati

14 dipendenti

Siamo conosciuti perché siamo competenti, flessibili e affidabili



i Sott'Oli
della Tradizione
— SASSELLO —

L'ARTIGIANA DEL FUNGO
Dal 1996, Sassello

L'Artigiana del Fungo nasce come laboratorio artigianale di produzione di conserve alimentari, grazie alla passione di papà Elio Rossi. La continua ricerca di materie prime di alta qualità e la preparazione ancora oggi rigorosamente manuale, permette la creazione di prodotti buoni e belli da vedere.

Collaboriamo con Coop perché localismo, tipicità e accessibilità sono la chiave del futuro.



Prodotti di punta
Conserve sotto vetro, funghi sott'olio, funghi secchi, sughi e salse

8 dipendenti

Siamo conosciuti perché da quasi trent'anni svolgiamo con coscienza il nostro lavoro e abbiamo ricevuto diversi riconoscimenti per questo, il più prestigioso in occasione di Expo 2015 a Milano



Bevande

ACQUA

Sebbene la Liguria possa sembrare una terra povera d'acqua, è in realtà molto ricca di sorgenti. I suoi fiumi, seppur brevi e a regime torrentizio, non ne esauriscono l'abbondanza idrica. Le sorgenti, adorate dagli antichi liguri come vere e proprie divinità, sono giunte fino ai giorni nostri, rimanendo luoghi sacri e importanti per il territorio.

VINO

Il mare e il paesaggio hanno sempre influenzato la viticoltura in Liguria. I vigneti, spesso coltivati su ripidi dirupi che scendono verso il mare ed esposti alla brezza marina, producono vini con una salinità unica, rara altrove. La viticoltura ligure, considerata "eroica" per i difficili terrazzamenti e la mancanza di accessi, richiede una vendemmia a mano e il trasporto delle uve a spalla, offrendo vini distintivi e di grande originalità nel panorama enologico italiano.

CAFFÈ

Il caffè arrivò a Genova tra il XVII e il XVIII secolo, diventando un punto d'incontro per artisti, politici e pensatori dell'epoca. Non solo la bevanda, ma anche i caffè stessi divennero luoghi di diffusione delle idee illuministe. Tra i caffè storici, il Caffè degli Specchi, fondato nel 1908, è ancora attivo e rappresenta un simbolo della cultura genovese.

20%
DI SCONTO
sugli articoli
dei produttori locali





SANTA VITTORIA
Dal 2000, Pornassio - Località Castello

Alpi Liguri, la propaggine più occidentale delle montagne più antiche d'Europa. Qui, a 1380 metri di quota, a una temperatura di 6°, nel comune di Pian Latte, in Provincia di Imperia, nel cuore dell'area protetta del parco regionale, sgorga incontaminata l'acqua Santa Vittoria.

Collaboriamo con Coop perché valorizza i prodotti locali.



- Prodotti di punta**
Acqua Oligominerale PET
- 19 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo una delle due uniche fonti in Liguria



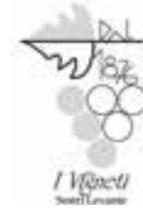
SAN BERNARDO
Dal 1926, Garessio

Acqua S. Bernardo crede fermamente nel territorio e con esso condivide un rapporto profondo. La minerale italiana nasce dalle Alpi Marittime a un'altezza di 1.300 metri, in un ambiente sano e incontaminato ed è apprezzata fin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche.

Collaboriamo con Coop perché come il nostro gruppo rappresenta la perfetta unione tra qualità e tradizione.



- Prodotti di punta**
Acqua minerale, bibite, tè
- 100 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo uno dei principali produttori di acque e bibite del mercato italiano



**I VIGNETI
DI SESTRI LEVANTE**
Dal 1876, Sestri Levante

L'azienda nasce nel 1876 e fin dall'immediato dopoguerra vinifica per prima nel Golfo del Tigullio le uve autoctone più rappresentative, quali Vermentino, Bianchetta Genovese e Ciliegiole, dando così l'impulso alla nascita di nuove Cantine e un contributo fondamentale al sorgere della D.O.C. Golfo del Tigullio-Portofino.

Collaboriamo con Coop perché insieme valorizziamo i prodotti del Tigullio.



- Prodotti di punta**
Vermentino, Bianchetta, Ciliegiole, D.O.C. Golfo del Tigullio Portofino
- 6-7 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché produciamo il D.O.C. Golfo del Tigullio Portofino



ANTONIO BASSO
Dal 1978, Ortovero

L'azienda Antonio Basso nacque all'inizio del Novecento per mano del nonno, che ne fu il fondatore, si tramandò al padre Angelo e poi passò nelle mani di Antonio. Oggi Antonio coltiva 17 ettari di vigneto e 2 di oliveto e produce vini da vitigni autoctoni quali Pigato, Vermentino, Rossese, Ormeasco, Granaccia, Alicante, Lumassina.

Collaboriamo con Coop perché è una delle aziende che maggiormente valorizza i prodotti del territorio.



- Prodotti di punta**
Vini tipici liguri
- 14 dipendenti + 3 famigliari**
- Siamo conosciuti perché siamo un'azienda con oltre quarant'anni di esperienza



LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

Anno di nascita 1940, Mondovì

Lurisia firma le etichette di una tra le acque più salutari e leggere d'Europa e bevande originali e buone, che riportano in auge prodotti appartenenti alla storia dell'agricoltura italiana. Ci sono altre qualità e valori che ci rendono unici, come l'attenzione alla tutela e alla promozione del territorio, l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse.

Collaboriamo con Coop perché vogliamo rappresentare il meglio del made in Italy ponendo attenzione nella selezione di ingredienti di qualità del nostro territorio, che vengono apprezzati e ricercati dai nostri consumatori.



- Prodotti di punta**
Acque oligominerali premium, naturali e frizzanti, chinotto, gazzosa, aranciata, limonata e tonica, aperitivi analcolici, mixer
- 1862 dipendenti** (gruppo Coca-Cola HBC Italia)
- Siamo conosciuti perché perseguiamo il nostro obiettivo di trasformare i tesori più ricercati della natura in veri e propri capolavori di gusto



AZIENDA AGRICOLA DONNE DELLA TORRE
Dal 1950, Albenga

L'azienda Donne della Torre si trova al centro della piana di Albenga con i suoi 10 ettari di vigneto, il più esteso della Liguria: vengono coltivati i vitigni D.O.C. Pigato, Vermentino e Rossese esclusivamente con uve di produzione propria. Il nome Donne della Torre deriva dal fatto che l'azienda è completamente a conduzione femminile.

Collaboriamo con Coop perché crediamo che la nostra filosofia di vita e di lavoro si integri con i principi di socialità portati avanti da Coop.



- Prodotti di punta**
Vini D.O.C., grappa di pigato, pigato aromatizzato
- 8-10 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo l'azienda vitivinicola ligure con il più esteso vigneto in un unico appezzamento



CANTINA CINQUE TERRE
Dal 1973, Rio Maggiore

La Cooperativa ha sede nel cuore del comprensorio di produzione delle D.O.C. Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà. Le moderne tecnologie di cui la cantina sociale è dotata, unitamente alle caratteristiche naturali dell'ambiente e delle uve, si esaltano nella produzione di vini bianchi di qualità straordinaria.

Collaboriamo con Coop perché con le centinaia di negozi sparsi in tutto il territorio italiano raggiunge i consumatori.



- Prodotti di punta**
Vini bianchi secchi, Sciacchetrà
- 10 dipendenti e 220 soci**
- Siamo conosciuti perché abbiamo come scopo statutario principale la salvaguardia, l'incentivo e lo sviluppo della viticoltura nelle Cinque Terre



SOCIETÀ AGRICOLA ARRIGONI
Dal 1913, La Spezia

La nostra attività agricola in provincia della Spezia è rappresentata da molti piccoli appezzamenti in cui operiamo con la stessa cura, attenzione e amore assieme alla più rigorosa e severa applicazione di standard fatti di tradizione, di serietà e se volete anche di una certa capacità.

Collaboriamo con Coop perché siamo fornitori di Cinque Terre, Levante di Liguria Bianco, Rosso e Rosato, Sciacchetrà e Albarola.



- Prodotti di punta**
Vini Cinque Terre, Levante di Liguria I.G.T. rosso e bianco, Vermentino Colli di Luni, Colli di Luni D.O.C. rosso, Levante di Liguria I.G.T. Rosato, Sciacchetrà, Albarola
- 8 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché da quattro generazioni produciamo vini di qualità superiore nei nostri vigneti in Liguria e in Toscana





TERRE DI LUNA

Dal 1966, Castelnuovo Magra

Il nostro percorso inizia nel cuore dei Colli di Luni, al confine tra Liguria e Toscana, sulle colline e nella piana che preludono alle Alpi Apuane fino al Mar Ligure. La storia di questi luoghi è segnata dalla presenza dei Celti, dei Liguri, e dei Romani che fondarono il porto di Luni e iniziarono, per primi, a coltivare vitigni e a produrre vini.

Collaboriamo con Coop perché valorizza le aziende del nostro territorio.

PER OGNI BOTTIGLIA ACQUISTATATA LA FAMIGLIA BOSONI, IN ACCORDO CON COOP LIGURIA, SOSTERRÀ CON 1 EURO IL PROGETTO VACCINAZIONI DI unicef LIGURIA



- Prodotti di punta**
Vermentino, Colli di Luni, Albarola
- 18-20 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo un'importante realtà nella nostra regione



SOCIETÀ COOPERATIVA I CASTELLI

Dal 1998, Bolano

La Cooperativa "I Castelli", costituita per iniziativa di alcuni piccoli produttori di vino locali, stimolati e sostenuti dall'Amministrazione Comunale, ha avuto il grande merito di promuovere il recupero agricolo di vasti appezzamenti di terreno e di rivitalizzare una secolare e importante tradizione produttiva del territorio bolanese.

Collaboriamo con Coop perché come noi, ha attenzione per il territorio su cui opera in una visione sociale oltre che economica.



- Prodotti di punta**
Colli di Luni Vermentino D.O.P.
- 4 dipendenti e 90 soci**
- Siamo conosciuti perché siamo l'unica Cooperativa vitivinicola del Colli di Luni



LA DINDA

Dal 2011, Santo Stefano Belbo

Confine è il prodotto-progetto che nasce dall'idea di una nuova generazione di birre che fanno del legame con il territorio della Valle Bormida la propria caratteristica innovativa.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo sviluppato la birra Confine, la birra della Liguria.



- Prodotti di punta**
Birra, distillato di birra, whisky
- 4 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo menzionati sulla guida delle birre di Slow Food come birrifico artigianale



BIRRIFICIO LA SUPERBA

Dal 2010, Busalla

Il Birrifico La Superba nasce nell'entroterra Ligure dalla passione di Luca e Andrea, soci e fondatori dell'azienda. La Superba produce birra artigianale unendo nuove tecnologie ad un approccio di altri tempi. Malti e luppoli di alta qualità, ingredienti a km zero e tutto il metodo e la pazienza di chi ha voglia di fare la birra come una volta. Una parte di birre sono prodotte con orzo coltivato direttamente da La Superba. Birre schiette beverine e appaganti per tutti i palati.

Collaboriamo con Coop perché pensiamo sia un valido partner per la valorizzazione del nostro prodotto sul territorio ligure.



- Prodotti di punta**
Alua chiara, Oua rossa e Belin IPA
- 7 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché produciamo le birre del territorio ligure sotto tutti gli aspetti, dal semplice nome riportato sull'etichetta a quello del Birrifico che richiama La Superba, fino ad arrivare alle molte materie prime prese dai nostri terreni come orzo, miele e farina di castagne



AZIENDA AGRICOLA PUNTA CRENA

Viticoltori già dal '500, Varigotti

L'Azienda Agricola Punta Crena è fiera di essere viticoltori già dal '500. Gli ettari vitati sono sette alle Manie e a Isasco (valle tra Varigotti e le Manie), quasi tutti fronte mare con splendidi panorami ancora intatti fino ai 300 metri di altitudine.

Collaboriamo con Coop perché siamo fornitori di Lumassina e Lumassina Spumante.



- Prodotti di punta**
Mataossu, Lumassina, Pigato, Rossese, Vermentino
- 4 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché produciamo il Mataossu, il Vermentino, il Pigato, il Cruvin, il Rossese e i due classici bianchi della Riviera di Ponente: il "Vermentino" (vigneto "Ca' da Rena", casa della rana) e il "Pigato" (vigneto "Isasco"), tutti e due D.O.C.



COROCHINATO

Dal 1886, Genova Pra'

L'amore per la tradizione locale porta all'acquisizione dell'antico marchio del "Corochinato", tipico aperitivo genovese dal 1886, conosciuto come "L'Asinello": vino bianco in infusione alcolica di erbe e cortecce aromatiche, tra cui la China e l'Assenzio Pontico e Romano.

Collaboriamo con Coop perché promuove i prodotti della tradizione.



- Prodotti di punta**
Aperitivo Vermut
- 3-5 dipendenti**
- Siamo conosciuti come l'aperitivo dell'Asinello



SANGALLO DISTILLERIA CINQUE TERRE

Dal 1924, Cogorno

Amaro Camatti nasce nel 1924 a Genova da un'intuizione di Umberto Briganti. L'amaro viene prodotto ancora secondo la ricetta originale. Nel 2023 World Liqueur Awards l'Amaro Camatti ha ottenuto tre riconoscimenti: migliore liqueure alle erbe d'Italia; migliore amaro italiano del mondo; medaglia d'oro tra gli amari italiani.

Collaboriamo con Coop perché è garanzia di qualità.



- Prodotti di punta**
Amaro Camatti, Limoncino Cinque Terre, Grappa Cinque Terre, Mirto Ligure
- 8 dipendenti**
- Siamo conosciuti perché siamo produttori di eccellenze liguri e del più antico amaro di Genova



TORREFAZIONE CABOTO

Dal 1955, Chiusavecchia

La Torrefazione Caboto si è sempre contraddistinta per il suo carattere artigianale e per la qualità del prodotto ottenuto grazie ad una attenta selezione di materie prime. Le nostre miscele sono un incontro tra alta qualità delle materie prime, voglia di innovazione e rispetto per l'antica tradizione locale.

Collaboriamo con Coop perché come noi è un marchio di riferimento in Liguria e per noi è il partner ideale per portare le nostre miscele in tutte le case liguri.



- Prodotti di punta**
Capsule Nespresso, cialde, macinato moka di arabica e caffè in grani
- Massimo 5 persone**
- Siamo conosciuti perché siamo una delle torrefazioni più antiche e amate nei bar di Genova (e non solo)





ITALCAFFÈ

Dal 1969, Ceparana di Bolano

La Italcaffè S.p.a. è una industria di torrefazione caffè che conta su quasi 50 anni di esperienza nella torrefazione e miscelazione di caffè pregiati. La sua attività consiste nell'importazione del caffè verde direttamente dai mercati di origine, per poi tostarlo e confezionarlo con grande attenzione secondo la migliore tradizione italiana.

Collaboriamo con Coop perché è vicina alle aziende del territorio e ne valorizza i prodotti e l'immagine.



Prodotti di punta

Caffè in grani, caffè macinato, capsule di caffè compatibili Nespresso



10 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo caffè espresso di alta qualità che vendiamo sia in Italia che all'estero



TORREFFATTORI ASSOCIATI

Dal 1903, Serravalle Scrivia

Negli anni '50 nasce TAG, "Torrefattori Associati Genova", della famiglia Boasi (Rostkafé 1903). Una torrefazione italiana proprietaria dei seguenti marchi: Caffè Boasi, Caffè Pera e Rostkafé. Tutti i marchi sono sul mercato rispettivamente da 88 anni (Caffè Boasi), da 65 anni (Caffè Pera) e da 115 anni (Rostkafé).

Collaboriamo con Coop perché da oltre 40 anni siamo fortemente presenti e apprezzati nell'area Nord-Ovest.



Prodotti di punta

Caffè torrefatto in grani e macinato, in capsule compatibili con i sistemi più diffusi



82 tra dipendenti e collaboratori



Siamo conosciuti perché abbiamo anni di successi nel mondo dell'HoReCa e del Vending non solo sul mercato italiano, ma anche all'estero in quasi 30 paesi in tutto il mondo



COVIM

Dal 1991, Genova

Storica torrefazione genovese che in oltre cinquant'anni d'esperienza ha acquisito una competenza e una sensibilità che le permettono, seguendo e controllando ogni passaggio della lavorazione, di assicurare un prodotto sempre raffinato, gustoso e costante.

Collaboriamo con Coop perché promuove i prodotti del territorio in Liguria e in tutta Italia ed è sempre vicina ai consumatori.



Prodotti di punta

Caffè in tutte le sue declinazioni e bevande solubili tipo caffè & ginseng, cortado, nocciolino ecc



90 dipendenti



Siamo conosciuti per la serietà, il rapporto qualità prezzo e la sostenibilità



EKAF INDUSTRIA NAZIONALE DEL CAFFÈ

Dal 1946, Genova

Cellini nasce a Genova nel 1946 e rappresenta l'espresso di qualità. L'incontro tra tecnologie all'avanguardia e il rispetto per la tradizione e i valori di un'arte antica e preziosa come quella della "torrefazione lenta", che da sempre rappresenta un segno distintivo di ogni prodotto Cellini.

Collaboriamo con Coop perché ci accomuna un forte rapporto con il territorio, volto alla valorizzazione delle realtà locali.



Prodotti di punta

Capsule di caffè compatibili



109 dipendenti



Siamo conosciuti perché abbiamo una produzione moderna e un sistema di qualità certificato sviluppati in uno stabilimento all'avanguardia

Prodotti delle terre Lunigianesi, Monregalesi, Ovadesi e Novesi

Il popolo dei Liguri è da considerarsi la più antica popolazione italica di cui si conosca l'esistenza già prima degli stanziamenti delle migrazioni indoeuropee e delle colonizzazioni di popoli del Mediterraneo. Fin da epoche molto antiche si sviluppano le relazioni con i territori confinanti: a Levante con la Lunigiana, al centro Nord con l'Oltregiogo Ovadese e Novese, a Ponente con il Monregalese.



20%
DI SCONTO
 sugli articoli
 dei produttori locali



LUNIGIANA ALIMENTARE

Dal 1994, Aulla

Lunigiana in Tavola, nasce per opera di Domenico Bonfigli e del figlio Nicola come piccolo laboratorio dolciario a conduzione familiare con due dipendenti, sito in un paesino del comune di Fivizzano, e con una produzione di biscotti, torte, dolci ed altro affine a marchio "Forno di Lunigiana".

Collaboriamo con Coop perché è una delle più grandi catene della GDO, ben radicata sul territorio, ben gestita, seria e affidabile in tutto.



Prodotti di punta

Panigacci, testaroli, focaccette, pasta fresca, biscotti, torte artigianali e di verdura



16 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo l'unica azienda che fa da piattaforma per la distribuzione alle catene della GDO di prodotti tipici della Lunigiana



SALUMIFICIO MARCHISIO

Dal 1958, Lurisia

Il Salumificio Marchisio è un'azienda italiana a conduzione familiare, fondata nel 1958 nel cuore di una terra ricca di nobili tradizioni gastronomiche: la provincia di Cuneo, in Piemonte. Da sempre, la filosofia aziendale mantiene viva la cura tipicamente artigianale per offrire prodotti gustosi e di alta qualità.

Collaboriamo con Coop perché la consideriamo un partner prezioso sul territorio, sempre attento alla qualità dei prodotti, che guarda avanti alle novità e alle esigenze del consumatore.



Prodotti di punta

Salami crudi, carne suina di filiera D.O.P. Cuneo, salsiccia e salumeria tipica piemontese



8-10 dipendenti



Siamo conosciuti perché produciamo salumi tipici artigianali da quattro generazioni



LUNIGIANA PREZIOSA

Dal 2010, Pontremoli

Lunigiana Preziosa S.r.l. è una giovane azienda di Pontremoli (Massa Carrara) la cui mission è ricercare e riproporre i sapori antichi della zona. Produciamo in modo "artigianale" le gustose specialità della Lunigiana.

Collaboriamo con Coop perché è una catena di persone mentalmente aperte alle novità e molto attenta ai piccoli produttori.



Prodotti di punta

Testarolo, Panigacci e altri prodotti tipici della cucina Lunigianese e Ligure



9 dipendenti



Siamo conosciuti perché in Lunigiana siamo pochissimi produttori e noi investiamo in pubblicità



GARFAGNANA COOP ALTA VALLE DEL SERCHIO

Dal 1995, San Romano in Garfagnana

La passione per la propria terra, la Garfagnana, l'amore per la natura e il rispetto delle tradizioni delle nostre montagne contraddistinguono la produzione di Garfagnana Coop. L'azienda è stata costituita con lo scopo di incentivare l'agricoltura locale e di creare occupazione.

Collaboriamo con Coop perché è in linea con la nostra mission.



Prodotti di punta

Farro della garfagnana I.G.P., confetture extra, farine di castagne, mais, farro, miele, verdure sott'olio, pasta artigianale



7 dipendenti



Siamo conosciuti perché coltiviamo, trasformiamo e commercializziamo i prodotti del nostro territorio nel rispetto della tradizione per portare sulle tavole dei nostri clienti i sapori inconfondibili della nostra terra



IL PUNGIGLIONE

Dal 2000, Mulazzo

Situata tra i verdi colli della Lunigiana, la cooperativa fa parte della Comunità Papa Giovanni XXIII fondata da Don Oreste Benzi. Il Pungiglione è un polo specializzato nell'attività dell'apicoltura con i suoi settori integrati.

Collaboriamo con Coop perché sceglie nel rispetto del proprio codice etico realtà cooperative sociali che adottano principi volti al bene comune.



Prodotti di punta

Miele della Lunigiana D.O.P., miele italiano biologico



30 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi in Italia a ottenere la certificazione D.O.P. sul miele che produciamo, ancora oggi è l'unico miele D.O.P. esistente nella GDO italiana



LIFE

Dal 1940, Sommariva Perno

La Life S.P.A. è una azienda italiana a conduzione familiare fondata, e dove tuttora si trova, a Sommariva Perno, nel cuore del Roero in provincia di Cuneo territorio storicamente vocato all'agricoltura e alla coltivazione di piante da frutto. Proprio da qui siamo partiti per importare le migliori materie prime da ogni parte del mondo, e proprio da qui siamo tornati per valorizzare i prodotti del nostro territorio. "Gusto alla vita" è il nostro claim, ed esprime la nostra mission: da oltre 80 anni contribuire al benessere psicofisico dell'individuo attraverso un'alimentazione di gusto.

Collaboriamo con Coop per far parte di una rete di consumo etica e responsabile, con l'obiettivo di tutelare il potere d'acquisto, promuovere l'ambiente, i diritti e sostenere i territori e le comunità.



Prodotti di punta

Noci in guscio, Mandorle Sgusciate, Nocchie Piemonte I.G.P.



90 dipendenti



Siamo conosciuti perché da sempre ci distinguiamo per l'attenzione alla qualità, il controllo della filiera produttiva, la promozione della biodiversità ambientale attraverso la selezione di prodotti dal territorio italiano e dal mondo, e le collaborazioni con enti come la Fondazione Slow Food e la Fondazione Umberto Veronesi



MICHELIS

Dal 1919, Mondovì

Raccogliendo l'eredità del nonno prima e del padre poi, Cristina, Mario e Marco guidano con la stessa passione e la stessa vocazione un'impresa che si intestardisce a lavorare la pasta a mano. La pasta fresca, con la sfoglia tirata a regola d'arte, come la tradizione impone, è un affare di famiglia.

Collaboriamo con Coop perché ha estrema attenzione nella selezione dei produttori e della filiera.



Prodotti di punta

Agnolotti piemontesi, plin arrosto e verdure, tagliolini all'uovo, panzerotti ricotta e spinaci, gnocchi di patate, tortelli al prosciutto crudo



Circa 80 dipendenti



Siamo conosciuti per le paste di meliga fatte con mais "8 file"



BEPPINO OCCELLI

i sapori dell'eccellenza

BEPPINO OCCELLI

Dal 1976, provincia di Cuneo



La storia di Beppino Occelli è ricca di intuizioni, progetti, soddisfazioni e sacrifici. Dal 1976, il burro e i formaggi di Beppino Occelli hanno sempre seguito l'evoluzione del gusto, anzi in alcuni casi hanno addirittura anticipato i tempi: dalla famosa Tuma d'Alba, già premiata a New York come migliore formaggio con l'Oscar del Fancy Food, fino all'Occelli al Barolo un grande formaggio da degustazione e meditazione eletto da Slow Food come miglior formaggio ubriaco d'Italia nel 1999.

Collaboriamo con Coop perché Beppino Occelli condivide da oltre trent'anni i valori di Coop relativi all'etica, al rispetto per l'ambiente, alla valorizzazione del territorio, e alla bontà delle materie prime.

**Prodotti di punta**

Il Burro Beppino Occelli, di sole panne fresche di centrifughe italiane, la Tuma d'Alba, il Valcasotto, l'Occelli al Barolo e l'Occelli in foglie di castagno, sono i nostri formaggi particolarmente apprezzati dal consumatore Coop da decine di anni

Circa **100 dipendenti**

Siamo conosciuti perché la nostra azienda, che produce nelle colline di Langa e stagiona nelle Alpi Marittime tra Piemonte e Liguria, è apprezzata per l'artigianalità e l'unicità dei prodotti, i cui ingredienti attentamente ricercati si arricchiscono di storia e territorio

Teo Costa**VINI TEO COSTA**

Dal 1890, Castellinaldo d'Alba

Tutto ebbe inizio verso la fine del 1800 grazie ad Antonio Costa. Oggi l'azienda ha un patrimonio di 80 ettari di vigneti con circa 450.000 viti a frutto. I vigneti di proprietà sono dislocati all'interno dei territori di Langa, Roero e Monferrato.

Collaboriamo con Coop perché è stata la prima distribuzione organizzata moderna a valorizzare i vini senza solfiti aggiunti inserendo poi tutte le altre referenze che rappresentano al meglio le eccellenze enologiche del Piemonte.

**Prodotti di punta**

Vini e bollicine senza solfiti aggiunti, prestigiosi vini D.O.C. e D.O.C.G. di Langa, Roero e Monferrato e D.O.C. Piemontesi

**20 dipendenti**

Siamo conosciuti perché siamo stati i primi a brevettare una vinificazione senza solfiti aggiunti e perché abbiamo abbinato la qualità dei nostri vini con l'arte Naif di Antonio Ligabue Costa

biobruni**CASEIFICIO BIO BRUNI**

Dal 1975, Montaldeo

BioBruni nasce nel 1975 quando il fondatore Osvaldo Bruni inizia l'attività di apicoltura già come biologico. Nel 1986 si trasferisce con la famiglia nell'azienda attuale sull'Appennino Ligure a Montaldeo (AL) dove nasce l'allevamento di capre camosciate.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo i loro valori etici e vogliamo vendere i nostri prodotti più localmente possibile.

**Prodotti di punta**

Yogurt, kefir, formaggi di capra biologici

**8 dipendenti**

Siamo conosciuti perché siamo l'azienda di produzione yogurt/kefir biologica più importante a livello nazionale

**TREROSSI**

Dal 1952, Ovada

Piccola azienda a gestione familiare, diviene nota per la produzione dei "Biscotti Salute", che rappresentano ancora oggi uno dei prodotti tipici del territorio Ovadese. Ed è proprio dalla tradizione locale che negli anni il biscottificio ha sviluppato i suoi prodotti, basandosi su ricette antiche.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo in comune gli stessi valori verso il territorio, la qualità dei prodotti e l'attenzione verso i lavoratori, asset determinante della nostra piccola realtà semi artigianale.

**Prodotti di punta**

Biscotti salute, baci di dama, amaretti, meringhe, brutti e buoni

**18 dipendenti**

Siamo conosciuti perché siamo una realtà storica radicata tra Liguria e Piemonte

**VOLPEDO FRUTTA**

Dal 1993, Monleale

La caratteristica fondamentale della nostra produzione frutticola è la completa maturazione sulla pianta dei frutti che conferisce al nostro prodotto profumo, sapore e grado zuccherino unici al mondo.

Collaboriamo con Coop perché abbiamo affinità etiche e comune impegno nella valorizzazione della produzione locale di qualità.

**Prodotti di punta**

Pesche, fragole, albicocche e susine di Volpedo, ciliegie di Garbagna, mele e pere della Val Curone

**74 coltivatori associati**

Siamo conosciuti per la produzione di frutta a maturazione naturale, dolce e profumata

**AZIENDA VITIVINICOLA BELLATI**

Dal 1991, Acqui Terme

La coltivazione dei vigneti e la trasformazione delle uve vengono eseguite dai componenti della famiglia in modo tradizionale senza l'uso di diserbanti né anti muffe. Dal 2000 l'azienda è certificata a coltivazione con metodo biologico.

Collaboriamo con Coop perché siamo stati selezionati da Coop Liguria su un progetto di valorizzazione del territorio e sostegno alle piccole aziende.

**Prodotti di punta**

Vini biologici

**3 dipendenti**

Siamo conosciuti perché siamo produttori biologici

**EVERTON**

Dal 1947, Tagliolo Monferrato

Azienda italiana di riferimento per il mercato di tè, tisane, infusi, solubili e zuccheri, sia a marchio proprio sia a marca privata. Con oltre 70 anni di storia, l'impresa impiega circa 200 dipendenti in Italia, India, Croazia e USA, per un fatturato che supera i 23 milioni di euro l'anno.

Collaboriamo con Coop perché ci accomuna un forte rapporto con il territorio, volto alla valorizzazione delle realtà locali.

**Prodotti di punta**

Tè, infusi, tisane, zucchero, tè solubili

**Circa 400** tra stabilimenti produttivi e uffici

Siamo conosciuti perché da oltre 70 anni crediamo fermamente che realizzare prodotti di qualità sia la migliore ricetta per il successo

**I TURRI**

Dal 1998, Acqui Terme

Sulle dolci colline di Cremolino sorgono I Turri con 6 ettari di vigneto di uve da dolce per produrre il Rosso del Console e la Luna di Marzo. Attività iniziata dal Console Onorario di Ungheria Albert Frank, grande appassionato di vini, e ora amorevolmente condotta e innovata dalla nuora Alessandra Frank.

Collaboriamo con Coop perché valorizza e incentiva i piccoli produttori puntando sulla qualità, dal vigneto al cliente Coop.

**Prodotti di punta**

Vini D.O.C.: Dolcetto di Ovada, Timorasso, Cortese, Rosato e Nebbiolo D'Alba

**Indotto** che coinvolge circa 20 collaboratori

Siamo conosciuti perché produciamo vini di qualità nel rispetto delle tradizioni del territorio

Casa e igiene

Quali sono gli ingredienti del sapone?

Sono elementi semplici e facili da reperire, specialmente in Liguria: olio di oliva o grassi assimilabili e sali di sodio o di potassio, ottenibili dalle ceneri. Per molti, infatti, il termine "sapone", in francese "savon", deriva proprio dalla città di Savona che fin da tempi antichi produceva ed esportava questo prodotto usato anche dalle lavandaie che affollavano i greti dei torrenti. Di sicuro, possiamo dire che la Liguria vanta storicamente molti produttori di detersivi e cosmetici, che sfruttano anche la grande abbondanza di essenze naturali per aumentare la qualità e impreziosire i prodotti.



PARODI & PARODI

Dal 1969, Campomorone

Azienda genovese nata nel 1969 con Giuseppe Parodi e ormai affermata nel settore casalingo in Italia e all'estero. I nostri prodotti si articolano in quattro principali linee specialistiche: stiro, bucato, pulizia e guardaroba.

Collaboriamo con Coop perché anche la Parodi & Parodi poggia la sua attività su valori forti e siamo molto attenti sia alle persone che al territorio.



Prodotti di punta

Super Asco sturalavello a molla, Discolux dischi per lucidatrici, Cannelli di zolfo blisterati



10 dipendenti diretti,

9 a tempo indeterminato presso cooperativa CoopGe



Siamo conosciuti perché sviluppiamo articoli per la casa, tra questi alcuni nostri brevetti come Super Asco



PRESIDENT

Dal 1964, Genova

Nel 1964 Mauro Ghigliotti decise di fondare una fabbrica di detersivi utilizzando l'immagine del bisnonno per riconoscenza. Ispirandosi agli studi del bisnonno per formulare i detersivi utilizzò gli estratti di erbe tra cui la saponaria.

Collaboriamo con Coop perché valorizza il nostro prodotto di qualità, portando con sé il carattere autentico della nostra tradizione regionale.



Prodotti di punta

Cera, Saponaria, Marsiglia, Lana Seta, Pavimenti



5 dipendenti diretti



Siamo conosciuti per la qualità dei prodotti storicamente accertata



GIANASSO

Dal 1965, Campomorone

Gianasso nasce negli anni Sessanta in Liguria come laboratorio in cui venivano prodotti saponi artigianali vegetali. Nel 1998 la svolta con la nascita del brand I Provenzali, leader e punto di riferimento nel mercato della cosmesi naturale e biologica.

Collaboriamo con Coop perché condividiamo gli stessi valori di qualità, sostenibilità ed etica.



Prodotti di punta

Olio puro di mandorle dolci, saponette vegetali extrafini, saponette marsiglia, olio di semi di lino, creme viso



39 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo stati i primi a portare i prodotti naturali e biologici nella GDO e ancora oggi siamo leader del mercato di riferimento



FLORCOOP SANREMO

Dal 1980, Taggia

Florcoop Sanremo è una Società Cooperativa Agricola nata per centralizzare la lavorazione e la vendita in Italia e all'estero del prodotto proveniente da cooperative liguri. Ha sede nel cuore del distretto florovivaistico più grande d'Italia.

Collaboriamo con Coop perché ci accomunano gli stessi principi di cooperazione con aziende e produttori del territorio.



Prodotti di punta

Fiori recisi, verde ornamentale, piante aromatiche in vaso



120 dipendenti



Siamo conosciuti perché siamo una delle cooperative di riferimento della Riviera Ligure



Sostegno a tutto campo

Per Coop Liguria valorizzare il territorio non significa solo promuovere le imprese locali. Vuol dire anche salvaguardare l'ambiente; tutelare il patrimonio artistico e paesaggistico della regione, divulgandone la storia e le tradizioni; supportare le iniziative solidali, aggregative e culturali delle associazioni e delle Istituzioni locali.

Per tutelare l'ambiente, Coop Liguria adotta tecnologie all'avanguardia che riducono l'impatto ambientale dei punti vendita; smaltisce correttamente i rifiuti e quando è possibile li trasforma in risorse, donando i prodotti con la confezione danneggiata alle associazioni del volontariato. Inoltre, lavora per ridurre gli imballaggi, utilizzando materiali riciclati o sostenibili, e sensibilizza Soci e cittadini alla salvaguardia dell'ambiente, attraverso campagne come "Foresta blu", "Ogni ape conta", "Oasi urbane". La Cooperativa sta investendo molto anche sul fotovoltaico per alimentare i propri punti vendita con energia pulita.

Nell'ambito dell'Associazione Tempo Libero, Coop Liguria promuove attività aggregative coerenti con i valori Coop, che favoriscono la conoscenza del territorio. Con "Camminiamo Insieme" porta ogni anno centinaia di persone alla scoperta dell'entroterra ligure e partecipa alla manutenzione di molti sentieri, per renderli fruibili e sicuri per tutti; con "Coop Incontri" fa conoscere angoli nascosti della Liguria, valorizzandone il patrimonio artistico e culturale; con "Corsi & Percorsi" offre un mix di cultura e informazione, dando ampio spazio alla conoscenza delle tradizioni e dei prodotti locali.

Ogni anno la Cooperativa propone alle scuole di ogni ordine e grado il programma di attività didattiche gratuite Sapere Coop, registrando migliaia di partecipazioni tra bambini e ragazzi. Tra queste, il progetto "Banca delle tradizioni", attivo da vent'anni per salvaguardare le ricette dimenticate di diverse aree della Liguria.

La Cooperativa investe centinaia di migliaia di euro anche nel sostegno alle iniziative culturali più importanti realizzate dai Comuni liguri – come il Festival della Scienza, il Festival Suq, il Premio Andersen – e contribuisce alla realizzazione di moltissime iniziative grandi e piccole promosse dalle associazioni locali.

Nel campo della solidarietà, non fa mancare il proprio supporto alle associazioni del volontariato, che aiuta sia attraverso il progetto "Buon Fine", destinando alle persone in difficoltà i prodotti non più vendibili dei propri punti vendita, sia organizzando le raccolte solidali "Dona la spesa" e "Spesa sospesa", grazie alle quali, ogni anno, vengono donate da Soci e clienti tonnellate di generi di prima necessità. In aggiunta a queste donazioni, da sei anni Coop Liguria ha collegato alla solidarietà il voto per l'approvazione del bilancio, destinando alle associazioni, dal 2020 a oggi, un contributo complessivo di 414.500 euro.

Queste azioni sono coerenti con la missione sociale di Coop Liguria, che si impegna a generare valore per il territorio e la collettività, alla quale ogni anno restituisce il 97% dei propri ricavi, sotto forma di acquisti di beni e servizi, retribuzioni, imposte e iniziative solidali.



**AZIONI
PER LA
SOCIETÀ**

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO