



IL NOSTRO OLIO, LA VOSTRA FIDUCIA.





“love is an olive tree”

LA NOSTRA STORIA

Una morbida camomilla punteggia il prato dell'antico uliveto. Le olive respirano, racchiudendo in piccole perle rotonde i profumi del mondo

Coppini Arte Olearia Aziende Agricole, da 70 anni contribuisce a scrivere la storia dell'extravergine italiano, una storia fatta di ingredienti sani perché naturali, di personaggi coraggiosi perché lungimiranti, di prodotti buoni perché di qualità, di progetti ambiziosi perché rivolti all'innovazione. Era un martedì il 26 marzo del 1946: Amèrico Coppini, già Mastro Casaro di provata esperienza nella produzione del Parmigiano Reggiano, iniziò ad avvicinarsi con passione al mondo degli Oli di Oliva. Iniziò così un'avventura destinata a divenire un ottimo esempio di azienda virtuosa. Oggi "Coppini Arte Olearia" è un brand di riferimento a livello nazionale e internazionale per la produzione e distribuzione di extravergine di qualità certa e certificata, fornitore di importanti aziende alimentari italiane e multinazionali.





UNA STORIA DI FAMIGLIA

Verde è il velluto più antico dell'uomo. Sa di rugiada e accoglie i nostri passi ad ogni risveglio.

Il disegno di Americo Coppini ha trovato continuità e nuovo slancio con il figlio Ernesto, ormai da anni guida sapiente ed ispirata del Gruppo Coppini Arte Olearia. Un imprenditore che ha fatto della ricerca della qualità e dell'eccellenza la sua linea guida.

Oggi l'azienda è alla terza generazione e unisce la tradizione dell'azienda familiare all'innovazione di una moderna e capace giovane imprenditoria.

PRESIDI



Presidi di coltivazione, raccolta e frangitura sono oggi presenti in Abruzzo, Puglia e Sicilia; qui hanno sede uliveti, frantoi e l'Associazione de Gli Olivicoltori d'Italia che conferisce le olive seguendo il disciplinare e la consulenza degli esperti agronomi di Coppini Arte Olearia. Questo progetto nato nel 2002, coinvolge oggi 3.300 olivicoltori.

LA CARTA D'IDENTITÀ E IL T.O.P.

Siamo come sospesi sopra tanti morbidi rami. Fluide conseguenze delle stagioni.

Oggi, come nel 1946, l'azienda ha la stessa attenzione e la stessa cura per i suoi extravergini, dalle olive fino al prodotto finito e consegnato direttamente ai clienti, cura che garantisce anche attraverso la certificazione di rintracciabilità di filiera e la Carta di Identità che per prima ha voluto introdurre. Con l'obiettivo di affermare con chiarezza e trasparenza l'origine vera del proprio olio extravergine, nel 1988 nacque il progetto t.o.p. – Tracciabilità Origine Prodotto, attraverso il quale la Coppini Arte Olearia fu la prima azienda a riportare su ogni bottiglia di extravergine una vera e propria carta di identità, una certificazione dell'eccellenza del prodotto proposto, un autentico disciplinare interno che non lascia margini di errore. La Carta d'Identità, dal lontano 1992 (anticipando notevolmente le future indicazioni di legge), dichiara tutti i dati sull'extravergine: cultivar, anno di raccolta, classificazione organolettica, certificata da un panel accreditato, profumo e sapore.





OPIFICIO VERDE

*Scivola la nebbia sui campi davanti al crepuscolo.
L'autunno è una calma preghiera alla terra.*

È del 2013 il nuovo stabilimento di produzione, sul fronte autostradale A1 accanto alle Fiere di Parma, chiamato “Opificio Verde”, messo a punto per aderire al progetto “20/20/20” dell’Unione Europea, che prevede entro il 2020 un incremento del 20% nell’uso delle fonti di energia rinnovabile e la riduzione delle emissioni di gas serra del 20%. La nuova sede si estende su di una superficie totale di 73.000 mq di cui 11.000 coperti.



L'IMPEGNO DEL RESTAURO CONSERVATIVO

Giace uno scrigno di foglie e semi ai piedi del saggio olivo. Ogni rinascita è una promessa rispettata dal sole.

Le attività dell'azienda in termini di responsabilità sociale sul territorio si sono concentrate in questi ultimi anni nel recupero di beni storici e architettonici e alla realizzazione di spazi ed eventi culturali messi a servizio della comunità. Nel 2009 è stato realizzato il MuseoAgorà Orsi Coppini - Arca della Cultura, un Museo d'Arte Olearia allestito in un ex-caseificio dell'800, recuperato con restauro conservativo e un'Agorà tra gli Ulivi. Dal 2010 la Famiglia Coppini ha istituito il premio "L'Albero D'Argento per Qualità nelle Arti" che nasce dalla forte volontà di "Nutrire il Pianeta" - come recitava il titolo dell'Expo 2015 - di arte e cultura e, proprio attraverso la cultura e le arti, creare legami tra menti, cuori e anime virtuose che nutrono il pianeta e originano circoli virtuosi di energie creative. e capace giovane imprenditoria.

COPPINI ARTE OLEAIRIA



EXPO

*Accanto alle placide foglie, tra le cicale di fine estate,
il brillare dell'olio è un oro che unisce alla terra.*

Gli extravergini t.o.p. Coppini Arte Olearia hanno rappresentato l'Italia ad Expo 2015 in una piazzetta dedicata all'olio e all'olivo nel cardo sud ovest. In un momento in cui le notizie di scandali sull'olio italiano sono all'ordine del giorno, Coppini arte olearia è stata scelta per rappresentare l'olio extravergine italiano nella piazzetta "Terra dell'Olio e dell'Ulivo" in cui al centro spiccava un ulivo di cultivar Nocellara del Belice. Per raggiungere più visitatori possibili, inoltre, sono state progettate e realizzate le Bici- Degusto, biciclette attrezzate per la degustazione itinerante che tanto hanno entusiasmato il pubblico e gli appassionati dell'extravergine e hanno permesso agli "ambasciatori del gusto" di fornire tutte le informazioni necessarie: dalle tecniche di degustazione agli abbinamenti in cucina fino alle proprietà salutistiche.



IL "FRANTOIO PILOTA"

Si perde l'occhio nel disegno degli olivi, tra rami accennati e aromi dischiusi.

Nella strategia di miglioramento, dal 1° novembre 2012, è attivo nel Trapanese il "Frantoio Pilota", un vero e proprio laboratorio di ricerca e innovazione che consente in ogni campagna olearia un costante lavoro di analisi, sviluppo e miglioramento, nonché di ottenere un extravergine con un maggiore contenuto di biofenoli. Il Frantoio Pilota vuol essere un luogo dedicato alla ricerca e alla tutela ambientale, in cui la tecnologia e la scienza possano incontrare il mondo olivicolo per migliorare la qualità dei prodotti, nella consapevolezza che la qualità non è un punto di arrivo, bensì di partenza. Tradizione dunque, ma anche, e soprattutto, innovazione sono, ancora oggi, il binomio inscindibile che caratterizza la storia e il futuro di questa appassionante storia dell'olio extravergine italiano firmata "Coppini Arte Olearia".



info@coppini.it - n. verde 800853072
www.coppiniarteolearia.com - www.museorsicoppini.it
seguiteci su:    YouTube #coppiniarteolearia