

# UN AMORE INFINITO PER IL NOSTRO TERRITORIO.



Un sostegno continuo per lo sviluppo dell'economia,  
del lavoro e dell'occupazione nella nostra regione.



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**

# AIUTIAMO LA TOSCANA A CRESCERE, DA SEMPRE.

La collaborazione con le imprese del territorio è illustrata dai numeri. Il **25% del totale** dei prodotti acquistati dalla Cooperativa, pari a un valore di **430 milioni di euro l'anno**, proviene da fornitori toscani. Il **34% dei fornitori è toscano: oltre 700 imprese**. Molte sono piccole e forniscono pochi negozi vicini, a riprova di un legame diffuso e capillare.

A confronto con altre imprese commerciali presenti in Toscana, in Unicoop Firenze il peso dei prodotti locali è doppio. Genera circa **3.300 posti di lavoro** legati all'indotto produttivo.

Gli **oltre 5.500 prodotti** cui facciamo riferimento provengono da **terreni, laboratori artigianali e stabilimenti presenti su tutto il territorio regionale**.

Evidenziati dalla dicitura **"Prodotto in Toscana"**, possono essere realizzati con materie prime sia toscane che non. Molti sono prodotti tipici toscani, quindi di filiera, DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, PAT.

Tutto questo, oltre ad aiutare il tessuto economico regionale, garantisce i consumatori, che hanno la sicurezza di portare sulle loro tavole prodotti salubri, freschi e genuini.

**Un circolo virtuoso completo:** ecco perché, più che di collaborazione, ci piace parlare di amore per il nostro territorio.



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**

**coop.fi**



# INDICE





PAT PESCATO ARCIPELAGO TOSCANO _____	8	POMODORO DATTERINO E DELIZIOSO _____	30
PESCE DI CAPRAIA ISOLA _____	10	FAGIOLI SECCHI E POMODORI _____	32
SALUMI DI FILIERA TOSCANA _____	12	AGLIONE DELLA VALDICHIANA _____	34
FARINA DEL MUGELLO _____	14	MELE ANTICHE DEL MUGELLO _____	36
FARINA TOSCANA SENZA GLIFOSATO _____	6	PECORINO TOSCANO DOP _____	38
CARNI DI FILIERA TOSCANA _____	18	FINOCCHIONA IGP _____	40
PANE E PIZZA _____	22	PROSCIUTTO TOSCANO DOP _____	42
PANE DEL MUGELLO _____	24	VIN SANTO DEL CHIANTI _____	44
BIRRA DI PANE _____	26	CANTUCCINI TOSCANI IGP _____	46
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP _____	28	VINO SENZA SOLFITI _____	48



coop.fi



pp.fi

LE FILIERE

# PAT

## PESCATO ARCIPELAGO TOSCANO

---

Il marchio **PAT** (acronimo di **Pescato Arcipelago Toscano**), nato nel 2008, garantisce ai Soci e clienti dei punti vendita Coop.fi **freschezza, qualità e filiera corta**.

Tutto il pesce così denominato viene **pescato esclusivamente il giorno precedente alla vendita**, nel tratto di mare entro sei miglia dalle coste toscane, isole comprese.

Tutte le barche, operanti da Bocca di Magra al Fosso di Capalbio, sono certificate e censite.

Appena i pescherecci rientrano in porto, il pescato viene

suddiviso in cassette, ricoperto di ghiaccio e trasportato dai camion refrigerati alla **piattaforma ittica della Cooperativa**.

Da qui, altri camion partono per consegnare il pesce dell'Arcipelago ai punti vendita, dove i dipendenti dei reparti pescheria lo accolgono e lo dispongono nelle vetrine dei negozi.

Ogni fase del processo di filiera è verificata dall'ente **CSQA**.







# PESCE DI CAPRAIA ISOLA

## Cooperativa Maricoltura e Ricerca

Il rapporto tra Cooperativa Maricoltura e Ricerca e Unicoop Firenze è nato nel 2008 e si è rafforzato anno dopo anno.

Anche grazie a questo sostegno, il progetto di Maricoltura e Ricerca è cresciuto, fino a produrre 250 tonnellate annue di pescato di cui 230 vendute nei negozi Coop.fi. Le orate e le spigole di questa “fattoria del mare” sono **allevate fin dalla nascita senza uso di antibiotici** nelle acque incontaminate di Capraia Isola, all'interno del Parco nazionale, in **mare aperto a 36 miglia dalle coste della Toscana**.

Il mangime viene somministrato in contemporanea in tutte le otto gabbie con un sistema automatizzato, in modo da evitare la frenesia dei pesci nell'accaparrarsi il cibo: perché il benessere animale è al primo posto.

Arriva così sulle nostre tavole un **pesce di filiera di alta qualità, totalmente ecostostenibile** anche grazie all'uso delle cassette CPR: ecologiche, riutilizzabili e riciclabili.







# SALUMI DI FILIERA TOSCANA

---

**N**el panorama enogastronomico toscano, i salumi rappresentano una **tradizione antica e autentica**.

I reparti gastronomia dei punti vendita Coop.fi riservano un posto di rilievo ai salumi di filiera toscana, prodotti interamente nella nostra regione con **carni di suini nati, allevati e sezionati in Toscana**.

È il modo per valorizzare tante eccellenze da sempre presenti sulle nostre tavole.

Tra le principali specialità: la pancetta, la sbriciolona, la soprassata, la spalla, il salame e il capocollo.

I nostri fornitori di salumi di filiera sono il Salumificio Viani di Ulignano, in località Cusona, Poggibonsi; Salcis di Monteriggioni, Siena; Desideri Luciano di Pontedera, Pisa.







# FARINA DEL MUGELLO

Il Mugello è terra di saperi e sapori. L'**Associazione Granaio dei Medici**, simbolo di eccellenza per le produzioni del territorio, promuove **filieri 100% locali**, garantendo prodotti di qualità e di esclusiva provenienza dal Mugello.

La farina a marchio Consorzio di tutela e promozione Pane del Mugello è **il principale ingrediente dell'omonimo Pane del Mugello**.

Contribuisce anche a un altro prodotto di eccellenza a filiera corta, la Birra di Pane, in cui una parte del malto d'orzo viene sostituita con il Pane del Mugello.

Il Consorzio è composto da quattro aziende associate: due panifici, Forno Conti e Faini Panificazione, e due molini, Molino Foralossi e Molino Parri.

La collaborazione tra artigiani e agricoltori, il rispetto delle tradizioni e la cura dell'ambiente: sono questi gli impegni del Consorzio, che Unicoop Firenze condivide in pieno.







CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE  
**Pane del Mugello**

**FARINA TIPO 2**  
MAGINATA A PIETRA

GRANI COLTIVATI ESCLUSIVAMENTE NEL  
**MUGELLO**



PRODOTTO DA  
AGRICOLTURA  
INTEGRATA

NUM. 1

# FARINA TOSCANA SENZA GLIFOSATO

## Pasta La Tosca

**L**a Tosca è stata la **prima pasta prodotta in Toscana con il metodo di filiera.**

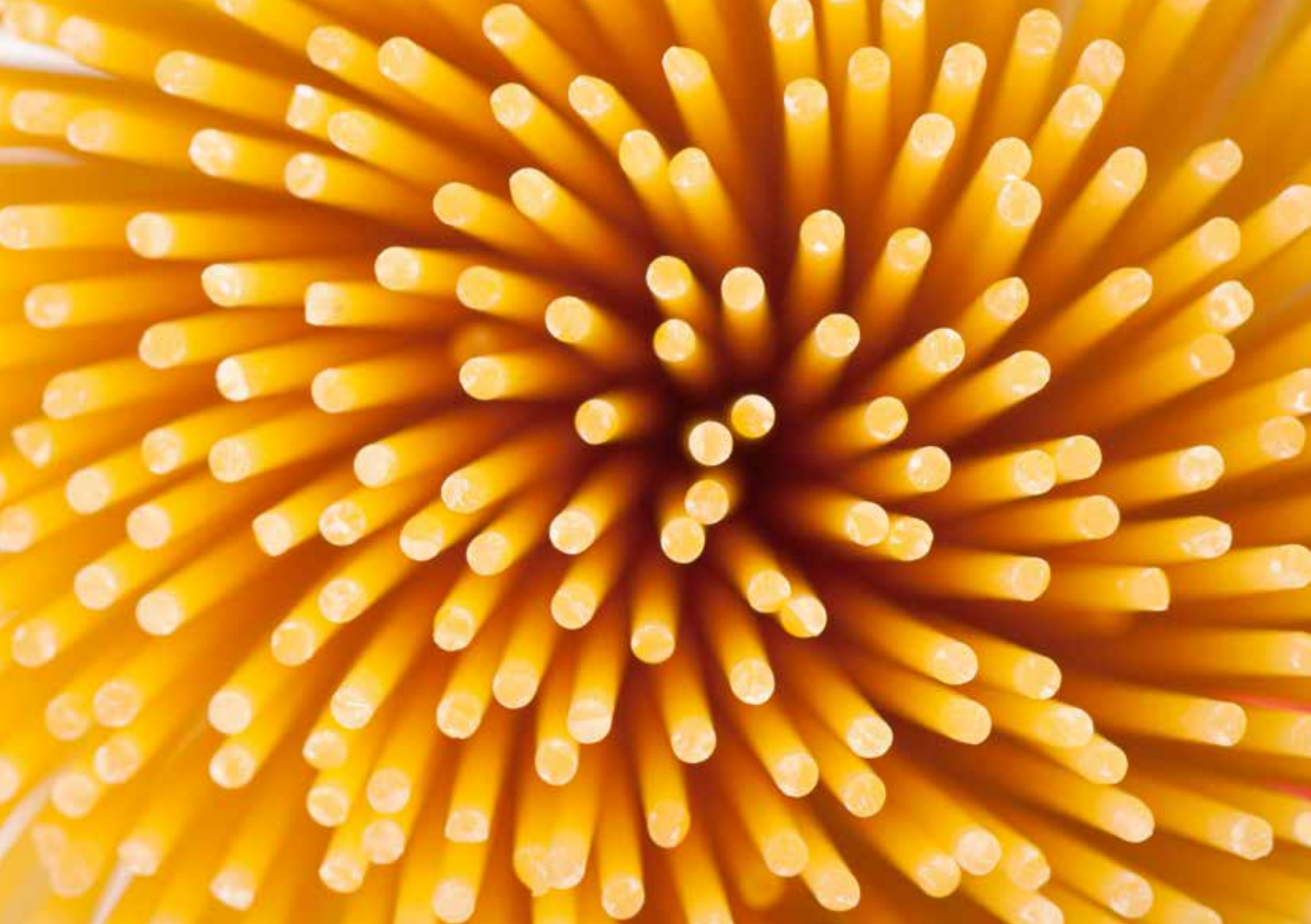
Tutti i passaggi, dalla materia prima al prodotto finito, sono controllati e garantiti.

La tracciabilità è quindi completa. Il grano è **esclusivamente grano duro toscano**, coltivato e selezionato nelle terre vocate della Maremma e delle Colline Pisane e Livornesi.

La pasta viene essiccata lentamente, a bassa temperatura, per mantenere integre tutte le proprietà nutritive del grano.

La trafilatura al bronzo la rende ruvida e porosa, esaltandone la qualità. Gusto e genuinità nel rispetto della tradizione, **100% senza glifosato.**







# CARNI DI FILIERA TOSCANA

---

L'allevamento è un tratto distintivo delle campagne toscane e la produzione di carni di qualità è una tradizione mantenuta viva da tante piccole aziende.

**Si allevano razze pregiate e si cura il benessere animale,** con i capi liberi di pascolare e respirare aria pura.

Le aree di allevamento del bovino toscano sono la montagna mugellana, il grossetano e il senese.

Oltre a quella bovina, vi sono le filiere suinicola e ovina: quest'ultima comprende l'agnello Pomarancino, razza

autoctona che è tutelata dal Consorzio omonimo e fa parte del Presidio Slow Food.

Tutti gli animali di filiera sono **nati, allevati e sezionati in Toscana.**







**PRODOTTO  
IN TOSCANA**







## LE ECCELLENZE

# PANE E PIZZA

## Cerealia

La storia di Cerealia parla di amore per il pane e per tante altre specialità da forno, tra cui la pizza e la focaccia, nel rispetto della tradizione toscana e italiana.

Per garantire la bontà dei suoi prodotti, l'azienda seleziona varietà di farina come segale, integrale, macinata a pietra, mix di cereali e **farine di filiera toscana**. Tra le sue specialità di pane fresco c'è il GranCastello: il processo di lavorazione è artigianale, l'impasto è a base di lievito madre con lievitazione fino a 18 ore, le farine sono di filiera toscana da **grano coltivato senza uso di glifosato**.

Con la stessa farina, Cerealia sforna altre tipologie di pane, tra cui il Panaccio sia bianco che integrale. Nata negli anni '60 a Montaione, paese famoso per la produzione del pane, l'azienda è stata acquisita da Unicoop Firenze nel 2011 e si è trasferita a Castelfiorentino, Val d'Elsa toscana, nel 2021.



PRODOTTO  
IN TOSCANA





# PANE DEL MUGELLO

---



PRODOTTO  
IN TOSCANA

Il Pane del Mugello è un'eccellenza dalle caratteristiche uniche. La sua qualità è garantita dal **Consorzio di tutela e promozione Pane del Mugello**.

Il grano, coltivato dagli agricoltori del territorio con un sistema a basso impatto ambientale, viene macinato a pietra e poi lavorato per ottenere una **farina di tipo 2**.

Il lievito madre consente una lievitazione naturale e la cottura avviene in forno a legna, alimentato con fascine. Così, ogni giorno, il Pane del Mugello prende forma in tutta la sua bontà.







# BIRRA DI PANE

A volte dalle buone tradizioni nascono novità altrettanto buone. Ne è un esempio la Birra di Pane, un **prodotto di eccellenza a filiera corta ideato da Unicoop Firenze, Consorzio di tutela e promozione Pane del Mugello e Granaio dei Medici.**

Una parte del malto d'orzo viene sostituita con il Pane del Mugello invenduto, recuperato e immesso nel nuovo processo produttivo secondo i **principi dell'economia circolare.**

Pensate: ogni bottiglia di birra contiene mezza fetta di pane, così non sprechiamo neanche un briciolo di bontà!



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**







# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

## Montalbano

**S**e c'è una terra dove l'olivicoltura è storia, paesaggio, identità, questa terra è la Toscana.

Gli oliveti si estendono dalle coste alle colline, e l'olio che vi si produce è unico e allo stesso tempo diverso da zona a zona, grazie alla differenze ambientali e climatiche e alla biodiversità, con **80 varietà autoctone di olivo classificate**.

L'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP del Montalbano è ottenuto esclusivamente nella zona a indicazione geografica protetta del Montalbano. È a **Vinci, sulle colline nel cuore della Toscana dove nacque**

**il genio di Leonardo**, che si trova il frantoio cooperativo. Di aspetto limpido, dal verde al giallo oro, fruttato con piacevoli sensazioni di amaro e piccante, di acidità inferiore a 0,5%, l'Olio Toscano IGP del Montalbano è l'ideale per zuppe di verdure e legumi, carne alla brace e per le tradizionali bruschette.



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**







# POMODORO DATTERINO E DELIZIOSO



PRODOTTO  
IN TOSCANA

## Sfera Agricola

**S**fera Agricola produce ortaggi in modo **totalmente sostenibile, grazie a una serra idroponica** innovativa ed efficiente. Per i suoi pomodori **impiega il 90% di acqua in meno rispetto alle coltivazioni su suolo**. Perché ogni goccia d'acqua vale, soprattutto in questi tempi di cambiamenti climatici e ricorrenti siccità.

L'azienda è impegnata anche sul fronte delle allergie e delle intolleranze ai metalli pesanti, di cui soffre un numero sempre crescente di persone (in Italia il 32,1% è allergico al Nickel\*). Tutti i suoi ortaggi sono **certificati "Nickel free"**, cioè privi di

residui metallici pesanti. Sfera Agricola, azienda modello per il rispetto delle risorse naturali e l'attenzione a ogni dettaglio del processo produttivo, è nata nel 2016 a Gavorrano, Grosseto.

*\*Dati Aiito, Associazione allergologici e immunologi italiani ospedalieri e territoriali*





# FAGIOLI SECCHI E POMODORI

## L'Unitaria

I legumi, gli ortaggi e i piatti della tradizione registrano un interesse crescente da parte dei consumatori.

La Cooperativa L'Unitaria di Porcari, con i suoi circa 500 Soci, è attiva nella riscoperta e nel recupero di eccellenze locali che rischierebbero altrimenti la scomparsa: come il **pomodoro Canestrino di Lucca, coltivato soltanto nella Piana di Lucca e in Versilia, e il Pisanello**, noto anche come Costoluto o Riccio.

Un altro progetto importante dell'Unitaria riguarda il recupero dei **fagioli tipici della Lucchesia: il Cannellino di San Ginese e il Sant'Alessio, il Malato o fagiolo di San Giuseppe, il Rosso, lo Scritto, lo Stortino, il fagiolo Stringa e la Piattella Pisana o fagiolo di San Michele.**



PRODOTTO  
IN TOSCANA







# AGLIONE DELLA VALDICHIANA



PRODOTTO  
IN TOSCANA

**U**n aglio di grandi dimensioni, sia per il bulbo che per gli spicchi, che può pesare oltre un chilo. È l'Aglione della Valdichiana, antica cultivar risalente agli Etruschi, riscoperto negli anni Novanta del secolo scorso.

L'altro nome con cui è conosciuto, l'Aglione del bacio, deriva dal suo profumo tenue. Rispetto all'aglio comune ha le stesse caratteristiche organolettiche e un sapore simile ma più delicato e raffinato, perfetto per ricette come la bruschetta toscana e i pici all'Aglione.

**Ben digeribile grazie all'assenza di alliina**, e ricco di benefiche **sostanze antiossidanti**, l'Aglione è sempre più amato e apprezzato.

Quello dei nostri negozi proviene dall'Ortofrutticola Castiglione, azienda a gestione familiare nel cuore della Valdichiana, a Castiglione Fiorentino, Arezzo.





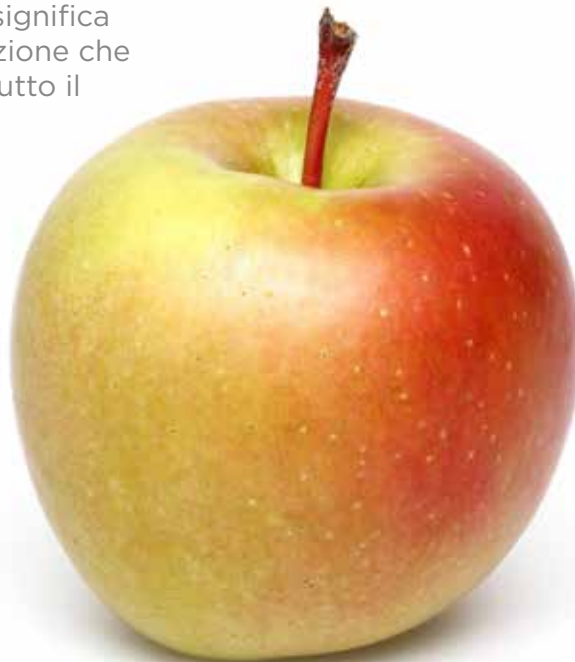
# MELE ANTICHE DEL MUGELLO

## Lunica

**L**e Mele Antiche del Mugello sono una **varietà autoctona**. Riscoperte per caso e ripiantate in un campo di tre ettari, queste piante tipiche che rischiavano di scomparire sono ritornate a regalarci i loro preziosi frutti.

Le Mele Antiche del Mugello sono **piccole, di colore giallo con qualche sfaccettatura rossa, croccanti**. Naturalmente sono buone, nutrienti e salutari. A coltivarle è Lunica, azienda ortofrutticola di Vicchio che si sta dedicando con passione e competenza a valorizzare le antiche varietà locali.

Un tempo il Mugello era un vero e proprio frutteto: far sì che ritorni a esserlo significa recuperare una tradizione che può dare impulso a tutto il territorio.



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**





# PECORINO TOSCANO DOP



Citato già ai tempi degli Antichi Etruschi, il Pecorino Toscano caratterizza la storia casearia della nostra regione e di alcuni comuni limitrofi del Lazio e dell'Umbria. È all'interno di questa zona di origine che si produce il latte, si trasforma in formaggio e si porta a fine stagionatura.

Il Pecorino Toscano è diventato DOP nel 1996, aggiungendo alle sue note qualità la garanzia del rispetto di un **disciplinare che regola l'intero processo produttivo**: dalla raccolta del latte alla sua trasformazione, dalla stagionatura fino alla marchiatura del prodotto.

Il Pecorino Toscano DOP ha un **sapore unico, impossibile da ottenere al di fuori della zona di origine**, grazie sia alle peculiari caratteristiche climatiche e ambientali, sia alle sapienti tecniche di produzione, fedeli alle tradizioni casearie.





# FINOCCHIONA IGP



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**

In un tagliere di affettati misti, la finocchiona spicca immediatamente per il suo profumo, grazie all'ingrediente che le dà il nome: **i semi e i fiori di finocchio**.

La Finocchiona IGP è un **insaccato tipico ed esclusivo della tradizione toscana**.

La sua ricetta è nata nel Medioevo, quando si iniziarono a usare i semi e i fiori di finocchio invece del pepe, allora molto caro.

Il riconoscimento di IGP (Indicazione Geografica Protetta) è il marchio di qualità che garantisce tutti i protagonisti della filiera, dagli

allevatori ai produttori, fino ai consumatori finali.

Il **Consorzio di tutela della Finocchiona IGP**, che raccoglie oltre 40 aziende, ha tra i suoi compiti la valorizzazione di questo straordinario insaccato e la sua promozione, in Italia e all'estero.







# PROSCIUTTO TOSCANO DOP



Il Prosciutto Toscano DOP è un'eccellenza e l'Antica Salumeria Gozzi del Gruppo Alimentare Valtiberino lo produce a regola d'arte.

Il disciplinare riguarda tutto il processo produttivo, a iniziare dalla ricerca e selezione delle materie prime: **suini nati, cresciuti e sezionati in Toscana e nelle regioni limitrofe.**

Le cosce vengono rifilate con la tipica forma ad arco e con la rimozione della cotenna e del grasso eccessivo, speziate e sottoposte a tre fasi di stagionatura.

Dall'inizio della lavorazione al prodotto finito passa **almeno un anno intero**: il Prosciutto Toscano DOP questo tempo lo vale tutto, con il suo gusto delicato e la sua ricchezza di proteine nobili.







# VIN SANTO DEL CHIANTI

Az. Agr. Tiberio di Enzo Nocentini



PRODOTTO  
IN TOSCANA

**I**l vin santo è un **vino tipico del nostro territorio.**

In Toscana si produce dal Medioevo e nell'Az. Agr. Tiberio di Enzo Nocentini da cinque generazioni, con passione e competenza.

Quello di Enzo Nocentini è un Vin Santo del Chianti, dalle più belle e più sane uve di Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti e San Colombano, lasciate in **appassimento in cantina per oltre quattro mesi** e torchiate per ricavarne il mosto, dolce e profumato.

Come da antica tradizione **la maturazione e l'invecchiamento avvengono**

**in caratelli di castagno, per quattro anni.**

Nasce così il Vin Santo del Chianti Az. Agr. Tiberio di Enzo Nocentini: color ambrato, gusto intenso ed equilibrato, grande corpo e struttura.

Ogni sorso è un regalo, per noi e i nostri commensali.







# CANTUCCINI TOSCANI IGP

## Ghiott

Cantuccini Toscani IGP (Indicazione Geografica Protetta) alle mandorle sono biscotti famosi e apprezzati in tutto il mondo.

I Cantuccini Toscani IGP Ghiott sono prodotti con il **22% di mandorle 100% italiane, solo uova da galline allevate a terra e aromi naturali.**

Vengono confezionati ancora caldi, per preservare tutta la fragranza dei biscotti appena sfornati, e possono essere gustati in ogni momento della giornata: con il tè, il caffè o, secondo la tradizione, inzuppandoli in un vino da dessert, come il nostro squisito vinsanto.

Ghiott è un'azienda fiorentina di alta qualità, specializzata in **pasticceria tipica regionale.**



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**





# VINO SENZA SOLFITI

## Mipiacce

**S**ono sempre di più i consumatori consapevoli, attenti alla salute e sensibili al tema dello sviluppo sostenibile.

Mipiacce senza solfiti è dedicato specialmente a loro. Un vino **biologico, etico e vegano certificato, senza solfiti aggiunti**. Un vino buono, naturalmente.

Le uve utilizzate per il Rosso provengono dai vigneti della Maremma, mentre per il Rosato vengono selezionate uve della zona più a nord del Chianti.

**Anche la bottiglia è sostenibile:** leggera, con etichetta senza alcun impiego di vernici e tappo in vetro che permette un secondo utilizzo, come bottiglia dell'acqua di casa o dell'olio.  
Mipiacce senza solfiti: un vino per brindare alla nostra salute, e a quella del pianeta.



**PRODOTTO  
IN TOSCANA**















Questa brochure rappresenta solo alcuni degli oltre 700 fornitori toscani  
con cui lavora quotidianamente Coop.fi.  
Vi invitiamo a scoprirli tutti nei nostri punti vendita.