

BRISIGHELLA | La Cooperativa riceve premi nazionali e internazionali

Dalla Cab eccellenze agroalimentari in crescita

La Cooperativa Agricola Brisighellese ha raggiunto l'importante traguardo dei 60 anni di attività e non sembra voler arrestare il proprio percorso di sviluppo. «Siamo felici dei risultati raggiunti anche nel 2022 - afferma il presidente della Cooperativa, Sergio Spada - a breve, infatti, esauriremo tutte le scorte dell'olio 2021, sia monovarietale che multivarietale, riservato alla vendita in lattina nei nostri punti vendita». Da oltre 40 anni la Cooperativa custodisce, produce e promuove l'oro del territorio di Brisighella: il preziosissimo olio extra vergine di oliva. Risale infatti al 1975 la nascita del celebre olio Brisighello, un progetto di tracciabilità nel quale tutte le bottiglie venivano sottoposte ad un processo di autocertificazione



metodica con cartiglio notarile numerato. Processo di certificazione controllata che gli ha permesso poi nel 1996 di diventare il primo olio in Italia a ricevere il riconoscimento di olio Dop. Questo prezioso olio ha continuato nel corso degli anni a ricevere numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali. Negli ultimi mesi, l'annata 2021, oltre ad aver ricevuto il riconoscimento di migliore olio Dop d'Italia nella guida di Gambero, ha ottenuto diversi

premi internazionali quali la medaglia d'oro al Japan Olive Oil Prize, all'European International Olive Oil Competition, all'Afro-Asian International Olive Oil Competition e alla Scandinavian International Olive Oil Competition. Oggi l'obiettivo della Cooperativa è quello di aumentare sempre più la riconoscibilità e la conoscenza dell'olio di Brisighella puntando sia sulla qualità del prodotto ma investendo anche nella comunicazione. «In linea con questo obiettivo abbiamo deciso di rivolgerci anche al mercato Europeo - prosegue Sergio Spada - abbiamo infatti avviato un investimento che rientra nella misura 16.01 insieme a Nomisma, all'Università di Bologna e all'agenzia Ivi che prevede il lancio di una Dop a livello europeo».