

# Viaggio in azienda

di FEDERICA LIBEROTTI

TERNI - Dal laboratorio di via Fratini dei primi anni '50 fino all'azienda di oggi che esporta in tutta Italia, ma soprattutto in tutti i continenti, di strada ne ha fatta tanta. Ma l'oleificio Coppini, l'azienda ternana sempre più in espansione nel settore della produzione dell'olio di oliva, anche con i grandi numeri della terza generazione - che in tre anni ha saputo raddoppiare il fatturato e far conoscere i propri prodotti in tutti gli angoli della terra, dall'America all'Oriente - ha lasciato intatte le sue prerogative, rimanendo un'impresa di famiglia che ha a cuore prima di tutto la tradizione e la qualità del prodotto umbro.

“Questi 54 anni sono stati un percorso a ostacoli”, ironizza il presidente Angelo Coppini, che però oggi può vantarsi di essere al comando di un'azienda dal fatturato di milioni di euro. Suo padre Giuseppe, nel 1955, diede il la alla produzione, oggi due dei suoi tre figli, Micaela e Andrea, lo aiutano a portarla avanti, mentre il terzo, Matteo, aspetta di finire l'università per farlo. Con affiatamento e impegno, il clan Coppini ha così dimostrato di saper unire alla tradizione quella dose di rinnovamento a cui un'azienda non può rinunciare. Ed infatti da tre anni a questa parte l'oleificio ha preso il volo: il trend di crescita ha registrato un incremento del 45 per cento del 2006, del 25 per cento nel 2007 e del 29 per cento nel 2008. Vista la crisi che attanaglia l'economia mondiale, quest'anno l'asticella è stata ridotta al 10 per cento di crescita rispetto al 2008, “un dato che comunque spiega il direttore commerciale per l'Italia dell'azienda, Luciano Rocchi - ci permetterà di essere in linea con l'obiettivo di raddoppiare il fatturato del 2006. La scelta di diversificare i canali distributivi e di lanciare prodotti innovativi è stata vincente”. Se queste sono le premesse, non è impossibile l'obiettivo del 2011: arrivare a 35 milioni di fatturato. La spinta promozionale, il “battesimo” di nuovi prodotti, l'approdo nel mercato del retail, del catering e dell'ingrosso, ma soprattutto la “conquista” dell'estero, sono state alcune delle carte vincenti che hanno permesso questo sviluppo così veloce e radicale. “La richiesta dei nostri oli - spiega Micaela Coppini, che oltre che dell'amministrazione dell'azienda si occupa del settore export - è crescente sia nei Paesi europei che in America che in Asia e di recente anche in parte dell'Africa, tanto che esportiamo il 30 per cento della nostra produzione”.

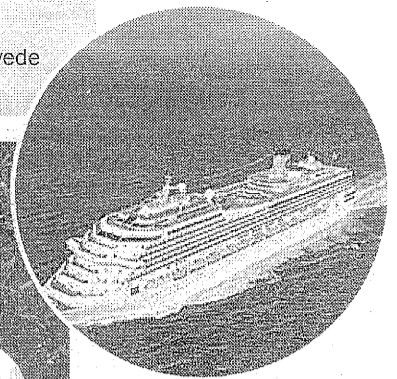
E passo dopo passo, il prossimo obiettivo da centrare in termini di “conquiste” dei mercati è chiaro: arrivare sulle tavole del Sudafrica anche in vista di un appuntamento tutt'altro che irrilevante, sia in termine di immagine che di business, quello dei mondiali di calcio 2010. “Una sfida che stiamo portando avanti - spiega Marica Scafuri, la export manager che si occupa del mercato occidentale - curando giorno

## LO SVILUPPO

Dal 2006 il fatturato è raddoppiato: la crisi non ha fermato la crescita dell'azienda che oggi esporta in tutti i continenti



La famiglia Coppini al completo davanti all'azienda: da sinistra Andrea, la signora Marilena, il presidente Angelo, Micaela e Matteo. Sia Andrea che Micaela già lavorano nell'impresa di famiglia, mentre il più piccolo studia all'università. Nel tondo la nave di Costa Crociere dove viene servito l'olio Coppini di Terni



# L'olio ternano diventa Mundial

## La famiglia Coppini conquista il Sudafrica

dopo giorno, con i continui viaggi all'estero, la presenza nelle fiere internazionali di settore come quelle di New York, Colonia o Tokyo, che ci permettono di ravvivare sempre più il contatto

personale con tutti i nostri clienti e far crescere il nome e la qualità della Coppini nel mondo”.

Proprio il mercato di Tokyo e di tutto l'Oriente più in generale è curato da un'altra giovane export

manager, Chiara Del Grosso. “Il Giappone - spiega - è solo un primo passo verso il mercato orientale: la stessa dedizione viene messa anche per poter entrare nel mercato coreano, cinese, tailan-

dese, russo e medio-orientale”. Una vetrina eccezionale l'azienda Coppini già ce l'ha: è da diversi anni, infatti, che uno dei gioielli di famiglia, l'extravergine “La Mola delle Streghe”,

può essere assaporato sulle tavole dei ristoranti delle navi da crociera Costa. “Praticamente ogni giorno - spiega ancora Angelo Coppini - riceviamo da tutte le parti del mondo e-mail di turisti che una volta rientrati a casa dalle vacanze vogliono sapere come possono fare per avere il nostro olio”.

Se la qualità dell'olio è il *fil rouge* di tutta l'attività (“in tutte e tre le fasce di prodotti - spiega il presidente - quella premium, quella medium e quella bassa, sappiamo offrire uno standard superiore a tutti gli altri”), non può essere trascurato quello che avviene ogni giorno negli stabilimenti di vocabolo Sabbione. Le materie prime, acquistate esclusivamente in Italia e nel Mediterraneo, una volta arrivate a Terni passano sotto alla attenta e severa analisi di Monia Battisti, responsabile del sistema di gestione per la qualità, che le controlla nel suo

laboratorio che si trova proprio sopra lo stabilimento. “Poi - spiega Andrea Coppini, che è il direttore della produzione - per garantire sempre elevatissimi standard di qualità, gli oli vengono assaggiati da un gruppo di specialisti, di cui facciamo parte anche io e mio padre. Solo se passano il giudizio all'unanimità sui requisiti organolettici potranno poi fregiarsi dell'etichetta Coppini”. Infine la parte centrale dell'attività, quella dell'imbottigliamento che avviene grazie a due linee di produzione completamente automatizzate che confezionano ognuna 10mila bottiglie l'ora, permettendo una capacità produttiva giornaliera di olio extravergine di oliva di 50mila bottiglie in vetro da un litro e di 25mila lattine da 5 litri.

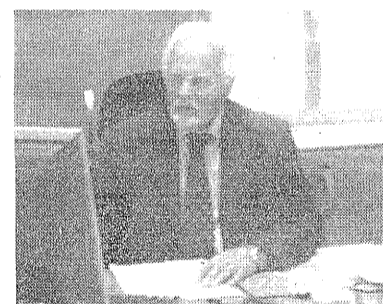
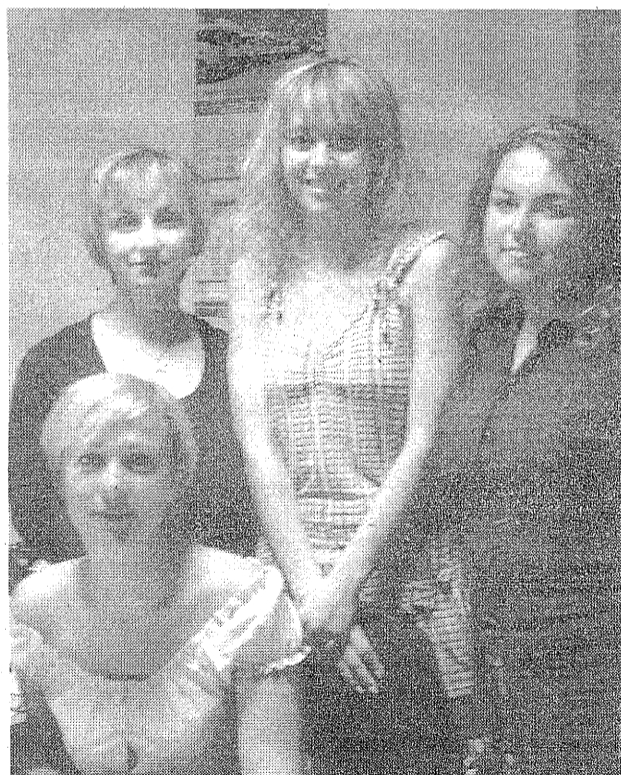
Da questo capannone di oltre 2mila metri quadri nella zona industriale di Sabbione - a cui si aggungerà a breve un'altra struttura progettata sui 15mila metri quadri di area disponibile - l'olio è infine pronto a partire per tutte le destinazioni d'Italia e del mondo ed essere gustato sulle tavole. Ora anche in Sudafrica.

## Si può scegliere tra 50 prodotti



### VETRO O LATTINE

Da l'olio extra vergine, a quello di sansa, a quello di semi fino al classico olio d'oliva e ai condimenti aromatizzati, sono in totale una cinquantina i prodotti che vengono imbottigliati nello stabilimento Coppini di Terni. Diversi non solo a seconda del tipo di olio, ma anche della capacità e del materiale con cui sono fatte le confezioni, vetro o lattina. Per questo nello stabilimento ci sono due diverse linee di produzione, una per il vetro e l'altra per la lattina. Di recente gli impianti sono stati ampliati e modernizzati con un investimento che supera i 2 milioni di euro, mentre è in arrivo un'altra linea produttiva per confezionare le bustine monodose di olio extravergine di oliva.



A destra Silvia Tottorotò, Paola Crisostomi, Chiara Del Grosso e Marica Scafuri. In alto Luciano Rocchi, sotto Monia Battisti



Al centro Andrea Coppini con i dipendenti addetti alle linee di produzione

## LA VETRINA

Le bottiglie dell'olio Coppini sono da diversi anni sulle tavole dei ristoranti delle navi Costa Crociere