

L'UMBRIA CHE VINCE



OBIETTIVO COMUNE
PIU' DI VENTI PERSONE LAVORANO
IN AZIENDA: A TENERLE UNITE
LA VOGLIA DI FAR BENE E MIGLIORARE

PASSIONE
Da azienda
a conduzione
familiare
a punto fermo
della
produzione
d'olio
nel mondo:
Angelo Coppini
insieme
ai figli Micaela,
Andrea
e Matteo



QUELLA MARCIA IN PIU'

Tre generazioni e stessa «ricetta»

— TERNI —

LA PASSIONE per l'olio nella famiglia Coppini è iniziata nel 1955, con Giuseppe, il padre dell'attuale titolare, Angelo. E ora siamo alla terza generazione perché, con grande soddisfazione di tutti, in azienda sono entrati i tre figli di Angelo: Micaela (direttore commerciale), Andrea (direttore di produzione) e Matteo (da poco nella direzione commerciale). «La nostra ricetta? — dicono in coro — Essere al passo con i tempi, nel rispetto più assoluto della tradizione e della cultura per l'olio di qualità».

L'olio ternano che ha stregato il mondo

La famiglia Coppini «conquista» anche i supermercati del Giappone

LE STRATEGIE

Un marketing 'scientifico'



— TERNI —

L'OLEIFICIO Coppini ha vissuto negli ultimi anni uno sviluppo «impetuoso». Qualche numero: un incremento del 45% nel 2006, del 25% nel 2007, nel 29% nel 2008 e del 7% nel 2009. A fronte di un periodo di crisi che, purtroppo, travolge aziende piccole e grandi, anche in Umbria, l'oleificio Coppini tiene, anzi, guarda avanti progettando il futuro e investendo senza risparmiarsi. Tanto che in Strada di Recentino si assume pure. «La nostra azienda — sottolinea Luciano Rocchi, direttore commerciali Italia — si è proposta sul mercato del real moderno, del catering e dell'ingrosso con olii extravergini di oliva di alta qualità e come fornitore affidabile e serio. I clienti hanno recepito e apprezzato il rinnovato dinamismo della Coppini dandole fiducia».

SONO DUE le cose che ti colpiscono quando entri nell'oleificio Coppini: il profumo dell'olio e l'entusiasmo. Entrambi sinceri, entrambi alla base del successo. Sì, perché in un momento di crisi mondiale in cui tenere in piedi un'azienda è arte da funamboli, la famiglia Coppini riesce a

— TERNI —

DA ANNI è l'olio «ufficiale» della Costa crociere. Ora l'olio Coppini ha conquistato anche i supermercati del Giappone. Sì, del lontano Oriente (compresi Hong Kong, Taipei, Taiwan, Thailandia), dove la lingua è diversa, si scrive con gli idiommi, ma il buon gusto resta pur sempre il buon gusto. E, allora, anche la grande distribuzione giapponese ha riconosciuto che il prodotto ternano è ottimo. Proprio in queste ore sta partendo un nuovo carico di bottiglie: sull'etichetta c'è scritto Coppini (in italiano), oltre naturalmente a ogni tipo di traduzione possibile. Una magia? No, arte di saper fare l'olio, di tenere un'azienda a conduzione familiare (tre generazioni, dal 1955)

AZIENDA DI SUCCESSO

Angelo Coppini: «Positività, freschezza e validi collaboratori»

un punto fermo della produzione d'olio nel mondo. Uno di quelle medaglie che Terni (e, naturalmente l'Umbria) si mette al petto volentieri. Angelo Coppini è il padre: ha «ereditato» la passione per l'olio da suo papà. Ed è riuscito a far amare l'azienda e questo mestiere anche ai suoi figli: Micaela, Andrea e Matteo. Sono tutti e tre in azienda: Micaela è amministrat-

tratore delegato e direttore commerciale export; Andrea è direttore della produzione; Matteo, il più giovane, studia ed è entrato in azienda da poco, ma è già inserito e «operativo» nell'area vendite. Ma la «squadra» non finisce qui. Luciano Rocchi è il direttore commerciale Italia. Chiara Del Grosso e Valentina Sabatini si occupano dell'ufficio estero: la prima tiene i contatti con Giappone, Asia, Stati Uniti, Russia e Australia; la seconda con l'Europa, il Sud America e il Canada. A garantire sulla qualità dell'olio Coppini c'è Monia Battisti che, appunto, è la responsabile del sistema di gestione per la



ETICHETTA Anche il Giappone riconosce la qualità del prodotto ternano

L'IMPEGNO

Costante attenzione alla qualità

«LA QUALITÀ organolettica e chimico-fisica del nostro olio è l'argomento principale delle trattative commerciali, perché la famiglia ritiene fondamentale la qualità». E garantisce la missione quotidiana di Monia Battisti, responsabile del sistema di qualità.

que fare parte. Al di là dei vincoli di san-

gue: a tenere unite oltre venti persone, nei capannoni in strada di Recentino, è la voglia di fare bene, crescere e migliorare. Un circolo virtuoso che permette all'oleificio di superarsi, al personale di raccogliere soddisfazioni e trovare nuovo entusiasmo. E il giorno dopo si ricomincia.

qualità. Insomma, tante persone che hanno in comune un unico obiettivo: fare bene, anzi fare sempre meglio. «Siamo una famiglia compatta, una squadra affiatata e determinata — dice Micaela Coppini —. Sono convinta che questo ci permetterà negli anni futuri di consolidare lo spazio che l'olio Coppini ha sia sul mercato nazionale che su quello internazionale. Puntiamo sull'eccellenza qualitativa del prodotto e sulle esigenze dei consumatori: rispondiamo con i fatti alla crescente richiesta di qualità e di sicurezza dei prodotti alimentari». «Sono convinto — sottolinea Angelo Coppini — che i successi che abbiamo raccolto negli ultimi anni siano dovuti al clima che si respira in azienda, ricco di positività e freschezza. Sono a capo di una squadra di validi collaboratori. Con una soddisfazione in più: vedere i miei figli percorrere la stessa strada nella quale prima mio padre e poi io abbiamo creduto». Ma, dicevano, l'oleificio Coppini punta sulla qualità: «Abbiamo ampliato e modernizzato i nostri impianti produttivi con linee robotizzate per un investimento di oltre due milioni di euro». E, a proposito di investimenti, ce n'è già in programma un altro: un nuovo capannone. Dal processo produttivo dell'oleificio Coppini escono ogni giorno 50mila bottiglie in vetro da un litro e 25mila lattine da cinque litri. In ciascuna si sente il profumo dell'amore che la «squadra Coppini» mette nella produzione del «suo» olio.