



Cipof

CORPORATE IDENTITY



Um den Beschäftigungsproblemen in der Gegend zumindest teilweise entgegenzuwirken und auf die Erwartungen der Landwirtschaft hinsichtlich neuer Absatzmärkte für das in Eigenproduktion angebaute Obst und Gemüse zu reagieren, beschließt in der ruhigen Landschaft von San Possidonio, in der flachen Umgebung von Modena, ein aus San Possidonio stammender Landwirt mit viel Weitblick im Jahr 1963, die landwirtschaftlichen Produzenten der Gegend zusammenzufassen, um das System des Obst- und Gemüseanbaus zu organisieren und eine rationellere und pünktlichere Vermarktung der Produktion zu garantieren.

Und so schafft es Cesarino Bellini durch die Teilnahme oder den Beitritt verschiedener im Obst- und Gemüseanbau tätiger Betriebe von San Possidonio und den umliegenden Gemeinden, CIPOF, eine gemeindeübergreifende Genossenschaft für Obst- und Gemüseprodukte, zu gründen.

Der neu gewählte Vorsitzende Cesarino Bellini kümmert sich persönlich um die Errichtung des Standorts, den er mit Kühlzellen mit einem Fassungsvermögen von etwa 3.800 Tonnen ausstattet, die den Produktionsbedürfnissen der damaligen 42 Mitglieder entsprechen. 1975 übernimmt der Sohn Carlo Bellini das Staffelholz seines Vaters und bringt die Aktivitäten der Genossenschaft CIPOF mit der gleichen Leidenschaft weiter voran. Vom ersten Augenblick an verzeichnet die Genossenschaft einen verdienten Erfolg und behauptet sich in qualitativer, produktiver und geschäftlicher





Hinsicht: Der Beweis dafür ist die laufend steigende Zahl von Beitrittsanträgen. Ein sichtbares Zeichen der steigenden Produktionskapazität der Genossenschaft CIPOF und ihrer daraus resultierenden Behauptung auf dem Markt sind die nahezu ununterbrochenen Erweiterungs- und Modernisierungsarbeiten am Standort. Unter anderem wird das Fassungsvermögen der Kühlzellen von 3.800 auf 5.000 Tonnen (im Jahr 1997) und im Jahr 2003 auf 8.000 Tonnen aufgestockt.

Gleichzeitig werden im Standort neue Maschinen installiert, die eine größere Effizienz und gezieltere Auslese des Produkts ermöglichen.

Derzeit hat sich Cipof auf die Lagerung von Birnen spezialisiert. Das Gebiet um San Possidonio ist berühmt für die hohe Qualität der Birnen und gehört zu den besten Italiens für den Anbau verschiedener Sorten, darunter: Williams, Kaiser, Conference, Decana del Comizio und vor allem Abate Fetel. Letztere gehört trotz ihrer schwierigen Lagerfähigkeit zu den beliebtesten Sorten auf dem Markt und ist die, die von der Genossenschaft am meisten vermarktet wird. Die jährliche Produktion beträgt etwa 4.000/5000 Tonnen (das gesamte Produktionsvolumen der Mitglieder beträgt 8.000/9.000 Tonnen), verteilt auf einer Anbaufläche von etwa 340 Hektar.

Heute setzen die Mitglieder, deren Zahl auf über 75 angestiegen ist, auf ihren Anwesen

vermehrt auf Obstplantagen

Sie sind vor allem auf die Gemeinden San Possidonio, Concordia am Secchia, Cavezzo und Mirandola verteilt. Den Mitgliedern steht Personal für die Abholung, die Selektion und Lagerung der Birnen zur Verfügung, außerdem begleiten Fachleute von CIPOF den Anbau in den Plantagen, kontrollieren die natürliche Reifung und bestimmen den Erntezeitpunkt je nach Konsistenz und Zuckergehalt. Die von den Mitgliedern geernteten und abgelieferten Birnen werden nach entsprechender Selektion größtenteils bei kontrollierten Temperaturen und kontrollierter Atmosphäre so gelagert, dass die natürliche Reifung ohne Einsatz von Konservierungsmitteln verzögert programmiert wird, um die Birnen in geeigneter Menge auf den Markt zu bringen.

Die Genossenschaft CIPOF ist für die Produktionskette, die Organisation und die Kühlagerung mehrfach zertifiziert, unter anderem mit UNI EN ISO 9001:2000 CSQA, GLOBALG.A.P., BRC, Q.C. und I.E.S. Im Sinne des Gesundheitsschutzes fördert und motiviert die Genossenschaft in ihrem Managementsystem die Mitglieder in Richtung Obstanbau mit Systemen integrierter Schädlingsbekämpfung. CIPOF war eine der ersten, die sich für die Erhaltung von Sorten in der Emilia-Romagna einsetzte und wurde von einem Landwirt aus San Possidonio, Cesarino Bellini, gegründet, der es verstand, die Stärken des Bodens und die unternehmerischen Fähigkeiten der emilianischen Landwirte aufzuwerten. Es ist ihm gelungen, ein typisches Produkt unter Bewahrung der Eigenschaften des Territoriums und antiker lokaler Traditionen auf internationaler Ebene bekannt zu machen.

Via Chiavica, 28
41039 San Possidonio (MO)
Tel. +39.0535.39937 - Fax.
+39.0535.30093
cipof@cipof.it - www.cipof.it



Cipof

BIRNEN

Die Birne ist eine Frucht mit zahlreichen organoleptischen Eigenschaften und sie wird wegen ihrer Süße und ihres Aromas geschätzt.

Der Emilia-Romagna kommt die Ehre zuteil, weltweit einer der größten Produzenten dieser Frucht zu sein und das nicht nur wegen der jahrzehntelangen Leidenschaft, mit der die Landwirte sie anbauen, sondern auch wegen der besonderen Eigenschaften, durch die sich dieses Gebiet so gut für den Anbau von Birnen eignet.

Aus ernährungstechnischer Sicht sind Birnen eine na-

türliche Calciumquelle und wirken der Gefahr von Osteoporose entgegen; sie enthalten außerdem viel Bor, das einen positiven Einfluss auf die Gehirnfunktion hat und die Reflexe sowie die Fähigkeit, Wissen und Erinnerungen zu speichern, verbessert.

Sieht man die Birne lediglich aus der Sicht des Genusses, ist sie eine

Frucht, die hervorragend zu verschiedenen Traditi-

onsprodukten passt,

zum Beispiel zu

Parmigiano (Parmesankäse) und

zu Nüssen, aber

auch zu Schokolade.





Cipof

ÄPFEL

Der Apfel ist die traditionellste Frucht in der Geschichte des Menschen schlechthin.

Wahrscheinlich auch die älteste; und so begehrenswert, dass sie sogar als verbotene Frucht gilt.

Aufgrund seiner Qualitäten und Eigenschaften ist der Apfel eine äußerst wichtige Frucht auf dem Speiseplan des Menschen.

Er ist reich an Vitamin A, im reiferen Zustand vor allem an Vitamin C, und er sollte täglich gegessen

werden. Ebenso wichtig sind die Mineralsalze in dieser Frucht, die viel Kalium und wenig Natrium enthält.

Der Apfel bringt seine Eigenschaften nicht nur im

frischen Zustand, sondern auch als Teil von Gerichten zum Ausdruck.

Im Salat oder in unterschiedlichsten Süßspeisen kommen seine Süße und sein Aroma zur Geltung.





Cipof



BALSAM-BIRNEN-ESSIG

Die hervorragende kulinarische Spezialität eignet sich für eine vielseitige Verwendung in der Küche. Den Speisen verleiht die intensive, weiche und samtige Würze einen einzigartigen Geschmack.
Ideal auf Vorspeisen oder Fisch.



Via Chiavica, 28
41039 San Possidonio (MO)
Tel. +39.0535.39937 - Fax.
+39.0535.30093
cipof@cipof.it - www.cipof.it



Cipof



BALSAM-APFEL-ESSIG

Dieses köstliche und wertvolle Produkt ist ein ideales Dressing für Braten, Aufläufe, Salate und alle Arten von naturbelassenem Gemüse.



Via Chiavica, 28
41039 San Possidonio (MO)
Tel. +39.0535.39937 - Fax.
+39.0535.30093
cipof@cipof.it - www.cipof.it