



# Cipof

## CORPORATE IDENTITY



Nella tranquilla e distensiva campagna di San Possidonio, nella bassa modenese, volendo porre rimedio, almeno in parte, ai problemi di occupazione della zona, e cercando di dare risposta alle aspettative del mondo agricolo per nuovi sbocchi commerciali delle proprie coltivazioni ortifrutticole, nel lontano 1963 un lungimirante agricoltore, nativo di San Possidonio, decide di aggregare i produttori agricoli della zona, per dare organizzazione al sistema ortofrutta e garantire una più razionale e puntuale commercializzazione delle produzioni.

Fu così che grazie alla partecipazione o all'adesione di varie realtà aziendali produttive ortofrutticole del comune di San Possidonio e dei comuni limitrofi, Cesarino Bellini riuscì a fondare la CIPOF, una cooperativa intercomunale per prodotti ortofrutticoli.

Il neo-eletto presidente Bellini si occupa personalmente della costruzione della sede, dotandola di apposite celle frigorifere con una capacità di circa 38.000 q.li, rispondenti alle necessità produttive dei soci che allora erano 42. Nel 1975 il figlio Carlo Bellini, anch'esso eletto alla guida della struttura, coglierà il testimone del Padre per portare avanti con la stessa passione l'attività della CIPOF. Fin dai suoi primi passi, la Cooperativa conosce un successo concretamente meritato, dimostrando di affermarsi sia a livello qualitativo e produttivo





che commerciale: ne è conferma il sempre maggior numero di richieste di adesione a socio. Una misura evidente della crescente capacità produttiva e di conseguenza dell'affermazione sul mercato della CIPOF, sono la serie pressochè ininterrotta di interventi di ampliamento e di ammodernamento della propria struttura che, fra gli altri risultati, aumenta la capienza frigorifera da 38.000 a 50.000 q.li (nel 1997) fino a raggiungere gli 80.000 q.li (nel 2003). Nel coantempo all'interno dell'inse-  
diamento produttivo vengono installati nuovi macchinari che consentono una maggiore efficienza ed una più mirata selezione del prodotto.

Attualmente Cipof si è specializzata sulla conservazione delle pere che, per la loro pregiata qualità, contraddistinguono il territorio di San Possidonio ponendolo tra i più vocati d'Italia per vari tipi di cultivar quali: Williams, Kaiser, Conference, Decana del Comizio e soprattutto Abate Fetel. Quest'ultima, pur nelle sue difficoltà conservative, è da considerarsi tra le più apprezzate del mercato e la più commercializzata della Cooperativa, con una produzione annua di circa 40/50.000 q.li su un intero volume produttivo dei soci pari a 80/90.000 q.li, distribuita per l'intera produzione su circa 340 ettari di superficie a coltivazione.

Oggi i soci hanno inserito nelle loro maglie poderali maggior superficie a frutteto e sono diventati più di 75, prevalentemente distribuiti nei comuni di San Possidonio, Concordia s/S, Cavezzo e Mirandola; a loro disposizione sono il personale addetto al ritiro, alla selezione e allo stoccaggio delle pere, oltre ai tecnici CIPOF che seguono la coltivazione in campagna, ne controllano la maturazione naturale e, in base alla consistenza ed al grado zuccherino, ne determinano il momento di raccolta. La pera raccolta e conferita ai soci, dopo le opportune selezioni viene posta per la maggior parte nelle celle frigorifere ad una temperatura e/o atmosfera controllata permettendo, senza l'utilizzo di conservanti, di pro-grammare in modo ritardato la sua naturale maturazione garantendo così la sua adeguata immissione sul mercato.

La CIPOF detiene diverse certificazioni a riconoscimento della filiera e del suo processo organizzativo e di frigo-conservazione quali UNI EN ISO 9001:2000 CSQA, Global GAP, B.R.C., Q.C. e I.E.S.; nel suo sistema gestionale inoltre, per la salubrità del prodotto, incentiva ed indirizza i soci produttori alla coltivazione di frutta con il sistema di "lotta integrata". CIPOF è una tra le prime realtà conservative sorte in Emilia Romagna e creata da un agricoltore di San Possidonio, Cesarino Bellini, che ha saputo valorizzare le potenzialità proprie della terra e le capacità imprenditoriali degli agricoltori emiliani, riuscendo a imporre a livello internazionale un prodotto tipico, nel rispetto della vocazione del territorio e delle più antiche tradizioni locali.



Cipof

# PERE

La Pera è un frutto dalle innumerevoli qualità organolettiche ed è apprezzata per quanto va a caratterizzarsi per la sua dolcezza ed il suo aroma.

L'Emilia-Romagna ha il lustro di essere uno dei maggiori produttori al mondo di questo frutto, non solo per la passione che da decenni porta i coltivatori a produrlo, ma anche per le caratteristiche di peculiarità che fanno del territorio una realtà particolarmente vocata a questa coltura.

Dal punto di vista alimentare le pere sono una

fonte naturale di Calcio, così da contrastare positivamente il rischio di osteoporosi; sono altresì ricche di Boro andando a produrre effetti benefici agli stimoli del cervello, migliorando così la prontezza dei riflessi e la capacità di immagazzinare nozioni e ricordi.

Dal punto di vista prettamente del piacere, la Pera è un frutto che si sposa egregiamente con diversi prodotti della tradizione, come ad esempio il Parmigiano e le noci, ma anche con la cioccolata.





# Cipof

# MELE

La mela è per antonomasia il frutto più caratteristico della storia dell'uomo.

Probabilmente il più antico; talmente desiderabile da portare la nomea di frutto proibito.

La mela è un frutto importantissimo nella dieta dell'uomo per le sue qualità e caratteristiche.

Ricca di vitamina A e maggiormente di vitamina C quando è più matura, è un alimento che dovrebbe essere consumato quotidianamente.

Altrettanto importanti sono i Sali minerali che sono presenti in questo frutto, ricco di potassio e povero di sodio.

Questo frutto esprime

le sue caratteristiche non solo fresco ma anche servito come pietanza. Nell'insalata o utilizzato per svariati dolci, esprime le sue qualità di dolcezza e sapore.





# Cipof



## BALSAMICO PERA

Questa deliziosa specialità gastronomica si presta  
a molti utilizzi in cucina. Ricco di sapore,  
morbido e vellutato dona ai piatti un sapore unico.  
Ideale sui primi piatti o sul pesce.



Via Chiavica, 28

41039 San Possidonio (MO)

Tel. 0535.39.937 - Fax. 0535.30.093

[cipof@cipof.it](mailto:cipof@cipof.it) - [www.cipof.it](http://www.cipof.it)



# Cipof



## BALSAMICO MELA

A lungo invecchiato, con decisa connotazione Balsamica.

Questo delizioso prodotto di grande pregio,  
è il condimento ideale su arrosti, sformati, insalate  
e tutte le verdure al naturale.



Via Chiavica, 28

41039 San Possidonio (MO)

Tel. 0535.39.937 - Fax. 0535.30.093

[cipof@cipof.it](mailto:cipof@cipof.it) - [www.cipof.it](http://www.cipof.it)