



# **EUFYR**

Yogurt e probiotico di nuova generazione.

Un' idea innovativa di COOP ITALIA e COOP NORDEST

## **PRESENTATO AL SUPERMERCATO DEL FUTURO**



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA

## **RASSEGNA STAMPA**



# Recognising Innovation in Private Label



Welcome to PLMA's International Salute to Excellence Awards, honouring retailers for their commitment to their own brands and giving recognition to their innovative private label products. This year, more than 210 products were submitted by 45 retailers from 16 countries. These products covered 30 different categories of food, health and beauty and household products. Entries were evaluated by a panel of professional judges for taste, appearance, presentation, and value for money.

PLMA is proud to salute this year's winning retailers and their products, demonstrating once again the creativity and consumer responsiveness of private label today.

## Dairy Products

Coop Italia - Italy  
Yogurt Probiotico Eufyr Coop al Melograno gr 2x125



## The Judges

The judges for the International Salute to Excellence Awards are selected on the basis of past and current experience with product concepts, packaging, quality, product appearance and value for money. The judges are divided into groups of 6-8 per panel.



Elizabeth Morgan  
BROUHAUTS  
UNITED KINGDOM



Nathalie Pellien  
NPELLE CONSULTING  
FRANCE



Jonathan Daniels  
THE GROCER  
UNITED KINGDOM



Marek Widomski  
CULINARY INSTITUTE OF  
CRACOW  
POLAND



Rodney Wood  
CONSULTANT  
UNITED KINGDOM



Wolf Stratmann  
PLMA INTERNATIONAL  
GERMANY



Richard Clayton  
COLEY PORTER BELL  
UNITED KINGDOM



Jean Michel Marin  
IFLC  
FRANCE



Shirley Lezaso  
RESEARCH  
FRANCE



Joop Elderhorst  
NEW TIDE BUSINESS  
THE NETHERLANDS



Mike Zaitsoff  
RESTAURANT  
BLOEM OP IJBURG  
THE NETHERLANDS



Hermann Stevers  
IFLC  
GERMANY



Karsten Nielsen  
FOOD FROM DENMARK  
DENMARK



Matthias Queck  
FLAHERT REITH  
GERMANY



Jean Pierre  
Bonvallet  
BUREAU INTERNATIONAL  
DE PROMOTION ET DE  
DEVELOPPEMENT  
FRANCE



Ana Maria Lopez  
ARAL  
SPAIN



Ed Peelen  
ICB MARKETING AND  
STRATEGY  
THE NETHERLANDS



Rody Frequin  
RORETHA  
THE NETHERLANDS

NUOVO EUFYR. RITROVA IL TUO EQUILIBRIO.



Eufyr è l'innovativo latte fermentato Coop a base di *K. Marxianus* B0399, un lievito lattico probiotico utile per mantenere l'equilibrio della microflora intestinale, anche durante la terapia antibiotica. Disponibile anche come integratore nei corner salute Coop. Per maggiori informazioni visita il sito [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it)

**coop**  
LA COOP SEI TU.





Benessere  
intestinale

### Modalità d'uso

Assumere una/due capsule al giorno accompagnate da un bicchiere d'acqua, preferibilmente alla mattina. Per facilitare l'assunzione la capsula può essere aperta e il contenuto miscelato a liquidi non surriscaldati.

### Avvertenze

Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Non superare la dose giornaliera consigliata. Gli integratori non vanno intesi quali sostituti di una dieta variata, equilibrata e di un sano stile di vita.

### Conservazione

Conservare il prodotto al fresco (a temperatura inferiore a 25°C) lontano da fonti di calore e dall'umidità. La data di scadenza si riferisce al prodotto conservato correttamente, in confezione integra.

### Ingredienti

*Kluyveromyces marxianus fragilis* B0399® (Turval B0399®), contiene fecola e emulsionante: monostearato di sorbitano), agente di carica: cellulosa microcristallina; opercolo in idrossipropilmetilcellulosa (gelatina vegetale); antiagglomeranti: biossido di silicio, magnesio stearato.





## Eufyr

EUFYR® è un integratore alimentare a base di Lievito Lattico Probiotico® che favorisce l'equilibrio della flora intestinale. I lieviti sono organismi utili per mantenere l'equilibrio della flora microbica intestinale anche in corso di terapia antibiotica.

EUFYR® è già efficace con solo 20 milioni di cellule al giorno perchè i lieviti sono organismi più evoluti dei batteri, con una struttura cellulare più complessa e di dimensioni maggiori.

### VALORI MEDI per 1 capsula

*Kluyveromyces  
marxianus fragilis B0399®  
(Turval B0399®)*

> 20 milioni  
di cellule  
vive e attive

In condizioni di equilibrio la flora intestinale è in simbiosi con l'organismo, all'interno del quale svolge diverse e importanti funzioni. L'alterazione di questo equilibrio può essere causata da alimentazione non corretta, stress o terapie antibiotiche, e si può manifestare con gonfiori addominali e alterazione della regolarità intestinale. Il mantenimento del naturale equilibrio della flora intestinale è quindi importante per il corretto funzionamento del tratto gastroenterico.

### Indicazioni

EUFYR® è un integratore alimentare a base di Lievito Lattico Probiotico® che favorisce l'equilibrio della flora intestinale. I lieviti sono organismi utili per mantenere l'equilibrio della flora microbica intestinale anche in corso di terapia antibiotica.





Udine, 25 giugno 2014

Comunicato stampa

## **Eufyr di Coop tra i vincitori del "Salute to Excellence Awards" Premiato lo yogurt nato al Parco scientifico di Udine**

*L'innovativo yogurt al melograno che si basa sul Lievito Lattico Probiotico® della Turval, si è aggiudicato il prestigioso riconoscimento al PLMA di Amsterdam, la fiera della marca del distributore.*

Venticinque distributori da tutta Europa e un solo retailer italiano premiato. Il 'Salute to Excellence Awards', il riconoscimento internazionale insignito al Plma, la fiera della marca del distributore che si è tenuta ad Amsterdam a fine maggio, è andato a **Coop Italia per lo Yogurt Probiotico Eufyr al melograno, nato dalla collaborazione fra Coop e Turval Laboratories, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine specializzata nella ricerca e nella produzione di probiotici.**

I nuovi prodotti della linea EUFYR (yogurt e integratore alimentare) sono la sintesi di una sinergia tutta friulana: l'incontro fra ricerca scientifica, impresa cooperativa e industria. Un'esperienza esemplare d'integrazione e applicazione della tecnologia favorita dalle competenze del territorio, che ora è stata premiata anche in una competizione internazionale tra retailer per il carattere innovativo del prodotto portato sul mercato italiano a fine 2013.

EUFYR, lo "yogurt di nuova generazione" a marchio Coop è un prodotto alimentare che si basa sul principio attivo TURVAL B0399, un probiotico composto da lievito lattico e non da bifido batteri o fermenti lattici, brevettato dall'azienda di **Alessandro Turello**, la Turval Laboratories srl, insediata dal 2005 a Friuli Innovazione. EUFYR di Coop, a differenza degli altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale anche durante la terapia antibiotica e costituisce una grande innovazione nel settore dei probiotici.

Il risultato ottenuto, che rappresenta un tassello importante per Coop perché colpisce un segmento di domanda moderno come quello degli alimenti funzionali, è frutto di un'azione di **sinergia "made in Friuli"**. Gli attori principali di questo processo sono

diversi: l'**Università di Udine**, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; **Turval**, un'impresa innovativa del settore delle biotecnologie insediata all'interno del **Parco scientifico e tecnologico di Udine** che ha depositato il ceppo microbico e **Coop Consumatori Nordest**, una realtà molto vicina alle aziende del territorio. Coop Consumatori Nordest ha saputo cogliere la carica innovativa degli studi condotti e la possibile applicazione su larga scala, convincendo Coop Italia a scommettere sul lievito lattico probiotico che proviene dal Friuli.

“Si tratta del successo di un intero territorio – sottolinea il direttore di Friuli Innovazione, **Fabio Feruglio** – e di una **best practice di trasferimento tecnologico** che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. E' questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare. In tutto questo, le realtà come il Parco scientifico e tecnologico di Udine svolgono un ruolo chiave nell'ecosistema dell'innovazione, di accompagnamento e supporto. Un ruolo che può essere potenziato dalla collaborazione con altri attori lungimiranti come Coop Consumatori Nordest, il cui intervento è stato fondamentale per far incontrare l'azienda Turval con Coop Italia”.

“Il riconoscimento ottenuto da Coop Italia ad Amsterdam – ha commentato Edwin Ferrari direttore Marketing e Comunicazione di Coop Consumatori Nordest – dimostra che con l'operazione EUFYR abbiamo dato ai nostri prodotti a marchio l'ennesimo contributo in termini di innovazione e di tutela per la salute e il benessere dei nostri consumatori. Chi ci conosce sa che siamo un'impresa credibile e innovativa, fortemente radicata sul territorio con cui abbiamo continui scambi in termini di obiettivi, risorse ed esigenze.”

# EUFYR SU FACEBOOK



Eufyr mela.jpg



Eufyr melanzane.jpg



Eufyr melograno.jpg



Eufyr mezzogiorno scritta.jpg



Eufyr more scritta.jpg



Eufyr occhiali scritta.jpg



Eufyr palloncini scritta.jpg



Eufyr parigi.jpg



Eufyr pasqua scritta.jpg



Eufyr pesetto.jpg



Eufyr pianoforte scritta.jpg



Eufyr piselli.jpg



Eufyr principio.jpg



Eufyr radio scritta.jpg



Eufyr re.jpg



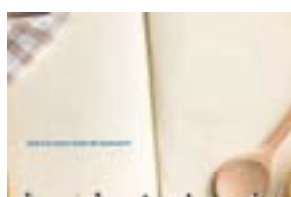
Eufyr relax ed eufyr.jpg



Eufyr ricarica scritta.jpg



Eufyr ricercato.jpg



Eufyr ricetta scritta.jpg



Eufyr risoluzione.jpg



Eufyr rubrick.jpg



Eufyr s.patrizio.jpg



Eufyr salute e benessere.jpg



Eufyr schiavi scritta.jpg



Eufyr slot scritta.jpg



Eufyr spiaggia.jpg



Eufyr tavolo.jpg



Eufyr tisana scritta.jpg



Eufyr tisana.jpg



Eufyr tricolore scritta.jpg



Eufyr van gogh.jpg



Eufyr venezia.jpg



Eufyr vichingo.jpg



Eufyr world cup.jpg



Senza carote.jpg



# EUFYR SU FACEBOOK



confezione eufyr 2.jpg



confezione eufyr.jpg



Eufyr "stone balancing".jpg



Eufyr 7.jpg



Eufyr 8 differenze.jpg



Eufyr aereo.jpg



Eufyr agenda.jpg



Eufyr aglio.jpg



Eufyr b.verità.jpg



Eufyr bottiglie.jpg



Eufyr brasile 2014.jpg



Eufyr bruschetta.jpg



Eufyr buonezza.jpg



Eufyr cane scritta.jpg



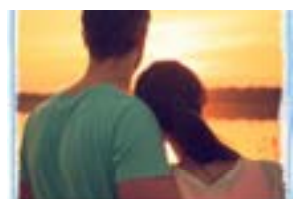
Eufyr carciofo.jpg



Eufyr carte scritta.jpg



eufyr con cucchiaio.jpg



Eufyr coppia.jpg



Eufyr corsa scritta.jpg



Eufyr cravatta.jpg



Eufyr cruciverba.jpg



Eufyr cuffie scritte.jpg



Eufyr e musica.jpg



Eufyr equilibrio scritta.jpg



Eufyr festa della mamma.jpg



Eufyr forza azzurri.jpg



Eufyr fragole.jpg



Eufyr frecce tricolore.jpg



Eufyr gioco del 15.jpg



Eufyr grattacelo.jpg



Eufyr hula hoop.jpg



Eufyr keep calm and.jpg



Eufyr lavanda.jpg



Eufyr mandarini.jpg



Eufyr mani.jpg

## SERVIZI ANDATI IN ONDA

### TELEFRIULI :

<https://www.youtube.com/watch?v=xdR2DrPD664>



### EUROREGIONENEWS :

<https://www.youtube.com/watch?v=e044GQkxUyw>





## RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE

# Yogurt probiotico da guinness

Nato dalla collaborazione tra Coop e Parco scientifico di Udine

► UDINE

Uno yogurt contenente un probiotico studiato e brevettato al parco scientifico di Udine ha ottenuto il "Salute to excellence awards" alla fiera della marca del distributore, svoltasi ad Amsterdam a fine maggio. Lo yoghurt è il Probiotico Eufyr al melograno, nato dalla collaborazione fra Coop e Turval laboratories, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine, portato sul mercato italiano a fine 2013.

Eufyr si basa sul principio

attivo Turval B0399, un probiotico composto da lievito lattico brevettato dall'azienda di Alessandro Turello, insediata dal 2005 a Friuli Innovazione. A differenza di altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale anche durante la terapia antibiotica.

Al prodotto hanno collaborato l'università di Udine, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; Turval, che ha depositato il ceppo microbico,

e Coop consumatori Nordest, che ha convinto Coop Italia a scommettere sul lievito lattico probiotico proveniente dal Friuli.

«Si tratta del successo di un intero territorio - sottolinea il direttore di Friuli innovazione Fabio Feruglio - e di una "best practice" di trasferimento tecnologico che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. È questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare».

DIRIPRODUZIONE RISERVATA



## Premiato lo yogurt al melograno nato e brevettato a Udine

**Il probiotico studiato al parco scientifico dall'azienda di Alessandro Turello, insediata dal 2005 a Friuli Innovazione, ha ottenuto il "Salute to Excellence Awards" ad Amsterdam**



Uno yogurt contenente un probiotico studiato e brevettato al **parco scientifico di Udine** ha ottenuto il '*Salute to Excellence Awards*' alla fiera della marca del distributore, svoltasi ad **Amsterdam** a fine maggio. Lo yogurt è il "**Probiotico Eufyr**" al melograno, nato dalla collaborazione fra **Coop** e **Turval Laboratories**, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine, portato sul mercato italiano a fine 2013. Eufyr si basa sul principio attivo Turval B0399, un probiotico composto da lievito lattico brevettato dall'azienda di **Alessandro Turello**, insediata dal 2005 a **Friuli Innovazione**. A differenza di altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale anche durante la terapia antibiotica. Al prodotto hanno collaborato l'**Università di Udine**, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; **Turval**, che ha depositato il ceppo microbico, e **Coop Consumatori Nordest**, che ha convinto **Coop Italia** a scommettere sul lievito lattico probiotico proveniente dal Friuli.

"Si tratta del successo di un intero territorio - sottolinea il direttore di **Friuli Innovazione, Fabio Feruglio** - e di una best practice di trasferimento tecnologico che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. E' questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare".

**Nato dalla collaborazione fra Coop e Turval Laboratories, il Probiotico Eufyr si aggiudica il "Salute to Excellence Awards"**

**Uno yogurt "da oscar" targato Friuli Innovazione**



Uno yogurt contenente un probiotico studiato e brevettato al parco scientifico di Udine ha ottenuto il "Salute to Excellence Awards" alla fiera della marca del distributore, svoltasi ad Amsterdam a fine maggio.

Lo yogurt è il "Probiotico Eufyr" al melograno, nato dalla collaborazione fra Coop e Turval Laboratories, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine, portato sul mercato italiano a fine 2013.

Eufyr si basa sul principio attivo Turval B0399, un probiotico composto da lievito lattico brevettato dall'azienda di Alessandro Turello, insediata dal 2005 a Friuli Innovazione. A differenza di altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale anche durante la terapia antibiotica.

Al prodotto hanno collaborato l'Università di Udine, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; Turval, che ha depositato il ceppo microbico, e Coop Consumatori Nordest, che ha convinto Coop Italia a scommettere sul lievito lattico probiotico proveniente dal Friuli.

"Si tratta del successo di un intero territorio - sottolinea il direttore di Friuli Innovazione, Fabio Feruglio - e di una best practice di trasferimento tecnologico che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. È questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare".



## **Alimentare: premiato a Amsterdam yogurt al melograno nato a Udine**

19:28 30 GIU 2014

(AGI) - Udine, 30 giu. - Il "Salute to Excellence Awards", il riconoscimento internazionale insignito al Plma - la fiera della marca del distributore che si e' tenuta ad Amsterdam - e' andato a Coop Italia per lo Yogurt Probiotico "Eufyr" al melograno, nato dalla collaborazione fra Coop e Turval Laboratories, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine specializzata nella ricerca e nella produzione di probiotici. I nuovi prodotti della linea Eufyr (yogurt e integratore alimentare) sono la sintesi di una sinergia tutta friulana: l'incontro fra ricerca scientifica, impresa cooperativa e industria. Un'esperienza d'integrazione e applicazione della tecnologia favorita dalle competenze del territorio, che ora e' stata premiata anche in una competizione internazionale tra retailer per il carattere innovativo del prodotto portato sul mercato italiano a fine 2013. "Si tratta del successo di un intero territorio - sottolinea il direttore di Friuli Innovazione, Fabio Feruglio - e di una best practice di trasferimento tecnologico che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. E' questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare". (AGI) Ts1/Pgi



## Premio internazionale allo yogurt probiotico Eufyr Coop

Il riconoscimento è il Salute to Excellence Awards' ed è stato vinto da Coop nell'ambito della fiera della marca del distributore che si è tenuta ad Amsterdam. La giuria che lo ha selezionato comprendeva chef, ex distributori, accademici, nutrizionisti, giornalisti e specialisti del packaging.

*pubblicato da:* **REDAZIONE**

Lo Yogurt Probiotico [Eufyr](#) al melograno nella confezione da 125 g è stato premiato dal 'Salute to Excellence Awards', il riconoscimento internazionale insignito al Plma, **la fiera della marca del distributore** che si è tenuta di recente ad Amsterdam.



"I vincitori del 'Salute to Excellence Awards' dimostrano come l'innovazione nel marchio del distributore ora vada ben oltre i conosciuti distributori di grandi dimensioni", ha affermato Brian Sharoff, presidente di Plma. "La diversità dei distributori, grandi e piccoli, che hanno conquistato i premi dimostra **la vasta gamma di creatività e innovazione** presente oggi nell'ambito del marchio del distributore".

I prodotti vincenti sono stati selezionati in una gamma di oltre 210, inviati da 45 distributori di 16 paesi. I prodotti, tutti introdotti nei precedenti 12 mesi, appartenevano ad oltre **30 categorie differenti di prodotti alimentari**, prodotti per la **salute** e la **bellezza** e prodotti per la **cucina** e per la **casa**.

I candidati sono stati valutati all'inizio dell'anno presso gli uffici Plma di Amsterdam da una giuria internazionale che comprendeva **chef**, ex distributori, accademici, **nutrizionisti**, giornalisti e specialisti del packaging.

La giuria ha esaminato e valutato i prodotti in base a vari criteri, compresi aspetto, sapore, packaging e presentazione e convenienza. Tutti i prodotti premiati sono stati esposti nell'area del 'Supermercato delle Idee' della fiera e possono inoltre essere visionati online presso lo speciale sito web [www.plmasalute.com](http://www.plmasalute.com).

16 giugno 2014



9 gennaio 2014

## Uno yogurt moderno e un biscotto in cerca di scatola: due storie di innovazione, due bandi per farla (e un appello)

Lo yogurt di nuova generazione è made in Udine: qui, all'interno del Parco scientifico, si è realizzata una sinergia tutta friulana fra ricerca scientifica, impresa cooperativa e industria. In Alto Adige, sono già una decina i concorsi lanciati sulla piattaforma OIAA (Open innovation Alto Adige): in questi giorni si cerca la confezione giusta per i biscotti che la pasticceria Moser, in Valdaora, esporta anche in Austria e Germania. Sulla piattaforma sono già girate oltre mille idee: fra queste, un progetto di letto per bambini che cresce con il pargolo, prossimamente in produzione da parte della ditta che l'ha selezionato, e una scatola per uova (non le solite sei, s'intende). Così l'innovazione si avvicina anche alle aziende che non potrebbero permettersi di far tutto da sole.

**STORIA DI UNO YOGURT** - La nuova linea di prodotti Coop Eufyr, yogurt e integratore alimentare, è sbarcata nei negozi Coop a fine novembre 2013. Un esempio di applicazione di tecnologia favorita dalle competenze sul territorio: il probiotico (composto da lievito lattico e non bifidobatteri o fermenti) è stato brevettato dalla Turval laboratories Srl, settore biotecnologie, insediata nel 2005 A Friuli Innovazione. Promette di mantenere l'equilibrio intestinale anche durante la terapia antibiotica, ed è un tassello di un settore in grande crescita come quello degli "alimenti funzionali". Fra gli attori in campo anche l'università di Udine, nel ruolo di supporto alla validazione del principio attivo.

«Si tratta del successo di un intero territorio – sottolinea la presidente di Friuli Innovazione, Cristiana Compagno, già rettore dell'ateneo friulano – e di una best practice di trasferimento tecnologico che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. È questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare, con realtà come il Parco scientifico e tecnologico di Udine che svolgono un ruolo chiave nell'ecosistema dell'innovazione, di accompagnamento e supporto. Un ruolo che può essere potenziato dalla collaborazione con altri attori lungimiranti come Coop Consumatori Nordest, il cui ruolo è stato fondamentale per far incontrare l'azienda Turval con Coop Italia».

In ordine da sinistra:

Giuseppe Comi (Università di Udine),  
Domenico Brisigotti (Coop Italia),  
Roberto Sgavetta (Coop Nordest),  
Cristiana Compagno (Friulinovazione),  
Alessandro Turello (Laboratori Turval),  
Piero Cavina (Coop Italia)



E il parco dove è nato:



# TURVAL LABORATORIES e FRIULI INNOVAZIONE: arriva lo yogurt di nuova generazione

Un momento della presentazione dello yogurt Eufyr



Nasce dal Parco scientifico e tecnologico di Udine EUFYR, lo “yogurt di nuova generazione” a marchio Coop, un prodotto alimentare innovativo che si basa sul principio attivo TURVAL B0399. Si tratta di un probiotico composto da lievito lattico e non da bifido batteri o fermenti lattici, brevettato dall'azienda di Alessandro Turello, la Turval Laboratories srl, insediata dal 2005 a Friuli Innovazione. EUFYR di Coop, a differenza degli altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale anche durante la terapia antibiotica e costituisce una grande innovazione nel settore dei probiotici.

Il risultato ottenuto, che rappresenta un tassello importante per Coop perché colpisce un segmento di domanda moderno come quello degli alimenti funzionali, è frutto di un'azione di sinergia “made in Friuli”. Gli attori principali di questo processo sono diversi: l'Università di Udine, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; Turval, un'impresa innovativa del settore delle biotecnologie insediata all'interno del Parco scientifico e tecnologico di Udine che ha depositato il ceppo microbico e Coop Consumatori Nordest, una realtà molto vicina alle aziende del territorio. Coop ha saputo cogliere la carica innovativa degli studi condotti e la possibile applicazione su larga scala, coinvolgendo Coop Italia a scommettere sul lievito lattico probiotico che proviene dal Friuli.

“Si tratta del successo di un intero territorio – sottolinea la presidente di Friuli Innovazione, Cristiana Compagno, già rettore dell'ateneo friulano – e di una best practice di trasferimento tecnologico che dimostra come la ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico. E' questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare.

In tutto questo, le realtà come il Parco scientifico e tecnologico di Udine svolgono un ruolo chiave nell'ecosistema dell'innovazione, di accompagnamento e supporto. Un ruolo che può essere potenziato dalla collaborazione con altri attori lungimiranti come Coop Consumatori Nordest, il cui ruolo è stato fondamentale per far incontrare l'azienda Turval con Coop Italia”.

“Con questa operazione – continua Roberto Sgavetta Vice presidente di Coop Consumatori Nordest – abbiamo dato ai nostri prodotti a marchio l'ennesimo contributo in termini di innovazione e di tutela per la salute e il benessere dei nostri consumatori. Chi ci conosce sa che siamo un'impresa credibile e innovativa, fortemente radicata sul territorio con cui ha continui scambi in termini di obiettivi, risorse e esigenze. La sinergia che si è creata è il perfetto esempio di come la visione, la forza e la competenza di diversi attori di un territorio possano realizzare un processo creativo in grado di produrre risultati concreti. Come non sperare che anche in futuro sia possibile replicare risultati come questo?”.

L'idea di lavorare sul principio attivo del lievito lattico probiotico nasce nei laboratori Turval negli anni Ottanta da una suggestione derivata da alcune pubblicazioni realizzate dall'Università di Bratislava relative ai benefici del lievito lattico contenuto nel Kefir, un'antica bevanda originaria del Caucaso.

Lo studio sul ceppo di questo lievito, il cui nome scientifico completo è *Kluyveromyces marxianus fragilis* B0399 ha permesso alla Turval di depositare nel 1999 il ceppo microbico del turval B0399®, che risulta essere molto più resistente dei normali probiotici in commercio in quanto è appunto un lievito e non un batterio.

La sua efficacia è stata comprovata in oltre 150 sperimentazioni svolte durante un lungo percorso di ricerca scientifica guidato da Turval, cui hanno contribuito svariati istituti in Italia e all'estero (In Italia: reparti di gastroenterologia degli ospedali di Udine e di Trieste, Università degli Studi di Trieste, Perugia, Piacenza e Bologna, Laboratori di Veneto Agricoltura; laboratori del CATAS della CCIAA di Udine. All'estero: Università dell'Ohio, della North Carolina, del Nebraska, di Nairobi, di Reading (GB), Barcellona), tra cui in primis l'Università di Udine, dove i gruppi di ricerca dei proff. Piero Susmel del Dipartimento di scienze animali e Giuseppe Comi del Dipartimento di scienze alimentari hanno condotto numerosi test che hanno permesso a Turval di ottenere l'approvazione per l'uso prima zootecnico e poi alimentare del lievito lattico probiotico.

Determinante è stata la collaborazione con il settore Ricerca e Sviluppo della Coop con cui, in collaborazione con le Università di Bologna, Reading (GB) e Barcellona, sono state studiate le caratteristiche probiotiche del ceppo K.m. B0399 giungendo alla pubblicazione dei risultati sulla prestigiosa rivista scientifica AEM dell'American Society of Microbiology.

Su questo principio attivo, che Turval produce in esclusiva con la multinazionale inglese ABMauri, sono state create molte linee di prodotti per il mercato zootecnico, nutraceutico e dei functional-food, ma solo grazie all'incontro con Coop Consumatori Nordest e Coop Italia si è riusciti per la prima volta a sfruttare il principio attivo anche per l'applicazione in campo alimentare, per realizzare lo “yogurt di nuova generazione” che si differenzia da tutti gli altri yogurt a base di batteri lattici.

EUFYR di Coop è quindi il primo probiotico fresco con un “Lievito Lattico Probiotico” al suo interno, il *K. marxianus* B0399 (Turval B0399).

Gli studi quindi hanno confermato le importanti caratteristiche probiotiche del principio attivo Turval B0399, a cui si aggiunge la capacità di favorire lo sviluppo dei bifidobatteri (batteri utili) naturalmente presenti nell'intestino, l'elevata capacità di utilizzare efficacemente il lattosio e la naturale resistenza agli antibiotici che lo rendono utile ed efficace anche durante una terapia antibiotica.



# Salute in vasetto



La salute si conserva giorno per giorno, anche con piccoli gesti, come l'appuntamento mattutino con il vasetto dello yogurt. Proprio a Udine, però, la ricerca ha fatto un ulteriore e importante passo avanti, ora alla portata di tutti grazie alla catena di distribuzione firmata Coop Nordest.

Dal 2005 nel parco scientifico 'Danieli', gestito da Friuli Innovazione, è insediata la società Turval Laboratories, guidata da **Alessandro Turello** e specializzata nella ricerca e nella produzione di probiotici. Tra i suoi risultati, il lievito

lattico probiotico turval B0399, su cui si basa la linea Eufyr, è un principio attivo di nuova generazione, diverso dai più diffusi probiotici. È utile per migliorare le difese immunitarie e l'equilibrio intestinale anche nelle persone intolleranti al lattosio o con disturbi intestinali e perfino durante le cure antibiotiche. La sua efficacia è stata comprovata in oltre 150 sperimentazioni durante un lungo percorso di ricerca scientifica guidato dal laboratorio



Dalla ricerca di un laboratorio friulano è nata una nuova generazione di probiotici, che ora arricchiscono il latte fermentato a marchio Coop.

» DI ROSSANO CATTIVELLO

friulano, cui hanno contribuito svariati istituti in Italia e all'estero.

## ECCELLENZE LOCALI

I nuovi prodotti, che ampliano l'offerta a marchio Coop, nascono proprio dall'incontro fra ricerca scientifica, impresa cooperativa e industria alimentare. Si tratta di un'esperienza esemplare d'integrazione e trasferimento tecnologico favorita dalle competenze che il territorio friulano possiede, e che, attivandosi, rende possibili nuove opportunità.

La creazione di un alimento innovativo di largo consumo per il benessere è un ulteriore importante passaggio nell'utilizzo del principio attivo kulyveromices B0399, già utilizzato ampiamente come integratore in campo umano e zootecnico in Italia e in Nord America e anche in missioni internazionali in aree del Terzo mondo a supporto della salute di cooperatori, medici e volontari.



rossano.cattivello@ifriuli.it



## FRIULI INNOVAZIONE La bevanda probiotica nasce da un brevetto di un'azienda del parco scientifico

# Sugli scaffali il nuovo yogurt made in Friuli

**Riccardo De Toma**

UDINE

È targata Friuli Innovazione la nuova linea di prodotti "probiotici" lanciata in tutti i negozi a marchio Coop. Si tratta di uno yogurt (Eukappa) e di un integratore alimentare a base di latte fermentato (Eufyr), entrambi nati dallo sfruttamento di un brevetto depositato nel 1999 da un'azienda di ricerca friulana, la Turval di Alessandro Turello, attiva dagli anni Ottanta e oggi insediata nel parco tecnologico Luigi Danelli.

Si tratta di prodotti di nuova generazione, perché utilizzano un principio attivo composto da lievito lattico e non da batteri o fermenti lattici, il che consente un'azione efficace di riequilibrio della flora intestinale

anche in concomitanza di terapie antibiotiche. Il frutto di una ricerca avviata alla fine degli anni Ottanta dalla Turval, studiando le proprietà del kefir, la bevanda caucasica a base di latte fermentato. Brevettato nel 1999, il principio ha avuto le sue prime applicazioni industriali nella produzione destinata al mercato zootecnico. Le successive sperimentazioni scientifiche, cui ha contribuito anche l'Università di Udine, hanno portato a questo ulteriore salto di qualità, con l'utilizzo del lievito per la produzione di yogurt e integratori alimentari destinati al consumo.

Il passo finale è arrivato dopo l'ingresso in campo di Coop Consumatori Nordest, che ha creduto nella possibile applicazione su larga scala del principio attivo, convincendo tutta la rete di Coop Italia a scommettere sul lievito lattico brevettato e sperimentato in

Friuli. «È il successo di un territorio e la dimostrazione delle potenzialità dell'innovazione, anche se richiedono tempo», commenta la presidente di Friuli Innovazione Cristiana Compagno, e sul «radicamento del marchio Coop» nel territorio insiste anche il vicepresidente di Coop Nordest Roberto Sgavetta.

Ma le possibilità di sfruttamento del brevetto di Turval, una realtà di 8 ricercatori e oltre 2 milioni di fatturato, non si fermano all'industria alimentare e ai confini nazionali. Grazie anche alla partnership con la multinazionale del lievito AbMauri, le applicazioni coinvolgono anche il settore zootecnico, parafarmaceutico e del cibo per animali. Tra i contratti in corso anche quello con la multinazionale statunitense Purina.

© riproduzione riservata

**COOP** Roberto Sgavetta



29 Novembre 2013

## Dal Parco scientifico friulano la nuova linea di prodotti probiotici a marchio Coop

**E' da poco nei negozi di tutta Italia la nuova linea di prodotti Coop EUFYR (yogurt e integratore alimentare) nata dalla collaborazione fra Coop, leader della grande distribuzione italiana e Turval Laboratories, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine specializzata nella ricerca e nella produzione di probiotici. I nuovi prodotti sono la sintesi di una sinergia tutta friulana: l'incontro fra ricerca scientifica, impresa cooperativa e industria. Un'esperienza esemplare d'integrazione e applicazione della tecnologia favorita dalle competenze del territorio.**

Nasce dal Parco scientifico e tecnologico di Udine [EUFYR](#), lo "yogurt di nuova generazione" a marchio Coop, un prodotto alimentare innovativo che si basa sul principio attivo **TURVAL B0399**. Si tratta di un probiotico composto da lievito lattico e non da bifido batteri o fermenti lattici, brevettato dall'azienda di Alessandro Turello, la [Turval Laboratories srl](#), insediata dal 2005 a **Friuli Innovazione**. EUFYR di Coop, a differenza degli altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di **mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale** anche durante la terapia antibiotica e costituisce una grande innovazione nel settore dei probiotici.

Il risultato ottenuto, che rappresenta un tassello importante per Coop perché colpisce un segmento di domanda moderno come quello degli alimenti funzionali, è frutto di un'azione di sinergia "made in Friuli". Gli attori principali di questo processo sono diversi: l'**Università di Udine**, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; **Turval**, un'impresa innovativa del settore delle biotecnologie insediata all'interno del **Parco scientifico e tecnologico di Udine** che ha depositato il ceppo microbico e **Coop Consumatori Nordest**, una realtà molto vicina alle aziende del territorio. Coop ha saputo cogliere la carica innovativa degli studi condotti e la possibile applicazione su larga scala, coinvolgendo Coop Italia a scommettere sul lievito lattico probiotico che proviene dal Friuli.

"Si tratta del successo di un intero territorio – sottolinea la presidente di [Friuli Innovazione](#), prof.ssa **Cristiana Compagno**, già rettore dell'ateneo friulano – e di una **best practice di trasferimento tecnologico** che dimostra come la **ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico**. E' questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare. In tutto questo, le realtà come il Parco scientifico e tecnologico di Udine svolgono un ruolo chiave nell'ecosistema dell'innovazione, di accompagnamento e supporto. Un ruolo che può essere potenziato dalla collaborazione con altri attori lungimiranti come Coop Consumatori Nordest, il cui ruolo è stato fondamentale per far incontrare l'azienda Turval con Coop Italia".

"Con questa operazione – continua **Roberto Sgavetta** Vice presidente di Coop Consumatori Nordest – abbiamo dato ai nostri prodotti a marchio l'ennesimo **contributo in termini di innovazione e di tutela per la salute** e il benessere dei nostri consumatori. Chi ci conosce sa che siamo un'impresa credibile e innovativa, fortemente radicata sul territorio con cui ha continui scambi in termini di obiettivi, risorse e esigenze. La sinergia che si è creata è il perfetto esempio di come la visione, la forza e la competenza di diversi attori di un territorio possano realizzare un processo creativo in grado di produrre risultati concreti. Come non sperare che anche in futuro sia possibile replicare risultati come questo?".



## Lo yogurt Coop nasce a Friulinnovazione

Dal parco scientifico friulano la nuova linea di prodotti probiotici a marchio Coop



29 Novembre 2013

### Comunicato Stampa

E' da poco nei negozi di tutta Italia la nuova linea di prodotti Coop EUFYR (yogurt e integratore alimentare) nata dalla collaborazione fra Coop, leader della grande distribuzione italiana e Turval Laboratories, azienda del Parco scientifico e tecnologico di Udine specializzata nella ricerca e nella produzione di probiotici. I nuovi prodotti sono la sintesi di una sinergia tutta friulana: l'incontro fra ricerca scientifica, impresa cooperativa e industria. Un'esperienza esemplare d'integrazione e applicazione della tecnologia favorita dalle competenze del territorio.

Nasce dal Parco scientifico e tecnologico di Udine [EUFYR](#), lo "yogurt di nuova generazione" a marchio Coop, un prodotto alimentare innovativo che si basa sul principio attivo **TURVAL B0399**. Si tratta di un probiotico composto da lievito lattico e non da bifido batteri o fermenti lattici, brevettato dall'azienda di Alessandro Turello, la [Turval Laboratories srl](#), insediata dal 2005 a **Friuli Innovazione**. EUFYR di Coop, a differenza degli altri prodotti sul mercato, è il primo yogurt in grado di **mantenere l'equilibrio della flora batterica intestinale** anche durante la terapia antibiotica e costituisce una grande innovazione nel settore dei probiotici.

Il risultato ottenuto, che rappresenta un tassello importante per Coop perché colpisce un segmento di domanda moderno come quello degli alimenti funzionali, è frutto di un'azione di sinergia "made in Friuli". Gli attori principali di questo processo sono diversi: l'**Università di Udine**, nel ruolo di supporto alle validazioni scientifiche del principio attivo; **Turval**, un'impresa innovativa del settore delle biotecnologie insediata all'interno del **Parco scientifico e tecnologico di Udine** che ha depositato il ceppo microbico e **Coop Consumatori Nordest**, una realtà molto vicina alle aziende del territorio. Coop ha saputo cogliere la carica innovativa degli studi condotti e la possibile applicazione su larga scala, coinvolgendo Coop Italia a scommettere sul lievito lattico probiotico che proviene dal Friuli.

"Si tratta del successo di un intero territorio - sottolinea la presidente di [Friuli Innovazione](#), prof.ssa **Cristiana Compagno**, già rettore dell'ateneo friulano - e di una **best practice di trasferimento tecnologico** che dimostra come la **ricerca di laboratorio possa e debba diventare volano di sviluppo economico**. E' questa la catena di valore che dobbiamo favorire e finanziare. In tutto questo, le realtà come il Parco scientifico e tecnologico di Udine svolgono un ruolo chiave nell'ecosistema dell'innovazione, di accompagnamento e supporto. Un ruolo che può essere potenziato dalla collaborazione con altri attori lungimiranti come Coop Consumatori Nordest, il cui ruolo è stato fondamentale per far incontrare l'azienda Turval con Coop Italia".

"Con questa operazione - continua **Roberto Sgavetta** Vice presidente di Coop Consumatori Nordest - abbiamo dato ai nostri prodotti a marchio l'ennesimo **contributo in termini di innovazione e di tutela per la salute** e il benessere dei nostri consumatori. Chi ci conosce sa che siamo un'impresa credibile e innovativa, fortemente radicata sul territorio con cui ha continui scambi in termini di obiettivi, risorse e esigenze. La sinergia che si è creata è il perfetto esempio di come la visione, la forza e la competenza di diversi attori di un territorio possano realizzare un processo creativo in grado di produrre risultati concreti. Come non sperare che anche in futuro sia possibile replicare risultati come questo?".



## NOVITA'

### UNA COPPIA SALUTARE

#### *Eufyr ed Eukappa: due nuovi prodotti per il proprio benessere*

Due proposte innovative sono sugli scaffali con il marchio Coop: **Eufyr, un integratore**, ed Eukappa, un latte fermentato, favoriscono l'equilibrio della flora intestinale, con vitamine K1, K2 e D3 per favorire il benessere delle ossa.

**Eufyr** è un latte fermentato al quale è aggiunto il lievito *Kluyveromyces marxianus fragilis B0399*, un lievito lattico con attività probiotica. È uno dei lieviti presenti nel Kefir, l'antica bevanda caucasica nota per gli effetti benefici sull'organismo. Il probiotico alla base di Eufy ha proprietà benefiche su soggetti affetti da sindrome del colon irritabile (Ibs). È stato scientificamente dimostrato che il lievito migliora i sintomi di gonfiore e malessere intestinale.

Eukappa: in uno yogurt bianco naturale sono state aggiunte vitamine K1, K2 e D3: sono le vitamine che "innescano" il meccanismo che fissa il calcio nelle nostre ossa, utili quindi per mantenere il normale stato di salute delle ossa. Dopo i 50 anni (e nella donna in particolare dopo la menopausa), è documentata una carenza significativa di vitamina K2. Per questi motivi è raccomandabile in tale fascia di età integrare l'alimentazione quotidiana con un supplemento adeguato di vitamina K2.

La vitamina K2 (nella forma più bioattiva della MK-7) è soprattutto prodotta dai batteri presenti a livello intestinale. Nella sua forma meno bioattiva (MK-4) arrivano i vitamina D di Melania Pellegrini è presente nella carne e nei derivati animali (uova, latte, yogurt in- Una carenza prolungata di vitamina tero): una volta K2 può favorire sia l'insorgenza introdotta con dell'osteoporosi che delle malattie l'alimentazione, cardiovascolari. viene trasformata dai batteri intestinali nella forma MK-7. Quest'ultima forma è anche presente in alcuni alimenti, come formaggi fermentati e soia fermentata. La "dose minima" alimentare quotidiana è stimata intorno a 25-50 mcg. Un apporto alimentare adeguato risulta comunque difficoltoso, se si pensa che 45 mcg possono ottenersi solo con 4 kg di carne oppure 5 litri di latte o di yogurt intero o con 8 tuorli d'uovo.



## Coop fa R&S con l'università e lancia due novità a marchio per il benessere

Si tratta di Eufyr ed Eukappa sviluppati in collaborazione con l'Università di Bologna: un lievito lattico probiotico e uno yogurt arricchito vitaminico del gruppo K

16 Ottobre 2013

Nei banchi frigo dei supermercati ed ipermercati **Coop** compaiono due nuovi prodotti funzionali: Eufyr ed Eukappa, utili per mantenere una corretta funzionalità intestinale e il benessere dello scheletro. Dopo un'intensa attività di ricerca e sviluppo condotta in collaborazione con diversi centri di ricerca universitari, nella formulazione dei nuovi prodotti sono stati utilizzati due principi attivi mai impiegati prima in prodotti alimentari freschi.

### Coop ha coordinato lo sviluppo

I lattici fermentati della linea Eufyr, oltre a contenere il probiotico *Bifidobacterium lactis* BB12, sono i primi a utilizzare *Kluyveromyces marxianus fragilis* B0399, le cui caratteristiche sono state studiate nel corso di un progetto di ricerca coordinato da Coop Italia e condotto dall'**Università di Bologna** in collaborazione con l'ateneo britannico di Reading.

### Eufyr resiste all'ambiente gastrico

Il lievito lattico alla base di Eufyr sopravvive al passaggio nell'ambiente gastrico, aderisce all'epitelio intestinale, modula il sistema immunitario e la composizione del microbiota ed è naturalmente resistente agli antibiotici. La sua azione è dunque efficace anche durante una terapia antibiotica. Il *Kluyveromyces marxianus fragilis* B0399® è il principale lievito presente nel Kefir, antica bevanda di origine caucasica nota per le sue proprietà salutistiche. Questo lievito è stato oggetto di tre recenti studi sperimentali che hanno evidenziato l'efficacia probiotica, la riduzione della risposta infiammatoria e dei sintomi della sindrome da colon irritabile.

### Eukappa rifornisce di vitamine

La seconda novità a marchio Coop favorisce l'assimilazione del calcio naturalmente presente negli alimenti e aiuta a regolare il processo di calcificazione delle ossa. Eukappa è uno yogurt (ai gusti bianco naturale e fragola) arricchito in vitamine (K1, K2 e D3), ovvero in quei micronutrienti che giocano un ruolo cruciale nei processi che mantengono il corretto stato di salute delle ossa.

### Fornisce la dose minima

"Dopo i 50 anni è documentata una carenza significativa di vitamina K2 -sostiene **Francesco Saverio Pansini**, ginecologo, già direttore del Centro Menopausa-Osteoporosi dell'Università degli Studi di Ferrara-. La dose minima quotidiana è stimata intorno a 25-50 microgrammi, un apporto difficile da raggiungere con gli alimenti, se si pensa che 45 microgrammi (pari all'apporto di vitamina K2 garantito dal consumo di due vasetti di Eukappa al giorno, ndr) possono essere ottenuti attraverso il consumo di quattro chilogrammi di carne oppure cinque litri di latte o yogurt intero".

### Uso consigliato con anticoagulanti

Come tutti gli integratori di vitamina K è sconsigliato l'uso di Eukappa durante una terapia con anticoagulanti o antiaggreganti. La vitamina K2 (menachinone), contenuta nella linea Eukappa, è un cofattore di alcune proteine coinvolte nei processi di coagulazione del sangue e di calcificazione ossea. Tale vitamina ha come unica fonte alimentare significativa il Natto, un cibo tradizionale giapponese a base di soia fermentata. Piccole quantità sono invece presenti nei formaggi.

La vitamina K2 è in grado di attivare l'osteocalcina, proteina prodotta dall'osso sotto l'influenza degli estrogeni e della vitamina D, che permette al calcio di legarsi alla matrice proteica dello stesso osso, realizzando una struttura resistente e flessibile. Le stesse linee sono presenti nei *Corner Salute Coop* come integratori alimentari, sotto forma di capsule. Le modalità dei due prodotti è da intendersi alternativa.



# Innovare le private label: la nuova sfida di Coop Italia

Con il lancio di due integratori, Coop introduce una nuova categoria e si candida a declinare l'innovazione di marca con l'approccio e l'originalità tipica di un brand industriale

■ di Marina Bassi



**Chi è**

**Domenico Brisigotti,**  
direttore prodotti  
a marchio  
di Coop Italia,  
risultato di oltre  
vent'anni di carriera

**E**ssere unici nell'offerta e in sintonia con la domanda dei consumatori: queste le direttrici lungo le quali si muove Coop nella definizione dei suoi prodotti a marchio, come spiega **Domenico Brisigotti**, direttore prodotti a marchio di Coop Italia. "Per un distributore, il tema dell'unicità del suo posizionamento è sempre difficile da affrontare, visto che oggi, con i tempi di inseguimento sempre più rapidi, mantenere un vantaggio competitivo per lungo tempo presenta complessità. In quest'ottica, la marca commerciale rappresenta la leva più diretta sulla quale ogni retailer può agire per costruire, in maniera continuativa, il proprio plus rispetto ai competitor -continua Brisigotti-. Questo è tanto più vero oggi in Italia, dove la marca commerciale, pur continuando a mantenere un ruolo marginale in confronto con le quote europee, ha raggiunto uno stadio avanzato, con tassi di crescita rilevanti, negli ultimi due anni, che fanno immaginare prospettive interessanti per tutti i retailer. Per Coop, che vanta numeri simili ai top retailer europei, distanti dalla media italiana, questo si traduce in progetti fortemente innovativi e distintivi".

**L'innovazione, quindi, è un tema centrale. Chi la decide: il distributore, il fornitore o altri enti?**

Per Coop si tratta di un argomento strategico, da sviluppare in maniera autonoma: ci sono tanti modi di definire l'innovazione, dai più originali e fantasiosi ai più

rigorosi, ma il nostro modello di innovazione individua nelle dinamiche della domanda la base per esplorare nuovi territori, magari con l'aiuto di soggetti terzi, che non appartengono al mondo dell'industria, alla quale ci rivolgiamo in una seconda fase.

**Cosa chiedete ai fornitori a conferma della loro propensione all'innovazione?**

Di essere dei partner in grado di comprendere e condividere sfide, ambizioni e obiettivi, grazie a relazioni di lunga durata. Del resto, non abbiamo alternative: è l'unico approccio valido per smarcarci dall'omologazione in atto, evidenziando ulteriormente l'unicità della nostra mission. La sfida che ci troviamo ad affrontare, quindi, è quella di diventare più bravi e originali nel creare nuove pl, che, al di là dei rapporti con l'industria, devono essere costruite su progetti di largo respiro, difficili da replicare per il loro contenuto intrinseco, non certo per le esclusive o i contratti blindati sottoscritti con l'industria. Questa è la strada che seguiamo, come dimostrano alcune recenti operazioni distintive.

**Come il lancio dei due integratori Eufyr e EuKappa?**

Sì. Una nuova frontiera, destinata, probabilmente, ad aprire nuove categorie non solo per Coop, ma per l'intero mercato. È la prima volta, infatti, che in due integratori viene utilizzata la vitamina K2, da sempre considerata antagonista nei processi di decadimento della struttura ossea, capacità oggi dimostrata anche da recentissime ricerche scientifiche. E il soggetto economico più all'avanguardia e in linea con gli studi scientifici più avanzati sull'argomento è un distributore italiano. Se non è innovazione questa...

**Cosa vi aspettate da un'operazione di questo genere?**

Prima di tutto, una positiva ricaduta di immagine sul nostro posizionamento di marca e sulla nostra capacità di esprimere e realizzare prodotti innovativi, che sono tali non soltanto a livello di ingre-

dienti e composizione. Con Eufyr e Euk entriamo, infatti, in nuovi territori anche per la scelta del nome: per la prima volta, come brand sono utilizzati due nomi di prodotto. Parliamo di un aspetto, a prima vista, forse, non particolarmente importante, ma che assume un significato strategico in termini di marketing: vuol dire che la marca privata comincia a introdurre denominazioni di prodotto che potrebbero aprire nuove riflessioni sulla marca e il suo valore. In questo senso, qualcosa si sta muovendo all'estero: Tesco, ad esempio, ha adottato una scelta simile per alcuni gelati e item di petfood. Piccole mosse che fanno intravedere le potenzialità di domani.

INNOVARE  
SIGNIFICA ESSERE  
IN SINTONIA CON  
LA DOMANDA  
CON UN'OFFERTA  
UNICA  
E DISTINTIVA