ITALIA ZUCCHERI-COPROB E GRUPPO 3 A INSIEME PER VALORIZZARE LA FILIERA SACCARIFERA ITALIANA

Italia Zuccheri-Coprob e Gruppo 3A avviano un progetto per valorizzare, fino al consumatore finale, la scelta dei professionisti che utilizzano zucchero proveniente dall'unica filiera 100% italiana. Un'iniziativa che unisce qualità della materia prima, trasparenza e sostegno alla filiera saccarifera nazionale.

20 Ottobre 2026 – Selezionare e sviluppare un assortimento completo di prodotti di eccellenza per pasticceria, panificazione, gelateria e bar: questo l'impegno che caratterizza da sempre il **Gruppo 3 A**.

La cooperativa di distributori che, nell'ottica di una trasparenza verso i consumatori finali, oggi sceglie di valorizzare, mediante la comunicazione diretta nei punti vendita dei propri clienti, l'utilizzo dei prodotti a marchio **Infundo**, l'unica gamma completa di zuccheri professionali, nata dall'esperienza di **Italia Zuccheri**.

Gruppo 3A sceglie di mettere a disposizione dei propri soci e dei loro clienti strumenti di comunicazione, nei punti vendita e sui canali digitali, per rendere riconoscibile al consumatore finale la scelta di utilizzare i prodotti **Infundo**, l'unica gamma completa di zuccheri professionali, nata dall'esperienza di **Italia Zuccheri**.

Una scelta di responsabilità e di tutela per il settore bieticolo del nostro Paese che dà vita alla collaborazione con **Italia Zuccheri-Coprob**, cooperativa con sede in Emilia-Romagna che da oltre 60 anni porta avanti la tradizione saccarifera nazionale. Oggi è l'unico produttore del comparto che riunisce migliaia di aziende agricole impegnate nel praticare un'agricoltura sostenibile.
Denominatore comune delle due realtà, il DNA cooperativo volto a valorizzare la professionalità dei propri soci e avvalorato dall'impegno per promuovere le eccellenze del Made in Italy.

«Il ruolo di una rete come Gruppo 3A non è soltanto selezionare prodotti di qualità, ma creare valore lungo tutta la filiera. Con questa iniziativa vogliamo offrire ai nostri soci e ai loro clienti uno strumento semplice per rendere visibile al consumatore una scelta precisa: sostenere l'unica filiera italiana dello zucchero.» Giorgio Roveri, Presidente Gruppo 3 A.

"*Una iniziativa che permette ai consumatori di identificare i professionisti che scelgono di valorizzare il lavoro degli agricoltori italiani", aggiunge* Alessandro Beninca', Direttore Generale di Italia Zuccheri Commerciale srl. *"Oggi, infatti, per i consumatori il valore del Made in Italy è sinonimo di sicurezza, eccellenza, qualità e sostegno del nostro territorio. Quindi anche l'ingrediente zucchero, se raccontato, è in grado di valorizzare il prodotto finito*."

GRUPPO 3A

Gruppo 3A è una società cooperativa nata a Padova nel 2007 dall'unione di distributori specializzati nei settori della pasticceria, panificazione, gelateria, gastronomia, bar, hotellerie e ristorazione, accomunati allora dall'essere concessionari IRCA.

Da sempre orientata a creare valore per i propri soci attraverso la collaborazione e la condivisione di opportunità, nel corso del 2025 la Cooperativa ha ampliato la propria composizione, aprendosi anche a distributori non concessionari IRCA e rafforzando il proprio percorso di evoluzione. Oggi Gruppo 3A identifica nel distributore indipendente il proprio riferimento e va oltre la tradizionale funzione di gruppo di acquisto, proponendosi come una rete di imprese capace di creare nuove opportunità per i soci e per i loro clienti.

ITALIA ZUCCHERI – COPROB

Italia Zuccheri – Coprob è una Cooperativa di produttori bieticoli che si caratterizza per una gestione completa, dal campo al cliente, della filiera dell'unico zucchero 100% italiano. Nata nel 1962 in Emilia-Romagna, ha due zuccherifici a Minerbio e Pontelongo. Vanta una filiera corta integrata con circa 4.000 soci produttori agricoli, a cui si aggiungono anche i conferenti, per un indotto totale di migliaia di aziende agricole Italiane. Da questa esperienza nasce Infundo, l'unica gamma completa di zuccheri professionali dedicata ai Maestri pasticcieri, gelatieri e ai professionisti dell'arte bianca in genere. Infundo diventa così l'alleato perfetto per gli artigiani, fornendo loro strumenti tecnici che li aiutino a sviluppare un'offerta distintiva rispetto all'Industria e alla GDO.

Disporre dell'intera gamma all'interno del proprio laboratorio rappresenta un vantaggio decisivo per l'artigiano: gli permette di scegliere sempre lo zucchero più funzionale alla preparazione desiderata, ottenendo risultati ripetibili, calibrati e standardizzati nel tempo. Questo si traduce in una produzione più sicura e ottimizzata, un controllo migliore delle ricette e una garanzia di risultato finale impeccabile senza dover ricorrere a compromessi.

UFFICIO STAMPA ITALIA ZUCCHERI

Andrea Gavazzoli

Relazioni Esterne – Media

Coprob – Italia Zuccheri

Mobile: +393398837706

Mail: relazioniesterne@coprob.com

Web: coprob.com