SaronnoNews

Alla Coop di Baggio basilico e insalata crescono dentro al supermercato

Roberto Morandi · Thursday, October 22nd, 2026

Nella periferia Ovest di Milano c'è un supermercato dove **basilico e insalate crescono tra gli scaffali**, in serre all'interno del negozio: sono le **colture aeroponiche dell'Ipercoop di Baggio**, storico ipermercato di Coop Lombardia (è stato aperto nel 1991), che è stato completamente rinnovato.

Il cantiere è durato cinque mesi, con particolare attenzione alla **riorganizzazione dei banchi serviti e al riposizionamento degli assortimenti**, per renderlo più funzionale, migliorare l'esperienza di spesa e rispondere alle nuove abitudini di consumo. È stata inoltre **ricavata un'ampia area dedicata ai prodotti freschi come frutta e verdura.**

È qui che trova spazio la novità de **L'Orto di Coop, realizzato in partnership con Agricooltur**. Un'innovazione che permette la coltivazione direttamente in negozio senza trattamenti, **con un risparmio di acqua fino al 98% e di concimi fino al 90% rispetto all'agricoltura tradizionale.**

I primi tre prodotti, il basilico classico, il basilico al limone e il basilico rosso, saranno messi in vendita **tra circa venti giorni, in base ai tempi necessari per la produzione delle piantine direttamente in negozio**, in speciali serre aerobiche. Dopo questa prima fase, a partire da fine anno, è prevista la produzione e la messa in vendita anche di insalate.

Una volta portato a casa il prodotto, **il cliente si trova a casa un piccolo orto casalingo** a cui attingere ogni giorno, prelevando solo la quantità che intende utilizzare. La parte non tagliata resta integra e visivamente fresca, mentre ciò che viene raccolto al momento esalta freschezza, profumo e sapore.

«Coop Lombardia ha avviato un Piano Strategico Triennale che prevede investimenti per circa 160 milioni di euro, interamente autofinanziati, destinati a rafforzare e modernizzare la cooperativa» spiega il **presidente di Coop Lombardia Alfredo De Bellis**. «Il rinnovamento di Baggio è un esempio concreto di questa strategia, che entro l'inizio di dicembre porterà anche all'apertura di un café bistrot, un servizio che contribuirà a rendere l'ipermercato anche un luogo di incontro e socialità. In questo punto vendita coniughiamo l'innovazione, con le nuove serre, e la convenienza con le nostre iniziative a tutela del potere d'acquisto».

«L’obiettivo di questa ristrutturazione è quello di offrire un assortimento sempre più coerente con le esigenze dei consumatori – aggiunge **Michele Stefanoni, direttore commerciale di Coop Lombardia** – con particolare attenzione alla qualità dei freschi, alla varietà della proposta e alla competitività commerciale. Un rinnovamento che si inserisce nella nostra missione: tutelare il potere d’acquisto di soci e clienti».

Sono 130 i dipendenti dell’Ipercoop, che garantiscono anche la nuova produzione interna di gallette di mais, riso e grano saraceno e la gestione di un banco servito di macelleria, con carne di Scottona 100% italiana, di un banco servito di gastronomia con oltre 500, tra salumi e formaggi, e cento prodotti Dop.

This entry was posted on Thursday, October 22nd, 2026 at 4:44 pm and is filed under Brianza
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.