

La quarta gamma trova casa a Sant'Andrea

Indivie, cicorie, carote, sedano le principali produzioni dell'azienda "Sipo"

CESENA. Trenta ettari di coltivazione anche a Cesena, nella zona Sant'Andrea in Bagnolo, per l'azienda romagnola "Sipo", che si occupa di quarta gamma. Indivie, cicorie, carote, sedano sono le principali referenze coltivate direttamente. Non mancano poi insalate, spinaci e falcianti specifici per le miscele di quarta gamma.

Alcuni mesi fa l'azienda di Bellaria-Igea Marina ha lanciato la nuova linea di prodotti biologici. L'assortimento è formato da insalate in busta di IV gamma lavate e pronte al consumo, disponibili in formati da 80 grammi a 150 grammi per assecondare le esigenze di consumo dei diversi nuclei familiari e da baby leaf in vassoio non lavate da 125

grammi (rucola, lattughino, spinacino e valeriana).

«Siamo convinti che i prodotti biologici - spiega Massimiliano Ceccarini, responsabile Sipo - debbano essere disponibili ad un pubblico di consumatori sempre più ampio. Da qui la scelta di adottare un posizionamento di prezzo non troppo elevato rispetto all'agricoltura convenzionale tale da permettere al consumatore l'acquisto del prodotto».

«La quarta gamma è in continua evoluzione. Preparati di gran voga dieci anni fa, oggi sono stati quasi del tutto abbandonati. Ogni giorno occorre una grande inventiva». Così Stefano Pazzagli, responsabile tecnico di Sipo, descrive il comparto: «Un'azienda sta al passo con i tempi,

e con i gusti dei consumatori, se sa innovarsi. Come Sipo cerchiamo di proporre nuove miscele e nuovi imballaggi. In più, è fondamentale il miglioramento varietale con specie che si prestino allo sfalcio meccanizzato. Gli agricoltori che producono per la quarta gamma devono essere specializzati, perché a noi servono, ad esempio, foglie di una certa lunghezza e tutte omogenee». (cris.ric.)



I campi dell'azienda "Sipo"



Peso: 22%