

## SIPO, al via la stagione del radicchio rosso tondo e radicchio rosso lungo

E' partita la stagione del radicchio in casa **SIPO** con il primo raccolto il 4 aprile 2016 per il tondo e il 18 aprile scorso per il lungo. Le aree di produzione sono quelle particolarmente vocate, ovvero la zona di Orti (Cà Lino di Chioggia, in provincia di Venezia), Sant'Anna di Chioggia e la zona di Volto di Rosolina, in provincia di Rovigo.



"Per quanto riguarda i prezzi – sottolinea **Stefano Pazzagli**, responsabile tecnico di SIPO – escludendo i contratti diretti tra aziende commerciali e produttori, i mercati di riferimento per determinare il prezzo della materia prima sono il mercato all'ingrosso di Rosolina (provincia di Rovigo) e il mercato all'ingrosso di Brondolo-Chioggia (provincia di Venezia)".



"Sul fronte della qualità invece – continua Pazzagli - l'andamento climatico dai primi di aprile sino alla scorsa settimana (con temperature superiori alla norma) ha determinato l'ottenimento di un prodotto non al massimo per presenza di fisiopatie, mentre per colorazione e pezzatura i valori sono nella norma".



Il mercato del radicchio in generale è molto soggetto a fluttuazioni rapide e imprevedibili e, in particolare gli agricoltori veneti, hanno mostrato un certo scontento soprattutto durante le produzioni degli ultimi anni a causa della bassa remunerazione dei raccolti. Aziende di lavorazione come SIPO, dal canto loro, non sono particolarmente soddisfatte del livello di vendite e sono rammaricate dal momento che si tratta di tipologie di prodotti tipicamente italiane, che si contraddistinguono per la qualità.



"In confronto con l'annata precedente – dichiara **Massimiliano Ceccarini**, General Manager di SIPO – i prezzi sono notevolmente più bassi a causa delle importanti quantità di prodotto ancora conservate da parte dei players italiani e dagli scarsi volumi di vendite. Nell'ultima settimana di aprile tuttavia – a seguito per il cambiamento climatico (con temperature invernali e la maggior richiesta sul mercato grazie soprattutto ai tagliatori di IV gamma stranieri ed all'esaurimento delle scorte), si è assistito per radicchio rosso tondo a un forte incremento di prezzo passando dai 0,15 euro/Kg a 0,60 euro/kg di oggi (28 aprile) nel giro di soli 10 giorni. Per il radicchio rosso lungo invece la situazione è ancora invariata. A breve – aggiunge Ceccarini - prevediamo ancora aumenti sulla materia prima, soprattutto sul tondo, e un aumento di richiesta da parte dei tagliatori sul mercato europeo".

**Contatti:**

**SIPO Srl**

Via Fermignano 20  
47814 Bellaria Igea Marina (RN)  
Tel.: (+39) 0541 339711  
Fax: (+39) 0541 339734  
Email: [sipo@sipo.it](mailto:sipo@sipo.it)  
Web: [www.sipo.it](http://www.sipo.it)



Data di pubblicazione: 02/05/2016

© 2016 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.