

Sipo lancia un nuovo brand per valorizzare i prodotti del territorio

Verdure di Romagna: Sipo va alla riscoperta di specialità abbandonate

Una serata per presentare, fra amici, il nuovo brand "**Verdure di Romagna**". L'azienda romagnola **Sipo**, specializzata in ortaggi di prima e quarta gamma, ha convocato agricoltori-fornitori, amici e dipendenti per un momento conviviale lo scorso venerdì 3 giugno 2016, all'insegna della buona cucina grazie all'utilizzo delle verdure prodotte in zona. Luogo dell'incontro la Locanda da Bruno a Bellaria-Igea Marina (Rimini).

Il progetto di **Massimiliano Ceccarini**, general manager dell'azienda, è quello di far conoscere ai consumatori le qualità delle verdure prodotte localmente, nel raggio di pochi chilometri rispetto alla sede di Sipo. In più, il paniere delle "Verdure di Romagna" comprende referenze che erano state ormai abbandonate.



Confezione di ravanelli "candele di ghiaccio".

"Vogliamo riscoprire la **biodiversità** – ha affermato Ceccarini – portando alla ribalta prodotti dimenticati anche nelle nostre parti come, ad esempio, le *candele di ghiaccio* o il *cardo gigante di Romagna*. Si tratta di sapori semplici ma tradizionali che, fino a qualche decennio fa, erano presenti negli orti di tutti i romagnoli. Poi la massificazione ha portato a un abbandono degli articoli meno produttivi o meno di moda. **Noi vogliamo riscoprirli**".



La chef Carla Casali e Massimiliano Ceccarini.

Fra le referenze della linea *Verdure di Romagna* vanno segnalate, oltre alle candele di ghiaccio e al cardo gigante, **le carote viole, la cipolla ramata, le coste di sedano, il cuore di sedano, il finocchio, i lischi, il cavolo riccio.**

Le candele di ghiaccio non sono altro che una specie di ravanello ma molto allungato e bianco, dal sapore inconfondibile. E proprio con questa verdura la chef **Carla Casali** ha realizzato un ottimo antipasto in "citronette di salsa tamari".



Bianche e di forma allungata, ecco la caratteristica delle "candele di ghiaccio".

Fra gli invitati anche alcuni dei più importanti produttori di verdure che collaborano con Sipo. **Gabriele Bruschi**, con i suoi 86 ettari a San Mauro Pascoli (Forlì-Cesena) è forse l'orticoltore 'più importante' della Romagna. "**Coltivare ortaggi per la quarta gamma – ha spiegato – è più difficile rispetto al fresco tradizionale.** Occorre dosare con equilibrio l'irrigazione e l'apporto dei fertilizzanti. Però si ottengono maggiori soddisfazioni". Bruschi si avvale di 43 operai fissi.



Da sinistra Gabriele Bruschi, Ceccarini e Franco Leonardi.

Un altro produttore di fiducia è **Franco Leonardi** che coltiva in zona un'azienda di 10 ettari. Fra le sue referenze anche i **fiori di zucca** che Sipo confeziona e mette in vendita con notevole gradimento da parte dei consumatori.



Sopra e sotto: fiori di zucca confezionati da Sipo.



"Ci teniamo molto alla biodiversità – ha concluso Ceccarini – perché questa riscoperta **può portare notevoli benefici, anche economici**. La terza generazione sta abbandonando l'azienda che era stata dei nonni e poi dei genitori. Grazie a prodotti 'speciali', non massificati, possiamo creare quel reddito che i giovani si aspettano. Credo che il territorio possa trovare valorizzazione anche in questo modo".

Contatti:

SIPO Srl

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



Data di pubblicazione: 06/06/2016
Autore: Cristiano Ricuputi
Copyright: www.freshplaza.it

© 2016 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.