

## SIPO: al via la raccolta del peperone friggitello delle Verdure di Romagna

E' partita la stagione in casa **SIPO** del peperone friggitello detto anche friariello, che rientra nella linea delle **Verdure di Romagna**.

L'approvvigionamento è localizzato presso un'azienda agricola specializzata nella coltura in oggetto situata a San Mauro Pascoli (provincia di Forlì-Cesena).

"La raccolta appena iniziata fa capo al trapianto di metà aprile scorso - sottolinea **Stefano Pazzagli**, responsabile tecnico di SIPO -. Siamo leggermente in ritardo nella raccolta rispetto alla tabella di marcia programmata poiché in aprile a cause di temperature non ottimali le colture a pieno campo hanno avuto un ritardo di 10 giorni. Per quanto riguarda invece la dinamica dei prezzi, fino alla scorsa settimana per il prodotto di origine Lazio e Campania il prezzo in campagna era posizionato da 1,20 a 1,50 al kg. Per il nostro prodotto locale vedremo nei prossimi giorni a che valore verrà contrattato il prezzo".



I friggitelli sono piccoli peperoni verdi nani e dolci, non piccanti. Sono una pianta annuale che cresce nel bacino del mediterraneo e SIPO li produce in Romagna nella provincia di Rimini da giugno a ottobre.



Possono essere preparati in moltissimi modi diversi, in padella, al forno con il pomodoro, ripieni, accompagnati con le patate e molti altri ortaggi. I friggitelli presentano la stessa composizione e le stesse proprietà dei peperoni. Sono ricchi di sali minerali e vitamine; inoltre contengono diversi amminoacidi. Sono poco calorici, la presenza di vitamina C li rende in grado di contrastare i radicali liberi mentre le fibre rendono i peperoni un alimento particolarmente indicato per chi segue regimi ipocalorici.



Verdure di Romagna è la linea di SIPO che valorizza gli ortaggi del territorio romagnolo. Oltre ai peperoni friggitelli è composta da molti altri ortaggi tipici del territorio: cuori di sedano, carote, cardi giganti, fiori di zucca, cavolo riccio e cavolo nero, coste di sedano verde, finocchio, barba dei frati (lisci), peperoni piccanti, patate, cipolle ramate e candele di ghiaccio. Si presenta con un packaging distintivo che riporta l'immagine della Regione Emilia Romagna, proprio per valorizzare la sua cultura e la grande tradizione eno-gastronomica della seconda Regione italiana nel campo della produzione ortofrutticola. Le verdure sono disponibili in tutti i formati previsti dalla distribuzione moderna. La commercializzazione avviene nella stagione vocata, secondo il calendario produttivo, preservando l'ecosistema e la filiera agricola.

**Contatti:****SIPO Srl**

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



Data di pubblicazione: 27/06/2016

---

© 2016 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.