

## SPECIALE AGRICOLTURA

# Alla riscoperta delle verdure romagnole

*Nel listino di Sipo presenti 14 prodotti tra cui cardo gigante e candele di ghiaccio*

di FILIPPO FOCACCIA

**SAN MAURO PASCOLI.** Verdure di Romagna, il marchio di Sipo è una realtà e la maggior parte delle referenze viene dai produttori di San Mauro

Pascoli. Un paio di settimane fa Sipo, l'azienda di quarta gamma con sede a Bellaria, ha organizzato una serata.

Rilanciando la linea delle Verdure di Romagna che ha raggiunto 14 referenze a listino: cuori di sedano, carote, cardi giganti, fiori di zucca, cavolo riccio e cavolo nero, coste di sedano verde, finocchio, barba dei frati (lischì), peperoni friggibili, peperoni piccanti, patate, cipolle ramate e candele di ghiaccio. Queste ultime sono una specie di ravanello, ma molto allungato e bianco.

Il progetto - voluto e realizzato da Massimiliano Ceccarini, general manager di Sipo con la collaborazione di esperti e nutrizionisti - è far conoscere ai consumatori le qualità

delle verdure prodotte in Romagna, nelle Province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, nel raggio di pochi chilometri dalla sede di Sipo.

«Vogliamo riscoprire la biodiversità - dichiara Massimiliano Ceccarini - portando sulle tavole di tutta l'Italia verdure purtroppo ignorate da molti consumatori come le candele di ghiaccio o il cardo gigante di Romagna. Si tratta di sapori semplici e tradizionali che, fino a qualche decennio fa, erano presenti negli orti di tutti i romagnoli».

La linea delle Verdure di Romagna è contraddistinta da un packaging di-

stintivo con un'etichetta che riporta l'immagine della regione Emilia Romagna, proprio per valorizzare la sua cultura e la grande tradizione enogastronomica della seconda Regione italiana nel campo della produzione ortofrutticola. Le verdure sono disponibili in tutti i formati previsti dalla distribuzione moderna. La commercializzazione nei punti vendita avviene solamente nella stagione vocata, secondo il calendario produttivo, preservando l'ecosistema e la filiera agricola.

Sipo coltiva da generazioni le più buone verdure italiane, in particolar

modo dalla Romagna, sede storica dell'azienda agricola di famiglia sin dagli anni '50. Oggi, continua con la stessa filosofia e voglia di valorizzare qualitativamente l'ortofrutta italiana, rispettando l'ambiente, la stagionalità, per una nutrizione sana, vera, a portata di mano.

La visione di Sipo è strettamente legata alla sua storia e identità, la sua predisposizione per l'innovazione e l'ascolto costante delle esigenze del consumatore: «produrre ciò che di più sano e genuino ha la natura da offrirci è la nostra grande passione».



A destra Massimiliano Ceccarini

