

Mercoledì 7 Settembre 2016

IN EVIDENZA



## Sipo «cucina» le Verdure di Romagna

Il brand **Verdure di Romagna** fa da traino alla partecipazione a Macfrut dell'azienda Sipo di Bellaria Igea Marina (Rimini). Non poteva essere che così: a Rimini, simbolo della "dolce vita" romagnola, arrivano "le migliori verdure, tradizionali e a basso impatto ambientale, prodotte dai migliori coltivatori specializzati dell'Emilia

Romagna, la regione italiana con la maggiore vocazione ortofrutticola".

Il progetto - ideato e lanciato nel 2015 da **Massimiliano Ceccarini**, general manager di Sipo con la collaborazione di esperti e nutrizionisti - mira a fare conoscere ai consumatori le qualità delle verdure prodotte nelle province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, riscoprendo anche ortaggi e sapori dimenticati.

"Partita come *start up* – spiega a Italiafruit News Ceccarini – la linea delle Verdure di Romagna ha già **raggiunto le 12 referenze**, tra cuori e coste di sedano, cardi giganti, fiori di zucca, cavolo riccio e cavolo nero, peperoni friggirelli, cipolle ramate, "candele di ghiaccio" (*un tipo di ravanello, ndr*) e così via. E le prospettive sono di crescere ancora con un gruppo selezionato di produttori, non solo ampliando le materie prime ma, con l'aiuto di enti e università, testando e sperimentando nuove soluzioni".

E in fiera, per **valorizzare e rendere protagoniste le aziende agricole**, c'è una seconda novità. "All'interno dello stand Sipo, che passa da 32 a 64 metri quadrati, avremo una cucina nella quale la Veg Chef **Carla Casali** preparerà, nel rispetto della stagionalità, tutta la gamma di prodotti per i nostri ospiti. Giovedì 15 settembre poi – continua Ceccarini – ci sarà *Verdure di Romagna Experience*, uno **show-cooking** che coinvolgerà direttamente il pubblico in un'esperienza unica tra sensorialità, territorio e gusto. Alla scoperta del nuovo marchio, insieme a Carla Casali, ci saranno la biologa-nutrizionista **Maria Cristina Dore** e **Nicole Poggi**, che ha ideato con noi l'evento".

Copyright 2016 Italiafruit News

© 2014 Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.