

Dallo streetfood all'elogio della verdura: Sipo interpreta la Romagna

Realtà agroindustriale legata alla lavorazione degli ortaggi, l'impresa di Bellaria raccoglie oltre metà del fatturato con la IV gamma

FRANCESCA BACCINO

l'elogio delle verdure, ma lontano dagli estremismi vegani. È forte il legame con il territorio d'origine, la Romagna, dove Sipo ha sede, e ne condivide per affinità i valori: l'arte della cucina e il piacere di mangiare bene grazie ai sapori della tradizione. Con questa filosofia l'azienda di Bellaria (Rn) cerca di raccontare il territorio attraverso il core business degli ortaggi, ma punta anche sull'innovazione per diversificare l'offerta. "Quest'anno a Macfrut -spiega il direttore generale di Sipo, Massimiliano Ceccarini- riproponiamo un camioncino dello street food, questa volta con le piadine romagnole e le verdure sempre come protagoniste. È l'occasione per lanciare un nuovo prodotto gourmet sul mercato abbi-

nato, in questo caso, a una testimonial curvy". Nata negli anni Cinquanta come azienda agricola fondata da Dario Ceccarini e dal figlio Franco (padre di Massimiliano) che vendevano nei mercati rionali, Sipo si è trasformata in moderna realtà agroindustriale con la lavorazione degli ortaggi. La materia prima proviene da 300 ettari coltivati in proprio in Romagna, ma anche da fornitori in Lazio e Campania che mantengono costante la fornitura anche in controstagione. La maggior parte della produzione è venduta sfusa, ma il prodotto confezionato, compresa la quarta gamma, crea più valore aggiunto e vale oltre metà del fatturato.

"Sipo ha iniziato prestissimo, addirittura negli anni Ottanta -spiega Ceccarini- a produrre la IV gamma, le buste di insalate pronte per il consumo ma oggi parliamo di prodotto confezionato, che comprende anche la prima gamma evoluta, per esempio il gambo di sedano confezionato. La strategia aziendale si basa sulla diversifica-

La materia prima arriva da 300 ettari coltivati in Romagna, ma anche da Lazio e Campania

PERFORMANCE VINCENTI

Una delle linee più performanti è quella dei funghi freschi confezionati: 12 referenze di funghi mono-ingrediente e ricettati che ha raggiunto un'incidenza di vendite superiore al 30% tra le verdure "Sapori del mio Orto".

Sipo chiude il 2018 con un fatturato di circa 7 ml di euro, in crescita rispetto ai 6,8 ml dell'anno precedente. L'export vale il 10% e i principali mercati sono Svizzera, Germania, Romania e Inghilterra.

zione: cerchiamo di ampliare il più possibile il portafoglio prodotti, ma nello stesso tempo offrire un nuovo contenuto di servizio. La ricetta dei nostri minestrini come il Detox o l'Energy, è stata messa a punto da una biologa nutrizionista, Giancarla Monticelli".

Sempre in tema di novità l'azienda ha rinnovato le confezioni in un'ottica di sostenibilità lanciando il packaging flow pack in cartone per la linea "Sapori del mio orto" e la gamma le "Verdure di Romagna". L'ultima nata in casa Sipo è la linea di prodotti Gourmet composta dalla nuova famiglia dei pesti freschi di verdure, dagli spaghetti Veggies e dalle insalate pronte con i germogli freschi Super Veggies. Anche in questo caso, per offrire un valore aggiunto in termini di servizio, Sipo si è avvalsa della collaborazione della chef Carla Casali vincitrice di diversi premi e specializzata nella cucina vegetariana e vegana. •



NOVITÀ a scaffale

DI FRUTTA IALE

la è una purea di mela
grale ad alto contenuto
e si mescola ad altre
ustosi pezzi di frutta
selezionata, dando vita
mma di 6 referenze. "Purea
grale" significa che le
enute nel Più che Mela
atte direttamente dalla
lle mele utilizzate -ovvero
a Golden Delicious dalla
rantita e certificata- e
sono un ingrediente terzo
e aggiunto. È per questo
lista degli ingredienti non
l'addizione di fibre.

che Mela!
: A.D. Chini
6
nfezioni: cluster verticale 100x2
ncio: febbraio 2019
sigliato: 1,89 euro circa
ini.it



hpoinmagazine.it

SUCCHI DI FRUTTA E CENTRIFUGATI

Il centrifugato Yoga è ricco di frutta, verdure e spezie senza zuccheri aggiunti, senza coloranti e conservanti. Contenuto in una bottiglia in vetro da 680 ml che ne preserva la qualità e la conservazione. Disponibile in tre referenze: con papaya, arancia, curcuma e carota; a base di frutti rossi a cui si aggiunge la chia; ananas, kiwi e cetriolo a cui viene aggiunto lo zenzero.

Nome: Centrifugati Yoga
Produttore: Conserve Italia
Referenze: 3
Formati confezioni: bottiglia vetro 680 ml; **Shelf life:** 12 mesi
Mese di Lancio: marzo 2018
Prezzo consigliato: 2,49 euro
www.succhiyoga.it



LEGUMI E CEREALI PRONTI AL CONSUMO

Cereali e legumi cotti a vapore senza conservanti, già pronti da gustare, perfetti per lo stile di vita contemporaneo. Una gamma di 12 referenze suddivise in 3 linee: Mix Legumi e vereali, combinazioni di legumi e cereali per piatti unici, proposti in una linea di 3 referenze inedite: Sorgo e Ceci con semi di zucca, un mix senza glutine certificato dalla Spiga Barrata, Ceci e Farro integrale e Lenticchie e Cereali Antichi. Per quanto riguarda i Legumi, le novità sono 2: i Cannellini, e il Misto Legumi composto da Tondini, Ceci e Adzuki verdi, unico nella categoria. A queste due novità si affiancano le referenze già note: Lenticchie, Ceci, Fagioli Rossi ed Edamame. I Cereali infine sono proposti nelle 3 referenze già conosciute: Farro, Bulgur e Quinoa, 7 Cereali.

Nome del Prodotto: I pronti; **Produttore:** Pedon; **Formati confezioni:** 250 grammi;
Mese di Lancio: maggio 2019; **Prezzo consigliato:** a partire da 1,99 euro www.pedon.it

QUINTA GAMMA

Salse versatili senza conservanti e additivi realizzate con verdure fresche di stagione adatte a ogni palato, da abbinare a crostini, pizze e focacce, pasta, torte salate, sandwich. La linea si compone di 6 diversi gusti in referenze mono ingrediente: finocchio, sedano, zucca gialla e cavolo nero, oppure in referenze con gusti in abbinamento: radicchio e funghi, scarola e carciofi.



Nome del Prodotto: Pesto fresco di verdure
Produttore: N.I.C.O.
Distributore: Sipo
Referenze: 6
Shelf life: 30 gg

Formati confezioni: ciotola in pet da 250 g (oppure per l'Ho.Re.Ca. in formato 1,5 kg) da conservare nel banco frigo
Mese di lancio: gennaio 2019
Prezzo consigliato: 2.98 euro a confezione
www.sipo.it

SNACK SALATI

"Nature Snack" Sapori Mediterranei è uno snack salato a base di legumi, non fritto, senza olio, fonte di proteine e senza aromi, realizzato con ingredienti selezionati che uniscono i legumi, Lenticchia di Altamura Igp e Ceci della Murgia, a materie prime di alta qualità provenienti da filiera controllata, al gusto dei sapori mediterranei.

Nome del Prodotto: Nature Snack - Ceci
Produttore: Cerealitalia I.D. S.p.A.
Referenze: Ceci / Lenticchie
Formati confezioni: 70 g
Mese di Lancio: febbraio 2019
Prezzo consigliato: 1,30 euro
www.cerealitalia.it



SERRE e IMPIANTI



Più di 32 anni di produzione serre e impianti



Serre per ogni esigenza colturale e climatica



35 paesi nel mondo seguiti da Europrogress



EUROPROGRESS

Europrogress S.r.l.
Via per Concordia, 20 - 41037 Mirandola (MO) ITALY
Tel. +39.0535.26090 - Fax +39.0535.26379
info@europrogress.it - www.europrogress.it