

Un progetto per la produzione nazionale 12 mesi l'anno

Sipo scommette sul sedano solo italiano

Il sedano è un articolo costante durante tutto l'anno. Anzi, probabilmente è l'articolo che meno varia nelle quantità e nei prezzi. Ma vi sono alcuni periodi in cui il prodotto nazionale non è facile da reperire. "Alla luce di questo - spiega Massimiliano Ceccarini, CEO di Sipo - abbiamo impostato una programmazione che ci permetterà di avere a disposizione sedano italiano tutto l'anno".



Fase di lavaggio

Forse, nei mesi freddi, sarebbe stato più facile importare il prodotto dalla Spagna, ma ciò non rientra nella filosofia di Sipo. "Grazie ad accordi con alcuni produttori del sud, che scommettono insieme a noi, avremo il prodotto italiano 12 mesi l'anno. Ci confermiamo così specialisti di categoria ma, allo stesso tempo, andiamo avanti con l'innovazione".



Sedano in casse per la Gdo, a libero servizio

Il prodotto dell'Emilia Romagna parte a giugno e la raccolta si protrae per tutto luglio; poi arriva il sedano del Fucino, che si sovrappone inizialmente a quello romagnolo e prosegue fino a settembre. Di seguito, da settembre a marzo, proviene da diverse zone della Puglia, per lo più dalla provincia di Foggia e dalla zona di Andria; nei mesi di aprile e maggio, la raccolta è effettuata nel Lazio. Quest'anno vi saranno appezzamenti ancora più a sud, per garantire la continuità anche nei mesi più freddi.



Massimiliano Ceccarini

"Abbiamo sedano sia verde sia bianco - aggiunge Ceccarini - e in diverse confezioni: sia sfuso di prima gamma lungo o tagliato corto; confezionato come cuore di sedano in vassoio; floppato come coste di sedano, o ancora come ingrediente nel mix di odori per il brodo o altri preparati pronti per essere cucinati con carote, cipolle e prezzemolo".



Mix odori per il brodo

Venendo alle ultime novità di casa Sipo, il comparto erbe officinali-aromatiche sta incrementando, come conferma Ceccarini. La nuova organizzazione del segmento ([cfr. FreshPlaza del 3/06/2020](https://www.freshplaza.it/article/9232275/si-amplia-la-gamma-delle-officinali-ora-disponibili-tutto-l-anno/)) (<https://www.freshplaza.it/article/9232275/si-amplia-la-gamma-delle-officinali-ora-disponibili-tutto-l-anno/>) sta portando risultati. "Le richieste sono aumentate; ora stiamo avvicinando nuovi clienti, interessati alla vasta gamma di referenze in catalogo, fra cui diversi tipi di peperoncino piccante".

Contatti:

SIPO Srl

Via Fermignano 20

47814 Bellaria Igea Marina (RN)

Tel.: +39 0541 339711

Fax: +39 0541 339734

Email: sipo@sipo.it

Web: www.sipo.it (<http://www.sipo.it>)



Data di pubblicazione: mer 29 lug 2020

Author: [Cristiano Riciputi](#)

© [FreshPlaza.it](http://www.freshplaza.it)

	<p>Metti il futuro del business delle tue Albicocche in ottime mani.</p>	<p>Apricot Vision 3</p>	<p>We work for your results</p>
--	--	-----------------------------	---------------------------------