NATURAL WAX

FERTENA Della natura... alla natura

Lei sa... come farsi notare.

Avvisi

- Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter

OAXACA PESANTE E BRILLANTE

meridienseeds

EasyMontali

EasyMontali AL BASILICO

Chile ALL CHILEAN EXPORTS IN ONE CLICK

PRODUCIAMO CONFEZIONIAMO E DISTRIBUIAMO IN ITALIA E ALL'ESTERO

Simonato

B&P PAPER&PACK IL PACKAGING 100% RICICLABILE

AGRICOLA LUISIA SMART CITRUS

IFS

FRUTTA Vita

Macrosad

info@fanicomeccanica.com www.fanicomeccanica.com

AGRICOLTURA 4.0 OGM

SOSTENIBILITÀ

EXPERTISE INTERNAZIONALE

VIVAI CANDONGA FRAGOLA TOP QUALITY

Ricerca di personale

- Impiegato ufficio ordini
- Impiegato commerciale addetto acquisti estero
- Agronomo in Puglia
- Agronomo esperto su filiere agroalimentari Nord Ovest a Guarignento (AL)
- Agronomo con funzione Key Account Manager per la Sicilia
- Impiegata/o amministrativo contabile a Bolzano
- Addetta/o controllo qualità a Bolzano
- Addetta/o alla logistica e disposizione a Bolzano
- Addetta/o acquisti a Bolzano
- Addetta/o vendite a Bolzano

continua

Top 5 - ieri

- Obiettivo 10mila tonnellate di angurie
- Questione Verticillo: interviene Camillo Gardin della Cdo agroalimentare
- Paradosso nell'innovazione agrumicola in Italia: manca la norma per poter commercializzare il succo dei frutti ibridi
- Vietato lavorare nei campi nelle ore più calde: c'è chi è d'accordo
- Novità: il basilico arricchito con selenio e nickel free

Top 5 - ultima settimana

- Boom di ordinativi per le angurie Melania
- Mai prezzi così alti per le drupacee da industria
- Serve un cambio di mentalità in frutticoltura
- Nuovo record del mondo per le ciliegie: la Carmen supera i 33 grammi
- Nuova cassetta in cartone per l'uva da tavola, in una campagna brillante sin dalle prime battute

Top 5 - ultimo mese

- Ciliegie Ferrovia vendute a 0,50 €/kg: "Preferisco regalarle piuttosto che buttarle o svenderle"
- Il caso del sequestro di uve egiziane, il commento di Donato Fanelli
- "Alcuni produttori pugliesi piangono sil stesso"
- Altre ciliegie da record: calibro oltre il 41
- La salute dell'apparato radicale nel contrasto alla moria del kiwi

Sipo: più prodotti in vendita e nuove scelte sostenibili

Peperoncini piccanti nel paniere

E' ripartita la stagione dei peperoncini piccanti nazionali, in Italia. Queste le tipologie a disposizione: ciliegia in confezione da 150 grammi; Cornetto rosso g. 150; Habanero g. 100; Jalapeño g. 150. "Il peperoncino - si legge in una nota dell'azienda Sipo - è il frutto di una pianta originaria dell'America Latina, che appartiene alla famiglia delle Solanacee. Esistono centinaia di tipi di peperoncino che hanno forme, dimensioni, colori e livelli di piccantezza diversi".

Le *confezioni della Sipo sono pensate per la Gdo, per un consumo* familiare che necessità di piccole quantità e di prodotto sempre fresco. Già da tempo, Sipo ha investito sul peperoncino e sulle officinali (dr. Freshplaza del 6/07/2020) diventando specialista di prodotto.

Strategia sostenibili

Sono molti gli ambiti nei quali si declina la strategia verso la sostenibilità di Sipo. A cominciare dall'ambiente e la tutela del territorio, dalla valorizzazione delle filiera agricola alla salvaguardia degli eco-sistemi, dalla lotta agli sprechi alle molte iniziative per il sociale.

Ad esempio, Sipo applica tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale rispettose dell'uomo e della natura, lungo tutta la filiera. I disciplinari produttivi privilegiano tecniche secondo i metodi dell'agricoltura biologica e della lotta integrata, riducendo l'utilizzo di fitofarmaci di sintesi. I prodotti sono sicuri e hanno una tracciabilità garantita dal campo alla tavola. Le coltivazioni sono certificate GlobalGAP per essere commercializzate in Italia e in molti Paesi del mondo. L'azienda ha ottenuto inoltre la certificazione Jas Biologico per la commercializzazione dei prodotti bio anche in Giappone, Paese con i più alti standard qualitativi.

Franco Ceccarini, fondatore di Sipo

Acqua, bene prezioso

Ogni azione è volta a preservare l'acqua come essenza di vita; per questo la sua gestione consapevole guida ogni procedura produttiva in azienda. Lo studio degli effetti della temperatura sui microrganismi patogeni consente di risparmiare l'acqua di acquedotto, utilizzando quella di pozzo raffreddata a una temperatura specifica per stabilizzare la carica microbica, allungare la vita del prodotto e contrastare il deperimento della verdura. Virtuosa è anche la gestione della acque reflue che vengono convogliate in una falda interna all'azienda per essere poi utilizzate nell'irrigazione delle coltivazioni, limitando gli sprechi.

Contro gli sprechi

Riutilizzare i sottoprodotti e riuscire a smaltire i rifiuti trasformandoli, porta d una riduzione del fabbisogno di risorse naturali ed esercita un forte impatto positivo sull'ambiente. E' in quest'ottica che l'azienda ha avviato delle collaborazioni con alcuni allevamenti del territorio, affinché i suoi sottoprodotti da lavorazione vengano riutilizzati nella formulazione di alimenti a uso zootecnico, riducendo così l'impatto ambientale necessario alla loro produzione e rendendo più efficiente il processo di trasformazione dei rifiuti.

Protezione green

Dal 2019 a oggi, l'azienda ha ridotto del 33% il materiale plastico utilizzato per il confezionamento dei prodotti ed è stato introdotto l'R-Pet (Pet riciclato). Questo moderno polimero è ottenuto da processi di recupero e riciclaggio del comune Pet e, alla fine del suo ciclo d'uso, rientra a sua volta in un nuovo processo di recupero e trasformazione. L'impegno nell'introduzione di nuovi materiali eco-friendly si è concretizzato anche con l'utilizzo di carta riciclata per gli imballaggi.

Tutela dei diritti

Sensibile al tema dell'occupazione femminile, l'azienda ha una quota rosa che ricopre già il 70% del personale di magazzini e uffici. I dipendenti agricoli sono iscritti alla Rete del lavoro delle aziende agricole di qualità. L'azienda aderisce alla Legge 626 che regolamenta la sicurezza sul lavoro e tutti i dipendenti diretti sono assunti a tempo indeterminato o determinato secondo il contratto Aneica - CONI, per i dipendenti di aziende ortofrutticole ed agrumarie.

Educazione, formazione e ricerca

Sipo supporta la formazione dei giovani e il loro inserimento nel mondo del lavoro collaborando con l'Università di Bologna, Polo di Cesena, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari sia per la valutazione di curriculà sia per progetti di ricerca e tesi di laurea. Collabora inoltre con Andrea Tarozzi, docente universitario del Polo di Rimini, Dipartimento di Farmacologia.

L'azienda si impegna a educare il consumatore sul mondo degli ortaggi svelandone le migliori tecniche produttive, le proprietà nutrizionali, la distribuzione, la conservazione e guidandolo verso un consumo consapevole e sano. Tutto questo anche con il mezzo di comunicazione più diffuso, quello della TV - grazie alla collaborazione con l'emittente 7Gold - con una serie di format "Educational" realizzati con il contributo di professionisti del mondo agroalimentare nutrizionisti, esperti di farmacologia e coltivatori. Per raggiungere un'utenza più vasta attraverso diversi touchpoint Sipo ha sviluppato una rete di collaborazioni con nutrizionisti, brand ambassador, chef e influencer, coinvolgendoli su diverse piattaforme digitali compresi il blog aziendale.

Data di pubblicazione: mar 13 lug 2021

© FreshPlaza // Contact

Invia questo articolo via email | stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | Clicca qui

Altre notizie relative a questo settore:

2021-07-13 Il 50% della produzione marocchina di pomodori è composto da tipologie snack
2021-07-13 Peperoncini piccanti nel paniere
2021-07-13 Si chiude un'altra stagione di successo per l'Asparago Bianco di Zambana a marca La Trentina
2021-07-12 La primavera tardiva ha rallentato la raccolta dell'aglio
2021-07-12 Produttore tedesco di pomodori utilizza una linea olandese di imballaggi
2021-07-12 Il valore della produzione di pomodori in Italia è tre volte superiore a quello della Spagna
2021-07-12 Novità: il basilico arricchito con selenio e nickel free
2021-07-09 Pomodori colorati? Meglio se anche gustosi!
2021-07-09 Generale aumento dell'offerta per le principali orticole
2021-07-09 Anticrisi ravanelli della tradizione: un mercato di nicchia che guadagna popolarità
2021-07-08 "Vogliamo essere in grado di commercializzare agrio fresco fino al nuovo anno"
2021-07-08 La Spagna e altre nazioni denunciano l'ingresso massiccio di pomodori da Paesi terzi nell'Ue
2021-07-08 Mercato della melanzana: essenziali alta produttività e lunga shelf life
2021-07-08 La Nigeria punta ad aumentare le entrate annuali dalle esportazioni di lunghi
2021-07-08 Primi mini cavoli e broccoli ottenuti dalle coltivazioni di prova
2021-07-08 Si coltivano più peperoni ad Almeria
2021-07-07 Camisio gigante pesa otto chilogrammi ed è lungo un metro
2021-07-07 Società olandese lancia il concept di asparagi Tasty Spears
2021-07-07 Le vendite di lattuga a pieno campo in ripresa dopo il crollo allo scoppio della pandemia
2021-07-07 La stagione dei broccoli in Alta Francia promette molto bene quest'anno

>> Indietro | FreshPlaza.it

ORTOMAC

Import / Export www.coneritsi.com

SPECIALISTI IN AGRUMI

APAM

demeter

ARANCE ROSSE UNA SCELTA DI QUALITÀ UNICA

SORTING machine

Ortoromi per produttori esigentissimi

ANGURIA JUMBOLA TONDA SENZA SEMI Prestige IDEALE PER EXPORT syngenta

PANNOCCHIA Ventura SCOPRI DI PIÙ

IL FUTURO DELL'ELETTRICITÀ È QUI ElsistiTroy WWW.ETHERTELLAETTRICA.IT

APERTURA CENTRALE VARIABILE

MANDARINO DI SICILIA IGP

HORTISECUR

flusso reversibile per camere di maturazione

CERTIFICHIAMO LA FILIERA DI QUALITÀ

ROSSO Bergamo www.rossogargano.com

VOLIAMO OLTRE I VARIETÀ CON EFFETTO NON

POKE

RED BUFFALO

SCOPRI

Produttori di Qualità

futurpera

© FreshPlaza // 2021