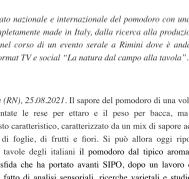


GIOVEDÌ 26 AGOSTO 2021

SIPO lancia la linea Sipomodoro



SIPO entra nel mercato nazionale e internazionale del pomodoro con una linea di pomodorini coltivati a terra, completamente made in Italy, dalla ricerca alla produzione. La presentazione ufficiale è avvenuta nel corso di un evento serale a Rimini dove è andata in onda anche la settima puntata del format TV e social "La natura dal campo alla tavola".

Bollina Iga Marina (RN), 25.08.2021. Il sapore del pomodoro di una volta è ormai un lontano ricordo. Sono aumentate le rese per ettaro e il peso per buca, ma ciò ha sicuramente penalizzato il suo gusto caratteristico, caratterizzato da un mix di sapore acidulo, dolce e salato, umami, con sentori di foglie, di frutti e fiori. Si può allora oggi riportare sui banchi dei supermercati e sulle tavole degli italiani il pomodoro dal tipico aroma intenso e dal gusto riconoscibile? È la sfida che la portavoce avanzi SIPO, dopo un lavoro di ricerca e sviluppo durato oltre un anno fatto di analisi sensoriali, ricerche varietali e studio del mercato, ha il lancio di Sipomodoro. La nuova linea di pomodorini si compone di 4 tipologie, ognuna declinata in due varietà abbinata a nomi di celebri artisti: *Boterino* presenta due ciliegini di colore rosso e *Marone*, *Giovino* due mini ciliegini rossi e gialli, *Piccinino* un ovalino marone e uno rosso striato, *Balzone* due datterini, rispettivamente gialli e arancione.

Recuperare il sapore perduto valorizzando la ricerca e selezionando le migliori qualità

Si tratta di pomodori 100% made in Italy coltivati nella zona di Fondi-Latina e in Sicilia nella zona di Pachino destinati alla GDO italiana e al canale *gourmet* per l'estero, presentati con pack in cartone riciclato e in formati di 250 e 400 grammi. Al momento sono state messe a dimora circa 1000 piante per varietà e per colore: in adempimento a saggiare la risposta del mercato a un pomodoro diverso, frutto di una ricerca inedita realizzata da SIPO in collaborazione con l'azienda sementiera italiana **Lambrosetti** e la società **AgriTechno**. La finestra commerciale coprirà i 12 mesi l'anno grazie a diversi cicli di raccolta nelle aree più vocate.

Un lancio importante per la realtà romagnola che amplia così la propria proposta merceologica, inserendo un prodotto finora mai presente negli assortimenti. "È stato un lungo percorso spiega **Massimiliano Ceccarini**, General Manager di SIPO - cominciato con tanta formazione e con l'individuazione di alcuni concetti chiave: non basta avere una buona varietà e un buon coltivatore, occorre costruire una filiera efficiente e affidabile per garantire la continuità nella qualità del prodotto, affinché il consumatore abbia al macchio una specifica e piacevole esperienza sensoriale. Con questa nuova linea entrano in un mercato allora vuoto, ma allo stesso tempo difficile poiché presidiato dalle grandi multinazionali, posizionandoci in una nicchia di prodotto, come è nostro abitudine, selezionando l'alta qualità, individuando le zone più vocate e scegliendo partner di grandissimo livello".

Nell'ottica del posizionamento alto di gamma, anche la comunicazione si fonda su elementi esclusivi e originali per il settore ortofruticolo. La proposta *visual* infatti gioca con la metafora del gioiello e rappresenta questi "piccoli doni" della natura come fossero bijoux attraverso grafiche glamour, frutto del mix tra linguaggio del food e del fashion.

La nuova linea è stata presentata il 4 agosto scorso durante una cena evento alla presenza di Rimini davanti a una platea di giornalisti, produttori, distributori, ricercatori e autorità locali. L'evento ha visto anche la messa in onda - grazie alla partnership con **7Gold** - della settima puntata del format "La natura dal campo alla tavola", un percorso comunicativo articolato su TV e canali social che ha realizzato migliaia di visualizzazioni in streaming e raggiunto decine di migliaia di spettatori televisivi affrontando il mondo delle produzioni orticole a 360 gradi, dalla produzione alla distribuzione, fino a parlare di nutracuticica, di caratteristiche nutrizionali e di preparazioni in cucina. Il format è realizzato da SIPO grazie alla preziosa collaborazione dei relatori che si sono susseguiti nelle diverse puntate - **Giampaolo Ferri** (Coop Alleanza 3.0), **Andrea Tarozi** (Università degli Studi di Bologna), **Sandro Colombi** (Lambrosetti), **Alessandra Rinaldi** (Associazione Donne dell'Ortofrutta), **Massimo Longo** (AgriTechno), **Luciano Trentini** (Agronomo), **Carlo Carli** (Confagricoltura), **Massimo Della Pasqua** (Bejo Italia), **Cristiano Ricipini** (FreshPlaza), **Lisa Fontana** (food & wine expert) - e degli sponsor **Nespek**, **Etichettificio Vignoli**, **Birra Amarcord**, **Vini Case Marcesani**.

on agosto 26, 2021

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: **Account Google**

Pubblica **Antepima**

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sui post (Atom)

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI
andrea de franceschi
 Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

- ▼ 2021 (618)
- ▼ agosto (75)
- CIBUS: UN BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE... Lunedi 30 Agosto – Sabato 4 Settembre 2021 Costa d...
- A Flavio Oreglio e Alberto Patrucco il Premio Mang...
- Il Cristallo Resort & Spa festeggia i suoi 120 an...
- MONTE DELLE VINE: AL VIA LA PRIMA VENDEMMIA INTER... FESTA DEL BACALÀ DI SANDRIGO 2021: TUTTE LE NOVITÀ... Venerdì 3 settembre 2021, ore 11:00 Albert...
- Vinitaly Special Edition a Veronafiere dal 17 al 1...
- Il MACTE – Museo di Arte Contemporanea di Termoli ... Ferrari Trento dà il via alla vendemmia 2021
- Milano Design Week 2021 5-10 settembre, via Torto...
- Atlanta infinito L'autunno per piccoli esploratori. Alla scoperta d...
- PIETRO CONSAGRA La materia poteva non esserci... SIPO lancia la linea Sipomodoro Cao Fel: Supermova Milano Design Week 2021 ISIA Faenza presenta ...
- A CIBUS – IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZI... DESIGN WEEK 2021 Gas Casaloro Mare Magnum Nostum Golf, bellezza mediterranea e servizi d'eccellenza... FREE HUGGS L'abbraccio a fumetti Mostra line... Leiko Ikemura Prima del tuono, dopo il buio a cu... A Mauro Coruzzi (Platinette) il Premio Mangierini... Venice VR Expanded al MEET Digital Culture Center ...
- LA "GRANDE IMPRESA" E "COMPIUTA: CINQUE CICLISTI T... Fiume friulano d'eccellenza Dopo la mostra "Le Montagne Rosa", a cura di Massi... A Mangiachema 2.1 due imperdibili "assaggi" di Ma... DESIGN WEEK 2021 Nell'area vacanze sci & malghe Rio Pusterla oscura... martedì 17 - 19 settembre fieramilanostly.JMC... Vivo Verde a Courmayeur la lettura di Dante più a... GREEN ISLAND 2021 Milano Design Week Estate 2021 – Le cene del Festival della Cucina I... Naturhotels Leitthof, l'hotel altopatesino sostenibi... Il grande sport in arrivo a Courmayeur: trail run... Catera: martedì 17 agosto alle Notti Azzurre il nu... MATERIA CIELO STELLATO / A riveder le stelle Lunedi 16 agosto 2021 ore 9:30 Azienda Facciolà a ... Green Pass, al via i gates automatici per il contr... ALBA – sabato 28 agosto 2021 Ore 17,30 – 23,00 ... Relax e divertimento divini per il VII centenario ... Lagazuoli EXPO Dolomiti "Sogni estivi", ricette d'autore e vini della Cant... Al via domani PostTalk, la nuova rassegna dell'Hot... Escursioni guidate tra storia e natura per gli osp... Cima Tofana (3.244 m), panorama mozzafiato e una m... Piattom21 22 agosto – 5 settembre 2021 M... INTESA SANPAOLO E CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO ... Vogliamo tutto Una mostra sul lavoro, tra dialisi... ESISTE ANCORA IL POMODORO DI UNA VOLTA ? Fondazione Monte Ventù e Cabaret Voltaire presen... Mangiachema 2.1 si dà allo sport con la Gas Sales... Torna nel centro storico di Alba, a fine settembre... Design e sostenibilità nel Belvita Leading Wellness... Cinque borse di studio della Fondazione Adolfo Pin... Check Up in un week end l'innovativa proposta di ... ALBA – sabato 28 agosto 2021 Ore 17,30 – 23,00 ... martedì 17 - 19 settembre fieramilanostly.JMC... Oreno celebra i suoi 20 anni di storia: rosso eleg... MOSNEL - TUTTI GLI APPUNTAMENTI PER IL FESTIVAL FRA... FRANCESCO MAZZEI CONFERMATO ALLA GUIDA DEL CONSOR... Entra nel vivo l'estate 2021 dell'Hotel de la Post... Restaurant 1908, il salotto fine-dining al Parkhot... DECANTER WORLD WINE AWARDS: CANTINA VALPANTENA FA ... Autunno di benessere e buona tavola all'Hotel Gra... A settembre il Centro per l'arte contemporanea Lui... 4ª edizione L'UOMO CHE CAMMINA -NonFestival di S... World Wellness Weekend 2021 La Val di Fiemme god... *C'era una volta il Gran Pavese Varietà... * evento... L'ESTATE CON FOLLADOR PROSECCO E GIOVANE E ON THE ... CONSORZIO DOC SICILIA: PREVISIONI POSITIVE PER LA ... GRANDE EVENTO DI CHIUSURA DOMENICA 1 AGOSTO PER LA... CNFCOOPERATIVE PRESENTA "THINK MILK, TASTE EUROPE... ► luglio (135) ► giugno (140) ► maggio (137) ► aprile (96) ► marzo (153) ► febbraio (111) ► gennaio (71) ► 2020 (1370) ► 2019 (1493) ► 2018 (1036) ► 2017 (909) ► 2016 (681) ► 2015 (62)

Segnala una violazione



ARCHIVIO BLOG

- ▼ 2021 (618)
- ▼ agosto (75)
- CIBUS: UN BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE... Lunedi 30 Agosto – Sabato 4 Settembre 2021 Costa d...
- A Flavio Oreglio e Alberto Patrucco il Premio Mang...
- Il Cristallo Resort & Spa festeggia i suoi 120 an...
- MONTE DELLE VINE: AL VIA LA PRIMA VENDEMMIA INTER... FESTA DEL BACALÀ DI SANDRIGO 2021: TUTTE LE NOVITÀ... Venerdì 3 settembre 2021, ore 11:00 Albert...
- Vinitaly Special Edition a Veronafiere dal 17 al 1...
- Il MACTE – Museo di Arte Contemporanea di Termoli ... Ferrari Trento dà il via alla vendemmia 2021
- Milano Design Week 2021 5-10 settembre, via Torto...
- Atlanta infinito L'autunno per piccoli esploratori. Alla scoperta d...
- PIETRO CONSAGRA La materia poteva non esserci... SIPO lancia la linea Sipomodoro Cao Fel: Supermova Milano Design Week 2021 ISIA Faenza presenta ...
- A CIBUS – IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZI... DESIGN WEEK 2021 Gas Casaloro Mare Magnum Nostum Golf, bellezza mediterranea e servizi d'eccellenza... FREE HUGGS L'abbraccio a fumetti Mostra line... Leiko Ikemura Prima del tuono, dopo il buio a cu... A Mauro Coruzzi (Platinette) il Premio Mangierini... Venice VR Expanded al MEET Digital Culture Center ...
- LA "GRANDE IMPRESA" E "COMPIUTA: CINQUE CICLISTI T... Fiume friulano d'eccellenza Dopo la mostra "Le Montagne Rosa", a cura di Massi... A Mangiachema 2.1 due imperdibili "assaggi" di Ma... DESIGN WEEK 2021 Nell'area vacanze sci & malghe Rio Pusterla oscura... martedì 17 - 19 settembre fieramilanostly.JMC... Vivo Verde a Courmayeur la lettura di Dante più a... GREEN ISLAND 2021 Milano Design Week Estate 2021 – Le cene del Festival della Cucina I... Naturhotels Leitthof, l'hotel altopatesino sostenibi... Il grande sport in arrivo a Courmayeur: trail run... Catera: martedì 17 agosto alle Notti Azzurre il nu... MATERIA CIELO STELLATO / A riveder le stelle Lunedi 16 agosto 2021 ore 9:30 Azienda Facciolà a ... Green Pass, al via i gates automatici per il contr... ALBA – sabato 28 agosto 2021 Ore 17,30 – 23,00 ... Relax e divertimento divini per il VII centenario ... Lagazuoli EXPO Dolomiti "Sogni estivi", ricette d'autore e vini della Cant... Al via domani PostTalk, la nuova rassegna dell'Hot... Escursioni guidate tra storia e natura per gli osp... Cima Tofana (3.244 m), panorama mozzafiato e una m... Piattom21 22 agosto – 5 settembre 2021 M... INTESA SANPAOLO E CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO ... Vogliamo tutto Una mostra sul lavoro, tra dialisi... ESISTE ANCORA IL POMODORO DI UNA VOLTA ? Fondazione Monte Ventù e Cabaret Voltaire presen... Mangiachema 2.1 si dà allo sport con la Gas Sales... Torna nel centro storico di Alba, a fine settembre... Design e sostenibilità nel Belvita Leading Wellness... Cinque borse di studio della Fondazione Adolfo Pin... Check Up in un week end l'innovativa proposta di ... ALBA – sabato 28 agosto 2021 Ore 17,30 – 23,00 ... martedì 17 - 19 settembre fieramilanostly.JMC... Oreno celebra i suoi 20 anni di storia: rosso eleg... MOSNEL - TUTTI GLI APPUNTAMENTI PER IL FESTIVAL FRA... FRANCESCO MAZZEI CONFERMATO ALLA GUIDA DEL CONSOR... Entra nel vivo l'estate 2021 dell'Hotel de la Post... Restaurant 1908, il salotto fine-dining al Parkhot... DECANTER WORLD WINE AWARDS: CANTINA VALPANTENA FA ... Autunno di benessere e buona tavola all'Hotel Gra... A settembre il Centro per l'arte contemporanea Lui... 4ª edizione L'UOMO CHE CAMMINA -NonFestival di S... World Wellness Weekend 2021 La Val di Fiemme god... *C'era una volta il Gran Pavese Varietà... * evento... L'ESTATE CON FOLLADOR PROSECCO E GIOVANE E ON THE ... CONSORZIO DOC SICILIA: PREVISIONI POSITIVE PER LA ... GRANDE EVENTO DI CHIUSURA DOMENICA 1 AGOSTO PER LA... CNFCOOPERATIVE PRESENTA "THINK MILK, TASTE EUROPE... ► luglio (135) ► giugno (140) ► maggio (137) ► aprile (96) ► marzo (153) ► febbraio (111) ► gennaio (71) ► 2020 (1370) ► 2019 (1493) ► 2018 (1036) ► 2017 (909) ► 2016 (681) ► 2015 (62)

CERCA NEL BLOG

Home page

CIBUS: UN BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE



POST PIÙ POPOLARI
 SALERNO WINE FORUM Il vino del Tuffatore tra archeologia e dieta mediterranea La viticoltura salernitana tra cambiamenti climatici e tutela del paesaggio e della biodiversità Sabato 1 dicembre 2018 | Museo Ar...

A
 MIND Milano Innovation District nasce il Federated InnovationTM, un modello che mira a sviluppare innovazione nel campo della Life Sciences e City of the Future. Promotore della Federated Innovation TM è Lend Lease, società di real estate leader nella rigenerazione di aree urbane e responsabile dell...

LA VALLE DEL RUBICONE E LA SUA STORIA Era una notte di gennaio dell'anno 49 a.C. quando Giulio Cesare, vincitore contro i Galli, recitò di diuadrino alla leggi di Roma e di ...