Chiamamicitta.it
l'informazione online di Rimini e Provincia

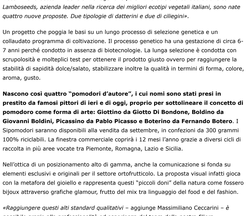
Nasce pomodoro made in Rimini con i nomi di quattro grandi pittori

27 Apr 2021 // Redazione

Tavola

Pomodori 100% made in Italy, coltivati a terra per mantenere altissime le proprietà qualitative e disponibili tutto l'anno grazie a diversi cicli di raccolta in più aree vocate tra Piemonte, Romagna, Lazio e Sicilia. Sono i protagonisti della nuova linea Sipomodoro di Sipo, realtà nata negli anni '50 a Rimini come azienda agricola di famiglia e che oggi, all'insegna del claim #dalcampoallatavola continua a valorizzare la propria storia e il legame con la Romagna portando avanti una produzione sostenibile e locale, sana e di stagione.

Con Sipomodoro, la realtà romagnola amplia la propria proposta merceologica, inserendo in portafoglio un nuovo prodotto finora non in assortimento. Un lancio portato avanti anche grazie alla partnership con ITC (Italian Trade Center) realtà attiva da oltre 20 anni nel business development sia in Italia che all'estero, grazie a una rete che abbraccia 40 Paesi. *«Aver supportato Sipo nella definizione della loro nuova proposta merceologica ci ha dato grandi soddisfazioni – ha commentato il Ceo di Italian Trade Centre, Simone Sansavini –. Abbiamo toccato con mano che i sapori genuini del Made in Italy sono la punta di diamante della nostra economia, il nostro vero vantaggio competitivo. Possiamo essere fieri che con il contributo di ITC Sipo è stato premiato per gli ingenti investimenti fatti nella ricerca, nella sostenibilità produttiva e nella comunicazione, davvero accattivante e originale».*



«L'idea di dare vita al progetto Sipomodoro nasce dalla volontà di recuperare il sapore perduto del pomodoro, valorizzando la ricerca e selezionando le migliori qualità – spiega Massimiliano Ceccarini *General Manager di Sipo Srl –. Grazie alla collaborazione con Lambseeds, azienda leader nella ricerca dei migliori ecotipi vegetali italiani, sono nate quattro nuove proposte. Due tipologie di datterini e due di ciliegini».*

Un progetto che poggia le basi su un lungo processo di selezione genetica e un collaudato programma di coltivazione. Il processo genetico ha una gestazione di circa 6-7 anni perché condotto in assenza di biotecnologie. La lunga selezione è condotta con scrupolosità e molteplici test per ottenere il prodotto giusto ovvero per raggiungere la stabilità di sapidità dolce/salato, stabilizzare inoltre la qualità in termini di forma, colore, aroma, gusto.

Nascono così quattro "pomodori d'autore", i cui nomi sono stati presi in prestito da famosi pittori di ieri e di oggi, proprio per sottolineare il concetto di pomodoro come forma di arte: Giottino da Giotto Di Bondone, Boldino da Giovanni Boldini, Picassino da Pablo Picasso e Boterino da Fernando Botero. I Sipomodori saranno disponibili alla vendita da settembre, in confezioni da 300 grammi 100% riciclabili. La finestra commerciale coprirà i 12 mesi l'anno grazie a diversi cicli di raccolta in più aree vocate tra Piemonte, Romagna, Lazio e Sicilia.

Nell'ottica di un posizionamento alto di gamma, anche la comunicazione si fonda su elementi esclusivi e originali per il settore ortofrutticolo. 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.

«Raggiungere questi alti standard qualitativi – aggiunge Massimiliano Ceccarini – *è possibile grazie alla professionalità ed esperienza della nostra filiera produttiva, che fonda la sua ricerca sugli standard giapponesi ovvero i più alti al mondo in termini qualitativi e di salute. Questo ci permette di essere in linea con l'attuale approccio agli alimenti, una crescente attenzione agli aspetti salutistici e il desiderio di essere un contributo reale nella prevenzione di malattie, quali l'ipertensione, il diabete, l'eccesso di colesterolo e l'obesità. Questo è il nostro approccio metodologico al progetto di un nuovo pomodoro 100% made in Italy, coltivato a terra per mantenere altissime le valenze qualitative aggagando i clienti più esigenti e tutti coloro che amano la qualità autentica nel gusto e nella forma».*

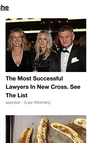
Ultimi Articoli

SHARE

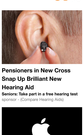
← Previous Post
Rimini: al Meeting il primo salone dei tesori agroalimentari a rischio estinzione

Potrebbe interessarti anche

[Pics] We Dare You Not To Laugh At These Vacation Pictures
sponsor - (Glorious)



The Most Successful Lawyers In New Cross. See The List
sponsor - (Law Attorney)



Pensioners in New Cross Snap Up Brilliant New Hearing Aid
Seniors: Take part in a free hearing test
sponsor - (Compare Hearing Aids)

[Gallery] Always Place A Toilet Paper Roll Under The Toilet Seat At Night, Here's...
sponsor - (sheshuti)

Top Doctor: How to Properly Flush Out Your Bowels
sponsor - (Gut Restore)

Top 10 Mac Antivirus - Do Mac Users Really Need Protection?
sponsor - (My Antivirus Review)

Doctors Baffled: This Is What Detoxification Through The Feet Really Brings
healthiack.co

Forget Expensive Roofing, 2021 Invention Changes Industry
Roofing | Sponsored Listings

Rimini, deceduto Davide Giani del ristorante Prima o Poi di via Pascoli

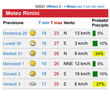
Muore a soli 37 anni istruttrice di nuoto della Valmarecchia

[Gallery] Why You Should Never Buy Meat From Aldi
https://www.wandersam.com/

New Cross: Unsold Cruise Cabins Are Almost Being Given Away
2021 Cruise Packages | Search Ads

Per la tua pubblicità su questo sito

eADV



ULTIMI ARTICOLI

TUTTE GLI ARTICOLI

Termometro giù di 12 gradi in riviera e altra perturbazione tra martedì e mercoledì
PRIMO PIANO
27 Apr 2021

Lavoro nero in Riviera, Er Coraggioso: "Umilia e squalifica la città di Rimini"
ULTIMA ORA POLITICA
27 Apr 2021

Elezioni, Raffaelli-Lega: "Che ci fa la candidata Lisi con Confer? Delle padelle alla brace"
SPECIALE ELEZIONI
27 Apr 2021

Calcio, il Rimini rinforza la rosa con il difensore Nicola Pietrangeli
ULTIMA ORA SPORT
27 Apr 2021

Afghanistan, Renata Tosi sta con le donne ma non fa cenno all'esperienza profughi
ULTIMA ORA POLITICA
27 Apr 2021

Basta Plastica in Mare: rinviata per maltempo l'Econuotata da Cattolica a Fiorenzuola
ULTIMA ORA ATTUALITÀ
27 Apr 2021

Tre vittime del covid a Rimini, sette in Regione e 732 casi
CRONACA SALUTE
27 Apr 2021

Premiato con la pergamena blu il riccionese che salva le balene in Messico
ULTIMA ORA ATTUALITÀ
27 Apr 2021

Riccione, salta peri il maltempo alla Balena Verdemare la serata in memoria di Raoul Casadei
EVENTI CULTURA E SPETTACOLI
27 Apr 2021

Riccione, Liceo Volta-Fellini premiato per il logo dell'Associazione di candidatura Unesco
ULTIMA ORA ATTUALITÀ
27 Apr 2021

Rimini, Sadeghshvaad e Bellini: "Il nostro impegno per realizzare un nuovo canile e gattile"
SPECIALE ELEZIONI
27 Apr 2021

Rimini, stazione: approvato adeguamento marciapiedi e spazi di attesa alle fermate
ULTIMA ORA ATTUALITÀ
27 Apr 2021

Romagna, accesso agli ospedali con Green pass: si parte il 28 agosto
PRIMO PIANO
27 Apr 2021

Rimini: cibo, didattica e socializzazione nei nidi e scuole d'infanzia: i genitori soddisfatti
ULTIMA ORA ATTUALITÀ
27 Apr 2021

Godano, Donà e gli altri: torna a Rimini il Festival Le Città Visibili
EVENTI CULTURA E SPETTACOLI
27 Apr 2021

Marebello, bagnino derubato del cellulare fa arrestare ladro con localizzazione
ULTIMA ORA CRONACA
27 Apr 2021

Rimini, spacciatore preso sul fatto in viale Regina Margherita
ULTIMA ORA CRONACA
27 Apr 2021

Via Ducale, Frisoni a Lisi: "La coerenza non va più di moda"
SPECIALE ELEZIONI
27 Apr 2021

Santarcangelo: motorini fracassoni e vandalismi, finora 150 interventi dei vigili
ULTIMA ORA CRONACA
27 Apr 2021

Non si vaccinano: due medici di Rimini sospesi, altri 6 provvedimenti in arrivo
CRONACA SALUTE
27 Apr 2021

Direttore responsabile: Stefano Cicchetti

Per scrivere alla Redazione:
redazione@chiamamicitta.it

Pubblicità: Pietroneno Capitani
commerciale@chiamamicitta.it

Chiamamicitta.it è una testata registrata presso il Tribunale di Rimini – Reg. n. 1458/2016 del 29/07/2016

I più letti recentemente

- Nasce pomodoro made in Rimini con i nomi di quattro grandi pittori
- Afghanistan, Renata Tosi sta con le donne ma non fa cenno ad accoglienza profughi
- Termometro giù di 12 gradi in riviera e altra perturbazione tra martedì e mercoledì
- Rimini, stazione: approvato adeguamento marciapiedi e spazi di attesa alle fermate
- Basta Plastica in Mare: rinviata per maltempo l'Econuotata da Cattolica a Fiorenzuola

Editore: Meridiana Srl Via della Scienza 25, Via della Scienza 28 – 47822 Santarcangelo di Romagna C.F. 02147740407

© 2018 copyright Chiamamicitta.it Riproduzione riservata