Corriere Romagna

RIMINI RAVENNA CESENA FORLÌ IMOLA SAN MARINO

Nuova linea di pomodori tutta “made in Romagna”

BELLARIA

Una nuova linea di pomodori made in Romagna. È quella presentata qualche sera fa a Rimini da Sipo, azienda di Bellaria Igea Marina della famiglia Ceccarini.
<< I consumatori cercano sempre più le novità, ma che si distinguano per qualità – ha detto il manager Massimiliano Ceccarini- e la nostra nuova gamma di pomodori va in questa direzione. Il tutto nasce dalla volontà di recuperare il sapore perduto del pomodoro, valorizzando la ricercar e selezionando le migliori qualità. Ed è così grazie alla collaborazione con l’azienda sementiera Lamboseeds, sono nate quattro nuove proposte. Due tipologie di datterini e due di ciliegini. I nomi ricalcano famosi pittori per sottolineare il concetto di pomodoro come forma di arte: Giottino da Giotto di Bondone conosciuto come Giotto, Boldino da Giovanni Boldini, Picassino da Pablo Picasso, Botterino da Fernando Botero.>>

La gamma si chiama Sipomodoro e la presentazione è avvenuta il 4 agosto in forma di talk show, presso la Darsena a Rimini, con le riprese delle telecamere di 7Gold Telerimini. i Sipomodori saranno disponibili alla vendita da settembre in confezione da 300 grammi 100% riciclabili. La finestra commerciale coprirà I 12 mesi l’anno grazie a diversi cicli di raccolta fra Piemonte, Romagna, Lazio e Sicilia.
<< L’Italia non è autosufficiente -ha detto l’agronomo Luciano Trentini- e importiamo pomodoro da nazioni quali Paesi Bassi e Belgio. Le più avanzate tecniche di coltivazione prevedono il fuorisuolo in coltura protetta, che permettono di limitare al Massimo I rischi di malattie e maltempo, gestendo al meglio la nutrizione e l’irrigazione. Questa novità di Sipo va a colmare una lacuna sul fronte dell’offerta di alta gamma >>.

Anche Giampaolo Ferri di Coop alleanza 3.0, ha sottolineato che << pomodori colorati arancione e giallo, oltre ai tradizionali rossi, piacciono sempre di più al consumatore perché abbinati a un sapore molto intenso. È ancora possibile avere ‘Il Pomodoro di una volta’ e la proposta di Sipo va in questa direzione >>.

Nuova linea di pomodori tutta “made in Romagna”

BELLARIA
Una nuova linea di pomodori made in Romagna. E' quella presentata qualche sera fa a Rimini da Sipo, azienda di Bellaria Igea Marina della famiglia Ceccarini. «I consumatori cercano sempre più le novità, ma che si distinguano per qualità - ha detto il manager Massimiliano Ceccarini - e la nostra nuova gamma di pomodorini va in questa direzione. Il tutto nasce dalla volontà di recuperare il sapore perduto del pomodoro, valorizzando la ricerca e selezionando le migliori qualità. Ed è così che grazie alla collaborazione con l'azienda sementiera Lamboseeds, sono nate quattro nuove proposte. Due tipologie di datterini e due di ciliegini. I nomi ricalcano famosi pittori per sottolineare il concetto di pomodoro come forma di arte: Giottino da Giotto Di Bondone conosciuto come Giotto, Boldino da Giovanni Boldini, Picassino da Pablo Picasso e Boterino da Fernando Botero».
La gamma si chiama Sipomodoro e la presentazione è avvenuta il 4 agosto in forma di talk show, presso la Darsena a Rimini, con la ripresa delle telecamere di 7Gold-Telerimini. 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 fra Piemonte, Romagna, Lazio e Sicilia.
«L'Italia non è autosufficiente - ha detto l'agronomo Luciano Trentini - e importiamo pomodoro da nazioni quali Paesi Bassi e Belgio. Le più avanzate tecniche di coltivazione prevedono il fuorisuolo in coltura protetta, che permettono di limitare al massimo i rischi di malattie e maltempo, gestendo al meglio la nutrizione e l'irrigazione. Questa novità di Sipo va a colmare una lacuna sul fronte dell'offerta di alta gamma».
Anche Giampaolo Ferri di Coop alleanza 3.0, ha sottolineato che «pomodori colorati arancione e giallo, oltre ai tradizionali rossi, piacciono sempre di più al consumatore, perché abbinati a un sapore molto intenso. E' ancora possibile avere 'il pomodoro di una volta' e la proposta di Sipo va in questa direzione».
Massimiliano Ceccarini