Avvisi

- Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter

Sipomodoro, innovativo progetto di Sipo

Nuovi pomodori di nicchia come opere d'arte

Quattro tipologie di pomodoro per colmare una lacuna organolettica e comunicativa nella grande distribuzione nazionale ed estera. E' il progetto Sipomodoro ideato da Sipo e presentato ai primi di agosto a Rimini. Nato in collaborazione con Lambroseeds, casa sementiera che si è occupata della ricerca (durata 7 anni), le 4 tipologie di piccoli pomodori sono la risposta a una domanda: "esistono ancora i pomodori di una volta?".

"Da queste premesse - ha detto Massimiliano Ceccarini, manager di Sipo - unite alle analisi di mercato, abbiamo intrapreso la sfida di entrare nel mercato nazionale e internazionale del pomodoro. Un progetto ambizioso, che poggia le sue basi su un lungo processo di selezione genetica, un collaudato programma di coltivazione e una precisa strategia di comunicazione".

Massimiliano Ceccarini

L'idea di Sipo è quella di rappresentare questi "piccoli doni" della natura proprio come fossero gioielli e bijoux: così i mini pomodori diventano orecchino, gemelli per la camicia, anello e fermacravatta.

I nomi dati alle 4 tipologie di pomodori si rifanno ad artisti: Boterino, Giottino, Picassino, Boldino. Il primo è un ciliegino rosso, tendente al marrone; il secondo un mini ciliegino rosso o giallo; il terzo è ovale, rosa o marrone striato; il quarto è un datterino arancione o giallo.

VARIETÁ	NOME /ARTE/ ARTISTA	
Ciliegino rosso/ marrone	BOTERINO	1
Mini-Ciliegino rosso/ giallo	GIOTTINO	2
Ovalino marrone striato/ rosa striato	PICASSINO	3
Datterino arancione/ giallo	BOLDINO	4

Questo processo genetico ha una gestazione di circa 6-7 anni, perché condotto in assenza di biotecnologie. La lunga selezione è stata condotta con scrupolosità ed è stata accompagnata da molteplici test per ottenere il prodotto giusto, ossia per raggiungere la stabilità di sapidità dolce/salato, oltre a una costante qualità in termini di forma, colore, aroma, gusto.

"Si tratta di 4 tipi di pomodoro 100% made in Italy, coltivati a terra per mantenere alte le valenze qualitative, appagando i clienti più esigenti e tutti coloro che amano la qualità autentica nel gusto e nella forma. Nell'ottica di posizionamento alto di gamma, la proposta strizza l'occhio al target internazionale e trasversale di ogni età".

Conclude Ceccarini: "Con questa proposta, andiamo a rafforzare il nostro posizionamento nella gamma di prodotti di nicchia, di alta qualità organolettica, rivolti a un consumatore in grado di apprezzare ciò che si distingue dalla massa".

Per maggiori informazioni:
SIPO Srl
Via Fermignano 20
47814 Bellaria Igea Marina (RN)
+39 0541 339711
sipo@sipo.it
www.sipo.it

Data di pubblicazione: lun 23 ago 2021
Author: *Cristiano Riciputi*
© *FreshPlaza.it*

Metti il futuro del business delle tue Ciliegie sulla strada del successo.
Cherry Vision 3.0
UNIQ Cherry
UNITEC

invia questo articolo via email stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | Clicca qui

Altre notizie relative a questo settore:

2021-08-23	"Creeremo una serra di 7.000 metri quadrati di insalate ed erbe aromatiche prodotte in aeroponica"
2021-08-23	Nuovi pomodori di nicchia come opere d'arte
2021-08-23	Cavolo cappuccio primaverile: Rapidion e Ferro di Seminis conquistano il Nord e il Centro Italia
2021-07-30	Rapa rossa: dall'Italia forniture organizzate 12 mesi l'anno
2021-07-30	Carota novella di Ispica Igp: aumentano del 30% i volumi certificati nel 2021
2021-07-29	La campagna dei peperoni precoci di Almeria comincia a prendere forma
2021-07-29	Ucraina: riduzione nella produzione di patate e verdure
2021-07-29	Presentata la nuova gamma pomodoro da mercato fresco per il Nord Italia
2021-07-28	Un nuovo datterino, valido come prodotto premium
2021-07-28	La lunga crisi del finocchio
2021-07-28	A causa del ToBRFV certe varietà sono diventate obsolete
2021-07-28	Sapori e prodotti tradizionali fanno gola ai ristoratori, che vanno ad acquistarli direttamente in campo
2021-07-28	PomoDay Nord Italia
2021-07-27	La domanda estera di zenzero cinese rallenta perché il prezzo all'esportazione è troppo alto
2021-07-27	"Nella coltivazione degli asparagi, abbiamo gli strumenti per adattarci ai cambiamenti climatici"
2021-07-27	Mettere d'accordo produzione e commercializzazione non è cosa facile, ma neanche impossibile
2021-07-26	Con Araldino arriva anche in provincia di Latina il progetto Tomeet di Rijk Zwaan
2021-07-26	L'offerta limitata di broccoli garantisce una buona domanda
2021-07-23	Coltivare melanzane su un ettaro ad Almeria costa 40.000 euro
2021-07-23	Il caldo non ha avuto conseguenze sui raccolti in Cornovaglia

<< Indietro | FreshPlaza.it

Ricerca di personale

- Tecnico commerciale in zona Padova
- Tecnico commerciale In Sicilia nella provincia di Ragusa
- Responsabile logistica e coordinamento produzione (supply chain manager)
- Product Development Specialist a Latina
- Farm Manager a Noceto (PR)
- Tecnici promoter territorio nazionale
- Agronomi Junior/Senior per Italia ed estero
- Responsabile di produzione a Barrafranca/Caltanissetta
- Agenti/Tecnici commerciali professionisti (province di CT, RG, CL, AG, TP e PA)
- Agenti commerciali plurimandatari in tutte le Regioni d'Italia

continua

Speciale continua

- Speciale MACFRUT 2021

Top 5 -ultima settimana

- La Sicilia brucia

Top 5 -ultimo mese

- Gasolio agricolo decurtato del 20 per cento, produzione patate di montagna a rischio
- Gli ortaggi "Nickel Free" proteggono chi soffre di allergia a questo metallo pesante
- Cimice asiatica tornata ai livelli del 2019
- Pozzi artesiani: in Puglia fondamentali per salvare raccolti e piantagioni
- Agrumi italiani: sarà un'annata di scarsa produzione

© FreshPlaza.it 2021