Pomodori 'd'autore': Sipo porta a tavola l'arte grazie alla collaborazione con ITC

AGOSTO 28, 2021 DA REDAZIONE — LEAVE A COMMENT

Grazie alla sinergia con la società toscana Italian Trade Centre, i nuovi pomodori approderanno anche sui mercati esteri

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.

Un lancio portato avanti anche grazie alla partnership con la società toscana ITC (Italian Trade Centre) realtà attiva da oltre 20 anni nel business development

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 Centre)** 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 diffusione 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».

Un progetto che poggia le basi su un lungo processo di selezione genetica e un collaudato programma di coltivazione

«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 Lamboseeds, 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.

Ecco i "pomodori d'autore" di Sipo: Giottino, Boldino, Picassino e Boterino

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.

Al centro, la crescente attenzione agli aspetti salutistici e il desiderio di essere un contributo reale nella prevenzione di malattie

«Raggiungere questi alti standard qualitativi – aggiunge Massimiliano Ceccarini – è possibile grazie alla professionalità ed esperienza del team 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 appagando i clienti più esigenti e tutti coloro che amano la qualità autentica nel gusto e nella forma».

FILED UNDER: ECONOMIA

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

INVIA COMMENTO

Search this website

Museo Galileo di Firenze con gli occhi di Roberto Ferrari

Il neo direttore si racconta, parla della riapertura e di nuovi … [Leggi Articolo…]

Cina post Covid, un mercato di opportunità per l'Italia

Il punto di Michele Taccetti di China2000, la cui famiglia opera con la Cina da … [Leggi Articolo…]

Toscana più sicura: oltre 100 mln di euro per la manutenzione dei fiumi

Una "Giornata delle manutenzioni" voluta da Regione Toscana e ANBI Toscana per … [Leggi Articolo…]

Mostro di Firenze, nuova pista dagli Usa

Lo scrittore Michael Rodelli: "Un killer solitario con una perversione per le … [Leggi Articolo…]

Pomodori 'd'autore': Sipo porta a tavola l'arte grazie alla collaborazione con ITC

Grazie alla sinergia con la società toscana Italian Trade Centre, i nuovi … [Leggi Articolo…]

CATEGORIE

- Cronaca
- Cultura
- Economia
- Lifestyle
- Politica
- Primo piano
- Sport
- Uncategorized
- Web e Tecnologia

SEGUICI SUI SOCIAL

CONTATTACI

REDAZIONE@ECODITOSCANA.IT

TAG

Arezzo artigiani astori botteghe CARICATURA CARUSO cerreto guidi covid edera Firenze firenze toscana FirenzeToscana Grosseto Livorno Lucca memoria Pisa Pistoia Prato Siena Toscana

Copyright © 2021 L'eco di Toscana - Powered by Media Consultant