ON 5 AUGUST 2021 — CUCINA NEL MONDO

Sipo a tutto pomodoro: nuovo packaging e più comunicazione

DIREZIONE

LEAVE A COMMENT

La storica azienda agricola ortofrutticola attiva dagli anni '50 punta a valorizzare uno dei suoi prodotti di punta: il pomodoro. Per farlo, si punta su qualità, design e un filo diretto con i consumatori

La storica azienda agricola ortofrutticola attiva dagli anni '50 punta a valorizzare uno dei suoi prodotti di punta: il pomodoro. Per farlo, si punta su qualità, design e un filo diretto con i consumatori

Una serata all'insegna del divertimento e … degli **ortaggi**. Il 4 agosto, presso il noto **Ristorante Darsena Somar Lungo, sito nello Yacht Club di Rimini,** si è svolta la presentazione di ***Si-pomodoro***. A organizzarla è stata **l'azienda Sipo,** storica azienda agricola a conduzione familiare che dagli anni '50 segue la filosofia di **valorizzare l'ortofrutta italiana** rispettando l'ambiente, la stagionalità e la vera nutrizionalità.

Massimiliano Ceccarini durante l'evento Si-pomodoro

Le novità di Sipo: nuovo packaging e più comunicazione

Sul palcoscenico adibito per l'occasione si sono susseguite personalità istituzionali e dipendenti dell'azienda ma uno su tutti **il general manager Massimiliano Ceccarini** che ha salutato gli ospiti e ha spiegato **in che direzione sta andando l'azienda** così da illustrare **il nuovo design grafico del marchio** e facendo percepire come la **comunicazione di un prodotto sia fondamentale** in questo preciso momento storico; se poi il tutto garantisce anche la qualità che Sipo da sempre conferma allora è tutto più piacevole e allettante.

Il **focus della serata** è stato appunto sul **pomodoro** e si è giocato con la metafora del gioiello, alias il pomodoro visto come un vero e proprio diamante. Le forme dei datterini e dei ciliegini vanno a braccetto con un **packaging ricercato che vuole essere proposto come prodotto di tendenza**, travel size e ottimo per la salute.

Una cena a base di … pomodoro

L'originale **cena** che ha chiuso la serata ha visto alternarsi un ottimo Bloody/Virgin Mary, delle focacce pomodorini e porri, spiedini di mozzarella, pomodorini e basilico, una degustazione dei pesti Sipo (al finocchio, al radicchio e funghi, al sedano, alla zucca gialla, al basilico e topinambur ecc..), una paella di pesce e carne e un sorbetto al pomodoro e menta, inutile sottolineare che il pomodoro utilizzato e gli ortaggi erano tutti a marchio Sipo. Una piacevole serata che ha sottolineato la **grande capacità di un'azienda leader nella Gdo che punta all'eccellenza qualitativa e alla varietà di produzione** coinvolgendo e stimolando i collaboratori a far sempre meglio, perché è solo insieme che si può volare in alto.

THE FIRST E-COMMERCE SPECIALIZED ON TRUFFLES – TRUFFLEAT.IT

PREVIOUS ARTICLE
Bruschetta con pancetta e fichi | Davvero semplici da preparare

NEXT ARTICLE
Pettole al formaggio, fragranti e morbide con un ripieno filante e cremoso

Recommended Articles

ON 11 MAY 2021 — CUCINA, CUCINA NEL MONDO

Moreno Cedroni e il menu Susci Preistorico del Clandestino di Portonovo

ON 5 JANUARY 2021 — CUCINA, CUCINA NEL MONDO

Långmyre Vineri. Il futuro del vino sarà in Svezia?

ON 15 JULY 2021 — CUCINA, CUCINA NEL MONDO

Villa Igiea – Rocco Forte: a Palermo rinasce la villa che fu dei Florio

Leave a Reply

You must be logged in to post a comment.

Type & Hit Enter…

RECENT POSTS

DOLCI VELOCI DI FERRAGOSTO: golosi, pronti in 10 minuti e da congelare

Agnello secondo la ricetta del Vietnam

Tortino con latticello e verdure

Caffè Amazzonico: l'Amazzonia peruviana e Roma non sono mai stati così vicini

Bowl di riso Venere con uova e verdure

© Copyright 2021. All Rights Reserved. Yummy Recipe | Developed By Blossom Themes. Powered by Powered by WordPress.com.