SpecialeItaliadelGusto

mercoledì 30 marzo 2022

SIPO, PARTE LA RACCOLTA DEI RAVANELLI DI ROMAGNA

Sono solo alcune tra le specialità locali coltivate da Sipo nel rispetto delle stagioni e del territorio. Ce ne parla il Direttore Generale Massimiliano Ceccarini

In Romagna la primavera è fatta anche di ortaggi freschi e lavori nei campi. A raccontare di quest'arte antica e dei suoi custodi moderni è Massimiliano Ceccarini, in nostro General Manager che porta avanti una tradizione familiare che da oltre cinquant'anni, valorizza e tutela i prodotti romagnoli. Spiega Massimiliano: "Il nostro impegno è rivolto anche a restituire valore socio-economico al territorio: quest'area è infatti caratterizzata da aziende piccole, e il mancato ricambio generazionale mette a rischio di abbandono molte colture autoctone".

Un esempio di coltivazione romagnola dalla storia antica è quella dei ravanelli, piccoli tuberi, da gustare in una fresca insalata o in pinzimonio, figurano nel cestino delle verdure romagnole di Sipo fino a novembre. Appartenenti alla famiglia delle Crucifere, piccoli e piccanti, ne esistono diverse specie, ma i più diffusi in Italia sono rossi con polpa bianca. "Si possono mangiare anche le foglie di ravanelli, cucinate con le stesse modalità degli spinaci" ha spiegato Massimiliano.

Custodire i prodotti del territorio per Sipo significa inoltre limitare l'impatto ambientale, con confezioni eco-compatibili e riciclabili, e tornare ai valori del mondo agricolo tutelando le sue aziende. Ha chiarito Massimiliano: "L'impegno volto a conservare i prodotti locali è per noi essenziale. È importante proseguire, anche grazie alla grande distribuzione, facendo conoscere e apprezzare gli ortaggi di Romagna oltre i confini regionali. L'obiettivo è quello di favorire economie di scala per gli agricoltori con ricadute positive sulla continuità delle tradizioni e delle colture".

OFFERTA COMMERCIALE

LINEA VERDURE DI ROMAGNA
200 g in vassoio ecologico
datasheet

LINEA SAPORI DEL MIO ORTO
200 g in vassoio
datasheet

SFUSI A MAZZI
2,5 Kg BOX
datasheet

dal campo alla tavola

Pubblicato da andrea de franceschi a 05:25

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica Anteprima

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Archivio blog

▼ 2022 (415)
▼ marzo (200)
VINEVO: OGNI MESE UNA WINE BOX PERSONALIZZATA PER ...
VERISURE PARTNER UFFICIALE DI CUCINE DA INCUBO
Venerdì apre FORMAGGIO IN VILLA 2022 10ª edizio...
TAKE #1 VINO: PRESENTATO VINITALY CON L'EDIZIONE P...
Il progetto PUTINPEACE i artisti uniti contro la g...
OLIVIERI 1882 DONA PARTE DEL RICAVATO DELLA VENDIT...
Davide D'Elia FRESCO Mostra a cura di Elisa Del P...
SIPO, PARTE LA RACCOLTA DEI RAVANELLI DI ROMAGNA
Focus: VINI DELLA PUGLIA - NH Hotel Milano Touring...
La presentazione di Eurosostenibilità a Ogliano - ...
Roger Ballen The Place of the Upside Down A c...
TAVOLEDOC LIGURIA: UNA TERZA EDIZIONE CHE SA DI TE...
Il Pecorino IGT Colline Teatine - Linea POSSO di I...
Pordenone Docs Fest XV edizione
IL CONSORZIO VINI DOC SICILIA AL VINITALY 2022 PER...
Mercoledì 30 marzo 2022, ore 14.30 BUILDING, via ...
A SAN PIER D'ISONZO L'OASI PER LE API FELICI CON I...
Sono ripartiti gli eventi di Witaly e abbiamo fina...
STASERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "CAPOL...
CRESCE DEL 30% IL FATTURATO DI VALDO SPUMANTI
8, 9 e 10 aprile 2022 "Magici Intrecci Primaveril...
Marion Piffer Damiani confermata alla Presidenza ...
1° Peak of Taste a Courmayeur: un esordio di successo
Italian Classics, la nuova collezione NFT raconta...
Andando a ritrovo per vivere il presente Pineroles...
Petrini e Don Ciotti: «Vino e diritti devono andar...
BUONA LA PRIMA PER L'ALTRA TOSCANA
IL SALONE LIVEWINE 2022 MILANO SECONDO L'ITALIA D...
Museion - museo d'arte moderna e contemporanea di ...
TENUTA MAZZOLINO ALLA PRIMA EDIZIONE DELLA SLOW W...
I VINI DELL'ALTO ADIGE IN SCENA A VINITALY 2022
Nevio Mengacci. Astrazione prima del tempo 25 ...
DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...
Ventunesima edizione per il Concorso Letterario Na...
Metti in agenda l'evento organizzato dall'ASVIS su...
Lunedì 28 marzo, ore 18 Accademia di Belle Arti di...
Al Podere Lesignano il cachi sopravvissuto alla bo...
I Comuni di Macerata, Civitanova Marche e Recanati...
GAMBERO ROSSO E KROMBACHER ANNUNCIANO LA PARTNERSHIP
Forme naturali e design contemporaneo: EALA interp...
INAUGURAZIONE SABATO 26 MARZO ALLE ORE 11.30 ALLA...
Mangiacinema omaggia Giovannino Guareschi
Il Consiglio di Amministrazione di Gambero Rosso S...
ANNALISA ZORZETTIG È LA WINE WOMAN 2022 SECONDO FO...
Il Buon Paese (Basilicata-Terre del Sud) - Il Pane...
E' in arrivo la 10° edizione di Formaggio in Vi...
Fondazione Arnaldo Pomodoro presenta Una gior...
TUTTO PRONTO PER LA PRIMA EDIZIONE DE L'ALTRA TOSCANA
Settimane e-bike tra panorami alpini e pause gourm...
Giovedì 5 Maggio, ore 18.30 presso l'Auditorium d...
Rinaldi 1957 porta in Italia Pusser's Select Aged ...
Tommasi Run: Domenica 20 marzo la 1° edizione ha a...
8 grandi pizzaioli - e 8 maestri del bere miscelat...
ECCELLENZA E UNICITÀ TRA VINO E OCCHIALERIA I VINI...
BUN ACCELERA SUL RETAIL: I DUE NUOVI NEGOZI A TORI...
QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C...
Mercoledì 30 marzo 2022, ore 14.30 BUILDING, via ...
LA SLOVENIA AI GOLDEN WINE AWARDS 2022
Landini e Best Wine Stars insieme per promuovere ...
MOSTRA MERCATO DI ALTO ARTIGIANATO, ARTE E DESIGN...
Arte negli Spazi Temporanei Un progetto per riatti...
BIKE&WINE PRESS TIRA LA VOLATA" A GRANDI LANGHE ...
All'Alpin Royal il bagno del fieno tiene tutti "so...
S.C. 1931: L'INSOLITO CLASSICO DI BELLENDA
PIACERI A TAVOLA: I VINI DI WALTER LODALI DI TREISO
Vini: è caccia all'edizione numerata del Barolo Tabal
Conferenza stampa di presentazione della prima edi...
Vallepicciola, nel cuore del Chianti Classico, arr...
Al via dal 25 al 27 marzo 2022 la prima edizione d...
IN ANTEPRIMA AL VINITALY 2022 IL NUOVO FOGLIOS DI...
Inaugurazione il 26 marzo in occasione dell'Antepr...
Conferenza stampa Paolo Simonazzi IL FILO E IL FIUME
Sissi SACRI INDICI A cura di Leonardo Regano ...
IL FUTURO STA NELLE RADICI DI UN ALBERO: CECCHETTO...
Grazie al progetto 'MaTer' i pastori, gli allevato...
Procida Capitale italiana della Cultura, inauguraz...
Eurosostenibilità - La sostenibilità conviene alle...
PIW - Parco Arte Vivente presenta LA NATURA E ...
AAA: ACQUA + ALBERI =AMBIENTE
Io, lei, l'altra Ritratti e autoritratti fotograf...
ANTEPRIMA FIERE VINO - WINE TASTING MCW - SPECIALE...
Champagne Jacquart lancia la Cuvée Prestige Alpha ...
Sky Original presenta IN COMPAGNIA DEL LUPO I...
Focus: VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA Incontro d...
FONDAZIONE GAMBERO ROSSO E COMUNITÀ DI SANT'EGIDIO...
BASE ALLA DESIGN WEEK 2022
VINITALY: SALE A 680 IL NUMERO DI TOP IMPORTATORI ...
VIGNAIOLI DI MONTAGNA VINI E CINEMA DELLE TERRE ALTE
PosTalk, Cortinametraggio e SnowKite: la chiusura ...
NASCE UN NUOVO MODELLO PER I VINI D'ABRUZZO PER V...
Tutti in fila per Salgado
23-24 aprile 2022 Courmayeur Ski Bike Tour: al via...
A Milano il "Pane in piazza Forum", per parlare de...
Il Ristorante Borgia - Milano entra nella prestigi...
QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C...
LE GIORNATE DEL VINO DI GOLOSARIA PRENDONO IL VIA...
"Carta di primavera" de LES PETITES MADELEINES AI ...
Archivio Emilio Scanavino presenta EMILIO SCA...
Ferrari Trento dà il via alla stagione di Formula ...
Gérard Bertrand sceglie Valdo Spumanti per la dis...
► febbraio (121)
► gennaio (94)
► 2021 (1662)
► 2020 (1471)
► 2019 (1534)
► 2018 (1126)
► 2017 (666)
► 2016 (16)
► 2015 (18)
► 2014 (7)
► 2013 (7)
► 2012 (11)