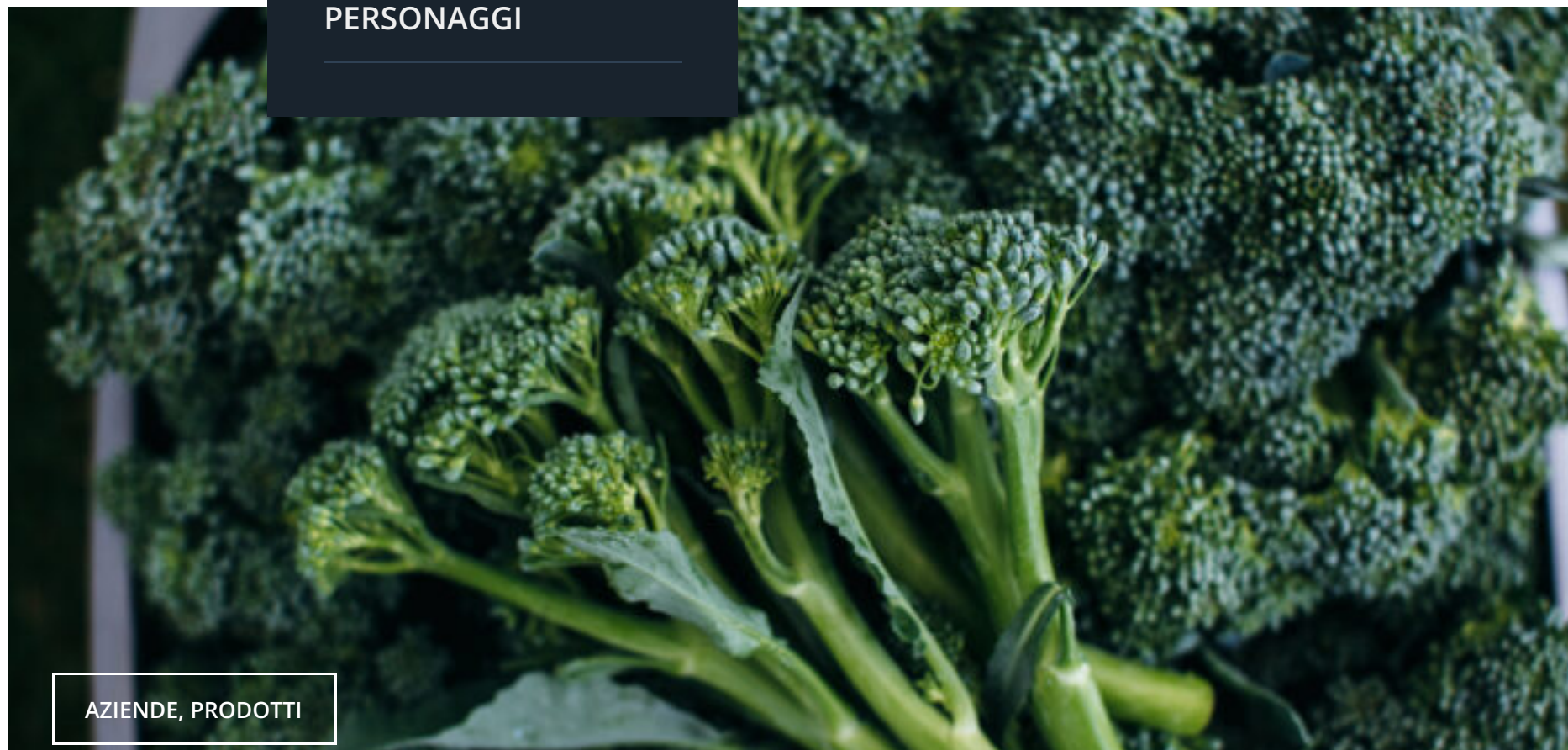


## IL BROCCO ITALIA

DALLE AZIENDE  
LE NOSTRE INIZIATIVE  
PERSONAGGI

## VERRÀ COLTIVATO ANCHE IN



AZIENDE, PRODOTTI

Publicato il 5 dicembre 2022

Condividi

Somiglia al broccolo, ma ne è un'evoluzione più sfiziosa e curiosa. È **Bimi®**, completamente commestibile e dal gusto delicato, nato dalla sapienza del breeder giapponese **Sakata**, licenziato in esclusiva per l'Italia da **Cinana Vibes**, che a breve inizierà anche la coltivazione (negli areali di produzione tipici del broccolo classico) e **distribuito da Sipo Italia**.

Il suo successo è già stato decretato in diversi Paesi europei tra cui Spagna, Portogallo, Francia, UK e Paesi Nordici.

Bimi®, che in giapponese significa "delizioso", si presenta a scaffale in confezioni da 150g ed è impreziosito da un'etichetta che suggerisce tutte le modalità di cottura consigliate.

### "Crediamo in un marketing di successo"

La strategia di marketing del brand Bimi® è chiara e consolidata: attivare una stretta collaborazione con fornitori e rivenditori in modo da garantire una qualità del prodotto eccellente ed un valore aggiunto tangibile sul punto vendita. Il marchio trarrà inoltre beneficio dai numerosi insegnamenti che ha acquisito dai lanci di successo in altri mercati europei e sarà supportato con un alto investimento di marketing che includerà i social media.

### Dalla filiera alla strategia sul mercato italiano

Per quanto riguarda la produzione, la pianta presenta una buona rusticità di coltivazione. Tutto il ciclo produttivo viene: "Realizzato a mano, con cura, questo implica il lavoro di personale esperto e qualificato. Il momento della raccolta è molto delicato e necessita di attivare la catena del freddo già in campo, per mantenerne inalterate le proprietà nutritive e prolungare la shelf-life. Un lavoro attento e minuzioso, ma che offre grandi soddisfazioni!", afferma Matteo Giovanardi, Chief Operating Officer di Cinana Vibes.

A rendere unico Bimi® sono diverse caratteristiche, che verranno presentate al consumatore italiano nell'ambito di una specifica strategia messa a punto da Sakata "Il mercato italiano è per noi un'opportunità incredibilmente entusiasmante. La cura, l'amore e l'apprezzamento che i consumatori italiani hanno per il cibo sono in perfetta sintonia con il nostro approccio e siamo lieti di essere in grado di condividere con loro i nostri innovativi, versatili e deliziosi broccoli Bimi®" afferma Alberto Alapont, Food Chain Manager di Sakata.

### Gli elementi distintivi di Bimi®: edibilità e proprietà nutritive

Finalmente lo scaffale ortofrutta della GDO si trova a ospitare un ortaggio ad alto valore aggiunto e percepito: Bimi®, infatti, è completamente commestibile, si può mangiare dal gambo (più tenero del broccolo) al fiore; può essere consumato sia cotto che crudo. "Se bollito, non rilascia il forte odore tipico delle crucifere: questo elemento, aggiunto al fatto che i tempi di cottura sono ridotti, rende appetibile Bimi® anche a un target giovane" continua Alberto Alapont di Sakata.

Dal punto di vista estetico-sensoriale Bimi® si presenta di colore verde acceso; il suo sapore è molto più delicato

rispetto al classico broccolo e lo fa somigliare all'asparago.

Grazie all'elevato valore nutritivo apporta numerosi benefici alla salute: ricco di fibre, proteine, acido folico e delle vitamine A e C offre una carica di energia e nutrienti, e in quanto fonte di potassio i broccoli Bimi® aiutano anche a mantenere la normale pressione sanguigna. Un modo davvero delizioso di prendersi cura di sé e della propria famiglia.

### Versatilità e semplicità per una cucina smart

Per quanto riguarda l'appagamento per il palato e l'uso in cucina, il broccolo Bimi®, croccante e delicato, è versatile e può essere utilizzato bollito, arrosto, grigliato o persino crudo; bastano in certi casi solo pochi minuti di cottura, per il massimo della rapidità. Si presta a diventare contorno, o ingrediente di primi e secondi piatti di carne e di pesce, sempre garantendo la modalità di preparazione "zero scarti" e quindi "zero spreco".

[Bimi](#) [broccoli](#)

### Leggi anche altri articoli correlati

15 novembre 2022

#### "I BROCCOLI DELLA RICERCA" APPRODANO IN LIDL

In occasione del mese dedicato alla prevenzione maschile, Lidl Italia, catena di supermercati leader nella...

1 marzo 2022

#### ESORDIO SUL MERCATO DEL BROCCOLO "BIMI". CANELLA (AL): "TRA I PRIMI A CREDERCI"

Ricco di proprietà benefiche, è totalmente edibile e si può gustare dal gambo al fiore....

### DAI SOCIAL

#### SOS MANODOPERA, I COMMENTI

L'intervento sul nostro sito di Roberto Giadone, presidente di Natura Iblea, che ha commentato il drammatico problema della mancanza di manodopera... [CONTINUA](#)

#### LA SPREMUTA DEL DIRETTORE

Cucinare è un atto sociale, proclama lo chef superstar Massimo Bottura. E produrre frutta e verdura no? \*



[SEGUICI SU FACEBOOK](#)

[SEGUICI SU INSTAGRAM](#)

[SEGUICI SU LINKEDIN](#)

### L'ASSAGGIO

#### SWEETANGO, UN BILANCIO DI STAGIONE DA MELA SUPERIORE: 3,75 SU 5

Abbiamo assaggiato la Sweetango alla fine della sua gloriosa campagna 2022, che l'ha vista protagonista tra le mele in vendita nell... [Continua](#)

### LE NOSTRE INIZIATIVE

30 maggio 2022

#### IN DISTRIBUZIONE L'ANNUARIO DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA 2022

2 marzo 2021

#### MELA, LE NUOVE TENDENZE ITALIANE E MONDIALI IN ITALIAN APPLES 2021

### TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE

6 dicembre 2022

#### UVA SENZA SEMI, GIULIANO INVESTE SULL'INNOVAZIONE: "IN ARRIVO NUOVE VARIETÀ MADE IN PUGLIA"

2 dicembre 2022

#### I FATTI DIMOSTRANO CHE L'AGRICOLTURA NON È UNA VERA RISORSA. L'ESEMPIO DEGLI SCANDALI ALIMENTARI

5 dicembre 2022

#### ORARIO DIURNO NEI MERCATI, FIRENZE PARTE CON LA SPERIMENTAZIONE

### VIDEO



### FOTOGALLERY

Sfoglia ora l'ultimo numero della rivista!

Sfoglia ora l'Annuario 2022 di Protagonisti dell'ortofrutta italiana

[SEGUICI SU FACEBOOK](#)

[SEGUICI SU INSTAGRAM](#)

[SEGUICI SU LINKEDIN](#)

### IL CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

Corriere Ortofrutticolo, nato negli anni Sessanta e acquisito da Gemma Editco nel 1987, è lo storico mensile di informazione economica e commerciale del settore ortofrutticolo italiano, affermatosi negli anni come rivista "di filiera".

### GEMMA EDITCO SRL

GEMMA EDITCO SRL  
Via Fiordiligi, 6 - 37135 Verona  
Tel: +39 045.8352317  
Email: segreteria@gemmaeditco.it  
P.Iva 01963490238