



Home > #vocidellortofrutta > Sipo, i funghi una nicchia in costante crescita #vocidellortofrutta

#vocidellortofrutta

# Sipo, i funghi una nicchia in costante crescita #vocidellortofrutta

Con 14 referenze a marchio Saponi del Mio Orto l'azienda romagnola punta anche sull'export: "Esportiamo anche a Dubai, in Qatar e Bahrein" racconta il general manager Massimiliano Ceccarini

Daniele Colombo 6 febbraio 2024



Massimiliano Ceccarini, general manager di Sipo

Profondità di gamma e destinazione d'uso. **Sipo** punta molto sull'offerta dei **funghi**, a marchio **Saponi del Mio Orto**. "È una delle famiglie di eccellenza delle nostre offerte e sta crescendo, con volumi nel 2023 aumentati del 7% rispetto all'anno precedente ed è per noi uno sviluppo costante" racconta **Massimiliano Ceccarini**, general manager dell'azienda romagnola.

**I funghi freschi confezionati, già puliti, affettati, porzionati o farciti, stanno vivendo un boom di vendita. Vediamo di capire quali tipologie Sipo produce.**

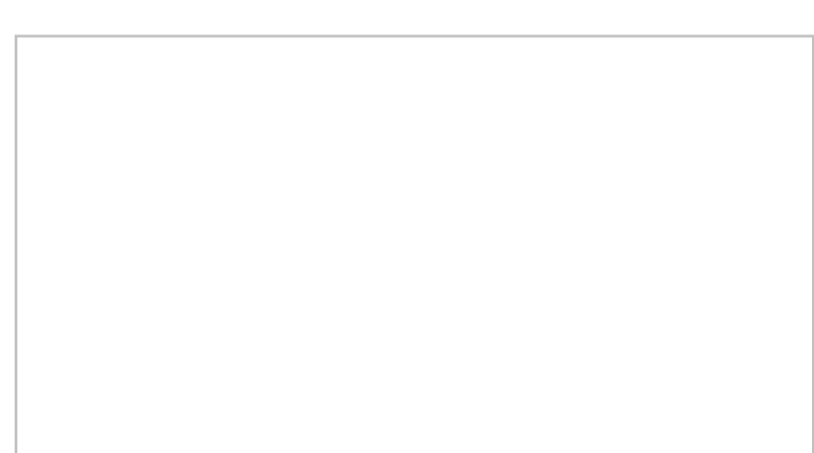
Abbiamo 14 referenze. **Incidono per il 25% dei nostri volumi di affari**: siamo specialisti di prodotti di nicchia di cui i funghi rappresentano la nostra prima eccellenza. Abbiamo diviso la nostra famiglia funghi in **monoingrediente e ricettati**. La prima tipologia è costituita da **Champignon bianco, Champignon crema, Pleurotus, Cardoncello, Shiitake, Portobello e Pioppino**. Poi abbiamo i ricettati che si dividono in base alla destinazione d'uso: mix da trifolare, pronti da saltare in padella, il misto funghi interi da cuocere al forno, gli champignon con ripieno vegetale, l'insalata di funghi affettati con carote sedano e rucola, il preparato per ragù condifunghi con ortaggi.

**Quali sono le referenze che vanno di più?**

Lo Champignon bianco sia affettato sia intero è il più conosciuto ed economico. **Stanno crescendo il Cardoncello**, ricco di proteine, tanto che sembra di mangiare una bistecca e assomiglia come sapore ai funghi spontanei, poi il **Portobello**, uno champignon marrone, sovramaturato, con una grande testa di 8-12 cm di diametro e grandi proprietà antiossidanti. Tra i ricettati il **Mix da Trifolare** offre al consumatore la possibilità di realizzare un contorno veloce; il **fungo Champignon ripieno** propone un'idea veloce per un secondo salutare e vegetariano.

**Come si caratterizza il packaging?**

Tutta la gamma ha un **pack sostenibile**, il vassoio personalizzato con i disegni dei funghi è in cartone riciclato con tabella nutrizionale sul fondo del retro. La grammatura è uniforme da 300 grammi, facilmente riconoscibile a scaffale, con un posizionamento di prezzo uguale per tutte le referenze a parte pioppino e cardoncello. Oggi **manca ancora un piano di categoria in gdo**: grammature diverse, diversi pack, c'è di tutto e di più e ci sono ancora vassoi in polistirolo espanso.



La famiglia dei funghi Sipo

**Filiera corta, spediti in sole 24-ore nei punti di vendita.**

Attraverso accordi di co-partecipazione ci avvaliamo della partnership di due **fungaie storiche sui Castelli Romani**, area tra le più vocate in Italia. Negli ultimi anni, per velocizzare l'intero processo e garantire una maggiore freschezza al consumatore, **abbiamo trasferito presso di loro anche la lavorazione** che facevamo presso il nostro stabilimento, per poi inviarli confezionati nei centri di distribuzione. La coltivazione dei funghi prevede due importanti momenti: la preparazione del substrato, che avviene miscelando buona paglia di grano macinato e acqua, quindi pastorizzato e infine inoculato; successivamente i blocchi vengono posizionati in stanze di coltivazione a 25 gradi e dopo circa 36 giorni dalla semina i funghi vengono raccolti direttamente dagli scaffali. Il mondo dei funghi è conoscenza, tradizione e storia. Erano già consumati dalla classe nobile degli antichi romani (Roma era produttrice di funghi), conoscenza poi tramandata e sviluppata nel Trevigiano e nel Padovano.

**Qual è il segreto nella produzione di funghi?**

L'esperienza: non ci si improvvisa coltivatori di funghi, le fungaie si tramandano il **know how** e i segreti di generazione in generazione, custodendoli gelosamente. I funghi fanno parte della nostra offerta, come altri prodotti di nicchia, pertanto la raccolta e la trasformazione devono essere effettuate ai massimi livelli. I prodotti devono essere inseriti nella **catena del freddo** non appena possibile dopo la raccolta: sono funghi freschi non hanno alcun trattamento o conservante e la **shelf-life è di 10 giorni**.

**Quanto costa produrre funghi?**

Gli investimenti richiesti sono molto alti e in questi anni c'è chi non è stato al passo. Le nostre fungaie sono **aziende energivore** e dispongono di **impianti fotovoltaici che concorrono a un 25% dell'energia utilizzata** per mantenere un microambiente a temperatura e umidità controllata e costante. Ogni 5 settimane, finita la raccolta, occorre svuotare tutto, sanificare e ricreare l'ambiente per la nuova coltivazione con nuovi compost che compriamo in Italia.

**Che tipo di comunicazione state attuando sul packaging per fare conoscere meglio il prodotto?**

Abbiamo un'intensa attività social, **postando videoricette e informazioni d'uso**. Scansionando il Qr code presente sull'etichetta delle confezioni, si viene indirizzati al blog sul nostro sito, dove il consumatore troverà i consigli dei nostri food blogger e oltre centocinquanta ricette proposte dai nostri chef che da molti anni collaborano con noi. **In collaborazione con la gdo organizziamo piani promozionali a volantino nei punti di vendita**, utilizziamo stopper e postazioni con hostess per attrarre il consumatore verso i nostri prodotti.

**Sono esportati? Dove e che peso hanno sull'export?**

Abbiamo iniziato a esportare i nostri funghi in **Grecia, negli Emirati Arabi, in Qatar, ultimamente anche in Bahrein e da questo mese in Svizzera**. L'obiettivo è una crescita costante, progressiva ed esportare la nostra famiglia di eccellenza nelle aree straniere a reddito più alto per **pesare, come export, per il 20% della categoria**. Quest'anno non saremo presenti a Fruit Logistica perché per la prima volta parteciperemo al **Gulfood a Dubai**, dal 19 al 23 febbraio.

Se questo articolo ti è piaciuto e vuoi rimanere sempre informato **iscriviti alla newsletter gratuita**.

**TAGS** cardoncello category champignon Dubai export fungaie funghi Gdo Gulfood impianti fotovoltaici Massimiliano Ceccarini pioppino pleurotus portobello Qatar Saponi del mio orto shiitake Sipo



Articolo precedente: **Andamento prezzi ortofrutta in Italia al 5 febbraio** | Prossimo articolo: **Mit, a Fruit Logistica un fuori salone che promuove il gusto italiano**

**Daniele Colombo**

**Articoli correlati** | **Di più dello stesso autore**



Riscuote un successo il format dell'Italian Fruit Village a Berlino | Radicchio in IV gamma, la novità di Geofur e La Grande Bellezza Italiana a Fruit Logistica | Mele, Interpoma Congress 2024: appuntamento a Bolzano il prossimo novembre

**LASCIA UN COMMENTO**

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

**E-Magazine**

Abbonati

Edicola Web

Iscriviti alla newsletter



**I più visti**

- Italian Fruit Village, oltre 30 eventi a Fruit Logistica
- Meno frutta e più ortaggi nella produzione europea
- To.market lancia Plant Based Lovers, l'e-commerce verticale per vegan e flexitarian
- SanLucar lancia le confezioni a forma di cuore, non solo per San Valentino
- Mit, a Fruit Logistica un fuori salone che promuove il gusto italiano

