

**RT**  
 Redazione  
 14 maggio 2024 11:34

Si parla di  
**aziende**

SOCIAL BELLARIA-IGEA MARINA

## Fu tra le prime aziende in Italia a portare le insalate in busta, raggiunto il traguardo dei 50 anni

Oggi è un'azienda modello, in principio l'impresa agricola di famiglia coltivava i prodotti dell'orto e li portava a vendere nei mercati rionali della regione tra cui Forlì, Imola e Bologna



La festa per Sipo

Ascolta questo articolo ora...

Una grande festa per i 50 anni di Sipo si è svolta nei giorni scorsi in occasione di Macfrut all'Hotel Mediterraneo a Bellaria. Una speciale ricorrenza omaggiata con un grande evento con centinaia di invitati, tra clienti, buyer e giornalisti, che in un clima di festa hanno condiviso il mezzo secolo di storia di questa azienda agricola con il cuore in Romagna e una storia tutta rivolta al futuro. Una serata anche nel segno della solidarietà insieme alla Fondazione Maratona Alzheimer, Charity partner dell'evento.

Presentata dal giornalista del Tg5 Gioacchino Bonsignore, il primo a prendere la parola è stato Massimiliano Ceccarini che oggi gestisce l'azienda insieme alla sorella Simona. "Sipo viene costituita nel 1974 da mio padre Orazio Ceccarini conosciuto da tutti come Franco – **ha raccontato Massimiliano Ceccarini** -. Mio babbo in collaborazione con il fratello ed il cugino ha portato avanti l'azienda per oltre 30 anni. Facendo un passo indietro negli anni '50 del secolo scorso, l'azienda agricola di famiglia coltivava i prodotti dell'orto e li portava a vendere nei mercati rionali della regione tra cui Forlì, Imola e Bologna. Con la sua costituzione, Sipo ha iniziato da subito a lavorare fornendo prodotti ortofrutticoli a ristoranti ed hotel della riviera romagnola e fornire i primi supermercati della Coop nella Regione Emilia Romagna".

Tra gli ospiti alla serata c'erano Massimiliano Giansanti presidente di Confagricoltura, Filippo Giorgetti sindaco di Bellaria, Samantha Biale nutrizionista, Giampaolo Ferri esperto retailer, Emanuela Tittocchia attrice e conduttrice televisiva. "Stiamo vivendo un momento complesso e particolare in cui le guerre e le difficoltà economiche si fanno sentire anche in Europa – **ha detto Massimiliano Giansanti presidente di Confagricoltura** -. Giornate come queste danno la dimensione di quello che rappresenta l'impresa agricola italiana, dobbiamo avere il coraggio di dare forza e benzina alle aziende che oggi producono beni. La grande forza di Sipo è evidente: un'azienda che in questi anni, attraverso i processi di produzione e certificazione dei suoi prodotti, ha costituito il modello vincente dell'ortofrutta. L'azienda Sipo è un'eccellenza dell'economia italiana".

"Questa azienda – **ha aggiunto il sindaco di Bellaria Filippo Giorgetti** – rappresenta il buono e il bello dell'imprenditoria. La famiglia Ceccarini è una grande realtà anche in termini di occupazione lavorativa".

Tra il 1984 e 1985, Sipo è **tra le prime aziende in Italia a portare le insalate in busta lavate e pronte all'uso** sui banchi refrigerati delle principali catene di supermercati Italiane. Ad inizio anni '90 entra **socia nel consorzio Almaverde Bio Italia** con l'esclusiva della produzione e commercializzazione dei prodotti a marchio Almaverde BIO e prodotti quarta gamma Almaverde Bio introducendo nel processo di lavorazione la catena del freddo in tutte le sue fasi; nel 2002 e 2004 entra in società con Apofruit e diventa la prima azienda in Italia a portare le macedonie di frutta fresca porzionata e pronta all'uso sui banchi dei supermercati.

Nel 2008 avviene il cambio di generazionale con i fratelli Massimiliano e Simona Ceccarini, figli di Franco. Nei primi successivi anni viene fatta una riorganizzazione in termini di risorse umane e di processi aziendali, suddividendo l'azienda in unità di business con un lavoro di comunicazione sia al trade che al consumatore finale. Un percorso approdato a un restyling dei brand e dei marchi aziendali Sipo: Sapori del Mio Orto che identifica la continuità annuale; Verdure di Romagna che identifica prodotti locali del territorio e la loro stagionalità; SiPomodoro e Pesto Fresco.

E proprio su stagionalità, territorio e il bello e il buono hanno parlato due speciali ospiti della serata. Sui benefici di una corretta alimentazione, la nutrizionista Samantha Biale. "Io ho un sogno, mi piacerebbe che nei supermercati ci fossero solo prodotti italiani. Quando un prodotto arriva da lontano, perde parte delle sue caratteristiche nutritive. Un frutto o una verdura raccolti troppo in anticipo, a causa del viaggio che devono affrontare, non hanno raggiunto il reale potenziale nutritivo che la medesima ortofrutta esprime quando raccolta al momento giusto".

Seconda speciale ospite della serata l'attrice Emanuela Tittocchia. "Un prodotto oltre che buono deve essere anche bello e Sipo è riuscito in questa impresa unendo bontà e bellezza. Già Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, lo aveva sottolineato nel suo celebre Manuale di cucina, parlando di bello e buono, ancora oggi punto di riferimento nella centralità della nostra gastronomia".

Sul panorama retailer infine si è invece soffermato Giampaolo Ferri esperto del settore: "Ci possiamo fidare della grande distribuzione, perché i supermercati sono tra i luoghi più sicuri dove fare la spesa"

La speciale ricorrenza di Sipo è stata anche l'occasione per fare un bilancio della recente partecipazione alla 41esima edizione di Macfrut. "Si è trattata di una partecipazione fieristica molto speciale dove abbiamo incontrato clienti e buyer da diversi parti del mondo – conclude Massimiliano Ceccarini – Il bilancio della fiera è decisamente positivo per gli incontri di business che abbiamo avuto e la rete di contatti che abbiamo intessuto nei tre giorni. A tutto questo aggiungo la soddisfazione di un grande evento di festa nel quale abbiamo condiviso insieme a tanti nostri clienti, consulenti, fornitori, produttori e giornalisti la nostra storia e i valori che ci hanno contraddistinto nel corso di questi 50 anni".

© Riproduzione riservata



- ### I più letti
- SOCIAL**  
Recuperati dal canile di Riccione 17 cuccioli, Open Day per cercare delle nuove famiglie
  - SOCIAL**  
Crea le materie prime per pasticcerie, bar e hotel, l'azienda riminese festeggia 30 anni di attività
  - SOCIAL**  
Fu tra le prime aziende in Italia a portare le insalate in busta, raggiunto il traguardo dei 50 anni
  - SOCIAL**  
A cena con il macellaio, chiusa la bottega il titolare per una sera si trasforma in chef
  - SOCIAL**  
Le mamme miss romagnole giocano un "quadrangolare del sorriso" con le detenute di Rebibbia

### In Evidenza

<b>SOCIAL</b> Recuperati dal canile di Riccione 17 cuccioli, Open Day per cercare delle nuove famiglie	<b>SOCIAL</b> Crea le materie prime per pasticcerie, bar e hotel, l'azienda riminese festeggia 30 anni di attività	<b>SOCIAL</b> Fu tra le prime aziende in Italia a portare le insalate in busta, raggiunto il traguardo dei 50 anni	<b>SOCIAL</b> A cena con il macellaio, chiusa la bottega il titolare per una sera si trasforma in chef

### Potrebbe interessarti