

Guarda il video della trasmissione promossa da Sipo

Brassiche superstar protagoniste in tv

"*Col cavolo che rinuncio al... cavolo*": la trasmissione promossa da Sipo ha portato in tv a livello regionale, e online a livello nazionale, tutti i successi che questa famiglia di verdure ha ottenuto negli ultimi anni.



"Da almeno tre anni, le performance delle brassiche - ha esordito Giampaolo Ferri, buyer di Coop Alleanza 3.0 - sono in crescita. Gli aumenti sono a doppia cifra, anche grazie alla destagionalizzazione: fino a qualche anno fa la produzione, e il consumo, erano limitati al periodo invernale, mentre oggi coprono quasi tutto l'anno".

La trasmissione, in diretta tv, è andata in onda sul circuito 7Gold nel nord Italia e trasmessa in diretta dagli studi di Rimini: la platea di telespettatori nella fascia oraria supera i 20mila e anche online la visibilità è stata la più alta fra tutte le puntate del ciclo *Dal campo alla tavola* promosso da Sipo.



Da sinistra: Giampaolo Ferri, Andrea Tarozzi, Massimo della Pasqua e Massimiliano Ceccarini negli studi di Rimini

Dal punto di vista agronomico, il punto è stato fatto da Massimo Della Pasqua, responsabile tecnico di Bejo. "Referenze come i cavolfiori vengono coltivate dal Trentino alla Sicilia, in differenti periodi dell'anno, ovviamente. Questo a testimonianza che alcune brassiche sono trasversali dal punto di vista della zona di produzione. Altre, invece, sono coltivate per lo più in alcune regioni: ad esempio, il cavolo rapa è molto diffuso fra le aziende agricole specializzate di Campania e Lazio".

Lo scopo delle ditte sementiere, e Bejo è in prima linea in questo, è quello di selezionare varietà adatte ai diversi territori e con resistenze alle malattie "in modo da limitare al massimo i trattamenti fitosanitari", ha precisato Della Pasqua.



"Le brassiche sono delle superstar, in fatto di caratteristiche nutrizionali - ha detto Andrea Tarozzi, docente di farmacologia all'Università di Bologna - ad esempio per le loro caratteristiche antiossidanti indirette, vale a dire che proseguono ben oltre l'atto del consumo. Poi, grazie ai composti solforati, sono utili come detossificanti per fegato e polmoni, e per abbassare i rischi di patologie cardiovascolari".

Produrre nelle zone più idonee e nel momento giusto è stata la strada scelta da Sipo sul fronte delle brassiche. "Cerchiamo di coltivarle o nella nostra azienda agricola - ha detto il general manager Massimiliano Ceccarini - oppure presso gli agricoltori nostri partner. L'obiettivo è quello di produrre 12 mesi l'anno, facendo a meno delle importazioni".

Alla trasmissione, condotta dal giornalista di FreshPlaza Cristiano Riciputi, hanno partecipato in collegamento video anche Lisa Fontana (Food&Wine expert) e Sandro Colombi (Lamboseeds).

Data di pubblicazione: mar 2 mar 2021

© [FreshPlaza.it](#) / [Contact](#)
