

Sipo sta ripensando l'intero segmento Erbe aromatiche: da comparse a protagoniste

Più dignità alle erbe aromatiche e alle spezie, con un posto di rilievo nei supermercati e una filiera che parte da una produzione altamente specializzata. Se ne è parlato nei giorni scorsi, durante una trasmissione televisiva organizzata da Sipo. Ospiti della puntata, che faceva capo al format *"La natura dal campo alla tavola"*, sono stati Giampaolo Ferri buyer di Coop Italia, Andrea Tarozzi docente all'Università di Bologna, Alessandra Ravaioli presidente dell'associazione Donne dell'ortofrutta, Carlo Carli presidente Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini. A fare gli onori di casa, Massimiliano Ceccarini di Sipo e la conduttrice, esperta Food&Wine, Lisa Fontana.

[Clicca qui per la registrazione della trasmissione](https://www.facebook.com/siposaporidelmicoorto/videos/295594534833441)

(<https://www.facebook.com/siposaporidelmicoorto/videos/295594534833441>)

"Abbiamo sviluppato un nuovo packaging - ha detto Ceccarini - con materiali riciclabili al posto della plastica. Ampio spazio è stato dato alla carta e il film è microforato, in modo che nei punti vendita il consumatore possa sentire il profumo di quello che sta per acquistare. I consumatori possono trovare confezioni da 25 grammi con un packaging dedicato ed ecosostenibile, più referenze a disposizione e continuità di fornitura per tutto l'anno. Puntiamo sulle erbe officinali, con una gamma di 28 tipologie di vaschette per soddisfare ogni genere di clientela".



Giampaolo Ferri, buyer di Coop Italia, ha rimarcato quello che cerca il consumatore: "Ordine, pulizia, stagionalità e chiarezza nei prezzi. Questo è quanto ci chiede il consumatore ed è ciò che noi cerchiamo di offrire sempre nei nostri punti vendita. Quanto sta facendo Sipo, per valorizzare il comparto delle erbe officinali, va in questa direzione. Il packaging rispettoso dell'ambiente e il materiale microforato sono due scelte molto apprezzate".



Allo stesso modo, Ferri ha sottolineato come le erbe aromatiche possono avvantaggiarsi del *cross marketing*, ad esempio ponendole vicino al banco carni o allo spazio dedicato al pesce.

Un concetto sottolineato anche da Alessandra Ravaioli: "Un'erba officinale la si pensa sempre in relazione a una ricetta, a una reciproca valorizzazione fra ingrediente principale e aromatica, in un legame inscindibile. La nostra Associazione cerca di avvicinare il consumatore all'acquisto di ortofrutta anche attraverso un nuovo linguaggio di comunicazione".



Tarozzi ha posto l'accento sulle caratteristiche nutraceutiche di questa categoria di vegetali, che di certo verrebbero utilizzati sempre di più, in cucina, specie se al consumatore se ne comunicassero tutte le proprietà benefiche.

Due filmati hanno messo sotto i riflettori due aziende: "Gerardo De Bartolomeis e Gabriele Golinucci, due produttori specialisti del settore, a testimonianza che la migliore qualità si può raggiungere solo con un elevato grado di professionalità".



A Carli il compito di ricordare quanto l'impegno delle aziende agricole sia fondamentale nell'ambito di una filiera di qualità, e quanto sia importante avere alle spalle una storia come Confagricoltura di Forlì-Cesena e Rimini, che ha appena festeggiato il secolo di attività.

"Da anni investiamo nelle aromatiche - ha concluso Ceccarini - e questa scelta di campo ci pone fra le aziende più specializzate e strutturate d'Italia in tale segmento".

Contatti

SIPO Srl

Via Fermignano 20

47814 Bellaria Igea Marina (RN)

Tel.: +39 0541 339711

Fax: +39 0541 339734

Email: sipo@sipo.it

Web: www.sipo.it (<http://www.sipo.it/>)



Data di pubblicazione: lun 9 nov 2020

Author: Cristiano Riciputi

© FreshPlaza.it

