



**COMUNICATO STAMPA**

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

**Sipo porta a tavola l'arte**  
**Grazie alla collaborazione con la società toscana ITC**  
**i nuovi pomodori approderanno anche sui mercati esteri**  
*L'azienda romagnola ha appena lanciato quattro tipi*  
*di pomodori 100% made in Italy e coltivati a terra*

**Rimini, 16 agosto 2021** - Pomodori 100% made in Italy, coltivati a terra per mantenere altissime le proprietà qualitative e disponibili tutto l'anno grazie a diversi cicli di raccolta in più aree vocate tra Piemonte, Romagna, Lazio e Sicilia. Sono i protagonisti della nuova linea **Sipomodoro** di **Sipo**, realtà nata negli anni '50 a Rimini come azienda agricola di famiglia e che oggi, all'insegna del claim **#dalcampoallatavola** continua a valorizzare la propria storia e il legame con la Romagna portando avanti una produzione sostenibile e locale, sana e di stagione.

Con Sipomodoro, la realtà romagnola amplia la propria proposta merceologica, inserendo in portafoglio un nuovo prodotto finora non in assortimento. Un lancio portato avanti anche grazie alla partnership con **ITC (Italian Trade Centre)** realtà attiva da oltre 20 anni nel business development sia in Italia che all'estero, grazie a una rete che abbraccia 40 Paesi. «Aver supportato Sipo nella diffusione della loro nuova proposta merceologica ci ha dato grandi soddisfazioni - ha commentato il Ceo di Italian Trade Centre, Simone Sansavini -. Abbiamo toccato con mano che i sapori genuini del Made in Italy sono la punta di diamante della nostra economia, il nostro vero vantaggio competitivo. Possiamo essere fieri che con il contributo di ITC Sipo è stato premiato per gli ingenti investimenti fatti nella ricerca, nella sostenibilità produttiva e nella comunicazione, davvero accattivante e originale».

«L'idea di dare vita al progetto Sipomodoro nasce dalla volontà di recuperare il sapore perduto del pomodoro, valorizzando la ricerca e selezionando le migliori qualità – spiega Massimiliano Ceccarini General Manager di Sipo Srl -. Grazie alla collaborazione con Lamboseeds, azienda leader nella ricerca dei migliori ecotipi vegetali italiani, sono nate quattro nuove proposte. Due tipologie di datterini e due di ciliegini».

Un progetto che poggia le basi su un lungo processo di selezione genetica e un collaudato programma di coltivazione. Il processo genetico ha una gestazione di circa 6-7 anni perché condotto in assenza di biotecnologie. La lunga selezione è condotta con scrupolosità e molteplici test per ottenere il prodotto giusto ovvero per raggiungere la stabilità di sapidità dolce/salato, stabilizzare inoltre la qualità in termini di forma, colore, aroma, gusto.

Nascono così quattro "pomodori d'autore", i cui nomi sono stati presi in prestito da famosi pittori di ieri e di oggi, proprio per sottolineare il concetto di pomodoro come forma di arte: **Giottino** da Giotto Di Bondone, **Boldino** da Giovanni Boldini, **Picassino** da Pablo Picasso e **Boterino** da Fernando

**UFFICIO STAMPA**



Lisa Ciardi [lisa@etaoin.it](mailto:lisa@etaoin.it) | 339.7241246  
**etaoin media & comunicazione**  
via Roma, 259 | 50058 Signa (Fi) | 055.8734070



## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Botero. I Sipomodori saranno disponibili alla vendita da settembre, in confezioni da 300 grammi 100% riciclabili. La finestra commerciale coprirà i 12 mesi l'anno grazie a diversi cicli di raccolta in più aree vocate tra Piemonte, Romagna, Lazio e Sicilia.

Nell'ottica di un posizionamento alto di gamma, anche la comunicazione si fonda su elementi esclusivi e originali per il settore ortofrutticolo. La proposta visual infatti gioca con la metafora del gioiello e rappresenta questi "piccoli doni" della natura come fossero bijoux attraverso grafiche glamour, frutto del mix tra linguaggio del food e del fashion.

«Raggiungere questi alti standard qualitativi – aggiunge Massimiliano Ceccarini - è possibile grazie alla professionalità ed esperienza del team della nostra filiera produttiva, che fonda la sua ricerca sugli standard giapponesi ovvero i più alti al mondo in termini qualitativi e di salute. Questo ci permette di essere in linea con l'attuale approccio agli alimenti, una crescente attenzione agli aspetti salutistici e il desiderio di essere un contributo reale nella prevenzione di malattie, quali l'ipertensione, il diabete, l'eccesso di colesterolo e l'obesità. Questo è il nostro approccio metodologico al progetto di un nuovo pomodoro 100% made in Italy, coltivato a terra per mantenere altissime le valenze qualitative appagando i clienti più esigenti e tutti coloro che amano la qualità autentica nel gusto e nella forma».

### UFFICIO STAMPA



Lisa Ciardi [lisa@etaoin.it](mailto:lisa@etaoin.it) | 339.7241246

**etaoin media & comunicazione**

via Roma, 259 | 50058 Signa (Fi) | 055.8734070