

# Intanto Sipo ha immesso sul mercato le taccole di produzione italiana

## Verdure: dopo il picco, ora le vendite sono rallentate

La situazione è tornata alla normalità, dopo i picchi di vendite registrati nel mese di marzo. Anzi, ora gli acquisti in Gdo risultano anche sotto alla media. "Dai primi di marzo fino al 20 aprile, le richieste sono state notevoli - afferma Massimiliano Ceccarini, general manager di Sipo - e abbiamo cercato di rispondere al meglio a tutti. Poi, dal 20 aprile in avanti, c'è stata una lenta, ma continua, flessione. Ora le vendite vanno molto a rilento, per quasi tutte le referenze".



*Le taccole di Sipo, coltivate in Italia*

Fra gli articoli che attirano l'attenzione del consumatore, vi sono le taccole. Sipo ha appena immesso sul mercato il prodotto italiano, che si distingue per un'elevata qualità. Durante l'inverno e la primavera, molto spesso si trova il prodotto di origine nordafricana, a prezzo più basso, così come la qualità. Ora, invece, è possibile rifornirsi di fagioli piattoni, prodotti e confezionati in Italia.



*Massimiliano, Franco e Simona Ceccarini in una foto d'archivio*

"I fagioli piattoni di nostra produzione - precisa Ceccarini - sono confezionati in Flowpack da 500 grammi e alla rinfusa in cassetta da 5 kg. I piattoni sono una varietà di fagiolini dalla forma lunga e piatta, di colore verde chiaro conosciuti anche come varietà corallo o taccole e vengono chiamati da tanti 'fagioli mangiatutto', perché sono interamente commestibili, per cui non c'è bisogno di sgranarli per consumarli".



Sono teneri ma rimangono croccanti, hanno un gusto intenso ma delicato e saziano senza apportare troppe calorie. I piattoni non dovrebbero essere consumati solo per l'aspetto organolettico, ma anche per l'apporto nutritivo. Oltre ad un alto contenuto di proteine vegetali che li rende perfetti come sostituti della carne, sono ricchi di fibre, potassio, magnesio, ferro, fosforo, vitamina C e K.

"Credo che tutta la nostra filiera - conclude Ceccarini - in questa fase dovrebbe apprezzare e valorizzare maggiormente il made in Italy. Dobbiamo uscire da una fase economica drammatica e solo remando tutti dalla stessa parte potremo risollevarlo il Paese".

#### **Contatti:**

#### **SIPO Srl**

Via Fermignano 20

47814 Bellaria Igea Marina (RN)

Tel.: +39 0541 339711

Fax: +39 0541 339734

Email: [sipo@sipo.it](mailto:sipo@sipo.it)

Web: [www.sipo.it](http://www.sipo.it)



Data di pubblicazione: gio 21 mag 2020

Author: [Cristiano Riciputi](#)

© [FreshPlaza.it](#)