

28 Giugno 2019

Sipo

Bietoline, Ravanelli e Fiori di Zucca: verdure di Romagna da portare in tavola

Sono solo alcune tra le specialità locali coltivate da Sipo nel rispetto delle stagioni e del territorio. Ne abbiamo parlato con il Direttore Generale Massimiliano Ceccarini



Emilia-Romagna

In Romagna l'estate è fatta anche di ortaggi freschi e lavori nei campi. A raccontarci di quest'arte antica e dei suoi custodi moderni è **Massimiliano Ceccarini**, Direttore Generale di [Sipo](#) [1] che - con sede a Bellaria Igea Marina (Rimini) - da oltre cinquant'anni porta avanti una **tradizione familiare**, valorizzando e tutelando i prodotti romagnoli. Spiega Massimiliano: "Il nostro impegno è rivolto anche a restituire valore socio-economico al territorio: quest'area è infatti caratterizzata da aziende piccole, e il mancato ricambio generazionale mette a rischio di abbandono molte colture autoctone".

Un esempio di coltivazione romagnola dalla storia antica, ma di difficile gestione e spesso presa di mira dai parassiti è quella dei [ravanelli](#) [2]. Questi piccoli tubercoli, da gustare in una fresca insalata o in pinzimonio, figurano nel cestino delle **verdure romagnole** di Sipo fino a ottobre. Giugno è inoltre tempo di **bietoline**. "Si portano in tavola cotte, oppure come protagoniste di pasta ripiena e piatti tipici" ha spiegato Massimiliano. "In questa versione si distinguono per la misura, più piccola delle bietole tradizionali: le loro coste fini, il sapore dolce e la consistenza più tenera".

[Le bietole? In Emilia Romagna stanno bene con tutto](#) [3]

Nei campi della Romagna con l'arrivo dell'estate si colgono anche **finocchi**, **prezzemolo** e [sedano](#) [4], sia bianco che verde. E mentre si chiude il tempo degli [agretti](#) [5], si apre invece quello dei **fiori di zucca** da gustare fino ad ottobre inoltrato. La raccolta segue rituali e gesti antichi: "Ancora si svolge a mano prima che il sole sorga, e con la massima delicatezza per non rovinarli". Questa pregiata specialità si porta in tavola

fritta, oppure cucinata con un ripieno di ricotta, o ancora con ricette di pastasciutte e risotti.

[Fiori di zucca ripieni o in padella? Alcune idee per gustare questa specialità di stagione](#) [6]

Custodire i prodotti del territorio per Sipo significa inoltre limitare l'**impatto ambientale**, con confezioni eco-compatibili e riciclabili, e tornare ai valori del mondo agricolo tutelando le sue aziende. Ha chiarito Massimiliano: L'impegno volto a conservare i prodotti locali è per noi solo un primo passo. Ora è importante proseguire, anche grazie alla grande distribuzione, facendo conoscere e apprezzare gli ortaggi di Romagna oltre i confini regionali. L'obiettivo è quello di favorire **economie di scala** per gli agricoltori con ricadute positive sulla **continuità** delle tradizioni e delle culture?.

Links

[1] <http://www.sipo.it/>

[2] <http://www.territori.coop.it/benessere/il-ravanello-re-delle-insalate-estive>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/le-bietole-emilia-romagna-stanno-bene-con-tutto>

[4] <http://www.territori.coop.it/benessere/il-sedano-buono-la-linea-ma-anche-tutto-il-resto>

[5] <http://www.territori.coop.it/territori/emilia-romagna-%C3%A8-tempo-di-agretti>

[6] <http://www.territori.coop.it/benessere/fiori-di-zucca-ripieni-o-padella-alcune-idee-gustare-questa-specialit%C3%A0-di-stagione>