



MUTTI FESTEGGIA I 20 ANNI DEL PREMIO “POMODORINO D’ORO”

In occasione dell’anniversario dei 120 anni di storia, il premio celebra, per la prima volta assieme, sia le eccellenze del Nord Italia che le specialità del Sud.

Modena, 15 novembre 2019. Si apre oggi a Fiorano Modenese la **XX edizione del Pomodorino D’Oro Mutti**, il premio dedicato ai conferitori di pomodoro che, nella campagna appena conclusa, si sono distinti per eccellenza e qualità della materia prima. Un’**edizione speciale** quella di quest’anno che, per la prima volta, premia anche le specialità tipiche del Sud Italia, pomodoro lungo e ciliegino, oltre alle varietà del Nord Italia. Non solo: la premiazione è l’occasione per una riflessione sui principali temi della filiera, dalle buone pratiche di sostenibilità fino agli interventi per combattere il caporalato.

*“La campagna 2019 si è chiusa, per il distretto del nord Italia, con una leggera flessione da ricondurre al clima poco favorevole del mese di maggio che è stato il più freddo e piovoso degli ultimi 60 anni e ha costretto a una partenza molto ritardata (10 gg). Tuttavia, anche quest’anno la qualità è in linea con gli alti standard qualitativi e, come ogni anno, è per noi fondamentale riconoscere e premiare l’impegno dei protagonisti della campagna che rendono tutto ciò possibile grazie al loro costante investimento in know-how. Il premio rappresenta la nostra mission, volta a generare **valore in tutta la filiera** anche attraverso incentivi e premi per le buone pratiche in campo e una politica d’acquisto della materia prima superiore alla media”* – commenta **Francesco Mutti, Amministratore Delegato di Mutti Spa**.

Tra le oltre 400 famiglie di agricoltori conferitori, con le quali Mutti da sempre avvia e mantiene un rapporto diretto e di fiducia, sono stati selezionati e premiati i **40 migliori produttori distintesi per una qualità eccellente della raccolta**. In particolare, quest’anno ha ottenuto il **podio** l’azienda **Luciano Franzoni** (provincia di Reggio Emilia), già vincitrice nel 2018, 2016, 2014 e 2011 e classificatasi nei primi 5 per altri tre anni, seguita al **secondo posto**, dall’altrettanto blasonata **Società Agricola Schiena Franco, Pietro e Luciano** (provincia di Piacenza) che si è classificata tra i migliori produttori per sette volte ininterrottamente dal 2012 al 2019. Infine, il **terzo** posto è andato a **Ricali Giorgio e Marina s.s.** (provincia di Piacenza) che si è classificata per ben tre volte.

Uno **speciale riconoscimento** è stato attribuito all’azienda agricola **Fratelli Calza** di Daniele e Sandro Calza di Samboseto di Busseto che da cinquant’anni, quando le redini erano in mano al papà Giovanni ed alla mamma Carmen, conferisce pomodoro all’Azienda Mutti. *“Cinquant’anni di reciproca fiducia e stima, di trattative concluse sempre nel rispetto e nella soddisfazione, di una collaborazione che ha sempre prodotto risultati eccellenti per entrambi”* – commenta **Marcello Mutti** intervenuto all’evento per consegnare l’ambito riconoscimento al vincitore del premio, ma anche, per festeggiare questo lungo sodalizio con la famiglia Calza.

L’evento di premiazione del **Pomodorino D’Oro Mutti** è stato pensato, quest’anno, come occasione per contestualizzare il tema dell’eccellenza della materia prima all’interno di una **riflessione più ampia sui temi della filiera**, a partire dall’impegno dei protagonisti per un sistema agricolo sostenibile e contraddistinto da etica e legalità. Sono state ricordate le pratiche messe in atto da Azienda e dalle Istituzioni per il contrasto dei fenomeni di sfruttamento della mano d’opera in agricoltura.

Tra i progetti di rilievo vi è la rinnovata richiesta di adesione da parte di tutti i conferitori alla **Rete del Lavoro Agricolo di Qualità**, strumento che permette di tutelare le imprese agricole virtuose che si distinguono per il rispetto delle norme in materia di lavoro. *“Il Ministero è impegnato nel rilancio della Rete del lavoro agricolo di qualità”* – spiega **Alessandro Apolito, Ministero delle Politiche Agricole**,



presente all'incontro. *“È uno degli assi fondamentali del Piano triennale di contrasto al caporalato che è stato elaborato dal Tavolo interistituzionale, convocato dalle Ministre Bellanova, Catalfo e Lamorgese. Vogliamo assicurare che l'iscrizione alla Rete sia un pre-controllo effettivo e che aumentino così le iscrizioni delle moltissime imprese agricole in regola. Oggi la richiesta di iscrizione è molto semplificata e non ci sono rischi per le imprese. Insieme alle Regioni stiamo lavorando per dare premialità e priorità alle aziende iscritte, come è successo in Emilia-Romagna con i PSR”.*

Mutti, da parte sua, è stata la prima azienda ad aver raggiunto nel **2018** la completa conversione alla **raccolta meccanizzata** anche al sud ed anche per i pomodori ciliegini e datterini e con la campagna 2019, sempre al sud, si è giunti al 100% dei conferitori che hanno aderito ad uno schema di certificazione etica con audit di parte terza. *“Non solo”* - dichiara **Ugo Peruch, Direttore Agricolo del Gruppo** – *“è stato recentemente attivato anche su stimolo di una ONG attiva sul tema del contrasto allo sfruttamento dei lavoratori, un nuovo **sistema di ascolto** per segnalazioni anonime in caso di comportamenti apparentemente non conformi che vengono accolte ed esaminate nel giro di pochi giorni dall'Organismo di vigilanza che veglia sulla corretto comportamento dell'azienda in questo specifico ambito”.*

In termini di **innovazione** e **continua ricerca** delle migliori soluzioni per rispondere all'impegno in qualità e sostenibilità, Mutti ha lanciato quest'anno il progetto **Residuo zero** con un primo test su 80 ettari distribuiti in 12 aziende pilota, scelte in base alle problematiche più comuni (come il ragnetto o la peronospora) che necessitano di interventi di difesa. *“Da tempo stiamo lavorando a questo progetto ed è una sfida continua, accolta dai soggetti coinvolti con entusiasmo fin da subito. Siamo ancora in una fase sperimentale, ma i primi risultati sembrano essere molto promettenti: siamo infatti riusciti ad ottenere i primi lotti a residuo zero e continueremo ad investire in questa direzione, mantenendo sempre alto lo standard qualitativo e le rese”* – commenta **Franco Dameno, Direttore Ricerca e Sviluppo e Qualità Mutti SpA.**

Proteggere e custodire l'ambiente come patrimonio unico e prezioso costituisce un impegno senza compromessi che da sempre guida il Gruppo nelle sue scelte. Con lo scopo di mantenere la **biodiversità degli agro-ecosistemi destinati a pomodoro** e valorizzare il ruolo degli agricoltori in quanto custodi e promotori della biodiversità, Mutti, in collaborazione con il **WWF Italia**, ha lanciato anche il progetto **“Agri-Nature”**. *“Si tratta di un'attività di citizen science che, grazie al coinvolgimento degli agricoltori della filiera Mutti con i loro familiari e amici, mira a mappare la presenza di nidi di rondini e balestrucci all'interno delle aziende agricole - due specie comuni negli agroecosistemi ma entrambe in declino e per questo buoni indicatori dello stato di conservazione della biodiversità nei territori delle aziende agricole”* – commenta **Ugo Peruch.**

Il **Pomodorino d'Oro Mutti 2019** conferma dunque ancora una volta i valori alla base dell'Azienda che, a partire da una passione innata per il pomodoro 100% italiano, simbolo della nostra identità alimentare, negli anni è andata a declinarsi via via in un impegno costante in trasparenza, responsabilità di filiera e protezione dell'ambiente. Non a caso è stata scelta come sede dell'evento la Sala Convegni **Florim Ceramiche** che permette all'azienda di devolvere il costo di affitto per l'acquisto di **1000 alberi** di quercia che verranno messi a disposizione dai Parchi del Ducato.



MUTTI SPA - Storica azienda di Parma, è leader nella lavorazione del pomodoro. È il 1899 quando Marcellino e Callisto Mutti danno avvio alla prima campagna di trasformazione del pomodoro. Da allora, facendo leva sui valori chiave di qualità e tradizione italiana assieme al rispetto per la filiera e il territorio, la famiglia Mutti si dedica esclusivamente al pomodoro 100% italiano, realizzando concentrato, passata e polpa di pomodoro - prodotti che oggi sono apprezzati in tutto il mondo. Il desiderio di innovazione, che fin dalla fondazione è nel DNA dell'azienda, hanno portato ad ampliare man mano la gamma con un'ampia offerta di sughi e salse pronte. **Oggi il Gruppo Mutti, che quest'anno celebra i suoi 120 anni di storia, è presente in 95 paesi al mondo, con un fatturato netto consolidato nel 2018 di 308 milioni di euro, in crescita del 16.7% rispetto all'anno precedente.** Parma, Montechiarugolo, è la sede storica e commerciale del Gruppo che si è man mano ampliato per poter rispondere a tutte le esigenze di gusto. Nel 2016 è terminato il processo di acquisizione di Fiordagosto, uno stabilimento con sede a Oliveto Citra (Salerno) dedicato alla produzione delle varietà tipiche del Sud Italia, come il pomodoro lungo e il ciliegino. Nel novembre 2017 Mutti ha acquistato lo stabilimento CO.PAD.OR di Colecchio, costituendo la nuova società Pomodoro 43044 srl, con una capacità produttiva di 300.000 tonnellate.

Ufficio Stampa Mutti – Edelman:

Rossella Camaggio – t. +39 02 63116.228 | m. +39 348 3001325 – rossella.camaggio@edelman.com
Chiara Lanci – t: +39 02 63116385 | m: +39 335 1320454 – chiara.lanci@edelman.com