



MUTTI FESTEGGIA I 20 ANNI DEL PREMIO “POMODORINO D’ORO” In occasione dell’anniversario dei 120 anni di storia il premio celebra anche i migliori produttori delle specialità tipiche del Sud Italia, pomodoro lungo e ciliegino

Foggia, 22 novembre 2019. A distanza di una sola settimana dalla premiazione delle specialità del Nord Italia, si celebra oggi a Foggia la XX edizione del Pomodorino D’Oro Mutti, il premio dedicato ai migliori conferitori di pomodoro lungo e ciliegino dello stabilimento di Fiordagosto che, nella campagna appena conclusa, si sono distinti per eccellenza e qualità della materia prima. Questo importante riconoscimento conferma la volontà dell’Azienda di **generare valore dal Nord al Sud Italia** e il suo impegno a mantenere **standard di qualità elevati** lungo tutta la filiera. 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 è stata caratterizzata da un significativo ritardo nelle consegne 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 tardiva (10 gg) rispetto agli anni precedenti. Tuttavia, grazie ad un settembre piuttosto asciutto nel Sud Italia, gli obiettivi di campagna sono stati raggiunti e soprattutto, anche quest’anno, la qualità è in linea con i nostri alti standard qualitativi. È perciò 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**.

La premiazione è avvenuta presso la **Masseria Pietrafitta di Foggia**. A seguito di una selezione tra le oltre 250 famiglie di agricoltori conferitori (di cui il 90% della zona di Foggia), sono stati selezionati e premiati, nella categoria **“Pomodoro Lungo”**, i primi 20 produttori; tra questi, ad aggiudicarsi il gradino più alto del podio, è stata **Silvia Gerlinde Gaiana** (provincia di Foggia, Agro di Manfredonia). Nella categoria **“Pomodoro Ciliegino”** la migliore tra le 3 premiate è stata **Anna Paone** (provincia di Foggia, Agro di Lesina).

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. Proprio considerando l’importanza del tema, **Alessandro Apolito, Ministero delle Politiche Agricole**, ha voluto far sentire la sua presenza tramite un video messaggio in cui ha sottolineato come il Ministero sia fortemente impegnato nel rilancio di questo strumento e ha dichiarato: *“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 sul 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.**

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.

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