



Presidiare e valorizzare la qualità del “made in Italy” Le iniziative di Mutti a sostegno del territorio

La qualità dei prodotti e dei processi produttivi rappresenta un valore irrinunciabile per Mutti. L’azienda produce polpe, passate, concentrati e pelati utilizzando esclusivamente pomodoro **di origine 100% italiana**, coltivato da agricoltori fidelizzati e vicini all’azienda.

Ciononostante Mutti, nell’interesse di tutti gli operatori del pomodoro made in Italy, ha finanziato **una ricerca per individuare la provenienza dei prodotti** utilizzando uno strumento solitamente impiegato nell’analisi delle opere d’arte: lo **spettrometro di massa** in grado di rilevare gli isotopi specifici di ogni terreno e di determinare la provenienza del pomodoro. Lo studio, condotto dalla **facoltà di Agraria dell’Università di Piacenza** e dal **Laboratory of Isotope Mass Spectrometry di Verbania**, ha dimostrato che tutti i pomodori presi in esame, provenienti dalla Cina, avevano un valore di rapporto isotopico ben diverso dai campioni omologhi coltivati in Italia. Nei risultati finali, sono stati evidenziati **due insiemi ben distinti che raggruppano rispettivamente tutte le provenienze italiane e tutte le provenienze cinesi**. **Così facendo è stato completamente soddisfatto lo scopo iniziale: disporre di un metodo scientifico in grado di discriminare l’origine geografica del pomodoro lavorato.**

*“Non possiamo pensare di essere una terra splendente come l’Italia – spiega **Francesco Mutti** amministratore delegato dell’omonima azienda - senza tenere in considerazione il territorio. Dobbiamo essere attenti e costanti se vogliamo fare del made in Italy un disegno di qualità. Occorre una visione a medio-lungo termine: non basta guardare al prossimo semestre ma occorre considerare la prossima generazione”.*

Questo studio è solo l’ultimo tassello del lungo percorso qualitativo che Mutti ha intrapreso: nel **1999** è stata infatti la prima azienda a certificare i suoi prodotti con il marchio **"Produzione Integrata Certificata"**. A partire dal **2001** si è aggiunta la dichiarazione **"NON OGM"**.

Obiettivo dell’azienda, unitamente ad un focus costante sull’innovazione, è quindi l’incessante ricerca della qualità. In quest’ottica rientra il conferimento del **Premio Pomodorino d’Oro Mutti**, assegnato al migliore produttore dell’anno a conclusione della campagna di raccolta. **Istituito nel 2000**, è diventato ormai un simbolo del **rapporto stretto e fidelizzato tra l’azienda e i suoi agricoltori**.

Il concetto di qualità eccellente che Mutti persegue non riguarda solo la lavorazione dei pomodori ma tutta la filiera, dal campo alle tavola, sempre con un occhio di attenzione al territorio e all’ambiente.

Mutti SpA

Da oltre 100 anni, Mutti, azienda di Parma, è leader nella lavorazione del pomodoro; da quattro generazioni la famiglia Mutti si dedica esclusivamente al miglioramento del suo “oro rosso” realizzando concentrato, passata e polpa di pomodoro. Prodotti che oggi sono apprezzati in tutto il mondo. Negli ultimi anni, per ampliare la gamma dei prodotti senza snaturare una vocazione che dura da più di un secolo sono arrivati anche sughi e salse pronte



Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Mutti - Edelman

Giusi Riccobono – giusi.riccobono@edelman.com t: +39 02 63116.288 | m: +39 340.533.84.58

Rita Genuini – rita.genuini@edelman.com t: +39 02 63116.203 | m: +39 345.66.07.894