



“POMODORINO D’ORO” MUTTI 2020

Un importante riconoscimento, non solo economico, per le 64 famiglie di agricoltori che si sono distinte nella raccolta del pomodoro di qualità

Montechiarugolo (PR), 15 dicembre 2020. Anche in un anno sfidante come questo, Mutti premia gli agricoltori che si sono distinti nella raccolta di un pomodoro di alta qualità. Ad aggiudicarsi l’iconico trofeo del **Premio Pomodorino d’Oro** sono stati **Marco Panizzi** di Viadana (MN) per il **pomodoro tondo**, e **Giovanni Ferrazzano** e **Antonio Contessa**, entrambi di Lesina (FG), rispettivamente per le specialità tipiche del Sud Italia: il **pomodorino ciliegino** e il **pomodoro lungo**.

In totale sono state **64**, su 317, **le famiglie di agricoltori** che si sono distinte in questa edizione per una qualità superiore. Nel 2020 il Gruppo Mutti ha messo a disposizione quasi **300 mila euro (+ 66%** rispetto al 2019), distribuiti tra i conferitori selezionati nell’ambito dei tre stabilimenti Mutti, due in provincia di Parma per il pomodoro tondo e uno a Oliveto Citra (SA) destinato alla lavorazione delle specialità meridionali.

*“Il Premio Pomodorino d’Oro, in un anno come il 2020, acquista ancor più valore. Gli impegni, da parte di tutti, sono stati mantenuti nonostante le eccezionali avversità. – dichiara **Francesco Mutti**, Amministratore Delegato di Mutti. I nostri agricoltori non vanno solo celebrati ma anche **supportati concretamente** per il loro impegno nel lavoro di ogni giorno, per la loro capacità di fare proprie non solo le buone pratiche in campo ma anche per l’operare nel rispetto di sempre più stringenti requisiti sociali, etici e ambientali. Un sostegno, il nostro, che oltre al Pomodorino d’Oro, è caratterizzato anche da una politica d’acquisto della materia prima che prevede un **premium price per tutti i conferitori in grado di produrre una qualità superiore**, ovvero un sovrapprezzo medio - quest’anno del **13%** - rispetto al prezzo di mercato, a garanzia di una qualità superiore. Incentivi utili ai nostri agricoltori i quali potranno re-investirli per innovare la loro azienda e progredire verso nuovi importanti traguardi.”*

Ogni carico di pomodori consegnato è stato valutato sulla base di molteplici parametri che permettono di misurare sia la **qualità intrinseca** del pomodoro stesso (intensità, sapidità, etc), sia la **cura durante la raccolta meccanica** che si esprime in termini di integrità e di selezione delle bacche al giusto grado di maturazione e senza difettosità.

*“Sento tutto l’orgoglio per il risultato conseguito – dichiara **Marco Panizzi**, vincitore del Pomodorino d’Oro per il pomodoro tondo. Lavorare per Mutti è un continuo stimolo a far meglio per raggiungere traguardi sempre più ambiziosi, adottando tecniche di coltivazione innovative e sempre più rispondenti alle esigenze dei consumatori. Nel mio lavoro, ho sempre avuto la volontà di fare bene, perché io produco cibo, un cibo che poi altri mangeranno. È una responsabilità. Per questo, in ogni campagna, mi impegno a produrre il miglior pomodoro possibile. Quest’anno inoltre, mio nipote, neolaureato in agraria, mi ha proposto delle idee innovative che abbiamo messo in pratica. Insieme a questo, c’è stata un’attenzione straordinaria da parte di chi ci ha supportati nella raccolta del pomodoro con la macchina. Anche lui molto giovane, era la prima volta che lo faceva e per questo ci ha messo una cura che ha fatto la differenza. E devo dire che, alla fine, con tanto impegno e dedizione, ho raccolto il miglior pomodoro tondo che abbia mai avuto. È una grandissima soddisfazione.”*



Il **Pomodorino d'Oro Mutti 2020** è il coronamento del lavoro di un anno in cui sono state trasformate dal Gruppo Mutti oltre **580.000 tonnellate** di pomodori, tra sud e nord Italia. Numeri significativi, fondati su precisi valori che guidano l'azienda ogni giorno, a partire da una passione innata per il **pomodoro 100% italiano** che negli anni è andata via via a declinarsi in un impegno costante in **trasparenza, responsabilità di filiera e protezione dell'ambiente**. Una missione senza compromessi, da sempre.

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, con 120 anni di storia, è leader in Europa nel mercato dei derivati del pomodoro ed è presente in 96 Paesi al mondo, con un fatturato netto nel 2019 di 378 milioni di euro, in crescita del 11,3% rispetto all'anno precedente. I volumi realizzati dal Gruppo Mutti nel 2019 hanno raggiunto le 546.017 tonnellate, dati in aumento rispetto all'anno precedente (539.186 tonnellate nel 2018). L'export pesa attualmente per il 37% del fatturato e cresce di anno in anno a doppia cifra. 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 Collecchio, costituendo la nuova società Pomodoro 43044 Srl, con una capacità produttiva di 300.000 tonnellate.

Per informazioni

Corporate Communication and PR Manager - Gruppo Mutti:

Michele Laterza – m. + 334 6942913 – michele.laterza@muttispaspa.it

Ufficio Stampa Mutti – Edelman:

Rossella Camaggio – m. +39 348 3001325 – rossella.camaggio@edelman.com

Ornella De Giorgi – m. +39 346 8754142 – ornella.degiorgi@edelman.com