



Mutti e IMEM-CNR avviano la prima sperimentazione di Bioristor sulle piante di pomodoro

Monitorandone la salute in tempo reale, le prime sperimentazioni hanno portato un risparmio idrico del 45% rispetto alle pratiche tradizionali

9 luglio 2024, Parma – Per ridurre il consumo idrico e migliorare la qualità delle produzioni agricole, **Mutti**, azienda leader in Europa nel mercato dei derivati di pomodoro e **l'Istituto dei Materiali per l'Elettronica e il Magnetismo del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IMEM-CNR)** hanno avviato la **prima sperimentazione di monitoraggio attraverso Bioristor sulle piante di pomodoro**. Il Bioristor, innovativo sensore applicato direttamente sul fusto, è in grado di monitorare in tempo reale la salute delle piante, analizzandone i processi fisiologici fondamentali e comunicando direttamente con gli agricoltori, grazie all'energia fotovoltaica e al sistema di connessione IoT.

“L'agricoltura globale, responsabile del 70% del consumo di acqua dolce del pianeta, si trova di fronte a sfide sempre più pressanti a causa dei cambiamenti climatici in corso. Il progressivo aumento delle temperature e la diminuzione delle precipitazioni rendono cruciale l'adozione di nuove tecnologie per affrontare l'emergenza idrica” dichiara **Massimo Perboni, Direttore del Servizio Agricolo di Mutti**. *“Il Bioristor offre un'opportunità senza precedenti nel nostro settore per monitorare e ottimizzare l'uso dell'acqua nelle nostre coltivazioni, contribuendo a garantire la qualità dei nostri prodotti in modo sempre più efficiente e responsabile.”*

Il Bioristor è stato utilizzato con successo per monitorare il kiwi, la vite e il melo durante la stagione produttiva e, per la prima volta nel 2023, è stato impiegato in una sperimentazione congiunta tra IMEM-CNR e Mutti. Questa sperimentazione, condotta presso l'Azienda Stuard di Parma, ha dimostrato l'efficacia del Bioristor nel migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua in condizioni di siccità estrema. Grazie a un protocollo irriguo basato sull'intelligenza artificiale, sviluppato dall'IMEM-CNR, **è stato possibile ottenere un risparmio idrico del 45%** rispetto alle metodologie convenzionali. A fronte di un leggero calo di resa di campo lorda, si è registrato un notevole aumento del Brix – parte solubile del pomodoro e indicatore della sua qualità – e della conformità dei prodotti.

“La sperimentazione condotta da Mutti e IMEM-CNR evidenzia il potenziale della tecnologia per migliorare l'efficienza delle risorse agricole, come l'acqua, e aumentare la sostenibilità del settore” dichiara **Michela Janni, ricercatrice di IMEM-CNR**. *“Il Bioristor, insieme all' algoritmo di intelligenza artificiale, rappresenta un passo avanti nell'agricoltura di precisione, consentendo di massimizzare l'efficienza nell'irrigazione e ottenere produzioni di alta qualità anche in condizioni avverse.”*

Già dalla prossima campagna, l'obiettivo sarà perfezionare ulteriormente gli strumenti e l'algoritmo per garantire una gestione ottimale delle risorse idriche nei campi agricoli per poi ampliarne l'utilizzo su larga scala, contribuendo così a promuovere una maggiore sostenibilità ambientale ed economica nel settore agricolo.

Chi siamo

MUTTI SPA - Storica azienda di Parma, è leader in Europa nel mercato dei derivati 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, ha portato ad ampliare man mano la gamma con un'ampia offerta di sughi, salse pronte e zuppe. Oggi il Gruppo Mutti, con oltre 125 anni di storia, è presente in 100 Paesi al mondo con un fatturato netto nel 2023 pari a 665 milioni di euro e 525.000 tonnellate di pomodoro trasformate nello stesso anno. Per quanto riguarda le vendite, nel 2023 i volumi export hanno superato i volumi di vendita italiani a seguito di una crescita a doppia cifra ogni anno. Montechiarugolo (PR) è la sede storica e commerciale del Gruppo che si è man mano ampliato per poter rispondere a tutte le esigenze di gusto. Nello stabilimento di Oliveto Citra (SA) si trasformano invece le specialità tipiche del Sud Italia, come il pomodoro lungo e il ciliegino. Infine, nel novembre 2017 Mutti ha acquistato lo stabilimento CO.PAD.OR di Collecchio, costituendo prima la nuova società Pomodoro 43044 Srl fusa per incorporazione poi a Mutti SpA dal 1° gennaio 2021.

Ufficio stampa Mutti – Contatti

Mutti Corporate Communication and PR Specialist

Simone Berruto – m. +39 345 6195979 – simone.berruto@muttispaspa.it

Hill & Knowlton

Eleonora Reggiori – m. +39 366 3772606 – eleonora.reggiori@hillandknowlton.com