



MUTTI INAUGURA IL RISTORANTE **QUISIMANGIA**: QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ AL CENTRO DEL BENESSERE DEI PROPRI DIPENDENTI

- Progettato da **CRA – Carlo Ratti Associati**, il nuovo ristorante aziendale di Mutti traduce in un edificio sostenibile e all'avanguardia la filosofia aziendale del Gruppo.
- Obiettivo finale del progetto è **l'apertura del ristorante alla comunità**, a conferma della centralità di Parma nel contesto della Food Valley.
- Il servizio catering è affidato a **VCook**, società della **famiglia Cerea del ristorante Da Vittorio**.

21 ottobre 2024, Montechiarugolo (PR) – Il Gruppo Mutti, azienda di Parma leader in Europa nel mercato dei derivati del pomodoro, inaugura il suo ristorante aziendale **Quisimangia**, progetto avviato nel 2022 e ideato dallo studio di design e architettura internazionale **CRA – Carlo Ratti Associati**. Il nuovo ristorante aziendale si caratterizza per essere un'emanazione dei valori fondanti dell'azienda, **qualità e sostenibilità**, che in questa circostanza si traducono in una forma di benessere esclusiva per i propri dipendenti.

Lo spazio inaugurato, infatti, è stato concepito fin dal suo progetto per essere più di un ristorante aziendale: uno spazio in cui concretizzare, attraverso un servizio catering d'eccellenza, affidato a **VCook, società della famiglia Cerea del ristorante Da Vittorio** di Brusaporto, la filosofia gastronomica rispettosa dell'ambiente che da sempre caratterizza Mutti e che trova applicazione già nella sua linea di referenze, dai sughi alle zuppe fresche.

Integrando **elementi di sostenibilità e circolarità**, l'edificio riutilizza i pomodori scartati dalla produzione di Mutti che, riciclati, sono stati impiegati nella creazione della resina di cui sono composti i pavimenti interni, mentre il risparmio energetico è stato massimizzato dall'implementazione di nuove tecnologie di controllo ambientale. Attorno al Quisimangia, inoltre, su una superficie ampia più di un ettaro, sorgerà un giardino dedicato esclusivamente a piante e prodotti di origine regionale, curato dall'architetto **Paolo Pejrone**, specializzato in progettazione paesaggistica.

Dopo una prima fase in cui sarà aperto esclusivamente ai dipendenti di Mutti dell'headquarter di Montechiarugolo, l'obiettivo finale vedrà **l'apertura del ristorante alla comunità**, generando ulteriore indotto economico per il territorio e confermando Parma come meta gastronomica d'eccellenza all'interno della **Food Valley**.

“Quando abbiamo cominciato a riflettere sulla possibilità di costruire un ristorante aziendale sapevamo che non avremmo voluto abdicare, in nessun modo, a quello che per noi di Mutti è più importante dicantenn tutto: la qualità, intesa qui nella sua accezione più ampia” ha commentato **Francesco Mutti, Amministratore Delegato** dell'azienda. *“Volevamo dare alle nostre persone un luogo dove la filosofia aziendale potesse percepirsi, e dove vedere realizzata la nostra visione di un mondo in cui il benessere e la sostenibilità ambientale sono due facce della stessa medaglia, e in entrambe il buon cibo ha un ruolo centrale. Carlo Ratti, insieme al suo team, ha saputo interpretare alla perfezione i valori fondanti di Mutti per creare un edificio che ci rispecchia in tutto.”*

In merito al progetto, **Carlo Ratti**, Founding Partner e Chairman di **CRA – Carlo Ratti Associati**, ha aggiunto: *“Siamo partiti da un gesto piuttosto semplice e primordiale: ricavare terra dalla terra, alzando una zolla per costruire un nuovo spazio. Il progetto, infatti, porta avanti la nostra ricerca di fondere il mondo naturale e quello artificiale: abbiamo pensato a uno spazio dinamico e aperto, in cui le persone non sono solo sotto la zolla e immersi nel verde, ma anche in un luogo in cui incontrarsi”*



Il progetto si inserisce in continuità con il masterplan già avviato da CRA – Carlo Ratti Associati e Italo Rota Studio nel 2016 per l'azienda, il cui primo tassello era stato The Greenary, la struttura abitativa costruita intorno a un albero e che dal 2021 è la residenza di Francesco Mutti.

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 120 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