

INNOVAZIONE Mutti incentiva la sostenibilità

Pomodoro, la qualità che paga

Produzione integrata certificata, ogm free, impronta idrica e assistenza tecnica specialistica

“Oggi fare l'agricoltore vuol dire fare i conti con margini bassi a causa della pressione fiscale e norme sempre più severe oltre alla concorrenza subita da altri paesi. Per questo occorrono passione ma anche incentivi per produrre con standard di alta qualità e continuare a lavorare in un settore in crescita dove il pomodoro italiano è un asset da proteggere e valorizzare” parole di **Francesco Mutti** amministratore delegato dell'azienda parmense.

Proprio per stimolare una sana competizione tra agricoltori per produrre un pomodoro di qualità sempre più elevata (base di partenza per affrontare i processi di trasformato-



Francesco Mutti, amministratore delegato.

ne) con una particolare attenzione alla salvaguardia dell'ambiente (monitoraggio del consumo idrico), Mutti, azienda conserviera italiana con oltre un secolo di storia, ha istituito il “Pomodorino d'Oro” giunto alla 15^{esima} edizione: «Il premio – spiega Mutti – aiuta a consolidare il rapporto di reciproca fiducia che abbiamo con le aziende agricole».

Mutti per garantire al consumatore un prodotto sano e trasformato tenendo presenti le caratteristiche tradizionali unite alle più moderne tecnologie di lavorazione, per prima in Italia ha certificato i propri prodotti con il marchio “Produzione integrata certificata”, proseguendo dal 2001, con la dichiarazione “non ogm”, che prevede controlli sulle operazioni agricole, sulle piantine, sul pomodoro fresco e sul prodotto finito. Gli agricoltori sono seguiti attraverso percorsi formativi, assistenza tecnica specialistica e monitoraggio per l'irrigazione, incentivandoli a ottimizzare l'impiego di acqua e di fertilizzanti.

Grande impegno anche sulla sostenibilità ambientale, l'azienda è prima in Italia e tra le poche al mondo ad aver effettuato l'analisi dei consumi idrici dalla produzione (impronta idrica) fino al prodotto finito, avvalendosi, dal 2010, del supporto scientifico di WWF, della facoltà di Agraria e del dipartimento di Eco-



Concentrato di Pomodoro doppio in latta.



Polpa di Pomodoro in latta.

Passata di Pomodoro in vetro.



Concentrato di Pomodoro doppio in tubetto.



logia forestale dell'Università della Tuscia. **Gianfranco Bologna**, direttore scientifico di WWF Italia ha dichiarato: «La collaborazione con Mutti per migliorare l'impronta idrica si è rafforzata grazie all'attenzione per l'innovazione e al coinvolgimento degli agricoltori in percorsi virtuosi per l'ambiente». ■R.C.

POMODORINO D'ORO, I PREMIATI

Il Pomodorino d'oro 2014 ha premiato tre aziende agricole che si sono maggiormente distinte per la qualità del pomodoro conferito: Franzoni di Gualtieri (Re), Schiena e Ronda.

Riconoscimenti sono andati anche ad altri 37 agricoltori che hanno saputo conferire il pomodoro migliore per la lavorazione. Per loro in palio anche un bonus monetario.



Il pomodoro secondo Mutti: sano, rosso e maturo.