**MUTTI: SOLO POMODORO, PER PASSIONE**

A “Settembre Gastronomico” l’azienda di Parma presenta

la qualità e la sostenibilità della filiera corta dell’Oro Rosso

*Parma, 27 Agosto 2019 -*Anche quest’anno Mutti è tra i principali protagonisti di “Settembre Gastronomico*”*, un evento unico che per un intero mese celebra le eccellenze della Food Valley e la città di Parma, luogo del buon cibo, meta irrinunciabile per chi sostiene le filiere di qualità, le tradizioni e il gusto del fare bene.

**Mutti - che quest’anno celebra i suoi 120 anni di storia - porta a “Settembre Gastronomico*”* tutta la passione per il pomodoro, pilastro della cultura gastronomica italiana.**

Un **pomodoro** **100% italiano**, proveniente da **aree certificate** ad una distanza media di circa 130 km dai siti produttivi. Un pomodoro di qualità che nasce dall’esperienza agricola profondamente radicata in questo territorio e che Mutti, fin dalle sue origini, si impegna a proteggere e a valorizzare, apportando quello spirito di innovazione che è nel suo DNA. Non a caso infatti, già nel 1850, Giovanni Mutti istituì, con 15 anni di anticipo rispetto alla moderna agronomia, il principio dell'alternanza delle coltivazioni, una prassi applicata ancora oggi in agricoltura. Mutti vanta dunque una tenace politica di qualità e di cura del territorio cui affianca una costante ricerca della massima sostenibilità sotto tutti i punti di vista.

Sarà proprio la **sostenibilità** il tema d’onore che Mutti porterà nei momenti di incontro previsti per promuovere la cultura di prodotto. Sostenibilità che per Mutti quest’anno ha raggiunto un ulteriore traguardo con la **raccolta meccanizzata al 100% su tutte le tipologie di pomodoro in tutti gli areali di produzione**, eliminando così alla radice il rischio di ricorrere a manodopera non in regola, fenomeno che purtroppo ancora esiste nel bacino del sud Italia. Non solo: è stato attivato anche un nuovo **sistema di ascolto** per segnalazioni anonime in caso **di comportamenti** apparentemente non conformi che vengono accolte ed esaminate nel giro di pochi giorni dall’ente competente.

“*Mutti ha iniziato la sua storia cambiando le regole del settore e continua a farlo, con l'obiettivo di introdurre nuovi standard nella filiera, nella trasformazione e nella produzione, aspirando all'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare. Alla base di tutto la responsabilità innata nei confronti del territorio e della comunità. Per questo siamo a Settembre Gastronomico, certi che anche quest’anno emergeranno le eccellenze dell’identità gastronomica italiana che qui nascono e si tramandano*” – **commenta Francesco Mutti**.

Con questa visione Mutti è presente a “Settembre Gastronomico” per rappresentare il meglio della filiera del pomodoro che, assieme a quella della pasta, del parmigiano, del prosciutto crudo e delle conserve ittiche, sarà al centro della kermesse e degli eventi che animeranno il palcoscenico della città ducale.

**La sostenibilità della filiera sarà dunque al centro di uno degli incontri “L’Azienda Racconta” che si terrà il 4 settembre alle 18.30 presso lo Spazio Agorà. Al gusto e alla qualità delle ricette con i prodotti Mutti sarà invece destinato l’incontro “L’Azienda in Cucina” con lo chef Filippo Cavalli dell’Osteria dei Mascalzoni che si terrà il sabato 7 settembre alle 18.30 (Spazio Agorà) e che darà vita a ricette dal gusto unico, tra tradizione e innovazione. Domenica 8 settembre, nello stesso spazio, sarà invece la volta dello chef Carlo Casoni che darà la sua interpretazione ai prodotti Mutti.**

**Ufficio Stampa Mutti - Edelman:**

Rossella Camaggio – t. +39 02 63116.228 | m. +39 348 3001325 – [rossella.camaggio@edelman.com](mailto:rossella.camaggio@edelman.com)