

# Oltre 9 milioni per la filiera «Pomodorino d'Oro», Mutti premia i produttori Zavaroni di Traversetolo vince per il Tondo

## Premio

Da sinistra, Luca Zavaroni e Francesco Mutti. Zavaroni vince nella categoria Tondo. Nella categoria datterino, che coinvolge aziende di tutta Italia, ha primeggiato Gabriele Costa di Longastrino (Ravenna). Per le varietà del Sud, per il pomodoro lungo premio a Michele Borrelli (Foggia); per il ciliegino vince la Cooperativa Bioverde di Lesina (Foggia).



» L'azienda Mutti ha riconosciuto ai propri conferitori un prezzo per il pomodoro superiore del 10% rispetto alla media di mercato, per un totale di oltre 9 milioni di euro distribuiti lungo tutta la filiera. Oltre 800 agricoltori conferiscono la materia prima alla Mutti, che nel corso dell'estate ha trasformato 728mila tonnellate di pomodoro, mantenendo elevati standard qualitativi - tra cui il grado Brix più alto di sempre - per tutta la campagna.

«Il pomodoro non è per tutti. È una coltura che richiede competenza, attenzione quotidiana e una profonda conoscenza della terra e dei suoi equilibri, tanto più in un contesto climatico sempre più imprevedibile - dichiara Francesco Mutti, ad della Mutti -. Con questi incentivi, i più alti di sempre, celebriamo l'eccellenza della competenza: la capacità di leggere la natura, adattarsi e continuare a fare qualità anche in scenari incerti».

Il riconoscimento più tangibile del programma di incentivi è il Premio Pomodorino d'Oro, alla 26esima edizione, che si è svolto a Reggio Emilia e ha riunito oltre 350 agricoltori. Il premio prevede quattro categorie - pomodoro tondo, storico riconoscimento presente dalla prima edizione, datterino, lungo e ciliegino - e decreta chi ha saputo conferire a Mutti la miglior qualità lungo l'intera stagione, da metà luglio a fine settembre. A vincere il primo posto per il pomodoro tondo è stata la Società Agricola Zavaroni di Luca Zavaroni, basata a Traversetolo, storica collaboratrice di Mutti e già vincitrice nel 2022, 2015 e 2002.

«Ricevere il Pomodorino d'Oro è una grande soddisfazione, soprattutto dopo una campagna così difficile. Già da giugno abbiamo affrontato temperature altissime che hanno messo a dura prova i campi, ma abbiamo fatto di tutto per mantenere alta la qualità del raccolto, controllando ogni giorno irrigazione e umidità del terreno - commenta Zavaroni -. L'innovazione è fondamentale, ma servono anche infrastrutture adeguate: nella nostra zona mancano canali e bacini per raccogliere l'acqua nei momenti più critici».