



Petti – Il pomodoro al centro: “Molto soddisfatti dell'incontro con l'Assessore Remaschi: al via un piano pluriennale per la coltura e la trasformazione del pomodoro da industria toscano.”

22 febbraio 2016 Venturina Terme (LI) - “Il Gruppo Petti è molto soddisfatto dell'incontro con l'Assessore regionale all'Agricoltura Marco Remaschi che si è svolto nello stabilimento produttivo dell'Italian Food di Venturina Terme (LI) dove lavoriamo e trasformiamo pomodoro da industria toscano.” Così Pasquale Petti, Amministratore delegato del Gruppo, al termine dell'incontro svoltosi congiuntamente con l'Assessore regionale all'Agricoltura Marco Remaschi, Diego Santi - Capo segreteria assessorato all'Agricoltura della Regione Toscana, Gianni Anselmi - Consigliere regionale e Presidente della Commissione per lo sviluppo economico, Rossana Soffritti - Sindaco del Comune di Campiglia Marittima e Pietro Terzuoli - Direttore dell'ASPORT (Associazione produttori ortofrutticoli della regione Toscana).

“Insieme con le Istituzioni presenti e con la parte agricola abbiamo discusso insieme sul futuro della coltura e della trasformazione del pomodoro da industria della nostra Regione. Proprio grazie al legame con il territorio nel 2013 noi abbiamo dato vita al progetto *Petti – il pomodoro al centro* – solo pomodoro toscano lavorato a bassa temperatura – lanciando sul mercato qualcosa di unico, scommettendo e comunicando a 360° il nostro “made in Tuscany” e l'esclusivo processo di lavorazione, cold break, che ci permette di preservare il sapore ed il colore rosso vivo del pomodoro fresco come appena raccolto; in soli due anni dalla prima presentazione alla GDO possiamo vantare di aver superato il 3 % di quota di mercato, oltre 50 punti di distribuzione ponderata ed un fatturato in Italia di circa 12 milioni di euro.” Racconta Pasquale Petti.

“Il pomodoro che arriva e viene lavorato entro sei ore dalla raccolta nel nostro stabilimento venturinense proviene dalle coltivazioni in val di Cornia, Val di Chiana, Grosseto, Maremma e campagne senesi e pisane, tutte a regime di agricoltura integrata e biologica. Quest'anno, per tutte le produzioni fatte dall'Italian Food S.p.A. durante la campagna 2015 abbiamo trasformato 700 mila quintali di pomodoro fresco e, per la prossima campagna 2016 prevediamo di superare un milione di quintali. Per questo si rende necessario un dialogo attento e propositivo oltre che con la parte agricola, ovvero con l'ASPORT, anche con le Istituzioni” Continua Pasquale Petti e conclude: “Siamo sicuri che proprio grazie ad un progetto integrato di filiera, la valorizzazione del territorio toscano che stiamo già portando avanti potrà spiccare il volo. Per questo siamo stati molto contenti di ascoltare le parole dell'Assessore regionale Marco Cremaschi: a questo punto infatti sarà fondamentale l'intervento della Regione Toscana proprio attraverso i bandi PIF e PSR 2016 perchè dopo tutti gli investimenti che abbiamo già fatto come Italian Food S.p.A. presso il nostro stabilimento di Venturina Terme, come ad esempio la ristrutturazione del depuratore consortile di Campo alla Croce, abbiamo esaurito tutte le risorse disponibili per investimenti strutturali a medio termine. Per poter continuare a crescere con le produzioni come abbiamo fatto negli ultimi anni, avremo bisogno di nuovi spazi produttivi, di nuovi magazzini per i prodotti

confezionati, per far sì che, procedendo a piccoli passi, potremo entro 10 anni, realizzare il nuovo stabilimento produttivo con un'estensione di 10 ettari: offriremo così lavoro a circa 500 persone, raddoppieremo il numero degli impiegati e consentiremo l'assunzione della maggior parte dei cassaintegrati dello stabilimento Lucchini, ormai sono senza lavoro da circa 2 anni. Ci auguriamo pertanto che gli argomenti trattati durante il tavolo di discussione svoltosi ieri presso il nostro stabilimento possano arrivare ai vertici della Regione, ovvero al Presidente della Regione Toscana Enrico Rossi, ed al Capo della sua segreteria Paolo Ernesto Tedeschi, affinché al più presto si possano effettuare le programmazioni degli investimenti da intraprendere con urgenza. Solo così potremo già dalla campagna di lavorazione del pomodoro fresco 2016 realizzare i primi ampliamenti dello stabilimento verso la nuova area industriale di Venturina Terme che ci consentiranno materialmente la crescita della produzione ed una maggiore serenità per tutta la comunità dei cittadini venturinensi che vedranno risolversi nel giro di pochi mesi i disagi legati alla circolazione degli automezzi per la consegna della materia prima allo stabilimento che per il ritiro dei prodotti finiti per la conseguente consegna ai supermercati. Credo infatti che sia prioritaria la realizzazione di un nuovo e moderno centro di logistica integrata per la distribuzione in Italia e all'estero di tutti i prodotti confezionati dall'Italian Food S.p.A. anche in prospettiva del potenziamento ed ingrandimento del porto di Piombino che potrà consentire a noi ed a tutte le altre aziende del territorio toscano l'esportazione all'estero tramite navi dei loro prodotti di alta qualità. Un progetto molto ambizioso ma con le possibilità concrete di una realizzazione nell'arco di pochi anni, fermo restando che tutte le istituzioni coinvolte facciano il massimo per consentire lo stanziamento di risorse e fondi necessari. Grazie a questo importante piano integrato di filiera, che noi azienda trasformatrice e produttiva, stiamo mettendo a punto con la parte agricola, rappresentata da ASPORT, e con la distribuzione organizzata, vogliamo farci promotori di un grande progetto: rendere il pomodoro da industria la principale coltura di sostentamento per tutta l'agricoltura della Toscana, considerando il fatto che già per quantità lavorata e confezionata supera di gran lunga i prodotti regionali più famosi, quali il vino e l'olio.”

Responsabile comunicazione	Petti – Il pomodoro al centro
Elisabetta Palumbo	ilpomodoropetti.com
Mobile: +39 348 5113697	pettirossoblog.com
Mail to: elisabetta@ilpomodoropetti.com	Facebook: Petti Pomodoro
Marketing & comunicazione:	Twitter: @PettiPomodoro
Via Mecenate 76/25 – 20138 Milano (MI)	Instagram: petti_1925
Stabilimento produttivo:	Google+: Petti Pomodoro
Via E. Cerrini 67 – 57021 Venturina Terme (LI)	Youtube: Petti Pomodoro
	Pinterest: Petti Pomodoro