

Il Pomodoro Petti, 100% Made in Toscana

Quasi un secolo di innovazioni e trasformazioni qualitative sempre a difesa del consumatore

Il Gruppo Petti leader a livello mondiale dal 1925 nella produzione di conserve di pomodoro è oggi costituito da 4 società, ciascuna con il proprio stabilimento. L'ITALIAN FOOD S.p.A. in particolare, è quella del Gruppo con sede produttiva in Toscana che si occupa principalmente del mercato italiano e delle produzioni biologiche.

Il Gruppo è senz'altro frutto della passione della famiglia Petti che ne perpetua la tradizione da quattro generazioni. Attualmente alla direzione della holding ci sono in ordine generazionale Maria Gambardella, Antonio Petti ed i 2 figli Pasquale e Veronica. Da sempre si è investito nell'evoluzione delle tecniche produttive e la scelta di orientare ingenti risorse alla specializzazione nella lavorazione e nel confezionamento del pomodoro hanno determinato una capacità produttiva di assoluto valore. Gli investimenti in ricerca e sviluppo e quelli pubblicitari che vengono affrontati ogni anno sono invece fondamentali per consolidare la leadership raggiunta nel settore e garantire una crescita costante delle attività. Oggi circa il 70% della produzione viene esportato in tutto il mondo, vengono confezionate conserve anche per conto terzi e da

pochi mesi è stata lanciata in Italia la nuova linea a marchio Petti "Il pomodoro al centro" prodotta nello stabilimento toscano di Livorno che dal 2005 viene diretto da Pasquale Petti.

Il pomodoro è da sempre al centro della vita della famiglia Petti e di un'intera cultura fatta di sapori veri e semplici, quella degli italiani, per i quali il pomodoro rappresenta il centro della cultura gastronomica. Per questi motivi è stato scelto per il marchio Petti, il pay-off "Il pomodoro al centro" anche perché il pomodoro all'interno delle varie confezioni possa apparire ben visibile, grazie all'utilizzo di bellissime etichette adesive trasparenti. Questo per consentire di ammirare anche dall'esterno e prima dell'acquisto ciò che poi potrà essere gustato in cucina con le più svariate preparazioni.

Ciascun prodotto della nuova linea Petti ha un suo nome ed un colore dedicato che permette di identificarlo con facilità: Il Delicato, Il Corposo, Il Polposo, Il Polposissimo, Il Sublime, Gli Speciali, L'Essenziale per citarne alcuni, tutti al maschile perché è stato dato massimo rilievo al pomodoro protagonista di ogni confezione. Tutti gli imballi della nuova linea recano la dicitura: POMODORO



100% TOSCANO per garantire ai consumatori anche la regione di provenienza del pomodoro e permettere così la chiusura della filiera in modo che tutti gli utilizzatori possano essere tutelati per ciò che mangiano, conoscendo tutti i passaggi che hanno portato alla realizzazione del prodotto, dalla semina del pomodoro fino alla

distribuzione nei vari supermercati.

Per i prodotti Petti destinati al mercato italiano viene utilizzato solo POMODORO 100% TOSCANO, lavorato con un esclusivo PROCESSO A BASSA TEMPERATURA che permette di conservare al meglio la fragranza, la consistenza ed il colore rosso vivo del pomodoro fresco appena raccolto, conferendo a tutti i prodotti il caratteristico "GUSTO UNICO" che poi è riportato in evidenza su ciascuna confezione.

A soli pochi mesi dal lancio della nuova linea: "Il pomodoro al centro" i prodotti Petti sono già stati inseriti in tutte le più importanti catene di distribuzione e il notevole interesse mostrato dai buyers prima e poi dai consumatori, com'è stato confermato dalle rotazioni di vendita, sono la prova che in un settore maturo come quello dei prodotti conservati, dai margini quasi assenti e con tanti attori a contendersi le quote di mercato comunque valorizzare l'eccellenza premia.

Grazie alla consapevolezza della qualità superiore dei prodotti Petti, esclusivamente confezionati da pomodoro fresco entro poche ore dalla raccolta, l'impegno degli ultimi anni è stato incentra-

to principalmente sull'acquisto di nuovi e tecnologici macchinari che permettessero delle produzioni sempre più delicate e genuine sfruttando la lavorazione del pomodoro a bassa temperatura.

D'ora in poi ingenti saranno anche gli investimenti pubblicitari per far sì che sempre più consumatori possano conoscere il prodotto toscano e la particolarità del Gusto Unico, così da permettere agli italiani di avere nuovamente sulle proprie tavole il pomodoro genuino e saporito, proprio come facevano tanti anni fa le nostre nonne nelle loro cucine.

La linfa di tutta questa ventata di novità proviene senz'altro anche da consistenti aumenti di capitale, portati a termine in modo maggioritario dalla Famiglia Petti e poi dall'Asport (l'Organizzazione dei Produttori Ortofrutticoli che fornisce la materia prima allo stabilimento di Livorno). Accanto agli investimenti diretti dei soci maggioritari, fondamentali sono stati anche i finanziamenti di importanti istituti di credito come il Monte dei Paschi di Siena e la Banca FIS che hanno permesso la crescita del giro d'affari del Gruppo Petti sia in Italia che all'estero, contribuendo a rendere sempre più apprezzata l'eccellente qualità del pomodoro toscano.

Proprio in questa direzione verrà orientato anche il più grande progetto d'investimento mai effettuato in Toscana nel settore alimentare, cioè la costruzione del nuovo imponente stabilimento conserviero che sorgerà nella nuova zona industriale di Venturina Terme proprio a ridosso del porto di Piombino in corso di ristrutturazione. L'importo previsto per la realizzazione di questa opera colossale per il settore conserviero italiano si aggira attorno ai 60 milioni di euro e gran parte dei finanziamenti dovranno pervenire dalla Regione Toscana, il Ministero dello Sviluppo e dall'Istituto di Sviluppo Agroalimentare.

Innumerevoli saranno le Istituzioni impegnate nel sostenere questo progetto a cominciare dal Comune di Campiglia Marittima e per continuare con la Provincia di Livorno, ciò consentirà, senza dubbio il rilancio di tutta l'economia della Val di Cornia a livello occupazionale, logistico, infrastrutturale e di prestigio per tutta la Regione.

Grazie al nuovo impianto industriale che secondo il Protocollo d'Intesa firmato nel 2011 dalla Famiglia Petti e dalle istituzioni interessate, dovrebbe aprire i battenti entro il 2020, si riuscirà a garantire il raddoppio della produzione e l'assunzione di circa 500 operai. Questa nuova realtà arrecherà di certo enormi benefici anche all'attività portuale di Piombino che dopo la chiusura dell'Acciaieria Lucchini ha visto tramontare più di 50 anni di fiorente attività ed il ricorso alla cassa integrazione per migliaia di operai. Determinante sarà la necessità di caricare numerose navi mercantili utilizzate per l'esportazione dei prodotti toscani, che attirerà nuovamente le compagnie di navigazione a riaprire i loro hubs presso lo scalo Piombinese e molti dei dipendenti della Lucchini potranno lavorare al carico ed allo scarico delle merci in arrivo o in partenza dal nuovo stabilimento alimentare.

In chiusura, senza dubbio il principale punto di forza e di successo per il Gruppo Petti è e sarà sempre la storia di una famiglia che, per competenza, lungimiranza ed orgoglio, gestisce le proprie aziende fin dal 1925 con estrema professionalità, nel rispetto dei propri dipendenti e dell'ambiente circostante gli stabilimenti, perpetuando con la quarta generazione una delle più storiche e prestigiose attività del nostro paese.

www.ilpomodoropetti.com
www.pettirossoblog.com

L'Italia è il secondo produttore al mondo di pomodoro da industria

Il 60% della produzione viene esportato

L'Italia è il secondo trasformatore mondiale di pomodoro (12% della produzione mondiale) dopo gli USA e prima della Cina. Nel Congresso Mondiale svoltosi a Sirmione in Giugno, il consumo mondiale è stato stimato in 40 milioni di tonnellate con l'ottimo tasso di crescita del 2,5% annuo. Nel 2012 operavano in Italia 126 aziende di trasformazione, con decine di migliaia di addetti e un fatturato totale superiore a 3 miliardi di Euro.

L'Italia è leader mondiale nei derivati del pomodoro per il retail: concentrati e dei pomodori pelati, polpe di pomodoro e sughi pronti. AIIPA rappresenta le più importanti aziende private del Nord, specializzate nella produzione di Concentrati, di Passate e polpe e sughi pronti. Le Aziende di trasformazione del Sud Italia sono specializzate nella produzione di pomodori pelati e polpe in scatola.

Il consumo italiano di pomodori trasformati è di circa 35 Kg procapite e solo poco più di 2 milioni di tonnellate servono per il mercato interno, mentre il resto della produzione italiana di derivati del pomodoro (circa il 60%) crea una fortissima corrente di esportazione a livello mondiale, con un valore di export di circa 2 miliardi di Euro. www.aaiipa.it

CO.PAD.OR. leader europeo nella trasformazione del pomodoro

Filiera corta e sicurezza alimentare. Tra le maggiori aziende di trasformazione del pomodoro operanti in Europa, CO.PAD.OR. ha esteso a tutte le aziende socie la propria politica di qualità e di sicurezza ambientale

Protagonista nel mercato nazionale ed internazionale della trasformazione del pomodoro, CO.PAD.OR. (Consorzio Padano Ortofrutticolo) si colloca tra le maggiori aziende del settore, con una capacità produttiva di circa 6.000 tonnellate di pomodoro fresco al giorno.

Situato nella provincia di Parma, nel cuore della food valley, CO.PAD.OR. è un'organizzazione di produttori, i cui soci (localizzati in un'area tra i 5 ed i 150 km di distanza dallo stabilimento) coltivano ogni anno più di 4.000 ettari di pomodoro impiegando le più moderne tecniche agronomiche.

La Cooperativa conta oggi 120 soci agricoltori, che hanno adottato la produzione integrata e una rintracciabilità di filiera che assicura controlli rigorosi dal seme al prodotto finito. Equipaggiato con i migliori impianti disponibili sul mercato, CO.PAD.OR. dispone di 14 linee produttive che ogni anno trasformano circa 300.000 tonnellate di pomodoro fresco ottenendo concentrati, polpe, cubettati, passate e sughi ricettati. Tutte le linee sono dotate di avanzati sistemi di automazione e consentono di confezionare il prodotto ottenuto nei diversi formati richiesti dal mercato (dai fusti e cassoni per gli scambi industriali alle buste riempite in hot filling



Particolare della linea di riempimento vasi e bottiglie. Le linee del reparto vetro di CO.PAD.OR. possono confezionare sino a 1.000.000 unità/giorno

ed ai barattoli in banda stagnata per il food service, ed ancora alle bottiglie, ai vasi di vetro ed ai tetra recart destinati al retail).

Al fine di garantire prodotti di alta qualità CO.PAD.OR. già certificato UNI EN ISO 9001, ISO 14.001, BRC, IFS, Kosher certificate, ha aderito anche allo standard europeo EMAS ed ha esteso ai soci il proprio sistema di rintracciabilità di filiera ISO 22005 e il protocollo Global-Gap per la materia prima. Le certificazioni CO.PAD.OR. mirano a proteggere la salute del consumatore, la salute dei lavoratori e l'ambiente.

CO.PAD.OR. è stato scelto come tappa del World Processing Tomato Post Congress Tour (WPTC) 2014 ed a giugno i maggiori produttori mondiali di pomodoro hanno visitato lo stabilimento industriale di Collecchio.

www.copador.it

Il pomodoro al centro



Pomodoro 100% TOSCANO

- Gusto Unico -

Lavorato a bassa temperatura per conservare al meglio la fragranza, la consistenza ed il colore rosso vivo del pomodoro toscano appena raccolto



Numero Verde
800-192500

www.ilpomodoropetti.com
www.pettirossoblog.com

