Conserve Italia, lavorazioni a pieno regime tra innovazione e sostenibilità

20250903125647laraccoltadelpomodoroneicampidellamaremmaeneicampidelbassoferrarese-conserveitalia-8

Entra nel vivo la campagna di trasformazione del pomodoro da industria di **Conserve Italia**, il Gruppo cooperativo agroalimentare punto di riferimento del settore con i marchi **Cirio, Valfrutta, Jolly Colombani e Pomodorissimo – Santarosa** (in licenza).

Quest'anno Conserve Italia, che riunisce **36 cooperative agricole** e presidia i mercati di oltre 80 Paesi in tutto il mondo, punta a trasformare 515mila tonnellate di pomodoro 100% italiano (in aumento del 19,5 % rispetto al 2024), coltivato dai soci su più di 6mila ettari nei principali areali di **Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Umbria, Puglia e Basilicata**.

Quasi **1.400 lavoratori** stagionali sono stati assunti per garantire la piena operatività dei cinque stabilimenti coinvolti in una campagna che, avviata nella seconda metà di luglio, proseguirà fino a fine settembre.

Oltre 550 addetti sono stati assunti nel sito di Pomposa (FE) dove quest'anno è prevista la lavorazione di 260mila tonnellate di pomodoro; 70 lavoratori stagionali nello stabilimento di XII Morelli (FE) dove si punta a trasformare 38mila tonnellate di pomodoro, 120 a Ravarino (MO) con un programma di trasformazione di 80mila tonnellate (comprese 18mila di pomodoro biologico), 200 ad Albinia (GR) per un programma di 84mila tonnellate e 450 lavoratori stagionali a Mesagne (BR) con l'obiettivo di 53mila tonnellate, prevalentemente di pomodoro lungo per la realizzazione delle gamme di pelati.

THOR IN FUNZIONE

La campagna 2025 segna un passaggio chiave per Conserve Italia: per la prima volta entrano infatti in funzione tutti e cinque i nuovi evaporatori a ricompressione meccanica ribattezzati "Thor", un investimento strategico da 25 milioni di euro che rientra nel piano da oltre 86 milioni di euro. Questi

impianti assicurano **una riduzione di 12mila tonnellate di emissioni di CO? ogni anno**, un ulteriore miglioramento qualitativo delle passate e delle polpe, maggiore efficienza energetica, minore consumo idrico, digitalizzazione dei processi e migliori condizioni di lavoro per gli operatori.

«*Conserve Italia continua a investire per valorizzare al massimo la materia prima conferita dai soci produttori italiani. La nostra forza è una filiera cooperativa autentica, che promuove un'eccellenza del made in Italy come il pomodoro generando valore e reddito per il sistema agricolo nazionale* - dichiara **Maurizio Gardini**, Presidente di Conserve Italia -. *L'avvio di questa campagna del pomodoro è stato condizionato dalle conseguenze delle piogge primaverili che in alcuni casi hanno fatto ritardare i trapianti e quindi ci hanno portato a rivedere alcuni programmi. Come sempre faremo la nostra parte per affiancare i produttori con la solidità e l'affidabilità che da sempre ci contraddistinguono*».

Pier Paolo Rosetti, Direttore Generale di Conserve Italia, aggiunge: «*Le innovazioni industriali, logistiche e agronomiche che stiamo mettendo in campo, ci consentono di portare sui mercati di tutto il mondo un pomodoro sempre più sostenibile e rispettoso dell'ambiente, oltre che buono, sicuro e tracciato. Dal seme al prodotto finito, investiamo per garantire e migliorare qualità e sostenibilità. È questo approccio integrato che ci permette di coniugare qualità, sostenibilità e competitività*».