

Comunicato stampa

**POMODORO, NUOVA DIRETTRICE PER
LO STABILIMENTO DI CONSERVE ITALIA A MESAGNE**

Dal 1° ottobre Maria Vittoria Tornesello guiderà il sito pugliese specializzato nella lavorazione del pomodoro lungo. Investimento da 1,2 milioni € per l'Agrisolare. Con l'ingresso di una nuova OP aumentano i soci pugliesi del Gruppo cooperativo.

Mesagne (BR), 28 agosto 2023 – Dal 1° ottobre prossimo **Maria Vittoria Tornesello** sarà la nuova **direttrice dello stabilimento di Conserve Italia a Mesagne**, in provincia di Brindisi, specializzato nella lavorazione del pomodoro lungo da pelato e dove si producono in particolare i celebri **Pelati Cirio**. Sono stati i vertici del Gruppo cooperativo ad annunciare il nuovo incarico nel corso della conferenza stampa odierna, tenutasi proprio nel sito mesagnese dove è in corso la campagna del pomodoro per la quale sono stati assunti oltre 400 lavoratori stagionali con l'obiettivo di trasformare 59.000 tonnellate di materia prima proveniente dai 700 ettari coltivati dai soci agricoltori presenti in Puglia.

“Maria Vittoria Tornesello – ha dichiarato il Presidente di Conserve Italia **Maurizio Gardini** - è già da tempo un punto di riferimento del sito produttivo mesagnese e raccoglie l'importante eredità del direttore uscente Roberto Savioli (che andrà a guidare lo stabilimento dei succhi di frutta di Barbiano nel Ravennate) e del suo predecessore Enzo Rossi, ora nostro consigliere d'amministrazione, due dirigenti che hanno fatto crescere questa fabbrica divenuta un polo di eccellenza dell'agroalimentare pugliese e un presidio di sviluppo, legalità e occupazione per questo territorio”.

Cinquantuno anni, biologa mesagnese, già responsabile qualità e ambiente dello stabilimento (dove lavora dal 1999, anno dell'acquisizione del sito da parte di Conserve Italia), **Maria Vittoria Tornesello** ha così commentato il nuovo incarico: “Ringrazio i vertici aziendali per la fiducia riposta e assicuro il mio impegno a proseguire, in piena

continuità con i predecessori, nell'opera di miglioramento aziendale con gli obiettivi di valorizzare al meglio le produzioni conferite dai soci agricoltori pugliesi, rispondere alle richieste del mercato e consolidare i rapporti con il territorio”.

“Negli ultimi anni abbiamo investito molto nello stabilimento mesagnese dove lavoriamo le specialità del pomodoro pugliese – ha aggiunto il Direttore Generale **Pier Paolo Rosetti** -; nuovi interventi sono in programma nei prossimi mesi per rendere ancora più efficienti e sostenibili i processi produttivi, puntando sulla tecnologia 4.0 e sulle energie rinnovabili. In vista della prossima campagna doteremo la fabbrica di un impianto fotovoltaico con una potenza di 500 kw che ci consentirà di soddisfare un quarto del fabbisogno energetico; si tratta di un intervento da 1,2 milioni di euro realizzato nell'ambito del bando Parco Agrisolare del PNRR emanato dal Ministero dell'Agricoltura”.

ANDAMENTO CAMPAGNA E ALLARGAMENTO BASE SOCIALE

L'incontro con i giornalisti è stata anche l'occasione per fare il punto sull'andamento della campagna. “Siamo ormai a metà delle operazioni – ha spiegato il direttore uscente di stabilimento **Roberto Savioli** – e possiamo contare su buone rese in fabbrica e un ottimo prodotto conferito dai nostri agricoltori. Abbiamo un programma di 59.000 tonnellate rappresentate per oltre il 90% dal pomodoro lungo e per il resto da datterino rosso e giallo e da ciliegino, le specialità pugliesi che abbiamo lavorato nella seconda metà di luglio. Rispetto all'anno scorso, quando si sono verificati problemi sia nelle rese in fabbrica che di disponibilità di prodotto, quest'anno puntiamo ad un aumento di produzione del 20% così da riportare la fabbrica ai suoi livelli standard. Tuttavia, l'andamento meteorologico di settembre potrebbe influenzare negativamente i nostri programmi, nel caso si verificassero intense precipitazioni”.

Durante la conferenza stampa è stato anche annunciato il recente ingresso nella compagine sociale di Conserve Italia dell'organizzazione di produttori **Apo Foggia**, già storico e consolidato fornitore, che porta così a quattro le OP pugliesi socie del Gruppo cooperativo (le altre sono Conapo, Fimagri e La Palma). Inoltre, è stato presentato il nuovo responsabile pomodoro del Sud di Conserve Italia **Giovanni Amorese**, agronomo pugliese di 39 anni.

“L’allargamento della base sociale e l’inserimento di una nuova figura professionale altamente qualificata in ambito agronomico e dotata di conoscenza ed esperienza nel comparto del pomodoro pugliese – ha concluso il Presidente **Maurizio Gardini** – rafforzano ulteriormente la nostra presenza nel sistema agricolo regionale e confermano la volontà di Conserve Italia di sostenere la filiera agricola pugliese valorizzando le eccellenze produttive con la forza di marchi simbolo del made in Italy come Cirio e Valfrutta”.

Lo stabilimento di Conserve Italia a Mesagne (BR) si estende su 46.000 metri quadrati (di cui 11.000 coperti) ed è dedicato alla lavorazione del pomodoro pelato e del pomodorino pugliese, con una capacità di lavorazione di 60.000 tonnellate di materia prima all’anno. Acquisito nel 1999 da Conserve Italia, occupa a pieno regime circa 500 persone tra lavoratori fissi e avventizi. Nel sito mesagnese vengono prodotte confezioni di prodotti a base di pomodoro, in particolare pelati, ciliegini e datterini con i marchi Cirio, Cirio Alta Cucina, Valfrutta, Valfrutta Granchef, Jolly Colombani e i marchi della Distribuzione.

