

## COMUNICATO STAMPA

### INTESA SANPAOLO PER EXPO 2015: CON “ECCO LA MIA IMPRESA”, 50 ECCELLENZE PIEMONTESE SI RACCONTANO NEL “WATERSTONE”

---

#### GIOVEDÌ 9 LUGLIO APPUNTAMENTO CON L’AZIENDA AGRICOLA MARELLO

---

- **400 imprese espressione del *made in Italy* d’eccellenza saranno ospitate nei sei mesi della manifestazione all’interno di *The Waterstone*, lo spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo Milano 2015, per raccontare la propria storia, organizzare incontri, sviluppare relazioni e nuovi business**
- **50 di queste imprese sono piemontesi, scelte con la massima attenzione alla rappresentatività del territorio e all’attinenza ai temi di Expo. Il prossimo appuntamento, giovedì 9 luglio, è con l’Azienda Agricola Marello di Guido Marello, di Camino (AL)**

*Torino, 8 luglio 2015.* Domani, **giovedì 9 luglio**, nello **spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo Milano 2015, appuntamento con l’Azienda Agricola Marello di Guido Marello:** azienda familiare con sede a **Camino, in provincia di Alessandria**, che adotta tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale seguendo direttamente all’interno l’intero processo di produzione.

**L’azienda sarà ospite di Intesa Sanpaolo, Official Global Banking Partner** di Expo Milano 2015, all’interno del proprio **spazio espositivo denominato “The Waterstone”**: una struttura su due piani di 1.000 metri quadri, realizzata con materiali interamente ecologici e riciclabili e animata ogni giorno con allestimenti multimediali, opere d’arte e un **palinsesto di oltre 250 eventi per famiglie e imprese**. Al programma artistico e culturale, nei 184 giorni dell’Esposizione Universale la Banca affianca l’iniziativa **“Ecco la mia impresa”**: **400 piccole e medie imprese espressione del *made in Italy* di qualità** - selezionate nelle diverse regioni e nell’ambito dei settori merceologici affini ai temi di Expo, *Food, Fashion, Design e Hospitality* – avranno appunto l’opportunità di essere **ospitate da Intesa Sanpaolo e di avere visibilità nel Waterstone**, per organizzare incontri, sviluppare relazioni e cogliere opportunità di business internazionali.

**50 di queste eccellenze sono aziende piemontesi**, scelte con attenzione alla rappresentatività del territorio, e saranno in Expo per valorizzare la propria storia imprenditoriale e la propria offerta. Il prossimo appuntamento nel Waterstone, **giovedì 9 luglio**, è con l’**Azienda Agricola Marello**: condotta da **Guido Marello**, con la collaborazione della moglie Rosa, questa azienda agricola di famiglia nell’Alessandrino, è stata avviata da lui stesso nel 2009, rilevando la conduzione dei terreni coltivati fino a quel momento da suo padre Stefano. L’obiettivo è stato subito quello di adottare tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale e di dar vita a un impianto di macinazione dei cereali rispettoso di una antica tradizione: la **macinatura a pietra naturale**.

Oggi **Mulino Marelo** (questo il “marchio di fabbrica”) produce una linea di farine senza glutine: di mais, di sorgo bianco, di riso tondo. Ogni farina è studiata per una particolare ricetta: dal dolce alla pizza, dal pane alle impanature, dai semolini alle polente.

Attraverso una rete di distribuzione che copre **quasi tutte le regioni italiane** raggiunge operatori dell’industria alimentare come pasticcerie, laboratori artigianali, ristoranti, negozi specializzati e non.

L’azienda si occupa direttamente della selezione e coltivazione dei migliori cereali, curando la terra con prodotti naturali e non di sintesi. Una piccola parte della superficie agricola è dedicata alla coltivazione di **produzioni limitate di antichi mais piemontesi**, quali Pignoletto Rosso, Ottofile Giallo e Nostrano dell’Isola.

Le fasi di lavorazione e stoccaggio successive alla coltivazione si svolgono in azienda seguendo un **metodo di essiccazione innovativo** a tecnologia avanzata, che mantiene colori, aromi e valori nutrizionali del cereale, conferendogli caratteristiche organolettiche ed igieniche di altissimo livello.

Vengono macinati a pietra solo chicchi interi e privi di difetti grazie a un impianto di selezionatura ottica computerizzata. *«La macinatura a pietra è un’arte, dove macina e conduttore sono i protagonisti di un’orchestra»* dicono i Marelo, riferendosi alla cura artigianale del processo.

Le farine ottenute sono pronte per la consegna, integrali o burattate, cioè setacciate in diversa misura, più o meno fine, secondo le esigenze del cliente.

\*\*\*

*«Con The Waterstone abbiamo sviluppato uno spazio espositivo aperto e coinvolgente, dedicato ai visitatori e alle aziende, in cui le 400 imprese ospiti possono raccontarsi, incontrare altre realtà imprenditoriali, sviluppare e condividere progetti e idee, nonché studiare nuove opportunità di business internazionali – afferma **Cristina Balbo, Direttore Regionale Piemonte Valle d’Aosta e Liguria di Intesa Sanpaolo** – Dall’inizio di maggio a oggi, The Waterstone ha ospitato decine di imprese differenti per dimensioni e settori merceologici, ma che condividono una produzione di qualità, l’attenzione alla sostenibilità e una storia imprenditoriale di successo. E siamo orgogliosi di portare a Expo cinquanta aziende del Piemonte, a dimostrazione che le imprese di eccellenza sono un patrimonio dell’intera nazione».*

**Il calendario degli appuntamenti in *The Waterstone by Intesa Sanpaolo***

**e i profili delle aziende ospiti sono disponibili sul sito**

**[www.expo.intesasanpaolo.com](http://www.expo.intesasanpaolo.com)**

Per informazioni:

**Intesa Sanpaolo**

Media Banca dei Territori e Media locali

Tel. +39 011.5559609

[stampa@intesasanpaolo.com](mailto:stampa@intesasanpaolo.com)