

COMUNICATO STAMPA

INTESA SANPAOLO PER EXPO MILANO 2015

“ECCO LA MIA IMPRESA”

QUATTROCENTO ECCELLENZE ITALIANE SI RACCONTANO

MARTEDÌ 11 AGOSTO ORE 14,30 APPUNTAMENTO CON SÌ INVERNIZZI

Milano, 10 agosto 2015. Domani, martedì 11 agosto 2015, alle ore 14,30, nello spazio espositivo The Waterstone di Intesa Sanpaolo, appuntamento con **Si Invernizzi** di Novara, leader del formaggio erborinato dal 1920. Una tradizione italiana che si fa strada nella modernità e nella globalizzazione con formaggi di qualità.

Con **“Ecco la mia impresa” 400 aziende**, divise per filiera produttiva, e **start-up innovative**, hanno l’opportunità di essere ospitate e di avere visibilità all’interno dello Spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo. **Esempi della qualità del Made in Italy**, le aziende sono state selezionate dalla Banca nei diversi territori e nell’ambito dei settori merceologici affini ai temi di Expo: *Food, Fashion, Design e Hospitality*. Le aziende ospiti sono state scelte, con la massima attenzione alla rappresentatività dei territori e all’attinenza ai temi di Expo, attraverso **Candida la tua impresa**, l’iniziativa promossa da Intesa Sanpaolo con una capillare attività di promozione sui media e attraverso la propria piattaforma editoriale. Nel padiglione dell’Expo Intesa Sanpaolo presenta i suoi servizi e i suoi prodotti in un ambiente che tratta i temi dello sviluppo sostenibile e responsabile, in sintonia con il tema di Expo **“Nutrire il Pianeta, Energie per la Vita”**.

Si Invernizzi si presenta. Si possono amare le muffe blu? Certamente. Nel Caseificio Si Invernizzi di Novara questa convinzione si trasmette di generazione in generazione, è un antico dono di famiglia che viene tramandato di padre in figlio per proteggere la tradizione italiana dal pericolo dell’estinzione. Al centro di questo impegno quotidiano c’è uno dei grandi formaggi italiani: il Gorgonzola DOP Si che nasce in un caseificio vecchio stile e passa attraverso una stagionatura sana e sicura

prima di arrivare sulle tavole dei consumatori. La produzione avviene a Novara, dove dal 1970 ha sede anche il “Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola”. Nel caseificio si lavorano circa 40.000 litri di latte vaccino al giorno grazie alle “caldaiette” tipiche, con la produzione di fermenti in-house. Oltre al gorgonzola vengono prodotti altri formaggi blu-erborinati. Le certificazioni e gli standard di qualità garantiscono la tracciabilità dei formaggi e l’alto livello del ciclo produttivo.

*“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’11 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. Voglio anche ricordare che oltre alle imprese, il nostro spazio offre appuntamenti con la cultura e con lo spettacolo di elevata qualità”.*

www.expo.intesasanpaolo.com per il calendario aggiornato degli eventi e i profili delle aziende ospiti in *The Waterstone*.