

## **COMUNICATO STAMPA**

### **INTESA SANPAOLO PER EXPO MILANO 2015**

#### **“ECCO LA MIA IMPRESA”**

#### **QUATTROCENTO ECCELLENZE ITALIANE SI RACCONTANO**

#### **LUNEDÌ 27 LUGLIO ORE 10,30 APPUNTAMENTO CON MASTRI BIRRAI UMBRI**

Milano, 24 luglio 2015. Lunedì 27 luglio 2015, alle ore 10,30, nello spazio espositivo The Waterstone di Intesa Sanpaolo, appuntamento con **Mastri Birrai Umbri**, birre artigianali per intenditori tutte made in Umbria. Un’idea della famiglia Farchioni, protagonista nella trasformazione dei prodotti agricoli regionali.

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”**.

Ecco l’impresa. **Mastri Birrai Umbri** è il marchio che contraddistingue birre artigianali di alta qualità prodotte a Giano dell’Umbria (Perugia) nel birrificio che fa capo alla famiglia Farchioni, impegnata da dieci generazioni, con successo sui mercati nazionali ed esteri, nella trasformazione dei prodotti agricoli coltivati nella

regione. “Vogliamo realizzare birre artigianali uniche e ricercate, integrate in una logica di filiera agricola nel territorio umbro” l’idea alla base, come espressa da Pompeo Farchioni, anima del progetto. Le birre dei Mastri Birrai Umbri (4 linee di prodotto, tra bionde, rosse e scure) sono realizzate con l’impiego di malti speciali, frumenti e legumi accuratamente selezionati in regione. L’utilizzo di ingredienti innovativi come farro, cicerchia e lenticchia determinano un alto valore nutrizionale ed esprimono un forte legame con il territorio umbro ed i suoi storici prodotti agricoli.

Le birre, per usare i termini degli esperti, sono “crude”, non pastorizzate e non filtrate, hanno caratteristiche organolettiche eleganti e originali, con un corpo morbido e persistente, fresco e piacevole, di alta bevibilità. Sono create attraverso un esclusivo processo artigianale per esaltarne aromi e gusto: al cuore del processo c’è la Sala Cottura, dove le birre prendono vita ognuna con le sue caratteristiche uniche in base a formule e tempi di lavorazione espressamente studiati. Le birre dei Mastri Birrai Umbri sono contraddistinte da uno stemma che rappresenta una chiave. Perché? La chiave è lo strumento che solitamente sigilla in sicurezza le cose più preziose e segrete, come la formula di queste birre speciali.

*“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 **Stefano Barrese**, responsabile area sales e marketing 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*.