

COMUNICATO STAMPA

INTESA SANPAOLO PER EXPO 2015: “ECCO LA MIA IMPRESA”

- **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. Ecco i primi appuntamenti:**

SANTERO - LUNEDÌ 25 MAGGIO

PASTIFICIO REY - MARTEDÌ 26 MAGGIO

BIRRIFICIO BALADIN - GIOVEDÌ 28 MAGGIO

Torino, 22 maggio 2015. **Intesa Sanpaolo**, Official Global Banking Partner di **Expo Milano 2015**, partecipa alla manifestazione anche fisicamente con “*The Waterstone*”: uno spazio espositivo di 1.000 metri quadri, realizzato con materiali interamente ecologici e riciclabili e animato 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 si 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 **l'opportunità di essere ospitate e di avere visibilità all'interno dello spazio espositivo di Intesa Sanpaolo**, 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. Questi i primi appuntamenti:

- si comincia **lunedì 25 maggio** con **Santero**, la cantina situata a Santo Stefano Belbo (Cuneo), tra le Langhe e il Monferrato, frutto della passione di una famiglia con oltre 50 anni di tradizione e di esperienza, che oggi esporta i propri vini e spumanti in 74 Paesi;
- **martedì 26 maggio** sarà la volta del **Pastificio Rey**, nato nel 1851 come piccola bottega artigiana nel centro di San Damiano d'Asti e trasformatosi nel tempo in un'industria moderna, presente sui mercati nazionali e internazionali;
- la “settimana dei piemontesi” si chiuderà **giovedì 28 maggio** con il **Birrificio Agricolo Baladin**: dal Cuneese in tutta Italia e nel mondo, una nuova visione di birra “viva” da abbinare al cibo, una filiera corta e sostenibile, la produzione anche della materia prima, l'impegno ecologico.

Tre imprese molto diverse, quindi, che condividono una produzione di qualità (con prodotti antichi, ma rivisitati in chiave moderna), l'attenzione alla sostenibilità e una storia di successo.

«Con *The Waterstone*, abbiamo sviluppato uno spazio espositivo aperto e coinvolgente, dedicato ai visitatori e alle aziende. – afferma **Cristina Balbo, Direttore Regionale Piemonte Valle d'Aosta e Liguria di Intesa Sanpaolo** – *Uno spazio in cui è possibile immergersi e conoscere le eccellenze e le storie di successo delle imprese che hanno fatto grande l'Italia, e il Piemonte in particolare, nel food, nel fashion e nel design. La nostra regione è conosciuta nel mondo per le proprie attrattive turistiche e per la propria tradizione fatta di qualità, di voglia di fare e di prodotti distintivi. Le imprese che ospiteremo potranno raccontarsi, mostrare ciò che sono e ciò che sanno fare, e anche incontrare altre realtà imprenditoriali, per condividere e sviluppare nuovi progetti, idee e opportunità di business internazionali*».



Lunedì 25 maggio

Santero - vini e spumanti di classe dal Piemonte in Italia e nel mondo

«*La qualità*» affermano alla Santero «*non è un mito a uso della comunicazione, ma un fatto concreto*». Situata a **Santo Stefano Belbo (CN)**, tra le Langhe e il Monferrato, nel cuore di una terra di vini nota in Italia e nel mondo, la **Santero produce da oltre mezzo secolo**, con passione e con tecniche avanzate ma radicate nella tradizione, **vini e spumanti di qualità**.

L'azienda, gestita dall'omonima famiglia, segue ogni fase della filiera produttiva, dalla vendemmia all'imbottigliamento, e vive e lavora a stretto contatto col mondo agricolo del territorio. Vinifica le uve delle cinque aziende agricole di proprietà Santero, ma anche uve acquistate da oltre 300 viticoltori locali.

La cantina ha una capacità di stoccaggio di 120.000 ettolitri e una capacità produttiva di **oltre 20 milioni di bottiglie annue**, che collocano la Santero tra i leader del mercato vinicolo.

L'azienda ha vinto negli ultimi anni **più di 60 premi internazionali** ed **esporta in 74 Paesi**. Caratteristica è l'attenzione, oltre che al contenuto, al confezionamento, con studio di bottiglie ed etichette particolarmente innovative sul piano del design.



Martedì 26 maggio

Pastificio Rey – Pasta italiana da più di 160 anni

Dall'Astigiano, pasta col sapore di una volta, ma prodotta in impianti modernissimi.

Il Pastificio Rey è nato nel 1851 come piccola bottega artigiana nel centro di un paese delle Langhe-Monferrato, **San Damiano d'Asti**, per soddisfare il fabbisogno alimentare delle famiglie locali.

La costanza e le capacità imprenditoriali della famiglia Toso-Rey (giunta alla quinta generazione), la qualità del prodotto e la capacità di adeguarsi ai mutamenti dei gusti hanno trasformato nel tempo la piccola bottega artigiana in **un'industria moderna, presente sui mercati nazionali e internazionali**.

Lo stabilimento, situato a San Damiano d'Asti, copre una superficie di 11.000 mq. ed è caratterizzato da impianti modernissimi e tecnologie di produzione avanzate.

La pasta tuttavia rimane simile a quella artigianale, mantiene in sé tutto l'aroma del grano e grazie alla trafilatura al bronzo è adatta a ogni sugo e condimento, ma è anche ottima gustata semplicemente con un filo d'olio.

L'azienda è già in possesso dei certificati IFS, BRC, ISO 9001, SA8000, ma si pone tra i suoi obiettivi di ottenere anche le certificazioni ambientali e sulla sicurezza.



Giovedì 28 maggio

Birrificio Baladin - Birra artigianale di qualità per una vera "cultura della birra"

«*Perché la Birra è Terra!*». Queste parole di **Teo Musso, mastro birraio e fondatore nel 1996 a Piozzo (Cuneo) del Birrificio Agricolo Baladin**, raccontano lo spirito di chi ha portato nel corso degli anni il piccolo *brewpub* di provincia (produzione e vendita diretta di birra) a diventare **uno dei più attivi produttori internazionali di birra artigianale** e punto di riferimento per il cosiddetto “movimento brassicolo” italiano, ossia l'insieme dei produttori e degli amanti di birra artigianale.

L'impianto occupa 2.600 metri quadrati coperti e ha una **produzione annua di 16.000 ettolitri suddivisi fra 30 tipologie di birra**. Obiettivo: produrre una birra equilibrata, caratterizzata nel gusto e nell'immagine, che si imponga nel mondo della ristorazione e della gastronomia italiana ed estera, e che crei “cultura della birra” con lo stesso credito e la stessa diffusione della più tradizionale e consolidata “cultura del vino”.

Sono così nati i “locali Baladin” ispirati a questa cultura: nel Cuneese, a Milano, Bologna, Roma, Torino, Jesolo, e anche oltreoceano grazie ai *brewpub* “**Birreria**” creati **in collaborazione con Eataly** (New York e Chicago) e finanche in Marocco, dove il locale e il gusto Baladin diventano un affascinante *riad*, una tipica abitazione del posto con cortile dove è possibile soggiornare.

Baladin è un “birrificio agricolo”: produce oltre l'85% della materia prima utilizzata nelle ricette ed è responsabile dell'intero ciclo di produzione delle proprie birre, partendo, appunto, dalla terra e dalla sua coltivazione. Espressione di questo pensiero è la birra “Nazionale”, la prima birra artigianale 100% italiana, prodotta con sole materie prime del territorio. L'attenzione dedicata alla sostenibilità ecologica è testimoniata anche da soluzioni energetiche innovative per la conduzione degli impianti e dal largo uso di tappi di sughero per le bottiglie.

La birra viene commercializzata attraverso una propria società di distribuzione, il cui mercato principale è quello italiano, ma con un **export in rapida crescita**, oggi esteso a una trentina di Paesi: non solo in Europa, ma anche in Asia e Africa, oltre agli Usa. Il catalogo comprende anche un centinaio di **altri prodotti alimentari italiani artigianali e di qualità**: oltre alle bibite analcoliche Baladin, pasta, pomodori, olio extravergine, olive sott'olio, pesto, paté d'olive e di pomodoro, cioccolata di Modica, creme spalmabili dolci, riso.

**Il calendario degli appuntamenti in *The Waterstone by Intesa Sanpaolo*
e i profili delle aziende ospiti sono disponibili sul sito**

www.expo.intesasanpaolo.com

Per informazioni: **Intesa Sanpaolo** - Media Banca dei Territori e Media locali - Tel. +39 011.5559609
stampa@intesasanpaolo.com