

## **COMUNICATO STAMPA**

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

#### **“ECCO LA MIA IMPRESA”**

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

#### **MERCOLEDI' 13 MAGGIO, APPUNTAMENTO CON TENUTA ROCCA DI FABBRI**

*Milano, 11 maggio 2015.* Mercoledì 13 maggio 2015, secondo appuntamento con le imprese ospiti del padiglione di Intesa Sanpaolo a Expo 2015. E la volta della Tenuta Rocca di Fabbri. 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”.

Ma ecco Tenuta Rocca di Fabbri: duecentocinquantamila bottiglie all'anno, 60 ettari interamente a vite, con impianti continuamente perfezionati e rinnovati, una cantina dove si vinificano esclusivamente le uve prodotte sul posto, lavorate appena colte. L'azienda agricola di Montefalco (PG) produce da più di trent'anni vini raffinati, che vantano prestigiosi riconoscimenti internazionali. Tra i vini della tenuta il Docg Montefalco Sagrantino, nelle versioni secco e passito, i Doc Montefalco Rosso, Montefalco Rosso Riserva e Grechetto, e nell'ambito degli Igt il Faroaldo (50% Sagrantino 50% Cabernet Sauvignon) e uno Chardonnay, “in purezza”, cioè

ottenuto da uve appartenenti ad un'unica tipologia di vitigno. Fu nel 1984 che Pietro Vitali, antiquario e uomo di cultura, diede vita all'azienda, collocando la cantina in una fortificazione del 14° secolo e curando l'ampia zona a vigneti circostante. La natura familiare dell'azienda si è mantenuta nel tempo, con le figlie Roberta e Simona che continuano la tradizione con passione e sensibilità ambientale. *“Crediamo in una agricoltura consapevole ed in armonia con il sistema naturale a cui appartiene - affermano -. In ogni fase del processo produttivo c'è l'attenzione alla sostenibilità delle scelte in funzione di un equilibrio generale fra impianti specializzati, contesto naturale di riferimento, e gli uomini e le donne che ci lavorano e vivono dentro”*.

*“Con The Waterstone abbiamo sviluppato uno spazio espositivo aperto e coinvolgente, dedicato ai visitatori e alle aziende – afferma **Stefano Barrese**, responsabile area sales e marketing di Intesa Sanpaolo – uno spazio in cui potranno immergersi e conoscere le eccellenze e le storie di successo delle imprese che hanno fatto grande l'Italia nel food, nel fashion e nel design. In questo spazio le 400 imprese ospiti potranno raccontarsi, incontrare altre realtà imprenditoriali, sviluppare e condividere progetti e idee, nonché sviluppare nuove opportunità di business internazionali”*.

**[www.expo.intesasanpaolo.com](http://www.expo.intesasanpaolo.com)** per il calendario aggiornato degli eventi e i profili delle aziende ospiti in *The Waterstone*.