

COMUNICATO STAMPA

APPENNINO FOOD A EXPO MILANO 2015

GRAZIE A “ECCO LA MIA IMPRESA” DI INTESA SANPAOLO

400 ECCELLENZE ITALIANE SI RACCONTANO

Bologna, 13 ottobre 2015. Mercoledì **14** ottobre **Appennino Food**, moderna azienda che dal cuore dei colli bolognesi distribuisce in Italia e nel mondo prodotti alimentari di alta qualità, tra cui funghi e tartufi da Guinness, presenta i propri prodotti e la propria storia all'Expo Milano 2015 nello spazio espositivo *The Waterstone* di Intesa Sanpaolo.

Grazie all'iniziativa “**Ecco la mia impresa**”, **400 piccole e medie imprese**, espressione del *made in Italy* d'eccellenza, hanno l'opportunità di essere ospitate e di avere visibilità all'interno dello spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo, per presentarsi ai visitatori con esposizioni di prodotti e filmati, oppure per incontrare buyer e investitori internazionali.

Esempi della qualità del *Made in Italy*, le aziende sono state selezionate dalla banca con una forte attenzione alla rappresentatività dei territori e nell'ambito dei settori merceologici affini ai temi di Expo: *food, fashion, design e hospitality*.

The Waterstone by Intesa Sanpaolo è 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**. Nel padiglione *The Waterstone* Intesa Sanpaolo presenta i suoi servizi in un ambiente orientato allo sviluppo sostenibile e responsabile, in sintonia con il tema di Expo “Nutrire il Pianeta, Energie per la Vita”.

Il prossimo appuntamento nel *Waterstone*, mercoledì 14 ottobre, è con **Appennino Food**, materia prima di grande qualità lavorata in uno stabilimento modernissimo sui colli bolognesi. Appennino Funghi e Tartufi era fino al 2000 un piccolo laboratorio artigianale. Oggi è una moderna azienda, ribattezzata Appennino Food, che da Savigno, zona di elezione per i tartufi, distribuisce in Italia e all'estero una gamma di prodotti di alta qualità, rigorosamente privi di aromi artificiali.

Il catalogo comprende tartufi e funghi, come prodotti sia freschi sia congelati (quasi 30 varietà in totale); prodotti conservati (oli, burri e formaggi, salse e creme, tutto al tartufo; e poi tartufi in 10 varietà); e prodotti speciali a base di tartufi o funghi, come sale, miele, farine, funghi secchi ed altri ancora.

A fare di Appennino Food un punto di riferimento per la migliore ristorazione nazionale e internazionale e per la più esigente industria alimentare contribuiscono la cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime, e uno stabilimento tecnologicamente molto avanzato, al quale sono stati dedicati notevoli investimenti, oltre che in apparecchiature, anche in formazione del personale.

Tutto sotto la supervisione di Luigi Dattilo (uno che da ragazzo girava per boschi in cerca di tartufi) che guida l'azienda insieme col fratello Angelo portandovi impegno, passione ed esperienza.

Oggi l'azienda ha un fatturato di 12 milioni di euro e distribuisce in tutto il mondo, avvalendosi fra l'altro di due sedi a New York e a Singapore

Tutti i prodotti sono sottoposti a severe verifiche microbiologiche in laboratorio, mentre un programma specializzato assicura la tracciabilità. Numerose le certificazioni nazionali e internazionali possedute, fra cui quella per la realizzazione di prodotti biologici e i certificati di conformità per i mercati americano e giapponese.

È di Appennino Food il tartufo da primato (1,483 kg) rinvenuto nel 2014 ed entrato nel Guinness World Records. Questa autentica ricchezza è stata venduta all'asta in una cena di beneficenza.

“Il tartufo è un prodotto delicato.” osservano in azienda *“Preservare il suo ambiente naturale significa impegnarsi in una azione più ampia di salvaguardia del territorio”*.

Maggiori informazioni sul sito www.afood.it .

*“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 – Da 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. Expo ci ha insegnato che le nostre aziende hanno bisogno di una vetrina internazionale, e che una banca come la nostra ha il dovere di aiutarle a trovarla. Voglio anche ricordare che oltre agli incontri con le imprese, il nostro spazio offre appuntamenti con la cultura e con lo spettacolo di elevata qualità”*.

- - -

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

e i profili delle aziende ospiti sono disponibili sul sito

www.expo.intesasanpaolo.com

Per informazioni

Intesa Sanpaolo

Ufficio Media Banca dei Territori e Media Locali

Tel +39 3357170842

stampa@intesasanpaolo.com