

TESTATA: ILRESTOQUOTIDIANO.IT

DATA: 21 ottobre 2015

CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

---



[Newsletter](#) [Pubblicità](#) [Offerte](#)

Cerca



PRESEPE VIVENTE MATERSACRA 2 LUGLIO MATERA 2019

[HOME](#) [POLITICA](#) [CRONACA](#) [PETROLIO](#) [GIUSTIZIA](#) [LAVORO](#) [AMBIENTE](#) [SANITÀ](#) [SOCIALE](#) [SPORT](#) [MATERA 2019](#)

## Confronto su esigenze nutrizionali e alimentazione equilibrata

Si terrà la mattina del 23 ottobre nella Casa Cava di Matera il congresso scientifico *'Esigenze nutrizionali in evoluzione, nuove tendenze scientifiche e alimentazione equilibrata'* organizzato da **SPRIM ITALIA** con il patrocinio del **SINU** (Società Italiana di Nutrizione Umana) e la partnership della **Di Leo Pietro SpA**, azienda nata nel 1860 e con sede a Matera, impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno.

Rivolto al mondo dei professionisti della salute, l'evento intende fare il punto sulle esigenze nutrizionali della società odierna, in grande evoluzione negli ultimi tempi, e sulle nuove tendenze volte a un'alimentazione sempre più equilibrata: dal consumo di alimenti biologici e di cereali integrali ai benefici dell'assunzione di fibra alimentare. Su questi temi interverranno affermati accademici di tutta Italia, da Luca Scalfi del Dipartimento di Sanità pubblica dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' a Loreto Gesualdo del Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi dell'Università degli studi di Bari 'Aldo Moro' ad Alessandro Pinto dell'Unità di Ricerca di Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università di Roma 'La Sapienza'. Alla corretta assunzione di lipidi per un'alimentazione equilibrata sarà dedicato un focus a cura del docente di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo dell'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro' Francesco Giorgino e della nutrizionista Nunzia Zagaria.

La Di Leo offrirà le pause nutrizionali dell'evento per via delle proprietà nutrizionali dei suoi prodotti in linea con le attuali esigenze di salute e nutrizione. L'azienda di Matera, infatti, da anni ha orientato la propria produzione verso biscotti dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. Recente l'aggiudicazione del premio "Consumo di Qualità Awards" all'Expo di Milano anche grazie alla creazione, ben 25 anni fa, della linea 'Fattincasa', i biscotti senza olio di palma.

*«Essere sponsor delle pause nutrizionali di un congresso scientifico patrocinato SINU - commenta **Pietro Di Leo**, amministratore unico della Di Leo Pietro SpA - dimostra l'apprezzamento dei nostri prodotti anche da parte dei professionisti della salute e degli esperti della nutrizione; per noi è un'ulteriore conferma di aver intrapreso, con la produzione di biscotti dalle importanti caratteristiche nutrizionali, senza olio palma e prediligendo olio di mais o olio extravergine di oliva, la strada giusta. Siamo altrettanto convinti del percorso di valorizzazione, recentemente intrapreso con le nuove linee di prodotto, Fiorbì e Caveosi, delle materie prime del territorio e degli ingredienti genuini della nostra terra».*

L'azienda, che conta oltre 40 dipendenti e uno stabilimento di circa 18.000 mq (su un'area totale di 100.000 mq), nell'ultimo triennio ha registrato una ragguardevole crescita del fatturato: dagli 11 milioni del 2012 ai 12,9 del 2013 (+17,2%) ai 14 del 2014 (+ 8,5% rispetto al 2013).

---

## SEC MEDITERRANEA - PRESS MONITORING

---

**TESTATA:** ILRESTOQUOTIDIANO.IT

**DATA:** 21 ottobre 2015

**CLIENTE:** DI LEO PIETRO SPA

---

Nata nel 1860 ad Altamura la Di Leo Pietro SpA, con stabilimento produttivo a Matera, produce e commercializza una vasta gamma di prodotti da forno: biscotti tradizionali, frollini dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. La Di Leo Pietro, una delle prime aziende produttrici di biscotti in area 4 Nielsen, ha ottenuto le certificazioni ISO 22000 - ISO 14001 - IFS che attestano la qualità dell'organizzazione; inoltre è stata una delle prime imprese del meridione ad aver ottenuto la BRC Global Standard Food, prestigiosa certificazione inglese di qualità, specifica del settore alimentare, nella categoria "A", massimo riconoscimento ottenibile.

TESTATA: SASSILIVE.IT  
DATA: 21 ottobre 2015  
CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

---



[HOME](#) | [CRONACA](#) | [ECONOMIA](#) | [SALUTE E SOCIALE](#) | [CULTURA E SPETTACOLI](#) | [SPORT](#) | [NIGHT & DAY](#) | [Q](#)



## **Esperti della nutrizione a confronto su esigenze nutrizionali e alimentazione equilibrata, convegno a Matera**

21 ottobre, 2015 12:57 | PUBBLICA UTILITÀ



Venerdì 23 ottobre 2015 a Matera esperti della nutrizione a confronto su esigenze nutrizionali e alimentazione equilibrata.



La Di Leo Pietro SpA di Matera, impegnata nella produzione di biscotti dagli elevati standard nutrizionali, sponsor delle pause nutrizionali del congresso.

Si terrà la mattina del 23 ottobre nella Casa Cava di Matera il congresso scientifico 'Esigenze nutrizionali in evoluzione, nuove tendenze scientifiche e alimentazione equilibrata' organizzato da Sprim Italia con il patrocinio del SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e la partnership della Di Leo Pietro SpA, azienda nata nel 1860 e con sede a Matera, impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno.

Rivolto al mondo dei professionisti della salute, l'evento intende fare il punto sulle esigenze nutrizionali della società odierna, in grande evoluzione negli ultimi tempi, e sulle nuove tendenze volte a un'alimentazione sempre più equilibrata: dal consumo di alimenti biologici e di cereali integrali ai benefici dell'assunzione di fibra alimentare. Su questi temi interverranno affermati accademici di tutta Italia, da Luca Scalfi del Dipartimento di Sanità pubblica dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' a Loreto Gesualdo del Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi dell'Università degli studi di Bari 'Aldo Moro' ad Alessandro Pinto dell'Unità di Ricerca di Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università di Roma 'La Sapienza'. Alla corretta assunzione di lipidi per un'alimentazione equilibrata sarà dedicato un focus a cura del docente di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo dell'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro' Francesco Giorgino e della nutrizionista Nunzia Zagaria.

La Di Leo offrirà le pause nutrizionali dell'evento per via delle proprietà nutrizionali dei suoi prodotti in linea con le attuali esigenze di salute e nutrizione. L'azienda di Matera, infatti, da anni ha orientato la propria produzione verso biscotti dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. Recente l'aggiudicazione del premio "Consumo di Qualità Awards" all'Expo di Milano anche grazie alla creazione, ben 25 anni fa, della linea 'Fattincasa', i biscotti senza olio di palma.

---

## SEC MEDITERRANEA - PRESS MONITORING

---

**TESTATA:** SASSILIVE.IT  
**DATA:** 21 ottobre 2015  
**CLIENTE:** DI LEO PIETRO SPA

---

«Essere sponsor delle pause nutrizionali di un congresso scientifico patrocinato SINU – commenta Pietro Di Leo, amministratore unico della Di Leo Pietro SpA – dimostra l'apprezzamento dei nostri prodotti anche da parte dei professionisti della salute e degli esperti della nutrizione; per noi è un'ulteriore conferma di aver intrapreso, con la produzione di biscotti dalle importanti caratteristiche nutrizionali, senza olio palma e prediligendo olio di mais o olio extravergine di oliva, la strada giusta. Siamo altrettanto convinti del percorso di valorizzazione, recentemente intrapreso con le nuove linee di prodotto, Fiorbì e Caveosi, delle materie prime del territorio e degli ingredienti genuini della nostra terra».

L'azienda, che conta oltre 40 dipendenti e uno stabilimento di circa 18.000 mq (su un'area totale di 100.000 mq), nell'ultimo triennio ha registrato una ragguardevole crescita del fatturato: dagli 11 milioni del 2012 ai 12,9 del 2013 (+17,2%) ai 14 del 2014 (+ 8,5% rispetto al 2013).

Nata nel 1860 ad Altamura la Di Leo Pietro SpA, con stabilimento produttivo a Matera, produce e commercializza una vasta gamma di prodotti da forno: biscotti tradizionali, frollini dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. La Di Leo Pietro, una delle prime aziende produttrici di biscotti in area 4 Nielsen, ha ottenuto le certificazioni ISO 22000 – ISO 14001 – IFS che attestano la qualità dell'organizzazione; inoltre è stata una delle prime imprese del meridione ad aver ottenuto la BRC Global Standard Food, prestigiosa certificazione inglese di qualità, specifica del settore alimentare, nella categoria "A", massimo riconoscimento ottenibile.

TESTATA: LUCANIAEUROPA.EU

DATA: 21 ottobre 2015

CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA



### Venerdì a Matera esperti della nutrizione a confronto su esigenze nutrizionali e alimentazione equilibrata

Venerdì a Matera esperti della nutrizione a confronto su esigenze nutrizionali e alimentazione equilibrata. La Di Leo Pietro SpA di Matera, impegnata nella produzione di biscotti dagli elevati standard nutrizionali, sponsor delle pause nutrizionali del congresso.

Da Redazione - 21 ottobre 2015 4 0



EVENTO ACCREDITATO ECM

#### PROGRAMMA

09:00 - 09:30

REGISTRAZIONE

PARTICIPANTI

09:30 - 10:15

ESIGENZE NUTRIZIONALI IN

EVOLUZIONE: STATO DELL'ARTE

Prof. Luca Scalfi

Dipartimento di Sanità pubblica,

Università degli Studi di Napoli

Federico II

10:15 - 11:00

CERCHI INTEGRALI, PERLA

ALIMENTARE E

MINIBREVES INTERATTIVE

Prof. Lorenzo Giovannelli

Dipartimento di Neurologia e dei

risparmi di organi, Università degli

Studi di Bari Aldo Moro

11:00 - 11:30

COFFEE BREAK

11:30 - 12:15

QUANTI E QUALI LIPIDI IN

UN'ALIMENTAZIONE

EQUILIBRATA

Prof. Francesco Giorgino

Profilo nutrizionale e dietetico del

Materiale di base, Università degli Studi di

Bari Aldo Moro

Dott.ssa Eleonora Zagaria

Dietista Nutrizionista

12:15 - 12:30

MODELLI NUTRIZIONALI,

ALIMENTI BIOLOGICI E

SOSTENIBILITÀ DELLA DIETA

Prof. Alessandro Pinto

Unità di ricerca di Scienze

dell'Alimentazione e Nutrizione

Umana, Università di Roma

12:30 - 13:30

DISCUSSIONI

E CONCLUSIONI

13:30 - 14:00

QUESTIONARIO ECM

14:00

CHIUSURA LABOR

14:00 - 14:45

PAUSA NUTRIZIONALE

14:45 - 15:00

PRONTO SOCCORSO

15:00 - 15:30

PRONTO SOCCORSO

15:30 - 16:00

PRONTO SOCCORSO

16:00 - 16:30

PRONTO SOCCORSO

16:30 - 17:00

PRONTO SOCCORSO

17:00 - 17:30

PRONTO SOCCORSO

17:30 - 18:00

PRONTO SOCCORSO

18:00 - 18:30

PRONTO SOCCORSO

18:30 - 19:00

PRONTO SOCCORSO

19:00 - 19:30

PRONTO SOCCORSO

19:30 - 20:00

PRONTO SOCCORSO

20:00 - 20:30

PRONTO SOCCORSO

20:30 - 21:00

PRONTO SOCCORSO

21:00 - 21:30

PRONTO SOCCORSO

Matera, 21 ottobre 2015 – Si terrà la mattina del 23 ottobre nella Casa Cava di Matera il congresso scientifico 'Esigenze nutrizionali in evoluzione, nuove tendenze scientifiche e alimentazione equilibrata' organizzato da PRIM ITALIA con il patrocinio del SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e la partnership della Di Leo Pietro SpA, azienda nata nel 1860 e con sede a Matera, impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno. Rivolto al mondo dei professionisti della salute, l'evento intende fare il punto sulle esigenze nutrizionali della società odierna, in grande evoluzione negli ultimi tempi, e sulle nuove tendenze volte a un'alimentazione sempre più equilibrata: dal consumo di alimenti biologici e di cereali integrali ai benefici dell'assunzione di fibra

alimentare. Su questi temi interverranno affermati accademici di tutta Italia, da Luca Scalfi del Dipartimento di Sanità pubblica dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' a Loreto Gesualdo del Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi dell'Università degli studi di Bari 'Aldo Moro' ad Alessandro Pinto dell'Unità di Ricerca di Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università di Roma 'La Sapienza'. Alla corretta assunzione di lipidi per un'alimentazione equilibrata sarà dedicato un focus a cura del docente di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo dell'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro' Francesco Giorgino e della nutrizionista Nunzia Zagaria.

---

## SEC MEDITERRANEA - PRESS MONITORING

---

**TESTATA:** LUCANIAEUROPA.EU

**DATA:** 21 ottobre 2015

**CLIENTE:** DI LEO PIETRO SPA

---

La Di Leo offrirà le pause nutrizionali dell'evento per via delle proprietà nutrizionali dei suoi prodotti in linea con le attuali esigenze di salute e nutrizione. L'azienda di Matera, infatti, da anni ha orientato la propria produzione verso biscotti dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. Recente l'aggiudicazione del premio "Consumo di Qualità Awards" all'Expo di Milano anche grazie alla creazione, ben 25 anni fa, della linea 'Fattincasa', i biscotti senza olio di palma.

«Essere sponsor delle pause nutrizionali di un congresso scientifico patrocinato SINU – commenta Pietro Di Leo, amministratore unico della Di Leo Pietro SpA – dimostra l'apprezzamento dei nostri prodotti anche da parte dei professionisti della salute e degli esperti della nutrizione; per noi è un'ulteriore conferma di aver intrapreso, con la produzione di biscotti dalle importanti caratteristiche nutrizionali, senza olio palma e prediligendo olio di mais o olio extravergine di oliva, la strada giusta. Siamo altrettanto convinti del percorso di valorizzazione, recentemente intrapreso con le nuove linee di prodotto, Fiorbì e Caveosi, delle materie prime del territorio e degli ingredienti genuini della nostra terra».

L'azienda, che conta oltre 40 dipendenti e uno stabilimento di circa 18.000 mq (su un'area totale di 100.000 mq), nell'ultimo triennio ha registrato una ragguardevole crescita del fatturato: dagli 11 milioni del 2012 ai 12,9 del 2013 (+17,2%) ai 14 del 2014 (+ 8,5% rispetto al 2013).

Nata nel 1860 ad Altamura la Di Leo Pietro SpA, con stabilimento produttivo a Matera, produce e commercializza una vasta gamma di prodotti da forno: biscotti tradizionali, frollini dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. La Di Leo Pietro, una delle prime aziende produttrici di biscotti in area 4 Nielsen, ha ottenuto le certificazioni ISO 22000 – ISO 14001 – IFS che attestano la qualità dell'organizzazione; inoltre è stata una delle prime imprese del meridione ad aver ottenuto la BRC Global Standard Food, prestigiosa certificazione inglese di qualità, specifica del settore alimentare, nella categoria "A", massimo riconoscimento ottenibile.

TESTATA: LASIRITIDE.IT  
DATA: 21 ottobre 2015  
CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

---



## Venerdì a Matera esperti della nutrizione a confronto su esigenze nutrizionali

21/10/2015



Si terrà la mattina del 23 ottobre nella Casa Cava di Matera il congresso scientifico 'Esigenze nutrizionali in evoluzione, nuove tendenze scientifiche e alimentazione equilibrata' organizzato da SPRIM ITALIA con il patrocinio del SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e la partnership della Di Leo Pietro SpA, azienda nata nel 1860 e con sede a Matera, impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da

forno.

Rivolto al mondo dei professionisti della salute, l'evento intende fare il punto sulle esigenze nutrizionali della società odierna, in grande evoluzione negli ultimi tempi, e sulle nuove tendenze volte a un'alimentazione sempre più equilibrata: dal consumo di alimenti biologici e di cereali integrali ai benefici dell'assunzione di fibra alimentare. Su questi temi interverranno affermati accademici di tutta Italia, da Luca Scalfi del Dipartimento di Sanità pubblica dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' a Loreto Gesualdo del Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi dell'Università degli studi di Bari 'Aldo Moro' ad Alessandro Pinto dell'Unità di Ricerca di Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università di Roma 'La Sapienza'. Alla corretta assunzione di lipidi per un'alimentazione equilibrata sarà dedicato un focus a cura del docente di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo dell'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro' Francesco Giorgino e della nutrizionista Nunzia Zagaria.

La Di Leo offrirà le pause nutrizionali dell'evento per via delle proprietà nutrizionali dei suoi prodotti in linea con le attuali esigenze di salute e nutrizione. L'azienda di Matera, infatti, da anni ha orientato la propria produzione verso biscotti dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. Recente l'aggiudicazione del premio "Consumo di Qualità Awards" all'Expo di Milano anche grazie alla creazione, ben 25 anni fa, della linea 'Fattincasa', i biscotti senza olio di palma.

---

## SEC MEDITERRANEA - PRESS MONITORING

---

**TESTATA:** LASIRITIDE.IT  
**DATA:** 21 ottobre 2015  
**CLIENTE:** DI LEO PIETRO SPA

---

«Essere sponsor delle pause nutrizionali di un congresso scientifico patrocinato SINU – commenta Pietro Di Leo, amministratore unico della Di Leo Pietro SpA – dimostra l'apprezzamento dei nostri prodotti anche da parte dei professionisti della salute e degli esperti della nutrizione; per noi è un'ulteriore conferma di aver intrapreso, con la produzione di biscotti dalle importanti caratteristiche nutrizionali, senza olio palma e prediligendo olio di mais o olio extravergine di oliva, la strada giusta. Siamo altrettanto convinti del percorso di valorizzazione, recentemente intrapreso con le nuove linee di prodotto, Fiorbì e Caveosi, delle materie prime del territorio e degli ingredienti genuini della nostra terra».

L'azienda, che conta oltre 40 dipendenti e uno stabilimento di circa 18.000 mq (su un'area totale di 100.000 mq), nell'ultimo triennio ha registrato una ragguardevole crescita del fatturato: dagli 11 milioni del 2012 ai 12,9 del 2013 (+17,2%) ai 14 del 2014 (+ 8,5% rispetto al 2013).

Nata nel 1860 ad Altamura la Di Leo Pietro SpA, con stabilimento produttivo a Matera, produce e commercializza una vasta gamma di prodotti da forno: biscotti tradizionali, frollini dal basso contenuto calorico o con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e senza zuccheri aggiunti. La Di Leo Pietro, una delle prime aziende produttrici di biscotti in area 4 Nielsen, ha ottenuto le certificazioni ISO 22000 – ISO 14001 – IFS che attestano la qualità dell'organizzazione; inoltre è stata una delle prime imprese del meridione ad aver ottenuto la BRC Global Standard Food, prestigiosa certificazione inglese di qualità, specifica del settore alimentare, nella categoria "A", massimo riconoscimento ottenibile.