

TESTATA: ILRESTOQUOTIDIANO.IT
DATA: 9 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

Di Leo Pietro SpA si aggiudica il premio Consumo di Qualità Awards



La **Di Leo Pietro SpA**, azienda nata nel 1860 ad Altamura e con sede a Matera, impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno, si è aggiudicata il premio "**Consumo di Qualità Awards**" nella categoria 'Imprenditori'.

Promosso dall'ASEL (Agenzie di Sviluppo Economico Locale), organizzazione finalizzata alla promozione di un equo sviluppo socio-economico, giunto all'ottava edizione e celebrato quest'anno nella cornice dell'EXPO di Milano, il premio è stato conferito alla Di Leo per la 'promozione

del consumo di qualità e, in particolare, per la divulgazione delle tradizioni enogastronomiche italiane locali di qualità e degli antichi sapori regionali'.

L'elemento che ha destato maggiore attenzione nella giuria orientandola nell'aggiudicazione del premio alla Di Leo è stato evidenziato durante la consegna del premio a Pietro Di Leo, amministratore unico dell'azienda: **la promozione da 25 anni di un consumo consapevole con la creazione della linea 'Fattincasa', i biscotti senza olio di palma**, che ben rappresentano il mix tra identità tradizionale e attenzione salutistica.

E su altri due prodotti senza olio di palma punterà la Di Leo durante la sua presenza ad **Anuga**, manifestazione leader a livello mondiale nel settore *Food e Beverage*, **in programma dal 10 al 14 ottobre a Colonia**. La rassegna sarà l'occasione, infatti, per presentare per la prima volta all'estero le nuove linee di biscotti 'Caveosi', dedicati al territorio lucano, e i biologici 'Fiorbi', **entrambi senza olio di palma**.

Ispirati al tipico 'sasso caveoso' di Matera e alla tradizione materana, i '**Caveosi**' sono stati ideati da Di Leo per sostenere 'Matera 2019 - Capitale Europea della Cultura'. Realizzati con olio extravergine d'oliva e vino bianco Igp Basilicata, i '**Caveosi**' - nelle due varianti con gocce di cioccolato o mandorle -, sono un perfetto mix tra biscotto e dolcetto ideale per accompagnare, nel dopopasto, vini liquorosi.

La linea '**Fiorbi**', invece, è rigorosamente biologica; i biscotti sono realizzati con ingredienti non trattati (come lo zucchero di canna) e ingredienti di alta qualità (come l'olio extravergine d'oliva e farine autoctone, come la semola di grano duro varietà Cappelli) in tre diverse referenze: con farina di grano Khorasan Kamut, con semola macinata di grano duro varietà Cappelli e integrale con gocce di cioccolato e cacao.

SEC MEDITERRANEA - PRESS MONITORING

TESTATA: ILRESTOQUOTIDIANO.IT

DATA: 9 ottobre 2015

CLIENTE: DI LEO PIETRO SPA

Ottava azienda produttrice di biscotti in Italia, la Di Leo Pietro sta allargando la propria rete di distribuzione, con prospettive di sviluppo sia sul mercato italiano che estero. L'export, che oggi sfiora il 7% del fatturato, è leggermente cresciuto in questi ultimi anni concentrandosi in Australia, Israele, Canada, Usa, Libia, Cina, Albania e Belgio. Recente l'interesse di altri mercati per i 'Caveosi', in particolare Russia e Filippine.

*«Il premio "Consumo di Qualità Awards"- dichiara **Pietro Di Leo** - ci riempie di soddisfazione e rappresenta per noi un'ulteriore conferma di aver intrapreso, con la produzione di prodotti da forno gustosi e genuini, la strada giusta. Siamo stati pionieri 25 anni fa nella produzione di biscotti con l'olio di mais e oggi lo siamo in quella con olio extravergine d'oliva per garantire prodotti sempre più di qualità e genuini. Alla Anuga di Colonia presenteremo i nostri nuovi prodotti senza olio di palma, convinti che questo percorso possa essere apprezzato anche all'estero».*

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.