

## **COMUNICATO STAMPA**

### **CASA RADICCI-CASEIFICIO PUGLIESE SI PRESENTA IN EXPO 2015, OSPITE DI INTESA SANPAOLO**

#### **GRAZIE ALL'INIZIATIVA "ECCO LA MIA IMPRESA", 400 ECCELLENZE ITALIANE SI RACCONTANO ALL'INTERNO DELLO SPAZIO ESPOSITIVO DI INTESA SANPAOLO**

*Torino, 24 settembre 2015. Casa Radicci-Caseificio Pugliese*, gruppo caseario piemontese a conduzione familiare con un'esperienza di 40 anni, presenta in Expo Milano 2015 la propria produzione artigianale e la propria storia. L'appuntamento è in calendario **venerdì 25 settembre** (incontro riservato) e sarà **ospitato all'interno di "The Waterstone", lo spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo 2015.**

Grazie all'iniziativa **"Ecco la mia impresa"**, **400 piccole e medie imprese**, espressione del *made in Italy* d'eccellenza, avranno l'opportunità di utilizzare per un giorno gli spazi messi a disposizione dalla Banca per presentarsi ai visitatori con esposizioni di prodotti o proiezione di filmati, oppure per incontrare buyer e investitori internazionali in eventi riservati.

Le aziende sono state selezionate da Intesa Sanpaolo con la massima 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.**

**Il prossimo appuntamento con le aziende, venerdì 25 settembre, è con Caseificio Pugliese-Casa Radicci:** gruppo caseario che unisce tradizione e sapienza artigianale a tecnologie di produzione modernissime, stregando anche i mercati più lontani con i suoi formaggi 100% *made in Italy*.

Oggi, il suo stabilimento-laboratorio in provincia di Torino produce oltre 8 milioni di kg di formaggio all'anno. Non solo mozzarella, ma anche altri formaggi freschi a pasta filata come burrata, ricotta, scamorze, caciocavalli, prodotti col marchio Caseificio Pugliese.

Con i marchi Conrado e Spega (dal nome di due caseifici acquisiti nel tempo dal Pugliese) sono invece prodotti rispettivamente formaggi freschi a pasta molle, fra cui tomini e "primi sali", e una gamma di formaggi di capra e mucca.

Oltre il 20% della produzione va all'estero: soprattutto in Europa, ma sempre più anche in Medio ed Estremo Oriente.

Ingredienti: solo latte, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Il latte è italiano, selezionato e proveniente da oltre 40 stalle piemontesi che riforniscono giornalmente in esclusiva il Gruppo con più di 200 tonnellate della preziosa materia prima.

I controlli, interni ed esterni, di igiene e qualità sulle aziende fornitrici e sul latte sono rigorosissimi. Quanto ai fermenti lattici e al caglio, sono di provenienza italiana, non geneticamente modificati e completamente naturali.

Su questa base si innesta una lavorazione che fa la differenza e che genera prodotti di gusto e qualità molto apprezzati. *“Il nostro segreto”* spiega Simona Radicci, Marketing & Export Manager *“è il connubio tra attività artigianale tradizionale e tecnologie produttive d'avanguardia che ci consentono di mantenere costantemente sotto controllo l'intero processo”*.

L'azienda vanta le più importanti certificazioni di qualità nazionali e internazionali.

Che tradizione ed esperienza siano i punti forti del Gruppo è dimostrato dalla sua storia: quarant'anni fa la famiglia Radicci, originaria di Gioia del Colle, in Puglia, patria di nobili formaggi, soprattutto mozzarelle, si trasferisce in Piemonte, dove comincia a lavorare unendo appunto la tradizione e l'esperienza casearia pugliese con l'eccellente latte piemontese.

Maggiori informazioni sul sito [www.caseificiopugliese.com](http://www.caseificiopugliese.com).

\*\*\*

*«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 **Cristina Balbo, Direttore Regionale Piemonte Valle d'Aosta e Liguria di Intesa Sanpaolo** – Da maggio ad 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 eventi con le imprese, il nostro spazio offre appuntamenti con la cultura e con lo spettacolo di elevata qualità.»*

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

**[www.expo.intesasanpaolo.com](http://www.expo.intesasanpaolo.com)**

*Per informazioni:*

**Intesa Sanpaolo**

Media Banca dei Territori e Media locali

Tel. +39 0115559609

[stampa@intesasanpaolo.com](mailto:stampa@intesasanpaolo.com)

