



## All'azienda Di Leo Pietro SpA il Premio internazionale Le Fonti "Eccellenza dell'Anno – Innovazione & Leadership – Settore Dolciario"

Qualità artigianale, innovazione e una tradizione di più di 150 anni di storia sono i punti di forza che hanno permesso alla Di Leo Pietro Spa, azienda di Matera nata nel 1860 ad Altamura impegnata nella produzione di prodotti da forno, di conquistare il Premio Le Fonti 2017 come 'Eccellenza dell'Anno – Innovazione & Leadership – Settore Dolciario'.

Le Fonti Awards, giunto alla sua settima edizione e organizzato con il patrocinio della Commissione Europea, fa parte dei premi internazionali di Iair (International alternative investment review) presenti in tutto il mondo: New York, Hong Kong, Dubai, San Paolo, Londra e molti altri centri finanziari globali.

La Di Leo è stata premiata, si legge nella motivazione, "per essere un'eccellenza italiana, sin dal 1860 con oltre 150 anni di storia.

Per l'elevata qualità artigianale dei propri prodotti coniugata a una produzione industriale attraverso l'attenzione riposta nella selezione delle materie prime, nel controllo della filiera e al rispetto per l'ambiente e per le risorse naturali".

Nella serata di gala organizzata nel Palazzo Mezzanotte di Milano, sede della Borsa italiana, ha ritirato il premio Pietro Di Leo, amministratore unico della Di Leo Pietro SPA.

«Ricevere questo riconoscimento– ha commentato Pietro di Leo– è motivo di grande orgoglio per me e per tutti i dipendenti.

Oggi abbiamo avuto ulteriore conferma che alcune nostre scelte, come quella di coniugare l'innovazione con la tradizione, di utilizzare solo ingredienti genuini della tradizione e di essere socialmente responsabili, si stanno dimostrando vincenti, sia dal punto di vista economico che reputazionale».

Nel 2016 la Di Leo Pietro SpA ha registrato una crescita delle vendite del 26% rispetto al 2015, con fatturato che ha sfiorato i 19 milioni di euro, conquistando la leadership in Puglia e Basilicata nel segmento salutistico-integrale.

Nel 2016 l'azienda ha concluso il percorso di eliminazione dell'olio di palma da tutte le referenze e ha dato vita al progetto di salvaguardia ambientale 'All'orango io ci tengo' con il quale destinerà, fino al 1° ottobre 2017, l'1% del ricavato dalla vendita della linea Fattincasa alla salvaguardia degli orango di Sumatra e del loro habitat naturale.

Nata nel 1860 ad Altamura, la Di Leo Pietro SpA, con uno stabilimento produttivo a Matera di circa 18.000 mq (su un'area totale di 100.000 mq), produce e commercializza una vasta gamma di prodotti da forno realizzati con la tecnica del 'taglio filo': biscotti tradizionali, frollini dal basso contenuto calorico o biologici con importanti proprietà nutrizionali, a ridotto contenuto di grassi e



senza zuccheri aggiunti.

La Di Leo Pietro, quarta azienda produttrice di biscotti in area 4 Nielsen e seconda in Puglia e Basilicata, quasi 19 milioni di euro fatturati nel 2016 e 40 dipendenti, 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.

Nel 2016 l'azienda è entrata nel programma 'Elite' di Borsa Italiana che affianca le migliori PMI italiane in un percorso di sviluppo organizzativo e manageriale, oltre che per facilitarne l'internazionalizzazione.