

COMUNICATO STAMPA

CAV. UMBERTO BOSCHI E BEDOGNI EGIDIO A EXPO MILANO 2015 GRAZIE A “ECCO LA MIA IMPRESA” DI INTESA SANPAOLO 400 ECCELLENZE ITALIANE SI RACCONTANO

Milano, 10 settembre 2015. Venerdì **11 settembre**, all’Expo Milano 2015 nello spazio espositivo *The Waterstone* di Intesa Sanpaolo appuntamento con due imprese parmensi: **Cavalier Umberto Boschi** di Felino, una storia di salumi lunga novant’anni, e **Bedogni Egidio**, mastri prosciuttai in Langhirano dal 1954.

Con “**Ecco la mia impresa**” **400 aziende** dell’eccellenza italiana hanno l’opportunità di essere ospitate e di avere visibilità all’interno dello spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo.

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*.

Le aziende ospiti sono state scelte attraverso **Candida la tua impresa**, l’iniziativa promossa da Intesa Sanpaolo con una capillare attività di promozione sui media e attraverso la propria piattaforma editoriale. Nel padiglione dell’Expo *The Waterstone* Intesa Sanpaolo presenta i suoi servizi e i suoi prodotti in un ambiente che tratta i temi dello sviluppo sostenibile e responsabile, in sintonia con il tema di Expo “Nutrire il Pianeta, Energie per la Vita.

Il prossimo appuntamento nel *Waterstone*, venerdì 11 settembre, è con **Cavalier Umberto Boschi e Bedogni Egidio**.

“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”.

Cavalier Umberto Boschi. L’avventura inizia oltre novant’anni fa a Felino, un paese ai piedi delle colline nella provincia di Parma, quando il giovane Umberto Boschi decide di concretizzare la sua idea: creare una propria azienda specializzata nella produzione di salumi tipici della zona, sfruttando l’esperienza maturata nella ditta di famiglia.

La filosofia dell’azienda non è mai mutata: passione per il lavoro, rispetto delle tradizioni, cura del particolare. E’ questo il segreto di un successo che ha portato la Boschi ad affermarsi e a diventare una delle imprese di punta del settore avendo sempre come obiettivo l’alta qualità dei prodotti.

Anche oggi in azienda c'è chi seleziona accuratamente la materia prima e chi la lavora, chi gestisce la clientela e chi ricerca e sviluppa nuovi prodotti da lanciare, chi realizza scrupolose analisi sui salumi e chi si dedica agli "assaggi". La genuinità dei prodotti e le esigenze dei clienti sono al centro dell'attenzione dell'azienda. La carne suina, rigorosamente italiana, proviene dai migliori allevamenti della regione costiera del Po, gli aromi utilizzati sono spezie naturali e l'intera gamma di salumi è senza glutine, lattosio e altri allergeni.

Nella gamma della Cav. Umberto Boschi, accanto al suo prodotto più famoso, il Salame Felino, si trovano altre specialità della salumeria parmense: Prosciutto di Parma al Culatello, la spalla di San Secondo, la Coppa di Parma, le pancette allo Strolghino di Culatello e i prodotti delle feste natalizie come cotechino, zampone e cappellotto.

Bedogni Egidio. Langhirano è da sempre la culla del Prosciutto di Parma. Ed è qui che l'azienda Egidio Bedogni è diventata un marchio di riferimento nella produzione di prosciutti, oltre che nella selezione di una ricca gamma tra i più apprezzati salumi italiani: coppa di Parma, salame Felino, pancetta, mortadella, prosciutto cotto e così via.

Dopo sessanta anni di attività, Bedogni produce ancora oggi nel rispetto di quei gesti tradizionali che hanno fatto del Prosciutto di Parma un salume unico al mondo. Il successo del prosciutto crudo Bedogni si deve alla lavorazione tradizionale e accurata, alla lunga stagionatura e certamente anche alle favorevoli condizioni climatiche delle colline parmensi. La lavorazione richiede esperienza e pazienza, qualità che non manca ai Mastri Prosciuttai della Bedogni. Grazie alla loro abilità, i prosciutti conservano inalterate le caratteristiche per cui sono famosi: gusto dolce e delicato, colore rosato e profumo inconfondibile.

L'azienda da sempre è impegnata a raggiungere l'eccellenza qualitativa, grazie a un sapiente mix tra tecnologia e tradizione. Questo impegno è valso il raggiungimento, negli anni, di ben otto certificazioni riconosciute a livello internazionale, in tema di qualità, ambiente, sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare e rintracciabilità. Tutti i salumi prodotti e selezionati da Bedogni sono senza glutine perché – dicono in azienda – “quando i salumi sono buoni e fatti bene non c'è bisogno di aggiungere altro”: una sicurezza per la salute dei celiaci e per l'alimentazione di tutti. Inoltre la stagionatura al naturale rende il Prosciutto crudo di Parma Bedogni altamente digeribile e adatto a tutte le diete.

- - -

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