

## DI LEO PIETRO



**DI LEO PIETRO**

**ALTAMURA (BARI) 15**

**SETTEMBRE**

**1961**

*Imprenditore industria dolciaria, Cavaliere del Lavoro.*



È amministratore unico della Di Leo Pietro SpA, attiva nella produzione di prodotti da forno. Dopo il diploma in ragioneria, frequenta presso l'Università Bocconi, corsi in management aziendale al termine dei quali, nel 1983, entra nell'azienda di famiglia, avviandone la modernizzazione tecnologica.

Nel 1991 è protagonista della realizzazione del nuovo stabilimento nella Z. I. Jesce di Matera occupandosi della ricerca e sviluppo di nuovi prodotti. Su sua iniziativa viene avviata un'ampia automazione dei sistemi di produzione con ridotti livelli di emissioni.

Avvia un'importante attività di marketing, lanciando numerosi prodotti in linea con i nuovi modelli di consumo, diventando leader nel comparto salutistico integrale in Puglia e Basilicata.

Oggi l'azienda, la prima ad aver eliminato l'olio di palma dalle ricette dei suoi prodotti, è l'ottava marca a livello nazionale. In un'ottica di marketing responsabile, la Di Leo è stata partner della città di Matera per la candidatura a Capitale Europea della Cultura nel 2019, ha stretto un accordo di filiera per la produzione di un biscotto realizzato con grano tenero Bramante coltivato sulle colline materane e latte fresco di alta qualità da allevamenti del Vulture. Ha ricoperto numerosi incarichi in Confindustria Basilicata, fa parte del Consiglio di amministrazione della Banca di Puglia e Basilicata dal 2013 e ne è vicepresidente.

Ha ricevuto numerosi premi, tra i quali il Premio Parola d'Impresa, per il cortometraggio Storia Di Leo, il Premio Donato Menichella per il mecenatismo imprenditoriale, il Premio Le Fonti Awards come eccellenza dell'anno 2016 per innovazione e leadership responsabile. Da sempre appassionato di sport equestri, è stato componente del Consiglio regionale della Federazione Italiana Sport Equestri nel quadriennio olimpico 2013/2016.

### **Onorificenza**



Nominato Cavaliere del Lavoro il 01 06 2017

Settore Industria dolciaria



[http://www.csreinnovazionesociale.it/relatore/dileo-pietro/..](http://www.csreinnovazionesociale.it/relatore/dileo-pietro/)



Di Leo Pietro SpA

Amministratore unico

Socio di maggioranza e amministratore unico della Di Leo Pietro Spa, nasce cinquantacinque anni fa ad Altamura. Dopo il diploma frequenta a Bologna e Milano corsi in management aziendale al termine dei quali, nel 1984, entra nell'azienda di famiglia avviando, di fatto, l'utilizzo del computer.

Nel 1991 supporta il padre Domenico e lo zio Antonio nel rendere il nuovo stabilimento di Matera uno dei più tecnologici e automatizzati di quel periodo, diventando successivamente dirigente. Nel 2011 assume il ruolo di amministratore unico dell'azienda che, da quel momento, intraprende un impetuoso percorso crescita con il fatturato che passa dagli 11 milioni di euro del 2011 ai 15 del 2015. Alla base del successo il lancio di numerosi prodotti nel segmento salutistico, l'eliminazione dell'olio di palma dagli ingredienti e gli importanti investimenti in innovative attività di comunicazione che hanno permesso all'azienda – sostenitrice anche di "Matera capitale Europea della Cultura 2019" – di conquistare diversi premi nazionali. Nel 2016

gli è stato conferito il premio Donato Menichella “Testimonianza di Nuove Proposte per il mecenatismo imprenditoriale”. Nel 2017 Pietro Di Leo è stato insignito dell’onorificenza di ‘Cavaliere del Lavoro’.

**PIETRO DI LEO, DEL BISCOTTIFICIO OMONIMO, NOMINATO CAVALIERE DEL LAVORO**

5 GIUGNO 2017



Bari, 2 giugno 2017

PIETRO DI LEO AMMINISTRATORE UNICO DELL'OMONIMO BISCOTTIFICIO NOMINATO CAVALIERE DEL LAVORO DAL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA SERGIO MATTARELLA Giovanni Mercadante

Altamura, la Regina della Murgia, da oggi si fregia di un'altra figura importante nel campo delle eccellenze imprenditoriale con la nomina a Cavaliere del Lavoro di Pietro Di Leo, Amministratore unico dell'omonimo Biscottificio situato a Jesce nel triangolo industriale di Altamura-Santeramo-Matera.

Qui di seguito si riporta l'elenco completo degli insigniti con un breve profilo personale:

Pietro DI LEO – 1961 – Matera – Industria prodotti da forno

È Amministratore Unico della Di Leo Pietro Spa, azienda di famiglia attiva nella produzione di prodotti da forno e prodotti tipici del territorio. Su sua iniziativa viene avviata un'ampia automazione dei sistemi di produzione con ridotti livelli di emissioni inquinanti. L'attuale

stabilimento occupa una superficie coperta di 18.000 mq su un'area complessiva di 100.000 mq. Al suo interno operano cinque linee di produzione completamente automatizzate con una capacità produttiva annua di 180.000 quintali. L'azienda ha ottenuto importanti certificazioni per la qualità e per il sistema di gestione della sicurezza alimentare. Occupa 40 dipendenti.

<https://www.matera-basilicata2019.it/it/area-stampa/comunicati-stampa/comunicati-stampa-istituzionali/1573-di-leo-pietro-spa-school-partner-di-matera-2019.html>

### **Di Leo Pietro Spa 'School partner' di Matera 2019**

All'interno del programma culturale Di Leo sarà partner per le attività nelle scuole lucane  
Appuntamento il 19 novembre con il progetto 'Patrimonio in gioco'

Matera, 16 ottobre 2018 – La Di Leo Pietro Spa, impegnata nella produzione di prodotti da forno con origini nel 1663 ad Altamura e con sede a Matera, sarà 'School partner' di Matera Capitale Europea della Cultura per il 2019. La partnership è stata annunciata durante l'incontro avvenuto nella sede della Fondazione Matera Basilicata 2019, tra il direttore generale della Fondazione, Paolo Verri, e il cavaliere del lavoro Pietro Di Leo, amministratore unico della Di Leo Pietro Spa. Di Leo, leader in Puglia e Basilicata nel segmento salutistico – integrale e ottavo produttore di biscotti a livello nazionale, rafforza l'impegno su Matera 2019, già avviato nel 2014 con numerose attività per sostenere la città dei Sassi come Capitale europea della cultura: le campagne pubblicitarie "Occasione colta" e "Cotti per Matera" sui principali quotidiani nazionali, l'evento "Concertiamoci per Matera" con i sindaci dell'Alta Murgia, la realizzazione in piazza San Pietro del biscotto più lungo d'Europa nonché il lancio sul mercato dei Caveosi, i biscotti dedicati a Matera realizzati con materie prime del territorio lucano. E poi le tante iniziative svolte nelle scuole con i progetti "Porta la scuola nel 2019" e "Racconta il buono di Matera" per divulgare a oltre 1.000 studenti delle scuole lucane i valori della candidatura di Matera.

«Continuiamo con entusiasmo a essere al fianco di Matera – ha dichiarato Pietro Di Leo – che si appresta a vivere un appuntamento storico. Del programma culturale abbiamo deciso di condividere il filone ‘futuro remoto’ perché, più degli altri, sembra contenere elementi della nostra visione: proiettarci verso il futuro diffondendo anche tra le nuove generazioni i più recenti valori salutistici, prendendo le mosse, però, da ‘tutto il buono di una volta’, cioè da quel patrimonio di tradizione, genuinità e artigianalità che si tramanda nella nostra azienda da centinaia di anni».

Tra le iniziative che vedranno protagonista Di Leo nell’ambito del ricco programma di ‘Matera 2019’ un ruolo principale sarà dedicato alle attività da realizzare, in qualità di ‘School partner’, con le scuole del territorio, a cominciare dal progetto ‘Patrimonio in gioco’, che coinvolge 60 classi primarie e secondarie di primo grado della Basilicata nella scoperta, in un’ottica nuova, del concetto di ‘patrimonio’ e che le vedrà protagoniste, il prossimo 19 novembre, di un evento organizzato dalla Fondazione Matera Basilicata 2019 in collaborazione con il Miur.

«Pietro Di Leo è stato da sempre il più acceso sostenitore della candidatura di Matera a Capitale Europea della Cultura 2019 – ha sottolineato Paolo Verri -, ed è stato anche la persona che ci ha fatto lavorare sul concetto di Murgia e su quello di responsabilità sociale e aziendale. La prima volta che andai a visitare l’azienda Di Leo mi resi conto di come la bontà si trasforma in un prodotto industriale di qualità e perciò sono fiero del fatto che questa azienda abbia deciso di continuare a sostenere Matera 2019. A tal proposito vorrei ricordare la prima campagna che Di Leo fece su “Il Sole 24 Ore” con lo slogan “Occasione colta”, mostrando di esse un grande comunicatore, come lo conferma la campagna che si potrà vedere a breve in giro, “Siamo sempre più cotti per Matera”. Credo che questo innamoramento per la città passerà da Di Leo a tutti i suoi consumatori e farà un gran bene a noi e al territorio».

## **LA STORIA DEL BISCOTTIFICIO DI LEO**



### **1663 – le origini**

Un atto notarile cita i fratelli Giuseppe, Giacomo e Vincenzo Di Leo, fornai in Altamura.

### **Sec XVII-XIX – un nome una professione**

Nei secoli a seguire, almeno un componente della famiglia Di Leo svolge il mestiere di fornaio.

### **1926 – la storia recente**

Dopo aver gestito per secoli il forno della Cattedrale di Altamura, Francesco Di Leo ne diventa proprietario.

### **1935 – arrivano i biscotti**

Pietro Di Leo, figlio di Francesco, inizia a produrre biscotti artigianali in occasione delle feste di paese.

### **1948 – oltre le mura**

Pietro costruisce un moderno impianto e distribuisce i suoi prodotti in tutta la provincia di Bari.

### **Anni '60 – la Di leo Pietro**

I fratelli Domenico e Vitantonio Di Leo fondano la Di Leo Pietro SpA e avviano la produzione industriale.

### **Anni '90 – la nuova sede**

Lo stabilimento si trasferisce a Jesce, nella zona industriale di Matera, dove inizia la produzione su larga scala.

**Di Leo oggi**

Di Leo è tra i primi produttori di biscotti in Italia.

<https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/home/756104/Nuovo-stabilimento—Di-Leo.html>



POTENZA – Di Leo, azienda nata nel 1860 ad Altamura (Bari) e con sede a Matera, specializzata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno, investirà 8,5 milioni di euro per costruire in Basilicata, in due anni, un nuovo impianto che, su un'area di seimila metri quadrati, avrà «una nuova linea produttiva di biscotti senza glutine e il potenziamento degli impianti esistenti dedicati alla produzione di biscotti bio e vegani».

Lo ha annunciato al Cibus di Parma l'amministratore unico della società, Pietro Di Leo.

L'imprenditore, inoltre, ha reso noto che in tutti gli «Eataly» in Italia e «a breve in quelli di New York, Chicago e Monaco di Baviera» saranno presenti i biscotti biologici «Fiorbì» e i «Caveosi», questi ultimi chiamati così in onore di Matera, capitale europea della cultura nel 2019 (Di Leo ne ha sostenuto la candidatura). Entrambe le linee per tali biscotti non utilizzano olio di palma.



Di Leo, infine, ha presentato «tre nuovi prodotti concepiti per consolidare il proprio posizionamento nel segmento salutistico integrale, nel quale è già leader di mercato in Puglia e Basilicata»: saranno biscotti «con farro e farina macinata a pietra cento per cento italiana», con «farina d'avena e gocce di cioccolato» e «con farina integrale di farro».

«Da sempre – ha detto Pietro Di Leo, in una nota – il nostro punto di forza è la capacità di coniugare la tradizione con l'innovazione dei processi produttivi e di proporre prodotti differenti sul mercato».