



## «Ecco la mia impresa» Il palcoscenico Expo per le nostre eccellenze

*Intesa San Paolo ha selezionato 400 aziende e start up  
Nel padiglione della banca raccontano la loro storia*

Serena Coppetti

■ Non di solo cibo vive Expo. Ma anche di creatività, ingegno, eccellenza imprenditoriale. Tra le missioni dell'Esposizione universale milanese c'è anche questo: essere il motore che riavvia un Paese che fa fatica a ripartire. Intesa San Paolo offre il suo palcoscenico. Dal lunedì nel padiglione realizzato dall'architetto Michele De Lucchi si alterneranno aziende e start up innovative che hanno una bella storia da raccontare, perché il loro esempio possa essere contagioso. «Ecco la mia impresa» è il nome di questa iniziativa che vedrà sfilare dal lunedì 10.30 alle 13.30 sarà di scena la Tenuta Rocca di Fabbia a Montefalco in Umbria. Produce da più di vent'anni vini raffinati,

più sottili della carta velina che hanno ricoperto le cancellate di Buckingham Palace, il Louvre di Parigi o i piatti di Gualtiero Marchesi. Il 13 maggio (dalle 10.30 alle 13.30) sarà di scena la Tenuta Rocca di Fabbia a Montefalco in Umbria. Produce da più di vent'anni vini raffinati,

che vantano prestigiosi riconoscimenti internazionali. È stata avviata nel 1984 da Pietro Vitali, antiquario e uomo di cultura ma allo stesso tempo amante dei paesaggi e delle tradizioni della zona: collocò la cantina in una fortificazione del 14° secolo. Da allora ricerca e sperimentazione non si sono mai fermate. C'è l'inventore della piadina Orva e anche quello che ha brevettato il sistema per difendere le piante dall'aggressione delle malattie senza l'utilizzo della chimica.

Insomma c'è quell'Italia spesso nascosta che si può mettere in cattedra e insegnare. Due le modalità con cui le aziende potranno raccontare la propria storia o condividere un progetto di successo: nella *Live Area*, la zona più aperta al pubblico dei visitatori, in cui potranno invitare anche ospiti e clienti e presentarsi attraverso live conference e l'utilizzo di supporti multi-mediali. Oppure, in modo più riservato, all'interno della *Networking Area* del padiglione, dove potranno condividere con ospiti, clienti e la propria rete commerciale indirizzi e strategie di crescita. «Riteniamo di dare un contributo importante al successo di un evento internazionale che sarà motore della crescita del Paese e opportunità per un suo nuovo posizionamento come modello di economia vitale, innovativa e sostenibile», ha detto Carlo Messina, consigliere delegato Ceo di Intesa Sanpaolo messina. Tutto sarà in tempo reale attraverso la piattaforma social della Banca e il sito dedicato [www.unmondopossibile.com](http://www.unmondopossibile.com)

### LA STORIA/2

#### Quelli che...ricoprono d'oro monumenti e cancellate

■ Tutto è cominciato molto molto tempo fa... Pare l'inizio di favola la storia che ha da raccontare (e chi può vada a ascoltarla, merita) Niccolò Manetti, ultimo erede della Giusto Manetti Battiloro. La loro azienda è registrata nel 1820, ma l'attività inizia alla fine del 1500. Tanto che per loro Expo non è una novità: c'erano anche nel 1881 sempre a Milano. Da 16 generazioni trasformano i lingotti d'oro in foglie più leggere della carta velina che brillano sui monumenti più importanti del mondo. Ventisei milioni di euro fatturato. «Oggi? È un lavoro artigianale su scala industriale», racconta col suo accento fiorentino Niccolò Manetti. La bottega è diventata un'industria, con 120 dipendenti per lo più donne perché «hanno maggiore manualità, pazienza, attenzione nel taglio e nella confezione della foglia d'oro da applicare». È loro la doratura della palla d'oro del Duomo di Firenze, ma è loro anche quella della recente torre della Fondazione Prada appena inaugurata, o della copia della Madonna milanese a Expo. Ma il loro oro risplende anche al Louvre di Parigi, sulle cancellate di Buckingham Palace, sulla fenice di Venezia per arrivare in Russia e in Usa. Il segreto? «Tecnologie avanzate ma in rapporto alle persone. Gli operai interagiscono con la tecnologia per avere massima qualità del prodotto. Trasformiamo un lingotto di un chilo fino a farlo diventare una foglia di centesimi di micron di spessore. Se si soffiava, è più leggera della carta velina. Tanto che viene utilizzata anche in cucina e in cosmetica.

The Waterstone, 15 maggio, ore 10.30/13.30



### I NUMERI

400

le imprese del made in Italy selezionate da Intesa San Paolo per raccontare la loro esperienza all'interno del padiglione della Banca

1.000

i metri quadri del padiglione di Intesa San Paolo: si chiama The Waterstone ed è stato realizzato dall'architetto Michele De Lucchi

60%

le aziende che si sono candidate per partecipare all'iniziativa «Ecco la mia impresa»: le restanti sono state portate dalla banca



## Quelli che...ricoprono d'oro monumenti e cancellate

■ Tutto è cominciato molto molto tempo fa... Pare l'inizio di favola la storia che ha da raccontare (e chi può vada ascoltarla, merita) Niccolò Manetti, ultimo erede della Giusto Manetti Battiloro. La loro azienda è registrata nel 1820, ma l'attività inizia alla fine del 1500. Tanto che per loro Expo non è una novità: c'erano anche nel 1881 sempre a Milano. Da 16 generazioni trasformano i lingotti d'oro in foglie più leggere della carta velina che brillano sui monumenti più importanti del mondo. Ventisei milioni di euro fatturato. «Oggi?

È un lavoro artigianale su scala industriale», racconta col suo accento fiorentino Niccolò Manetti. La bottega è diventata un'industria, con 120 dipendenti per lo più donne perché «hanno maggiore manualità, pazienza, atten-



zione nel taglio e nella confezione della foglia d'oro da applicare». È loro la doratura della palla d'oro del Duomo di Firenze, ma è loro anche quella della recente torre della Fondazione Prada appena inaugurata, o della copia della Madonnina milanese a Expo. Ma il loro oro risplende anche al Louvre di Parigi, sulle cancellate di Buckingham Palace, sulla fenice di Venezia per arrivare in Russia e in Usa. Il segreto? «Tecnologie avanzate ma in rapporto alle persone. Gli operai interagiscono con la tecnologia per avere massima qualità del prodotto. Trasformiamo un lingotto di un chilo fino a farlo diventare una foglia di centesimi di micron di spessore. Sesi soffiava, è più leggera della carta velina. Tanto che viene utilizzata anche in cucina e in cosmetica.

**The Waterstone, 15 maggio, ore 10.30/13.30**