



## Una tradizione che ha attraversato i secoli: il futuro secondo Di Leo

### Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Matera, 9 gennaio 2026. C'è un lungo filo che attraversa oltre tre secoli di storia e arriva fino ai giorni nostri, nelle case di decine di migliaia di famiglie italiane. C'è un vecchio documento notarile che attesta che i fratelli Di Leo acquistarono un forno a legna ad Altamura, oggi conosciuta in tutto il mondo come la città del pane, nel 1663. E da quel gesto, semplice e antico, che nasce la storia di una famiglia di fornai destinata a diventare una delle realtà più solide del Made in Italy dolciario. Oggi, a distanza di quasi quattro secoli, Di Leo non è più un panificio, ma un'industria moderna che ha trasformato la tradizione in un asset competitivo e la sostenibilità in un elemento strutturale del proprio modello produttivo. Un percorso riconosciuto anche di recente con il Premio Industria Felix ESG, assegnato lo scorso 15 ottobre presso l'aula Giulio Cesare del Palazzo Senatorio del Campidoglio, a Roma, per l'impegno dimostrato nell'affrontare con competenza e responsabilità temi ambientali, sociali e di governance: non un traguardo, ma la conferma di una visione coltivata generazione dopo generazione.

La nostra storia, che affonda le radici in tempi davvero antichi, ha subito una forte accelerazione durante gli anni del boom economico, quando abbiamo deciso di abbandonare definitivamente la produzione di pane per dedicarci all'industria dolciaria, racconta Pietro Di Leo, attuale Presidente, nominato Cavaliere del Lavoro nel 2017 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Con la produzione dei nostri iconici savoiardi ci siamo fatti conoscere in tutto il mondo. Dalla Germania agli Emirati Arabi, dalla Francia all'Australia: tutto il mondo cercava i nostri biscotti per preparare il dolce italiano più popolare di sempre, il tiramisù. In quel momento abbiamo capito che il nostro sforzo di diffondere l'italianità e di rappresentare l'eccellenza artigianale nostrana avrebbe finalmente dato i suoi frutti.

L'identità di Di Leo, però, non è solo prodotto, ma appartenenza. L'azienda sorge nel cuore del territorio murgiano, tra le splendide città di Altamura e Matera, e da sempre rappresenta un ponte tra le comunità della Puglia e della Lucania. Ci sentiamo indissolubilmente legati a questa

splendida terra?», spiega Di Leo, «e l'abbiamo sempre dimostrato impegnandoci in attività e iniziative che promuovessero le sue unicità nel mondo, come la candidatura di Matera a Capitale Europea della Cultura 2019. Una responsabilità che negli anni si è tradotta in scelte concrete, molto prima che nel vocabolario industriale entrassero parole come ESG e bilancio di sostenibilità. Una di queste scelte è storica: negli anni '90 siamo stati i primi ad eliminare l'olio di palma dalle nostre linee di biscotti. Una scelta che riteniamo importante sia per i nostri clienti italiani che per le future generazioni di tutto il mondo. Con operazioni come All'Orango io ci Tengo, un progetto che sostiene una clinica malese impegnata nel recupero degli animali colpiti dalla deforestazione, vogliamo riaffermare la nostra voglia di esserci, qui e ora, in prima linea per cambiare l'industria dei biscotti e il mondo intero?».

Ma l'innovazione sostenibile passa anche dal prodotto. Le famose frise pugliesi Di Leo, ad esempio, vengono realizzate con acqua di mare purificata: una scelta che riduce l'impatto idrico e migliora il profilo organolettico, grazie alla presenza naturale di oligoelementi. Sul fronte nutrizionale, la linea Vivi Sano risponde invece alle nuove esigenze dei consumatori: biscotti senza zuccheri aggiunti, senza glutine, senza latte e senza uova, inseriti anche in progetti scolastici di educazione alimentare dedicati all'importanza di una dieta sana ed equilibrata.

«Guardiamo al futuro, come potremmo non farlo?», conclude Di Leo. «Come sappiamo, il nostro tempo lo stiamo prendendo in prestito dalle nuove generazioni e abbiamo la responsabilità di concedere loro giorni migliori. Noi Di Leo abbiamo dalla nostra parte una tradizione secolare e una grande esperienza che ci insegna a migliorarci sempre, ad andare sempre avanti. Con questo spirito, credo che potremo regalare ai nostri clienti ancora molti decenni di dolci sorprese?».

Contatti:

Immediapress Per saperne di più<sup>1</sup>, visita il sito [www.dileo.it](http://www.dileo.it)

COMUNICATO STAMPA «CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

«

immediapress

### Categoria

1. Comunicati

### Tag

1. ImmediaPress

### Data di creazione

Gennaio 9, 2026

### Autore

---

redazione

*default watermark*