



Pietro Di Leo

nato ad Altamura (BA)
il 15 settembre 1961

Basilicata
Nominato il 1° giugno 2017 n. 2.843
Industria / Prodotti da forno

È amministratore unico della Di Leo Pietro SpA, azienda di famiglia attiva nella produzione di prodotti da forno per la prima colazione e prodotti tipici del territorio.

Pietro Di Leo entra in azienda nel 1983 avviandone la modernizzazione digitale e tecnologica. Nel 1991 è protagonista della realizzazione del nuovo stabilimento nella zona industriale Jesce di Matera. Diviene successivamente dirigente occupandosi della ricerca e dello sviluppo di nuovi prodotti e del costante miglioramento delle attività produttive. Su sua iniziativa viene avviata un'ampia automazione dei sistemi di produzione con ridotti livelli di emissioni inquinanti e un percorso di crescita che porterà l'azienda a diventare uno dei maggiori produttori nel settore salutistico - integrale.

Oggi lo stabilimento occupa una superficie coperta di 18.000 metri quadrati, su un'area complessiva di 100.000 metri quadrati, e al suo interno operano sei linee di produzione completamente automatizzate con una capacità produttiva annua di 180.000 quintali.

L'azienda, tra le prime ad aver eliminato l'olio di palma dalle ricette, è impegnata nella realizzazione di un nuovo opificio di 6.000 metri quadri per l'avvio di una nuova linea produttiva di biscotti "gluten free" e per il potenziamento degli impianti esistenti dedicati alla produzione di biscotti bio e vegani.



Con l'obiettivo di contribuire alla valorizzazione del proprio territorio, la Di Leo Pietro ha firmato con la Coldiretti Basilicata un accordo di filiera per la produzione di un biscotto 100% Lucano, realizzato con grano tenero Bramante coltivato sulle colline materane e latte fresco pastorizzato di alta qualità proveniente da allevamenti situati alle pendici del Vulture.

La società occupa 48 dipendenti, è presente sui mercati esteri in Australia, Canada, Israele, Stati Uniti e ha ottenuto importanti certificazioni per la qualità e per il sistema di gestione della sicurezza alimentare.