

## Acqua S. Bernardo e Messer Tulipano Un connubio tra arte e natura

Acqua S. Bernardo torna tra i colori e i fiori di Messer Tulipano, scenografico evento della cultura green che celebra la primavera nel cuore del Piemonte, al Castello di Pralormo, noto per la straordinaria fioritura di oltre 100mila tulipani. Un'amicizia che ben rappresenta la minerale vicina da sempre all'arte e al design.

Le Gocce, bottiglie disegnate da Giorgetto Giugiaro, disetteranno tutti i partecipanti alla manifestazione che si aprirà il 2 aprile e si chiuderà il 1° maggio, ma sapranno anche sorprendere i visitatori proponendosi in una veste inedita.

Per la XXIII edizione di Messer Tulipano, infatti, Acqua S. Bernardo si presenterà con una veste d'eccezione, protagonista di una rivisitazione artistica ideata in esclusiva proprio dalla kermesse dei fiori, grazie ai bravissimi designer di Messer Tulipano.

*«Siamo felici di tornare al Castello di Pralormo e poter sostenere Messer Tulipano, che rappresenta a pieno lo spirito di S. Bernardo – dice il direttore generale Antonio Biella – Condividiamo l'amore per la natura, l'arte e un forte amore per questo territorio meraviglioso: per questi motivi siamo felici di rinnovare l'amicizia tra Messer Tulipano e Acqua S. Bernardo».*

### **S. BERNARDO**

*S. Bernardo rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime, a un'altezza di 1.300 m, in un ambiente sano e incontaminato. Conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche, dagli anni Novanta è anche espressione del design italiano, grazie alla sua inconfondibile bottiglia "Gocce", disegnata da Giorgetto Giugiaro. Ancora oggi icona di stile. Distribuita nei canali retail, ho.re.ca e door to door, è disponibile in una gamma completa di formati in vetro, pet, repet e alluminio.*

*Dal 2015 è entrata a far parte del Gruppo Montecristo. S. Bernardo: una lunga tradizione tutta italiana di qualità e di stile.*

Info per la stampa:  
Viviana Dalla Pria [viviana.dallapria@fontisanbernardo.it](mailto:viviana.dallapria@fontisanbernardo.it) + 39.338.6111850

## INTESA SANPAOLO SOSTIENE “MESSER TULIPANO”

*Torino, 23 marzo 2022* – Come da tradizione, anche quest’anno **Intesa Sanpaolo sostiene “Messer Tulipano”**, rinomata manifestazione floreale che celebra la sua XXII edizione nella suggestiva cornice del Castello medievale di Pralormo.

**Storicamente attiva in questi luoghi e punto di riferimento per famiglie, imprese ed enti locali**, la Banca conferma l’attenzione agli eventi che valorizzano il territorio e contribuiscono ad accrescere la consapevolezza che il patrimonio naturale sia un bene da tutelare.

**La transizione verso un approccio sostenibile e inclusivo è già da tempo l’indirizzo di Intesa Sanpaolo**: consapevole di esercitare un notevole impatto sul contesto sociale e ambientale in cui svolge la propria attività, il Gruppo ha scelto di agire non solo in funzione del profitto, ma con l’obiettivo di creare valore di lungo periodo per la Banca, le sue persone, i clienti, la comunità e l’ambiente.

**Attraverso il nuovo Piano di Impresa 2022-2025**, che conferma queste priorità e rafforza ulteriormente il ruolo di banca leader per le tematiche ESG, il Gruppo bancario si propone di lasciare un segno positivo sulla società. L’accelerazione verso l’obiettivo **zero emissioni nette** (entro il 2030 per le proprie ed entro il 2050 per i portafogli prestiti e investimenti, per l’asset management e l’attività assicurativa), il **supporto ai clienti nella transizione ESG/climate**, la **promozione dell’innovazione**, il **sostegno ai bisogni sociali**, l’**inclusione finanziaria**, il continuo **impegno per la cultura** sono i pilastri alla base di questo percorso.

L’impegno di Intesa Sanpaolo verso un modello di “economia verde” si esprime anche attraverso la **creazione di un centro di eccellenza dedicato al mondo agricolo e agroalimentare**, che può contare su quasi 1.000 specialisti al servizio di circa 80 mila clienti e un network di 85 filiali concentrato nelle aree a maggior vocazione agricola del Paese, per valorizzarne le peculiarità e le enormi potenzialità. **8 di queste filiali sono in Piemonte**, regione dalla straordinaria ricchezza agroalimentare: un punto di riferimento anche per i giovani che vogliono trasformare un’idea “green” in una nuova iniziativa imprenditoriale nel settore dell’agribusiness, magari ispirati proprio dal successo di “Messer Tulipano”.

*Informazioni per la stampa:*

**Intesa Sanpaolo**  
Media and Public Association Relations  
Media Banca dei Territori e Media locali  
[stampa@intesasanpaolo.com](mailto:stampa@intesasanpaolo.com)



## **MONGE, in collaborazione con MESSER TULIPANO** **Castello di Pralormo, dal 2 aprile al 1 maggio 2022**

### **Monge, dal 1963 la famiglia italiana del petfood**

Monge nasce nel 1963 da un'intuizione dell'attuale Presidente, Baldassarre Monge, e da oltre 55 anni si occupa di alimentazione e benessere per cani e gatti. Una grande scommessa perché introduce oltre mezzo secolo fa in Italia un nuovo modo di concepire l'alimentazione per i cani e i gatti. È così che negli anni l'azienda cresce costantemente, investendo in innovazione, ricerca e qualità, confrontandosi con i mercati esteri e introducendo in Italia prodotti di nuova concezione, fino ad ottenere dei primati non solo nel nostro Paese, ma in tutta Europa. È una sfida continua che vede impegnate le nuove generazioni della Famiglia e importanti professionisti del settore, chiamati da Baldassarre Monge a dare il loro contributo con impegno e passione. Quella passione che da sempre accompagna la famiglia Monge e tutti i collaboratori.

### **Monge, un'azienda dai grandi numeri**

Il gruppo Monge è la più importante realtà produttiva e industriale italiana nel settore degli alimenti per cani e gatti.

La Sede di Monasterolo di Savigliano, in provincia di Cuneo, ospita tutti i reparti: produzione, ricerca e sviluppo, assicurazione qualità, logistica, marketing e vendite. Dal 2013, anno di inaugurazione dell'innovativo stabilimento dry pet food, il più avanzato impianto del dry pet food in Europa, si è costantemente sviluppata la produzione di alimenti secchi ed umidi, con standard qualitativi e nutrizionali di alto profilo. La capacità di coprire tutti i canali distributivi e di posizionarsi in tutte le fasce di mercato ha garantito a Monge crescita costante negli anni. Per questo un numero sempre maggiore di famiglie italiane sceglie ogni giorno la qualità dei prodotti Monge per i propri amici a quattro zampe.

### **La mission: petfood di alta qualità, per tutti**

Monge investe ogni giorno sulla professionalità, la ricerca, la qualità dei prodotti e dei servizi offerti. Grazie all'esperienza pluridecennale ed ai risultati raggiunti, Monge è diventata l'azienda italiana di riferimento nell'alimentazione di alta qualità per il cane ed il gatto. La bontà dei prodotti è garantita personalmente dalla Famiglia Monge, direttamente coinvolta in ogni aspetto della vita aziendale.

### **Ricerca e Sviluppo: tecnologie innovative per il benessere del cane e del gatto**

I prodotti Monge sono garanzia di benessere e salute alimentare dei cani e dei gatti. Monge dedica energia ed investimenti alla ricerca di soluzioni innovative e naturali per lo sviluppo dei propri prodotti: tutti Cruelty Free. L'area Ricerca e Sviluppo definisce le formulazioni delle ricette per ottenere alimenti buoni, sani, bilanciati e completi per le diverse tipologie di animali. La nuova frontiera del petfood è orientata allo studio delle esigenze per razza, taglia, stili di vita ed età del cane e del gatto. Questo perché ognuno dei nostri piccoli amici ha necessità specifiche legate a differenti aspetti. Gli esperti in nutrizione animale di Monge studiano le migliori materie prime per





creare ricette e prodotti che contengano il giusto mix di questi elementi. Il risultato è l'alimentazione ideale per ogni cane e ogni gatto.

## La nostra Qualità: le Certificazioni di prodotto e di sistema

La sicurezza alimentare è sicuramente uno degli assets fondamentali di Monge: i certificati IFS e BRC attestano il nostro impegno a garantire sempre la migliore qualità.

Monge persegue ormai da anni la piena soddisfazione dei propri clienti tramite la gestione completa di tutti i propri processi aziendali attraverso un sistema integrato e basato sulle norme internazionali ambientali e di gestione, la UNI EN ISO 14001 e la UNI EN ISO 9001.

## Responsabilità sociale e ambientale

Monge, nata e cresciuta per produrre alimenti per animali da compagnia, attua politiche aziendali a favore della responsabilità sociale dell'impresa. Monge si assume il compito di soddisfare le attese di tutti coloro che si trovano coinvolti nelle sue attività, contribuendo alla crescita economica e allo sviluppo del territorio in cui opera.

Ne consegue una maggiore competitività, più rispetto per i diritti dei lavoratori, coesione sociale e protezione dell'ambiente. Per Monge, avere successo implica rispettare obiettivi e strategie, ponendo grande attenzione al rispetto dei lavoratori e delle risorse naturali e ambientali coinvolte.

Monge promuove da sempre politiche indirizzate allo sviluppo di un'economia sostenibile:

- Le nostre lattine e vaschette sono riciclabili all'infinito.
- Il 75% dell'energia consumata è autoprodotta grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici, di un Cogeneratore e di una Turbina Kawasaki.
- Oltre il 90% del vapore utilizzato nei processi produttivi viene ottenuto tramite il recupero termico dei fumi del Cogeneratore e della Turbina.
- Il riscaldamento di tutto il sito produttivo avviene attraverso l'utilizzo dell'acqua calda generata mediante il recupero del calore di uno sterilizzatore in continuo e dei fumi della Turbina.
- Il 99% dei rifiuti prodotti dal nostro stabilimento viene suddiviso per tipologie merceologiche e inviato a recupero.
- La nostra flotta di camion si sta dotando di mezzi alimentati a gas metano liquefatto.

## Il rapporto con il territorio: "Messer Tulipano" al Castello di Pralormo

Monge si impegna costantemente a sostenere la crescita del territorio, partecipando attivamente ad iniziative benefiche, culturali ed a eventi di settore.

In collaborazione con il *Messer Tulipano* 2022, Monge sarà presente in qualità di sponsor tecnico, fornendo golose merende per tutti gli amici a 4 zampe.

Vi aspettiamo numerosi e auguriamo a tutti buon divertimento!

**Monge & C. S.p.A.**





CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

rappresentiamo  
222.600  
imprese  
di tutti i settori



territorio tracciabilità finanziamenti vigilare abilitazioni  
promuovere alternanza idee formazione bandi scuola-lavoro  
innovazione start-up laboratori cultura borsa merci mercato contraffazione  
adempimenti dati imprese b2b estero tecnologie ambiente tutelare  
social impact sostenere prezzi economia certificazione  
giovani internazionalizzazione crescere ricerca partner  
mentoring studio creare orientamento registro imprese turismo



Palazzo Birago, sede istituzionale



Palazzo Affari, sede degli uffici al pubblico



## La Camera di commercio per l'edizione 2022 di Messer Tulipano

Messer Tulipano torna con una nuova grande edizione e la Camera di commercio di Torino rinnova la collaborazione con la manifestazione grazie al coinvolgimento dei **Maestri del Gusto di Torino e provincia** che saranno i protagonisti di un goloso programma di degustazioni offerte ai visitatori nei fine settimana.

La selezione per diventare "Maestro del Gusto" è biennale. Molto rigorosa, avviene su tre livelli: quello del gusto, valutato da Slow Food; quello della "torinesità", caro all'ente camerale; quello igienico sanitario, valutato attraverso le competenze del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino. I Maestri attualmente sono 215: dai vitigni autoctoni ai birrifici, dai formaggi alla carne di filiera certificata, dalle gastronomie ai pastifici, dalle pescherie alle aziende agricole, dalla pasticceria tradizionale al cioccolato creativo. Sono tutti descritti sul sito **[www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com)** e presenti sui principali social network.

[www.to.camcom.it](http://www.to.camcom.it)

