

Quattroerre Group sempre più internazionale. E anche il look si adegua



Quattroerre Group, l'azienda di distribuzione di vini e bevande di Torre de' Roveri, capitanata dai quattro fratelli Rota, si appresta ad affrontare il futuro con una serie di progetti dedicati non solo allo sviluppo interno ma anche alle molteplici opportunità che il mercato internazionale può generare.



Il nuovo logo

«Molto è stato fatto – spiega il presidente di Quattroerre

Group, Giampietro Rota – e molto si deve ancora fare. Nati come produttori di vino, abbiamo fatto evolvere la nostra azienda integrandola con altri prodotti e servizi che ci permettono, con grande determinazione, di affrontare tutte le sfide che il mercato locale ed internazionale ci offre quotidianamente. Dopo trentacinque anni, abbiamo sentito la necessità di riaggiornare il nostro emblema, rendendolo più confacente all'attuale momento e, cogliendo l'occasione del nuovo aumento di capitale sociale varato dai soci, prettamente opportuno per consolidare un'immagine di stampo internazionale».

«Altro passaggio fondamentale – prosegue Rota – è stato quello di costituire una rete d'impresa ([Aidg – Attitude for Italian distribution of gourmet](#)), prima nel suo genere sul territorio, con altre aziende che condividono gli stessi nostri valori. Ogni mercato, da quello bergamasco a quello oltreoceano, ha bisogno prima di essere capito, poi interpretato ed infine anticipato. Per fare ciò, servono uomini, mezzi e una cultura del lavoro assai importante».



I fratelli Rota. Da sinistra, Luca, Giampietro, Maurizio ed Enrico

Il percorso va di pari passo con gli investimenti. «Da meno di un anno – ricorda il presidente – abbiamo terminato anche la riqualificazione delle strutture per la logistica, necessarie per tener testa alle nuove esigenze commerciali. Gli investimenti, partendo da quello fatto assieme alla Cantina Sociale Bergamasca per il vigneto a Scanzorosciate, arrivando a quello legato alle risorse umane, fondamentali per garantire all'azienda una squadra di uomini e donne di prim'ordine, ci danno la giusta serenità per programmare un futuro da protagonisti. La partnership con il Birrificio Otus di Seriate è stata un'intuizione incredibile. Il mercato cambia, evolve. Bisogna però essere in grado, come dicevo, di interpretarlo e di cogliere ogni sfumatura possibile. La grande attenzione dedicata oggi al prodotto birra artigianale non può e non deve essere vista a livello amatoriale. La ricetta e il prodotto devono sì avere questa ispirazione, ma la produzione, il controllo qualità e un sistema a salvaguardia dell'ambiente necessitano di un processo metodico, senza attenuanti. Infine, è il consolidamento del mercato asiatico il nostro prossimo obiettivo: già presenti a Singapore e in Corea del Sud, stiamo cercando di definire nuove operazioni commerciali partendo dall'Indonesia arrivando, perché no, al mercato cinese».

Quattroerre Group

via Marconi, 1

Torre de' Roveri

tel. 035 580701

info@quattroerre.com

www.quattroerre.com

Da Tite, cucina tipica e tanti servizi. «Così riusciamo a resistere in montagna»

La trattoria di Valsecca ha da poco ottenuto il riconoscimento di Storica attività dalla Regione Lombardia. Silvia Invernizzi porta avanti l'eredità dei nonni dividendosi tra fornelli, sala e piccolo negozio

Parre e i capù, la sagra celebra la ricetta locale

Dal 4 al 6 agosto la 23esima edizione della festa dedicata al piatto tipico e al folclore

Ardesio, weekend DiVino con 66 produttori e artigiani del gusto



Ardesio DiVino fa tredici. Sabato 5 e domenica 6 agosto torna, per il 13esimo anno consecutivo appunto, la rassegna enogastronomica dedicata a vignaioli e artigiani del gusto italiani e stranieri, che racconteranno la storia, le qualità e le peculiarità dei loro prodotti, disponibili in assaggio e in vendita.

La mostra mercato all'aperto è organizzata e dalla Pro Loco Ardesio con il sostegno dell'amministrazione comunale e la collaborazione di Paolo Tegoni/Gourmet Events & Consulting. I [produttori presenti della nuova edizione sono 66](#), con molte conferme e interessanti novità: oltre ai viticoltori della penisola, dal Trentino Alto Adige fino alla Sicilia, dal Piemonte alle Marche, dal Friuli Venezia Giulia alla Toscana, è ormai ospite fisso un vignaiolo dalla Slovenia mentre c'è grande attesa per il nuovo ingresso dei vini dall'Argentina.

Per il secondo anno la manifestazione porterà alla scoperta di angoli nascosti del piccolo borgo dell'Alta Val Seriana: le corti del centro storico accoglieranno infatti i viticoltori e i visitatori che lungo il percorso troveranno anche selezionati artigiani ed artisti.

Anticipa la kermesse, venerdì sera, la cena gourmet “Cena DiVina” all’Albergo Bigoni (40 posti disponibili, su prenotazione). Sabato e domenica, oltre alle degustazioni negli stand enogastronomici, l’organizzazione propone un ricco programma di eventi: tra questi i laboratori di degustazione, la mostra “Ardesio DiVino nel Mondo” allestita nelle vie e vicoli del centro storico, il laboratorio artistico creativo per bambini. Da non perdere le cene nelle vie e piazze a base di prodotti tipici selezionati e i numerosi concerti. Sono in programma inoltre visite guidate gratuite.

www.ardesiodivino.it

Bar, lo spreco si annida anche nelle bustine di zucchero

Utilizzare le confezioni anziché la zuccheriera aumenta il consumo del 13,9% e i costi del 63,5%. Lo dice uno studio della Fipe che ricorda che le zuccheriere dosatrici sono conformi alla legge

Dossena, quanto è buono il

formaggio stagionato in miniera

Il progetto di utilizzare il vecchio sito estrattivo avanza. Una degustazione Onaf ha messo a confronto lo stesso prodotto, maturato in cantina e in grotta. Ne sono uscite interessanti differenze. «L'obiettivo è dare vita a qualcosa di effettivamente unico»

Fiori in tavola: consigli e idee per i ristoratori

Un bell'allestimento floreale dà una marcia in più all'immagine di un locale, ma è un aspetto spesso sottovalutato. I fioristi del Gruppo Ascom ci hanno dato qualche consiglio per curare anche questa voce

A Castro la sagra è gourmet

Da mercoledì 28 giugno a domenica 2 luglio i piatti di Festambientelaghi, tra sapori del territorio e ricette da chef

Ponteranica, torna lo street food dei ristoratori

Sabato primo luglio la terza edizione dell'Orobic Street Food, che si sposta nel centro storico. Ai fornelli cinque locali del paese

Sarnico, sul lungolago torna la tradizione dei pesciolini fritti

Fino a domenica la sagra organizzata dall'Avis ispirata alla festa degli anni Cinquanta. Protagonisti pesce di lago, polenta e formaggi