

Bake Off Italia, derby bergamasco nella sfida al miglior pasticciere

Nella nuova edizione del talent condotto da Benedetta Parodi la nostra provincia schiera due concorrenti, Carlo e Rosalind. Si sono guadagnati l'ambita postazione nella puntata di selezione trasmessa ieri

Fungolandia, in Val Brembana nove giorni tra funghi e natura

Dal 2 al 10 settembre eventi diffusi dedicati ai re del bosco e ai prodotti locali

Bolognini, la trattoria storica non teme le novità

Il locale di Mapello è entrato nel registro della Regione Lombardia per la sua longevità. Punti di forza sono i prodotti dell'azienda agricola di famiglia, ma anche la capacità di adeguare la proposta. «Ora si mangia meno, ma si apprezzano piatti un po' più ricercati»

Moscato di Scanzo, che Festa! Ecco il programma

Anche la 12esima edizione della rassegna dedicata al vino passito Docg è ricchissima di eventi e iniziative per tutti i gusti. Appuntamento dal 7 al 10 settembre

Escursione con gusto, a Mezzoldo c'è il Cheese Trekking

Il 18 agosto e il 4 settembre percorso guidato in alpeggio con visita alle malghe e pranzo con prodotti a chilometro zero

Festival del Casoncello, dieci giorni di piatti tipici all'Edoné di Redona

Dal 10 al 20 agosto in tavola la tradizione bergamasca "tutta fatta a mano"

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.



QUATTROERREGROUP

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

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

Paratico, sul lungolago la Festa del Panettone d'estate

Sabato 5 agosto otto pasticcerie fanno degustare le versione estiva del dolce natalizio. In abbinamento i vini della Franciacorta

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