

# **Il birrificio Otus stappa l'emozione anche al Vinitaly**

La birra artigianale di Seriate si è presentata agli operatori professionali. Giampiero Rota: «La kermesse veronese è una vetrina incredibile». Riflettori puntati sull'ultima nata, la RedVolution

---

# **Marron glacé, uno su due in Europa è made in Bergamo**

La Italcanditi Vitalfood di Pedrengo produce la metà delle preziose castagne glassate consumate nel Vecchio Continente. «Leader del mercato grazie a prezzi e qualità»

---

# **Vini e bevande, per Quattroerre 35 anni da protagonista**

Le tappe e le immagini più significative dell'azienda di Torre de' Roveri, fondata nel 1982 dai fratelli Rota

---

# **Bar e specialità alimentari, ad Antegnate un nuovo scrigno di sapori**

Dolcefreddo Cafè è la sfida a rinnovarsi e diversificare della storica azienda di surgelati. «Vogliamo valorizzare il made in Italy che tutto il mondo ci invidia»

---

# **È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo**

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi

---

# **Contrattazione, Bergamo al top per numero di accordi e innovazione**

Alla Fiera promossa dalla Cisl regionale il 25% degli accordi selezionati è stato siglato con aziende orobiche. Due intese

segnalate come esemplari nel proprio settore, alla clinica dentale Daina di Nembro e all'Ubi Banca

---

## **I formaggi che nascono in città**

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha "sovvertito" le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti "sedotti" da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate

---

## **Ristorazione collettiva, «oggi chiunque può aprire. Servono regole»**

Un disegno legge si sta occupando di mettere ordine nel settore. Dalla Fipe la richiesta di prevedere alcuni requisiti e obblighi e che nelle scuole sia vietato il consumo di pasti portati da casa

---

# **Ascom, riprende la stagione dei corsi. E la formazione aziendale diventa anche un reality**

Ben 141 proposte suddivise tra l'area professionale e quella dell'enogastronomia. Si fanno largo le proposte su misura e i percorsi esperienziali per costruire il team. Malvestiti: «Nel terziario alto il turn over delle attività per questo formazione e assistenza sono strategiche»

---

## **Caseificio Taddei, doppietta di premi e nuovi prodotti**

L'azienda di Fornovo San Giovanni ha ottenuto la medaglia d'oro col Blutunt all'Alma Caseus, in occasione di Cibus, e l'argento per la Toma bergamasca al CaseoArt di Pandino. Intanto si lavora al Quartino del Casaro