

Dal fiorista self service ai corsi di lingua per bebè, il franchising si presenta agli imprenditori bergamaschi

Mercoledì 15 giugno all'Ascom fa tappa il tour di Assofranchising, dedicato agli aspiranti imprenditori e a chi vuole convertire la propria attività. In programma un convegno e incontri personalizzati con sette marchi

A tu per tu con i marchi del franchising. Appuntamento in Ascom

Mercoledì 15 giugno fa tappa a Bergamo il tour "Franchising: diventare imprenditori di successo" promosso da Assofranchising. Si parlerà delle opportunità per chi desidera avviare o riconvertire un'attività commerciale con la possibilità di incontri individuali

Settant'anni

di

Confcommercio, premio alla Italtrans. Anche l'Ascom all'evento

L'azienda di trasporti con sede a Calcinate tra le cinque eccellenze sul palco alla Fenice di Venezia. Le congratulazioni all'amministratore delegato Laura Bertulessi anche del presidente Mattarella

Il gelato made in Bergamo a Stoccarda per conquistare i palati internazionali

Ingredienti, macchine, contenitori, arredamento e gelatieri artigiani: alla fiera Gelatissimo la filiera si presenta in un unico stand grazie al progetto ExpoGelato. Partecipa anche il Co. Gel. Ascom

Agenti di commercio in crescita, ma il presidente

frena l'ottimismo

Nell'ultimo anno a Bergamo sono un centinaio in più. Bottaro (Ascom): «Talvolta sono la strada di chi ha perso o rischia di perdere il lavoro». «La nostra professione? Aumentano costi e incombenze ma si incassa meno. Una soluzione può essere l'aggregazione»

Vino, la 4R diventa produttrice e recupera un vigneto nel centro di Rosciate

La 4R-Villa Domizia di Torre de' Roveri ha siglato un'alleanza con la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon per ristrutturare e rilanciare 10 ettari di vigneto nel centro di Rosciate.

Un nuovo e interessante progetto si aggiunge quindi alle attività dell'azienda commerciale – tra le più vivaci nel settore della distribuzione di bevande e di vino, in primis per la zona orobica -, che da tempo ha sposato la causa del vino del territorio, diventando protagonista anche nella produzione, ormai prossima alla soglia delle 70mila bottiglie all'anno. Dal 1995, infatti, la 4R ha iniziato a dar vita a una gamma di vini in bottiglia in grado di rivalutare il territorio secondo un preciso disegno strategico e progettuale. Il tutto nella consapevolezza delle grandi opportunità offerte dai vini a denominazione di origine e con la voglia di offrire un concreto contributo alla tutela e alla

promozione, tanto che il 7 marzo del 2002 la 4R è entrata a far parte del Consorzio Tutela Valcalepio, che tra l'altro uno dei quattro fratelli Rota, Enrico, presiederà dal 2011 al 2014.

«Da allora – spiega Giampietro Rota, presidente della 4R – la nostra passione e ricerca non ha più avuto tregua. E il percorso avviato ci ha portato a concludere anche un accordo storico con il maggior produttore di uve e di vino di Bergamo: la Cantina Sociale Bergamasca. La scelta sulla Cooperativa di San Paolo d'Argon, quale partner di riferimento, è assai facile da spiegare. La Cantina Sociale Bergamasca da sempre rappresenta il fulcro dell'innovazione in Valcalepio e da tempo desiderava intraprendere la strada della produzione biologica. Se a questo sommiamo il fatto che con la dirigenza della Cantina stessa è in atto una forte e motivata collaborazione da ormai 15 anni, diventa scontato comprendere i presupposti della scelta».

«Assieme a loro – annuncia Rota – abbiamo dato vita a un progetto ventennale che comprende la ristrutturazione e la lavorazione in comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che abbiamo scelto di seguire: il vigneto sarà coltivato allo scopo di ottenere una produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio giardino in mezzo al centro abitato. Strategie chiare, quindi, sempre con una visione lungimirante per anticipare le evoluzioni del mercato, soprattutto quello estero. L'esportazione è diventata per noi parte integrante della nostra missione. I mercati in cui operiamo, dal Lussemburgo al Brasile, dalla Corea del Sud al Belgio, come d'altro canto anche gli altri, sono assai sensibili alla produzione biologica».

L'intenzione è quella di produrre vini quali Valcalepio Bianco Doc, Valcalepio Rosso Doc, Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc e Terre del Colleoni Incrocio Terzi Doc. Proprio

questi ultimi due vitigni sono oggi ancora poco coltivati a Bergamo e il problema dell'approvvigionamento di queste uve sta diventando assai serio, motivo in più per scegliere di gestire direttamente la produzione di uva. «Senza contare un altro aspetto che ci ha spinti a questa scelta – conclude Rota -, ovvero il contributo alla riqualificazione del territorio: abbiamo sempre insistito sull'importanza del rispetto di quella che è una grande peculiarità dell'enologia in Bergamasca, quella vicinanza ai centri abitati che fa della Valcalepio il "Giardino di Bergamo". Quella del biologico è una sfida che in pochi hanno accettato nella nostra provincia e noi, assieme alla Cantina Sociale, siamo lieti di fungere ancora una volta da volano per quello che riteniamo essere un plus produttivo importante da presentare sul mercato».

Yogurt artigianali, due prodotti da assaggiare a Bergamo

Al concorso di Cremona giudicati "ottimi" i vaccini dell'azienda Lanzeni Giuseppe di Caravaggio e i caprini della Cascina Aurelia di Bariano

Scanzo, nel Salotto del

Moscato ogni sabato si incontra un produttore



Il Salotto del Moscato – Enoteca Consortile è la nuova sede del Moscato di Scanzo, che trova dimora nella villa Galimberti al civico 36/38 di via F. M. Colleoni, nel cuore del centro storico di Scanzo.

Ospita sia il Consorzio Tutela del Moscato di Scanzo sia l'Associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e vuole essere un luogo capace di far immergere nella cultura del vino. È aperto dal martedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 e il sabato dalle 9 alla 12.30 e dalle 15 alle 19.

Ogni sabato fino al 19 dicembre propone l'iniziativa il "Sabato del produttore", che dà la possibilità di incontrare ogni volta un'azienda diversa del territorio e degustare Moscato di Scanzo di una specifica etichetta accompagnato con stuzzichini e abbinamenti. Il "Sabato del produttore" è ad ingresso libero e non è necessaria alcuna prenotazione.

Per informazioni: <http://enotecamoscatodiscanzo.com/>

Italcementi, sulla sede di Bergamo si decide l'anno

prossimo

Oggi l'incontro con i sindacati. «Per avere un quadro del processo di integrazione delle strutture centrali occorrerà attendere il closing dell'operazione con HeidelbergCement, previsto per la prima metà del 2016»

Rodeschini, per gli 80 anni card prepagata in regalo ai dipendenti

È la prima Enjoy personalizzata per un'azienda