

Grossisti e distributori di bevande, Giampietro Rota confermato alla guida del gruppo Ascom

Secondo mandato per l'amministratore di Quattroerre Group: "La ripresa dei consumi non sia frenata dall'escalation dei prezzi"

Giampietro Rota è stato riconfermato presidente dei grossisti e distributori di bevande di Ascom Confcommercio Bergamo. Rota, 59 anni amministratore di Quattroerre Group di Torre De' Roveri, è stato confermato alla guida del gruppo in occasione dell'assemblea di oggi. Rinnovato anche il direttivo della categoria che oltre alla conferma di Giuseppe Betti (63 anni, Civate al Piano) saluta l'ingresso di due nuovi consiglieri: Laura Maffessanti (56 anni, Clusone) e Alessandra Marenzi (40 anni, Castelli Calepio), eletta vicepresidente.

Nonostante i due anni di pandemia, il settore della distribuzione di bevande e vini ha retto i contraccolpi della crisi e negli ultimi cinque anni le aziende sono diminuite solo di 5 unità, passando da 158 a 153, di cui 20 in città dove il trend è in aumento (dati al 31 dicembre 2021, elaborazione Ascom su fonte camerale). "Il settore delle imprese all'ingrosso di distribuzione HoReCa (Hotellerie, Restaurant, Cafè) che comprende tutto il circuito dei consumi 'fuori casa' ha vissuto un biennio da dimenticare – sottolinea Rota -. Ci auguriamo ora di lasciarci alle spalle un periodo che ha condizionato la categoria e i risultati delle aziende, soprattutto per quanto riguarda il canale Horeca. Se infatti le aziende più strutturate e quelle storiche hanno retto i contraccolpi della crisi, i lockdown e il blocco dei consumi hanno penalizzato molte imprese che hanno comunque avuto la

forza di investire in nuove tecnologie e servizi legati all'e-commerce e al delivery, soprattutto nel canale B2C".



Giampietro Rota

Nuovi investimenti che premiano lo spirito di iniziativa della categoria chiamata a rispondere anche alle richieste di un mercato sempre più esigente: "Oggi i locali sono diventati polifunzionali e la loro è una multi offerta che va a soddisfare i diversi momenti di consumo, dalla pausa pranzo al dopo cena – conferma Rota -. Anche le innovazioni di prodotto sono continue: pensiamo alle birre artigianali e a tutto il mondo della mixology che è sempre più vasto. Queste trasformazioni stanno determinando cambiamenti strategici nella nostra categoria, chiamata a rispondere alle esigenze dell'Horeca e a un mercato in continua evoluzione tra assortimenti mirati, tipologie di prodotti, formati diversi e nuove tendenze".

E sul futuro prossimo Rota non ha dubbi: "Il rincaro dei

prezzi delle materie prime e di gas ed energia incide anche sulle nostre aziende e sulla logistica, senza contare i rischi legati all'inflazione. Siamo quindi stretti da un lato dai margini ridotti e, dall'altro, dal rischio di una nuova stretta sui consumi causata non più dai lockdown ma dall'aumento dei prezzi. Per non parlare delle conseguenze legate alla guerra in Ucraina che oltre a gravare sulla crisi energetica in atto nel lungo termine potrà compromettere anche le esportazioni".

Kombucha, l'elisir di lunga vita

Nata in Manciuria questa bevanda fermentata è un vero e proprio toccasana. Scopriamo come prepararla.

Lo chiamano l'elisir di lunga vita. È il kombucha, una bevanda fermentata a base di tè, frizzantina, dal gusto sia dolce sia acidulo, parente di birra, vino, kvas e tepache, ma anche di tanti altri alimenti come yogurt, kefir, kimchi, crauti e tempeh. Gustosa e fresca, è facile da preparare a casa. A illustrarne proprietà, benefici e preparazione è il libro "Kombucha, kefir e oltre" di Alex Lewin e Raquel Guajardo per Guido Tommasi Editore.

Il kombucha contiene batteri "amici", antiossidanti, polifenoli, enzimi, probiotici e un'alta concentrazione di acidi e vitamina B. Importante per il sistema nervoso e per rafforzare quello immunitario, questo "champagne" migliora la digestione e il metabolismo, purifica e disintossica, riduce i dolori articolari e agisce in modo benefico su muscoli, reni e nella cura delle malattie cardiache. Inoltre,

gli acidi contenuti hanno proprietà anti-invecchiamento e ringiovanenti sulla pelle e degli organi e favoriscono la rigenerazione cellulare.

Le dosi consigliate sono, per gli adulti, mezza tazza a stomaco vuoto due volte al giorno oppure 30 minuti prima dei pasti principali per migliorare metabolismo e digestione; per i bambini, a seconda dell'età e del peso, si va dall'80 al 20 per cento della dose raccomandata per i grandi. Per i nostri amici a quattro zampe, si suggerisce un cucchiaino al giorno nella ciotola dell'acqua; per i cani di grandi dimensioni si può raddoppiare la dose.

Le origini tra storia e leggenda

Il kombucha è nato nella Manciuria, regione dell'Asia nord orientale. A inventarlo si narra sia stato il medico coreano Kombu che le ha dato il nome unito alla parola cinese cha (tè): secondo la leggenda, infatti, nel 415 d.C. il dottore utilizzò la "madre" (insieme di batteri e lieviti) per curare l'imperatore giapponese Inyko. Dall'Oriente, l'utilizzo del kombucha si diffuse prima in Russia e poi, attraverso la Germania Orientale, nel resto d'Europa. Altri racconti riportano, invece, che la bevanda sia stata inventata nel 220 a.C. in Cina, durante la dinastia [Qin](#), dove era conosciuta come "tè dell'immortalità". L'americana Hannah Crum, definita la mamma del kombucha, elenca 39 nomi per la preparazione. Tra questi, champagne della vita, fungo miracoloso, birra di tè, il divino tsche. È possibile che, come per molti cibi fermentati, il kombucha sia nato per caso. Forse qualcuno preparò un tè dolce, poi versò la parte rimanente in una tinozza, scoprendo che con il passare dei giorni acquisiva un odore interessante. Oppure l'inventore, nel preparare un aceto di frutta, provò ad aggiungere un po' di tè dolce e poi iniziò a usare più tè e meno frutta.

Come si prepara: tè, zucchero e “scooby”

Bevanda viva, il kombucha è preparato a partire da una base di tè zuccherato, fermentato con una coltura di batteri e lieviti, meglio nota come scooby (symbiotic culture of bacteria and yeast, ovvero comunità di batteri e lieviti che vivono in simbiosi) o “madre” del kombucha.

Secondo il metodo di preparazione tradizionale, la coltura è fatta fermentare in tè nero, tè oolong o tè verde zuccherato per 8/12 giorni in un contenitore di vetro, per evitare eventuali reazioni con recipienti di plastica o metallo. Meglio, quindi, non usare neanche cucchiaini o arnesi in metallo e assicurarsi di maneggiare la coltura sempre con le mani ben pulite. Il barattolo deve rimanere coperto: l'ideale è un pezzo di stoffa fermato con un elastico, che faccia passare l'aria ma non insetti e polvere. Passato il tempo, il liquido può essere filtrato e consumato, conservato in barattoli chiusi. Occorre accertarsi, quando si mette lo scooby nel tè zuccherato, che la bevanda sia tiepida tendente alla temperatura ambiente. Se è calda, la coltura morirà. Per un secondo kombucha, oltre allo scooby, al tè e allo zucchero, servono nel contenitore anche 250 ml circa del vecchio kombucha che servirà come starter e faciliterà la fermentazione.

L'ultima tendenza: kombucha al caffè

Il kombucha al caffè è l'ultima moda tra gli appassionati della bevanda nera che si presta alla variante. Il caffè è, infatti, ricchissimo di tannini, fondamentali nel processo di fermentazione di questa bevanda. La moda si è diffusa facilmente e in nazioni come Stati Uniti e Australia è possibile acquistare Kombucha Coffee imbottigliato. Così come il kombucha di tè, anche quello al caffè inizia con l'infusione dell'ingrediente principale in acqua bollente per 15 minuti.

Una volta realizzato l'estratto di caffè sarà necessario

dolcificarlo facendo attenzione che lo zucchero si scioglia completamente nell'infusione. Si fa raffreddare a temperatura ambiente il caffè zuccherato e si aggiunge lo scoby. Si copre il recipiente in vetro con un pezzo di stoffa e si lascia fermentare per un periodo tra i 7 e i 10 giorni a seconda delle temperature, finché non si sarà formato un nuovo scoby di kombucha. Lo scoby non potrà più essere utilizzato per produrre kombucha di tè.



Il Jun, la variante con il miele

Il jun è una variante del kombucha fatta usando il miele come dolcificante. È pronto in minor tempo rispetto al kombucha, forse perché lo zucchero (disaccaride) usato per il kombucha ha bisogno di essere scisso nei suoi due costituenti fruttosio e glucosio, mentre il miele (per lo più monosaccaride) usato per il jun non necessita di questo passaggio. Il jun si produce a temperature inferiori rispetto al kombucha e viene meglio con il tè verde. Il kombucha può avere una forte nota di aceto, mentre il Jun acquisisce al contempo le note

floreali del miele impiegato per la sua preparazione. Si bolle l'acqua in un pentolino; si toglie dalla fiamma e si mette dentro il tè, lasciando in infusione per 5 minuti. Poi si levano le foglie e si uniscono l'acqua a temperatura ambiente, la coltura e il miele e si mescola con un cucchiaino di legno finché non si scioglierà. Poi si trasferisce il liquido in un barattolo di vetro che si coprirà con un pezzo di stoffa, fermandolo con un elastico. È possibile fare una seconda fermentazione in frigo con aggiunta di frutta fresca tagliata a pezzetti.

Bergamo, fino al 2 agosto stop alla vendita di bevande d'asporto dopo le 19

In vigore l'Ordinanza comunale che dal 18 giugno al 2 agosto vieta la consumazione su area pubblica o privata all'aperto ad eccezione dell'acqua. Per negozi, market e distributori automatici vendita consentita solo in contenitori chiusi

Mocktail: arrivano da New York e fanno tendenza

Con il termine "mocktail" si indica una bevanda miscelata senza l'aggiunta di alcool. Il nome deriva dall'unione delle parole inglesi "mock", che significa "imitare", e cocktail.

Questi drink imitano nei colori e negli ingredienti i cocktail più famosi ma senza la presenza della componente alcolica. Rum, gin e vodka lasciano il posto a centrifugati di frutta, succhi naturali, infusi di erbe aromatiche. Abbiamo chiesto a Nicola Mor, barman professionista e docente dell'Accademia del Gusto di Ascom Formazione, di indicarci quattro ricette per preparare a casa aperitivi alcool free per ogni occasione.

Refreshing Clementine

Ingredienti:

6 cl succo di clementine spremute

8 cl succo di ananas fresco

1,5 cl succo di lime

1 passion fruit (svuotare l'interno del frutto)

2 cl sciroppo di zucchero liquido

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare per circa 8 secondi e versare direttamente nel bicchiere. Guarnire con spicchi di clementina, cannuccia di carta e foglie di timo.

(foto in copertina)

Virgin Lychee Cosmopolitan



Ingredienti:

1,5 cl sciroppo di granatina

8 cl succo di lychee

4 cl succo di arancia

1 cl succo di lime

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e filtrare in un'ampia coppa da cocktail. Guarnire con una scorza di arancia sul bordo del bicchiere.

Iced Matcha Latte



Ingredienti:

1 cucchiaino di tè verde matcha in polvere
2,5 cl sciroppo di orzata
3 cl acqua calda
4 cl panna liquida
8 cl latte di cocco

Preparazione:

Sciogliere in una tazza il tè con l'acqua calda, unire lo sciroppo di orzata, la panna liquida e versarli nel bicchiere con ghiaccio. Successivamente versare il latte di cocco e mescolare.

Pomegranate Fizz



Ingredienti:

2 cl sciroppo ai fiori di sambuco
1 bottiglietta di soda (o tonica) da 20 cl
1 cl succo di lime
2 fette di arancia

chicchi di melograno
rosmarino

Preparazione:

Direttamente dal bicchiere versare lo sciroppo con il succo di lime e il melograno. Aggiungere ghiaccio, soda, le fette di arancia e mescolare delicatamente. Guarnire con il rosmarino.

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

Grossisti vino e bevande, confermato Giampietro Rota. «Semplificazione della burocrazia e accesso al credito le priorità»

La categoria affronta un cambio nelle tendenze dei consumi e si scontra con una gestione d'impresa, a partire dalla burocrazia, sempre più dispendiosa. Il presidente Rota ha invitato il Gruppo ad una maggiore partecipazione e confronto e ha ricordato il servizio di consulenza e supporto al credito della Fogalco

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

In crescita i consumi di acqua e bevande. La birra è regina

A Bergamo il caldo record ha fatto segnare un in incremento del 20% nel mese di luglio. Tutto il primo semestre è positivo. Rota: «Il mercato tiene anche perché ci sono prodotti capaci di fare tendenza»