

Il Consorzio Valcalepio omaggia i vignaioli di Bergamo con un libro

Il Consorzio Valcalepio omaggia 40 anni di vignaioli di Bergamo con il libro 'Valcalepio. Ieri, oggi e domani'. Grazie a un accordo con i Librai Ascom si potrà trovare nelle biblioteche

I sommelier riscoprono i vini greci, serata degustazione a Villa Patrizia

Sei bottiglie da ricordare presentate dal degustatore giramondo Guido Invernizzi e accompagnate dai piatti del locale

Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend

Al 13esimo concorso dedicato a Merlot e Cabernet bottiglie da 25 nazioni. Il 20 ottobre le degustazioni della giuria al

Castello di Pagazzano, sabato e domenica il banco aperto a tutti in Città alta sosterrà l'associazione Nepios. E un convegno indaga sul rapporto tra vini del territorio e salute

Serata Barbaresco, al Carroponte i vini della famiglia Rocca e i sapori piemontesi

Martedì 17 ottobre menù degustazione nel locale di via De Amicis

Bottiglie Aperte, a Milano sfilano 900 etichette

Domenica 8 e lunedì 9 ottobre a Palazzo delle Stelline l'evento dedicato al vino italiano di qualità, accompagnato da degustazioni verticali, masterclass e tavole rotonde

Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre

Il concorso internazionale organizzato dai Vignaioli Bergamaschi si terrà dal 19 al 21 ottobre, tra momenti tecnici e scoperta del territorio. Potenziata la presenza sui social

Vino e formaggio, Donizetti ispira due nuove specialità

Le Corne di Grumello dedica un Pinot Nero all'opera che compie 200 anni, mentre il Caseificio Defendi ha creato un gorgonzola con confetture e granelle di cereali

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

**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

Scanzo, la cultura si degusta insieme al Moscato

Al via questa sera la nuova edizione di Sorseggiare Cultura, che unisce spettacolo e assaggi del pregiato passito nelle aziende