



QUATTROERRE GROUP LA PROFESSIONALITÀ È DI FAMIGLIA

Inizia col vino l'attività dell'azienda di Torre de' Roveri, ma ben presto la birra acquisisce un ruolo importante. Tra i servizi offerti alla clientela, un'intensa attività formativa con centri dedicati.

La storia della Quattroerre Group, fondata nel 1982, parte da più lontano, dal 1971, esattamente da quando Dino Rota, padre degli attuali proprietari (i quattro figli, Giampietro, Enrico, Maurizio e Luca da cui il nome dell'azienda), aprì una fiaschetteria. Allora era il vino a svolgere un ruolo da protagonista nell'attività di famiglia, ma pian piano la birra è andata conquistando

spazio e negli anni '80 ha iniziato a diventare una parte importante del business aziendale, pari almeno a quella del vino. Inizialmente, era solo birra in bottiglia e solo birra italiana. Poi, cambia radicalmente la gamma dei prodotti, incominciano nel 1987 le importazioni dalla Germania e a seguire dal Belgio e dall'Austria. Infine, 10 anni fa inizia la commercializzazione delle

birre artigianali e nel 2014 nasce anche la collaborazione con il birrificio Otus di Seriate, di cui vengono distribuite nove birre.

Cultura di prodotto

Oltre a birra e vino, l'assortimento Quattroerre comprende anche i distillati, che completano l'offerta. Tutti questi prodotti sono oggetto di grandi attenzioni e vengono posti alla clientela



Giampiero Rota

con adeguato supporto informativo e formativo. Previsti anche corsi di formazione sia presso i clienti sia in sede, dove sono stati allestiti spazi dedicati. «Per poter vendere il prodotto occorre una cultura specifica - ha indicato Giampiero Rota. - Ecco perché nel '92 abbiamo aperto un centro di formazione riservato alla birra che ha come obiettivo non solo quello di istruire relativamente al servizio gli operatori del settore, ma anche quello di far capire che per ogni tipologia di prodotto è fondamentale avere una preparazione completa». Il centro di formazione di Quattroerre svolge un'intensa attività culturale e formativa, rivolta principalmente ai professionisti del settore enogastronomico, ma anche alle scuole e ai consumatori finali. Accoglie ogni anno centinaia di operatori del settore che vogliono essere aggiornati sull'evoluzione dei prodotti e ampliare la professionalità tramite corsi teorici e pratici su stoccaggio, vendita, spillatura e miscita. Particolare attenzione è dedicata ai metodi e alle tecniche di servizio al banco e di gestione della sala.

L'importanza della spina

Il grande impulso assegnato alla birra dalla nuova generazione che ha fatto ingresso nell'azienda ha coinciso con un ampio spazio per la birra in fusti, che prende attualmente circa l'85% dell'assortimento birrario della Quattroerre. «La spillatura dal fusto consente alla birra di esprimere il massimo dei profumi, del gusto e delle caratteristiche organolettiche, un momento rituale che coinvolge l'immaginazione e le emozioni del consumatore» indicano dall'azienda tenendo a sottolineare che con una corretta miscita i profumi e il gusto giungono intatti dal birrificio al consumatore finale.

A completamento del servizio, Quattroerre offre alla sua clientela, oltre all'installazione, l'assistenza agli impianti così come tutta l'attrezzatura per gli eventi, dai tavoli alle panche ai banchi di spillatura. Quattroerre installa impianti di spillatura progettati e realizzati dal proprio team di tecnici specializzati utilizzando i componenti e le tecnologie più avanzate. Per ottenere la massima qualità e affidabilità gli impianti sono premontati su



pannelli con metodo industriale, seguendo procedure che consentono il controllo di ogni dettaglio e la riduzione dei tempi di consegna. Gli interventi di assistenza post installazione sono così ridotti al minimo, a vantaggio della continuità del servizio e della qualità del prodotto. Oltre al centro di formazione per la birra e specificatamente per

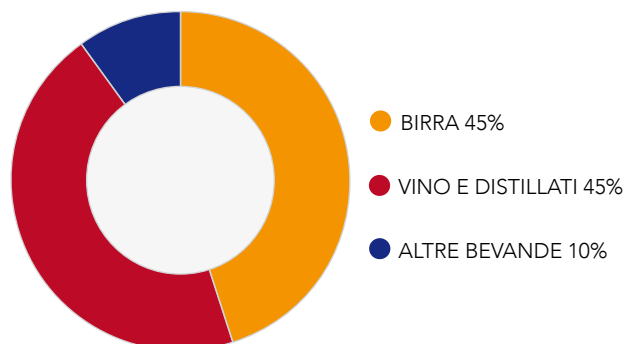
il vino è stato allestito un caratteristico spazio nel piano inferiore dello show room. Destinato alla vendita sia agli operatori professionali che ai consumatori, l'ampio e moderno negozio, da cui si accede direttamente dalla strada, ospita un'area dedicata ai vini attrezzata proprio per la degustazione degli stessi.

Sede rinnovata

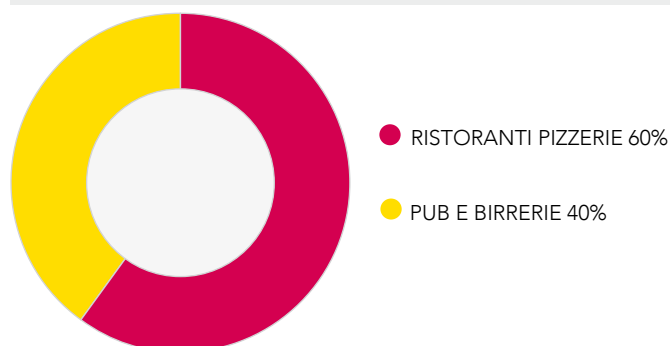
In tutto nell'azienda, dotata di una sede riorganizzata e ampliata nel 2009, lavorano 40 dipendenti tra commerciali, autisti, magazzinieri e impiegati e i quattro fratelli Rota si ripartiscono i compiti: Giampietro è responsabile dell'amministrazione e segue le relazioni con l'estero, Enrico è responsabile commerciale, Maurizio è responsabile della logistica e Luca delle relazioni con il personale oltre a occuparsi in particolare del vino. L'area servita è quella di Bergamo, Brescia e Milano, dove Quattroerre ha la maggior parte dei clienti tra ristoranti e pizzerie.



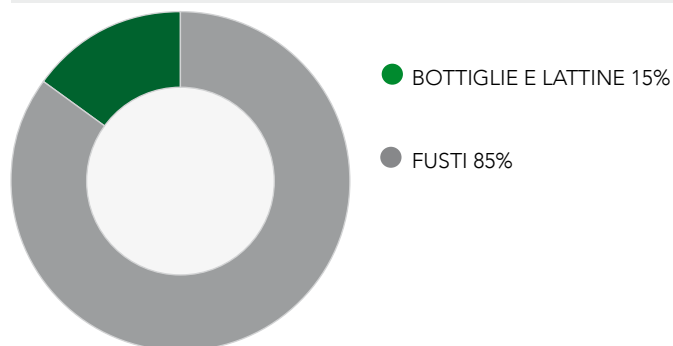
FATTURATO PER TIPOLOGIA MERCEOLOGICA



RIPARTIZIONE CLIENTI



RIPARTIZIONE CONFEZIONAMENTO BIRRA



QUATTROERRE GROUP

Via Marconi, 1
24060 Torre de' Roveri (Bergamo)
Tel. 035 580701 - www.quattroerre.com

Dipendenti: 40

Fatturato: 10 milioni di euro

Area servita: Bergamo, Brescia e Milano

**QUATTROERRE GROUP è iscritta
alla Federazione Italgrob**

