

NEWS

AZIENDE

PRODOTTI

INIZIATIVE

NELLA SEDE STORICA DI **FABBRI** 1905 TORNA IL VASO DI AMARENE GIGANTE

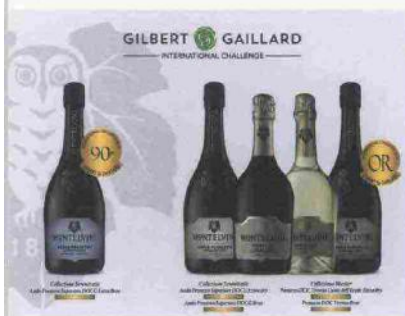
Festa a Bologna per il ritorno del vaso "extra large" che da decenni accoglie gli ospiti di **Fabbri** 1905 in via Emilia Ponente. Rimosso lo scorso anno per essere restaurato, il 14 febbraio scorso alle ore 11 è stato nuovamente issato sul tetto della portineria della storica sede dell'azienda, salutato dagli applausi di centinaia di spettatori. Una cerimonia che ha una data significativa: quello che è oggi l'headquarter di **Fabbri** 1905 a Borgo Panigale sorge infatti attorno a una villa preesistente: la costruzione dello stabilimento è cominciata nel 1914, ma è entrato in funzione esattamente 100 anni fa al termine della prima guerra mondiale. Il vaso venne collocato solo pochi anni dopo. «Molti degli abitanti del quartiere – ha ricordato Nicola **Fabbri**, amministratore di **Fabbri** 1905 – sono stati impiegati nella fabbrica o hanno avuto i loro parenti in azienda». E il quartiere di Borgo Panigale ha risposto con affetto. Tanti i dipendenti presenti, oltre alle autorità civili e religiose, uniti in una cerimonia che ha ribadito il legame profondo tra **Fabbri**, la sua città e i suoi abitanti, i quali considerano lo stesso vaso realizzato nel 1915 dal ceramista Riccardo Gatti di Faenza una vera icona. «Non a caso la scritta Bologna compare sul questo vaso gigante e sui milioni di piccoli vasi di amarene diffusi in cinque continenti» ha concluso Nicola **Fabbri**. L.T.



GILBERT & GAILLARD, 5 MEDAGLIE D'ORO ALLA CANTINA MONTELVINI

I vini di Montelvini hanno ottenuto ottimi risultati nelle sessioni di degustazione 2019 effettuate da Gilbert & Gaillard, la prestigiosa guida internazionale, che ha assegnato il punteggio più alto al vino simbolo della storica cantina di Venegazzù Treviso: l'Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Brut Collezione Serenitatis ha, infatti, ottenuto 90 punti su 100.

Un riconoscimento che conferma ancora una volta il successo di queste bollicine, sapide ed eleganti, con un perlage fine e armonico capace di soddisfare tutti i palati, offrendo il massimo della freschezza e del carattere del vitigno Glera. Non a caso anche le versioni Extra Dry e Brut dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG Serenitatis hanno ottenuto ottimi punteggi, 88/100, così come il Prosecco DOC Treviso Brut della Collezione Master (88/100) e l'Extra Dry Master Cuvée dell'Erede (87/100). L.T.



ACQUA SAN BERNARDO SPONSOR DEL FESTIVAL DELLA CAZOEÙLA



Acqua San Bernardo è stata fra gli sponsor della 6ª Edizione del Festival della Cazoèula, piatto tipico del territorio. Il Festival ha coinvolto 19 ristoratori di 11 comuni dell'area brianzola, che hanno gareggiato nella preparazione del miglior piatto, tipico del territorio. Nella foto accanto, il gruppo dei ristoratori coinvolti nell'evento che è stato presentato al Ristorante la Rustica di Cantù, da Claudio Bizzozzero (primo a sinistra), ex sindaco di Cantù e Presidente dell'Associazione e Antonio Biella (secondo da destra) Direttore Generale del Gruppo Montecristo cui fa capo Fonti San Bernardo. L.T.

GRUPPO SANPELLEGRINO SEMPRE PIÙ GREEN

Il Gruppo Sanpellegrino rafforza il proprio impegno per la sostenibilità ambientale utilizzando da fine gennaio una nuova flotta costituita al 100% da veicoli alimentati a LNG (Liquefied Natural Gas) per il trasporto dell'acqua minerale S.Pellegrino dallo stabilimento di Ruspino all'hub di Madone dal quale l'acqua viene distribuita in oltre 150 Paesi. Grazie all'LNG, un combustibile innovativo contraddistinto da una riduzione delle emissioni di anidride carbonica e ossidi di azoto notevolmente inferiori rispetto ai più moderni veicoli a diesel per il trasporto merci e da un'assenza di anidride solforosa e particolato, da oggi Sanpellegrino dispone di una flotta di camion a basso impatto ambientale che sostituisce integralmente i mezzi utilizzati finora per il navettaggio dell'acqua S.Pellegrino. Un progetto innovativo, realizzato con il supporto logistico del Gruppo Koiné e la tecnologia dei veicoli Scania. «Una scelta che ci consentirà di rendere il nostro business sempre più sostenibile risparmiando l'emissione di oltre 500 tonnellate di anidride carbonica nel corso del prossimo anno» ha dichiarato Maura Sartore, Head of Supply Chain del Gruppo Sanpellegrino. L.T.

