

La carta dei vini sull'iPad Al Vinitaly l'idea orobica

Due bergamaschi lanciano la novità tecnologica nello stand del Valcalepio
«Un servizio per ristoratori, produttori vinicoli e clienti». Sviluppo anche all'estero

DIEGO MORATTI

È targata Bergamo una novità che potrebbe rivoluzionare il modo di scegliere i vini al ristorante: mandare in pensione le tradizionali carte dei vini. Sarà presentato a Verona, all'imminente Vinitaly, nello stand del Consorzio Valcalepio, «WineAmore» l'applicazione per iPad creata e sviluppata da Sergio Cocco, 39 anni di Mozzo, e Carlo Faranda, 41 anni di Bergamo, consulenti liberi professionisti con il pallino delle nuove tecnologie. L'idea imprenditoriale è stata selezionata tra le 10 nuove proposte 2011 dell'Incubatore d'impresa di Bergamo Formazione, azienda speciale della Camera di Commercio, che accompagnerà lo sviluppo della nuova società in fase di costituzione.

Idea nata al ristorante

Tutto nasce in autunno mentre Sergio, Carlo e alcuni amici sedevano al ristorante. Dopo aver sfogliato tutte le pagine della lista dei vini hanno ordinato quello prescelto. Per ben due volte il cameriere è ritornato dicendo che quel vino non lo avevano più. Da quell'episodio è nata l'intuizione che le liste cartacee dei vini, per quanto ben stampate e rilegate, hanno fatto il loro tempo. «Con l'iPad alla mano al posto della lista cartacea - spiega Sergio Cocco, ingegnere con master Mba in Ict, (Information Communication technology) - basterà sfiorare o semplicemente cliccare su ciò che interessa direttamente al cliente e, grazie alla nostra applicazione «WineAmore», tutto potrà essere costantemente aggiornato. Sarà possibile far partire la ricerca dai vini rossi, oppure soffermarsi solo sui vini di una regione. Oppure ancora andare subito alla ricerca della bottiglia o della cantina preferita: cambierà in definitiva l'esperienza della scelta del vino al tavolo, che si avvicinerà sempre più alle esigenze del cliente».

Ma il connubio di tecnologie all'avanguardia e la ricca tradi-

zione enogastronomica italiana apre a numerose possibilità. Attraverso l'iPad le informazioni e opportunità che possono essere fornite al tavolo di un ristorante aumentano in modo esponenziale rispetto alla lista cartacea: innanzitutto l'applicazione sarà multilingue, e basterà un clic per consentire di cambiare lingua e approfondire i dettagli dei vini, la loro descrizione, le cantine di provenienza. Al momento sono disponibili l'inglese, il francese e lo spagnolo: altre lingue seguiranno permettendo ai clienti stranieri di scegliere, senza creare problemi di traduzione ai camerieri.

Opportunità per i produttori

Se da un lato «WineAmore» sarà un servizio all'avanguardia per i ristoranti, dall'altro rappresenterà un'opportunità anche per i produttori vinicoli, che potranno accrescere la propria visibilità ed essere davvero presenti nel momento preciso in cui il consumatore finale sceglie i loro prodotti, segnalando i propri vini migliori, i premi vinti o le novità.

«Il nostro territorio non produce soltanto vini eccellenti - commenta Sergio Cantoni, presidente del Consorzio tutela Valcalepio, che collabora al lancio dell'iniziativa ospitando la proposta nel suo stand al Vinitaly - ma anche idee nuove e iniziative efficaci per stare al passo con i tempi. Noi siamo fieri di essere i primi a promuovere questa iniziativa che propone qualcosa di nuovo nella ristorazione e al contempo permette ai nostri produttori di essere più visibili».

Ma lo sguardo di «WineAmore» va anche più lontano: «Entro un anno - spiega Sergio Cocco - contiamo di avere un numero importante di ristoranti e di cantine che utilizzeranno l'applicazione in Italia, per poi partire con l'espansione verso i mercati europei e statunitensi, dove i vini italiani sono da sempre molto apprezzati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Carlo Faranda e Sergio Cocco all'incubatore d'impresa della Camera di Commercio con l'applicazione WineAmore

Applicazione di facile utilizzo

Al tavolo le informazioni su bottiglie e cantina

Chiedere al cameriere la lista dei vini e ricevere al tavolo un iPad da parte del ristorante. Funzionerà così la scelta dei vini secondo l'idea di «WineAmore».

Le «pagine» che verranno sfogliate dai clienti, personalizzate con il logo e le caratteristiche del locale, daranno le opportunità di scelta tra i vini presenti nel ristorante e i prezzi stabiliti. La ricerca può partire accendendo dalla pagina dei vini italiani e cliccando su una regione, oppure si po-

trà partire dall'elenco dei vini rossi, da un indicazione di prezzo o ancora da una specifica cantina. L'applicazione sarà scaricabile da iTunes e per i ristoranti non sarà necessario avere competenze tecniche: sarà compito di «WineAmore» impostare l'applicazione e le pagine del ristorante, inserire la lista completa dei vini, aggiornarla in tempo reale con i nuovi arrivi e con funzioni multilingue. Inoltre i clienti non troveranno solo il nome del vino, il produttore o l'annata, ma potranno avere informazioni aggiuntive come, per esempio, il vitigno, il metodo di vinificazione, gli abbinamenti, il numero di bottiglie prodotte, la storia della cantina.



Una schermata di WineAmore

Tre menzioni a Verona per il vino bergamasco

Tre riconoscimenti per il vino bergamasco al Concorso enologico internazionale «Gran Vinitaly».

Per la categoria vini rossi dai tre ai quattro anni dalla vendemmia (2008-2007) ha ricevuto la Gran Menzione il Valcalepio rosso Doc 2008 dell'azienda Bonaldi-Cascina del Bosco di Sorisole; per la categoria vini dolci naturali la Gran Menzione è andata a due Moscato di Scanzo Docg: il 2007 di Fejoia e il 2008 di Sereno Magri.



Vigneti nella Bergamasca

Più in generale, l'edizione 2011 del Concorso enologico internazionale «Gran Vinitaly» ha premiato come vincitrice mondiale la cantina Golan Heights Winery, realtà israeliana fondata nel 1983 a Katzrin. È la prima volta che il riconoscimento del Premio speciale del Vinitaly viene assegnato dai giurati ad una cantina israeliana. Il premio è assegnato al produttore che ha totalizzato il maggior risultato calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti a due vini che hanno ottenuto una medaglia in gruppi diversi. La cantina israeliana ha convinto i 105 giurati affermandosi su una concorrenza di 3.720 bottiglie, presentate da più di 1.000 aziende vitivinicole partecipanti. ■

Arretrati Ipsa, presidio L'azienda: pagheremo

Continuano gli scioperi alla Ipsa di Albano Sant'Alessandro, che opera nell'impiantistica industriale e nelle presse.

La protesta dei lavoratori (stamattina è in programma anche un presidio) intende sollecitare il pagamento del saldo di gennaio e l'arretrato di febbraio. Il chiarimento, atteso per ieri, non ha convinto il sindacato: «L'azienda ci fornisce prospettive di ordini - spiega Battista Pasta della Fiom-Cgil -, ma non è stata in grado di garantirci

quando pagherà: siamo passati da una situazione di ritardo accettabile a tempi ormai troppo lunghi, per cui continueremo la protesta fino a quando Ipsa regolarizzerà gli arretrati». Da parte sua la proprietà afferma invece che «intende onorare l'impegno, preso da tempo, di saldare le mensilità di gennaio e febbraio entro l'11 aprile. Prendiamo atto della posizione dei lavoratori e del sindacato, ma con lo sciopero si sa che si perde un po' tutti». ■

IN BREVE

CENTRI IMPIEGO

**Enti pubblici
Selezioni ferme**

Domani non si terranno le selezioni per posti di lavoro negli enti pubblici in quanto non sono arrivate in merito richieste art.16 ai Centri impiego della Provincia.

NAUTICA

Ferretti, Galeone prende il timone

A seguito dell'improvvisa recente scomparsa di Salvatore Basile il Cda del gruppo nautico Ferretti (al quale appartiene anche la Riva di Sarnico) presieduto da Norberto Ferretti ha nominato nuovo amministratore delegato Giancarlo Galeone, consigliere e azionista del gruppo, già a.d. dal 1995 al 2006.

VALBREMBO

N&W, referendum fino a stasera

È iniziato ieri mattina e proseguirà fino a stasera alle 20,30 il referendum tra i lavoratori sull'ipotesi di accordo per premio di risultato e salario d'ingresso raggiunta tra sindacato e proprietà alla N&W Global Vending. Si vota nei tre siti produttivi di Valbrembo, Mozzo e Mapello e in quello logistico di Grassobbio.

DALMINE

Voto Tenaris fino a mercoledì

Da ieri fino a mercoledì è previsto il voto alla Tenaris Dalmine sull'accordo di transizione sull'integrativo (previsti oltre 1.000 euro d'aumento). Ottimisti i sindacati dopo le assemblee unitarie molto partecipate..

GASTRONOMIA

Fres.co (Vogliazzi) a Beretta-Michon

La Piatti Freschi Italia - alleanza tra Fratelli Beretta (con stabilimento anche a Medolago e Trezzo d'Adda) e la francese Fleury Michon - hanno raggiunto un accordo per acquistare l'80% di Fres.co, che, anche con il marchio Arturo Vigliuzzi, ha realizzato nel 2010 un fatturato di 90 milioni di euro nel settore «pasti pronti» e gastronomia.

ANCE BERGAMO

Edilizia, piace il ddl sull'accesso

Soddisfazione del presidente dell'Ance Bergamo Paolo Ferretti per l'approvazione in prima lettura alla Camera del Disegno di legge che disciplina l'accesso al settore edile, puntando sulla qualificazione: «Da anni ci battiamo per la regolamentazione».