

## APINDUSTRIA CONFIMI VERONA ALL'AREA EXP DI CEEA

# TRA LEGALITÀ E INFRASTRUTTURE SFIDA PER PICCOLE E MEDIE IMPRESE

*Approfondimenti in vista del rinnovo dei vertici associativi in autunno*

Attenzione alla legalità, al ruolo strategico delle infrastrutture per riaffermare la centralità di Verona nel sistema economico italiano, alla scuola e alla formazione delle giovani generazioni affinché possano diventare forza-lavoro sempre più qualificata per le aziende. Sono questi gli obiettivi con i quali Apindustria Confimi Verona si prepara a trascorrere i prossimi mesi, in vista dell'autunno, che coincide col rinnovo ai vertici dell'Associazione che riunisce le Piccole e Medie Imprese scaligere. In prospettiva, i cinque incontri "Apindustria e Pmi uniti e consapevoli"

saranno finalizzati a favorire il dialogo tra imprenditori e amministratori locali, a raccogliere proposte e discutere criticità. Il primo appuntamento in calendario è per oggi martedì 28 maggio, alle 19, presso "La Fabbrica" nell'Area Exp di via Oberdan a Cerea; si proseguirà poi, ogni martedì, per tutto il mese di giugno coinvolgendo diverse aree del Veronese, dall'est al Lago. "Apindustria Verona è un'associazione viva, presente e dinamica che ha tutte le opportunità per continuare a esercitare il proprio ruolo a tutela delle Pmi scaligere", commenta il presidente

**Renato Della Bella.** «Siamo una realtà in equilibrio, che riesce a generare risorse da reinvestire nell'erogazione di servizi per i propri soci e a portare avanti le istanze delle Pmi all'interno della confederazione nazionale Confimi», prosegue. In risposta alla crisi, il ruolo di Apindustria Verona è cercare di anticipare i problemi ed essere da stimolo per le sfide che le imprese devono affrontare: dall'industria 4.0 all'assistenza al linguaggio finanziario, che richiede un'analisi approfondita delle realtà aziendali. Il Dna dell'associazione, con le sue oltre 800 aziende associate, è



**Renato Della Bella**

composto da realtà di lunga e consolidata storia che hanno avuto la capacità di rinnovarsi nel tempo. Per quanto riguarda i settori, domina il manifatturiero, ma altrettanto importanti sono i comparti di alimentare, lapideo, tessile, legno. In vari ambiti strategici, Apindustria offre agli imprenditori servizi su misura: dallo sportello presente nella sede di via Albere a specifiche Audit, visite strutturate in azienda per risolvere un quesito importante o attuare l'analisi di determinate procedure.

## IN ETICHETTA IL TORRENTE DELL'EST VERONESE

# GIANNITESSARI LANCIA LA NUOVA LINEA ALPONE

*Tre spumanti metodo Charmat da uva Durella nelle tipologie Brut, Extra Dry e Dolce*

Si chiama Alpone la nuova linea di spumanti dell'azienda agricola Giannitessari, prodotti con metodo Charmat da uva Durella. In etichetta il torrente Alpone è rappresentato graficamente in rilievo, su fondo grigio, in tre diversi colori fluo: azzurro per la versione Brut, giallo per la versione Extra Dry e fucsia per la versione Dolce. L'uvaggio è costituito per l'85% da Durella, varietà autoctona della Lessinia, a cui si aggiungono altre varietà a bacca bianca. Alla vendemmia, eseguita rigorosamente a mano, segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata di 14-16°. Infine prima dell'imbottigliamento, una presa di spuma in autoclave per almeno tre

mesi in grado di esaltare i profumi primari e aromatici delle uve. "Abbiamo voluto questa nuova etichetta - dichiara **Gianni Tessari** titolare dell'azienda - pensando ad una grafica esteticamente molto accattivante che fosse espressione del forte e indissolubile legame con il territorio: il torrente Alpone, che scorre nella vallata dei vitigni del durello e nasce dal monte Purga fino a sfociare nell'Adige. La grafica del torrente affianca così il marchio Giannitessari che raffigura l'antica Chiesa parrocchiale di Brognoligo, mio paese natale". Alpone nella versione Brut ha un gusto pieno e asprigno con un buon gioco di acidità e sapidità, con un finale ammandorlato. Alpone



**Gianni Tessari**

Extra Dry è di colore giallo paglierino brillante, perlage fine ed equilibrato. Fresca fragranza di fiori di campo e frutti a polpa bianca con un'acidità ben bilanciata, sapore morbido, vivace, leggermente fruttato con una nota tostata e un finale persistente. Infine,

Alpone Dolce è un vino da un buon tenore zuccherino, ma con una dolcezza contrastata tuttavia dalla peculiare acidità della Durella. La Giannitessari è nota soprattutto per gli spumanti Lessini Durello DOC Metodo Classico, recentemente recensiti in modo positivo anche da Wine Enthusiast con un punteggio di 90 punti per la versione 36 mesi, 92 punti per il 60 mesi e 93 punti per il 120 mesi. "Crediamo fortemente in questa splendida uva - continua Gianni Tessari - che intendiamo esaltare con vini tra loro molto diversi: bevibilità e personalità briosa con il Metodo Charmat; complessità, eleganza e spessore con il Metodo Classico".

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**

