

## PROFILI IMPRENDITORI E AZIENDE

### Cosberg



#### **GIANLUIGI CARLO VISCARDI**

Nato a Bonate Sotto (BG) nel 1952 è perito meccanico.

Ha maturato le prime esperienze professionali nel settore della meccanica principalmente presso Gildemaister Spa sino al 1977. Nel 1982 ha fondato, insieme ai fratelli la Cosberg S.p.A. di cui è Presidente del Cda.

**Il gruppo Cosberg**, costituito dalle controllate Automac Srl in Italia e da quelle estere in Francia, Slovenia e Brasile e dalla collegata Cosvic Srl, conta circa cento persone e produce macchine speciali e sistemi per l'assemblaggio per i più svariati settori dell'industria, occupandosi dell'intero ciclo: dalla progettazione alla costruzione e messa in funzione con impiego delle più innovative tecnologie e conoscenze nell'ambito della mecatronica, della robotica e dei sistemi di visione.

Da sempre convinto sostenitore dell'importanza dell'Open Innovation, continua a dedicare grande impegno e risorse alla valorizzazione delle "persone" e del contesto etico e sociale in cui operano le aziende favorendo l'inserimento e la crescita dei giovani talenti.

Attivamente impegnato nel mondo associazionistico, ricopre importanti ruoli all'interno di Confindustria, (Vice Presidente di Piccola Industria Nazionale con delega all'innovazione e già Presidente Comitato Regionale Piccola Industria di Confindustria Lombardia) Presidente del Digital Innovation Hub Lombardia, Presidente del Consorzio Intellimech.

E' inoltre Presidente del Cluster Tecnologico Nazionale Fabbrica Intelligente.

Tra i vari riconoscimenti, particolare menzione meritano l'IMP<sup>3</sup>ROVE Award 2015 (Premio Internazionale per l'Innovation Management) ricevuto nel 2015, il Premio Nazionale per l'innovazione ricevuto nel 2012 dalle mani del Presidente del Senato, il Premio Italiano per la Meccatronica ed il Premio Imprese per l'Innovazione anche questi nel 2012, il "Riconoscimento a Personalità Benemerite per lo Sviluppo Economico Provinciale" ricevuto dalla Camera di Commercio di Bergamo il 16 dicembre 2018. Cosberg è stata premiata da Confindustria per aver conseguito il più alto punteggio nella graduatoria 2018 del BAQ - Bollino Alternanza di Qualità: prima su quasi 400 aziende italiane. Inoltre Cosberg è tra le 50 aziende selezionate dal bando Open Future promossa da Fondazione Matera 2019 e Confindustria in occasione di "Matera capitale europea della cultura 2019".

## OMR Officine Meccaniche Rezzatesi



### MARCO BONOMETTI - Cavaliere del Lavoro

Nato a Brescia il 6 settembre 1954

Marco Bonometti, imprenditore di terza generazione, muove i primi passi nel 1977 nell'azienda di famiglia sita in Rezzato - un'azienda antica che nasce nel 1919 per opera del nonno materno - continuando comunque gli studi fino a conseguire la laurea in ingegneria meccanica.

Oggi è alla guida di **OMR**, un Gruppo Industriale Internazionale con oltre 3600 dipendenti, un fatturato di oltre 770 mln€, nell'ambito della meccanica per automotive. Opera anche nel settore sanitario, termale e dei servizi bancari e finanziari.

Il Gruppo Industriale opera nell'ambito della componentistica automotive, fornendo alle case automobilistiche componenti per motori, sospensioni, cambi, sistemi frenanti e telai. Oggi OMR ha 10 stabilimenti in Italia e 6 all'estero (Brasile, India, Stati Uniti, Cina, Marocco). Le attività principali del gruppo OMR sono concentrate nel quartier generale della sede italiana di Brescia.

L'attività imprenditoriale di Marco Bonometti è altresì diversificata su tre altri importanti filoni.

Il primo è rappresentato dal settore sanitario e termale, nel quale opera con strutture ospedaliere, termali ed alberghiere assolutamente avanzate e ben inserite nei rispettivi territori.

Il secondo filone è rappresentato dall'istruzione, nel cui ambito ha costituito la Fondazione per il Liceo Luzzago di Brescia, particolarmente orientato alle scienze, alla tecnologia e alle lingue e la scuola delle Arti e della Formazione professionale "Rodolfo Vantini".

Il terzo filone è quello finanziario, con Banca Santa Giulia, che opera nel territorio essenzialmente a supporto delle piccole e medie imprese.

Marco Bonometti è sempre stato il motore di tutta l'attività imprenditoriale, senza tuttavia trascurare l'impegno relativo al sociale, in particolar modo del proprio territorio, dedicando una specifica attenzione alla formazione dei giovani.

Una particolare attenzione viene rivolta allo sport, con la squadra di pallanuoto AN Brescia, la sponsorizzazione al Brescia Calcio e, quella ormai storica, alla Scuderia Ferrari.

La partnership con l'azienda di Maranello, iniziata nel 1978, è tanto salda quanto proficua. OMR è produttrice unica dei telai Ferrari, di cui è sponsor in Formula1: il logo OMR, visibile sulla scocca delle "rosse", sfreccia sui circuiti di tutto il mondo.

Inoltre, OMR è presente in altre moltissime realtà e squadre sportive amatoriali e non competitive della provincia. Ha altresì supportato il Gruppo della protezione civile con la fornitura dei mezzi necessari, ed anche le associazioni dei disabili.

Supporta il Gruppo alpini territoriale ed i giovani del territorio, fornendo le necessarie attrezzature e gli Scuola-bus. Ha modernizzato gli Oratori locali e ha creato uno specifico fondo all'interno della Fondazione Comunità Bresciana a sostegno delle iniziative per i giovani e per i più bisognosi.

E' stato presidente dell'Associazione industriale bresciana (AIB).

Attualmente è Presidente di Confindustria Lombardia (dal 2017).

## BARONE PIZZINI SOC. AGR. P.A

Il nome Franciacorta, terra compresa tra Brescia e il lago d'Iseo, comparve per la prima volta nel 1277, in richiamo alle 'curtes francae', le corti franche esenti da dazi o gabelle.

**1426** Una congiura di nobili consegnò la città di Brescia alla Repubblica di Venezia. Comparvero allora le alti torri merlate, caratteristiche della Franciacorta

**1570** Nel 1570, il medico bresciano Girolamo Conforti, nel suo "Libellus de vino mordaci", descrisse – con gusto e perizia – i vini con le bollicine di queste zone, definendoli per l'appunto mordaci, ovvero briosi e spumeggianti.

**Fine '700** Passarono i secoli: la dolcezza e la ricchezza della Franciacorta richiamarono le ricche famiglie della zona, e non solo. Tra loro, un ramo dei Baroni Pizzini von Thurberg, nobile famiglia di Rovereto, amici dei Mozart e frequentatori dei principali salotti del tempo.

**Inizio '800** La Franciacorta aveva già una tradizione vitivinicola consolidata. Il Catasto Napoleonico, datato al 1809, certifica l'esistenza di quasi 1000 ettari vitati e 9940 ettari di arativo vitato: superiori alle necessità degli abitanti del territorio, quindi destinati alla vendita.

**1870** I fratelli Enrico e Bernardino fondano l'Amministrazione Agricola Pizzini e si distinguono subito come agricoltori illuminati.

**Inizio '900** La stessa via su cui si muove Giulio Pizzini Piomarta von Thurberg.

**Dopo il 1910** Il Barone Edoardo Pizzini Piomarta (1882-1966), al comando della Scuola Cavalleria di Pinerolo, disegna il "**cavallino rampante**" nello scambio epistolare con Francesco Baracca. (Da "Un'eredità Lombarda, da Milano alla Franciacorta" di Franca Pizzini, edizioni Gabriele Mazzotta).

**1927** Il Barone Edoardo Pizzini Piomarta promuove un impianto per il gioco del golf nella sua proprietà, tra i primi in Italia.

**Dopo la guerra** Giulio Pizzini Piomarta affianca il padre nella gestione dell'azienda di famiglia.

**1967** La Franciacorta viene riconosciuta come zona a **denominazione di origine controllata**. Barone Pizzini è tra i primi produttori.

**1971** Produce la sua prima bottiglia di Franciacorta Barone Pizzini

**1993** Vengono coinvolti nella proprietà alcuni imprenditori. Si fondano le basi dell'attuale azienda agricola con l'intenzione di porre al centro dell'attenzione **le persone, l'ambiente ed il territorio**.

**1998** Nel 1998 la cantina avvia l'esperienza della viticoltura biologica, per ottenere un vino con un forte legame con la propria terra, unico e irripetibile altrove. Con la vendemmia 2002 nasce il primo Franciacorta Biologico.

**2002** L'azienda estende oltre la provincia le proprie attività vitivinicole: a **Scansano in Toscana, Maremma** e a **Maiolati Spontini nelle Marche dei Castelli di Jesi**.

**2007** Inaugurazione della nuova **cantina costruita secondo importanti criteri di bioedilizia** e progettata dall'architetto C. Gasparotti, socio fondatore.

**2011** Si aderisce al **progetto Ita.Ca** finalizzato a controllare e ridurre gli effetti dei gas serra delle aziende vitivinicole. Barone Pizzini è la prima azienda certificata ISO 14064.

**2012** A Londra, l'International Wine Challenge proclama il **Franciacorta Rosé 2008 miglior vino biologico al mondo**.

**2015** Viene assegnato alla nostra azienda il premio speciale per la Viteicoltura Sostenibile del Gambero Rosso.

Barone Pizzini ottiene inoltre l'attestato **Biodiversity Friend**, primo standard per la certificazione della **biodiversità in agricoltura**, patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e di proprietà della WBA-World Biodiversity Association onlus.

## **AGROITTICA LOMBARDA SPA**

La storia di Agroittica inizia nel 1972 con un progetto decisamente innovativo per l'epoca. Giovanni Tolettini e Gino Ravagnan immaginano di sfruttare il calore residuo di un impianto siderurgico in corso di realizzazione per allevare pesci di alto profilo commerciale. Due persone brillanti, con esperienze diverse, uniscono le proprie competenze per progettare un sistema di produzione integrata. Calvisano (BS) è ricco di acque di ottima qualità che affiorano dalla falda e sembra essere il luogo ideale per un sito di acquacoltura. Iniziano così i primi test per sfruttare, attraverso uno scambiatore termico, il calore eccedente dalla produzione dell'acciaio. Il calore trasferito alle acque incontaminate che sgorgano direttamente all'interno del sito conferma il suo potenziale. Questo approccio innovativo e la propensione alla sperimentazione si manterranno nel tempo caratterizzando tutta la storia dell'azienda.

1977-1980

Nel 1977 nasce Agroittica Lombarda che, inglobando realtà ed esperienze precedenti, consoliderà l'allevamento ittico. All'inizio la scelta è di allevare l'anguilla, un pesce che in questi anni ha un grande interesse commerciale, ma con il tempo questo interesse si affievolirà e l'azienda inizierà l'allevamento sperimentale di altre specie. Tra queste, particolarmente adatte alle peculiari

condizioni del sito, risulteranno gli storioni. Questi pesci da sempre considerati un privilegio delle tavole più ricche, erano ormai quasi scomparsi, tranne che in due regioni: l'Europa Orientale e l'America Settentrionale. Nell'Europa Orientale erano presenti diverse specie di storioni, alcune molto apprezzate per la carne, le conoscenze scientifiche di base erano ottime, ma l'attività produttiva era prevalentemente basata sullo sfruttamento delle risorse selvatiche. Inoltre non era facile in quegli anni instaurare relazioni stabili con il mondo sovietico. Negli Stati Uniti erano pure presenti diverse specie di storioni, di cui una particolarmente apprezzata per la carne, le possibilità di collaborazione erano più dinamiche, ma con lo svantaggio di una minor conoscenza biologica della specie. Come scegliere?

1981 – 1992

Nel 1981 Gino Ravagnan riesce ad organizzare a Venezia la conferenza mondiale sull'acquacoltura durante la quale ha l'occasione di conoscere il professor Serge Doroshov, un biologo marino russo che insegna presso l'università di Davis in California. Sta conducendo le prime esperienze di allevamento dello storione bianco, la specie più apprezzata in quel continente. Dal loro incontro si sviluppa la lungimirante idea di allevare questa specie anche a Calvisano e prende il via una proficua collaborazione che durerà diversi anni. I giovani pesci si ambientano benissimo a Calvisano, tanto che nel 1992 è possibile ottenere la prima riproduzione da esemplari allevati in cattività, ma l'importazione di larve continuerà comunque fino al 1997 per arricchire la diversità genetica della popolazione.

1992-1998

Nel 1992 viene avviato un moderno stabilimento di trasformazione nel quale, oltre allo storione, vengono lavorati ed affumicati altri prodotti ittici. Anche grazie al rigoroso controllo sanitario di questo impianto, Agroittica Lombarda riesce a cogliere un ambizioso obiettivo, dopo anni di impegno e cura profusi nell'allevamento dello storione bianco, ottiene da questa specie un caviale dalla qualità inedita. Caratterizzato da uova di grandi dimensioni e da un gusto particolarmente pulito e rotondo, conquisterà i palati più raffinati d'Italia. Per sottolinearne il ruolo storico, verrà in seguito chiamato dall'azienda Calvisius Tradition e ribattezzato dalla stampa come "l'Oro nero di Calvisano". Il merito di questo successo va attribuito alle caratteristiche uniche del territorio, al tipo di allevamento rispettoso delle esigenze etologiche degli storioni e al controllo di tutte le fasi della produzione dalla nascita fino alla preparazione del caviale, tutta rigorosamente artigianale

1998

Nel 1998, proprio quando Agroittica ha raggiunto una grande ricchezza genetica e la piena autosufficienza riproduttiva, la CITES (Convenzione di Washington sulle specie a rischio di estinzione), preoccupata per il costante declino delle popolazioni selvatiche di storioni, pone rigide restrizioni alla pesca e alla commercializzazione. Contemporaneamente gli USA bloccano la possibilità di esportare storioni vivi. Questa nuova situazione favorisce Agroittica che si trova a gestire l'unica popolazione europea di storione bianco geneticamente autosufficiente e può impostare un programma di produzione di caviale che la porterà in seguito a superare perfino la produzione dell'Iran.

Dal 2000

Fin dal 2000 il caviale di Agroittica è stato scelto dalle più importanti compagnie aeree internazionali per essere servito nelle top class. Nel 2005 Agroittica ottiene il Mercury Award, premio assegnato ogni anno dall'ITCA (International Travel Catering Association) alle aziende che si sono distinte nell'eccellenza della categoria Food&Beverage. Altri premi susseguiranno fino al premio Rosa Camuna che la Regione Lombardia assegnerà ad Agroittica nel 2014 con le seguenti motivazioni: "...è riuscita a divenire un riferimento internazionale dello storione ed il principale produttore mondiale di una eccellenza quale il caviale..."

2007

La produzione di caviale raggiunge le 25 ton/anno pari al 22% della produzione mondiale. L'esperienza di Agroittica sposa quella della famiglia Giovannini che per prima ha ottenuto la riproduzione dello storione *A. naccarii*, specie endemica dell'Adriatico, salvandola dall'estinzione. In uno degli allevamenti storici della famiglia Mandelli, nel cuore del Parco Lombardo del Ticino, viene potenziato l'allevamento di altre specie di storione che si aggiungeranno a quelle già allevate da Agroittica. L'accordo tra queste tre realtà storiche dell'acquacoltura italiana dà origine alla Storione Ticino Soc. Agr. s.s.

2009-2013

Nel 2009 viene inaugurata la prima sede estera con l'apertura di Calvisius negli U.S.A. Mentre nel 2013 il caviale di Calvisano conquista anche la Russia, tradizionale madrepatria del caviale.

2014

Nasce Cavalier Caviar Club, il brand Agroittica mirato alle esigenze della grande distribuzione organizzata.

2015

Dopo lunghi anni di attesa dall'importazione dei primi esemplari, inizia la produzione del celebre caviale Beluga.

2016

Per rispondere alle esigenze del più importante mercato europeo, apre a Parigi AGROITTICA FRANCE SASU