

Distillerie Berta, un progetto per i lavoratori in difficoltà

11021400-863846070328276-7860009498021249821-o-3160df99

Un omaggio alla memoria di un uomo che ha saputo essere punto di riferimento per un intero territorio e un progetto per dare opportunità di lavoro a giovani inoccupati e disoccupati. Questa l'idea da cui è nata nel 2015 la Fondazione no profit SoloPerGian, un'iniziativa che segue il solco tracciato da [Gianfranco Berta, titolare dell'omonima distilleria](#), figura di spicco nel panorama imprenditoriale piemontese. Un uomo dall'animo buono che, con le sue preziose intuizioni, ha contribuito non solo a portare la propria azienda al successo ma ha saputo essere un esempio, una guida, per tutti coloro che hanno avuto la possibilità di conoscerlo.

[741310_865470596832490_3357485480665023189_o](#) Per questo, a pochi mesi dalla prematura scomparsa di Gianfranco, nasce la Fondazione SoloPerGian per volontà di Berta, per proseguire il cammino da lui indicato, all'insegna della solidarietà e per rendere altre persone parte di quest'azienda che vuole essere molto più di un'impresa, ovvero una famiglia allargata. Gianfranco Berta era infatti un artigiano della sua terra, per la quale si è sempre speso in prima persona, ricoprendo per anni la carica di presidente di Confartigianato di Asti e di Astesana.

Proprio per proseguire il suo impegno nei confronti della società, la Fondazione ha come obiettivo primario il supporto degli artigiani in difficoltà e l'aiuto concreto ai giovani che vogliono apprendere un mestiere. Tra le finalità della fondazione vi sono, infatti, l'educazione al lavoro e alla salvaguardia del patrimonio, la collaborazione attiva con il territorio e l'organizzazione e promozione di corsi di formazione.

Il primo impegno, tra i numerosi intenti della Fondazione, sarà "Il piacere del vino e non solo" corso gratuito di degustazione riservato a inoccupati e studenti non lavoratori. Un percorso di avvicinamento al vino che potrà trasformare una passione in una vera e propria professione, il tutto in 11 lezioni curate dalla nota Laura Pesce docente di enogastronomia e prima donna sommelier in Italia, la quale fornirà ai partecipanti le prime basi della sommellerie e dell'enologia. Al termine del percorso, la

Fondazione offrirà a colui che otterrà il miglior risultato, il prestigioso Corso Sommelier Ais suddiviso in tre livelli, per divenire Sommelier a tutti gli effetti.

Un'imperdibile opportunità di crescita che la Fondazione SoloPerGian offrirà in modo assolutamente gratuito, grazie anche alla collaborazione di alcuni noti produttori vinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. Le lezioni si svolgeranno ogni mercoledì, dal 7 ottobre al 16 dicembre 2015, dalle ore 20.45 alle 23.00 presso la sede delle Distillerie Berta.