



XVI Settimana della Cultura d'impresa
I linguaggi della crescita: cultura, impresa, territorio



CIMINA
DOLCIARIA

16 novembre 2017

Ore 10:00 - 14:00

Cimina Dolciaria Srl

Loc. Vico Matrino, 4 - Capranica (VT)

Per info

cell. 3313996836

Email:

elena.iubei@ciminadolciaria.it

Cimina Dolciaria Srl

La fabbrica del cioccolato: qualità 2.0

Nel Lazio, ed in particolare nella Tuscia, è concentrato uno dei principali poli di produzione, trasformazione e commercializzazione italiani di nocciole. Cimina Dolciaria srl di Capranica, con la sua particolare attività produttiva, unisce il gusto della nociola "Tonda gentile romana" al cioccolato, per valorizzare ancor più questo frutto. Una tradizione ricca di storia quella tramandata da Cimina Dolciaria, capace di far arrivare fino ai giorni nostri un metodo di produzione del cioccolato unico nel suo genere. In questo ambito, il sistema di valori di Cimina Dolciaria si concentra quindi su tre caposaldi che guidano l'attività ed il lavoro aziendali: tradizione, ricerca e passione. Tutto ciò ha portato anche ad introdurre in azienda continue innovazioni di processo e di prodotto, dal confezionamento ai macchinari per la lavorazione di ultimissima generazione, che consentono di ottenere prodotti di "qualità 2.0". La giornata intende quindi testimoniare l'identità e la pratica dei valori aziendali prevedendo un'interessante visita guidata, dal laboratorio dove prendono forma i prodotti allo stabilimento di raccolta, lavorazione e stoccaggio delle nocciole. In parallelo sono previsti momenti di testimonianza aziendale e l'intervento di una tecnologa alimentare che illustrerà le proprietà nutritive e organolettiche del cioccolato e della nociola. E' prevista inoltre una degustazione di prodotti dell'azienda e di alcuni dolci realizzati dagli studenti dell'Istituto Alberghiero con le materie prime fornite dall'azienda.

L'ingresso è libero, previa conferma di partecipazione