

PROGETTO DIDATTICO: IL GIARDINO DELLE ERBE AROMATICHE CABER SRL

❖ Visita da effettuarsi nella prima mattinata - Arrivo ore 9,30

Programma indicativo:

Dopo l'arrivo in azienda gli studenti verranno accompagnati nel Giardino delle erbe aromatiche e delle spezie (accesso diretto dallo stabilimento).



Il nostro Responsabile Qualità affiancherà gli studenti durante la visita coinvolgendoli ed informandoli attraverso un percorso didattico atto a mostrare oltre 30 varietà di erbe aromatiche e spezie, tipiche del territorio italiano.



Al termine della visita nel Giardino seguirà una dimostrazione pratica di come, nel passato, venivano miscelate a mano le erbe aromatiche con il sale marino. Sarà un vero e proprio tuffo nel passato!

Gli studenti potranno osservare ed interagire con l'operatore che mostrerà loro il tradizionale metodo di preparazione dell'Insaporitore Salamoia Bolognese con gli strumenti di un tempo.



In ultimo, gli studenti verranno debitamente vestiti e accompagnati all'interno dello stabilimento di produzione dove saranno loro mostrati i macchinari atti alla lavorazione delle erbe aromatiche e del sale in tutte le fasi di produzione, fino al confezionamento.

Al termine della visita è previsto un omaggio ad ogni studente.
(N.B.: gli omaggi saranno consegnati al docente)

*Periodo per la visita: da Marzo a Giugno
Gratuita*

*Giornate di visita: MARTEDI' e GIOVEDI'
Merenda non prevista*

Referenti:

Berti Francesca, Resp. Marketing

francesca@caberbologna.it

Dott. Bonoli Matteo Resp. Qualità

matteobonoli@caberbologna.it

