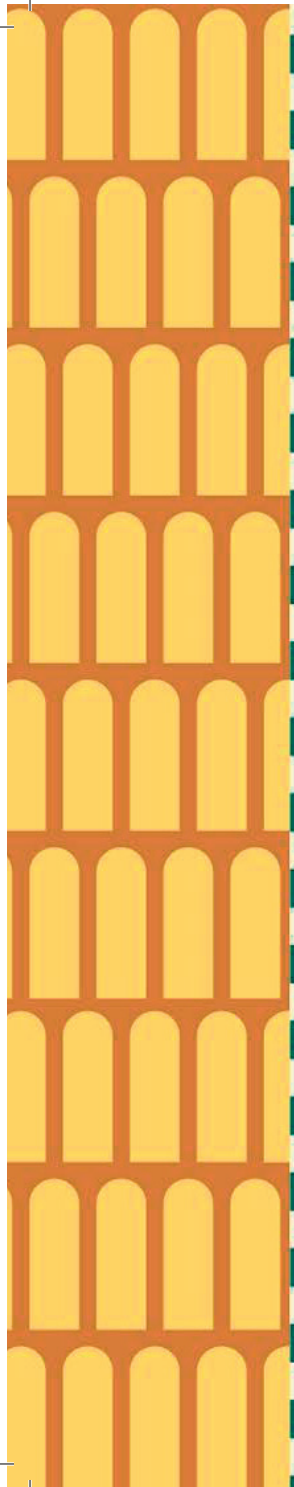




Dogliani

Collezioni
Collections







bioagri^{cert}



ASSOCANTUCCINI
ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI
DI CANTUCCINI TOSCANI ALLE MANDORLE
www.assocantuccini.org





“L'AMORE PER LA TRADIZIONE...”
“LOVE FOR TRADITION...”





IL CANTUCCIO

Per definizione storica (epulario del XVII sec.): “I cantuccini o cantucci, sono biscotti secchi alle mandorle ottenuti tagliando a fette il filoncino di impasto appena sfornato, sono di forma allungata e di colore dorato, sono composti da miele, mandorle 20%, farina, zucchero, burro, latte fresco e uova. Gustosi da soli, fantastici con il Vin Santo come da tradizione”.

By historical definition (epulary of the seventeenth century): “Cantuccini or cantucci are dry biscuits with almonds obtained by cutting the loaf of freshly baked dough into slices, they are elongated and golden in color they, consist of honey, 20% almonds, flour, sugar, butter, fresh milk and eggs. Tasty on their own, fantastic with Vin Santo as per tradition.

I CANTUCCI DOGLIANI

Gusto, fragranza, friabilità sono le caratteristiche dei cantuccini Dogliani, biscotti secchi varianti della ricetta base del cantuccio alla mandorla, realizzati grazie ad una lavorazione artigianale e utilizzando solo materie prime di altissima qualità, che garantiscono al nostro prodotto una morbidezza ed un gusto senza eguali.

Taste, fragrance, crispness are the characteristics of Cantuccini Dogliani, dry biscuits variants of the basic recipe of the almond cantuccio, made thanks to an artisanal process and using only raw materials of the highest quality, which guarantee our product a softness and unparalleled taste.







CANTUCCI CIOCCOLATO - C1501003 - 200 g



CANTUCCI LIMONE - C1501005 - 200 g



CANTUCCI TOSCANI ALLE MANDORLE I.G.P. - C1501001 - 200 g



CANTUCCI FICHI - C1501006 - 200 g



CANTUCCI NOCCIOLA - C1501002 - 200 g



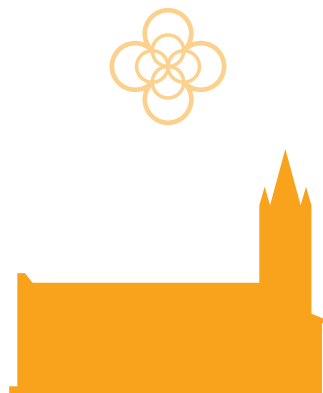
CANTUCCI ANICE - C1501004 - 200 g



SANTO STEFANO - PO

Il pavimento delle tre navate del Duomo di Prato è formato da mattonelle di forma esagonale unite tra loro ed è proprio nella navata di sinistra che possiamo trovare il pulpito di Maso di Bartolomeo...

The floors of the three aisles of the Duomo of Prato is made up of hexagonal bricks and at the end of the left is the pulpit of Tommaso di Bartolomeo...



SANT'ANDREA APOSTOLO - MS

Il portale principale, del Duomo di Carrara, incorniciato da un archivolto decorato è sormontato da un elegante rosone floreale di stile gotico composto da colonne radiali...

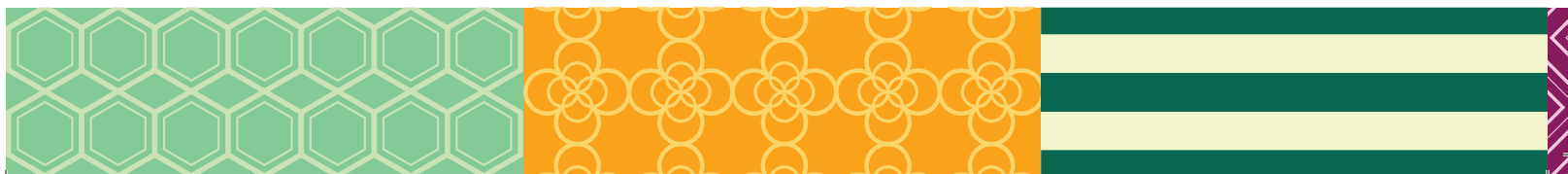
The main portal, the Duomo di Carrara, is framed by a decorated archway with an elegant rosette floral Gothic style consisting of radial columns.



SANTA MARIA ASSUNTA - SI

Le strisce orizzontali che decorano le facciate laterali del Duomo di Siena ed il suo campanile sono la caratteristica cromatica principale. La bicromia a fasce orizzontali si sviluppa anche all'interno...

The horizontal stripes that decorate the lateral facades of the Duomo of Siena and its belltower are its characteristic main color. The twotone stripe theme is continued within.

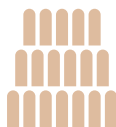




SANTA MARIA ASSUNTA - PI

La rappresentazione grafica del soffitto ligneo a cassettoni del Duomo di Pisa, è una caratteristica singolare tra le chiese di stile romanico della Toscana...

The Graphical representation of the coffered wooden ceiling of the Duomo of Pisa is a unique characteristic among the Romanesque-style churches in Tuscany



SAN MARTINO - LU

La facciata di origine romanica, del Duomo di Lucca, tutta composta da marmi di colori differenti, appare non completa poiché manca un ultimo ordine di loggiate; questa mancanza gli conferisce un senso di movimento...

The original Romanesque facade of the Duomo of Lucca, made entirely of marble of different colors, is unfinished because it's missing a final line of loggias, giving the structure a sense of movement in time.



SANTA MARIA DEL FIORE - FI

I due quadrati intersecati formano la pianta ottagonale di quella che è considerata una delle opere architettoniche forse più misteriose e stupefacenti della storia: la Cupola del Brunelleschi del Duomo di Firenze...

Two intersected squares form the octagonal plant which is considered perhaps one of the most mysterious and fascinating structures in Italy: Brunelleschi's Dome in the Cathedral of Florence.





Dogliani

Collezione di Biscotti
A collection of Cookies

SENZA
CONSERVANTI
—
NO ADDED
PRESERVATIVES



Una collezione di biscotti dal sapore retrò che guarda ai motivi ART DECO degli anni '20. Ornamenti a predilezione vegetale e floreale e la natura come principale fonte d'ispirazione.

Una collezione di biscotti dagli incarti preziosi, che ci trasportano in un'altra epoca.

A collection of cookies with a retro flavor that looks at the ART DECO motifs of the 1920s. Vegetable and floral predilection ornaments and nature as the main source of inspiration.

A collection of biscuits from precious wrapping, which transport us to another era.



BISCOTTI AL CAFFÈ - C180102 - 200 g



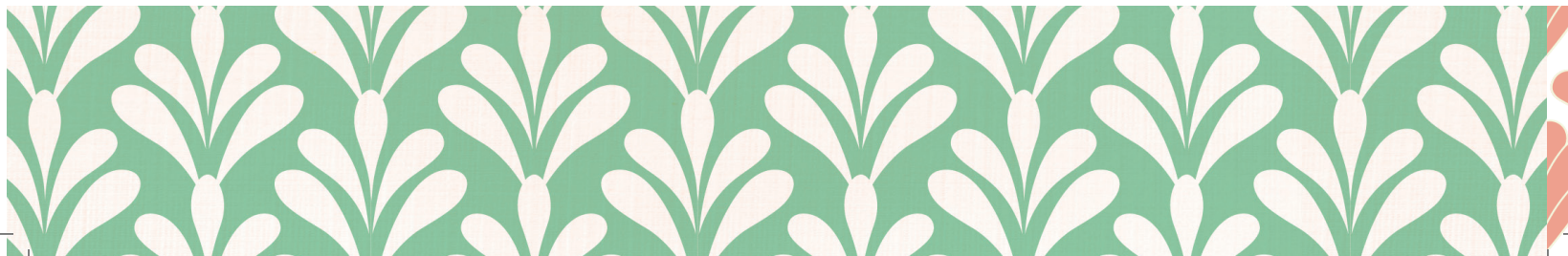


BISCOTTI AL CIOCCOLATO - C180103 - 200 g



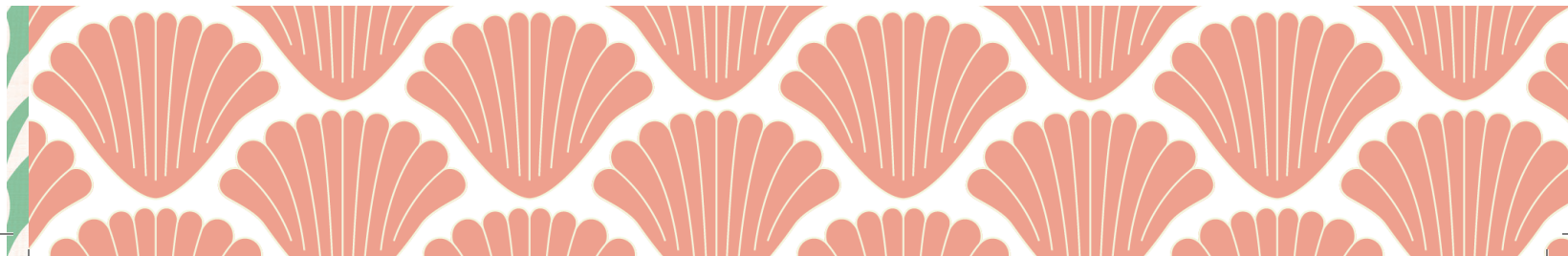


BISCOTTI AL TÈ - C180104 - 200 g





MADDALENE - C180101 - 200 g





SELEZIONE PASTICCERIA ASSORTITA SACCHETTO
C180107 - 200 g



novita'
new
product



COOKIES - C240104 - 250 g



ALWAYS
in the im

for me, and i'm
feelin' good
nina simone

IS MORE ☆ in

Vivere umanamente e'
andare nascendo Maria zambra

l vero dialogo
e parlare con
gente che la
pensa come te
Tzgyunt bauman

ascotta come mi batte forte il cuore

wielawa szymborska

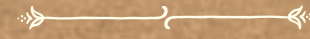
Radici e ali. Ma che le ali mettano radici e le radici volino.

(Juan Ramón Jiménez)



AMORE

“Sono milioni quelli che desiderano
l'immortalità e poi non sanno che fare la
domenica pomeriggio se piove.”



Il più bello dei mari



S. Ertz

è quello che non navigammo.

Il più bello dei nostri figli
non è ancora cresciuto.

I più belli dei nostri giorni
non li abbiamo ancora vissuti.

E quello
che vorrei dirti di più bello
non te l'ho ancora detto.

Nazim Hikmet



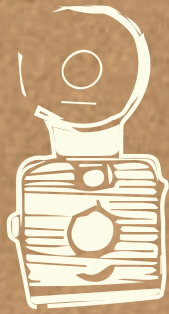
TE



Y

HAVE A NICE D

PO
ting



s happen
re awake

A lievitazione
naturale con lievito
madre curato da
tre generazioni



Natural leav-
ing with mother
yeast, cared for
through three
generations

Fette di Cultura Dogliani – Slices of Dogliani Culture

Classiche – Fruttosio

Una linea pensata per la prima colazione.
Aggiungere al nutrimento per il corpo, quello per
la mente. Nascono così le FETTE DI CULTURA
DOGLIANI con un incarto fatto di poesie e
citazioni da scuriosare durante il primo pasto del
mattino.

*Un ringraziamento speciale a Labodif
dal quale abbiamo tratto le frasi di:*

*Carla Lonzi, Wislawa Szymborska, Maria Zambrano,
Zygmunt Bauman, Pippi Calzelunghe*

*A line designed for breakfast.
Add nourishment for the body, that for the mind.
This is how LE FETTE DI CULTURA DOGLIANI are
born with a wrapping made of poems and quotes
to be scanned during the first meal of the morning.*

*Special thanks to Labodif
from whom we took the sentences of:*

*Carla Lonzi, Wislawa Szymborska, Maria Zambrano,
Zygmunt Bauman, Pippi Calzelunghe*



FETTE CLASSICHE - C180108 - 300 g





FETTE AL FRUTTOSIO - C180109 - 300 g

“Il successo è per il 99% fallimento.”

Sochiro Honda



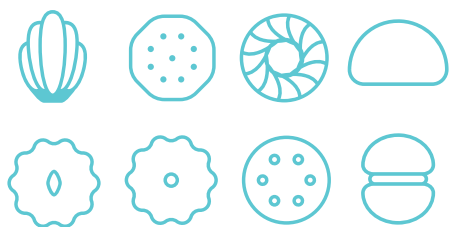


. D O L C I . P A R O L E .

Esplorando il ricco mondo della letteratura, la linea "Dolci Parole" celebra il ruolo che la pasticceria ha avuto nel tessuto delle storie intramontabili. Ogni biscotto è un capitolo gustoso che porta con sé un aroma nostalgico e un sapore avvolgente. Ogni morso è un'esperienza letteraria, un momento di dolcezza che si intreccia con le emozioni e le avventure dei protagonisti più amati.



Exploring the rich world of literature, the "Sweet Words" line celebrates the role confectionery has played in the fabric of timeless stories. Each cookie is a tasty chapter that carries with it a nostalgic aroma and an enveloping flavor. Each bite is a literary experience, a moment of sweetness intertwined with the emotions and adventures of beloved protagonists.



maddalene | Tè | Ciliegia | Canestrello | Caffè | Cioccolato



MADDALENE SCATOLA - C240103 - 200 g

*...i corti e paffuti, chiamati madeleine, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San ...
...come. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai mac- ...
...almente alle labbra un cucchiaino del t nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto di madeleine. Ma appena ...
...ra ...*



· DOLCI · PAROLE ·

Maddalene

"Una sera d'inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine, un po' di tè. Dapprima rifiutai, poi, non so perché, mutai parere. Mandai a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati madeleine, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai machinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto di madeleine. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m'aveva invaso, isolato, senza nozione di causa..."



Marcel Proust, "Dalla parte di Swan"

...i corti e paffuti, chiamati madeleine, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai machinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto di madeleine. Ma appena



SELEZIONE PASTICCERIA ASSORTITA SCATOLA - C240101 - 300 g

la speranza, non perdere la direzione. Resta viva, con tutta te stessa, con ogni cellula del tuo corpo, con ogni fibra della tua pelle. Resta viva, impara, studia, pensa, costruisci, inventa, crea, parla, scrivi, sogna, progetta. Resta viva, e resta viva dentro di te, resta viva anche fuori, riempiti dei colori del mondo, riempiti di pace, riempiti di speranza. Resta viva, di più. "È un dono che ci viene dato, la vita, e dobbiamo usarla al meglio."



DOLCI PAROLE
Selezione di biscotti

"Piene inverno; il contadino vigoroso Trasporta le fascine della legnaia gelida e batte i piedi contro il focolare. Sul fuoco che langue getta i ceppi freschi e ride perché la vampata spaventa i suoi bambini. Eppure, primavera è nell'aria. Cinta di erba gioia, verde sorridente. E avanti indietro per il campo va il seminatore e dietro a lui ridendo un ragazzino spaventa i corvi Rapaci, coi suoi strilli. Allora il castagno si veste Splendidamente, e sull'erba si piega il fiore cremoso In eccesso odoroso."

Eppure primavera è nell'aria. Oscar Wilde



la speranza, non perdere la direzione. Resta viva, con tutta te stessa, con ogni cellula del tuo corpo, con ogni fibra della tua pelle. Resta viva, impara, studia, pensa, costruisci, inventa, crea, parla, scrivi, sogna, progetta. Resta viva, resta viva dentro di te, resta viva anche fuori, riempiti dei colori del mondo, riempiti di pace, riempiti di speranza. Resta viva dentro di te, resta viva anche fuori, riempiti dei colori del mondo, riempiti di pace, riempiti di speranza. Resta viva dentro di te, resta viva anche fuori, riempiti dei colori del mondo, riempiti di pace, riempiti di speranza."



BACI DI DAMA BIANCHI E NERI SCATOLA - C240102 - 200 g

Qualunque cosa succeda, resta viva. Non morire prima di essere morta davvero. Non perdere te stessa, non perdere la speranza, non perdere la direzione. Resta viva, con tutta te stessa, con ogni cellula del tuo corpo, con ogni fibra della tua pelle. Resta viva, impara, studia, pensa, costruisci, inventa, crea, parla, scrivi, sogna, progetta. Resta viva, da sempre da tua ditta, resta viva a chi ti ha visti, dai colori del mondo, dai colori di una vita, dai colori di una vita.



. DOLCI . PAROLE .

Baci di dama

"Qualunque cosa succeda, resta viva. Non morire prima di essere morta davvero. Non perdere te stessa, non perdere la speranza, non perdere la direzione. Resta viva, con tutta te stessa, con ogni cellula del tuo corpo, con ogni fibra della tua pelle. Resta viva, impara, studia, pensa, costruisci, inventa, crea, parla, scrivi, sogna, progetta. Resta viva, resta viva dentro di te, resta viva anche fuori, riempiti dei colori del mondo, riempiti di pace, riempiti di speranza. Resta viva di gioia. C'è solo una cosa che non devi sprecare della vita, ed è la vita stessa."

Virginia Woolf, Resta Viva



"Qualunque cosa succeda, resta viva. Non morire prima di essere morta davvero. Non perdere te stessa, non perdere la speranza, non perdere la direzione. Resta viva, con tutta te stessa, con ogni cellula del tuo corpo, con ogni fibra della tua pelle. Resta viva, impara, studia, pensa, costruisci, inventa, crea, parla, scrivi, sogna, progetta. Resta viva,



Dogliani

DOLCI DELIZIE | SWEET DELIGHTS



MAESTÀ DEL DUOMO
DI MASSA MARITTIMA
DUCCIO DI BUONINSEGNA

Questo incarto è realizzato con un dettaglio dello sfondo dell'opera a tempera e oro su tavola dipinta intorno al 1316 dall'iniziatore della scuola senese oggi esposta nella Cattedrale di San Cerbone a Massa Marittima.



BACCO
CARAVAGGIO

L'ornamento presente in questo incarto è l'esatta riproduzione di un particolare dell'opera ritraente Bacco, dio del vino e dell'ebbrezza, conservata nella Galleria degli Uffizi di Firenze.



SANTA MARIA
NOVELLA- FI

La texture creata per il packaging della Focaccia Dolce Dogliani è nata prendendo spunto dalle decorazioni della trabeazione classicheggiante della Basilica di Santa Maria Novella, dove un'ampia fascia decorata a tarsie quadrate, ispirata agli attici dell'architettura antica, separa e raccorda la zona inferiore a quella superiore.



S. MARIA DELLA SPINA
PISA

L'elemento decorativo richiama il rosone della facciata principale. Una piccola chiesa rivestita di marmi policromi, straordinario esempio di architettura gotica pisana.



SANTA CROCE FIRENZE

La texture con i rombi, utilizzata per il Panettone "La Veneziana" Dogliani, è stata creata pensando alle decorazioni che ornano il rosone della Basilica di Santa Croce in Firenze, la cui attuale facciata, per chi non lo sapesse, fu realizzata tra il 1853 ed il 1863 ad opera dell'architetto Niccolò Matas.

novita'
new
product



VENEZIANA - C240105 - 500 g

La Veneziana è il dolce legato alla città di Venezia. Città espressione di cultura , arte, aperta al mondo di terre lontane come l'Oriente. Pasta morbida a lievitazione naturale senza canditi, ricca di una guarnizione di granella selezionata, composta di zucchero e mandorle.

La Veneziana is the dessert linked to the city of Venice. City expression of culture, art, open to the world of distant lands such as teh East. Soft, it has been enriched over time with spices arriving from the East. Soft, naturally leavened dough without candied fruit, rich in toppings selected grains, composed of sugar and almonds.



PANFORTE - N020403 - 450 g | N1601007 - 250 g

Il panforte è un dolce natalizio tipico della Toscana, composto di base da frutta secca, frutta candita e spezie. La leggenda narra che il panforte sia stato creato aggiungendo agli ingredienti originali, come farina, acqua e miele, la frutta e questo avrebbe reso il dolce acido (in latino "fortis"). Angelo Dogliani ha arricchito la ricetta senese con una miscela di spezie frutto del gusto e della passione maturati in una vita fatta di esperienza.

Panforte is a typical Christmas dessert from Tuscany, made up of dried fruit, candied fruit and spices. Legend has it that the panforte was created by adding fruit to the original ingredients, such as flour, water and honey, and this would have made the sweet sour (in Latin "fortis"). Angelo Dogliani has enriched the Sienese recipe with a blend of spices resulting from the taste and passion gained in a life made of experience.



NOCINA TORTA DI NOCI - N1601006 - 350 g

La Torta di Noci è un dolce a base di frolla con un delizioso impasto di noci e mandorle. La ricetta di Angelo Dogliani, arricchita e perfezionata dal figlio, è un tipico esempio di tradizione che si tramanda cogliendo l'arte del proprio tempo.

Walnut cake is a shortcrust pastry with a delicious mixture of walnuts and almonds. Angelo Dogliani's recipe, enriched and perfected by his son, is a typical example of tradition that is handed down by GR.asping the art of one's time.



FOCACCIA ANTICA RICETTA - C1501007 - 500 g

La focaccia dolce è una antica ricetta di Angelo Dogliani, una sua specialità a base di lievito naturale fresco, ricca di uvetta, canditi, fichi, noci e pinoli, scorze di arancio candite, scorze di cedro candite, malto, miele semi di anice, burro di cacao, sale, aromi. Un dolce soffice ideale per fine pasto.

The sweet Focaccia is an ancient recipe by Angelo Dogliani, one of his specialties based on fresh natural yeast, rich in raisins, candied fruit, figs, walnuts and pine nuts, candied orange peels, candied cedar peels, maltom honey aniseed, cocoa butter, salt, flavorings. A soft dessert ideal at the end of a meal.



PANDIVINO - N1601005 - 750 g

Il Pandivino invece nasce da una pasta lievitata con uvetta macerata per 24 ore nel vino di Candia Amabile. Interamente ideato da Angelo Dogliani negli anni 70', questo dolce aromatico e morbido è stato premiato dall'Accademia Italiana della Cucina come prodotto eccellente della tavola italiana. PREMIO VILLANI 2008.

Pandivino instead comes from a leavened dough with raisins macerated for 24 hours in Candia Amabile wine. Entirely designed by Angelo Dogliani in the 70s, this aromatic and soft dessert was awarded from the Academy of Italian Cuisine as a excellent product of the Italian yeast the Dogliani. VILLANI AWARD 2008.



VASOCOTTURA

La vasocottura è una tecnica che consente di cuocere gli alimenti direttamente all'interno di appositi vasetti di vetro utilizzando il forno tradizionale.

Presentiamo le nostre ricette di babà al gusto
Limoncello, Rhum, Mojito, Caffè, Grappa, Pistacchio
nelle loro vesti Grafiche

Vasocottura is a technique that allows you to cook food directly
in special glass jars using the traditional oven.

We present our recipes for babas flavored with.
Limoncello, Rhum, Mojito, Coffee, Grappa, Pistachio
in their graphic guises



Limoncello



Rhum



Mojito



Caffè



Grappa



Pistacchio



BABÀ AL LIMONCELLO
012296 - 200 g



BABÀ AL LIMONCELLO
012302 - 300 g



BABÀ AL LIMONCELLO
012319 - 500 g





BABÀ AL RHUM
012265 - 200 g



BABÀ AL RHUM
012272 - 300 g



BABÀ AL RHUM
012289 - 500 g





BABÀ AL CAFFÈ
013538 - 200 g



BABÀ AL CAFFÈ
013545 - 300 g



BABÀ AL CAFFÈ
013552 - 500 g





BABÀ AL GUSTO MOJITO
013408 - 300 g





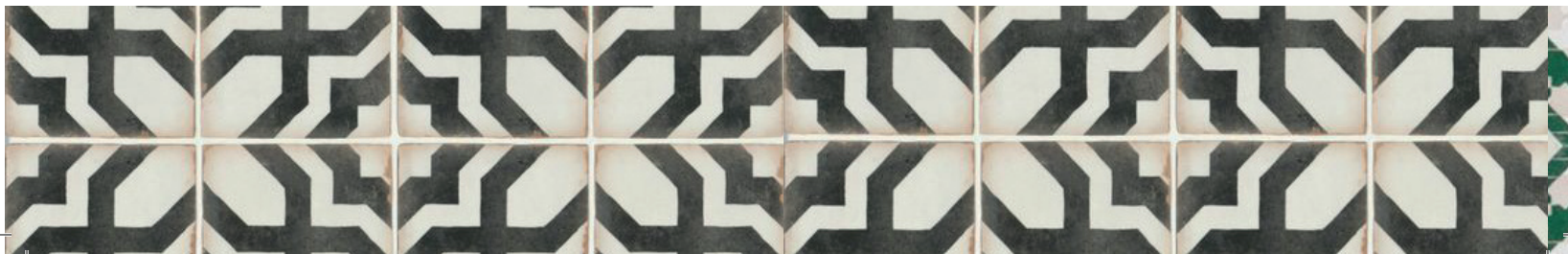
BABÀ ALLA GRAPPA DI MOSCATO
013675 - 200 g



BABÀ ALLA GRAPPA DI MOSCATO
013590 - 300 g



BABÀ ALLA GRAPPA DI MOSCATO
013682 - 500 g





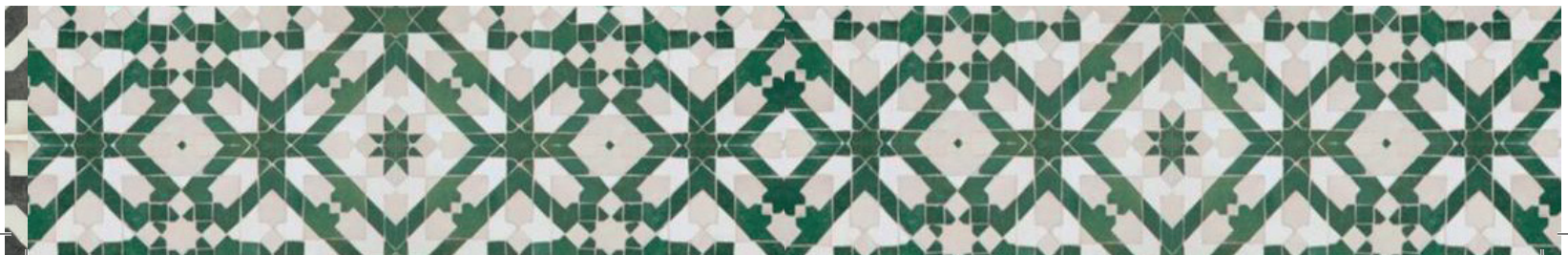
BABÀ AL GUSTO PISTACCHIO
013651 - 200 g



BABÀ AL GUSTO PISTACCHIO
013644 - 300 g



BABÀ AL GUSTO PISTACCHIO
013668 - 500 g



IL LIEVITO DOGLIANI

Il lievito madre, chiamato anche pasta madre, lievito naturale e pasta acida, è un impasto di farina e acqua, acidificato da un complesso batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. Questo metodo naturale risale ai tempi in cui la pasta madre veniva conservata gelosamente dalla fornaia che la manteneva in vita con gli opportuni rinfreschi e la redistribuiva alle famiglie che facevano il pane in casa. Attualmente riscoperto da artigiani panificatori e pasticceri alla ricerca di sapori tradizionali il lievito madre è indispensabile nella preparazione di dolci come panettone, colomba pasquale, pandoro.

MARGHERITA DOGLIANI “...Mi ricordo un giorno in cui mio padre mi ha chiamato in laboratorio e mi ha svelato il suo segreto: il lievito madre...”

FRANCO DOGLIANI “...Dalla cura e dall’attenzione che mio padre mostrava verso il lievito madre ho capito quello che veramente conta nella lavorazione dei nostri prodotti: la maestria di mantenere la madre del lievito nel tempo...”

BERNARDO DOGLIANI “...Un amore profondo ha sempre legato mio padre al lievito madre, tanto da farlo sentire una creatura animata...”

DOGLIANI YEAST

Mother yeast, also called sourdough, natural yeast and sourdough, is a mixture of flour and water, acidified by a complex of lactic bacteria that are able to start fermentation. This natural method dates back to the times when the sourdough was jealously preserved by the baker who kept it alive with the appropriate refreshments and redistributed it to the families who made bread at home. Currently rediscovered by artisan bakers and pastry chefs in search of traditional flavors, the mother yeast is indispensable in the preparation of desserts such as Panettone, Colomba pasquale, Pandoro.

A DOGLIANI “...I remember one day when my father called me to the laboratory and revealed his secret: mother yeast...”

FRANCO DOGLIANI “...from the care and attention that my father showed towards the mother yeast I understood what really matters in the processing of our products: the mastery of keeping the mother over time...”

BERNARDO DOGLIANI “...a deep love has always linked my father to the mother yeast, so much so that he makes him feel like an animated creature...”







L'AZIENDA DOGLIANI DAL 1948

L'azienda Dogliani opera nel settore dolciario dal 1948.

Angelo e Bartolomeo Dogliani, rilevano negli anni quaranta un piccolo laboratorio di pasticceria a Carrara, ai piedi delle Alpi Apuane. Angelo, insieme al fratello Bartolomeo, lascia la sua terra, il suo lavoro come responsabile di produzione presso una prestigiosa azienda piemontese, portando con sè, regalato dal suo affezionato datore di lavoro e maestro, un pezzo del "lievito madre" di farina e i segreti per mantenerlo nel tempo. Oggi lo sviluppo dell'azienda premia l'impegno, la passione di Angelo e la capacità del figlio Franco nell'aver ereditato i segreti dell'antico processo di rinnovamento giornaliero del "lievito madre". Per questo, i prodotti Dogliani derivano da antiche ricette ed i suoi lieviti naturali ne garantiscono la genuinità e fragranza così come la produzione quotidiana ne garantisce la freschezza.

THE COMPANY DOGLIANI SINCE 1948

Dogliani has been operating in the confectionery sector since 1948.

Angelo and Bartolomeo Dogliani, in the 1940s, took over a small pastry shop in Carrara, foot of the Apuan Alps. Angelo, together with his brother Bartolomeo, leaves his land, his job as a production manager at a prestigious Piedmontese company, bringing with him, given by his loyal employer and teacher, a piece of flour "mother yeast" and the secrets to keep it over time. Today the Today company's development rewards the commitment, the passion of Angelo and the ability of his son Franco in having inherited the secrets of the ancient process of daily renewal of the "mother yeast". For this reason, Dogliani products derive from ancient recipes and its natural yeasts guarantee their genuineness and fragrance as well as the daily production guarantees their freshness.





DOVE LA FABBRICA SFORNA DOLCI E PRODUCE PENSIERO

Nel 2005 Margherita Dogliani convinta che la cultura rappresenta uno dei mezzi per ogni donna e uomo di vivere la propria dignità, apre le porte dell'azienda alla cultura facendo sua la frase della filosofa Simon Weil che dice: "accanto ad ogni catena di montaggio ci deve essere una Università operaia". L'idea ed il desiderio di provare a cambiare la realtà lavorativa creando uno spazio culturale, dove ogni dipendente possa confrontarsi con l'arte, l'informazione, la scienza, insomma dare gli strumenti a ciascuno e ciascuna di costruire un pensiero indipendente, libero da condizionamenti. Simonetta, la ragioniera dell'azienda è la prima a seguire Margherita. Nasce la rassegna estiva dal titolo

"Donna Anima e Corpo", si parte con entusiasmo. Con pallets di legno e una moquette rossa si costruisce una sorta di palco, si noleggiano delle sedie e si elabora un programma con un tema da affrontare con storici e filosofi. L'area parcheggio si trasforma in un luogo di aggregazione e di relazione. Oggi la rassegna, ormai, è un appuntamento fisso. Siamo profondamente convinte che è su queste basi che si costruiscono relazioni umane, autentiche e durature nell'intero tessuto sociale. "DOVE LA FABBRICA SFORNA DOLCI E PRODUCE PENSIERO" è lo slogan che esprime e rappresenta la nostra realtà, che si rinnova ogni anno, ogni attimo in mezzo a tutte le difficoltà.

WHERE THE FACTORY RELEASES SWEETS AND PRODUCES THOUGHT

In 2005 Margherita Dogliani, convinced that culture represents one of the means for every woman and man to live their dignity, opens the company's doors to culture making her the philosopher's phrase Simon Weil who says "next to every assembly line there must be a workers' university". The idea and the desire to try to change the working reality by creating a cultural space, where every employee can deal with art information, science, in short, giving each and every one the tools to build independent thinking, free from conditioning. Simonetta the company's accountant is the first to follow Margherita. The summer festival entitled "Woman Soul and Body" is born, we start with enthusiasm.

With wooden pallets and a red carpet, a kind of stage is built, chairs are rented and a program is developed with a theme to be addressed with historians and philosophers. The parking area is transformed into a place for gatherings and relationships. Today the review is now a fixed appointment. We are deeply convinced that it is on these foundations that authentic and lasting human relationships are built throughout the entire social fabric. "WHERE THE FACTORY COMES OUT SWEETS AND PRODUCES THOUGHTS" is the slogan that expresses and represents our reality, which is renewed every year, every moment in the midst of all difficulties.





BISCOTTIFICIO PIEMONTE DI DOGLIANI ANGELO
dei fratelli Margherita, Bernardo, Franco Dogliani s.n.c.

Viale Domenico Zaccagna , 33
54033 Avenza - Carrara (MS)
P.I 00052280450
REA MS 3291

Tel 0585 632744

Fax 0585 780662

info@dogliani.net
www.dogliani.net

Packaging & design: danae project • www.danaeproject.com

