VareseNews

Chicco d’Oro celebra il suo 70esimo anniversario

Pubblicato: Venerdì 6 Settembre 2019

Il 2019 segna la celebrazione dei 70 anni di attività dell’azienda Caffè Chicco d’Oro; la storica azienda del Canton Ticino ha voluto condividere questo importante traguardo organizzando **una grande festa a cui hanno partecipato tutti i dipendenti e collaboratori provenienti dalle diverse regioni della Svizzera**, oltre alle nutrite delegazioni provenienti dalle filiali estere, **Italia, Germania, Austria e Francia.**

La giornata si è svolta nello stile famigliare che contraddistingue da sempre l’azienda, pochi discorsi e momenti piacevoli, **un lungo tour sul lago di Lugano a bordo del grande battello sponsorizzato Caffè Chicco d’Oro** seguito nella serata da un cena in una location panoramica di notevole effetto sul Golfo della città. In un breve intervento il Presidente **Cornelio Valsangiacomo** ha ricordato le origini, quando suo padre **Rino** nel 1949 iniziò l’attività di torrefazione in una modesta bottega coadiuvato dalla moglie Renata che per molti anni ha poi guidato l’azienda verso lo sviluppo industriale.

Per la ricorrenza ed in onore del fondatore Rino Valsangiacomo è stato realizzato **un restyling grafico del primo pacchetto di caffè Chicco d’Oro chiamato “Cafferino”,** uno tra i prodotti dedicati al settore HORECA.

Ringraziamenti alla moglie **Doriana** presente in ogni momento della vita aziendale nel suo insostituibile ruolo ed alle figlie **Carolina e Susanna** nell’executive board. Caffè Chicco d’Oro di Er. R. Valsangiacomo dal 1949 mira a soddisfare il gusto e le richieste di una vasta clientela nel settore della torrefazione del caffè attraverso una scrupolosa attenzione alla qualità dei suoi prodotti. Grazie

all’utilizzo di t**ecnologie eccellenti e di un costante sviluppo nel mondo del caffè** è riuscita nel tempo ad affermarsi e posizionarsi sul mercato elvetico così come ad emergere in altre nazioni.

Il raggiungimento di quote di mercato tanto ampie è da attribuire principalmente all’elevato standard qualitativo che ha origine in una meticolosa selezione delle qualità di caffè importate, soprattutto Arabica, provenienti dai migliori produttori mondiali. In un moderno stabilimento di torrefazione vengono effettuate tutte le lavorazioni che partono dalla selezione dei chicchi di caffè crudo, passando attraverso le fasi di tostatura lenta, tipica all’italiana, fino all’imballaggio finale. Tutte queste lavorazioni avvengono attraverso moderni impianti ed attrezzature all’avanguardia perfettamente coniugate alla tradizione, esperienza, cura e attenzione di personale altamente qualificato.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it