

## il club delle Mentor *Le donne per le donne*

Scheda di presentazione della Mentor

NOME E COGNOME	FLORA MARIA TRANFAGLIA
DENOMINAZIONE IMPRESA	LA DISPENSA DI CHIARA / MIER VINI
INDIRIZZO DELL'IMPRESA	VIA FRANCESCO TEDESCO 5/C
LOCALITA'	TAURASI
CAP	83030
TELEFONO E FAX	Tel e fax: 0827/ 74085 cell +39 348 7614332
E-MAIL	<a href="mailto:info@miervini.it">info@miervini.it</a>
SITO WEB	<a href="http://www.miervini.it">www.miervini.it</a>

Settore in cui opera

<input type="checkbox"/>	Ricettività alberghiera
<input type="checkbox"/>	Ricettività extralberghiera
<input type="checkbox"/>	Servizi Turistici
<input type="checkbox"/>	Ristorazione
<input checked="" type="checkbox"/>	Agricoltura/Agriturismo
<input type="checkbox"/>	Artigianato

Tipologia dei prodotti/servizi e specialità dell'impresa

Vini Doc e DOCG, Olio extravergine di oliva ,  
Confetture e lavorazione prodotti del sottobosco

Fattori tipici di successo dell'impresa

<input checked="" type="checkbox"/>	Innovazione tecnologica e/o di processo
<input type="checkbox"/>	Innovazione organizzativa
<input type="checkbox"/>	gestione delle risorse umane (incentivi, formazione e aggiornamento, condivisione, ecc...)
<input type="checkbox"/>	nuove strategie di mercato
<input type="checkbox"/>	capacità di esportare
<input checked="" type="checkbox"/>	competenze professionali specifiche
<input type="checkbox"/>	dimensione
<input type="checkbox"/>	altro



## il club delle Mentor *Le donne per le donne*

### Breve storia dell'impresa/attività di lavoro autonomo

L'azienda nasce inizialmente con il marchio "La dispensa di Chiara" come produttrice di marmellate artigianali .

Dal 2000 si affaccia anche al mondo del vino presentandosi per questa tipologia di prodotto con il brand "Mier", termine dialettale di origini greche che ancora oggi viene utilizzato dalle genti che abitano sulle colline del Borgo Termino Cervialto per indicare il vino.

Il desiderio di poter assaporare in ogni periodo dell'anno la dolcissima frutta di stagione mi ha convinto a trovare un sistema di conservazione adatto a mantenere inalterata nel tempo la genuinità dei suoi prodotti.

La produzione dell'azienda include le deliziose confetture, olio, e il tradizionale "vino cotto".

La frutta selezionata viene accuratamente lavata, sbucciata, tagliata (se occorre) e confezionata con acqua, zucchero e succo di limone in vasi di vetro che vengono bolliti a bagnomaria.

### Esperienza personale della Mentor (anche esterna all'impresa)

L'idea aziendale è nata dalla mia passione per le piccole cose e soprattutto dalla necessità di valorizzare i prodotti che venivano realizzati "dalle nostre nonne" e di cui si è andato perdendo ogni traccia.

Non c'è niente di meglio, per iniziare la giornata, del gustare un alimento sano e genuino come la marmellata, ottenuta con frutta raccolta matura che mantiene inalterato il suo sapore iniziale per tutto l'anno.

### Esperienza da offrire

Strategie di marketing e commercializzazione.