



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

fieramilano
10/13 Giugno 2009

PRODOTTO DI NICCHIA 2009



FIERA MILANO
INTERNATIONAL

FIERA MILANO INTERNATIONAL s.p.a.
Via Varesina, 76 - 20156 Milano, Italy
ph. + 39 0248550.1 fax +39 0248550214
www.tuttofood.it - email: info@tuttofood.it



FIERA MILANO



fieramilano
10/13 Giugno 2009

PRODOTTO DI NICCHIA 2009

Vi incuriosisce sapere cos'è un prodotto di nicchia?

Pensate a un parmigiano con 72 mesi di stagionatura, ad un culatello o ad un prosciutto crudo di cui senti il profumo a 3 m di distanza, ad un salame fatto da suini non stabulati, questa è nicchia.

Sapete cos'è il BROCCOLO FRIARIELLO? È nicchia.

Avete mai fatto colazione con marmellata di sorbe? E' nicchia.

E che dire del caviale di uova di riccio? E' nicchia.

Non vi attira una crema di cipolle e castagne per accompagnare un buon formaggio?

Questo e molto di più troverete nella "VETRINA DEI PRODOTTI DI NICCHIA".

A handwritten signature in blue ink that reads "M. Fischer".

Michela Fischer
Project manager TUTTOFOOD
FIERA MILANO GROUP

A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO "MAIDA" Broccolo Friariello di Napoli in olio e/v d'oliva denocciolato	PAG. 4	DE CARLO SRL Pomodorino "sun kissed"	11	NEW AGRI-CAL S.A.S. DI FILIPPELLI MARIALAURA, LOREDANA & C. Crema cipolle e castagne	19
A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO "MAIDA" Carciofini grigliati di Paestum in olio extravergine d'oliva	4	DISTILLERIA ALFONS WALCHER Amaro tyrolensis	12	NEW AGRI-CAL S.A.S. DI FILIPPELLI MARIALAURA, LOREDANA & C. Crema dolce e piccante	19
A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO "MAIDA" Cipollatto nocerino grigliato in olio extravergine d'oliva denocciolato	4	DOLCE GIORNO F.LLI GIORNO SRL Biscotti con liquirizia	12	NEW AGRI-CAL S.A.S. DI FILIPPELLI MARIALAURA, LOREDANA & C. Riccio al mostocotto	20
A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO "MAIDA" Peperone papacella napoletana in olio e/v. d d'oliva denocciolato.	5	DOMENICO DE LUCIA S.P.A. Datteri al cioccolato 1x1	12	ORIGINE LABORATORIO LIQUORI SNC Liquore Finocchio origine	20
A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO "MAIDA" Pomodorino corbarino secco in olio extravergine d'oliva	5	FERRI DAL 1905 SNC - I GUSTI VEGETALI Maturatè	13	PASTIFICIO 'L PIEMONTEISS - JOANNES SRL SU Albesi	20
ACETAIA GIUSEPPE GIUSTI Aceto balsamico di modena Giusti "Lo Scrigno"	5	FERRI DAL 1905 SNC - MARCHIO COCCOLE Artè	13	PASTIFICIO 'L PIEMONTEISS - JOANNES SRL SU Ciocco fettu	21
AGRIGENUS SOC. COOP. AGRICOLA Agrigenus-Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese nocerino	6	FERRI DAL 1905 SNC - MARCHIO COCCOLE La morbidiissima	13	PERROTTA GIGLIOLA Castagne del prete	21
AHRNTAL NATUR Meine schokolade	6	FERRI DAL 1905 SNC - MARCHIO COCCOLE Matcha cappuccino	14	RASPINI SPA Guanciale a cubetti	21
AHRNTAL NATUR GMBTT "La mia zuppa" - zuppa di fiori montagna	6	FRATELLI FIASCONARO Oro verde	14	S. ILARIO PROSCIUTTI SRL Prosciutto crudo S. Ilario	22
ANTICA ARDENGA SRL Culatello di Zibello	7	FRIERSS RUDOLF & SOHNE GMBH Osso collo a fette 100 g.	14	SACCHI TARTUFI Tartufo essicato	22
ARCADIA SRL SOCIETÀ AGRICOLA Rosmarina	7	GEMIGNANI SRL Patè di tartufo bianchetto	15	SALUMIFICIO ARTIGIANALE THOGAN PORRI Salame di Varzi dop	22
ARCADIA SRL SOCIETÀ AGRICOLA Salame al miele	7	GHEZZI ALIMENTARI SPA Antipasto di tonnara	15	SALUMIFICIO PEDRAZZOLI SPA Il salame Padus	23
AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE Acquavite di albicocche	8	GHEZZI ALIMENTARI SPA Buzzonaglia Sangiolaro Selezione "Vecchia Tonnara"	15	SALUMIFICIO PEDRAZZOLI SPA Salame di maiale nero (di Parma)	23
AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE Confetura extra di sorbe bio	8	GHEZZI ALIMENTARI SPA Tonno rosso Sangiolaro Selezione "Vecchia Tonnara"	16	SAVINI TARTUFI SRL Affettato di tartufo nero (tuber, aestivum vitt.) luxury	23
AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE Conserva tradizionale di pomodori del piennolo bio	8	I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA Spumini di pistacchio	16	SFIZIO SRL Cantucci al passito con sale marino	24
AZIENDA AGRICOLA FRATEPIETRO Olive bella di Cerignola in salamoia	9	LARDO DI COLONNATA DI GIANNARELLI SRL Lardo di Colonnata di Nera Parmigiana	16	SFIZIO SRL Cantucci con fichi di Carmignano	24
BRUSA DI MASSIMO BRUSA SAS Canestrelli biellesi	9	LE BONTA' DEL BELVEDERE DI CAVALLARO ARIANNA I baci di castagne	17	SFIZIO SRL Cantucci con pistacchi di Bronte	24
CALABRO RND D.I. Calabro bergamotto	9	LE TAMERICI SRL Confettura di pere e vaniglia madagascar	17	SICILFRUTTI Panpistacchio	25
CAMPO D'ORO SAS LICATA VILLA REALE Caviale di uova di riccio	10	LE TAMERICI SRL Gelatina di Lambrusco mantovano	17	TARALL'ORO SNC DEI FRATELLI DI BARI & C. Tagliolini al vino Primitivo	25
CAMPO D'ORO SAS LUCATA VILLA REALE Patè di tonno & arancia	10	LE TAMERICI SRL Mostarda di mele campanine	18	TORRONEFICIO SCALDAFERRO MARCO Cubo dorato mandorlato artigianale Scaldaferrò	25
CASEIFICIO GENNARI SERGIO & FIGLI SNC Parmigiano Reggiano - Riserva 72 mesi	10	LE TRIFOLE DI CURZIEZZI DAVIDE Salsa Imperiale	18	WILD HIBISCUS ITALIA di Marinella Colombo Fiori di Ibisco selvatico in sciroppo	26
COAM INDUSTRIE ALIMENTARI SPA Salmone affumicato selvaggio	11	MACELLERIA SAVIGNI SAS Crema di lardo di Suino Cinto toscano	18		
DE CARLO SRL Carciofini "Violetto di Brindisi" in olio extravergine	11	MORABITO PIETRO Olive bariolè	19		



A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO
"MAIDA"

info@maidaitaly.com

Broccolo Friariello di Napoli in olio e/v d'oliva denocciolato

PAD. 24 STAND F25

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Broccolo Friariello di Napoli conservato in olio e/v d'oliva denocciolato scottati in acqua e sale, conditi con peperoncino e aglio senza conservanti.

STORIA DEL PRODOTTO

I broccoli di rapa e cime di rape coltivati in Campania sono detti Friarielli perché essendo una pietanza per i poveri è ortaggio povero di calorie. All'epoca dei francesi si usava friggere appena lavati e ancora bagnati nella sugna da questo viene Friariello in modo da apportare molte calorie alla pietanza, adesso si usa l'olio e/v, d'oliva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
ammassi fiorali

ODORE
deciso

COLORE
verde

SAPORE
amarognolo

CONSISTENZA
tenace

MOTIVAZIONE

Prodotto che rappresenta il nostro territorio è proposto con metodologia artigianale. Fa parte di un nostro progetto organizzare uno scrigno di 6 ortaggi tipici campani conservati in olio extravergine d'oliva denocciolato.

A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO
"MAIDA"

info@maidaitaly.com

Carciofini grigliati di Paestum in olio extravergine d'oliva denocciolato

PAD. 24 STAND F25

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofini di Paestum grigliati conservati in olio extravergine d'oliva denocciolato saltati in acqua aceto e sale- senza aggiunta di conservanti conditi con pepe ad acini e prezzemolo.

STORIA DEL PRODOTTO

Il carciofo di Paestum noto anche come "tondo di Paestum" della famiglia "Romanesco". Aspetto rotondeggiante dei suoi capolini, la loro elevata compattezza, senza spine nelle bratte. Ingrediente fondamentale della dieta mediterranea, zona di coltivazione la Piana del Sele già ai tempi dei Barbari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
tondeggiante

ODORE
erbaceo

COLORE
scuro che tende al viola

SAPORE
delicato

CONSISTENZA
croccante

MOTIVAZIONE

Prodotto che rappresenta il nostro territorio è proposto con metodologia artigianale. Fa parte di un nostro progetto organizzare uno scrigno di 6 ortaggi tipici campani conservati in olio extravergine d'oliva denocciolato.

A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO
"MAIDA"

info@maidaitaly.com

Cipollotto nocerino grigliato in olio extravergine d'oliva denocciolato

PAD. 24 STAND F25

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipollotto nocerino grigliato conservato in olio E/V d'oliva denocciolato scottati in acqua, aceto senza zucchero con pepe intero senza aggiunta di conservanti.

STORIA DEL PRODOTTO

Cipollotto nocerino grigliato coltivato nell'agro nocerino sarnese si hanno testimonianze della sua antichità, alcuni affreschi a Pompei nel larario del Sarno, raffigurano il fiume Sarno con sembianze umane, che protegge le cipolline trasportate con una barca dalla valle di produzione fino a Pompei.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
allungato/cilindrico

ODORE
determinato

COLORE
bianco brillante

SAPORE
dolce

CONSISTENZA
carnosa

MOTIVAZIONE

Prodotto che rappresenta il nostro territorio è proposto con metodologia artigianale. Fa parte di un nostro progetto organizzare uno scrigno di 6 ortaggi tipici campani conservati in olio extravergine d'oliva denocciolato.



A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO
"MAIDA"

info@maidaitaly.com

Peperone papaccella napoletana in olio e/v. d d'oliva denocciolato.

PAD. 24 STAND F25

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peperone Papaccella napoletana conservato in olio e/v. denocciolato soffritto in acqua, aceto, zucchero e sale, condito con olive, aglio, acciughe e basilico senza conservanti.

STORIA DEL PRODOTTO

Gli orti in cui si coltivava un tempo la Papaccella si trovavano in particolare nelle vicinanze di Brusciano, dove molti abitanti hanno un cognome "Papacceo". Le coltivazioni erano localizzate nei paesi di masserie dove veniva prodotto dell'aceto che serviva proprio per conservare la Papaccella.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

intenso con note fresche e eracee

COLORE

verde/giallo

SAPORE

polpa dolce

CONSISTENZA

carnosa

MOTIVAZIONE

Prodotto che rappresenta il nostro territorio è proposto con metodologia artigianale. Fa parte di un nostro progetto organizzare uno scrigno di 6 ortaggi tipici campani conservati in olio extravergine d'oliva denocciolato.

A. AGRICOLA VASTOLA FRANCESCO
"MAIDA"

info@maidaitaly.com

Pomodorino corbarino secco in olio extravergine d'oliva denocciolato

PAD. 24 STAND F25

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Pomodorino Corbarino viene essiccato al sole e conservato in olio extravergine di oliva denocciolato e condito con aglio, origano, peperoncino e capperi senza aggiunta di conservanti.

STORIA DEL PRODOTTO

Prende il nome dove viene coltivato "Corbara". Questo ortaggio come testimoniano autorevoli fonti bibliografiche, compresa la tradizione del presepe napoletano, è presentato in campania sin dal XVIII secolo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

erbaceo

COLORE

rosso vino

SAPORE

fortemente zuccherato

CONSISTENZA

polposa

MOTIVAZIONE

Prodotto che rappresenta il nostro territorio è proposto con metodologia artigianale. Fa parte di un nostro progetto organizzare uno scrigno di 6 ortaggi tipici campani conservati in olio extravergine d'oliva denocciolato.

ACETAIA GIUSEPPE GIUSTI

info@giusti.it

Aceto balsamico di modena Giusti "Lo Scrigno"



PAD. 15 STAND N26

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'eccellenza della produzione dell'Acetaia di Giuseppe Giusti: un ricco scrigno in legno massello racchiude una vera e propria scala armonica del sapore che si traduce in una proposta unica nel suo genere.

STORIA DEL PRODOTTO

L'edizione Scrigno "Collezione Completa" è composta dai nostri Cinque Aceti Balsamici di Modena: dal lucente e persistente "Profumato" all'aromatico ed equilibrato "Classico"; dal dolce e corposo Riccardo Giusti alle notte fruttate del Quarto Centenario, fino a giungere all'eccellenza del "Banda Rossa". A queste qualità proposte nella storica bottiglia "Champagnotta Giusti" sono accostati gli assaggi delle stesse in piccole boccettine finite a mano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

selezione di aceti balsamici di Modena

ODORE

profumi balsamici

COLORE

bruno lucido

SAPORE

equilibrato, armonico

CONSISTENZA

buona, frutto di un lungo invecchiamento in botte

MOTIVAZIONE

Nata un giorno, qualche anno fa, per soddisfare la volontà del tenore Luciano Pavarotti di offrire un premio speciale per un'Asta di Beneficenza da lui stesso voluta e battuta ad un prezzo da capogiro, è oggi una composizione che vi invitiamo a scoprire. Racchiude in sé diverse qualità di Aceti Balsamici risultato di un lungo invecchiamento delle migliori uve. L'Acetaia Giusti è la più antica e preziosa esistente: fondata nel 1605 e composta oggi da più di seicento barili risalenti a 1600, 1700 e 1800, è condotta ancor oggi dalla stessa famiglia. Nel corso della storia l'Aceto Balsamico Giusti è stato premiato con 14 medaglie d'oro in prestigiose esposizioni internazionali di fine Ottocento e con lo Stemma del Re d'Italia concesso nel 1929 come fornitore ufficiale della Real Casa Savoia.



AGRIGENUS SOC. COOP. AGRICOLA

info@agrigenus.com

Agri-genus-Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese nocerino D.O.P.



PAD. 13 STAND D17 E30

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodoro San Marzano DOP marchi: Slow Food- DOP- Ismeacert- Sapore di Campania Consorzio di Tutela.

STORIA DEL PRODOTTO

Nel 1770 è giunto in Italia dal regno del Perù al Regno di Napoli e sarebbe stato piantato nella zona che corrisponde al comune di San Marzano. Nel 1900 assunse grande apprezzamento dal punto di vista gastronomico e sorsero le prime indicazioni di conservazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
frutto pelato lungo 60-80 mm

ODORE
intenso

COLORE
rosso uniforme tipico

SAPORE
indescrivibile

CONSISTENZA
meno consistente delle var.ibrade

MOTIVAZIONE

Questi sono i motivi che rendono particolare il nostro San Marzano:
-Tipo di coltivazione: la pianta è impalcata e la raccolta manuale in 4 tempi;
- Terreno: il suolo di origine vulcanica;
- Varietà: non ibrida sostenuta Presidio San Marzano Slow Food;
Questo tesoro della nostra tradizione agroalimentare se non opportunamente sostenuto rischia di scomparire.

AHRNTAL NATUR

silgoner@eos.handelskammer.bz.it

Meine schokolade



PAD. 13 STAND E03 F16

rapp. da: **EOS - ORGANIZZAZIONE EXPORT ALTO ADIGE**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cioccolato biologico al Pino Mugo

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

MOTIVAZIONE

AHRNTAL NATUR GMBTT

info@ahrntalnatur.com

"La mia zuppa" - zuppa di fiori montagna

PAD. 13 STAND E03 F16

rapp. da: **E.O.S. ORGANIZZAZIONE EXPORT ALTO ADIGE**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto è il risultato del raccolto di fieno di alta montagna, composto da oltre 125 tipi diversi di piante, cresciute Biologicamente in Alta Val Passiria, Alto Adige. Ad ogni raccolta viene eseguita un'analisi per certificare la biologicità e la rintracciabilità delle piante. Il fieno viene raccolto ogni 2 anni per rispettare il più possibile le leggi della natura. Il raccolto viene trasportato a valle dall'agricoltore.

STORIA DEL PRODOTTO

Walter all'interno di grandi teli poi viene suddiviso in gambi e fiori. I fiori costituiscono il prodotto stesso. Per usarlo si deve preparare un decotto con i fiori, separarli quindi dall'acqua e usare il brodo ottenuto come base per la zuppa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
fiori sfusi; erba secca

ODORE
aroma di fieno, funghi di bosco, terroso

COLORE
fieno secco

SAPORE
di funghi di bosco e fieno

CONSISTENZA
fieno e fiori secchi a piccoli pezzi

MOTIVAZIONE

L'uso del fieno di altissima qualità è conosciuto per i bagni di fieno - usare però i fiori per un'aroma unico di una zuppa è nuovo- e viene già usato negli alberghi della Val Passiria come piatto semplice, ma unico!

ANTICA ARDENGA SRL

info@anticardenga.it

Culatello di Zibello



PAD. 24 STAND L19

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Privando il cuore della coscia del grasso in eccesso e della parte anteriore, si ricava il culatello che, sapientemente salato ed insaccato da mani esperte, si trasforma in un prodotto unico. Morbido, delicato, dolce, con un profumo ed una persistenza unici.

STORIA DEL PRODOTTO

A 30 km di distanza dalla patria dei prosciutti, nasce il Re dei salumi, nasce dall'umidità che impedirebbe ad una coscia intera di maturare ma la parte più pregiata debitamente insaccata in vescica porta a questo salume che è nato per il problema di conservazione della carne.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

A forma di pera

ODORE

Castagna, lievito, frutti di sottobosco maturi

COLORE

Rosso maturo

SAPORE

Dolce, elegante complesso e persistente

CONSISTENZA

Carnea, lieve, non plastica, delicata

MOTIVAZIONE

Il "caos" di percezione che ha il culatello dovuto alla "non protezione" della parola stessa, porta ad un'infinità di copie mal riuscite. Il nostro non è l'unico originale ma almeno rispetta le tradizioni, certificato dal "Consorzio del culatello di Zibello".

ARCADIA SRL SOCIETÀ AGRICOLA

ingo@arcadiaaziendaagricola.itq

Rosmarina



PAD. 13 STAND A21 C30

rapp. da: TOSCANA PROMOZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lavorazione della carne della Pancetta di Cinta Senese impastata a mano con vino (Morellino di Scansano) e rosmarino senza conservanti e additivi. Prodotto biologico.

STORIA DEL PRODOTTO

Insaccato che insieme al rigatino regnava nelle "merende" della campagna toscana, riscoperto e indicato per crostini e sughi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

impasto spalmabile

ODORE

intenso e profumato di rosmarino

COLORE

bianco e rosa

SAPORE

delicato e aromatico

CONSISTENZA

pastosa

MOTIVAZIONE

Prodotto destinato ai cultori delle tradizioni artigianali e della riscoperta dei sapori antichi che si possono ritrovare solo utilizzando le stesse tecniche di un tempo e ingredienti di eccellenza. Questo limita il volume di produzione ma offre un prodotto adatto agli operatori dell'alta cucina.

ARCADIA SRL SOCIETÀ AGRICOLA

info@arcadiaaziendaagricola.it

Salame al miele



PAD. 13 STAND A21 C30

rapp. da: TOSCANA PROMOZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carne della spalla (di cinta senese) macinata con piccolissimi grasselli di lardo. L'impasto viene lavorato a mano con l'aiuto del buon vino toscano (Morellino di Scansano) e miele di castagno. Prodotto biologico, senza conservanti e additivi.

STORIA DEL PRODOTTO

La nostra filosofia di ritorno alle tradizioni ci ha fatto riscoprire l'uso da parte degli etruschi del miele come conservante naturale. Ricetta che ha legato ottimamente con le carni dei nostri animali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

Carne macinata impast.

ODORE

Intenso e dolce

COLORE

Rosso scuro

SAPORE

Intenso con retrogusto dolce-amaro

CONSISTENZA

Carne insaccata compatta

MOTIVAZIONE

L'intento di proporre prodotti insoliti per la lavorazione ispirata alle tradizioni antiche e ormai scomparse, ci porta a tempi di produzione più lunghi e a quantità limitate. Questo però ci permette talvolta di stupire i palati esigenti e curiosi, e di offrire novità agli operatori di settore.



AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE

casabarone@gmail.com

Acquavite di albicocche



PAD. 15 STAND V16

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Acquavite finissima ottenuta dalla distillazione di due delle varietà di albicocche vesuviane più pregiate: la "pelecchiella" e la "baracca". I frutti vengono denocciolati e tritati, sino ad ottenere una purea che sarà portata a fermentazione per 7-10 giorni. Il prodotto della fermentazione viene poi distillato.

STORIA DEL PRODOTTO

Le albicocche del Vesuvio sono, insieme ai pomodori del piennolo, le principali produzioni tipiche della compagna vesuviana. La composizione chimica dei suoli vulcanici, molto ricchi in potassio, l'altitudine e il clima, sono le componenti fondamentali che determinano la eccezionale sapidità delle albicocche del Vesuvio. Esistono diverse varietà di albicocco con caratteristiche ben distinte che donano ai frutti peculiarità tali da rendere alcuni più adatti al consumo diretto, altri più indicati per la trasformazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO
acquavite finissima

ODORE
incolore

COLORE
di albicocche

SAPORE
di frutta fresca

CONSISTENZA
morbida

MOTIVAZIONE

Con il termine "Albicocca Vesuviana" si indica un insieme di oltre 40 biotipi tutti originari dell'area vesuviana. La coltivazione sui terreni più impervi delle pendici del Vesuvio rende poco meccanizzabili le operazioni di potatura e raccolta. La produzione di albicocche sul Vesuvio si è ridotta drasticamente dal dopoguerra laddove prima la campagna vesuviana produceva oltre la metà delle albicocche commercializzate in Italia. Per valorizzare la "tipica" dell' albicocca vesuviana, alcuni produttori, sostenuti dal governo italiano, hanno richiesto alla Comunità Europea il riconoscimento della IGP (Indicazione Geografica Protetta), riconoscimento ottenuto con REG. CE 2081/92.

AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE

casabarone@gmail.com

Confettura extra di sorbe bio



PAD. 15 STAND V16

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Per ottenere la confettura di sorbe, i frutti una volta raccolti, devono essere lasciati alla ulteriore maturazione nella paglia per oltre 15 giorni. Le sorbe vengono poi lavate, asciugate e passate al setaccio, fino ad ottenere una polpa densa, per poi procedere alla cottura in pentola.

STORIA DEL PRODOTTO

Un frutto ed una confettura che ricordano la civiltà contadina, sapori svaniti nell'ultimo secolo, dimenticati. Il sorbo domestico è una pianta molto longeva che può vivere oltre trecento anni e superare gli otto metri di altezza. I suoi frutti contengono sorbitolo, uno zucchero che entra in specialità medicinali come corono dilatatore per terapia cardiaca. I frutti si raccolgono, a seconda della varietà, a partire dalla metà di settembre fino a dicembre. Essendo molto ricchi di tannini, i frutti, per essere consumati, devono essere lasciati ammezzire per oltre quindici giorni dalla raccolta. Nel napoletano è consuetudine intrecciare le sorbe in mazzi, con l'ausilio di rametti di salice, e appenderli in un luogo fresco. A mano a mano che i frutti si scuriscono vengono staccati dal mazzo per essere manciati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO
confettura di sorde

ODORE
aromatico, molto intenso e penetrante

COLORE
rosso granada

SAPORE
vivace ed intenso- dolce, leggermente astringente

CONSISTENZA
spalmabile, mediante densa

MOTIVAZIONE

La produzione di sorbe si è particolarmente contratta negli ultimi anni per le difficoltà legate sia alla coltivazione che alla raccolta. Potatura e raccolta, infatti, richiedono l'ausilio di scale di 6-7 metri e di manodopera specializzata (che è insufficiente per il mancato ricambio generazionale) essenziale per la buona riuscita delle operazioni culturali, ma anche nelle fasi di raccolta e post raccolta. Questo frutto essendo ricco di tannini non può essere consumato appena colto e diventa commestibile solo quando è molto maturo. Dopo la raccolta, infatti, le sorbe vengono lasciate ammezzire sulla paglia per oltre 15 giorni oppure vengono intrecciate in mazzi con dei rametti di salice per essere consumate man mano che maturano.

AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE

casabarone@gmail.com

Conserva tradizionale di pomodori del piennolo bio



PAD. 15 STAND V16

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Conserva a base di pomodorini del Piennolo del Vesuvio, raccolti in luglio, lasciati ad "asciugare" in cassette di legno, fino alla fine di agosto, per essere, successivamente lavorati, ovvero tagliati longitudinalmente in due, invasettati a mano. I pomodori conservano il profumo e sapore di un pomodoro appena raccolto.

STORIA DEL PRODOTTO

La conserva di pomodori del piennolo è presentata ancora oggi secondo l'antica consuetudine vesuviana di conservare i pomodorini in bottiglie o vasi di vetro e rappresenta uno dei due metodi di conservazione del pomodorino del piennolo, varietà pregiata di pomodorini tipica del Parco Nazionale del Vesuvio. Il pomodorino del piennolo deve il suo nome alla consuetudine dei contadini vesuviani di intrecciare, intorno ad uno spago legato a cerchio, i grappoli di pomodorini, sino a formare un grande grappolo (il piennolo) che verrà poi appeso in un ambiente asciutto e ventilato. I pomodorini potranno così essere staccati di volta in volta dal "piennolo" per essere consumati nei mesi successivi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO
conserva di pomodorini tagliati longitudinalmente in due

ODORE
di pomodoro fresco

COLORE
rosso ardente

SAPORE
vivace ed intenso, dolce/acido con retrogusto leggermente amaro

CONSISTENZA
polpa soda e compatta con un basso tenore di acqua

MOTIVAZIONE

La conserva di pomodori del Piennolo è presentata ancora oggi secondo l'antica consuetudine vesuviana di conservare i pomodorini in bottiglie o vasi di vetro e rappresenta uno dei due metodi di conservazione del pomodorino del piennolo, varietà pregiata di pomodorini tipica del Parco Nazionale del Vesuvio. Il pomodorino del piennolo deve il suo nome alla consuetudine dei contadini vesuviani di intrecciare, intorno ad uno spago legato a cerchio, i grappoli di pomodorini, sino a formare un grande grappolo (il piennolo) che verrà poi appeso in un ambiente asciutto e ventilato. Il pomodorino del piennolo è coltivato su piccoli appezzamenti in assenza di irrigazione e trae le sue peculiari caratteristiche dalla composizione chimica del terreno vulcanico e dalle tradizioni tecniche di coltivazione.



AZIENDA AGRICOLA FRATEPIETRO

info@agricolafratepietro.it

Olive bella di Cerignola in salamoia



PAD. 13 STAND K11 M30

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Trattasi delle olive da tavola più grandi al mondo attualmente in commercio. Verdi e nere sono tipiche della dieta mediterranea. Alla base di qualsivoglia aperitivo! La lavorazione è del tutto artigianale fin dalle prime lavorazioni (la raccolta è rigorosamente a mano).

STORIA DEL PRODOTTO

Cultivar dalle origini precristiane da poco ha ottenuto il riconoscimento del 1930 era considerata una delle migliori cultivar per la preparazione delle olive verdi da tavola. Il successo planetario lo sta vivendo negli ultimi anni grazie all'impegno di aziende che puntano sulla qualità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
oliva allungata a susina

ODORE
tipico e gustoso

COLORE
verde paglierino

SAPORE
delicatamente saporito

CONSISTENZA
polpa compatta (resa in polpa>80%)

MOTIVAZIONE

Siamo l'unica azienda agricola nel nostro territorio a lavorare in filiera corta - le altre aziende che vendono il nostro prodotto sono industrie conserviere. La nostra azienda, rinunciando a logiche industriali, investe nelle qualità di un prodotto raccolto e lavorato in modo assolutamente artigianale. La qualità estetica è di primissima importanza curando il packaging. Per una nostra soddisfazione aziendale aspiriamo a tale riconoscimento!

BRUSA DI MASSIMO BRUSA SAS

walter.casiraghi@tiscali.it

Canestrelli biellesi



PAD. 24 STAND N06

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I "canestrelli biellesi" sono croccanti cialde che racchiudono un cuore di finissimo cioccolato fondente.

STORIA DEL PRODOTTO

I canestrelli traggono origine dalle rustiche miscele ed erano gustate anche dagli antichi Romani. Le famiglie nobili incidevano lo stemma del castello del casato sulle cialde.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
cialda

ODORE
tipico di cioccolato

COLORE
dorato/marrone

SAPORE
cacao

CONSISTENZA
croccante

MOTIVAZIONE

Brusa conserva metodi di lavorazione artigianale e le sue croccanti cialde sono arricchite con un cioccolato con finissimo di prima qualità.

CALABRO RND D.I.

info@calabroliqueur.com

Calabro bergamotto



PAD. 13 STAND F21 K30

rapp. da: REGIONE CALABRIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Rosolio (liquore) di bergamotto DOP di Calabria. Prodotto secondo il metodo tradizionale di macerazione a freddo delle scorzette in alcool.

STORIA DEL PRODOTTO

I nostri maestri liquorai di Altomonte dosano sapientemente i seducenti sapori e profumi del bergamotto di Calabria secondo dettami che trovano origine nel tardo '800, quando i liquori della famiglia Giacobini di Altomonte già producevano il celebre Rosolio di Calabria.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
liquore

ODORE
aroma persistente

COLORE
giallo con riflesso verdino

SAPORE
intenso e raffinato

CONSISTENZA
aroma persistente

MOTIVAZIONE

Il rosolio di bergamotto Calabro è un prodotto realizzato in produzione limitata impiegando esclusivamente il pregiato bergamotto biologico DOP di Reggio Calabria. La produzione segue il naturale ciclo stagionale del frutto e prevede: raccolta in gennaio, pelatura a mano delle scorzette e macerazione a freddo in alcool. La materia prima impiegata ed il metodo di lavorazione rende unico Calabro bergamotto.



CAMPO D'ORO SAS LICATA VILLA REALE

info@licatafood.it

Caviale di uova di riccio



PAD. 24 STAND S11 T20

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Uova di riccio appena raccolte e confezionate in vaschetta con olio al naturale.

STORIA DEL PRODOTTO

Uova di riccio, ottimo condimento per la pasta. Una rarità da trovare. Quantità limitatissima.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
cremoso

ODORE
caratteristico del mare

COLORE
ocra

SAPORE
spalmabile

CONSISTENZA

MOTIVAZIONE

Ottimo prodotto per condire la pasta. Unico nel suo genere.

CAMPO D'ORO SAS LUCATA VILLA REALE

info@licatafood.it

Patè di tonno & arancia

PAD. 24 STAND S11 T20

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema spalmabile di tonno e arancia. Eccezionale sul pane o per condire insalate di riso.

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

MOTIVAZIONE

CASEIFICIO GENNARI SERGIO & FIGLI SNC

caseficiogennari@libero.it

Parmigiano Reggiano - Riserva 72 mesi



PAD. 24 STAND L17

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo Parmigiano è unico nel suo genere, stagionato ma allo stesso modo ancora morbido e fragrante.

STORIA DEL PRODOTTO

Prodotto con il latte proveniente dagli allevamenti di nostra proprietà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
compatto

ODORE

COLORE
ambrato

SAPORE
denso ma non piccante

CONSISTENZA
mineralizzata

MOTIVAZIONE

Sempre molto gustoso e piacevole al gusto.... Siamo unici.



COAM INDUSTRIE ALIMENTARI SPA

info@coamspa.it

Salmone affumicato selvaggio



PAD. 22 STAND S02

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il salmone affumicato selvaggio di maggior pregio presentato in trancio intero e in vaschetta in atmosfera protettiva con affettatura verticale "Red Strip".

STORIA DEL PRODOTTO

Il salmone selvaggio reale è il salmone di maggior pregio ancora oggi. Lavorato con metodi artigianali e affumicato con fumo naturale di legni pregiati. La materia prima proviene dal nord pacifico ed è certificata "Friend of the Sea" poiché pescata con metodi ecosostenibili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO

ODORE

delicato aroma di fumo

COLORE

rosa caratteristico

SAPORE

tipico/dolce

CONSISTENZA

sopa ed elastica

MOTIVAZIONE

"Red strip" è la nuova linea di Scandia composta da un trancio confezionato "skin" e una vaschetta in atmosfera protettiva contenente il prodotto affettato verticalmente per esaltare il gusto e la consistenza del salmone selvaggio. Prodotto destinato ad un cliente competente e molto esigente.

DE CARLO SRL

info@oliodecarlo.com

Carciofini "Violetto di Brindisi" in olio extravergine



PAD. 15 STAND L29

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il nostro carciofino viene raccolto direttamente dal campo ed invasato in giornata, permettendo pertanto al prodotto di mantenere la sua croccantezza originale. Viene conservato in olio extravergine. Produzione artigianale in quantità limitata.

STORIA DEL PRODOTTO

La Puglia, ed in particolare la provincia di Brindisi, si è da sempre annoverata per la produzione di carciofi. La conservazione sott'olio nasce dall'esigenza di utilizzare tale prodotto durante tutto l'anno. Ottimo comportamento salustico, è molto ricco di potassio, ferro e vitamina A.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO

carciofini interi

ODORE

di carciofo

COLORE

verde tipico del carciofo

SAPORE

delicato

CONSISTENZA

croccante

MOTIVAZIONE

Nasce dal sapore e la voglia di offrire al consumatore un prodotto fresco. Caratterizzato dalla sua croccantezza, abbinato a una shelf life 24 mesi. Tali obiettivi comportano tempi di raccolta e di lavorazione che non superino le 24 h.

DE CARLO SRL

info@oliodecarlo.com

Pomodorino "sun kissed"



PAD. 15 STAND L29

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodorino ciliegino parzialmente essiccato di colore rosso intenso, condito con erbe aromatiche naturali e conservato in olio extravergine di oliva. Il tempo massimo che passa tra la raccolta e l'invasamento è di 24h/48h; non contiene né conservanti, né coloranti.

STORIA DEL PRODOTTO

Da sempre il tavoliere pugliese ha vantato tra i suoi prodotti tipici la produzione di pomodoro lungo completamente secco. La nostra azienda ha riservato la classica ricetta, cambiando parte degli ingredienti e grazie a nuovi processi produttivi, ad oggi vanta un prodotto unico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO

pomodorino a pezzi

ODORE

tipico

COLORE

rosso intenso

SAPORE

di pomodoro fresco, dolce

CONSISTENZA

i pezzi conservano la loro naturale struttura, parzialmente essiccati.

MOTIVAZIONE

Con il pomodorino "sun kissed" abbiamo voluto offrire ad un consumatore attento un prodotto funzionale sia per l'alto contenuto di anti ossidanti naturali, che per la disponibilità in dispensa di un pomodorino quasi fresco condito con materie prime di ottima qualità- eccellente con la mozzarella, come aperitivo, per i contorni, per condire primi piatti freddi e caldi.



DISTILLERIA ALFONS WALCHER

info@walcher.eu

Amaro tyrolensis



PAD. 13 STAND E03 F16

rapp. da: EOS-ORGANIZZAZIONE EXPORT
ALTO ADIGE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Amaro di erbe biologiche.

STORIA DEL PRODOTTO

Erbe aromatiche bio da masi dell'Alto Adige macerate in alcol biologico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
scuro

ODORE

intenso, profumato

COLORE

marrone

SAPORE

gradevole, leggermente amaro

CONSISTENZA

corposa

MOTIVAZIONE

Produce e offre un prodotto con un forte richiamo regionale e con ingredienti biologici al 100%.

DOLCE GIORNO F.LLI GIORNO SRL

info@dolcegiorno.com

Biscotti con liquirizia



PAD. 13 STAND F21 K30

rapp. da: REGIONE CALABRIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Biscotti tipici e sicuramente di nicchia, ottimi con il the e come accompagnamento con distillati.

STORIA DEL PRODOTTO

Gli antichi biscotti al sapore di cedro che tanto sedussero Giacomo Casanova - visitatore giovane in Calabria - escono oggi rinnovati con irresistibile fragranza e primitiva semplicità dalle bocche artigianali dei forni dell'azienda Dolce Giorno che con imparagonabile arte cura, moltiplica e modella le delizie più rare del frutto sacro dell'eternità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
forma a stella

ODORE

cedro e agrumi

COLORE

crema

SAPORE

delicato

CONSISTENZA

morbido

MOTIVAZIONE

Materia prima, il cedro, rigorosamente calabrese, prodotto riconosciuto dai cultori del cedro.

DOMENICO DE LUCIA S.P.A.

info@domicodelucia.it

Datteri al cioccolato 1x1



PAD. 15 STAND N32

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Datteri denocciolati, farciti con una mandorla, confezionati uno ad uno ed offerti in un astuccio da 190 gr totali con 15 o 16 pezzi che vanno a costituire dei veri e propri bon-ton.

STORIA DEL PRODOTTO

Questa prelibatezza proviene da una nuova (nata solo nel 2005) organizzatissima azienda dell'Arabia Saudita. Noi l'abbiamo conosciuta nel corso della fiera ISM di Colonia nel 2007 e ne siamo divenuti importatori esclusivisti per l'Italia. Il prodotto "gemme di datteri al cioccolato" viene realizzato in Arabia Saudita per nostro conto, a nostro marchio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
come un bon-bon

ODORE

tipico di cioccolato

COLORE

nero cioccolato

SAPORE

ricco e ben equilibrato

CONSISTENZA

morbidezza iniziale e croccantezza finale

MOTIVAZIONE

Primo caso di datteri al cioccolato confezionati 1x1 e cioè offerti come veri cioccolattini/bon-bon. Primo caso di importazione in Italia di questo prodotto saudita per effetto del confezionamento 1x1 la conservabilità è accresciuta fino a 18 mesi. La fruibilità è facilitata: si mangiano senza sparcarsi le mani. Si è smorzato il sapore del dattero grazie al cioccolato ed alla mandorla così da renderli appetibili anche a coloro che tradizionalmente non li mangiano.



FERRI DAL 1905 SNC - I GUSTI VEGETALI

info@ferridal1905.com; lucia@ferridal1905.com

Maturatè



PAD. 15 STAND D29 E28

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Si tratta di pregiato e particolarissimo tè Pu-erh o Post-fermentato, pressato in dischi di circa 400 gr. Al contrario di tutti gli altri tipi di tè è adatto all'invecchiamento, con il passare del tempo, infatti, sviluppa un ventaglio di aromi sempre più ampio e complesso, questo grazie alla piccolissima percentuale di umidità presente all'interno del disco che continua costante la sua fermentazione.

STORIA DEL PRODOTTO

Proviene dalle piantagioni di alta montagna della provincia cinese dello Yunnan. Consumato in Cina durante i pasti per le sue riconosciute proprietà digestive e perché aiuta l'organismo a ridurre l'assorbimento dei grassi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
foglie intere di tè pressate

ODORE
intenso e complesso

COLORE
tipico delle foglie del tè

SAPORE
ampio e persistente

CONSISTENZA
compatta

MOTIVAZIONE

E' un tè pregiato che subisce lavorazioni molto complesse esclusivamente manuali, in quanto si impreziosisce con il passare del tempo, è molto raro tanto che in tutto il mondo esistono collezionisti che pur di riuscire ad averlo, sono disposti a pagare prezzi esorbitanti, addirittura anche 1,000 euro all'etto per un tè Pu-erh di 40-50 anni che attualmente si trova solo in Cina.

FERRI DAL 1905 SNC - MARCHIO COCCOLE

info@ferridal1905.com; lucia@ferridal1905.com

Artè



PAD. 15 STAND D29 E28

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome di fantasia da noi pensato per battezzare questo particolarissimo prodotto che coniuga arte e tè. Pregiate foglie di tè verde cinese vengono utilizzate per avvolgere il bocciolo di un fiore, uno spettacolo per la vista e per il gusto in quanto, al momento dell'infusione, queste "palline di tè" si schiudono lentamente lasciando sbocciare il fiore che racchiudono. Completamente realizzati a mano secondo un'antica arte cinese l'ottimo infuso che ne deriva è dato dal gusto del tè verde con l'aroma del fiore scelto: un gelsomino, un crisantemo, un giglio, un garofano o un amaranto.

STORIA DEL PRODOTTO

Originari della provincia cinese d'Anhui, dove particolare attenzione è data alla cura della bellezza. Sono foglie di pregiatissimi tè verdi, intrecciate e cucite a mano con il bocciolo di un fiore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
composizione di fiori e foglie

ODORE
ricco, persistente, aromatico

COLORE
infuso chiaro che esalta le forme del fiore

SAPORE
delicato gusto di tè verde con nota floreale

CONSISTENZA
liquida

MOTIVAZIONE

Abbiamo deciso di presentare "Artè", in quanto rispecchia appieno le caratteristiche che servono per essere definito "prodotto di nicchia". E' infatti un prodotto prezioso che segue un processo produttivo totalmente manuale, impiegando materie prime pregiate costose. Raramente è possibile ammirarlo in quanto il suo utilizzo è tutt'altro che comune.

FERRI DAL 1905 SNC - MARCHIO COCCOLE

info@ferridal1905.com; lucia@ferridal1905.com

La morbidiissima



PAD. 15 STAND D29 E28

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il principio della conservazione della frutta completamente nuovo che unisce le migliori caratteristiche della frutta disidratata e la morbidezza della frutta fresca. Ideale come snack, per un gusto fine pasto o come ingrediente per piatti ricercati.

STORIA DEL PRODOTTO

L'arte di conservare i frutti della natura con la disidratazione del sole, trae origini fin dai tempi degli egizi. Questa antica arte unita alle più moderne tecnologie offre La Morbidiissima.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
frutti

ODORE
tipico di frutta

COLORE
vari dei frutti

SAPORE
tipico di frutta

CONSISTENZA
morbida

MOTIVAZIONE

La frutta che è un alimento indispensabile per la nostra salute, viene poco consumata, spesso per una questione di praticità. Con La Morbidiissima abbiamo risolto il problema. In questo prodotto sono infatti uniti praticità, morbidezza, lunga conservazione.



**FERRI DAL 1905 SNC - MARCHIO
COCCOLE**

info@ferridal1905.com; lucia@ferridal1905.com

Matcha cappuccino



PAD. 15 STAND D29 E28

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le ormai ben note qualità salutistiche del tè verde, accentuate nel Tè Verde Matcha, vanno sicuramente sfruttate in modo per poterne così sentire i benefici. Da qui la trasformazione della locazione italiana per eccellenza, il cappuccino. Da ora in poi ne potremo avere due versioni, quello preparato in modo classico con il caffè e quello innovativo preparato utilizzando il Tè Verde Matcha.

STORIA DEL PRODOTTO

Il Tè Matcha è un prezioso Tè Verde giapponese che fin dal 1300 viene utilizzato per la cerimonia del Tè Cha-No-Yu che mantiene immutate le sue regole e i suoi affascinanti rituali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
cappuccino

ODORE
insieme dolce ed erbaceo

COLORE
verde e bianco

SAPORE
tipico del tè verde addolcito dal gusto del latte

CONSISTENZA
schiumoso

MOTIVAZIONE

Prodotto sicuramente innovativo in quanto unisce due realtà molto diverse tra loro e coniuga la colazione moderna tipicamente italiana del cappuccino, con quella tradizionale e carica di storia che dura da millenni del Tè verde Matcha, tipicamente orientale.

FRATELLI FIASCONARO

amministrazione@fiasconaro.com

Oro verde



PAD. 24 STAND P03

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Dolce artigianale da forno con crema di pistacchio di Bronte.

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

MOTIVAZIONE

Diffondere l'originaria del pistacchio di Bronte.

FRIERSS RUDOLF & SOHNE GMBH

office@frieress.at

Osso collo a fette 100 g.



PAD. 15 STAND L03 M10

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Made of lean neck of pork, with a scattering of salt, rounded off with finest spices and slightly smoked. Dried for three months to produce the deliciously mild Osso-Collo.

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE
Typical

COLORE
Dark-red

SAPORE
Mildly salted, smoky, soft

CONSISTENZA
Firm consistency

MOTIVAZIONE

The Frieress Osso Collo sliced 100 g, is a handmade product and no mass produced article.



GEMIGNANI SRL

commerciale@filippogemignani.it

Patè di tartufo bianchetto



PAD. 15 STAND E05

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Purissimo Patè di solo tartufo bianchetto (Tuber Botvhi) con l'aggiunta di olio di oliva e sale, ottimo sostitutivo del tartufo fresco.

STORIA DEL PRODOTTO

Ricetta di famiglia che si tramanda da generazioni, il suo punto di forza è la genuinità del prodotto senza l'utilizzo di conservanti e coloranti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
cremoso

ODORE
delicato

COLORE
marrone tipico del tartufo

SAPORE
intenso

CONSISTENZA
spalmabile

MOTIVAZIONE

Prodotto di nicchia per eccellenza della materia prima utilizzata. Prodotto artigianale in piccole quantità, destinato ad una ristretta clientela.

GHEZZI ALIMENTARI SPA

eugenia@ghezziitalia.com

Antipasto di tonnara



PAD. 15 STAND P09

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vasetto in vetro di Antipasto di Tonno Rosso del Mediterraneo. Peso netto 310 gr. Ingredienti: Lattume, uova, salame di Tonno (Thunnus thynnus), olio di oliva, sale marino. Stivato a mano.

STORIA DEL PRODOTTO

L'Antipasto di Tonnara racchiude in un unico vasetto i sapori delle antiche tradizioni siciliane. Il Lattume è il seme del maschio e viene bollito in una soluzione di acqua e sale e conservato in olio. La Bottarga: uova del tonno femmina. Il Salame: parte della carne che rimane attaccata alla spina centrale. Una volta sminuzzata, viene lavorata con sale e messa nel budello per maturare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
varie

ODORE
diversi

COLORE
diversi

SAPORE
intenso

CONSISTENZA
varie

MOTIVAZIONE

La Ghezzi Alimentari spa, impegnata a diffondere sul mercato la sua linea Sangiolaro "Selezione Vecchia Tonnara" da circa dieci anni, ha fatto sua la missione di diffondere processi produttivi tradizionali non industrializzati. La quantità di prodotto da trasformare in conserve è molto scarsa perchè la pesca è limitata e la maggior parte di essa viene acquistata dai giapponesi per la preparazione dei loro piatti tradizionali. Il nostro Antipasto di Tonnara è lavorato da artigiani attraverso antiche procedure. Pochi hanno occasione di assaggiare il lattume, le uova e il salame di tonno rosso e di apprezzare il sapore e la consistenza di questi carni.

GHEZZI ALIMENTARI SPA

eugenia@ghezziitalia.com

Buzzonaglia Sangiolaro Selezione "Vecchia Tonnara"



PAD. 15 STAND P09

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vasetto in vetro di Buzzonaglia all'olio di oliva di Tonno rosso del Mediterraneo. Peso netto 210 gr. Ingredienti: Tonno (Thunnus thynnus), olio di oliva, sale marino. Stivato a mano.

STORIA DEL PRODOTTO

La Buzzonaglia è uno dei classici prodotti "poveri" dal sapore genuino che spesso - per esigenze commerciali - viene trascurato ma che per gli intenditori costituisce il prodotto ideale per i palati più esigenti. Un tempo, del tonno, non si buttava niente e anche le parti più grasse o più scure venivano consumate: la buzzonaglia è proprio questo, il tutto messo sott'olio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
pezzetti

ODORE
gradevole

COLORE
dal chiaro allo scuro

SAPORE
deciso e intenso

CONSISTENZA
morbido non stopposo

MOTIVAZIONE

La Ghezzi Alimentari spa, impegnata a diffondere sul mercato la sua linea Sangiolaro "Selezione Vecchia Tonnara" da circa dieci anni, ha fatto sua la missione di diffondere processi produttivi tradizionali. La quantità di prodotto da trasformare in conserve è molto scarsa perchè la pesca è limitata e la maggior parte di essa viene acquistata dai giapponesi per la preparazione dei loro piatti tradizionali. La nostra buzzonaglia di tonno rosso del mediterraneo è lavorata da artigiani manualmente attraverso antiche procedure. Le grandi industrie conserviere non lavorano questo tipo di tonno.



GHEZZI ALIMENTARI SPA

eugenia@ghezziitalia.com

Tonno rosso Sangiolaro Selezione "Vecchia Tonnara"



PAD. 15 STAND P09

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vasetto in vetro di tonno all'olio di oliva di Tonno rosso del Mediterraneo. Peso netto 210 gr. Ingredienti: Tonno (*Thunnus thynnus*), olio di oliva, sale marino. Stivato a mano.

STORIA DEL PRODOTTO

Il tonno rosso del Mediterraneo è pescato lungo tutto l'arco dell'anno, ma quello che lavoriamo noi viene pescato unicamente tra la fine di maggio e la prima metà di giugno. Chiamato tonno di andata, perché pescato durante la sua corsa verso i luoghi di riproduzione, si caratterizza per le carni particolarmente ricche e saporite. I pesci che noi selezioniamo superano inoltre i 150 kg di peso; hanno quindi raggiunto la loro maturità e sono al massimo delle loro qualità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
fetti compatti

ODORE
gradevole

COLORE
chiaro tendente al rosa

SAPORE
gradevole

CONSISTENZA
morbida

MOTIVAZIONE

La Ghezzi Alimentari Spa, impegnata a diffondere sul mercato la sua linea Sangiolaro "Selezione Vecchia Tonnara" da circa dieci anni, ha fatto la sua missione di diffondere processi produttivi tradizionali. Il nostro tonno rosso del Mediterraneo è lavorato da artigiani manualmente attraverso procedure che si tramandano da secoli. Le grandi industrie conserviere non lavorano questo tipo di tonno. Pochi hanno occasione di assaggiare il tonno rosso del Mediterraneo e di apprezzarne il sapore.

I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA

info@mammaandrea.it

Spumini di pistacchio



PAD. 24 STAND P17

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lo Spumino di pistacchio è un prodotto di nostra invenzione che usa esclusivamente pistacchio verde di Sicilia (Bronte), lavorato con poco zucchero e liquore.

STORIA DEL PRODOTTO

Il nostro studio dei sapori e degli accostamenti ci ha formato a produrre questa formula-impasto morbido, che trova grande esaltazione unito al sapore un po' amaro del cioccolato fondente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
piccola cupola di cioccolato

ODORE
cioccolato

COLORE
cioccolato fondente

SAPORE
dolce amaro caratteristico del pistacchio

CONSISTENZA
morbida

MOTIVAZIONE

La nostra azienda ha sempre ricercato nella tradizione siciliana le potenzialità e la duttilità d'uso delle nostre materie prime, la sperimentazione è stata proposta in occasioni pubbliche o a piccoli gruppi di degustatori. Il ritorno è stato unanime.

LARDO DI COLONNATA DI GIANNARELLI SRL

lardogiannarelli@hotmail.it

Lardo di Colonnata di Nera Parmigiana

PAD. 22 STAND U26

rapp. da: ACETAIA LA BONISSIMA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lardo di Colonnata IGP prodotto con lardo proveniente da maiali della razza Nera Parmigiana, razza recuperata e reintrodotta nelle colline della provincia di Parma.

STORIA DEL PRODOTTO

Il lardo di Colonnata IGP viene prodotto a Colonnata all'interno delle vasche marmo di Carrara. Prodotto in piccole quantità in particolare quello proveniente da maiali neri di Parma.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

MOTIVAZIONE

La nostra azienda è particolarmente attenta alla qualità della materia prima usata per i suoi prodotti. Non vengono usati nessun tipo di coloranti e/o conservanti e la valorizzazione e crescita di valore dei prodotti tipo Nera Parmigiana o la nostra linea bio è sicuramente un fatto importante per un prodotto di nicchia.



LE BONTA' DEL BELVEDERE DI CAVALLARO ARIANNA

lebontadelbelvedere@alice.it

I baci di castagne



PAD. 13 STAND G07 H10

rapp. da: RIVIERA SPECIALTIES
CONSORZIO ALIMENTARE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il più tradizionale Baci di Dama "rivisitati" con l'aggiunta di farina di castagne essiccate nei fecci di Calizzano Presidio Slow Food.

STORIA DEL PRODOTTO

Già si producevano i Baci di nocciole, poi con l'intenzione di trovare un legame con la terra, e l'entroterra ligure in particolare, sono nati i Baci di castagne.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
piccolo bacio di dama

ODORE
burro e castagne essiccate

COLORE
marrone chiaro

SAPORE
non troppo dolce, con retrogusto di castagna

CONSISTENZA
friabile

MOTIVAZIONE

1. Prodotto interamente fatto con metodo artigianale
2. Materie prime selezionate
3. La farina di castagne di produzione limitata
4. Prodotto di nicchia, in quanto fortemente legato alla cultura locale

LE TAMERICI SRL

cazzaniga@letamericisrl.com

Confettura di pere e vaniglia madagascar



PAD. 15 STAND E21

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Morbida confettura in cui la pera di Mantova si sposa all'inusuale dolcezza della vaniglia per un insolito abbinamento al mondo del Grana Padano.

STORIA DEL PRODOTTO

La confettura di pere è sempre stato un metodo di conservazione di un frutto coltivato da sempre nelle campagne di Mantova.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
purea con fettine più consistenti

ODORE
tipico fruttato con nota di vaniglia

COLORE
biondo con puntature

SAPORE
dolce

CONSISTENZA
cremoso, croccante

MOTIVAZIONE

Prodotto innovativo legato alla trasformazione di un frutto che è tipico del nostro territorio, rivisitato in chiave innovativa per creare un insolito abbinamento al mondo del Grana Padano DOP riserva.

LE TAMERICI SRL

cazzaniga@letamericisrl.com

Gelatina di Lambrusco mantovano



PAD. 15 STAND E21

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Morbida gelatina di vino dal gusto fruttato e fresco.

STORIA DEL PRODOTTO

Prodotto innovativo nella sua consistenza, vede l'impiego di un vino tipico della nostra zona "congelato" in una forma individuale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
gelatinoso

ODORE
tipico leggermente acidulo

COLORE
bruno rubino

SAPORE
dolce con nota vinoso fresca

CONSISTENZA
gelatinosa morbida

MOTIVAZIONE

Un prodotto innovativo rispetto alla tradizione ma che è stato in grado di racchiudere tutta la freschezza e il gusto del vino di Mantova.



LE TAMERICI SRL

cazzaniga@letamericisrl.com

Mostarda di mele campanine



PAD. 15 STAND E21

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mostarda mantovana tagliata a fettine sottili in cui la mela campanina e il limone si fondono in un gioco di gusto dolce piccante.

STORIA DEL PRODOTTO

La mostarda è un antico metodo di conservazione della frutta prodotta durante il periodo estivo nelle nostre campagne. La frutta veniva raccolta a mano e conservata con la senape per essere poi gustata con la famiglia durante le festività.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
tutta a fettine

ODORE
dolce, tipico della senape

COLORE
bruno/dorato

SAPORE
picante e dolce

CONSISTENZA
crocante

MOTIVAZIONE

E' un prodotto tipico che racconta la storia della nostra regione, un modo di vivere e stare assieme durante il momento del pasto.

LE TRIFOLE DI CURZIEZZI DAVIDE

info@tartufidiacqualagna.it

Salsa Imperiale

PAD. 15 STAND P11 S20

rapp. da: REGIONE DI MARCHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di tartufo bianco pregiato di Acqualagna con fungo porcino IGP di Borgotaro (Parma).

STORIA DEL PRODOTTO

La crema al tartufo bianco e porcino, nasce da una ricetta che si usava al tempo dei Romani con l'Imperatore Augusto che, quando da Roma percorreva la strada Flaminia, si fermava nel ristoro e chiedeva tagliolini con tartufo e porcini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE
tartufo bianco pregiato

COLORE
panna

SAPORE
tartufo bianco con retrogusto di fungo porcino

CONSISTENZA
Gradevole al palato

MOTIVAZIONE

Questo prodotto al Tartufo, viene confezionato in maniera artigianale, senza l'aggiunta di aromi sintetici e senza l'aggiunta di coloranti. Usiamo per la conservazione solo: oli di prima qualità, sale e una puntina di burro. E' indicato per qualsiasi tipo di paste, risotti, filetti, bruschette.

MACELLERIA SAVIGNI SAS

savigni@savigni.com

Crema di lardo di Suino Cinto toscano



PAD. 13 STAND A21 C30

rapp. da: TOSCANA PROMOZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto è ottenuto dal lardo dei suini cinti allevati con metodo bio allo stato semi brado, la qualità di questo grasso sta proprio nell'alta percentuale di acido oleico (grasso insaturo) che è data dal buon nutrimento e benessere dell'animale.

STORIA DEL PRODOTTO

La zona di origine di questo suino è esclusivamente la Toscana, dove già dal 1300 si hanno tracce di questa razza pareggiato, oggi tutelata dalla DOP e da noi allevata con metodo bio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
vasetto in vetro

ODORE
aglio-rosmarino

COLORE
bianco

SAPORE
intenso, ma delicato

CONSISTENZA
cremoso

MOTIVAZIONE

Produzione artigianale limitata
Ottenuto da animali rari tutelati dal consorzio tutela suino cinto toscano DOP
Animali allevati allo stato semi brado con metodo biologico e DOP
Trasformazione biologica
Unica filiera produttiva (alleviamo-trasformiamo-vendiamo)

MORABITO PIETRO

info@piccantelli.it

Olive bariolè



PAD. 13 STAND F21 K30

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

MOTIVAZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questa tipologia di olive è particolare per la sua straordinaria dimensione. Le olive Bariolè sono preparate secondo antiche ricette della tradizione calabrese e vengono tagliate a mano, permettendo al prodotto di catturare il sapore dei tipici aromi.

ASPETTO

Prodotto di straordinaria pezzatura, tagliato a mano e preparato secondo tradizionale ricetta calabrese.

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

NEW AGRI-CAL S.A.S. DI FILIPPELLI MARIALAURA, LOREDANA & C.

info@newagrical.it

Crema cipolle e castagne



PAD. 15 STAND F21 K30

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

MOTIVAZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di cipolle e castagne (ingr.: cipolla rossa di Tropea, castagne arrostite, sale, olio di oliva, zucchero, uva passa, vino rosso, aromi naturali.).
Ottima spalmata sui formaggi teneri (pecorino ecc.) e ideale per guarnire secondi a base di carne alla griglia o bollita, si accompagna bene anche su crostini, pane abbrustolito o spuntini dal gusto particolare.

Crema di cipolle e castagne non è altro che la conosciuta marmellata di cipolle di Tropea.

ASPETTO
vaso vetro

Crema di cipolle e castagne che è per veri intenditori, assaporandola sprigiona tutto il profumo intenso ed il gusto deciso delle ottime e pregiate Cipolle di Tropea, e delle gustose castagne dei monti calabresi. Siamo l'unica azienda Calabrese ad associare i due gusti.

ODORE
cipolla

COLORE
vinaccio

SAPORE
agrodolce

CONSISTENZA
morbida

NEW AGRI-CAL S.A.S. DI FILIPPELLI MARIALAURA, LOREDANA & C.

info@newagrical.it

Crema dolce e piccante



PAD. 15 STAND F21 K30

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

MOTIVAZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema dolce e piccante (ingr. peperoni rossi dolci, peperoncino piccante, sale, olio di oliva, aromi) è ideale con carni, spalmata su fette biscottate per colazione o semplicemente su patatine fritte o pizza.

Non è altro che la conosciuta marmellata di peperoncino, la nostra senza l'aggiunta di zucchero.

ASPETTO
vaso vetro

Eccellente per palati più fini il sapore unico della Crema dolce e piccante, dove troviamo una mescolanza di sapore dolce dei peperoni contrastata dal fuoco del peperoncino calabrese. Senza zucchero aggiunto.

ODORE
peperoncino

COLORE
rosso

SAPORE
dolce e retrogusto piccante

CONSISTENZA
morbida

NEW AGRI-CAL S.A.S DI FILIPPELLI
MARIALAURA, LOREDANA & C.
info@newagriscal.it

PAD. 13 STAND F21 K30

STORIA DEL PRODOTTO

Le castagne al mostocotto vengono lavorate da noi con prodotti freschissimi, vista la grande quantità di alberi di castagne presenti nel territorio campanese, per garantirvi genuinità e qualità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
vaso in vetro

ODORE
mosto d'uva

COLORE
scuro

SAPORE
dolce

CONSISTENZA
liquida+solida

MOTIVAZIONE

Le Castagne, un dessert originale, dai sapori unici, realizzate per concedervi non solo qualcosa di buono, ma qualcosa di più prezioso.

Riccio al mostocotto



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le castagne al mostocotto (ingr. castagne, mostocotto) per gli amanti dei sapori nostrani, vengono usate per guarnire gelati, panna cotta e come contrasto su ricotta fresca sottilissima. Possono essere degustate anche da sole come frutta dolce, accompagnate dal loro sciroppo.

ORIGINE LABORATORIO LIQUORI SNC

info@origine-laboratorio.it

PAD. 13 STAND G07 H10

rapp. da: **RIVIERA SPECIALTIES**

STORIA DEL PRODOTTO

Nasce nel 2006 dopo lungo studio e ricerca su ricette tradizionali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
verde brillante

ODORE
tipico dei semi di finocchio con sentori di anice

COLORE
trasparente con riflessi verdi

SAPORE
intenso, esprime appieno le caratteristiche della pianta selvatica

CONSISTENZA
tipica dei liquori zuccherini

MOTIVAZIONE

Tempi lunghi di macerazione (30/40 giorni) in acciaio inox. Eccellente selezione di materie prime solo da Agricoltura Biologica. Alcool di grano, semi di finocchio, zucchero di canna. Nessun uso di addensanti, coloranti, aromi.

Liquore Finocchio origine



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Liquore biologico ottenuto dalla macerazione dei semi di finocchio in alcool di grano biologico.

PASTIFICIO 'L PIEMONTEISS -
JOANNES SRL SU
contact@joannespasta.it

PAD. 15 STAND U28

STORIA DEL PRODOTTO

L'originale forma a matassa realizzata integralmente a mano nasce nel 1938 da Giuseppe Genzone, un pastaio torinese e tramandata negli anni nella gestione del pastificio. Ancora oggi è la caratteristica peculiare della nostra attività. Copiata ed imitata ma mai eguagliata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
matassa essiccata

ODORE
un lievo aroma di semolo a prodotto secco

COLORE
giallo intenso

SAPORE
di uovo preponderante

CONSISTENZA
matassa del peso circa 40/45 grammi

MOTIVAZIONE

Albesi



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta lunga di semola all'uovo ottenuta mediante la cilindatura dell'impasto e formata a matassa manualmente. Questo prodotto non è pastorizzato.



PASTIFICIO 'L PIEMONTEISS - JOANNES SRL SU
contact@joannespasta.it

PAD. 15 STAND U28

Ciocco fettu

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Specialità di semola con uovo 10% e cacao purissimo ottenuta mediante la cilindratura dell'impasto e formata a matassa manualmente. Questo prodotto non è pastorizzato.

STORIA DEL PRODOTTO

La pasta di uovo artigianale nella sua "originale" forma a matassa realizzata integralmente a mano è la caratteristica peculiare della nostra attività. In questo caso, miscelato con cacao in polvere e cioccolato purissimo in blocchi, ha dato vita a questa specialità gastronomica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

COLORE

marrone scuro

SAPORE

retrogusto amaro cacao

CONSISTENZA

matassa essiccata del peso circa 40/45 grammi

MOTIVAZIONE

PERROTTA GIGLIOLA

info@castagneperrotta.it

Castagne del prete



PAD. 13 STAND F03 H06

rapp. da: C.C.I.A.A DI AVELLINO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le castagne del prete sono castagne essiccate in "gratali" a legna di castagno e successivamente tostate secondo un antico e laborioso procedimento al fine di ottenere delle morbide, dolci e gustose castagne pronte da mangiare.

STORIA DEL PRODOTTO

Le castagne del prete sono un prodotto tipico dell'Irpinia. La tradizione attribuisce alla capacità gastronomiche dei preti irpini. Grazie ad un processo di lavorazione rigorosamente artigianale, il prodotto acquista un gusto unico e inconfondibile. Il processo di produzione conta di tre fasi principali: l'essiccazione, la tostatura e il bagno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

Castagne secche in guscio simili al prodotto fresco

ODORE

tipico di prodotto tostato e affumicato, ma con la base aromatica tipica della

COLORE

marrone chiaro

SAPORE

dolce e gradevole con le note tipiche dell'affumicatura

CONSISTENZA

uniforme morbida ma consistente

MOTIVAZIONE

Le Castagne del prete sono un prodotto della tradizione diffuso in alcune zone della regione Campania. Di solito consumato durante l'inverno e in particolare a natale. Le moderne tecniche di conservazione hanno fatto in modo di assicurare e mantenere le caratteristiche organolettiche di salubrità che nel passato rendevano critica la conservazione dopo il bagno e non permettevano il trasporto di questo prodotto. E' quindi un prodotto tipico, particolare per procedimento produttivo, per gusto e sapore, che ben si sposa ad un buon bicchiere di vino e che merita un giusto riconoscimento ed una più ampia diffusione.

RASPINI SPA

marketing@raspinispa.it

Guanciale a cubetti



PAD. 22 STAND R11 S12

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E' la parte carnea che riveste la mandibola del maiale. Questo taglio anatomico, di solo maiale italiano, dopo la messa in salamoia, viene cubettato in sala sterile. Si presenta in vaschetta da 120 gr (60 gr x 2).

STORIA DEL PRODOTTO

E' l'originale ingrediente per la pasta all'amatriciana e alla carbonara.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

Tipico del guanciale italiano

ODORE

Intenso, caratteristico

COLORE

Tipico del guanciale italiano

SAPORE

Succulento, ricco, saporito

CONSISTENZA

Morbida alla masticazione e mai stopposa. Croccante dopo averlo

MOTIVAZIONE

Il pack offre 3 importanti elementi: 1) l'unghia gialla in alto a destra per rendere riconoscibile il prodotto, la denominazione "guanciale italiano" in tricolore e l'etichetta multipagina con storia dell'amatriciana e della carbonara con relative ricette. 2) Rendere disponibile al consumatore un ingrediente, già cubettato, fra i più usati e conosciuti dalla tradizione culinaria italiana. 3) Raspinis prima azienda a proporre sul mercato questa referenza fin dall'estate 2008.



S. ILARIO PROSCIUTTI SRL

info@salumificiosilario.191.it

Prosciutto crudo S. Ilario

PAD. 22 STAND K19 L20

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Bello esteticamente, di lunga stagionatura, dolce e profumato, voluto dagli specialisti perché di grande resa e soddisfazione alla vendita.

STORIA DEL PRODOTTO

Le sue caratteristiche sono le stesse degli anni '50, il fondatore dell'azienda è rimasto fedele alle antiche procedure di lavorazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
Decorativo

ODORE
Caratteristico

COLORE
Tipico

SAPORE
Dolce e stagionato

CONSISTENZA
Adeguata

MOTIVAZIONE

Ricercando continuamente la migliore materia prima, si applicano i criteri di produzione più tradizionali con il risultato di un prodotto di nicchia. Gli "specialisti" sono alla continua ricerca di un prosciutto del genere, che si distingua dalle tipologie correnti, con la scelta di non fornire la grande distribuzione, si è sempre voluto privilegiare salumieri/gastronomi, i macellai, ristoratori.

SACCHI TARTUFI

info@sacchitartufi.com

Tartufo essicato

PAD. 15 STAND P11 S20

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fette di tartufo essiccate; una volta in ammollo, subiscono un aumento di volume di circa 4 volte tanto.

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

MOTIVAZIONE

SALUMIFICIO ARTIGIANALE THOGAN PORRI

thogan@salamedivarzidop.it

Salame di Varzi dop



PAD. 22 STAND F25

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salame la cui produzione è regolata da un rigidissimo disciplinare di produzione e controllata dall'Istituto Parma Qualità. La materia prima proviene solo da suini nati, allevati e macellati in Italia (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte), dal peso min. di 160 kg. Si utilizzano solo le parti nobili, il grasso non supera il 25% del prodotto finito. La carne, ad impasto medio grande, viene miscelata con sale, pepe, aglio infuso in vino rosso, insaccato in budelli naturali e legato a mano, stagiona da 30gg. a 1 anno, nel particolare microclima del territorio.

STORIA DEL PRODOTTO

Già prodotto dai longobardi, per le caratteristiche di durabilità e nutrienti, nel XIII secolo marchesi, signori della zona, lo servivano ai loro ospiti come pietanza eccezionalmente prelibata. Ha ottenuto da D.O.C. nel 1989, e nel 1996 la D.O.P.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
cilindro perfetto di lunghezza media

ODORE
intenso e delicato condizionato dal periodo di stagionatura

COLORE
rosso vino, grasso

SAPORE
dolce e delicato, ma persistente

CONSISTENZA
impasto tenero e compatto

MOTIVAZIONE

Il Salame di Varzi ha una lunga storia, e prodotto netto steso moda da molti secoli in una zona della Lombardia facente capo a soli 15 comuni della comunità Montana oltre pavese. La produzione è tutelata dal consorzio Tutela Salame; e le aziende che lo producono sono soltanto 13. E' l'unico salame italiano ad aver ottenuto sia la DOC che la DOP.



SALUMIFICIO PEDRAZZOLI SPA

magdalena@salumificiopedrazzoli.it

Il salame Padus



PAD. 22 STAND S28

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il salame Padus è realizzato con tutte le parti nobili del suino pesante allevato per oltre 13 mesi, tanto da poter essere chiamato, come nella più antica tradizione norcina mantovana, "salame di mezzena". Una caratteristica oggi non comune agli altri salami che generalmente non impiegano le parti più pregiate del suino, come il lombo e la coscia. Il salame Padus è condito secondo la ricetta della tradizione norcina: insaccato, in budello naturale, è lasciato asciugare e stagionare per almeno 5 mesi nella penombra delle cantine del Salumificio Pedrazzoli. L'aroma leggermente salato e la grana grossa di cui è costituito

STORIA DEL PRODOTTO

Il Salame Padus è uno dei prodotti inseriti nella "collezione" della linea Q+, l'ultima nata in casa Pedrazzoli, dedicata ai salumi extra selezionati, per la cui realizzazione sono impiegati solo suini pesanti che fanno parte del circuito del Grano Suino Padano, oltre i 200 kg. Il prodotto nasce per coniugare il "saper ben fare" legato alla tradizione mantovana dei luoghi di origine del Salumificio Pedrazzoli con la continua ricerca di processi innovativi e con la selezione delle migliori materie prime, al fine di ottenere prodotti di altissima qualità. L'utilizzo di materie prime pregiate, carni provenienti solo da suini di origine italiana, l'attenzione e la cura del particolare che accompagnano il prodotto anche nel dettaglio del packaging, insieme alla prolunga tura ed al costante controllo quotidiano di tutta la filiera, ne fanno un

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
artigianale in budello naturale

ODORE
inteso di muffe

COLORE
rosso scuro

SAPORE
deciso con leggera aromatizzazione all'aglio

CONSISTENZA
pasta soda ma morbida e friabile alla masticazione

MOTIVAZIONE

L'innovazione del Salame Padus nasce dalla volontà di fare il salame come una volta, recuperando la tradizione mantovana che utilizzava tutte le parti di un maiale molto pesante. Il Salame Padus inoltre è "numerato" per rispondere alla volontà del Salumificio Pedrazzoli di dare la massima trasparenza alla provenienza della carne di suino impiegata ed alla scelta di allevare e trasformare carne di suino solo italiano, controllato durante tutta la filiera che fa capo all'azienda.

SALUMIFICIO PEDRAZZOLI SPA

magdalena@salumificiopedrazzoli.it

Salame di maiale nero (di Parma)

PAD. 22 STAND S28

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nato dalla volontà di recuperare i sapori della tradizione e di fare il salame artigianale, come una volta, il salame di Maiale Nero è lavorato come nella più antica tradizione norcina. Il salame di Maiale Nero è condito secondo la ricetta della tradizione contadina: incassato, in budello naturale, è lasciato asciugare e stagionare per almeno 5 mesi nella penombra delle cantine del Salumificio Pedrazzoli.

STORIA DEL PRODOTTO

Il Salame di Maiale Nero è un'assoluta novità, di produzione limitata, inserita nella "collezione" della linea Q+, l'ultima nata in casa Pedrazzoli che contraddistingue i salumi extra selezionati. Il salame di Maiale Nero è realizzato con le carni pregiate di un'antica razza suina, quella del Suino Nero di Parma.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
rustico in budello naturale, legatura manuale

ODORE
intenso di cantica

COLORE
rosseo scuro

SAPORE
sapore dolce ma intenso

CONSISTENZA
friabile alla masticazione

MOTIVAZIONE

L'innovazione del Salame di Maiale Nero nasce anche dalla volontà di recuperare il ben fare della tradizione mantovana che utilizzava tutte le parti di un maiale molto pesante (oltre i 200 kg), in quarto caso la razza del Nero di Parma ed un'ingredientistica semplice (senza starter).

SAVINI TARTUFI SRL

info@salvinitartufi.it

Affettato di tartufo nero (tuber, aestivum vitt.) luxury



PAD. 15 STAND H21

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E' una preparazione pronta all' uso per ingentilire tutte le pietanze, compresi piatti a base di pesce.

STORIA DEL PRODOTTO

E' un prodotto ripreso dalla tradizione toscana dei "Tartufai", così come gli altri due articoli, che rappresenta un antico sistema di conservazione del tartufo fresco, la crema, in burro o in olio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
tipico del tartufo

ODORE
tipico del tartufo

COLORE
tartufo nero

SAPORE
nero in olio di oliva

CONSISTENZA
in olio di oliva

MOTIVAZIONE

La Savini Tartufi è l'unica ditta di questo settore che lavora un'intera linea di prodotti senza l'aggiunta di aromatizzanti. E' una linea di prodotti completamente al naturale, frutto di un lavoro meticoloso che viene applicato dalla ricetta alla confezione. Il tartufo utilizzato, rigorosamente raccolto in Toscana, viene aumentato in percentuale rispetto alla linea tradizionale e viene lavorato fresco (non passano più di 48 ore dalla raccolta). Inoltre tutte le materie prime usate sono accuratamente selezionate quindi di altissima qualità. Anche il packaging di questa linea è molto interessante in quanto il vasetto di vetro viene inserito in una lattina di alluminio, che ricorda ancora una volta il vecchio sistema di conservazione del tartufo fresco.



SFIZIO SRL

info@sfizioitalia.it

Cantucci al passito con sale marino



PAD. 13 STAND A21 C30

rapp. da: TOSCANA PROMOZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Un nuovissimo e particolare gusto creato con farina di farro e granella di nocciole, con morbida uvetta macerata nel passito di Pantelleria per dare dolcezza ed equilibrio, e dalla presenza del sale marino di Sicilia.

STORIA DEL PRODOTTO

L'unicità e il carattere del biscotto è proprio data dalla leggera presenza di sale marino, per un piacevole e delicato contrasto dolce-salato, cioè prima arriva il dolce e poi una punta di salato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

Marrone chiaro

ODORE

Fragranze di passito e uvette

COLORE

Interno ocra

SAPORE

Contrasto dolce-salato

CONSISTENZA

Leggermente croccante

MOTIVAZIONE

Le innovazioni consistono: 1) nel gusto particolarmente dolce-salato; 2) nell'utilizzo di una confezione rigida e trasparente in modo da apprezzarne la qualità anche con gli occhi salvaguardandone l'integrità.

SFIZIO SRL

info@sfizioitalia.it

Cantucci con fichi di Carmignano



PAD. 13 STAND A21 C30

rapp. da: TOSCANA PROMOZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Biscotti realizzati con lavorazione artigianale utilizzando materie prime pregiate e rare, come i fichi secchi di Carmignano da anni Presidio Slow Food, perché quasi scomparsi. I fichi di Carmignano hanno un gusto vellutato e delicato che dà ai nostri biscotti un gusto unico esaltato dalla presenza di noci e dall'impasto morbido ricco di burro e uova fresche.

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

Esterno marrone chiaro

ODORE

Fragranza di uova fresche e fichi

COLORE

Interno ocra con fichi

SAPORE

Equilibrato e gustoso

CONSISTENZA

Leggermente morbido

MOTIVAZIONE

Duplici motivazioni:
1) La lavorazione artigianale, con i filoni preparati a mano e poi tagliati.
2) L'utilizzo dei fichi secchi di Carmignano (Presidio Slow Food) una materia prima rara e pregiata.

SFIZIO SRL

info@sfizioitalia.it

Cantucci con pistacchi di Bronte



PAD. 13 STAND A21 C30

rapp. da: TOSCANA PROMOZIONE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Biscotti realizzati con un'accurata lavorazione artigianale utilizzando materie prime pregiate e rare, come: pistacchi di Bronte, una varietà di pistacchi che crescono solo in una zona della Sicilia, alle pendici dell'Etna, da alcuni anni sotto il Presidio Slow Food per tutelarne l'esistenza. Si distinguono per il gusto e per il colore verde smeraldo. Esaltati dalla presenza di noci, gocce di cioccolato fondente o cacao.

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

Impasto con cioccolato e cacao

ODORE

Fragranza di uova e cioccolato

COLORE

Colore di cacao con verde dei pistacchi

SAPORE

Equilibrato e gustoso

CONSISTENZA

Leggermente croccante

MOTIVAZIONE

Duplici motivazioni:
1) La lavorazione fatta in modo artigianale con i filoni preparati a mano e poi tagliati. 2) Per l'uso dei pistacchi di Bronte (Presidio Slow Food) una materia prima rara e pregiata, caratterizzata dal raccolto che avviene ogni due anni.



SICILFRUTTI

info@sicilfrutti.it

Panpistacchio



PAD. 15 STAND G27

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Soffice lievitato, dolce strato con farcitura di crema di pistacchi di Bronte (pasta).

STORIA DEL PRODOTTO

Nostra rinterpretazione della torta di pistacchi di Bronte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
dolce lievitato

ODORE
fragranza da forno

COLORE
cioccolato bianco

SAPORE
pistacchio dolce-salato

CONSISTENZA
morbida

MOTIVAZIONE

Abbiamo reinterpetato il classico dolce al pistacchio di Bronte, coniugandolo col cioccolato bianco, che lo ricopre, e lavorando l'impasto con una crema - pasta di pistacchi Bronte.

TARALL'ORO SNC DEI FRATELLI DI BARI & C.

taralloro@taralloro.it

Tagliolini al vino Primitivo



PAD. 15 STAND G19

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Si tratta di una pasta artigianale pugliese che unisce alla leggerezza e alla rugosità del formato la prelibatezza del vino. Fa parte della linea "Le nostre delizie". Ottenuta esclusivamente dalla lavorazione di semola extra calibrata di grano duro ed acqua, non contiene sale, conservanti e coloranti, il colore scuro è dato solo da ingredienti naturali, non OGM, selezionati e certificati. L'impasto viene trafilato in stampi di bronzo che conferiscono alla pasta una superficie ruvida che la rende più gustosa in cottura anche grazie al lungo processo di essiccazione che le dà porosità ideale per il giusto assorbimento dei condimenti.

STORIA DEL PRODOTTO

In risposta alle crescenti necessità di differenziazione, soprattutto nel mercato estero, dal 2007 si è voluta ampliare la gamma di prodotto con questa nuova linea dal packaging originale e importante. L'utilizzo di spezie ricercate e preziose rende il prodotto unico nel suo genere seppure riservato a pochi per via degli alti costi di produzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
tipico

ODORE
intenso gradevole

COLORE
scuro

SAPORE
gustoso tenace

CONSISTENZA
buona

MOTIVAZIONE

Tagliolini al vino primitivo vuole unire il gusto del vino tipico pugliese, molto apprezzato all'estero, in una pasta tipica artigianale esaltata da un packaging ricercato ed elegante specchio della forte internazionalizzazione e personalizzazione, valori tipici della mission aziendale. Infatti 4 dei 6 lati dedicano ad ogni nazionalità non solo la descrizione del prodotto in lingua ma anche una ricetta adatta alle tradizioni culinarie rispettivamente italiane, inglesi, francesi e tedeschi. Il colore porpora del packaging rievoca i sapori del vino rosso rubino dall'odore secco e caratteristico proponendo una pasta dal sapore vinoso e delicato con bordature argento.

TORRONEFICIO SCALDAFERRO MARCO

info@scaldaferro.it

Cubo dorato mandorlato artigianale Scaldaferro



PAD. 24 STAND S20

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mandorlato artigianale veneziano posato a mano in caratteristici fiocchi. Utilizza come ingredienti prodotti del territorio tra cui il miele salato della Barena veneziana.

STORIA DEL PRODOTTO

Il torroneficio Scaldaferro produce dal 1919 il tipico mandorlato veneziano, con una ricetta più volte rielaborata che risale al 1700.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO
fiocchi

ODORE
miele

COLORE
giallo burro

SAPORE
miele, con sentore di agrumi

CONSISTENZA
friabile

MOTIVAZIONE

1. Si salvaguarda un'antica ricetta, un cultivar autoctono di mandorle
2. Si usa il miele slato della Barena veneziana

Postatura a mano in bocconcini unica in Europa



WILD HIBISCUS ITALIA di Marinella

Colombo

info@fioridiibisco.it

Fiori di Ibisco selvatico in sciroppo



PAD. 13 STAND Z18

STORIA DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

MOTIVAZIONE

ASPETTO

ODORE

COLORE

SAPORE

CONSISTENZA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fiori di ibisco conservati al naturale in sciroppo di acqua e zucchero di canna. Molteplici abbinamenti, la perfezione è con lo champagne ma sono perfetti anche in cucina. Al palato croccanti e succosi al sapore ricordano l'amarena matura. Ricchi di vitamina C sono anche conosciuti come Karkade.

Prodotto naturale composto unicamente da fiori, acqua e zucchero di canna. Completamente fatto a mano, i fiori vengono raccolti, lavorati ed invasati a mano. I fiori sono selvatici.



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

fieramilano
10/13 Giugno 2009

Arrivederci a **TUTTOFOOD 2011** **8-11 Giugno 2011**



FIERA MILANO
INTERNATIONAL

FIERA MILANO INTERNATIONAL s.p.a.
Via Varesina, 76 - 20156 Milano, Italy
ph. + 39 0248550.1 fax +39 0248550214
www.tuttofood.it - email: info@tuttofood.it



FIERA MILANO