

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

LE PROPOSTE





Gentile ospite,

in queste pagine trova una sintesi delle caratteristiche dei prodotti protagonisti dei nostri Percorsi di degustazione.

I prodotti sono stati selezionati con il prezioso contributo di **Mercato Metropolitano** e **Movimento Turismo del Vino** nel rispetto della cultura di Slow Food, associazione internazionale no profit che lavora in tutto il mondo per tutelare la biodiversità, con attenzione nei confronti dei produttori, grazie ai saperi di cui sono custodi il territorio e le tradizioni locali.

Un approccio condiviso da Intesa Sanpaolo, come testimoniato anche dalla presenza in Expo Milano 2015, impegnata a sostenere la crescita economica, sociale e culturale dei Paesi e delle comunità in cui opera, nel pieno rispetto delle specificità territoriali.

I formaggi

■ Castelmagno DOP

Società Agricola La Bruna di Fiandino Davide & c. (CN)

Il Castelmagno DOP è prodotto con latte di vacca, eventualmente addizionato con latte ovino e/o caprino in percentuale fino ad un massimo del 20%. La pasta molto friabile e priva di occhiate è di colore bianco avorio con la tendenza a virare ad una colorazione giallo ocrea e a presentare venature blu-verdi nelle forme più stagionate. La presenza di venature è dovuta allo sviluppo di speciali muffe, appartenenti al genere *penicillium*, che contraddistinguono i cosiddetti formaggi erborinati o a pasta blu.

L'erborinatura, termine che deriva dal vocabolo dialettale lombardo "erborin" e significa prezzemolo, nel Castelmagno si sviluppa naturalmente con la stagionatura senza necessità di inoculo di muffe specifiche.

Il sapore fine è delicato diventa forte e piccante man mano che aumenta il periodo di stagionatura.

Tipo di latte: vaccino

Zona di produzione: comune di Monterosso Grana, Pradives e di Castelmagno (provincia di Cuneo)

Stagionatura: 3-12 mesi

www.ilcastelmagno.it | info@ilcastelmagno.it

Presenza stand al Parco del Valentino

■ Giglio Sardo, Fiore Sardo DOP e Brebiblù

Argiolas Formaggi, Dolianova (CA)

Argiolas Formaggi da più di 60 anni, produce formaggi pecorini e caprini. La nostra azienda si trova tra le colline di Dolianova, immersa nel verde. Per noi la qualità, prima di tutto, è fatta di valori, come il rispetto della tradizione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per la ricerca e l'impegno nella sostenibilità ambientale.

Giglio Sardo: la tradizione chiede il fior fiore del latte, Giglio Sardo: è sbocciato il sapore. Prodotto in Sardegna con un'accurata selezione di latte intero di pecora proveniente da allevamenti scelti. Un prodotto eccezionale dal sapore inimitabile.

Fiore Sardo DOP: ereditato dalla millenaria tradizione casearia della Sardegna, il Fiore Sardo DOP con il suo scalzo bombato "a groppa di mulo" è un pecorino realizzato con latte crudo unico per sapore e fragranza.

Brebiblù: un formaggio erborinato dal sapore eccezionale grazie alla presenza di nobili muffe che lo rendono particolarmente digeribile e gustoso. Prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Grana Padano

Casearia Serafini (PC)

Grana Padano stagionato 30 mesi: Prodotto in forme cilindriche dal peso di 30/40 kg, il Grana Padano Serafini è sinonimo di qualità. È privo di OGM, ha una pasta dura con struttura finemente granulosa e un colore bianco o paglierino. Al gusto, il sapore è ricco e intenso, ma risulta ugualmente delicato e mantiene sentori di frutta secca.

La grande tradizione Serafini nasce nel 1928, quando Paolo Serafini comprò lo stabilimento a Ottavello di Rivergaro per produrre provolone con i suoi figli, realizzando il sogno di una vita. Nel 1964 trasferirono il caseificio nella verde campagna piacentina, alle porte della meravigliosa Valtrebbia. Mantenendo la semplice bontà, che solo le antiche ricette sanno far provare, oggi i nipoti del fondatore hanno aggiunto ai prodotti caseari la produzione di prelibati salumi tipici del territorio.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Mozzarella di Bufala Campana DOP

La Perla del Mediterraneo, Capaccio - Paestum (SA)

Latte bufalino fresco, siero innesto naturale, sale e caglio. Ecco gli ingredienti che rendono unica la nostra mozzarella di bufala campana DOP, bianca porcellanata, ricca di sapore e di texture.

L'iniziativa imprenditoriale nasce nel 1981. La Società è amministrata da Pasquale Colangelo che partecipa alla gestione curando in prima persona gli acquisti della materia prima e la lavorazione del prodotto. L'accurata selezione dei fornitori di latte bufalino campano garantisce l'approvvigionamento di un prodotto unico e genuino.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Caciocavallo al Fieno e Caciocavallo Ubriaco

La Martina Salumi e Sapori di Puglia, Martina Franca (TA)

La Martina Salumi e Sapori di Puglia è la valorizzazione del marchio "Made in Puglia" in ambito enogastronomico. È un'azienda dedita alla produzione e al commercio di prodotti tipici pugliesi, devota ad un'antichissima tradizione norcino/casearia, sinonimo di primizia ed eccellenza, oltre che garante dell'alta qualità. La specifica lavorazione dei prodotti, unita all'utilizzo di ingredienti sani e genuini, ne certifica autenticità e incomparabilità dei sapori.

Caciocavallo al Fieno: il simbolo della tradizione casearia meridionale, ottenuto con un'attenta e scrupolosa selezione del miglior latte vaccino della regione, di due mungiture giornaliere e affinato nel fieno. Un prodotto unico e tradizionale che conquista tutti i palati.

Caciocavallo Ubriaco: alimento tipico della tradizione casearia meridionale affinato nel prestigioso Primitivo di Manduria DOC pugliese. Un vino che lo ubriaca e lo ringiovanisce facendo acquisire morbidezza alla pasta e unicità ai sapori. Un prodotto unico medaglia d'oro nella categoria "Best Italian Cheese-Hard" agli International Cheese Awards 2014.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

I salumi

■ 'Nduja

di Spilinga De.Co, Ca.da.mo.pa. Srl (VV)

La 'Nduja è uno dei prodotti tipici che rappresenta la Calabria in tutto il mondo, nasce agli inizi dell'Ottocento quando, sotto la dominazione francese presso i territori di Spilinga in provincia di Vibo Valentia, gli invasori concedevano di mangiare solo gli scarti del maiale, ma i calabresi pur di non mostrarsi vinti, stagionavano gli scarti con il peperoncino ottenendo così un saporito salume piccante, adatto ad insaporire i cibi o da spalmare sul pane. Oggi la 'Nduja è invece composta dalle parti più pregiate della carne e del grasso del maiale quali lardello, guanciale, pancetta, rifilature delle parti magre e peperoncino calabrese essiccato al sole, mantenendo il tradizionale processo di lavorazione, con una stagionatura di almeno 60 giorni. L'innovativa bustina monodose da 10 g. prodotta con una pellicola traspirante, consente un avvicinamento olfattivo alla 'Nduja, anche se ermeticamente sigillata.

Zona di produzione: Spilinga (VV)

Produttore: 'Nduja e Salumi per Ca.Da.Mo.Pa. srl - C.da Saramalloni Spilinga (VV)

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Fiocchetto di prosciutto e Salame Contadino

Casearia Serafini, Piacenza (PC)

Fiocchetto di prosciutto: il fiocchetto di prosciutto Serafini viene prodotto con carne di suino italiano stagionato. È privo di allergeni e di OGM, è un taglio magro che presenta pochissimo grasso, ha un profumo tipico di carne stagionata e un sapore delicato e caratteristico.

Salame contadino: carne di suino italiano macinata e condita con aromi naturali, insaccata in un budello naturale e stagionato. È privo di allergeni e di OGM, ricco di proteine, potassio e ferro. prodotto unico e tradizionale che conquista tutti i palati.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Capocollo di Martina Franca

La Martina Salumi e Saperi di Puglia, Martina Franca (TA)

Eccellenza della produzione norcina pugliese. La lavorazione tradizionale e la stagionatura all'interno dei trulli lo rendono un prodotto unico e incomparabile, che dalla ricchezza della propria terra ricava genuinità e naturalità. La Martina Salumi e Saperi di Puglia è la valorizzazione del marchio "Made in Puglia" in ambito enogastronomico. È un'azienda dedicata alla produzione e al commercio di Prodotti tipici pugliesi, devota ad un'antichissima tradizione norcina/casearia, sinonimo di primizia ed eccellenza, oltre che garante dell'alta qualità. La specifica lavorazione dei prodotti, unita all'utilizzo di ingredienti sani e genuini, ne certifica autenticità e incomparabilità dei sapori.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

Dalla dispensa

■ Riso

Cascina Belvedere, Bianzè (Vc)

Nasce nel 1935 dalla passione per l'agricoltura della famiglia Picco. Un amore per la terra e per i suoi frutti che risale al 1600 e che, di generazione in generazione, ha tramandato fino ad oggi i suoi principi ed i suoi valori.

Da numerose generazioni Cascina Belvedere porta avanti una tradizione agricola improntata sull'attivo impiego del territorio e sulla genuinità dei suoi prodotti. Oggi anche con la sicurezza delle moderne tecnologie ecosostenibili e di sofisticati controlli di qualità.

L'azienda è una delle pochissime realtà capaci di gestire in proprio tutta la fase di produzione, dalla semina al confezionamento, portando in tavola il miglior riso italiano pilato artigianalmente a pietra, con una bramatura leggera che garantisce un miglior apporto nutrizionale ed un sapore più intenso. Cascina Belvedere abbina così il valore della tradizione all'efficacia della tecnologia utilizzando macchinari che permettono di selezionare, chicco per chicco, in base al colore, alla purezza ed alla dimensione.

Oltre al riso, siamo anche produttori di risotti, zuppe, orzotti e farrotti preparati con le migliori verdure disidratate e con un brodo senza glutammato, il tutto rigorosamente senza conservanti né additivi, prodotti a cui basta aggiungere acqua per ottenere un piatto pronto eccellente.

Siamo anche produttori in esclusiva di nuove varietà molto particolari: il riso nero "NERONE" ed il riso rosso "RISO ROSSO SELVAGGIO".

www.cascinabelvedere.com

Presenza stand al Parco del Valentino

■ Taralli

Officina della tradizione, Andria (BT)

Nel cuore della città di Andria, dalle sapienti mani artigiane di gente dedita alla lavorazione dei prodotti della propria terra, nasce l'Officina della Tradizione.

Da antiche ricette nascono i taralli dell'Officina, lavorati a mano con farine di alta qualità. I taralli sono una genuina specialità pugliese gustata in tutto il mondo. La loro ricetta semplice e tradizionale garantisce un risultato sempre perfetto ad ogni assaggio. Sono realizzati con impasto formato principalmente da farina di frumento tipo "0", olio extravergine di oliva, vino bianco, semi di finocchio e sale. I loro vari gusti, quali ai cinque cereali, al grano arso, al peperoncino, alle cime di rapa, al calzone, li rendono ottimi accompagnatori a qualsiasi pietanza e tocco e immancabili per un aperitivo

Zona di produzione: Andria (BT)

Produttore: Officina della Tradizione di Chiapperino Floriana

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Olio D.O.P. Riviera Ligure

L'olio extravergine di oliva Riviera Ligure ottiene la Denominazione di Origine Protetta nel 1997. Si tratta di olio prodotto dal solo territorio ligure. La filiera produttiva segue un rigido disciplinare ed ogni bottiglia possiede la garanzia del collarino giallo numerato dal Consorzio di tutela. L'olio D.O.P. Riviera Ligure si presenta con tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori (Provincia di Imperia), cultivar Taggiasca, la Riviera del Ponente Savonese (Provincia di Savona), cultivar Taggiasca ed altre locali e Riviera di Levante (Province di Genova e La Spezia) cultivar Lavagnina, Razzola ed altre locali. Il colore è da giallo a giallo-verde, il profumo è fruttato, il sapore è fruttato, dolce, leggermente piccante e amaro, con una pluralità di sentori (mandorla, mela bianca, fino a cuore di carciofo e foglia d'olivo). La dimensione gastronomica è legata alla cucina ligure, mediterranea e alla dimensione fusion internazionale.

www.oliorivieraligure.it

Presenza stand al Parco del Valentino

■ Marmellata di Bergamotto

Azienda Agricola Frammartino Luigi, Bovalino M.na (RC)

Marmellata di bergamotti. È un prodotto genuino, senza conservanti né altri additivi. Gli ingredienti sono polpa e scorza di bergamotto e zucchero. È prodotta anche nella variante senza scorza. I bergamotti sono coltivati in azienda con il metodo biologico cui è stata riconosciuta al Denominazione di Origine controllata "bergamotto di Reggio Calabria". È ideale per preparare croissant e crostate. Il suo retrogusto un po' amaro la rende ottima per accompagnarla con i formaggi stagionati. Principali valori nutrizionali per 100 g di prodotto: Valore energetico in Kcal 220, Zuccheri in % 52,6, Proteine in % 0,8, Materia grassa in % < 1. L'Azienda Agricola Frammartino Luigi si trova a Casignana nella provincia di Reggio Calabria e coltiva bergamotti ed in misura minore anche clementine, limoni, arance ed ulivi. I prodotti dell'azienda sono lavorati artigianalmente presso i laboratori aziendali di Bovalino (RC). Sono contraddistinti dal marchio registrato BERGOLD, un acronimo inglese della locuzione "oro del bergamotto" che evoca le proprietà benefiche ed i molteplici utilizzi di questo agrume straordinario.

Produttore: Azienda Agricola Frammartino Luigi
Disponibili su www.bergold.it

La Frutta fresca e secca

■ Mela Royal Gala

Società Agricola Beoletto Aurelio e Mario S.S, Costigliole Saluzzo (CN)

Nata nel 1920 grazie al frutticoltore neozelandese J.H.Kidd, è una mela molto succosa e croccante, facilmente riconoscibile per la caratteristica buccia rossa con sfumature gialle, liscia e sottile. Di pezzatura medio piccola, è la prima mela che viene raccolta nel periodo agosto/settembre, ed è ottima da gustare sia cruda che cotta. Per il sapore dolce della sua polpa è la mela preferita dai bambini: ideale per una merenda o uno spuntino, ottimo snack ipocalorico, ricca di carotene e di vitamina A. La varietà di mela Royal Gala è molto coltivata nelle zone pedemontane, in particolare nel distretto frutticolo saluzzese.

La Società Agricola Beoletto nasce nel 1992 come proseguimento di un'attività imprenditoriale di famiglia: è oggi gestita dai fratelli Aurelio e Mario coadiuvati dalle rispettive famiglie. L'azienda ha sede in Costigliole Saluzzo, alle pendici del Monviso: una zona fortemente vocata alla frutticoltura. Si dedica in particolare alla coltivazione di mele e kiwi, che vengono commercializzati – in gran parte tramite vendita diretta – sia in Italia che all'estero. Negli anni l'azienda si è dotata di strutture all'avanguardia per lo stoccaggio, la conservazione e la lavorazione della frutta, e si impegna costantemente nella ricerca dell'alta qualità del suo prodotto.

Zona di produzione: Costigliole Saluzzo (CN) S.S.

Produttore: Società Agricola Beoletto Aurelio e Mario
azienda.beoletto@libero.it

■ Satsuma

BioSybaris (Gruppo Minisci) Rocca Imperiale (CS)

Il mandarino Satsuma sembra abbia avuto origine in Giappone qualche tempo prima del 1600 dC diffondendosi poi in tutto il mondo. Pianta di vigore medio, portamento globoso tendente all'assurgente. Foglia ellittica, lanceolata. Frutto forma sferoidale schiacciata ai poli, peso medio intorno a 90-120 g.

Ricco di vitamina C, potassio, calcio e fosforo, ha inoltre proprietà diuretiche. Rappresenta un valido presidio per mucose, capillari e malattie da raffreddamento. Ottimo anche per contrastare l'insonnia, distendere il sistema nervoso. Si tratta di un incrocio fra il clementino e il pompelmo, ottimo connubio per coloro che cercano un sapore dolce ma con una punta di acidulo data appunto dal pompelmo. La polpa all'interno è, per la gioia della maggior parte, priva di semi, ricca di succo e di un bel colore arancio. La buccia poi, viene via facilmente senza dover usare il coltello.

Epoca di maturazione: precocissima settembre-ottobre

Zona di produzione: Corigliano Calabro (CS) Calabria

Produttore: CARPENATURAM SOC.CONS. A R.L., Rocca Imperiale (CS) Calabria

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Pallone di Fichi

Dolci Pensieri di Calabria, San Fili (CS)

Pallone di Fichi La produzione artigianale del Pallone di Fichi (paddruni i ficu), rappresenta una delle lavorazioni più antiche della zona di San Fili (CS), una volta questo prodotto veniva usato come merce di scambio nei lavori dei campi, per la produzione di questo prelibato prodotto vengono utilizzati i fichi semi appassiti della varietà "dottato" e cotti al forno per circa mezza giornata, poi si avvolgono nella foglia del fico e legati con rafia, di nuovo cotti al forno, il Pallone di Fichi a forma di una piccola palla grande come un pugno, formate da 22/23 fichi morbidi, dolcissimi, pesano 250g, da consumare con i formaggi o da solo dopo pasto con un vino dolce.

Zona di produzione: San Fili (CS)

Produttore: Dolci Pensieri di Calabria

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Mandorle

Perle di Sicilia Bio, Barrafranca (EN)

Profumo di mandorle è la nostra linea di mandorle variegata per tutti, grandi e piccini. La mandorla di Sicilia è un elemento tipico della dieta mediterranea, ricca di proteine, vitamine e minerali è un'ottima fonte di energia. Le nostre mandorle al naturale possono essere usate in cucina e in pasticceria; le tostate da sgranocchiare a colazione e merenda; le pelate da gustare in segreto; le salate da portare con sé o da condividere con gli amici per un aperitivo. Perle di Sicilia produce biologicamente aromi, zafferano, peperoncino, fiori di lavanda, pesti, creme, confetture e, molto altro, avendo sempre cura dei dettagli e rispetto per la tradizione. Perle di Sicilia Bio nasce dall'entusiasmo di due donne, sorelle, imprenditrici, una agronomo e l'altra geologo, entrambe appassionate di piante officinali e non solo che hanno dato avvio a una coltura di zafferano, spinte dalle potenzialità qualitative e di mercato della spezia. Ambiziose di ampliare la coltivazione con altre piante aromatiche, vantano oggi una collana di profumatissime specie diverse. Complice di tutto ciò una cornice di colline dai dolci pendii, culla dell'azienda, collocata proprio a sud est dei monti Erei, nel cuore della Sicilia. Nel 2007 hanno impiantato un'asparagia, pilastro e orgoglio della loro attività. A differenziare i prodotti dell'azienda agricola sono la cura dei dettagli, il rispetto della tradizione, la continua ricerca della qualità e di un mercato selezionato. L'eccellenza enogastronomica proviene sempre da agricoltura biologica!

Produttore: Azienda Agricola Bucciarria di Maria Rosa la Loggia

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Pistacchi

Antichi sapori dell'Etna, Bronte (CT)

Pistacchio di Bronte Dop: Il pistacchio verde è il simbolo della città di Bronte e del suo territorio, le pendici dell'Etna, suo habitat d'eccellenza di cui rappresenta la maggior fonte di ricchezza. Se il pistacchio è chiamato "oro verde" è, oltre che per il colore verde smeraldo, per quelle caratteristiche organolettiche, derivate da un microclima irripetibile altrove, che ne fanno

un frutto d'alto pregio, eccellente per dimensioni e sapore. È la raccolta ogni 2 anni che fa del Pistacchio di Bronte Dop un frutto unico: solo così la pianta ha il tempo di assorbire dal terreno lavico in cui cresce, tutte quelle sostanze nutritive che rilasciano al frutto poi il suo inconfondibile aroma, il profumo e un sapore che non ha eguali. E che permette a noi di trasformarlo nelle nostre dolci squisitezze: paste di mandorla, croccanti e torroni morbidi al pistacchio, ma anche creme spalmabili dolci e patè gastronomici.

Zona di produzione: Bronte (CT)

Produttore: Pisti

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

I dolci

■ Biscotti "I Minuti"

Il Fabbriatore, Empoli (FI)

Giacomo Lelli inizia a cucinare già all'età di sei anni. Dal 1998 ad oggi sperimenta, consolida, cucina, ricette e pietanze, dolci e salate, da servire ai propri clienti. Semplicità, qualità e volontà nel conservare l'arte culinaria Italiana sono i suoi principi cardine che, nel gennaio 2015, lo hanno portato a brevettare i suoi "Minuti". Biscotti toscani semplici ma unici, connubio perfetto di quattro ingredienti che ci raccontano l'intreccio tra storia e passione per il lavoro artigianale. Giacomo ama definirsi un "Fabbriatore": alla maestria in cucina unisce il gioco e l'invenzione per creare delle vere e proprie opere d'arte. I suoi prodotti sono interamente fabbricati, modellati ed impacchettati a mano.

Zona di produzione: Empoli

Produttore: Giacomo Lelli, "Il Fabbriatore"

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Torroncini ricoperti

Torroneria e Cioccolateria D. Barbero, Asti (AT)

Barbero Torroni è da sempre sinonimo di qualità ed eccellenza. Pilastro della pasticceria piemontese, da oltre cento anni si dedica alla produzione di dolci e, in particolare, del torrone d'Asti, la cui ricetta è stata custodita e tramandata nel corso di varie generazioni. Fondamentale è l'attenzione verso l'impiego di selezionatissime materie prime e pieno rispetto della più antica tradizione piemontese. L'elegante scatola in metallo nasconde squisiti torroncini alle nocciole Piemonte I.G.P., friabili e ricoperti di cioccolato extra fondente.

Zona di produzione: Asti

Produttore: Torroneria e Cioccolateria D. Barbero

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Tris di cioccolato

Dolci Pensieri di Calabria, San Fili (CS)

Le tavolette aromatizzate sono il trionfo del gusto e dei sapori, nei quali sciogliersi e perdersi quando hai bisogno di una pausa o sei in cerca di una degna chiusura di pasto. Disponibili nella versione extra fondente con peperoncino, liquirizia o bergamotto.

Dolci Pensieri di Calabria nasce nel 1998, riprendendo un'antica tradizione della famiglia fondatrice, esperta nella lavorazione dei fichi. L'azienda basa la sua produzione sull'alta qualità di questi frutti, che vengono controllati costantemente grazie al monitoraggio della produzione e al diretto controllo dei frutteti. Dolci Pensieri segue anche l'essiccamento e il confezionamento, per assicurarsi di perpetuare la vera tradizione dolciaria cosentina e calabrese.

Zona di produzione: San Fili (CS)

Produttore: Dolci Pensieri di Calabria

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Favolosa di Bacco

Bacco, Bronte (CT)

Oltre il 40% di pistacchio che si sposa con un mare di latte, per dare origine a una pasta da gustare da sola, per i più golosi, o da aggiungere a torte e sfiziosi tiramisù, per le occasioni speciali.

Benvenuti nella terra di Bacco, "credenza divina" che custodisce un progetto di rivisitazione e sperimentazione gastronomica, nell'intento di gustare con uno spirito nuovo e dinamico i sapori tipici del territorio di Bronte (CT): ingredienti di prima qualità, lavorazione tradizionale, massimi standard igienici, nuove ricette e design accattivante.

Zona di produzione: Bronte (CT)

Produttore: Bacco

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Fior d'Arancio

Pasticceria Pasubio, Catania (CT)

Scopri la bontà dei Fior d'Arancio, biscotti di mandorla con bucce di arancia; sapori di Sicilia racchiusi da cioccolata. Cogli questi fiori e lascia godere i tuoi sensi. Fior d'arancio: biscotti al bacio.

È vero nasciamo pasticceri, non dimentichiamo le nostre origini e soddisfiamo anche coloro che ricercano la "pasticceria" classica e tradizionale. Ma siamo talmente appassionati di questa nobile Arte, che da diversi anni ci siamo spinti a fare i Pasticceri/Inventori (i "Pastinventori" appunto) di nuove soluzioni, ricette e "identità" che portino novità, gioia e "freschezza" al pubblico sempre più raffinato di questo settore. Tentiamo di lasciare, sia con i nostri prodotti che con le nostre comunicazioni, un "retrogusto" piacevole e indimenticabile, il retrogusto unico.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Antico Savoiaro

Di Ciaccio, Gaeta (LT)

Il nostro Antico Savoiaro è friabile e spumoso, colato a mano singolarmente, fatto unicamente di uova fresche, zucchero e un "niente" di fecola; e solo dopo una scrupolosa cottura nasce questa "emozione per edonisti del palato".

Da oltre ottanta anni l'Azienda "racconta", con la semplicità dei suoi impasti, tra biscotti e pasticceria secca, la passione e la dedizione per una filosofia artigiana che è perfetto connubio tra tradizione e innovazione.

L'Antico Savoiaro senza farina, assaggio indimenticabile, fatto solo con uova fresche, zucchero e un "niente" di fecola. Dagli ingredienti più semplici nasce un impasto che "conquista", un classico della pasticceria si trasforma in una fragrante tentazione.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

■ Dolcezza alla Zagara di Sicilia e Dolcezza Ricotta e Cioccolato

Campo D'Oro (Villa Reale Supreme), Sciacca (AG)

Paolo Licata, siciliano, da sempre una vera passione per l'alta gastronomia siciliana. Spinto da una intuizione vincente, circa 25 anni fa fonda l'Azienda Campo d'Oro, che da allora è dedicata alla creazione di conserve alimentari esclusive e di altissima qualità. Dall'amore per la sua terra e dalla tradizione di due generazioni di maestri conservieri, nascono conserve selezionate tra le migliori ricette dell'alta gastronomia siciliana, create per chi ricerca l'alta qualità e i sapori autentici di una volta.

Dolcezza alla Zagara di Sicilia: Chiudete gli occhi e immaginate una gita tra gli agrumeti siciliani, immersi tra profumi e colori di mandarini e arance. Delicata e dal profumo intenso, questa crema è preparata con agrumi rigorosamente siciliani.

Dolcezza Ricotta e Cioccolato: Sublime delizia che nasce dall'armonia della Ricotta e del finissimo Cioccolato. Una crema dallo stile glamour ed elegante che dona momenti di piacevole dolcezza a dessert particolari e colazioni di classe.

Disponibili sulla piattaforma Mercato Metropolitano: www.mercatometropolitano.com

I vini

■ Freccianera Brut Millesimato 2010

Azienda Agricola Fratelli Berlucchi Borgonato di Corte Franca (BS)

Rifermentazione in bottiglia per 55 mesi sui lieviti. Colore paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile. Al profumo spiccano note balsamiche e agrumate con sentori di tostatura.

Di buon equilibrio al sapore, sapido e di ottima tessitura.

I Berlucchi sono 5 fratelli che da sempre producono vino in Franciacorta.

L'azienda, diretta da Pia Donata Berlucchi (Past President delle Donne del Vino e Vice Presidente di O.N.A.V.) coltiva 70 ettari di vigna con un'unica mission per la quale "la terra va onorata e non sfruttata", coltivando quindi i vigneti con sistemi eco compatibili.

www.berlucchi.com | info@berlucchi.it

■ Pinot 64 Metodo Classico Brut Pinot Nero VSQ

Azienda Agricola Calatroni, Montecalvo Versiggia (PV)

Rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, profumi intensi con sentori di crosta di pane. Ottimo abbinamento con molluschi e crostacei.

Nel 1964 Luigi Calatroni acquistò i terreni che aveva a mezzadria, oggi Cristian e Stefano, nipoti di Luigi, stanno facendo crescere l'azienda con importanti riconoscimenti. In azienda è presente anche l'agriturismo calici dei Cherubini.

www.calatronivini.it | info@calatronivini.it

■ Elicrisio Moscato IGT Provincia di Pavia 2015

Azienda Agricola Manuelina, Santa Maria della Versa (PV)

Vino dolce frizzante, ottenuto con la pressatura soffice delle uve. La fermentazione viene interrotta appena si raggiungono i 4-5 gradi di alcol con l'abbassamento della temperatura, questo fa sì che il vino sia dolce per la presenza della parte zuccherina dell'uva non trasformata in alcol. Colore giallo, paglierino dorato. Olfatto: intenso e aromatico, fruttato e floreale, con sentore di pesca e salvia. Dolce e morbido al gusto, con una piacevole freschezza. Classico vino per il fine pasto che ben si adatta alla pasticceria secca, ma anche a torte con panna e crema pasticceria.

L'azienda è stata fondata da Luigi e Guido Achilli nella prima metà del 900. Oggi è condotta da Paolo e Antonio, figli di Luigi e coltiva 22 ettari di vigneto. Per differenziarsi dai tanti produttori con lo stesso cognome, i fratelli hanno deciso di chiamare la propria azienda Manuelina dal nome della prima nipote di Luigi la quale si occupa di parte dell'attività.

www.manuelina.com | info@manuelina.com

■ 222 a.c. Oltrepo Pavese DOCG Pinot nero metodo classico

Azienda Agricola Fratelli Guerci, Casteggio (PV)

Il nome di questo vino celebra la battaglia che il Console Marcello combatté contro le popolazioni Galliche.

Rifermentazione in bottiglia per 24 mesi sui lieviti colore giallo paglierino carico profumo intenso con note di crosta di pane e mela Golden, sapore secco e persistente. Fondata nel 1924, oggi alla terza generazione prosegue l'attività di coltivazione di 37 ettari con il minor impatto ambientale.

www.guercivini.it | info@guercivini.it

■ Dom vino Spumante Metodo Classico VSQ

Nettare dei Santi Gianenrico Riccardi, San Colombano al Lambro (MI)

Ottenuto dalla coltivazione di uve Chardonnay e Pinot Nero con rifermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi. Dal colore giallo paglierino, presenta profumi fruttati e floreali. Sapore gradevole e persistente adatto a piatti di pesce e carni bianche.

Azienda fondata nel 1800 dalla famiglia Riccardi negli anni 40 Franco Riccardi smessa l'attività agonistica come schermidore dopo aver conquistato 4 Ori Olimpici di Spada a cavallo degli anni 40 trasforma l'attività di famiglia iniziando ad imbottigliare e creando il nome attuale della azienda partendo da una poesia del poeta Francesco Redi ingrandita negli anni 80 da Enrico Riccardi e oggi condotta da Gianenrico Riccardi vengono coltivati 30 HA di vigneto ubicati sulla Collina di San Colombano anche definita la Collina di Milano.

www.nettaredeisanti.it | info@viniriccardi.com

■ Romantica Franciacorta Saten DOCG

Romantica Franciacorta, Passirano (BS)

Vino ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay con una permanenza sui lieviti per 36 mesi e remuage totalmente manuale. Di colore giallo paglierino dorato, presenta un perlage delicato, al naso note di frutta secca. Sapido, fresco e setoso si abbina perfettamente con piatti delicati, verdura e crostacei.

La tenuta della famiglia Avanzi immersa nella proprietà di 10 ha nel comune di Passirano è dedicata esclusivamente alla produzione di Franciacorta DOCG. Nella tenuta si trova anche un ristorante e un B&B dotato di 5 camere di grande charme che si affacciano sui vigneti.

www.romanticafranciacorta.com | visite@romanticafranciacorta.com

■ Valtellina Superiore DOCG Riserva La Gatta 2011

Casa vinicola Triacca - Tenuta La Gatta, Bianzone (SO)

Ottenuto da uve Nebbiolo coltivate a guyot e macerazione in tini inox per circa 18 giorni, viene affinato in piccole botti per 36 mesi. Di colore rosso ciliegia, tendente al granato, speziato ed elegante al naso, con aromi di frutta secca, ciliegia matura e ottimi tannini con un finale molto caldo.

La famiglia Triacca, produttori di vino dal 1897, originari di Campascio Valpionschiavo, Cantone dei Grigioni in Svizzera da sempre coltiva vigneti in Italia. La Tenuta La Gatta, già convento Domenicano del 500 e di proprietà dei Triacca dal 1969 è una delle tenute accorpate più grandi della Valtellina con una superficie di 15 ettari.

www.triaccavini.eu | info@triacca.com

■ Lugana DOC Conchiglia 2015

Azienda agricola Citari, San Martino della Battaglia (BS)

Uve Tubiana di Lugana, coltivate su terreno morenico, calcareo, argilloso e ricco di conchiglie fossili, viene affinato in acciaio con la presenza di fecce fini. Colore giallo paglierino, rilessì dorati, presenta profumi di frutta fresca, mela, pesca bianca con note agrumate, rotondo e corposo.

La data ufficiale della fondazione dell'azienda è il 1975, ma la sua storia inizia ben prima, perché è la storia di una passione e di un legame con la terra che si è trasmesso per generazioni. Fu infatti il nonno Francesco Gettuli a comprarla in un territorio che conosceva bene, per averlo frequentato da bambino, accompagnando suo padre fattore. Un legame con la terra che si è poi trasmesso alla figlia Giovanna.

www.citari.it | info@citari.it

■ Solarolo Oltrepo Pavese DOC Rosso Riserva 2011

Azienda agricola Montelio, Codevilla (PV)

Uve Croatina Barbera e Pinot Nero tipiche dell'Oltrepo Pavese, vinificazione con fermentazione per 15 giorni poi svinatura e affinamento in Toneaux e Barriques per 18/24 mesi. Colore rosso granato carico con unghia aranciata, profumi di liquerizia, frutti rossi, vaniglia, cioccolato e caffè tostato. Caldo e avvolgente al palato, di ottima struttura e persistenza.

Antica sede della grangia di un monastero, già nella seconda metà del 1200 vi si coltivava la vite, come si legge nei "contratti di affitto" dell'epoca. Nel 1803 Angelo Domenico Mazza acquistò i primi terreni che nel 1848 diedero inizio all'azienda attuale. Un grande impulso venne dato dal Ing. Domenico Mazza che creò sbocchi commerciali all'estero e bottiglie etichette molto particolari che vengono ancora conservate. Le attuali proprietarie, la 7ª generazione, sono Caterina e Giovanna Brazzola. L'azienda è formata da 27 ettari di vigneto coltivati con le regole del basso impatto ambientale e 57 di seminativi.

www.montelio.it | montelio.gio@alice.it

■ Rebelot Rosso IGT Collina del Milanese 2012

Cantine Pietrasanta, San Colombano al Lambro (MI)

Ottenuto dalla Vinificazione di Barbera, Croatina, Merlot e Pinot Nero con vinificazione per macerazione della durata 20 giorni, viene affinato in Barriques non nuove per 36 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi. Di colore rosso granato intenso, profumi di frutti rossi, leggere note di vaniglia e liquerizia in bocca è molto avvolgente e persistente.

I Pietrasanta storica famiglia Milanese, sono proprietari in San Colombano fin dalla seconda metà del 1800 di una Casa del 700 con vigneti posti nella zona collinare. La cantina oggi è seguita da Carlo Giovanni Pietrasanta Vignaiuolo e attuale presidente del Movimento Turismo del Vino Italiano. Si coltivano 10 ettari dei quali 5 a vigneto con le regole del basso impatto ambientale.

www.cantinepietasanta.it

■ Doge Moscato di Scanzo DOCG

La Brugherata, Scanzo Rosciate (BG)

Una delle denominazioni più piccole d'Italia ottenuto dall'uva autoctona Moscato di Scanzo viene commercializzato non prima dei due anni dalla vendemmia. Prima l'appassimento sui graticci per almeno 40 giorni poi la vinificazione e una lenta maturazione in acciaio che dura per 30 mesi, infine affinamento in Barriques per 6 mesi. Colore rosso rubino con sfumature ambrate profumi intensi con sentori di confettura e frutta cotta, floreali di rosa canina erbacei con note di salvia e speziati come cannella e pepe, in bocca armonico, da abbinare con formaggi erborinati, lo Strachitunt, pasticceria secca, per gli amanti del Sigaro interessante come vino da meditazione. Creata dall'Avvocato Paolo Bendinelli negli anni 80, su una superficie di 5 ettari di vigneto e 1 di Oliveto è una delle aziende che ha rilanciato questa particolare uva, il Moscato di Scanzo che è a bacca rossa. L'azienda è aperta per degustazioni, eventi, matrimoni e la sua ubicazione le permette di godere di un incantevole panorama sulla pianura Bergamasca e su Bergamo.

www.labrugherata.it | info@labrugherata.it

■ Esmerly's - Vino Spumante Brut di Qualità Metodo Classico

Dora Sarchese Vignaioli D'Abruzzo, Ortona (CH)

Uve ottenute dai vitigni Cococciola, Trebbiano e Chardonnay. Preparazione della cuvée, rifermentazione in bottiglia e riposo. Maturazione per diversi anni in caveau sotterraneo condizionato naturalmente alla temperatura di 14/17° C. Spuma cremosa e fine, grana fine delle bollicine, abbastanza persistente, colore giallo verde paglierino, profumo intenso, fruttato di frutta matura, leggero sapore di crosta di pane e fieno, gusto secco, fresco, caldo, di buon corpo morbido ed equilibrato.

L'azienda si situa su una superficie vitata di 18 ettari. La signora Dora Sarchese, grazie al genio e alla lungimiranza imprenditoriale del compianto marito ed all'amore dei tre figli, Nicola, Italia ed Esmeralda, che oggi rappresentano la parte manageriale dell'azienda, rappresenta il punto cardine di una famiglia che ha dedicato la propria vita alla passione per le tradizioni e per i prodotti genuini della terra.

www.dorasarchesevignai.wixsite.com | sarchese.dora@tin.it

■ Riserva Trento DOC

Maso Poli, Lavis (TN)

Colore giallo paglierino dorato. Intenso profumo di mela matura con sottofondo di crosta di pane e lievito. La struttura al palato è ricca, ma con un elegante nota fresca di acidità e mineralità, che donano persistenza in bocca. 80% Chardonnay 20% Pinot nero con 50 mesi di affinamento sui lieviti. Ottimo accompagnamento alla cucina mediterranea, ad esclusione dei dolci. Azienda agricola di proprietà delle sorelle Togn con l'obiettivo di dare un'anima al vino, renderlo unico, irripetibile e intimamente legato al suo territorio.

Tutta l'attività dell'azienda agricola è dedicata alla coltivazione della vite, che è concentrata solo su alcune specie di vitigni autoctoni e tipici, attuata in base a parametri rigorosi che implicano selezione e ricerca costante per ottenere la massima qualità possibile.

www.masopoli.com | info@masopoli.com

■ Montefalco rosso DOC

Antonelli San Marco, Montefalco (PG)

Vino tradizionale ottenuto dall'assemblaggio di Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano, affinato in botte grande per 12 mesi. Il colore rosso rubino anticipa il profumo intenso e fruttato, con ricordi di ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta secco, equilibrato e di buona struttura, con la freschezza del Sangiovese a conferirgli un'ottima bevibilità. Vino da tutto pasto si abbina a primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

Antonelli San Marco è un'azienda storica nel cuore della zona di produzione Montefalco Docg. La produzione dei vini, dell'olio extravergine di oliva e dei altri prodotti è a conduzione biologica, a testimoniare l'impegno nel rispetto del territorio e nella ricerca qualitativa che da sempre anima il lavoro dell'azienda. Questo percorso segue uno stile che è volto alla tipicità e all'equilibrio, alla bevibilità e all'eleganza, più che alla potenza, con estrazioni delicate e un uso moderato del legno.

www.antonellisanmarco.it | info@antonellisanmarco.it

■ Violante nero di Troia Castel del Monte D.O.C.

Rivera, Andria (BT)

Il Violante esalta con uno stile giovane e fresco l'eleganza del vitigno Nero di Troia e il suo tipico bouquet di viola. Le uve raccolte nella seconda decade di ottobre sono vinificate con questo obiettivo mediante una macerazione delle bucce breve e a bassa temperatura e il vino ottenuto è affinato in vasca di cemento per un anno. Il risultato è un vino dalla grande piacevolezza da apprezzare a 16°-18°C da solo o abbinato a zuppe, paste con sughi saporiti e carni.

La famiglia de Corato ha salde radici nella terra di Puglia. Qui, in agro di Andria, alla fine degli anni '40, Sebastiano de Corato fondò l'Azienda Vinicola Rivera nell'omonima tenuta di famiglia con il preciso intento di valorizzare e diffondere nel mondo l'enorme potenziale qualitativo della vitivinicoltura della zona circostante il Castel del Monte. In applicazione della filosofia aziendale, in tutte le fasi del processo produttivo si combinano le più moderne tecniche di

viticoltura ed enologia con l'assoluto rispetto dei processi naturali, nell'ottica della sostenibilità ambientale ed economica e del miglioramento continuo della qualità.

www.rivera.it | info@rivera.it

■ Colli Euganei Fior d'Arancio

Il Pianzio, Galzignano Terme (PD)

Il vitigno è il moscato giallo, Sirio, presente nel Veneto sin dal XV° secolo. È un vino aromatico per eccellenza e viene proposto nella versione spumante e passito. Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati più intensi se le uve sono sottoposte ad appassimento. Dall'aroma fine, di notevole intensità, con profumo persistente di zagara, l'arancia candita o miele ed aromi terziari nella versione passita. Sapore dolce, fresco, armonico, con sensazioni retroolfattive tipiche dell'uva.

L'Azienda "Il Pianzio" di Guglielmo e Vittorio Selmin, sita sul versante meridionale del monte Rua all'interno del complesso floro-faunistico del Parco dei Colli Euganei, domina la piccola e assolata vallata del Pianzio, nel comune di Galzignano Terme, da cui prende il nome. Il gruppo di lavoro è formato dai due fratelli, Guglielmo e Vittorio, dalle rispettive mogli Marzia e Mariagrazia e dai loro genitori fondatori dell'azienda, Eugenio e Norma, che tuttora contribuiscono attivamente al lavoro quotidiano.

www.ilpianzo.it | info@ilpianzo.it

■ Vossia 2012

Gigliotto Tenute, S. Michele di Ganzaria (CT)

Nero d'Avola DOP Sicilia 2012 - Colore rosso intenso, brillante, vivace, con riflessi violacei. Profumo: forti note di frutti a bacca rossa con spiccati sentori di amarena. L'aroma è complesso, con note di viola e spezie (liquirizia e chiodi di garofano) e prugna secca. Resa per ettaro: 40/50 Q.li. Epoca di raccolta: seconda e terza decade di settembre. Vinificazione: fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 10 giorni circa. Affinamento: legno 12 mesi. Consigliato con: primi piatti, carne, formaggi. Temperatura di servizio: 18 °C.

Situate nel cuore della Sicilia, circondate da verdi colline, non lontano dalle pendici dell'Etna, si ergono le Gigliotto Tenute, un feudo di oltre 200 ettari di fertili terre coltivate nel segno della tradizione contadina. Le Gigliotto Tenute sono state acquistata dall'imprenditore siciliano Elio Savoca, che dedicandosi strenuamente al recupero di questa antica dimora ha voluto fare di questo intervento edilizio e architettonico il segno più tangibile e prestigioso del suo amore per l'attività d'imprenditore e per la splendida terra quale è la Sicilia. Elio Savoca che ha ristrutturato gli edifici esistenti, ha apportato le migliorie al territorio, ha impiantato i vitigni autoctoni di Nero D'Avola rispettando un rigoroso programma di basso impatto ambientale, ha intrapreso investimenti orientati all'acquisizione di terreni ad elevata vocazione vitivinicola e a ha avviato un percorso di investimenti nella realizzazione della nuova cantina e nell'impianto di nuovi vigneti.

www.gigliottotenute.com | info@gigliottotenute.com

■ Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Sorrentino Vini, Boscotrecase (NA)

La denominazione nasce da una leggenda: Lucifero, cacciato dal Paradiso, nel cadere portò con sé un lembo di esso, lo depose dove è ora il Golfo Napoli. Il Signore, dolente di aver perso una parte così bella del Paradiso, cominciò a piangere, e lì dove caddero le lacrime sorse per miracolo la vite il cui vino fu chiamato "LACRYMA CHRISTI". L'Uvaggio è composto da Coda di Volpe 90 % e Falanghina 10%. Molto intenso, fine, complesso e consistente; offre sentori floreali tra cui la ginestra, sentori fruttati con prevalenza della mandorla. Di sapore corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza. Si abbina a pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi delicati

L'Azienda Vinicola Sorrentino; una storia di passione enologica con protagonisti unici: una famiglia con la viticoltura nel DNA, un suolo bruciato dal sole e riscaldato dalle periodiche colate laviche del Vesuvio, un vino dalle origini leggendarie. Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia, gli attuali titolari dell'azienda hanno ereditato l'amore per la produzione dei vini vesuviani; Paolo Sorrentino e suo figlio Giuseppe hanno ricevuto in dono dal passato la stessa devozione per la terra ed i vigneti di famiglia, ed un'analogha dedizione alla magica arte del Fare Vino.

www.sorrentinovini.com | info@sorrentinovini.com

■ Barbaresco Riserva DOCG

Francone Vini, Neive (CN)

Il Barbaresco Riserva è un grande vino da invecchiamento, proposto a partire dal quinto anno dopo la vendemmia. Nasce dal Nebbiolo di vigne vecchie di Neive, solo nelle annate più propense al lungo invecchiamento. Tipicità ed eleganza sono le parole chiave per descrivere questo grande vino della tradizione piemontese. Il Barbaresco Riserva matura fino a 42 mesi in fusti e botti di Rovere francese e si affina con oltre 18 mesi di bottiglia in cantina. Il colore è rubino, i tipici riflessi aranciati compaiono a maturità. Il profumo è intenso e complesso, le note fruttate lasciano il posto con l'affinamento a sentori floreali (soprattutto viola) e, a piena maturazione, a sentori di thè, tabacco, liquirizia. Il Barbaresco Riserva "Francone" viene proposto a partire dal quinto anno dopo la vendemmia.

Nella famiglia Francone il vino è una tradizione che si tramanda da generazioni.

Marco, Fabrizio ed il padre Mauro propongono i frutti del loro lavoro e della loro passione. I nostri vini provengono da circa 20 Ettari di vigneti, per una produzione che oscilla tra 90.000 e 120.000 bottiglie all'anno. La produzione è venduta per il 60% in Italia e per il 40% in Europa, USA, Cina e Canada. La nostra Cantina fin dal 1967 è aperta alle visite e quindi è stata pioniera del turismo enogastronomico; attualmente fa parte del "Movimento Turismo del Vino" e organizza l'ultima domenica di maggio una giornata speciale tra visite alla cantina, assaggi e mostre d'arte di artisti locali. "Francone" fa parte dell'"Unione Produttori Vini Albesi" e del "Consorzio di tutela dell'Asti".

www.franconevini.com | francone@franconevini.com

■ Ferrari Maximum Brut

Cantine Ferrari, Trento (TN)

È un Metodo Classico Trento doc dedicato alla ristorazione ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti da vigneti alle pendici dei monti del Trentino. Di grande versatilità negli abbinamenti, fresco e con note di frutta matura, tipiche dello Chardonnay, nelle quali si riconoscono sentori di crosta di pane conferiti da oltre 3 anni di affinamento sui lieviti. Fondata nel 1902 da Giulio Ferrari, è la cantina metodo classico leader in Italia e simbolo dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e porta avanti il sogno Ferrari senza mai scendere a compromessi con la qualità.

www.ferraritrento.com

■ Pinot Grigio DOC Isonzo

Tenuta Villanova, Farra d'Isonzo (GO)

Tra le espressioni degne di nota della produzione della tenuta qualche parola va spesa a favore di una varietà molto nota nel mondo, il Pinot Grigio DOC Isonzo. Un vino bianco intenso con bouquet che ricorda i fiori bianchi e gialli. Gusto dal color giallo paglierino morbido, pieno e fragrante, si presta ad accostamenti con affettati, formaggi a pasta molle e a primi piatti delicati. Ottimo con qualsiasi tipo di pesce. Si serve a 10° C.

Considerata tra le più antiche e belle, l'azienda Tenuta Villanova si fa conoscere come realtà storica della regione attraverso l'eccezionale produzione e l'estensione dei suoi vigneti (110ha) strategicamente posizionati in DOC Collio (27ha) e DOC Isonzo. È in questo sapiente mix di fascino antico e proiezioni verso il futuro che la proprietà, la famiglia Grossi-Bennati, porta avanti con dedizione l'azienda dal 1932, affidandone le redini ad un giovane staff, capitanato dal carismatico Alberto Grossi. Degna di nota è anche la storica distilleria, attrezzata a caldaiette discontinue, qui si lavorano esclusivamente le proprie vinacce e le proprie uve riuscendo così a mantenere, nelle grappe e nei distillati d'uva, gli aromi del vitigno d'origine e a ottenere prodotti di alta qualità e unica fattura.

www.tenutavillanova.com | info@tenutavillanova.com

■ Rosso di Montalcino DOC

Azienda Tornesi, Montalcino (SI)

Vino molto fruttato, adatto anche con cibi semplici, come formaggi e salumi. Armonico, equilibrato, portatore di grande piacevolezza, salino. Al naso è fruttato, equilibrato ben amalgamato.

L'azienda è proprietà della famiglia Tornesi dal 1750, quando Montalcino era solo un nome sulla carta geografica. Integri, generosi e tosti come i loro antenati, i Tornesi hanno insistito sui metodi meticolosi ed ecologici per crescere le loro vigne e oliveti. Una lunga tradizione fa di questi maestri di Brunello a Montalcino gente che sa leggere i venti e i profumi della terra con astuzia, ascoltando i bisogni delle loro vigne e curandole con mani sagge e sicure. Ed i vini ne sono la prova di questo lavoro del cuore e testarda integrità. L'esposizione a sudovest e l'altezza di 400 m s.l.m. erano e sono sicuramente favorevoli all'attività vinicola. Seicento piante di olivo e il bosco completano l'azienda.

www.brunellotornesi.it

Le birre

■ Birre Artigianali

Soralamà, Vaie (TO)

In Val Susa, dalla pregiata acqua di montagna del piccolo comune di Vaie ai piedi della Sacra di San Michele, nascono le fresche e fragranti birre Soralamà. Acqua leggera e pura, come sgorga dalla fonte senza trattamenti, per birre uniche, ben caratterizzate e alta bevibilità.

Le pluripremiate Slurp (dry hopped Pils) e Wow (bock), birre storiche dell'Azienda, spiccano per l'eleganza e la finezza degli aromi.

Genny (blanche al Genepy) recentemente premiata in USA, fresca e balsamica, utilizza l'Artemisia (Genepy) che cresce a 2000 metri sulle Alpi della Val Susa. Ex e Crus (blonde ale) con mix di cereali nobili la prima e marmellata di fico la seconda soddisfano i palati che amano maggiormente i gusti più dolci. Oh (strong ale) è più intensa e corposa, anche da meditazione e le Bitrex Ipa e Single hop nell'ambito delle Bitter spiccano per equilibrio e delicatezza.

www.soralama.it

Presenza stand al Parco del Valentino



MERCATO METROPOLITANO

Mercato Metropolitan vuole rappresentare un modello di business innovativo e multiforme. Prendendo le distanze dai tradizionali formati di food hall, rispolvera il concetto di mercato di strada, arricchendolo degli attributi necessari a farlo entrare a pieno titolo nel tessuto urbano contemporaneo. Un luogo per un dialogo continuo. Cittadini, contadini, cuochi, commercianti, artisti... Quasi un'officina artigiana, dove tutti condividono la stessa passione per tutto ciò che è semplice, nuovo, creativo, lavorando in armonia per uno scopo condiviso.

Per saperne di più, visita il nostro sito www.mercatometropolitano.it



MOVIMENTO TURISMO DEL VINO

Il Movimento Turismo del Vino nasce nel 1993 come associazione No Profit con l'obiettivo di promuovere la cultura del vino attraverso le visite ai suoi luoghi di produzione in occasione di eventi e appuntamenti che compongono un ricco calendario annuale. L'Associazione annovera oltre 900 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo tra tutti quello della qualità e dell'accoglienza enoturistica.

Scopri gli appuntamenti del 2016 e vivi le terre del vino del Bel Paese!
Visita il nostro sito www.movimentoturismovino.it

