



ITALIANTASTE

**17 Aziende artigianali Italiane
incontrano 10 Buyer
e alcuni ospiti
dell'alta ristorazione Svizzera.**

**Sabato 21 Ottobre 2023
Hotel Meierhof Davos**

Vittorio Rozzato

+41 79 962 67 40

vittorio.rozzato@italiantasteexport.eu

Luciano Di Gregorio

+39 338 22 81 847

luciano.digregorio@italiantasteexport.eu

1.	ARTIGIANQUALITY	2
2.	AZIENDA AGRICOLA FATTORIA FIORENTINO.....	3
3.	AZIENDA AGRICOLA LA BERSAGLIERA.....	4
4.	AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBERONA	5
5.	AZIENDA AGRICOLA MADONNA DELL'OLIVO	6
6.	AZIENDA AGRICOLA SCUDELLARO	8
7.	AZIENDA AGRICOLA VESCERA.....	9
8.	CACCIA E CORTE.....	10
9.	CAPOBIANCO ORGANIC FARM.....	12
10.	IASA SRL	13
11.	MALANDRONE 1447	15
12.	MARIFICIO SRL Eccellenze di mare	16
13.	PIAZZA PROSCIUTTI.....	18
14.	PROGETTI DI VINI.....	19
15.	SALUMIFICIO THOAGAN PORRI	20
16.	SCUPPOZ.....	22
17.	SPECIAL GUEST: FRANCESCO ARENA	24



1. ARTIGIANQUALITY

La nostra azienda nasce da una forte tradizione familiare iniziata dall'artigiano Silvio Scapin che, da più di 30 anni, propone alla sua clientela prodotti d'eccellenza.

Le nostre mortadelle sono un orgoglio di famiglia, perchè sono il frutto di una lunga sapienza artigianale e della ricetta messa a punto da Silvio Scapin che rispetta i canoni di una corretta alimentazione.

Essa si basa su una filiera corta, materie prime di altissima qualità, carni biologiche certificate, lavorazione interamente artigianale a cottura lenta, senza l'utilizzo né di logiche né di macchinari industriali.

Questi sono i segreti di ogni nostro prodotto, di ogni nostra mortadella, nel rispetto della vera tradizione bolognese.

Tutti i nostri prodotti sono inoltre privi di farine, latte, lattosio, derivati dal latte, coloranti e polifosfati aggiunti.

L'assenza di sottoprodotti della carne, come cotenna ed emulsione di cotenna, dona alle nostre mortadelle un'altissima digeribilità.



2. AZIENDA AGRICOLA FATTORIA FIORENTINO



Dal 1999 Michele Schiavone ha affiancato alla produzione di grano e pasta artigianale (da semole di grano duro macinate a pietra e trafilata in bronzo in tanti formati originali) anche quella di formaggi. Nella masseria borbonica di Lucera del 1890 sono allevate circa 300 capre di razza Garganica lasciate al libero pascolo e alimentate, oltre che con il fieno dei pascoli polifitici,



anche con i legumi, l'avena e l'orzo coltivati in azienda. Dalla lavorazione a crudo del latte nascono prodotti tipici come il Cacio d'Ebano, con la crosta protetta da cenere d'olivo, il Ghibellino, ricoperto da crusca di grano, il Guelfo, lavato con vino rosso, e l'imperdibile Castelfiorentino, affinato con olio e aceto di vino. Dal latte delle vacche Podoliche ecco invece la linea Muuh con il Candidum, il Rubens affinato in vino rosso

della Daunia, il Florem affinato in fiori di campo ed erbe aromatiche, e il Granum, messo sotto crusca di grano duro della Daunia.



3. AZIENDA AGRICOLA LA BERSAGLIERA

L'azienda si trova a Campagna in provincia di Salerno e propone formaggi di grande qualità e genuinità. La Bersagliera grazie alle coltivazioni e all'allevamento gestito direttamente dalla struttura, può produrre e commercializzare molti prodotti a km zero formaggi di Capra, Pecora e Vacca podolica,

Le caratteristiche principali della razza sono il forte adattamento ad ambienti difficili e la capacità di sfruttare quelle risorse alimentari che altrimenti non potrebbero trovare altra sistemazione. (stato brado)



Per Caciocavallo Podolico s'intende quella particolare varietà di caciocavallo prodotta esclusivamente con il latte delle vacche Podoliche, alla maniera tradizionale e solo in certi periodi dell'anno.

Il Caciocavallo Podolico è un formaggio nobile, consumato soltanto in tavola, solitamente alla fine dei pasti. Un avanzato grado di stagionatura (anche cinque, sei anni) gli conferisce tutt'una serie di qualità organolettiche: profumi complessi, di pascolo e di macchia nonché una persistenza gustativa inimitabile.





4. AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBERONA

L'azienda, attiva dal 1988, è specializzata nella produzione della varietà di riso Carnaroli Classico, Baldo Classico, S.Andrea Classico, Arborio e Originario, con una produzione che si aggira intorno agli 700/800 tonnellate di risone all'anno.

In Azienda s'investe in un'ingente opera di selezione qualitativa del seme in quanto produttrice di risone da seme per diversi sementieri della zona.

Agronomicamente l'azienda impiega la tecnica agricola della rotazione colturale che consente, interrompendo la monosuccessione risicola di limitare la quantità usata di antiparassitari e concimi chimici per un maggiore rispetto dell'ambiente.

Centro dell'azienda è la "Cascina Alberona" nella quale si fornisce direttamente al consumatore il riso come prodotto finito. Il confezionamento avviene con la moderna tecnica del sottovuoto.

A noi piace definirci "Artisti del Riso" proprio per questo: un buon risotto nasce in campagna, nelle risaie, e finisce nei nostri piatti per una cucina di alta qualità che sia soprattutto genuina!

Partecipiamo inoltre al progetto della Camera di Commercio di Pavia "La Via del Carnaroli" che vuole promuovere e far scoprire il riso Carnaroli, ad ulteriore garanzia della qualità del prodotto. Il tutto nel pieno rispetto delle regole imposte dal piano di sviluppo rurale al quale aderiamo ponendo in essere alcune misure volte alla salvaguardia e conservazione delle biodiversità nella risaia.





5. AZIENDA AGRICOLA MADONNA DELL'OLIVO

Fondata nel 2003 a Serre, in provincia di Salerno, la realtà di Madonna dell'Olivo è apprezzata soprattutto per la sua produzione di oli monovarietali, ottenuti dai frutti delle oltre 2.000 piante inserite in un oliveto esteso su una superficie di 6 ettari. L'olio è una delle tipicità culinarie di Serre, tanto da essere conosciuto già 2000 anni fa.



L'attività della Madonna dell'Olivo si avvale di un frantoio a ciclo continuo con spremitura a freddo, e l'olio è ottenuto da



olive denocciolate. Vengono adottati moderni processi di lavorazione operanti nel pieno rispetto della natura e in grado di caratterizzarsi per la biodiversità. Antonino Mennella e i suoi collaboratori possono contare sulla presenza di un laboratorio di ricerca, all'interno del quale vengono costantemente monitorate le singole varietà di olive autoctone. Ad ogni fase della produzione è assicurata la massima attenzione. Dalla spremitura in frantoio alla conservazione in contenitori a pressione d'azoto, essenziali per preservare dagli agenti esterni la purezza dell'olio, fino alla cura dedicata al packaging, nulla è lasciato al caso.

Il fatto di adottare una filiera completa (dalla raccolta alla trasformazione in frantoio, fino alle fasi d'imbottigliamento e commercializzazione) garantisce la tracciabilità dei prodotti. Solo in questo modo il consumatore finale può essere certo della perfetta conservazione delle proprietà organolettiche.

L'olio prodotto da Madonna dell'Olivo ha conquistato non solo gli appassionati del nostro Paese, tanto che circa il 90% di quanto prodotto è destinato al mercato estero raggiungendo, tra gli altri, Stati Uniti, Giappone e Svezia. Uno degli oli prodotti, il "Raro", ha avuto il privilegio di essere ospitato nella Galleria di Arte Moderna di New York. Il "Raro" è un blend di grande personalità ottenuto dalle cultivar Ravece e Rotondella, regalando piacevoli sensazioni piccanti e amare ed echi balsamici, mentre l'olio extravergine denocciolato monovarietale Carpellesse si distingue per le sfumature di nocciola e basilico.



6. AZIENDA AGRICOLA SCUDELLARO



L'Azienda Agricola Scudellaro, situata nel cuore della Bassa Padovana, è una storia di persone prima che di prodotti è una storia di vita, di lavoro e di scelte.

Tutto è iniziato quarant'anni fa quando nostro papà, allora giovanissimo, iniziò l'attività di allevamento avicolo facendo

propria la tradizione di allevare nell'aia di casa galline, anatre, faraone e tacchini liberi di razzolare mangiando quello che

si riusciva a produrre autonomamente nei propri campi.

Questo, infondo, è quello che ancora viene fatto e rappresenta uno dei punti di forza dell'azienda.

Oggi la nostra azienda è specializzata nell'allevamento di

avicoli di bassa corte come polli, galline, capponi, oche, anatre e faraone.

Sin dall'inizio il nostro obiettivo è stato sempre chiaro:

produrre prodotti ottimi al palato ed eticamente RISPETTOSI DEI RITMI DELLA NATURA.

In quarant'anni di storia molte cose sono cambiate, ma non il modo di allevare gli animali:

Crediamo fortemente nel metodo di allevamento a lento accrescimento, con animali liberi di razzolare all'aperto,

utilizzando un'alimentazione semplice, non forzata, con granaglie,

leguminose ed erba medica, dando loro tempi di accrescimento naturali.





7. AZIENDA AGRICOLA VESCERA

Produciamo Pasta Biologica solo con Grani Siciliani Selezionati. La pasta viene trafilata al bronzo ed essiccata lentamente rispettando così i grani storici di Corleone e le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche che li caratterizzano. La nostra mission è offrire prodotti di alta qualità che vengono valorizzati dal profondo rispetto della natura e dell'ambiente. Tutto



scaturisce dall'amore viscerale per le terre di Sicilia, un

profondo legame che genera passione e senso di responsabilità nella produzione dei prodotti che questa terra tanto generosamente offre.



La Pasta è prodotta con due soli ingredienti, farina di semola di grano duro e acqua, il grano è biologico, 100% siciliano, così come la lavorazione ed il

confezionamento che avvengono negli stabilimenti di Corleone, in provincia di Palermo.



8. CACCIA E CORTE

Una piccola realtà imprenditoriale toscana, a conduzione familiare, che si occupa della produzione di ragù, salse, paté e crostini toscani prevalentemente a base di carne locale. È La Cucina di Caruso Rosalia a Castelfiorentino.



L'azienda, nata nel 2003, ha rilevato la precedente ditta che già da anni aveva messo nei sughi e condimenti tipici locali tutta la sua esperienza. Un impegno costante e un'attenzione alla scelta delle materie prime ha permesso alla ditta La Cucina di Caruso Rosalia di portare avanti il lavoro svolto in precedenza con grande professionalità.

I principali clienti de La Cucina di Caruso Rosalia a Castelfiorentino sono aziende di ristorazione e negozi specializzati nella vendita di prodotti tipici locali. Tuttavia, grazie allo store online, è possibile acquistare le prelibatezze dell'attività direttamente da casa, per portare su ogni tavola il sapore autentico della carne, degli ortaggi e di tutti gli ingredienti tipici della Toscana. La ditta di sughi, ragù e crostini toscani rivende i propri prodotti con il marchio Caccia e Corte, sinonimo di genuinità e autenticità di sapori, profumi e tradizione.



La ditta dispone di un piccolo laboratorio artigianale, dove avviene la preparazione e la cottura di ogni prodotto. Gli unici utensili utilizzati nella preparazione sono tegami in alluminio, come vuole l'antica tradizione. L'unico macchinario presente nel laboratorio è un'autoclave, che permette di sterilizzare i sughi nei barattoli. Questo procedimento non richiede l'impiego di conservanti, coloranti e additivi vari, rendendo le specialità della casa assolutamente gustose, genuine e sane. Il laboratorio

risponde a tutti i requisiti in materia di igiene e sicurezza, richiesti dalla normativa vigente. Qui vengono applicati protocolli tracciabili per la sterilizzazione e l'igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate.

Nel laboratorio si preparano squisiti sughi, ragù, paté e crostini tipici della Toscana, con carne pregiata del posto, cacciagione locale, ortaggi e polpa di pomodoro 100% italiana. Ogni ingrediente viene accuratamente scelto da produttori locali.

Tra le carni utilizzate, spiccano la carne di vitello razza Chianina IGP e la carne di Cinta Senese DOP. La Cucina di Caruso Rosalia utilizza, inoltre, olio extravergine di oliva e salsa di pomodoro 100% Italiano e il pregiatissimo vino rosso Chianti.





9. CAPOBIANCO ORGANIC FARM

Capobianco Organic Farm nasce dal desiderio di trasmettere la semplicità e l'autenticità della tradizione culinaria Pugliese in una chiave moderna.

Vogliamo essere il passaggio tra la ricchezza delle nostre origini e le possibilità che ci offre il futuro.

Mangiare bene per noi significa mangiare cibo semplice e incontaminato. Ma le tradizioni del passato non bastano per creare un prodotto con un vero valore intrinseco.

Il presente richiede un nuovo approccio verso l'agricoltura e la produzione agroalimentare, orientato verso i principi innovativi dell'agricoltura di precisione e dell'agricoltura simbiotica.

Massimizzare la salubrità, enfatizzare il gusto, ridurre gli sprechi e rispettare l'ambiente.

Tutto ciò è possibile solo se alla tradizione si uniscono scienza e tecnologia.

Passato e futuro sono parte della stessa storia che vogliamo raccontare, già a partire dal logo che è un Giano bifronte, il dio latino delle porte, dei cancelli, dei passaggi e quindi degli inizi.

Ci si rivolgeva a lui all'inizio di ogni raccolto e di ogni semina. Ed è a lui che abbiamo affidato l'inizio di questo nostro viaggio. È da qui che parte Capobianco Organic Farm.





10. IASA SRL

L'azienda e' stata fondata nel 1969 da una famiglia originaria di Cetara, piccolo borgo della Costiera Amalfitana, noto per la pesca e la lavorazione del tonno, delle acciughe e della tipica colatura di alici.

Grazie al forte legame col territorio, IASA, riesce a riportare su grande scala, prodotti di nicchia che conservano intatte antiche tradizioni come le alici e la colatura, il tonno pescato lungo le coste del mediterraneo tipo la specie alalunga (tonno bianco), il tonnetto del mediterraneo (alletterato) e il pregiatissimo tonno rosso (blufin).

La lavorazione è artigianale, le mani sapienti ed esperte sono quelle delle donne del territorio, impiegate nell'azienda da generazioni, che attraverso la loro sapienza, riescono a trasmettere e a conservare il legame con la tradizione, difatti l'accurata selezione delle materie prime e la produzione italiana, sono i valori base della filosofia della IASA.

L'azienda è ancora una delle poche ad "inscatolare" a mano il tonno nel vetro, come nelle lattine di piccole dimensioni. Questo permette di conservare inalterate le caratteristiche della carne del pesce che sarà più compatta alla forchetta e più morbida al palato.

Il controllo delle materie prime è la mission principale, attraverso salvaguardia e tutela delle specie protette dalla legislazione della pesca, al punto da indurre l'azienda, all'indomani delle ristrettezze normative poste alla pesca del tonno rosso, a sostituire tale produzione e commercializzazione con quella del tonnetto o allitterato del mediterraneo. Molto simile al tonno rosso, in quanto caratterizzato da una carne di colore rosa intenso, da una buona consistenza e da un gusto deciso.

I tonni pescati, anche dalle barche di Cetara, borgo della costiera amalfitana, in poche ore sono già nello stabilimento, pronti per essere lavorati.

L'azienda e' stata fondata nel 1969 da una famiglia originaria di Cetara, piccolo borgo della Costiera Amalfitana, noto per la pesca e la lavorazione del tonno, delle acciughe e della tipica colatura di alici.

Grazie al forte legame col territorio, IASA, riesce a riportare su grande scala, prodotti di nicchia che conservano intatte antiche tradizioni come le alici e la colatura, il tonno pescato lungo le coste del mediterraneo tipo la specie alalunga (tonno bianco), il tonnetto del mediterraneo (alletterato) e il pregiatissimo tonno rosso (blufin).

La lavorazione è artigianale, le mani sapienti ed esperte sono quelle delle donne del territorio, impiegate nell'azienda da generazioni, che attraverso la loro sapienza, riescono a trasmettere e a conservare il legame con la tradizione, difatti l'accurata selezione delle materie prime e la produzione italiana, sono i valori base della filosofia della IASA.

L'azienda è ancora una delle poche ad "inscatolare" a mano il tonno nel vetro, come nelle lattine di piccole dimensioni. Questo permette di conservare inalterate le caratteristiche della carne del pesce che sarà più compatta alla forchetta e più morbida al palato.

Il controllo delle materie prime è la mission principale, attraverso salvaguardia e tutela delle specie protette dalla legislazione della pesca, al punto da indurre l'azienda, all'indomani delle ristrettezze normative poste alla pesca del tonno rosso, a sostituire tale produzione e commercializzazione con quella del tonnetto o allitterato del mediterraneo. Molto simile al tonno rosso, in quanto caratterizzato da una carne di colore rosa intenso, da una buona consistenza e da un gusto deciso.

I tonni pescati, anche dalle barche di Cetara, borgo della costiera amalfitana, in poche ore sono già nello stabilimento, pronti per essere lavorati.





11. MALANDRONE 1447

Malandrone 1477 è la prima scelta di chi ama i prodotti eleganti e raffinati. Assortito in differenti stagionature che il tempo e la pazienza hanno reso custodi di profumi unici e accenti non comuni, il Parmigiano Reggiano Malandrone 1477 di lunga affinatura è dedicato a chi nella vita desidera uscire dagli schemi e dà alla tradizione un valore sempre nuovo e personale. Il nostro Parmigiano Reggiano offre sapori intensi e persistenti, caratteristici e specifici per ogni diversa stagionatura, capaci rinnovare il modo di intendere un prodotto che ha alle spalle una lunga tradizione ed appartiene alla storia mondiale della gastronomia.

Malandrone 1477, produce Parmigiano Reggiano di lunga stagionatura con affinature che arrivano fino a 10 anni, mantenendo la dolcezza di un Parmigiano Reggiano molto meno stagionato, ma manifestando tutta la sua maestosità con aromi intensi e penetranti dati dal lungo affinamento. Questo è reso possibile dai nostri studi ventennali sul Parmigiano Reggiano di lunga stagionatura.

Grazie alla nostra esperienza nella produzione e selezione delle lunghissime stagionature siamo riusciti a creare un Parmigiano Reggiano che a differenza di quanto si pensi resta estremamente dolce anche con stagionature di 10 anni.

Non ci sono scorciatoie al tempo.

Soltanto con una lunga attesa gli aromi di questo formaggio accrescono, si evolvono, si intensificano creando un formaggio fuori dal comune. Il suo gusto diventa lungo, complesso e persistente.





12. MARIFICIO SRL Eccellenze di mare

Sono Filippo Castaldi, dell'Azienda Marificio Srl Eccellenze di Mare di Ischia,

Il personaggio

Ho colto questa occasione per farmi conoscere e presentare la mia attività, sono entrato nel mondo della pesca nel lontano 1986, come responsabile acquisto, non solo in Italia ma anche sui mercati esteri; successivamente ho avuto l'opportunità di un nuovo ruolo, responsabile nel processo produttivo: pesca, trasformazione e congelazione del pescato.

La barca e il mondo della pesca

Marificio Srl Eccellenze di Mare, utilizza solo il proprio pescato per la produzione dei salumi di mare, Il pesce viene pescato solo nella zona compresa tra le isole di Ischia, Ventotene e Ponza.

Il periodo di pesca va da Aprile con la pesca della Ricciola nera di fondale Morone che viene pescata solo presso l'isola di Ponza, poi successivamente si passa a

Maggio alla pesca del tonno rosso "Thunnus Thynnus" e poi man mano si passa in ordine temporale alla pesca del pesce spada, delle ricciole pelagiche ed infine a settembre si chiude di nuovo con la pesca della Ricciola Nera di fondale.

Il prodotto una volta pescato viene portato in azienda dove viene sottoposto a controllo di qualità, poi viene lavorato, (eviscerato, sezionato in tranci) ed abbattuto a -40 ° C, e poi confezionato e stoccato in cella a -18° C.

Laboratorio, produzione, attrezzature

Il laboratorio di produzione si trova ad Ischia, su un'area di circa 1200 mq, la struttura è composta al piano terra da celle a temperatura negativa per lo stoccaggio di prodotti congelati e da celle a temperatura positiva per lo stoccaggio del pescato.

Al piano superiore è ubicata la sala per l'eviscerazione e la lavorazione del prodotto fresco, (dove sono situate le attrezzature per la pulizia del pesce, un abbattitore di temperatura, ed una zona dove vengono preparati e prodotti i salumi di mare).

In questa zona trovano posto le celle per la maturazione e l'affumicatura del pesce, una zona per il confezionamento di tali prodotti ed una zona per l'etichettatura e la pesatura.

Lo chef

Lo chef Pasquale Palamaro, (stella Michelin) è socio ed ideatore delle ricette per la produzione dei salumi di mare, socio della Ditta Marificio Eccellenze di Mare, ed in prima linea per quanto riguarda il controllo della linea di produzione.





13. PIAZZA PROSCIUTTI

L'idea di produrre prosciutti a nonno Peppino gli dev'essere venuta in uno dei suoi tanti viaggi di lavoro – sui camion, quelli duri e poco gentili di una volta. Deve averlo ispirato proprio quella via che è una specie di Route 66 dei sapori: prosciuttifici, caseifici, vigne, trattorie, boschi colmi di porcini e selvaggina.

L'idea dev'essere nata proprio così: tornando a casa e osservando il Castello di Torrechiara, la splendida rocca a metà tra medioevo e rinascimento che apre le porte di Langhirano, paese dove Peppino è nato, ha lavorato ed ha sempre vissuto. È proprio qui che nel 1974, con l'aiuto della moglie Marisa e dei figli fonda la sua azienda, associandosi fin dal primo anno al Consorzio del Prosciutto di Parma.

Dal 1974 ad oggi il tempo sembra non essere mai passato. Peppino, infatti, non da vita solo ad un'azienda, ma da forma ad una passione e ad un metodo di lavoro basato su valori da seguire scrupolosamente, per poter raggiungere quella qualità estrema che contraddistingue da sempre i suoi prosciutti: famiglia, artigianalità, territorio. Nonostante gli oltre quarant'anni di attività, quest'azienda ha mantenuto la sua caratteristica fondamentale: quella di essere una realtà familiare. Oggi la gestione è in mano a Paolo e Umberto, che hanno scelto – come ha fatto il loro padre – di accogliere anche i loro figli. Francesco Riccardo e Rubens, nei vari ruoli aziendali, controllano dalla produzione alla commercializzazione dei prosciutti, al fine di garantire un'accurata scelta del prodotto e un servizio personalizzato in base alle singole

Esigenze del cliente.



14. PROGETTI DI VINI



L'antica Villa Brandolini d'Adda, un tempo di proprietà della nobile famiglia insediatasi nel territorio di Soligo all'inizio del Novecento, è dal 2008 la sede della Cantina Progetti Divini.

Martina Curato e Cristian Piazzetta gestiscono con entusiasmo, passione e competenza la Cantina, specializzata nella produzione di vini di alta qualità. La struttura della Villa offre la possibilità di organizzare eventi, feste e degustazioni nella splendida cornice delle colline di Soligo e della zona di Valdobbiadene.

DOCG, DOC E SPUMANTI

Progetti dalle forme lineari, pulite e raffinate. La nostra linea di bollicine spazia dalla DOC, alla DOCG, agli spumanti.

Con gusti pieni, profumi aromatici e ottimi equilibri, bevibilità e piacevolezza sono quelle tipiche delle colline del Prosecco.





15. SALUMIFICIO THOAGAN PORRI

La famiglia Thogan Porri, di origini contadine, da sempre produceva salumi per le necessità familiari e, com'era tradizione, in particolare il salame.

Il salumificio nasce nel 1967 in un minuscolo laboratorio nella frazione Casa Zanellino, comune di Valverde, ora Colli Verdi, nell'Oltrepò Pavese, allo scopo di rifornire la salumeria di famiglia in Voghera, fondata e gestita dalla determinazione e dalla passione di nonna Maria. La qualità e la genuinità dei prodotti ne aumentano la richiesta anche al di fuori della cerchia dei Clienti abituali cosicché, nel 1988, l'attività viene trasferita in un più ampio e moderno laboratorio in frazione Casa d'Agosto, comune di Valverde, ove si avvia anche la vendita all'ingrosso per poi trasferirsi dal 2001 nel nuovo stabilimento di Cecima, località Casa Cucchi, nel cuore della Valle Staffora.

Il salumificio è dotato di bollo CE e di tutte le più moderne tecnologie che garantiscono la qualità e la sicurezza della produzione con occhio attento all'assoluto rispetto della tradizione e della qualità senza compromessi, dalla scelta e dall'utilizzo degli ingredienti alle fasi di lavorazione e, soprattutto, ai giusti tempi di maturazione dei suoi prodotti di eccellenza.

I salumi sono il frutto di una minuziosa ricerca nel solco della più autentica tradizione contadina. Molta cura e attenzione vengono dedicate alla selezione dei salumi sono il frutto di una minuziosa ricerca nel solco della più autentica tradizione contadina. Molta cura e attenzione vengono dedicate alla selezione delle carni provenienti unicamente da suini maturi nati e allevati in Lombardia ed Emilia Romagna.

La lavorazione è esclusivamente artigianale, le ricette sono quelle di sempre, gli ingredienti sono genuini, naturali e non vengono utilizzati additivi chimici. Tutti i salumi sono insaccati in budelli naturali, legati a mano uno per uno, fatti asciugare lentamente e, infine, lasciati stagionare per il tempo necessario. Solo così e grazie al particolare microclima della zona, acquistano il tipico profumo e l'inconfondibile sapore.

Oltre ai prodotti illustrati vengono proposti ai veri intenditori il guanciale, il cotechino, il salame da cuocere, il salame cotto, lo zampone, il cappello da prete e la linea delle "riserve".





16. SCUPPOZ

MISSION: Siamo un'azienda legata alle Radici del nostro territorio, ma che guarda al futuro con curiosità e dinamismo. Produciamo liquori dal 1982, nel rispetto della natura e della comunità. Il nostro obiettivo è quello di rendere noti, nel mondo, l'artigianalità ed i prodotti di alta qualità della nostra regione Abruzzo.

STORIA:

Scuppoz è una parola popolare nata a Valle Castellana in Abruzzo, usata per indicare lo "schiappare dei bicchieri" come invito a brindare e festeggiare. Con il tempo questa parola dialettale caduta in disuso tra il popolo è passata ad indicare i prodotti e la famiglia che sono attualmente dietro questo marchio. Il progetto artigianale "Scuppoz" parte alla fine degli anni 70' da un'idea di Benito Cicconi, appassionato di erbe ed infusi. L'azienda nasce poi ufficialmente nel 1982 a Valle Castellana, Frazione Colle, da un piccolo magazzino di pochi metri quadrati, con laboratorio ed annesso punto vendita. Il testimone passa poi al figlio che seguendo il trend del settore inizia a produrre la Genziana, tipico liquore abruzzese.

Il primo prodotto figlio di questa azienda è il celebre AMARO SCUPPOZ. La particolarità, tutt'oggi, di questo liquore è l'etichetta disegnata a mano dal professor Marco Tullio che vede raffigurati i Monti Della Laga sullo sfondo ed il pastore abruzzese che parte per la transumanza. Un quadro che racchiude gli inizi di questa azienda, un artigiano che con le sue creazioni inizia la costruzione di questa impresa.

A partire dall'amaro Scuppoz, molti sono stati i liquori e gli infusi sperimentati, dai limoncelli alle grappe aromatizzate.

Da circa 10 anni è Adriano, figlio di Benito, che con la sua famiglia porta avanti questa azienda. La Genziana Secca e Amabile sono oramai colonne portanti di questa azienda alle quali si sono affiancate altre linee di genziana più pregiata ed altri liquori come la Ratafià e la Liquirizia.

L'evoluzione nel tempo è stata costante a partire dai prodotti sino al packaging, la filosofia alla base di questa azienda è sempre rimasta la stessa: produrre con amore e passione e tramandare la storia con lo stile unico Scuppoz.

I dipendenti, ognuno con il proprio spirito, sono tessere di un puzzle che compone la grande famiglia Scuppoz, ognuno dei quali con le proprie caratteristiche e diversità apporta un contributo fondamentale al nostro progetto aziendale.

È lo spirito che contraddistingue l'azienda Scuppoz. La passione per il nostro lavoro, l'amore per il bello, il rispetto dell'altro e dell'ambiente, la continua ricerca di materiali pregiati e naturali ed il costante studio per la produzione ottimale dei nostri prodotti, sono alla base della nostra filosofia.

Scuppoz è un brand dalla forte identità, un'azienda tramandata da padre in figlio, che ha fatto di questa parola un simbolo di artigianalità e tradizione di una regione dalle mille sfaccettature: l'Abruzzo.



17. SPECIAL GUEST: FRANCESCO ARENA



Francesco Arena segue il corso di alta formazione per panificatore di CAST Alimenti con Piergiorgio Giorilli, fondatore e presidente onorario del Richemont Club Italia, e nel 2016 supera l'esame di ammissione al Richemont Club Italia sez. sud. Nello stesso anno si iscrive alla facoltà di Scienze Gastronomiche di Messina per continuare la sua formazione.



Nel 2016 entra a far parte dell'associazione Ambasciatori del Gusto che unisce professionisti del mondo della ristorazione che attraverso il loro lavoro si sono distinti nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano.

Esperto di panificazione con grani antichi siciliani, Arena inizia le sue collaborazioni in qualità di docente in istituti scolastici siciliani e di formatore all'interno di aziende del settore.

Nel 2016, in occasione del Salone del Gusto di Torino, Francesco Arena viene scelto come bakery chef dello stand Sicilia. Nel 2017 rappresenta la Cucina Italiana nel Mondo e presenta il suo pane a Barcellona di Spagna e nel 2018 all'Ambasciata italiana di Vienna. A febbraio 2019 Francesco Arena riceve il premio di "Miglior Fornaio Best in Sicily" dal giornale enogastronomico Cronache di Gusto.

