

# ITINERARI

## *Gourmet*

ESTATE

**AGRITURISMI**

Originali e garantiti

**RISTORANTI**

Rustici e ricercati

**LOCANDE**

Tipiche

**LA STRADA DEL  
PROSECCO**

**FORMAGGI**

Originali e garantiti

**SALUMI**

Rustici e ricercati

**PASTA**

Il gusto della  
semplicità



**FOOD & BEVERAGES**

**OLIO**  
Il nettare  
d'Oro

**LIQUORI**  
Piacevoli momenti  
di relax

**TARTUFI**  
Preziosi tesori  
nascosti

**BIO**  
La salute inizia  
dalla natura



**F**iorente azienda agricola nell'area del Chianti Colli Fiorentini, è situata a 300 metri d'altezza sulla collina dello splendido borgo medievale di Poppiano, nel versante affacciato su San Casciano Val di Pesa. I terreni ricchi di sasso, o come dicono i toscani di pillolo e galestro, sono particolarmente vocati alla viticoltura.

"Siamo vignaioli che rispettano la tradizione, ma non siamo tradizionalisti". In queste poche parole i proprietari sottolineano la loro filosofia, quella di una produzione basata sulla qualità, frutto di una vendemmia esclusivamente manuale e della lavorazione delle parcelle destinate all'imbottigliamento preceduta prima dalla selezione attenta delle uve in vigna e successivamente al tavolo. "L'obiettivo è far ritrovare nel calice il territorio, nel rispetto dei vitigni e dei vigneti, mantenendo la memoria dell'annata". Negli anni l'azienda, a conduzione familiare dal 1970, ha individuato quattro cloni di Sangiovese, un Canaiolo degli anni '50, un interessante Trebbiano Toscano e la Malvasia lunga del Chianti, vitigni a cui si sono aggiunti gli internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot. A breve entreranno inoltre a produzione nuovi impianti, tra cui quelli di Vermentino e Viognier, destinati ad impreziosire la gamma con un vino bianco molto promettente. Alle vigne si affiancano gli uliveti con circa 2.000 piante delle varietà Moraiolo, Pendolino, Leccino, Leccino del Corno e Coreggiolo distribuite fra quattro diversi appezzamenti. Alberi coltivati nell'area Igp Toscano per produrre ogni anno con sapienza dell'ottimo olio extravergine blend e monovarietale.



Booklet realizzato da  
Media Company  
allegato a SALE & PEPE  
nelle migliori edicole.

#### ADVERTISING

Media Company  
Piazza delle Istituzioni  
Palazzo F - n° 39  
31100 Treviso  
Tel. +39 0422 262450  
www.mediacompany.eu  
info@mediacompany.eu

#### GENERAL MANAGER

Gianni Dalla Costa

#### SALES MANAGER

Phoenix

#### AMMINISTRAZIONE

Manuela Gorghetto

#### GRAPHIC DESIGNER

Giulia Fedel  
Luca Lorenzon

#### WEB

Round Studio Web

#### TESTI

Dario De Bortoli  
Cristina Zuppel

#### MARKETING

Margherita Cecilian  
Silvia Brambilla  
Loredana Cece  
Alessandra Dal Zilio  
Luciana Luchetta  
Francesca Mestriner  
Jessica Napolitano  
Maddalena Ruggiero  
Elisabetta Stella  
Laura Conte  
Federica Durante  
Valentina Tomei  
Martina Tripi



# Indice

## 02 . I TESORI DEL VENETO

03 . Le imperdibili tavole vicentine

07 . Alla scoperta dei buoni cibi nel territorio di Vicenza

10 . Verona, fra colline, manieri e trattorie

13 . La bassa padovana, lo straordinario è in ogni luogo

19 . Rovigo, pancia mia fatti capanna!

## 20 . FRIULI, TERRA DI POPOLI DIVERSI

21 . Dalle pendici delle Prealpi Giulie alle magie carniche

24 . La Carnia

28 . La tavola friulana, capolavoro enogastronomico

32 . Sul Collio, tra verdi vigneti

34 . Cucina e vini al confine con la Slovenia

## 36 . EMILIA ROMAGNA, NELLA TERRA DEL GUSTO

38 . Reggio Emilia, il piacere del buon cibo e del buon vino

41 . Dove il gusto è D.O.P.

48 . Modena, arte e cucina, un binomio perfetto

49 . La gioiosa Emilia del Modenese

53 . Bologna, la cucina più buona al mondo

54 . Nei luoghi della città metropolitana sino ai colli di Imola

58 . Forlì, Romagna mia, Romagna in fior

62 . Cesena, il Cesenate fra libri e delizie

## 65 . TOSCANA, LA REGIONE DEI GRANDI

67 . Alla scoperta della Valdelsa, dove si vive meglio

74 . Nei luoghi del genio Leonardesco

77 . Chianti, un grande vino e molto di più...

## 78 . MARCHE, AUTENTICHE EMOZIONI DELLA VITA DI UN TEMPO

79 . Magie fra mare, colline e montagne

84 . Bianco o nero, sempre pregiato

## 88 . LAZIO, LA REGIONE DELLA CITTÀ ETERNA

92 . Il Lago di Bolsena

Vista su Asolo

# I TESORI DEL VENETO

ACCOGLIENZA, NATURA E SAPORI  
IL MEGLIO DI TUTTO



Bassano del Grappa



Asparago Bianco di Bassano DOP



La Grappa

## Le imperdibili tavole vicentine

La terra vicentina va dalla pianura alla montagna e, proprio per questo motivo, è genuina fonte di una tale quantità di tipiche delizie da aver dato vita a una cucina molto varia con in primo piano, guarda caso, un prodotto che fu portato secoli fa in queste zone dal nord Europa dai mercanti veneziani: lo stoccafisso, detto baccalà, protagonista di ricette assolutamente da non perdere. Davvero fantastico anche l'asparago bianco di Bassano Dop, apprezzato mito bassanese come l'eccellente grappa artigianale da assaporare sul Ponte degli Alpini. Ottima inoltre la produzione di formaggi, dal Grana Padano Dop ai vari tipi di Asiago Dop.

## La Sessenza



L'iniziativa è nata dal desiderio di una famiglia bassanese di dare vita a uno spazio pensato per valorizzare il territorio attraverso la riscoperta dei suoi sapori e delle sue bellezze artistiche. Il progetto è stato avviato un anno fa con la ristrutturazione di Palazzo Fracca, elegante edificio del '700 nel cuore di Bassano del Grappa. Il piano terra è stato riservato al negozio di prodotti enogastronomici mentre gli ambienti del piano superiore sono stati dedicati a iniziative artistiche e culturali legate a questi luoghi. "Bottega" raffinata, La Sessenza è paragonabile a un prezioso scrigno ricco di tesori rari e squisiti. Tutto qui è nel segno dell'artigianalità e dell'eccellenza, con specialità di primissima scelta selezionate dopo attente ricerche presso piccoli produttori in gran parte locali. L'assortimento è ampio e di gran pregio: vini, distillati e liquori, cioccolato, varie tipologie di riso, sottoli, patè, olio evo, confetture, pasta di farro e kamut, tagliatelle al tartufo, prodotti da forno e tante altre prelibatezze.



### Bassano del Grappa (FC)

Via Giacomo Matteotti, 3 - Tel. +39 340 4024650  
www.la5essenza.it -  



## Fabbrica Liquori Fratelli Brunetti



Nata nel 1886 sui colli bolognesi, terra natale della famiglia Brunetti, l'azienda si è poi consolidata a Bassano nel primo dopoguerra. La sua è una produzione rinomata che comprende liquori, distillati e sciroppi, con oltre quaranta ricette originali messe a punto in più di 130 anni di storia grazie a conoscenze che continuano ad evolvere nella ricerca dell'equilibrio perfetto tra gli ingredienti e l'eccellenza. Tutto avviene con metodi artigianali, compresa la miscelatura a freddo dei piccoli lotti imbottigliati a mano.



### Bassano del Grappa (VI)

Viale Pio X, 3 - Tel. +39 0424 32891  
www.fratellibrunetti.com -  


## Distilleria Li.di.a.



Una grappa dal gusto unico in bottiglie avvolte in fogli di carta colorati che sono anche etichette numerate a mano, con al collo un filo di canapa fermato con la ceralacca a caldo. Una confezione inconfondibile per un distillato che nasce in un impianto tra i pochi esistenti ancora interamente in rame. Prodotta con le pregiate vinacce fresche provenienti dai Colli Berici ed Euganei, viene invecchiata in botti di rovere francese. Un vero gioiello, frutto della sapienza artigianale di distillatori giunti alla terza generazione.



### Villaga (VI)

Via Berico Euganea 30 - Tel. +39 0444 885074  
www.distillerialidia.com - 

## Dolce Bassano



A Bassano la dolcezza ha il suo regno in questa fantastica Pasticceria che, situata nel cuore della città, è uno dei luoghi che meglio raccontano di una lunga tradizione nel campo dell'arte pasticceria, con una produzione che eccelle per bontà e fantasia. I maestri pasticceri sono Mario e Sabrina, fini ricercatori di tutto ciò che è qualità e innovazione, dalla scelta delle materie prime all'idea di tendenza sino alla confezione che stupisce per eleganza e creatività. Il banco è un trionfo di goloserie nel segno della freschezza, dagli eleganti macaron preparati a regola d'arte alle torte dal design contemporaneo, dai deliziosi mignon alla cioccolateria artigianale che, vero vanto della casa, rivela l'animo curioso del cioccolataio sempre alla ricerca della novità, del gusto sfizioso, del cioccolato di prima scelta. Buoni, belli e originali, rivelano al loro interno un ripieno piacevolissimo al palato... Ovetto, barrette e bocconcini al cremoso, pistacchio, mandorla, caffè e non solo, peccati di gola a cui è impossibile resistere!

### Bassano del Grappa (VI)

Piazza Zaine, 14 - Tel. +39 0424 523875 - [www.pasticceriacioccolateria.it](http://www.pasticceriacioccolateria.it)

## Cantina Sancelodi



### Mussolente (VI)

Via Campo Aviazione, 27 - Tel. +39 0424 574044  
[www.cantinasancelodi.com](http://www.cantinasancelodi.com) - 

Correva l'anno 1925 quando Nicolò Sancelodi iniziò a coltivare vigneti e vinificare le uve. Da allora è trascorso quasi un secolo e, per quattro generazioni, l'azienda è cresciuta sino a diventare l'attuale realtà, forte di una grande tradizione e di una qualità apprezzata in tutto il mondo. Situata ai piedi del Monte Grappa nel suggestivo territorio collinare che va da Bassano ad Asolo, vanta vigneti che, grazie ai terreni vocati, al clima mite, all'ottimale altitudine e alla buona esposizione al sole, godono dell'habitat ideale per dare vita a grandi vini. E' una lunga storia quella della Cantina Sancelodi che, dal fondatore, è passata al figlio Giovanni, al nipote Gastone e al bisnipote Filippo con la nuora Elisabetta, portata avanti sempre nel nome dell'artigianalità e del rispetto della natura ma con il necessario supporto delle più avanzate tecnologie per esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini. Nella pregiata gamma di produzione il Merlot Barbarina Doc, il Vicenza Cabernet Sauvignon Igp, il Prosecco Docg Asolo, il Prosecco Brut Doc Treviso Sarto, il Prosecco Extra Dry Millesimato Doc Treviso Sarto. Eccellente infine la Grappa di Raboso.

## Azienda Agricola Punto Zero



L'azienda si trova sui Colli Berici a 250 metri di altitudine, dove si formano microclimi unici grazie all'alternanza di vigneti, boschi e prati.

Una campagna resa unica dalla conformazione della sua terra, in parte argillosa e in parte calcarea, dove i vigneti crescono conferendo caratteristiche uniche ai vini prodotti.

La cantina PuntoZero della famiglia de' Besi produce due bianchi: Trasparenza un Pinot Bianco in purezza e Gargà, autoctono, da uve Garganega. Sei i rossi: Idea 100% Cabernet Sauvignon, Dimezzo taglio bordolese (Merlot, Cab. Sauvignon e Cab. Franc) di grande eleganza, due autoctoni Tai Rosso e Carmenere e, infine, Punto e Virgola, un Merlot e un Sirah in purezza che sono le riserve dell'azienda. Eccellente anche l'olio: raffinato e complesso, è molito a freddo da 5 varietà di olive.



### Lonigo (VI)

Via Monte Palù, 1 - Tel. +39 0444 835551

[www.puntozerowine.it](http://www.puntozerowine.it) - [info@puntozerowine.it](mailto:info@puntozerowine.it) -  

## Mulino Terrevive




Passione, competenza e rispetto per la terra. Nascono così, da questa consapevolezza, i prodotti del Mulino Terre Vive, specialità ricche di vita, nutrienti e sane, frutto di cereali al 100% biologici di origine esclusivamente italiana. Una qualità senza compromessi per una produzione nel segno della sostenibilità: farine macinate a pietra lenta e leggera per lasciare intatte le proprietà dei grani. Diverse le tipologie di pasta trafilate al bronzo ed essiccate a bassa temperatura, nelle varietà di grano Khorasan, Grano Duro semintegrale, Farro Monococco e Senatore Cappelli. Il meglio, rigorosamente Bio.



### Rossano Veneto (VI)

Via Mottinello, 145 - Tel. +39 327 6336055

[www.mulinoterrevive.it](http://www.mulinoterrevive.it) -  

## Frantoio Malga Monte Asolone


Olio extravergine d'oliva e formaggi di malga: non è un paradosso, l'azienda li produce entrambi assieme ai salumi. Le olive sono quelle della Conca degli Olivi sotto il Grappa, una delle zone più a nord per la produzione dell'olio evo.

Rinomata per i formaggi Morlacco e Bastardo prodotti d'estate in alpeggio a 1.400 m. di quota assieme a ricotta, burro, stracchino, caciotta e yogurt, produce anche sopresse, salami e pancetta. Delizie di alta qualità, tutte a km 0, disponibili presso lo spaccio di Pove del Grappa.



### Pove del Grappa (VI)

Via XXV Aprile, 14 - Tel. +39 0424 550108

[www.frantoiomalgamontenasolone.it](http://www.frantoiomalgamontenasolone.it) - 



## Alla scoperta dei buoni cibi che abbondano nel territorio di Vicenza



L'elenco continua ed è tutto da gustare: la sopressa vicentina Dop, le ciliegie di Marostica, i bigoi co' l'arna, grossi spaghetti con sugo d'anatra, il prosciutto della Val Lione, il riso di Grumolo delle Abbadesse, il tartufo nero dei Colli Berici.


## Pizzeria Al Saraceno

Quando il lavoro coincide con la passione la differenza si sente! E' il caso di Angelina e Riccardo, che della classica pizza napoletana hanno fatto un capolavoro di unicità. Il segreto è nell'attenzione con cui scelgono gli ingredienti, compresi gli ortaggi da agricoltura biologica, acquistati freschi da produttori locali per ridurre l'impatto ambientale. Anche i salumi provengono da allevamenti etici attenti al benessere degli animali. Per la pizza usano solo farine bio macinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione.



**Bassano del Grappa (VI)**

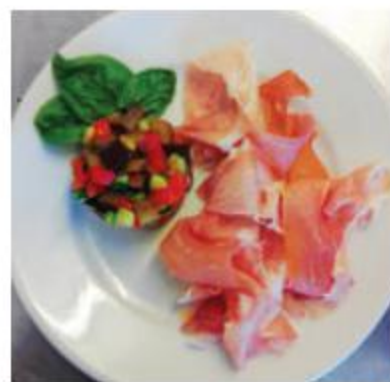
Via del Museo, 62 - Tel. +39 0424 016205

[www.pizzeriasaraceno.it](http://www.pizzeriasaraceno.it) - 

## Casa Cortiana



Nella dimora che fu dei genitori, il padre di Ivan Trentin aprì negli anni '80 un bar trattoria. Venne chiuso dopo un triennio ma nel 2019 Ivan, deciso a dare continuità al progetto paterno, aprì Casa Cortiana. Situata in un minuscolo borgo a 770 metri d'altezza, ai piedi del monte Pasubio, la trattoria gode di una vista che abbraccia in un magnifico colpo d'occhio tutta la corona delle piccole Dolomiti vicentine. Accogliente, pensato per chi ama la buona tavola e la buona compagnia, il locale propone un menu fisso degustazione che cambia ogni mese in base ai prodotti di stagione. Le materie prime, tipiche del territorio ma non solo, consentono di realizzare piatti di carne e pesce semplici, gustosi e al tempo stesso originali. Aprire in un luogo così isolato è stata una scommessa, ma Ivan l'ha vinta grazie alla grande passione per il suo lavoro. Tante le ricette consigliate. Tra queste uno straordinario carpaccio di cervo frutto di un'abile marinatura, di una rosolatura in padella e di una cottura sottovuoto a bassa temperatura.



**Valli del Pasubio (VI)**

Via Molin Maso - Tel. +39 351 2736981

[www.casa-cortiana.business.site](http://www.casa-cortiana.business.site)

## Millenium Stube

Varcata la soglia del Millenium Stube, vi sembrerà di stare in Alto Adige. Eppure, nonostante le atmosfere montane, il locale è... In cima ai Colli Berici! Qui Fiore e Luciana offrono un menu ricco di sapori alpini, dai canederli fatti in casa allo stinco da sposare a una birra bavarese.

D'estate, invece, si mangia sulla terrazza panoramica magari gustando i buoni prodotti del territorio come il tartufo e il vino dei Berici. Punto di partenza per escursioni a piedi e in bicicletta, dispone anche di comode camere e appartamenti.



### San Gottardo (VI)

Via Bertoldi, 5/A, - Tel. +39 0444 550220

www.millenniumstube.com -  

## Locanda Balasso

Ideale per gli amanti delle escursioni sul Pasubio o verso il gruppo del Cornetto e del Sengio Alto, ma anche per chi desidera trascorrere alcuni giorni all'insegna del più assoluto riposo, la Locanda Balasso offre 4 confortevoli stanze con bagno privato. Appena ristrutturata, comodissima per raggiungere la famosa strada delle 52 gallerie e per percorrere l'anello di Campogrosso passando per l'Ossario del Pasubio o il ponte di corde, propone anche gustosa cucina vicentina con deliziosi piatti di stagione e dolci fatti in casa.



### Valli del Pasubio (VI)

Via Rifugio Balasso, 1

Tel. +39 0445 593055

www.rifugiobalasso.it

## Birreria All'Angelo D'Oro





Un locale, questo, che ama sperimentare alla luce dei suoi 37 anni di storia. A caratterizzare la sua cucina la varietà dei piatti, da quelli tradizionalmente casalinghi alle ricette più moderne, con ampia scelta di burger e snack gourmet per i palati più giovani.

Tra le proposte anche la degustazione di birre artigianali e vino autoctono.

Aperta sino a tarda sera per i più nottambuli, dispone anche di piattaforma online per il servizio Delivery. Bella la serra, ideale per piacevoli momenti tra suggestive atmosfere green.

### Marostica (VI)

Viale Monte Grappa, 20 - Tel. +39 0424 77838

www.allangelodoro.it -  

## Ristorante Re Di Quadri

Al Re di Quadri vi attendono un ambiente molto cordiale e piatti sempre nel segno dell'eccellenza. Qui troverete uno staff dall'animo giovane e gentile ma, allo stesso tempo preparato e raffinato.

La cucina, oltre a esaltare i sapori e la bontà del pesce, offre anche gustose ricette della tradizione veneta e pizze di ottima qualità.

Il locale, ideale per famiglie come per professionisti, è perfetto anche per organizzare cerimonie, pranzi e cene di lavoro.



### Lonigo (VI)

Via Abensberg, 2 - Tel. +39 0444 437942

www.ristorante-pizzeria-re-di-quadri.com - 

## Ristorante Wine Bar Da Geremia



Nel centro storico di Recoaro, Da Geremia è un locale dalle piacevolissime atmosfere, ideale per gustare ottima cucina e vivere momenti in allegra compagnia. Sosta ideale dopo un'escursione sulle Piccole Dolomiti, una passeggiata o una rilassante seduta termale, propone l'idea gastronomica di Barbara Roetta e dello chef: qualità, fantasia e materie prime d'eccellenza in gran parte acquistate sul territorio. Particolarmente apprezzata la pizza napoletana, che qui viene impastata con farina semi-integrale proveniente dall'unico mulino in Italia che lava il grano prima di macinarlo. Da non perdere la Divina con pomodoro fresco, zucchini grigliati e tonno, esaltata da olio aromatizzato al limone e menta fresca. Il menu, che comprende anche piatti per intolleranti e celiaci, è ricco di ricette creative, sempre accompagnate da vini selezionatissimi. Indimenticabili gli gnocchi di patate allo zafferano di Laebe, tartufo scorzone di Marana e formaggio dolce di malga, un'esplosione di sapori all'altezza delle migliori aspettative gourmet.

### Recoaro Terme (VI)

Via Vittorio Emanuele, 15 - Tel. +39 0445 040516 - [www.barbararoetta.it](http://www.barbararoetta.it)



## Erio's Pizza e Dolcezze per Tutti



Prima Bio pizzeria d'Italia a km 0, segnalata anche da Gambero Rosso e Slow Food, Erio's Pizza è al tempo stesso pizzeria e pasticceria, un nuova dimensione del gusto che vede Erio Scotton e Lorena Boffo, marito e moglie, affiatati complici nell'offrire a tutti, anche a celiaci e intolleranti, voluttuose emozioni dolci e salate. Nel loro locale impiegano solo farine biologiche macinate a pietra assieme a ingredienti naturali del territorio e di stagione. La pizza viene impastata con lievito madre e fatta lievitare sino a sei giorni per raggiungere massima fragranza e digeribilità. Altrettanta attenzione viene dedicata al bakery, con squisitezze che sposano bontà, qualità e genuinità da gustare senza sensi di colpa. Anche per la pasticceria le farine sono eccellenti, comprese quelle di riso, mais e grano saraceno mentre gli zuccheri, come il Muscovado, sono di frutta e integrali... Il burro compare con parsimonia, in alternativa vengono utilizzati oli spremuti a freddo di prima scelta, dall'extravergine all'olio di mais o girasole.

### Romano D'ezzelino (VI)

Via Spin, 89 - Tel. +39 331 4593022 - [www.eriopizza.it](http://www.eriopizza.it) -  

Il Castello di Soave

# Verona

FRA COLLINE, MANIERI E TRATTORIE

## Dominata dallo spettacolare castello, Soave offre storia e sapori

Se desiderate concedervi una pausa di piacevole e interessante relax vi consigliamo di scegliere come meta Soave e il suo splendido territorio collinare.

Da visitare senz'altro è lo spettacolare Castello, risalente al Medioevo ma perfettamente conservato.

Gli interni offrono un emozionante viaggio nel tempo, dalle stanze padronali all'armeria con i giacigli dei soldati. All'esterno invece una veduta di grande suggestione e bellezza sull'incantevole borgo di Soave racchiuso fra le sue antiche mura in ottimo stato e, più in là, sulle distese di vigneti dai quali nasce uno fra i migliori vini della regione: il bianco di Soave.





## Tenuta Solar di Bolla Egidio

Appassionati viticoltori, i Bolla vinificano nella loro corte di Monteforte d'Alpone solo uve provenienti dalle proprie vigne situate nella zona classica della Val de l'Acqua. Sono uve da vitigni autoctoni e cru certificate al 100% Garganega, sinonimo quindi di alta qualità. La bontà dei vini la si deve soprattutto al gioiello della casa, il fruttaiolo, dove i grappoli per il Recioto non vengono stesi come detta la tradizione, ma appesi a una rete per meglio areare e appassire le uve. Un metodo diverso per un risultato eccellente!



### Monteforte d'Alpone (VR)

Via Dante Alighieri, 125 - Tel. +39 335 8483477  
[www.tenutasolar.com](http://www.tenutasolar.com)

## Enoteca di Monteforte

Situata nella storica cornice del Palazzo Vescovile di Monteforte d'Alpone, vi attende tra mura quattrocentesche per farvi vivere piacevoli momenti all'insegna del buon vino e del buon cibo. Specializzata in cucina tipica della zona, propone un menu legato alle stagioni e ottime carni alla griglia italiane e internazionali. Il punto di forza, come suggerisce il nome del locale, è la curata scelta di vini del territorio, dal Soave e Valpolicella alle migliori etichette nazionali. Delizioso il giardino per rilassanti aperitivi.



**Monteforte d'Alpone (VR)**  
 Piazza Salvo D'Acquisto, 1  
 Tel. +39 045 7613422 -

## Trattoria Al Borgo

In un piccolo paese, nella zona di produzione del riso Vialone Nano, la Trattoria al Borgo propone una cucina sana e gustosa ispirata alla migliore tradizione veronese e italiana, valorizzata da materie prime di stagione per garantire massima freschezza e qualità. Il locale vi accoglierà tra piacevoli atmosfere ravvivate dal caldo legno delle travi a vista, dalle delicate tinte pastello dei muri e, d'inverno, dal grande camino acceso. D'estate, invece, potrete pranzare in tutta tranquillità nel bel giardino con ampio gazebo.



**Bonavicina - San Pietro di Morubio (VR)**  
 Piazza G. Marconi, 3 - Tel. +39 045 7125493  
[www.trattoria-alborgo.it](http://www.trattoria-alborgo.it) -

## Guidolce



Nuova realtà produttiva, Guidolce nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Baroni. Situata a Cologna Veneta, l'azienda è dotata di tecnologie avanzate per la produzione esclusiva di wafer senza glutine e senza lattosio. Un intero stabilimento di 4.000 metri quadri per realizzare in tutta sicurezza wafer di alta qualità per un mercato sempre più attento ai prodotti "free from". Lavorati con materie prime sceltissime e prodotti anche con private label, sono frutto di rigorosi protocolli e di un controllo costante di tutta la filiera. Licenziatari del marchio "Spiga Barrata" di Aic - Associazione Italiana Celiachia - e notificati, da decreto legislativo 111/1992, nel registro nazionale degli alimenti senza glutine, i wafer Guidolce fanno parte della schiera di prodotti erogabili attraverso il servizio sanitario nazionale. Un biscotto unico per soddisfare la richiesta crescente anche da parte di consumatori che, pur non essendo celiaci o intolleranti, preferiscono acquistare alimenti di qualità liberi da glutine e lattosio.



**Quari Destra (VR)**  
Via Lombardia, 8  
Tel. +39 0442 412166  
[www.guidolce.it](http://www.guidolce.it)

## Pasticceria Busato



In alcuni mestieri l'amore è un ingrediente fondamentale. Ne sa qualcosa la Pasticceria Busato, che la passione per i dolci la trasmette di padre in figlio dal 1974. Situata a Isola della Scala lungo la Statale 12 che da Verona porta a Modena, offre una raffinata selezione di ricette d'alta pasticceria, frutto della creatività di una famiglia che, rinomata per i suoi golosi lievitati da prima colazione e l'ottima miscela di caffè, si contraddistingue soprattutto per gli irresistibili gioielli della casa: dai pasticcini mignon ai macaron e dalle torte tipiche della tradizione italiana a quelle di più moderna concezione sino ai grandi lievitati come il Panettone, il Pandoro, il Nadalin e la Colomba Pasquale. Fiori all'occhiello i dolci dedicati alla varietà di riso tipica del territorio, il Vialone Nano, utilizzato per preparare sublimi squisitezze come la Torta di Riso, la Sbrisolona, il Risone e il Risino. Tante delizie della migliore tradizione pasticceria che i Busato continuano a produrre, da generazioni, appassionatamente.



**Isola della Scala (VR)**  
Via Giuseppe Garibaldi, 17  
Tel. +39 045 7300560 -    
[www.pasticceriabusato.com](http://www.pasticceriabusato.com)



Rocca degli Alberi a Montagnana



Colli Euganei

## La bassa padovana, lo straordinario è in ogni luogo

Si estendono per due chilometri le imponenti mura di Montagnana, borgo fra i più belli d'Italia abbracciato da una cinta che ha pochi uguali al mondo. Affascinante simbolo della grande storia delle città murate che caratterizza tutta l'area veneta, la città va famosa anche per un'eccellenza culinaria, il Prosciutto Crudo Berico Euganeo Dop. Da qui il viaggio è breve per raggiungere altre bellezze, Este con il Castello Carrarese, Monselice con la scenografica salita al Santuario delle Sette Chiese, la zona termale di Abano con tanti ottimi alberghi e piscine e, infine, il verde mondo del Parco Regionale dei Colli Euganei.



Abbazia di Praglia

Fra le perle dei Colli Euganei Arquà Petrarca, la Villa dei Vescovi, l'Abbazia di Praglia.

In ogni borgo si aprono invitanti porte per gustare grandi specialità, risi e bisi, pasta e fasioi, bollito alla padovana, gallina padovana, carne di cavallo...

## Rete Melovita

Nata dalla passione per il melograno, Melovita è specializzata nella produzione e trasformazione non solo della melagrana ma anche di altri ortaggi, frutti ed erbe aromatiche come mele, kiwi, ciliegie, angurie, cipolle rosse, carote, zucchine e basilico greco. Ecosostenibile, certificata biologica dall'ente Valoritalia, l'azienda utilizza solo energia elettrica da fonti rinnovabili e ha creato una linea di cosmesi per la cura naturale di viso e corpo basata sul riciclo dei prodotti di scarto.

**Urbana (PD)**

Via Vignola, 825

Tel. +39 348 4784138

www.melovita.it -  



## Osteria A Modo Mio

Francesco e Alberto hanno voluto portare nella contemporaneità la classica osteria. Il loro è un ristorante dall'inconfondibile stile newyorkese, dove al banco è possibile scegliere tra i fantastici "americani" della barlady Valentina "Tabata" Polonio o gustare un calice di buon vino. Molto rimanda alla Grande Mela: la cucina a vista, il design minimal, il servizio informale. I piatti non sono mai gli stessi, i dessert sono fatti rigorosamente in casa e le materie prime, frutto di attente ricerche personali, sono eccellenti.



**Conselve (PD)**

Piazza dei Bersaglieri, 1 - Tel. +39 351 9659659



www.osteriamodomio.it -  

## Al Porti.Co Restaurant & Wine

La filosofia del locale è già nel nome: Portico per la posizione, Porti per le specialità di pesce e infine Co, come compagnia, collaborazioni con le varie eccellenze italiane e costanza nella ricerca della migliore qualità. I tavoli sono solo otto per garantire al cliente massima attenzione e una curatissima cucina. Il menu cambia tutti i giorni a seconda del pescato, le verdure sono di stagione e l'enoteca offre un'ampia scelta di vini da abbinare a golosi "cicchetti" e crudità di mare. In vendita anche prelibatezze artigianali.



**Este (PD)**

Via San Rocco, 14 - Tel. +39 347 0061281 -  





## Pizzeria Nonloso

La passione è la più forte delle motivazioni per realizzare i propri sogni. Così è stato per il maestro pizzaiolo Renè Berton e Marianna Pavan, marito e moglie accomunati dallo stesso amore per il cibo buono e di qualità. Insieme hanno aperto nel 2008 Pizzeria NonLoSo, un locale accogliente, dove la pizza è un capolavoro di fragranza e leggerezza. A caratterizzare sin da subito questo bel ritrovo per palati raffinati è la continua e attenta ricerca delle migliori materie prime, selezionate presso eccellenti aziende italiane. "Abbiamo eliminato il 90% dello scatolame perché concepiamo la cucina come qualcosa che, oltre a soddisfare il gusto, deve essere il più naturale possibile, in sintonia con le tendenze contemporanee più orientate a un'alimentazione sana e ricercata". La pizza di Renè è sottile, impastata con farine selezionate e lievito madre, frutto di una lunga lievitazione e di una sapiente cottura nel forno a legna. A renderla unica gli abbinamenti insoliti ma sempre comunque basati su sapori freschi di stagione. Una volta alla settimana, a seconda di cosa propone il mercato, viene proposta una pizza nuova, così come segnala puntualmente la lavagna appesa in sala. Di ottimo livello anche la cucina, anch'essa innovativa e ricercata. Ad accompagnare il tutto ben sette tipi di birre e vini del territorio. Una particolare nota di merito va assegnata ai dolci: ad occuparsene personalmente è Marianna, con risultati eccezionali da vera maestra pasticciera.



**NONLOSO**  
pizza & dinner

**Abano Terme (PD)**  
Via A. Brustolon, 14  
Tel. +39 049 5212569 - +39 392 2913029  
[www.ristopizzanonloso.it](http://www.ristopizzanonloso.it) -  

## Enoteca Extra Dry

Qualità, professionalità e infiniti piaceri: ecco l'Enoteca Extra Dry, dal 2015 gettonatissimo appuntamento per un aperitivo, un distillato o un vino in compagnia.

Piccolo ma accogliente e con grande plateatico su viale Matteotti, offre il meglio per tutte le tasche grazie alle sue mille etichette selezionate in Italia, in Europa e nel mondo, un assortimento di alto livello ricco di rinomati classici e di prestigiose bollicine, da acquistare o consumare in loco. Dove si beve bene è giusto anche mangiare bene, e qui le proposte non mancano davvero fra tanti invitanti stuzzichini e piattini resi sfiziosi da vari formaggi e salumi di qualità con, in primo piano, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop di Montagnana firmato Attilio Fontana. In continua evoluzione, Extra Dry gestisce anche il Ristoro La Vallesana a Baone.

Nel verde, fra splendidi panorami, vi delizierà con taglieri, toast e piadine da sposare a un buon bicchiere di vino. Inoltre ha in progetto l'apertura di un nuovo negozio dedicato esclusivamente alla vendita dei suoi vini.



Este (PD)

Via Giacomo Matteotti, 31 - Tel. +39 340 2739588

www.extradrynoteca.com -  

## Azienda Agricola Biologica Lovato Nicola

Immersa nella campagna della bassa padovana, è situata lungo le sponde dell'Adige, fiume da cui preleva le acque per irrigare le sue coltivazioni. Certificata biologica da dieci anni, produce mele, pere, pesche, albicocche, asparagi e tantissime varietà di ortaggi che qui, su terreni fertili, crescono sani e rigogliosi. Prodotti di alta qualità che potrete acquistare presso lo spaccio aziendale assieme a confetture di frutta, succhi, farine e altre specialità ottenute dalla trasformazione dei prodotti coltivati nei propri campi.



Castelbaldo (PD)

Via Granze  
Tel. +39 348 7664762

## Pasticceria Desideria

Accogliente, molto apprezzata per il vasto ed eccellente assortimento di torte, dolci e pasticceria fresca e secca, Pasticceria Desideria è famosa anche per gli ottimi panettoni, le colombe, il buon pane e i prodotti salati, pizze, toast, panini e piatti pronti ideali per un saporito snack o un pranzo veloce. Con oltre cinquanta posti a sedere, offre anche un piacevole spazio esterno perfetto per gustare al fresco un aperitivo o una deliziosa coppa gelato con gusti particolari come quello al vino Friularo. Ampio parcheggio.



Conselve (PD)

Via Verdi, 13  
Tel. +39 049 7401404

Padova

Via dei Colli, 95  
Tel. +39 049 5225524  
www.pasticceriadesideria.it





## Forneria



Enrico e Samantha hanno iniziato a sognare la loro pizzeria tanto tempo fa. Oggi Forneria è un luogo unico, con accogliente sala, bar, giardino interno e ampio plateatico in Piazza San Marco. "Ci abbiamo messo diversi anni per trovare un posto all'altezza delle nostre aspirazioni – raccontano – fino a quando l'abbiamo trovato. Prima era un negozio di granaglie, l'abbiamo trasformato in una pizzeria che esprime perfettamente ciò che siamo e ciò che vogliamo". Enrico e Samantha sono degli sperimentatori, sempre alla ricerca di abbinamenti innovativi, soddisfatti solo quando trovano il giusto equilibrio di sapori. La loro proposta segue le stagioni e le materie prime sono sempre di ottima qualità. "Abbiamo chiamato il locale Forneria per sottolineare il nostro intento di offrire diverse tipologie di panificati e, infatti, all'impasto di farina semi-integrale lievitata 48 ore, a quello napoletano e alla pala romana a lunga lievitazione e ad altissima idratazione, abbiamo aggiunto le focacce al farro e il pane in cassetta per il club sandwich".



**Monselice (PD)**

Piazza S. Marco, 8 - Tel. +39 0429 533892 -  

## I Gioiosi



Fragranti, genuini e digeribili, I Gioiosi nascono così, con il preciso intento di dare gioia al palato. E ci riescono benissimo perché, come tutte le cose ben fatte, sono all'altezza di ogni aspettativa. Versatili "spezzafame", ma perfetti anche come alternativa al pane in tavola, hanno alle spalle l'esperienza di panificatori da generazioni. Al timone della Gioie di Grano due cugini che tengono alta la tradizione di famiglia, iniziata nei primi anni del secolo scorso. Appassionati del loro lavoro, portano avanti con successo la tradizione del vero pane artigianale. Negli anni l'azienda si è evoluta e, grazie alle innovazioni, sono nati I Gioiosi, proposti in cinque golose varianti: all'olio d'oliva, con semi di sesamo, con farina integrale, nella versione "leggeri" e al gusto pizza. A farne capolavori di bontà l'utilizzo esclusivo di materie prime d'eccellenza che, miscelate con sapienza, vengono lavorate rispettando rigorosamente la lievitazione naturale e i giusti tempi di cottura.



**GIOIE DI GRANO**  
Megliadino San Vitale (PD)  
Via Dell'Artigianato, 17  
Tel. +39 0429 88569  
[www.gioiedigrano.it](http://www.gioiedigrano.it)

## La Patata dal Cuore Veneto

Contraddistinta dal certificato QV della Regione Veneto a maggior garanzia dei consumatori, questa deliziosa patata viene coltivata nel cuore della terra veneta su terreni agricoli distribuiti fra le province di Verona, Vicenza e Padova. Le sue eccellenti proprietà organolettiche dipendono in gran parte dalle caratteristiche morfologiche dei suoli di tipo alluvionale, ben stratificati e quindi ricchi di ossigeno. Il particolare contesto, insieme a un clima favorevole che alterna rigidi inverni a primavere miti e piovose, favorisce la crescita migliore del tubero, riconoscibile per la forma ovale, la buccia dorata e la polpa gialla. Una patata che deve la sua qualità superiore anche all'esperienza agronomica dei produttori e alle tecniche sostenibili, applicate nel rigoroso rispetto del disciplinare di Qualità Verificata. Unica e inconfondibile, dal sapore tipico ma non troppo pronunciato, la "Patata dal Cuore Veneto" è una perfetta alleata in cucina, ideale per la realizzazione di tante, gustose ricette.

**TERRE DEL GUÀ SOC. COOP. AGR.**  
**Montagnana (PD)**

Via San Martino di Tre Contà, 1  
Tel. +39 0429 804100



## Pastificio Pastiamo

Nel centro storico di Monselice, Pastiamo nasce quattro anni fa grazie ad Elisa e Fabio che, animati da una grande passione per i buoni sapori italiani, hanno focalizzato la loro attività sulla produzione di deliziose paste fresche nei più diversi formati e declinazioni, esaltate da golosi sughi e condimenti.

La loro è una proposta genuinamente gourmet, basata sulla costante ricerca delle migliori materie prime del territorio selezionate per la loro qualità e la loro stagionalità.

Nel negozio, provvisto di angolo degustazione per offrire a tutti la possibilità di concedersi una prelibata sosta per la pausa pranzo, l'assortimento per la vendita e l'asporto è vastissima, sempre ispirata ai prodotti tipici stagionali: pappardelle, tagliolini, bigoli, gnocchi fatti con le squisite patate di Rotzo e, a seconda del periodo, pasta ripiena al radicchio di Treviso, asparagi di Pernumia, rosole dei Colli Euganei, ecc. Ampia anche la scelta dei sughi, dal tradizionale ragù di carne al classico burro e salvia sino allo sfizioso pesto di rucola.

**Monselice (PD)**

Via XXVIII Aprile, 34 - Tel. +39 392 7173138 -  

## Rovigo, pancia mia fatti capanna!

Fra pianure percorse dai rami del Po regnano il tartufo bianchetto del Delta del Po, le patate americane di Valliera, il tacchino ermellinato, le cozze di Scardovari Dop, l'Aglio Bianco Polesano Dop, l'Insalata di Lusina Igp, il Riso del Delta del Po Igp.



## Azienda Agricola Quirina



Nata nel 2016, è un'azienda innovativa basata sulla sostenibilità ambientale. Qui, in una cornice agreste disegnata da siepi e alberature tipiche del paesaggio veneto, coltiva con metodo biologico aglio bianco polesano Dop, aglio viola, kiwi gialli e verdi, fagioli, piselli, scalogno e colture estensive, tutto nel rispetto della biodiversità della flora e della fauna.

Dalle materie prime ottiene trasformati di ottima qualità: fagioli in potacin tipici polesani, confetture di kiwi giallo, mostarda di kiwi e nettari sempre di kiwi.



**Costa di Rovigo (RO)**

Via Martiri della Resistenza, 317 - Tel. +39 347 6581640 - 

## Nocita

Frutto dell'esperienza dell'Azienda Agricola Petrobelli, nome storico dell'agricoltura del Polesine, produce pregiatissime noci sui fertili terreni generati dalle esondazioni dell'Adige. Qui, tra i canali Ceresolo e Bresega, il marchio Nocita è nato da un progetto di nocoltura che, partito nel 1992, ha fatto della qualità delle noci, della selezione manuale, dell'uso di energia autoprodotta e delle confezioni da 10 kg in cartone riciclabile i suoi tratti distintivi. Oggi conosciuto dagli intenditori come sinonimo di prodotti al top, Nocita ha affiancato nel 2020 alle sue eccellenti noci Lara e Chandler un'inconsueta, per l'Italia, produzione di arachidi portata avanti con spirito innovativo da Pietro Petrobelli. "Siamo fra le poche aziende produttrici di arachidi a livello nazionale ma senz'altro la prima a curare tutto il ciclo dalla selezione dei semi che produciamo in casa sino al confezionamento lasciando a terzi solo la tostatura". Noci e arachidi da assaggiare, quindi, sia nello spaccio interno sia ordinandole via mail con consegna a domicilio.

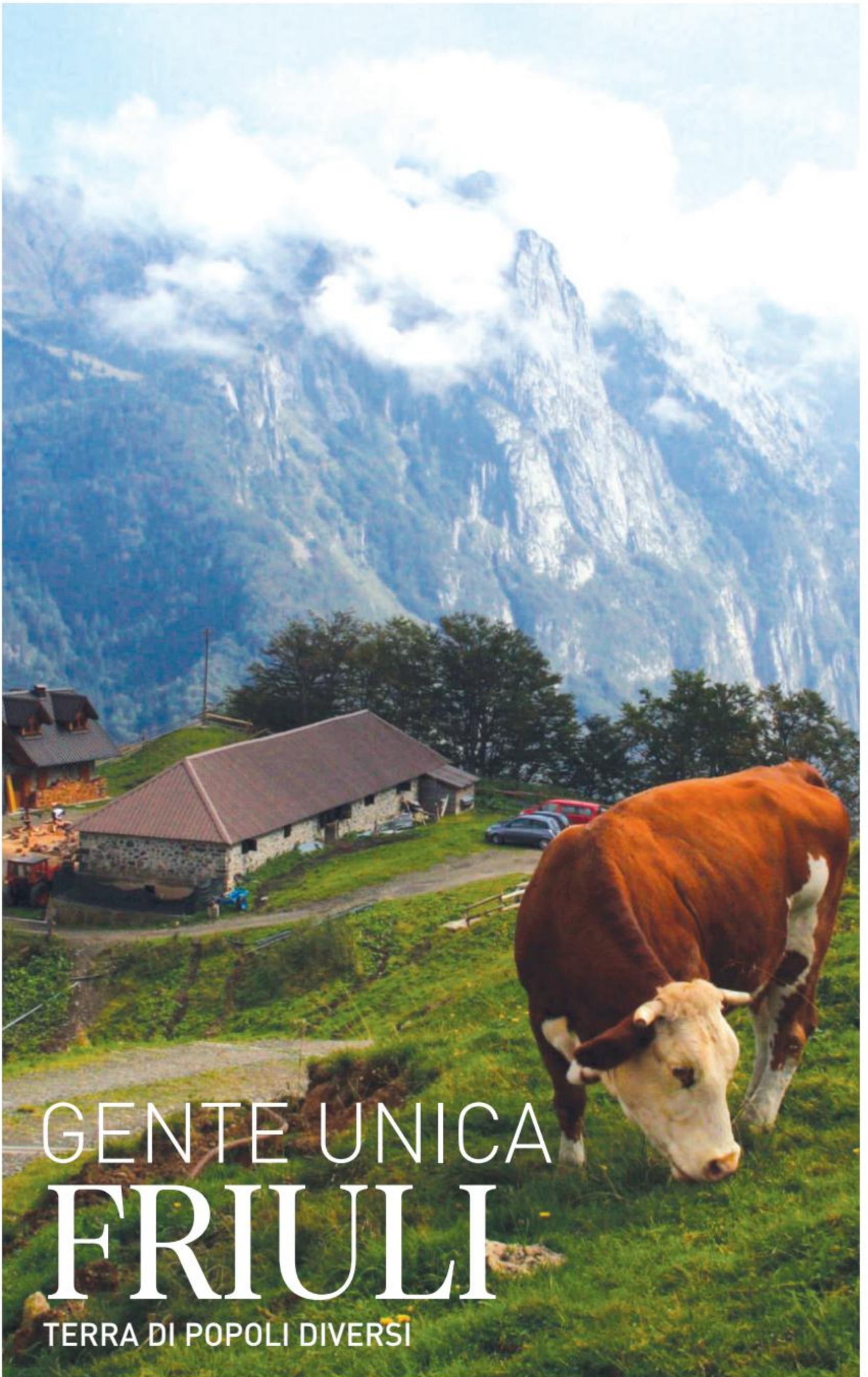


**Pettorazza Grimani (RO)**

Località Bagnara

Tel. +39 0426 500069

[www.nocita.it](http://www.nocita.it)



GENTE UNICA  
**FRIULI**

TERRA DI POPOLI DIVERSI



Vista su Gemona



Castello Savorgnan ad Artegna



Vista su Venzone

## Dalle pendici delle Prealpi Giulie alle magie carniche

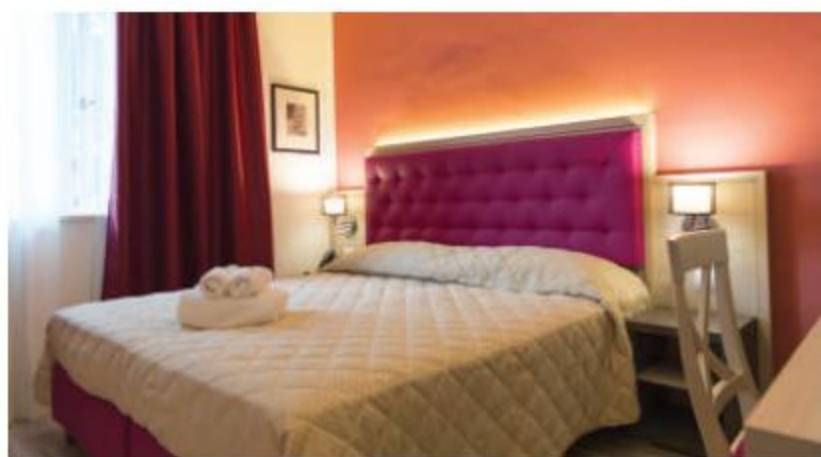
Tra le più suggestive località del Friuli Venezia Giulia, Gemona viene presa ad esempio come modello di riuscita ricostruzione dopo l'ultimo, terribile terremoto dello scorso secolo. Con il suo bel centro storico medievale dove è possibile visitare il maestoso duomo gotico-romano di Santa Maria Assunta e il Museo Civico di Palazzo Elti, vi invita a scoprire la storia, l'arte e la cucina di un angolo d'Italia tra i meno noti, ideale per chi ama le escursioni nella natura e la quiete di una terra affascinante abitata da genti schive ma accoglienti. A pochi chilometri Artegna con il castello sul colle di San Martino e il "trois des cascades", lo spettacolare sentiero delle cascate sul fiume Orvenco, e Venzone, villaggio fortificato che, vincitore del concorso "Borgo dei borghi" nel 2017, è sede di due musei: uno dedicato all'ecosistema della regione e l'altro agli eventi del sisma del 1976.

## Alma Living Hotel ★ ★ ★ s




Nel cuore della Ciclovia Alpe Adria, Alma Living Hotel offre a chi ama pedalare appositi servizi per cicloturisti: dal deposito bici alla lavanderia per capi tecnici, dalle docce e spogliatoio agli attrezzi per piccole riparazioni e dalla comoda ricarica e-bike esterna sino al trasporto bagagli. Ideale per gli appassionati della bicicletta, si presta anche per soggiorni di lavoro e vacanze all'insegna del relax e della natura. Immerso in uno splendido contesto naturale, vicino alle montagne e non lontano dalle spiagge adriatiche, è un accogliente 3 stelle Superior a gestione familiare con camere confortevolissime, bar, sala per colazioni a buffet sia continentali che all'inglese.

Ottima cucina friulana con piatti tipici del territorio tra tradizione e contemporaneità, deliziose pizze a lunga lievitazione e pregiati vini regionali. Un vero gioiello il Centro Benessere con bagno turco, sauna finlandese, percorso Kneipp, docce calde e fredde, sala relax e vasca idromassaggio. Bellissimo, infine, il terrazzo con vista sui monti della Carnia.



### Venzone (UD)

Via Pontebbana, 74/2 - Tel. +39 0432 978011  
www.almalivinghotel.it - 

## Pasticceria D'Altri Tempi



Vincenzo Aiello e Maria Seravalli, lui pasticciere campano e lei friulana ex ufficio acquisti, aprono la loro pasticceria nel 2013. L'idea è proporre dolci semplici, genuini, fatti con amore. Anche il nome rivela il progetto: proporre solo materie prime naturali come "un tempo", lavorate in completa trasparenza nel laboratorio a vista. Tanti gli eventi a cui ha partecipato con successo Vincenzo, dal "Tiramisu più grande del mondo" alla creazione della Torta del Borgo dei Borghi, in omaggio alla vittoria di Venzone nel 2017.



### Venzone (UD)

Piazza Municipio, 14 - Tel. +39 349 3401437  
www.pasticceriadaltritempi.com - 

## Albergo Trattoria Al Castello

A metà strada tra la montagna carnica e le spiagge adriatiche e a due passi da Gemona, Udine e dal lago di Cavazzo, è sinonimo di ottima cucina e cortese accoglienza. Con spettacolare vista sul castello Savorgnan, fascinoso maniero in cima al colle di San Martino, propone un menu della tradizione basato sui tipici prodotti locali e, solo al venerdì, anche deliziosi piatti di mare. Ideale per pause pranzo, cerimonie ed eventi, offre inoltre sette confortevoli camere, comodissime anche per chi percorre la vicina ciclovia Alpe Adria.



### Artegna (UD)

Via Sottocastello, 26  
Tel. +39 0432 987499 - +39 333 9967554





## Ristorante Pizzeria - Bar Birreria Al Fungo



Presenza storica a Gemona, il marchio Al Fungo racchiude tutta l'esperienza della famiglia Castellarin, al timone della sua attività ristorativa dal 1974. Il Ristorante Pizzeria vi attende nelle due ampie ed eleganti sale in grado di accogliere sino a 160 commensali alle quali si aggiunge la bella terrazza esterna con altri 40 coperti. La cucina, basata su materie prime selezionate sul territorio e in sintonia con le stagioni, propone non solo piatti di terra e di mare valorizzati da ottimi vini e da curatissime presentazioni, ma anche piatti vegetariani e un goloso menu per i bambini. Altrettanto convincente l'assortimento delle pizze che, lavorate con farine semi-integrali e sottoposte a una lunga lievitazione, eccellono per fragranza, leggerezza e digeribilità. Adiacente al Ristorante si trova il Bar Birreria Al Fungo, sosta ideale per chi percorre l'Alpe Adria: offre un impeccabile servizio dalla prima colazione all'aperitivo, con in primo piano la spumeggiante birra Augustiner da accompagnare con qualche sfizioso panino o gustoso snack. Completa il tutto il giardino che, dotato di mega schermo per le dirette calcistiche, è luogo d'incontro per appassionati sportivi.

**Gemona del Friuli (UD)**  
Via Taboga, 20  
Tel. +39 0432 980039  
[www.alfungo.it](http://www.alfungo.it)

**AL FUNGO**  
  
**RISTORANTE**



Il Lago di Sauris

# La Carnia

C'è un mondo fatato dove regna incontrastata la natura...

È la Carnia, un concentrato di meraviglie dove d'inverno si scia e d'estate si cammina nei boschi e nei prati, ci si dedica al trekking, ci s'inoltra su impervi sentieri in sella alla mountain bike...



## Albergo Pa' Krhaizar

Fra boschi e prati, in una suggestiva casa in pietra risalente al 1850, il Pa Krhaizar sorge in una tra le più belle posizioni della vallata saurana. Con sette comode camere matrimoniali e ampia terrazza affacciata sui monti e sul verde lago di Sauris, è punto di partenza ideale per escursioni nelle vicine malghe. Qui, in un ambiente caldo e accogliente fra silenzi e ampi cieli stellati, potrete rilassarvi e godere di ricche colazioni e cene a base di prodotti stagionali ma anche concedervi le più varie attività outdoor. Noleggio e-bike.



**Sauris (UD)**

Frazione Lateis, 5

Tel. +39 0433 86165

[www.pa-krhaizar.it](http://www.pa-krhaizar.it) - 



## Osteria con Cucina Monte Jôf

In località Cima Corso nel comune di Ampezzo, nel luogo dove un tempo era attivo uno skilift per lo sci alpino, apre le sue porte questo accogliente locale immerso nel verde della montagna friulana, ideale per chi è alla ricerca di una sosta ristoratrice fra piacevoli e rilassanti atmosfere.

Qui vi attende Maria Carla e il suo staff, lieti di avervi come graditi ospiti e pronti a offrirvi le migliori specialità di un menu basato sulle migliori ricette della tipica cucina casalinga comprese varie gustose specialità di selvaggina e una ricca scelta di carni cotte alla griglia. Base di partenza ideale per escursionisti, amanti della scienza e appassionati di camminate fra prati e boschi, grazie alle sale interne e alle spaziose verande estive Monte Jôf è anche un eccellente punto di riferimento per cerimonie e cene di gruppo.

Da non perdere nel week-end di giugno il tradizionale appuntamento con la sagra del "Salam di Mus" nel corso della quale potrete assaggiare, oltre ai classici piatti, anche il salame d'asino e il formaggio salato.



**Ampezzo (UD)**

Str. Esterna Corso, 9

Tel. +39 366 4412730 -

## Albergo Diffuso Col Gentile

Se desiderate vivere l'esperienza di soggiornare nel suggestivo contesto del territorio di Socchieve come "paesani", l'Albergo Diffuso Col Gentile è l'indirizzo che fa per voi. Qui, nel cuore dell'Alta Val Tagliamento, troverete ad attendervi fra i silenzi e i suoni della natura 15 accoglienti residenze di recente ristrutturazione, ideali per scoprire i paesaggi, la cultura e le cucine di questo splendido territorio, apprendere antiche e nuove storie, concedervi rilassanti escursioni nel verde fra le belle montagne della Carnia.



**Socchieve (UD)**

Via Guglielmo Marconi, 1/A - Tel. +39 0433 819934

www.albergodiffusosocchieve.it -

## Rifugio Alpino Tita Piaz

Sul Passo Pura, a 1417 metri d'altezza, è facilmente raggiungibile con auto e camper ed è un'ottima base di partenza per gli appassionati della montagna e gli escursionisti che desiderano inoltrarsi lungo i tanti, magnifici sentieri della zona di Ampezzo. Panoramico, nel verde, con ampio parcheggio e uno splendido spazio esterno, offre non solo 14 camere con bagno e terrazzo ma anche sauna, wi-fi gratuito e deliziosa cucina carnica con in primo piano piatti tipici come i cjarsons, il frico e gli gnocchi alle erbe di montagna.



**Ampezzo (UD)**

Loc. Passo Pura - Via San Valentino

Tel. +39 339 1378897

www.rifugiotitapiaz.com -

## Pasticceria De Marchi



Tutto ebbe inizio nel 1965 con Sergio De Marchi e la sua produzione di pasticcini e torte per il bar pasticceria dei genitori. Negli anni l'attività crebbe e si specializzò prevalentemente in dolci da forno. Nel 2001 Sergio si mise in società con Fabio Candotti che, andato in pensione il socio, fondò una nuova azienda a conduzione familiare prima con il fratello Paolo e poi, nel 2014, anche con la sorella Romina. Gli assetti societari sono cambiati ma intatti sono rimasti l'impegno, la passione, e la ricerca di materie prime, tutte di qualità, in gran parte friulane e carniche. Nel tempo De Marchi ha arricchito la gamma con nuove specialità tra cui "I Golosez (golosità in friulano) e altre delizie adatte anche ai vegani. Da provare il "Gugjèt", biscotto a forma di cuore che testimonia l'amore per la Carnia e le sue tradizioni. Il "gugjèt" era un piccolo cuore in legno o in ottone che le donne legavano su un fianco per poter lavorare con comodità a maglia mentre portavano la gerla. Di solito veniva regalato dal fidanzato alla futura sposa e racconta con grazia della leggendaria operosità delle donne carniche.

### Enemonzo (UD)



Via Roma, 2 - Tel. +39 371 4506498 - [www.biscottidemarchi.it](http://www.biscottidemarchi.it) - [info@biscottidemarchi.it](mailto:info@biscottidemarchi.it) -  



## Antica Osteria Valle

Inaugurata nel 1986 ed oggi gestita da mamma Nadia con Fabiana e Patrizia, ha una lunga storia sempre nel segno della passione e del rispetto per le migliori espressioni della cucina tradizionale di queste belle montagne. Nei primi anni, infatti, Antica Osteria Valle era caratterizzata da una proposta totalmente dedicata ai primi piatti con un ventaglio di scelta fra oltre sessanta tipi di gnocchi e paste all'insegna del fatto in casa. Nel 2006, per rispondere alle esigenze e alle richieste della clientela, avvengono due importanti avvenimenti: il trasferimento nella più ampia ed accogliente sede attuale e l'arricchimento del menu con antipasti, sfiziosi secondi e piatti tipici carnici come frico, cjalsons, cacciagione, formaggi e salumi locali. Infine, nel 2011, è arrivata anche la pizza, molto ben fatta nel forno a legna e guarnita con gustosi ingredienti di qualità e fantasia. Un locale da scoprire, quindi, per la sua cucina semplice ma curata ma anche per i suoi spazi ideali per qualsiasi occasione, dalle cene di lavoro ai banchetti.

### Tolmezzo (UD)

Via Marchi 13/15 - Tel. +39 0433 468750 -  

## Azienda Agricola Biologica La Sisile

L'amore per la Carnia e per la natura sono i valori forti di La Sisile. Nata nel 2016, ha scelto il metodo biologico per coltivare un'ampia varietà di ortaggi che vende freschi e, in parte, trasforma in gustosi sottoli, creme, confetture e altre deliziose specialità come la crema di tarassaco e ortiche o la confettura di cetrioli e zenzero.

Una novità l'allevamento di polli bio a ciclo chiuso: dai pulcini alla loro alimentazione con prodotti aziendali e dalla macellazione alle carni pronte da cuocere. Vendita anche online.



**Villa Santina (UD)**

Via Sot Las Vies, 5

Tel. +39 345 3336048

[www.lasisile.com](http://www.lasisile.com) -  

## Azienda Agricola Domini

Nata agli inizi degli anni Novanta e attualmente attiva su una superficie pari a circa 4.000 metri quadri, l'Azienda Agricola Domini è altamente specializzata nella produzione e commercializzazione di fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes rossi e bianchi nonché di varie conserve alimentari. Nel suo ben attrezzato laboratorio interno vengono infatti preparate deliziose confetture di frutti di bosco e ottimi sciroppi, nettari e infusi di frutta assieme a eccellenti specialità come i crauti e le cipolle rosse in agrodolce.



**Sauris (UD)**

Frazione lateis, 19 - Tel. +39 329 4195850

[www.shopagricoladomini.it](http://www.shopagricoladomini.it) - 

## Osteria Al Cral



Piccolo locale con cucina, vi attende nella piazza della chiesa in frazione Trava di Lauco a soli 7 km da Villa Santina. A conduzione familiare, battezzato con il nome del circolo in cui le persone del posto si incontravano dopo il lavoro per svagarsi un po' in compagnia, accoglie gli ospiti fra calde e accoglienti atmosfere in classico stile rustico carnico. Il punto di forza della cucina è l'uso di prodotti locali personalmente ricercati dallo chef Federico presso aziende locali più o meno conosciute ma tutte caratterizzate da una produzione di alta qualità. Punto fermo la stagionalità, soprattutto di erbe e ortaggi: dalla zucca in autunno al minestrone con le verdure dell'orto in inverno sino allo Sclopit in primavera e ai freschi sapori dell'estate. In onore alla tradizione non mancano mai piatti come polenta e frico, cjarsons e bocconcini di cervo ma, rivolto anche all'innovazione, Federico sa deliziare i palati più fini con estrose ricette, dal delicato al deciso, impreziosite da particolari abbinamenti e curatissimi impiattamenti.



**Lauco (UD)**

Frazione Trava, 76 - Tel. +39 0433 748246

[www.osteria-al-cral.business.site](http://www.osteria-al-cral.business.site)



## La tavola friulana, capolavoro enogastronomico

La provincia di Udine è un piccolo universo che dalle montagne della Carnia scende nella vasta pianura sino al mare. Una varietà di paesaggi davvero unica, così come speciali sono le sue eccellenze enogastronomiche: il fragrante prosciutto di San Daniele da cui proviene anche una trota particolarmente pregiata, il prosciutto leggermente affumicato di Sauris, il formaggio di malga, l'asparago bianco di Tavagnacco, il "formadi frant" della Carnia... Altrettanta qualità sul fronte dei vini con i grandi Doc e Igp Colli Orientali, il Refosco di Faedis, il rarissimo Picolit Docg. Tra i dolci una vera regina dei sapori, la deliziosa Gubana.

### Latteria Borgo Centro

Da tre generazioni attiva nell'allevamento di bovine da latte nonché nella produzione di formaggi e non solo, l'Azienda Agricola Ziraldo ha tra i suoi valori aggiunti la gestione familiare e l'attento monitoraggio dell'intera filiera, dal controllo dei capi alla loro alimentazione sana e naturale. Tante le specialità disponibili presso la Latteria Borgo Centro: eccellenti prodotti caseari, carni scelte e latte fresco di alta qualità, utilizzato anche per golosi gelati artigianali. Il tutto a km 0, dal produttore al consumatore.



#### Fagagna (UD)

Via Angelo Tonutti, 26 - Tel. +39 0432 801463  
[www.latteriaborgocentro.it](http://www.latteriaborgocentro.it) - 

### Associazione Volontaria tra i Viticoltori di Refosco di Faedis

L'associazione volontaria tra i Viticoltori di Refosco di Faedis, piccolo borgo a due passi da Cividale del Friuli, nasce nel 1998 per valorizzare il vitigno autoctono, sogno coronato nel 2011 quando al Refosco di Faedis viene assegnata la Sottozona nella DOC Friuli Colli Orientali-Ramandolo. Frutto di una sapienza secolare e di un territorio collinare di incantevole bellezza ricco di castelli, pievi medievali e borghi antichi, il vino è protagonista in aprile dell'evento "Alla corte di Refosco di Faedis", appuntamento con degustazioni e cucina tipica.



#### Faedis (UD)

Piazza Monsignor Pelizzo, 13  
 Tel. +39 338 8012556  
[www.refoscodifaedis.com](http://www.refoscodifaedis.com) - 

## La Casa del Prosciutto



Prosciuttificio Artigianale della Famiglia Alberti, a San Daniele del Friuli dal 1906. E' oramai l'unica azienda rimasta a produrre il rinomato Prosciutto di San Daniele sulla sommità del colle della cittadina, a due passi dalla piazza. Sinonimo di una lunga esperienza di cinque generazioni, rispetta le antiche tecniche di lavorazione artigianale, a garanzia di un prodotto rinomato in tutto il mondo. I prosciutti vengono fatti stagionare in saloni costruiti in perfetta armonia con il contesto paesaggistico: qui, oggi come un tempo, il prodotto giunge al punto giusto di maturazione grazie al naturale flusso delle correnti d'aria della zona morenica di San Daniele del Friuli. Nel complesso produttivo, recentemente rinnovato, si utilizzano le ultime tecnologie per un preciso controllo qualitativo. Annessa allo stabilimento troviamo la Storica Osteria, dove si può degustare ed acquistare il Prosciutto di San Daniele ed altri numerosi prodotti tipici friulani. L'azienda Alberti 1906 effettua anche vendita on-line: [www.lacasadelprosciuttoshop.com](http://www.lacasadelprosciuttoshop.com).



**San Daniele del Friuli (UD)**  
Via Teobaldo Ciconi, 24 - Tel. +39 0432 957422  
[www.lacasadelprosciutto.com](http://www.lacasadelprosciutto.com) -  

## La Gastronomica



Qualità e versatilità sono le caratteristiche vincenti di questo bel negozio. Evoluzione della Macelleria De Rosa, attività nata nel 1957, è diventata sinonimo di gastronomia a 360°, punto di riferimento non solo per la sua eccellente cucina ma anche per l'impeccabile servizio di catering. Ideale partner per feste, pranzi, matrimoni ed eventi, saprà rendere unica e speciale ogni occasione con le sue prelibatezze servite al tavolo o a buffet, in una casa privata come nel giardino di una suggestiva location. A fare la differenza i menu proposti ogni settimana, basati sempre sulle migliori materie prime di stagione, e quelli appositamente studiati per le principali ricorrenze come il Natale, il Capodanno, San Valentino e Pasqua. La Gastronomica, che eccelle anche nella ricerca di piatti vegetariani e vegani (su richiesta), è rinomata per le pietanze al gratin e, in particolare, per l'inimitabile e apprezzatissima panatura senza uovo, perfetta per le carni bianche ma golosa anche quando utilizzata per pesce e verdure.



**Dignano (UD)**  
Piazza Col. Cimolino, 5  
Tel. +39 0432 951020  
+39 333 7450974  
[www.gastronomica.it](http://www.gastronomica.it)



Foto di Marco Camarda - caward creations

## Ramon Food Studio Restaurant

Sfatiamo un mito: chi l'ha detto che il cibo sano ed equilibrato è fonte di rinunce? Basta provare la cucina del Ramon per ricredersi... Un'esplosione tale di gioia, colori, sapori e nuove emozioni che il mangiare si trasforma in un'esperienza ludica e appagante come poche. In questo ristorante, che propone cucina all'avanguardia con creativi piatti di carne, pesce e vegan, la tradizione è un concetto al quale ci si rivolge con grande rispetto e gratitudine, ma guardando oltre. Il piacere del gusto rimane, anche se ripensato, alleggerito, valorizzato da abbinamenti inediti, indirizzato al benessere di mente e corpo.

Situato tra Udine e San Daniele, il locale vede la chef Micaela creare delizie salutiste con i fermentati e cotture particolari, come l'ultima frontiera degli ultrasuoni. Le materie prime sono di altissimo livello, i 3 menu cambiano una volta al mese e le pizze gourmet, preparate con 18 diverse farine, maturano 7 giorni per renderle eccezionalmente digeribili.

Ad accogliervi Ramon, già esperto maître del Ristorante Udinese Calcio.

### Martignacco (UD)

Via Giuseppe Garibaldi, 14

Tel. +39 0432 678018

[www.ramonfoodstudio.eatbu.com](http://www.ramonfoodstudio.eatbu.com) -  



## Azienda Agricola Marco Pinat

Giovane e determinato, dopo la laurea in Viticoltura ed Enologia, Marco Pinat fonda la sua azienda agricola nel 2015, frutto di una forte volontà e di una grande passione per il territorio. Situata sulle colline di Savorgnano del Torre nella DOC Friuli Colli Orientali, è una realtà a conduzione biologica ed è stata riconosciuta come specializzata nella Viteicoltura Eroica. Per scelta, Marco ha deciso di valorizzare le vigne storiche di varietà autoctone e oggi produce tre vini: il rosso Massale e i bianchi Ognicost e Sorelle.



### Povoletto - Savorgnano del Torre (UD)

Via dei Vigneti - Tel. +39 349 8125856

[www.marcopinatvini.com](http://www.marcopinatvini.com) -  

## Trattoria Ai Colli di Spessa

A due passi da Cividale del Friuli, offre una cucina ricca di sapori legata al ritmo delle stagioni.

Con un'ampia sala ed una più riservata al piano superiore, saprà conquistarvi con sfiziosi antipasti e autentiche prelibatezze come lasagne, pasticcio primavera, capriolo con salsa di mirtilli, grigliate, gulasch e il tipico frico friulano.


Nella lista anche una golosa frittura di calamari e baccalà alla vicentina. Con tavoli all'aperto nei mesi estivi e vasto parcheggio, è disponibile con menu concordabili su prenotazione.



### Spessa di Cividale del Friuli (UD)

Via Cormons, 7

Tel. +39 0432 716107

[www.trattoriaaicollidispessa.com](http://www.trattoriaaicollidispessa.com) - 



## I Comelli Agriturismo



Per dare il massimo ai loro ospiti I Comelli non si fanno in quattro ma in cinque: papà Alessandro con la sua calda accoglienza, mamma Livia con i suoi saporiti piatti della tradizione friulana, e i figli Paolo, Francesco ed Enrico impegnati nell'azienda agricola e nell'agriturismo. Perché qui sono tante le attività: al primo posto i vigneti e la cantina, vero fiore all'occhiello dell'azienda fra tradizione e nuove tecnologie, e poi l'orto, il frutteto e gli animali, mucche, bisonti, caprette, papere, asinelli, cavalli... Altrettanto vari sono i prodotti e i piaceri offerti da questa azienda dove potrete assaggiare e acquistare non solo ottimi vini bianchi, rossi e spumanti con in primo piano il dolce Ramandolo Docc ma anche deliziosi panettoni, colombe, pandori, gubane e focacce. Da non perdere inoltre i genuini, curati, affettuosi piatti casalinghi di una cucina povera ma capace di deliziare anche i migliori buongustai e le 11 magiche camere dell'agriturismo: ideali per famiglie, offrono moderni comfort e indimenticabili colazioni.



### Nimis (UD)

Largo Armando Diaz, 8 - Tel. +39 0432 790685  
www.icomelli.com - 

## Antica Macelleria Boschetti



"Siamo orgogliosi della nostra storia", affermano i titolari dell'Antica Macelleria Boschetti che, fondata nei primi anni del '900, è stata a lungo fornitrice ufficiale di carni per la Casa Reale e lo Stato Pontificio. "Ci ricordiamo ancora di quando da Tricesimo le forniture partivano regolarmente verso la Capitale". Ancora oggi il negozio tratta prevalentemente carni friulane, frutto dell'attenta selezione del bestiame effettuata personalmente dai titolari presso piccoli allevatori del territorio, a garanzia di animali sani, allevati secondo i principi della sostenibilità. Le carni vengono macellate in proprio e sezionate con grande cura. Altrettanto meticolosa è la preparazione di specialità pronte da cuocere, realizzate secondo ricette della tradizione ma non solo: salsicce di puro suino, arrostiti farciti, gustosi involtini, spiedini e altre esclusive prelibatezze, sempre basate sulle materie prime di stagione. Al passo con i tempi, la macelleria propone anche primi e secondi piatti e altre specialità gastronomiche per asporto.



### Tricesimo (UD)

Piazza Giuseppe Mazzini, 2 - Tel. +39 0432 851881  
www.macelleriaboschetti.it -  



## Sul Collio, tra verdi vigneti

A est, dove l'Italia confina con la Slovenia, Gorizia è una ridente cittadina adagiata lungo le incantevoli sponde dell'Isonzo, all'ombra dei monti Calvario e Sabotino. La città conserva un fascino antico, il cui simbolo è il possente castello con il suo borgo medievale e le strade che scendono sino all'ariosa piazza Vittoria. Ovunque si respira un'aria mitteleuropea, nelle architetture come nella cucina i cui piatti sono un insieme di influenze austriache, slovene e italiane. A Gorizia gusterete cotechino con la brovada (rape lasciate fermentare nelle vinacce grattugiate), la minestra jota e gli gnocchi di pane.



## Plessiva Isidoro Polencic



Realtà a conduzione familiare, coltiva la vite nel Collio Goriziano dalla metà del 1800. Il contesto in cui opera è tra i più suggestivi: dolcissime colline dal clima mite e temperato, a sud beneficate dal mare Adriatico, a nord protette dalle Alpi Giulie, naturale barriera contro le correnti più fredde. Al timone dell'azienda tre fratelli, Alex, Michele ed Elisabetta che, con passione e sapienza, producono vini che ben esprimono l'identità forte di questi luoghi. I loro vitigni sono stati individuati dopo un attento studio dei terreni e delle realtà microclimatiche, questo per ottenere vini dalla spiccata tipicità varietale, equilibrati ed eleganti, capaci di evolvere in modo ottimale con l'invecchiamento. L'80% della produzione è rappresentata dai bianchi: Ribolla gialla, Friulano, Malvasia, Picolit, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco. Tra i rossi: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Refosco dal Peduncolo Rosso. Eccellenti anche i due uvaggi: Oblin blanc e Oblin ros. Visite guidate e degustazioni.



**Cormons (GO)**  
Località Plessiva, 12  
Tel. +39 0481 60655  
[www.polencic.com](http://www.polencic.com)

## Cucina e vini al confine con la Slovenia

Nel gustoso menu goriziano anche le frittate con le erbe, il gulasch e, tra i dolci, la putizza e le palacinke farcite con confettura o cioccolato. Nel bicchiere, invece, i superbi vini del Collio, da quelli più classici ai più innovativi blend.



Il Gulasch

## L'Antica Ricetta

La Gubana artigianale di Cormons viene creata seguendo fedelmente L'Antica Ricetta della bisnonna Maria, un'eredità preziosa tramandata dagli anni '30. Gli ingredienti di altissima qualità, la sapiente lavorazione manuale, la passione per il territorio e tanto amore sono i segreti di questo straordinario dolce, unico e fragrante, avvolto come un bocciolo di rosa. Da provare anche SanZuan®, elisir di noci da degustare fresco, a piccoli sorsi, con la gubana tiepida... un irresistibile peccato di gola come i deliziosi Golosezs.



Cormons (GO)

Via Capriva, 10

Tel. +39 348 5716312

www.lanticaricetta.com -  


## Azienda Agricola Carlo Di Pradis



Condotta con passione dai fratelli Boris e David Buzzinelli, fieri rappresentanti di una famiglia di vignaioli da tre generazioni, estende i suoi vigneti tutt'attorno all'azienda nelle vocatissime zone della Doc Collio e Doc Isonzo. Realtà molto legata al territorio, è impegnata in una continua ricerca della qualità per i suoi genuini e tipici vini. Nella gamma di produzione i Collio Doc Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Grigio e Sauvignon e gli Isonzo del Friuli Doc Cabernet, Merlot, Chardonnay, Friulano, Sauvignon e Pinot Grigio.

Cormons (GO)

Località Pradis, 22/Bis

Tel. +39 0481 62272 -  

www.carlodipradis.it


## La Ginestra Vini

Una storia di terre, vigneti e confini... Piccola "winery boutique" nella suggestiva zona del Preval, è una "realtà tutta al femminile", come sottolinea Valentina, una delle due titolari oggi al timone dell'azienda. Nata nel 1981 per il sogno del papà Alberto, nel 2009 è stata rilanciata con una nuova immagine e una linea di vini dalla forte personalità: i tre bianchi Sauvignon, Pinot Grigio e Friulano della DOC Collio e il rosso Cabernet Franc in purezza. A questi si è aggiunto il blend Valentina, gioiello de La Ginestra. Finezza ed eleganza il fil rouge della filosofia aziendale.



Mossa (GO)

Via del Monte, 12 - Tel. +39 347 8614183

www.laginestravini.com - 



## Trattoria Blanch



In un'antica casa immersa nella verde campagna del Preval, tra i rigogliosi boschi e i pregiati vitigni del Collio, la Trattoria Blanch è il locale che l'omonima famiglia gestisce dal 1904. Un ritrovo storico dalle piacevoli e informali atmosfere, reso unico dalla calda ospitalità sempre riservata agli ospiti. A condurla oggi sono Valentina, Raffaele e Anna che qui, in questa oasi di pace e tranquillità a due passi dal confine con la Slovenia, offrono una cucina curatissima che ricorda sapori d'altri tempi. I piatti sono di stagione, ben radicati nel ricettario della tradizione locale. Il menu, che vede la carne protagonista, propone delle vere delizie fatte in casa: i gustosi maltagliati con sugo di gallo (in friulano "Blecs cul gial"), i ravioli farciti con verdure stagionali, i tortellini ripieni di carne e gli gnocchi. E poi ancora saporite zuppe, funghi, selvaggina di pelo e di piuma. Anche i dolci, buonissimi, sono rigorosamente maison. Si pranza nelle rustiche ed eleganti sale interne o, nei mesi più caldi, anche all'aperto.

### Mossa (GO)

Via Blanchis, 35 - Tel. +39 0481 80020 - [www.trattoriablanch.it](http://www.trattoriablanch.it) -

## Azienda Agricola Zorzon

Formano un team perfetto Giorgio Deganis e Petra Lind, lui appassionato viticoltore, lei laureata in Economia e Commercio. Insieme nella vita e nel lavoro, producono ottimi vini nella zona Doc Collio e Isonzo. Apprezzati nel mondo, i loro Tocai Friulano, Ribolla, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio e i due rossi Merlot e Cabernet Franc vi attendono in cantina per una degustazione. E, se volete fermarvi in quest'angolo di paradiso, l'agriturismo offre un appartamento e due camere doppie in una casa di fine '800 ben ristrutturata.



### Cormòns (GO)

Fraz. Brazzano  
Via Sottomonte, 75  
Tel. +39 0481 60288  
[www.zorzon.it](http://www.zorzon.it)



## Humar Vini

Nel cuore del Collio, Humar è una tenuta a conduzione familiare con piccola cantina e 12 ettari di vigne a un passo dalla Slovenia. Qui, in un ambiente naturale di suggestiva bellezza, dove le viti godono di un clima che è frutto dell'incontro tra venti di montagna e brezze di mare, l'azienda produce con sapienza e moderne tecnologie vini dall'identità unica: gli ottimi bianchi Pinot Bianco, Ribolla gialla, Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon e gli altrettanto eccezionali rossi Merlot, Cabernet Franc e Pinot nero.



### San Floriano del Collio (GO)

Loc. Valerisce, 20  
Tel. +39 0481 884197  
[www.humar.it](http://www.humar.it) -





# EMILIA ROMAGNA

## NELLA TERRA DEL GUSTO

Nel Settecento era buona abitudine, per la nobiltà e la borghesia d'Europa, vivere l'esperienza di un viaggio in Italia. Fecero così i grandi letterati dell'epoca, primo fra tutti Goethe. Oggi siamo proprio noi italiani desiderosi di riscoprire le infinite bellezze e gli infiniti tesori del nostro Paese. Per i turisti che amano una vacanza "ricca di tutto", l'Emilia Romagna è la meta ideale: un immenso patrimonio artistico, città meravigliose dall'inconfondibile impronta rinascimentale, percorsi naturalistici di grande interesse, un'accoglienza ovunque gioviale. Reggio Emilia, città d'arte e buona cucina, è punto di partenza ideale per visitare le altre località che costituiscono il percorso delle Corti Reggiane, splendido tour tra la Val d'Enza e la Val Secchia lungo il quale è possibile incontrare stupendi castelli e genuine eccellenze del territorio.



Piazza Camillo Prampolini a Reggio Emilia



# Reggio Emilia, il piacere del buon cibo e del buon vino

Questa è terra sì di poeti, musicisti e sognatori ma soprattutto di sapienti artigiani e agricoltori che, forti delle loro tradizioni, amano reinventarsi e innovare.

Il frutto di tanta maestria è nell'arte di dare vita a qualcosa di unico, dal pane alla birra, dagli ortaggi ai vini sino ai prodotti a base di alghe...



## Agricola Villa Canali

Ai piedi delle colline reggiane, Agricola Villa Canali coltiva orticole



e uve da vino certificate biologiche. Azienda multifunzionale e innovativa, produce non solo aceto balsamico, succhi d'uva biologici, erbazzoni e zucconi, ma anche prodotti a base di microalghe coltivate in fotobioreattori all'interno della loro serra tecnologica. L'azienda è anche una fattoria didattica con un bellissimo giardino sensoriale, un luogo di divertimento e cultura dove si organizzano eventi, concerti, spettacoli, degustazioni e show cooking.



### Reggio Emilia

Via Domenico Sassi, 13 - Tel. +39 349 4416938  
www.agricolavillacanali.com -

## Algàdemy

Società nata nel 2019 nel cuore dell'agroalimentare italiano, propone al mercato integratori alimentari a base di microalghe di altissima qualità selezionate presso i migliori impianti in Italia e in Europa.

Le due principali microalghe, sulle quali sono basate tutte le formulazioni Algàdemy, sono la Spirulina, antiossidante ed energizzante ad alto contenuto di proteine, sali minerali e ferro, e la Clorella, antiossidante ad alto contenuto di clorofilla che aiuta l'organismo a eliminare metalli pesanti e tossine dal corpo.



### Reggio Emilia

Via Luigi Settembrini, 16/F - Tel. +39 0522 1710770  
www.algademy.com -

## Forno Spallanzani

Era il 1958 quando Giorgio, 16 anni, iniziò a lavorare come garzone in un panificio.

Un mestiere svolto con passione e tramandato al figlio Andrea che, panificatore da oltre 25 anni, ha come punto di riferimento anche la mamma Tiziana. Oggi i negozi sono tre, a Montecchio, Montecavolo di Quattro Castella e Reggio Emilia. È qui che troverete 35 varietà di pani e deliziosi dolci regionali.

"Noi del Forno Spallanzani - spiega Andrea - amiamo fare il pane. Lo facciamo per chi ama le cose buone, genuino come quello di una volta".



### Reggio Emilia

Piazza Vincenzo Gioberti, 1 - Tel. +39 0522 578021

### Montecchio Emilia (RE)

Via V. Veneto, 41 - Tel. +39 0522 864965

### Montecavolo (RE)

Via F.lli Cervi, 61/A

Tel. +39 0522 880064 www.fornospallanzani.it -



## Forno Marcello Benassi

Alla guida del suo forno dal 1936, la famiglia Benassi tiene alta la tradizione gastronomica reggiana con la sua ampia varietà di prodotti e l'alta qualità delle selezionate materie prime. Famoso è "il gnocco di Benassi", delizioso da gustare farcito con formaggi e salumi e considerato una golosa prelibatezza anche dal concittadino Luciano Ligabue. Nell'assortimento, oltre alle varietà di pane, anche morbide focacce, erbazzone, pizze farcite, dolci da forno e brioche per la prima colazione che potrete gustare nel bar annesso.



**Correggio (RE)**  
Via Santa Maria, 7  
Tel. +39 0522 692676  
Via Monsignor Rora, 3  
Tel. +39 0522 732260  
[www.fornobenassi.it](http://www.fornobenassi.it)

## Società Agricola Vitivinicola Fangareggi

Dagli insegnamenti di nonni e bisnonni che sin dall'800 coltivavano uve Lambrusco, nasce nel 2013 questa azienda agricola a conduzione familiare, impegnata a coltivare 6 varietà autoctone in 8 vigneti fra Reggio Emilia e Modena, nel pieno rispetto della tradizione e della natura, seguendo il protocollo di lotta integrata avanzata con vendemmia manuale e accurata selezione dei grappoli. Dal 2016 nel Registro Eccellenze Italiane, vanta fra i suoi vini L'Altro, spumante metodo classico pas dosè affinato in bottiglia per 30 mesi.



**Correggio (RE)**  
Via della Costituzione, 25  
Tel. +39 0522 1606532  
[www.your-wine.it](http://www.your-wine.it) -  



## Birrificio Dada



Dal 2010 Dada c'è: Dada è uno spirito e un modo di essere, vivere e lavorare! Dada è anche un laboratorio artigianale che produce e vende grandi birre. Fare grandi birre significa assumersi una grande responsabilità e Dada si è rimboccato le maniche e si è fatto strada nel mondo dei microbirrifici italiani avviando collaborazioni e studiando nuove birre ma soprattutto stringendo amicizie che hanno dato vita a birre sempre più apprezzate da chi se ne intende. Oggi Dada è questo, domani non si sa, alziamo i boccali, viva Dada!

**Correggio (RE)**  
Via La Torre Pio, 3/B  
Tel. +39 0522 642667  
+39 331 2022606  
[www.birrificiodada.it](http://www.birrificiodada.it) -  

## Enoteca La Zecca

"Il nostro locale è per chi ama il vino come noi", afferma Marco Sicomori che, con il suo staff, seleziona ogni settimana interessanti produttori del territorio e d'Italia. "Ci piace far conoscere l'unicità di prodotti difficilmente reperibili nella grande distribuzione. Da noi si gira il Paese a partire da un semplice calice di vino". In pieno centro, elegante e confortevole, il Wine Bar è stato ricavato dove un tempo veniva creata la valuta, "un'officina a cui abbiamo ridato un'identità investendo su gioielli di valore".



**Correggio (RE)**  
Piazza Garibaldi, 5/A - Tel. +39 0522 1302409  
[www.lazeccaconiamopiaceri.it](http://www.lazeccaconiamopiaceri.it) -  



## Podere Agricolo Zia Anna



Se amate la natura, approfittate dell'accoglienza di questa azienda che, certificata biologica, vi accompagnerà in piacevoli passeggiate tra campi e orti, pronta a regalarvi deliziose soste per un buon frullato fresco o un assaggio di more e lamponi. Realtà ecosostenibile, oltre a produrre frutta e verdura di stagione, miele, ghiaccioli e frullati, si dedica anche al sociale con il rimboschimento del territorio. Nell'ultimo anno, infatti, ha piantato oltre 200 alberi creando un piccolo polmone verde vicino al paese.



### Cadelbosco di Sopra (RE)

Via Quattro Case, 40 - Tel. +39 346 8741045  
www.podereziaanna.it -  

## R&B Portale dei Soli



Palazzo del centro storico affiancato al Municipio di Rolo, R&B Portale dei Soli è un armonioso insieme di storia, arte e cultura. Nasce grazie a una ristrutturazione che ha riportato alla luce eleganti affreschi d'epoca con motivi ornamentali e disegni geometrici. Le tre camere, bellissime, sono dotate dei più moderni comfort mentre, al secondo piano, la mansarda dispone di un appartamento completo di piano cottura e camere. La colazione, classica italiana, sarà servita nella sala relax o in cucina e, d'estate, in giardino.



### Rolo (RE)

Corso Repubblica - Tel. +39 331 1303065  
www.portaledeisoli.it -  

## Enoteca Crémant & Co.



Autentico regno delle bollicine, questa straordinaria Enoteca sa come rendere effervescente ogni occasione d'incontro. Qui gli intenditori possono contare su oltre 600 pregiate etichette francesi e italiane con una scelta fra i migliori Crémant di Loira, Borgogna e Alsazia. La selezionatissima proposta comprende inoltre Champagne di piccole e grandi maison, pregiati spumanti, liquori e distillati di marca e, infine, soprafine golosità. L'Enoteca, disponibile anche online, organizza degustazioni e incontri con i produttori.



### Guastalla (RE)

Corso Camillo Prampolini, 7 - Tel. +39 333 5650404  
www.cremant.it -  

## Azienda Agricola La Pedrocca

Giovane imprenditrice, nel 2015 Catia decide di lasciare il lavoro d'ufficio per dedicarsi alla sua grande passione... la terra. Così è nata La Pedrocca, estesa su 12 ettari coltivati seguendo metodi biologici e biodinamici, dal 2019 in parziale conversione al biologico certificato. Qui nascono grano tenero e duro, farro e quasi 40 varietà di ortaggi che potrete acquistare freschi nello spaccio assieme a prodotti fatti seguendo ricette e lavorazioni artigianali: sottoli, passata di pomodoro, confetture, farine, pasta, miele...



### Guastalla (RE)

Via Vegri, 20  
Tel. +39 393 4725555  
www.lapedrocca.it - 



I Giardini di Guastalla



L'Erbazzone



Lo Strolghino

## Dove il gusto è D.O.P.

Un territorio, questo, dove c'è la più alta concentrazione di prodotti Dop e Igp. Un immenso giacimento gastronomico che caratterizza la cosiddetta "Food Valley" italiana. Qui nascono gioielli gourmet celebri in tutto il mondo: il Parmigiano Reggiano, il Tortellino, il Cappelletto, lo Gnocco Fritto, l'Erbazzone, lo Strolghino, la Mortadella... A fare compagnia a tanta bontà l'Aceto Balsamico, il Lambrusco, lo Spergola di Scandiano Doc e altre perle dell'arte enoica. Tanti e irresistibili anche i dolci tipici, primi fra tutti la Torta di Riso e il Biscione. Una festa di sapori e aromi che i tanti ristoratori locali sanno interpretare e reinterpretare con sapienza.




Nel Reggiano tutto è straordinario: l'accoglienza ovunque cordiale, le aziende agricole e le acetaie aperte per interessanti visite, i salumifici che propongono i gioielli Dop della zona, i ristoranti dove trionfa la tipica cucina emiliana.

## Salumeria Martelli

Aviata nel 1965 da Giorgio Martelli e giunta oggi alla seconda generazione, la Salumeria Martelli è cresciuta negli anni diventando anche un'ottima Gastronomia. Tra i suoi prodotti di punta gli squisiti Cappelletti, che qui potrete scegliere addirittura in base alla "mano" di chi li ha preparati. Altre prelibatezze della casa le paste secche e il tipico Erbazzone del Reggiano realizzato, secondo la ricetta segreta di famiglia, con solo bietola bionda che, non lessata, viene esaltata nel gusto da una speciale cottura al sale.



**Albinea (RE)**

Via Crocioni, 1/I - Tel. +39 0522 599104 - 



## Il Borgo del Balsamico

È un esclusivo sogno ad occhi aperti quello offerto da questa magica realtà dove, oltre ad apprendere i segreti e degustare i sapori del mitico Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, potrete anche godere di una raffinatissima accoglienza nella bellezza di un parco esteso su 20.000 mq con piscina, giardino all'italiana, orangerie, bersò di rose antiche... Una visita o un soggiorno davvero indimenticabili vi attendono in questo luogo fantastico dove, dai curatissimi vigneti di Spergola e Lambrusco, si traggono le uve che sono la materia prima da cui, dopo lunghi invecchiamenti nelle barrique francesi e nelle bellissime botticelle, nasce il più ambito dei nettari, l'aceto balsamico che vi farà vivere un'esperienza del gusto unica e preziosa. Eccellenza pluripremiata e rinomata nel mondo, l'Aceto Balsamico di Modena IGP firmato Borgo del Balsamico vanta anche curatissime confezioni, colorate ed esteticamente curate in ogni dettaglio. Per chi desidera fermarsi sette meravigliose stanze, spaziose e accoglienti, ideali per una pausa di piacere e relax.

**Albinea (RE)**



Via Albinea Chiesa, 25 - Tel. +39 0522 598175 - [www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it) -  



## Fattorie Italiane - Podere San Felice



### Albinea (RE)

Via V. Emanuele II, 86 - Tel. +39 0522 348522  
www.poderesanfelice.it -  

Gestito da un esperto staff al motto "Una sola qualità: la primissima", Podere San Felice seleziona con passione le eccellenze della cultura gastronomica emiliana e italiana per proporle nella linea Fattorie Italiane, vetrina ad altissimo livello sulle migliori espressioni del mangiar bene nazionale. Qui troverete la competenza di persone disponibili al rapporto diretto con il cliente che, con un sorriso, sapranno consigliarvi e suggerirvi le scelte migliori per le vostre esigenze mantenendo sempre il perfetto equilibrio fra la qualità e il prezzo. L'assortimento, frutto di un'instancabile ricerca portata avanti nel segno dell'artigianalità, della genuinità e della freschezza, propone un ricco ventaglio di delizie del gusto a partire dal mitico Prosciutto di Parma e altri pregiati prosciutti per passare poi a una sequenza di sapori tipici davvero da non perdere: culatello, lombo, coppa, pancetta, guanciale, speck, cotechino, mortadella, salame.

Non mancano inoltre il Parmigiano Reggiano, il pecorino e un ottimo Pinot bianco in purezza.

## Ermellina B&B

Location di lusso dove troverete i piaceri del dormire, mangiare e bere champagne assieme all'accoglienza di Francesca e Thomas, Ermellina è situata nel centro storico di Rubiera, delizioso paese nel cuore dell'Emilia. Con 4 eleganti suite, offre non solo eccellenti colazioni ma, per chi alloggia, anche pranzi o cene con specialità della cucina del territorio. Ermellina è anche scuola di cucina per chi vuole imparare i segreti della pasta sfoglia emiliana e luogo ideale per interessantissime degustazioni delle famose bollicine francesi.



### Rubiera (RE)

Via Cavour, 2  
Tel. +39 339 7163446  
www.ermellina.it -  

## Trattoria da Massimo





Dall'amore per il buon cibo è "rinata" questa storica trattoria dove Luca e Martina, giovani appassionati di cucina, fondono i migliori piatti delle tradizioni emiliana e romagnola con ottimi vini e un'accoglienza davvero godibile.

Il menu, frutto di studi, ricerche e di rispetto per la secolare cultura culinaria, offre tutta la bontà e genuinità della pasta tirata a mano dalle rezdore, di pregiati tagli di carni di alta qualità a lunga frollatura, dei salumi nostrani.

Il tutto accompagnato da vini locali e da tutto il mondo.

### Rubiera (RE)

Viale Della Resistenza, 29 - Tel. +39 0522 628543  
www.trattoriadamassimo.com -  

## Azienda Agricola Podere Broletto



Nel cuore delle colline Matildiche, in un'estesa vallata a breve distanza da Reggio Emilia, coltiva antichi vitigni di Lambrusco e Spergola assieme a cereali, legumi e ortaggi biologici. A gestione familiare da tre generazioni, è specializzato nella produzione di vini e spumanti di alta qualità ma anche di gin, amari, balsamici, condimenti, conserve, confetture, farine, cereali e cosmetici naturali al mosto d'uva. Potrete acquistarli nell'Agribottega o via e-commerce ma anche gustarli nell'agriturismo con cucina tradizionale.



**Albinea (RE)**

Via Monsignor Leone Tondelli, 27/A

Tel. +39 0522 347038 - [www.poderebroletto.it](http://www.poderebroletto.it) -  

## Enoteca Astolfo Sulla Luna

Situato in un'affascinante cornice storica e culturale, nel cuore dell'antico borgo di Scandiano di fronte alla Rocca dei Boiardo, è un locale pensato per accogliere al meglio vari tipi di clientela, dall'aperitivo alla cena sino a tarda notte grazie anche alla ricercata cantina che vanta duecento diverse etichette. L'atmosfera elegante ma rilassata, unita a una cucina che con un tocco di modernità strizza l'occhio alla tradizione emiliana, soddisferà quanti cercano una serata di relax e divertimento assieme ai clienti locali.



**Scandiano (RE)**

P.zza Boiardo Matteo Maria, 1

Tel. +39 380 6967410 - 




## Azienda Agricola Anna Beatrice

Sulle colline di Albinea, coltiva vitigni autoctoni come la Spergola e il Lambrusco Maestri. Il metodo è quello biologico, con tecniche che privilegiano la qualità come la resa ridotta per ettaro, la potatura e la raccolta manuali, le concimazioni solo organiche e l'assenza di additivi chimici. Un gioiello l'Emilia Igp Spergola "Le Nebbie", spumante brut metodo classico, color giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi fruttati e floreali.

**Albinea (RE)**

Via A. Motti, 24 - Tel. +39 339 2939750

[www.annabeatrice.it](http://www.annabeatrice.it) - 

## Carnoteca

La cucina dei buongustai trova in questo ristorante un abile interprete.

Lo testimonia la scelte di frollare in loco costate e fiorentine oppure di usare il forno a brace "Josper", perfetto per donare agli alimenti il nobile tratto del legno con cotture attente a lasciare il giusto grado di succosità e consistenza. Nel menu tartare al coltello, carpacci e salumi dell'Appennino di propria produzione o di piccoli produttori artigianali e, come fine pasto, formaggi o passito, pere al vino e zabaione, torte classiche e altre golosità.





[www.carnoteca.com](http://www.carnoteca.com) -  

## La Noce



### Albinea (RE)

Via Campanini Naborre, 1/2 - Tel. +39 0522 350241 -  

Battezzata con il nome del paesino dove apre le sue porte, La Noce è un locale con 40 anni di storia. All'iniziale successo premiato dall'apprezzamento dei clienti e da citazioni sulle migliori guide è seguito un periodo di declino al quale ha posto termine Maurizio Pace con una ristrutturazione a 360°, dagli ambienti al menu, una sfida che Maurizio ha vinto alla grande. Oggi nelle rustiche sale de La Noce potrete gustare sapori che, riprendendo le migliori tradizioni culinarie emiliane e toscane, offrono un viaggio gastronomico retrò davvero da non perdere. Qui tutto è all'insegna del fatto in casa e della fragranza: pasta tirata a mano e ingredienti acquistati ogni giorno da fornitori di fiducia danno vita a piatti da intenditori e specialità come peposo, bistecca fiorentina, cacciagione... Fra i dolci uno squisito zabaione vecchia maniera e, fra i vini, Brunello, Amarone, Gallo Nero e un Lambrusco d'eccellenza. Con ampio dehors reso fresco d'estate dal fiume Lodola, a garanzia della freschezza La Noce chiede la prenotazione obbligatoria.

## L'Angolo di Verlano

Nel verde delle prime colline reggiane, adagiato al centro delle Terre Matildiche sulle sponde del fiume Enza, L'Angolo di Verlano vi attende a soli 25 minuti d'auto da Parma e Reggio Emilia per offrirvi un soggiorno di vero piacere. Nella tranquillità della natura, i suoi appartamenti come le camere sono studiati per garantirvi relax assieme a varie opportunità artistiche, naturalistiche, enogastronomiche e sportive. Della stessa gestione il vicino Ristorante Enoteca Galleria Levi con un ricco menu di piatti del territorio.



### Canossa (RE)

Località Verlano, 11  
Tel. +39 0522 876109  
[www.langolodiverlano.it](http://www.langolodiverlano.it)



## L'Erbazzone Reggiano

C'è un solo modo per fare il vero erbazzone e da Nonna Lea Nonno Pepi lo conoscono bene. In dialetto Scarpasoun, è una torta salata in cui un fragrante strato di pasta brisè ricoperto da una pioggia di cicciolini viene farcito con Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi e spinaci, bietole ed erbe saltate in un soffritto di lardo e cipolla. Delizia amata in tutto il Reggiano, l'erbazzone è imperdibile per chi visita Reggio Emilia sia nella gustosa versione classica che nella saporita montanara.



### Montecavolo (RE)

Via Tito Maresciallo, 45/A - Tel. +39 0522 880133  
[www.nonnalea.it](http://www.nonnalea.it) - [www.nonnopepi.it](http://www.nonnopepi.it) -  

## Pasticceria Menozzi



Arte culinaria fra le più raffinate, la pasticceria ha nella dolcezza il suo irresistibile ingrediente. Un delizioso ramo della tradizione culinaria che ha trovato un grande interprete in Yuri che, diplomatosi nel 1996 alla scuola alberghiera di Serramazzoni, iniziò il suo apprendistato nella pasticceria fondata dal signor Menozzi nel 1966. Un'esperienza di vita dai risvolti promettenti dato che, dopo anni di lavoro svolto con impegno e dedizione, nel 2014 assieme alla moglie Anna rileva l'attività avverando così un sogno: condurre una pasticceria tutta sua! Lei, laureata in economia e marketing, segue il marito in questa meravigliosa avventura che li vede accomunati dall'identica passione per i dolci. Il loro è un team che lavora in perfetta armonia: Yuri il braccio e Anna la mente: insieme si divertono e la loro complicità li aiuta a sviluppare idee sempre nuove e sempre più golose senza trascurare però la parte classica. L'entusiasmo delle origini non si è mai spento.... Il sogno di regalare sorrisi con i loro fantastici dolci continua...



### Cavriago (RE)

Via Andrea Rivasi, 3 - Tel. +39 0522 371953  
www.menozzipasticceria.it -  

## Antico Molino di Cadonega

Costruito nel 1800, con l'avvento dei mulini a cilindri fu costretto a chiudere l'attività. Ma dieci anni fa, grazie al sogno di Ulderico, la famiglia Aldini lo riaprì e lo rilanciò con la forza dell'esperienza di quattro generazioni di mugnai. Ed è stato un successo: qui oggi dai cereali lavorati con il tradizionale metodo a pietra nascono farine di ottima qualità che mantengono intatte tutte le proprietà del chicco. Acquistabili sul posto assaporando la bellezza di un antico mestiere, sono ideali per prodotti dolci e salati.



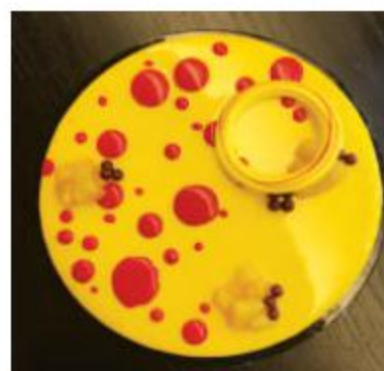
### Viano (RE)

Via Cadonega, 6

Tel. +39 335 7282273 - 

## Minuit à Paris

In questo laboratorio artigianale di pasticceria sono l'abilità e la creatività di Nausica Viani a fare la differenza. Una differenza che potrete guardare e gustare scegliendo in un assortimento ricco di tentazioni: monoporzioni, torte, mignon e piccola pasticceria, delizie create ad una ad una da Nausica come fossero figli, arricchite da ricercati tocchi di innovazione, sempre attraenti e colorate. Dolci capolavori che potrete acquistare presso il piccolo punto vendita o ordinare, anche personalizzati, per ogni occasione.



### Bibbiano (RE)

Via J. e E. Rosemberg, 2 - Tel. +39 0522 881500 - 





## Agricola Appennino

Nel 2015, durante gli ultimi anni di studi superiori, Emanuele Carubbi decise di trasformare la sua grande passione per le api e il loro mondo nel lavoro della vita. Così, in un paesino che, a 800 metri d'altezza, è una delle perle dell'Appennino Reggiano, è iniziata una produzione che continua a cambiare e crescere sino a proporre oggi, oltre ai vari tipi di miele, anche la Pappa Reale, la Propoli e il Polline.

Ciò che non cambia invece è il rispetto e la cura del territorio e dei prodotti, genuini capolavori biologici.

### Marola (RE)

Piazza Giovanni da Marola, 2  
Tel. +39 347 2405319  
[www.agricola-appennino.com](http://www.agricola-appennino.com)



## Sottobosco d'Emilia

Giovane realtà, dal 2016 produce bontà e dolcezza coltivando cereali, frutti di bosco e ortaggi nel rispetto della natura e dei suoi ritmi. E non solo: nel suo laboratorio di trasformazione nascono ottimi prodotti che potrete acquistare nel punto vendita e nei negozi locali o farveli spedire a casa.

Sarà la vicinanza all'imponente pietra di Bismantova, ma nelle sue creazioni da forno, nelle confetture dolci e salate, nel pane e nella pasta artigianali si sente il sapore di un'aria più buona, la genuinità di un territorio unico.



### Castelnuovo ne' Monti (RE)

Via Costa de' Grassi, 8 - Tel. +39 328 5949820 -  

## mille10 tasty break

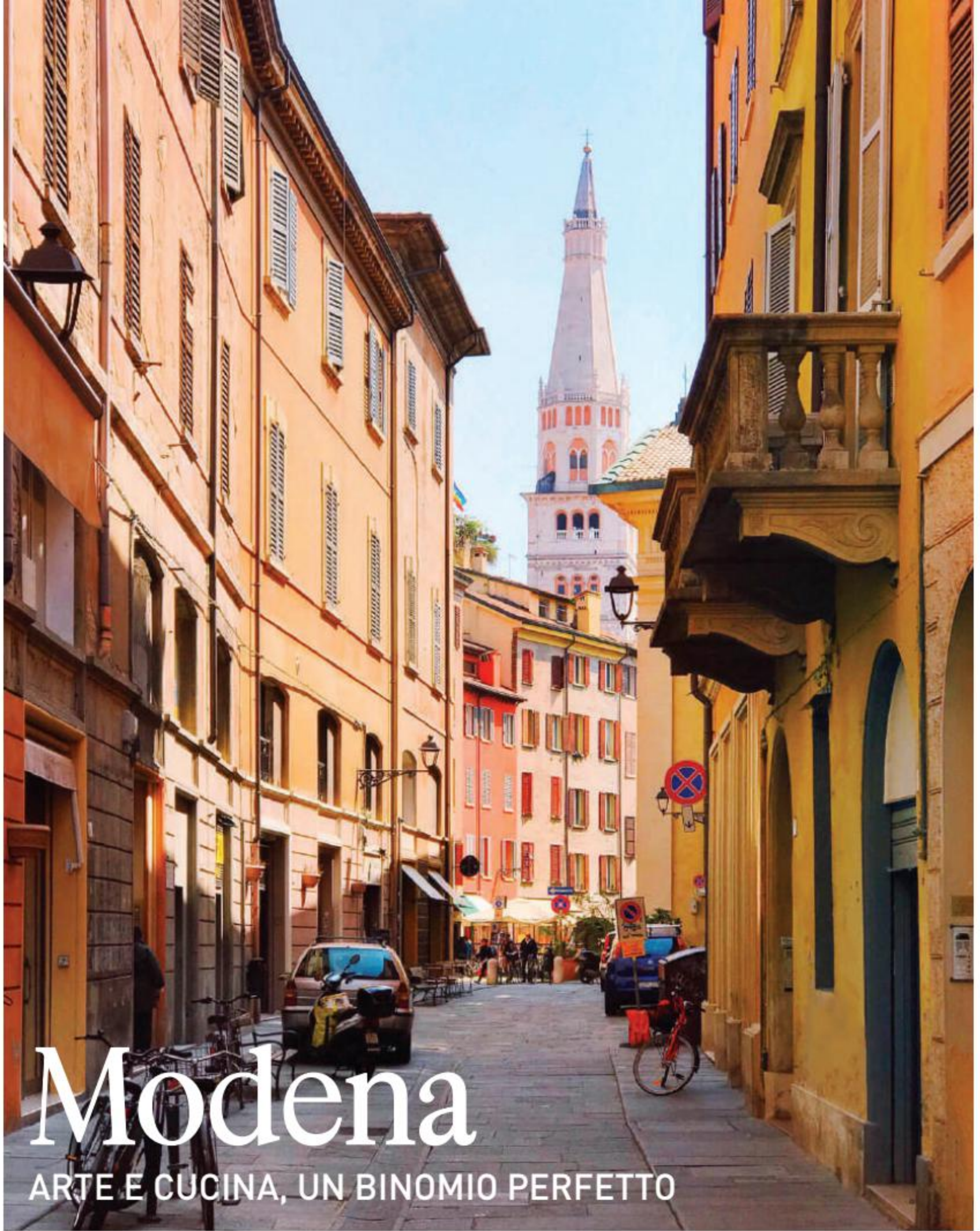


Aperto tutti i giorni, mille10 tasty break è un bakery caffè gestito da uno staff giovane e dinamico. La proposta è versatile: dal croissant al burro di Charentes Dop al tradizionale erbazzone ripieno di erbe e Parmigiano Reggiano. A pranzo propone veloci pause gourmet con svariate focacce farcite al momento ma anche con deliziosi piatti, sani e leggeri, preparati dalla chef. Appreziate le "coccole", come la miscela Specialty Coffee 100% arabica per un espresso delicato e di altissima qualità. Anche il latte per i cappuccini "over size" è ottimo, acquistato da un'azienda agricola del posto in secchi riutilizzabili e riciclabili. Il menu delle insalate privilegia materie prime di stagione e le focacce all'olio Evo sono arricchite dai migliori salumi Dop e Igp del territorio. Uno stile unico che rivela un'attenzione particolare per la salute e la sostenibilità, come la scelta di collaborare con una biologa nutrizionista e alcuni imprenditori agricoli della zona per studiare insieme piatti sani, bilanciati e gustosi.



### Montecchio Emilia (RE)

Via dei Mille, 10 - Tel. +39 0522 861350  
[www.mille10.it](http://www.mille10.it) -  



# Modena

ARTE E CUCINA, UN BINOMIO PERFETTO

Modena è una città dal fascino particolare, con il centro storico che vede il Duomo, la Torre della Ghirlandina e Piazza Grande tra i patrimoni UNESCO. Visitate anche Palazzo Ducale e le Gallerie Estensi e poi dedicatevi ai piaceri del palato, perché Modena e il suo territorio sono espressione di una cucina che è soprattutto cultura e tradizione. Il percorso vi condurrà dal capoluogo a località di grande interesse con soste anche in piccoli paesi, ognuno con la sua particolarità, Sassuolo, Formigine, Carpi, Fiorano, Ravarino, Medolla...

Sono luoghi, questi, frequentati dai buongustai, occasione perfetta per visitare castelli e musei, assaggiare piatti soprafiniti, acquistare salumi nostrani e pasta fatta in casa o entrare in qualche deliziosa bottega di golose specialità. Negozi, ristoranti e pasticcerie, una piacevole sorpresa dopo l'altra.

# La gioiosa Emilia del Modenese

Esclusivo simbolo della gastronomia modenese è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, il pregiatissimo "oro nero", un vero e proprio elisir denso e profumatissimo, frutto di un lungo affinamento in botte. Ne potrete conoscere i segreti visitando le storiche acetaie della zona.





Castello di Formigine

## Acetaia Rossi Barattini

Forte di una tradizione familiare che continua da oltre 100 anni, la prestigiosa Acetaia Rossi Barattini produce da generazioni una delle eccellenze del territorio: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e Igp. Da non perdere le visite guidate alle botti con degustazione.

**Formigine (MO)**

Via Giardini Sud, 170 - Tel. +39 335 8425571

[www.acetaiarossibarattini.it](http://www.acetaiarossibarattini.it) -  

## Bar Pasticceria Cioccolateria Perre

Tappa obbligatoria per chi desidera gustare i migliori dolci della città, da tre decenni la Pasticceria Perre sforna quotidianamente dal suo laboratorio, a ritmi incessanti, squisitezze di ogni genere per deliziare i palati di grandi e piccini. Dici Perre e pensi alla piazza dell'Orologio, alle atmosfere del centro storico, alle voci, alla gente, al passeggiare frenetico che si concede una pausa per assaggiare un mignon o portar via un vassoio di irresistibili bontà, al profumo che ti trascina dentro quel negozio.

Pensi a Modena e dintorni e alla sua storia, che racconta le dolcezze della città, la sua storia che ruota tutta intorno alla sua piazza e ai suoi incontri, alle sue tradizioni, ai suoi contrasti, alla memoria dei suoi profumi e dei suoi antichi e nuovi eventi.

Nel frattempo abbiamo fatto in modo che la fama delle bontà modenesi invadesse i sensi di ogni passante per ritornare qui, dove tutto nasce, anche solo per un caffè che racchiude in sé l'aroma e l'eccellenza di tutto ciò che si fa con la passione di chi ama farsi amare.



**Formigine (MO)**

Via Giacomo Matteotti, 8

Tel. +39 059 5750008 - [www.pasticceriaiperre.it](http://www.pasticceriaiperre.it) - 

## Molino Gaspari





Se avete intrapreso un itinerario enogastronomico alla ricerca delle eccellenze tipiche del territorio modenese, concedetevi una sosta al Mulino Gaspari: vivrete un'esperienza indimenticabile. Si trova a Stuffione di Ravarino ed è un piccolo mulino a gestione familiare.

A iniziare l'attività lo scorso secolo fu il nonno che, con passione, lasciò in eredità il suo sapere di mugnaio a figli e nipoti, una tradizione molitoria che si tramanda da cinque generazioni. Non solo, all'arte di macinare, i Gaspari hanno sempre affiancato la volontà di selezionare con attenzione i migliori cereali locali. Entrando nella bottega potrete vedere addirittura la macina a pietra in funzione ma, la sensazione più emozionante che avvertirete, sarà il profumo della farina appena macinata... Un prodotto genuino e di alta qualità, molto apprezzato da chi ama praticare una cucina sana e consapevole. Tante le varietà di farine fresche di macina che, prive di additivi e conservanti, sono acquistabili anche online. Una piccola realtà tutta da scoprire!



### Stuffione (MO)

Via Muzza, 2095 - Tel. +39 059 903001

[www.molino-gaspari-srl-shop.storen.com](http://www.molino-gaspari-srl-shop.storen.com) -  

## Salumeria Beltrami

A Carpi la storica Salumeria Beltrami è un'istituzione.



A gestirla da oltre dieci anni sono Barbara Bossù e Stefano Scarparo, marito e moglie che insieme portano avanti una tradizione dalle salde radici. La loro è una "bottega di nicchia" dove protagoniste sono le più gustose eccellenze del territorio. Il banco gastronomia è un trionfo di prelibatezze preparate fresche tutti i giorni con in primo piano la salsiccia, le specialità basate sulle migliori carni rosse e bianche, la pasta fresca farcita con i ripieni della casa.



### Carpi (MO)

Via Aldrovandi, 5 - Tel. +39 059 690079

[www.salumeriabeltrami.it](http://www.salumeriabeltrami.it) -  

## Acetaia Al Parol

Frutto della passione di Valerio Foca, Maestro Assaggiatore presso la Consorteria, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP dell'Acetaia Al Parol, ovvero "il paiolo" in dialetto modenese, si è classificato tra i sei migliori su circa 1.800 partecipanti al Palio di Spilamberto, la gara più prestigiosa del modenese. Un'eccellenza, quindi, che nasce dalle proprie uve e invecchia nel sottotetto in 200 botti di varie essenze lignee. Dopo almeno dodici anni il mitico Oro Nero può andare a deliziare i palati di tutto il mondo.



### Ravarino (MO)

Via Maestra 825/A

Tel. +39 328 6030039

[www.acetaiaalparol.com](http://www.acetaiaalparol.com)

## Ristorante Il Calcagnino

Fantastica oasi per spirito e palato, Il Calcagnino offre in pieno centro esperienze uniche d'arte e cucina. Il menu parla modenese: tortellini in brodo di cappone, gnocco fritto con salumi del territorio e alcune sfiziose rivisitazioni come i ravioli di cotechino ripieni di ricotta e noci su crema di zucca con ristretto all'aceto balsamico e nocino. Protagonisti i sapori del territorio, quindi, ma anche il pesce, vera delizia dei sensi. Memorabile il gelato gusto crema allo zucchero di canna muscovado e superba la cantina.



**Formigine (MO)**  
Piazza Calcagnini, 1  
Tel. +39 059 557277  
www.ilcalcagnino.it -  



## Locanda della Fiorina B&B Le Gelosie

A San Felice sul Panaro, La Locanda della Fiorina è apprezzata meta per i buongustai.

La sua "mission" è offrire cucina della tradizione e piatti innovativi che esaltano le eccellenze modenesi (Dop, Doc, Igp, Igt e presidi Slow Food) ma anche esprimere convivialità e gioia per la buona tavola. Al piano di sopra Marco e Paola hanno ristrutturato sei comode camere per il pernottamento mentre a Medolla hanno aperto nel 2000 il B&B Le Gelosie, con altre 6 stanze in una casa con orto e giardino. Prossimo obiettivo, approdare a Modena.



**San Felice Sul Panaro (MO)**  
Via Imperiale, 5044 - Tel. +39 0535 37078  
www.locandafiorina.it - 

## Note Fondenti



Nel cuore di Sassuolo, è il negozio che vede la qualità protagonista. Qui, dove troverete un ricco assortimento di raffinati cioccolatini, troverete anche un'ampia scelta di eccellenti vini, liquori, aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, birre artigianali, tè e tisane, golosità senza zucchero e altri specialità di nicchia introvabili nella grande distribuzione. Inoltre le eccellenze siglate Venchi, Majani, Illy Caffè, Babbi e Domori e, durante le feste, uova di Pasqua, colombe, panettoni e tante idee regalo.

**Sassuolo (MO)**  
Via Giuseppe Mazzini, 19 - Tel. +39 0536 885260 -  

## Officina Del Gusto

La filosofia dell'Officina del Gusto pone al centro un valore fondamentale: rispettare la tradizione della buona cucina scegliendo solo materie prime d'eccellenza. L'obiettivo, con la "O" maiuscola, è preparare piatti capaci di suscitare ricordi legati ai sapori autentici al territorio. Qualità e genuinità del prodotto, quindi, per meglio esprimere il concetto di cibo artigianale. Accogliente, ricca di delizie fresche e di prima scelta, la gastronomia dispone anche di alcuni tavoli per un comodo assaggio dei suoi piatti.





**Fiorano Modenese (MO)**  
Via del Crociale, 4/1 - Tel. +39 0536 1822814  
www.gastronomiafiorano.it -  

## Ristorante Pizzeria La Smorfia



**Nonantola (MO)**

Via Roma, 52/54 - Tel. +39 059 545037 -  

## Azienda Agricola Raimondi Primo

Attiva a Nonantola dagli anni '60, l'azienda coltiva la vite dedicandosi da sempre e con grande passione alla rinomata tradizione locale.

Con le sue ottime uve, infatti, produce sia mosto cotto per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Doc sia mosto cotto concentrato per l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Entrambe le produzioni sono gestite in proprio, dalla raccolta sino all'imbottigliamento e confezionamento dell'IGP.

Qui sarete accolti con piacere per degustare insieme gli antichi prodotti di questa generosa terra emiliana.



**Nonantola (MO)**

Stradello Carbonara, 2  
Tel. +39 059 546168  
[www.acetaiaraimondi.it](http://www.acetaiaraimondi.it)

Nato nel cuore di un paesino in provincia di Modena dall'idea di Rosa, figlia d'arte in fatto di pizza napoletana in quanto terzogenita di Nicola Gatti, il pizzaiolo che, giunto a Modena da Napoli nel 1973, ha deliziato la città con il suo impasto, La Smorfia è riuscito nel tempo ad ottenere ottimi risultati sia in fatto di clientela che di riconoscimenti sulle migliori guide nazionali.

Un successo meritato, dovuto non solo alle pizze dall'impasto fragrante e ben lievitato, preparato con il cuore da Rosa secondo una ricetta che custodisce come un prezioso segreto, ma anche alle specialità di pesce cucinate secondo le ricette della tradizione tramandate da mamma Fausta. Oggi, affiancata dalla figlia Giulia e dall'ex marito Claudio, Rosa guida la sua brigata verso rinnovati sviluppi ricercando continuamente nuovi prodotti di alta qualità e guardando sempre alle possibilità di innovazione. Ottimo esempio in proposito l'apertura nel 2020 di un secondo punto vendita, situato sempre nello stesso paese ma dedicato esclusivamente al servizio da asporto.

## Società Agricola Ca' Bocchi

Situata nell'area montana dell'Appennino modenese, Ca' Bocchi è una piccola realtà a conduzione familiare che, proprio per le sue ridotte dimensioni, riesce a produrre un Parmigiano Reggiano di eccellente qualità. Il latte utilizzato, infatti, viene solamente dalle proprie mucche, tutte nate da generazioni in azienda. Una produzione a ciclo chiuso dalla cura dei campi per i foraggi che alimentano le bovine sino alla trasformazione e vendita. Sono otto le forme prodotte al giorno: una piccola quantità per un grande tesoro!



**Marano sul Panaro (MO)**

Via Ca' De Santi, 501 - Tel. +39 392 6792059  
[www.cabocchi.it](http://www.cabocchi.it) -  

# Bologna

LA CUCINA PIÙ BUONA AL MONDO



## Tra gusto e dintorni

Se c'è un utensile che non manca mai in una cucina bolognese è il matterello. Ci vuole forza e abilità per tirare la sfoglia, ma quanta soddisfazione quando nel piatto i tortellini, piccoli "come l'ombelico di Venere", fanno venire l'acquolina in bocca immersi nel sapido brodo di cappone! Il tortellino è una delizia ma tutto il territorio sa regalare gioia al palato. Dalla pianura ai colli è un susseguirsi di scoperte: aziende agricole e allevamenti nel segno della sostenibilità, caseifici specializzati nella produzione di squacquerone e mascarpone, botteghe alimentari, trattorie e ristoranti che ripropongono in chiave contemporanea la buona cucina delle nonne... Il tutto annaffiato da vini d'autore come quelli tipici dei Colli Imolesi, territorio tra i più incantevoli della zona, espressione di una secolare cultura enogastronomica.

## Nei luoghi della città metropolitana sino ai colli di Imola

Solo produzioni sostenibili nel rispetto della terra e degli animali.

In Emilia Romagna sono molti i produttori che hanno scelto di operare nel segno di un'agricoltura più etica, seguiti da ristoratori che privilegiano materie prime di alta qualità a km 0.

I Portici di Bologna



## Caseificio Lucchesi



La storia del Caseificio Lucchesi racconta di due giovani che, richiamati da una sorta di vocazione, poco più che ventenni iniziarono a fare i casari, un lavoro ormai quasi scomparso con profonde radici nel passato. Per praticarlo, infatti, ci vogliono spirito di sacrificio e passione. Già esperti del mestiere, nel 1994 Sauro e Daniela si trasferirono dalla provincia di Reggio Emilia nel Bolognese, dove rilevarono un caseificio assieme ai fratelli di Sauro Giuseppe e Paola. In seguito, grazie alla collaborazione dei nipoti Cristian e Katia e della figlia Giulia, l'azienda si è evoluta rimanendo comunque fedele ai valori della tradizione artigianale. Oggi è rinomata in particolare per l'ottima Caciotta seguita dalla Ricotta, dallo Squacquerone Dop e dal Mascarpone, vere prelibatezze a cui si aggiungono il Pecorino e i formaggi da tavola. Prodotti con latte di altissima qualità di origine esclusivamente italiana, i formaggi Lucchesi sono a disposizione nel negozio per la vendita diretta, dove non manca anche un eccellente assortimento di salumi tipici.



Valsamoggia (BO)

Via Cassola, 19 - Tel. +39 051 963470

[www.caseificiolucchesi.com](http://www.caseificiolucchesi.com) - 





## Trattoria Il Cucciolo

“La mia è una cucina legata ai ricordi d’infanzia, gli stessi dei ragazzi che fanno parte della mia brigata... I pomeriggi trascorsi a tirare la sfoglia con le nonne, il ragù che borbottava sul fuoco per un tempo infinito...”. Un’avventura, quella di Edoardo Poli, iniziata con la ricerca dei migliori prodotti selezionati presso i piccoli produttori locali, quelli che meglio sanno valorizzare le proprie terre. “Il mio sogno era dare vita a un ristorante dall’ambiente familiare, giovane e dinamico. Con i ragazzi del mio staff condivido la passione, il desiderio di seguire la tradizione senza dimenticare la sperimentazione, sempre nel rispetto delle materie prime. Ci piace “giocare” con gli ingredienti lasciandoci ispirare dalle forme, dai colori, dai sapori. Siamo un gruppo solido che ama follemente il suo lavoro, ci aiutiamo a vicenda e questo ci permette di guardare al futuro con fiducia. La nostra parola d’ordine per il 2021 è “collaborare”, ed è in quest’ottica che con Francesco Cecchini del Giostra Ristorante di Cervia stiamo collaborando al progetto “Punto G”, ristorante all’interno del Golf Club Le Fonti”. Altra interessante iniziativa, nata dalla voglia di reagire con nuove idee a questo momento di crisi, è VoN, la cantina della Trattoria Il Cucciolo che, dalle prime colline bolognesi, è stata portata a Bologna. “Si tratta di una piccola enoteca attiva inizialmente solo per l’acquisto online di vini e alcolici tramite app, pronta però ad ospitare, appena sarà possibile, anche eventi, degustazioni e opere d’arte e design di artisti già affermati a livello europeo”.



trattoriailcucciolo

Castel San Pietro Terme (BO)

Via Montecalderaro, 10/12

Tel. +39 371 3973806

[www.trattoriailcucciolo.it](http://www.trattoriailcucciolo.it) -  

## Trattoria di Marano



A pochi chilometri da Bologna Fiera, la Trattoria di Marano si distingue per le sue atmosfere eleganti e al tempo stesso informali, perfette per assaporare con calma i buoni piatti della cucina tipica bolognese. Il menu, fedele alla migliore tradizione emiliana, propone lasagne, tagliatelle, tortelloni di ricotta, gnocchi e tortellini in brodo assieme a succulente carni, dal Brasato al Sangiovese sino alla rinomata Cotoletta alla bolognese. Negli ultimi tempi all'attività di ristorazione è stata aggiunta una fantastica novità: il servizio online ([www.icuochidimarano.it](http://www.icuochidimarano.it)) che, accorciando le distanze tra la cucina della trattoria e le case dei clienti, consente di gustare a domicilio piatti di ottima qualità. Lungi dall'offrire il classico menu d'asporto, permette non solo di scegliere fra piatti già cucinati in teglie multiporzione refrigerate da riscaldare in forno o in microonde, ma anche di ordinare paste fresche corredate di utili consigli per la cottura. Il tutto con consegna tramite corriere espresso in tutta Italia!



### Castenaso (BO)

Via della Pieve, 24 - Tel. +39 051 6060130  
[www.trattoriadimarano.it](http://www.trattoriadimarano.it) - 

## Tradizione e Qualità

Lo sapevate che l'Emilia Romagna vanta il record europeo di ben 44 eccellenze enogastronomiche certificate DOP e IGP? Ebbene, le troverete tutte da Tradizione e Qualità, bottega che racchiude come in un prezioso scrigno le tante prelibatezze della Food Valley italiana. Ad aprire il negozio nel 2018 sono stati Luca e il papà Umberto, appassionati di cucina gourmet e di prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli. La loro è un'offerta di altissimo livello, disponibile anche online con consegne veloci e sicure in tutta Italia ed Europa.



**Medicina (BO)**  
Via Libertà, 1/3  
Tel. +39 338 3577406  
[www.tradizioniquality.it](http://www.tradizioniquality.it)

## Azienda Agricola Pontella di Cuppini Giuseppe

Realtà da sempre a conduzione familiare, nata cinquant'anni fa nelle campagne emiliane, vanta la completa autosostenibilità energetica. Ad oggi conta 250 mucche sia da carne che da latte, tutte nate in azienda, attentamente selezionate, allevate senza antibiotici e con minimo uso di farmaci, alimentate esclusivamente con erbe e cereali coltivati nei propri campi. Il latte, munto due volte al giorno, viene trasportato quotidianamente presso i distributori automatici aperti h24 a Ozzano dell'Emilia e San Lazzaro di Savena. La carne e i prodotti caseari sono venduti nello spaccio aziendale.



**Ozzano dell'Emilia (BO)**  
Via dell' Artigianato, 24  
Tel. +39 051 799356  
[www.pontella.it](http://www.pontella.it) - 






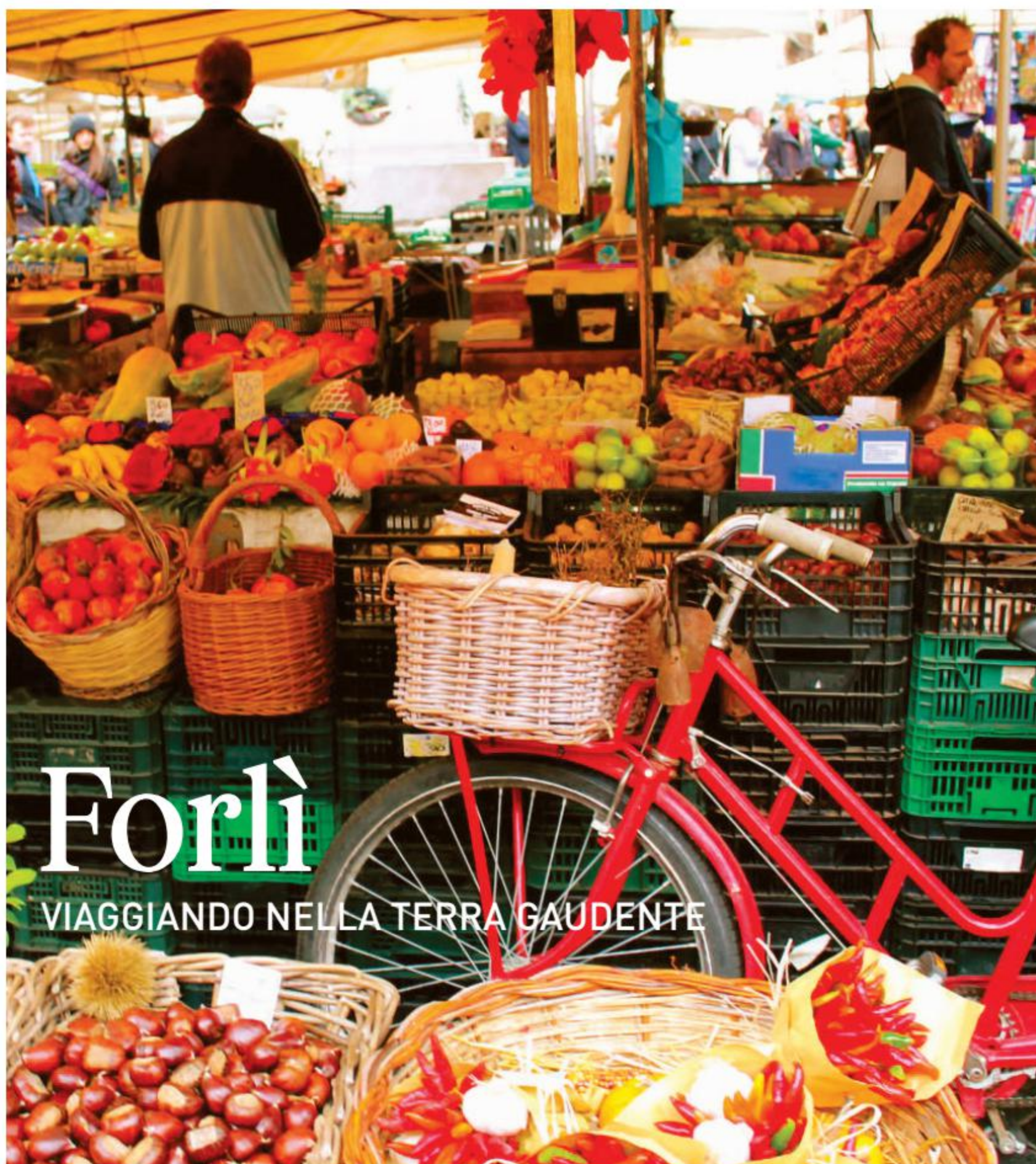
## Bottega Carni & Sapori

Negozi di fiducia per chi sceglie solo il meglio, la Bottega Carni & Sapori di San Lazzaro di Savena è specializzata in particolare nella produzione di insaccati di qualità. Azienda considerata fiore all'occhiello della macelleria bolognese, affidata a uno staff di abili artigiani di grande esperienza in grado di garantire una sempre attenta e rigorosa lavorazione della materia prima, propone una selezionata gamma di carni pregiate certificata dai marchi italiani più prestigiosi: carne bovina, carne caprina, carne di maiale, carne ovina fresca e carne suina fresca. Ottima anche la linea di prelibatezze realizzate dal laboratorio interno: dal vasto assortimento di salumi e affettati ai piatti pronti da cuocere, come polpettoni e involtini farciti con ingredienti freschi provenienti da allevamenti locali. Una larga offerta che, per andare incontro alle esigenze del consumatore contemporaneo, comprende anche primi e secondi piatti pronti, pietanze da asporto e squisiti insaccati di propria produzione. Punto di riferimento anche per ristoranti, mense e operatori della ristorazione, la Macelleria è inoltre a disposizione della clientela con il suo efficiente servizio di consegne a domicilio. Una comodità in più nel segno dell'eccellenza, carni bianche e rosse, piatti pronti e insaccati direttamente a casa per dare vita a una cucina golosa, genuina, all'insegna dei sapori più autentici e, dettaglio importante, anche gluten free, ideale per celiaci e intolleranti al glutine.



**San Lazzaro di Savena (BO)**  
Via della Repubblica, 90 - Tel. +39 375 6259234  
[www.bottegedellacarnesanlazzaro.it](http://www.bottegedellacarnesanlazzaro.it) - 





# Forlì

VIAGGIANDO NELLA TERRA GAUDENTE

## Romagna mia, Romagna in fior

Questi i primi versi di una nota canzone del "liscio romagnolo" che esprime tutta la gioia di vivere di una terra ricca di emozioni. A caratterizzare la Romagna sono la costa adriatica e poi l'entroterra, con le dolci colline di Forlì e Cesena ad annunciare i primi rilievi appenninici. I panorami sono bellissimi e le occasioni enogastronomiche tra le più gratificanti. Questo è il territorio del Sangiovese e dell'Albana, del formaggio di Fossa e dello Squacquerone, della piada farcita generosamente nei tanti chioschi che si trovano lungo la strada. Anche in queste floride lande troverete tradizioni contadine oggi votate al biologico e una poderosa gastronomia: pasta tirata col mattarello, gustosi sottoli, tortelli, passatelli e cappelletti, prosciutti, coppe e insaccati di pregiata Mora Romagnola e altri irresistibili sapori...



## I Sapori di una volta



Esempio di riuscita imprenditoriale femminile, Michela Guidi è una donna che si è fatta da sé. Fu lei, 27 anni fa, a iniziare la storia di Sapori Di Una Volta e, anche se molto tempo è trascorso, lei continua a produrre pasta fresca di qualità tirando la sfoglia a mano col mattarello, metodo infallibile per dare forma e gusto a cappelletti, tortelli, tagliatelle e strozzapreti... Prelibatezze a cui si aggiungono la tipica piadina romagnola, i crescioni e i tortelli alla lastra della tradizione locale, tutto fatto con le migliori materie prime del territorio. Una scelta vincente, quella di Michela, che ha saputo evolversi nel tempo affiancando alla passione da "sfoglina" non solo un'ampia scelta di piatti crudi e cotti, verdure di stagione e golosi dolci al forno ma anche un piccolo servizio di catering a buffet per occasioni e ricorrenze. Ultimo progetto il R&B, la sua "casa di campagna" alle porte di Forlì. Oasi di pace e tranquillità, con belle camere arredate con cura, saprà regalare momenti di vero relax anche a chi viaggia per lavoro.

**Forlì (FC)**

Via Decio Raggi, 48 - Tel. +39 0543 403186 - 

## Società Agricola Mengozzi Bio

Azienda sensibile alle tematiche ambientali, pratica l'agricoltura sostenibile e produce energia rinnovabile. Estesa su 30 ettari di terreno che comprendono anche un meraviglioso lago, si dedica esclusivamente alla produzione Biologica e Simbiotica di tantissime varietà di ortaggi e frutta come albicocche, pesche, cocomeri, nettarine, susine, meloni e fragole che potrete acquistare presso il punto vendita aziendale assieme a frutta spalmabile e succhi dolcificati con zucchero d'uva, passate, pesti e sottoli ottenuti dalla lavorazione delle proprie materie prime. Produce inoltre ceci, olio di girasole, olio di canapa e cereali biologici e simbiotici come farro, grano duro varietà Cappelli, grano tenero, segale e canapa che, anch'essi biologici, vengono trasformati in farine semintegrali macinate a pietra. Dal 2016 applica il metodo innovativo dell'agricoltura simbiotica che, impiegando microorganismi e funghi naturali per migliorare la qualità del terreno, favoriscono la produzione di alimenti più ricchi di sostanze utili alla salute delle persone.



Forlì (FC)

Via La Scagna, 39/A - Tel. +39 338 5951356 - +39 339 8769160  
www.mengozzibio.it -  Mengozzi Azienda Agricola Biologica

Aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle 15.00 alle 19.00

## Chef Service

Sul mercato con il proprio marchio e attiva anche conto terzi da oltre 20 anni, Chef Service vede l'esperto chef Massimo Piraccini trasformare sceltissime materie prime in prodotti biologici freschi, conserve alimentari e delizie senza glutine: dai succhi di frutta alle conserve più golose, dai condimenti originali ai paté e sottoli. La sua sapiente artigianalità gli consente di personalizzare ogni prelibatezza con sapori di stagione. Una linea completa di abbinamenti unici e ingredienti selezionati soprattutto in Italia. E-commerce: [www.chefservice.it](http://www.chefservice.it).



Forlì (FC)  
Via del Braldo, 21/B  
Tel. +39 0543 754083

www.chefservice.it -  

## Enoteca Il Battello Ebro

Un viaggio senza pericoli tra i piaceri del buon vino vi attende al Battello Ebro, enoteca con oltre 500 etichette e 5000 bottiglie da tutta Italia e dal mondo. Qui, tra accoglienti atmosfere, potrete scegliere fra super tuscan, grandi riserve piemontesi, toscane, siciliane, trentine ed altre ancora, champagne, rum e prestigiose annate di Sassicaia, Tignanello, Masseto, Ornellaia e Solaia. E per i cultori della buona tavola pregiati aceti balsamici, confetture, mostarde e altre prelibatezze. Alta qualità al miglior prezzo.



Forlì (FC)

Via Edoardo Cecere, 44  
Tel. +39 0543 63931

www.enotecailbattelloebbro.it

## Gelateria Pasticceria Le Conserve BIO

A Forlì il gelato ha il suo luogo eletto da Le Conserve Bio. A farne un capolavoro di altissima qualità artigianale è la maestria dei suoi gelatai che, per scelta, utilizzano solo materie prime fresche, biologiche e d'eccellenza.

I gusti sono quelli classici ma da ricetta esclusiva, pensati per regalare gioia anche a vegani e vegetariani. Con laboratorio a vista per una trasparenza, seguono la stessa filosofia per la pasticceria, delizioso regno di bontà con tante leccornie, biscotti, dolci delle feste e idee regalo.



**Forlì (FC)**

Via Carlo Seganti, 5

Tel. +39 0543 1801841 -  


## Osteria Nascosta

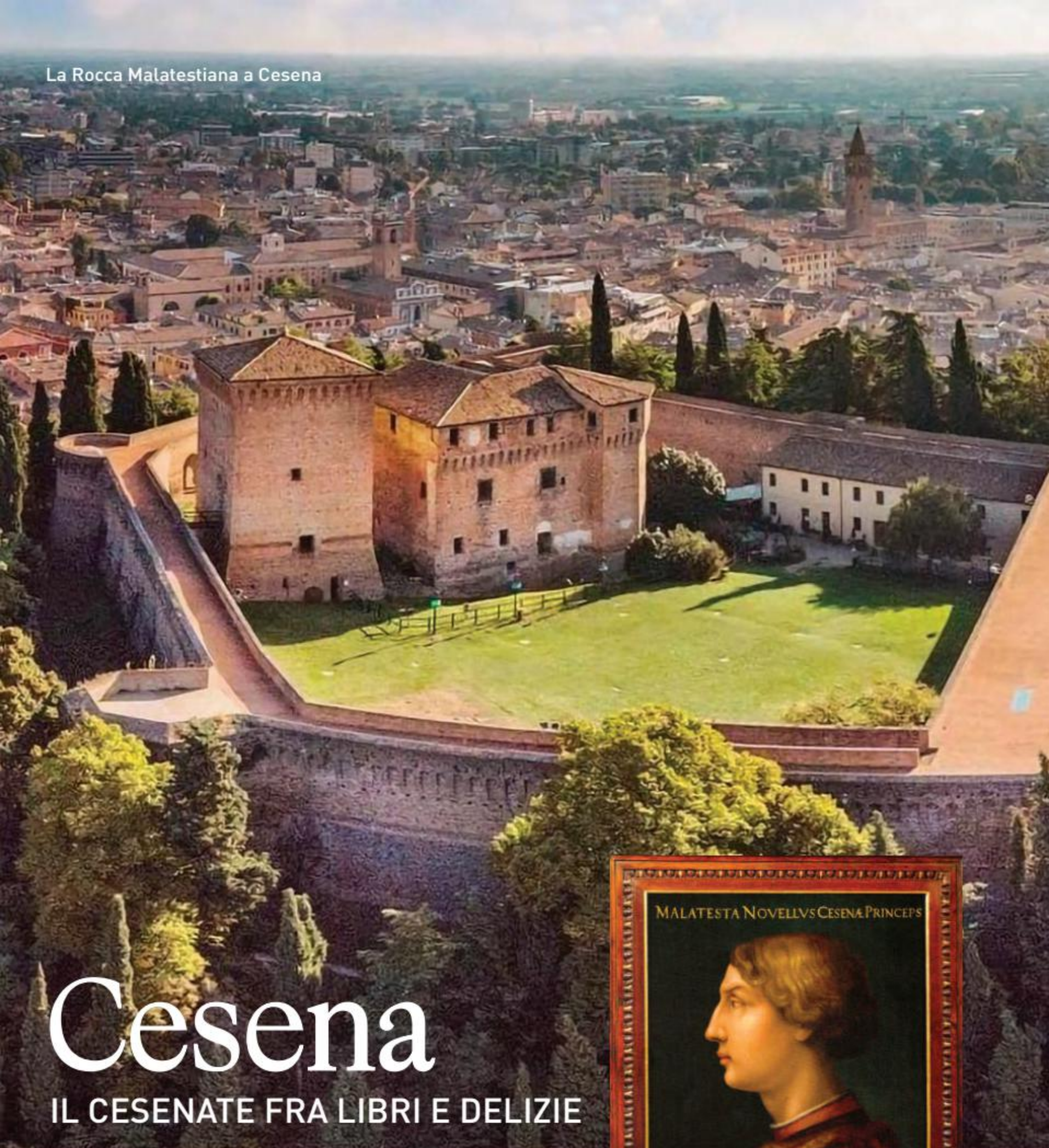


Ambientata in una vecchia macelleria degli anni '70 di cui conserva le mattonelle bianche, il bancone e i ganci a vista, è un tempio della gastronomia romagnola basata sul rigoroso impiego dei prodotti del territorio, come ad esempio, il formaggio di Fossa di Sogliano sul Rubicone, l'olio di Brisighella Dop, le carni e i salumi di Bianca e Mora Romagnola. Gli ortaggi sono di stagione, acquistati esclusivamente da produttori locali nel vicino mercato coperto, comprese le erbe spontanee. Quando reperibili, non mancano i funghi freschi e il tartufo nelle varietà bianco della Val Bidente, nero e scorzone. Le paste, fatte in casa, sono tipiche di questa terra, un trionfo di cappelletti, tortelli, tagliatelle, strozzapreti, spoja lorda e passatelli. Ottimi anche i secondi con arrostiti, carne alla griglia e spezzatini e, per il pesce, solo dell'Adriatico a seconda dell'offerta giornaliera. Golosa infine la classica piadina romagnola, squisiti i dolci, anch'essi fatti in casa, e ben scelti i vini di Romagna con qualche sconfinamento in Emilia.



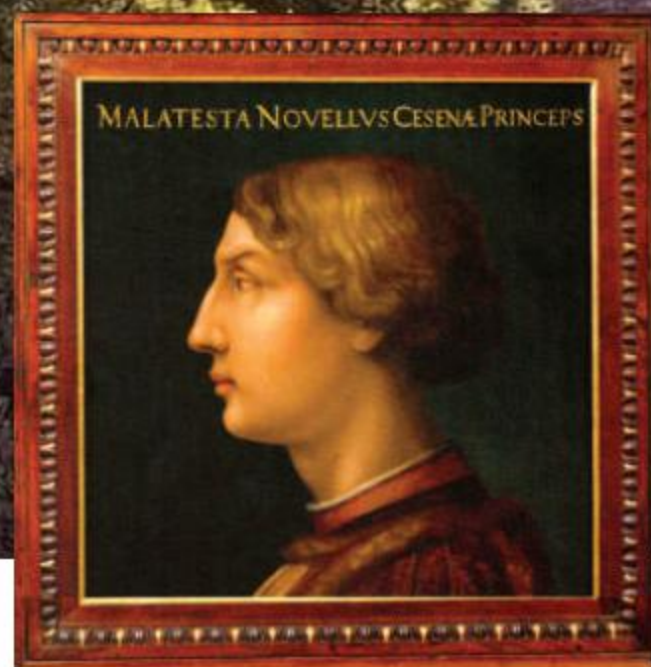
**Forlì (FC)**

Via Edmondo de Amicis, 1 - Tel. +39 347 4048746 - 



# Cesena

IL CESENATE FRA LIBRI E DELIZIE



Fra le perle della Romagna anche Cesena, famosa per la sua Biblioteca Malatestiana, la prima biblioteca civica d'Italia voluta nel 1452 da Novello Malatesta, signore della città. Un preziosa eredità riconosciuta nel 2005 "Memoria del mondo" dall'Unesco. Qui molte sono le cose da vedere e da assaggiare: il territorio è un ricco giacimento di eccellenze ed esperienze gastronomiche.

Non mancano infatti le aziende agricole che, scelta la via della sostenibilità e della certificazione biologica, trasformano ortaggi e frutta in deliziosi prodotti di nicchia. A rendere piacevole il soggiorno ai buongustai anche i ristoranti con menu ancorati al territorio, sempre ben abbinati ai vini tipici locali.





## Locanda Guelfo

Nella magica cornice delle foreste casentinesi, la Locanda Guelfo vi attende nel cuore del centro storico dell'antico borgo di Trezzio per mettervi a disposizione, all'interno di un edificio duecentesco, sei stanze di charme con ogni comfort e un ristorante aperto a tutti con un ricco menu di cucina romagnola rivisitata in chiave contemporanea. Qui Patrizia è l'attenta padrona di casa, lieta di offrirvi un soggiorno di quiete, buon gusto e coccole e di suggerirvi i magnifici itinerari culturali e naturali da scoprire nei dintorni fra secolari foreste di lecci e castagni, rocche medievali e palazzi rinascimentali.



Fiore all'occhiello della Locanda il ristorante con ai fornelli il giovane figlio Michele che, da sempre appassionato di cucina, dopo gli studi ha deciso di tradurre gli insegnamenti della nonna, della mamma e del papà in un'idea gastronomica che, fondendo territorio, tradizione e contemporaneità, gioca sapientemente con ricercate materie prime d'eccellenza. I suoi piatti, combinazione di passato e presente, sapore e colore, rendono questo piccolo, incantevole ristorante una tappa gourmet assolutamente da non perdere, un appuntamento da intenditori con un menu stagionale diverso ogni due o tre mesi e con serate a tema dedicate a ricette di mare e specialità italiane e internazionali. Fra i classici sempre presenti in carta i cappelletti con crema di parmigiano, il guanciale croccante, i semi di papavero, i donuts ai porcini, il filetto di cinghiale marinato a secco, i chiodini, il fondo alle prugne...



Locanda  
**Guelfo**  
Ristorante & Camere

Trezzio (FC)

Via XX Settembre, 13

Tel. +39 0546 943943 -  

## Redentor Bottega Enologica Dal 1934 Di Ircani E Branducci



Forte di una tradizione familiare che ha profonde radici nel territorio, Redentor nasce da un'avventura partita nel 2017 con il preciso intento di ampliare l'offerta enotecnica con la produzione di birra. Oggi propone 4 versioni di birra artigianale romagnola. La prima nata, cavallo di battaglia dell'azienda, è la White Ipa, alta fermentazione con 5 luppoli e 5 cereali. Seguono la Furia Cupa, porter con sentori di caffè e cioccolato, la Germanotta, a bassa fermentazione chiara e rinfrescante e infine la Gagia Malvagia, rossa e ribelle. Quest'anno, poi, Redentor esordisce sul mercato con il suo ottimo olio extravergine d'oliva, in vendita con altri prodotti presso la Bottega Enologica di Savignano sul Rubicone, disponibili anche online. I proprietari, sempre pronti ad uscire con voi al tramonto in barca a vela, offrono anche pernottamenti presso il loro B&B La Fornasaccia di Cesena, antico essiccatoio di tabacco immerso nel fresco della campagna, perfetto per rilassarsi sorseggiando una birra Redentor semplicemente cruda e non filtrata.



**Savignano sul Rubicone (FC)**  
Viale della Libertà, 107 - Tel. +39 320 8530733  
www.redentorbrewery.com -  

## Agriturismo Ca' Gianna

Pietro Ghedina e la figlia Manuela, originari di Bolzano, fondano negli anni 2000 questo angolo di Alto Adige in Romagna. Qui i vigneti sono il Muller Thurgau, il Pinot Nero, il Cabernet Franc, il Rebo mentre il Sangiovese si chiama Borgorosso come il casale ristrutturato che, set del famoso film con Alberto Sordi, attende la vostra voglia di relax e sapori. Con vari appartamenti ben attrezzati, l'agriturismo offre anche ospitalità rurale familiare, ovvero la genuina cucina di Manuela innaffiata dagli ottimi vini della casa.





**Tredozio (FC)**  
Via Modiglianesse 25-27-29  
Tel. +39 338 6179721  
www.agriturismo-cagianna.it

## Agriturismo Il Casale

A un passo dalla Fortezza di Castrocaro Terme, Il Casale è una storica dimora in pietra locale che conserva intatto l'antico fascino. Qui sarete accolti tra atmosfere d'altri tempi, fra colline di olivi e campi di lavanda. Con belle camere, propone cucina romagnola con influssi toscani a "cm. 0" con prodotti dell'orto e del frutteto biologici e olio extravergine bio Il Casale. Da non perdere la raccolta della lavanda, pianta officinale dalle proprietà straordinarie che profuma anche l'acqua della minipiscina con idromassaggio.



**Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)**  
Via Bagnolo, 135  
Tel. +39 335 5888333  
www.agriturismoilcasalebio.it -  



# TOSCANA

LA REGIONE DEI GRANDI

Cattedrale di Santa Maria del Fiore  
Duomo di Firenze



Tra la Valdarno e la Valdelsa, il Chianti Fiorentino occupa una piccola porzione a nord del territorio chiantigiano. Nel cuore della Toscana, unisce alla bellezza paesaggistica la possibilità di raggiungere facilmente città d'arte di fama mondiale e di godere di una tradizione gastronomica di grande spessore. Ideale per vacanze all'insegna del relax e della quiete, è il luogo perfetto per vivere anche indimenticabili esperienze gustative. Qui, nella terra del vino e dell'olio, potrete soggiornare in antiche case splendidamente ristrutturate, visitare cantine e frantoi, passeggiare tra i vigneti e partecipare a indimenticabili degustazioni.

## Agriturismo Montemagnoli



### Empoli (FI)

Via Poggio Piedi, 28 - Tel. +39 0571 929424  
[www.agriturismomontemagnoli.it](http://www.agriturismomontemagnoli.it) -  

Situato sull'omonimo colle a due passi da Empoli, è un'oasi di tranquillità nella verde campagna. Dedito all'allevamento di maiali, polli, anatre e conigli, coltiva nel segno della sostenibilità anche un'ampia varietà di ortaggi. Il suo fiore all'occhiello è l'ottima cucina a km 0, basata in gran parte sulle genuine materie prime provenienti dall'azienda agricola di proprietà. Qui, in un incantevole contesto paesaggistico, potrete gustare gli inconfondibili piatti tipici della tradizione casereccia toscana, con ricette che evocano i sapori autentici e generosi di un tempo. Ad attendervi è un'esperienza enogastronomica ricca di emozioni, resa ancora più unica dalle piacevoli ambientazioni e dalla bella terrazza esterna. Per chi invece volesse concedersi anche una vacanza nella natura, l'agriturismo mette a disposizione sei confortevoli camere ricavate nel vecchio fienile restaurato e una rilassante piscina panoramica. Tutt'attorno sentieri per rilassanti passeggiate agresti e, a pochi chilometri, suggestivi borghi e città d'arte.

## Alla scoperta della Valdelsa, dove si vive meglio

Capoluogo dei comuni dell'Empolese Valdelsa, Empoli comprende nel suo territorio località e borghi di assoluto fascino a cui si aggiunge la suggestiva oasi del Padule a Fucecchio, un mondo d'acqua di rara suggestione.

E poi Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Gambassi Terme, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli e Vinci, quest'ultimo paese in cui visse la sua infanzia il genio di Leonardo.

È questo il contesto in cui incontrerete realtà diverse e al tempo stesso affini: esperti vignaioli e olivicoltori, chef capaci di sedurvi con la cucina toscana o i sapori vegan, piccole aziende bio specializzate nella coltivazione di zafferano e lavanda...

## Biscotti Sfizio

Nata da un'idea di Antonio Martorana e Aya Yamada, un siciliano e una giapponese uniti nella vita e nel lavoro, la linea di cantucci artigianali Sfizio è frutto della loro passione per le cose buone. Fatti interamente a mano dall'impasto al taglio fino al confezionamento, vantano ingredienti naturali, italiani e d'eccellenza come pistacchi e mandorle siciliane. Proposti in varie versioni dai gusti delicati e sorprendenti, nel 2019 hanno ottenuto dal Gambero Rosso la medaglia d'argento per i migliori cantucci artigianali d'Italia.



**Montelupo Fiorentino (FI)**

Via Virgilio Rovai, 42/57 - Tel. +39 0571 913539

[www.sfizioitalia.it](http://www.sfizioitalia.it) -

## Borgo di Collelungo



Se desiderate un paradiso dove trovare serenità a contatto con la natura, non c'è meta più bella di Borgo Collelungo, un insieme di case risalenti al 1100 nel verde degli uliveti, con vista sulla meravigliosa campagna toscana.

Ad accogliervi deliziosi appartamenti ristrutturati e un'incantevole piscina nella stupenda cornice delle colline di Montaione, non lontano da Firenze, Siena, Pisa, Volterra e San Gimignano. Un luogo magico, al centro di affascinanti percorsi culturali, naturalistici, artistici ed enogastronomici.



**Montaione (FI)**

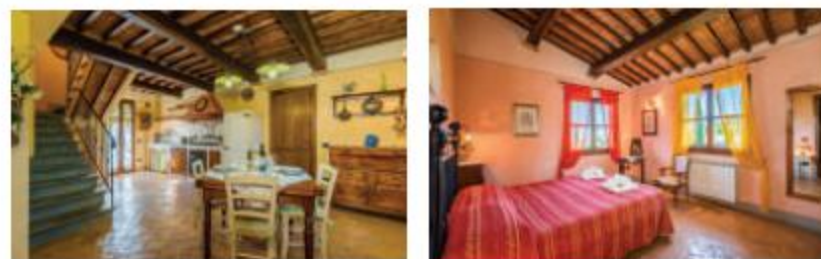
Via Collelungo - Tel. +39 0571 677178

[www.borgocollelungo.com](http://www.borgocollelungo.com) -

## Agriturismo I Colli



Cosa c'è di più bello di una vacanza in campagna? Una vacanza nella campagna toscana. In questo agriturismo il relax è nelle piccole cose: le uova nel pollaio, la pergola d'uva da tavola, il silenzio, gli ulivi, le viti, i profumi del bosco e del giardino... Si soggiorna nella villa dal fascino agreste, nei tre appartamenti ristrutturati e arredati con mobili d'epoca, concepiti per garantire intimità e massima privacy. Altro luogo del "dolce far niente" la piscina con bordo a sfioro, immersa nel favoloso paesaggio toscano.



**Montaione (FI)**

S. P. Samminiatese, 4 - Tel. +39 335 6667226

[www.icolli.com](http://www.icolli.com) -

## Davinum

Il sogno di uno stile di vita diverso trasformato in un'azienda vinicola di successo.



Questo il traguardo raggiunto dalla famiglia Schaetti che, nel 2006, dà il via alla storia di Davinum riportando a nuova vita il vecchio vigneto di una tenuta nel Chianti, terra ingentilita nei secoli dal sapiente lavoro dell'uomo. Una sfida che ha visto un terreno incolto diventare un terroir capace di offrire vini unici e raffinati, gioielli di una produzione che privilegia la qualità alla quantità nel rispetto dei ritmi lenti della natura.



**Castelfiorentino (FI)**

Via B. Ciurini, 46

Tel. +39 0571 61361

www.davinum.it -  

## Torre Rasa



Con i suoi 36 ettari in collina coltivati a uva e olivi, Torre Rasa vi attende per belle camminate in boschi, vigneti e oliveti, tra cipressi, alberi di quercia e ciliegi. L'agriturismo, situato su un poggio, offre una spettacolare visione d'insieme. Un luogo unico, soprattutto in autunno durante la raccolta e la frangitura delle olive, perfetto per vivere emozioni autentiche come la tradizionale degustazione della bruschetta: pane abbrustolito sul camino, "olio novo" e sale... Per un weekend "fuori le righe e dentro la natura".



**Castelfiorentino (FI)**

Via Bacci, 55

Tel. +39 345 9030122

www.latorrerasa.it -  

## Azienda Agricola Vecchio Fienile


Una piccola realtà sulla collina di Corniola che coltiva a campo aperto con le tecniche di avvicendamento e consociazione delle colture e che utilizza solo prodotti biologici per preservare ambiente e salute. I frutti di tanto impegno saranno sulla vostra tavola nell'Agri-ristorante Battibecco: cucina tradizionale toscana senza sofisticazioni con uso di prodotti della filiera corta per garantire genuinità e freschezza. Qui il mangiare è un piacere da prendere seriamente, come il Vecchio Fienile prende seriamente la sua terra.



**Empoli (FI)**

Via di Corniola, 86

Tel. +39 347 4415931

 agricola vecchio fienile

 battibecco\_corniola

## Il Bistrot del Borgo

Locale intimo e accogliente, vi attende nell'antico e suggestivo borgo di Certaldo per deliziarvi con una cucina che predilige i tipici sapori della tradizione toscana. La proposta è tutta basata su materie prime di qualità, con tagli di carne scelti e una gustosa selezione di formaggi e salumi del territorio. Ottima anche la carta dei vini, pensata per valorizzare al meglio piatti di terra dal gusto unico.

**Certaldo (FI)**

Borgo Garibaldi, 11 - Tel. +39 0571 843402 - 

## Ristorante Hotel Il Gatto e La Volpe

Sosta ideale per chi percorre la Via Francigena, l'Hotel Ristorante Il Gatto e La Volpe offrono nel centro storico di Gambassi Terme non solo confortevole ospitalità ma anche una gustosa cucina toscana con salumi e formaggi tipici, deliziosi crostini al patè di fegato, la pasta al ragù di cinghiale e le fantastiche tagliate con rucola o porcini. Anche i dolci sono una piacevole sorpresa.



**Gambassi Terme (FI)**

Via Volterrana, 3

Tel. +39 0571 638188 - 

## Podere Lemniscata

Profuma di buono questa realtà di nicchia, dal 2017 sulle colline di Montespertoli.



Frutto del preciso intento di rientrare a contatto con la natura, è oggi una minuscola realtà specializzata nella cura "delle piccole cose": le api, la lavanda, lo zafferano e le erbe aromatiche. Un lavoro svolto tutto manualmente, senza uso di macchinari e prodotti chimici, finalizzato alla creazione solo di cose belle e genuine. Regina è la lavanda che, dopo la fioritura da maggio a luglio, viene trasformata dall'azienda in olio essenziale.



### Montespertoli (FI)

Via Lucardese, 92 - Tel. +39 391 4912647  
www.poderelemniscata.it - 



## La Locanda di Corrado

Area tra le più suggestive d'Italia, con il suo intatto mondo d'acqua, il Padule è una terra che per Benedetta è sinonimo di magiche emozioni. Nella casa che fu di nonno Corrado lei gestisce la sua locanda, con l'intento di regalare a tutti un felice ricordo di questi luoghi unici.

Qui troverete un ampio open space curato nei dettagli e nel design, con cucina attrezzata, camera con letto a baldacchino, bagno e, al piano superiore, altre quattro spaziose camere. Fuori la corte per cene all'aperto, il barbecue e la piscina.



### Stabbia (FI)

Via della Buca, 10  
Tel. +39 349 6538615 -    
www.lalocandadicorrado.com



## Agriturismo Villa Adimari



In cima al colle di San Zio, a 1 km dal centro di Cerreto Guidi, Villa Adimari è circondata da ulivi, viti e cipressi. Da poco ristrutturata, ha conservato i tratti originari del casale quattrocentesco. Meta ideale per chi ama stare a contatto con la natura e al tempo stesso soggiornare vicino a località ricche di storia e cultura come Vinci, Montecatini, Firenze, Pisa e Lucca, è anche punto di partenza per passeggiate a piedi o in bici lungo strade e sentieri con vista sulle splendide colline toscane. Cerreto Guidi poi, offre suggestivi intrattenimenti tra rievocazioni storiche, il palio, le fiere dei trattori d'epoca... un tuffo nel passato che non pare poi così lontano. All'arrivo sarete accolti nell'antica Loggia restaurata. La prima cosa che noterete sarà la cucina a vista: è qui che vengono preparati deliziosi piatti tipici toscani, anche in chiave vegan, grazie ai frutti dell'orto dell'agriturismo appena raccolti e cucinati per voi, conditi con l'olio di propria produzione. A completare il tutto una bellissima e rilassante bio piscina nel verde.



### Cerreto Guidi (FI)

Via del lungo 2 - Tel. +39 348 0409476  
www.villaadimari.it -  

## Agriturismo Casa Pietraia



Casa Pietraia è situata a metà strada tra Firenze e Siena, in cima alla collina dove un tempo sorgeva l'antica Semifonte. Nel verde della campagna e nel silenzio dei suoi oliveti, è il rifugio ideale per rilassarsi in tranquillità, lasciandosi cullare dall'atmosfera intima di questo suggestivo angolo del Chianti, ricco di storia e cultura. La piscina a sfioro, in cui l'acqua sembra fondersi con il cielo, si affaccia sul panorama che si estende da San Gimignano fino alla cerchia degli Appennini, regalando tramonti mozzafiato dai colori ogni sera diversi. Dalle olivete di Casa Pietraia si produce olio extravergine d'oliva biologico certificato, vincitore di numerosi premi, che viene spedito in tutto il mondo. Visitare l'azienda e partecipare ad un assaggio guidato con Matteo, è il miglior modo per imparare a riconoscere un vero extravergine e apprezzarne tutte le qualità. E proprio l'olio è anche uno dei protagonisti della cucina di Emma, un mix di tradizione e innovazione a km 0, in cui i sapori del territorio toscano vengono esaltati da sfumature speziate.



**Firenze**  
Via di San Donnino, 229  
Tel. +39 333 3787394  
[www.pietraia.it](http://www.pietraia.it) - 

## La Cipolla di Certaldo

Delizia per buongustai sin dai tempi del Boccaccio che ne parla nel Decameron, la Cipolla di Certaldo è un simbolo della tradizione contadina di Certaldo e della Valdelsa. Dolce, amabile, da sempre protagonista della più saporita cucina povera, è un prezioso ingrediente per piatti e portate conosciuto anche per le proprietà cardiotoniche, diuretiche, emollienti e ipoglicemicizzanti.

Prodotta dal Consorzio Produttori Agricoli di Certaldo, viene proposta anche in barattolo nelle versioni Composta, Cipolline Agrodolce e Cipollata.



**Certaldo (FI)**  
Via Lama, 9  
Tel. +39 3805430409

## La Bottega del Caffè

Nel cuore del Chianti toscano, mani creative e appassionate danno forma e colore a stupende composizioni destinate a chi ama concedersi il privilegio della qualità. La Bottega del Caffè è uno scrigno di prodotti genuini, spesso provenienti dal territorio, in gran parte da agricoltura biologica. Una ricca e pregiata scelta di Olio EVO, vino Chianti, specialità al tartufo, zafferano, erbe aromatiche, miele, latte, formaggi, salumi toscani, pasta e farine bio, caffè e cioccolato. Delizie che il negozio spedisce in tutto il mondo!



**Montaione (FI)**  
Viale Vincenzo da Filicaia, 25 - Tel. +39 0571 698454  
[www.montaioneintuscany.it](http://www.montaioneintuscany.it) -  



## La Chiara di Prumiano



Splendida villa di fine '600, La Chiara di Prumiano è situata all'interno di un piccolo e antico borgo tra le magiche colline del Chianti.

I proprietari Antonio e Gaia, affiancati in seguito dalla figlia Arianna, sono stati tra i primi, nel 1983, a praticare l'agricoltura biologica per il loro uliveto e il grande orto, dove raccolgono meravigliosi ortaggi tutto l'anno. cornice ideale per fantastiche vacanze toscane in armonia con la natura, La Chiara ospita anche gruppi di lavoro per lo yoga, la meditazione, la musica, il teatro e altro ancora. Cuore pulsante della villa è la cucina che, intesa come modo per celebrare la vita, offre piatti vegetariani e non solo, che vedono protagoniste le materie prime biologiche a km 0. Con dieci bellissime camere complete di bagno, mette inoltre a disposizione 4 confortevoli appartamenti a chi desidera più intimità e privacy, con la possibilità di cene su ordinazione e servizio in camera. Incantevole la piscina all'aperto, comodo e ovunque il wifi, d'impareggiabile bellezza i vicini luoghi d'arte.



### Tavarnelle Barberino (FI)

Strada di Cortine, 12 - Tel. +39 055 8075727

www.prumiano.it -  

## Jam Cafè



Non era una chimera l'idea di tre giovani che sognavano un locale tutto loro, dalla forte identità contemporanea, riconoscibile per lo stile inconfondibile e la qualità della proposta. Raffaele, Andrea e Gianni hanno pianificato il Jam Cafè in modo dinamico, concependolo come luogo di incontro e degustazione dalla prima colazione all'ultimo cocktail della sera. Da allora sono trascorsi dieci anni e il Jam Cafè è oggi punto di riferimento per Certaldo e per i tanti gourmand della Valdelsa. Con ampie aree interne dal design contemporaneo, vanta anche uno spazio esterno nel bel giardino, ideale per rilassarsi e godere del servizio di uno staff giovane, professionale e cortese.

Cuore pulsante del Jam Cafè è il laboratorio di pasticceria che, tutti i giorni, crea prodotti dolci e salati d'eccellenza compresi i panettoni e le colombe, anche in versioni più innovative.

La sera, infine, Jam Cafè si trasforma in gioioso spazio di incontro per il rito dell'aperitivo, con i bartender che si esibiscono in colorati cocktail e selezionati spirits.



### Certaldo (FI)

Piazza Giulio Masini, 1 - Tel. +39 0571 664499 - 

## Olio Maggi



Tutto ebbe inizio quando, nel 1984, Carlo e Donatella decisero di trasferire la famiglia a Tavarnelle Val di Pesa.

La cascina, su un suggestivo poggio tra Siena e Firenze, era circondata da splendidi uliveti e aveva tra gli annessi un frantoio in disuso. Il progetto era dedicarsi alla produzione tipica della zona, l'olio extravergine d'oliva.

L'avvio non fu dei migliori: il 1985, annata famosa per la eccezionale gelata che fece morire gran parte degli ulivi toscani, determinò un forte rallentamento dei lavori, ma non spense gli entusiasmi. Gli ulivi furono ripiantati e l'acquisto di un frantoio di nuova generazione consentì di ottenere un olio extravergine dalle qualità sempre più eccellenti. L'Olio Maggi, certificato biologico, estratto a freddo e filtrato, disponibile anche online, nasce come blend o monovarietale da olive raccolte al giusto grado di maturazione nei propri uliveti. Da non perdere le visite guidate tra gli ulivi a cui si aggiunge la degustazione dell'olio EVO e degli oli aromatizzati prodotti dall'azienda, un'esperienza unica!



**Barberino Tavarnelle (FI)**  
Strada Noce, 24 - Tel. +39 055 8074055

## Azienda Agricola Mori Concetta

Alla terza generazione, biologica dal 2015, è una realtà familiare famosa per la qualità del suo vino e del suo olio. Oggi gestita da Massimo Becattelli, produce un eccellente Chianti Classico Docg che è stato battezzato Morino fondendo il cognome della fondatrice Concetta Mori con la parola vino. E poi l'olio, il famoso Mariolo. Giunto terzo al Concorso Oleario Internazionale Armonia, nasce dalla spremitura a freddo di olive toscane, Moraiolo, Correggiolo, Leccino, Gremignolo, Piangente, Rossello, Pendolino e Leccino del Corno.



**San Casciano in Val di Pesa (FI)**  
Via Pisignano, 4 - Tel. +39 335 5411732  
www.moriconcetta.it -  

## B&B di Charme Torre di Badia



Nel cuore del Chianti, nel pittoresco borgo di Badia a Passignano, il B&B di charme Torre di Badia vi attende in una torre medievale trasformata da una sapiente ristrutturazione in un eccellente punto di partenza per escursioni enogastronomiche e storico-artistiche nei dintorni. Raffinato, romantico e rilassante, vi accoglierà con discrezione e attenta cura per i dettagli. Le cinque camere, tutte diverse, con wifi gratuito e aria condizionata, restaurate nel rispetto delle forme originarie, si caratterizzano per le ambientazioni allo stesso tempo confortevoli e autentiche, rese uniche da mobili di antiquariato in linea con lo stile nobile delle residenze di prestigio toscane. I bagni delle camere sono invece moderni, ma inseriti tra architetture di grande bellezza. Completo di ampio salone con Honesty Bar, offre anche un vasto giardino affacciato sui vigneti e su spettacolari tramonti. Ricca la colazione a buffet con delizie dolci e salate preparate dalla proprietaria e specialità artigianali e locali basate sulle materie prime di stagione.

### Badia a Passignano (FI)

Via Passignano, 22 - Tel. +39 055 0164160 - [www.torredibadia.com](http://www.torredibadia.com) -  

## Osteria Ristorante Il Gatto Re

Frutto del sogno condiviso di due amici, Il Gatto Re nasce da una bellissima amicizia con un comune denominatore, la passione dei titolari per la buona cucina e i buoni vini. L'obiettivo condiviso di Tommaso e Leandro, infatti, è quello di offrire ai buongustai sapori ricercati, basati su materie prime "povere" valorizzate con maestria da sapienti lavorazioni e da vini locali ed esteri abbinati con maestria. Una qualità elevata quindi ma, lodevole scelta, a costi accessibili a tutti.

Tommaso e Leandro, spiriti toscani con caratteri e idee di cucina diverse ma complementari, generano piatti originalissimi, accattivanti, in sintonia con le stagioni. Una stagionalità che influenza anche la carta dei vini, costantemente aggiornata per proporre sempre il giusto connubio con le pietanze. Ai fornelli protagonista è lo chef Leo, vero artefice dell'inconfondibile impronta del Gatto Re, Osteria Ristorante dalla personalità unica e riconoscibile, capace di distinguersi per le sue ricette alla carta, inimitabili, mai banali, tutte da scoprire.



### San Casciano in Val di Pesa (FI)

Via Niccolò Machiavelli, 34 - Tel. +39 055 8228405 - [www.ristoranteilgattore.it](http://www.ristoranteilgattore.it) - [osteriailgattore@gmail.com](mailto:osteriailgattore@gmail.com) -  

Leonardo da Vinci



## Nei luoghi del genio Leonardesco

Ai piedi del castello dei Conti Guidi, fra paesaggi disegnati da vigneti e oliveti, Vinci è il suggestivo borgo natale di Leonardo. Qui, oltre a visitare la sua casa nella vicinissima Anchiano dove vi attende un interessante percorso didattico, potrete approfondire la conoscenza del grande artista nel Museo Leonardiano ricco dei disegni, dei progetti e delle macchine frutto del suo genio straordinario.

Altro appuntamento da non perdere il castello in cui, oltre ad ammirare una Madonna con Bambino in ceramica di Giovanni della Robbia, potrete visitare la Biblioteca Leonardiana e il bellissimo Museo ideale di arte, utopia e cultura della terra.

## Azienda Agricola Scarselli

Sotto la guida del capofamiglia Marco, la famiglia Scarselli produce ortaggi con passione e metodi naturali per portare sulla vostra tavola sapori talvolta dimenticati.

Qui, a garanzia della loro freschezza e genuinità, vedrete raccogliere in campo i prodotti che porterete a casa.

**Fucecchio (FI)**

Via del Fornino, 13 - Tel. +39 328 8481004 - 

## Azienda Agrituristica Il Sole di Vino

Il recupero di un antico casolare e del terreno circostante hanno consentito, nel 2019, la nascita di questa azienda agrituristica che ha puntato tutto su un'accoglienza di alto livello. Qui, infatti, tra splendide colline toscane, troverete ad accogliervi cinque lussuosi appartamenti indipendenti pensati per vacanze tranquille, a breve distanza dalle città d'arte di Firenze, Pisa, Lucca e Siena.

Offre anche incantevole piscina a sfioro infinito con area idromassaggio e ampi gazebo nel verde, perfetti per pranzi o cene all'aperto.



**Vinci (FI)**

Via del Fondaccio, 26

Tel. +39 340 5790956 - [www.ilsoledivino.it](http://www.ilsoledivino.it) -  

## Agriturismo La Villa da Vinci

Dal 2008 fra le colline di Vinci, l'Azienda Agricola Bianchi Carlo si è focalizzata sin da subito su due principali obiettivi. Il primo era produrre un Olio Extra Vergine di categoria superiore ottenendolo da piante in gran parte secolari, curate con passione secondo criteri naturali nel rispetto dell'ambiente. Nel 2016 il secondo traguardo: fra queste magiche distese di ulivi inaugura uno splendido Agriturismo. Immerso nel giardino dell'ottocentesca villa padronale, offre sei appartamenti e una grande piscina con solarium.



Vinci (FI)

Via di Faltognano, 224  
Tel. +39 334 269 4745  
[www.lavilladavinci.com](http://www.lavilladavinci.com)

## Agriturismo Spazzavento

Nella splendida cornice delle colline toscane, nei luoghi dove crebbe il grande Leonardo, l'Agriturismo Spazzavento produce olio extravergine d'oliva e 8 vini tra Igp e pregiato Chianti Docg. Dotato anche di confortevoli camere e appartamenti, organizza piacevoli visite finalizzate a conoscere tutto ciò che avviene in vigna e in cantina. Da non perdere gli eventi: dai suggestivi aperitivi al tramonto alle indimenticabili degustazioni con vini e olio aziendali abbinati ad alcune prelibate eccellenze del territorio.



Vinci (FI)

Località Apparita  
Tel. +39 339 6517704 - +39 (0)571 585712  
[www.spazzavento.it](http://www.spazzavento.it) -  

## Le Colline di Vinci



Lisa Paolini, imprenditrice di 37 anni, ha fatto rivivere questo podere togliendo le viti e gli ulivi dallo stato di abbandono in cui versavano, coltivandoli con metodi integralmente biologici e impreziosendo la tenuta con un magnifico agriturismo nell'antico casale in pietra. Ben ristrutturata, oggi la struttura soddisfa il desiderio degli ospiti di rilassarsi nella natura godendo delle confortevoli atmosfere di due appartamenti arredati con gusto in un sapiente mix fra arte toscana e moderno design: il Leonardo in grado di accogliere sette persone e il Gioconda perfetto per due persone. Qui, fra magici paesaggi collinari, privacy e silenzio, gli ospiti possono godere anche della bella piscina affacciata sul vigneto e delle tante passeggiate disponibili nei dintorni. L'agriturismo è aperto da marzo a fine ottobre perché da novembre Lisa si dedica alla sua grande passione: la produzione di Olio EVO Bio di altissima qualità, che vende direttamente assieme a condimenti a base di olio con peperoncino, erbe aromatiche o tartufo bianco e nero.



Vinci (FI)

Via di Faltognano, 123 - Tel. +39 339 6422988  
[www.vinciland.it](http://www.vinciland.it) - 

## D&D Il Colto



Incastonato nel magico scenario del "Chiantishire", D&D Il Colto è un agriturismo immerso nella natura, tra il verde dei boschi e l'argento degli ulivi.

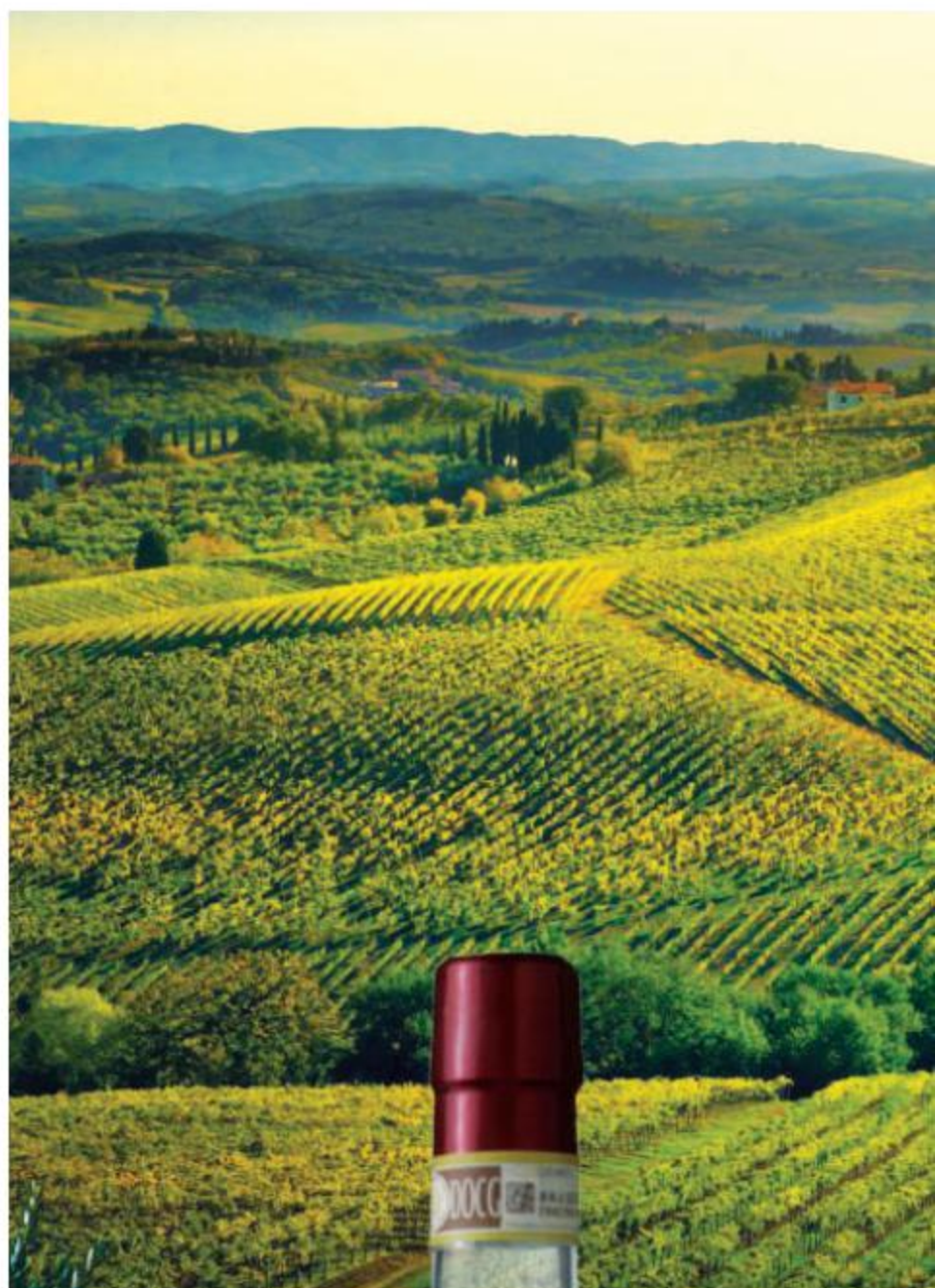
Un luogo unico che si candida come meta preferita dai turisti del gusto, ideale per memorabili degustazioni dei grandi prodotti del territorio a partire dall'Olio Extravergine Igp Toscana Colline di Firenze Terre del Colto, un olio toscano biologico ottenuto dalla frangitura delle olive nel frantoio aziendale.

Ottimi anche i vini di propria produzione, il Sangiovese Rosso e il Sangiovese Rosè, sempre da agricoltura biologica.

Le uve, che la leggenda vuole coltivate già dagli Etruschi, vengono raccolte a mano e vinificate con sapienza per esprimere al meglio la più autentica toscanità. Con due bellissime camere dotate di ogni comfort, l'agriturismo è perfetto per rilassanti weekend all'insegna del benessere, della meditazione e dello yoga nonché per gite in bicicletta e tonificanti passeggiate nel verde.



**Greve in Chianti (FI)**  
Passo del Sugame  
Tel. +39 346 5301088  
[www.ilcolto.it](http://www.ilcolto.it) - [www.terredelcolto.com](http://www.terredelcolto.com) -  





Le colline del Chianti

## Chianti, un grande vino e molto di più...

È un concentrato di meraviglie il Chianti, piccolo ma ricchissimo universo in cui ognuno può trovare la propria dimensione di vacanza fra meravigliosi paesaggi collinari, prati e boschi, borghi medievali e antichi castelli. Come un viaggio nel tempo, offre bellezze che da secoli vivono intatte grazie all'armonioso incontro fra l'uomo e la natura, il primo rispettoso e accurato, la seconda ricca e generosa.

Non a caso è proprio in questa terra che è nato uno dei vini italiani più rinomati nel mondo, quel Chianti che qui potrete degustare nella sua versione più schietta assieme alle tante eccellenze frutto di un'antica, sapiente cultura contadina.

## Olio Galestrino

Nasce biologico per antica convinzione questo pregiato olio extravergine d'oliva. Prodotto inizialmente solo per il consumo familiare, è stato condiviso



nel tempo con amici ed estimatori. Si tratta di una piccola produzione in un territorio di secolari tradizioni olearie, attorno a Greve in Chianti e al Castello di Montefioralle. "La goccia scava il sasso", cita il motto dell'azienda. Lo stesso vale per un olio d'alta qualità come il Galestrino: utilizzato abitualmente favorisce la salute valorizzando con gusto ogni nostro piatto.

**AZIENDA AGRICOLA GALESTRINO**  
**Greve in Chianti (FI)**

Tel. +39 339 6397188

[www.galestrino.it](http://www.galestrino.it) - [info@galestrino.it](mailto:info@galestrino.it)



# MILLE MERAVIGLIE MARCHE

AUTENTICHE EMOZIONI  
DELLA VITA DI UN TEMPO

Vista notturna su Urbino



G. Leopardi





Il Castello di Gradara



Olive Ascolane



Il Ciauscolo

## Magie fra mare, colline e montagne

Le Marche, splendida regione affacciata sull'Adriatico con le sue morbide spiagge, offre tutti i temi per un soggiorno sempre diverso. In effetti sono un mondo che più vario di così non si potrebbe, dalle località marine bagnate da un'acqua premiata da ben quindici Bandiere Blu ai paesaggi collinari disegnati da vigneti e punteggiati di antichi borghi e castelli. Qui, nell'entroterra che mano a mano sale sino agli Appennini, troverete perle come Urbino, Patrimonio dell'Umanità Unesco, Recanati che diede i natali a Giacomo Leopardi, Gradara con il castello che vide l'amore di Paolo e Francesca, Fermo con il suo splendido centro storico. E, in ogni luogo, grandi incontri enogastronomici: brodetto di pesce, olive ascolane, ciauscolo, salame di Fabriano, torrone di Camerino e tante altre specialità da sposare con gli ottimi vini Verdicchio e Vernaccia.

## Macelleria Salumeria Alessi Roberto

Salumi saporiti, genuini, autentici, fatti come una volta: esistono ancora! A produrli è Alessi Roberto con carne rigorosamente marchigiana condita solo con sale e pepe, senza conservanti. La macelleria, attiva dal 1992, è infatti rinomata per i suoi prodotti naturali, lavorati sempre nel rispetto della qualità e della tradizione. Ogni singolo salume è stagionato con sapienza proprio come un tempo, con l'impiego di pochissimi ingredienti. Un processo che avviene in apposite celle che riproducono le stesse condizioni di ventilazione e temperatura che caratterizzavano gli antichi ambienti contadini adibiti alla maturazione delle carni lavorate. L'azienda propone prelibatezze tipiche della tradizione locale e italiana: Coppa di Testa, Salsiccia stagionata, Salame nostrano, Porchetta (cotta al forno 8 ore), Lonza, Lonzino, Lonzino con lardo, Prosciutto Cotto, Tacchino in porchetta, Prosciutto Crudo, Mortadella, Bresaola, Pancetta e Goletta. Salumi dal gusto unico, tutti prodotti senza glutine, adatti quindi anche ai celiaci.



**Villa Ceccolini (PU)**

Via Lago Maggiore, 118 - Tel. +39 0721 482522 - [www.salumialessi.it](http://www.salumialessi.it) - 

**Pesaro (PU)**

Via Giordano Bruno

## Osteria Passeri

Nata in un anno reso difficile dalla pandemia, l'Osteria Passeri ha deciso comunque di rimboccarsi le maniche e, nonostante tutto, iniziare la sua avventura con il massimo impegno e con un'idea ben chiara in testa. "Non ci accontentiamo di ciò che arriva a casa nostra ma andiamo ad esplorare realtà, a conoscere produttori e zone vitivinicole, alla ricerca di vini veri e cibi genuini, capaci di raccontare storie di persone, del loro impegno e della loro passione". Storie che vi attendono a tavola, per conoscerle, per gustarle!



**Pesaro (PU)**


Via G. Passeri, 127  
Tel. +39 0721 393937 -    
[www.osteriapasseri.it](http://www.osteriapasseri.it)

## Ristorante La Greppia

In un casale nel verde, è un ristorante con cucina tipica marchigiana che saprà sorprendervi con alcune specialità capaci di fare la differenza. A partire dai salumi che, senza conservanti, hanno origine nell'allevamento in proprio di maiali allo stato brado, una vera bontà come gli ottimi formaggi della Beltrami di Cartoceto. Qui pasta e pane sono rigorosamente fatti in casa, la carne selezionata sul territorio viene grigliata a vista e le gustose pizze sono cotte nel forno a legna. Delizioso il giardino per cene all'aperto.



**Montemaggiore Al Metauro (PU)**

Via Borghetto, 9  
Tel. +39 0721 892408 -  



## Gustaré Alimentari Gourmet



Piccolo negozio di eccellenze eno-gastronomiche marchigiane e romagnole, attende il vostro desiderio di scoprire nuove delizie del palato a Gradara, uno fra i borghi medievali più belli d'Italia, affacciato sull'Adriatico e cornice della storia d'amore di Paolo e Francesca. Qui Giada e il suo compagno vi accoglieranno per consigliarvi, raccontarvi e spiegarvi ogni prodotto che loro stessi hanno scoperto e selezionato presso piccolissime realtà produttive basate sui valori della ricerca della qualità e della sostenibilità ambientale. E potrete sapere davvero tutto su queste chicche di nicchia grazie alla professionalità di Giada, laureata Tecnologa Alimentare e per questo in grado di dettagliarvi con professionalità le qualità chimiche, fisiche, nutrizionali e sensoriali delle sue tante, esclusive proposte. L'assortimento è davvero vasto e qualificato a partire dai vini, sia rossi che bianchi e spumantizzati, scelti fra i più rappresentativi del territorio marchigiano, ai quali si aggiungono il Vin Cotto, i Passiti, i Distillati e le Birre Artigianali. Per quanto riguarda i cibi, invece, troverete il meglio delle Marche e della Romagna, terre non a caso definite il "Laboratorio dei sapori d'Italia". Ed ecco quindi salumi, formaggi, conserve, composte, sughi, pasta e dolcetteria per esperienze gustative e culturali davvero uniche, con in primo piano le golose Focacce Gourmet, fatte in casa e farcite con prodotti del territorio, perfette da gustare in ogni momento della giornata.



GRADARA

**Gradara (PU)**  
Via Umberto I, 12  
Tel. +39 0541 1416204  
+39 340 8877489  
[www.gustaregourmet.com](http://www.gustaregourmet.com) -  



## Ristorante 20e15



Situato sul viale adiacente al lungo mare di Marotta, 20e15 è il frutto di un amore per il buon cibo e il buon vino, nato per valorizzare al meglio i prodotti della terra e del mare marchigiani. Con 26 posti e un piacevole dehor per gustare all'aperto piatti che gli intenditori amano definire "semplici ed eleganti", il locale effettua i suoi acquisti solo presso fornitori di fiducia, piccoli pescatori e botteghe della zona. Una scelta che garantisce la massima freschezza e qualità di un menu che cambia quotidianamente in base alla disponibilità del pescato giornaliero. Ottimo pesce, quindi, che viene abbinato solo a prodotti dei campi rigorosamente di stagione. "La nostra proposta – affermano i proprietari – strizza l'occhio all'innovazione e al gusto contemporaneo senza però perdere di vista una tradizione gastronomica che ci è stata tramandata di generazione in generazione". Anche la cantina è curatissima, con una gamma di vini soprattutto locali, selezionati per scoprire, bottiglia dopo bottiglia, i profumi del territorio.



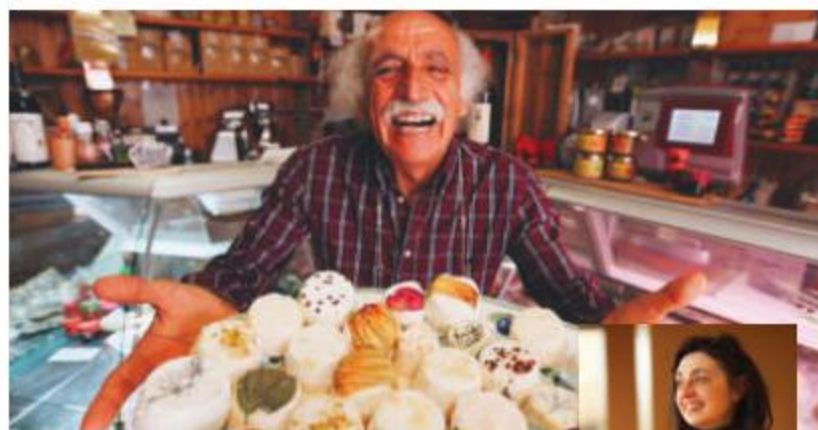
### Marotta (PU)

Viale Carducci, 6 - Tel. +39 391 4319025 -  

## Bottega Gastronomia Beltrami



A Cartoceto, nota come paese dell'olio, la Gastronomia Beltrami è sosta per appassionati gourmand, soprattutto amanti dei formaggi di rara qualità artigianale. Il negozio, completo di terrazza estiva per merende panoramiche, offre formaggi pecorini stagionati nelle Fosse di proprietà e affinati da Vittorio, caprini alle erbe e fiori prodotti con il latte del proprio allevamento di capre, olio extravergine della fattoria di famiglia. Da non perdere le visite su prenotazione all'antico frantoio aziendale. Vendite anche online.



### Cartoceto (PU)

Via Umberto I, 23

Tel. +39 339 6218064

[www.gastronomiabeltrami.it](http://www.gastronomiabeltrami.it)



## Locanda di Montelippo



Situata tra le dolci colline marchigiane, non lontano da Pesaro e Urbino, la Locanda Montelippo è un bell'agriturismo dalle atmosfere familiari dove troverete una splendida accoglienza e una gustosa cucina tipica del territorio, in gran parte basata sulle materie prime dei propri orti e dei propri allevamenti. Ad attendervi cinque confortevoli camere matrimoniali, un comodo miniappartamento e, all'esterno, un'area relax completa di piscina in Biodesign con acqua salata, ampio solarium e simpatica sauna a botte per i mesi più freddi.



### Vallefoglia (PU)

Via Canarecchia, 29/31 - Tel. +39 0721 416735

[www.montelippo.it](http://www.montelippo.it) -  



## Locanda La Cerasa

Situata tra alberi d'ulivo e splendidi vigneti, Locanda La Cerasa vi attende tra dolci colline per deliziarvi con la sua ottima cucina e l'incantevole vista sul mare.

A pochi chilometri da Fano e da Senigallia, è un casale che, dopo la ristrutturazione, conserva ancora il fascino dell'antica dimora di campagna. A gestirlo da oltre vent'anni con genuina passione e vero amore per l'arte della ristorazione è Manuel, un virtuoso della buona tavola e dei sapori autentici. La proposta è ricca di piatti tipici del territorio valorizzati in gran parte da materie prime selezionatissime a km 0. Il menu, che offre un'ampia e prelibata scelta tra primi fatti in casa e squisiti secondi, vanta tra le sue specialità la carne rigorosamente italiana, cotta alla griglia o al forno. Altra ricetta del locale famosa per il suo inimitabile gusto è la faraona o il coniglio in porchetta. Anche la pizza, cotta nel forno a legna, riscuote grande successo presso gli estimatori: impastata con farine scelte, sorprende per leggerezza, fragranza e digeribilità.



**Cerasa di San Costanzo (PU)**

Str. Piagge, 8

Tel. +39 0721 935117

[www.locandalacerasa.it](http://www.locandalacerasa.it) -  

## Ristorantino La Paglia



Gestito con passione dallo chef Stefano Berardinelli, vanta una particolare vocazione per le preparazioni a base di pesce fresco e verdure. Tranquillo, immerso nel verde, con romantico caminetto d'inverno e ampio giardino per mangiare d'estate, è ideale per le famiglie che vogliono trascorrere una giornata di relax ma anche per i turisti alla ricerca di un appuntamento gastronomico di qualità comodamente raggiungibile dalla statale Adriatica. Il menu, frutto della ricerca di armoniosi incontri fra la cucina di mare e gli eccellenti prodotti stagionali del territorio, affianca ai sapori della tradizione rivisti in chiave contemporanea alcune originali esecuzioni, creative e gustose. Piatti marinari (punto di forza pesce fresco e tartufo) ma anche di carne e vegetariani, preceduti da sfiziosi antipasti, seguiti da squisiti dolci e accompagnati dall'ampia scelta di pregiate etichette di vino.


A chiudere il quadro il pane da sposare con deliziose salse, la cordiale accoglienza di uno staff esperto e disponibile e i prezzi davvero accessibili.



**Marotta (PU)**

Via Tre Pini, 40

Tel. +39 339 7595955

[www.lapaglieristorantino.it](http://www.lapaglieristorantino.it) - 



## Bianco o nero, sempre pregiato

Il tartufo è una delizia da intenditori che nelle Marche raggiunge l'eccellenza nelle due varietà bianco e nero, il primo raccolto nella zona fra Pesaro e Urbino ad Acqualagna, Pergola, Carpegna,

Fossombrone e Sassocorvaro, il secondo nel territorio di Ascoli Piceno

ad Acquasanta, Roccafluvione, Monteortino e Comunanza. Il rarissimo bianco ha profumo intenso e sapore acceso ed è perfetto per trasformare in un boccone da re le più diverse ricette, anche quelle senza pretese come una semplice pasta all'uovo. Lo stesso discorso vale per il nero. Con il suo profumo più delicato e il sapore tendente al dolce, rende ogni piatto un piacere unico.





Vista su Acqualagna

## Irene Ragni Tartufi e Funghi

Piccola impresa nata con l'intento di valorizzare le eccellenze del territorio marchigiano, Irene Ragni è specializzata nella vendita di tartufi, funghi e altre delizie dal sapore autentico. In una zona tartufigena fra le più vocate d'Italia, è una realtà con una tradizione che si tramanda da generazioni.

"In famiglia quella per il tartufo è sempre stata una passione. Tutto iniziò con nonno Sesto: partiva in Vespa con il cane Fox e stava giorni interi tra i boschi dell'Appennino alla ricerca della preziosa trifola. Tornava a casa con chili di tartufo e il loro profumo intenso si spandeva ovunque".

Una passione che è diventata conoscenza da intenditori, fondamentale per avviare un'attività centrata sul tartufo.

La proposta di Irene Ragni è curatissima, tutta nel segno dell'eccellenza: dai pregiati tartufi bianchi e neri ai funghi freschi, passando per i prodotti conservati come creme, salse, crescita, formaggi, salumi, burro e olio. Specialità uniche acquistabili online e presso il negozio sito in Pole, frazione di Acqualagna.



**Acqualagna (PU)**  
Via Pole 38/A - Tel. +39 335 5984718  
[www.ireneragni.it](http://www.ireneragni.it) - 



Le Marmitte dei Giganti a Fossombrone

## Forno Il Certello

Il profumo del pane appena sfornato...

Un'emozione che possiamo ritrovare grazie al Forno Certello che, ancorato ai valori autentici della terra, è rinomato in tutto il territorio.

Il suo è un prodotto unico, che nasce nel segno della piena sostenibilità: le farine, macinate a pietra, sono ottenute da cereali antichi coltivati nei campi di proprietà secondo i principi dell'agricoltura biologica, utilizzate per pani e dolci di altissima qualità, formati a mano, fatti lievitare con pasta madre e infine cotti nel forno a legna.



**Frontino (PU)**  
 Loc. Scarnigia, 177  
 Tel. +39 0722 71113  
[www.certello.com](http://www.certello.com)

## Fattoria Serafini

È un'azienda piccolissima la Fattoria Serafini, nata dal desiderio del proprietario di mangiare in modo sano nel rispetto della natura.

"Ero stanco di un'agricoltura capace solo di avvelenare la Terra e il cibo. Così mi sono rimboccato le maniche rispolverando saperi secolari in sintonia con l'ambiente".

Oggi Domenico Serafini coltiva grani antichi come il Senatore Cappelli e il Verna "Senza Trattamenti" da cui ottiene semola e farina macinate a pietra di altissima qualità e un'eccellente pasta secca artigianale ricca di nutrienti. Vendita online: [www.fattoriaserafini.it](http://www.fattoriaserafini.it).



**Fermignano (PU)**

Via Luigi Falasconi, 46/A  
 Tel. +39 0722 330622 - +39 335 8332210  
[www.fattoriaserafini.it](http://www.fattoriaserafini.it)

## Azienda Agricola Luca Tenti Visciola del Lupo

Dal 2013 sulle colline di Montalfoglio, l'azienda coltiva visciole, viti e ulivi nel rispetto della tradizione e della qualità. Il prodotto di punta, oltre ai vini e all'olio, è la visciola, ciliegia tipica di queste terre da secoli. A rischio di estinzione, è al centro di un progetto che, grazie a un nuovo impianto di circa 280 esemplari, ha come obiettivo il recupero delle antiche varietà di visciola marchigiana. Deliziosi i suoi trasformati "Visciola del Lupo": dal vino, acquavite e birra alle confetture e altro ancora.



**San Lorenzo In Campo (PU)**

Via Caprile, 23  
 Tel. +39 333 2669529 -



## Marchigiano Tipico

Nato dalla passione e dal legame con il territorio di Luca Magnoni, è una realtà che, sfruttando le potenzialità del web, promuove e qualifica le più importanti tipicità alimentari marchigiane come vini Doc, oli Dop, formaggi, salumi, tartufo, pasta, confetture, cioccolato, ecc. Eccellenze che potrete acquistare nella bella e fornitissima Bottega nel centro storico di Cagli oppure ordinare attraverso il sito per far arrivare a casa vostra prodotti altrimenti difficilmente reperibili sul mercato.

### Cagli (PU)

Piazza Giacomo Matteotti, 21  
Tel. +39 327 9273085 -    
[www.marchigianotipico.com](http://www.marchigianotipico.com)



## Gastronomia Salumeria Francesco



“La mia avventura – racconta Francesco Marcuccini – ha avuto inizio nel 1994 quando ho deciso di rilevare la vecchia latteria di paese, già rinomata per qualità e freschezza”. Nel tempo il negozio si è evoluto e ingrandito prima con la macelleria e poi con la gastronomia. “Il merito di tanto successo è anche dei miei collaboratori, soprattutto di mia moglie, che mi ha sempre affiancato nelle scelte. Insieme lavoriamo per introdurre innovazioni e originalità, nel rispetto dell’eccellenza. Svolgo il mio lavoro con passione e il sogno è di proseguire con l’aiuto dei miei figli”. La Salumeria, che tratta esclusivamente carni provenienti da allevamenti locali in grado di garantire massima qualità dalla stalla alla macellazione sino alla lavorazione, propone ottimi formaggi e salumi, prodotti da forno e una cucina di stagione basata su materie prime a km 0. “Per quanto riguarda la gastronomia, le nostre sono le ricette semplici e genuine della tradizione casalinga locale, sapori antichi come la crescita o la pasticciata di piselli”.

## Casa Vacanze Az. Agr. Biodinamica Ortobene

Fra dolci colline, sorge a trenta chilometri dal mare a due passi dal borgo di Barchi, vero gioiello rinascimentale. Qui, fra le rilassanti atmosfere di una campagna sempre diversa ad ogni stagione, troverete l'accoglienza di persone che, in armonia con la natura, coltivano i loro prodotti biodinamici: verdure e olio extravergine più alcuni trasformati, pomodori passati, a pezzi e secchi, sottoli, ceci, lenticchie, frutta sciropata e confetture. Piacevole la Casa Vacanze, realizzata nel segno della sostenibilità ecologica.



### Barchi (PU)

Via Madonna Rafaneto, 18  
Tel. +39 0721 1840197  
[www.ortobenebio.it](http://www.ortobenebio.it) -  



### Fossombrone (PU)

Corso Giuseppe Garibaldi, 125 - Tel. +39 0721 715122  
[www.gastronomiafrancesco.it](http://www.gastronomiafrancesco.it) -  



# LA REGIONE DELLA CITTÀ ETERNA

# LAZIO

**UN MONDO MAGICO DOVE IL TEMPO  
SEMBRA ESSERSI FERMATO**

La zona a nord del Lazio ai confini con l'Umbria e la Toscana coincide con un territorio incontaminato e ricco di boschi, un luogo tra i più affascinanti d'Italia disegnato da antichi borghi di origine millenaria. È l'area del Viterbese conosciuta come Alta Tuscia, attraversata dai monti Cimini e Volsini e lambita dalle acque del lago di Bolsena. Il tour inizia a Viterbo che, un tempo abitata dagli Etruschi, è ricca di mirabili vestigia storiche e artistiche.

Lasciato il capoluogo, ci si inoltra tra paesaggi incantevoli e floride campagne in un continuo alternarsi di colline sulle quali spesso si trovano arroccati magici paesini che sembrano scolpiti nella pietra. Tra questi Acquapendente, Proceno e Marta, piccolo e grazioso villaggio sul lago. Una terra unica e fiabesca, da scoprire anche per la sua saporita cucina e i pregiati vini.



Vista sull'Alta Tuscia



## Petrignanum

Nata nel 1922, l'azienda coltiva ancora oggi gli stessi ulivi piantati all'epoca. Qui, sulle colline alle porte di Viterbo, Cristina e i suoi figli, oltre a produrre un eccellente olio evo biologico premiato da Gambero Rosso con il massimo punteggio, organizzano "esperienze di oleoturismo" con passeggiate nell'orto e nell'uliveto corredate dal racconto di vicende e tradizioni risalenti agli avi. Alla fine del tour, degustazioni guidate per riconoscere i pregi dell'olio e piacevoli merende con pane, olio e verdure a km 0.

### Viterbo

Strada Gavazzano, 1 - Tel. +39 320 1180552  
[www.petrignanum.it](http://www.petrignanum.it) -  

## Casa Desdy - Case Vacanza

Casa Desdy, residenza d'inizio '900 con 2 case vacanza ristrutturate, modernamente arredate, climatizzate e luminose, con wifi e aree all'aperto è situata nel cuore di Toscana, perla della Tuscia, ricca di necropoli etrusche e chiese romaniche. Entrambi gli appartamenti hanno zona living con cucina a vista e divano letto in open space e camere da letto con bagno dedicato. Fuori dalle vecchie mura del paese, a un passo dall'antico borgo del centro storico, tutti i servizi utili nelle vicinanze e possibilità di parcheggio gratuito. A 15 minuti d'auto dal mare di Tarquinia, dal lago di Bolsena e dalle Terme di Viterbo, a 1 ora da Roma e da Fiumicino, è vicinissima all'Argentario e all'arcipelago toscano. Prenotabile in base a necessità e numero ospiti. Disponibile la App Casa Desdy, scaricabile gratuitamente da App Store e Google play con tutte le informazioni e i servizi interni e sui dintorni.



### Tuscania (VT)

Via Canino, 4 - Tel. +39 339 8143830  
[www.casadesdy.it](http://www.casadesdy.it) -  



## Il Podere Riccio

Nell'allevamento c'è sempre da imparare, una generazione non basta, per una buona mandria serve molto tempo. Così è stato anche per l'instancabile e intraprendente Adriana Agostini che oggi porta avanti assieme al fratello Adriano e alla figlia Viola non solo l'allevamento ereditato dai genitori ma anche una macelleria e un ristorante. "Anni fa non c'era la distinzione fra biologico e convenzionale, trattare bene gli animali era un atteggiamento scontato perché con loro ci vivi e li conosci, li ami e ne dipendi.

Da noi anche la riproduzione è naturale, non pratichiamo l'inseminazione artificiale e i vitelli restano con le mamme per tutta loro crescita". Così è in questa bella azienda a circuito chiuso dove le 160 vacche tra Chianine e Maremmane, le 100 pecore di razza Vissana e i 20 maiali incrociati con cinghiale vivono allo stato semi brado, hanno ricoveri ampi e curati e mangiano i prodotti aziendali, avena, erba medica e farine di cereali. "Nella carne c'è la vita di un animale e va rispettata. Nel nostro laboratorio la lavoriamo con cura e la proponiamo nella nostra macelleria per garantire ai clienti un consumo sano e di qualità".

Al piano sopra la macelleria c'è il ristorante con la sua saporita cucina tipica.

"Servirebbe davvero prima di mettersi a tavola un attimo di meditazione. Non siamo più abituati a mangiare veramente bene, a godere sino in fondo dei frutti di una lunghissima storia di preparazione, di grande sapienza e responsabilità". Nel ricco menu troverete eccellenti specialità preparate con carni, verdure e olio firmati Poder Riccio.



**Acquapendente (VT)**

Via G. Marconi, 48/50

Tel. +39 380 8698987 - 



## Terre d'Aquesia

Situata lungo la via Francigena, nell'Alta Tuscia Viterbese, la Cantina Terre d'Aquesia è una realtà di grande cultura vitivinicola il cui successo si deve a più fattori: ambiente naturale, territorio, gusti e abitudini delle persone, scienza e tecnologia. Il tutto completato da una buona dose di arte e creatività. I suoi vini nascono dalla passione di Vincenzo Adduci, esperto enologo, per la ricerca e l'innovazione, con uno sguardo attento alla conservazione e alla riscoperta di vitigni antichi e autoctoni coltivati su terreni con tessitura franco-argillosa, in gran parte di calcare attivo e con buona capacità di ritenzione idrica, tipica anche della vicinissima Val d'Orcia.

Con oltre 10 ettari di vigneti, a circa 300 metri d'altitudine su versanti esposti a sud che guardano la valle del fiume Paglia, l'azienda segue in vigna pratiche agronomiche a bassissimo impatto ambientale, con un curatissimo lavoro in cantina a garanzia di un'alta e genuina qualità. Vengono coltivate varietà autoctone e internazionali come Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Grechetto e Chardonnay. Cinque i vini prodotti: Aquesia bianco da uve Chardonnay e Grechetto affinato in acciaio; Aquesia rosso da uva Sangiovese affinato in acciaio e bottiglia; Rosarotondo da uva Sangiovese vinificato in bianco e affinato in acciaio, Contaluna da uva Ciliegiolo affinato in barrique usate e in bottiglia, Santermete da uve Cabernet Sauvignon e Sangiovese, anch'esso affinato in barrique usate e in bottiglia. Da non perdere in estate le visite guidate in vigna e in cantina con degustazione.



**TERRE D'AQUESIA**

**Acquapendente (VT)**

Via Cassia, 137/400 - Tel. +39 347 5341010

[www.terredaquesia.it](http://www.terredaquesia.it) - [info@terredaquesia.it](mailto:info@terredaquesia.it) -  



Il Lago di Bolsena



La provincia di Viterbo è uno scrigno di inestimabili tesori enogastronomici. Se siete dei buongustai questa è la vostra occasione, in particolare se, lasciate le sponde del lago di Bolsena, vi inoltrate nell'Alta Tuscia, terra di antiche tradizioni rurali. In queste bellissime campagne si coltivano la vite e l'olivo ma anche prodotti tipici come l'Aglio Rosso di Proceno, il farro Pungolo di Acquapendente, il Cece del solco dritto di Valentano e la lenticchia di Ontano. Ottima la cucina con pasta e zuppe che rievocano sapori lontani come i lombrichelli, i maccheroni di Canepina, la minestra di ceci e castagne. Di qualità anche i vini con pregiata scelta di rossi e bianchi con in primo piano l'Est! Est! Est!



Ph Renato Casali

## Elisir di lunga vita

Il cartamo, noto anche come zafferanone, è una pianta aromatica dalle notevoli virtù terapeutiche i cui fiori possono essere utilizzati in cucina come valida alternativa allo zafferano. Dai semi della pianta del cartamo si ricava un olio vegetale dalle notevoli caratteristiche nutrizionali e proprietà curative che gli hanno valso l'appellativo di ELISIR di Lunga Vita. L'olio di cartamo, color oro, ha un sapore delicato, è spremuto a freddo ed è ricco di omega 6, di vitamine K, E, C e di acido linoleico. In cucina è ottimo per condire pesce e legumi oppure come addensante per preparati come maionese e creme. ELISIR di Lunga Vita, da sempre utilizzato nella medicina ayurvedica e adatto a diete vegetariane e vegane, è un eccellente integratore e, consumato a crudo, aiuta a ritrovare il vigore fisico e mentale. "La riscoperta di questa pianta, - spiega Elvio Biagini - è stata una scelta nelle nostre corde, visto che da generazioni coltiviamo i campi nel rispetto della terra. Noi non solo lo trasformiamo in un ottimo prodotto alimentare, ma lo utilizziamo anche per produrre una linea di fitocosmesi".



Ph Renato Casali

### Valentano (VT)

Strada Comunale - Tel. +39 328 6578410  
www.elisirdilungavita.eu -  

## Pizzeria Tanaquilla



Nell'affascinante cornice del lago di Bolsena, questo piacevole appuntamento gastronomico è ben gestito da una coppia che riassume in sé le migliori espressioni delle culture culinarie del centro e del sud Italia con in primo piano le pizze, davvero d'eccellenza, preparate con farine selezionate presso una filiera impegnata a portare la bontà e la genuinità nel piatto. Qui da impasti integrali, alla curcuma, alla spirulina, multicereali, alla barbabietola rossa e alla canapa nascono pizze soffici, fragranti, caratterizzate dal bordo alveolato, fatte nel rispetto della tradizione ma con lo sguardo sempre rivolto all'innovazione, all'estro creativo e al gusto inedito. Anche le guarnizioni sono un trionfo di fantasia, di inconsueti abbinamenti e di nuove esperienze del gusto basate su ingredienti che seguono sempre e attentamente il susseguirsi delle stagioni. Oltre alle pizze da non perdere gli sfiziosi fritti con in primo piano le olive ascolane e le tentazioni napoletane. Infine, da assaggiare senz'altro, vari ottimi dolci artigianali.



### Bolsena (VT)

Via Giacomo Matteotti, 3 - Tel. +39 340 4024650  
www.la5essenza.it -  

## Villa Puri Vini



Faraona arrostita,  
magnum di foie gras  
alle nocciole dei monti Cimini  
e more selvatiche dello  
Chef Andrea Dimarcantonio  
by Sale Nero Viterbo.

La famiglia Puri proviene dall'Orvietano ma la troviamo radicata a Bolsena già a partire dal 1450. Nei primi anni del '900 abitava la casa più alta del quartiere medievale con sotto un mulino ad olio e, ancora più sotto la cantina, dove ebbe inizio una tradizione vitivinicola ormai secolare. Nel passato i suoi vigneti erano costituiti da filari con viti maritate all'acero e solo nel 1987 ci fu una svolta epocale, merito di Vittorio Puri che, agronomo e per tutti "Il Professore", decise di imbottigliare il vino ottenuto da vigneti impiantati nel 1970 con varietà classiche dell'EST EST EST!!!. Cresciuto in una famiglia rimasta fedele alle antiche e salde testimonianze legate alle usanze rurali, Vittorio ha scelto la via della qualità contenendo il più possibile le lavorazioni in vigna, in modo tale da ottenere un EST EST EST!!! più armonico, ricco dei profumi e sapori tipici di questo famoso vino, frutto anche della spremitura soffice delle uve, della fermentazione a temperatura controllata e della stabilizzazione del vino a freddo.



### Bolsena (VT)

Piazza Matteotti, 7 - Tel. +39 0761 958469

## Lolla Gelato

Lolla è una gelateria speciale, nata dall'amore di Lorenza per il gelato artigianale di alta qualità, passione che nella sua attività rende protagonisti soprattutto gli ingredienti della Tuscia senza usare prodotti industriali. Qui la frutta secca viene tostata nel laboratorio, quella fresca viene lavorata al giusto grado di maturazione e il cacao selezionato è pregiatissimo.

Ogni gusto è fonte di gioia: dall'insolito Lavanda di Tuscania sino al classico Nocciola della Tuscia. Tutti i gelati sono gluten free.



### Bolsena (VT)

Corso della Repubblica, 59 - Tel. +39 338 612 2106  
[www.lollagelato.it](http://www.lollagelato.it)

## La Tortellina

Una gastronomia per palati gourmet con una golosa scelta di pasta fresca all'uovo e ripiena. Le proposte sono all'insegna del gusto e della qualità, con piatti che hanno il segreto della loro prelibatezza non solo nella scelta attenta delle materie prime ma anche e soprattutto nella capacità creativa della chef, sempre pronta a portare in tavola ricette nuove e sfiziose. Ottimo il servizio catering per compleanni, ricorrenze, convegni e festività, concepito per trasformare ogni evento in un'esperienza gastronomica indimenticabile.



### Valentano (VT)

Via G. Marconi, 32 - Tel. +39 328 3222175  
[www.latortellina.it](http://www.latortellina.it) - 

## Azienda Agricola Piancardo

Nel magico scenario dei monti Volsini e del lago di Bolsena, l'Azienda Agricola Piancardo è situata nell'Alta Tuscia. Qui, il viticoltore Lino Catalano coltiva con cura i vigneti producendo un vino di qualità che è frutto del particolare clima lacustre caratterizzato da forti escursioni termiche. Un vero gioiello il suo Cannaiola, color rosso rubino, profumo gradevole, sapore dolce, corposo e fresco con intenso aroma fruttato. Un vino perfetto per abbinamenti con formaggi poco stagionati o con il locale pesce di lago.



### Marta (VT)

Via Laertina, 14 - Tel. +39 347 7734352  
[www.aziendaagricolapiancardo.it](http://www.aziendaagricolapiancardo.it) - 





## Ristorante Il Pirata

A Marta, antico borgo sulle sponde del lago di Bolsena, il Ristorante Il Pirata è una vera e propria istituzione per chi ama i sapori del mare. Ad aprirlo, nel 2001 fu Luciano, detto il Pirata, un uomo di grande carattere con l'amore per la ristorazione. A quei tempi il figlio Giulio aveva quindici anni e, seppur giovanissimo, cominciò sin da subito a seguire le orme del padre. "Con lui trascorrevamo molto del mio tempo. E' stato un maestro di vita, da lui ho appreso tutti i segreti del mestiere".

Una storia di famiglia in costante evoluzione grazie alla passione per la buona tavola che Giulio continua a coltivare assieme alla sua affiatata ciurma. Il Ristorante, luminoso e in stile minimal, con bellissima veranda affacciata sul lago e ampio gazebo estivo, perfetto anche per matrimoni, feste e banchetti, propone soprattutto pesce di mare assieme alle eccellenze del territorio. "Abbiamo scelto di proporre pietanze capaci di appagare i sensi ma con leggerezza, ogni nostro piatto, dall'antipasto al dessert, viene preparato fresco da noi tutti i giorni. Amiamo le cotture semplici e delicate, senza uso eccessivo del sale e con l'impiego di solo olio extravergine del territorio.

Una scelta di qualità e sostanza che ci consente di rispettare le materie prime esaltandone il gusto". Tra le tante "chicche" del menu il pesce alla piastra, il purè di patate con polpo saltato in padella, gli strigoli alla Filibustiera, i capellini al ragù di coregone e i gamberoni ripieni. E tra i dolci, anch'essi fatti in casa, un favoloso croccante con crema spumosa e nocciole dei vicini Cimini.



**Marta (VT)**  
Via della Spiaggia, 3  
Tel. +39 0761 871515 -

# Arrivederci

Siamo giunti alla conclusione del nostro itinerario tra i sapori e le eccellenze enogastronomiche del Nord e Centro Italia.

Abbiamo incontrato territori dai quali l'uomo ha saputo trarre preziosi gioielli del gusto e ricette da veri intenditori.

Grandi cibi e vini pregiati, oli sopraffini ed esclusivi aceti, paste, tartufi, carni, formaggi e ortaggi che, nel loro insieme, vanno a comporre quel quadro culinario che è sempre più apprezzato in tutto il mondo.

Sperando che le nostre indicazioni vi consentano di godere al meglio di tanta ricchezza, vi diamo appuntamento alla prossima edizione augurandovi buon viaggio e, soprattutto, buon appetito!



*La dispensa  
dei sapori perduti*



È la passione per i genuini sapori della terra che ha spinto Lamberto Ricci a evolvere la sua piccola attività commerciale di frutta e verdura a gestione familiare. "Nel tempo abbiamo avuto la fortuna di conoscere diversi produttori amanti del loro lavoro, abbiamo visto come coltivano la terra, la cura artigianali che mettono nei loro orti e nei loro campi, coltivati con metodi tradizionali".

Conoscenze significative da cui è nata l'idea di avviare un laboratorio per la trasformazione dei prodotti tipici del territorio soprattutto marchigiano, ma non solo. L'obiettivo della nuova iniziativa è recuperare i profumi e i sapori perduti valorizzando al meglio le materie prime.

Oggi la famiglia Ricci, in stretta collaborazione con i suoi fornitori, produce prelibatezze di ottima qualità riportandoci con la memoria ai buoni cibi conservati nella dispensa delle nostre nonne. Ricordi felici che ritroviamo intatti sottovetro: ricche giardiniere sottaceto e un'infinita varietà di sottoli come cipolline, melanzane, zucchine, asparagi... Golosissimi i fagiolini raccolti a mano, le fave, i carciofini, gli agretti (Liscari) e il radicchio di Treviso, anch'essi tutti sottolio. Tra le passate di pomodoro si distingue quella di pomodorini gialli, delicata e gustosa. Ampia e squisita, infine, la carrellata di composte di frutta, dalla marmellata di arance amare alle svariate confetture, in particolare quelle preparate con varietà ormai quasi dimenticate di pere antiche e pesche d'ottobre. Autentiche goloserie che potrete acquistare anche online sul sito [www.ricciprodotti.it](http://www.ricciprodotti.it).

**Fossombrone (PU)**

Via Guglielmo Oberdan, 24 - Tel. +39 0721740011 - [www.ricciprodotti.it](http://www.ricciprodotti.it)



**TERREGAIE**  
VINO E CUORE

L'azienda ha profonde radici a Vo', piccolo paese dei Colli Euganei in un territorio vulcanico, dove tutto profuma di vino e ovunque è visibile il segno di una cultura vitivinicola secolare. A decretare il successo di Terre Gaie è per l'appunto l'amore per il vino, una passione che alle moderne tecnologie affianca un grande rispetto per le tradizioni. Qui, infatti, i vini più classici della zona, come il Moscato giallo Colli Euganei Fior d'Arancio D.O.C.G., nascono grazie a metodologie e impianti evoluti. Gli stessi enologi si sono formati presso la Scuola Enologica di Conegliano, tra le più antiche e prestigiose d'Italia. L'azienda, che conduce direttamente 17 ettari di vigneto, si avvale della collaborazione di 54 vignaioli locali, piccoli produttori che seguono le coltivazioni fedeli alle linee guida e agli indirizzi produttivi propri della filosofia di Terre Gaie, da tempo presente sul mercato con gli apprezzati vini Triangolo e Unico. Negli ultimi anni molto si è fatto anche per valorizzare il recupero di vitigni autoctoni come i Turchetta, Pataresca e Corbinona che troviamo nell'amatissimo Rosso Vittorio. Tradizione, dunque, ma anche innovazione, con uno sguardo aperto al futuro. Nasce in quest'ottica il progetto DIVO' PRÊT-À-PORTER, un nuovo modo di intendere il piacere di bere, più ispirato dalla contemporaneità, in grado di anticipare le nuove tendenze. Simbolo di questa nuova visione la bottiglia in alluminio da 375 ml, giovane, informale, decisamente glamorous. Leggera, infrangibile e riciclabile, DIVO' si propone come raffinata divisa del vino prêt-à-porter: un abito alla moda per vestire l'eccellenza!



Vo' (PD) - Via Mattiette, 550 - Tel. +39 049 9940462  
www.terregaie.it - www.divopretaporter -  