



PN24 FOOD - Lanuvio celebra le eccellenze enogastronomiche italiane

Roma - 29 nov 2024 (Prima Notizia 24) Appuntamento a porte chiuse per promuovere le produzioni di qualità del Made in Italy.

Si è tenuta la prima edizione di un evento unico dedicato alla celebrazione delle eccellenze enogastronomiche italiane. Organizzato dall'Agenzia FoodandWineAngels in collaborazione con Papillae Magazine, diretto da Carol Agostini, l'evento ha visto protagoniste diverse aziende di eccellenza. La giornata, pensata per promuovere le produzioni di qualità del Made in Italy, ha accolto giornalisti, rappresentanti delle istituzioni locali, tra cui l'Onorevole Andrea Volpi, Sindaco di Lanuvio, e la Vice Sindaco Valeria Viglietti, delegata alla "Città del Vino". Questo appuntamento esclusivo, svolto a porte chiuse, ha rappresentato un'occasione per valorizzare i prodotti di nicchia e celebrare la sinergia tra l'arte culinaria e il territorio dallo Chef Giuseppe Verri a Casale della Mandria di Lanuvio. Degustazioni e Pranzo d'Eccellenza Dalla tarda mattinata, i partecipanti hanno potuto scoprire e degustare una ricca selezione di specialità: dai vini pregiati ai formaggi, dai salumi alla pasta artigianale, passando per succhi, confetture, sidri e creazioni dolciarie. Ogni prodotto è stato presentato dai rispettivi produttori, offrendo un'esperienza diretta e immersiva. Il momento clou è stato il pranzo, dove lo chef Verri ha trasformato i prodotti degli espositori in creazioni gastronomiche uniche, accompagnate dai vini della Tenuta Borgolano, realtà dell'Oltrepò Pavese rappresentata da Donatella Quaroni. Un evento che guarda al futuro L'organizzazione impeccabile, curata da Carol Agostini e dal suo team, ha reso questa prima edizione un successo, creando un format destinato a diventare un appuntamento fisso per la promozione delle eccellenze enogastronomiche italiane. Focus sugli espositori Di seguito, un breve profilo delle aziende che hanno contribuito con i loro prodotti a rendere memorabile l'evento:

- Tenuta Borgolano: vini dall' Oltrepò Pavese, simbolo di sostenibilità e biodiversità.
- Salumificio Gran Varzi: il Salame di Varzi DOP, emblema di tradizione e autenticità.
- I Mandriani Carni: carni lavorate con maestria artigianale e tecnologia all'avanguardia.
- Sughi Vestalia: sughi artigianali che uniscono innovazione e gusto tradizionale.
- La Golosa di Maurizio Curi: confetture e prodotti senza additivi chimici, autentici e genuini.
- Milletti Funghi: funghi coltivati con metodi tecnologicamente avanzati e rispettosi dell'ambiente.
- Mancini Pastificio Agricolo: pasta prodotta con grano di propria coltivazione, espressione delle Marche.
- Pura Crocus: zafferano biologico di alta qualità, esempio di eccellenza della Val d'Orcia.
- Petra Marzia Vini: vini campani che celebrano le radici e l'innovazione del territorio.
- Dolce Barocco di Alessandro Marchese: specializzato nella frutta martorana, un dolce tipico siciliano a base di pasta di mandorle, decorato e dipinto a mano per imitare frutti realistici.
- La Casearia Carpenedo: trasforma formaggi di alta qualità in prodotti unici e dai sapori straordinari.
- Skill up Bartender di Alessandro Silvi: noto bartender di Lanuvio, incarna la fusione di tradizione e innovazione con il suo progetto Skill Up Bartender,

cioè sua collezione di sei cocktail iconici confezionati sottovuoto Tenuta Borgolano <https://www.tenutaborgolano.com/> La Tenuta e il Territorio Situata su una superficie di 30 ettari, questa terra è un vero e proprio grappolo d'uva, come la definiva Gianni Brera. Si trova nella provincia di Pavia, un luogo dove la natura rimane incontaminata e l'intervento dell'uomo si armonizza con il ritmo naturale delle stagioni.

La Visione di Donatella Quaroni La Tenuta Borgolano è un'oasi eco-friendly in cui la viticoltura sostenibile si coniuga con l'eccellenza. Il progetto nasce per valorizzare la preziosa biodiversità che caratterizza questo angolo di colline e montagne, l'unico frammento di Appennino in Lombardia. Un "territorio lento", in netto contrasto con le frenetiche aree urbane della Pianura Padana, che offre un ritmo più autentico e naturale. Questo ecosistema unico è meta di un turismo che ricerca emozioni autentiche: esperienze enogastronomiche, percorsi tra crinali e boschi, ideali per ciclisti, camminatori, bikers e runners. L'avventura di Donatella Quaroni inizia nel 1992, quando entra in azienda e le dà il nome di Tenuta Borgolano, un acronimo che richiama il luogo della cantina, Al Burlan. Nel 2004, Paolo Brera, figlio di Gianni, la soprannomina "Donna Bonarda". Questo titolo, che porta con orgoglio, è un tributo al suo impegno nella cura del territorio e delle vigne, al rispetto per l'ambiente e al lavoro meticoloso svolto in cantina.

Produzione e Mercati La produzione annuale della tenuta si attesta intorno alle 100.000 bottiglie, distribuite in 8-10 etichette. La maggior parte delle vendite avviene in Italia, direttamente in azienda, dove visite e degustazioni creano un rapporto diretto con gli appassionati. Circa il 15% della produzione è destinato all'estero, in mercati come Germania, Belgio e Olanda. Uno dei vini rossi della tenuta è tra i più apprezzati, diventando simbolo del territorio e della dedizione di Donatella Quaroni alla viticoltura sostenibile e di qualità.

Salumificio Gran Varzi Il Salame di Varzi DOP Gran Varzi è un prodotto dal carattere autentico e genuino, che si distingue per la sua complessità sensoriale. Richiama il Varzi della tradizione, con quel tocco rustico e imperfetto che ne esalta il fascino e la capacità di coinvolgere i sensi. Il suo profilo aromatico regala piacevoli sentori di carne stagionata, cantina pulita e muffa nobile, arricchiti da sfumature vegetali di peperone e corteccia, che ne conferiscono una personalità unica e originale.

La Casearia Carpenedo La Casearia Carpenedo è un'azienda italiana d'eccellenza nel settore caseario, famosa per l'arte dell'affinatura, che trasforma formaggi di alta qualità in prodotti unici e dai sapori straordinari. Fondata da Antonio Carpenedo negli anni '60, l'azienda ha origini nel Veneto ed è diventata pioniera dell'affinamento, una tecnica che utilizza abbinamenti innovativi con ingredienti come vinacce, spezie, birra e liquori. Il primo successo commerciale è stato l'Ubriaco®, un formaggio affinato con vinacce, che ha segnato la nascita del primo laboratorio di affinatura in Italia. Oggi l'azienda, guidata da Antonio e dai figli Ernesto e Alessandro, è riconosciuta a livello internazionale, esportando i suoi esclusivi formaggi in oltre 30 paesi.

Dolce Barocco di Alessandro Marchese Alessandro Marchese è un artigiano di Catania specializzato nella frutta martorana, un dolce tipico siciliano a base di pasta di mandorle, decorato e dipinto a mano per imitare frutti realistici. Discendente di una famiglia di pasticceri attiva da generazioni, Alessandro ha rinnovato la tradizione riducendo la dolcezza dell'impasto e migliorando la qualità del prodotto. La sua arte, che utilizza tecniche precise di modellazione e colorazione, è riconosciuta sia in Italia che all'estero. Ha ricevuto numerosi riconoscimenti e promuove il "made in Sicily" attraverso collaborazioni internazionali, eventi e interviste.

Nonostante le difficoltà dovute alla pandemia, Alessandro continua a rappresentare con passione l'eccellenza siciliana. I Mandriani Carni L'azienda rappresenta la terza generazione di una tradizione familiare dedicata all'allevamento e alla trasformazione delle carni. Ciò che distingue i suoi prodotti è l'equilibrio tra la lavorazione artigianale e il patrimonio di conoscenze tramandate nel corso delle generazioni. Il motto "Tradizione e Qualità" esprime l'impegno della famiglia: con la terza generazione, l'azienda ha scelto di evolversi per rispondere alle nuove esigenze del mercato. È stato realizzato uno stabilimento all'avanguardia per la lavorazione di carni e salumi, senza mai abbandonare l'autenticità delle ricette tradizionali. * Esperienza e cura nella selezione delle migliori carni * Tecnologia avanzata, con processi automatizzati per garantire precisione * Ricette tradizionali, tramandate da una generazione all'altra Il risultato è una linea di prodotti di altissima qualità, caratterizzati da un gusto unico che celebra il sapore della tradizione. Le Eccellenze L'azienda si distingue per prodotti genuini e di alta qualità, profondamente legati alla tradizione ma in grado di soddisfare le richieste del consumatore moderno. * Senza glutine Tutti i prodotti sono naturalmente privi di glutine. * Lavorazione artigianale Ogni prodotto è lavorato a mano nel salumificio, rispettando rigorosamente le certificazioni e gli standard di qualità italiani. * No lattosio I salumi sono senza lattosio e si caratterizzano per un'essiccazione al naturale. L'azienda offre eccellenze Made in Italy, dove tradizione, genuinità e innovazione si fondono in un equilibrio perfetto. Sughi Vestalia Molti progetti e intuizioni di business nascono quasi per caso, spesso davanti a un bicchiere di vino. Così è stata la nascita di Vestalia, un'idea gustosa che ha preso forma nel 2017. In quell'anno, Luca, uno dei due attuali soci, gestiva un'enoteca ricavata da una vecchia cantina, frequentata abitualmente da Roberto, il suo futuro partner. All'epoca i due erano poco più che conoscenti, ma spesso si fermavano a chiacchierare davanti a un calice, soprattutto dopo l'orario di chiusura, quando Luca poteva dedicare del tempo ai suoi clienti. In una di quelle serate, mentre condividevano il loro amore per il buon vino, Luca e Roberto iniziarono a immaginare un progetto che col tempo si sarebbe trasformato in Vestalia. Quella che sembrava solo un'idea nata per gioco si rivelò invece un progetto concreto. Con determinazione e chiarezza di intenti, i due superarono difficoltà e ostacoli, facendo crescere gradualmente il loro sogno. Nel maggio 2020, in piena pandemia, nasce Vestalia, un progetto ambizioso che riflette la visione e il coraggio dei suoi fondatori. Parola d'ordine: "non fermarsi mai" Roberto Guarino Roberto Guarino, laureato magistrale in Economia e Finanza, ha capito verso la fine del suo percorso universitario che era arrivato il momento di mettersi in gioco. Desideroso di costruire qualcosa di proprio, decide di entrare nel mondo del food, un settore che fino ad allora aveva esplorato solo a livello amatoriale. Con impegno e studio, approfondisce le sue competenze e, nel 2017, inizia a progettare insieme a Luca la creazione di un'azienda dedicata alla produzione di sughi artigianali. Il progetto iniziale prevedeva la distribuzione di sughi freschi attraverso punti vendita diretti. Tuttavia, approfondendo le analisi di mercato, Roberto comprende che il futuro è nei barattoli. Con il supporto di tecnici, cuochi e chef, lavora per portare "il sugo del nonno" direttamente nelle case delle persone. Luca Chiaese Luca Chiaese, laureato in Giurisprudenza, durante il suo percorso di studi realizza che il sogno di diventare avvocato è meno forte rispetto alla voglia di fare impresa. Con esperienze lavorative che spaziano da commesso a cameriere, da aiuto cuoco a gestore di un'enoteca, Luca

acquisisce una consapevolezza sempre più chiara: vuole creare un'azienda tutta sua. Insieme a Roberto, trasforma l'entusiasmo in azione, concretizzando quel sogno che aveva immaginato tante volte. Per Luca, l'impresa parte dalle cose semplici e artigianali, non solo come realizzazione personale, ma anche come opportunità per creare posti di lavoro e condividere le proprie conoscenze con il team. La Golosa di Maurizio Curi La filosofia dell'azienda La Golosa si basa su una qualità autentica, garantita dall'assenza totale di additivi chimici e conservanti nei suoi prodotti di eccellenza. Ogni creazione è il risultato di una lavorazione artigianale al 100%, con frutta trattata rigorosamente a mano, senza compromessi né scorciatoie. L'azienda si distingue dalla grande industria scegliendo di promuovere i propri prodotti attraverso piccole realtà come enoteche e gastronomie, dove la qualità può essere apprezzata nel dettaglio. La filosofia produttiva è racchiusa in concetti come sensorialità, passione per i sapori autentici e amore per la scoperta di profumi genuini. Per La Golosa, assaporare un prodotto significa entrare in contatto con la semplicità e la purezza del territorio che lo ha generato, esaltando la connessione con la natura. Un esempio emblematico del loro impegno è rappresentato dalle Mele Rosa. Questi frutti si distinguono per una polpa acidula e zuccherina, un profumo intenso e aromatico e una consistenza soda e croccante. Il loro aspetto unico si riconosce dal colore rosso vivo sul lato più esposto al sole. Un tempo quasi scomparsa, la coltivazione delle Mele Rosa è stata recuperata grazie all'impegno della Comunità Montana dei Sibillini e dell'Associazione dei Produttori Rosa. Queste realtà hanno lavorato per reintrodurre sul territorio gli ecotipi originali, recuperandoli da vecchi alberi sparsi e riportandoli in coltura. Oggi, le Mele Rosa non sono solo un'eccellenza del territorio, ma un simbolo del legame tra tradizione, natura e innovazione agricola. Milletti Funghi Nel cuore dei Castelli Romani, l'Azienda Agricola Milletti unisce con successo innovazione e tradizione, costruendo la propria identità su una lunga esperienza nella coltivazione dei funghi. Dal 1978, l'azienda si distingue per un obiettivo chiaro: utilizzare la ricerca tecnologica per preservare la naturalezza del fungo coltivato. Il Ciclo Produttivo L'attività produttiva si estende su oltre 4.500 mq, con un impianto di coltivazione e confezionamento tra i più avanzati d'Europa. Grazie a una tecnologia d'avanguardia, Milletti garantisce ai consumatori funghi non solo completamente naturali, ma anche di elevati standard igienici e nutrizionali. Il Percorso Qualità Ogni fase del processo produttivo assicura la completa tracciabilità del prodotto, dalla raccolta alla distribuzione, per offrire sempre funghi freschi e genuini. I Funghi Milletti I funghi coltivati dall'Azienda Agricola Milletti sono un alimento altamente nutriente. Ricchi di proteine, contengono quantità superiori rispetto a patate, spinaci e latte intero. Presentano un contenuto di grassi estremamente ridotto e vantano una presenza significativa di fibre, enzimi come il chitosano – utile per il controllo del peso –, vitamine e sali minerali tra cui potassio, fosforo, manganese, ferro e calcio. I funghi Milletti non sono solo un alimento, ma una combinazione perfetta di gusto, nutrizione e benessere, espressione della cura e dell'impegno dell'azienda nella qualità. Mancini Pastificio Agricolo Mancini Pastificio Agricolo si distingue per la produzione di pasta realizzata esclusivamente con il grano coltivato direttamente nei propri campi, situati nel cuore delle Marche. Ogni anno, l'azienda offre un prodotto autentico, espressione unica dell'annata agraria. Passato e Presente * Mariano Mancini Fondatore dell'Azienda Agricola Mancini nel 1938 e nonno di Massimo Mancini, Mariano fu un appassionato coltivatore

di grano, gettando le basi di una tradizione familiare solida e innovativa. * Massimo Mancini Agronomo di formazione, Massimo fonda nel 2010 Mancini Pastificio Agricolo. Con una visione chiara e radicata nella tradizione, l'azienda produce pasta utilizzando esclusivamente il grano dei propri campi, dando vita a un prodotto di qualità eccellente e tracciabile. Dal Campo alla Pasta: I 10 Passaggi Chiave 1. Selezione del seme: scelta accurata delle varietà di grano migliori. 2. Gestione dei campi: cura meticolosa delle coltivazioni per garantire la salute del terreno. 3. Buona Pratica Agricola: applicazione di tecniche sostenibili e rispettose dell'ambiente. 4. Trebbiatura: raccolta del grano al momento ideale per preservarne le qualità. 5. Stoccaggio a freddo: conservazione del grano per mantenerne la freschezza. 6. Molitura: trasformazione del grano in semola di alta qualità. 7. Produzione in pastificio: lavorazione della semola nel moderno stabilimento aziendale. 8. Trafilatura al bronzo: metodo tradizionale per ottenere una pasta dalla consistenza unica. 9. Essiccazione a bassa temperatura: processo lento che preserva le caratteristiche organolettiche del prodotto. 10. Packaging: confezionamento curato che riflette la qualità del contenuto. Mancini Pastificio Agricolo rappresenta una realtà che unisce tradizione agricola e innovazione, offrendo una pasta che racchiude i sapori autentici delle Marche e il rispetto per la natura. Skill up Bartender di Alessandro Silvi Alessandro Silvi, bartender della zona di Lanuvio noto per la sua esperienza e spirito innovativo, presenta il suo nuovo progetto: una linea esclusiva di 6 cocktail iconici confezionati sottovuoto, ciascuno accompagnato dalla propria bottiglia dedicata. Tra i protagonisti di questa collezione spiccano il Sazerac, Manhattan, Old Fashioned, Negroni, Boulevardier e Milano-Torino. Un'idea che unisce tradizione e creatività per celebrare l'arte della mixology. Pura Crocus Pura Crocus è un'azienda agricola situata nel cuore della splendida Val d'Orcia, rinomata per la produzione di zafferano biologico di altissima qualità. Le sue origini affondano in una tradizione secolare, tramandata attraverso generazioni di coltivatori esperti. La gamma di prodotti comprende zafferano puro e una selezione di derivati, tra cui miele, birre e tisane allo zafferano, tutti rigorosamente privi di additivi artificiali. L'azienda si distingue per il forte impegno nella valorizzazione del territorio e nella promozione di pratiche agricole sostenibili, offrendo prodotti che coniugano autenticità, qualità e rispetto per l'ambiente. Petra Marzia Vini Nel cuore del Vallo di Lauro, Petra Marzia è un'azienda vinicola nata dalla passione di Agostino Nappi e dei suoi figli, che hanno dato vita a un progetto vitivinicolo radicato nel territorio. Dalle "pietre della costa di Marzano," simbolo di un legame indissolubile con la terra, ha preso forma questa cantina che coniuga tradizione e modernità. Le Origini La produzione di Petra Marzia inizia nel 2017 con l'omonimo vino, un blend raffinato di Casavecchia (70%), Aglianico (20%) e Merlot (10%). Dopo un invecchiamento di 12 mesi in barrique di rovere e 6 mesi in acciaio, il vino prosegue la sua maturazione in bottiglia, incarnando la filosofia artigianale dei suoi produttori, che amano definirsi "artigiani del vino." I Grandi Vini della Tradizione Campana L'azienda ha successivamente ampliato la produzione includendo due prestigiosi vini campani: * Taurasi DOCG Riserva "Parlami": un vino dall'inconfondibile impronta "ellenico-aglianico," che rappresenta il vertice dell'eccellenza enologica della regione. * "Ramia" Fiano: un bianco fresco e armonioso, apprezzato per la sua qualità e l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Petra Marzia non è solo un'azienda, ma un viaggio nelle radici e nei sapori di un territorio, dove passione e competenza si fondono per offrire vini autentici e indimenticabili. La

giornata di assaggi si è conclusa con un pranzo dello Chef Giuseppe Verri, utilizzando e trasformando i prodotti degustati nei banchi di assaggio. Menù del pranzo Aperitivo di benvenuto con vari tipi di Maza e focaccia abbinati a Marcianus Asprinio Spumante di qualità metodo Charmat azienda Petra Marzia Antipasti: Pane con olio Evo degli ulivi del Casale Tartare di manzo con Pesche Percoche sciroppate con foglie di menta selvatica, sedano e mela rosa con grattugia di arancia del Casale Maza con picahna e puntarelle Patate cotte al cartoccio con Blu61 e funghi misti In abbinamento Dhéon Brut 100% Pinot Nero Metodo Charmat Tenuta Borgolano Primi piatti: Mezze maniche Mancini con funghi Cardoncelli, zucca e guancia In abbonamento Donna Bonarda 2009 DOC Croatina 100% dell'Oltrepò Pavese della Tenuta Borgolano Spaghettoni con ragù napoletano In abbinamento Barando Croatina 100% dell'Oltrepò Pavese della Tenuta Borgolano Secondo piatto: Carne alla Brace con cicoria di campo ripassata con aglio, olio nuovo del Casale e peperoncino In abbinamento Dekameron Buttafuoco 2009 vendemmia tardiva della Tenuta Borgolano Dolce: arance del Casale caramellate con mela rosa cotta al forno e cialda di biscotto al vino con scaglie di cioccolato In abbinamento il Sidro di mela rosa Sospiri Rosa metodo classico dell'azienda La Golosa

(Prima Notizia 24) Venerdì 29 Novembre 2024