



V° Congresso di Ciao Italia Sezione Germania

14. e 15. Ottobre 2008
Orangeriesaal in Darmstadt
Bessunger Straße 44
64285 Darmstadt

“Ritorno al Futuro“
“Zurück in die Zukunft“

Die Vereinigung italienischer

Gastronomen in Deutschland

Si Ringrazia / Wir Danken

Allen Institutionen, allen Sponsoren, dem *Comites Frankfurt*, dem *Corriere d'Italia* und *A tavola! Il Velino*, *NEWSITALIAPRESS* e le Aziende Espositrici.



AVERNA

La Gamma

di prodotti Mediterranei

Averna è un ottimo liquore dal GUSTO PIENO e MORBIDO, gradevole in ogni occasione e momento. E' prodotto con ingredienti naturali al 100%, erbe, frutta e radici, seguendo l'antica ricetta tramandata sin dal 1868.

■ **Amaro Averna** ■ **Grappa Averna** ■ **Sambuca** ■ **Limoni e Mandarini di Sicilia**

■ **Amaro Averna** è prodotto ancora oggi secondo la ricetta originale, per questo il suo processo produttivo non è immediato ma richiede diversi mesi. Questo prodotto racchiude in se tutta la forza e la dolcezza della Sicilia combinando aromi mediterranei, profumi e sapori di paesi lontani e le tradizioni dei Frati dell'Europa del 1800.

■ **Grappa Averna** Averna arricchisce la gamma dei dopopasto con grappe distillate da vitigni di assoluta tradizione siciliana.

Grappa di Nero d'Avola e Syrah Dai più nobili vitigni rossi siciliani, il Nero d'Avola e il Syrah, maturati al caldo sole di Sicilia, nasce un distillato in cui gli intensi profumi di mora, ribes e marasca, sposano la delicata nota floreale di viola e l'avvolgente sentore di vaniglia e liquirizia.

Grappa di Grillo e Inzofa E' un distillato finemente aromatico, caratterizzato da profumate note fruttate di pesca e agrumi e da una estiva nota floreale di lavanda. Al palato si presenta con un gusto dolce e persistente che evoca piacevoli sensazioni di cannella e noce moscata.

■ **Sambuca** L'autentica tradizione mediterranea, l'esperienza e l'autorevolezza di casa averna, ci offrono queste straordinarie Sambuche che spiccano per fragranza, corposità, intensità di gusto e freschezza al palato.

La Sambuca Averna 100%Stellato è l'unica sambuca con anice stellato, il più pregiato per le sue qualità di freschezza e di equilibrio, ed è tra le meno dolci della categoria.

La Sambuca Averna Liquirizia è l'unica sambuca del mercato preparata al 100% con anice stellato (il più pregiato per le qualità di freschezza e di equilibrio) ed estratto naturale di liquirizia, particolarmente adatta per un target giovane.

■ **Limoni e Mandarini di Sicilia** Dall'esperienza di casa Averna, questi prodotti raccontano i profumi, l'armonia e la natura della Sicilia. I migliori agrumi di questa straordinaria isola sono utilizzati per ottenere due prodotti dal gusto fresco e intenso.

Limoni di Sicilia Questo liquore ha la particolarità di utilizzare estratti naturali di limoni siciliani conosciuti nel bacino mediterraneo per la loro freschezza e il loro profumo unico di fiore di Zagarà.

Mandarini di Sicilia. Questo liquore ha la particolarità di utilizzare estratti naturali di mandarini; esso viene lavorato in modo delicato per creare un prodotto di alta qualità nel rispetto della frutta stessa.

AVERNA



BISOL DESIDERIO E FIGLI S. S.

L'azienda sorge nel cuore dell'Altamarca Trevigiana, dove i Bisol, viticoltori in **Valdobbiadene** dal 1542, raccolgono e lavorano le uve per il loro **Prosecco**, nate da vigneti che hanno un'estensione di oltre 100 ha, dislocati su 21 poderi. Tre di questi ettari sono nella notevole area del **Cartize**. Bisol produce vini e spumanti di qualità, imprescindibilmente legati al territorio. La produzione oggi è incentrata su spumanti a metodo **charmat** e **classico** d'altissimo livello qualitativo.

SELEZIONE JEIO BISOL - Il migliore frutto dei 16 poderi

■ Jeio Valdobbiadene Brut ■ Jeio Colmei ■ Jeio Cuvée

I CRU - L'anima del podere

■ Cru Crede ■ Cru Fol ■ Cru Garnei ■ Cru Salis ■ Cru Cartize ■ Cru Molera

MILLESIMATI TALENTO METODO CLASSICO

■ Talento Pas Dosé ■ Talento Riserva ■ Talento Rosé ■ Talento Eliseo

ESCLUSIVE - Piccole e ricercatissime produzioni d'alta qualità

■ Passito Duca di Dolle ■ Grappa di Cartize ■ Grappa di Prosecco ■ Foie





I sapori di un tempo legati alla tradizione e alla storia della grande terra di Calabria.

Salumi tipici calabresi stagionati nel Parco del Pollino, prodotti dal salumificio Del Colle:

La Soppressata, così detta perché va messa sotto pressa, ha antiche radici nel territorio calabro-lucano del Pollino. L'aspetto è di colore rosso vivo, fatta con tagli pregiati del maiale, ha la consistenza compatta, che risente di alcune variabili in base al territorio di produzione: sale, pepe e peperone rosso dolce o piccante in quella calabrese, sale, pepe nero e bianco in quella lucana.

La salsiccia viene prodotta con carni di primissima scelta, l'impasto, arricchito da semi di finocchietto selvatico e peperone di Senise in polvere, viene insaccato in budello naturale di maiale. La salsiccia può essere consumata fresca o stagionata, ha un gusto lievemente piccante e molto profumata.

La Nduja di Calabria, salame morbido spalmabile molto piccante.

Il Capocollo con pepe nero.

La pancetta, salata a secco e ricoperta di peperoncino in polvere.

La Neonata di Trebisacce, sarde appena nate, pescate lungo alcune zone costiere della Calabria, chiamate anche "Rosamarina", "Novellame", detto anche "caviale del Sud".

Il pesce lavato accuratamente, è impastato crudo, e a mano, con peperoncino piccante calabrese macinato, sale, e conservato in piccoli contenitori di vetro.

Alici di Trebisacce, condite con olio e peperoncino

Olio extravergine d'Eulesi prodotto da Laino Rosa.

La coltura dell'olivo nei Colli Eulesi è una tradizione storica, basti pensare al nome che noi diamo all'olio d'oliva deriva dal greco (Élaion, da cui il latino oleum), sacro alla figlia di Zeus, ma egualmente a Demetra, come cantato dall'inno omerico che introduce alle segrete iniziazioni Eleusine; nella pianura di Eulesi gli olivi erano numerosissimi e chi li danneggiava veniva severamente punito.

Olio extravergine d'Eulesi aromatizzato al limone

Pasta Fresca Prodotta in molteplici formati ed ottenuta secondo ricette tradizionali, con semola derivante dalla molitura del frumento duro coltivato con metodi di produzione integrata.



L'azienda agricola Cannito Francesco è ubicata ai piedi del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, nell'agro della città di Grumo Appula (BA).

Convertita in biologico dal 1994, ha una superficie totale di ha 44.52.00, ha attuato dall'inizio della sua attività imprenditoriale tutte quelle pratiche agricole rispettose dell'ambiente, salvaguardando la naturalità del posto..

L'Azienda si estende per ca. 50 ettari coltivati in prevalenza a oliveto da olio e da mensa, mandorli, ciliegi e peschi, ed infine uva da vino, rigorosamente utilizzando metodologie di **agricoltura biologica certificata dalla Bioagricert**.

La sua produzione e trasformazione, diversificata:

- **vino primitivo Drumon**
- **vino rosso Scudo Sannita,**
- **olio extravergine,**
- **olive da tavola,**
- **pesche sciroppate,**
- **marmellata di ciliegie,**
- **al prodotto fresco** (ciliegie, pesche, mandorle sgusciate).



AZIENDA AGRICOLA SALVATORE VERDE

Un'antica famiglia di viticoltori, una terra generosa, un microclima ideale per il Nero di Troia, vitigno autoctono coltivato da tempi remoti, sono il felice connubio che permette di produrre un vino di qualità superiore.

Ogni giorno appassionati vignaioli si recano nei campi per dedicarsi con sapiente attenzione e con sistemi innovativi alla cura delle vigne, l'utilizzo parsimonioso e controllato di disinfestanti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori, la vendemmia a giusta maturazione soltanto dell'uva sana, sono il preludio per un vino di grande razza.

terrone
UVA DI TROIA

Intenso, caldo, armonico.

Un vino di grande struttura, reso elegante dall'accurato e meticoloso lavoro in cantina.

Dal colore rosso rubino con sfumature violacee, ha profumo etereo con note di viola mammola, di frutta rossa, di cuoio e di vaniglia.



AZIENDA AGRICOLA CAVALIERI

La tradizione vitivinicola della famiglia Cavalieri ha origini che risalgono alla seconda metà del secolo scorso. Infatti da un documento stilato il 10 settembre del 1879, relativo alla divisione di un terreno "Vignato", si può notare la vocazione familiare che da cinque generazioni ininterrottamente si dedica nel podere di Montecagnolo alla coltivazione della vite e alla produzione del vino.

Gli otto ettari che compongono l'azienda sono situati in una posizione collinare particolarmente felice, a 380 metri sul livello del mare, sottostante l'antica Lanuvio, considerata zona di grande tradizione vitivinicola nell'ambito dei Castelli Romani, dove il terreno vulcanico, l'ottima esposizione e la brezza del vicino mare sono elementi essenziali per ottenere un vino di eccellente qualità.

La famiglia Cavalieri ne cura personalmente ogni fase di lavorazione applicando, oltre l'esperienza familiare, le moderne tecniche di cantina, come la selezione delle uve, la fermentazione in bianco del mosto fiore, il controllo della temperatura di fermentazione, fino all'imbottigliamento, garantendone così qualità e genuinità.

Riconoscimenti:

2004 Teresa	2003 Selezione del Sindaco	2004 Medaglia d'oro
2005 Rùtilo	2003 Selezione dei vini del Lazio	2005 Diploma di merito
2005 Rùtilo	2003 XIII Concorso Enologico Vinitaly	2005 Diploma Gran Menzione
2005 Colli Lanuvini Sup	2004 Selezione del Sindaco	2005 Medaglia d'argento





Vigneti Iucci

Loc. "La Creta"

San' Elia Fiumerapido (FR)

Vini di qualità dal 1910

La storica azienda ubicata a Sant' Elia Fiumerapido, a pochi chilometri dalla celebre Abbazia di Montecassino, località la Creta.

I vigneti Iucci, grazie all'attenta cura dei vigneti aziendali, alla perfetta acclimatazione dei vitigni francesi acclimatati sul territorio, alla corretta vinificazione, si è affermata nella produzione di vini di apprezzabile qualità.

ÀftçÄÄ/VçxÄÉ

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Syrah e Merlot - vino dalla struttura gustativa longilinea, asciutto, sapido e dal finale lungo e di gradevole bevibilità.

eÉÄÉ „ Ä_t VÜxätÉ

Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon - alla bocca si presenta morbido, vivace, ma ben bilanciato da sapidità e freschezza. Pregevoli ritorni fruttati nel finale.

U/tçvÉ „ Ä_t VÜxätÉ

Chardonnay, Sauvignon Blanc - in bocca è armonico, morbido, con la mela annurca che torna a sottolineare la sua perfetta integrità di frutto ed una piacevole vena sapida.

Vini dell'Azienda che hanno ricevuto il riconoscimento dell'*Oscar prezzo-qualità*.



Enrico Teruzzi e sua moglie Carmen Puthod sono i capostipiti della colonia milanese di San Gimignano. La loro prima vendemmia risale al 1974. Con la loro Vernaccia ha completamente cambiato fisionomia, diventando un bianco ricco di freschezza e di toni fruttati, che cambiando completamente fisionomia, diventando un bianco che ha riscosso un successo incredibile a livello internazionale. Ogni fase della produzione (*Teruzzi & Puthod* commercializza qualcosa come un milione e centomila bottiglie l'anno) è seguita con grande scrupolo e ha lo scopo di valorizzare al massimo le uve di quest'angolo di **Toscana** e le caratteristiche del terroir sangimignanese, che troviamo espresse in una gamma di vini di gran livello qualitativo.

La loro celebre **Vernaccia di San Gimignano** ha una grande freschezza di toni fruttati, una bella struttura e notevole eleganza, e la Vernaccia di San Gimignano Vigna a Rondolino è ricca di profumi, morbida e di notevole pienezza.

Il fiore all'occhiello dell'azienda è il



“**Terre di Tufi**”, un vino che ha fatto scuola, uno dei primi bianchi italiani maturati in **barrique**. Nasce da uve vernaccia in prevalenza, ed ha profumi intensi di frutta matura e sfumature vanigliate, è elegante, spesso, pieno e morbido come una grande Vernaccia, ma con un tocco esotico dato dal legno nuovo e dalle uve vermentino e chardonnay che ne completano l'uvaggio; accanto a questo il “Carmen”, bianco da uve sangiovese maturato in barrique, che s'impone per la sua grassa opulenza, la grande struttura, la freschezza e l'equilibrio dell'insieme. Completano la gamma un buon **Galestro** e il piacevolissimo rosso **Peperino** da uve Sangiovese.





Le **Cantine Grotta del Sole** sono ubicate nella splendida cornice dei Campi Flegrei e sono nate come "progetto vino", con il preciso intento di valorizzare e, in alcuni casi di riscoprire, i vini Campani di qualità. Esse sono il frutto del grande amore per i vini della propria terra della famiglia Martusciello; in virtù di questo amore, la filosofia di produzione perseguita vuole esaltare il gusto di "*terroir*".

Nel 1992 la famiglia Martusciello decide di dare il via ad un vero e proprio lavoro di *archeologia enologica*, per riscoprire e valorizzare alcuni antichi vitigni autoctoni quasi dimenticati, come la *Falanghina* e il *Piedirosso dei Campi Flegrei*, l'*Asprinio dell'Agro Aversano*, il *Gragnano* e il *Lettere*.

I vini dell'Azienda hanno conquistato una medaglia d'argento e tre medaglie di bronzo al **Decanter World Wine Awards 2008**.

Al **Montegauro Piedirosso** dei Campi Flegrei Riserva 2005 è stato assegnato l'argento, mentre, il **Coste di Cuma** - Falanghina dei Campi Flegrei 2006 DOC, il **Quartodisole** Aglianico Campania 2005 IGT e il **Piedirosso** dei Campi Flegrei 2007 hanno ottenuto la medaglia di bronzo.

Il *Decanter World Wine Awards*, presieduto da Steven Spurrier, una delle firme più accreditate del settore, **premia** non solo la **qualità** dei vini, ma anche la diversità della **provenienza** e il **legame** con il **territorio di origine**.

Professionalità e passione alla produzione di vini di qualità:

- **Quartodisole Pompeiano Igt**
- **Coste di Cuma Falanghina dei Campi Flegrei Doc**
- **Quartodiluna Bianco Pompeiano Igt**
- **Monte Gauro Piedirosso dei Campi Flegrei Doc**
- **Falanghina dei Campi Flegrei Doc**
- **Asprinio d`Aversa Doc**
- **Greco di Tufo Doc**
- **Fiano di Avellino Doc**
- **Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc**
- **Lacryma Christi del Vesuvio Rosato Doc**
- **Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Doc**
- **Gragnano della Penisola Sorrentina Doc**
- **Lettere Penisola Sorrentina Doc**
- **Piedirosso dei Campi Flegrei Doc**
- **Piedirosso Passito dei Campi Flegrei Doc**
- **Brut Asprinio d`Aversa Spumante Doc**

Carlo Cesare Viarengo

Torino

Grignolino E' ritenuto uno dei migliori vini italiani. Rosso rubino tenue che con il tempo tendono all'aranciato, bouquet fine intenso ed etereo con evidenti sentori di marasca e sottobosco. Moderatamente caldo in bocca, asciutto con retrogusto raffinatamente amarognolo. Vino di personalità netta e decisa che sa affascinare il palato più esigente. Servito giovane a temperatura ambiente si abbina ad ogni tipo di antipasto e in particolare a piatti leggeri moderatamente grassi.

Barolo Il Barolo è stato più volte definito il re dei vini; nobile e generoso conosciuto in Italia ed all'estero per la sua austerità, ricchezza di sapori e di aromi. Il Barolo è un vino ottenuto dalla fermentazione di uva Nebbiolo nelle tre varietà Michet, Lampia e Rosé.

Gavi Un vino dalla storia antica, prodotto esclusivamente con l'uva del vitigno cortese. Un bianco che deve tutto il suo gusto alla passione dei contadini e alla cura delle loro mani.



Muoversi slow, senza fretta, per godere del tempo libero in modo rigenerante e stimolante. Viaggi tranquilli, ma non passivi, per apprendere, divertendosi, ciò che si è sempre desiderato. Itinerari gustosi, corsi di cucina, degustazioni di vini, cene gourmet, visite alle botteghe storiche. Godersi la vita in compagnia di gente interessante, oziare in modo creativo per sentirsi soddisfatti. Per i cultori del “bien vivre“, per chi ama la convivialità e il buon cibo. Lontani dal turismo di massa, alla scoperta di un’Italia minore, ma non meno interessante. Per rendere il viaggio un momento d’assoluto godimento, si costruisce insieme: un itinerario tagliato su misura, come un abito che calza a pennello.

La Botte Piccola è un *tour operator* specializzato in viaggi *eno gastronomici* in Italia.

Alla scoperta di un paese goloso con guide d’eccezione:
dallo chef allo scrittore,
dallo storico all’archeologo.

Per far visita a **produttori di vini naturali**,
a **ristoratori stellati**,
a **locande di *charme***,
a **trattorie** che propongono il *fast food* all’italiana.

E ancora botteghe eccellenti dove acquistare vere rarità, mercati rionali di frutta e verdura, aziende agricole di lunga tradizione. Il nome ne racconta la filosofia: **nella botte piccola c’è il vino buono**, così come il piccolo tour operator propone viaggi d’altissima qualità, per pochi.

ESCLUSIVI

Nella botte avviene l’invecchiamento del vino, allo stesso modo maturano le idee e i pacchetti di viaggio, pensati con cura, senza fretta.

Mai inflessibili, anzi tutto il contrario: **ben vengano le richieste, le idee, i consigli, le proposte, per costruire insieme l’itinerario su misura.**

L’*enogastronomia* sarà il cuore dei viaggi proposti, ma non mancheranno appuntamenti originali, manifestazioni culturali e artistiche, piccoli festival del cinema, concerti, mostre di pittura, visita a monumenti di grande importanza e a palazzi solitamente chiusi al pubblico, insomma tante sorprese.