

CONFARTIGIANATO FOOD AWARDS

NUTRIRE IL FUTURO
ENERGIE DALLA TRADIZIONE

EXPO MILANO 2015
Padiglione Italia
9 - 15 ottobre



ITALIA
EXPO MILANO 2015


Confartigianato
Imprese

Selezione di qualità indetta da
Quality selection promoted by
Confartigianato Imprese
www.confartigianato.it



Concept Bando di Concorso
Awards Concept

Enrico Morteo
Franco Raggi

Giuria
Awards Jury

Marta Pulini

Executive chef Bibendum Group
Presidente di Giuria

con *Claudia Scarfone chef*
e *Mattia Ferrari chef*

Giovanna Giannattasio
Vice Presidente Connexpo

Matteo Morandi
Confartigianato Imprese

Coordinamento scientifico e culturale
Scientific and cultural coordination

Giovanna Giannattasio
Franco Raggi

Coordinamento generale
General coordination

Lucia Mannella

Progetto di allestimento
Exhibition design

CONNEXPO

www.connexpo.it

Marta Alves

Luca Colombo

Duygu Ergin

Abele Malpiedi

Lucia Mannella

Alessia Mastroserio

Luka Stefanovic

Edizione grafica
Graphic edition



CONFARTIGIANATO FOOD AWARDS

FEED THE FUTURE
ENERGY FROM TRADITION

EXPO MILANO 2015
Italian Pavillion
9 - 15 October



ITALIA
EXPO MILANO 2015


Confartigianato
Imprese

CONFARTIGIANATO FOOD AWARDS

In occasione di Expo 2015

Confartigianato Imprese ha bandito il concorso

NUTRIRE IL FUTURO: ENERGIE DALLA TRADIZIONE

L'obiettivo del Bando di Confartigianato Imprese è stato quello di selezionare tra gli Associati partecipanti, tramite una Giuria di esperti, i prodotti capaci di esprimere "**valore artigiano**".

Qualità, eccellenza, identità sono valori intesi come insiemi di caratteristiche che rendono il prodotto riconoscibile e a suo modo unico.

Grazie alla tracciabilità della filiera produttiva, questi principi sono anche indicatori di **tutela della biodiversità e dei saperi produttivi tradizionali**, oltre alla tutela dei **territori coinvolti**.

Questi valori perseguiti testimoniano un **approccio etico al mercato nel rispetto della terra e degli animali** utilizzati.

Il concorso è rivolto a selezionare le **eccellenze enogastronomiche italiane** che si siano distinte per l'**alta qualità** e per l'**aspetto evocativo** del cibo, sempre depositario di un'identità nazionale.

12-18 giugno

Esposizione della selezione prodotti Artigianato Manifatturiero

9-15 Ottobre

Esposizione della selezione prodotti Artigianato Enogastronomico



Confartigianato Imprese

Via San Giovanni in Laterano 152
00184 Roma

confartigianato@confartigianato.it
www.confartigianato.it

CONFARTIGIANATO IMPRESE

INTELLIGENZA ASSOCIATIVA AL SERVIZIO DEGLI ARTIGIANI E DEI PICCOLI IMPRENDITORI

Eredi di un sapere tramandato da secoli, gli artigiani e i piccoli imprenditori sono il motore del futuro produttivo del nostro Paese. Confartigianato Imprese è al loro fianco, con l'attività di 118 Associazioni territoriali, 20 Federazioni regionali, 12 Federazioni di categoria, 46 Associazioni di mestiere. Ogni giorno, nelle 1.200 sedi di Confartigianato Imprese operative in tutta Italia, 10.700 persone lavorano al servizio di oltre 1 milione e mezzo di imprenditori artigiani con 3 milioni di addetti. L'Italia ha il record in Europa per il maggior numero di imprese artigiane. E Confartigianato Imprese è la più grande rete europea di rappresentanza degli interessi e di erogazione di servizi all'artigianato e alle piccole imprese. Nata nel 1946, Confartigianato accompagna l'evoluzione di aziende nelle quali convivono la tradizione di mestieri antichi e l'innovazione di attività che utilizzano tecnologie d'avanguardia. Confartigianato è accanto all'imprenditore e alla sua azienda in tutte le fasi dell'attività: dallo sviluppo dell'idea di business alla

costituzione, dal finanziamento all'avvio operativo, dalla gestione degli adempimenti amministrativi all'implementazione delle tecnologie e al posizionamento sul mercato, fino al trasferimento di proprietà e ai riassetti societari. Gli artigiani, i lavoratori autonomi e le piccole imprese trovano in Confartigianato informazione, rappresentanza degli interessi, rapporto con le istituzioni e con le controparti negoziali. Inoltre, Confartigianato costituisce per le imprese un partner pronto a fornire servizi personalizzati indispensabili per nascere, crescere e competere in un mercato in continua e rapida evoluzione.

Confartigianato Imprese è al fianco di tutti coloro che hanno una passione, che credono in loro stessi e nelle proprie capacità e vogliono mettersi alla prova. Confartigianato Imprese tutela e promuove la storia manifatturiera del nostro Paese, l'orgoglio, l'abilità, la competenza degli artigiani e dei piccoli imprenditori che lavorano e danno lavoro nel nostro Paese. Confartigianato Imprese difende l'eccellenza del "ben fatto" in Italia.

PASTIFICIO ANTENUCCI

Isernia - Molise

Pasta

www.pastificioantenucci.it

Da generazioni la famiglia Antenucci è sinonimo di qualità. L'esperienza tramandata ha permesso di selezionare le migliori materie prime e di avere quelle conoscenze necessarie per trasformarle in prodotti finiti tra i migliori. Così, grazie ad una sapiente lavorazione con laminatoi ed un'attenta e lunga essiccazione a bassa temperatura, viene realizzata una pasta gustosa e genuina perché prodotta di sola semola di grano duro ed uova fresche. Pastificio Antenucci produce anche paste speciali lavorate con Funghi Porcini Molisani, Tartufi Molisani, Peperoncini piccanti molisani, oltre a quelle preparate con le semole integrali di Farro, grano Cappelli e Saragolla.

For generations the family Antenucci is synonymous with quality. The experience that has been inherited has enabled the selection the best raw materials and provided the necessary knowledge to transform them into top quality end products. As such, thanks to the knowledgeable work with mills and a long attentive drying process at low temperatures, it is possible to produce a tasty genuine pasta produced with only durum wheat semolina and fresh eggs. The Antenucci pasta factory also produces special pasta worked with Molisani Porcini Mushrooms, Molisani Tartufi, Molisani Hot peppers, plus those prepared with integral Farro groats, Cappelli grain and Saragolla.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



L'ARTIGIANA DEL FUNGO

Sassello - Liguria

Scacchiera di funghi porcini

www.lartigianatodelfungo.it

Può il fungo essere interpretato come un prodotto di design? L'Artigiana del Fungo propone una scacchiera commestibile, un oggetto in vetro che contiene un'originale scacchiera di funghi porcini rigorosamente "testa nera" che può essere usata tranquillamente per disputare una partita a scacchi con gli amici e poi degustarne in compagnia lo sfizioso contenuto. Un blocco di sei pezzi di vetro tagliati da un vetraio e poi assemblati in azienda attraverso l'utilizzo di silicone alimentare danno vita ad un oggetto che vuole essere il primo "arredalimentare" di una lunga serie. I Funghi utilizzati sono di prima qualità.

Can a mushroom be considered as a product of design? L'Artigiana del Fungo proposes a chessboard, a glass object that contains an original chessboard made of strictly "black head" porcini mushrooms that can be safely used to play chess with friends and then to enjoy its delicious contents together. A block of six pieces of glass cut by a glass cutter and then assembled in company using foodgrade silicone to create an object that is to become the first in line of a new "food furniture" trend. The mushrooms used are of top quality.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



BIRRIFICIO BARBAROSSA

Bari - Puglia

Birra San Nicola

www.birrificiobarbarossa.it

La Birra San Nicola, realizzata del Birrificio Barbarossa di Bari, nasce secondo una filosofia di produzione che, rispettando tradizione e cultura artigianale di qualità, si lega al nome del Santo quale simbolo di coesione e fratellanza tra popoli che appartengono a diversi territori, dall' Europa alla Russia, dal Nord America al resto del mondo. Il prodotto riflette questa sua vocazione multiculturale in quanto è composto da ingredienti occidentali e spezie orientali che si fondono nell'acqua pugliese, in una ricetta brassata orgogliosamente nel Sud Italia, culla del gusto mediterraneo.

L'innovazione del prodotto è rintracciabile anche nel packaging in quanto le etichette sono frutto di un contest grafico a cui hanno partecipato 74 candidati, da Italia ed estero. I vincitori sono stati selezionati da una commissione presieduta dal Priore della Basilica Pontificia di San Nicola di Bari.

San Nicola beer, produced by the Barbarossa di Bari brewery, is conceived with a philosophy of production which, respecting the tradition and artisan culture of quality, relates to the name of the Saint as a symbol of cohesion and brotherhood among the people belonging to different territories from Europe to Russia, from North America to the rest of the world.

The product reflects its multiculturalism since it is composed of western and oriental spices melted in Apulian water, in a recipe proudly brewed in Southern Italy, the cradle of Mediterranean taste.

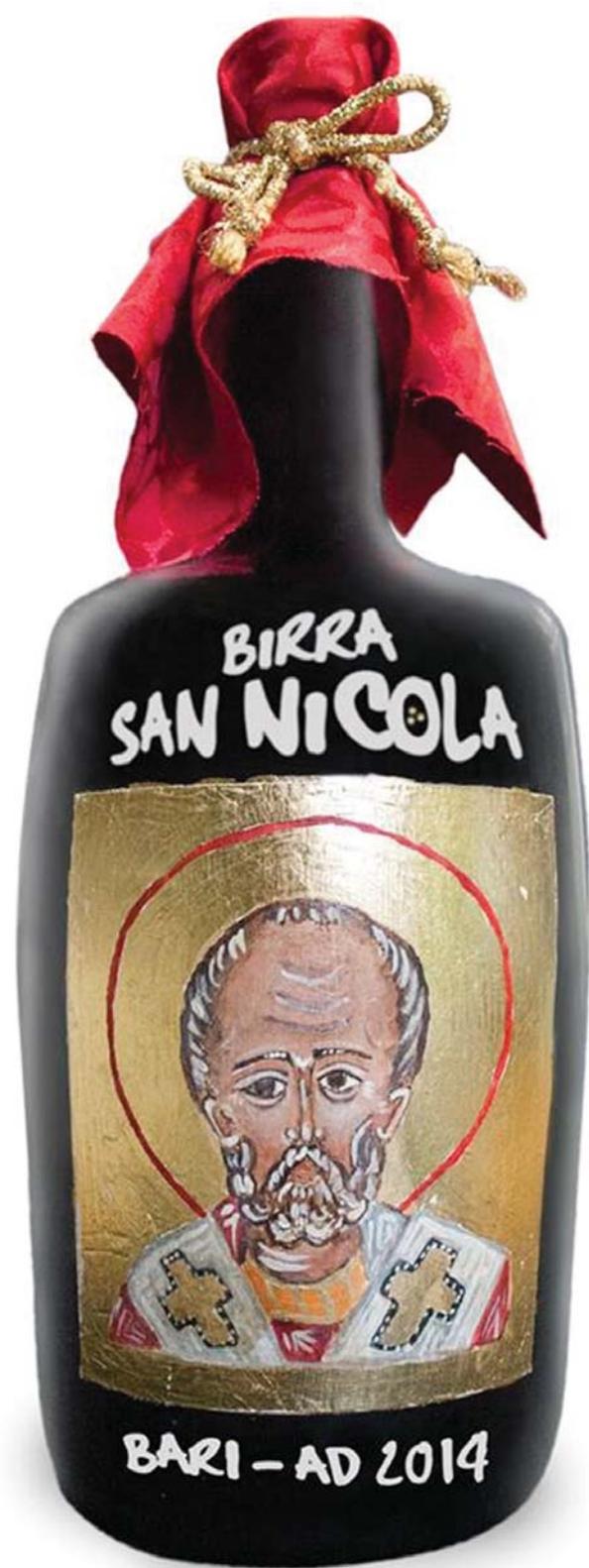
Innovation is present also in the packaging because the labels are the result of a graphic contest attended by 74 candidates, from Italy and abroad.

The winners were selected by a committee chaired by the Prior of the Papal Basilica of San Nicola of Bari.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PIADINERIA BEL POSTO

Corniolo - Emilia-Romagna

Tortello sulla lastra

belpostocorniolo@gmail.com

“Bel Posto” oltre ai normali prodotti di una piadineria , produce il “Tortello sulla lastra”, un alimento tradizionale considerato una delle prelibatezze delle terre di confine fra Romagna e Toscana. Questo alimento si presenta come un grande raviolo di dimensioni di circa cm 10x15 e spesso 1cm. Il sapore deciso ma non aggressivo, è ottenuto grazie alla felice combinazione di zucca, aglio, burro, parmigiano, pancetta, noce moscata, pepe, peperoncino, sale, amalgamati in una purea di patate.

“Bel Posto”, meaning “Nice Place”, in addition to standard products of a piadineria, produces “Tortelli on slab”, traditional dish considered one of the delicacies of the land bordering between Emilia Romagna and Tuscany. This dish looks like a big ravioli the size of about 10x15 cm and 1 cm thick. It has a strong yet gentle flavour, and is made with the merry combination of pumpkin, garlic, butter, parmesan cheese, bacon, nutmeg, pepper, chili pepper, salt, all blended into a potato puree.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



BERTELLI SALUMI

Montagnana - Veneto

Lardo arrotolato

www.bertellisalumi.it

Vincitore del premio “Made in Padova 2013” indetto da Confindustria e Camera di Commercio di Padova, il lardo arrotolato è impreziosito da una miscela di spezie per esaltarne il sapore: un prodotto che riassume i metodi di lavorazioni tradizionali, tramandati di padre in figlio all’interno dell’azienda, unitamente alla ricerca di nuove formule di presentazione. Per realizzarlo, vengono scelti singoli pezzi di lardo provenienti solo dai migliori suini nati, allevati e macellati in Italia. La lavorazione, interamente artigianale, prevede una massima attenzione nella dosatura di sale e spezie con abbondanti massaggi alternati a tempi di riposo, per poi unire i vari strati di lardo in maniera compatta e visivamente attraente avvolgendoli in budella naturali; la stagionatura dura otto mesi.

Winner of the “Made in Padua in 2013” award, organized by Confindustria and the Chamber of Commerce of Padua. Rolled lardo (fatback in herbs) is enriched with a mixture of spices so as to enhance its flavour: it is a product that blending traditional processes, handed down from father to son inside of the company, together with the research for new ways of presentation. To produce it, only single pieces of lardo from the best pigs are chosen, those being raised and slaughtered in Italy. The process, entirely artisanal, provides utmost care in the dosage of salt and spices with abundant massage which alternate with rest periods, after which the layers of lardo are combined in a compact and visually attractive natural wrapping; seasoning takes eight months.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



BLACK & WHITE

Biella - Piemonte

Canestrelli biellesi

www.caffedelteatrobiella.it

Black & White prepara i canestrelli biellesi, noti in tutto il mondo, seguendo la più antica e originale delle ricette, utilizzando gli stessi ingredienti genuini e impegno di una volta, con una produzione completamente artigianale. I canestrelli sono prodotti con mandorle, cioccolato, nocciole farina di grano, latte, cocco...per deliziare il palato con sapori intramontabili.

Black & White produces the worldwide famous Canestrelli biscuits according to the most ancient original recipe, using the same ingredients and commitment as once, with a completely artisanal production. These biscuits are made with almonds, chocolate, hazelnuts, flour, milk, coconut... to delight our taste with unsurmountable flavours.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



BRUNELLI PAOLO

Agugliano - Marche

Torta Brunelli

pabrunelli@virgilio.it

La torta Brunelli è nata da un'esigenza di valorizzazione di un prodotto tradizionale; la ricetta si compone di due unici ingredienti, cioccolato al latte e nocciole intere con la loro pasta. L'attenzione è sulla qualità dei prodotti e la loro provenienza. Il cioccolato è biologico e arriva dal sud America, è un prodotto fair trade, mentre le nocciole sono prodotte da un piccolo agricoltore delle Langhe Cuneesi che accorcia la filiera garantendo una qualità eccelsa. La forma della torta è rotonda, studiata per 11 persone, incastonata in una scatola di latta ecocompatibile e riciclabile che diventa oggetto per la conservazione di nuovi e vecchi ricordi.

The Brunelli cake was born from a need for enhancement of a traditional product; the recipe consists of only two ingredients, milk chocolate and hazelnuts, whole and in paste. The focus is on the quality of the products and their origin. The chocolate is organic, from South America, and is a fair trade product, whereas the hazelnuts are produced by a small farmer of the Langhe Cuneesi, which shortens the supply chain ensuring top quality. The shape of the cake is round, made for 11 people, and comes in an environmentally friendly recyclable box which becomes an object for the storage of new and old memories.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



BUONO COME IL PANE

Montà - Piemonte

Pasta di Meliga

buonocomeilpane@tiscali.it

La ricetta della pasta di Meliga proposta da Buono Come il Pane è frutto di una tradizione familiare e popolare che ancora oggi conserva il suo genuino sapore e semplicità. Una ricetta che la nonna del titolare preparava quando il Vescovo faceva visita alla città. La ricetta è rimasta la stessa: burro, zucchero, granoturco macinato e setacciato, uova, scorza di limone per un impasto morbido da cui ricavare dei biscottini friabili e gustosi.

La farina di mais utilizzata è prodotta con la qualità “ottofile” coltivata in Alta Langa. La meliga Ottofile, detta anche meliga del Re, è un prodotto naturale e consente agli agricoltori di riseminarla, cosa impossibile per i mais ibridi o transgenici. La macinazione lenta a pietra permette di produrre una farina che contiene anche il germe e la fibra alimentare della meliga.

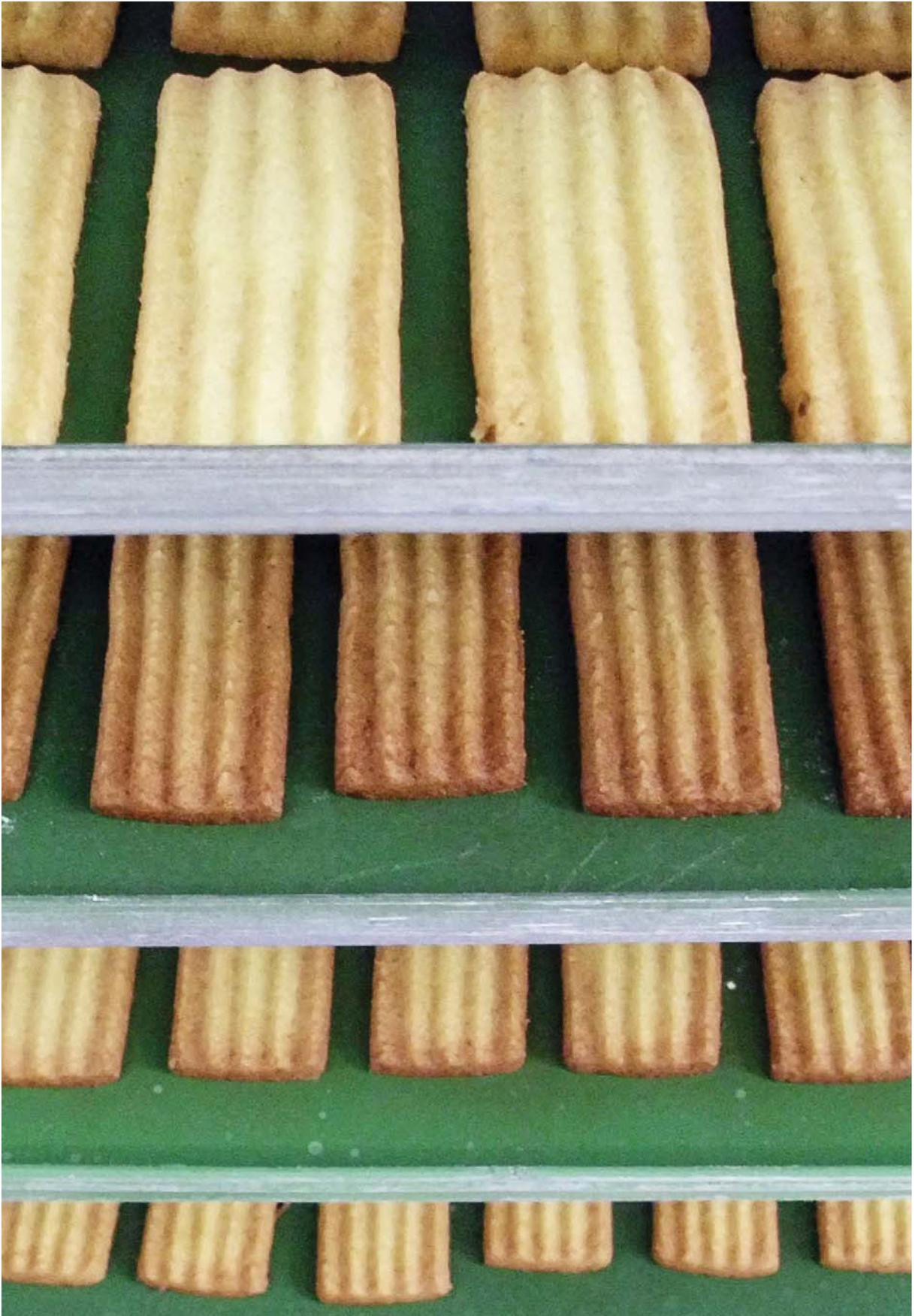
The recipe of the dough Meliga proposed by Buono Come il Pane is the outcome of a popular family tradition that still maintains its genuine flavor and simplicity. A recipe that the founder’s grandmother used to prepare on the occasion of the Bishop coming to town. The recipe has been kept unchanged: butter, sugar, grounded and sieved corn, eggs and lemon zest, that result in a soft dough from which to obtain the cookies crumbly and tasty.

The corn flour used is made with “ottofile” kind that is grown in Alta Langa. The Ottofile corn, also called Corn of the King, is a natural product and may be replanted, impossible thing to do with maize hybrids or genetically modified seeds. The slow grinding stone allows to produce a kind of flour that also contains the germ and the dietary fiber of corn.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



CANTINA PRODUTTORI DI FREGONA

Fregona - Veneto

Torchiato di Fregona

www.torchiato.com

Il Torchiato è un vino passito raro che rappresenta la storia e la cultura di un territorio, quello posto ai piedi del Bosco del Cansiglio.

Le sue origini risalgono al 1600 e da allora alcune famiglie contadine, riunite oggi nella cooperativa di Fregona, si tramandano con passione, di generazione in generazione, i segreti e gli strumenti necessari per produrre il loro “vino della festa”.

Tre vitigni autoctoni, Glera, Verdiso e Boschera, vengono impiegati per la sua produzione. Il Torchiato si presenta di colore dorato carico, con sentori di miele d’acacia, di frutta secca e note di vaniglia, caratterizzato da un gusto dolce con retrogusto amarognolo, suo principale elemento distintivo.

Torchiato is a rare, straw dessert wine which represents the culture of the territory at the foot of the Cansiglio forest. Its origins date back to the 17th century and since then some families, gathered today in Fregona cooperation, passionately hand down, from generation to generation, the secrets and tools needed to produce their “wine for the feast”.

Three local varieties, Glera, Verdiso and Boschera, are used in its production. Torchiato boasts a golden color, with hints of black locust honey, dried fruit and notes of vanilla, characterized by a sweet taste with a slightly bitter aftertaste, its main distinguishing feature.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



CIOCCOLATERIA COLLE

Biella - Piemonte

Crema spalmabile

alla nocciola

www.collecioccolato.it

Colle produce due tipi di Gianduia spalmabili - dove l'ingrediente principale è la nocciola piemontese -, una crema morbida, senza l'aggiunta di grassi. La nascita di questi prodotti ha un legame familiare, in quanto sono stati creati con l'arrivo delle nipotine dei titolari che, per il lieto evento, hanno voluto proporre dei prodotti studiati per i bambini, ma amati anche dagli adulti! Le creme spalmabili sono preparate con pochi ingredienti naturali: nocciola, zucchero, latte e cacao per il Cioccolato Spalmabile; nocciola, zucchero e cacao per il Gianduia fondente. Quest'ultima, quindi, è anche adatta a chi soffre di intolleranza ai latticini.

Colle produces two types of Gianduia spreads - in which the main ingredient is the Piedmont hazelnut -, a soft cream without the addition of fats. These products were conceived within a familiar context, as they have been created for the occasion of the birth of the founders' nieces. To celebrate the happy event, they have decided to propose products dedicated to children but which would also be loved by adults! The spreads are made only with natural ingredients: hazelnuts, sugar, milk and cocoa for chocolate spread; hazelnut, sugar and cocoa for dark Gianduia. The latter is therefore also suitable for people with dairy intolerance.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



DE MORI

Cossato - Piemonte

Grissino

www.demorisimone.com

Il Grissino è uno dei prodotti tipici della tradizione piemontese e la Ditta De Mori, attiva dal 1974, è un punto di riferimento nella produzione a mano di questo alimento, insignita dalla Regione Piemonte nel 2010 del premio "Piemonte Eccellenza Artigiana" per il grissino.

Il Nuovo Grissino, si distingue per alcune caratteristiche importate, quali l'impiego di materie prime provenienti da filiere controllate (OGM FREE), l'impiego di solo Lievito Naturale per la tutela della biodiversità, il controllo di tutto il processo produttivo e la lunga lievitazione Naturale per il rispetto della Tradizione ed infine l'utilizzo di energie pulite per la cottura.

The grissino is one of the typical products of Piedmont and the company De Mori, working since 1974, is a benchmark in the handmade production of this product. De Mori has been awarded the "Piedmont Artisan Excellence" label by the Piedmont Region in 2010 for their grissini.

The new Grissino, is distinguished by some imported features, such as the use of raw materials from controlled supply chains (GMO free), using only the natural yeast for the protection of biodiversity, the control of the entire production process, the long natural rising respecting the tradition and finally the use of clean energy for cooking.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



Grissini a lenta lievitazione senza Grassi Aggiunti...
Lavorati Esclusivamente a Mano



Con Lievito Naturale



Prodotto Agricolo Certificato a Origine
CGM Fisi

LA SALUMERIA DI EUSTACCHIO

Casier - Veneto

Regina di marca

www.salumeria-eustacchio.it

La Salumeria di Eustachio utilizza solo i lombi più pregiati del Maiale per la preparazione della Regina di Marca® che, per cura nella preparazione della carne e per lavorazione, si produce con modalità simili a quelle della sopressa nostrana.

Il gusto classico e morbido della Sopressa Trevigiana è unito al sapore delicato, leggermente speziato della lonza di maiale ed è contornato dai profumi del pepe macinato. Ne risulta un aroma intenso che diventa delicato all'incontro con il palato. Al taglio i colori accesi e l'aspetto ben proporzionato della fetta appagano la vista. Il prodotto è privo di budello, pronto per essere tagliato e servito in tavola, evitando così ogni tipo di scarto.

Salumeria di Eustachio uses only the finest pork sirloins for the preparation of Regina di Marca® that is produced similarly to *sopressa nostrana* (type of salami), in what refers to the care given to the preparation and treatment of the meat.

The classic taste and softness of *Sopressa Trevigiana* blends with the delicate, slightly spicy flavour of pork sirloin and surrounded by the scents of grinded pepper. The result is an intense aroma that becomes delicate the moment it meets the palate. When cut, the bright colours and well proportioned appearance of the slice are a delight to see. The product does not have any casing and is ready to be cut and served, avoiding any type of waste.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



FOREST FOOD

Sovizzo - Veneto

Funghi selvatici di bosco

www.forestfood.it

Con l'iscrizione del titolare all'albo nazionale dei Micologi, l'azienda vicentina Forest Food si distingue per la professionalità con cui seleziona e lavora i funghi porcini, naturali e genuini, provenienti da boschi italiani ed europei. A poche ore dalla raccolta i funghi vengono essiccati e successivamente stoccati a temperatura controllata per preservarne intatta la salubrità e le preziose caratteristiche organolettiche. Il prodotto, interamente artigianale e lavorato con cura senza l'aggiunta di additivi o conservanti, viene distribuito nei migliori negozi gourmet.

Member of the national database of mycologists, Forest Food distinguishes itself for its professional selection and processing of porcini mushrooms, genuine and natural, coming from Italian and European forests. Few hours after being harvested, mushrooms are dried and stored at controlled temperature to preserve their savour and healthy characteristics. The mushrooms, which are completely artisan and produced with attention without additives or preservatives, is available the best gourmet shops.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PASTICCERIA LA VECCHIA COMO

Como - Lombardia

La Cioccolosa di Como

Tel. 031 261979

La Cioccolosa di Como è un delizioso prodotto artigianale di pasticceria, creato da Massimo Turolla, maestro pasticcere con una grande esperienza lavorativa internazionale.

L'idea è arrivata per caso, quando il titolare, durante un giro in bicicletta proprio sul lago, ha pensato di creare un dolce dalla ricetta semplice che richiamasse e valorizzasse al meglio il territorio comasco. Da qui l'idea di uno stampo che riprendesse la forma del Lario, per un dolce goloso per gli occhi e per il palato, che racchiude genuinità e contemporaneamente rappresenta il territorio di origine.

Cioccolosa di Como is a delicious handcrafted pastry, created by pastry chef Massimo Turolla, who has a solid international work experience.

The idea arose by chance, during a bike ride on the lake, when the owner has decided to create a cake with a simple recipe that recalls and values the best of Como area. Hence the idea of a cake mold which takes the shape of lake Lario, as a sweet that is attractive to the eye and the mouth, that embraces genuinity and at the same time represents the land of origin.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



DISTILLERIA LI.DI.A

Villaga - Veneto

Grappa

www.distillerialidia.com

Da oltre 40 anni Li.Di.A distilla solo le migliori vinacce fresche. Grazie ad un impianto artigianale in rame, discontinuo, vengono estratti al meglio aromi e profumi varietali. Tutto il processo avviene sotto il controllo attento e continuo del mastro, dalla selezione delle vinacce all'invecchiamento che avviene in piccole botti di rovere francese che conferiscono il particolare colore ambrato della grappa Li.Di.A. Anche il packaging è ricercato, segno distintivo della cura e dell'attenzione con cui l'azienda segue le varie fasi produttive.

For over 40 years Li.Di.A distills only the best fresh pomace (remains of squeezed fruit). Thanks to a handcrafted copper system the best variety of aromas are extracted. The whole process takes place under the permanent guidance of the master brewer, from the selection of aged pomace to the ageing that takes place in small barrels of french oak, which give the particular amber colour to the grappa Li.Di.A. Special care is also given to the packaging, a distinctive feature that shows how much attention the company gives to the various stages of production.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



MAIELLA CARNI

Civitella Messer Raimondo - Abruzzo

Campanella Civitellese

www.isalumidellamaiella.it

Un'azienda familiare in cui le tecniche di lavorazione sono state tramandate di padre in figlio, nel rispetto delle tradizioni e del fare artigiano.

La genuinità dei salumi prodotti da Maiella Carni è oggi il vanto gastronomico dell'omonimo Parco Nazionale, dove vengono prodotti nel rispetto dei ritmi e dei cicli naturali.

Maiella Carni alleva i suini di razza selezionata, nutrendoli sin dalla nascita con prodotti naturali quali pasta, cereali, orzo, mais, soia e crusca, e garantendo loro una crescita lenta e tranquilla. Le carni sono poi lavorate e stagionate con metodi tradizionali e senza alcun colorante o conservante per ottenere campanelle, ciliegine, salsicciotti, ventricine e prosciutti per stuzzicare, con gli aromi unici della Maiella, il palato di chi ama la buona tavola.

A family business in which the techniques were passed down from father to son, respecting the traditions and doing craftsman.

The genuineness of the meats produced by Maiella Carni is nowadays the gastronomic pride of the homonym National Park, where they are produced in accordance with the natural rhythms and cycles.

Maiella Carni breeds selected pigs, feeding them since birth with natural products such as pasta, cereal, barley, corn, soy and bran, and ensuring their slow and quiet growth. The meat is then processed and matured using traditional methods and without any coloring or preservative for bells, cherries, sausages, hams and ventricine, so that the unique flavors of the Maiella shall please the palate of good food lovers.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



MARCOZZI PASTIFICIO

Campofilone - Marche

Maccheroncini di Campofilone

www.marcozzidicampofilone.com

Antica Pasta Marcozzi è depositaria di un'antica tradizione gastronomica territoriale. Infatti, gli autentici maccheroncini di Campofilone sono riconosciuti come prodotto tipico-tradizionale dalla Regione Marche dal 1998 e possono essere prodotti solo nel comune di pertinenza secondo un rigido disciplinare di produzione che tiene conto della ricetta originale.

Si tratta di un prodotto con una lunga storia alle spalle: già nel '400 i maccheroni sono citati in alcuni carteggi. L'azienda Marcozzi ha ripreso questa ricetta tradizionale arricchendola con aromi, per un risultato originale e sfizioso.

Pasta Marcozzi inherits an ancient local culinary tradition. In fact, the authentic macaroni Campofilone are recognized as a typical traditional product of Marche region since 1998 and can only be produced in the municipality according to a strict production protocol that follows the original recipe. It is a product with a long history: macaroni are mentioned in some papers as dating back to as far as the 15th century. Marcozzi has taken this traditional recipe and enriched it with aromas, for a tasty and original outcome.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PASTICCERIA MASSERA

Sala Biellese - Piemonte

Il torcetto

www.massera.it

Pasticceria Massera propone un prodotto tipico delle valli torinesi e biellesi, il Torcetto, di cui si trovano notizie già nel '700 quando i torcetti nascevano come un dolce povero, a base di pasta di pane e passati nello zucchero. La ricetta poi, si modificò nel corso degli anni, arricchendosi di ingredienti senza snaturare l'originale composizione, proprio grazie a componenti della famiglia Massera che hanno reso il torcetto un prodotto di pasticceria unico e inimitabile. Lo storico laboratorio, sito a Bornasco, su una collina della Serra Biellese, si è trasformato in una moderna azienda artigianale e Gino Massera nel 1972 è stato insignito dell'onorificenza di cavaliere meritando il fregio del torcetto d'oro. Il torcetto, ottimo servito a fine pasto con vino da dessert o zabaglione, è prodotto con l'ausilio di ingredienti esclusivamente naturali e semplici come farina, burro, zucchero e lievito di birra. Si è mantenuta la produzione artigianale dell'antica ricetta originale.

Pasticceria Massera offers a typical product of Turin and Biella valleys, the Torcetto, of which it is heard of since the 18th century, when torcetti were born as a poor man's sweet made with bread dough and sugar paste. The recipe has been modified over the years, enriched with new ingredients yet maintaining the original composition, and thanks to the Massera family Torcetto has become a unique confectionery product. The old production location in Bornasco, Serra Biella, has turned into a modern artisanal company and in 1972 Gino Massera was nominated knight and awarded the golden torcetto prize. Torcetto is best served after meals, with dessert wine or zabaglione (eggnog). It is produced using only simple natural ingredients like flour, butter, sugar and yeast. The artisanal production of the original ancient recipe has been maintained.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



MAURO VINI

Dronero - Piemonte

Vino Drôné

www.maurovini.com

Ottenuto dalle uve di un antico vitigno locale autoctono, il NEBBIOLO DI DRONERO (CHATUS), questo vino si può considerare di montagna, unico nel suo genere: colore rosso rubino carico, profumo fresco e fruttato di rosa canina e lampone, sapore austero, erbaceo dal nerbo vigoroso ma elegante, equilibrato ed armonico, queste sono le caratteristiche del Dronè. A Dronero si hanno notizie certe di detta coltivazione già dal 1300. I vigneti del Droné vengono curati e lavorati personalmente dalla Mauro Vini e trattati unicamente con rame e zolfo, come da tradizione. Il sistema di allevamento è a spalliera, la potatura è a guyot, con carica di gemme ridotte per limitare la produzione a vantaggio della qualità. La vinificazione è quella tradizionale, con macerazioni lunghe e lieve invecchiamento (almeno di alcuni mesi) in botte grande per affinare ed amalgamare le caratteristiche. La produzione è limitata, con bottiglie numerate.

Made from grapes of an ancient local grape varietal called NEBBIOLO DI DRONERO (CHATUS), this wine may be considered as mountainous, unique among its kind: deep ruby colour, fresh and fruity aroma of wild roses and raspberries, austere taste, herbal and vigorous yet elegant, balanced and harmonious - these are the characteristics of Dronè. Traces of the cultivation of Dronero date back to the 14th century. The vineyards of Dronè are cured personally by Mauro Vini and treated only with copper and sulphur, in accordance with tradition. The vines espaliered (tied onto a wooden frame), pruned and "guyot" trained (laid canes), with a small amount of buds so as to limit production in favour of quality. The traditional vinification ensures long maceration stages and light aging (at least a few months) in large barrels to refine and blend flavours. Production is limited and bottles are numbered.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards

VIGNETTI DI MONTA
VIGNETTI



MAURO
drône



VINIFICATO E IMBOTTIGLIATO
NELLE CANTINE

MAURO VINI S.R.L.
DRONERO ITALIA

0,75 e

PRODOTTO IN ITALIA

12,5% vol

TORRONIFICIO NISSENO

Caltanissetta - Sicilia

Torrone Cubaita

www.anticotorronificionisseno.it

L'antico torronificio Nisseno produce il classico torrone siciliano, la cubaita, di antica tradizione pasticceria. Nel centro storico di Caltanissetta, la tradizione dei maestri pasticceri dà vita alla perfetta unione del verde del pistacchio, del giallo del miele e del bianco delle mandorle offerte naturalmente dalle campagne nissene, creando un dolce artigianale talmente buono che racchiude in se i profumi ed i sapori tipici della nostra terra mescolati ai colori caldi e vivaci che caratterizzano la sua personalità. Una tradizione che sa rinnovarsi grazie ad importanti innovazioni di prodotto e di processo che hanno permesso la creazione di nuovi torroni.

Antico torronificio Nisseno produces the classic Sicilian torrone (nougat), cubaita, in antique pastry tradition. In the historical centre of Caltanissetta, the tradition of pastry masters gives life to the perfect union of green pistachio, yellow honey and white almonds that grow naturally in the Nisseno territory, creating a sweet craft product that combines the local aromas and flavours and the warm, vibrant colours that characterize its personality. A tradition that is able to renew itself thanks to significant product and process innovations, which have allowed the creation of new kinds of torrone.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PALMISANO

Venezia - Veneto

Linea Alevo

www.dolcipalmisano.it

Palmisano nasce nel 1926, a Venezia, sull'isola di Burano con un forno inaugurato da Antonio Palmisano, dove le donne andavano a cuocere dolci tipici come il "bussolà" o gli "essi" ed altre specialità della tradizione veneziana. Negli anni l'attività si è ampliata così come la gamma dei prodotti proposta, raggiungendo la grande distribuzione italiana, il catering di alto livello ed i mercati internazionali. Palmisano, con attenzione alle esigenze dell'alimentazione contemporanea, presenta la linea Alevo: una gamma di specialità a base di ingredienti naturali ed alternativi, proposte che ricercano un nuovo equilibrio fra proteine e carboidrati, con in più la leggerezza dell'olio extravergine d'oliva e la garanzia dell'assenza di glutine: un'attenzione ulteriore per tutti i consumatori.

Palmisano was founded in 1926 in Venice, island of Burano, with an oven inaugurated by Antonio Palmisano, where women would go to bake sweets such as "bussolà" or "essi" or other specialties of the Venetian tradition. Over the years the business has expanded as well as the selection of products, finally reaching the mass distribution network nationwide, high end catering and international markets. Palmisano, attentive to the requirements of the contemporary food habits, presents the line Alevo: a range of specialties based on natural and alternative ingredients, which seek a new balance between protein and carbohydrates, with the lightness of extravergine olive oil and a gluten-free guarantee: an additional care to all consumers.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



IL BISCOTTIFICIO DI PAMPARATO

Pamparato - Piemonte

Melighe e meligotti

www.ilbiscottificiodipamparato.it

I biscotti di meliga sono tipici del cuneese ed hanno trovato, fin dall'inizio del secolo scorso, uno sviluppo particolarmente importante nel piccolo comune di Pamparato. Si pensa che la loro origine sia rintracciabile nelle visite dei Savoia al Castello di Casotto, occasione in cui venivano preparati dei dolci simili. Pamparato propone la ricetta tradizionale dei biscotti di meliga nella linea "Cuor di mais". Ogni prodotto viene lavorato in maniera artigianale utilizzando esclusivamente ingredienti selezionati e di alta qualità come burro d'alpeggio, mais di qualità "ottofile", miele di Pamparato, uova fresche: il risultato è un biscotto friabile e profumato che evoca ricordi e soddisfa il palato. Le farine adoperate provengono da mulini del territorio che non utilizzano né additivi chimici né conservanti, per garantire un prodotto finale di estrema qualità.

Meliga (corn) paste biscuits are typical of Cuneo and can be found since the beginning of the last century, representing a particularly important development in the small town of Pamparato. It is thought that their origins can be traced to the visits of the Savoia royal family to Casotto castle, where similar desserts were prepared. Pamparato offers the traditional recipe for meliga biscuits with its "Cuor di mais" product line. Every product is manufactured according to traditional methods using only selected high quality ingredients such as mountain butter, "ottofile" quality (local variety) corn, Pamparato honey, fresh eggs: the outcome is a fragrant and crumbly cookie that evokes memories and satisfies taste. The flour used comes from local mills that do not use chemical additives or preservatives, so as to ensure an end product of extreme quality.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PERTUS

Olgiate Molgora - Lombardia

L'Italiano 1930

www.cottipertus.com

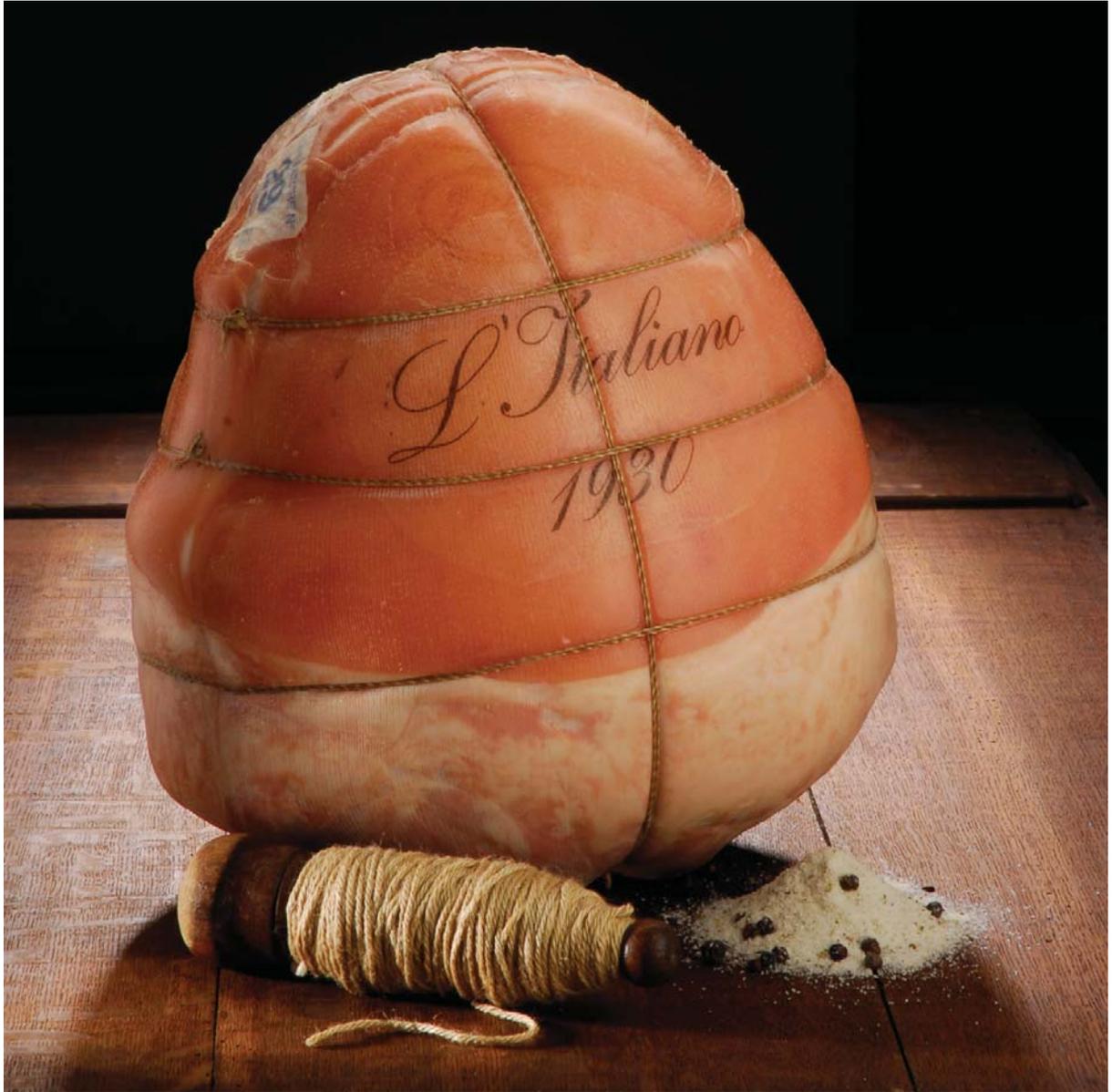
“Pertus” non è un nome di fantasia ma significa “pertugio”, passaggio stretto, punto di comunicazione tra due valli, identificando così la volontà di presentare una produzione di nicchia e di qualità. Specializzata in prosciutti cotti, Pertus seleziona accuratamente la materia prima, unicamente di origine italiana e proveniente dal circuito tutelato Parma e San Daniele. Il prosciutto cotto “L’ITALIANO 1930” è un prodotto unico nel suo genere, dal gusto equilibrato ma deciso, vitale e nel finale intenso e prolungato, con un equilibrato bouquet di aromi, il tutto grazie alla cura dedicata dai propri mastri norcini.

“Pertus” is not an invented name, it means “slot”, a narrow passage, the communication node between two valleys, and thus identifies the will to offer a quality product for a specific market. Specializing in cooked hams, Pertus carefully selects the raw material, exclusively of Italian origin and from the certified region of Parma and San Daniele. The ham “ITALIAN 1930” is a unique product in its kind, with a balanced yet decided taste, an intense and prolonged end note, the balanced bouquet of its aromas achieved thanks to the care of the own master butchers.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



LIQUORIFICIO RAPA GIOVANNI

Andorno Micca - Piemonte

Ratafià di Andorno

www.liquorificiorapa.it

A più di 130 anni dalla sua nascita, il liquorificio Giovanni Rapa di Andorno Micca prosegue ancora oggi la sua produzione con immutate arte e passione, proponendo l'originale Ratafià, uno dei più antichi e caratteristici liquori piemontesi.

Il Ratafià non è un distillato ma un alcolato e si ottiene dal succo di selezionate ciliegie nere, aromi naturali, alcool e zucchero.

Da dove provenga il suo nome è questione complessa. Ratafià, infatti, non è nome proprio, ma un termine che indica genericamente liquori dolci di frutta mentre in Piemonte, è diventato sinonimo di liquore di ciliegie, identificandosi con il borgo di Andorno.

More than 130 years after its birth, the distillery Giovanni Rapa of Andorno Micca still continues its production with unchanged art and passion, and proposes the original Ratafià, one of the oldest and most characteristic liquors of Piedmont.

Ratafià is not a distillate but an alcoxide and is obtained from the juice of selected black cherries, herbs, sugar and alcohol.

The origins of its name are a complex issue. Ratafià is actually not a name, but rather a term that generally means sweet fruit liqueurs and that in Piedmont has become synonymous with cherry liqueur, identifying itself with the village of Andorno.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PASTIFICIO SOMMA

Gragnano - Campania

Pasta

www.pastasomma.it

Per secoli nell'incantevole scenario della Valle dei Mulini gli abili mugnai gragnanesi hanno trasformato il grano in semola per realizzare la pasta, in particolare i "maccheroni", rendendo la cittadina di Gragnano famosa nel mondo.

Pastificio Somma produce la pasta come una volta, in un antico pastificio ristrutturato, coniugando tradizione, storia e territorio; il metodo di lavorazione si basa esclusivamente sull'uso di semola di grano duro a grossa granolometria (proprio come quella che veniva macinata in loco) con alti valori di glutine e di proteine, unita lentamente all'acqua proveniente dalle vicine sorgenti, di cui ne è ricca il territorio. Tutte le fasi, fino al processo di essiccazione, sono seguite con cura e conferiscono alla pasta prodotta, custodita nelle eleganti tradizioni, profumo, gusto e tenacia.

For centuries in the enchanting scenery of the Valle dei Mulini, the skilled millers of Gragnano have transformed the grain into flour to make pasta, in particular the "maccheroni", giving the town of Gragnano worldwide fame.

Pastificio Somma produces pasta the traditional way, in an old restored pasta factory, combining tradition, history and territory. The processing method is based solely on the use of large grain size durum wheat (just like the one that was milled on site) with high levels of gluten and protein, which slowly blend together with water from the nearby springs that are abundant within the territory. All stages, up to the drying process, are followed with care and within elegant traditions, giving the final pasta its fragrance, taste and tenacity.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



Calamarata



Casereccia



Elica



Fusillo



Maccherone



Zito

WECOFFEE

Biella - Piemonte

Caffè biologico

wecoffee.bio

Wecoffee è un laboratorio artigiano di caffè, una piccola torrefazione che utilizza solo materie prime di alta qualità curandone ogni aspetto della produzione.

Wecoffee produce caffè biologico in eco-packaging utilizzando solo caffè certificati BIO con un processo di lavorazione anch'esso certificato biologico da ICEA. Il caffè viene macinato e confezionato in buste biodegradabili e compostabili, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Wecoffee is a coffee workshop, a small coffee roasting facility that uses only high quality raw materials and takes care of every aspect of production. Wecoffee produces organic coffee in ecopackaging using only BIO certified coffee with a production process also certified as organic by ICEA. The coffee is ground and packaged in biodegradable and compostable bags, thus protecting the environment.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards



PANIFICI ZANI

Portogruaro - Veneto

Golosessi

www.fornozani.it

Il panificio-pasticceria Zani è un'eccellenza artigianale presente nel territorio da oltre cent'anni.

L'arte di fare il pane e le antiche ricette dolciarie sono state tramandate di padre in figlio: l'azienda è cresciuta negli anni diventando Zani Panificio Panetteria, un'azienda artigiana tra le più longeve e ricercate.

Le tecniche di impasto tradizionali e l'artigianalità dei processi si sono unite alle tecnologie più avanzate permettendo così di soddisfare alti standard qualitativi pur rimanendo sempre fedeli agli antichi sapori.

The Zani Pastry and Bakery has been a standard of excellence in craftsmanship in the area for over a hundred years.

The art of making bread and old pastry recipes have been handed down from father to son, as the company has grown over the years to become Zani Pastry and Bakery, one of the longest running artisan shops.

Traditional pastry techniques and craftsmanship processes were combined with advanced technologies allowing it to meet high quality standards while staying true to the antique flavours.

made in Italy

Selezionato per Confartigianato Food Awards

Selected for Confartigianato Food Awards







Regioni d'Italia

Regions of Italy



ITALIA
EXPO MILANO 2015

Si ringraziano i collaboratori delle Associazioni territoriali e delle Federazioni regionali di Confartigianato Imprese che con il loro impegno hanno contribuito alla realizzazione della mostra.

Un ringraziamento speciale alla Giuria che ha selezionato le proposte finaliste relative all'Artigianato Agroalimentare sulla base dei criteri indicati dal Bando.

E infine un ringraziamento a tutti i nostri Associati che, indipendentemente dall'esito della selezione, hanno dimostrato come la produzione agroalimentare italiana sia terreno fertile di qualità e creatività nel rispetto della tradizione manifatturiera che rende il Made in Italy un punto di riferimento per il Mondo.

www.confartigianato.it

