



Biobuò

Al km 1 ... Il Kilometro utile per raggiungere senza fretta quei luoghi dove la Natura è ancora l'unica padrona di casa...

*Da una Generazione, abbiamo solo una grande Passione...
e la condividiamo con ottimi compagni di Viaggio*

INSErbo®



La Stella
di Amaseno (FR)

GIOIA DI LATTE
Casificio Pugliese

*Antico Pastificio
Fratelli Schiorlin*



 **CASAMADAIO**


STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO
IL PALAGIACCIO
BONTÀ DAL MUGELLO


SALCIS
SIENA

VIOLA



il mulino
DI GRAGNANO



*Bonta
Di Fiore*

Rinci
Meraviglie di Gusto


Quattrociocchi
-AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA-

La nostra Bufala DOP a meno di un'ora da Roma – Amaseno (FR)

Di colore bianco *perlaceo*, con una superficie sottile, liscia e lucente, la mozzarella di bufala è senza dubbio il formaggio più amato in Italia e uno dei più apprezzati al mondo. Ma non tutte le strade della mozzarella portano in Campania: anche nel Basso Lazio, a due passi da Roma, esistono caseifici che da decenni lavorano con passione e artigianalità. La Stella di Amaseno è una cooperativa agricola aperta nel 2004 le bufale della cooperativa producono in media 220 litri di latte al giorno: il latte viene cagliato di notte e il lavoro si conclude alle primissime ore della mattina. Nel 1995 la famiglia di Salvatore Rinna, il presidente del Consorzio di allevamento bufalini di Amaseno (FR), aveva un altro caseificio familiare. Era il primo in assoluto del paese della bufala, chiamato in questo modo considerati gli altissimi numeri dei capi presenti: 4mila abitanti e 14mila bufale. La Stella attualmente riunisce 3 aziende agricole, con un migliaio di bufale e 3 stalle nella Valle di Amaseno. Un'attività iniziata in piccolo: nel 1993 infatti il padre di Salvatore aveva 9 bufale e vendeva ogni giorno il latte in paese. Oggi, per alimentare i capi adulti vengono scelti specifici fieni, erbe e granaglie per dare al latte di bufala prodotto un sapore unico: un mix di fieno, favino e insilato di mais. La mozzarella viene realizzata in forme tonde di dimensioni variabili da 30 gr a 3 kg, bocconcini, nodini o trecce: un prodotto che contiene il 100% di latte di bufala, ricco di proteine, sali minerali, ferro e vitamine, soprattutto del gruppo B. La cooperativa inoltre sta lavorando su una importante sperimentazione con l'obiettivo di avere un rapporto omega 6 e omega 3 pari a 2,5. Anche gli altri prodotti de La Stella sono molto amati dai clienti: la ricotta di siero di latte bufala, il primo sale, il caciocavallo e lo stracchino, ottenuto utilizzando latte di bufala e fermenti lattici. Infine, una prelibatezza ancora appannaggio di pochi intenditori è la carne di bufaletto.



La Stella
di Amaseno (FR)



Alcuni esempi
Mozzarella Di Bufala da 30 gr in su
Treccia di Bufala
Mozzarella Affumicata di Bufala
Ricotta
Primo Sale
Scamorza Bianca Affumicata e Caciocavallo



La Stella
di Amaseno (FR)



La Fattoria Vaccina a pochi km dal centro di Roma

Nasce all'interno della città di Roma il primo caseificio artigianale pugliese. Benvenuto a Gioia di Latte! Grazie all'esperienza del nostro mastro casaro che da più di 40 anni crea prodotti caseari di qualità, siamo riusciti a portare il vero sapore della tradizione pugliese qui a Roma. Il nostro locale non è solamente un punto vendita, bensì un vero e proprio laboratorio, un sito di trasformazione della materia prima, principe, anzi re delle nostre produzioni: il latte fresco. Il latte che arriva in azienda viene conservato e refrigerato, successivamente tramite pompe addette – che non ne intaccano la bontà e la genuinità – viene trasportato nelle vasche, cioè nei tini di lavorazione: qui avviene la lavorazione manuale, si aggiunge il caglio naturale e si crea la cagliata. La nostra cagliata non è acquistata da altre aziende, è prodotta in loco. Una volta pronta la cagliata si inizia la lavorazione di prodotti finiti. Da sempre crediamo nell'alto valore dell'artigianalità, nel tramandarsi delle conoscenze e delle tradizioni, nella passione dei casari, nell'importanza di proporre prodotti freschi, genuini e perciò di qualità.

GIOIA DI LATTE
Caseificio Pugliese

Alcuni Esempi
Fior di latte da tavola e per la pizza
Burrata
Straciatella
Caciotte bianche e speziate
Stracchino
Provolone e caciocavallo

GIOIA DI LATTE
Caseificio Pugliese



Dal XIII Secolo lo storico Pascolo del Mugello (Fi)

"Il Palagiaccio", antico baluardo degli ubaldini da Senni ricordati da Dante nella divina commedia, rappresenta la storia e la tradizione dell'allevamento per la produzione del latte in Toscana. La fattoria Il Palagiaccio offre, in vendita diretta, i propri prodotti: quali formaggi, carni, latticini. La storica fattoria del Palagiaccio, una tra le più antiche ed importanti della Toscana, è in località Senni, tra Borgo San Lorenzo e scarperia, nel cuore verde del Mugello. Aderendo al piano Regionale Toscano per il basso impatto ambientale, con l'utilizzo delle più innovative tecniche di Agricoltura integrata, garantisce un alto valore biologico ai propri prodotti. I bovini da latte sono tutti nati e concepiti nell'allevamento interno, ottimamente integrati nell'ambiente mugellano. La qualità dei prodotti nasce dall'attento monitoraggio degli animali, dal loro benessere e dal controllo degli alimenti con cui vengono nutriti. Ma non lo diciamo noi. Lo dicono i certificati d'iscrizione al libro genealogico nazionale delle razze dei bovini da latte e gli scrupolosi controlli cui la fattoria si sottopone. La fattoria storica Il Palagiaccio è socio fondatore del consorzio Produttori latte Mugello e ne applica volontariamente il disciplinare, riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole e alimentari, che esclude l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati. La bontà dei nostri prodotti non ha segreti: solo trasparenze. Prima di tutto rispetto assoluto dei dettami di una tradizione casearia antica e sempre viva; utilizzo di tecnologie di avanguardia finalizzate ad elevare al massimo grado la sicurezza e la qualità. Il prodotto di questo percorso produttivo ha il piacere di una bontà che si assapora al primo assaggio. Ma non lo diciamo noi. Lo dice il premio come "primo allevamento" della toscana ricevuto alla mostra regionale dei bovini da latte.



*Alcuni esempi:
Formaggi Freschi
Brie
Speziati
Stagionati da 6 a 24 mesi
Affinatura al Mirtillo*



Un territorio Unico può dare solo un Formaggio Unico (Sa)

Dalla tradizione e dall'amore per i **formaggi campani**, nasce **Casa Madaio**, un **caseificio in Campania** che da ben quattro generazioni tramanda di padre in figlio le tecniche di affinatura e produzione dei formaggi. Il risultato è un prodotto non solo autentico, ma unico nel suo genere. I **formaggi** sono curati in modo naturale ed appassionato, valorizzati dall'infinito capitale culturale che la storia di una famiglia di affinatori ha saputo salvaguardare e preservare. Il latte appena munto è trasformato in formaggio direttamente in quota, e trasferito in giornata nei laboratori di **Eboli**, in una struttura moderna ed attrezzata, dove in periodi alterni, è lavorato sia il latte di capra che quello di bufala, con i quali sono realizzati i capolavori gastronomici di Casa **Madaio**. I formaggi che richiedono invece maggiore stagionatura sono quindi trasferiti a **Castelcivita**, dove stagionano acquisendo valore in gusto ed aroma. L'opera di affinatura dei formaggi è in qualche modo una *l'aisson du terroir*, che affonda le sue radici in un'Italia della pastorizia e che coinvolge anche le nuove generazioni, come dimostra il lavoro che da anni è svolto da Virtù Mediterranea, azienda agricola del gruppo Casa Madaio. Sita tra la Piana del Sele e il Parco Nazionale del Cilento, coltiva e seleziona le erbe aromatiche utili all'affinatura dei formaggi stagionati, processo seguito in ogni sua fase, al fine di donare ad ogni forma un gusto tipico ed esclusivo legato al Cilento e a Casa Madaio. L'amore per la natura, la capacità di apprezzare il lavoro dei pastori e una pazienza infinita nel curare la lenta evoluzione dei formaggi stagionati, costituiscono gli elementi essenziali delle attività di un affinatore. A queste caratteristiche si aggiunge la capacità di saper accostare al formaggio profumi ed aromi, speziandolo con semi, fiori, radici, cortecce ed erbe, che garantiscono alla creazione ultima un valore aggiuntivo.



CASAMADAIO

*Alcuni esempi:
Blu di Bufala
Il Ficaccio
La Manteca
Il Cinerino
Caciocavallo di grotta Vetus*



L'Immensità del Gran Sasso e dei suoi sapori – Scanno (Aq)

Nel territorio di Scanno, in provincia dell' Aquila a quota 1300 m sul livello del mare si trova la nostra azienda agricola. L' azienda agricola Cetrone Piero nasce con l'intento di continuare la lunga tradizione familiare che si tramanda di generazione in generazione. Da quel giorno sono passati più di 10 anni che abbiamo dedicato alla produzione e vendita di formaggi. I nostri allevamenti sono costituiti da 500 pecore, 60 capre e 30 mucche di razza pezzata rossa italiana iscritte al libro genealogico. Produciamo formaggi a pasta morbida, a pasta dura e a pasta filata con stagionature che arrivano fino a 36 mesi. Tutte le lavorazioni avvengono esclusivamente a latte crudo di nostra produzione. Durante il periodo estivo gli animali vengono portati in alpeggio nelle nostre montagne fino a 2000 mslm usufruendo di 400 ettari di prato pascolo. I formaggi di pecora e di capra, vengono prodotti da aprile ad ottobre, mentre i formaggi di mucca tutto l'anno. Nel periodo invernale gli animali vengono alimentati con foraggio aziendale e cereali certificati BIO.



*Alcuni esempi:
Ricotta Scorza Nera
Il Capriccio
Il Caciocavallo
Il Pecorino da pasto o Stagionato
Il Muffato
Il Cacioricotta*



Semplicemente la Storica Tradizione Toscana – Siena

Nel 1941 a causa della guerra e del contingentamento i salumieri senesi decisero di unirsi per lavorare le carni di maiale. S.a.l.c.i.s. è acronimo di Società Anonima Lavorazione Carni Insaccati Siena. Nel 1960 inizia anche la lavorazione del latte di pecora. Dai 20 soci originari negli anni 80 la famiglia Morbidi diventa unica titolare. È con l'attenzione alla selezione della materia prima che vengono prodotti tutti i salumi della tradizione toscana. Le carni provengono esclusivamente da allevamenti toscani certificati Certiquality, che forniscono anche le carni di eccellenza di cinta e di suino grigio. Tutte le gamme dei pecorini con varie stagionature e affinature vengono prodotte con il latte dei pascoli delle crete senesi in cui si trova anche il nostro allevamento. Le certificazioni: [BRC](#) [IFS](#) [Certificazione bio](#)



*Alcuni esempi:
La Finocchiona
La Cinta Senese
Lardo di Cinta
La Pancetta
I Pecorini
Il Bio*



SALCIS
SIENA



Condiamo sapientemente i nostri piatti – Angri (Sa)

Inserbo riporta in tavola il sapore delle conserve di pomodoro fatte in casa, come una volta. Perché la lavorazione artigianale del pomodoro, tradizione del territorio campano, è un rito di famiglia. L'eccellenza del pomodoro coltivato nei terreni del salernitano e del napoletano è, da sempre, una protagonista assoluta della cucina italiana, e offre varietà profumate e di pregio, apprezzate per il loro sapore verace. Un elemento irrinunciabile nei piatti del Bel Paese, e ancor di più per la tradizione familiare campana. Lo testimonia l'usanza antica, sopravvissuta fino a tempi recenti, di riunirsi tra famiglie nei vicoli, nei portoni vecchi e nei rioni, per realizzare insieme vasetti e bottiglie da conservare in dispensa nel resto dell'anno. Inserbo nasce per non perdere questa buona abitudine, con l'obiettivo di preparare prodotti sempre genuini e caserecci. Forte di una ricca eredità territoriale, propone la sua visione nuova ed esclusiva, all'insegna dell'autenticità, della tipicità e dei vantaggi del vetro come metodo di conservazione. La ricetta Inserbo valorizza le piantagioni locali: il pomodoro San Marzano DOP dall'agro-sarnese nocerino, il pomodorino di Corbara dai Monti Lattari e il pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP dai terreni del vulcano. Senza dimenticare, poi, la produzione BIO: massima espressione di genuinità e bontà, viene conservata in vetro e ottenuta utilizzando esclusivamente materie prime provenienti da coltivazioni biologiche. Da oggi, la nostra storia è anche la tua.

INSERBO®

*Alcuni esempi:
Il Pelato Bio e Classico
Il Piennolo
Il Corbara
Il San Marzano DOP
L'Ageroloese e il Datterino
La selezione di Sott'olii e Legumi Bio*

INSErbo®



Il nostro Concetto di Italianità passa da qui – Gragnano (Na)

Oggi il Pastificio Antiche tradizioni di Gragnano rappresenta un modello per efficienza e qualità di produzione. La nostra sede completamente rinnovata di recente pur avendo a disposizione un impianto tecnologico di ultima generazione conserva ancora quei metodi, segreti e piccoli accorgimenti che solo un pastificio artigianale può garantire.

La sede nasce nel cuore di Gragnano, città famosa per la produzione di pasta secca sin dal XVI secolo, dove quasi l'intera popolazione era impegnata nei vari pastifici e dove ancora oggi continua ad essere tramandata un'esperienza di generazione in generazione. Il nostro pastificio è certificato IGP-IFS –BRC



*Alcuni esempi:
Spaghettoni
Bucatini
Calamarata
Ziti
Rigatoni
Penne Rigate*



La Pasta della Nonna alle porte di Roma – Frascati (Rm)

Il Pastificio Artigianale Schiorlin fa della sua produzione artigianale un punto di forza, riuscendo non solo a dare alla Pasta i requisiti richiesti dai palati più raffinati, ma facendo il tutto con processi semi-automatici dove è ancora la mano dell' uomo e i loro 25 anni di esperienza nel settore della Pasta a fare la differenza. Il vero fiore all' occhio dei nostri prodotti è la scelta delle materie prime di qualità, una lenta lavorazione che permette alla Pasta di essere porosa e quindi assorbire meglio i sughi e che riesce a dare alla Pasta un punto di cottura ottimale per deliziare il vostro palato. Il rispetto dei canoni è motivo di grande orgoglio per la nostra azienda, che avendo una lavorazione artigianale e non avendo i grandi processi industriali dei ben più noti Pastifici Romani, riesce comunque a rispettare i canoni richiesti e li rende leader nel settore di Pastificio Artigianale riuscendo a fornire al cliente un rapporto unico di qualità-prezzo

*Antico Pastificio
Fratelli Schiorlin*

*Alcuni esempi:
Fettuccine
Tonarelli
Gnocchi
Pici
Sfoglia
Pasta Ripiena*

*Antico Pastificio
Fratelli Schiorlin*



Le meraviglie di Gusto nel Parco del Conero (An)

Rinci è un'azienda artigianale marchigiana d'eccellenza, nata nel cuore del Parco del Conero, che propone creazioni gastronomiche di altissima qualità. Francesco, Luca e Alessandro, i giovani titolari di Rinci, hanno un obiettivo ambizioso: regalare nuovi gusti ed esperienze sensoriali uniche reinterpretando i sapori della tradizione con sapienza e originalità, a partire da ingredienti semplici e sani. Perché Rinci sia: meraviglie di gusto. La creazione di prodotti ricercati dal sapore autentico passa dalla selezione accurata delle materie prime, coltivate nel rispetto dell'ambiente e dalla professionalità con cui viene messa a punto ogni fase della loro lavorazione. Ecco perché scegliamo di lavorare solo con ingredienti biologici controllati, frutto del lavoro di chi, da sempre, conosce e rispetta il territorio.

Sappiamo che la qualità è una faticosa e affascinante ricerca e questo è il motivo per cui portiamo avanti una costante attività di sperimentazione tesa a provare nuovi processi e ricette sempre originali. Ognuna delle nostre salse e composte nasce dall'unione dello studio approfondito delle singole materie prime e delle conoscenze scientifico-tecnologiche che applichiamo a metodi di lavorazione di tipo artigianale. Tradizione e innovazione sono, quindi, le due direttrici lungo le quali si sviluppa, si amplia e si rinnova la nostra offerta.

Rinci
Meraviglie di Gusto

*Alcuni esempi:
Paccasassi
Confetture e Composte Bio
Creme
Salse Bio
Senape Bio*

Rinci
Meraviglie di Gusto



L'inconfondibile Aroma della qualità certificata - Foligno(Pg)

Mi chiamo Marco Viola, sono nato e vivo a S. Eraclio di Foligno, in Umbria, e con orgoglio sono un agricoltore. Amo la mia terra profondamente, perché è da lei che ho ricevuto e ricevo tutto ciò che sono e che possiedo. Il dono più grande che ho ereditato dalla mia famiglia è stato quello di coltivare con passione gli ulivi situati sulle colline del mio paese, che da secoli affondano le proprie radici nelle fessure della roccia. Non ricordo il momento in cui ho intuito la magia implicita in questo lavoro, ma istintivamente ho scelto di farlo. Sono cresciuto in mezzo alla natura, ai colori della mia terra e, giorno dopo giorno, ho imparato ad amarla. Nelle mie scelte mi sono lasciato guidare dall'ammirazione per coloro che, con tanti sacrifici, hanno tenacemente coltivato gli ulivi, dedicando la propria vita al duro mestiere di contadino. I ricordi dell'infanzia sono legati ai diversi momenti della produzione: la cura degli uliveti, la fiducia nella fioritura, l'allegria della raccolta con il vociare e i canti delle contadine, fino ai profumi dell'olio nuovo. Sono fiero delle mie origini e convinto che tutto ciò che alla natura sapremo dare, la natura ce lo restituirà mille volte più prezioso; ecco perché la coltivazione biologica non è una scelta di immagine, finalizzata al conseguimento di una certificazione, né una operazione commerciale, ma è ciò che determina la qualità del mio olio. La concimazione organica e la tecnica di coltivazione tradizionale sono due fattori indispensabili per ottenere un'eccellente materia prima, partendo dal giusto equilibrio tra l'ulivo e il suo ambiente. Ecco svelato il segreto dell'azienda Viola: ogni bottiglia di olio ha una sua storia da raccontare. È il risultato di un anno di appassionato lavoro, iniziato nell'uliveto e ultimato nel frantoio. Le peculiarità organolettiche di questo olio extra vergine di oliva sono uniche al mondo e non riproducibili artificialmente. L'esistenza della mia realtà agricola non è casuale. Solo in questo territorio è possibile ottenere un olio di alta qualità, che nasce da varietà autoctone di alberi cresciuti sulla roccia. Dall'unione di natura e sapienza si ottiene un pregiato olio tipico dell'Umbria, apprezzato in tante parti del mondo. La costanza e l'impegno quotidiano nella molitura delle olive, l'accurata selezione dei varietà, i tempi minimi tra la raccolta e la lavorazione, permettono di raggiungere eccellenti risultati. Il mio olio extra vergine di oliva possiede una grande personalità ed un carattere definito che riproduce fedelmente i tratti specifici del territorio umbro. La passione, l'amore e la dedizione per la mia terra mi proiettano verso obiettivi sempre più alti. Ringrazio la mia famiglia per aver creduto in me ed avermi sostenuto in questa avventura che giorno dopo giorno sta diventando un sogno meraviglioso. Da tutti loro ho ricevuto la forza e la tenacia di andare avanti, sapendo di non essere solo.

VIOLA

La Tradizione
Colleruita – DOP Umbria
Il Sincero
L'Inprivio
Costa del Riparo – Bio
I Cereali le Farine e i Legumi Bio

VIOLA

