

I Prodotti del Sud

Sapori, Profumi e ... Memorie del



Bergamotto
Curarsi "degustando"

Prodotti e usi per la gastronomia e per il benessere

PIONIERI ALBERGATORI E RISTORATORI DALL'800. PIONIERI NELL'UTILIZZO DEL BERGAMOTTO IN GASTRONOMIA

Dal XIX secolo, la famiglia Caminiti iniziò a ospitare i viaggiatori in uno dei più antichi alberghi della Calabria. Famosi viandanti stranieri, ospiti dell'**Albergo Orientale**, trascrivevano sui diari di viaggio le loro memorie.

Edward Lear, nei suoi scritti, narra di aver assaggiato lì un tipo di pasta chiamata maccheroni, dei pesci chiamati occhiuti, le occhiate, e del buon vino dolce, il Moscato di Lipari. Vittorio ricorda con meraviglia i racconti dei suoi nonni, le descrizioni delle persone incontrate negli anni e le vicende delle passate generazioni. Il suo sapere di oggi è il frutto della conoscenza e della saggezza passata.



Il patriarca Francesco Caminiti e, da sinistra, Antonino, Caterina e Filippo



Angelo, Antonino e Giuseppe Caminiti



Francesco, Angelo e Vittorio Caminiti

I PRODOTTI DEL SUD

Pasticceria, Eno-gastronomia, Liquori, Conserve e Cosmesi al Bergamotto

Il marchio ***I Prodotti del Sud*** nasce con lo scopo di creare delle “chicche” enogastronomiche. Da un’attenta ricerca e selezione delle materie prime e grazie a una reinterpretazione delle stesse, l’obiettivo è ottenere caratteristiche di **unicità nel gusto e inimitabilità nella preparazione**, nel rispetto di rigorosi standard qualitativi.

Una storia di famiglia, portata avanti da Vittorio Caminiti, appassionato conoscitore delle tipicità gastronomiche regionali e nazionali, che ripercorre sette generazioni di storia e le riassume nei prodotti proposti, grazie ad antiche regole che conservano i sapori e la memoria delle tradizioni. Grazie all’ausilio delle nuove tecnologie, gli alimenti rispettano la conformità alle regole igienico-sanitarie e sono fruibili in ogni parte del mondo.

I Prodotti del Sud è un’azienda pioniera nella sperimentazione del Bergamotto in gastronomia. Attraverso una particolare lavorazione del Bergamotto, propone una vasta gamma di gustosi condimenti per pietan-

ze, salse e preparati, conserve, marmellate, dolciumi e liquori che coniugano i sapori e le proprietà delle materie prime ai benefici dell’agrume più blasonato al mondo...per chiunque sia interessato a sperimentare in cucina con prodotti genuini e di qualità!





BERGAMOTTO

L'agrumo più blasonato al mondo...

Le origini della pianta sono avvolte da un alone di mistero, alcune leggende narrano che la pianta sia stata importata da Cristoforo Colombo che l'aveva trapiantata dalle isole Canarie, e che sia un ibrido tra il cedro e il pompelmo o l'arancia amara. Secondo gli storici, il Bergamotto mette le sue radici per la prima volta nel 1750, nel Fondo dei Giunchi, a Reggio Calabria, dove ha trovato il suo habitat. Oggi è coltivato con successo su una sottile striscia di terra lunga un centinaio di chilometri, bagnata dal mar Ionio, situata tra Villa San Giovanni e Gioiosa Ionica. Nel 1999 ottiene dalla **Comunità Europea** l'importante riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta (Dop)** per il suo olio essenziale, utilizzato da sempre come fissativo nei più noti profumi.

L'albero cresce fino a un'altezza di 4 metri ed i frutti si raccolgono da novembre a marzo. Ogni frutto di bergamotto pesa mediamente 100 gr., il colore del frutto è il giallo-verde, molto simile al limone maturo e il pregiato olio essenziale si prepara per spremitura a freddo delle bucce.

Il frutto è impiegato anche nella produzione di liquori ma è anche utilizzato per i suoi principi terapeutici contro virus e batteri e le sue proprietà benefiche sulla salute, che lo hanno reso materia prima per la **medicina** e la **dermocosmesi**. Grazie ai suoi componenti chimici, il Bergamotto possiede proprietà antiossidanti, antisettiche, antireumatiche, antipolipemizzanti e vasoprotettive.

Recentemente l'agrumo ha fatto il suo ingresso in **gastronomia** e in **pasticceria** divenendo un ingrediente unico, con brillanti risultati apprezzati da intenditori e buongustai.

Il Bergamotto è sempre più stimato, non solo dai consumatori, ma anche dalla scienza nutrizionale, che trova nei prodotti arricchiti con il Bergamotto, come i canditi, i condimenti, gli sciroppi e le marmellate, ottimi integratori che, oltre a soddisfare il palato, offrono strumenti utili per normalizzare i trigliceridi, il colesterolo e la glicemia e prevenire molte malattie metaboliche.



Prof.re Vincenzo Mollace

Ha ottenuto da parte dell'Accademia del Bergamotto il riconoscimento di Ambasciatore del Bergamotto per aver scoperto la formula e i benefici del BergaMet.

Il professor Vincenzo Mollace, Professore Ordinario presso la Facoltà di Farmacia di Catanzaro, corpo motore del convegno dal titolo: **“Bergamotto in senso alimentare e NUTRACEUTICO”**, tenutosi il 24 settembre 2011 presso il **MUSEO DEL BERGAMOTTO** di Reggio Calabria, ha inteso rendere note le ricerche più interessanti sull'argomento nel tentativo di stimolare la rivalutazione del bergamotto a livello culturale e, soprattutto, imprenditoriale. In tale occasione sono stati raccolti altri numerosi interventi da parte di grandi esperti della salute nazionali e internazionali.

BERGAMET

Integratore alimentare

Il Bergamotto è un agrume ricco di polifenoli, con una conseguente azione sull'organismo che somiglia ai farmaci che aiutano a ridurre il colesterolo nel sangue.

È sulla base delle conoscenze scientifiche forniteci dall'Università della Magna Grecia, che abbiamo deciso di potenziare i benefici dei nostri prodotti, di per sé privi di conservanti e composti da materie prime di ottima qualità, con l'aggiunta di Bergamet, un integratore naturale che offre benefici per la salute.

BERGAMET è un integratore alimentare a base di succo di **Bergamotto**, di **Olea Europaea** e **Acido Ascorbico** (Vitamina C).

Il Bergamotto favorisce il controllo di colesterolo, trigliceridi e glicemia. Ha un'azione antiossidante.

L'*Olea Europea* svolge un'azione benefica sul metabolismo di lipidi e carboidrati. Normalizza la circolazione ematica, regolarizza la pressione arteriosa e ha attività antiossidante. L'acido Ascorbico, vitamina idrosolubile antiossidante e protettiva nei confronti dei radicali liberi, è indispensabile per il corretto funzionamento del sistema immunitario e per la sintesi di collagene.

La Vitamina C infatti contribuisce al normale metabolismo energetico e alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

È scientificamente provato che, l'utilizzo del **BergaMet contribuisce a controllare il colesterolo, i trigliceridi, i grassi e la pressione arteriosa**. In alcuni casi, si può persino riscontrare un sorprendente calo dei livelli di trigliceridi fino al 38%.





CATEGORIE DI PRODOTTI

“Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo” (Ippocrate)

I prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri gastronomi e pasticceri, rispondono ad attenti criteri di selezione di materie prime. Inoltre sono tutti arricchiti e aromatizzati col Bergamotto. L'Accademia del Bergamotto, che si onora di associare tutti gli estimatori del Bergamotto in gastronomia, ha certificato la qualità e la bontà dei prodotti, garantendo che sono stati **realizzati con l'utilizzo di Bergamotto calabrese naturale**.

Ci fa piacere sottolineare che l'azienda produttrice è stata la prima in assoluto a utilizzare in maniera così ampia il Bergamotto in gastronomia e in pasticceria. La stessa ha il primato di arricchire i propri prodotti con l'integratore naturale BERGAMET. Condimenti, sciroppi e marmellate al Bergamotto, assieme agli integratori, alimentano le opportunità di mangiare in modo sano e sono un concreto aiuto **nutraceutico*** nella battaglia contro i danni della salute.

Come dire...mangiando, curando!

Categorie dei Prodotti del Sud:

• Pasta al Bergamotto	pag. 11
• Confetture	« 13
• Conserve	« 19
• Condimenti salati e dolci	« 35
• Marmellate	« 49
• Miele	« 55
• Frutta disidratata in melassa di Bergamotto	« 57
• Frutta secca in melassa di Bergamotto	« 61
• Frutta candita in melassa di Bergamotto	« 65
• Dolciumi	« 69
• Pasticceria/Pasticceria Stagionale	« 79
• Liquori, Sciroppi e Thè	« 113
• Cosmesi e relax	« 120

* Crasi delle parole “nutrizione” e “farmaceutica”: è un alimento o cibo che offre benefici per la salute e medica, comprese la prevenzione e trattamento della malattia.



PASTA AL BERGAMOTTO



SCIALATIELLI AL BERGAMOTTO

ELICONI AL BERGAMOTTO

PACCHERI AL BERGAMOTTO

TAGLIATELLE AL BERGAMOTTO

Pasta artigianale di semola di grano duro a lenta essiccazione





CONFETTURE



CONFETTURA DI PEPERONCINO

Accompagna formaggi di media stagionatura e stagionati. Ottima con la mozzarella o amalgamato alla ricotta fresca e salata. Prelibato l'accostamento ai salumi, a carni bianche o su arrosti. In pasticceria diventa una gustosa farcitura per torte secche e morbide alla crema o sul cioccolato a pezzi.

I BENEFICI DEL PEPERONCINO

Sono rinomati: contiene sostanze che rafforzano le difese immunologiche, è un vasodilatatore, quindi previene le malattie cardiovascolari, l'artrite e i reumatismi e facilita la digestione. In cucina esalta i sapori ed è utilizzato in diverse pietanze.

La confettura di peperoncino si rivela al palato più delicata del peperoncino consumato fresco, dunque è adatta anche per i consumatori non abituali ai cibi piccanti. Costituisce un ottimo modo per approcciarsi a un prodotto della natura dai molteplici benefici per la salute!

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la confettura al Peperoncino è aromatizzata al Bergamotto ed è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*). Con il risultato che ai benefici del peperoncino si aggiungono quelli del Bergamotto, il quale normalizza colesterolo, grassi, carboidrati e pressione arteriosa.

CONFETTURA DI CIPOLLA (a base di cipolla di Tropea)

Da servire sui formaggi stagionati, leggermente piccanti o tome morbide. Ottima anche per accompagnare gli arrosti. In pasticceria si utilizza come farcitura per torte secche, come la sacher o la torta di mandorle.

I BENEFICI DELLA CIPOLLA

Oltre a essere ottima al palato, possiede caratteristiche benefiche anche sull'apparato cardiocircolatorio, come argomentato, sostenuto e dimostrato da eminenti ricercatori.

Utilizzata per curare molteplici malattie, ottimo antinfluenzale, contiene vitamina C, svolge un'azione antiemorragica, tonifica vene e arterie, è un coadiuvante nelle cure a base di cortisone. È ricca di ferro che mantiene a un giusto livello il numero di globuli rossi nel sangue. Esercita un'azione benefica sulla diuresi e sull'ipertensione.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la confettura di cipolla è aromatizzata al Bergamotto ed è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*). Con il risultato che ai benefici della cipolla si aggiungono quelli del Bergamotto, il quale normalizza colesterolo, grassi, carboidrati e pressione arteriosa.







CONSERVE

AGLIO AL CONDIMENTO BALSAMICO DI BERGAMOTTO* (Salato)

AGLIO ALL'AGRO-DOLCE DI BERGAMOTTO (Salato)

AGLIO ALL'AGROPIC* DI BERGAMOTTO (Salato)

Ottimi per la cottura di cibi o come stuzzichino per accompagnare aperitivi. Possono essere utilizzati anche a crudo su insalate di carne, di ortaggi e di verdure.

I BENEFICI DELL'AGLIO

Oltre a contribuire alla riuscita dei piatti con le sue note intense di sapore e aroma, l'aglio garantisce molteplici benefici per la salute. Infatti, è una fonte di diversi fitonutrienti che gli conferiscono un'importante azione farmacologica come antibatterico, antinfiammatorio, antiossidante e immunostimolante. Inoltre l'aglio agisce sull'organismo riducendo i livelli di colesterolo, trigliceridi e zuccheri nel sangue e mantenendo bassa la pressione arteriosa. Inoltre, restituendo elasticità ai vasi danneggiati, può favorire azioni di protezione sul cervello. Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, le diverse tipologie di aglio sono arricchite con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*) e aromatizzate al Bergamotto, dunque ai benefici dell'aglio si aggiungono quelli del Bergamotto.



* Condimento balsamico di Bergamotto e AgroPic (Vedi pag. 35)



IDEE PER L'USO

RISO Far soffriggere in una padella l'aglio con pochissimo olio. Successivamente far saltare i funghi porcini, precedentemente tagliati a tocchetti. A cottura ultimata, aggiungere il riso bollito e scolato in precedenza. Mantecare il tutto per qualche minuto e, prima di servire, cospargere di formaggio grattugiato e prezzemolo a volontà.

CEREALI In una padella soffriggere l'aglio, aggiungere i cereali cotti in precedenza e ristretti nella loro acqua. A questo punto aggiungere tocchetti di pancetta o di guanciale oppure della 'nduja, del formaggio oppure della ricotta fresca, spolverare del prezzemolo tritato e mantecare. Servire con crostoni di pane tostato.

PESCE Fare a trance il pesce da taglio. Affettare delle melanzane, zucchine e carote, saltarle in padella col burro e l'aglio. A metà cottura degli ortaggi, aggiungere le trance di pesce con qualche cucchiaio di acqua, ultimare la cottura, amalgamare per qualche minuto e servire.

CROSTACEI Lavare i gamberoni o gli scampi e infarinarli senza sgusciarli. Saltare in padella l'aglio con del burro, aggiungere i crostacei e cospargerli infine di mais a grani precotto. Amalgamare per qualche minuto e servire.

ORTAGGI Sbollentare separatamente in molta acqua dei fagiolini, dei carciofi, fave e piselli. Scolare il mix di ortaggi e intanto in una padella saltare olio e l'aglio, aggiungervi gli ortaggi e mantecare. Arricchire il piatto con cubetti di formaggio gorgonzola o erborinato oppure caciocavallo silano.

CARNE Intingere delle fettine di carne, rossa o bianca, in poco olio e passarla nel pangrattato, come a impanare una cotoletta. In una padella soffriggere l'aglio nel suo stesso condimento e adagiare la carne impanata. A cottura avvenuta, quasi arrostita, aggiungere degli spicchi di agrumi, saltarli e porre tutto in un piatto, quindi servire.

SALUMI E FORMAGGI Stendere in un vassoio i formaggi a spicchi e i salumi affettati. In una padella, far cuocere l'aglio nel suo stesso condimento. Dopo cinque minuti irrorare con il condimento ottenuto i salumi e i formaggi. Si consiglia di mangiarli immediatamente, accompagnati dalla classica bruschetta.

BERGARICOTTA Crema di ricotta al Bergamotto (salato)

PEPERRICOTTA Crema di ricotta al Bergamotto e al Peperoncino (salato)

Creme di ricotta al Bergamotto, ottime per i crostini da servire con vini e aperitivi e per mantecare primi e secondi piatti.

Due creme al Bergamotto, la BergaRicotta e l'altra piccante, PeperRicotta. Il Bergamotto, mescolato alla ricotta di prima qualità, ne esalta il suo sapore autentico. Per la loro peculiarità, le creme si adattano bene alle classiche bruschette, ai cracker e persino alle brioche dolci, al pane al latte, a frolle o bignè.

Quando sono ben abbinate, BergaRicotta e PeperRicotta risultano un vero e proprio piacere per il palato e per l'olfatto. Oltre che per il gusto, le creme si distinguono per la loro semplicità e per la loro leggerezza.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, le creme di ricotta sono aromatizzate al Bergamotto e arricchite con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).





IDEE PER L'USO

PASTA Cuocere la pasta per sei persone. Versare in una padella 1/2 litro di latte intero o di latte di soia, se si preferisce una ricetta più leggera. Quando il latte sarà caldo, versare il barattolo di BergaRicotta o PeperRicotta, aggiungere al composto 1/2 kg di pomodori di Pachino tagliati a spicchi e amalgamare il tutto. Una volta cotta la pasta, scolarla e versarla nella padella con il composto. A fuoco spento, mescolare bene e servire la pietanza.

RISOTTO Fare un risotto classico per 6 persone. Versare in una padella 1/2 litro di latte intero, riscaldarlo e versarvi dentro un barattolo di BergaRicotta o PeperRicotta. Mescolare alla salsa ottenuta 200 g di pinoli o mandorle pelate intere. A cottura quasi ultimata del risotto, aggiungere la salsa ottenuta e mantecare per qualche minuto a fuoco spento. Il risotto si può arricchire con salmone a pezzi, pescespada fresco o affumicato, oppure crostacei sgusciati.

PESCE O MITILI Lessare la spigola, o altro pesce simile, per cinque persone. A 3/4 di cottura raffreddare, spellare il pesce, aprirlo in due metà e diliscarlo. In una ciotola versare metà barattolo di BergaRicotta o PeperRicotta e aggiungervi 200 g di yogurt magro e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Lavorare il tutto fino a renderlo cremoso. Stendere i filetti di pesce in una pirofila unta con dell'olio, unire il composto precedentemente preparato e infine cospargere di pangrat-

tato. Una volta gratinati, sistemarli su un piatto e servirli con un contorno di zucchine crude o finocchi tagliati a julienne, conditi con la restante metà di BergaRicotta o PeperRicotta amalgamata con 200 g di yogurt greco. Lo stesso procedimento si può ripetere con le cozze, condite con la restante metà di BergaRicotta o PeperRicotta amalgamata a 20 cl di olio e 20 cl di succo di limone.

ORTAGGI Tagliare a julienne un kg di carote e lessarle. Una volta scolate, e ancora calde, condirle con BergaRicotta o PeperRicotta e due uova sbattute con del formaggio parmigiano. Versare tutto in una padella a mantecare. Quindi travasare in una pirofila imburata e, una volta livellato il composto, cospargere di parmigiano e gratinare per qualche minuto.

CARNE Tagliare a scaloppe 1/2 kg di carne rossa o bianca. Preparare un impasto con 300 g di pane raffermo, ammolato nel latte e un barattolo di BergaRicotta o PeperRicotta. Realizzare degli involtini mettendo una piccola parte del composto in ciascuna fettina di carne; quindi arrotolare e bloccare con degli stuzzicadenti. In una padella sciogliere a fuoco lento 20 cl di acqua insieme al contenuto di un altro barattolo di BergaRicotta o PeperRicotta. Una volta sciolta, aggiungere gli spiedini e farli cuocere. A cottura ultimata, il piatto si può arricchire con spinaci lessati, mandorle o noci.

SALSA DI BERGAMOTTO (salato)

Condimento delicato per mantecare primi e secondi piatti.

Il Bergamotto appartiene alla famiglia degli agrumi. Ha trovato il suo habitat ideale in Italia, dove è coltivato con successo su una sottile striscia di terra lunga un centinaio di chilometri, bagnata dal mar Ionio, situata tra Villa San Giovanni e Gioiosa Ionica.

I **Prodotti del Sud** è un'azienda pioniera nella sperimentazione del Bergamotto in gastronomia.

La Salsa al Bergamotto è un prodotto versatile, una salsa dal sapore delicato ma corposa nella consistenza.

La Salsa di Bergamotto va utilizzata sempre a caldo. È ottima per mantecare qualsiasi pietanza, come risotti, paste e in particolar modo il pesce. Il Bergamotto, con il suo aroma fresco e agrumato, leggermente amarognolo, è in grado di esaltare il gusto delle pietanze, creando delle combinazioni di sapori uniche per il piacere del palato e la creazione di portate originali.

L'Accademia del Bergamotto, che si onora di associare tutti gli estimatori del Bergamotto in gastronomia, ha approvato la qualità e la bontà dei Prodotti del Sud, realizzati con l'utilizzo di Bergamotto naturale.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la Salsa al Bergamotto è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).





IDEE PER L'USO

PASTA Cuocere delle linguine. In una padella con dell'olio saltare del peperoncino fresco e dei pomodorini di Pachino a spicchi, salare quanto basta e aggiungere la Salsa di Bergamotto, la pasta e mantecare per qualche minuto.

RISOTTO Cuocere un risotto al burro, a cottura ultimata aggiungere la Salsa di Bergamotto e mantecare per qualche minuto. Si può arricchire con salmone o pescespada fresco o affumicato, con ostriche, con vongole o crostacei. Vista la delicatezza della salsa, si consiglia al massimo l'aggiunta di un solo ingrediente.

PESCE Lessare il pesce, a cottura ultimata spellarlo e diliscarlo. In una padella portare a ebollizione la Salsa di Bergamotto e stendere i filetti, amalgamare per qualche minuto e servire.

ORTAGGI Tagliare e lessare gli ortaggi, a cottura avvenuta, in una padella portare a ebollizione la Salsa di Bergamotto e mantecare.

CARNE Tagliare a scaloppa qualsiasi tipo di carne sia rossa che bianca. In una padella versare la Salsa di Bergamotto e scaloppare la carne. A piacimento, aggiungere degli ortaggi o verdure precedentemente lessate.



‘NDUJA DI SUINO AROMATIZZATA AL BERGAMOTTO (salato)

Il famoso salame piccante, spalmabile calabrese. Ottimo per le paste ripiene, per i sughi o come esaltatore delle zuppe di legumi. Tradizionalmente spalmabile su crostini o sul pane casareccio caldo.

Il peperoncino piccante di Calabria, “Capsicumfrutescens”.

La Calabria è tra le regioni in cui la fantasia dei produttori si è sbizzarrita nella creazione di prodotti a base di Peperoncino. I Calabresi, maestri nella produzione di salumi, sono famosi nel mondo per aver prodotto la regina incontrastata del piccante: la ‘Nduja originaria di Spilinga.

La ‘Nduja è fatta con carne di maiale e peperoncino piccante. Il peperoncino è un vasodilatatore, quindi previene le malattie cardiovascolari, contiene sostanze che rafforzano le difese immunologiche e previene l’artrite e i reumatismi. Il peperoncino è un anticolsterolo naturale e facilita la digestione.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la ‘Nduja di maiale è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*) e aromatizzata al Bergamotto.



IDEE PER L'USO

‘NDUJA DI SUINO AROMATIZZATA AL BERGAMOTTO Si consuma spalmandola su fette di pane abbrustolito, ancora calde, o può essere utilizzata come soffritto per la base di un ragù o di un sugo di pomodoro, può essere usata per guarnire la pizza o per i ripieni della pasta fresca.



'NDUJA DI PESCESPADA AROMATIZZATA AL BERGAMOTTO (salato)

Un prodotto unico nel suo genere da noi ideato e realizzato secondo antichi procedimenti per chi ama i sapori forti, ma non ama la carne di maiale. Da spalmare su bruschette, crostini, pane fresco o grissini o per preparare primi e secondi piatti.



La 'Nduja di Pescespada Aromatizzata al Bergamotto ha una consistenza cremosa e un colore rosso per via del peperoncino che esalta il sapore del pescespada, con un sorprendente risultato di gusto. La 'Nduja, grazie al suo gusto piccante, viene da alcuni considerata afrodisiaca.

Il peperoncino è un vasodilatatore, quindi previene le malattie cardiovascolari, contiene sostanze che rafforzano le difese immunologiche e previene l'artrite e i reumatismi. È inoltre un anticolsterolo naturale e facilita la digestione. Tali effetti benefici sul sistema cardiocircolatorio, uniti agli omega 3 contenuti nella base di pescespada, rendono la 'Nduja un alimento dall'alto potere nutraceutico, oltre che gustoso.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, anche la 'Nduja di Pescespada aromatizzata al bergamotto è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*), dunque ai benefici del peperoncino e del pescespada si aggiungono quelli del Bergamotto.



IDEE PER L'USO

STUZZICHINI Tagliare le melanzane o le zucchine a fettine sottili, cospargere la padella antiaderente di sale, adagiarvi sopra le fettine di ortaggi e farle cuocere leggermente. A cottura ultimata, toglierle dal fuoco e spalmare uno strato di 'Nduja di Pescespada fino a ricoprire completamente le fette. A questo punto, mettere un altro strato di foglia di lattuga e un grissino tagliato a misura dell'ortaggio, arrotolare il tutto fino a ricavarne degli involtini morbidi di fuori e croccanti dentro.

PANE E FOCACCE Ottima da spalmare su crostini di pane, bruschette e focacce, eccezionale per completare dei sandwiches o per arricchire una pizza classica.

PASTA Fare bollire le linguine. Versare dell'olio in una padella e saltare delle zucchine tagliate a julienne. A cottura ultimata delle zucchine, a fuoco spento, aggiungervi un cucchiaino da tè per persona di 'Nduja di Pescespada Aromatizzata al Bergamotto. Scolate le linguine, cotte al dente, aggiungerle alla salsa con anche un pò d'acqua di cottura della pasta. Mantecare il tutto per qualche minuto, cospargere di prezzemolo a volontà e condire con un filo d'olio a crudo e, se lo si desidera, con una spolverata di pan grattato abbrustolito.

CROSTACEI Lavare i gamberoni, sgusciarli e lessarli leggermente. Una volta lessati, aprirli in due incidendo il dorso. Condirli con olio e limone quanto basta, spalmarli di 'Nduja di Pescespada Aromatizzata al Bergamotto e richiuderli. Tritare delle mandorle tostate o cocco disidratato e impanarvi i gamberoni, infilandoli con uno stuzzicadenti. Quindi servire crudi.

ORTAGGI Scavare dieci pomodorini di Pachino. Tritare molto finemente la polpa ricavata dai pomodorini insieme a una cipolla di Tropea. Mescolarvi insieme due cucchiaini di mollica di pane e due di 'Nduja di Pescespada Aromatizzata al Bergamotto. Aggiungere 5 foglie di rucola fresca tagliata finemente a julienne o della scarola riccia, e amalgamare il tutto. Riempire i pomodorini svuotati con il composto ottenuto e servire a temperatura ambiente.

CARNE Affettare finemente del lacerto o del filetto di carne bovina, condire con olio extravergine d'oliva e sale q.b., lasciandolo macerare per circa trenta minuti. Appena pronta, sistemare in un piatto da portata. Frullare un paio di cucchiaini di 'Nduja di Pescespada Aromatizzato al Bergamotto, aggiungere in pari quantità la maionese e qualche capperò. Ottenuta una crema, cospargerla sulla carne. Sgusciare delle olive nere infornate per arricchire e decorare il piatto.



PEPERONCINI CILIEGINA CANDITI AL BERGAMOTTO (salato e dolce)

Si gusta al naturale, consigliato in accompagnamento di salumi e/o formaggi, oppure nella preparazione di creme dolci, ripieni per torte o crostate.

Sono rinomati i BENEFICI DEL PEPERONCINO: utilizzato per curare malattie cardiovascolari è un vasodilatatore e ha un efficace potere nutraceutico anticolesterolo. Così come il Bergamotto, il Peperoncino contiene sostanze che rafforzano le difese immunologiche, contrastano la digestione difficile, l'artrite e i reumatismi, i dolori di artrosi. Poi... in cucina esalta i sapori e rende le pietanze uniche.

Il prodotto accompagna formaggi di media stagionatura e stagionati, è ottimo con la mozzarella o amalgamato alla ricotta fresca o salata. Prelibato anche l'accostamento ai salumi e alle carni bianche o agli arrosti. Ottimo per guarnire cocktails o tartine.

In pasticceria si usa come farcitura per decorare torte secche, alla crema e al cioccolato fuso.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, i Peperoncini Ciliegina Canditi al Bergamotto sono arricchiti con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*) e aromatizzati al bergamotto, dunque ai benefici del peperoncino si aggiungono quelli del Bergamotto.

PESCHIOLE ALL'AGRODOLCE DI BERGAMOTTO (salato)

Ottime come aperitivo o antipasto o per la preparazione di piatti caldi o insalate.



La tradizione contadina il cui motto prevedeva di non buttare via nulla, ci ha tramandato questa prelibatezza: le pesche piccole cadute premature dall'albero. Queste venivano raccolte e conservate in acqua acidula. Dopo un accurato lavaggio, le peschiole vengono cotte in acqua ed aceto aromatizzata con spezie, e quindi vengono conservate in barattoli di vetro. Hanno un sapore deciso, fortemente caratteristico, consistenza croccante e compatta. Conservate in acqua acidula al Bergamotto, vengono consumate come aperitivo ma possono arricchire anche altre pietanze. Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, le Peschiole all'agro-dolce di Bergamotto sono arricchite con BergaMet (acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*) e aromatizzate al Bergamotto.



IDEE PER L'USO

STUZZICHINI Ottime al naturale, da mangiare come le olive, magari da affogare in un long drink. Un semplice idea: spiedino con cubetti di salumi e formaggi, intervallati da peschiole.

RISO Per quattro persone, bollire 200g di riso per insalata, dopo la cottura raffreddarlo e condirlo con olio e sale qb. Scolare le Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto, versarle in una insalatiera grande, conservando a parte il liquido di mantenimento. Tagliare a julienne 50g di sedano giallo, 50g di carote, 50 g di cetrioli e 50 g di pomodorini a cubetti. Versare gli ingredienti nel contenitore, nel quale avete precedentemente posto le peschiole. Quindi condire tutti gli ingredienti, con

quattro cucchiaini del liquido delle peschiole, aggiungere quattro cucchiaini di maionese, e un cucchiaino di senape dolce, mescolare bene il tutto. A questo punto aggiungere una lattina di tonno da 100 g circa, oppure se gradito il piccante, un vasetto di 'Nduja di Pescespada Aromatizzata al Bergamotto. Mescolare bene e servire freddo.

ZUPPE Per questa particolare zuppa, tipo "Gazpacho", per quattro persone occorrono: due cipolle, due cetrioli, nove pomodori, tre spicchi d'aglio, un peperone rosso, due cucchiaini di sale, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 50 g pane raffermo e crostini di pane q.b., ghiaccio q.b. e un vasetto da 200g di Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto. Sbucciare e pulire le verdure, tritarle grossolanamente per poi frullarle insieme al pane bagnato e strizzato, fino a ottenere una crema. Una volta pronta, aggiungete le Peschiole intere, con tutto il suo liquido di mantenimento, usandolo come condimento. Nel frattempo friggere o abbrustolire i crostini di pane in una padella, con l'olio extravergine d'oliva e accomodarli in un piatto da portata. Preparare delle ciotoline contenenti separatamente cetrioli, cipolla e pomodori, finemente tritati, da servire a parte o anche nella stessa ciotola del "gazpacho".

PESCE Crudata di pescespada. Affettare finemente il pescespada, o altro tipo di pesce a piacere. Ridurre a lammelle sottili le Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto, che

verranno aggiunte sul pesce. Versare sul pesce il liquido di mantenimento delle peschiole, come condimento, q.b. A marinatura avvenuta, spolverare sul pesce del pepe nero, oppure del peperoncino rosso, un filo di olio extravergine di oliva e del prezzemolo tritato. Non guasta, a chi piace, della cipolla fresca tagliata a julienne.

CROSTACEI Lavare i gamberoni o gli scampi, sgusciarli e condirli con olio e con il liquido di mantenimento delle Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto q.b. Aggiungere del mais a grani, quello precotto, del melone tagliato a cubetti, e pezzettoni di formaggio di soia o di tofu, e naturalmente le peschiole. Amalgamare bene e servire.

ORTAGGI Sbollentare separatamente in acqua delle fave e piselli. Scolare il tutto, versare in padella e saltare con olio extravergine di oliva q.b. con anche dei cubetti di pomodoro. Scolare le Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto e inserirle nel preparato. Il piatto, potrà essere ancora più sfizioso, se arricchito con uva passa, mandorle sgusciate, pistacchi o pinoli.

CARNE Condire delle fettine di carne, rossa o bianca con poco olio e sale qb., infarinarle e cuocerle in padella. Aggiungere il liquido di mantenimento delle Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto q.b. per condire la carne. Alla carne cotta, aggiungere le Peschiole all'Agrodolce di Bergamotto come contorno, saltare il tutto e servire caldo.



A close-up photograph of three roasted red bell peppers. The peppers are a vibrant red color, with some showing signs of charring and blistering on their skin. They are arranged in a shallow, dark-colored dish. The peppers are partially submerged in a dark, glossy sauce that appears to be bubbling or sizzling. The lighting is bright, highlighting the texture of the peppers and the sheen of the sauce.

CONDIMENTI salati e dolci

CONDIMENTO BALSAMICO AL BERGAMOTTO (Salato)

Esaltatore di sapori, ideale per condire insalate e per cuocere verdure, per insaporire secondi piatti, sia di carne, sia di pesce.



IDEE PER L'USO

PAPPARDELLE Versare dell'olio in una padella e saltare i funghi porcini tagliati a tocchetti. A cottura ultimata, aggiungere il Condimento Balsamico al Bergamotto e fare sfumare, quindi unire la pasta già cotta. Mantecare il tutto per qualche minuto e cospargere di formaggio grattugiato e prezzemolo a volontà.

CEREALI Cuocere i cereali facendoli restringere nella loro acqua. A cottura ultimata aggiungere il Condimento Balsamico al Bergamotto e mantecare per qualche minuto. Si può procedere aggiungendo a piacimento tocchetti di pancetta oppure di guanciale o della 'nduja. Spolverare di formaggio oppure completare con ricotta fresca. Servire la pietanza sopra crostoni di pane abbrustolito.

PESCE Affettare melanzane, zucchine e carote e saltarle in padella con del burro. A metà cottura degli ortaggi, aggiungere le trancie di pesce e un poco di acqua, ultimare la cottura versando il Condimento Balsamico al Bergamotto.

CROSTACEI Passare i gamberoni o gli scampi nella farina. Saltarli in padella con del burro e, a cottura quasi ultimata, irrorare con il Condimento Balsamico al Bergamotto. Cospargere il pesce di mais a grani precotto e amalgamare per qualche minuto.

ORTAGGI Saltare in padella con burro, fagiolini, carciofi o piselli, oppure tutto assieme. A cottura ultimata aggiungere il Condimento Balsamico al Bergamotto, e mantecare. Volendo è possibile arricchire il piatto con cubetti di formaggio gorgonzola o erborinati, oppure con caciocavallo silano.

CARNE Affettare la carne, rossa o bianca. Intingerla in poco olio e passarla nel pangrattato come per panare una cotoletta. Arrostita la carne sulla piastra o in una padella. A cottura avvenuta sistemarla in un piatto, aggiungere degli spicchi di agrumi e condire col Condimento Balsamico al Bergamotto.

SALUMI E FORMAGGI Stendere gli affettati e i salumi su un vassoio e irrorare col Condimento Balsamico al Bergamotto.

AGROPIC DI BERGAMOTTO

Condimento piccante al Bergamotto, dona un sapore particolarmente agro-piccante ai primi piatti, ai secondi di carne o di pesce e ai contorni sia crudi che cotti.



IDEE PER L'USO

GNOCCHI Versare dell'olio in una padella e saltare delle melanzane tagliate a bastoncino. A cottura ultimata, aggiungere l'AgroPic e, quindi, gli gnocchi cotti, delle foglie di rucola e dei gamberetti sgusciati. Mantecare il tutto per qualche minuto, cospargere di prezzemolo a volontà e condire con un filo d'olio a crudo.

PESCE Sfilettare il pesce e ridurlo a scaloppe. Tagliare a julienne per il verso lungo dell'indivia belga, della lattuga, della scarola riccia, e del radicchio, appassirli in una padella con del burro.

Quando le verdure sono cotte, aggiungere l'AgroPic a proprio piacimento, a seconda della piccantezza e dell'agro desiderato e, quindi, il pesce, facendolo cuocere per qualche minuto. A fuoco spento, aggiungere della rucola fresca, delle mandorle o dei pinoli e amalgamare. Dopo aver impiattato, cospargere il tutto con del pangrattato abbrustolito.

CROSTACEI Passare nella farina i gamberoni o gli scampi. Saltare in padella con del burro, irrorare con l'AgroPic quanto basta. Aggiungere dei funghi coltivati o della cipolla o ambedue, dopo averli tagliati a julienne, amalgamare per qualche minuto.

ORTAGGI Tagliare a fette delle melanzane, delle zucchine, delle carote e delle patate, cuocere tutto sulla piastra o in una padella col burro. A cottura ultimata aggiungere dell'AgroPic a proprio piacimento, a seconda della piccantezza e dell'agro desiderato, mescolare. Si può arricchire il piatto con cubetti di ricotta salata o con della frutta candita.

CARNE Affettare finemente della carne bovina adatta al carpaccio, condire con l'AgroPic e un po' d'olio extravergine d'oliva, lasciando macerare per circa trenta minuti. Appena pronta, sistemare in un piatto da portata. Preparare una crema allo yogurt magro arricchito con della pasta d'acciughe e cospargere sulla carne. Sgusciare dei pistacchi e tritarli, e poi spargerli sulla salsa.

SALSA CIOCCOBERG AL BERGAMOTTO (dolce e salato)

SALSA CIOCCOPIC AL BERGAMOTTO (dolce e salato)

Da bere calde o da consumare al naturale come dessert. Ottime per preparare dolci o primi e secondi piatti salati.

Salse a base di cioccolato bianco e fondente al Bergamotto. La prima si distingue per le note piccanti, ed entrambe si distinguono per l'aroma al Bergamotto. Esaltano i sapori delle pietanze dolci o salate in cui sono utilizzati. Rappresentano inoltre un ottimo dessert al cucchiaino.



IDEE PER L'USO

PASTA PACCHERI Preparare la salsa di pomodoro come usate fare di solito. Unite alla salsa CioccoPic oppure CioccoBerg nella quantità di uno o due cucchiaini a Vs. piacere e la pasta cotta in precedenza. Mantecare per qualche minuto e servire molto calda.

RISOTTO Cuocere il risotto al burro. A cottura ultimata aggiungere la salsa CioccoPic oppure CioccoBerg e mantecare per qualche minuto. Si può arricchire con delle mandorle pelate, condite con olio e sale, oppure con fagioli e ceci lessati, o anche con del radicchio tagliato a julienne.

PESCE Tagliare a tocchetti del pescespada, della coda di rospo o del tonno, rosolare in padella e salare quanto basta. A cottura ultimata aggiungere la salsa CioccoPic oppure CioccoBerg, amalgamare per qualche minuto e servire.

ORTAGGI Prendere delle fettine di funghi champignon freschi, di zucchine, di melanzane o di carote poco grigliate e tagliate a strisce. Cospargere di salsa CioccoPic oppure CioccoBerg e saltare in padella.

CARNE Cuocere in padella con un po' di sale della carne da carpaccio tagliata molto sottile oppure degli involtini di carne e, a cottura ultimata, aggiungere la salsa CioccoPic o CioccoBerg. Amalgamare per qualche minuto e servire accompagnando con purè di patate.

DESSERT Le salse CioccoPic e CioccoBerg sono ottime da servire calde o fredde, sui dolci o sui gelati. Accompagnano egregiamente anche le torte tipo millefoglie o alla mandorla. Calde, sono ottime per intingerci biscotti.





GLASSABERG BIANCA (dolce)

GLASSABERG FONDENTE (dolce)

Al gusto di Bergamotto, ottime da consumare al naturale come dessert, per glassare torte, crostate, biscotti oppure da servire sul gelato. Consigliato l'accostamento con la frutta fresca, candita, secca o sciropata.



IDEE PER L'USO

DESSERT Le salse dolci Glassaberg Bianca e Glassaberg Fondente sono ottime da servire calde o fredde su dolci o gelati. Accompagnano egregiamente anche le torte tipo millefoglie o alla mandorla. Calde, sono ottime per intingere i biscotti.

COCKTAILS Versare un vasetto della salsa prescelta in una caraffa. Usare il vasetto svuotato come unità di misura e aggiungere uno di un liquore o distillato, come rum, gin, maraschino o vodka e uno di panna e mescolare bene tutti gli ingredienti. Servire molto freddo, dopo averlo messo in congelatore, oppure con l'aggiunta di ghiaccio.

CRÊPES Preparare delle crêpes dolci, usando la ricetta classica. Scegliere una delle salse e versarla in una padella.

Riscaldare leggermente e aggiungere due dosi di panna, misurandole con lo stesso vasetto della salsa. Farcire le crêpes con marmellata, arricchendola con frutta fresca, secca o disidratata a proprio piacimento. Piegata la crêpes a fazzoletto, adagiarla nella padella, far riscaldare bene il tutto e irrorare con un liquore secco tipo Cognac, Brandy o Calvados.

FRUTTA Affettare della frutta fresca a fette, dopo averla privata della buccia. Fondere 100 g di burro in una padella antiaderente, adagiarvi sopra la frutta a fette, e cuocere dolcemente. Aggiungere una spolverata di zucchero di canna, caramellare leggermente e a questo punto versarvi un vasetto di salsa, Glassaberg Bianca o Glassaberg Fondente, a piacimento. Servire ben calda.

PASSATA BASE DI BERGAMOTTO PER PASTICCERIA E GELATERIA

Un concentrato di polpa di Bergamotto, essenziale per la preparazione di dolci, creme e pasticceria secca. Si utilizza anche per la preparazione di gelati e granite.



La Crema pasticcera al Bergamotto

Ottima per farcire torte, biscotti, crostate e bignè. Eccezionale per preparare budini, semifreddi e dolci al cucchiaino.

Per ottenere una buona riuscita di questa crema, aggiungere lentamente il latte al preparato di uova sbattute, zucchero e farina, su fuoco basso e girare continuamente.

INGREDIENTI Latte 500 ml • Uova 6 tuorli • Farina (o maizena) 50 gr • zucchero 150 g • Passata Base di Bergamotto 100g

PROCEDIMENTO Ponete sul fuoco la casseruola con il latte (tenendone da parte circa 100ml), quindi portate a leggera ebollizione e togliete la casseruola dal fuoco. In un recipiente a parte lavorate i tuorli con lo zucchero, aiutandovi con uno sbattitore. Dovrete ottenere una crema schiumosa e chiara. Continuando a sbattere, unite a filo un terzo del latte tiepido contenuto nella casseruola, incorporate la farina setacciata, unendola poco alla volta. Versate il composto di uova, farina, zucchero e latte nella stessa casseruola. Rimettete sul fuoco quanto ottenuto e portare a ebollizione, mescolando frequentemente. Per aromatizzare la crema, aggiungete 4 o 6 cucchiaini da cucina, secondo l'intensità di gusto che si vuole dare, di Passata Base di Bergamotto. Se volete aumentare l'aroma, potete aggiungere qualche goccia di liquore al Bergamotto, oppure di limoncello o rhum bianco. Lasciate sobbollire a fuoco dolce per qualche minuto, finché il composto si addensa, continuando a sbattere con la frusta, per evitare che si formino grumi. Prendete ora il latte freddo che avevate lasciato da parte e unitelo a filo alla crema pasticcera, mescolando di tanto in tanto. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare: la crema pasticcera al Bergamotto è pronta. Per evitare che la superficie indurisca, copritela con pellicola alimentare.

MELASSA DI BERGAMOTTO

MELASSA DI BERGAMOTTO PICCANTE

Da accostare a formaggi o per la preparazione di primi e secondi piatti. Ottimo per arricchire creme e gelati.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la Melassa di Bergamotto semplice e quella piccante sono arricchite con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).



IDEE PER L'USO

CON I CROSTINI O LE TARTINE Spalmare della ricotta o del formaggio fresco, su dei crostini, condire a proprio piacimento con uno dei due tipi di Melassa di Bergamotto, decorare.

PASTA In una padella, per ogni porzione, versarvi tre cucchiaini da minestra di Melassa di Bergamotto. Aggiungere la stessa quantità di succo di limone, e la medesima quantità di acqua. Quando la salsa raggiunge il livello di ebollizione, inserirvi la pasta o il riso, precedentemente cotti, quindi mantecare. Aggiungere olio quanto basta e salare. Questi primi, risultano molto buoni se arricchiti di frutta secca (mandorle o pistacchi oppure pinoli), non guastano i crostacei come gamberi o aragoste.

CARNE In una padella, per ogni porzione, versarvi un cucchiaino da minestra di Melassa di Bergamotto. Aggiungere la stessa quantità di vino rosso, e delle spezie a proprio piacimento. Quando la salsa raggiunge il livello di ebollizione, immergervi la carne, e far cuocere lentamente, salare e servire molto calda.

DESSERT Salsa per gelati alla crema: in una ciotola versare un terzo di panna liquida, un terzo di succo di limone e un terzo di Melassa di Bergamotto, dopo aver mescolato energicamente versare la salsa, sopra gelati alla crema, tipo gianduia, nocciola, pistacchio o cioccolato. Salsa per gelati alla frutta: in delle coppe contenenti gelato alla frutta, versare la Melassa di Bergamotto, in quantità desiderata.



La crema pasticcera con la melassa di Bergamotto

Ottima per farcire torte, biscotti, crostate e bignè. Eccezionale per preparare budini, semifreddi e dolci al cucchiaio.

Per ottenere una buona riuscita di questa crema, aggiungere lentamente il latte al preparato di uova sbattute, zucchero e farina, su fuoco basso e girare continuamente.

INGREDIENTI Latte 500 ml • Uova 6 tuorli • Farina (o maizena) 50 gr • zucchero 150 g • Melassa a scelta tra le tre tipologie (Bergamotto, Bergamotto piccante, Fichi e Bergamotto) 100g

PROCEDIMENTO Ponete sul fuoco la casseruola con il latte (tenendone da parte circa 100ml), quindi portate a leggera ebollizione e togliete la casseruola dal fuoco. In un recipiente a parte lavorate i tuorli con lo zucchero, aiutandovi con uno sbattitore. Dovrete ottenere una crema schiumosa e chiara. Continuando a sbattere, unite a filo un terzo del latte tiepido contenuto nella casseruola, incorporate la farina setacciata, unendola poco alla volta. Versate il composto di uova, farina, zucchero e latte nella stessa casseruola. Rimettete sul fuoco quanto ottenuto e portare a ebollizione, mescolando frequentemente. Per aromatizzare la crema, aggiungete 4 o 6 cucchiaini da cucina, secondo l'intensità di gusto che si vuole dare, di Melassa. Se volete aumentare l'aroma, potete aggiungere qualche goccia di liquore. Lasciate sobbollire a fuoco dolce per qualche minuto, finché il composto si addensa, continuando a sbattere con la frusta, per evitare che si formino grumi. Prendete ora il latte freddo che avevate lasciato da parte e unitelo a filo alla crema pasticcera, mescolando di tanto in tanto. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare: la crema pasticcera al Bergamotto è pronta. Per evitare che la superficie indurisca, copritela con pellicola alimentare.

MELASSA DI FICHI E BERGAMOTTO

Da accostare a formaggi o per la preparazione di primi e secondi piatti. Ottimo per arricchire creme e gelati.

Plutarco definì i fichi sacri e noi li definiamo naturalmente sani...

I fichi sono deliziosi e carichi di sostanze benefiche per l'organismo. Oltre che di potassio, ferro, fosforo, e calcio, i fichi sono fonte di vitamina B6 e del gruppo A, B1, B2, PP, C. I fichi svolgono un'azione caustica e proteolitica a difesa della pelle. Inoltre i polifenoli che si trovano al loro interno aiutano a ridurre il rischio di cancro.

I fichi in abbinamento al Bergamotto, aumentano notevolmente le potenzialità della vitamina A. Grazie al potassio, al ferro, al fosforo e al calcio, i fichi hanno proprietà benefiche e rinforzanti nei confronti di ossa e denti; anche la vista e la pelle sono in grado di trarre benefici dalle sostanze menzionate.

La Melassa di Fichi e Bergamotto ha un alto contenuto di zuccheri facilmente assimilabili e per questo motivo rappresenta una fonte di energia prontamente utilizzabile dal nostro organismo. Naturalmente, il prodotto va consumato con moderazione, soprattutto da quelle persone che hanno problemi di linea. Il decotto di fichi secchi ha un'azione lenitiva nei confronti degli attacchi di tosse. Il fico ha altresì proprietà antinfiammatorie: viene utilizzato come impacco sugli ascessi e sui foruncoli e ha effetti positivi su infiammazioni dell'apparato urinario e circolatorio.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la Melassa di Bergamotto semplice e piccante sono arricchite con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).



IDEE PER L'USO

PASTA O RISO Tagliare a cubettoni del melone, dell'ananas, della mela verde e della banana leggermente cruda. In una padella, per ogni porzione, riscaldare tre cucchiaini di minestra di vino rosso, tre di aceto rosso, tre di acqua e la stessa quantità di Melassa di Fichi e Bergamotto. Quando la salsa raggiunge il livello di ebollizione, inserirvi tutta la frutta precedentemente preparata e mescolare, senza cuocere. Aggiungere la pasta o il riso, precedentemente cotti e mantecare. Aggiungere olio e sale q.b. Se lo si desidera arricchire di noce di cocco a cubetti. Non guasta l'aggiunta di peperoncino e di una grattugiata di noce moscata.

CARNE Per ogni porzione di carne, versare in una padella tre cucchiaini di olio e la stessa quantità di acqua, salare q.b. A ebollizione, adagiare 50 g di carne a persona e far cuocere lentamente. A cottura avvenuta, aggiungere un cucchiaino di Melassa di Fichi e Bergamotto e due prugne o fichi secchi per persona. Amalgamare in modo che si crei un composto cremoso. Servire la pietanza molto calda.

DESSERT Salsa per gelati alla crema. In una ciotola versare un terzo di panna liquida, un terzo di brandy e un terzo di Melassa di Fichi e Bergamotto e mescolare energicamen-

te. Una volta creato un composto omogeneo, riversarlo sopra gelati alla crema, tipo gianduia, nocciola, pistacchio o cioccolato. Ottimo anche abbinato a frutta secca. Salsa per gelati alla frutta. Preparare una macedonia di frutta e condirla con la Melassa di Fichi e Bergamotto q.b. Riempire delle coppe con del gelato alla frutta, a proprio piacimento, e riversarvi dentro la macedonia di frutta precedentemente condita alla Melassa di Fichi e Bergamotto, in quantità desiderata.







MARMELLATE

MARMELLATA DI BERGAMOTTO

Accostamenti consigliati: formaggi freschi, la ricotta o la mozzarella di bufala in particolare. Ottimo per la prima colazione e anche per accompagnare arrosti, bolliti e salumi. Consigliata anche per confezionare crostate torte secche.

Dalla lavorazione artigianale dell'agrume più blasonato al mondo nasce il prodotto per eccellenza della linea dei Prodotti del Sud: la marmellata di Bergamotto. Questa conserva le caratteristiche dell'agrume e si presenta al palato con un sapore unico, intenso e ben definito.

Sappiamo quanto è importante iniziare la giornata con il piede giusto, grazie ad una colazione sana, ricca e preparata solo con materie fresche. Con la Marmellata di Bergamotto, il buon mattino è assicurato!

L'utilizzo di questo prodotto non si limita alla colazione. La sua versatilità ne fa un alleato immancabile per la preparazione di antipasti, secondi e sfizioosità dal sapore unico*, come solo il Bergamotto sa offrire.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, la marmellata di Bergamotto è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).

** Per i consigli d'uso si rimanda a pag. 53.*





MARMELLATA DI MANDARINO E BERGAMOTTO

MARMELLATA DI ARANCIA E BERGAMOTTO

MARMELLATA DI LIMONE E BERGAMOTTO

Ottimo per la prima colazione e anche per accompagnare formaggi, arrosti, bolliti e salumi. Consigliate anche per confezionare crostate torte secche.

Dalla lavorazione artigianale di agrumi selezionati, nascono le marmellate di Mandarino, di Arancia e di Limone che conservano le proprietà benefiche degli agrumi di cui sono composte e presentano al palato un sapore unico per gusto e intensità.

Come la Marmellata di Bergamotto, anche quelle di Mandarino, di Arancia e di Limone possono essere utilizzate in modo versatile in cucina, secondo il proprio gusto. Possono accompagnare formaggi erborinati, di media stagionatura o stagionati, toma piemontese e ricotta di pecora.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, le marmellate di Mandarini, di Arancia e di Limone sono arricchite con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).



IDEE PER L'USO

FETTE BISCOTTATE O PANE TOSTATO Spalmare del burro fresco, su dei crostini o fette biscottate, cospargervi sopra della marmellata, secondo il proprio gusto.

FORMAGGI In un contenitore vuoto, munito di coperchio, versarvi alcuni cucchiaini di marmellata. Aggiungere, secondo gradimento, frutta secca come mandorle o pistacchi oppure pinoli, eventuali pezzetti di spezie, come cannella, chiodi di garofano o noce moscata. Il composto creato risulta delizioso se accostato sia con i formaggi stagionati, sia con i latticini, in special modo con la ricotta di pecora.

CARNE In una ciotola, per ogni porzione, versarvi un cucchiaino da minestra di Marmellata di Bergamotto, aggiungere la stessa quantità di aceto di vino e delle cipolline o cetriolini sott'aceto tritati, a proprio piacimento. Mescolare e servire come guarnizione della carne tipo roast beef o arrosto freddo.

SALSA PER INSALATA In una ciotola versare un quarto di maionese, un quarto di succo di limone, un quarto di senape o mostarda piccante e un quarto di marmellata. Dopo aver mescolato, versare la salsa sopra l'insalata di verdure, di mele verdi, tipo granny smith, oppure di cetrioli, e infine decorare con gherigli di noci.

BISCOTTI O CIAMBELLE Aggiungere uno strato di marmellata su una crostata, su un muffin oppure su dei biscotti di frolla, in quantità desiderata.



MARMELLATA DI LIQUIRIZIA E BERGAMOTTO

Accompagna insalate di frutta o da spalmare su pane. Ottima come dessert, da servire assieme a yogurt, gelati e creme, o per la preparazione di torte e biscotti ... un'esperienza di gusto irresistibile!



BERGAMIEL (Miele italiano al Bergamotto)

BERGAMIEL BUSTINE (Miele italiano al Bergamotto)

Miele Italiano al Bergamotto da servire con formaggi o al naturale, spalmato su crostini o biscotti. Ottimo e carico di benefici come dolcificante in thè e tisane.

Sono molteplici le proprietà benefiche del miele: è un ottimo antinfiammatorio per la gola con effetto balsamico sulle vie respiratorie e ha effetti sedativi contro l'eccitazione nervosa e l'insonnia, ed è un naturale antidepressivo. È un ottimo tonico, fortifica i muscoli, aumenta la resistenza e favorisce il recupero.

Svolge inoltre numerose funzioni: stimola l'appetito e le funzioni epato-pancreatiche; contrasta colecistiti, tachicardia e ipertensione arteriosa; è utile nelle stomatiti, gengiviti e faringotonsilliti; è un antiparassitario intestinale, oltre che disinfettante e astringente.

Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, il BergaMiel è aromatizzato al Bergamotto ed è arricchito con esso.

Il miele unito al Bergamotto, con le sue proprietà benefiche, diventa un alimento dal potente valore nutraceutico. Il Bergamotto, secondo un recente studio dell'Università di Cosenza, contiene un principio attivo che inibisce la produzione del colesterolo nel sangue.





**FRUTTA DISIDRATATA
IN MELASSA DI BERGAMOTTO**

FRUTTA DISIDRATATA IN MELASSA DI BERGAMOTTO

1) Banane, 2) Fragoline di Bosco, 3) Frutti di Bosco, 4) Lamponi, 5) Mirtilli, 6) Pesche, 7) Cocco, 8) Ciliegie, 9) Cedro, 10) Ginger, 11) Uva Passa, 12) Albicocche, 13) Mango, 14) Scorza di Pomelo, 15) Fragole, 16) Pere, 17) Mele, 18) Kiwi, 19) Papaya, 20) Pomodorini, 21) Prugne, 22) Kumquat, 23) More di Gelso, 24) Aloe, 25) Spicchi di Arancia, 26) Melone

Per chi ama la frutta dal sapore più verace, un po' meno dolce. Ideale come spuntino, ottima per arricchire creme o gelati. Confezioni distinte per ciascuna tipologia di frutta disidratata.

La frutta di prima scelta, selezionata con cura, è sottoposta a un processo di disidratazione naturale, e poi unita alla melassa di Bergamotto.

Ricca di fibra, la frutta disidratata è una delle migliori fonti di potassio e contiene i composti fenolici, le vitamine e i minerali tipici di ciascun frutto. Oltre ad essere degli ottimi antiossidanti, i polifenoli vegetali proteggono dalle malattie cardiache.

Come gli altri prodotti selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, anche la Frutta disidratata in melassa di Bergamotto è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*). Dunque, ai benefici dei singoli frutti si aggiungono quelli del Bergamotto.



IDEE PER L'USO

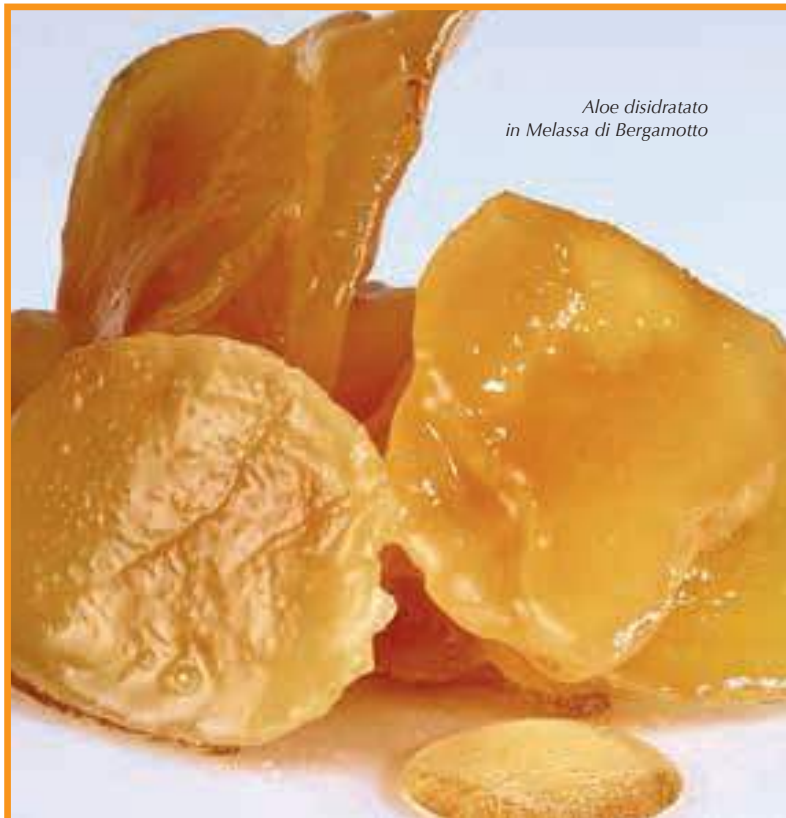
CROSTINI O TARTINE Spalmare di ricotta o di formaggio fresco dei crostini, decorare con la frutta disidratata alla melassa di Bergamotto.

INSALATA DI RISO O DI PASTA Per una porzione, versare in una padella tre cucchiaini di frutta disidratata alla melassa di Bergamotto con la stessa quantità di succo di limone e di acqua. Quando la salsa arriva all'ebollizione, aggiungere la pasta o il riso cotti in precedenza e fatti raffreddare, quindi mescolare. Aggiungere olio quanto basta e salare. Arricchire la pietanza con crostacei, pesce affumicato e ortaggi, creando l'accostamento che più vi aggrada.

CARNE Per una porzione mettere in una padella un cucchiaino di frutta disidratata alla melassa di Bergamotto. Aggiungere la stessa quantità di vino rosso e delle spezie a proprio piacimento. Quando la salsa arriva all'ebollizione, aggiungere la carne e far cuocere lentamente. Salare e servire molto caldo.

SALSA PER GELATI Versare in una ciotola un terzo di panna liquida, un terzo di succo di limone e un terzo di frutta disidratata alla melassa di Bergamotto. Frullare il tutto e versare la salsa sopra il gelato.

PER GUARNIRE GELATI Versare la frutta disidratata alla melassa di Bergamotto su una coppa di gelato, nella quantità desiderata.



*Aloe disidratato
in Melassa di Bergamotto*



A close-up photograph of several pieces of dried fruit, likely apricots or peaches, coated in a thick, golden-brown marmalade. The fruit pieces are piled together, with some showing the dark, wrinkled skin and others showing the smooth, light-colored flesh. The marmalade is thick and glossy, with some pieces of fruit partially submerged in it. The background is a plain, light color.

FRUTTA SECCA IN MELASSA DI BERGAMOTTO

FRUTTA SECCA IN MELASSA DI BERGAMOTTO

1) Bacche di Goji, 2) Bacche di Inca, 3) Castagne, 4) Fichi, 5) Mandorle, 6) Nocciole, 7) Noci Brasiliane, 8) Noci Macadamia, 9) Pistacchi, 10) Uva Passa

Ideale come spuntino o per insaporire secondi piatti. Ottima per arricchire creme o gelati. Confezioni singole per ciascuna tipologia di frutta secca.

Sono innumerevoli le proprietà della frutta secca: è notoriamente ricca di calorie e lipidi cosiddetti “buoni”, poiché in maggior parte costituiti da grassi monoinsaturi e polinsaturi, i quali aiutano a combattere il colesterolo. La frutta secca presenta anche molte vitamine, specialmente A ed E; in minore quantità la vitamina C e la vitamina K. Soprattutto nella frutta oleosa, ci sono molti sali minerali, come il potassio, il fosforo, il magnesio, il calcio e lo zinco. Le noci, le nocciole e le mandorle, sono ricche di ferro. Con il risultato che tale frutta ha potere antiossidante, anticolesterolo, è ottima per la salute della pelle, delle unghie e dei capelli, è utile contro la stitichezza, è consigliata per chi fa sport, aiuta la ricrescita dei capelli, svolge un’azione benefica sul fegato. Si consiglia un consumo limitato a razioni equilibrate. La letteratura scientifica riporta che il consumo di 30 g al giorno di frutta

secca ed essiccata - sgusciata o denocciolata - almeno 5 giorni alla settimana, ha effetti positivi per la salute umana. Introdurre nella propria dieta un corretto quantitativo di frutta secca, riduce il rischio di sviluppare patologie a carico dell’apparato cardio-circolatorio e contribuisce a migliorare il profilo lipidico. Come gli altri prodotti selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, anche la Frutta secca in melassa di Bergamotto è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*). Dunque, ai benefici dei singoli frutti si aggiungono quelli del Bergamotto.

*Bacche di Goji
in Melassa di Bergamotto*





IDEE PER L'USO

CARNE Filetto di maialino o cosce di pollo alla frutta secca in melassa di Bergamotto. Per 6 persone, prendere un chilo di filetto di maialino o 18 cosce di pollo, salare e mettere in casseruola e far rosolare sfumando il tutto con ½ lt. di vino bianco secco. A metà cottura versarvi sopra la frutta secca in melassa di Bergamotto, mescolare bene il tutto e aggiungere, se gradito, qualche cucchiaino di peperoncini calabresi tritati. A cottura ultimata condire col succo di mezzo limone.

GELATO Su i gelati alla crema, eccezionale la combinazione di frutta secca in melassa di bergamotto e gelati alla crema, accostamento migliore non poteva essere che su una coppa di gelato, al cioccolato o alla gianduia, versarvi sopra qualche pezzo di frutta secca in melassa di bergamotto, questa particolare combinazione diventa un grande esaltatore del buon gelato. Mettendo la frutta secca glassata per un minuto in microonde, e poi versandola su un tartufo al cioccolato o alla nocciola combinazione è veramente da gran gourmet.

DESSERT Terrina di ricotta e frutta secca in melassa di Bergamotto: in una ciotola, versarvi 550 g di ricotta fresca, mescolarla con un cucchiaino fino a renderla omogenea. Aprire il contenitore di una confezione di frutta secca in melassa di Bergamotto, quella a vostro piaci-

mento, mescolare bene gli ingredienti, versare il tutto in delle terrine o ciotola da frutta. Se si desidera rendere più particolare o decorare il dessert, aprire un'altra confezione di frutta secca in melassa di Bergamotto, mescolare con vigore, al contenuto circa di 200 g di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, versare un cucchiaino abbondante del composto ottenuto sulle ciotole e mettere in frigo a riposare. Uscire dal frigo almeno mezzora prima di servirle.

SPUNTINO DOLCE Croccantino di frutta secca in melassa di Bergamotto: Per 6 persone, in una teglia da pizza, rivestita con carta da forno fino al bordo esterno, versare il contenuto del vasetto di frutta secca in melassa di Bergamotto, mettere al forno a 180° per circa 30 minuti. Trascorso il tempo previsto, lasciare raffreddare. Togliere dalla teglia e tagliare.

FRUTTA Macedonia di frutta secca e mele in melassa di Bergamotto: in un recipiente versare 4 mele tagliate a cubetti, 100 gr. di uva passita, condire con del liquore Maraschino, e versarvi sopra il contenuto di un vasetto di frutta secca in melassa di Bergamotto, mescolare bene il tutto e versarlo in delle ciotole da macedonia. Se si desidera dare un sapore più ricco alla frutta, aggiungere dei pezzetti di ananas fresca e delle banane.





FRUTTA CANDITA IN MELASSA DI BERGAMOTTO

FRUTTA CANDITA IN MELASSA DI BERGAMOTTO

1) Amarene, 2) Bucces di Arance, 3) Bucces di Bergamotto, 4) Bucces di Limoni di Favazzina, 5) Bucces di Cedro, 6) Bergamotti Interi, 7) Clementine, 8) Fichi, 9) Mela Verde, 10) Spicchi di Bergamotto

Ideale come spuntino o per insaporire secondi piatti. Ottima per arricchire creme o gelati. Confezioni singole per ciascuna tipologia di frutta secca.

Si può mangiare al naturale, utilizzare per preparare creme dolci, o per accompagnare salumi, formaggi, arrosti o bolliti. Fortemente consigliato per la preparazione di dolci secchi, soddisfa le esigenze più sfiziose di golosi e amanti dei canditi. Frutta di prima scelta, selezionata accuratamente e valorizzata grazie alla melassa di Bergamotto, che ne esalta la dolcezza e il gusto intenso. Come gli altri prodotti selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, anche la Frutta candita in melassa di Bergamotto è arricchita con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*). Dunque, ai benefici dei singoli frutti si aggiungono quelli del Bergamotto.

*Bucces di limoni
in Melassa di Bergamotto*





IDEE PER L'USO

CROSTINI O TARTINE Spalmare di ricotta o di formaggio fresco dei crostini, decorare con la frutta candita alla melassa di Bergamotto.

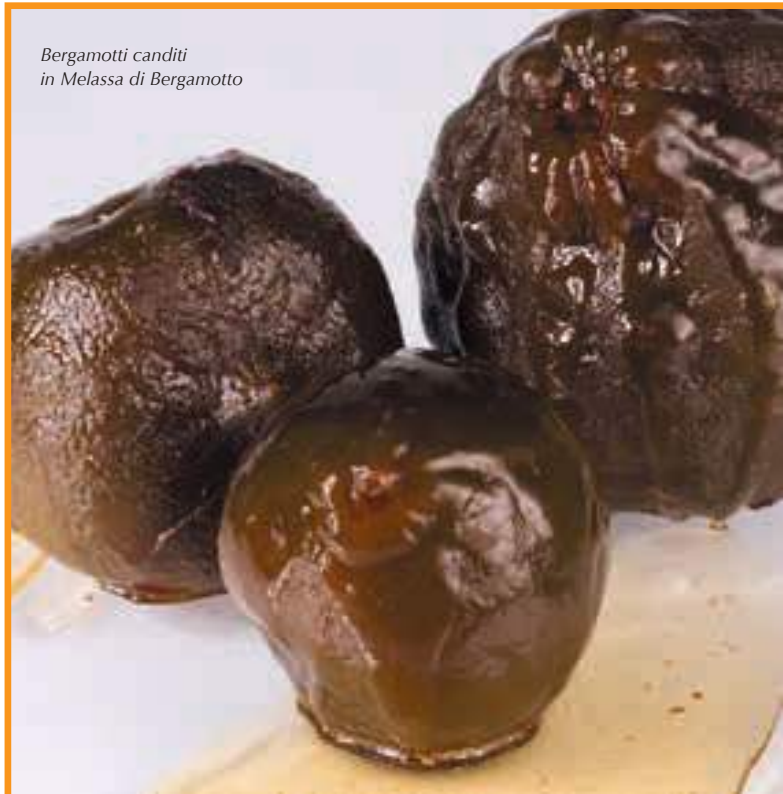
INSALATA DI RISO O DI PASTA Per una porzione, versare in una padella tre cucchiaini di frutta candita alla melassa di Bergamotto con la stessa quantità di succo di limone e di acqua. Quando la salsa arriva all'ebollizione, aggiungere la pasta o il riso cotti in precedenza e fatti raffreddare, quindi mescolare. Aggiungere olio quanto basta e salare. Arricchire la pietanza con crostacei, pesce affumicato e ortaggi, creando l'accostamento che più vi aggrada.

CARNE Per una porzione mettere in una padella un cucchiaino di frutta candita alla melassa di bergamotto. Aggiungere la stessa quantità di vino rosso e delle spezie a proprio piacimento. Quando la salsa arriva all'ebollizione, aggiungere la carne e far cuocere lentamente. Salare e servire molto caldo.

SALSA PER GELATI Versare in una ciotola un terzo di panna liquida, un terzo di succo di limone e un terzo di frutta candita alla melassa di Bergamotto. Frullare il tutto e versare la salsa sopra il gelato.

PER GUARNIRE GELATI Versare la frutta candita alla melassa di Bergamotto su una coppa di gelato, nella quantità desiderata.

*Bergamotti canditi
in Melassa di Bergamotto*







DOLCIUMI

CARAMELLE AL PEPERONCINO (*aroma Bergamotto*)
CARAMELLE AL BERGAMOTTO
CARAMELLE ALLA LIQUIRIZIA (*aroma Bergamotto*)
AGRUMELLE (*agrumi vari e Bergamotto*)

Deliziose caramelle che coniugano i sapori di Calabria con la maestria dell'arte dolciaria.

Da una conoscenza tramandata dei sapori del territorio unita alla maestria nella produzione, nascono queste caramelle dal sapore intenso come le materie prime da cui hanno origine. Caramelle agli agrumi, al peperoncino, al bergamotto e alla liquirizia per il piacere del palato.









CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA 72% CON FRUTTA SECCA

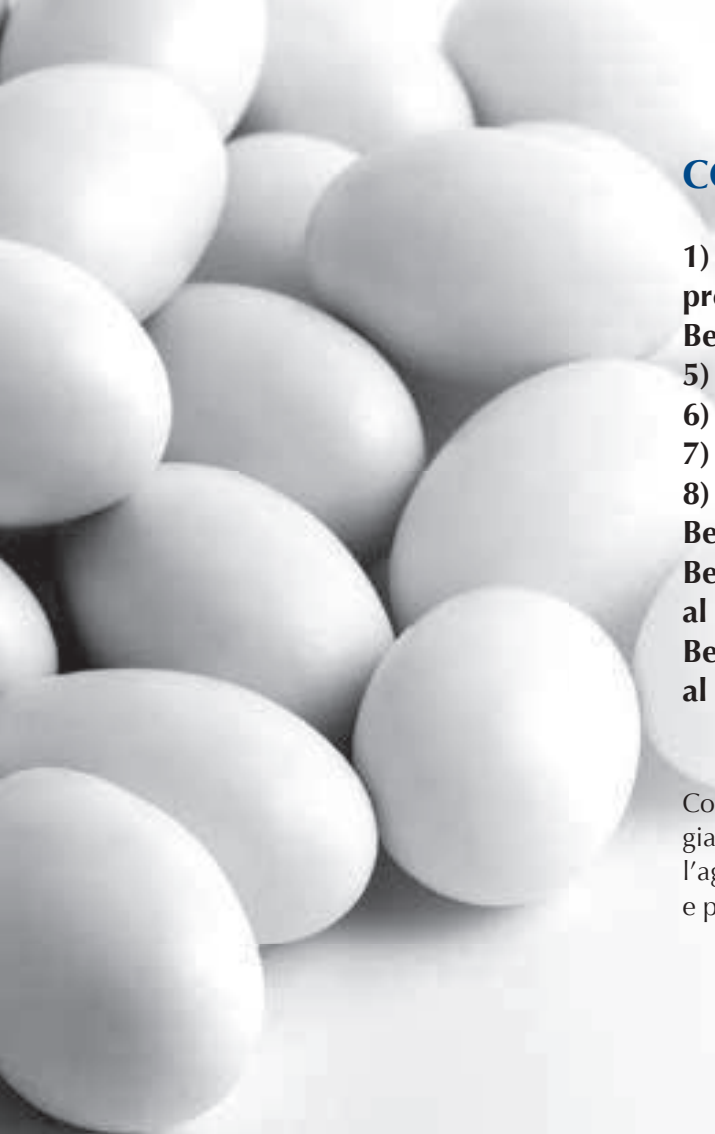
- 1) Pistacchi, 2) Mandorle, 3) Nocciole,
4) Bacche di Inca, 5) Uva Passa

CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTA DISIDRATATA

- 1) Banane, 2) Fragoline di Bosco,
3) Frutti di Bosco, 4) Lamponi, 5) Mirtilli,
6) Pesche, 7) Cocco, 8) Ciliegie, 9) Cedro,
10) Ginger, 11) Uva Passa, 12) Albicocche,
13) Mango, 14) Scorza di Pomelo, 15) Fragole,
16) Pere, 17) Melone, 18) Mele, 19) Kiwi,
20) Papaya, 21) Pomodorini, 22) Prugne,
23) Kumquat, 24) More di Gelso, 25) Aloe,
26) Spicchi di Arancia

Cioccolato bianco e fondente, dal sapore autentico, arricchito con frutta secca e disidratata. Un ottimo mix per il palato. Alle proprietà del cioccolato si aggiungono i benefici della frutta secca e disidratata.



A close-up photograph of a large pile of white, egg-shaped confetti. The confetti pieces are smooth and have a slightly glossy finish. They are piled together, with some pieces in the foreground being more in focus than others in the background. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlights on the surfaces of the confetti.

CONFETTI VARIEGATI AL BERGAMOTTO

1) Cioccobergamotto, 2) Cioccopeperoncino al profumo di Bergamotto, 3) Arancia al profumo di Bergamotto, 4) Babà aromatizzato al Bergamotto, 5) Cioccomandorla aromatizzata al Bergamotto, 6) Cioccorhum aromatizzato al Bergamotto, 7) Cioccococco aromatizzato al Bergamotto, 8) Cioccofragolina di bosco aromatizzata al Bergamotto, 9) Cioccomelone aromatizzato al Bergamotto, 10) Cioccoricotta e pera aromatizzato al Bergamotto, 11) Cioccotiramisù aromatizzata al Bergamotto, 12) Cioccomandorla pelata aromatizzata al Bergamotto

Confetti unici nei sapori e negli accostamenti. Delle chicche artigianali di gusto uniche, potenziate con i benefici del Bergamotto, l'agrume più blasonato al mondo per le sue doti uniche di aroma e per i suoi benefici per la salute.

GOCCE DI BERGAMOTTO (*caramelle ripiene di sciroppo al Bergamotto*)

PERLE DI LIQUORE AL BERGAMOTTO (*caramelle ripiene di Bergamundi**)

Prodotti artigianali che racchiudono il sapore, l'aroma e il profumo dell'agrumo più blasonato al mondo.

** Liquore al Bergamotto (Vedi pag. 115)*



SEMI DI FINOCCHIO AROMATIZZATI AL BERGAMOTTO

Un'unione inaspettata che rende questi piccoli confetti ottimi a fine pasto, prima del liquore o della grappa. I semi di finocchio sono ricoperti da un confetto che li rende deliziosi al palato. Il profumo dei semi di finocchio e le sue proprietà digestive donano una sensazione di piacevole freschezza per il palato.







PASTICCERIA

BISCOTTI AROMATIZZATI AL BERGAMOTTO

1) Biscotti da thè, 2) Monacini al Bergamotto, 3) Monacini al cioccolato bianco aromatizzato al Bergamotto, 4) Piccoli occhi di bue alla marmellata di Bergamotto, 5) Piccoli occhi di bue al cioccolato fondente aromatizzato al Bergamotto, 6) Piccoli occhi di bue al cioccolato bianco aromatizzato al Bergamotto, 7) Fior di mandorle aromatizzato al Bergamotto, 8) Piparelle tradizionali al Bergamotto, 9) Piparelle al Bergamotto (sottili), 10) Tozzetti al Bergamotto, 11) Stracetti al Bergamotto, 12) Biscotti Taralli al Bergamotto, 13) Sesamini al Bergamotto

Biscotti secchi, ottimi in accompagnamento a vini da meditazione, grappe, vini passiti o liquorosi. Diversi impasti, tutti rigorosamente aromatizzati al Bergamotto, creati artigianalmente dai nostri maestri pasticceri che mantengono le ricette tradizionali e utilizzano ingredienti di prima qualità.





STOMATICO AL BERGAMOTTO

Una curiosità: il nome Stomatico deriva dalla volgarizzazione del termine stomachico, cioè “buono allo stomaco”. Per tradizione infatti questo dolce è servito a fine pasto assieme a dei vini dolci liquorosi per facilitare la digestione.

BISCOTTI ALL'ANICE E BERGAMOTTO

Squisiti biscotti che richiamano la tradizione dei prodotti da forno. Caratteristici per la presenza dell'anice, creati artigianalmente dai nostri maestri pasticceri che esaltano il sapore autentico grazie anche all'aroma del Bergamotto.

AMARETTI AL BERGAMOTTO

Denominati da qualcuno i biscotti della felicità, deliziosi e fragranti. I nostri maestri pasticceri reinterpretano l'antica ricetta dell'area mediterranea, creando delle chicche artigianali arricchite delle note aromatiche uniche del Bergamotto. Ideali per le occasioni di convivio, unico “avvertimento” ... uno tira l'altro!





PITTE DI SAN MARTINO AL BERGAMOTTO

Dolci che evocano tradizioni antiche. Il loro impasto è arricchito di agrumi canditi al Bergamotto e/o uva passa candita al Bergamotto. Ideali da accompagnare a vini dolci come zibibbo, moscato, passito, etc.



SUSUMELLE BIANCHE AL BERGAMOTTO

SUSUMELLE NERE AL BERGAMOTTO

Dolce dalle probabili origini arabe, impastato con miele, mandorle tritate e ricoperto da una squisita glassa al cioccolato fondente o bianco.



CROSTATA CON FRUTTA E CIOCCOLATO BIANCO AL BERGAMOTTO CROSTATA CON FRUTTA E CIOCCOLATO FONDENTE AL BERGAMOTTO

Gustosissime crostate create dai nostri maestri pasticceri. Fatte di pastafrolla aromatizzata al Bergamotto, sono ripiene di cioccolato fondente oppure bianco, e arricchite con frutta secca e/o disidratata.



FRUTTA MARTORANA ALL'AROMA DI BERGAMOTTO





PASTICCERIA DI CARNEVALE

PIGNOLATA AL BERGAMOTTO COPERTURA FONDENTE

PIGNOLATA AL BERGAMOTTO COPERTURA BIANCA

PIGNOLATA AL BERGAMOTTO COPERTURA MIELE

La pignolata, conosciuta anche come pignolata glassata. Il dolce che proponiamo richiama la tradizione ma ha una variante con glassa bianca o fondente, oppure con il miele al gusto di Bergamotto. È un dolce tradizionalmente tipico del periodo di carnevale. Si presenta come un mucchietto di pinoli, dentro una pigna, di varie dimensioni ricoperte di glassa bianca al Bergamotto e scura al cioccolato.

La pignolata glassata deriva direttamente dalla pignolata al miele, che prevedeva un mucchietto di “pigne” fritte ricoperte da miele. La pignolata glassata nasce nel periodo della dominazione spagnola, quando, su commissione di famiglie nobili, si rielaborò la precedente ricetta “povera” sostituendo la copertura con una dolcissima glassa aromatizzata al limone e al cacao. Oggi la pignolata, che nel corso dei secoli si è diffusa in tutta l’area dello Stretto, è il dolce tipico più apprezzato della zona e vi è prodotto in grandi quantità per l’esportazione in Italia e all’estero.



CHIACCHIERE AROMATIZZATE AL BERGAMOTTO

Dolci tipici del Carnevale, diffusi in tutta Italia. I nostri maestri pasticceri propongono la ricetta artigianale tradizionale, reinterpretandola grazie all'aggiunta delle note aromatiche del Bergamotto. Quest'aroma contribuisce a esaltare la consistenza e il gusto di questi dolci, rendendo l'esperienza di assaggio una vera e propria delizia per il palato.



PASTICCERIA DI PASQUA

COLOMBA PASQUALE RICOPERTA E RIPIENA DI CIOCCOLATO BIANCO O FONDENTE AROMATIZZATA AL BERGAMOTTO

Create artigianalmente dai nostri maestri pasticceri, le nostre colombe sono aromatizzate al Bergamotto e sono farcite e ricoperte con cioccolato bianco o fondente. Decorate con frutta secca e candita in melassa di bergamotto, sono ripiene di cioccolato fondente oppure bianco.

BISCOTTI CUDDURACI AL BERGAMOTTO

Biscotto artigianale della tradizione Pasquale. Unico nel suo genere perché di diverse forme e misure, con la comune caratteristica di avvolgere un uovo sodo. La pastafrolla è aromatizzata al Bergamotto.

UOVO DI CIOCCOLATO FONDENTE (CIRCA 72%) FARCITO DI COLOMBA AL BERGAMOTTO

Creazioni artigianali di uova pasquali realizzate con il cioccolato fondente (circa 72%). La peculiarità di queste uova è la farcitura interna di colomba rigorosamente aromatizzata al Bergamotto e ripiena di cioccolato.

PASTIERA AL BERGAMOTTO

Non c'è Pasqua senza la Pastiera che ormai si è diffusa non soltanto nel meridione, ma in tutta Italia. Torta di pasta frolla farcita con un impasto a base di ricotta, frutta candita, zucchero, uova e grano bollito nel latte. I nostri maestri pasticceri, ispirandosi alla ricetta tradizionale, creano artigianalmente un dolce che si presenta unico nella selezione delle materie prime, intenso nel sapore e nella consistenza, ulteriormente impreziosito dall'aroma del Bergamotto.



PASTICCERIA DI NATALE

PANETTONE RIPIENO AL BERGAMOTTO SENZA
COPERTURA

PANETTONE RIPIENO AL BERGAMOTTO
RICOPERTO FONDENTE

PANETTONE RIPIENO AL
BERGAMOTTO RICOPERTO
BIANCO

Il classico Panettone aromatizzato al Bergamotto. La sua peculiarità è la copertura di cioccolato fondente o bianco e il fatto che sia arricchito di fichi, frutta secca e frutta candita in melassa di Bergamotto. Ideali per un momento di convivio e di festa, il sapore autentico del panettone classico è esaltato dalla presenza della frutta realizzata con la melassa di Bergamotto.

È possibile comporre le ceste natalizie, creando la combinazione che più si preferisce.

PASSULE DI FICHI AROMATIZZATE AL BERGAMOTTO

PASSULE DI UVETTA AROMATIZZATE AL BERGAMOTTO

Un torrone, una volta dei poveri, ricco d'ingredienti come fichi, mandorle, noci, uva passa e Bergamotto.

Oltre che per il gusto, le passule sono caratterizzate per essere avvolte in foglie di Bergamotto.

BARRETTE DI NOCCIOLE AL CIOCCOLATO (BIANCO O FONDENTE) AL BERGAMOTTO

Ideali come spuntino o come dessert veloce, le barrette coniugano le proprietà del cioccolato, i benefici delle nocciole e l'aroma del Bergamotto.





BUCCE E FRUTTA CANDITE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE

- 1) Bucce candite di arance ricoperte di cioccolato fondente,
- 2) Bucce candite di bergamotto ricoperte di cioccolato fondente,
- 3) Bucce candite di cedro di calabria ricoperte di cioccolato fondente,
- 4) Bucce candite di clementine ricoperte di cioccolato fondente,
- 5) Bucce candite di limoni di favazzina ricoperte di cioccolato fondente,
- 6) Amarene candite ricoperte di cioccolato fondente,
- 7) Ciliegie candite ricoperte di cioccolato fondente,
- 8) Fichi canditi ricoperti di cioccolato fondente.

Ricoperte di cioccolato fondente aromatizzato al Bergamotto, le bucce di agrumi e le amarene, entrambe in melassa di Bergamotto, rappresentano i dolci tradizionali del periodo natalizio e sono immancabili sulla tavola dei più golosi.

CIOCCOLATINI RIPIENI

- Limone al Profumo di Bergamotto
- Mandarino al Profumo di Bergamotto
- Arancia al Profumo di Bergamotto

Vere e proprie chicche di delizia, i cioccolatini sono ripieni di agrumi, tutti rigorosamente al profumo di Bergamotto. Delle vere e proprie esperienze di gusto che scaturiscono dagli accostamenti ideati per i palati più esigenti.



- Noci al Profumo di Bergamotto
- Pistacchio al Profumo di Bergamotto



CIOCCOLATO FONDENTE 72% AL BERGAMOTTO E NOCI

Il cioccolato fondente fa bene sotto tanti punti di vista: al sistema cardiovascolare, all'umore e al palato. Un antidepressivo naturale, sembra che sia persino in grado di allungare la vita.

Gherigli di noci ricoperte di cioccolato fondente al 72% aromatizzato al Bergamotto: un'esperienza di gusto eccezionale per gli amanti del cioccolato.



CROCCANTINO MIELE E BERGAMOTTO

CROCCANTINO AL BERGAMOTTO RICOPERTO FONDENTE

CROCCANTINO AL BERGAMOTTO RICOPERTO BIANCO

Dolciumi pensati per le feste. Simile al torrone, ottimo come snack. Tra una partita a carte e una tombola, durante un pomeriggio in famiglia o tra amici, i croccantini sono ottimi da offrire per non deludere i propri ospiti, che di certo potranno apprezzare il gusto delle mandorle, del miele al Bergamotto o del cioccolato, ma soprattutto delle note uniche offerte dal Bergamotto, capace di armonizzare i sapori ed esaltarli.



CUCCAGNA CON TORRONE AL BERGAMOTTO

Tronchetto di torrone morbido (al gianduia o al pistacchio o ai frutti di bosco) guarnito con torroncini morbidi e croccanti con praline al bergamotto. La base della composizione è realizzata con mandorle e miele al Bergamotto.



PITTA AL BERGAMOTTO
PITTA AL BERGAMOTTO
RICOPERTA FONDENTE
PITTA AL BERGAMOTTO
RICOPERTA BIANCO



Se nell'Italia settentrionale il Panettone è il protagonista del Natale, al Sud si gusta la "pitta". Dolce artigianale, proveniente dalla cucina povera, preparato con tutto ciò che la stagione invernale regalava. Ricco di ingredienti come fichi calabresi, mandorle, noci, uva passa e Bergamotto. La "Pitta" è cotta col forno a legna. Ottimo a fine pasto, accompagnato da vini passiti.

PITTA DI MANDORLE AL MIELE DI BERGAMOTTO
E FRUTTA CANDITA AL BERGAMOTTO
PITTA DI MANDORLE AL MIELE DI BERGAMOTTO
E FRUTTA DISIDRATATA



Dolci realizzati in occasione delle festività natalizie. Ricchi di frutta secca, candita o disidratata tra cui, mandorle, fichi, uva sultanina, scorze di arance e bergamotto canditi.

FICHI

Dolci tipici del periodo natalizio, presenti su ogni tavola. Si presentano rielaborati in diverse varietà, dal classico Fico Infarinato a quello ricoperto o farcito di cioccolato. Ogni varietà di fichi è impreziosita grazie all'aroma del Bergamotto. I fichi in abbinamento al Bergamotto, aumentano notevolmente le potenzialità della vitamina A. Grazie al potassio, ferro, fosforo, e calcio, i fichi possiedono proprietà benefiche e rinforzanti nei confronti di ossa e denti; anche la vista e la pelle sono in grado di trarre benefici dalle sostanze sopra citate.

**FICHI INFARINATI
AL BERGAMOTTO**



**FICHI PASSITI
AL BERGAMOTTO
RIPIENI DI MANDORLE**



**FICHI PASSITI
AL BERGAMOTTO
RIPIENI DI NOCI**





**FICHI PASSITI
AL BERGAMOTTO**

**FICHI COTTI
AL BERGAMOTTO
RICOPERTI DI
CIOCCOLATO BIANCO**



**FICHI PASSITI
AL BERGAMOTTO
CON FRUTTA SECCA**

**FICHI COTTI
AL BERGAMOTTO
RICOPERTI DI CIOCCOLATO
FONDENTE EXTRA**





**FICHI COTTI E CIOCCOLATO
BIANCO PROFUMATI AL
BERGAMOTTO E CILIEGIE**

**FICHI COTTI E CIOCCOLATO
FONDENTE PROFUMATI
AL BERGAMOTTO
E TONDINO CANDITO**



**SPICCHI DI FICHI
CANDITI RICOPERTI DI
CIOCCOLATO FONDENTE**

**FICHI SECCHI
IN MELASSA
DI BERGAMOTTO**



FRUTTA SECCA

La frutta secca è notoriamente ricca di vitamine; il consumo aiuta a mantenere in buona salute il cuore, le arterie e le ossa, e rappresenta anche un valido rimedio naturale contro l'anemia. È inoltre una preziosa riserva di vitamina E e di minerali, soprattutto di magnesio, ferro e calcio. Tra i semi oleosi sono mandorle e nocciole quelli che vantano il più alto contenuto di fibre. Oltre a un effetto benefico sull'organismo, se consumate con moderazione, queste chicche sono delle piccole esplosioni di gusto e di piacere, grazie alle diverse coperture tartufate e al profumo intenso di Bergamotto che esalta i sapori di tutti gli ingredienti.



**MANDORLE TARTUFATE AL
PROFUMO DI BERGAMOTTO**

**NOCCIOLE TARTUFATE AL
PROFUMO DI BERGAMOTTO**



**MANDORLE TARTUFATE ALLE MANDORLE
AL PROFUMO DI BERGAMOTTO**

**NOCCIOLE TARTUFATE ALLE MANDORLE
AL PROFUMO DI BERGAMOTTO**

**MANDORLE TARTUFATE AL PISTACCHIO
AL PROFUMO DI BERGAMOTTO**

**NOCCIOLE TARTUFATE AL PISTACCHIO
AL PROFUMO DI BERGAMOTTO**



PETRALI

Biscotti di pasta frolla a forma di mezzaluna farciti con fichi, noci, mandorle, buccia di arancia e di mandarino. L'esterno è di solito guarnito con una spennellata di rosso d'uovo sbattuto e piccole palline di zucchero colorate; alternativamente posso essere guarniti con cioccolato fondente o bianco. Tali dolci usualmente sono preparati e consumati durante le festività natalizie. I nostri maestri pasticceri propongono la ricetta dell'antica memoria, arricchita con l'aggiunta dell'aroma al Bergamotto.



**PETRALI RICOPERTI DI GLASSA
AL CIOCCOLATO BIANCO O
FONDENTE AROMATIZZATI
AL BERGAMOTTO**

PRUGNE

Grazie alla presenza di fenoli, potenti agenti antiossidanti per l'organismo, le vitamine A e K e un altissimo contenuto di fibre, le prugne sono considerate un eccellente alleato per il benessere e la salute dell'organismo. Per tali benefici, non dovrebbero mai mancare sulle nostre tavole. Il loro consumo quotidiano è rafforzato in particolar modo durante le festività natalizie, grazie anche alle differenti varietà nella preparazione: dalle semplici prugne passite al Bergamotto, alle sfiziose prugne farcite e ricoperte di cioccolato.

PRUGNE PASSITE AL BERGAMOTTO



108



PRUGNE PASSITE AL BERGAMOTTO FARCITE CON ARANCIA CANDITA

**PRUGNE PASSITE AL
BERGAMOTTO FARCITE
CON NOCI O MANDORLE**



**PRUGNE PASSITE
AL BERGAMOTTO
FARCITE CON MANDORLE
O NOCI E RICOPERTE DI
CIOCCOLATO BIANCO**







TORRONE

Il torrone ha probabilmente origine araba e deriva da un antico dolce preparato con miele e semi di "ciciulena" (sesamo). I primi torroni furono prodotti a Bagnara Calabra oltre due secoli fa, dando vita ad una tradizione che ancora oggi fa di questa prelibatezza uno dei prodotti calabresi più apprezzati nel mondo.

Il torrone di Bagnara, revisionato dai Prodotti del Sud, oggi prevede l'utilizzo di mandorle e miele di Bergamotto, che sono lavorate artigianalmente mantenendo inalterate le antiche tradizioni. Le mandorle tostate sono cotte per più di sei ore assieme all'albume e al miele di Bergamotto. Friabile o morbido, il torrone viene tagliato in piccole barrette ai diversi gusti ad esempio: martiniana - arancia - bacione ricoperto cioccolato mielato - torrefatto - cannella - ostiato Torrefatto al cioccolato.

TORRONE DI BAGNARA VARIEGATO E AL BERGAMOTTO

COTTA (Torrone ostiato di Bagnara)





LIQUORI, SCIROPPI E THÉ

LIQUORI AL BERGAMOTTO

La parola Bergamotto etimologicamente deriva forse dal turco Begarmundi, ovvero "pero del signore", poiché il frutto somiglia nella forma alla pera bergamotta. Si narra sia un ibrido tra il cedro e il pompelmo o l'arancia amara. Secondo gli storici, il Bergamotto mette le sue radici per la prima volta a Reggio Calabria nel 1750. Nel 1999 ottiene dalla Comunità Europea l'importante riconoscimento della denominazione di origine protetta (Dop) per il suo olio essenziale, utilizzato da sempre come fissativo nei più noti profumi. Il frutto viene impiegato anche nella produzione di liquori. I liquori proposti dai Prodotti del Sud sono pensati per esaltare le caratteristiche del sapore e dell'aroma del Bergamotto e proporre una varietà di liquori adatti per le diverse esigenze di palato e di gusto.

GRAPPIC (*grappa aromatizzata al Bergamotto*)

GRAPBERG (*grappa aromatizzata al Bergamotto e peperoncino*)

Entrambe le grappe racchiudono l'aroma e l'essenza del Bergamotto, la seconda anche quelle del Peperoncino.

Se il vino è la poesia della terra, la grappa è la sua anima diceva Mario Soldati. Se il processo di distillazione garantisce e mantiene l'anima della terra, il Bergamotto e il Peperoncino conferiscono alla grappa delle note uniche per l'aroma, il gusto e per le loro proprietà.

AMAROTTO

Elisir digestivo al Bergamotto, unico nel sapore, dal forte potere digestivo del Bergamotto.

Ottimo digestivo a base di erbe e di Bergamotto, dalla bassa gradazione, a tal punto da essere scambiato per un vino marsalato. Si accompagna benissimo con i biscotti da meditazione, come le piparelle e lo stomatico, dolci tipici calabresi, ma anche con altri biscotti secchi.

BERGAMUNDI

Liquore al Bergamotto dal gusto rotondo, pulisce piacevolmente il palato.

Ottimo per terminare il pasto, il liquore Bergamundi mantiene l'aroma naturale del Bergamotto.



SCIROPPO DI BERGAMOTTO

SCIROPPO DI BERGAMOTTO E CILIEGIA

SCIROPPO DI BERGAMOTTO E CEDRO

Uniti semplicemente all'acqua, diventano delle ottime bevande dissetanti. Aggiunte a spumante o Champagne, diventano eccellenti aperitivi. Si possono utilizzare per aromatizzare crema pasticcera e per creare bagne per pasticceria.

Un prodotto versatile, perfetto per chi ama aprire le porte della propria creatività in cucina. Lo sciroppo, nelle sue varianti, mantiene le caratteristiche naturali del Bergamotto e garantisce la riuscita delle creazioni che ne prevedono l'utilizzo. Come gli altri prodotti naturali, selezionati e preparati artigianalmente dai nostri maestri, gli Sciroppi di Bergamotto sono arricchiti con BergaMet (Acido ascorbico, Bergamotto, foglie di *Olea Europea*).





IDEE PER L'USO

COCKTAILS ChampBerg. Versare in una caraffa un quinto di sciroppo e quattro quinti di spumante secco oppure vino bianco frizzante o fermo, servire ghiacciato.

BIBITA DISSETANTE In una caraffa versare due quinti di sciroppo e tre quinti di acqua minerale gassata o liscia, a piacimento, servire ghiacciata.

DESSERT Salsa per gelati alla crema. In una ciotola versare due terzi di sciroppo e un terzo di panna liquida, dopo aver mescolato versare il composto ottenuto sopra gelati alla crema tipo gianduia, nocciola, pistacchio o cioccolato. Salsa per gelati alla frutta. In delle coppe contenenti gelato alla frutta, versare lo sciroppo in quantità desiderata.



EARL GREY THÉ AROMATIZZATO AL BERGAMOTTO

Miscela di thé nero di alta qualità aromatizzato all'olio essenziale di Bergamotto, con buccia di Bergamotto.

Un thé tra i più conosciuti e consumati al mondo. Racchiude l'aroma unico di questo agrume, conferendo alla bevanda le proprietà benefiche dello stesso.



FETTE DI BERGAMOTTO DISIDRATATE



COSMESI E RELAX



100% NATURAL
PRODUCT

Approvato da

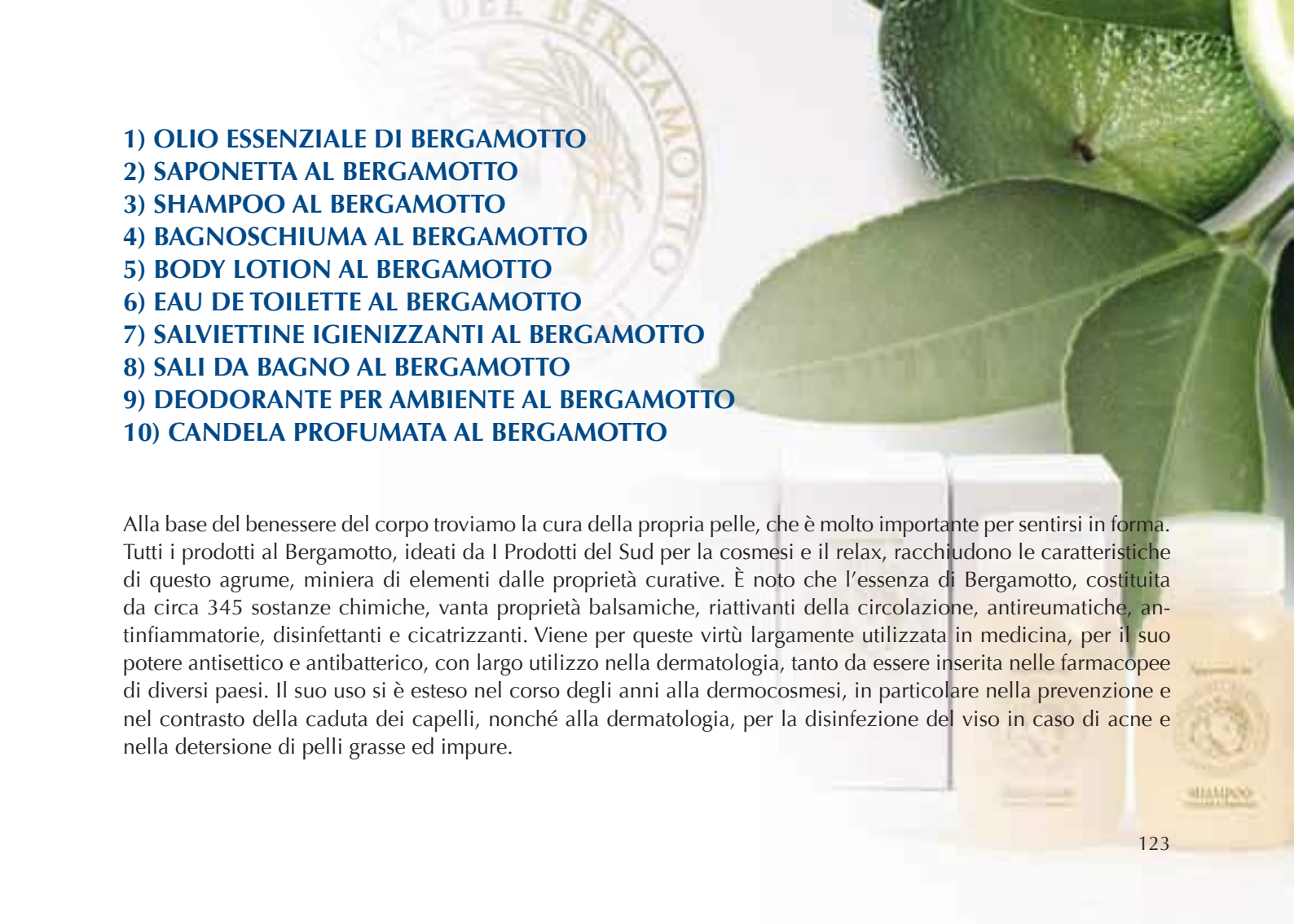




OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO

Nel 1999 il Bergamotto ottiene dalla Comunità Europea l'importante riconoscimento della denominazione di origine protetta (Dop) per il suo olio essenziale, utilizzato da sempre come fissativo nei più noti profumi. L'Olio essenziale di Bergamotto è considerato una tipica nota di testa (profumo tenue fresco, fruttato e leggermente balsamico) per l'aromaterapia dove si utilizza anche come antidepressivo e calmante. Balsamico per le vie respiratorie. In cosmetica viene sfruttato per la sua ricchezza di antiossidanti e una profumazione molto gradevole. Antisettico come tutti gli olii essenziali se applicato sulla pelle, previa diluizione, svolge una potente azione antibatterica e disinfettante, in caso di ascessi e acne. I molteplici elementi che compongono l'Olio di Bergamotto gli conferiscono proprietà profumanti, aromatizzanti, antisettiche e cicatrizzanti. L'essenza di Bergamotto facilita la normalizzazione della secrezione sebacea e ha anche effetti antiparassitari e insettifughi. Promuove il ripristino del fisiologico Ph della pelle, per l'eczema e la psoriasi.

Vista la sua elevata azione fotosensibilizzante, per utilizzarlo direttamente sull'epidermide è opportuno diluire l'olio essenziale di Bergamotto, intorno allo 0,4%, in un olio di base e ricordarsi, dopo il suo utilizzo nel massaggio, di evitare l'esposizione diretta al sole o a lampade abbronzanti.

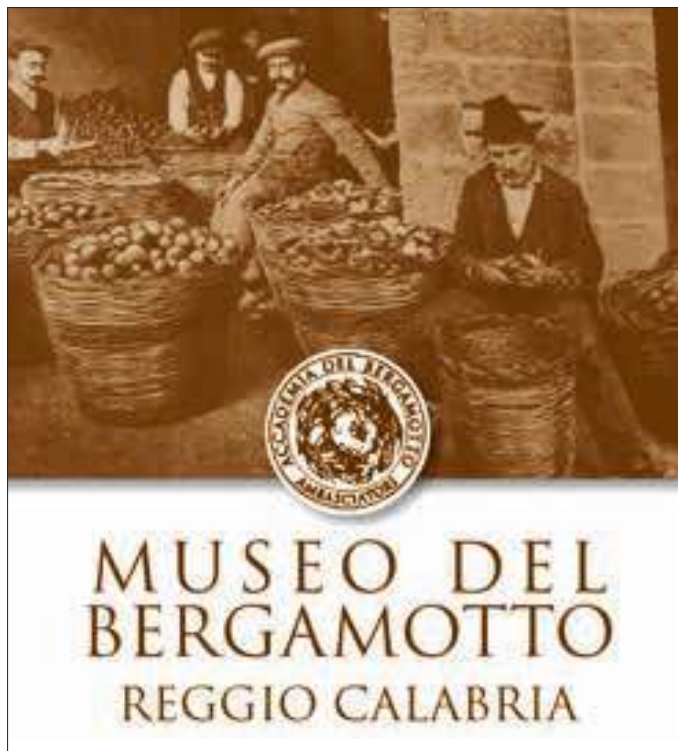
- 
- 1) OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO**
 - 2) SAPONETTA AL BERGAMOTTO**
 - 3) SHAMPOO AL BERGAMOTTO**
 - 4) BAGNOSCHIUMA AL BERGAMOTTO**
 - 5) BODY LOTION AL BERGAMOTTO**
 - 6) EAU DE TOILETTE AL BERGAMOTTO**
 - 7) SALVIETTINE IGIENIZZANTI AL BERGAMOTTO**
 - 8) SALI DA BAGNO AL BERGAMOTTO**
 - 9) DEODORANTE PER AMBIENTE AL BERGAMOTTO**
 - 10) CANDELA PROFUMATA AL BERGAMOTTO**

Alla base del benessere del corpo troviamo la cura della propria pelle, che è molto importante per sentirsi in forma. Tutti i prodotti al Bergamotto, ideati da I Prodotti del Sud per la cosmesi e il relax, racchiudono le caratteristiche di questo agrume, miniera di elementi dalle proprietà curative. È noto che l'essenza di Bergamotto, costituita da circa 345 sostanze chimiche, vanta proprietà balsamiche, riattivanti della circolazione, antireumatiche, antinfiammatorie, disinfettanti e cicatrizzanti. Viene per queste virtù largamente utilizzata in medicina, per il suo potere antisettico e antibatterico, con largo utilizzo nella dermatologia, tanto da essere inserita nelle farmacopee di diversi paesi. Il suo uso si è esteso nel corso degli anni alla dermocosmesi, in particolare nella prevenzione e nel contrasto della caduta dei capelli, nonché alla dermatologia, per la disinfezione del viso in caso di acne e nella detersione di pelli grasse ed impure.

IL NOSTRO MUSEO AZIENDALE

Il leggendario agrume dalla genealogia misteriosa e dai molteplici pregi, è stato protagonista degli sviluppi storico-culturali del territorio. Saggi, opere letterarie e reperti storici forniscono degli indizi per tracciarne la memoria.

Per divulgare la conoscenza di questo prezioso agrume e del suo impatto sull'economia del territorio, è nato il Museo del Bergamotto, che espone gli antichi strumenti e le immagini che raccontano più di trecento anni di cultura, storia e tradizioni sull'agrumi e sul suo utilizzo.



Il Museo organizza, su prenotazione, visite guidate ed eventi enogastronomici di degustazione dei prodotti al Bergamotto



I NOSTRI
LABORATORI

MOMENTI
DELLA PRODUZIONE





Nel 1992 il prof. Caminiti partecipò al concorso per il premio “Nosside” e lo vinse grazie alla squisita “torta Nosside”, primo esperimento di pasticceria con l'utilizzo del Bergamotto.

ELENCO DEI PRODOTTI

Pasta al Bergamotto

Scialatielli, Eliconi, Paccheri,
Tagliatelle (p. 11)

Confetture

Confettura di Peperoncino (p. 15)

Confettura di Cipolla (p. 16)

Conserven

Aglione al condimento balsamico
di Bergamotto (p. 20)

Aglione all'agro-dolce
di Bergamotto (p. 20)

Aglione all'AgroPic
di Bergamotto (p. 20)

Bergaricotta e Pepericotta,
Creme di ricotta al Bergamotto
e al Peperoncino (p. 22)

Salsa di Bergamotto (p. 24)

'Nduja di suino aromatizzata
al Bergamotto (p. 26)

'Nduja di pescespada aromatizzata
al Bergamotto (p. 28)

Peperoncini ciliegina canditi
al Bergamotto (p. 31)

Peschiole all'agrodolce
di Bergamotto (p. 32)

Condimenti salati e dolci

Condimento balsamico
al Bergamotto (p. 36)

Agropic di Bergamotto (p. 37)

Salsa CioccoPic
al Bergamotto (p. 38)

Salsa CioccoBerg
al Bergamotto (p. 38)

Glassaberg bianca (p. 41)

Glassaberg fondente (p. 41)

Passata base di Bergamotto
per pasticceria e gelateria (p. 42)

Melassa di Bergamotto (p. 44)

Melassa di Bergamotto
piccante (p. 44)

Melassa di fichi e Bergamotto (p. 46)

Marmellate

Marmellata di Bergamotto (p. 50)

Marmellata di Mandarino
e Bergamotto (p. 52)

Marmellata di Arancia
e Bergamotto (p. 52)

Marmellata di Limone
e Bergamotto (p. 52)

Marmellata di Liquirizia
e Bergamotto (p. 54)

Miele

BergaMiel (Miele italiano
al Bergamotto) (p. 55)

*Frutta disidratata in melassa
di Bergamotto* (p. 58)

*Frutta secca in melassa
di Bergamotto* (p. 62)

*Frutta candita in melassa
di Bergamotto* (p. 66)

Dolciumi

Caramelle al Peperoncino, al Bergamotto
e alla Liquirizia, Agrumelle (p. 70)

Cioccolato fondente extra
con frutta secca e disidratata (p. 73)

Confetti variegati
al Bergamotto (p. 75)

Gocce di Bergamotto (p. 75)

Perle di liquore al Bergamotto (p. 76)

Semi di finocchio aromatizzati
al Bergamotto (p. 77)

Pasticceria

Biscotti secchi aromatizzati al Bergamotto	(p. 80)
Stomatico al Bergamotto, Biscotti all'anice e Bergamotto, Amaretti al Bergamotto	(p. 82)
Pitte di San Martino al Bergamotto	(p. 84)
Susumelle bianche e nere al Bergamotto	(p. 85)
Crostata al Bergamotto con frutta e cioccolato Bianco o Fondente	(p. 86)
Frutta martorana	(p. 87)
Pasticceria Stagionale (Carnevale, Pasqua e Natale)	(p. 88)

Liquori

GrapPic, GrapBerg	(p. 116)
Amarotto, Bergamundi	(p. 115)

Sciropi

Sciropo di Bergamotto	(p. 116)
Sciropo di Bergamotto e Ciliegia	(p. 116)
Sciropo di Bergamotto e Cedro	(p. 116)

Thè

Earl Grey Nero aromatizzato al Bergamotto	(p. 118)
Fette di Bergamotto disidratate	(p. 119)

Cosmesi e relax...

Olio essenziale di Bergamotto	(p. 122)
Saponetta al Bergamotto	(p. 123)
Shampoo al Bergamotto	(p. 123)
Bagnoschiuma al Bergamotto	(p. 123)
Body lotion al Bergamotto	(p. 123)
Eau de toilette al Bergamotto	(p. 123)
Deodorante per ambiente al Bergamotto	(p. 123)
Candela profumata al Bergamotto	(p. 123)
Salviettine igienizzanti al Bergamotto	(p. 123)
Sali da bagno al Bergamotto	(p. 123)



*La scoperta di una nuova pietanza
contribuisce alla felicità
del genere umano
più che la scoperta di una stella.*

JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN, *Fisiologia del gusto*