

► Rimanendo in tema, si è dedicato spazio al Marchio Ospitalità Italiana. Come ha spiegato Alessandro Marino, Direttore della Camera di Commercio Italo-Tedesca, “Si tratta di un marchio che viene conferito dalle Camere di Commercio Italiane all’Estero ai ristoranti che rispondono a dei criteri stringenti relativamente a diversi aspetti. Si va dall’utilizzo di prodotti veramente italiani, alle ricette, alla presenza di personale di cucina italiano fino ad arrivare all’accoglienza dell’ospite e alla carta dei cibi e dei

vini. Il marchio viene conferito ai ristoranti che intendono sottoporsi a una certificazione volontaria e per loro gratuita, e permette ai clienti di distinguere i ristoranti che si contraddistinguono per essere veri ambasciatori della tradizione enogastronomica italiana.”

Durante la manifestazione sono stati insigniti del Marchio Ospitalità Italiana: *Friulana* (www.friulana.de) e *Il Sorriso* (www.ilsorriso.de) a Monaco di Baviera e *Parmigiano* (www.ristorante-parmigiano.de) a Starnberg.

## PASSEGGIANDO TRA GLI ESPOSITORI ABBIAMO RACCOLTO QUALCHE IMPRESSIONE



**AZIENDA MEGGIOLARO**  
www.meggiolarosrl.it

Nel reparto delle aziende culinarie abbiamo trovato specialità davvero originali come la deliziosa porchetta dell’azienda Meggiolaro a Stra, i formaggi del Caseificio Sociale San Vito Povolara, l’Asiago fresco DOP (vd. foto a destra) e le dolcezze siciliane dell’azienda Antico Torronificio Nissen di Caltanissetta con il suo torrone di produzione artigianale. Tra i trecento vini l’imbarazzo della scelta.



**SANTO PALAMARA**  
(a sinistra) presenta i vini dell’azienda calabrese Malaspina

A **SANTO PALAMARA**, titolare della *Friulana*, e presente anche con l’azienda vinicola Malaspina che promuove nell’occasione, abbiamo chiesto che cosa significa per lui il **MARCHIO OSPITALITÀ**. “È una cosa importante che fa distinguere la gente che veramente fa qualità e usa originali prodotti italiani all’estero. Spero che questo nel tempo venga riconosciuto sempre di più e che il marchio diventi immediatamente riconoscibile a tutti”.



**DISTILLERIA CASELLI 1860**  
www.caselli1860.it



Distilleria Caselli presenta il liquore storico di Modena, il Nocino 42°, un ottimo digestivo fatto con l’infuso di mallo di noci. **FRANCESCO CASELLI** ci mostra anche le altre tre specialità dell’azienda, i liquori con frutta intera all’interno della bottiglia: il Fragolino con le fragole di bosco, il Mirtillino con mirtilli neri e il Rubino del bosco fatto con il mirtillo rosso.

**bi Perché ha scelto di venire a Monaco?**

F.C. Sono qui con Gourmet’s International perché è un’organizzazione di alto livello che entra in contatto con una clientela interessante, quella medio-alta che cerca specialità. Non essendo ancora presente in Germania, voglio fare sempre di più questi eventi di nicchia ben organizzati e con la clientela giusta.

**RITA RUSSO** della ditta Limonio ha presentato un limoncello artigianale, poi liquori di arancia, mandarino e gelsi neri, buoni dall’aperitivo al dessert. E ancora allora per le grigliate di carne, alla cannella, fico d’India e spezie. Produce anche olio d’oliva con frutti biologici certificati.



**RITA RUSSO**  
Azienda Limonio  
www.limonio.com

**LUIGI REGGIANI**  
di Gigi Il Salumificio  
www.gigisalumificio.it



Anche lo Sfogliagusto attira la nostra attenzione, un cicciolo secco a forma di torta, ottimo per aperitivi e per antipasti. **LUIGI REGGIANI** di Gigi Il Salumificio di Castelnuovo Rangone a Modena, ci spiega cos’è il cicciolo: “È un prodotto che deriva dalla pancetta, è fritto, in fase di cottura c’è una separazione tra la parte proteica che diventa cicciolo, quella di grasso che diventa strutto e una parte che si trasforma in vapore acqueo.”

Tra le 50 aziende vinicole, l’azienda “Le Favole” in Friuli ha presentato il Pinot Grigio Friuli Annia DOC 2012, il Friulano Friuli Annia DOC 2012, la Malvasia istriana Friuli Annia DOC 2012 e lo Storiis Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Annia DOC. Come ci ha spiegato la signora **CRISTINA DELLA GASPERA**, il Pinot grigio ramato ha un colore particolare perché viene fatto macerare tre giorni sulle bucce: “È un prodotto che va molto, è un vino da aperitivo, adatto al pesce e ai piatti esotici. Il Friulano invece è il nostro vitigno autoctono e la Malvasia istriana che è un nostro Top Wine, è stata giudicata come prima Malvasia istriana del Friuli Venezia Giulia l’anno scorso. Quest’anno è un vino molto ricco di sali minerali che si abbina bene al pesce. Ci sono poche aziende che fanno la Malvasia istriana e noi ci stiamo distinguendo per questo prodotto.” Ultima notizia, l’azienda è in cerca di un importatore per la zona di Monaco.



**C. DELLA GASPERA**  
Azienda Le Favole  
www.lefavole.com

## PROFUMO D’ITALIA

di Nicoletta De Rossi

**A COLLOQUIO CON VALERIA VAIRO**, caporedattrice di *buongiorno italia*, che recentemente ha pubblicato un libro bilingue (italiano e tedesco) dedicato all’Italia, colmo di ricordi ed emozioni: una piacevole e interessante lettura per i tedeschi che desiderano conoscere meglio la cultura italiana e per tutti gli italiani che vivono in Germania.



**Profumo d’Italia Ein Hauch Italien**  
Erzählt von Valeria Vairo  
Übersetzt von Ina-Maria Martens  
Deutscher Taschenbuch Verlag  
www.dtv.de  
ISBN 978-3-423-09519-8  
€ 9,90

**bi** Signora Vairo, com’è nata l’idea di scrivere questo libro?  
**V.V.** Da parecchio tempo provavo il desiderio di scrivere qualcosa che fosse diverso da un articolo giornalistico. In occasione di un articolo sul caffè mi sono affiorate alla memoria tante emozioni che ho avuto il bisogno di fissare, e non soltanto nell’articolo che stavo scrivendo. Così è nato il primo capitolo del libro “Profumo d’Italia”, intitolato “Aroma di caffè”.

**bi** Il libro è strutturato in capitoli composti, ognuno, di racconti indipendenti l’uno dall’altro: qual è il capitolo che Le sta più a cuore?

**V.V.** Sicuramente quello dedicato al caffè, in cui vi sono anche due racconti autobiografici. All’inizio di ogni capitolo vi è un’introduzione in cui si ricevono informazioni utili sull’argomento di volta in volta trattato. Il lettore trova quindi accanto al registro narrativo, anche quello giornalistico/informativo.

**bi** “Profumo d’Italia” è un libro che accompagna il lettore nella quotidianità italiana; leggendolo si percepisce in ogni pagina quanto Lei abbia ancora nel cuore la Sua Italia!  
**V.V.** Vivo in Germania da anni, ma non dimentico la nostra splendida penisola. Grazie a *buongiorno italia* ho inoltre la fortuna di trattare, ogni giorno, di prodotti italiani e questo mi riporta quotidianamente alla mia amata terra!