



Emozioni
delle nostre
terre

A stylized logo is centered on a wooden plank background. The logo consists of a dark, hand-drawn outline that forms a speech bubble or a frame. At the top of the frame is a jagged, mountain-like peak. At the bottom, there are three wavy lines representing water or a horizon. Inside the frame, the Italian phrase "Emozioni delle nostre terre" is written in a cursive, handwritten font. A small registered trademark symbol (®) is located at the bottom right corner of the logo's frame.

Suggestiva vista delle Apuane da Marina di Massa

A suggestive view of the Apuan Alps from Marina di Massa





LE ECCELLENZE DELLA PROVINCIA DI MASSA CARRARA
CATALOGO 2021

THE EXCELLENCES OF THE PROVINCE OF MASSA CARRARA
2021 CATALOG

EMOZIONI DELLE NOSTRE TERRE

Questo progetto nasce dall'intuizione di alcuni amici, riuniti come spesso accade per le buone idee, davanti ad un bicchiere di vino e ad un tagliere di salumi e formaggi nostrali.

Dalla loro chiacchierata scaturisce l'intento di racchiudere in un unico marchio le numerose eccellenze enogastronomiche del territorio della Provincia di Massa Carrara.

Questa fortunata terra gode infatti di un clima unico, gradevole tutto l'anno, mitigato dalla vicinanza del mare e dalla protezione delle maestose Alpi Apuane; e, grazie al sapiente lavoro di molti "artigiani", sono davvero innumerevoli i prodotti che ci regala: vino, olio extravergine di oliva, lardo, salumi, formaggi, castagne, testaroli, miele...

In questo catalogo troverete una ricca selezione delle eccellenze apuane e lunigianesi, quelle che ogni giorno ci fanno innamorare del nostro territorio e che ci regalano appunto quelle "emozioni" ormai conosciute ed apprezzate in Italia e nel mondo.

Il catalogo è visibile anche online: www.emozionidellenostreterre.it



EMOTIONS OF OUR LANDS

This project was the brain child of some friends, gathered - as often happens when good ideas are formed - over a glass of wine and a platter of local cold cuts and cheese. From their chat, the idea sprang up to gather together all of the numerous top quality food and wine offerings from the Province of Massa Carrara into one single brand. This area is fortunate in the fact that it enjoys a unique climate, pleasant all year round, mitigated by the proximity of the sea and the protection of the majestic Apuan Alps. Thanks to the skilful work of many artisans in the area, the products they give us are truly countless such as wine, extra virgin olive oil, cured lard, salami, cheeses, chestnuts, testaroli, honey...

In this catalog, you will find a vast selection of top quality products from the Apuan Alps and Lunigiana, the ones that make us fall in love with our territory every day, products that give us those special "emotions" related to food and territory that are so appreciated in Italy and now also known throughout the world.

Our catalog is also online: www.emozionidellenostreterre.it





La Provincia di Massa Carrara

La Provincia di Massa Carrara è situata nella parte nord occidentale della Toscana, importante crocevia con Liguria ed Emilia-Romagna: qui la natura ha creato una magnifica armonia tra terra e mare. Simbolo della provincia sono le Alpi Apuane, famose nel mondo per il loro marmo, che sovrastano, come proteggendolo, uno splendido litorale sul Mar Tirreno. La Lunigiana è la parte più a nord della provincia e si estende oltre la catena delle Apuane. Scendendo il fiume Magra, lungo gli itinerari medioevali della Via Francigena, antica strada percorsa da pellegrini e mercanti, si scoprono tanti piccoli borghi che racchiudono un'insospettabile ricchezza di tradizioni e di arte.

Nell'entroterra i numerosi castelli (non a caso è chiamata la "terra dei 100 castelli") testimoniano le lotte per il predominio di questo piccolo lembo di terra, una volta principato indipendente dei Cybo-Malaspina, nobile dinastia che ha lasciato qui un'impronta inconfondibile di arte rinascimentale e barocca. Ovunque voi siate non sarete mai troppo lontani dal mare, dalle colline ricche di vigneti e castagneti e dalle montagne tra le più belle d'Europa: un connubio che fa della terra apuana un luogo unico, ricco di paesaggi mozzafiato, da godere in ogni stagione grazie anche alla mitezza del suo clima.



The Province of Massa Carrara

The Province of Massa Carrara is located in the northwest of Tuscany, an important crossroads between Liguria and Emilia-Romagna. Here, nature has created a magnificent harmony between the land and the sea. The symbol of the province is the mountain range of the Apuan Alps, world famous for its marble. These mountains overlook, as if protecting it, the splendid coast along the Tyrrhenian Sea. Lunigiana is the northernmost part of the province and extends beyond the Apuan mountain chain. Going down the Magra river, along the medieval itineraries of the Via Francigena (an ancient road traveled by pilgrims and merchants), one will discover many small villages that contain an unexpected wealth of traditions and art. In the less developed back-country of the region, the numerous castles (not surprisingly, this area is called the “land of 100 castles”) testify to the struggles for the dominance of this small strip of land. Once, it was an independent principality of the Cybo-Malaspina dynasty, a noble dynasty that left an unmistakable imprint on Renaissance and Baroque art. Wherever you are, you will never be too far from the sea, from the hills full of vineyards and chestnut groves, and from the mountains that are considered among the most beautiful in Europe.

All of this is a combination that makes the Apuan area a unique place, full of breathtaking landscapes, which can be enjoyed in every season thanks to its mild climate.



emozioni
delle nostre
terre

IL NOSTRO PUNTO VENDITA

OUR STORE

Emozioni Store

galleria Buonarroti,

16 Massa

info/prenotazioni

345 297 3407



Orario estivo

Dal Martedì al Sabato

Mattina: 8:30 - 13:00

Pomeriggio: chiuso

Domenica e Lunedì chiuso

LO STORE "EMOZIONI"
THE "EMOZIONI" STORE



LE AZIENDE

COMPANIES



AL LARDO, AL LARDO!

Nella nostra continua ricerca delle “eccellenze” ci siamo imbattuti nel lardo artigianale di Colonnata di “Al Lardo al Lardo”, una piccola, ma rinomata azienda locale a conduzione familiare: assaggiare il loro prodotto significa essere sopraffatti dal piacere di emozioni che coinvolgono olfatto, gusto, vista e mente.

Un lardo bianchissimo che si scioglie come burro sotto la lingua, preparato alla vecchia maniera, “massaggiato” a mano con amore e cura nelle conche di marmo con quella maestria artigianale che solo i depositari della vera tradizione conoscono. Il lardo di Colonnata, il più famoso al mondo, deve essere infatti bianco, puro, con delle leggere venature rosate e un filino di magro e preparato esclusivamente in conche di marmo di Carrara, respirare solo quella particolare aria; questi sapienti artigiani lo preparano con attenzione e cura secondo un antico procedimento artigianale i cui piccoli segreti (quelli che lo rendono unico) si tramandano di generazione in generazione.

E ricordate: è sacrilegio se il lardo viene cotto, le fette vanno piuttosto adagiate come sono sul pane caldo e così il sapore e l’aroma diventeranno tutt’uno con la fetta... pura poesia per il palato.



AL LARDO, AL LARDO!

In our search for “excellence” we came across the artisan lard of Colonnata from “Al Lardo al Lardo”, a small, but renowned local family-run company: tasting their product means being overwhelmed by the pleasure of emotions that involve the sense of smell, taste, sight and mind.

A very white lard that melts like butter under the tongue, prepared in the old way, “massaged” by hand with love and care in the marble basins with that craftsmanship that only the custodians of true tradition know. The lard of Colonnata, the most famous in the world, must in fact be white, pure, with light pink veins and a tad thin and prepared exclusively in basins of Carrara marble, to breathe only that particular air; these skilled artisans prepare it with attention and care according to an ancient artisan process whose little secrets (those that make it unique) are handed down from generation to generation.

And remember: cooking the lardis a sacrilege, the slices should rather be placed as they are on hot bread and so the flavor and aroma will become one with the slice ... pure poetry for the palate.







MARTINA BIGI, APICOLTRICE

La mia è una piccola azienda agricola, fatta di api e tanta passione. La sede è a Fivizzano, ma la pratica della transumanza mi porta a cercare buoni pascoli per le api lungo tutta la nostra provincia: api nomadi che, a seconda della stagione, si spostano verso paesaggi incontaminati in cerca delle fioriture più abbondanti. In Lunigiana e ai piedi delle Alpi Apuane, il paesaggio tipicamente montano presenta una vegetazione molto varia che permette di produrre un ottimo millefiori di montagna, mentre i boschi di acacia e di castagno, donano pregiati mieli monofloreali. Nelle vicine colline, produco il miele millefiori primaverile, la melata, e raccolgo il polline e la propoli grezza. Il mestiere dell'apicoltore apicoltore passa dal custodire e preservare l'ambiente ricco di biodiversità in cui allevare le api da miele italiane. Mentre si procurano il cibo, le api trasportano il polline di fiore in fiore, rendendo possibile la riproduzione di gran parte delle specie botaniche alla base dell'alimentazione degli esseri umani e degli animali. Per questo stò avviando nei terreni aziendali un sistema colturale in sintonia con l'ambiente e la stagionalità, che usa metodi di produzione che escludono l'impiego di fertilizzanti, pesticidi e chimica per la produzione di prodotti freschi e trasformati. Con pazienza, un passo alla volta, con la filosofia che non esiste agricoltura senza che le api ci volano sopra. Questo semplice pensiero, mi porta a dare molto valore all'esperienza diretta, dal campo alla tavola, ad aprire l'azienda ai clienti che desiderano visitarla, dando ulteriori garanzie al consumatore sui metodi di conduzione e di trasformazione del prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute, e a creare progetti didattici per trasmettere a bimbi ed adulti gli affascinanti meccanismi del mondo dell'alveare e della natura.



MARTINA BIGI, BEEKEEPER

Mine is a small farm, made up of bees and a lot of passion. The headquarters are in Fivizzano, but the seasonal movement of beehives from one place to another leads me to look for good pastures for bees throughout our province: nomadic bees that, depending on the season, move towards uncontaminated landscapes in search of the most abundant blooms. In Lunigiana and at the foot of the Apuan Alps, the typically mountainous landscape gives us an incredibly varied vegetation that allows us to produce an excellent mountain wildflower honey, while the acacia and chestnut woods give precious single-flower honeys. In the nearby hills, I produce spring wildflower honey, honeydew, and collect pollen and raw propolis. The job of the beekeeper as a farmer passes from guarding and preserving the environment and its biodiversity to raising the Italian honeybees as well. While foraging for food, bees transport pollen from flower to flower, making it possible to reproduce most of the botanical species that form the basis of the diet of humans and animals. For this reason, I am setting up a cultivation system on my farm lands in harmony with the environment and that follows seasonality, which uses production methods that exclude the use of fertilizers, pesticides and chemicals for the production of fresh and processed products. I do this with patience, one step at a time, and with the philosophy that no agriculture can exist without the work of the bees flying over it.

This simple thought leads me to give great value to first-hand experience, from the field to the table, where I can open my company to customers who wish to visit it, which further guarantees to the consumer the methods of management and transformation of my products, while respecting the environment and health. As well, we can create educational projects for children and adults where we can transmit to them the fascinating mechanisms of the world through the beehive and nature.





Il miele prodotto da Martina Bigi è buono e naturale

The honey produced by Martina Bigi is good and natural



BIRRIFICIO APUANO

BIRRIFICIO
APUANO

BIRRIFICIO APUANO

Marco Tazzini è il birraio del Birrificio Apuano, marchio artigianale creato nel 2013 per dare lustro al nome delle Alpi Apuane. La sede è a Massa, città di storia e d'arte (nonché capoluogo di provincia) situata nel nord della Toscana.

Il suo impianto di brassaggio (in gran parte autoprogettato e autoallestito) si trova proprio ai piedi della poderosa mole del Castello Malaspina: con i suoi 3 ettolitri di capacità in sala cottura (su singolo ciclo d'ammontamento) ne produce, su base annua, circa 300.

La gamma della nostra produzione si ispira ai classici del Belgio e alle produzioni americane più moderne.

Nella firma del birrificio e del birraio c'è la semplicità di approccio alla bevuta e ogni birra fa parlare i propri protagonisti: quando tocca alla complessità delle dolcezze dei malti, quando alle sfaccettature dei luppoli provenienti da ogni parte del mondo; il nostro lavoro di ricerca è quotidiano e costante.

A stringere il legame col territorio si sono aggiunte col tempo birre prodotte con mosto d'uva della zona: unica categoria nata in Italia da pochissimi decenni, il cosiddetto stile 'Italian Grape Ale' ci viene adesso invidiato nel mondo.

Nel nostro birrificio è presente anche una selezione di botti nelle quali vengono affinate a lungo alcune speciali produzioni destinate a poche centinaia di bottiglie.



BIRRIFICIO APUANO

Marco Tazzini is the brewer of Birrificio Apuano, an artisan brand created in 2013, giving prestige to the name of the Apuan Alps. The headquarters are in Massa, a city known for history and art (as well as the provincial capital) located in the north part of Tuscany.

Its brewing plant (largely self-designed and self-constructed) is located right at the foot of the mighty mass that makes up the Malaspina Castle. With its 3 hectoliters of capacity in the brewhouse (on a single mashing cycle) it produces, on an annual basis, about 300.

The range of our production is inspired by the classic beer styles of Belgium and the most modern American productions.

It's the signature of the brewery and our brewer, a simplicity that we use to approach drinking, in which each beer lets the protagonists speak- when it comes to the complexity of the sweetness of the malts, when it comes to the facets of hops from all over the world. Our research is daily and constant.

To further cement our connection to our region, we added over time beers made with grape must from the area, which is now the only new beer category coming from in Italy for the past few decades, and this so-called 'Italian Grape Ale' style is now envied throughout the world.

In our brewery there is also a selection of wooden barrels in which special production beers destined for a limited selection of few hundred bottles are aged and refined.





La Birra Ninkasi è stata premiata come Birra dell'anno 2019

Ninkasi Beer was awarded as Beer of the Year 2019



BISCOTTIFICIO PIEMONTE

L'azienda Dogliani opera nel settore dolciario dal 1948. Angelo e Bartolomeo Dogliani, rilevano negli anni quaranta un piccolo laboratorio di pasticceria a Carrara, ai piedi delle Alpi Apuane. Angelo, insieme al fratello Bartolomeo, lascia la sua terra, il suo lavoro come responsabile di produzione presso una prestigiosa azienda piemontese, portando con sè, regalato dal suo affezionato datore di lavoro e maestro, un pezzo del “lievito madre” di farina e i segreti per mantenerlo nel tempo. Oggi lo sviluppo dell'azienda premia l'impegno, la passione di Angelo e la capacità del figlio Franco nell'aver ereditato i segreti dell'antico processo di rinnovamento giornaliero del “lievito madre”. Per questo, i prodotti Dogliani derivano da antiche ricette ed i suoi lieviti naturali ne garantiscono la genuinità e fragranza così come la produzione quotidiana ne garantisce la freschezza.

Margherita Dogliani

“Mi ricordo un giorno in cui mio padre mi ha chiamato in laboratorio e mi ha svelato il suo segreto: il lievito madre”

Franco Dogliani

“Dalla cura e dall'attenzione che mio padre mostrava verso il lievito madre ho capito quello che veramente conta nella lavorazione dei nostri prodotti: la maestria di mantenere la madre del lievito nel tempo”

Bernardo Dogliani

“Un amore profondo ha sempre legato mio padre al lievito madre, tanto da farlo sentire una creatura animata”



BISCOTTIFICIO PIEMONTE

The Dogliani company has been operating in the confectionery sector since 1948.

Angelo and Bartolomeo Dogliani, in the 1940's, took over a small pastry shop in Carrara, at the foot of the Apuan Alps.

Angelo, together with his brother Bartolomeo, left his home and his job as production manager at a prestigious Piedmontese company, taking with him a gift from his loyal employer and mentor, a piece of "mother yeast" as well as the secrets to maintain the yeast over time. Today, the development of the company rewards Angelo's commitment and passion as well as the ability of his son Franco who inherited the secrets of the ancient process of daily renewal of this "mother yeast". For this reason, Dogliani products derive from ancient recipes and its natural yeasts guarantee an authenticity and fragrance, and daily production guarantees their freshness.

Margherita Dogliani

"I remember one day when my father called me to the laboratory and revealed his secret: the mother yeast"

Franco Dogliani

"From the care and attention that my father showed towards the mother yeast I understood what really matters in the processing of our products: the mastery of maintaining the mother of the yeast over time"

Bernardo Dogliani

"A deep love has always linked my father to the mother yeast, so much so that it feels like an animated creature"





Il dolce tradizionale Pan di Vino del Biscottificio Piemonte

The traditional Pan di Vino from Biscottificio Piemonte



GIANCARLO BOSCHETTI

Il pastore Giancarlo Boschetti, originario di Tavernelle, una frazione di Licciana Nardi (MS), è un uomo d'altri tempi, uno degli ultimi, veri pastori locali che effettua ancora la transumanza a piedi, come una volta: la vita del pastore è piena di sacrifici, ma Giancarlo la conduce con fierezza e passione, amando il suo lavoro e i suoi animali.

Fortemente legato alla sua terra e ai suoi animali (le rinomate pecore di pregiata razza massese), produce secondo la tradizione formaggi artigianali di assoluto livello come il pecorino e la ricotta a base di latte a crudo di pecora, sale e caglio: genuini e naturali, rappresentano veri e propri capolavori della tradizione della nostra provincia.

E Giancarlo certo non si sarebbe immaginato, proprio lui così schivo e riservato, di balzare insieme ai suoi cari agli onori delle cronache grazie ad un riuscita campagna social di Dolce & Gabbana che lo immortalava come testimonial ideale di una vita familiare rurale di antica memoria.



GIANCARLO BOSCHETTI

The shepherd Giancarlo Boschetti, originally from Tavernelle, a fraction of Licciana Nardi (MS), is a man of other times, one of the last, true local who still carries out the transhumance on foot, as it once was: the life of the shepherd is full of sacrifices, but Giancarlo leads it with pride and passion, loving his work. Strongly linked to its land and its animals (the renowned sheep of the fine Massese breed), according to tradition, it produces artisan cheeses of the highest level such as pecorino and ricotta based on raw sheep's milk, salt and rennet: genuine and natural, they represent real masterpieces of the tradition of our province.

And Giancarlo certainly would not have imagined, so shy and reserved, to jump with his loved ones to the headlines thanks to a successful social campaign by Dolce & Gabbana that immortalizes him as the ideal testimonial of a rural family life of ancient memory.



Azienda Agricola Giancarlo
Formelle
Via N. (MS)
521205

PECO
Latte crudo

Ingredienti: latte, sale

Lotto: pref. pers. che entro:

Azienda Agricola Giancarlo
Formelle
Via N. (MS)
521205

PECO
Latte crudo

Ingredienti: latte, sale

Lotto: pref. pers. che entro:



**LA BOTTEGA
DEL PANIGACCIO**

- Specialità espressa in tutta Italia
- Vendita diretta a panifici e ristoranti
- Distribuzione in tutta Italia

LA BOTTEGA DEL PANIGACCIO

Il panigaccio è un prodotto tipico della Lunigiana, precisamente del Comune di Podenzana.

Si tratta di un antico pane tradizionale, rotondo, non lievitato, cotto in uno speciale piatto di terracotta chiamato testo, arroventato a fuoco vivo in un falò o in un forno a legna sul quale si versa la pastella di farina, acqua e sale. La si frappone tra un testo e l'altro, sino a formare una pila, e qui resta fino alla cottura.

Marianna e Massimiliano nascono come ristoratori, ma nel 2015 decidono di dedicarsi anche alla produzione artigianale del panigaccio allestendo un laboratorio ed intraprendendo un nuovo cammino, tra fiere e mercati, per portare il prodotto tipico e la sua tradizione in giro per le piazze e città italiane: così facendo hanno contribuito a far crescere la notorietà ed a raccontarne la storia e la magia.

L'unione della conoscenza dell'arte tradizionale con l'attento studio delle tecniche di confezionamento, permettono oggi di gustare il panigaccio tradizionale proprio come avviene in Lunigiana, mantenendone inalterate la bontà e la fragranza.



LA BOTTEGA DEL PANIGACCIO

Panigaccio is a typical product of Lunigiana, precisely of Podenzana.

It's an ancient traditional bread, round, unleavened, baked in a special earthenware dish called testo, red-heated over high heat in a bonfire or in a wood-burning oven on which the batter of flour, water and salt is poured. It is interposed between one text and another, until it forms a pile, and here it remains until cooking.

Marianna and Massimiliano were born as restaurateurs, but in 2015 they also decided to devote themselves to the artisan production of panigaccio by setting up a laboratory and embarking on a new path, between fairs and markets, to bring the typical product and its tradition around the Italian squares and cities: by doing so, they have helped to increase the notoriety and to tell its story and magic.

The combination of the knowledge of traditional art with the careful study of packaging techniques allows today to taste the traditional panigaccio just as it happens in Lunigiana, keeping its goodness and fragrance unaltered.





La Bottega di Aldo.



LA BOTTEGA DI ADÒ

Montignoso è un piccolo borgo sotto le Alpi Apuane, dove l'aria del mare e quella delle montagne si mischiano, si confondono, così come i confini regionali di Toscana, Emilia e Liguria. È qui che nel 1883 nasce Adolfo Balderi, maestro e norcino e al tempo stesso valente scultore. Nella sua vita piena, oltre i cent'anni di età, "Adò" forma i nipoti Carlo e Vittorio all'antica arte della norcineria locale; a loro volta, essi la insegnano a Gianni e Maurizio, fino ad arrivare oggi, con Riccardo Lorenzetti e gli altri trisnipoti, alla quinta generazione. I tempi cambiano, la qualità no: quello che un tempo era un piccolo laboratorio artigianale di paese adesso è una splendida e innovativa struttura, accogliente e perfettamente adeguata alle normative vigenti. Adolfo Balderi guarderebbe a tutto questo meravigliato e orgoglioso. Il suo spirito e la cura nel realizzare le cose sono rimasti inalterati. Per questo l'azienda può legittimamente fregiarsi del termine "bottega".

Ancora oggi infatti qui tutto è curato in modo artigianale e l'unico obiettivo è la qualità finale dei prodotti.

La parola d'ordine è la materia prima: la qualità non nasce sugli alberi. Bisogna selezionare le materie prime migliori perché il prodotto sia ottimo. E qui la cura è davvero maniacale, non solo nella scelta dei fornitori, ma soprattutto nella gestione degli ingredienti. Alla Bottega di Adò tutto è studiato nei minimi dettagli. La tecnologia dei nuovi macchinari aiuta nella lavorazione che resta però artigianale a tutti gli effetti: la carne è quotidianamente tagliata a mano da 4 esperti macellai, le salature vengono fatte interamente a mano massaggiando ogni parte anatomica. Non esiste magazzino: si produce di volta in volta, tutti i giorni, per offrire sempre un prodotto fresco ed ottimale. Tutto inizia e finisce con la maestria delle mani dell'uomo, come quelle di nonno Adò, che fosse marmo o carne di maiale non importa. L'arte è arte.



LA BOTTEGA DI ADÒ

Montignoso is a small village under the Apuan Alps, where the air of the sea and that of the mountains mix, as well as the regional borders of Tuscany, Emilia and Liguria. It is here that in 1883 Adolfo Balderi was born, a master butcher and at the same time a talented sculptor. In his full life, over a hundred years of age, "Adò" trains his nephews Carlo and Vittorio in the ancient art of local butchery; in turn, they teach it to Gianni and Maurizio, until today, with Riccardo Lorenzetti and the other great-grandchildren, the fifth generation. Times change, quality does not: what was once a small village artisan workshop is now a splendid and innovative structure, welcoming and perfectly suited to current regulations. Adolfo Balderi would look at all this amazed and proud. His spirit and care in making things have remained unchanged. For this reason, the company can legitimately use the term "bottega". Even today, in fact, everything here is handcrafted and the only goal is the final quality of the products. The watchword is the raw material: quality doesn't just grown on trees. It is necessary to select the best raw materials for the product to be excellent. And here the care is truly maniacal, not only in the choice of suppliers, but above all in the management of the ingredients. At the Bottega di Adò everything is studied in detail. The technology of the new machinery helps in the processing which however remains artisanal in all respects: the meat is cut daily by hand by four expert butchers, the salting is done entirely by hand by massaging every anatomical part. There is no warehouse: it is produced from time to time, every day, to always offer a fresh and optimal product. Everything begins and ends with the mastery of human hands, like those of grandfather Adò, whether it was marble or pork doesn't matter. Art is art.





Il lardo di Colonnata IGP è rinomato in tutto il mondo

Lardo di Colonnata IGP is famous all over the world



foto di Oliviero Toscani

AZIENDA AGRICOLA IL CAPRILE

Elena Incerti, giovane allevatrice carrarese, dopo aver conseguito la laurea in Scienze delle Produzioni Animali, ha fondato, per valorizzare il proprio territorio, l'azienda agricola "Il Caprile" nella zona a Carrara attuando una scelta di vita in controtendenza, lontana dallo stress cittadino, a contatto con la natura.

Qui alleva con passione l'antica razza autoctona della capra garfagnina con il cui latte, in chiave moderna e creativa, ottiene ottimi prodotti, veramente naturali e molto digeribili in quanto il latte di capra è più magro, non irrita l'intestino ed è anche più ricco di principi attivi.

I formaggi e le ricotte di Elena sono frutto di passione, amore per la natura, ricerca e... fantasia: assolutamente da assaggiare gli erborinati, dal sapore più intenso, ottenuti mediante un processo di lavorazione che mira a produrre nella pasta piccole macchie di muffa commestibile.



IL CAPRILE FARM

Elena Incerti, a young Carrara breeder, after graduating in Animal Production Sciences, founded the “Il Caprile” farm in the Carrara area to enhance her territory, implementing a lifestyle choice that goes against the trend, far from stress of the city, in contact with natu-re.

Here he breeds with passion the ancient native breed of the Garfagnina goat with whose milk, in a modern and creative way, obtains excellent products, truly natural and very di-gestible as goat’s milk is leaner, does not irritate the intestine and is also richer in active ingredients.

Elena’s cheeses and ricotta are the result of passion, love for nature, research and ima-gination: the blue cheeses, with a more intense flavor, obtained through a manufacturing process that aims to produce small spots of edible mold in the dough are absolutely worth tasting.



Prodotto Agrario
CANTILE di S. Maria Eusebia
Via S. Eusebio, 30 Nappano
01030
Tel. 0761/33187067
www.cantile.it

TORINI DI LATTE
DI CANTILE
Ingredienti: latte di vacca
intero pastorizzato e cagliata
di latte di vacca.

Prodotto Agrario
CANTILE di S. Maria Eusebia
Via S. Eusebio, 30 Nappano
01030
Tel. 0761/33187067
www.cantile.it

prodotti artigianali
prodotti artigianali
prodotti artigianali

QUANTITÀ DI LATTE
DI CANTILE
Ingredienti: latte di vacca
intero pastorizzato e cagliata
di latte di vacca.

prodotti artigianali
prodotti artigianali

prodotti artigianali
prodotti artigianali



CIMA AZIENDA AGRICOLA

I Colli del Candia, compresi tra Massa e Carrara, sono rinomati fin dall'antichità per la loro vocazione vitivinicola. Compresi tra il mare e le fantastiche Alpi Apuane delle cave di marmo, possono contare su uno straordinario microclima caratterizzato da estati gradevolmente ventilate e inverni assai miti; per questo la vite prospera con evidenti vantaggi qualitativi. La vite diventa protagonista assoluta del paesaggio che caratterizza con scorci di affascinante suggestione. Terrazze ed acclivi dimostrano l'efficace presenza dell'uomo in intelligente simbiosi con l'ambiente, una sintonia che non concede spazio agli assurdi ritmi della vita moderna. Qui hanno sostanzioso valore le consuetudini e gli affetti familiari, saldamente legati agli insegnamenti propri del territorio. Non per nulla la stirpe dei Cima lavora ai poderi e produce vini eccellenti da ben quattro generazioni proseguendo una fantastica avventura iniziata nell'800. Si tratta di una attività ininterrotta che strada facendo ha contribuito a creare un patrimonio di esperienze di incalcolabile portata. Certi requisiti hanno consentito ai Cima - Giovanni e poi il figlio Aurelio, al quale spetta il compito di condurre l'azienda nell'intrigante viaggio nel terzo millennio - di effettuare un prodigioso balzo tecnologico proiettato verso un futuro che si annuncia prodigo di soddisfazioni. Sensibilità ed intuito hanno portato a capire che le enormi potenzialità della zona dovevano essere sfruttate in maniera adeguata, grazie ai preziosi suggerimenti di tecnici enologi qualificati, sia nei vigneti che in cantina. Questa scelta che ha unito scienza, microclima del territorio e sapienza imprenditoriale, è stata favorevolmente accolta sia dal mercato internazionale che dalla critica specializzata. Il Candia è uscito finalmente dal mito per costituire una entità di rilievo assoluto, capace di dare origine a vini, sia bianchi sia rossi, di notevole personalità. L'impegno profuso e gli importanti risultati conseguiti sembrano dischiudere prospettive di sempre maggiore prestigio.



THE CIMA FARM

The hills called the Colli del Candia, located between Massa and Carrara, are renowned since ancient times for their history of winemaking. Between the sea and the fantastic Apuan Alps and their marble quarries, these hills can count on an extraordinary microclimate characterized by pleasantly breezy summers and very mild winters. With these obvious qualitative advantages, the grapevines thrive. The vines become the absolute protagonist of the landscape that it characterizes with glimpses of this fascinating and suggestive scenery: Terraces and slopes demonstrate the effective presence of man who lives in intelligent symbiosis with the environment, a delicate harmony that doesn't allow room for the frenetic rhythms of modern life. Here, passed down traditions and ties to family have substantial value, and they are firmly linked to the teachings of the territory. It is not for nothing that the Cima family has been working on farms and producing excellent wines for four generations, continuing a fantastic adventure that began in the 19th century. It is an uninterrupted activity that along the way has contributed to creating a wealth of experiences of incalculable importance. Certain requirements have enabled the Cima family - Giovanni and then their son Aurelio, who is responsible for leading the company on this intriguing journey into the third millennium - to make a prodigious technological leap projected towards a future that promises to be full of satisfaction. Sensitivity and intuition led us to understand that the enormous potential of this area had to be harnessed in an appropriate manner, thanks to the precious suggestions of qualified winemakers, both in the vineyards and in the cellar. This choice, which combined science, the local microclimate and entrepreneurial knowledge, was favorably received by both the international market and specialized critics. Candia has finally emerged from its myth to become an important entity, capable of giving rise to wines, both white and red, of considerable personality. This incredible commitment and the important results achieved seem to have open up prospects of an even greater prestige in the future.





Il Massaretta rosso di Cima, dal profumo intenso e fruttato

The red wine Massaretta from Cima has an intense and fruity flavour



CHINA DOTT. CLEMENTI ANTICO ELIXIR

Il gusto della tradizione per un piacere moderno.

Nel 1884 il dottor Giuseppe Clementi iniziò a produrre l'Antico Elixir di china riuscendo ad unire il piacere alle proprietà curative della pianta. Da allora la famiglia Clementi continua a prepararlo con immutata cura e dedizione.

Viene utilizzata la corteccia di china solo delle pregiate specie calisaya e succirubra, un segreto degli Indios che dal Sud America, dopo sapiente elaborazione nell'antica farmacia di Fivizzano, giunge infine nel vostro bicchiere.

Profumi di erbe aromatiche, fragranze agrumate e ammalianti note caramellate in un corpo di suadente cremosità. Sensazioni che sposano perfettamente il gusto classico della cioccolata o del gelato alla crema, di raffinata pasticceria o di gustosa frutta secca.

Potrete apprezzare l'Antico Elixir con ghiaccio ed una fetta di arancia come stuzzicante aperitivo, con succo di pompelmo e ginger ale per un dissetante cocktail, caldo come corroborante nei freddi inverni, come correzione per un caffè sfizioso o semplicemente liscio come efficace digestivo. Comunque lo preferiate l'Antico Elixir saprà regalarvi emozioni uniche.



ANTICO ELIXIR OF CLEMENTI PHARMACY

The taste of tradition for a modern pleasure.

In 1884, Dr. Giuseppe Clementi began producing the Antico Elixir of china (cinchona), managing to combine creative enjoyment with the healing properties of the plant.

Since then, the Clementi family has continued to prepare the elixir with a care and dedication that remains unchanged.

Only cinchona bark from the precious calisaya and succirubra species is used, a secret of the indigenous people from South America, and after skilful processing in the ancient pharmacy in Fivizzano, it finally arrives in your glass. It has scents of aromatic herbs, citrus fragrances and bewitching caramelized notes in a body of persuasive creaminess. Sensations that perfectly marry the classic taste of chocolate or cream ice cream, refined pastries or tasty dried fruit.

You will appreciate the Antico Elixir with ice and a slice of orange as a tantalizing aperitif, with grapefruit juice and ginger ale for a thirst-quenching cocktail, served warm to invigorate you in cold winters, to add in a delicious coffee or simply as an effective digestive. However you prefer it, the Ancient Elixir will give you a truly one of a kind feeling.





La China Clementi è un Elixir unico, composto da due pregiate varietà di China tropicale e diverse erbe aromatiche ed officinali.

China Clementi is a unique elixir composed of two precious varieties of tropical china and various aromatic and medicinal herbs



CORMEZZANO AZIENDA AGRICOLA

L'azienda agricola Cormezzano nasce dalla passione per la natura della famiglia Mori, agricoltori da sette generazioni. Produce formaggi artigianali fatti a mano, latticini di primissima qualità, carni genuine e insaccati, “buoni come quelli di una volta”. Questi prodotti tipici lunigianesi vengono ancora realizzati con le procedure di lavorazione della tradizione e proprio per questo sono apprezzati anche da esperti nutrizionisti del settore che hanno dedicato loro articoli e servizi televisivi tra cui quello trasmesso dalla famosa trasmissione Linea Verde di Rai Uno. L'allevamento bovino è composto da mucche di razza frisona a ciclo chiuso; le vitelline nate in allevamento vengono cresciute in maniera naturale con il latte delle mamme e dopo circa tre anni diventano mucche. La cura con cui l'azienda cresce e alleva i suoi animali si trasmette nella qualità dei prodotti: i bovini vengono alimentati con foraggi freschi e secchi, cereali naturali e barbabietole da zucchero senza l'uso di estrogeni e farine di carne, allo scopo di garantire e preservare il gusto e l'ottima qualità dei prodotti. In parallelo all'allevamento bovino esiste anche un piccolo allevamento suino a ciclo chiuso (nati e cresciuti in loco), che utilizza il siero di latte e cereali aziendali di prima scelta per la sua produzione di carni e insaccati. Anche i campi vengono coltivati con concime autoprodotta dall'allevamento senza uso di pesticidi, diserbanti o altre sostanze chimiche. Vista la sempre più ampia richiesta, l'azienda ha saputo diversificare la produzione offrendo ben 16 tipologie diverse di formaggi artigianali fatti a mano, dal fresco allo stagionato, dalla ricotta allo stracchino: tutti ottimi, gustosi e saporiti. Anche il latte che viene utilizzato per la produzione dei formaggi artigianali, è esclusivamente dell'allevamento Cormezzano e non è di raccolta.



THE CORMEZZANO FARM

The Cormezzano farm was born from the passion for nature of the Mori family, farmers for seven generations. It produces hand-made artisan cheeses, top quality dairy products, authentic meats and sausages made “as good as those from times past”.

These typical products from the Lunigiana are still made with traditional processing procedures and for this reason they are also appreciated by nutrition experts in the sector, who have dedicated articles and television services to them, including one broadcast by the famous Rai Uno program Linea Verde.

Cattle breeding is made up of “closed cycle” Friesian cows. The calves born on the farm are raised naturally with the milk of their mothers and after about three years they become cows. The care with which the company grows and raises its animals is transmitted in the quality of the products- the cattle are fed with fresh and dry fodder, natural cereals and sugar beets without the use of estrogen and meat meal, in order to guarantee and preserve the taste and excellent quality of the products.

Paralleling the cattle breeding, there is also a small closed-cycle pig breeding (born and raised on site) which uses whey and top quality cereals also from the farm, for its production of meats and sausages.

The fields are also cultivated with self-produced fertilizer from the same farm without the use of pesticides, herbicides or other chemicals.

Given the ever-increasing demand, the company has been able to diversify its production by offering 16 different types of hand-made artisan cheeses, from fresh to aged, from ricotta to stracchino- all excellent, tasty and savory.

Even the milk that is used for the production of artisan cheeses is exclusively from the Cormezzano breeding, not from other collection.





I formaggi dell'azienda agricola Cormezzano sono 100% naturali e senza glutine

The cheeses of the Cormezzano farm are 100% natural and gluten-free



FRANCESCA FERRARI AZIENDA AGRICOLA

L'Azienda Agricola Francesca Ferrari è una giovane realtà fondata nel 2005 a Pontremoli e guidata con passione dalla titolare Francesca e dal marito Paolo. Seguendo standard di qualità propri, è privilegiata la raccolta anticipata ovvero nel periodo di invaiatura delle drupe (prima e seconda decade del mese di novembre): la raccolta avviene mediante la brucatura a mano e l'utilizzo di agevolatori meccanici che consentono di ridurre al minimo la possibilità di danneggiare rami e frutti. Le olive, dopo essere conservate in cassette adeguatamente areate, vengono frante entro le ventiquattro ore con metodo di estrazione a ciclo continuo.

L'alta qualità è da privilegiare sulla quantità e proprio per questo l'azienda ha scelto fin dal primo anno di produzione di intraprendere l'iter di certificazione per l'ottenimento della denominazione "Toscana IGP" (Indicazione Geografica Protetta) e la sotto-denominazione "Colline della Lunigiana".

L'azienda dispone di un laboratorio di trasformazione e confezionamento che consente di accorciare il più possibile la filiera, così da assicurare maggiori garanzie e qualità.

Attualmente l'azienda possiede circa nove ettari di uliveto specializzato dotato di impianto di irrigazione a goccia che consente di ridurre al minimo l'alternanza della produttività tra una campagna e l'altra.



THE FRANCESCA FERRARI OLIVE FARM

The Francesca Ferrari olive farm is a young company founded in 2005 in Pontremoli and led with passion by the owner Francesca and her husband Paolo. Following self-designed quality standards, early harvesting is preferred (i.e. during the period that the stone fruits start to change color, usually first and second ten days of November). The olive harvest takes place by hand stripping and use of mechanical intervention that minimizes the possibility of damaging branches and fruits. The olives, after being stored in ventilated boxes, are pressed within twenty-four hours through a continuous cycle extraction method.

This high quality is privileged over quantity, and for this reason the company has chosen from the very first year of production to undertake the certification process to obtain the “Toscano IGP” denomination (Protected Geographical Indication) and the sub-denomination “Colline della Lunigiana”.

The company has a processing and packaging laboratory that allows them to shorten the supply chain as much as possible, so as to ensure a greater quality guarantee.

The company currently owns about nine hectares of specialized olive groves equipped with a drip irrigation system that allows them to minimize the alternation of productivity between one field and another.





L'olio extra vergine d'oliva IGP Toscano Colline Lunigiana
ha saputo conquistare negli anni sempre più consensi

*The extra virgin olive IGP Toscano Colline Lunigiana oil has been able to win
more and more acclaim over the years*



FORTEVIVA

Nel 1973 nasce EVAM SpA (acronimo di Ente Valorizzazione Acque Minerali) con l'intento di valorizzare e commercializzare le acque minerali del Comune di Massa. L'area della sorgente interessa un vasto territorio incontaminato (circa 300 ettari) del Monte Belvedere, nel comprensorio delle Alpi Apuane. La sede operativa è a Canevara, con l'attuale stabilimento ultimato nel 1980. Con l'autorizzazione ministeriale nel 1982 inizia l'attività di estrazione e imbottigliamento dalle sorgenti. Sono due i prestigiosi marchi che EVAM immette sul mercato: Fonteviva e Amorosa. Il primo è legato al territorio, mentre il secondo, particolarmente indicato per uso pediatrico, si lega alla società Humana che lo distribuisce in tutta Italia. Con il suo residuo fisso di 49 mg/l, Fonteviva è classificata tra le acque minimamente mineralizzate: un'acqua molto leggera, digeribile, dal sapore delicato. Le sue caratteristiche organolettiche la rendono indicata per il benessere dell'organismo, favorendo la diuresi, l'escrezione di acido urico, la prevenzione della calcolosi renale, la digestione ed è indicata nelle diete povere di sodio dato con un valore di soli 4,8 mg/l. Il pH (indica il livello di acidità/basicità di una sostanza) leggermente acido di Fonteviva (6,9) risulta ottimale per la salute: i principali studi scientifici infatti ritengono salutare assumere acqua pura con un pH leggermente acido in quanto è proprio la leggera acidità a contrastare il processo di ossidazione e quindi l'invecchiamento cellulare. EVAM ha sempre avuto fin dalla sua costituzione l'obiettivo di valorizzare le acque comunali garantendo e mantenendo forte l'identità territoriale e i benefici che questo comporta per la comunità. È nella consapevolezza di quanto il proprio agire sia connesso alla risorsa naturale che EVAM si attiene ad alcune semplici regole: rispettare l'ambiente, la natura e il territorio; garantire la sicurezza e la salubrità dell'acqua; tutelare la salute e soddisfare le aspettative del consumatore; assicurare piena tracciabilità del prodotto e delle materie prime.



FORTEVIVA MINERAL WATER

In 1973 EVAM SpA (the acronym in Italian for “Mineral Water Valorization Body”) was born with the intention of enhancing and marketing the mineral waters from the municipality of Massa. The source of these waters covers a vast area, an uncontaminated territory of about 300 hectares by Monte Belvedere in the Apuan Alps. The operational headquarters are in Canevara, at the foot of the Apuane di Massa, with the current water plant having been completed in 1980. The extraction and bottling activity from the springs began in 1982 after the authorization of government ministers.

There are two prestigious brands that EVAM has on the market: Acqua Fonteviva and Acqua Amorosa. The first brand is tied to the territory where it is born and bottled, while the second brand is well suited for pediatric use and therefore partnered with the Humana company for distribution throughout Italy. With its fixed residue of 49 mg / l, Fonteviva is classified as a minimally mineralized water. This means that it is a very light, digestible water with a delicate flavor. Its sensory characteristics make it a water particularly suitable for the well-being of the whole organism. It favors urinary output, the excretion of uric acid, the prevention of kidney stones, digestion and is also particularly suitable for diets low in sodium since its value is only 4.8 mg / l. The slightly acidic pH (value that indicates the acidity / basicity of a substance) of Fonteviva (6.9) is optimal for health. In fact, many scientific studies believe it is healthier to consume pure water with a slightly acidic pH, as the slight acidity counteracts the oxidation process and therefore counteracts cellular aging. Since its establishment, EVAM has always had the objective in mind of enhancing the municipal waters by guaranteeing and maintaining a strong territorial identity and the benefits that this holds for the surrounding community. It is with an awareness of how much one's actions are connected to this natural resource that EVAM adheres to some simple rules - respect of the environment, nature and the territory, to ensure safe and healthy water, to meet consumer expectations and protect customer health, and to ensure full traceability of the product and the raw materials.





Fonteviva è un'acqua leggera e naturale, ideale per le diete povere di sodio

Fonteviva is a light and natural water, ideal for low sodium diets



MALATESTA SERGIO

La storia della valle del Bagnone è costellata di eventi, di tradizioni, di spaccati di vita rurale quando intere famiglie si recavano nei boschi per la raccolta delle castagne: per questo il castagno, dato l'alto valore nutritivo dei frutti, è considerato "l'albero del pane". Mondine, ballotte e la dolce farina costituivano infatti il prezioso cibo giornaliero della modesta gente del posto. La nostra azienda familiare ha proseguito questa tradizione espandendosi nel corso degli anni: oggi vanta vari reparti predisposti alla lavorazione delle castagne..... ma non solo.

L'elenco delle leccornie preparate ad arte dalla famiglia Malatesta infatti continua con la lavorazione della cipolla di Treschietto, ormai molto rinomata: dopo la raccolta a mano, essa viene accuratamente trasformata in conserve come la deliziosa confettura di cipolle (da gustare con formaggi o carne), le gustosissime cipolline in agrodolce, grigliate e sottolio, oppure ancora messa sottolio con zucchini o peperoni.

Sono tante anche le verdure offerte da questa vallata che si trasformano in prelibate bontà: zucchini e peperoni dolci sottolio, peperoncini rotondi ripieni sottolio o le conserve di zucca e di peperoncini (ideali da mangiare con formaggio). La produzione continua con le conserve dolci: da quelle dei prodotti del sottobosco come mirtilli selvatici, more e lamponi, a quelle di frutta come pesche, albicocche susine e fichi.

Se dunque la Valle del Bagnone è la terra dei borghi, dei castelli e del verde possiamo dire che è decisamente anche terra di gastronomia raffinata e di prodotti genuini, capaci di conservare, nel tempo, gli aromi e la bontà dei sapori antichi, nella cui tentazione non è facile resistere.



MALATESTA SERGIO

The history of the Bagnone valley is one dotted with events, traditions, images of a rural life when entire families went to the woods to harvest chestnuts. For this reason the chestnut (given the high nutritional value of the fruit) is considered “the bread tree”.

Roasted chestnuts, boiled chestnuts, as well as its sweet flour constituted the precious daily food of locals of modest means.

Our family business has continued this tradition by expanding over the years. Today, it boasts various departments prepared for the processing of chestnuts ... but we don't stop there.

In fact, the list of delicacies artfully prepared by the Malatesta family continues with the processing of the Treschietto onion, which has now become very famous. After harvesting it by hand, it is carefully transformed into preserves such as a delicious onion jam (to be enjoyed with cheese or meat), very tasty sweet and sour onions, grilled and in oil, or even oil-preserved with zucchini or peppers.

There are also many vegetables that this valley can offer us that are transformed into delicious delicacies. For example, zucchini and sweet peppers in oil, stuffed round peppers in oil or canned pumpkin and chilies (ideal to eat with cheese).

Production continues with sweet preserves, ranging from undergrowth products such as wild blueberries, blackberries and raspberries, to fruit preserves such as peaches, apricots, plums and figs.

Therefore, if the Bagnone Valley is a land of villages, castles and greenery, we can say that it also, without a doubt, a land of refined gastronomy and genuine products, capable of preserving, over time, the aromas and irresistible goodness of flavors from ancient times.





La dolce farina di castagne è sempre stata cibo prezioso per la gente della Lunigiana

Sweet chestnut flour has always been a precious food for the people of Lunigiana



MONTEPEPE AZIENDA VITIVINICOLA

Montepepe è un'azienda vitivinicola che nasce nel 2000, anno in cui la famiglia Poggi rileva una antica proprietà di 25 ettari appartenuta ai Borboni nel Comune di Montignoso (MS). La zona vinicola rientra nella DOC Candia dei Colli Apuani. Il nome "MONTEPEPE" appartiene alla collina omonima che coincide con la proprietà. Si tratta della prima collina a circa 5 km dalla costa versiliese con una esposizione sud piena, sulla quale la fascia intermedia è coltivata a vite fin dal 1800, epoca in cui Alexandre De Gères - Enologo di Bordeaux al soldo di Carlo Ludovico di Borbone (Duca di Lucca) - realizza il vigneto a terrazze in pietra così come possiamo vederlo ancora oggi. Nel 2002 con la consulenza di Federico Curtaz (già agronomo di Angelo Gaja) inizia il recupero dell'antico vigneto. Ciò che rende unico questo terroir è soprattutto il suolo fatto di rocce metamorfiche e con una componente acida determinante.

Il recupero viene condotto senza modificare la morfologia del sito, ripristinando integralmente i terrazzamenti in pietra e il suolo originario. I vitigni sono Vermentino e Viogner nei bianchi e Syrah e Massaretta nei rossi.

I vini che vengono prodotti si distinguono già dalle prime produzioni per personalità e alta qualità. Nel 2014 la Guida Espresso attribuisce l'eccellenza al Montepepe Bianco 2013, nel 2018 Veronelli attribuisce al Montepepe Bianco Vintage il premio come Migliore Vino Bianco Italiano.

Da diversi anni a questa parte per la guida Slow Wine, MONTEPEPE BIANCO è "GRANDE VINO" accanto ai più blasonati vini italiani e unico Grande Vino Bianco in Toscana. DEGERES 2016, annata attualmente in vendita è per la guida de L'Espresso 2020 uno dei 100 migliori vini d'Italia.



MONTEPEPE WINERY

Montepepe is a winery that was founded in 2000, the year in which the Poggi family took over an ancient property of 25 hectares that belonged to the French royal house of Bourbon in the Municipality of Montignoso (MS).

The wine area is located in part of the DOC Candia dei Colli Apuani.

The name “MONTEPEPE” belongs to the hill of the same name that overlaps with the property.

This is the first hill about 5 km from the coast of Versilia with a full southern exposure, on which the mid-range zone has been cultivated with vines since 1800, a time when Alexandre De Gères - Bordeaux winemaker employed by Carlo Ludovico di Borbone (Duke di Lucca) - implemented the terraced vineyard in stone as we can still see it today.

In 2002, along with the advice of Federico Curtaz (former agronomist of Angelo Gaja), the restoration of the ancient vineyard began.

What makes this terroir unique, above all, is the soil made of metamorphic rocks and with a decisively acidic component.

The restoration is carried out without changing the morphology of the site while fully restoring the stone terraces and the original soil. The vines are made up of whites like Vermentino and Viogner and reds such as Syrah and Massaretta.

The wines that are produced have been distinguished since the first productions for their personality and high quality. In 2014, the prestigious Guida Espresso attributed a vote of excellence to the 2013 Montepepe Bianco and in 2018 Veronelli awarded the Montepepe Bianco Vintage the prize for Best Italian White Wine.

For several years now in the Slow Wine guide, MONTEPEPE BIANCO has been named a “GREAT WINE” alongside the most famous Italian wines and the only “Great White Wine” in Tuscany. DEGERES 2016, the vintage currently on sale, was named one of the 100 best wines in Italy for the guide L'Espresso 2020.





Degeres 2016 è per la guida de L'Espresso 2020 uno dei 100 migliori vini d'Italia

Degeres 2016 was named one of the 100 best wines in Italy for the guide L'Espresso 2020



IL MULINO AZIENDA AGRICOLA

Per alcuni secoli il nostro antico mulino ad acqua ha soddisfatto le esigenze di farina delle popolazioni della piana di Filattiera. Oggi, appena ristrutturato, si presenta come il baricentro dell'azienda agricola finalizzata soprattutto alla coltivazione del grano, ma anche nella nuova veste di agriturismo da sogno. Naturalmente le pale del mulino funzionano ancora perfettamente e continuano a svolgere, parallelamente alla nuova attività, il mestiere di sempre: quello di macinare grano (e castagne) secondo i metodi più genuini dell'antica tradizione. Il prodotto che ne scaturisce, assolutamente naturale, viene trasformato in farina finissima dalle macine in pietra che girano ancora con la sola forza dell'acqua. Con questa farina viene poi preparata la pasta artigianale, risultato di un processo di lavorazione completamente eseguito all'interno dell'azienda agricola senza alcun intervento di strutture esterne: tutto comincia in autunno con la semina del grano duro, poi prosegue in luglio con la mietitura e la conseguente macinazione, effettuata nell'antico mulino a pietra, fino alla trasformazione della pasta, attraverso l'utilizzo delle trafile in bronzo.

La produzione del grano e la macinatura in 'azienda, la lavorazione artigianale, l'utilizzo di trafile in bronzo, l'essiccazione a bassa temperatura e il confezionamento a mano rendono la pasta del Mulino Moscatelli un prodotto unico e di altissima qualità. Siccome le trafile di bronzo hanno una struttura particolare la pasta non esce liscia come quella comune... bensì rugosa: la rugosità aiuta la pasta a trattenere i condimenti che quindi la insaporiscono meglio.

Ecco perché viene preferita questa lavorazione a quella comune della pasta secca.



IL MULINO FARM

For a few centuries our ancient water mill has satisfied the flour needs of the populations of the Filattiera plain. Today, just renovated, it presents itself as the center of gravity of a farm whose goal is, above all, the cultivation of wheat, but also in the new guise of a dream farmhouse. Naturally, the mill blades still work perfectly and continue to carry out, in parallel with the new activity, the usual job - that of grinding wheat (and chestnuts) according to the most authentic methods of the ancient tradition. The resulting product is absolutely natural, and then transformed into a very fine flour by the stone millstones that still turn with the power of water alone. With this flour, we then prepare artisanal pasta, the result of a manufacturing process completely carried out on the farm without any intervention by external structures. Everything begins in autumn with the sowing of durum wheat, then continues in July with the harvest and the consequent grinding, carried out in the ancient stone mill, up until to the transformation of the flour the pasta, cut with bronze dies.

The production of wheat and the in-house milling, the craftsmanship, the use of bronze dies, the low-temperature drying and packaging by hand make Mulino Moscatelli's pasta a unique and high quality product.

Since the bronze dies have a particular way of cutting the pasta, the pasta does not come out smooth like a more common pasta but instead rough. The roughness helps the pasta to hold the condiments and sauce helping to flavor it better.

This is why this process is preferred to the more common one of dry pasta.





La rugosità della pasta Il Mulino aiuta a trattenere i condimenti
che la insaporiscono meglio

*The roughness helps the pasta of Il Mulino to hold the condiments and sauce
helping to flavor it better*



PODERE SCURTAROLA

Al Podere Scurtarola produciamo vino da oltre 160 anni e oggi sta entrando la quinta generazione. Vinifichiamo unicamente le varietà di uva tipiche del territorio del Candia, che facciamo crescere in modo completamente naturale, senza apporto di concimi né chimici né organici, senza lavorazione e senza irrigazione. Tagliamo solo l'erba. Attualmente vengono utilizzati circa 5 ettari di vigneto per la produzione dei nostri vini. La forte pendenza del terreno (70-80%) fa sì che tutte le operazioni debbano essere compiute manualmente da personale altamente qualificato: questo ci permette di controllare la qualità delle nostre uve e di intervenire, eventualmente, sulla produzione. Pur guardando avanti, abbiamo mantenuto e recuperato alcune botti del nonno Ottaviano, i tini e qualche botte di Federico, mio padre.

Dagli anni 2000 abbiamo iniziato il percorso per ridurre (e magari eliminare completamente) la solforosa nei vini; negli anni che ce lo hanno permesso siamo stati radicali (es. 20041 mg/lit di solforosa libera nel Vernerero, così come nel 2008).

Nel 2010 ci siamo imposti di produrre vini naturali, senza le aggiunte consentite dalle leggi. Pensiamo che il vino sia un alimento utile alla salute e nel pensiero comune è esclusivamente uva fermentata. Per rimanere fedeli a questo principio non utilizziamo lieviti né enzimi industriali e, se l'annata non lo permette, preferiamo rinunciare alla produzione di alcuni vini.

Anche in cantina il nostro pensiero è che il vino si evolve autonomamente, ogni anno è una scoperta e solo l'ottima relazione tra l'uva e la cantina ci permette di ottenere negli anni vini di grande carattere e di lunga durata nel tempo. Oggi il nostro Vermentino bianco e il Vernerero si bevono anche ad oltre 20 anni dalla vendemmia.

Pierpaolo Lorieri



PODERE SCURTAROLA

At Podere Scurtarola, we have been producing wine for over 160 years and today we are entering the 5th generation of production. We make wine using only grape varieties typical of the Candia area, which we grow in a completely natural way, without the addition of chemical or organic fertilizers, without processing and without irrigation. We just cut the grass.

Currently about 5 hectares of vineyards are used for the production of our wines. The steep slope of the land (70-80%) means that all operations have to be done manually by highly qualified personnel. This allows us to check the quality of our grapes and to intervene, if necessary, in the production.

Looking to the future, we have kept and recovered some barrels of our grandfather Ottaviano, the vats and some barrels of Federico, my father.

Since the 2000's we have started the process of reducing (and one day perhaps completely eliminating) the sulfur in wines. In production years that gave us the opportunity, we have been quite radical (e.g. 2004 1 mg / l of free sulfur in Vernero, as in 2008).

In 2010, we set ourselves to produce natural wines, without using even the additions that are permitted by law. We think that wine is a useful food for health and in common thought, it is simply just fermented grapes. To remain faithful to this principle, we do not use yeasts or industrial enzymes and, if the vintage does not allow this, we prefer rather to give up the production of some wines.

Even in the cellar, our thought is that wine evolves autonomously, every year is a discovery and only the excellent relationship between the grapes and the cellar allows us to obtain over the years wines of great, long lasting character.

Today our white Vermentino and Vernero are consumed even more than 20 years after the harvest.

Pierpaolo Lorieri





Il Vernero Vermentino Nero del Podere Scurtarola è un vino
“che fa bere e mangiare con il medesimo bicchiere”

*Vernero Vermentino Nero of Podere Scurtarola is a wine
“that makes you eat and drink with the same glass”*



AZIENDA AGRICOLA CATERINA SARTI

Caterina è una giovane imprenditrice con la voglia di coltivare, valorizzare e divulgare le tradizioni e i prodotti del proprio territorio: la sua azienda si trova nel piccolo borgo di Tre-schietto nel cuore della Lunigiana.

Dopo l'iniziale collaborazione con il Comitato per la Valorizzazione della Cipolla di Treschietto ha deciso poi di ampliare l'offerta soprattutto con la produzione delle tradizionali torte salate lunigianesi seguendo le ricette tramandate da generazioni: la torta d'erbi, la torta di patate e porri e la tradizionale barbotta.

La sua azienda agricola produce anche confetture ed olio extravergine di oliva.

Oltre alla cipolla di Treschietto (sia in piantina da semina che cipolla matura pronta da consumare) l'azienda agricola coltiva inoltre, a seconda della stagione, lamponi, ribes, more, patate, olive da olio, frutta e ortaggi vari.



AZIENDA AGRICOLA CATERINA SARTI

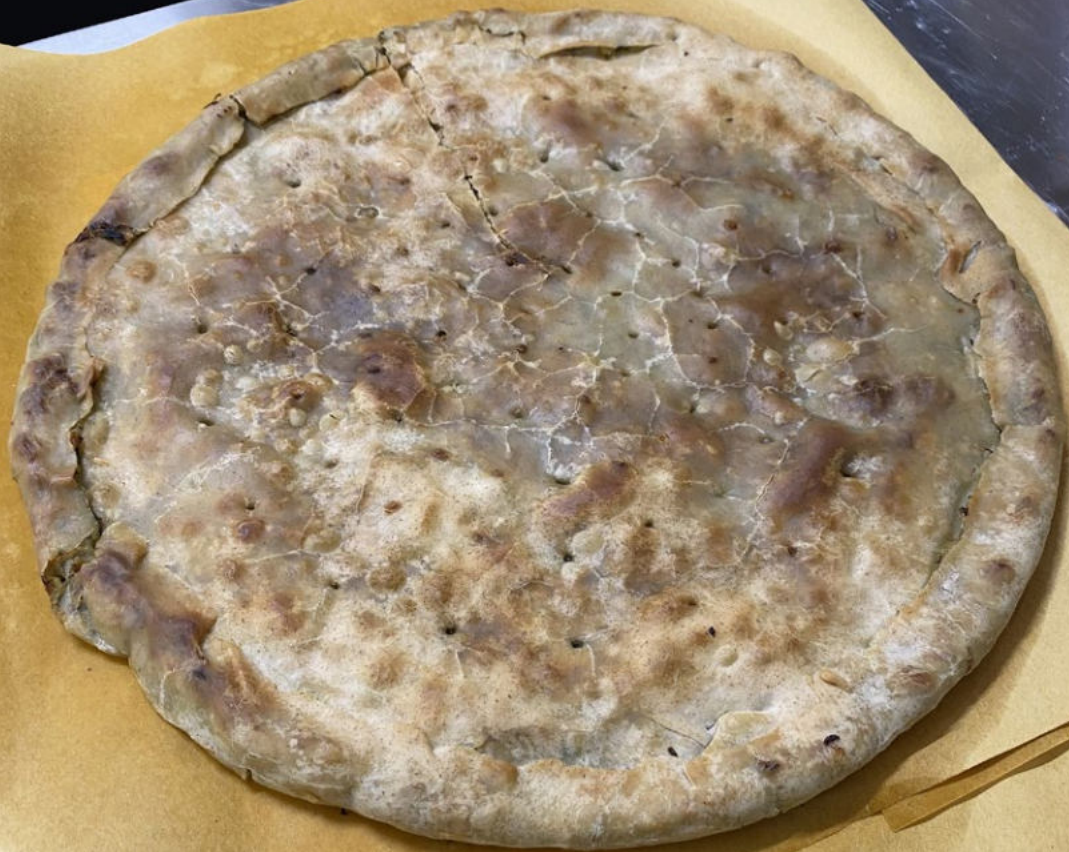
Caterina is a young entrepreneur with the desire to cultivate, enhance and disseminate the traditions and products of her territory: her company is located in the small village of Treschietto in the heart of Lunigiana.

After the initial collaboration with the Committee for the Valorisation of Treschietto Onion, she decided to expand the offer above all with the production of traditional Lunigiana sa-vory pies following the recipes handed down for generations: the herb cake, the potato cake and leeks and the traditional barbotta.

His farm also produces jams and extra virgin olive oil.

In addition to the Treschietto onion (both in seedling and ripe onion ready to eat), the farm also grows (depending on the season) raspberries, currants, blackberries, potatoes, olives for oil, various fruit and vegetable.





*prodotti tipici
della Lunigiana*



I SAPORI DEL BORGO

Felice Guastalli ha fondato oltre quarant'anni fa l'azienda I Sapori del Borgo che ancora oggi è gestita con passione e competenza dalle figlie Caterina, Elena e Paola. Gusto prelibato, materie prime selezionate, accuratezza di produzione, il tutto condito con l'amore per l'arte culinaria, sono gli ingredienti che fanno de I Sapori del Borgo un' eccellenza della gastronomia tipica lunigianese.

Acqua pura, farine italiane, sale iodato sono gli ingredienti base dei nostri prodotti: ancora oggi, nel rispetto delle ricette tramandateci dai nostri nonni, offriamo piatti semplici e genuini della nostra cucina tradizionale.

Il nostro know-how è in continua evoluzione per migliorare i processi di lavorazione e di conservazione; l'obiettivo aziendale è raggiungere nuovi mercati, attraverso il giusto packaging, preservando integra l'alta qualità ed il sapore dei nostri prodotti. Fra i prodotti de I sapori del Borgo il testarolo è uno dei più conosciuti: è il primo piatto tipico della tradizione culinaria lunigianese e la sua origine risale all'epoca romana; si chiama così perché viene cotto nei "testi", caratteristica teglia in ghisa che gli attribuisce un sapore unico ed un colore dorato. Il suo impasto è semplice e sano: farine di grano tenero toscane, acqua e sale. Produciamo il testarolo giornalmente per offrirlo fresco o nelle varianti intero sottovuoto oppure già tagliato.



I SAPORI DEL BORGO

Felice Guastalli founded the I Sapori del Borgo company over forty years ago, and it is still managed with passion and competence by his daughters Caterina, Elena and Paola.

Delicious tastes, selected raw materials, quality of production, all seasoned with a love of culinary arts, are the ingredients that make I Sapori del Borgo a high quality part of the typical gastronomy of the Lunigiana.

Pure water, Italian flour, and iodized salt are the basic ingredients of our products. Still today, respecting the recipes handed down to us by our grandparents, we offer simple and genuine dishes of our traditional cuisine.

Our know-how is constantly evolving to improve the manufacturing and conservation processes the company goal is to reach new markets through the right packaging while fully preserving the high quality and flavor of our products.

Among the products of I Sapori del Borgo, testarolo is one of the best known. It is the typical first course of the culinary tradition of the Luigiana and its origin dates back to Roman times. It is so called because it is cooked in the “testi”, a characteristic cast iron pan that gives it a unique flavor and a golden color.

Its dough is simple and healthy, made from Tuscan soft wheat flours, water and salt.

We produce testaroli daily so we can offer it fresh or in whole or pre-cut vacuum-packed variants.





Il testarolo alla farina di castagne macinata a pietra è una specialità de I Sapori del Borgo

Stone ground chestnut flour testarolo is a specialty of I Sapori del Borgo



LA SELVA AZIENDA AGRICOLA

Siamo i componenti di una famiglia che da oltre 60 anni dirige e porta avanti un'azienda agricola (con annesso agriturismo) collocata in una frazione di Aulla (MS), comune della bellissima terra di Lunigiana.

Da alcuni anni abbiamo fatto un piccolo tentativo: proporre al pubblico i prodotti direttamente ricavati dalla terra affiancandoli alle produzioni caratteristiche di alcuni paesi rinomati per le loro specialità locali. E così dai nostri campi, coltivati con amore e dedizione, proviene la numerosa varietà di ortaggi, riproposti in sottaceti e sottoli, che rivendiamo qui o nei mercatini Coldiretti ai quali partecipiamo all'interno del programma "Campagna Amica".

La passione per le scampagnate e per le erbe ci permettono invece di mettere sulla nostra tavola funghi porcini e prugnoli, ma anche vari prodotti del sottobosco, i capperi di campo, le marmellate di frutti selvatici e tante altre prelibatezze legate alla tradizione. I frutteti infine restituiscono il premio per la fatica sudata tutto l'anno dando la possibilità di offrire frutta di stagione, confetture e sciroppi.

E nel periodo che separa l'autunno dall'inverno, i nostri cani da cerca riportano a casa un prodotto del sottosuolo molto pregiato e profumato: il tartufo delle terre lunigianesi.

Infine sono di nostra produzione anche i salumi e le carni da animali (vitelli, polli, agnelli, conigli e maiali) allevati alla vecchia maniera contadina che proponiamo in tavola agli ospiti dell'agriturismo.



LA SELVA FARMHOUSE

We are the members of a family that for over 60 years has been managing and running a farm (with annexed farmhouse) located in a hamlet of Aulla (MS), a town in the beautiful land of Lunigiana.

For some years now we have made a small attempt to offer the public products directly obtained from the earth, alongside the characteristic products of villages renowned for their local specialties.

And so from our fields, cultivated with love and dedication, come a numerous variety of vegetables, repurposed as pickles and in oil, which we sell here or in the Coldiretti markets where we participate in the “Campagna Amica” program.

The passion for countryside outings and herbs allow us to put porcini and sloe mushrooms on our table, but also various other products foraged from the undergrowth like field capers, wild fruit jams and many other delicacies linked to tradition.

Finally, the orchards give us back a reward for the sweaty effort we put in all year round, giving the opportunity to offer seasonal fruit, jams and syrups.

And in the period that separates autumn from winter, our hunting dogs bring home a very precious and fragrant product of the subsoil- the truffle of the Lunigiana lands.

Finally, we also produce cured meats and meat from animals (calves, chickens, lambs, rabbits and pigs) reared in the authentic peasant way that we offer to the guests of the farm.





La Selva Lunigiana

ORTICA
Sottolio

Peso netto	250	g e
Spicciolate	180	g e

Prodotto in
Ameno
via Selva Lunigiana
Ingredienti
ORTICA
Olio di oliva
Data di produzione
Da consumare entro
Dopo l'apertura
frigorifero
di governo

Olio di oliva



Una delle specialità de La Selva: l'ortica sottolio

One of the specialties of La Selva: nettles in oil



STAINER CHOCOLATE

Stainer è un'azienda artigianale caratterizzata da una grande creatività.

Tutto nasce in laboratorio dove si sperimenta, si riflette e si progetta, alla ricerca della perfetta armonia dei sapori. Tradizione e innovazione si fondono in prodotti unici che mantengono intatte le caratteristiche, le particolarità e le sfumature aromatiche delle materie prime di provenienza.

Accanto alle tavolette Stainer, sinonimo d'eccellenza artigianale, che hanno fatto la storia dell'azienda, si colloca una produzione di preparati in polvere (budini, mousse, sorbetti, frappè, gelati, prodotti da forno, cioccolata in tazza).

La gamma di referenze che l'azienda offre è veramente notevole: i prodotti Stainer si posizionano in fascia alta e sono destinati principalmente a negozi gourmet, pasticcerie, enoteche, bar e ristoranti di prestigio.



STAINER CHOCOLATE

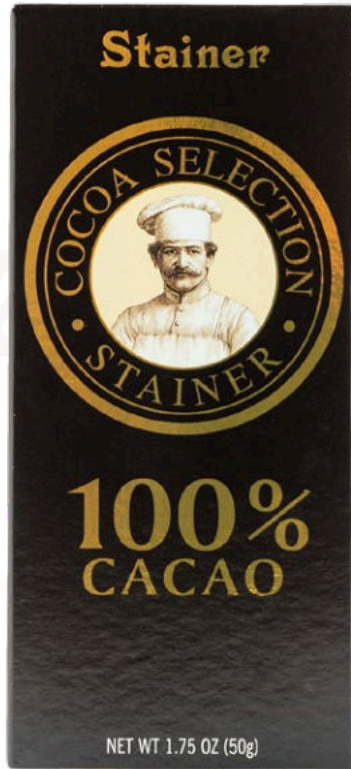
Stainer is an artisan company characterized by great creativity.

Everything starts in the laboratory where we experiment, reflect and design in search of the perfect harmony of flavors. Tradition and innovation come together in unique products that keep intact the characteristics, peculiarities and aromatic nuances of the raw materials of origin.

Alongside the Stainer bars, synonymous with a craftsmanship and excellence that have made the history of the company, there is a production of powdered goods (puddings, mousses, sorbets, milkshakes, ice creams, baked goods, hot chocolate).

The range of products that the company offers is truly remarkable. Stainer products are positioned at the high end of the market and are mainly intended for gourmet shops, patisseries, wine bars, bars and prestigious restaurants.





La tavoletta 100% cacao Stainer: un godimento per il palato dal gusto intenso ed equilibrato

The 100% Stainer cocoa bar: a pleasure for the palate with an intense and balanced taste



LOUISIANA

LOW FOOD

LOW FOOD

LUMAGHE

TESTAROLANDO

Testarolando è l'azienda agricola di Alessandra e Fabrizio.

Alessandra, originaria di Pontremoli, ha sempre avuto nel cuore il desiderio di mantenere viva l'arte della cottura tradizionale nei "testi" in ghisa che fin dai tempi dei romani erano utilizzati per cuocere i cibi: pane, focacce, paste non lievitate, carni, pesce e verdure.

E così ristrutturata una vecchia "cucina nera", un ambiente tradizionalmente utilizzato dai contadini della Lunigiana per essiccare le castagne, dove il fumo della legna che ardeva nel focolare anneriva pareti e soffitto.

Quando il testarolo artigianale pontremolese diviene Presidio Slow Food®, decide di unire la passione alla professione; poco tempo dopo, Fabrizio, venuto a vivere in Lunigiana dalla sua Como, inizia a interessarsi alla cottura nei testi e così conosce Alessandra.

Il comune interesse per questo metodo di cucinare sempre più raro li spinge a dare vita insieme al progetto Testarolando, specializzato nella produzione del Testarolo artigianale pontremolese preparato solo con farina di filiera corta, acqua e sale.

Oggi, Anche Lorenzo, nipote di Alessandra, appassionato fin da piccolo di cucina e tradizioni, è entrato a far parte del progetto familiare.



TESTAROLANDO

Testarolando is the Alessandra and Fabrizio's project.

Alessandra, originally from Pontremoli, has always had in her heart the desire to keep alive the art of traditional cooking in the cast iron "testi" that since Roman times were used to cook food: bread, focaccia, unleavened pasta, meats, fish and vegetables.

And so he restructures an old "black kitchen", an environment traditionally used by the Lunigiana peasants to dry chestnuts, where the smoke from the wood burning in the hearth blackened the walls and ceiling.

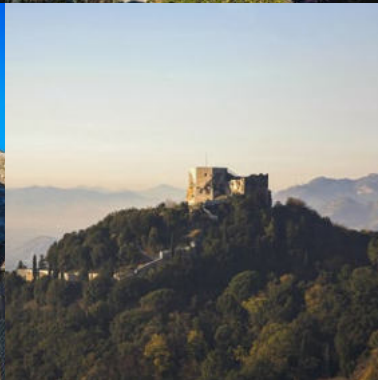
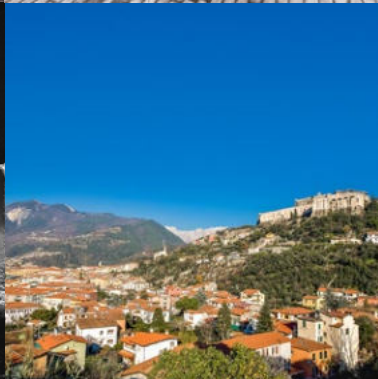
When the Pontremoli artisan testarolo becomes a Slow Food® Presidium, she decides to combine passion with the profession; a short time later, Fabrizio, who came to live in Lunigiana from the Como area, began to take an interest in cooking in the testi and thus met Alessandra.

The common interest in this increasingly rare method of cooking pushes them to give life together with the "Testarolando" project, specialized in the production of Pontremoli artisan testarolo prepared only with short chain flour, water and salt.

Today, even Lorenzo, Alessandra's nephew, passionate about cooking and traditions since childhood, has joined the family project.







Emozioni
delle
terre

GALLERY

Vista di Pontremoli e del torrente Verde dal Ponte della Cresa

View of Pontremoli and the Verde creek from the Ponte della Cresa



Piazza Alberica a Carrara

Piazza Alberica in Carrara



Tramonto sul litorale apuano

Sunset on the Apuan coast



Le Statue Stele della Lunigiana

The ancient Stele Statues of Lunigiana



Il Castello Malaspina sovrasta Massa

The Malaspina Castle overlooks Massa



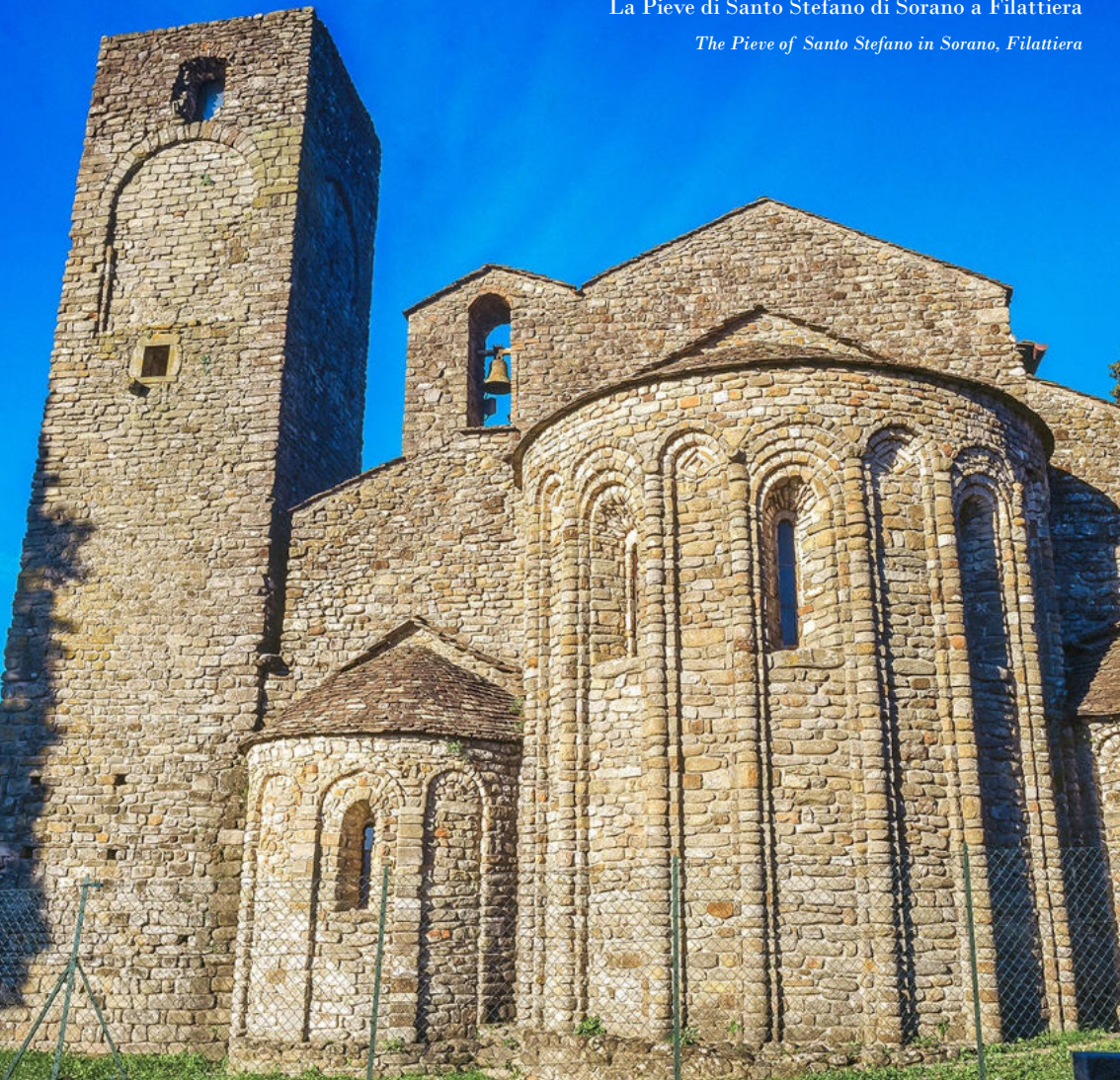
Una delle porte di ingresso all'antico borgo di Mulazzo

One of the entrances to the ancient village of Mulazzo



La Pieve di Santo Stefano di Sorano a Filattiera

The Pieve of Santo Stefano in Sorano, Filattiera



Il Castello Aghinolfi sovrasta Montignoso

The Aghinolfi Castle overlooks Montignoso



Scorcio del borgo medioevale di Ponticello a Filattiera

View of the medieval village of Ponticello in Filattiera





CREDITI

direzione creativa, progetto grafico, coordinamento progetto

Stefano Giannelli (giannellistefano.com)

foto del Biscottificio Piemonte

Cristina Dogliani - Parigi (cristinadogliani.com)

foto di Marina di Massa, panorama di Massa, Mulazzo,
Castello Aghinolfi, Statue Stele, Pieve di Sorano, borgo di Ponticello

Archivio fotografico Ex-APT, Provincia di Massa Carrara

foto composizioni, aziende, paesaggi

Matteo Andrei (matteoandrei.it)

traduzione in inglese

Christine Mitchell-De Fina

stemmi araldici dei Comuni

araldicacivica.it

CREDITS

art direction, graphic design, project coordination

Stefano Giannelli (giannellistefano.com)

photo of Biscottificio Piemonte

Cristina Dogliani - Paris (cristinadogliani.com)

photos of Marina di Massa, panorama of Massa, Mulazzo, Aghinolfi Castle,

Stele Statues, Pieve di Sorano, village of Ponticello

Photographic archive Ex-APT, Province of Massa Carrara

photos of compositions, companies, landscapes

Matteo Andrei (matteoandrei.it)

english translation

Christine Mitchell-De Fina

heraldic coats of arms of the Municipalities

araldicacivica.it

le fotografie sono puramente indicative, un semplice esempio di presentazione delle confezioni e dei prodotti (salvo errori od omissioni)

photos are purely indicative, a simple example of presentation of packaging and products (except for errors or omissions)



Emozioni Store

galleria Buonarroti,

16 Massa

info/prenotazioni

345 297 3407



Orario estivo

Dal Martedì al Sabato

Mattina: 8:30 - 13:00

Pomeriggio: chiuso

Domenica e Lunedì chiuso