

Septembre - Octobre 2025

Bimensuel

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- Vino « NOVELLO » 2025..... 1
- Pâtes originales
de MORELLI et AVESANI 2
- Les fruits de la terre... Les parfums
du sous-bois :
Produits à la truffe 3
- Relooking
« BENI DI BATASIOLO » 3
- Recette : Cannoli Siciliens revisités à
la crème de marron..... 4
- Point culturel : du 1er septembre au
30 septembre : Que fête-t-on ?4



EDITO

Alors que l'été s'achève et que la rentrée se profile à l'horizon, il est temps de commencer à envisager la saison automnale.

Nous avons le plaisir de vous présenter une sélection de choix que nous sommes ravis de partager avec vous, et pour le bonheur de vos clients.

Bonne lecture à tous ! N'hésitez pas à nous faire part de vos retours par email à : contact@vita-impex.fr.

L'équipe de rédaction

Nouveautés

Vino « NOVELLO » 2025

Chez VITA IMPEX

Le Vino Novello se caractérise par une couleur rouge pourpre. Pouvant être produit avec une **soixantaine de cépages différents**, il peut avoir un large éventail de goûts. Généralement, il a un bouquet parfumé **aux notes fruitées et florales**, un **corps velouté, frais et équilibré**.

Sa commercialisation est réglementée.



En effet, il ne peut être vendu **avant le 05 novembre de chaque année**.

Il est obtenu d'après **une technique de production inventée en 1930**. Les raisins entiers sont plongés dans une cuve spéciale saturée d'anhydride carbonique, qui en accélère la fermentation, rendant le **vin pétillant et coloré**.

Selon la tradition, il se **déguste avec les caldaroste (châtaignes grillées)**.

Réservez dès maintenant votre Vino Novello 2025 auprès de votre commercial ou au 03 89 57 04 57.

La Gazzetta Vita Impex Magazine gratuit, distribué, et édité par la société Vita Impex. SAS au capital de 60 000€, réalisé par Up'n'Com. Ne peut être vendu. Ce numéro est composé de 4 pages, incluant les couvertures et deux pages de publicité. Visuels non contractuels, suggestion de présentation, les millésimes sont assujettis à variation de stocks. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Les propos rapportés dans les textes engageant l'opinion de leurs auteurs et ne représentent pas celle de la société Vita Impex, Up'n'Com et de ses partenaires. Ne pas jeter sur la voie publique.

Pâtes originales



Pastificio MORELLI

Pastificio Morelli incarne **l'excellence de la fabrication de pâtes italiennes**. Fondée en **1860**, cette entreprise familiale a su préserver un savoir-faire unique au fil des générations.

Chaque étape de la production respecte des méthodes **artisanales**, garantissant des pâtes de **qualité supérieure**. Les ingrédients utilisés proviennent de la meilleure sélection, offrant ainsi une **expérience gustative inégalée**.

La sélection des ingrédients joue un rôle essentiel dans la création des pâtes Morelli.

Le noir de seiche apporte une **touche marine**, tandis que le safran, avec sa couleur dorée, rehausse chaque plat d'une **note délicate**. Le citron et le poivre ajoutent **une fraîcheur et une légèreté**, tandis que l'ail et le basilic évoquent **les jardins ensoleillés d'Italie**. Enfin, **la truffe**, symbole de luxe, **transforme chaque assiette en une expérience gastronomique mémorable**.



Pastificio AVESANI

Les pâtes fraîches Avesani représentent une véritable invitation à la découverte **des saveurs italiennes**. Chaque bouchée évoque un savoir-faire artisanal, fruit d'une **tradition culinaire transmise de génération en génération**.

Parmi les variétés de pâtes farcies, on trouve des combinaisons délicieuses telles que **la ricotta et les épinards, le saumon, les crevettes avec des courgettes, ainsi que la truffe associée à la ricotta et aux champignons**.



Chaque garniture offre une **expérience gustative unique**.

La douceur de la ricotta se marie parfaitement avec le goût légèrement amer des épinards, créant un **équilibre harmonieux**. Le saumon, quant à lui, apporte une touche marine qui se marie à merveille avec les pâtes. Les crevettes et les courgettes ajoutent une **fraîcheur indéniable**, tandis que la truffe et les champignons évoquent **des saveurs terreuses et riches**.



Réservez dès maintenant auprès de votre commercial ou au 03 89 57 04 57.

Les fruits de la terre... Les parfums du sous-bois

Produits à la truffe

La Société Tartufi Alfonso Fortunati représente une des **plus importantes entreprises de l'Ombrie** pour la transformation et la vente de truffes fraîches, en conserve, surgelées, ainsi que de condiments, sauces et produits de l'agriculture.

"Les Fruits de la terre ... Les parfums du sous-bois".



Née en 1972 de l'intuition et de la passion du fondateur Alfonso pour le terroir, avec l'aide précieuse de sa femme Annunziata, l'entreprise à son siège à Campello sul Clitunno, au cœur de l'Ombrie, dans une zone riche en beautés artistiques et naturelles, et dans un environnement favorable à la précieuse **Truffe noire d'hiver**.

Et c'est précisément pour mettre en valeur et faire connaître la culture de ce précieux produit que l'entreprise Tartufi Alfonso Fortunati s'est engagée, **depuis plus de quarante ans**, avec grand succès, dans les différentes phases de sa valorisation, de sa transformation et de sa distribution.

Une filière de **très haute qualité** qui allie la haute technologie à une forte et solide tradition familiale, **transmise de génération en génération**.

Nous avons sélectionné pour vous une **large gamme de produits à la truffe**. Des **produits frais** tels de la truffe fraîche, des salaisons, fromages et pâtes fraîches, mais également des **produits d'épicerie fine** tels des sauces, des miels, des carpaccios, des huiles...

Vous souhaitez connaître la cotation de la truffe fraîche chaque semaine ?

Transmettez-nous votre email et nous vous l'enverrons hebdomadairement.

En fonction de la saison, nous proposons différentes variétés et grammages.

Focus produits

Relooking « BENI DI BATASIOLO »

« Toujours bons, maintenant encore plus beaux »

Batasiolo embrasse **le renouveau**, guidé par une vision qui met en avant la **simplicité et l'authenticité**, éléments fondamentaux de son identité

Des nouvelles étiquettes caractérisées par un design épuré et minimaliste : une élégante police Montserrat en noir sur fond blanc, soulignant **la transparence de son engagement**.

Cependant, le lien avec le passé reste prédominant : le noir et le rouge continuent d'être les couleurs principales.

Ce restylage n'est pas seulement esthétique, il représente un retour à l'essentiel : des vins qui parlent avec **authenticité**, célébrant la **tradition** et la **passion** qui les définissent.

Venez consulter nos catalogues de vins sur notre site : www.vita-impex.fr





CANNOLI SICILIENS REVISITES À LA CRÈME DE MARRON

Préparation (environ 25 minutes) :

Mélanger la crème de marron, le mascarpone, les brisures de marron et les copeaux de chocolat.

Ensuite, mélangez la crème liquide bien froide avec le Chantifix et le sucre glace. Fouettez la préparation en chantilly.

Incorporez la préparation dans la crème aux marrons.

Réservez 2h00 au réfrigérateur.

A l'aide d'une poche à douille, garnissez les cannoli de mousse.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 cannolis
- 150 g de crème de marron
- 125 g de mascarpone
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de brisures de marron glacé
- 20 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de Chantifix
- 2 cuillères à soupe de copeaux de chocolat
- 12 cl vin blanc sec
- Huile d'olive extra vierge Levante
- Sel, Poivre

Buon appetito



Point culturel

Du 1er septembre au 30 septembre 2025 : Que fête-t-on ?



Fête de la pizza à Naples

En septembre, **Naples**, berceau de la pizza, célèbre ce plat légendaire avec une fête dédiée. Cet événement incontournable propose **spectacles, ateliers et dégustations pour les passionnés**.

Du 1er au 30 septembre, la ville devient un **festival de saveurs**. Les rues vibrent de **spectacles** où des **artistes locaux** jonglent avec des pizzas.

Le point fort : les dégustations. Les pizzerias offrent une variété de pizzas, des recettes traditionnelles aux innovations. Des ateliers révèlent **les secrets de la pizza napolitaine**.

Des conférences sur l'histoire de la pizza et des compétitions de **pizza acrobatique** complètent l'événement. C'est une fête familiale, avec activités pour enfants et marchés artisanaux.

Que vous soyez **amateur de pizza ou curieux de la culture italienne**, la Fête de la pizza à Naples est un rendez-vous à ne pas manquer.

Fêtez l'Italie avec vos clients à cette occasion

