

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- Les olives et antipasti
Castellino Ralò 2
- A vos barbecues avec
les saucisses Luganega 2
- Planchette Apéritive 2
- Notre sélection de rosés italiens
Vini Rosati dell'estate 3
- Recette : Orecchiette Gambas
et Pesto de Pistache 4
- Point culturel : Du 25 juillet au 24
août : Que fête-t-on ? 4



EDITO

Vous l'avez attendu avec impatience, et elle est enfin là : La Gazzetta est de retour !

L'été est déjà arrivé !

Nous vous avons fait une sélection de produits italiens de qualité pour faire plaisir à tous vos clients.

La gamme d'olives Castellino Ralò, les saucisses Luganega et notre sélection de rosés italiens, Vini Rosati dell'estate, vous attendent.

De nombreuses surprises vous attendent également !

Bonne lecture à tous, et n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires par email : contact@vita-impex.fr

L'équipe de rédaction

Nouveautés

Le plein de nouveautés

chez VITA IMPEX

Nous sommes heureux de vous annoncer que notre site internet a fait peau neuve !

Plus moderne, plus clair, et pensé pour vous, il met à l'honneur les producteurs de vins italiens, et notre gamme complète de produits authentiques venus de toutes les régions d'Italie.

Nous avons à cœur de vous offrir des informations pratiques, inspirantes et fidèles à notre passion pour la gastronomie italienne.

Vous pourrez :

- Découvrir nos vignerons partenaires et leur savoir-faire,
- Parcourir notre sélection de produits italiens (épicerie, fromages, charcuteries...),
- Télécharger nos catalogues, avec de nombreuses nouveautés à ne pas manquer.

www.vita-impex.fr

Grazie mille pour votre confiance !
L'équipe VITA IMPEX

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 engagent 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.



Planchette Apéritive

Installés au soleil en terrasse, les clients aiment bien commander une planchette apéritive pour picorer avec leurs amis.

Pour cela, nous vous proposons un assortiment idéal de salaisons.

L'incontournable jambon de Parme est de la partie, il est accompagné du salami aux grandes tranches Golfetta, d'une tranche de porc plate et épicée la pancetta Tesa, de bœuf affiné typique de la Valtellina la bresaola Punta d'Anca, de fines lamelles de guanciale ou joue au poivre parfumées et délicates et du salami maigre et savoureux **le friulano**.



Les olives & antipasti variés Castellino Ralò

Avec l'arrivée de la période estivale et départs des vacances, nous vous offrons une vague **d'odeurs méditerranéennes** avec notre large gamme d'olives. Verte, noire, violette, farcie, marinée, grillée, entière ... elle détient une saveur unique et délicieuse qui ravie tous les palais.

Ingrédient indispensable des apéritifs en terrasse, l'olive séduit l'homme depuis bien des temps.

En collaboration avec la maison Castellino Ralò depuis de nombreuses années, nos clients sont satisfaits de ces produits.

En effet, sa passion pour le monde des légumes à l'huile et des olives commence dans les années 1970 au cœur de la région des Marches à San Severino Marche.

Tous les olives sont fabriquées avec soin et dévouement, garantissant ainsi le meilleur des recettes et des traditions italiennes.

Les experts de Castellino Ralò ont mis au point différents types d'emballage afin de répondre aux demandes du marché et de leurs clients

Contactez-nous pour découvrir notre large gamme d'olives aromatisées et farcies et d'antipasti ou légumes sous huile (artichauts, tomates, involtini, poivrons ...).



A vos barbecues avec les saucisses Luganega

Il fait beau et chaud, la saison des barbecues commence. Pour cela, nous vous proposons des saucisses fraîches italiennes à griller au barbecue : nature, fenouil et piment.

Originnaire du sud de l'Italie (Lucania), la saucisse Luganega est produite exclusivement à base de viande de porc, à partir du collier et des bajoues, à laquelle on ajoute du sel, du poivre et parfois de la cannelle ou de la noix de muscade dans des boyaux naturels.

Sa particularité est qu'elle est repliée sur elle-même pour former une spirale et sa longueur peut atteindre plusieurs mètres.

Très utilisée en cuisine dans un grand nombre de plats, elle se cuisine en entrée et en plat de résistance.

Disponible en cello de 500 gr



Notre sélection de rosés italiens

Vini Rosati dell'estate

Les journées ensoleillées sont là : c'est la saison propice aux rosés italiens.

A la couleur d'un coucher de soleil, au bouquet de notes fruitées et florales, rondeur et équilibre en bouche, pourraient être la définition type d'un rosé italien.

Nous vous proposons une large gamme de rosés en provenance de domaines vinicoles issus de régions du nord au sud de l'Italie, aux cépages et caractéristiques distincts les rendant ainsi typiques, aux bouteilles et étiquettes toutes plus originales les unes que les autres.

Aujourd'hui, découvrez notre sélection éclectique de vins rosés afin d'accompagner vos apéritifs et plats de saison.

Ils trouveront leur place au soleil sur vos terrasses pour vous rafraîchir toute la saison.

Piochez selon vos envies dans notre sélection affûtée de beaux rosés italiens..

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



Piemonte Rosato
DOC 0,75 L (2020)



Cerasuolo Fantini
DOC 0,75 L (2023)



Irpinia Rosato
DOC 0,75 L (2020)



Negroamaro-Susumaniello
IGT 0,75 L (2019)



Nina Terra D'Otranto
DOC 0,75 L (2021)



Rosato Canio Basilicata
IGP 0,75 L (2022)



Rosato Puglia Unanotte
IGP 0,75 L (2020)



Rosato Albamonte
IGT 0,75 L (2022)



Rosato Terre Siciliane
IGT 0,75 L (2020)

Focus SUR... les rosés italiens



Orecchiette Gambas et Pesto de Pistache



Ingrédients

- 500 g d'orecchiette fraîche Divella
- 16 Gambas
- 16 Tomates cerises
- Pesto de pistache Sycilium
- Huile d'olive au citron Farnese
- 250 cl Fumet de poisson ou crustacés
- 2 gousses d'ail
- 50 gr de roquette fraîche
- 12 cl vin blanc sec
- Huile d'olive extra vierge Levante
- Sel, Poivre

Préparation :

Plonger les orecchiette dans l'eau bouillante salée et laisser cuire 2 min 30.

Pendant ce temps, faire revenir à feu vif dans l'huile d'olive les deux gousses d'ail et les gambas coupées en petits morceaux, puis déglacer au vin blanc.

Mettre les tomates cerises et le fumet, rajouter les orecchiette une fois égouttées et rajouter deux cuillères à soupe de pesto de pistache.

Laisser lier le tour pour un avoir un résultat légèrement dense et assaisonner à la fin.

Avant de dresser, rajouter un filet d'huile d'olive au citron et la roquette émincée, remuer rapidement puis servir.

Buon appetito



Point culturel

Du 25 juillet au 24 août 2025 : Que fête-t-on ?



Calici di Stelle : Une Italie étoilée au goût du vin !

Chaque été, cette fête transforme l'Italie en un théâtre magique à ciel ouvert, où les vins d'exception rencontrent les étoiles.

Parmi ces soirées enchantées, la nuit du 10 août – fête de San Lorenzo – est le point culminant de cette célébration.

Du 25 juillet au 24 août, caves, villages, plages et collines deviennent les scènes d'un voyage sensoriel mêlant dégustations, rencontres avec les vignerons, balades nocturnes et observations astronomiques, pour les amateurs comme pour les curieux.

Calici di Stelle, c'est bien plus qu'un événement œnologique : c'est un hommage à la beauté du terroir italien, à la convivialité et à l'art de vivre sous les étoiles.



Fêtez l'Italie avec vos clients à cette occasion