

Janvier - Février 2026

Bimensuel

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- Voeux Vita Impex 1
- Focus : Rocca Delle Macie 2
- La nouvelle sauce Cacio E Pepe3
- La nouvelle gamme de pâtes
fraîches : TEMPORIN 3
- Recette : Ravioloni au fromage et à
la poire, speck et parmesan 4
- Point culturel : Jeux Olympiques
Milan4



Duomo Milan

EDITO

Découvrez dans ce numéro une sélection de produits qui sauront surprendre vos clients.

Nous avons le plaisir de vous présenter la nouveauté de "Le Conserve della Nonna", ainsi que l'arrivée d'une toute nouvelle gamme de pâtes fraîches "Pastificio Temporin".

Toute l'équipe de Vita Impex vous souhaite une très belle année 2026, pleine de succès et de gourmandises.

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

Vœux Vita Impex

Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour 2026 !



La Gazzetta Vita Impex Magazine gratuit, distribué, et édité par la société Vita Impex. SAS au capital de 60 000€, réalisé par Vita Impex. 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 la variation des stocks. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À 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. Ne pas jeter sur la voie publique.

Rocca Delle Macie



Italo ZINGARELLI

Rocca delle Macie - Le Chianti rencontre la légende

Au cœur des collines toscanes du Chianti Classico, Rocca delle Macie incarne une histoire unique où passion du vin, art de vivre et cinéma mythique se rejoignent. Fondé en 1973 à Castellina in Chianti par Italo Zingarelli, célèbre producteur de "Westerns spaghetti", le domaine est aujourd'hui l'une des signatures les plus emblématiques de Toscane.

Des Vins d'Excellence

Rocca delle Macie élabore des vins élégants et expressifs, dominés par le Sangiovese, véritable âme du Chianti.

Les Chianti Classico DOCG, Riserva et Gran Selezione se distinguent par leur équilibre, leur profondeur aromatique et leur finesse. Chaque cuvée reflète un profond respect du terroir et une vision moderne de la tradition toscane - des vins aussi accessibles que raffinés, parfaits pour la gastronomie.



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

Un Héritage Cinématographique

Avant le vin, il y avait le cinéma. Italo Zingarelli est le producteur des films cultes The Call Me Trinity avec Bud Spencer et Terence Hill, piliers du western spaghetti. Cet héritage est toujours vivant à Rocca Delle Macie, à travers une galerie dédiée, des objets de tournage et des cuvées spéciales rendant hommage à cette aventure cinématographique hors du commun.



Séjourner au Domaine - L'Art de l'Hospitalité Toscane

Le domaine propose de superbes gîtes et relais de charmes, nichés au milieu des vignes et des oliviers. Anciennes bâtisses restaurées avec élégance, elles offrent confort et authenticité. Une immersion complète : visites de caves, dégustations, balades dans les vignobles et cuisine locale raffinée au sein des restaurants du domaine.



Vous pouvez consulter ce site afin de vérifier les disponibilités et, si vous le souhaitez, procéder à une réservation : <https://riservadiffizzano.com/>

****L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, interdit aux mineurs et déconseillé aux femmes enceintes.***

Du nouveau chez Le Conserve della Nonna



La sauce **Cacio e Pepe** est une nouvelle recette qui enrichit la gamme authentique de Le Conserve della Nonna, inspirée de la grande tradition culinaire italienne. Originaires de Rome, cette sauce emblématique séduit par sa simplicité et son caractère intense.

Élaborée à partir de **fromage Pecorino Romano**, de poivre noir fraîchement moulu et d'ingrédients soigneusement sélectionnés, la sauce Cacio e Pepe offre une texture **crémeuse** et **onctueuse**, sans masquer la puissance aromatique du fromage et la note épicée du poivre.

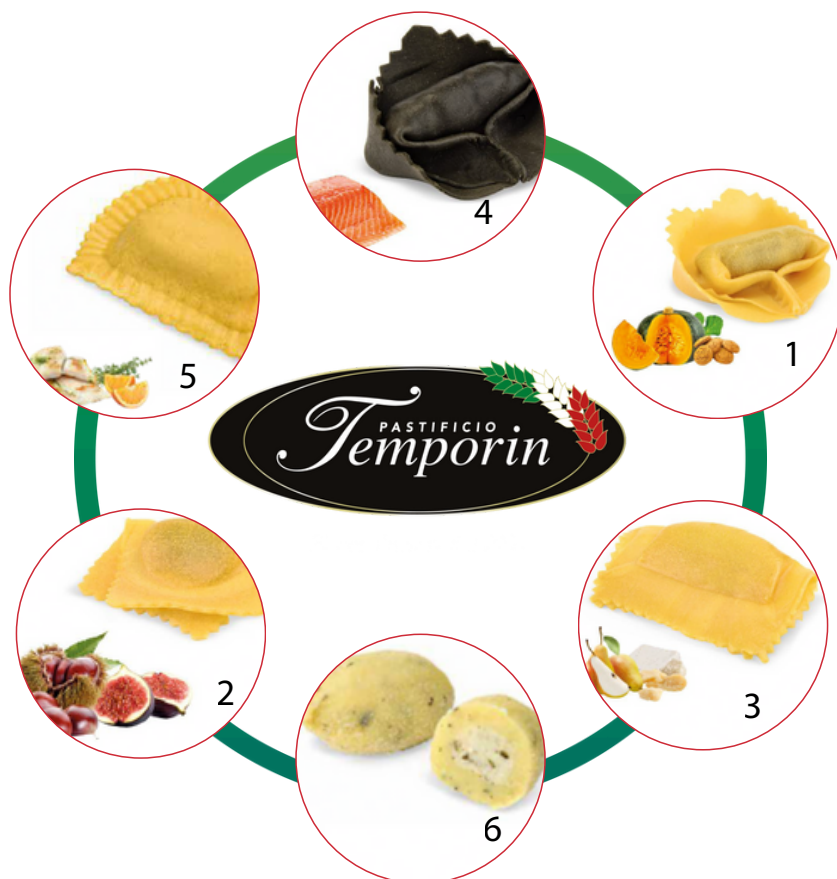
Fidèle au **savoir-faire artisanal** de la marque, Le Conserve della Nonna propose une recette sans artifices, qui met en valeur des **saveurs authentiques et naturelles**.

Cette sauce est idéale pour accompagner les pâtes, mais peut aussi sublimer des gnocchis ou servir de base à des recettes gourmandes et raffinées.

Avec la Cacio e Pepe, Le Conserve della Nonna invite à un véritable voyage au cœur de la cuisine italienne, alliant tradition, simplicité et excellence.

Découvrez-la dès maintenant et offrez à vos clients une expérience culinaire exceptionnelle.

Pâtes fraîches TEMPORIN



Découvrez la gamme **Pastificio Temporin** : des pâtes fraîches artisanales, originales et savoureuses.

- 1) **Tortelloni potiron & amaretti** – douceur et caractère
- 2) **Ravioli châtaigne & figes** – sucré-salé raffiné
- 3) **Ravioloni fromage & poire** - gourmandise fondante
- 4) **Tortelloni noirs au saumon** – élégance marine
- 5) **Demi-lunes loup de mer & agrumes** – fraîcheur subtile
- 6) **Gnocchi à la truffe** – luxe et raffinement.

Des pâtes qui transforment chaque repas en expérience gastronomique.

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



RAVIOLONI AU FROMAGE ET À LA POIRE, SPECK ET PARMESAN

Préparation (environ 20 - 25 minutes) :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée et faire cuire les ravioloni selon les indications du paquet.

Pendant ce temps, faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.

Faire revenir l'oignon finement émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter le speck et le faire revenir légèrement.

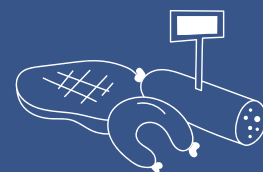
Verser le vin blanc et laisser évaporer l'alcool quelques instants. Assaisonner avec le poivre rose.

Egoutter les ravioloni et les ajouter directement dans la poêle avec la sauce.

Incorporer le parmesan râpé, mélanger délicatement.

Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Buon appetito

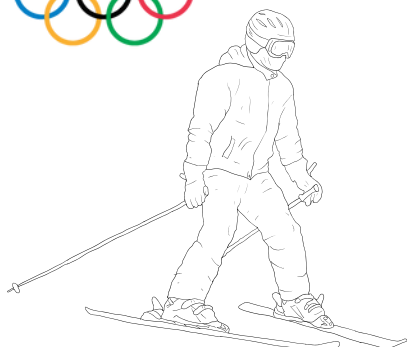


Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 gr de ravioloni au fromage et à la poire
- 200 gr de speck, coupés en fines tranches
- ½ verre de vin blanc sec
- Huile d'olive extra vierge
- 1 oignon
- 100 gr de parmesan râpé
- Sel
- Poivre rose

Point culturel - Jeux Olympiques d'hiver

Jeux Olympiques Milan :



Mettez à profit vos compétences culinaires en soutenant les athlètes des Jeux Olympiques aux côtés de vos clients. Exprimez votre créativité avec de nouveaux esprits italiens, à la fois sportifs et gastronomiques.

Soutenez-les du 6 au 22 février !

