



Orchestra Italian Lifestyle, creata per rappresentare le eccellenze della cucina italiana a New York, offre ora una consulenza a tutto tondo alle Aziende che producono “gioielli di gusto” senza escludere produzioni limitate ed esclusive.

Il fine ultimo è far conoscere ciò che di buono queste aziende, spesso di piccole dimensioni, sanno fare e come lo fanno!

In occasione di Expo Milano 2015 e della Mostra Gioielli di Gusto a Palazzo Morando ad Orchestra Italian Lifestyle spetta il compito di creare una selezione di prodotti che possono essere considerati “Gioielli da gustare” da presentare al pubblico milanese che saranno disponibili in vendita in enoteche e gastronomie selezionate.



### **Acetaia Malpighi**

Dal 1850 la famiglia Malpighi sorveglia e protegge il suo inestimabile tesoro: quasi 3.000 botti dove indugia ed invecchia placidamente il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, un tesoro che solo chi conosce da vicino può portare nel cuore.

Era il 1850, infatti, quando Pietro Malpighi - prima generazione – avviò le prime batterie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nella soffitta di casa, alle porte di Modena. Pietro, poi Augusto, Nonna Maria (ancora in vita nei suoi splendidi 89 anni), Ermes ed oggi Massimo: cinque generazioni che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall’uva questo prezioso “elisir”, cinque generazioni unite dalla passione, dalla dedizione verso una tradizione che da oltre 160 anni è stata condotta fino ai giorni nostri. Cinque, per non dire sei, dato che ai figli Leonardo e Lorenzo l’attuale presidente di Acetaia Malpighi Massimo Malpighi ha già dedicato due batterie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, portando avanti ancora una volta la tradizione di famiglia.



### **La Fiorita Franciacorta**

L'Azienda Agricola La Fiorita nasce nel 1973 ad opera di Paolo Bono che, lasciata la terra di Ome per due decenni, ritorna in Franciacorta, impianta il primo vigneto e realizza la prima struttura, situata tra verdi e dolci colline di questo meraviglioso territorio.

Nel corso degli anni, grazie alla collaborazione dei familiari, La Fiorita si evolve ampliando le attività, nascono gradualmente l'allevamento bovino, la Cantina, l'Agriturismo, gli alloggi ed infine la Fattoria Didattica. Le prime Bollicine de La Fiorita vengono prodotte nei primi anni 2000, riscontrando un immediato successo. Attualmente l'Azienda coltiva 10 ettari di vigneto producendo otto tipologie di Franciacorta.



## Chiarieri

Da ormai quasi un secolo la famiglia Chiarieri si dedica completamente alla coltivazione di vigneti e oliveti, ed alla trasformazione dei prodotti che se ne ottengono, sposando l'idea di creare vini ed olii in perfetta armonia con il territorio di provenienza, in maniera da non alterarne le caratteristiche organolettiche.

Per comprendere appieno la filosofia della famiglia Chiarieri bisogna essere dei sognatori, ma con i piedi per terra. Solo chiudendo gli occhi si riesce ad immaginare la splendida collocazione ambientale che ospita la meravigliosa realtà aziendale: tra le morbide colline pescaresi, basta fare un giro su se stessi per scorgere la maestosità della catena appenninica abruzzese da una parte, per provare la sensazione di infinito del Mare Adriatico dall'altra.

La famiglia Chiarieri cura personalmente la produzione che rappresenta perfettamente il territorio con una selezione di vini di eccellenza : Montepulciano, Pecorino e Passerina, oltre una interessante linea di spumanti totalmente lavorati all'interno dell'azienda.



## Dolci Libertà

Dolci Libertà è un laboratorio di cioccolateria e pasticceria creato nell'ottobre 2010 all'interno della Struttura Carceraria di Busto Arsizio che impiega nei processi produttivi i detenuti appositamente formati.

La qualità dei suoi prodotti ha ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali ed è garantita dall'impiego di materie prime selezionate con grande cura e dalle tecniche di lavorazione all'avanguardia, incluso il moderno impianto di produzione dei tradizionali panettoni milanesi.

La selezione dei Cru di cioccolato, la pralineria ed una vasta produzione di tavolette da degustazione fanno di Dolci Libertà una moderna realtà che ha realizzato la giusta combinazione di ingredienti eccezionali ed il profilo etico e sociale del progetto.



## Azienda Agricola Battista

L'Azienda Agricola Battista nasce nel 1968 nel territorio di Doganella di Ninfa, nel sud del Lazio, nel cuore di luoghi densi di storia medioevale e sulla via delle vicine abazziesi cistercensi. Con l'arrivo di Franca alla direzione dell'azienda, viene scelta la strada del biologico per la produzione di grano, olio e frutta. Dal 2008 è iniziata la trasformazione di queste materie prime in prodotti naturali e genuini della pasticceria secca e delle confetture utilizzando metodi artigianali, riscoperti attraverso una ricerca di ricette storiche della città medioevale di Sermoneta.



## La Fraiola

Il laboratorio artigianale di pasta "La Fraiola" nasce nel dicembre del 1985 ad Avezzano (Abruzzo), capoluogo della Marsica.

Nel 2007 l'azienda si è ampliata, investendo in ricerca e tecnologia ed realizzando un moderno laboratorio di produzione per pasta fresca e secca, adottando le più innovative tecniche di produzione fino ad arrivare a quella del "monoprocesso" per la produzione della pasta. Attraverso questa nuova tecnologia, è possibile ottenere delle sfoglie di pasta di spessore variabile solamente attraverso uno o due passaggi, in modo tale da salvaguardare non solo le qualità delle materie prime, ma anche favorire la maggiore tenuta di cottura, maggiori qualità organolettiche ed assenza di collosità.

In questi ultimi anni La Fraiola ha avviato una selezione di ingredienti tipici del territorio, quali il tartufo, lo zafferano e la carota nera IGP di Avezzano, realizzando interessanti combinazioni di sapori con la pasta artigianale.



Feudo delle Ginestre rappresenta la massima espressione della produzione a chilometri zero, il laboratorio è situato al centro dell'azienda agricola, in cui viene coltivata la frutta e gli ortaggi che saranno trasformati in gelatine, confetture e marmellate. La cura nella coltivazione, l'alta percentuale di frutta utilizzata e l'utilizzo di ricette antiche, rendono i prodotti di Feudo delle Ginestre degli autentici piaceri per il palato.

## Sponsor Tecnici



Corso Magenta, 112 • Legnano

*Coordinamento Servizi di Accoglienza*

**teatro7**

**scuola di cucina • eventi**

*Degustazione e Vendita*

ACQUA MINERALE NATURALE  
 **DOLOMIA**<sup>®</sup>

