



L'EMOZIONE DEL GUSTO.  
SAPORE AUTENTICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA.

*Passionj*

# Ogni luogo ha una storia, ogni storia ha un sapore unico.

---



Passioni. Sapori autentici che rievocano emozioni sincere, raccontano le storie dei nostri territori e i gusti della migliore tradizione italiana.

Il legame ai prodotti della terra, alle regioni di produzione, il rispetto per i riti e i tempi di lavorazioni artigianali che si tramandano da generazioni.

Tutto questo è passione, è la nostra cultura del buon cibo.



# L'eccellenza dei migliori prodotti della nostra tradizione.

---



La nostra cultura gastronomica è un'identità forte che si esprime attraverso i sapori del nostro territorio.

Proprio come i prodotti Passioni, prodotti tipici regionali lavorati seguendo antiche ricette, materie prime e ingredienti d'eccellenza che portano il meglio della tradizione italiana sulle vostre tavole.

Ecco un lungo viaggio di riscoperta che valorizza e racconta la genuinità dei prodotti italiani, frutto della nostra passione per il buono, per l'eccellenza e per il territorio.

---

# I RE DEI SALUMI

Sapore autentico di:  
**TOSCANA**



## Lardo toscano

Una prelibatezza dal sapore ricco e delicato, quasi dolce un momento prima di sciogliersi sul palato. Di forma rettangolare, con consistenza morbida e omogenea e colore bianco leggermente rosato.

Massaggiato con sale, pepe, spezie, aglio e rosmarino prima della stagionatura. Ideale su pane abbrustolito.

Sapore autentico di:  
**PUGLIA**



## Capocollo di Martina Franca

La marinatura nel vincotto, l'aromatizzazione con erbe della "murgia dei trulli" e l'affumicatura al naturale vinoso gli conferiscono la consistenza tenace, ma succosa e scioglievole.

Prodotto secondo l'antica arte norcina martinese.

Profumo dolce di concia, vin cotto e affumicatura. Perfetto affettato sottilmente e gustato al naturale.

Sapore autentico di:  
**EMILIA ROMAGNA**



## Culatello di Zibello DOP

Inconfondibile per il colore rosso con striature bianche, il sapore delicato e il profumo di nocciola con sentore di cantina. Nella caratteristica forma a pera, imbrigliato in giri di spago, racchiude la storia e la ricchezza della grande pianura umida il cui clima è insostituibile per la sua stagionatura.

Stagionato per almeno 10 mesi. Ottimo con vini rossi di medio corpo come un Sauvignon o uno più fruttato come il Lambrusco.

### Produttore Arca Gualerzi

Associa alla tradizione artigianale una tecnologia di lavorazione all'avanguardia per garantire la tipicità e la salubrità dei salumi.

*"I miei bisnonni producevano salumi in casa già ad inizio secolo scorso; nel tempo abbiamo tramandato le tecniche tradizionali abbinando all'artigianalità una tecnologia all'avanguardia".*

**Romeo Gualerzi**  
Titolare, Arca Gualerzi





# I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Sapore autentico di:  
**CAMPANIA**



## Mozzarella di bufala DOP

Cinquecento anni di storia ne fanno un vero e proprio valore culturale. Si tratta di una DOP (Denominazione di Origine Protetta) e ciò garantisce una produzione rispettosa dei metodi della tradizione.

Prodotta nelle province di Caserta e Salerno.  
Solo latte intero fresco di bufala.

Da consumare al naturale a temperatura ambiente.

Sapore autentico di:  
**SARDEGNA**



## Pecorino Gran Nuraghe

Le tecniche della sua lavorazione sono rimaste quelle di una volta, tipiche dei pastori sardi, che permettono di apprezzare ancora oggi questo pecorino per la ricchezza dei sapori e l'intensità dei profumi.

La pezzatura importante permette al prodotto di avere una stagionatura elevata pur mantenendo la fragranza e il sapore dolce.  
Prodotto esclusivamente con latte di pecora sarda.  
Ideale per insaporire primi piatti.

Sapore autentico di:  
**TOSCANA**



## Pecorino Grullo

Nasce da un mix sapiente di tradizione ed innovazione: un eccellente formaggio a pasta bianca e compatta che con il proseguire della stagionatura tende ad impreziosire il suo sapore che si mantiene comunque dolce.  
Gli ingredienti sono: latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti.

### **Produttore Caseificio Maremma**

Il pecorino Grullo nasce dalla collaborazione tra il caseificio Maremma di Follonica e la storica azienda Chiodo Formaggi di Crema che ne ha curato lo sviluppo, come sempre con la massima attenzione alla qualità e al gusto del formaggio.

*"Il nostro formaggio ha un segreto... stagiona naturalmente in montagna nel cuore della Maremma; è così che nasce un perfetto equilibrio di sapori e un gusto unico".*

**Simone Spadi**  
Responsabile commerciale,  
Caseificio Maremma





# LA PASTA ARTIGIANALE

Sapore autentico di:  
**MARCHE**



## Maccheroncini di Campofilone IGP

Prendono il nome dal piccolo borgo medievale immerso tra le dolci colline marchigiane. La rugosità e lo spessore finissimo della sfoglia trattengono sughi e condimenti consentendo di gustare al meglio questa specialità.

Prodotti a Campofilone, nella provincia di Fermo. Ricetta tipica con pomodoro e pecorino.

Sapore autentico di:  
**CAMPANIA**



## Paccheri IGP

Il loro nome deriva da "pacca", infatti quando vengono versati nel piatto emettono il suono di uno schiaffo. La trafilatura al bronzo, rende la loro superficie ruvida e grezza.

Prodotti nella zona a sud del Golfo di Napoli, per la precisione a Gragnano. Ideali sia con il ragù che farciti con sughi di carne e pesce.

Sapore autentico di:  
**PUGLIA**



## Cavatelli

Di forma allungata con una insenatura all'interno, determinata dalla pressione delle dita su un piccolo pezzo di impasto.

Ricetta tipica con fagioli e cozze.





Sapore autentico di:  
**CALABRIA**



## Filei

Sono anche detti “Maccarruni a firrettu”, nome che deriva dal tipico ferretto Calabrese con il quale sono realizzati.

La ricetta tipica li vede accompagnati alla nduja e con pangrattato e alici.

Sapore autentico di:  
**LOMBARDIA**



## Pizzoccheri IGP

Pasta tipica Valtellinese, è realizzata con farina integrale di grano saraceno, coltura tipica della zona. La loro forma è quella di tagliatelle spesse dal colore bruno e dalla superficie ruvida.

### **Produttore Pastificio di Chiavenna**

Nasce, su iniziativa di Carlo Moro, come Mulino e Pastificio nel 1868 nel centro di Chiavenna, lungo il fiume Mera. A partire dagli anni '60, alla tradizionale produzione di semola di grano duro, ha affiancato la lavorazione delle specialità valtellinesi portando i Pizzoccheri fuori dai confini strettamente regionali.

*“Siamo pastai da 5 generazioni. Il nostro trisnonno lavorava e poi essiccava la pasta fresca al sole qui davanti al mulino di famiglia; noi oggi ricerchiamo le materie prime migliori e ci mettiamo la stessa passione di allora”.*

**Andrea Moro**

Responsabile produzione e acquisti,  
Pastificio di Chiavenna



# I SUGHI TIPICI

Sapore autentico di:  
**TOSCANA**



## Ragù di carne Chianina IGP

Realizzato con la carne di razza Chianina, una delle più antiche razze bovine d'Italia, tutelata dalla certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) che ne garantisce l'originalità e la qualità.

Ricetta tipica con i Pici di Siena.

Sapore autentico di:  
**UMBRIA**



## Salsa al Tartufo Nero

Il pregiato Tartufo Nero di Norcia, unito ai funghi freschi e all'olio extra vergine di oliva, rende questa salsa ideale per condire primi piatti, tartine, bruschette e frittate.

Prodotto con olio extra vergine di oliva.

Sapore autentico di:  
**CAMPANIA**



## Pomodoro San Marzano DOP

È uno degli alimenti più significativi della dieta mediterranea, inconfondibile per la sua forma allungata e la polpa carnosa. Dalla selezione dai migliori frutti nascono le prelibate conserve.

Coltivato nella provincia di Salerno.

Il pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino è un prodotto DOP. Perfetto per tutti i primi piatti.



# I CONDIMENTI SANI E NATURALI

Sapore autentico di:

**EMILIA ROMAGNA**



## Aceto Balsamico di Modena IGP

L'oro nero della gastronomia, dall'inconfondibile sapore agrodolce. Il lento affinamento fino a 3 anni, in botti di legno pregiato, restituisce il colore bruno intenso e l'armonica acidità.

Prodotto nelle province di Modena e Reggio Emilia. Ideale per insaporire insalate e contorni o come ingrediente per secondi piatti come filetto o scaloppine.

Sapore autentico di:

**SICILIA**



## Sale marino di Trapani IGP

Ancora oggi viene raccolto a mano e lavorato secondo metodi tradizionali che lo rendono completamente naturale. Privo di additivi, sbiancanti e conservanti, si presenta sotto forma di cristalli bianchi consistenti.

Proveniente dalle saline di Trapani, Paceco e Marsala, presenti sulla fascia costiera definita "La Via del Sale". Insaporitore ideale per qualsiasi pietanza.

Sapore autentico di:

**LIGURIA**



## Olio Extra Vergine di Oliva Ligure DOP

Realizzato unicamente con olive taggiasche della riviera ligure raccolte secondo l'antico metodo della bacchiatura. Un olio di qualità superiore riconoscibile per il colore giallo paglierino, il profumo fruttato e il sapore delicato dal retrogusto di mandorla.

### Produttore Frantoio Venturino

Fondata nel 1946, è una delle prime aziende del Ponente Ligure a ottenere la D.O.P. Riviera Ligure per l'olio extra vergine di oliva e tuttora estrae scrupolosamente a freddo il prezioso nettare delle olive taggiasche.

*Passioni*



# I SOTTOLI D'ECCELLENZA

Sapore autentico di:  
**LIGURIA**



## Olive taggiasche

Piccole, morbide, carnose e gustosissime. Denocciolate e conservate in olio extra vergine di oliva mantengono inalterato il tipico sapore fruttato.

Coltivate nelle province di Imperia e di Savona. Il nome deriva da Taggia, dove furono portate per la prima volta da monaci della Provenza. Ideali da gustare da sole o per insaporire primi, secondi e contorni.

Sapore autentico di:  
**PUGLIA**



## Olive di Cerignola

Olive dalla polpa ricca e saporita che hanno conquistato le tavole di tutto il mondo. Con la loro forma allungata di grandi dimensioni sono perfette per aperitivi.

Prodotte a Cerignola, in provincia di Foggia, e conosciute anche come Bella di Cerignola. Perfette da gustare da sole o per insaporire anche le ricette più semplici.

Sapore autentico di:  
**CALABRIA**



## Cipolle di Tropea IGP

Croccanti, dolci e naturalmente rosse. Il microclima, la qualità del terreno e la vicinanza al mare della fascia tirrenica nella quale vengono coltivate le rendono un prodotto unico dalle qualità straordinarie.

Ottime gustate da sole come antipasto o contorno. Prodotte prevalentemente tra Briatico e Capo Vaticano.



# I PRODOTTI DA FORNO DELLE ORIGINI

Sapore autentico di:  
**EMILIA ROMAGNA**



## Piadina Romagnola IGP alla riminese

Pionieri nella produzione di questo sfarinato furono gli Etruschi che la cuocevano su lastre di pietra roventi. Ancora oggi è ottenuta con i quattro ingredienti base (farina, acqua, grassi e sale) che le conferiscono la giusta morbidezza.

Le caratteristiche vesciche di cottura in superficie sono di grandi dimensioni e distribuite in modo eterogeneo. Spessore 3 millimetri.  
Da assaporare farcita con salumi e formaggi.

Sapore autentico di:  
**CAMPANIA**



## Pizza margherita Napoli

Pochi ingredienti per il grande classico della cucina italiana: farina, acqua, olio extravergine di oliva, mozzarella e pomodoro 100% italiano. La nostra pizza viene preparata con un morbido impasto steso a mano ed è caratterizzata dal bordo alto e croccante.

Lievitata naturalmente per 24 ore.  
Cotta in forno con legno di faggio e quercia.  
Nasce per essere gustata al naturale.

Sapore autentico di:  
**PUGLIA**



## Tarallini Multicereali

Il sapore piacevolmente rustico si deve a un impasto ricco, contenente olio extra vergine di oliva e un mix di cereali arricchito da semi di lino e sesamo.

### Produttore Tarall'oro

È nato come tarallificio nel 1982 nelle campagne del sud-est barese, precisamente a Sammichele di Bari. Nel corso degli anni ha ampliato l'offerta di prodotti da forno e pasta conservando la qualità di sempre. Nonostante l'adozione di tecnologie sempre più innovative, è rimasto fedele alle tradizioni per preservare i sapori di una volta.



# I MIGLIORI FRUTTI E LEGUMI SECCHI

Sapore autentico di:  
**PIEMONTE**



## Nocciola IGP

È riconosciuta come la migliore al mondo per il suo aroma intenso e per il sapore unico. La forma caratteristica è tonda e liscia. Viene generalmente utilizzata per la produzione di dolci e cioccolate.

Conosciuta anche come la Tonda Gentile del Piemonte. Ideale per la produzione di dolci e cioccolate, ma anche per essere gustata da sola.

Sapore autentico di:  
**PIEMONTE**



## Fagioli stregone

Teneri e delicati, conosciuti fin dall'antichità per il valore nutritivo che ne fa dei validi sostituti alla carne.

Cucinati con una foglia di alloro diventano ancora più digeribili.

Sapore autentico di:  
**PUGLIA**



## Ceci della Puglia

Una varietà preziosa, tipica della ricca e florida terra di Puglia. Originari del medio oriente, sono stati una delle prime colture domestiche e sono diventati un ingrediente fondamentale di alcune ricette locali.

Il nome specifico "Cicer arietinum" si riferisce alla somiglianza dei semi con il profilo di un ariete. Ricetta tipica la zuppa di ceci alla salentina.

Sapore autentico di:  
**SICILIA**



## Mandorle di Avola IGP

Il sapore elegante, il colore rosso cuoio e quella forma caratteristica: la mandorla coltivata nella Val di Noto è un vero e proprio scrigno di benessere. Ideale da gustare da sola, per la preparazione di dolci o per conferire inediti tocchi di contrasto a piatti salati.

Coltivate nel territorio di Avola in provincia di Siracusa. Perfette per la preparazione di torte, biscotti e dolci.



# LE DOLCEZZE RAFFINATE

Sapore autentico di:  
**PIEMONTE**



## Tartufi neri

Da una ricetta gourmet dell'arte pasticceria piemontese, nascono queste praline di morbido cioccolato extra fondente, con nocciole italiane e granella di torrone.

Prodotti con sole nocciole italiane. Il nome deriva dalla somiglianza con il famoso tartufo d'Alba, data dalla forma peculiare e dalla spolverata di cacao in superficie.

Sapore autentico di:  
**LOMBARDIA**



## Sbrisolona

Pochi ingredienti ne fanno un dolce semplice, ma goloso: mandorle e burro prima di tutto, zucchero, farina di grano tenero tipo 0 e farina di mais. La consistenza è dura e granulosa.

Originaria della città di Mantova. Era già nota ai tempi dei Gonzaga. Si presta a essere inzuppata nel vino dolce.

Sapore autentico di:  
**TOSCANA**



## Cantuccini IGP

Vanto culinario della cucina toscana, hanno origine da un'antica ricetta che vedeva il pane addolcito con zucchero, uova e mandorle. Oggi i Cantuccini Passioni hanno ottenuto il riconoscimento di **Indicazione Geografica Protetta IGP** anche per il rispetto della miscela di ingredienti tipici che danno vita al celebre biscotto secco.

Originari della città di Prato. Ottenuti tagliando a fette il filoncino di impasto ancora caldo. Ideale abbinato al vin santo.

Sapore autentico di:  
**PIEMONTE**



## Gianduiotti

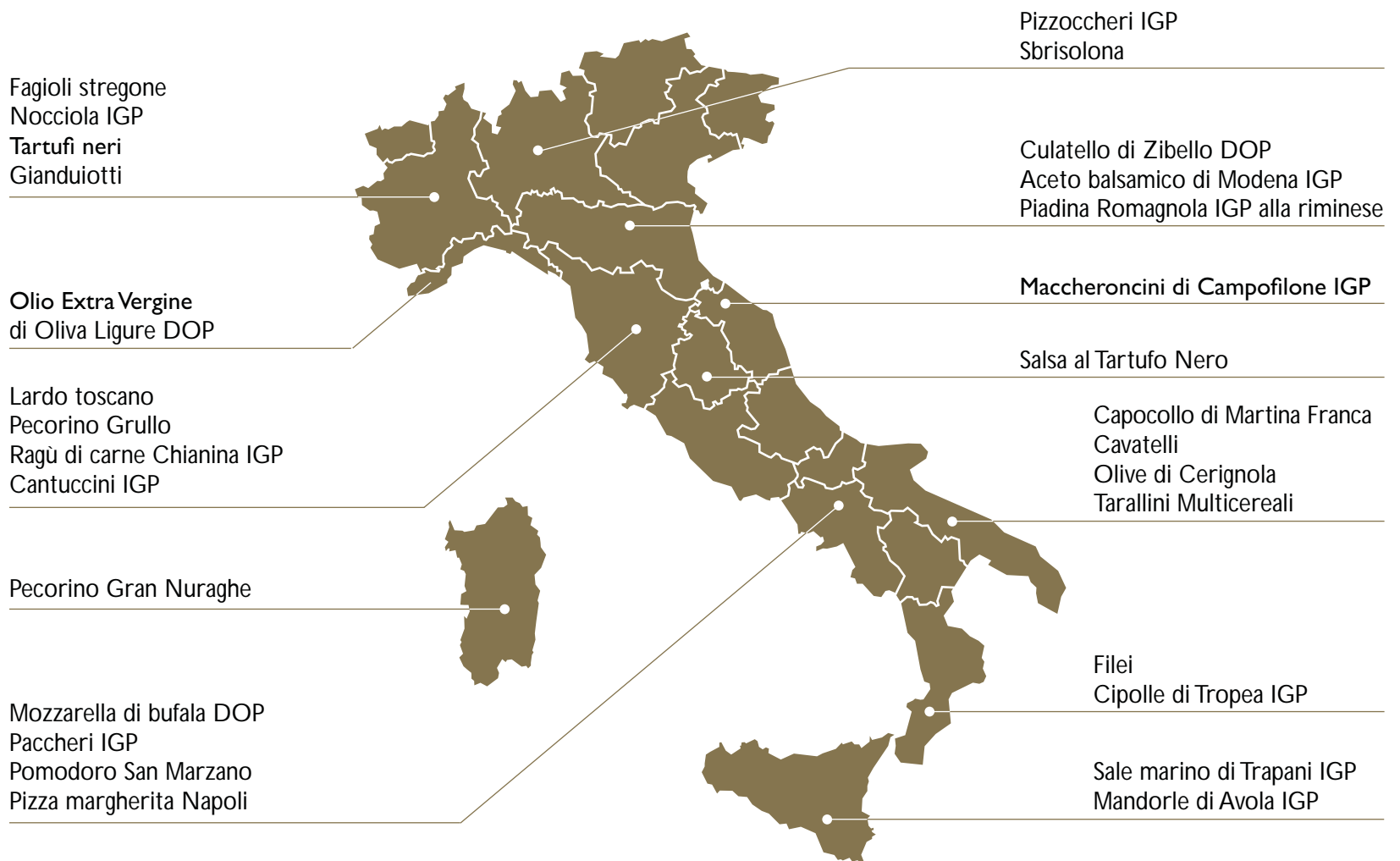
La loro tipica forma a barchetta e la ricetta con cioccolata tipo gianduaia li rendono uno dei maggiori vanti della tradizione cioccolatiera piemontese. I Gianduiotti Passioni sono realizzati esclusivamente con nocciole italiane.

**Produttore Dulcioliva**  
Storica azienda fondata nel 1924 dai fratelli Luigi e Cesare Oliva; ad oggi la famiglia è arrivata alla terza generazione impegnata nella diffusione internazionale dell'arte cioccolatiera piemontese.



# IL NOSTRO VIAGGIO NELLE PASSIONI ITALIANE

## Passioni



I prodotti Passioni li trovi da:



[www.auchan.it](http://www.auchan.it)



La disponibilità dei prodotti può variare in funzione dell'assortimento.

[www.simplymarket.it](http://www.simplymarket.it)

