



***L'Italie vous dévoile
les trésors les plus rares
de son terroir***



Dal 1982
Siagi
Enogastronomia d'Italia



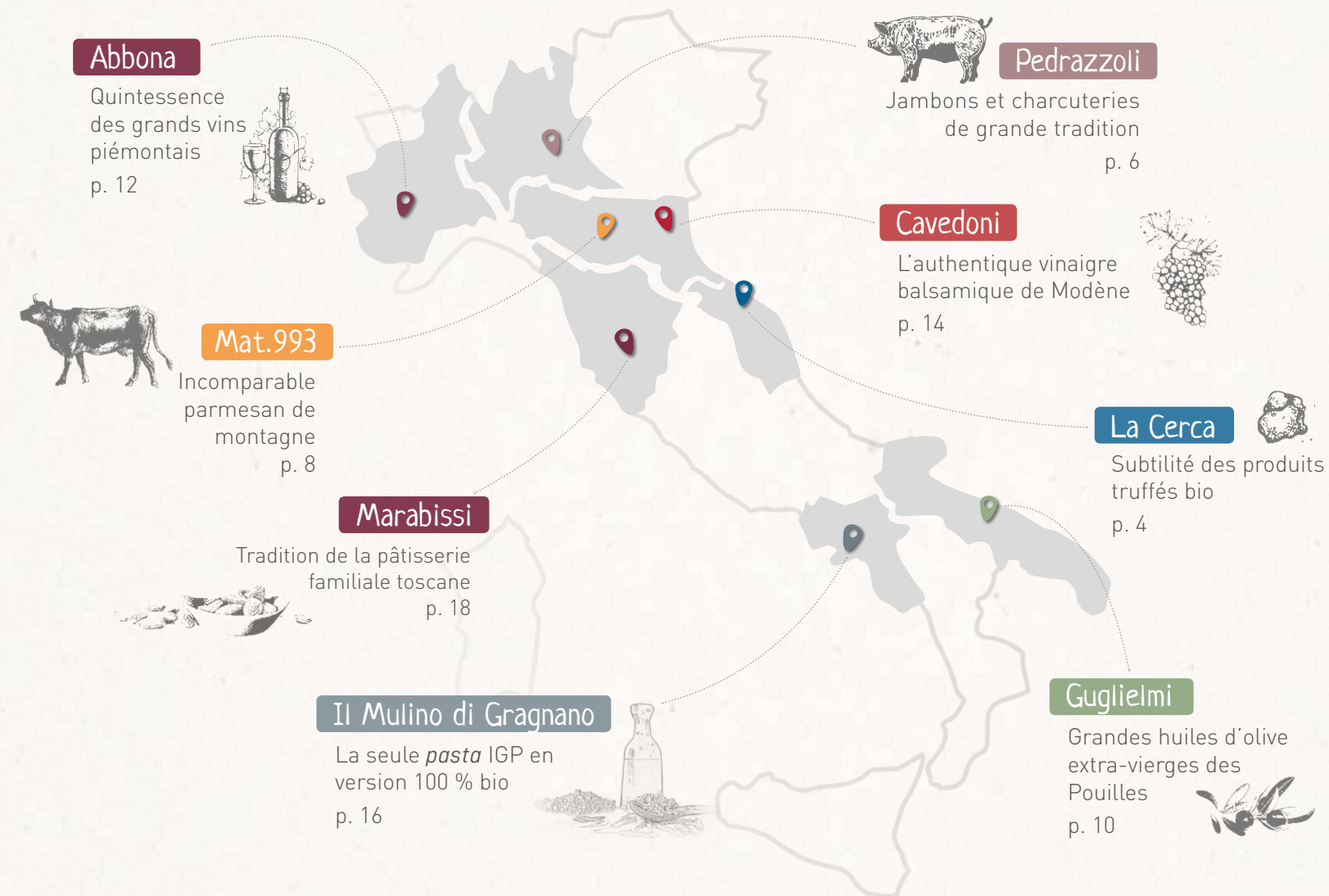
Siagi, par amour de l'Italie

Dénicher d'authentiques trésors gourmands est notre passion. Une passion née du temps où nous avons vécu en Italie. Des *osterie* de quartier aux tables les plus raffinées, nous avons été conquis par une cuisine familiale traditionnelle, sans sophistication inutile mais ô combien riche en surprises.

Partager le goût de cette gastronomie est la vocation de Siagi. Notre société est créée en 1982 par 'Nando, *pugliese* de naissance et de cœur. Avec le même enthousiasme d'enfants, nous sillonnons inlassablement, depuis près de 20 ans, les territoires du Piémont à Pantelleria afin d'enrichir sans cesse notre sélection.

Aux antipodes des standards industriels, ces produits confidentiels reflètent l'identité d'un terroir et le travail d'excellence de petits producteurs dévoués. Grâce à ces merveilles que le monde entier envie à l'Italie, proposez des voyages pleins de poésie à vos clients !

Marie-Hélène et David Gautier



Tartufi biologici *La Cerca*

La truffe biologique par excellence



La rareté est dans leur nature. C'est dans les Marches, sur le versant adriatique des Apennins, que s'épanouissent les célèbres truffes blanches d'Acqualagna. Passionné solitaire, Alessandro Benvenuti n'aime rien tant que parcourir ce territoire aux reliefs sinueux en quête des précieux diamants en compagnie de ses indéfectibles amis canins.

Tuber magnatum et Tuber borchii en automne, Tuber aestivum en été : les amateurs apprécient la grande délicatesse des spécialités truffées d'Alessandro. Ou comment sublimer risotti, pasta, crostini sans arômes chimiques.



ALESSANDRO BENVENUTI ET SES CHIENS, FRIDA ET VIOLA

À retenir

- 1 - Gamme truffée 100 % bio.
- 2- Délicatesse et digestibilité, absence d'arômes chimiques et de conservateurs.
- 3 - Un trufficulteur artisanal, passionné de nature.



« La Cerca racconta uno stile di vita, un atteggiamento interiore. Quel senso di meraviglia per la natura, che ci porta a rispettarla* »
Alessandro Benvenuti

Les fins gourmets apprécieront

- Des truffes ramassées par le trufficulteur lui-même !
- L'accès exclusif à une production de caractère et confidentielle.
- La gamme d'essentiels déclinés autour de la truffe (crème, beurre, huile, sauce, miel, sel).



Huile d'olive & lamelles de truffe d'été bio

Une huile d'olive extra-vierge bio condimentée à la truffe d'été dont la saveur délicate agrémentera facilement de nombreux plats : purée de pommes de terre, œufs brouillés, carpaccio de veau ou de cèpes...



* La Cerca évoque un mode de vie, une attitude intérieure. Cette capacité à s'émerveiller de la nature, pour mieux la respecter.

Salumificio Pedrazzoli

Jambons et charcuteries de grande tradition, depuis 1951

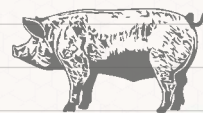
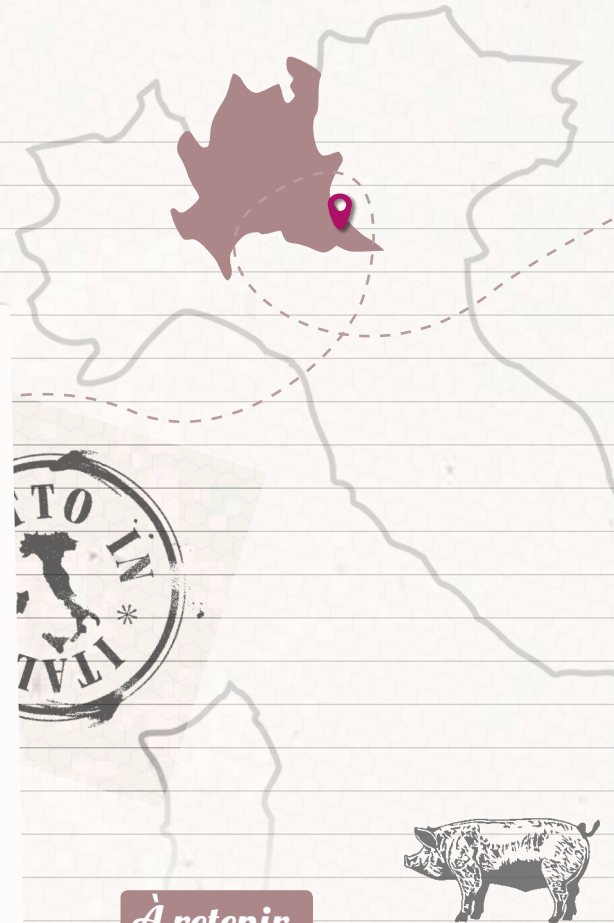


Voici d'authentiques hommages sensoriels au terroir de Mantoue, dans la basse plaine du Pô. Dans cette province à la tradition bouchère ancestrale, la famille Pedrazzoli fait exception en intégrant toute la filière, de l'élevage à l'abattage, la transformation et l'affinage. Bénéficiant d'une alimentation saine et équilibrée issue de ses propres cultures, ses porcs grandissent libres et en plein air, leur bien-être garantissant une viande de qualité supérieure.

Pionniers du bio depuis 1996, ces artisans passionnés font aussi référence pour leur gamme Q+, des produits d'excellence, dont l'ancestral Porc Noir de Parme.



CAMPAGNA MANTOVANA



À retenir

- 1 - Une famille d'agriculteurs-éleveurs-charcutiers depuis 4 générations.
- 2 - Un attachement profond au respect des animaux et de l'environnement.
- 3 - Des produits traditionnels ou biologiques issus d'une filière contrôlée de A à Z.

« Allevatori, produttori ed agricoltori dal 1951. Da 3 generazioni sulo campo, crescendo sani e liberi nostri suini* »
Mauro Pedrazzoli



Les fins gourmets apprécieront

- Le goût authentique des spécialités régionales et grands classiques de la charcuterie italienne.
- Le plaisir sain de la gamme 100 % bio, pionnière en Italie.
- La collection Q+ de jambons et charcuteries raffinés, produits en quantité limitée.



Jambon de Parme Q+ 36 mois

Un jambon cru de haute volée, dont l'extrême douceur provient d'une sélection des meilleures cuisses de la filière des « porcs lourds italiens » et d'un affinage patient et méticuleux.



* Éleveurs, producteurs et agriculteurs depuis 1951. Depuis 3 générations, nos bons cochons sont élevés en liberté.

Caseificio de Cavola - *Mat. 993*

Incomparable parmesan de montagne

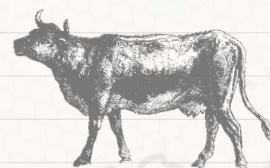


À 900 mètres d'altitude, le hameau de Cavola est niché au cœur de l'Apennin toscan-émilien, loin de l'agriculture intensive de plaine. Les vaches se gorgent d'un fourrage naturel préservé, produisant un lait plus goûteux et onctueux, mais aussi plus sain. Grâce à ce nectar exempt de résidus chimiques, la Caseificio de Cavola donne naissance depuis 1929 à quelques meules par jour d'un parmesan d'exception.

Le label DOP* de montagne garantit ses qualités organoleptiques uniques ainsi que sa traçabilité. Une exigence clairement affichée par la coopérative, «993» étant son numéro de matricule auprès du consortium de tutelle du parmigiano reggiano.



MEUHHH !



À retenir

- 1 - Une vingtaine d'éleveurs au savoir-faire historique, dont le plus éloigné se trouve à 2 km de la laiterie.
- 2 - Un environnement préservé qui rend ce parmesan remarquable, 17 litres de lait étant nécessaires pour fabriquer un kilo de parmesan.
- 3 - Une traçabilité certifiée par le label DOP* qualité de montagne.

« Il pascolo di montagna da un latte di qualità superiore... e un parmigiano indimenticabile* »



Les fins gourmets apprécieront

- La douceur et la puissance aromatique du meilleur parmesan de montagne.
- Une gamme de grand caractère avec un affinage allant de 12 à plus de 60 mois.
- La garantie de consommer un produit naturellement sain.



Parmesan reggiano de montagne 24 mois

Un parmesan d'exception, à maturité idéale, qui offre un parfait équilibre entre les notes fruitées et un délicieux croquant.

Frantoio Guglielmi

Grandes huiles d'olive extra-vierges des Pouilles, depuis 1954



Chez Guglielmi, l'huile d'olive est, bien plus qu'un condiment, un ingrédient. Noble, à part entière. Dédiés aux cultivars (variétés) emblématiques des Pouilles, ses 200 hectares de plantations bénéficient toute l'année de soins respectueux d'une agriculture biologique par bien des aspects : désherbage mécanique, amendement organique, pas de traitement préventif... Les olives sont cueillies à la main à peine la maturité atteinte et immédiatement pressées à froid dans le moulin familial. Grâce à ces critères draconiens, appliqués au détriment du rendement, les huiles extra-vierges de la famille Guglielmi restituent l'acidité, la fraîcheur et les arômes typiques du fruit sur son terroir de prédilection... avec une extra-ordinaire authenticité !



OLIVIERS CENTENAIRES DES POUILLES

À retenir

- 1 - 3 générations d'une famille dédiée à l'huile d'olive extra-vierge naturelle des Pouilles.
- 2 - Une cueillette précoce des olives à la main pour une qualité de gras optimale.
- 3 - Un pressage immédiat pour préserver les qualités organoleptiques du fruit.

« Sono ormai piu di 60 anni che la mia famiglia crea olio di oliva extra vergine, con le olive dei nostri terreni* »
Saverio Guglielmi



Les fins gourmets apprécieront

- Le caractère exclusif des huiles extra-vierges *monocultivar* (quantités confidentielles).
- La richesse aromatique des assemblages minutieux de *cultivar* typiques des Pouilles.
- La délicatesse des huiles tirées d'olives pressées avec des fruits et herbes aromatiques frais (orange, basilic, bergamote...).



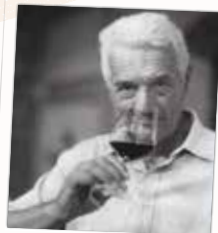
Huiles d'olive extra-vierges bio monocultivar

Des huiles qui expriment la quintessence de chaque variété (*peranzana*, *ogliarola*, *coratina*), les meilleures olives étant pressées à froid dans les 2 heures suivant leur récolte aux premiers jours d'octobre.

* Depuis plus de 60 ans, ma famille crée des huiles d'olive extra-vierges avec les olives de la propriété.

Marziano Abbona

Quintessence des grands vins piémontais

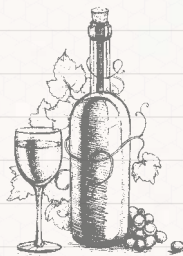
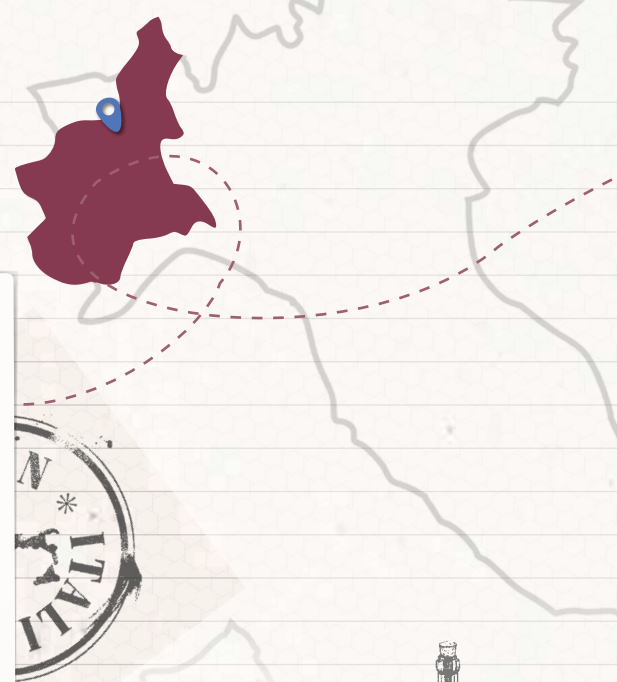


Si ses vins sont divins, Marziano Abbona ne s'en attribue pas pour autant le mérite. Un mérite qui revient selon lui à un terroir exceptionnel peuplé de vieilles vignes, hérité de son père. Un terroir que ce vigneron des Langhe piémontaises et ses enfants honorent chaque jour de leur travail d'orfèvres.

Leur règle d'or : respecter la terre (désherbage mécanique sans pesticides) et le raisin (utilisation discrète du bois). Grâce à une vinification traditionnelle, le plus souvent in purezza (sans assemblage), Marziano Abbona signe des Barolo, Barbaresco, Dolcetto et Barbera de vigneron, typiques des grands classiques du Piémont.



VIGNOBLES ABBONA



À retenir

- 1 - Un vignoble familial depuis 3 générations
- 2 - 46 hectares de vieilles vignes parfaitement exposées au cœur des Langhe, classées au Patrimoine Mondial de l'Unesco.
- 3 - Un travail discret mais qui exalte les cépages de ce terroir béni des dieux.

« Facciamo vini di tradizione, non abbiamo paura di dirlo: siamo orgogliosi della nostra identità* »
Marziano Abbona



Les fins gourmets apprécieront

- L'élégance et la complexité aromatique de crus parmi les plus prestigieux du Piémont.
- Une gamme estampillée 100 % Slow Wine.
- La touche artistique de l'ami aquarelliste, chaque étiquette mettant à l'honneur l'oiseau typique de la parcelle de vigne dont le vin est extrait.



Dogliani DOCG Papa Celso

L'hommage à Celso, père de Marziano, issu d'une parcelle de vieux Dolcetto plantée après-guerre. Un vin de vigneron, remarquable d'authenticité, récompensé dans son millésime 2004 par le Gambero Rosso comme le "meilleur compromis qualité-prix d'Italie".

*Nous fabriquons des vins traditionnels et nous ne craignons pas de le dire : nous sommes fiers de notre identité !

Antica Acetaia Cavedoni

L'authentique vinaigre balsamique de Modène



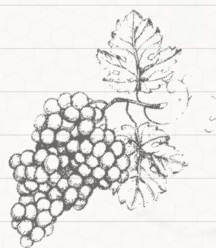
Cavedoni, c'est la tradition du vinaigre balsamique de Modène depuis 1860. Sur les collines de Castelvetro, Paolo et son fils perpétuent le travail de leurs aïeux avec talent et dévouement. Leurs Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène DOP* et vinaigre balsamique de Modène IGP** proviennent à 100 % des raisins de la vigne familiale de Lambrusco, cultivée de manière naturelle. Cuite à feu vif dans des chaudrons en cuivre, la version DOP est issue de moût de raisin vieilli durant 12 ans (affinato) ou 25 ans minimum (stravecchio), avec un transvasage annuel dans un fût d'essence noble différente, qui lui confère sa complexité légendaire. La version IGP résulte, quant à elle, du mariage de moût cuit et de vinaigre de vin... sans aucun additif, naturellement !



2 GÉNÉRATIONS CAVEDONI

À retenir

- 1 - Deux maîtres vinaigriers issus d'une famille de 6 générations de passionnés.
- 2 - Un vinaigre traditionnel, provenant exclusivement des raisins de la vigne familiale.
- 3 - Une production artisanale, 100 % naturelle, maîtrisée de la vigne jusqu'au conditionnement.



« Da un antica tradizione familiare risalente al 1860 giunge a noi una delle acetaie più vecchie del territorio modenese* »
Paolo Cavedoni



Les fins gourmets apprécieront

- La douceur et la subtilité uniques des Vinaigres Balsamiques Traditionnels de Modène DOP, fruits d'un travail d'exception.
- La délicieuse saveur aigre-douce du vinaigre balsamique de Modène IGP, affiné 60 jours minimum.
- Le raffinement des bouteilles de 100 ml dessinées en exclusivité par le célèbre designer Giorgetto Giugiaro pour le Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.



Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène DOP

Un authentique bijou gastronomique, rare, dense et infiniment complexe, vieilli de 15 à 100 ans, qui se déguste sur un filet de bœuf, du parmesan de montagne extra-vieux, des fraises mûres, voire seul sur une cuillère en porcelaine !

Il Mulino di Gragnano

La seule *pasta* IGP* en version 100 % bio



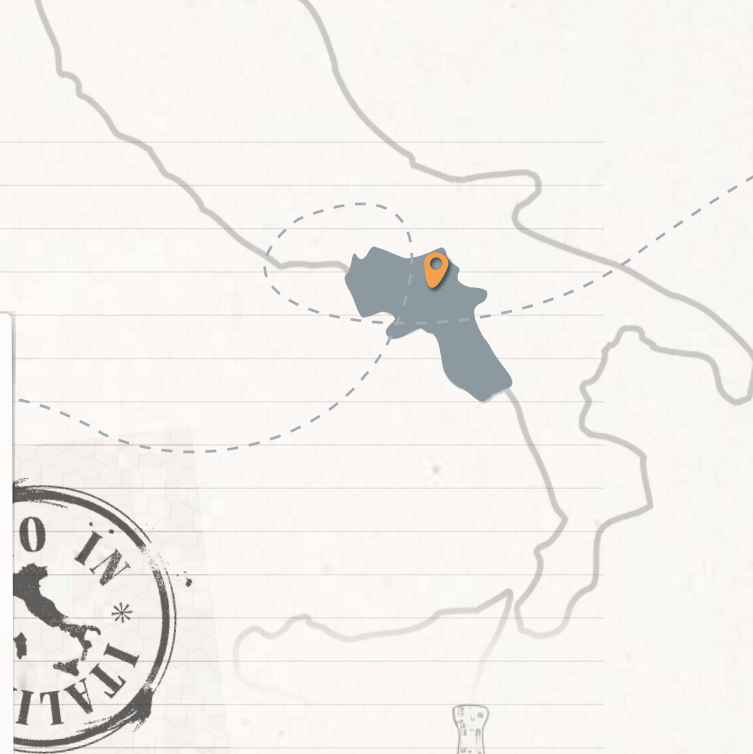
À Gragnano, au sud de Naples, un petit groupe d'amis trentenaires s'attache avec passion et détermination à reproduire la pasta d'exception qui a fait la réputation de la ville dans le monde. Sans aucune compromission. Installé au sommet de la vallée afin de bénéficier de l'eau des Monti Lattari la plus pure, l'atelier artisanal du Mulino di Gragnano n'utilise que les semoules de blé issues de petites exploitations familiales de la région d'Attamura (Pouilles).

Rigoureuse et d'avant-garde, la production associe extrusion au bronze massif et séchage lent et délicat à basse température. Rugueuses et savoureuses, ces pâtes ont séduit jusqu'au Pape François, l'atelier étant désormais le fournisseur attitré du Vatican.



L'ÉQUIPE IL MULINO DI GRAGNANO AU COMPLET

*Indication géographique protégée



À retenir

- 1 - Un atelier de production artisanale de pâtes de Gragnano d'excellence, labellisé 100 % bio.
- 2 - Des recettes issues d'une sélection de blés autochtones et d'eau de source de montagne.
- 3 - Un savoir-faire traditionnel reconnu depuis 2013 par l'IGP de Gragnano, la seule à ce jour.

« Il grano antico viene macinato nei mulini delle terre del sud per produrre un eccellente varietà di semola di grano duro* »
Raffaele Faella



Les fins gourmets apprécieront

- La saveur rustique de blé et la texture ferme inimitables des véritables pâtes IGP de Gragnano.
- La diversité des formats qui invite à des associations culinaires variées et savoureuses.
- La déclinaison complète de la gamme en version bio.



Paccheri IGP Gragnano

Des pâtes au format typique de la cuisine familiale napolitaine, et dont l'épaisseur et la granulosité favorisent l'adhérence des sauces pour des plats plus intensément gourmands !

* Les blés anciens sont travaillés dans les moulins des terres du sud, pour produire une variété de semoule d'excellence.

Pasticceria Marabissi

Tradition de la pâtisserie familiale toscane, depuis 1948



Célèbre pour ses paysages vallonnés, la Toscane l'est aussi pour sa gastronomie. Les douceurs de la famille Marabissi y jouissent depuis longtemps d'une belle réputation.

Installée dans la station thermale de Chianciano Terme, au sud de Sienne, cette pâtisserie familiale fait honneur aux classiques toscan, grâce à une production artisanale exigeante. Une dizaine de pâtisseries travaille d'un tour de main unique des ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin. Une règle d'or : limiter le sucre pour que la saveur des ingrédients s'exprime pleinement. Quantités confidentielles, gourmandises exceptionnelles !



CANTUCCI DE TOSCANE



À retenir

- 1 - Une pâtisserie au savoir-faire traditionnel, spécialisée dans les douceurs toscanes depuis trois générations.
- 2 - Des recettes artisanales sans excès de sucre qui subliment l'authenticité des ingrédients nobles : agrumes confits, miel, amandes, noix, cardamome, figues, cannelle...

« Da tre generazioni Marabissi è sinonimo di passione dell'arte pasticceria italiana tradizionale* »
Massimiliano Marabissi



Les fins gourmets apprécieront

- Le croquant des fameux *cantuccini* aux amandes, à tremper dans un *caffè lungo* ou un verre de *vino santo*.
- Les délicieuses déclinaisons de *panforte*, la star des gâteaux toscans aux fruits confits, amandes, miel et épices.
- Le moelleux et le goût intense d'amande des *ricciarelli*, réalisés avec une pâte type *massepain* à gros grains.



Cantucci

Le biscuit croquant et gourmand typique de la Toscane, traditionnellement réalisé avec des amandes entières et décliné dans une variété de saveurs originales : citron, pistache, chocolat...



* Depuis trois générations, Marabissi est le symbole de la passion dans l'art de la pâtisserie italienne traditionnelle.

“ *Un viaggio alla scoperta di una gastronomia tradizionale,
regionale, familiare. Una cucina di cuoco (a) piu che da chef.
Genuina, generosa, affascinante. Italiana.* ”

“ *Un voyage à la découverte d'une gastronomie traditionnelle,
régionale, familiale. La cuisine d'un cuisinier plus que celle
d'un chef. Authentique, généreuse, fascinante. Italienne.* ”



SIAGI | Impasse J. Kepler | 33127 Saint Jean d'Ilac
<https://www.siagi.eu> | contact@siagi.eu