

DI GASPARE
FOOD AND WINE



Natale

2023

... abbiamo scelto per voi





LE PERSONE

La Di Gaspare & C. è un'azienda familiare, presente sul mercato italiano da oltre 35 anni.

Siamo impegnati da molto tempo nella valorizzazione delle confezioni regalo di ricorrenza studiate per le aziende, utilizziamo prodotti enogastronomici di alta qualità per regali sempre originali e di grande pregio.

Selezioniamo eccellenze dell'enogastronomia regionale italiana con una particolare attenzione nella ricerca di produzioni artigianali e biologiche, che rispettano i cicli naturali e l'ambiente.

ENOGASTRONOMIA ITALIANA DI ALTA QUALITÀ

Ci rivolgiamo direttamente al produttore senza passaggi intermedi: la qualità e il giusto prezzo sono presupposti per noi imprescindibili.

Garantiamo il valore dei nostri prodotti grazie alla collaborazione con partner affidabili.

I nostri produttori hanno pieno controllo sull'intera filiera, condividendo con noi la passione per l'eccellenza e l'artigianalità. Siamo convinti che la commercializzazione di prodotti enogastronomici artigianali non solo valorizzi la conoscenza delle tradizioni alimentari del nostro paese, ma favorisca anche l'abitudine a un consumo alimentare etico e sano.



I NOSTRI NUMERI

Oltre **250** aziende,
oltre **50.000** persone soddisfatte,
più di **300** fornitori certificati
e oltre **35** anni di esperienza

Siamo specializzati in forniture di strenne enogastronomiche
per Ministeri, Cral, Circoli e Aziende private.

SI FIDANO DI NOI...

tantissime aziende e persone sono soddisfatte del nostro lavoro
e anno dopo anno ci affidano i loro regali di natale.



Consorzio Tecno Pharma
Facility Management & Global Services



I TRADIZIONALI

i classici della tradizione natalizia



Le **confezioni** possono essere
personalizzate secondo
le vostre esigenze e il **vostro budget**

LO STRETTO NECESSARIO cod. 600

Valigetta regalo con:

1 Panettone artigianale basso 72 ore di lievitazione

Maestri Pasticceri Borsari kg.1

1 Torroncini di Tonara con mandorle extra

e miele Sardo Pruneddu Torrone artigianale di Tonara gr.150

1 Spumante Pinot Chardonnay Piero Mancini

Prezzo Catalogo iva inclusa € 29,75

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 26,78

PANETTONE TRADIZIONALE MAESTRI PASTICCERI BORSARI

L'Azienda Dolciaria Borsari nasce nel 1903 a Verona e da allora mantiene ben salda la connotazione artigianale ed investe in particolar modo sulla qualità delle materie prime e sulla scelta degli ingredienti. Il metodo Borsari prevede un impasto con lievito madre e tanta pazienza: i dolci possono lievitare lentamente concedendo all'impasto tutto il tempo necessario per sviluppare morbidezza e sofficità.



DOLCI TRADIZIONI cod. 601

Valigetta regalo con:

- 1 Pandoro artigianale Maestri Pasticceri Borsari kg. 0,750
- 1 Torrone "Tripolino" con nocciola Piemonte IGP ricoperto di cioccolato Torroneria Piemontese Barbero gr.100
- 1 Spumante Moscato di Gallura DOC Piero Mancini
- 1 Ricciarelli Attimi Pasticceria Senese Marabissi gr.120

Prezzo Catalogo iva inclusa € 32,85

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 29,57

ANTICA PASTICCERIA MUZZI

Antica Pasticceria Muzzi da oltre 80 anni per il suo panettone utilizza lievito madre. Lavorato secondo tradizione, il panettone viene realizzato in circa 50 ore regalandoci un dolce soffice, in cui il profumo di burro si mescola a quello delle scorze di agrumi candite, insieme a sentori di forno.



CLASSICO NATALE cod. 602

Valigetta regalo con:

- 1 Panettone artigianale in busta trasparente con Fiocco Muzzi Antica Pasticceria kg.0,750
- 1 Torrone di cioccolato Zanzibar Sperlari gr.150
- 1 Cotechino Fiorucci cotto al vapore gr.500
- 1 Lenticchie mignon biologiche di Monteleone di Spoleto Azienda Agricola Dolci gr.250
- 1 Prosecco Doc Extra Dry Azienda Agricola Forchir

Prezzo Catalogo iva inclusa € 39,85

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 35,87

I nostri consulenti saranno a **Vostra disposizione** per consigliarvi nella scelta dei prodotti e della confezione **per i vostri regali** contattaci ai seguenti numeri:

06 9652 5026 - 06 9727 0612



UN PICCOLO PRESENTE DI SPECIALITÀ cod. 603

Scatola regalo con:

- 1 Alto Adige Pinot Nero DOC selezione "Festival"
2021 Cantina Produttori Merano
- 1 Speck dell'Alto Adige IGP Merano Speck gr.400 ca.
- 1 Parmigiano reggiano di montagna DOP 24/28 mesi
Latteria sociale Selvapiana di Canossa gr.250 ca.
- 1 Olio extra vergine di oliva di montagna
Frantoio Gran Sasso lt.0,500
- 1 Torroncini di Tonara fave di cacao e mandorle
Pruneddu Torrone Artigianale di Tonara gr.200

Prezzo Catalogo iva inclusa € 54,60

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 49,14

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI MONTAGNA FRANTOIO GRAN SASSO

Il **Frantoio Gran Sasso** intende coniugare le regole tradizionali della molitura a freddo, compiuta attraverso l'uso di antiche macine in pietra, con il rigoroso rispetto dei più moderni disciplinari, così da ottenere un olio qualitativamente molto elevato.



LA TRADIZIONE cod. 604

Valigetta regalo con:

- 1 Panettone artigianale in scatola Muzzi Antica Pasticceria gr.500
- 1 Torrone con nocciola Piemonte IGP
- Torrone Piemontese Barbero gr.100
- 1 Spumante Prosecco di Valdobbiadene San Gallo DOCG
- Azienda Agricola Viezzer
- 1 Tagliatelle artigianali all'uovo Antico Pastificio Umbro gr.500
- 1 Cotechino di Modena IGP Palmieri gr.250
- 1 Lenticchie mignon biologiche di Monteleone di Spoleto
- Azienda Agricola Dolci gr.250
- 1 Bocconcini di panforte Pasticceria Senese Marabissi gr.110

Prezzo Catalogo iva inclusa € 53,05

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 47,75

A richiesta tutte
**le confezioni contenenti
specialità enogastronomiche**
verranno fornite di una
scheda organolettica
al loro interno



LE NOSTRE PROPOSTE REGALO

I TRADIZIONALI

CLASSICI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA

LE SPECIALITÀ

PARTICOLARI E CIRCOSCRITTE REALTÀ DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

LE SPECIALITÀ REGIONALI

SCOPRI I PRODOTTI ARTIGIANALI TIPICI DELLE NOSTRE REGIONI

LA CANTINA

LAVORIAMO CON CANTINE EMERGENTI E CON I GRANDI PRODUTTORI
CHE HANNO RESO FAMOSO IL VINO ITALIANO IN TUTTO IL MONDO.

PRODUZIONI DI QUALITÀ CHE RAPPRESENTANO AL MEGLIO IL *terroir* LOCALE

Hai l'esigenza
di una confezione
che non è sul catalogo?
Mandaci una richiesta,
senza impegno,
ti invieremo un'offerta
a te dedicata.



NATALE IN FAMIGLIA cod. 700

Scatola regalo con:

- 1 Panettone basso 72 ore di lievitazione Maestri Pasticceri Borsari kg.1
- 1 Torrone gianduia Medagliato Baratti Milano gr.200
- 1 Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24/28 mesi Latteria Selvapiana di Canossa gr.250 ca.
- 1 Salsiccine di Norcia suino e cinghiale Antica Norcineria Fratelli Ansuini gr.200 ca.
- 1 Olio Extra vergine di oliva di montagna Frantoio Gran Sasso lt.0,500
- 1 Tagliatelle all'uovo con tartufo nero Antico Pastificio Umbro gr.250
- 1 Spumante di Vermentino di Gallura DOCG Piero Mancini

Prezzo Catalogo iva inclusa € 68,35

**Prezzo per ordini entro
il 10 Novembre € 61,52**

LATTERIA SOCIALE DI CANOSSA: IL PARMIGIANO DI MONTAGNA

Il Parmigiano Reggiano del Caseificio Selvapiana di Canossa è stato riconosciuto come «parmigiano di montagna»: grazie ai pascoli situati oltre 600 metri a livello del mare viene prodotto un formaggio dalle caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche, particolarmente profumato e saporito.



UN REGALO DIVERSO cod. 701

Scatola regalo con:

- 1 Spumante Franciacorta DOCG Brut
Azienda Agricola Vezzoli
- 1 Salmone selvaggio Sockeye in fette Friultrota gr.100
- 1 Colatura di Alici di Cetara Delfino Battista
Specialità Cetaresi dal 1950 ml.100
- 1 Spaghetti di grano duro
Pastificio Agricolo Mancini gr.500
- 1 Filetti di arancia ricoperti di cioccolato fondente
Dolci Pensieri di Calabria gr.100

Prezzo Catalogo iva inclusa € 69,75

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 62,78

DOLCI PENSIERI DI CALABRIA

Tante tipologie di frutta secca e candita: tante ricette della tradizione. La qualità e il controllo di tutta la produzione a partire dai frutteti fanno di questa realtà un'eccellenza nella lavorazione artigianale dei fichi e della frutta candita.



IN DOLCE COMPAGNIA cod. 702

Valigetta regalo con:

- 1 Cuor di Pandoro in scatola Muzzi Antica Pasticceria kg.1
- 1 Torrone "Nitro1870" Torronificio Gianfranco Nitro Caltanissetta gr.150
- 1 Panforte Margherita artigianale Pasticceria Senese Marabissi gr.100
- 1 Mandarini ricoperti di cioccolato extra fondente Dolci Pensieri di Calabria gr.100
- 1 Tartufi misti con granella di torrone e gruè di cacao Scatola metallo vintage Torroneria Piemontese Barbero gr.130
- 1 Tortina cioccolato fondente con mandorle Andrea Slitti Cioccolato Pregiato gr.80

Prezzo Catalogo iva inclusa € 73,35

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 66,02

BARBERO DAVIDE TORRONERIA PIEMONTESE

BARBERO è l'eccellenza del cioccolato Piemontese, i torroni con le nocciole IGP Piemonte e la lavorazione artigianale sono ancora il punto forza di questa storica Torroneria.



LA FESTA IN TAVOLA cod. 703

Scatola regalo con:

- 1 Cotechino artigianale precotto Massimo Regnani gr.650 ca.
- 1 Composta di fichi Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Composta di cipolla rossa Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Miele di castagno Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Lenticchie di Castelluccio DOP Cooperativa Produttori di Castelluccio gr.250

- 1 Bruschetta ai Funghi Porcini bio Azienda Bioagricola La Selva gr.130
- 1 Speck dell'Alto Adige IGP Merano Speck gr.700
- 1 Ragù toscano di cinghiale selvatico Boutique Duemila gr.180
- 1 Pappardelle artigianali all'uovo Antico Pastificio Umbro gr.500
- 1 Chianti Classico DOCG 2017 Fattoria Querciavalle
- 1 Spumante R.B.L. Ribolla Gialla Brut Nature biologico I Clivi di Zanusso

Prezzo Catalogo iva inclusa € 96,65

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 86,99



Nel costo della confezione è previsto un **robusto imballo** per garantire la spedizione in **sicurezza** del vostro regalo

L'ABBONDANZA: DI TUTTO DI PIÙ cod. 704

Scatola regalo con:

- 1 Panettone artigianale in busta trasparente con Fiocco Muzzi Antica Pasticceria kg.0,750
- 1 Quadrotta cioccolato fondente con nocciole Torroneria Piemontese Barbero gr.120
- 1 Torrone di Tonara con mandorle e miele sardo in astuccio Pruneddu torrone artigianale di Tonara gr.100
- 1 Bocconcini di panforte Pasticceria Senese Marabissi gr.110
- 1 Parmigiano reggiano di montagna DOP 24/28 mesi Latteria Selvapiana di Canossa gr.250 ca.
- 1 Cotechino artigianale precotto Massimo Regnani gr.650 ca.
- 1 Salsa dolce Cipolle rosse Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Lenticchie mignon biologiche di Monteleone di Spoleto Azienda Agricola Dolci gr.250
- 1 Salsiccine di Norcia suino e cinghiale Antica Norcineria Fratelli Ansuini gr.200 ca

MASSIMO REGNANI

Cotechini e zamponi di altissimo livello e qualità caratterizzati da un'accurata scelta delle materie prime e dalla lavorazione secondo tradizione del maestro Massimo Regnani.

Ricetta tradizionale della pasta Amatriciana

- 1 Guanciale di Amatrice Fratelli Berardi gr.350/400 ca.
- 1 Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese Nocerino DOP Cooperativa Gustarosso gr.400
- 1 Spaghetti di grano duro Pastificio Agricolo Mancini gr.500
- 1 Pecorino romano DOP gr.250 ca.
- 1 Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 Azienda Agricola La Quercia
- 1 Spumante Prosecco di Valdobbiadene DOCG "San Gallo" Azienda Agricola Viezzer

Prezzo Catalogo iva inclusa € 123,05

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 110,75



IL TOP cod. 705

Scatola regalo con:

- 1 Pandoro artigianale incarto Animalier Muzzi Antica Pasticceria kg.1
- 1 Torrone Nocciolone fondente Torroneria Piemontese Barbero gr.260
- 1 Crocette di Fichi con noci Dolci Pensieri di Calabria gr.250
- 1 "Giniu" Minigin Sardo Distillerie Silvio Carta ml.100
- 1 Spumante Franciacorta DOCG Brut Millesimato Azienda Agricola Vezzoli
- 1 Alto Adige Gewurztraminer DOC selezione "Festival" 2022 Cantina Produttori Merano

- 1 Salmone selvaggio Sockeye in fette Friultrota gr.100
- 1 Finocchiona di Cinta Senese biologica Savigni Macelleria Toscana gr.300 ca.
- 1 "Furmag del fen" Caseificio La Bottera formaggi tipici delle Valli Cuneesi gr.280/300 ca.
- 1 Bottarga di Muggine macinata gr.50
- 1 Spaghetti di grano duro Pastificio Agricolo Mancini gr.500
- 1 Gianduiotti Torroneria Piemontese Barbero gr.200

Prezzo Catalogo iva inclusa € 167,75

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 150,98



MACELLERIA AGRICOLA SAVIGNI

Carne 100% Italiana e biologica, merito di allevamenti all'aperto nel rispetto degli animali, che vivono allo stato semi-brado.

L'Azienda fa parte del consorzio Toscano della Cinta Senese

E BUON NATALE! cod. 706

Scatola regalo con:

- 1 Fiocchetto di prosciutto Salumificio Artigianale Squisito kg.0,800 ca.
- 1 Salame Strolghino Salumificio Artigianale Squisito gr.300 ca.
- 1 Crema di lardo di Cinta Senese biologico Macelleria Toscana Savigni gr.110
- 1 Olive "Bella di Cerignola" De Carlo Maestri Oleari gr.330
- 1 Pecorino Monti Sibillini presidio Slow Food Azienda Agricola Luca Angeli gr.500 ca.
- 1 Salsa dolce Fichi Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Venezia Giulia IGP Schioppettino 2021 I Clivi di Zanusso
- 1 Olio Extra vergine di oliva di montagna Frantoio Gran Sasso lt.0,750
- 1 Parmigiano reggiano di montagna DOP stagionato 30/35 mesi Latteria Selvapiana di Canossa gr.500 ca.
- 1 Spumante Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Arcari e Danesi
- 1 Panettone artigianale in scatola Muzzi Antica Pasticceria gr.500

SALUMIFICIO SQUISITO

È un piccolo laboratorio di Diolo di Soragna dove si produce tutto quello che il maiale può regalare. La lavorazione artigianale segue scrupolosamente il disciplinare del Consorzio e la stagionatura dei prosciutti e dei salumi avviene in cantine umide e ventilate, tipiche della bassa parmense, dove sviluppano gusti e profumi inconfondibili..

- 1 Torronfini bianchi friabili con nocciola Piemonte IGP Torroneria Piemontese Barbero gr.130

Prezzo Catalogo iva inclusa € 200,70

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 180,63



PERCORSI ENOGASTRONOMICI cod. 707

Scatola regalo con:

- 1 Salame di cinghiale Biologico Macelleria Toscana biologica Savigni gr.300 ca.
- 1 Salame della Val di Non alle erbe di montagna Dal Massimo Goloso Corrà gr.250 ca.
- 1 Caciocavallo silano DOP Caseificio Petruzzi spicchio gr.500 ca.
- 1 Tris Mediterraneo Pomodori semiseccchi, capperi e olive Bio Azienda Bioagricola La Selva gr.180
- 1 Olio extra vergine di oliva Pugliese Selezione "Il Biologico" Fruttato delicato De Carlo Maestri Oleari lt. 0,500

- 1 Venezia Giulia IGP Ribolla gialla "A Tessa" 2021 bio I Clivi di Zanusso
- 1 Merlot DOC Collio Goriziano 2019 bio Azienda vitivinicola Draga
- 1 Panettone Pere e Cioccolato Muzzi Antica Pasticceria Kg.1
- 1 Torrone "Nocciolone" fondente Torroneria Piemontese Barbero gr.260
- 1 Cubaita Siciliana di mandorle Torronificio Gianfranco Nitro Caltanissetta gr.130
- 1 Dragées miste cioccolato Torroneria Piemontese Barbero gr.200
- 1 Grappa Sarda mini Distillerie Silvio Carta ml.100
- 1 Champagne Premier Cru Brut biologico Maxime Ponson

Prezzo Catalogo iva inclusa € 213,60

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 192,24



LE SPECIALITÀ REGIONALI



*particolari e circoscritte realtà
dell'eccellenza enogastronomica*

L'AMATRICIANA: UN PIATTO DELLA TRADIZIONE

cod. 800

Scatola regalo con:

- 1 Guanciale di Amatrice stagionato
Fratelli Berardi gr.350/400 ca.
- 1 Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese
Nocerino DOP Cooperativa Gustarosso gr.400
- 1 Spaghetti di grano duro Pastificio Agricolo Mancini gr.500
- 1 Pecorino Romano DOP gr.250 ca.
- 1 Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018
Azienda Agricola La Quercia

Ricetta tradizionale della pasta Amatriciana

Prezzo Catalogo iva inclusa € 38,65

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 34,79

E' possibile **inserire**
nella confezione regalo
un **biglietto di auguri**
o un **oggetto fornito**
dal cliente.



IL GRAN SASSO E I MONTI DELLA LAGA cod.801

Scatola regalo con:

- 1 Pecorino Monti Sibillini presidio Slow Food
Azienda Agricola Luca Angeli gr.500 ca.
- 1 Salame Aquilano Fratelli Berardi gr.250 ca.
- 1 Miele di Castagno Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Torrone artigianale Aquilano Fratelli Nurzia gr.220
- 1 Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
DOC 2018 Azienda Agricola La Quercia
- 1 Olio Extra vergine di oliva di montagna
Frantoio Gran Sasso lt.0,500

Prezzo Catalogo iva inclusa € 70,40

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 63,36

FRATELLI NURZIA

Il Torrone Aquilano dei Fratelli Nurzia è una rinomata specialità aquilana che risale al 1835 e che è sempre stata prodotta dalla famiglia Nurzia.

Il gusto inconfondibile di questo Torrone è rimasto insuperato, perchè la sua pasta tenera, fragrante e subito riconoscibile, viene lavorata secondo la tradizione Aquilana



IL TAGLIERE TRENantino cod. 802

Scatola regalo con:

1 Alto Adige Lagrein DOC selezione "Graf Von Meran"
2020 Cantina Produttori Merano

1 Mortandela della Val di Non alle erbe di montagna
Dal Massimo Goloso Corrà gr.180 ca.

1 Luganega salame tradizionale Trentino
Dal Massimo Goloso Corrà gr.180 ca.

1 Kaminwurst salamini affumicati tipici del Trentino
Dal Massimo Goloso Corrà gr.140 ca.

Prezzo Catalogo iva inclusa € 37,45

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 33,71

I SALUMI TRENANTINI DEL "MASSIMO GOLOSO"

La filosofia di Massimo Corrà è di proseguire la tradizione familiare, selezionando personalmente tutte le carni proposte in Macelleria. Seguendone tutta la filiera produttiva e privilegiando allevamenti trentini e italiani, è in grado così di garantire ogni giorno salumi e carni di grande qualità e con caratteristiche organolettiche eccellenti, salvaguardando e promuovendo con orgoglio il lavoro dei Macellai Trentini.



UN ASSAGGIO DI TOSCANA cod. 803

Scatola regalo con:

- 1 Salame di Cinta Senese biologico Savigni Macelleria Toscana Biologica gr.300 ca.
- 1 Pecorino delle Balze Volterrane DOP bio Azienda Agricola Lischeto gr.350 ca.
- 1 Patè crostino toscano Boutique Duemila gr.180
- 1 Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2011 Fattoria Querciavalle
- 1 Tortina fondente con mandorle Andrea Slitti Cioccolato Pregiato gr.80

Prezzo Catalogo iva inclusa € 79,35

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 71,42

LA CHOCOLATE VALLEY inizia dalla provincia di Pisa per estendersi fino a Prato. **Andrea Slitti**, maestro cioccolatiere, seleziona personalmente il cacao per la realizzazione delle sue ricette. Per questo è conosciuto in tutto il mondo, la sua maestria e vena artistica lo hanno portato a vincere tutti i più prestigiosi concorsi internazionali di cioccolateria



PLATEAU FORMAGGI PIEMONTESI SOLO LATTE CRUDO cod. 804

Cassetta di legno con:

- 1 Montebore presidio Slow Food Caseificio artigianale Terre di Giarolo gr.400 ca.
- 1 Capriola formaggetta di capra Caseificio artigianale Terre di Giarolo gr.125 ca.
- 1 Mongiardina formaggetta di pecora Caseificio artigianale Terre di Giarolo gr.300 ca.
- 1 Salsa dolce di Cipolla rossa Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Composta di Ciliegie Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Crema di Marroni Azienda Agricola Sibilla gr.40
- 1 Barbera D'Alba DOC selezione Vittoria 2015

Gianfranco Alessandria Monforte D'Alba

Prezzo Catalogo iva inclusa € 74,50

Prezzo per ordini entro

il 10 Novembre € 67,05

CASEIFICIO TERRE DI GIAROLO

Terre di Giarolo è un caseificio giovane, eredita però tutto il sapere caseario delle cooperative della valle. L'intento è quello di salvare i saperi e sapori del territorio: i Colli Tortonesi in Piemonte, un angolo di paradiso ai confini con Liguria e Lombardia. Il progetto di valorizzazione e promozione di un'identità storica, gastronomica e culturale fatta di prodotti di qualità prevede il recupero di antichi formaggi come "IL MONTEBORE", oggi presidio SlowFood.

In questo Caseificio si usa solo **latte crudo** e la differenza si sente.



IL LATO SUD cod. 805

Scatola regalo con:

- 1 Caciocavallo Antica Latteria Lucana
Caseificio Petruzzi spicchio gr.500 ca.
- 1 Soppresata Contadina Lucana al pepe dolce stagionata
Aziende Cafra Suino verde biologico gr.200 ca.
- 1 Nduja stagionata Aziende Cafra Suino verde biologico gr.200 ca.
- 1 Taralli mignon al finocchio Forno Di Gesù Altamura gr.450
- 1 Orecchiette artigianali Altamura Forno Di Gesù Altamura gr.500
- 1 Torrone di Caltanissetta IGP
Torronificio Gianfranco Nitro Caltanissetta gr.120
- 1 Mandorla Caramellata
Torronificio Gianfranco Nitro Caltanissetta gr.100
- 1 Aglianico Irpinia DOP
"Zi Filicella" 2018 Ciro Picariello

Prezzo Catalogo iva inclusa € 77,50

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 69,75

AZIENDE BIOLOGICHE CAFRA

Le specialità della tradizione norcina lucana prodotte da Cafra sono biologiche e provengono solo da suini lucani allevati in azienda allo stato semi-brado. I salumi, artigianali, lavorati come una volta, non contengono nessun tipo di conservante, additivo e colorante.



L'ISOLA DEL GUSTO: LA SARDEGNA cod. 806

Scatola regalo con:

- 1 Vaso di Bottarga di Muggine macinata gr.50
- 1 Pecorino Fiore sardo DOP biologico presidio Slow Food Caseificio Debbene gr.450 ca.
- 1 Cannonau DOC Riserva 2020 Poderi Parpinello Alghero
- 1 Torrone artigianale di Tonara alle noci extra e miele sardo Pruneddu gr.200
- 1 Spumante Torbato DOC "Centogemme" Poderi Parpinello Alghero
- 1 Mirto ricetta storica Distillerie Silvio Carta ml.100

Prezzo Catalogo iva inclusa € 68,20

Prezzo per ordini entro il 10 Novembre € 61,38

Gianfranco e Salvatore Bussu del **Caseificio biologico Debbene**, oltre a produrre degli ottimi formaggi, sono prima di tutto dei pastori e gestiscono la loro azienda in modo rigorosamente biologico. Siamo in Sardegna, sull'altopiano di Campeda, nel comune di Macomer, in provincia di Nuoro. I formaggi vengono prodotti esclusivamente con il latte ottenuto dalle pecore di razza Sarda allevate in azienda. Il Fiore Sardo è presidio Slow Food dal momento che adotta le tecniche di produzione rimaste immutate da millenni. Il Caseificio produce anche la crema di formaggio con i suoi pecorini. Viene prodotta tutto l'anno da formaggi di pecora e ricotta. Si ottiene un prodotto dal sapore gustoso e piccante..





LA CANTINA

LA SARDEGNA: LA ZONA DELLA GALLURA cod. 400

Scatola regalo con:

1 Vermentino di Gallura Superiore
DOCG "Cuccaione" 2022 Piero Mancini

1 Cannonau di Sardegna
DOC "Falcale" 2021 Piero Mancini

1 Spumante di Vermentino di Gallura
DOCG Piero Mancini

Prezzo Catalogo iva inclusa € 28,85

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 25,97

CANTINA DELLE VIGNE PIERO MANCINI

La Cantina Delle Vigne di Piero Mancini produce in Sardegna, dal 1989, vini e spumanti di grande qualità. Le vigne di proprietà sono situate nella zona della Gallura, tra le aree più vocate per la coltivazione del Vermentino di Gallura DOCG, l'unica esistente nella regione.

Vini che sono espressione del territorio Sardo e della sua complessità.



I VITIGNI AUTOCTONI DELLA SARDEGNA cod. 401

Scatola regalo con:

- 1 Torbato DOC "Centogemme" 2022 Poderi Parpinello Alghero
- 1 Vermentino di Gallura Superiore DOCG "Primo" 2022 Piero Mancini
- 1 Mandrolisai DOC "Fradiles" 2021 Azienda Vitivinicola Fradiles
- 1 Cagnulari "Kressia" IGT 2021 Poderi Parpinello Alghero

Prezzo Catalogo iva inclusa € 57,80

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 52,02



Poderi Parpinello

Le uve della Poderi Parpinello vengono prodotte in 35 ettari di vigneto.

L'azienda, tecnologicamente all'avanguardia, è attenta all'innovazione pur nel rispetto della tradizione del territorio, I nostri vini sono arricchiti dalla creatività, passione ed esperienza maturata da circa sessanta anni di attività della nostra famiglia.

La diversità geografica dei vigneti rende unici e pregiati i nostri vini, caratterizzati da freschezza, sapidità, ottima struttura e naturalmente una dote importante di mineralità.

IL COLLIO BIOLOGICO E LE SUE SFUMATURE cod. 402

Scatola regalo con:

- 1 Collio Goriziano Ribolla Gialla
DOC 2022 Azienda Vitivinicola Draga
- 1 Collio Goriziano Pinot Grigio
DOC 2022 Azienda Vitivinicola Draga
- 1 Collio Rosso
DOC 2017 Azienda Vitivinicola Draga
- 1 Spumante Brut Nature
Ribolla Gialla R.B.L. I Clivi di Zanusso

Prezzo Catalogo iva inclusa € 79,45

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 71,51



L'azienda vitivinicola biologica **Draga** è condotta da generazioni dalla famiglia Miklus che lavora i vigneti nel massimo rispetto dell'ambiente e del consumatore, senza uso degli erbicidi. La proprietà si estende in una delle migliori zone del Collio, a San Floriano. Le viti crescono su un terreno ricco di microelementi, che trasmettono ai vini profumo, eleganza e mineralità. Vini vocati all'invecchiamento.

I PROFUMI DELL'ALTO ADIGE cod. 403

Scatola regalo con:

- 1 Alto Adige Riesling DOC selezione "Graf Von Meran" 2022 Cantina Produttori Merano
- 1 Alto Adige Goldmuskateller DOC selezione "Graf Von Meran" 2021 Cantina Produttori Merano
- 1 Alto Adige Schiava DOC selezione "Val Venosta" 2021 Cantina Produttori Merano
- 1 Grappa di Pinot Noir selezione "Zeno" Cantina produttori di Merano lt. 0,50

Prezzo Catalogo iva inclusa € 89,90

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 80,91



LA SICILIA LIBERATA E BIOLOGICA cod. 404

Scatola regalo con:

- 1 Sicilia DOC Perricone "Cimento" 2020 Azienda Agricola Centopassi
- 1 Sicilia DOC Nero D'Avola "Argille di Tagghia Via" 2020 Azienda Agricola Centopassi
- 1 Sicilia DOC Catarratto "Terre Rosse di Giabbascio" 2021 Azienda Agricola Centopassi

Prezzo Catalogo iva inclusa € 54,00

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 48,60

Siamo in grado di fornire
prodotti per celiaci



I GRANDI PIEMONTESI cod. 405

Scatola regalo con:

1 Barolo DOCG 2014 Gianfranco Alessandria Monforte D'Alba

1 Barbera D'Alba DOC 2016 selezione "Vittoria"

Gianfranco Alessandria Monforte D'Alba

Prezzo Catalogo iva inclusa € 86,90

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 78,21



GIANFRANCO ALESSANDRIA

La cantina è situata in Monforte d'Alba, possiede 5,5 ettari di proprietà e 1,5 ettari in affitto tra Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, presso località San Giovanni. Una piccola azienda familiare situata nella zona dei grandi Cru di Monforte, con esposizione sud-est, che permette di produrre vini di grande struttura, con freschezza, eleganza e longevità.

ORANGE WINE: UN MONDO DA SCOPRIRE cod. 406

Scatola regalo con:

1 Ribolla Gialla IGT 2014
Orange Wine Azienda Vitivinicola Draga
1 Carpaccio di Trota in fette
Friultrota gr.100

Prezzo Catalogo iva inclusa € 60,15

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 54,14

RIBOLLA GIALLA MIKLUS IGT 2014

Si parla di Orange Wine, cioè un vino che, seppur ottenuto da uve a bacca bianca, è vinificato in rosso, con lunga macerazione sulle bucce. Un vino autoctono, naturale con macerazione, molto complesso, persistente e dinamico come lo sono gli Orange. Bassissimi sono i contenuti di solfiti, è un vino che richiede molta esperienza. Il colore è un giallo intenso dorato tendente all'arancio, il bouquet è molto complesso, ampio floreale e fruttato con sentori intensi di frutta matura, tropicali e agrumi, arricchiti da gradevoli note speziate. Al gusto è tannico, minerale e persistente nel finale.



LE VECCHIE VITI: VINI NATURALI DEL FRIULI cod. 407

Scatola regalo con:

- 1 Friuli Colli Orientali Galea rosso DOP
Vecchie viti di Merlot 2015 I Clivi di Zanusso
- 1 Friuli Colli Orientali Galea bianco DOP
Vecchie viti di Tocai 2015 I Clivi di Zanusso

Prezzo Catalogo iva inclusa € 53,30

Prezzo per ordini

entro il 10 Novembre € 47,97



AZIENDA AGRICOLA I CLIVI DI ZANUSSO

I vini dei Clivi nascono in Friuli a cavallo tra il Collio Goriziano e i Colli Orientali. Un patrimonio importante di viti, con età compresa tra i 60 e gli oltre 80 anni, le cui basse rese per ettaro donano una naturale concentrazione e complessità al vino. Sono vini vocati all'invecchiamento.

GAJA cod. 500

Scatola regalo con:

- 1 Barbaresco DOCG 1998 Gaja € 280,00
- 1 Langhe Rossj Bass DOP 2021 Gaja € 68,00

Il **ROSSJ BASS DI GAJA** 2021 è un'interessante e prestigiosa versione di Chardonnay, realizzata in Piemonte. Da grande appassionato dei vini internazionali e in particolare francesi, Angelo Gaja ha deciso di ispirarsi alla grande tradizione della Borgogna per creare un bianco importante, intenso, ricco e strutturato. I vigneti crescono a Barbaresco e Serralunga. La vinificazione prevede la fermentazione in acciaio e affinamento in legno per 6/7 mesi. Di uno splendido e luminoso color giallo chiaro con riflessi dorati, esprime un bouquet connotato da aromi di frutta gialla matura, pesca, ananas, fragranze agrumate, cenni floreali di zagara e biancospino, morbidezze mielate e di piccola pasticceria. Di buona struttura e densità, si distingue per aromi eleganti ed intensi, armoniosi e persistenti, che anticipano un finale sapido e di limpida freschezza. Un sorso ricco e potente.

BARBARESCO DOCG 1998 GAJA

Il 1998 ha visto nelle Langhe condizioni climatiche che hanno fatto nascere vini di grande struttura ed equilibrio, capaci di un lungo periodo di invecchiamento. L'assemblaggio delle uve provenienti dai 14 vigneti dona un vino completo ed equilibrato, un Barbaresco autentico particolarmente fruttato con ottima struttura tannica ed acidità. Intenso e concentrato nel colore granato, vanta un naso di grande purezza, fruttato e speziato, profondo, percorso da note di ribes, ciliegia e amarena, caffè in grani, cacao e mirtili in confettura. Definizione olfattiva e vigore notevoli. Anche in bocca è un vino di superlativa estrazione ed equilibrio. E' potente e deciso, ma anche succoso, morbido e modulato nel tannino.



PIEMONTE TOP cod. 501

Scatola regalo con:

- 1 Barbaresco DOCG "Asili" 2008 Falletto Serralunga Bruno Giacosa € 170,00
- 1 Barbera D'Alba DOC 2009 Falletto Serralunga Bruno Giacosa € 50,00



Quella di Bruno Giacosa è cantina che non ha bisogno di presentazioni.

Il **Barbaresco Asili** si presenta rosso granato, al naso esprime tutta l'eleganza dei Barolo targati Giacosa. Note di violetta, ribes e lampone lasciano spazio a sentori che richiamano una certa mineralità ferrosa e una chiara speziatura orientale.

In bocca è gustoso, lunghissimo, caratterizzato da una trama tannica incisiva e perfettamente integrata all'assaggio.

La **Barbera D'Alba Superiore** ha un colore rubino pieno con riflessi granati. Profumo vinoso intenso, che ricorda l'amarena e frutti rossi, tabacco dolce e spezie complesse con sfumature terrose e perfetta acidità. Gusto vivo, pieno e generoso.

IL CHIANTI CLASSICO cod. 502

Scatola regalo con:

1 Chianti Classico riserva

DOCG 2006 Castello di Monsanto € 50,00

1 Chianti Classico riserva

DOCG 2007 Castello di Monsanto € 50,00

In assoluto l'etichetta più prodotta dall'azienda, a testimonianza della filosofia di **Monsanto** verso il Sangiovese, che sui quei suoli acquisisce una forza e una tensione che va aspettata.

Un'etichetta tra le più antiche in Italia, quattro vigneti: il Poggio, Scanni, il Mulino, il Salcio. Sono 72 in totale gli ettari dislocati su altitudini che variano tra i 280 e 320 metri s.l.m., di cui 56 sono impiantati a Sangiovese. Castello di Monsanto ha fatto di questo vitigno il suo punto di forza, credendo fin da subito nelle sue potenzialità.



LE GRANDI SELEZIONI

In un'elegante scatola regalo:

- 1 Fontalloro IGT 2006 Fattoria di Felsina € 70,00
- 1 Fontalloro IGT 2007 Fattoria di Felsina € 70,00
- 1 Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2004
Castello Romitorio € 150,00
- 1 Barolo DOCG "Bussia Vigna Colonnello"
2006 Aldo Conterno € 195,00

- 1 Barolo DOCG Falletto Serralunga 2007 Bruno Giacosa € 240,00
- 1 Barbaresco DOCG "Vursù Gallina" 1999 La Spinetta € 160,00
- 1 Barbaresco DOCG "Nubiola" 2004 Pelissero € 75,00



LE BOLLICINE

In un'elegante scatola regalo compresa nel prezzo

Champagne Premier Cru Brut biologico

Maxime Ponson € 39,00

Champagne Premier Cru Brut "L'Equilibre" biologico

Sadie Malot € 39,00

Franciacorta Extra Brut DOCG "Coro delle Monache" 2016

Arcari e Danesi € 43,00

Spumante Franciacorta DOCG Dosaggio Zero

Arcari e Danesi € 33,00

Spumante Franciacorta DOCG Brut Millesimato

Azienda Agricola Vezzoli € 25,00

Spumante Franciacorta DOCG Brut Azienda Agricola Vezzoli € 23,00

Franciacorta Extra Brut "Cuvée Prestige Edizione 45"

Cà Del Bosco € 36,00

Franciacorta Brut "Grande Cuvée Alma" Bellavista € 36,00

Spumante Brut Nature Ribolla Gialla R.B.L. I Clivi di Zanusso € 18,00

Spumante Brut Nature "Nomi" Pinot Nero

Ribolla Gialla I Clivi di Zanusso € 18,00

Spumante Brut "Riserva 36" DOC Metodo Classico 2015

Cantina Produttori Merano. € 24,00

Spumante Brut del Contadino Vino Spumante di Qualità

Ciro Picariello € 27,00

Spumante Torbato DOC "Centogemme" Poderi Parpinello Alghero € 14,00

Spumante di Vermentino di Gallura DOCG Piero Mancini € 14,00

Spumante Prosecco di Valdobbiadene DOCG "San Gallo"

Azienda Agricola Viezzer € 15,00



I DISTILLATI

Grappa Riserva del Fondatore Paolo Berta
Distillerie Berta cl.70 in Astuccio € 175,00

Grappa di Sassicaia Riserva Jacopo Poli
Tenuta San Guido cl.50 in Astuccio € 80,00

Grappa di Tignanello Marchesi Antinori cl.50 in Astuccio € 35,00

Eligo Dell'Ornellaia Grappa Riserva
Tenute dell'Ornellaia cl.50 in Astuccio € 55,00

Lagavulin 16 Anni

Islay Single Malt Scotch Whisky cl.70 in Astuccio € 75,00

Laphroaig 10 Anni

Islay Single Malt Scotch Whisky cl.70 in Astuccio € 37,00

Caol Ila 12 Years Old

Islay Single Malt Scotch Whisky cl.70 in Astuccio € 52,00

Whisky "From the Barrel" blend Nikka cl.50 in Astuccio € 40,00

Rum 15 Anni Special Reserve Eldorado cl.70 in Astuccio € 55,00

Rum Zacapa XO 25 Anni

Centenario Solera Gran Reserva Especial cl.70 in Astuccio € 130,00

Bas Armagnac "Les Grands Assemblages 12 Ans" cl.70 in Astuccio € 85,00

Pigskin London Dry Gin Made in Sardegna

Distilleria Silvio Carta cl.70 € 25,50



LE NOSTRE CONFEZIONI



Scatola regalo foderata
con coperchio e nastro raso
• 33x33x17



Scatola regalo foderata rossa
con coperchio e nastro raso
• 28x38x25



Scatola regalo foderata
con coperchio e nastro raso
• 34x34x34



Scatola regalo con manico alta
• 20x17x33.



Cassetta legno
• 32x22x13



Cassetta legno
• 34x26x17



Cassetta legno forziere
con coperchio per vino e specialità
• 37x29x19



Cesto in vimini



Cassetta legno per vino
2bott • 3 bott • 4 bott • 6bott



Scatola regalo foderata
con coperchio e nastro raso per
1 bott • 2bott • 3 bott



Scatola regalo cubo con manico
• 30x30x20



Valigetta litografata piccola
• 30x22x35
Valigetta litografata grande
• 43x26x35

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

I prezzi del presente catalogo sono comprensivi dell'IVA di legge.

COME ORDINARE: Potete inviare l'ordine per e-mail all'indirizzo ordini@digaspares.com,

o telefonando al numero 06 96525026 r.a. per parlare con un nostro incaricato.

In ogni caso riceverete la conferma dell'ordine e la disponibilità delle confezioni.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

Anticipato all'ordine a mezzo bonifico sconto 4%

Contrassegno sconto 2%

Pagamenti dilazionati o altre condizioni diverse, verranno accordati solamente con l'approvazione della Di Gaspare & C. e saranno riconosciuti solo i pagamenti effettuati presso la nostra sede.

TRASPORTI CON CONSEGNA PRESSO IL COMMITTENTE IN UNICA SOLUZIONE:

Per ordini superiori a € 1000,00 (mille) la consegna è gratuita presso la sede del Committente o suoi magazzini piano strada.

Per ordini con importi inferiori, viene richiesto un contributo forfettario di € 25,00 (*venticinque*).

Per il servizio di facchinaggio ai piani superiori o nel seminterrato non carrabile, ovvero per piano diverso da quello terreno carrabile, è previsto un contributo spese di € 10,00 (*dieci*) a quintale o frazione.

Per ordini superiori a € 1000,00 (mille) verrà applicato uno sconto del 5% .

TRASPORTI CON CONSEGNA A SINGOLI INDIRIZZI FORNITI DAL COMMITTENTE:

I trasporti sono effettuati con nostro personale o con un corriere nazionale di nostra fiducia alle seguenti tariffe:

- Roma e provincia € 9,00 cad.
- Venezia, Basilicata, Alto Adige e le isole e località disagiate € 15,00 cad.,
- per il restante territorio nazionale € 9,50 cad.

Sarà nostra cura, al momento della ricezione degli indirizzi, comunicar Vi il costo delle spedizioni riguardanti l'estero.

Per limitare giacenze e consegne tardive, determinate anche dal periodo, è importante che gli indirizzi trasmessi siano corretti, abbiano codici postali aggiornati e il telefono del destinatario per il preavviso della consegna. La Di Gaspare & C. declina ogni responsabilità per ritardi di consegna imputabili a indirizzi forniti in modo errato o incompleto. Le richieste delle bolle di consegna firmate dai destinatari hanno un costo unitario di € 6,00. Per danni e rotture di stenne, avvenuti durante il trasporto, oltre che firmare la ricevuta con la riserva per danneggiamento, è necessario darne segnalazione entro 3 giorni dalla data di consegna per e-mail alla Di Gaspare & C. onde consentire il reintegro della confezione. Qualora i prodotti non fossero più disponibili la Di Gaspare & C. si riserverà di sostituirli con altri di pari qualità e valore, comunicandolo preventivamente al cliente.

Quanto non espressamente descritto nel contenuto di ogni confezione è da considerarsi come elemento decorativo ai soli fini fotografici



Via di Vannina, 80 / 82 - 00156 Roma
tel 06-96525026 fax 0697270612 - info@digaspares.com
pi/cf 09920361004 - rea 1197025

www.digaspares.com